



“Тасдиклайман”

4-ШБКШ

бош врач, хайъат раиси

А.Ф.Акилова

2022 йил

## Техническое задание

на оказание услуг по организации питания для

Республиканского Городская детская клиническая больница № 4.

Сроки оказания услуг: с 02.05.2022г. по 31.12.2022г.

Единица измерения: 4 разовое диетическое меню в день для Городская детская клиническая больница № 4 Ориентировочный объем порций до 31.12.2022г: 21000

### Услуги оказываются с соблюдением следующих требований:

Услуги должны быть оказаны с соблюдением следующей нормативно-технической документации:

- Закона Республики Узбекистан от 26.08.2015 г. № ЗРУ-393 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- СанПиН № 0342-17 «Профилактика внутрибольничных инфекций»
- O'zDSt 995:2001 «Услуги. Основные положения»

### Требования к услуге:

Меню составляется на основании базовой таблицы блюд, разработанной для больниц акушерского профиля. Данные базовые таблицы основаны на клинических рекомендациях по здоровому питанию для профилактики и лечения заболеваний на рекомендациях главного специалиста по лечебному питанию Минздрава РУз, врача-диетолога высшей категории Нестеренко В.И. «Лечебное питание» (2011г).

Базовая таблица блюд соответствует утвержденным лечебным столам как по химическому составу и энергоценности.

### Гигиенические требования:

1.1. Варочный цех пищеблока должен иметь современное механическое и тепловое кухонно-технологическое оборудование, а также необходимый поварской инвентарь. В нём должно быть установлено следующее оборудование: электрические плиты (или газовые плиты) с жарочным шкафом, электрические котлы, электрическая бытовая мясорубка для варёного мяса или ручная мясорубка (с маркировкой для варёного мяса), мясорубка для варёных овощей (с маркировкой), протирочная машина, электрическая жаровня, электрические жарочные шкафы, пароварочные шкафы (аппараты), взбивальная машина (для мясного фарша), универсальный привод, производственные столы для сырых и варёных продуктов, сортировки круп, нарезки зелени (с маркировкой), тележки для перевозки кастрюль, гастрономические весы.

1.2. В варочном цехе должен иметься необходимый, для приготовления диетических и лечебных блюд и кулинарных изделий, поварской кухонный инвентарь: половники, шумовки, cedилки, рубачи, ножи, поварские вилки, поварские ложки, дуршлаг, тёрки, веселки, поварские скребки, сотейники, миксер, блендер, сито сферическое (для приготовления протёртых блюд из круп, варёных овощей),

разделочные доски (маркированные), сито (для просеивания муки, сахара), грохот, мерный инвентарь и др.

1.3.Оборудование и инвентарь, используемый для обработки сырых продуктов, не должны использоваться для обработки варёных продуктов.

1.4.Разделочные доски должны быть из дерева твёрдых пород, не иметь щелей и зазоров, быть гладко выструганными. Допустимы так же доски из полимерных материалов.

1.5.Разделочные доски на боковой поверхности маркируют: СМ, СР, СО (сырое мясо, сырая рыба, сырые овощи), ВМ, ВР, ВО (варёное мясо, вареная рыба, варёные овощи), доски для зелени и хлеба так же маркируют («для зелени», «для хлеба»). Доски закрепляют за отдельными цехами и рабочими местами.

1.6.После работы разделочные доски и инвентарь промывают горячей водой с использованием моющих средств, ошпаривают (или кипятят) и просушивают. Разделочные доски хранят установленными на ребро. В запасе должно быть не менее 2-х комплектов новых разделочных досок каждого наименования.

1.7.Производственные ножи, рубанки должны быть изготовлены из не ржавеющей стали, их маркируют на ручках так же, как разделочные доски.

1.8.Производственные столы в цехах должны иметь соответствующую маркировку СМ (для сырого мяса), СР (для сырой рыбы), СО (для сырых овощей), ВМ (для варёного мяса), ВР (для варёной рыбы), ВО (для варёных овощей), СП (для сыпучих продуктов — круп, макарон).

