

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ ПРИ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
БОЛЬНЫХ В ОТДЕЛЕНИИ





- ▶ Для транспортирования готовой пищи в отделения используют термосы или плотно закрывающуюся посуду. Хлеб можно транспортировать в полиэтиленовых или клеенчатых мешках, хранение хлеба в которых не допускается. Раздачу пищи производят в течение 2 часов после ее изготовления. Не допускается оставлять в буфетных остатки пищи после ее раздачи больным, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.
- ▶ Раздачу пищи больным производят буфетчицы и дежурные медицинские сестры отделения в халатах с маркировкой «Для раздачи пищи». Не допускается к раздаче пищи младший обслуживающий персонал.
- ▶ В местах приема передач и в отделениях должны быть вывешены списки разрешенных (с указанием их предельного количества) для передачи продуктов.



Download from
Dreamstime.com
This watermark.com image is for previewing purposes only.

117259878
Auremar | Dreamstime.com

- ▶ **Внимание!** Ежедневно медицинская сестра отделения должна проверять соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевых продуктов, хранящихся в холодильниках отделения и тумбочках больных!
- ▶ При обнаружении пищевых продуктов с истекшим сроком годности (хранения), хранящихся без целлофановых пакетов (в холодильнике), без указания фамилии больного, а также имеющих признаки порчи они должны изыматься в пищевые отходы. О правилах хранения больной должен быть информирован при поступлении в отделение.
- ▶ Для обработки посуды необходимо использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в лечебных учреждениях в установленном порядке. В моечных отделениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. В помещении буфетной также предусматривается раковина для мытья рук.

► Обработка столовой, чайной посуды, столовых приборов должна проводиться отдельно в следующей последовательности:

1. при обработке столовой посуды проводится механическое удаление пищи и мытье посуды в первой мойке с обезжиривающими средствами в растворе с температурой воды 500С, во второй мойке – в дезинфицирующем растворе, в третьей – ополаскивание проточной горячей водой с температурой не ниже 650С, просушивание посуды на специальных полках или решетках;
2. при обработке чайной посуды и столовых приборов проводится механическое удаление пищи и погружение посуды в раствор с обезжиривающими и дезинфицирующими средствами, во второй мойке – ополаскивание посуды проточной горячей водой с температурой не ниже 650С, просушивание посуды на специальных полках или решетках;
3. мочалки для мытья посуды и ветошь для протирки столов по окончании уборки кипятят в течение 15 минут или замачивают в дезинфицирующих растворах;
4. кухонную посуду буфетных отделений моют горячей водой с температурой не ниже 500 С, ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 650 С, просушивают посуду на специальных полках или решетках.



- ▶ После каждой раздачи пищи производят тщательную уборку помещений буфетных в отделениях с применением дезинфицирующих средств. Уборочный материал после мытья полов заливают раствором дезсредств в том же ведре, которое использовалось для уборки, далее ополаскивают в воде и сушат.