ПЕНЗЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Медицинский институт

Кафедра гигиены, общественного здоровья и здравоохранения

Гигиенические требования к организации работы пищеблока медицинского учреждения

Учебно-методическое пособие для студентов медицинского факультета

г. Пенза, 2003

**Пищеблок медицинского учреждения** – это комплекс специальных помещений, в которых осуществляют прием пищевых продуктов, их хранение, первичную (холодную) и тепловую кулинарную обработку и раздачу готовой пищи.

Пищеблок стационаров – больниц, диспансеров, родильных домов – состоит из службы приготовления пищи и буфетов-раздаточных со столовыми в палатных отделениях. Служба приготовления пищи – это комплекс складских, производственных, служебных и бытовых (для персонала) помещений.

Пищеблоки больниц бывают централизованными и децентрализованными.

Централизованный пищеблок (центральная кухня) располагается: а) внутри общего здания – в однокорпусных больницах, имеющих до 300 коек; б) в отдельном здании – в крупных многокорпусных больницах.

В централизованных пищеблоках готовая пища доставляется в буфеты в групповой транспортной посуде, откуда поступает в столовые отделений (для ходячих больных) или в палаты к постели больного. Эта система имеет недостатки, так как пища перекладывается из одной посуды в другую, повторно нагревается, что отражается на ее вкусовых и других качествах, может инфицироваться при нарушениях правил транспортировки. С гигиенических позиций лучше доставлять пищу из центральной кухни больницы, минуя буфетную, используя для этого мармитные тележки.

При децентрализованном пищеблоке имеется центральная заготовочная, где готовят полуфабрикаты, и кухни-доготовочные лечебных корпусов, откуда готовую пищу отпускают непосредственно больным. Кухня-доготовочная становится частью лечебного отделения.

Целесообразно снабжение пищеблоков больниц полуфабрикатами. Это позволяет отказаться от первичной, наиболее грязной обработки продуктов.

Центральная заготовочная децентрализованного пищеблока (служба приготовления пищи) состоит из следующих помещений:

а) производственные – отдельные цеха заготовки овощей, мяса и птицы, рыбы, кондитерский цех, моечная кухонной посуды, экспедиции главного и инфекционного корпусов, моечной тары;

б) складские – охлаждаемые камеры раздельного хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, фруктов и зелени, отходов (с отдельным наружным выходом); отдельные кладовые для овощей, хлеба, сухих продуктов, квашений, а также белья и инвентаря; тарная; загрузочная;

в) служебные и бытовые – комнаты заведующего производством и персонала, помещение кладовщика, комната личной гигиены персонала, уборные для персонала, гардеробная с душевой кабиной.

**Водоснабжение** пищеблоков осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, при его отсутствии оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, каптажей. Качество воды в системах водоснабжения организации должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.

Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.

Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65°С.

Для сетей горячего водоснабжения используются материалы, выдерживающие температуру выше 65°С.

Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

Во всех котломоечных, посудомоечных (в т.ч. буфетных отделениях) должны быть установлены резервные электротитаны с подводкой воды к моечным ваннам.

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений, при их отсутствии – по санитарно-эпидемиологическому заключению органов и учреждений госсанэпидслужбы в систему локальных очистных сооружений канализации.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации.

**Для освещения** производственных помещений и складов применяются светильники во влаго-пылезащитном исполнении. На рабочих местах не должна создаваться блесткость. Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.

**Для защиты работающих от шума** в помещениях, где размещается оборудование, генерирующее шум, осуществляются следующие мероприятия по защите от его вредного воздействия:

– отделка помещений звукопоглощающим материалами;

– установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты;

– своевременное устранение неисправностей, увеличивающих шум при работе оборудования;

– постоянный контроль за креплением движущихся частей машин и механизмов, проверка состояния амортизационных прокладок, смазки и т. д.;

– своевременная профилактика и ремонт оборудования;

– эксплуатация оборудования в режимах, указанных в паспорте заводов-изготовителей;

– размещение рабочих мест, машин и механизмов таким образом, чтобы воздействие шума на работников было минимальным;

– размещение рабочих мест официантов, барменов, буфетчиков в обеденных залах в наименее шумных местах, удаленных от эстрады, акустических систем;

– ограничение выходной мощности музыкального оформления в помещениях для посетителей;

– организация мест кратковременного отдыха работников в помещениях, оборудованных средствами звукоизоляции и звукопоглощения;

– устройство в горячих цехах подвесных потолков на расстоянии 40 – 50 см от перекрытия.