1.9.Поверхность производственных столов должна быть изготовлена из нержавеющей стали, дюралюминия, допустимы столы, покрытые мраморными плитами, цельными листами из полимерных материалов — винилпласта марок П-73, П-74. Запрещены крышки производственных столов изготовленных из оцинкованного железа и дерева.

1.10.Рабочую поверхность производственных столов после работы тщательно моют тёплой водой с использованием моющих средств, обдают горячей водой.

В варочном цехе должна иметься необходимая посуда: маркированные кастрюли («для I-х блюд», «для II-х блюд», «для компота», «для молока» и т. п.) из нержавеющей стали (большой и малой ёмкости), кастрюли алюминиевые (большой и малой ёмкости), эмалированные кастрюли (малой ёмкости), эмалированные вёдра, сковороды, казаны чугунные (или с антипригарным тефлоновым покрытием), мантышницы, сотейники, соусницы, судки, порционные сковороды, допускается использовать посуду из ситалла — жаростойкого стеклокристаллического материала.

1.11.Оцинкованная посуда (вёдра, бачки, тазы) предназначены только для переноса воды, сбора пищевых отходов. Применение оцинкованной, медной посуды для хранения продуктов или готовой пищи в пищеблоке запрещено.

1.12. Мясной цех должен быть оборудован: ванной для мойки мяса, решётками для обсушивания мяса, разделочными столами (для обвалки и разделки мяса) из нержавеющей стали (или дюралюминия), разрубочной колодой, электрической мясорубкой (маркированной «для сырого мяса»), холодильником, почтовыми весами; должен иметь инвентарь: топор для рубки мяса, разделочные ножи, рубанки для обвалки и нарезки мяса, щётки для мытья мяса, ветошь, уборочный инвентарь.

1.13. Овощной цех должен быть оборудован: электрической картофелечисткой, мойкой 2-х гнездной (или ванной) для мытья овощей, производственными столами для нарезки овощей, овощерезкой, тёрками, баками для отходов после очистки овощей, ножами для очистки и шинковки овощей.

1.14. Мучной (кондитерский) цех должен быть оборудован столом для раскатки теста, производственными столами, тестомесильной машиной, ёмкостью для приготовления теста (опарного или безопарного) жарочным шкафом, весами

гастрономическими; иметь необходимый инвентарь: скалки, сито для просеивания муки, скребки, ножи, противни, мерный инвентарь.

1.15. Молочный цех должен быть оборудован ванной для охлаждения молока, холодильным шкафом; иметь маркированные («для молока») алюминиевые кастрюли большой ёмкости, половники, cedилки для молока.

1.16. Моечная кухонной посуды пищеблока должна быть оборудована мойками или ваннами (2-х гнездными) для мытья кухонной посуды, кухонного инвентаря, стеллажами для сушки посуды, баками для сбора остатков пищи; иметь щётки для мытья посуды, скребки, ветошь, моющие средства, уборочный маркированный инвентарь (ведро, швабру, тряпки).

1.17. Гарманже (комната для суточного хранения продуктов) должна иметь стеллажи (или полки) для хранения продуктов, весы, холодильник для хранения скоропортящихся продуктов, тазы, кастрюли, производственный стол.

1.18. Комната для врача-диетолога (диет. мед. сестры) должна иметь письменный стол, книжный шкаф, шкаф для верхней одежды, шкаф для чистых халатов.

1.19. Гардероб для поваров, кухонных работников пищеблока должен иметь шкафы для хранения верхней одежды и обуви, шкафы для чистой спец. одежды, умывальник с подводкой горячей и холодной воды, мыло, электрополотенце или рулоны одноразовых полотенец, зеркало.

1.20. Бельевая комната предназначена для хранения чистых комплектов спец. одежды поваров и кухонных работников, личных полотенец.

