



(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 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.

**1.7. 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><b>Нонушта</b> – 1. Ширгуруч -250гр 2. Нон-50гр .3. Какао-200 мл 4. Сыр-20гр.</p>	<p><b>Нонушта</b> – 1. Манний бутка-250гр 2. Нон-50гр. 3.Какао-200 мл 4.Колбаса-20гр</p>
<p><b>Тушлик</b> – 1. Манпар-200/300мл. 2.Жаркоб-200/170гр. 3.Нон-100гр. 4.Компот-200гр.5.Винегрет-50гр.</p>	<p><b>Тушлик-</b> 1.Борщ-200/300мл. 2.Гречка ош товук гуштли -200/300гр 3.Нон-100гр. 4.Компот-200гр. 5. Карамли салат-50гр</p>
<p><b>Толма чой-</b> 1.Печенье-25 гр. <b>Кечки овкат</b> –1. Горох шурва -250гр 2.Нон-50гр</p>	<p><b>Толма чой-</b> 1. Джем+ Нон -50гр <b>Кечки овкат</b> - 1. Вермишель шурва -250гр 2.Нон-50гр</p>
<u>Чоршанба</u>	<u>Пайшанба</u>
<p><b>Нонушта</b> 1. Пшонний бутка-250гр 2. Нон-50гр. 3. Какао-200 мл 4. Сарёг-15 гр.</p>	<p><b>Нонушта</b> – 1.Овсянка бутка-250гр 2. Нон-50гр. 3. Какао-200 мл 4. Сыр-20гр.</p>
<p><b>Тушлик</b> – 1. Маства- 200/300гр 2. Макарон жаркоб-200/170гр 3.Нон-100гр.4.Компот-200гр 5. Карамли салат-50гр</p>	<p><b>Тушлик</b> - 1. Борщ-200/300мл. 2.Ош-200/170мл 3.Нон-100гр.4.Компот-200гр. 5.Марковча-50 гр</p>
<p><b>Толма чой-</b> 1. Катик -200гр <b>Кечки овкат-</b> 1. Перловка шурва -250гр 2.Нон-50гр</p>	<p><b>Толма чой-</b> 1. Печенье-20 гр. <b>Кечки овкат</b> – 1. Фасоль шурва -250гр 2.Нон-50гр</p>
<u>Жума</u>	<u>Шанба</u>
<p><b>Нонушта</b> – 1.Сутли гречка бутка-250гр 2. Нон-50гр. 3. Какао-100 мл 4.Колбаса -20гр</p>	<p><b>Нонушта</b> – 1.Манний бутка-250гр 2. Нон-50гр. 3 Какао-100 мл 4. Сарёг-15 гр.</p>
<p><b>Тушлик</b> – 1.Вермишель шурва-200-300мл. 2. Перловка шовла-200/170гр.3.Нон-100гр. 4.Компот-200г.5.Винегрет-50гр</p>	<p><b>Тушлик</b> – 1. Борщ -200/300гр 2. Шовла -200/170гр 3.Нон-100гр. 4.Компот-200гр. 5.Карамли салат-50 гр</p>
<p><b>Толма чой-</b> 1.Джем+ Нон -50гр <b>Кечки овкат</b> –1.Мошхурда - 250гр 2.Нон-50гр</p>	<p><b>Толма чой-</b> 1.Катик-200гр <b>Кечки овкат</b> –1. Манпар -250гр 2.Нон-50гр</p>
<u>Якшанба</u>	
<p><b>Нонушта</b> – 1. Манний бутка-250гр 2. Нон-50гр. 3. Какао-100 мл 4. Сарёг-15 гр</p>	
<p><b>Тушлик</b> – 1. Карам жаркоб-200/170гр 2. Угра оши -200/300мл. 3.Нон-100гр.4.Компот-200гр. 5.Марковча-50гр</p>	
<p><b>Толма чой-</b> Печенье-20 гр. <b>Кечки овкат</b> –1. Маства -250г. 2.Нон-50гр</p>	