

# ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ПАЦИЕНТОВ В БУФЕТНЫХ

**СанПиН 2.1.3.2630-10** «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих медицинскую деятельность»

**Приказ №330 от 5 августа 2003 г.** «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях российской Федерации» (в ред. Приказов Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 № 624, от 10.01.2006 № 2, от 26.04.2006 № 316, Приказа Минздрава России от 21.06.2013 № 395н)

**СП 2.3.6.1079-01** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. № 31) (с дополнениями и изменениями в редакции СП 2.3.6.1254-03 - № 1, СП 2.3.6.2202-03 - № 2, СП 2.3.6.2820-10 - № 3, и СП 2.3.6.2867-11 - № 4)



**Ответственными за  
соблюдение санитарных  
требований при отпуске  
готовой пищи в отделении  
являются буфетчицы и  
старшие медицинские сёстры.  
(Приказ МЗ РФ №330)**

# ОБЯЗАННОСТИ СТАРШЕЙ МЕДИЦИНСКОЙ СЕСТРЫ

- **Проверяет количество и качество готовой пищи, полученной буфетчицей с пищеблока, и хлеба со склада, его расход по приемам пищи**
- **Периодически посещает столовую во время приёма пищи больными**
- **Следит за соблюдением режима питания**
- **Ежедневно вместе с заведующим отделения подписывает «Сведения по наличию больных, состоящих на питании» (порционник)**



**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 имеющих признаки порчи они должны изыматься в пищевые отходы. О правилах хранения больной должен быть информирован при поступлении в отделение**  
**п.14.29.СанПин 2.1.3.2630-10**



# САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ ПЕРСОНАЛА

**п.13.3. СП 2.3. 6.1079-01.**

**На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, отметка о прохождении гигиенической подготовки 1 раз в два года**



**П.13.4 . СП 2.3.6.179-01**

**Работники организации обязаны:**

**оставлять верхнюю одежду в гардеробной**



# Надевать и работать в чистой санитарной одежде. Менять ее по мере загрязнения



## Санитарная одежда

- Хранится в индивидуальных шкафах
- Стирают в прачечных

**Домой уносить нельзя!**

- **Снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы**
- **Коротко стричь ногти, не покрывать их лаком**
- **Не застёгивать спец одежду булавками**
- **Не курить**
- **Не принимать пищу на рабочем месте**



# П.5.10. СП 2.3.6.1079-01

**НЕ ДОПУСКАЕТСЯ  
ХРАНИТЬ БЬЮЩИЕСЯ  
ПРЕДМЕТЫ:  
ЗЕРКАЛА,  
КОМНАТНЫЕ  
РАСТЕНИЯ**



- При появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации
- Ежедневно перед началом смены ответственное лицо проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей к работе не допускаются



- **При посещении туалета снимать санитарную одежду, после посещения тщательно мыть руки с мылом. Для дополнительной обработки рук возможно применение кожных антисептиков.**



# АЛГОРИТМ МЫТЬЯ РУК



## КАК ПРАВИЛЬНО МЫТЬ РУКИ?

1 Намочите руки. Намыльте руки

2 Трите не менее 50 секунд



Ладонь к ладони



Между пальцами



Тыльные стороны кистей



Большие пальцы



Костяшки пальцев



Ногти



3 Тщательно смойте мыло



4 Вытрите руки насухо



5 В общественных местах закрывайте кран локтем или через полотенце/салфетку

## КОГДА СТОИТ МЫТЬ РУКИ?

### ПЕРЕД:

- Едой
- Приготовлением пищи
- Надеванием контактных линз
- Прикосновением к ране, царапине или повязке

### ПОСЛЕ:

- Туалета
- Кашля, чихания, сморкания
- Выноса мусора
- Касания сырого мяса и других продуктов
- Посещения лечебного учреждения
- Поездки на общественном транспорте
- Прикосновения к животным или их фекалиям
- Смены подгузника

