

«УТВЕРЖДАЮ»
Главный врач ГКУ АО СДР «Капелька»



О. А. Иноземцева

« » 2021г.

Порядок организации питания детей в ГКУ АО «СДР Капелька»

1. При поступлении ребенка лечащий врач назначает питание в соответствии с возрастом и основным заболеванием и вносит его в лист назначений (питания).

2. Из листа назначений медицинская сестра переносит сведения в лист питания ребенка и к 9ч составляет порционник на выдачу питания детям (образец прилагается ниже).

3. Для питания детей старше года – младший ясельный стол, ясельный стол, дошкольный стол. Согласно Приказа МЗ РФ от 05.08.2003г №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ» в СДР введены стандартные диеты, и в питании используется ОВД (основной вариант стандартной диеты). Порционник заверяется дежурным врачом и палатной медицинской сестрой.

4. Порционник передают медицинской сестре диетической, которая составляет сводный порционник на питание воспитанников с распределением по столам. При увеличении количества воспитанников диетсестра производит расчет изменения потребности в продуктах питания. При увеличении количества продуктов выписывается дополнительное требование на склад по форме №434 мех. в требовании пишем дополнительно или возврат продуктов. Продукты заложенные в котел, возврату не подлежат. Диетсестра, получив сведения о движении детей, делает коррекцию, на дополнительную выдачу или возврат продуктов.

5. Диетсестра составляет меню – требование (форма № 299) и требование на выдачу продуктов со склада (форма № 45-МЗ) на следующий день на основании сводного порционника. На каждый стол согласно возрастной градации составляется свое меню - требование. Данные документы подписывает главный врач, диетсестра (в ее отсутствие диетолог), повар, кладовщик. Диетсестра строго следит за соответствием выписанных блюд типовому (14дневному) меню и карточкам-раскладкам, утвержденным главным врачом.

6. После подписи главного врача, диетсестры или диетврача, требование является официальным документом для получения продуктов со склада.

7. Кладовщик находится в подчинении у зам. гл. врача по АХЧ, несет полную материальную ответственность за получение продуктов от поставщиков и правильное их хранение, отвечает за санитарно-гигиеническое состояние склада. Кладовщик обязан знать основы товароведения пищевых продуктов питания, выполнять правила приема и выдачи продуктов питания, знать их наличие по ассортименту и качеству, Кладовщик обязан своевременно заказывать продукты питания у поставщиков, а в случае их отсутствия ставить в известность диетсестру, врача диетолога и зам. гл. вр. по АХЧ. При приеме продуктов должен проверить их массу и качество согласно накладной и документов, подтверждающих качество (сертификат соответствия, качественное удостоверение, ветеринарные справки и ярлыки). Кладовщик следит за правилами транспортировки продуктов, составляет акты на недостачу и недоброкачественность продуктов. Осуществляет учет наличия на складе продуктов питания (форма М-17) и ведение отчетной документации по их движению, участвует в проведении инвентаризации. Осуществляет учет, хранение и вывоз тары.

8. Продукты выписанные в меню-требовании получает повар, с которым гл. врач заключает договор о полной материальной ответственности. Повар должен знать меню-требование и быть ориентирован в объеме своей работы по наименованию блюд и их количеству. Повар обязан знать и соблюдать правила эксплуатации теплового и холод оборудования, технологию приготовления диетических блюд, основы диетического питания и способы обработки сырья для диетических блюд.

9. В целях учёта продуктов питания на пищеблоке закладка продуктов проводится в

присутствии медицинских работников. Вес готовых блюд должен соответствовать нормам выхода. Проверка качества приготовления блюд проводится в соответствии с инструкцией, по контролю за качеством готовой пищи в учреждении.

10. После разрешения врача проводится выдача пищи по группам согласно (Раздаточной ведомости). Палатные медсестры (воспитатели) получают рацион питания для группы и расписываются в получении. С этого момента ответственность за организацию питания переносится с пищеблока на группу.

11. Ежедневно в группах вывешивается меню. На основании меню и сведений группы о наличии детей, состоящих на питании, детям раздают готовые блюда и другие продукты по режиму питания.

12. Не реже одного раза в месяц администрация совместно с врачом диетологом и диетсестрой проверяют вес и количество готовых блюд в группах.

Составлено на основании:

Приказа МЗ РФ от 05.08.2003г №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ»; Организация лечебного питания в учреждениях здравоохранения" Сивохина И. К.