

**Ұйымдастырылған
ұжымдардағы тамақтанудың
ұйымдастырылуына
гигиеналық бақылау жүргізу
әдісі.**

Қоғамдық тамақтандыру орындарынан тамақтану, қазіргі кезде өте кең таралған тамақтану түрі, іс жүзінде әрбір адам қалай да болса, бір күн ішінде әр түрлі қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының кең жүйесі: асханалар, мейрамханалар, кафе, шайханалар, үй асханасы және басқалардың көрсететін қызметін пайдаланады. Мұнан басқа, халықтың едәуір бөлігі ұйымдасқан ұжымда болып тамақтанады, мысалы, кәсіпорындарда жұмыс істейтін адамдар тобында, мектепте оқитын немесе балалар бақшасындағы балалар тобында, ауруханада жатқан аурулар және басқалар.

Ұйымдасқан ұжымда тамақтанушылар, тәуліктік рационды толық алуы мүмкін (ауруханаларда, шипажайларда, мектеп интернаттарда, қарттар үйінде, әскери бөлімдерде) жарым-жартылай алуы мүмкін (балалар бақшаларында, мектептерде, кәсіпорындарда және басқаларда). Тамақтанудың құндылығын, сондай-ақ оның гигиеналық және эпидемиологиялық қауіпсіздігін қамтамасыз ету, тамақтануды ұйымдастыруға және оны бақылауға байланысты.

Санитарлық нормалар мен ережелердің орындалуына жүргізілетін сақтық және ағымдағы санитарлық бақылауды санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдары іске асырады. Олар қоғамдық тамақтандыру нысандарын жоспарлы немесе кейбір жағдайларда жоспардан тыс тексереді. Тұрақты күнделікті бақылауды ауруханаларда, балалар емханасында, мектептерде, бала бақшаларда, кәсіпорындарда жұмыс істейтін дәрігерлер және ортаңғы медицина қызметкерлері жүргізеді.

Ұйымдастырылуына

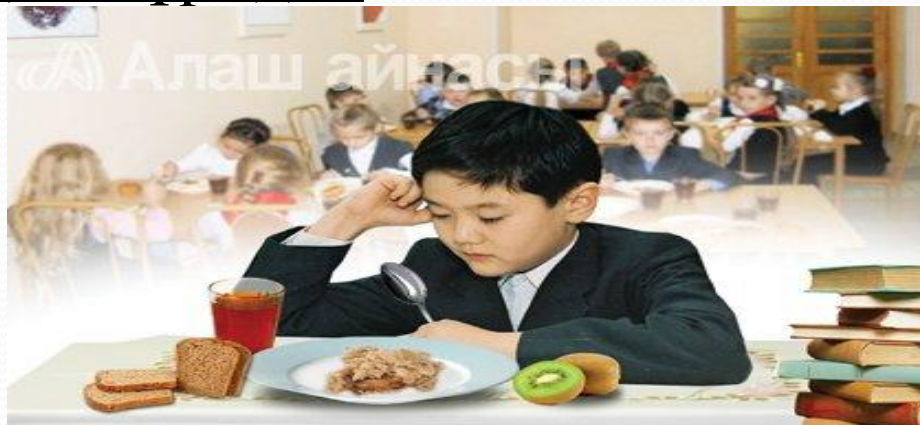
жүргізілетін медициналық бақылаудың негізгі міндеттері:

- · тағам рационының құндылығы қамтамасыз етілуін бақылау;
- · тамақтан уланулардың, тағам инфекциялары мен гельминтоздары пайда болуының алдын алу.

Бұл мәселелерді келесі шараларды іске асыру арқылы шешуге болады:

- · ас блогын ұтымды жоспарлау және орналастыру арқылы;
- · ас блоктарының санитарлық абаттандырылуын, жабдыкталуын, күтіп ұсталуын күнделікті бақылау;
- · тағамдық өнімдерді және тағамды дайындаудың, жеткізіп берудің сақтаудың, өңдеудің барлық кезеңдерінде санитарлық ережелердің сақталуын бақылау;
- · тағамды дайындау технологиясын бақылау;
- · ас блогы қызметшілерінің санитарлық және аспаздық сауаттылығын бақылау;
- · олардың денсаулық жағдайын және жеке бас гигиенасын сақтауын жүйелі түрде тексеру;
- · мәзір жіктемесі бойынша, тамақтануды гигиеналық бағалау;

Тамақтануды медициналық бақылаудың негізгі міндеттерінің бірі болып табылатын тамақтанудың құндылығын гигиеналық бағалау жеке адамның немесе ұйымдастырылған ұжымдардың тағам рационының мөлшері мен сапасының оларға энергия мен тамақтық заттардың физиологиялық қажеттіліктеріне адекваттылығын (сәйкестігін), рационның балансталғандығын, тамақтану режимінің және тағамдық азықтарды таңдап алудың дұрыстығын анықтаудан тұрады.