# Утро начинается не с кофе, а с уборки



- П.5.11. и 5.13. СП  
2.3.6.1079-01

**Все помещения необходимо содержать в чистоте.**

**Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. После каждого пациента обязательна уборка обеденного стола.**

**Для уборки выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенным к месту уборки.**



- После каждой раздачи пищи производят тщательную уборку помещений буфетных в отделениях с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный материал после мытья полов заливают раствором дезинфицирующих средств в том же ведре, которое использовалось для уборки, далее прополаскивают в воде, просушивают и хранят в чистом виде в отведенном для него месте (п.14.25. СанПиН 2.1.3.2630-10)



# ТЕКУЩАЯ УБОРКА БУФЕТНЫХ

Проводится после каждой раздачи пищи, с целью снижения микробной обсемененности объектов и предупреждения размножения микроорганизмов.

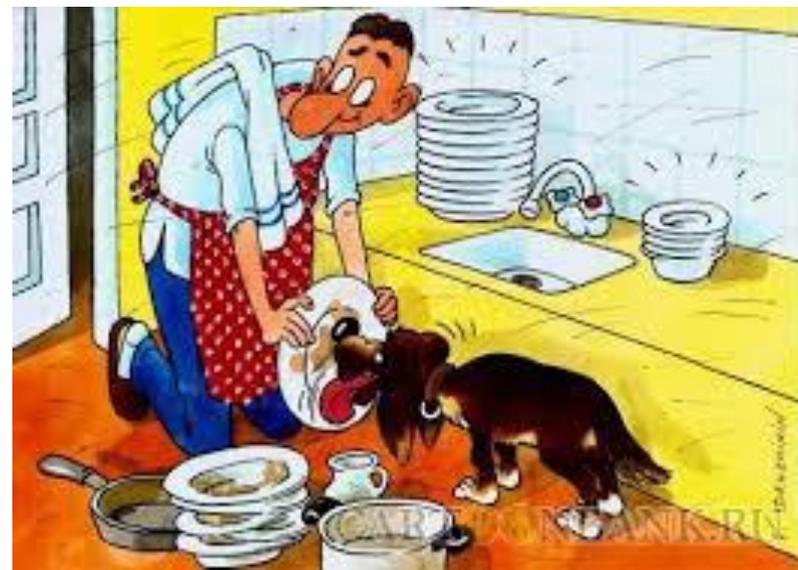
**Рабочие растворы**

**«ДИ – ХЛОР – ЭКСТРА»:**

*протираание*

**0,015% - 60 мин.**

**0,03% - 30 мин. (таб.4)**



# П.5.12. СП 2.3.6.1079-01

**Не реже одного раза в  
месяц по графику  
проводится  
генеральная уборка  
и дезинфекция с  
обработкой стен,  
полов,  
оборудования,  
инвентаря,  
святильников.**



# Ёмкости, необходимые для работы в буфетной:

1. дезинфекция ветоши для столовой и буфетной;

## **СТОЛОВАЯ:**

2. для уборки поверхностей;

3. для уборки пола;

4. Для дезинфекции поверхностей;

## **БУФЕТНАЯ**

5. для уборки поверхностей;

6. для уборки пола;

7. для дезинфекции поверхностей;

8. для дезинфекции каталок и контейнеров;

9. Для дезинфекции колес каталок

- **Вне графика генеральную уборку проводят в случае получения неудовлетворительных результатов микробной обсемененности внешней среды и по эпидемиологическим показаниям.**



