



ПРАВИТЕЛЬСТВО СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

от *10.05* 2012г.

№ *590*-П

г. Екатеринбург

Об улучшении материально-технической базы пищеблоков лечебно-профилактических учреждений и контроля за организацией питания пациентов

Во исполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания пациентов лечебно-профилактических учреждений Свердловской области, приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» и в целях обеспечения мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Руководителям государственных учреждений здравоохранения Свердловской области, начальнику Управления здравоохранением Администрации г.Екатеринбурга Дорнбушу А.А.:

1) провести паспортизацию пищеблоков (санитарно-гигиенический паспорт прилагается, приложение №1);

2) заслушать в июне 2012г. на медицинских советах с участием заинтересованных служб и ведомств вопрос об улучшении материально-технической базы пищеблоков и организации медицинского контроля за питанием пациентов в лечебно-профилактических учреждениях;

3) в срок до 01.07.2012г. разработать комплексные планы по улучшению материально-технической базы пищеблоков и организации медицинского контроля за питанием пациентов на 2012-2015 гг., предусмотрев в них оснащение необходимым оборудованием и доукомплектование кадрами, в том числе медицинскими работниками (врач-диетолог, медицинская сестра диетическая) согласно нормативно-правовым актам (приложение №2);

4) копии комплексных планов в части улучшения материально-технической базы пищеблоков и оснащения их необходимым оборудованием представить директору ГКУ СО «Финансово-хозяйственное

управление» Шуталеву П.И. (по адресу: г. Екатеринбург, ул.Вайнера 34-б, кабинет № 404).

2. Начальникам территориальных отделов здравоохранения Министерства здравоохранения Свердловской области по Южному управленческому округу Крахтовой Н.И., по Западному управленческому округу Жолобовой Е.С., по Горнозаводскому управленческому округу Новикову М.В., главному врачу ГБУЗ СО «Краснотурьинская городская больница №1» Гончарову Ю.Н., главному врачу ГБУЗ СО «Ирбитская центральная городская больница им. Шестовских Л.Г.» Хафизову М.К., начальнику Управления здравоохранением Администрации г.Екатеринбурга Дорнбушу А.А.:

1) в срок до 01.09.2012г. сформировать базу данных по материально-технической оснащённости пищеблоков ЛПУ, укомплектованности их кадрами (врач-диетолог, медицинская сестра диетическая) в прикрепленных муниципальных образованиях Свердловской области;

2) провести в течение первого полугодия 2012г. обучение медицинских работников, ответственных за контроль организации питания пациентов в лечебно-профилактических учреждениях прикрепленных муниципальных образований; при проведении обучения медицинских работников довести до их сведения действующие нормативно-правовые документы по контролю за организацией питания пациентов в лечебно-профилактических учреждениях (приложение № 2).

3. Начальникам отдела первичной и скорой медицинской помощи Министерства здравоохранения Свердловской области Попову А.Н., отдела организации медицинской помощи матерям и детям Министерства здравоохранения Свердловской области Татаревой С.В.:

1) организовать совместно с директором ГКУ СО «Финансово-хозяйственное управление» Шуталевым П.И. в течение 2012г. проверки состояния материально-технической базы пищеблоков и организации медицинского контроля за питанием пациентов в лечебно-профилактических учреждениях согласно приложению № 3;

2) материалы проверок представить заместителю министра здравоохранения Свердловской области Медведской Д.Р.

4. Директору ГКУ СО «Финансово-хозяйственное управление» Шуталеву П.И.:

1) в срок до 01.09.2012г. составить перспективный план оснащения технологическим оборудованием пищеблоков государственных учреждений здравоохранения Свердловской области;

2) обеспечить ежегодный анализ раздела годовых отчетов главных врачей государственных учреждений Свердловской области, начальника Управления здравоохранением Администрации г.Екатеринбурга Дорнбуша А.А. по состоянию материально-технической базы и обеспеченности оборудованием пищеблоков лечебно-профилактических учреждений здравоохранения Свердловской области.