2.11. Хозяйственная комната пищеблока предназначена для хранения моющих средств, комплектов белья, хозяйственных материалов, кухонного инвентаря (запасного), нового инвентаря и т.п.; оборудуется стеллажами, шкафами.

1.21. Санитарный узел в пищеблоке должен иметь туалет, душевую комнату, которые должны быть оборудованы умывальниками (иметь на умывальниках мыло), душевыми установками (или душевыми кабинами) с подводкой холодной и горячей воды, подключённые к канализации; душевые комнаты должны иметь резиновые коврики, деревянные трапы, вешалки для одежды и полотенец. Стены в санитарном узле, душевой комнате пищеблока должны быть отделаны кафелем светлой окраски на высоту 1,8 м.

## **2. Режим мытья кухонной посуды и оборудования в пищеблоке**

2.1. Посуду освобождают от остатков пищи деревянными лопатками, резиновыми скребками, моют в 1-ом гнезде мойки водой (45-50°C) с моющими средствами, ополаскивают во 2-ом гнезде, мойку посуды, инвентаря производят водой (не ниже 65°C), высушивают на решётчатых полках (стеллажах) в опрокинутом виде. Можно ополаскивать пищеварочные котлы, кастрюли с помощью гибкого шланга. Пригоревшую пищу не соскабливают, а отмачивают тёплой водой с кальцинированной содой. После мойки кастрюль с применением кальцинированной соды её тщательно ополаскивают проточной водой для удаления остатков кальцинированной соды. Кухонную посуду можно мыть в специальных моечных машинах с помощью гидроабразивных смесей. Предусмотрено два режима мойки: быстрый — для посуды, в которой варились супы, бульон, компот; медленный — для посуды из под пюре, каш, макаронных изделий. Просушенную кухонную посуду хранят в перевёрнутом виде на стеллажах. Металлическую посуду, кроме полированной, очищают чистящими пастами или порошками. После очистки загрязнённой поверхности посуду тщательно промывают и ополаскивают в проточной воде. Для удаления с кухонной посуды накипи применяют порошки. Алюминиевую посуду моют моющими средствами. Разделочные, производственные столы с металлической, мраморной поверхностью моют тёплой



водой с применением моющих средств и обдают горячей водой. Сито, марлю через которые процеживают бульон, соусы моют в горячей воде с моющими средствами, затем ополаскивают.

2.2. Щётки, скребки, мочалки для мытья посуды после работы моют с моющими средствами, кипятят 10-15 минут; мочалки, щётки, ветошь для мытья посуды после мойки погружают в ёмкость с 0,5% раствором хлорсодержащих препаратов на 10 минут, затем промывают, сушат и хранят в специально выделенном месте.

2.3. Баки для сбора отходов и мусор очищают по заполнении — не более 2/3 объёма. После работы бачки независимо от объёма заполнения очищают, промывают 2% раствором кальцинированной соды, ополаскивают горячей водой, просушивают. Контейнеры для пищевых отходов пищеблока устанавливают на расстоянии 25 метров от здания пищеблока, после удаления отходов промывают 2% раствором кальцинированной соды и дезинфицируют 10% осветлённым раствором хлорной извести.

2.4. Механическое оборудование пищеблока — мясорубка (для варёного и сырого мяса), овощерезка (для сырых и варёных овощей), взбивальная машина для сырого мясного фарша, машина для измельчения и протирания различных продуктов (сырых, варёных), универсальный привод маркируется соответственно применению. После работы механическое оборудование разбирается на составные части, очищается от остатков сырья, тщательно моется в горячей воде (65°C) с применением моющих средств, ополаскивается, ошпаривается кипятком и сушится на решётках.

2.5. Обработка хлорсодержащими дезинфицирующими средствами поверхностей производственных столов, механического кухонного оборудования, кухонного инвентаря, разделочных досок в варочном цехе в пищеблоках лечебных учреждений проводится только по противоэпидемическим показаниям, в случаях возникновения микробных пищевых отравлений, при положительных анализах смывов на бактериальное загрязнение (*E.coli*) оборудования и инвентаря в пищеблоке больницы.

