

«УТВЕРЖДАЮ»
Главный врач
Городской детской
клинической больницы № 1
М. Табибова

« » _____ 2022 год

Техническое задание

**на услуги по организации диетического питания для детей проходящих лечение в
Городской детской клинической больнице № 1**

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 детской больницей. 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 кухонно-технологическое оборудование, а также необходимый поварской инвентарь.

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

1.3. 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).

1.4. 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).

1.5. 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, рубачи для обвалки и нарезки мяса, щётки для мытья мяса, ветошь, уборочный инвентарь.

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

1.7. 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.

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

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

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

2.1. Персонал пищеблока обязан приходить на работу в чистой одежде. Верхнюю одежду, 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, 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.

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

2.3. 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. Санитарные требования к транспортировке продуктов питания и готовой пищи в отделения лечебного учреждения

3.1. Перевозка пищевых продуктов и готовой продукции должна производиться в специально предназначенном для этого закрытом автомобильном транспорте. Скоропортящиеся продукты перевозят в охлаждаемых или изотермических транспортных средствах.

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

3.3. Автомобильный транспорт для перевозки пищевых продуктов должен содержаться в чистоте.

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

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

4. Санитарные требования к рационам питания для больных

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

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

4.3. 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.

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

4.5. В лечебных, **детских** учреждениях должна проводиться С-витаминизация готовой пищи. Ежедневно должны витаминизироваться первые и третьи блюда обеда (супы, компоты, шербеты, напитки фруктовые и овощные).

4.6. Аскорбиновая кислота (витамин С) вводится в готовые блюда из расчёта:

30 мг для детей в возрасте до 1 года;

40 мг для детей в возрасте от 1 года до 6 лет;

50 мг для детей в возрасте от 6 до 12 лет;

70 мг для детей и подростков в возрасте от 12 до 17 лет;

80 мг для взрослых больных;

100 мг для беременных женщин;

120 мг для кормящих женщин.

4.7. В пищеблоках запрещается:

- использовать продукты с сомнительной доброкачественностью;
- использовать мясо не прошедшее ветеринарный контроль;
- использовать молоко не прошедшее пастеризацию;
- использовать продукты, не имеющих документов от изготовителя, свидетельствующих о его качестве («Гигиенических сертификатов» и «Сертификатов соответствия»);
- готовить блюда из суповых концентратов;
- готовить блюда с использованием красителей, ароматизаторов;
- использовать в питании больных копчённые, сырокопчённые колбасы, копчёную рыбу, птицу, копчёное мясо, гидрогенизированные жиры, спреды;
- готовить рационы питания из адаптированных сухих молочных смесей, сухих молочных каш для детей грудного возраста (они должны приготавливаться непосредственно в отделении ЛПУ);

- готовить рационы для зондового питания (они должны приготавливаться в отделении ЛПУ).

Кухонный персонал должен иметь сертификат вакцинации от Covid 19.

С выигравшим участником и Городской детской клинической больницей № 1 заключается договор соглашения о совместной деятельности касательно организации диетического питания стационарных больных.

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

Меню составляется совместно с Заказчиком и исполнителем на 7 дней и утверждается обеими сторонами.

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

НАМУНАВИЙ ТАОМНОМА(Меню)

1- Сон Шахар Болалар Клиник шифохонаси учун №15 (3-7 ёш) (7-18 ёш)

<u>Душанба</u>	<u>Сешанба</u>
<p>Нонушта – – 1. Ширгуруч -250гр 2. Нон-50гр .3. Какао-200 мл 4. Сыр-20гр.</p>	<p>Нонушта – 1. Манний бутка-250гр 2. Нон-50гр. 3.Какао-200 мл 4.Колбаса-20гр Тушлик- 1.Борщ-200/300мл. 2.Гречка ош товук гуштли -200/300гр 3.Нон-100гр. 4.Компот-200гр. 5. Карамли салат-50гр Толма чой- 1. Джем+ Нон -50гр Кечки овкат - 1. Вермишель шурва -250гр 2.Нон-50гр</p>
<u>Чоршанба</u>	<u>Пайшанба</u>
<p>Нонушта 1. Пшонний бутка-250гр 2. Нон-50гр. 3. Какао-200 мл 4. Сарёг-15 гр.</p>	<p>Нонушта – 1.Овсянка бутка-250гр 2. Нон-50гр. 3. Какао-200 мл 4. Сыр-20гр. Тушлик - 1. Борщ-200/300мл. 2.Ош-200/170мл 3.Нон-100гр.4.Компот-200гр. 5.Марковча-50 гр Толма чой- 1. Печенье-20 гр. Кечки овкат – 1. Фасоль шурва -250гр 2.Нон-50гр</p>
<p>Тушлик – 1. Маства- 200/300гр 2. Макарон жаркоб-200/170гр 3.Нон-100гр.4.Компот-200гр 5. Карамли салат-50гр Толма чой- 1. Катик -200гр Кечки овкат- 1. Перловка шурва -250гр 2.Нон-50гр</p>	<p>Нонушта – 1.Манний бутка-250гр 2. Нон-50гр. 3 Какао-100 мл 4. Колбаса -20гр Тушлик – 1.Вермишель шурва-200-300мл. 2. Перловка шовла-200/170гр.3.Нон-100гр. 4.Компот-200г.5.Винегрет-50гр Толма чой- 1.Джем+ Нон -50гр Кечки овкат –1.Мошхурда - 250гр 2.Нон-50гр</p>
<u>Жума</u>	<u>Шанба</u>
<p>Нонушта – 1.Сутли гречка бутка-250гр 2. Нон-50гр. 3. Какао-100 мл 4.Колбаса -20гр Тушлик – 1.Вермишель шурва-200-300мл. 2. Перловка шовла-200/170гр.3.Нон-100гр. 4.Компот-200г.5.Винегрет-50гр Толма чой- 1.Джем+ Нон -50гр Кечки овкат –1.Мошхурда - 250гр 2.Нон-50гр</p>	<p>Нонушта – 1.Манний бутка-250гр 2. Нон-50гр. 3 Какао-100 мл 4. Сарёг-15 гр. Тушлик – 1. Борщ -200/300гр 2. Шовла -200/170гр 3.Нон-100гр. 4.Компот-200гр. 5.Карамли салат-50 гр Толма чой- 1.Катик-200гр Кечки овкат –1. Манпар -250гр 2.Нон-50гр</p>
<u>Якшанба</u>	
<p>Нонушта – 1. Манний бутка-250гр 2. Нон-50гр. 3. Какао-100 мл 4. Сарёг-15 гр</p>	
<p>Тушлик – 1. Карам жаркоб-200/170гр 2. Угра оши -200/300мл. 3.Нон-100гр.4.Компот-200гр. 5.Марковча-50гр Толма чой- Печенье-20 гр. Кечки овкат –1. Маства -250г. 2.Нон-50гр</p>	