5. Главному врачу ГБУЗ Свердловской области «Свердловский областной центр по профилактике и борьбе со СПИД и ИЗ» Подымовой А.С.:

1) обеспечить организационно-методическую помощь главным врачам государственных учреждений здравоохранения Свердловской области по вопросам выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания пациентов в лечебно-профилактических учреждениях;

2) принимать участие в обучении медицинских работников, ответственных за контроль организации питания пациентов в лечебно-профилактических учреждениях здравоохранения Свердловской области;

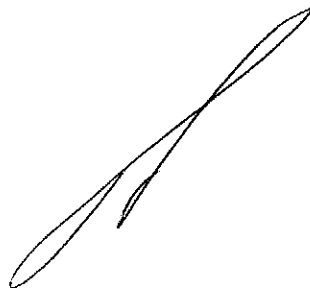
3) совместно с директором ГКУ СО «Финансово-хозяйственное управление» Шуталевым П.И.:

разработать до 01.10.2012г. формы ежегодного отчёта по вопросам выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания пациентов, состоянию материально-технической базы и обеспеченности оборудованием пищеблоков в лечебно-профилактических учреждениях и представить их в для включения в приказ министра здравоохранения Свердловской области о годовых отчётах руководителей учреждений здравоохранения за 2012г.;

обеспечить ежегодный анализ раздела годовых отчётов руководителей учреждений здравоохранения по состоянию материально-технической базы и обеспеченности оборудованием, выполнения санитарно-эпидемиологических требований при организации питания пациентов в лечебно-профилактических учреждениях здравоохранения Свердловской области.

6. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя министра здравоохранения Свердловской области Медведскую Д.Р.

Министр



А.Р. Белявский

**Санитарно-гигиенический паспорт
пищеблока лечебно-профилактического учреждения**

1. Название лечебно-профилактического учреждения:

2. Адрес: _____

3. ФИО руководителя : _____
№ телефона _____

4. ФИО диетврача: _____

5. ФИО диетсестры: _____
№ телефона _____

6. Дата ввода пищеблока в эксплуатацию: _____

7. остроен по проекту: _____

а) типовому _____

б) индивидуальному _____

в) размещен в приспособленном помещении _____

8. Расположение пищеблока на территории лечебного учреждения: _____

а) встроенный _____

б) пристроенный (к какому корпусу больницы) _____

в) отдельно стоящий _____

9. Мощность: _____

а) проектная _____

б) фактическая _____

10. Дата проведения последнего ремонта: _____

а) текущий: _____

б) капитальный: _____

11. Перспектива улучшения состояния пищеблока (ремонт, расширение, реконструкция, новое строительство и др.): проведение ремонта

12. Штаты:

№ п/п	Должность	По штатному расписанию	Фактически укомплектовано
1.	Врач-диетолог		
2.	Диетсестра		
3.	Зав. производством (шеф-повар)		
4.	Повар		
5.	Подсобный рабочий		
6.	Грузчик		
7.	Кладовщик		
8.	Кухонные рабочие		
9.			
10.			

6.	Варочный цех <*>	16-30	35	45	55	60	70	75	80	85								
7.	Холодная заготовочная	6	8	12	12	14	16	16	16	16								
8.	Цех мучных изделий	8	10	14	16	18	20	20	20	20								
9.	Моечная кухонной посуды	6	8	10	12	12	14	14	16	18								
10.	Кладовая суточного запаса	6	8	10	10	10	10	10	12	12								
11.	Экспедиция (с наружным выходом)	6	8	10	12	12	14	14	16	20								
Складские помещения																		
12.	Охлаждаемые камеры для хранения:																	
	а) мяса	6	8	10	5	5	6	6	10	10								
	б) рыбы	6	8	10	5	5	6	6	8	8								
	в) молочных продуктов <***>	-	-	-	5	5	6	6	8	10								
	г) фруктов и зелени	6	6	6	6	6	6	6	6	6								
	д) консервов и квашений <***>	-	-	-	-	5	5	5	6	8								
	е) отходы со шлюзом, оборудованным поливочным краном, трапом для мытья бачков (с отдельным наружным выходом)	4+2	4+2	4+2	4+2	4+2	4+2	4+2	4+2	4+2								
13.	Помещение холодильной установки (площадью не менее 4 кв. м)	Определяется расстановкой оборудования																
14.	Кладовая сухих продуктов	4	4	5	5	5	8	8	10	12								
15.	Кладовая хлеба	4	4	4	4	4	6	6	8	10								
16.	Кладовая овощей	6	6	8	8	10	12	12	14	16								
17.	Загрузочная	6	8	9	9	10	10	10	10	10								
18.	Тарная	6	6	6	6	6	8	8	10	10								
19.	Кладовая белья	5	5	6	6	3	3	3	4	4								
20.	Кладовая инвентаря	5	5	6	6	4	4	4	4	5								
21.	Помещение кладовщика	-	-	-	6	6	6	6	6	6								
Служебные и бытовые помещения																		
22.	Комната заведующего производством	-	-	-	8	8	8	8	8	8								
23.	Комната медсестры или врача диетпитания	-	8	8	8	8	8	8	8	8								
24.	Гардеробные, душевые, уборные для персонала с комнатой личной гигиены	8+5	10+5	11+5	12+5	20+5	24+5	28+5	30+5	36+5								