2.6. Все моющие, обезжиривающие средства должны быть одобрены к применению Минздравом Республики Узбекистан и иметь сертификат соответствия на моющие средства.

2.7. Для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря применять горчицу, хозяйственное мыло и кальцинированную соду в пищеблоках лечебных учреждений запрещено.

### 3. Санитарно-гигиенические требования к спец. одежде поваров, кухонных работников и соблюдению персоналом пищеблока личной гигиены

3.1. Персонал пищеблока обязан приходить на работу в чистой одежде. Верхнее платье, головной убор, уличную обувь, личные вещи оставлять в гардеробе, перед началом работы повара должны принять душ, а при отсутствии его вымыть руки. Повара должны надеть чистую спец. одежду — белый халат или поварскую куртку, поварской колпак (или косынку), чистую обувь и иметь личное полотенце. Ногти должны быть коротко пострижены, волосы подобраны под колпак или косынку. Запрещается застёгивать спец. одежду булавками, хранить в халатах, куртке сигареты, деньги, носить броши, кольца, серьги и др. Смена спец. одежды должна производиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 2 дня. Спец. одежда поваров должна стираться в прачечной больницы, запрещается стирка спец. одежды на дому и в помещениях пищеблока. На каждого повара пищеблока должно быть в наличии не менее 3-х халатов (поварских курток), поварских колпаков (или косынок) и личных полотенец.

3.2. При приготовлении блюд после тепловой обработки, при раздаче пищи повара обязаны надеть чистую, продезинфицированную марлевую маску, замена масок должна проводиться через каждые 4 часа.

3.3. Перед посещением санитарных узлов персонал пищеблока (повара, диет.мед. сестра, кухонные работники) обязаны снять спец. одежду в отведённом для этого месте, а после — помыть руки с мылом.

3.4. Кухонные работники пищеблока перед проведением холодной обработки картофеля, корнеплодов, овощей (сортировке, очистке, мойке), при проведении уборки помещений, мойки кухонной посуды, кухонного оборудования и инвентаря должны надевать спец. одежду — халат (или поварскую куртку), непромокаемый фартук (из клеёнки), косынку (или колпак), резиновые перчатки и резиновую обувь (сапоги или боты). На каждого кухонного работника пищеблока должно быть в наличии не менее 3-х халатов (или поварских курток), поварских колпаков (или косынок) и личных полотенец.

3.5. Работники пищеблока обязаны сообщать (врачу-диетологу или диет.мед. сестре) о полученных дома порезах, ушибах и ранениях, расстройстве стула, повышении температуры, плохом самочувствии, появлении гнойничковых заболеваний кожи, заболеваний носоглотки (ларингите, ангине), а так же о наличии инфекционных заболеваниях в семье.

#### **4. Санитарные требования к прохождению медицинских осмотров, обследований, гигиенического обучения персонала пищеблока, раздаточных, буфетных и столовых отделений лечебно-профилактического учреждения**

4.1. Лица, поступающие на работу в пищеблок, раздаточные, буфетные и столовые отделений ЛПУ обязаны пройти медицинский осмотр в лечебно-профилактических учреждениях по месту жительства (или в поликлиниках проф.мед.осмотров) у терапевта, дерматовенеролога, в отдельных случаях у стоматолога и отоларинголога; обследование на бактерионосительство, гельминтоносительство, на венерические и заразные кожные заболевания в соответствии с действующими директивными документами.

4.2. Все вновь поступающие на работу должны так же прослушать курс гигиенической подготовки (санитарного минимума) со сдачей экзаменов. До представления результатов медицинских обследований и сдачи экзаменов по гигиенической подготовке, а так же без получения официального разрешения к доступу к работе, вновь поступившие лица к работе не допускаются.