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



32541981

Kurhan | Dreamstime.com

# ГЕНЕРАЛЬНАЯ УБОРКА БУФЕТНЫХ

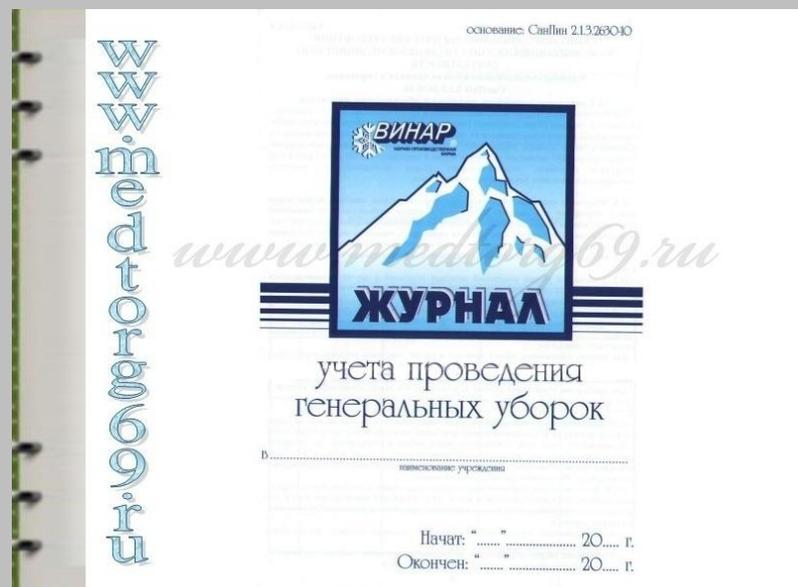
п. 3.25. по инструкции

Рабочие растворы

**«ДИ – ХЛОР – ЭКСТРА»:**

0,015% - 60 мин.

0,03% - 30 мин. (таб.4)



# П.5.15. СП 2.3.6.1079-01

- **В организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешённые органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведённых местах в таре изготовителя.**



**ТРЕБОВАНИЯ К  
ТРАНСПОРТИРОВКЕ,  
ПРИЁМУ И  
ХРАНЕНИЮ  
ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ**

**Для  
транспортировки  
готовой пищи в  
буфетные  
отделения  
лечебного  
учреждения  
используют  
термосы или  
плотно  
закрывающуюся  
посуду. П.14.15**



- **Для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевую посуду можно использовать только для кратковременного хранения блюд.**

**п.14.12 СанПин 2.1.3.2630-10;  
п. 6.10 СП 2.3.6.1079-01**

**Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, эмалированную посуду**



**Хлеб можно транспортировать в полиэтиленовых или клеенчатых мешках, хранение хлеба в которых не разрешается (п.14.15.СанПиН 2.1.3.2630-10)**



Avito

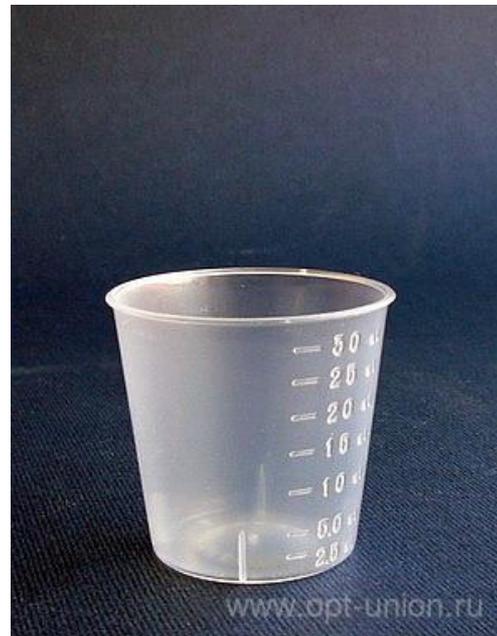
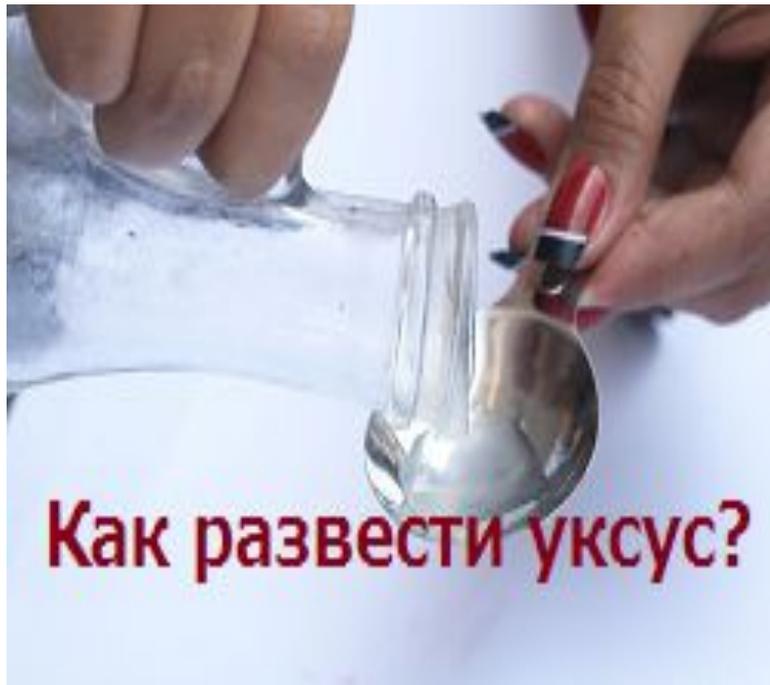