25.	Кладовая предметов уборки помещений с поливочным краном, трапом и сушкой	6	6	6	6	6	6	6	6	6								
26.	Помещение хранения и мытья тележек и тары, применяемых для транспортировки пищи	8	8	10	12	16	20	20	22	24								
27.	Комната персонала	8	8	8	8	8	9	9	10	11								

<*> Площадь уточняется в соответствии с расстановкой оборудования.

<*> В стационарах до 240 коек молочные продукты хранить в холодильных камерах для фруктов и зелени или, по согласованию с санитарными органами, в других камерах.

<***> В стационарах до 300 коек консервы и квашения в других холодильных камерах.

5. При наличии инфекционного корпуса для него организуется экспедиция площадью не менее 6 кв. м.

6. В крупных больничных комплексах свыше 1500 коек допускается в случае необходимости организация центральной затотовительной и самостоятельных доготовочных, приближенных к палатным корпусам.

16. Санитарно-техническое состояние:

16.1. водоснабжение _____

16.2. канализация _____

16.3. освещение _____

Защитная арматура _____

достаточность освещения по результатам лабораторных исследований _____

16.4. отопление _____

16.5. вентиляция _____

система _____

кратность профилактического осмотра и ремонта 1 раз в год _____

эффективность работы (на основании аэродинамических исследований)
- данные находятся у зам. по АХЧ _____

санитарно-технические паспорта (организация, оформившая паспорт) _____

организация, проводящая техобслуживание _____

17. Соблюдение принципов поточности технологического процесса: _____

18. Наличие документов, свидетельствующих о качестве поступающих продуктов питания (сертификаты, ветсвидетельства, качественные удостоверения): _____

19. Температурные режимы работы холодильного оборудования:

20. Соблюдение товарного соседства:

21. Сроки реализации продуктов:

22. Условия транспортировки пищевых продуктов, наличие санитарного паспорта на машину, санитарной книжки экспедитора:

23. Поставщики (каких конкретных продуктов):

24. Обеспечение больницы необходимыми продуктами в соответствии с приказом МЗ РФ от 05.08.2003г. № 330:

25. Калорийность блюд:

Номера диет	Фактическая	Нормируемая
№ 15		
№ 9		
№ 5		
№ 1		
№ 0		
№ 1а		
№ 5а		
№ 5п		
№ 7		
№ 8		
№ 10		
Беременные		

26. Соблюдение технологических процессов (вторичная термическая обработка, приготовление гарниров и др., условия мойки яиц, профилактика сальмонеллеза и др.):
_____ соблюдаются (обработка яиц – в кондитерском цехе)

27. Составление меню-раскладки (контроль за закладкой продуктов): диетсестра

28. Маркировка кухонной посуды:

Состояние, хранение, маркировка уборочного инвентаря:

а) в отдельном помещении

б) по цехам

в) наличие маркировки

29. Бытовые помещения:

30. Условия для соблюдения личной гигиены персонала:

Обеспеченность санитарной одеждой, ее состояние, стирка, условия хранения (грязное, чистое):

31. Наличие и регулярность заполнения журнала «Здоровье»:

32. Производственный контроль, его результаты, кем проводится:

33. Наличие моющих и дезинфицирующих средств, ответственный за приготовление, порядок применения:

34. Контроль за качеством готовых блюд (бракераж, кем проводится), № приказа по учреждению:

35. Количество буфетных-раздаточных (наименование отделений), чем оборудованы:

36. Сроки приготовления и время выдачи готовых блюд:

завтрак

второй завтрак

обед

полдник

ужин

37. Отбор и хранение суточной пробы (посуда, ее обработка, условия хранения - отдельный бытовой холодильник, срок - 48 часов):

38. Проведение "С" витаминизации готовых блюд: _____

39. Прохождение периодических медицинских осмотров, санминимума, обследование на контактные
гельминтозы: _____

40. Наличие фильтра локальной доочистки воды (марка, дата установления, лабораторный контроль (результаты), техническое обслуживание): _____