4.3. Работники, имеющие непосредственное соприкосновение с пищевыми продуктами, оборудованием, инвентарём и посудой должны проходить гигиеническую подготовку 1 раз в 2 года со сдачей экзамена. Результаты всех медицинских обследований и гигиенической подготовки вносят в личные медицинские книжки (или в удостоверение), а так же в журнал медицинских обследований со списком работников пищеблока. Медицинские книжки работников пищеблока хранятся у диет.мед.сестры (заведующей пищеблоком), а раздатчиц, буфетчиц хранятся в буфетных отделениях ЛПУ.

#### **5. Санитарно-гигиенические требования к приёму и хранению пищевых продуктов**

5.1. Все продукты, продовольственное сырьё, поступающие в пищеблок больницы, должны отвечать требованиям соответствующих стандартов (ГОСТов, ОСТов), технических условий (ТУ) и сопровождаться документами, в которых указывается

изготовитель, дата выработки, сроки хранения продукта, а так же удостоверяющих их качество («Гигиенический сертификат» и «Сертификат соответствия»).

5.2. Не допускаются к приёму в пищеблок пищевые продукты без сопроводительных документов, с истёкшим сроком годности и хранения, с признаками порчи.

5.3. Запрещается принимать:

- мясо без ветеринарного клейма, мясо условно годное, водоплавающую птицу, сырые утиные и гусиные яйца, куриные яйца из инкубатора (миражные яйца), бомбажные консервы (мясные, рыбные, плодоовощные), крупу, муку с амбарными вредителями, с механическими примесями, плесенью, проросший, позеленевший картофель (содержащий солонин), особо- скоропортящиеся продукты с истекшим сроком реализации, прокисшее молоко, продукты с явными признаками порчи, а так же сомнительные в доброкачественности.

5.4. Запрещено совместное хранение:

- сырых продуктов или полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- доброкачественных, сомнительных по качеству и испорченных продуктов;
- остропахнущих продуктов питания с легко воспринимающими запах (сахар, мука, чай, жиры, яйца);
- продуктов питания, тары и хозяйственных материалов.

5.5. Сырое мясо, остывшее и охлаждённое, в холодильных камерах (с температурой +2+4°C) подвешивают на лужёных крючьях, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенками и полом. Птица, рыба мороженая и охлаждённая должны храниться в той же таре, в которой они поступили. Колбасы хранят в подвешенном состоянии. Кисломолочные продукты (творог) хранят на холоде в лотках (с мелкой фасовкой), сметана в опломбированных металлических флягах, в плотно закрывающейся посуде. Запрещается оставлять в таре с творогом и сметаной ложки. Ложки хранят в специальной посуде, ежедневно промывают и кипятят. Крупные сыры хранят без тары на деревянных стеллажах, мелкие сыры — в таре или на стеллажах, без соприкосновения между собой. Слизь и плесень удаляют с сыра обтиранием салфеткой, смоченной 3% раствором поваренной соли.

Масло сливочное хранят на холоде в таре или брусками, завёрнутыми в пергамент, яйца — в таре, сыпучие продукты — в ларях (или в промышленной таре, в мешках), шкафах, на стеллажах, нижняя поверхность которых отстоит от пола не менее чем на 15см. Хлеб хранят в лотках на стеллажах, полках или в шкафах, дверцы которых должны иметь отверстия для вентиляции. Полки, шкафы для хранения хлеба протирают ежедневно салфеткой, смоченной раствором 2% -го столового уксуса. Картофель и овощи хранят в сухом, хорошо вентилируемом тёмном помещении на стеллажах или на полу с деревянным поддоном (расстояние настила поддона до пола должно быть 15 см), хранение картофеля на цементном полу запрещается. Периодически картофель и лук при хранении перебирают и очищают от сгнивших корнеплодов. Субпродукты сортируют по видам и хранят на холоде отдельно в ящиках. Квашеную капусту хранят на холоде покрытой рассолом в бочках, зелень — на стеллажах при температуре не выше 8°C.