- *Іс жүзіндегі тамақтануды зерттеуді әр түрлі әдістермен жүргізеді, бірақ мәзір-жіктемесі бойынша, есептеу әдісі, тамақтану статусының көрсеткіштері бойынша жеке адамның тамақтануын бағалау, зертханалық әдісі бәрінен де жиі қолданылады. Қоғамдық тамақтандыруда тұрып толық тәуліктік рацион алатын ұйымдастырылған ұжымның (ясли, балабақша, балалар үйі, мектеп-интернаттар, ауруханалар, өнеркәсіп және ауылшаруашылық жұмысшыларының жеке топтары және басқалар) тамақтануының құндылығын мәзір-жіктемесі бойынша есептеу әдісімен жүргізеді.*

- «Тағамдық азықтардың химиялық құрамы» жөніндегі кестелердің көмегімен, тағамды әрбір қабылдаулар бойынша жеке және түгелдей тәулік бойынша мәзір-жіктемесінде көрсетілген азықтар мен дайын тағамдардың энергиялық құндылығын және негізгі тамақтық заттардың мөлшерін анықтайды. Содан соң, дайын тағамның іс жүзіндегі химиялық құрамы мен энергиялық құндылығын есептеуден табылған мәліметтерге және зерттеуге алынған топтағы адамдарға арналған тамақтық заттар мен энергия қажеттілігінің нормаларына сәйкес келуін анықтайды, рационның балансталғандығын анықтайды, тамақтану режимін және азық-түлік жинағының толықтығын бағалайды.

● Мәзір-жіктемесі бойынша тамақтануды талдау, дәрігер-гигиена мамандары мен емдеу саласындағы дәрігерлердің практикасында жеке адамның және ұжымның тамақтануын бағалау үшін кеңінен қолданылатын қарапайым әдістердің бірі. Бірақ есептеу әдісінің дәлдігі жеткіліксіздеу, бұл әдіспен алынған мәліметтерді оқтын-оқтын тағам рационына зертханалық талдаулар жүргізіп тексеріп отыру керек. Зертханалық әдіс, дайын тағамның энергиялық құндылығын және оның құрамындағы негізгі тамақтық заттардың мөлшерін химиялық жолмен анықтаудан тұрады. Тағамның химиялық құрамы мен энергиялық құндылығын анықтауды ұйымдастырылған ұжымдарда жоспарлы түрде, кем дегенде 3 айда бір рет тұтынушылардың құқығын қорғау басқармасы жүргізеді. Сондай-ақ, шикі азықтарды қазанға толығымен салмағаны жөнінде күдік болғанда немесе тағам мәзірінде көрсетілген тағам шығымының массасында ауытқулар болған кезде де жүргізеді.

- Ауруханаларда емдік тағаммен (емдәммен) тамақтандыру ұйымдастырылады, оның мақсаты- жеке тағамдық азықтардың белгілі бір түрлерінен және олардың бір-біріне қосылған түрлерінен жасалған әртүрлі тағам рациондарын дифференциалдап қолдану арқылы емдік әффектісіне қол жеткізу болып табылады.

Емдәммен тамақтандырудың негізгі қағидаларына жатады:

- · тағам, ауру ағза қоятын талабына және мүмкіншіліктеріне сай келуі (яғни емдәм рационы, тағамдағы кейбір нутриенттердің мөлшерін азайту немесе көбейту қажеттілігіне байланысты балансталмаған болуы мүмкін);
- · жағымсыз әсерлерден максималды қорғау (аурудың жіті кезеңінде зақымданған мүшені немесе жүйені механикалық, химиялық, термиялық әсерлерінен);
- · ауру басылғаннан кейін жаттықтыру, тағам жүктемесін азайту, әдістерін, бұрынғы жағдайына қарама қарсы жағдай жасайтын күндер қолдану арқылы ағзаның бейімделушілік мүмкіншіліктерін арттыру (бұрын қабылдамаған заттарды 1-2 күн рационына енгізу, мысалы, тұзды, қантты т.б. – «иректер жүйесін»);
- · мүшелер мен жүйелердің өз қызметін атқару жағдайына сәйкес, тамақтану режимін өзгерту (мысалы, гипогликемия кезінде тағам қабылдаулар арасындағы уақытты қысқарту, семіру кезінде калориясы төмен азықтарды жиі қабылдау және басқалар).