41. Наличие необходимой документации:

- 7-10 дневное меню _____
- картотека блюд с подсчетом химического состава и калорийности с описанием технологического процесса _____
- сводный порционник _____
- ведомость на раздачу пищи _____
- меню-раскладка _____
- журнал закладки _____
- личные медицинские книжки _____
- журнал «Здоровье» _____
- журнал С- витаминизации блюд _____
- журнал по контролю за доброкачественностью продуктов, поступающих на пищеблок _____
- журнал по контролю за качеством готовой пищи _____
- журнал по учету ведения санитарных дней и генеральных уборок _____
- журнал подсчета калорийности и химического состава блюд (1 раз в 10 дней) _____
- журнал регистрации скоропортящихся продуктов _____
- накопительная ведомость (ежемесячно) _____
- график обследования раздаточных отделений _____
- график учета санитарно-просветительной работы _____

42. Наличие в ЛПУ дополнительного питания:

- платное питание (количество больных, стоимость доплаты) _____
- буфеты (количество, ассортимент продуктов питания) _____

43. Условия труда персонала:

- аттестация рабочих мест (аттестовано, условно аттестовано, не аттестовано) _____

- программа производственного контроля, протоколы замеров _____

[illegible][illegible]

ДОЛЖНОСТЬ: _____ ПОДПИСЬ: _____ ФИО: _____

Перечень

основных нормативно-правовых актов и документов по организации питания пациентов в ЛПУ Свердловской области

- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения к СП 2.3.6.1079-01»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Приказ министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;
- Приказ Минздрава СССР от 18.06.1981г. №664 «О штатных нормативах работников кухонь и столовых лечебно-профилактических учреждений»;
- Приказ Минздрава СССР от 6.06. 1979 г. N 600 «О штатных нормативах медицинского, фармацевтического, педагогического персонала и работников кухонь центральных городских, городских и детских городских больниц, расположенных в городах свыше 25 тысяч человек».
- Технические документы (техничко-технологические карты, инструкции...)
- Рацион питания пациентов (двухнедельное меню).
- Договоры или контракты с поставщиками.
- Внутренняя документация, определяющая функции, обязанности и ответственность работников (приказы, должностные обязанности и др.).
- Документация по бюджетному учёту, в т.ч. меню-требование и накопительная ведомость по расходу продуктов.
- Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты.
- Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т.п., а также товарно-транспортные документы (накладные).
- Документы, подтверждающие качество и безопасность оборудования, посуды, упаковочных и др. материалов, контактирующих с пищей.
- Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих (санитарно-эпидемиологическое . заключение, сертификат соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной . регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению.
- Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.
- Документация в системе производственного контроля
- Личные медицинские книжки на персонал
- Инструкции, извлечения из документов и рабочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах
- Документы с информацией для пациентов (ежедневное меню).

График
проведения проверок состояния материально-технической базы пищеблоков и
организации медицинского контроля за питанием пациентов в лечебно-
профилактических учреждениях

Название территорий и лечебно-профилактических учреждений здравоохранения	Сроки проверок	Состав ответственных исполнителей
МО г.Екатеринбург МБУ «ЦГБ № 7», МБУ «ЦГКБ» № 6, МБУ «ГЦМП»	2 кв. 2012г.	Малямова Л.Н. Базите И.И. Подымова А.С. Шуталев П.И.
МО г.Н-Тагил: ГБУЗ СО «Демидовская ЦГБ», ГБУЗ СО «ЦГБ № 4 город Нижний Тагил»,		
Городской округ Первоуральск: ГБУЗ СО «Городская больница № 1 город Первоуральск»	3 кв. 2012г.	Специалисты территориальных отделов здравоохранения Министерства здравоохранения Свердловской области, Управления здравоохранения Администрации города Екатеринбурга
МО г.Каменск-Уральский: ГБУЗ СО «ГБ № 3 город Каменск-Уральский», ГБУЗ СО «ГБ № 7 город Каменск-Уральский»		
МО г.Ирбит:: ГБУЗ СО «Ирбитская центральная городская больница им. Шестовских Л.Г.»		
Серовский городской округ: ГБУЗ СО «Серовская ГБ № 1», ГБУЗ СО «Серовская детская городская больница»	4 кв. 2012г.	
Городской округ Краснотурьинск: ГБУЗ СО «Краснотурьинская городская больница № 1»		