5.6. Холодильные камеры (холодильники) должны иметь маркировку (для мяса, для молочных продуктов и т. п.), 1 раз в неделю их моют с применением моющих средств. Запрещается перегрузка холодильных камер (холодильников) продуктами питания, расстояние между морозильной установкой и продуктами питания хранящихся в холодильнике — должно быть не менее 8 см.

## **6 . Санитарные требования к транспортировке продуктов питания и готовой пищи в отделения лечебного учреждения**

6.1. Перевозка пищевых продуктов (как сырья, так и готовой продукции) должна производиться в специально предназначенном для этого закрытом автомобильном транспорте. Скоропортящиеся продукты перевозят в охлаждаемых или изотермических транспортных средствах.

6.2. Автомобильный транспорт для транспортировки пищевых продуктов и готовой продукции должен иметь санитарный паспорт, выданный территориальным Центром Госсанэпиднадзора.

6.3. Автомобильный транспорт для перевозки пищевых продуктов должен содержаться в чистоте, ежедневно, а в случае загрязнения автотранспорта после каждой перевозки пищевых продуктов должен тщательно промываться на специально предусмотренной площадке для мытья автотранспорта со стоком воды в ливневую канализацию.

6.4. Запрещается использовать автомобильный транспорт, предназначенный для перевозки пищевых продуктов и готовой продукции, для перевозки людей, больных, белья, оборудования, строительных материалов и других хозяйственных целей.

6.5. Для перевозки мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов должна использоваться маркированная тара (металлическая, полимерная или деревянная) с плотно пригнанными крышками. Без тары, навалом, перевозят картофель и овощи. Мясо тушами, полутушами доставляют без тары, уложенное на чистый брезент и прикрытое им. Молоко (кефир, простоквашу) транспортируют в бутылках, пакетах и опломбированных флягах; творог и сметану — в плотно закрытой опломбированной таре или в промышленной упаковке; масло сливочное — в коробках промышленной упаковки. Рыбу, мясо, птицу, колбасные изделия перевозят в ящиках, обитых внутри лужёным железом или в промышленной упаковке. Хлеб, хлебобулочные изделия доставляют в закрытом автотранспорте в лотках или в гладко выструганных ящиках, а также в контейнерах.

6.6. Мясные, рыбные и овощные полуфабрикаты доставляют в маркированной металлической, полимерной, деревянной таре с крышками, которую запрещено использовать для хранения сырья и готовой продукции.

6.7. Кондитерские изделия (печенье, конфеты), макаронные изделия, муку, крупы перевозят в промышленной упаковке.

6.8. На перевозимые скоропортящиеся пищевые продукты должны иметься документы, удостоверяющие их качество (накладные, «Гигиенический сертификат» и «Сертификат соответствия») от предприятия-изготовителя с указанием числа и часа изготовления, срока хранения и реализации.

6.9. Запрещается перевозка пищевых продуктов в автотранспорте не имеющих санитарного паспорта.

6.10. Для доставки готовой пищи в буфетные (раздаточные), столовые отделений больницы используют специальный автотранспорт, электрокары, маркированные тележки.

6.11. Для доставки готовой пищи в отделения больницы санитарки-буфетчицы должны использовать термосы, плотно закрывающуюся посуду (эмалированные, алюминиевые кастрюли, эмалированные вёдра), большой или малой ёмкости (для индивидуальных заказов, порционных блюд).

6.12. Использовать для доставки в буфетные (раздаточные), столовые отделений больницы эмалированную посуду (кастрюли, вёдра) с отбитой эмалью, в посуде без крышек, в пластмассовой, оцинкованной, медной посуде категорически запрещается.

6.13. Доставка хлеба в буфетные (раздаточные), столовые отделений больницы должна осуществляться в полиэтиленовых или клеёнчатых мешках. Периодически (1 раз в неделю) мешки для доставки хлеба должны промываться горячей водой и просушиваться, хранение хлеба в них запрещено. Использовать для доставки хлеба матерчатые мешки запрещено.

