**Требования к организации питания в лечебно-профилактических учреждениях**

1.Пищеблоки лечебных учреждений должны иметь необходимый набор производственных цехов, обеспечивающих соблюдение гигиенических требований при технологических процессах приготовления блюд.

2.Поточность технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. с использованием в работе оборудования, должна исключать возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

3. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий годности (хранения) продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца срока годности (хранения) продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции и сроков ее годности (хранения) проводится органолептическая оценка и делается запись в журнале бракеража продукции.

4. Не допускается хранение скоропортящихся продуктов без холода. В холодильных камерах должны строго соблюдаться *правила товарного соседства*. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах, а также в камере суточного запаса продуктов, допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах). Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил.

5. В целях предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и отравлений среди пациентов лечебного учреждения:

а) *не допускается принимать:*

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками годности, признаками порчи и загрязнения; подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты);

- крупу, муку, сухофрукты, продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненными механическими примесями;

- овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;

- мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- мяса и яйца водоплавающей птицы (утки, гуси);

- непотрошенную птицу;

- кровяные и ливерные колбасы;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- консервы, с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

б) *не используются:*

- фляжное, баночное, непастеризованное молоко, фляжный творог и сметана без тепловой обработки (кипячения), прокисшее молоко «самоквас»;

- консервированные продукты домашнего приготовления;

в) *не изготавливаются на пищеблоке лечебного учреждения:*

- сырковая масса, творог;

- макароны с мясным фаршем («по-флотски»), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

- яичница-глазунья;

- кремы, кондитерские изделия с кремом;

- изделия во фритюре, паштеты.

6. При составлении меню-раскладок должны учитываться Питание больных должно быть разнообразным и соответствовать лечебным показаниям по химическому составу, пищевой ценности, набору продуктов, режиму питания.

При разработке планового меню, а также в дни замены продуктов и блюд должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности диет.

7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается дл устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

8. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках лечебных учреждений отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

9. Раздачу пищи больным производят буфетчицы и дежурные медицинские сестры отделения. Раздача пищи должна производиться в халатах с маркировкой «Для раздачи пищи». Не допускается к раздаче пищи младший обслуживающий персонал.

10. В местах приема передач и в отделениях должны быть вывешены списки разрешенных (с указанием их предельного количества) для передачи продуктов

11. Ежедневно дежурная 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 имеющие признаки порчи должны изыматься в пищевые отходы. О правилах хранения больной должен быть информирован при поступлении в отделение.