# **П.7.26 ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА**

- Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.
- Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1-% раствора уксусной кислоты.



# СОГЛАСНО ИНСТРУКЦИИ



# Нарезка хлеба и хранение ИНВЕНТАРЯ

- ХЛЕБОРЕЗКОЙ ИЛИ ВРУЧНУЮ.
- Доска должна быть идеально гладкой , без зазубрин, подписана «Для хлеба». Хранить доски можно только установленными на ребро в специальных металлических кассетах.
- Нож подписан «Хлеб»





**При выдаче с пищеблока блюд для буфетных отделений температура готовой пищи должна быть: первых - не ниже 75 град. С, вторых - не ниже 65 С, холодных блюд и напитков - от 7 до 14 град. С.**

**До момента раздачи первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов от момента приготовления. (П.14.16)**



## Приказ МЗ РФ №330

Питание всех больных отделения, за исключением, тяжелобольных, проводят в специально выделенном помещении –столовой

### п.14.27. СанПиН 2.1.3.2630 – 10

Раздачу пищу 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.



# ТРЕБОВАНИЯ К РАЗДАЧЕ БЛЮД

- **П.9.7 Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы.**
- **Порционирование блюд необходимо осуществлять с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд**





**п. 14.26. СанПиН 2.1.3.2630 - 10**

**п.9.6. СП 2.3.6.1079 - 01**

Не допускается оставлять в буфетных остатки пищи после ее раздачи больным, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.

## п.9.13.СП 2.3.6.-1079 - 01

**Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками) . Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50 градусов и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.**



# СанПиН 2.1.7.2790 - 10

## «Санитарно – эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».

п.4.7. – пищевые отходы – отходы Класса «А».

Сбор в одноразовые пакеты, помещенные в многоразовые ёмкости, установленные в помещениях столовых и буфетных. Цвет пакетов – любой кроме желтого и красного.

**Временное хранение не более 24 часов. Смена пакета 1 раз в 8 часов.**



# **МЫТЬЕ ПОСУДЫ**

## **МЕХАНИЧЕСКАЯ МОЙКА**

**п.6.7. СП 2.3.6.1079-01**

**Рекомендуется  
оснащать организации  
современными  
посудомоечными  
машинами со  
стерилизующим  
эффектом для  
механизированного  
мытья посуды и  
столовых приборов.**



# **МЫТЬЕ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ ОСУЩЕСТВЛЯЕМ В СООТВЕТСТВИИ С ИНСТРУКЦИЕЙ**

**п.6.11.**

**Для мытья посуды  
ручным способом  
необходимо  
предусмотреть  
трёхсекционные ванны  
для столовой посуды,  
двухсекционные – для  
стеклянной посуды и  
столовых приборов.**