6.14. Мытьё, хранение тележек, посуды для доставки готовой пищи в отделения надлежит в моечной при раздаточных, столовых отделений больницы.

6.15. Мытьё, хранение тележек, посуды для доставки готовой пищи в отделения в помещениях пищеблока лечебного учреждения категорически запрещено.

## **7. Санитарные требования к рационам питания для больных в пищеблоке лечебного учреждения**

7.1. Лечебное питание больных является обязательной составной частью комплексной терапии и должно применяться на современном научном уровне во всех лечебно-профилактических учреждениях.

7.2. Во всех лечебно-профилактических учреждениях должен применяться как минимум 4-х разовый режим питания (завтрак, обед, полдник, ужин).

7.3. Суточные рационы питания больных должны иметь разнообразный состав продуктов питания, с учетом физиологических потребностей больного в продуктах с высокой биологической ценностью, меню-раскладки для питания больных должны составляться диет.мед.сестрой под контролем врача-диетолога, в соответствии действующего нормативного документа.

7.4. Химический состав (белки, жиры, углеводы) и энергетическая ценность суточных рационов питания больных должны соответствовать требованиям характеристик диет, в соответствии действующего нормативного документа.

7.5. Подсчёт химического состава суточных рационов питания больных (массовых диет) врачом-диетологом, диет.мед.сестрой должен проводиться 1 раз в 10 дней, а так же в дни, когда была произведена в меню-раскладке замена продуктов или блюд.

7.6. В пищеблоках лечебно-профилактических учреждений должны иметься сезонные примерные 7-ми дневные меню по всем диетам применяемых в больнице, карточки-раскладки приготовления диетических блюд и кулинарных изделий для больных, книга «Лечебная кулинария. Сборник рецептов блюд для диетического и лечебного питания», утверждённый приказом Минздрава РУз № 230 от 29 мая 2001 года, книга «Лечебное питание» 2011 года выпуска, книга «Лечебное питания детей при различных заболеваниях».

7.7. Ежедневно проверка (бракераж) готовой пищи перед отправкой в отделения больницы производится бракеражной комиссией, в состав которой должны входить — дежурный врач по больнице, врач-диетолог, диет. мед. сестра, заведующий производством (шеф-повар, повар-бригадир, старший повар). Результаты бракеража готовой пищи должны фиксироваться в бракеражном журнале, с обязательной записью о разрешении (или запрете) выдачи питания больным.

7.8. Периодически руководитель лечебного учреждения в различное время и вне зависимости от бракеража, проведённым дежурным врачом по больнице, так же осуществляет проведение бракеража готовой пищи для больных.

7.9. Снятие пробы (бракераж) включает в себя:

- оценку соответствия готовых блюд данным меню-раскладки;
- определение температуры готовых блюд при раздаче;
- органолептическое исследование готовых блюд (готовность блюда, соблюдение формы нарезки овощей, вкус, запах, консистенция, доброкачественность блюд, отсутствие в блюдах посторонних примесей, соответствие технологии приготовления блюд диетам);



- определение выхода готовых блюд, соответствие выхода блюд расчётным данным меню-раскладки;

- оценка санитарного состояния пищеблока.

7.10. Ежедневно диет.мед.сестра должна оставлять суточные пробы блюд (из наиболее массовых диет) предназначенных для больных на день выполнения меню-раскладки. Пробы хранят в холодильнике одни сутки в чисто вымытых, плотно закрытых стеклянных банках. Для суточных проб отбирают половину порций первых и вторых блюд, порционные блюда (котлеты, биточки, сырники и т. п.) отбирают целиком.

## 8. Мероприятия по дезинсекции, дератизации в помещениях пищеблока, столовых и продовольственном складе лечебно-профилактического учреждения

8.1. Наличие мух и тараканов в пищеблоке (столовой), продовольственном складе указывает на его неудовлетворительное санитарное содержание.