Емдеу-алдын алу жөніндегі тамақтануды қолайсыз өндіріс жағдайында жұмыс істейтіндерге қолданылады. Оның мақсаты, ағзаның тосқауылдық қызметін жоғарылату, улардың метаболизмін және олардың ағзадан шығуын жылдамдату, биологиялық белсенді заттардың жоғары дәрежеде болатын шығынын өтеу, ағзаның жалпы резистенттілігін арттыру және зиянды факторлардың әсеріне көп ұшырайтын мүшелер мен жүйелердің функционалдық жағдайын жақсарту арқылы алиментарлық жолмен кәсіби патологияның алдын алу.

● Ауруханаларда тамақтандыру, тек тамақ қажеттілігін өтеу мақсатында ғана емес, сонымен қатар *өз алдына емдік фактор* ретінде де ұйымдастырылады. Сондықтан, ауруханаларда тамақтандыру ұйымдастырылуына жүргізілетін медициналық бақылаудың өзіндік ерекшелігі бар. Емдік тамақтандыру (емдәм тағамы) ұйымдастырылуына дәрігер диетолог немесе емдәмші медбике жауапты. Емдік тамақтандыруға жалпы басшылық бас дәрігерге және емдеу бөлімі жөніндегі орынбасарына жүктеледі.

Ауруханаларда тамақ дайындаудың негізгі екі жүйесі қолданылады: орталықтандырылған және орталықтандырылмаған. Орталықтандырылған жүйесінде тағам ас блогында дайындалады да, содан кейін аурухана бөліміне тасымалданады, ол жерде аурулар бөлімінің асханасында немесе палаталарда тамақтанады. Орталықтандырылмаған жүйесінде ас блогында жартылай шикі заттар дайындалады да, емдеу корпустарында ораналасқан толық дайындайтын аспазханаларда олардан тағам дайындалады. Орталықтандырылған жүйесі, өнімділігі жоғары технологиялық жабдықтарды тиімдірек пайдалануға және тамақпен қамтамасыз етудегі медициналық бақылауды қолайлы етуге мүмкіндік береді.

Қоғамдық тамақтандыру нысандарындағы ас блоктарының бөлме құрамы оның түріне байланысты. Ас блоктарын шартты түрде 3 түрге бөледі:

- • өңдеу циклі толық жүргізілетін шикізаттармен жұмыс істейтін;
- • жартылай дайындалған өнімдермен (полуфабрикаттармен) жұмыс істейтін;
- • басқа қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарынан әкелген (түскен) дайын тағамдарды сататын (үлестіретін) ас блоктарына бөледі.

- 
- Қоғамдық тамақтандыру нысандарындағы ас блоктарының құрамына *қойма, өндірістік, қызметтік- тұрмыстық, сауда және техникалық бөлмелері* кіреді.

- Ас блогы бөлмелерін жоспарлаудың және жабдықтарын орналастырудың негізгі қағидасы - шикізаттарды алып келуден бастап, дайын тағамды таратумен аяқталатын технологиялық үрдістің қатал ағымдылықта болуының қамтамасыз етілуі. Технологиялық үрдістің ағымдылығы (бір бағытта жүруі), оның әр түрлі сатыларын бір-бірінен анық ажыратуға, дайын тағамдардың жартылай дайын өнімдермен, шикізаттармен және қалдықтармен, таза және лас ыдыстырдың, т.б. бір-біріне кездесуін, қосылуын, қиылысатын ағымдарын болдырмауға мүмкіндік береді. Технологиялық үрдістің ағымдылығы, ас блогындағы жеке бөлмелердің өзара дұрыс функционалдық байланыста болуымен қамтамасыз етіледі.

НАЗАРЛАРЫҢЫЗҒА РАХМЕТ

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!