# **МЫТЬЕ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ ОСУЩЕСТВЛЯЕМ В СООТВЕТСТВИИ С ИНСТРУКЦИЕЙ**

**п.6.18.**

**Чистую столовую посуду и инвентарь хранят в закрытых шкафах или на решётках.**

**Чистые столовые приборы хранят с специальных ящиках-кассетах. Ручками вверх. Хранение их россыпью на подносах не разрешается! Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергаются санитарной обработке.**



**ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ОРГАНИЗАЦИИ МЫТЬЯ  
СТОЛОВОЙ,  
КУХОННОЙ, ЧАЙНОЙ  
ПОСУДЫ И СТОЛОВЫХ  
ПРИБОРОВ В  
БУФЕТНЫХ  
ОТДЕЛЕНИЯХ МБЛПУ  
«ГКБ № 1»**

**от 2016 года**



**Диск «О»**

**Папка «ОБМЕН»**



**п.6.21. СП2.3.6.1079-01**

**В МОЕЧНЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ  
ВЫВЕШИВАЕТСЯ  
ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ  
МЫТЬЯ ПОСУДЫ И  
ИНВЕНТАРЯ С УКАЗАНИЕМ  
КОНЦЕНТРАЦИЙ И ОБЪЁМОВ  
ПРИМЕНЯЕМЫХ МОЮЩИХ И  
ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ  
СРЕДСТВ**

п. 6.19. СП 2.3.6.1079 – 01

п.14.24.СанПиН 2.1.3.2630-10

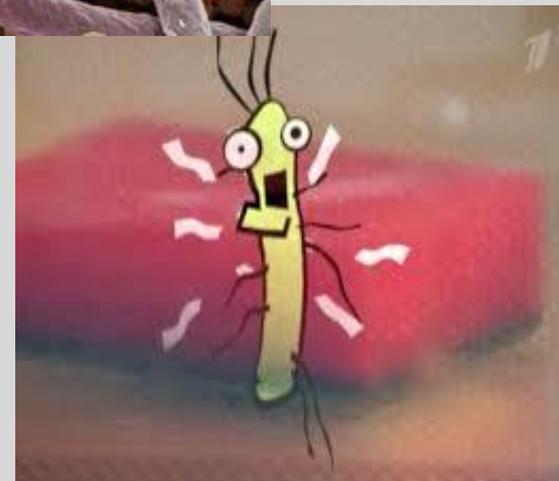
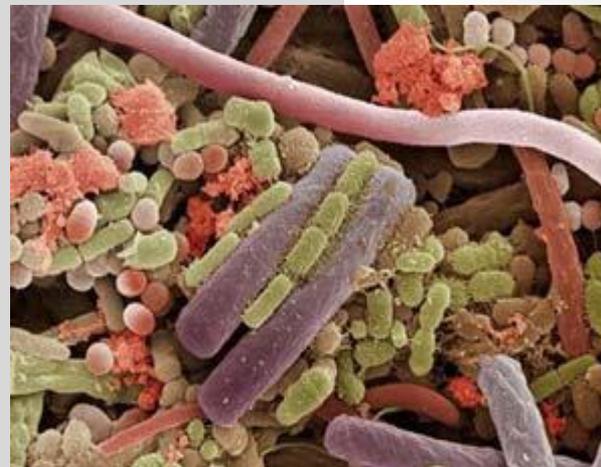
**Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в воде при температуре не ниже 45° С с добавлением моющих средств, дезинфицируют, промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.**



п. 6.19. СП 2.3.6.1079 – 01

п.14.24.СанПиН 2.1.3.2630-10

**Щетки с наличием  
плесени и  
видимых  
загрязнений, а  
также губчатый  
материал,  
качественная  
обработка которых  
невозможна,  
не используются!**



**11.14. Устранение текущих дефектов отделки (ликвидация протечек на потолках и стенах, следов сырости, плесени, заделка трещин, щелей, выбоин, восстановление отслоившейся облицовочной плитки, дефектов напольных покрытий и других) должно проводиться незамедлительно.**



*Спасибо за внимание!*