8.2. Профилактика выплода мух заключается в надлежащем гигиеническом содержании территории, правильном использовании мусоросборников и своевременном удалении отходов. Для истребления залетевших в помещение мух применяют липкую бумагу. Весной все открывающиеся окна должны быть затянуты металлическими (капроновыми) сетками или марлей.

8.3. Пищевые продукты необходимо защищать от мух марлей, хранить в закрытых шкафах. Профилактическую дезинсекцию проводят после окончания работы. Обрабатывают только стены, потолки, оконные рамы, но не полы и оборудование.

8.4. Перед началом работы после дезинсекции проводят тщательную уборку.

8.5. Для борьбы с тараканами заливают щели в стенах, шкафах, не допускают остатков пищи и крошек на столах, полках, в ящиках.

8.6. При обнаружении тараканов производят тщательную уборку помещений и ошпаривание кипятком мест скопления насекомых.

8.7. Для борьбы с тараканами применяют свежеприготовленную буру в смеси с картофельной мукой в пропорции 1:1, а так же раствор борной кислоты с сахаром или хлебом.

8.8. Для проведения дезинсекции в помещениях пищеблока, столовых, продовольственном складе ЛПУ запрещается использовать фосфорорганические ядохимикаты (дихлофос, карбофос, метафос и другие), хлорсодержащие ядохимикаты (гексахлоран, циклогексан и другие).

8.9. Для предупреждения появления грызунов дыры, щели в полу и стенах, отверстия вокруг технических вводов в здание цементируют. Вентиляционные отверстия в подвалах закрывают металлическими сетками. При появлении грызунов используют мышеловки, крысоловки.

8.10. Для проведения дератизации в помещениях пищеблока, столовых, продовольственном складе ЛПУ мышьяк содержащие, ртуть содержащие и другие химические отравляющие приманки использовать категорически запрещается.

## 9. Требования по проведению уборок в помещениях пищеблока

9.1. Все помещения пищеблока следует содержать в образцовой чистоте, своевременно удаляя загрязнения полов, окон и т. п. Текущую уборку проводят влажным способом 1-2 раза ежедневно, а в производственных помещениях — в течение

рабочего дня по мере загрязнения. Полы в помещениях, загрязнённых пищевыми остатками, моют горячей водой с добавлением кальцинированной соды. Ручки туалетов дезинфицируют с 05% рабочем раствором хлорсодержащих дезинфекционных средств или другими дезинфектантами согласно инструкции.

9.2. Не реже 1 раза в неделю в пищеблоках и 1 раз в месяц в столовых проводят генеральную уборку всех помещений с применением дезинфицирующих средств. Особенно тщательного ухода и мытья требуют санитарно-технические установки — раковины, умывальники, унитазы и др. Умывальники обеспечивают мылом, щётками для рук, электрополотенцами или бумажными рулонными полотенцами.

9.3. Весь уборочный инвентарь, используемый для уборок в помещениях пищеблока (вёдра, швабры, тазы) должен быть промаркирован (для уборки в моечной, для уборки санитарного узла, для уборки в горячем цехе и т. п.). Ветошь, тряпки, щетки, используемые для уборок в помещениях пищеблока, растворы дезинфицирующих средств должны храниться в специально отведённых местах.

9.4. Вход посторонних лиц в производственные помещения пищеблока ЛПУ категорически запрещён.

1.С выигравшим участником и Республиканском Перинатальным Центром заключается соглашение о совместной деятельности касательно организации диетического питания стационарных больных.

2. Количество меню и соотношение между диетическими столами формируется ответственным лицом больницы и передаётся за 1 день ответственному лицу исполнителя.

3. Меню составляется на 7 дней ответственным лицом больницы и передаётся за 5 дней ответственному лицу исполнителя.

**Во избежание недоразумений перед заключением договора Заказчик вправе ознакомиться с производственной линией исполнителя на предмет соответствия вышеуказанного «Технического задания»**