**Стены производственных помещений** на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение и имеют уклоны к сливным трапам.

**Инвентарь** закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» – сырое мясо, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «МГ» – мясная гастрономия, «Зелень», «КО» – квашеные овощи, «Сельдь», «X» – хлеб, «РГ» – рыбная гастрономия.

Колода для разруба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и обстругивают.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

**Для транспортирования**пищевых продуктов с баз, снабжающих лечебно-профилактические учреждения, а также при доставке готовых блюд в отделения должен использоваться автотранспорт, имеющий разрешение для перевозки пищевых продуктов (санитарный паспорт).

Автотранспорт для перевозки готовой пищи и пищевых продуктов должен быть чистым. Ежедневно, а в случае загрязнения транспорта и после каждой перевозки пищевых продуктов и готовой пищи он должен промываться. Промывка автотранспорта производится в гараже, где должна быть предусмотрена площадка для мытья транспорта со стоком воды в ливневую канализацию.

Мясо доставляют тушами, полутушами без тары, уложенное на чистый брезент и накрытое им.

Картофель и овощи перевозят навалом, без тары.

Молоко транспортируют в бутылях, пакетах и опломбированных флягах.

Творог и сметану – в плотно закрытой таре и (или) в упаковке изготовителя.

Сливочное масло – в ящиках.

Хлеб доставляют в закрытом транспорте в лотках или гладковыструганных ящиках.

Мясные, рыбные и овощные полуфабрикаты доставляют в маркированной металлической, полимерной, деревянной таре с крышками, которую запрещено использовать для хранения сырья и готовой продукции.

**При приеме** необходимо учитывать, что пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и *сопровождаться документами, устанавливающими их качество (сопроводительные документы).*

Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, с признаками порчи.

В сопроводительном документе о качестве особо скоропортящихся продуктов должны быть указаны дата и час выработки продукта, а также дата и час его конечного срока хранения.

На продовольственные базы, снабжающие лечебно-профилактические учреждения, допускается к приемке *мясо* только при наличии клейма и ветеринарного свидетельства, выданного учреждениями государственной ветеринарной службы. Мясо с ветеринарным свидетельством, но без клейма, а также условно годное принимать категорически запрещается. Допускается приемка мяса и яйца не ниже II категории.

Прием продуктов и проверку сопроводительных документов проводит кладовщик (зав. складом) с участием заведующего производством (шеф-повара), диетсестры.

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) *запрещается принимать:*

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

– мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

– рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

– непотрошеную птицу (кроме дичи);

– яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца, куриные из инкубатора (миражные);

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

– крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

– овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

– грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;

– пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;

– продукцию домашнего изготовления.

**Продукты следует хранить** согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать *правила товарного соседства,* нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

Не допускается совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми изделиями, хранение испорченных или подозрительных по качеству продуктов совместно с доброкачественными, а также хранение в помещениях вместе с пищевыми продуктами тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров. Сильно пахнущие продукты (сельди, специи и т. п.) должны храниться отдельно от остальных продуктов.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т. д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.)

Холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны иметь маркировку по видам продуктов.

*Хранение особо скоропортящихся продуктов* осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости – подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.

Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент в лотках, масло топленое – в таре производителя.

Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах.

При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера.

Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж – при температуре не выше минус 6°С.

Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

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%-ного раствора уксусной кислоты (профилактика картофельной болезни).

Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – в бочках, при температуре не выше 10°С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°С.

Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

Питание больных должно быть разнообразным и соответствовать лечебным показаниям по химическому составу, энергоценности, набору продуктов, режиму питания.

**При приготовлении** блюд необходимо *строго соблюдать поточность производственного процесса.* Нельзя допускать встречных потоков сырья и готовой продукции.

Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах:

Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до + 6°С, при отсутствии дефростера – в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясной фарш хранят не более 6 ч при температуре от +2 до +4°С. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12°С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г. на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Салаты, винегреты в не заправленном виде хранят при температуре 4+2°С не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском.

Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2%-м раствором кальцинированной соды, 0,5%-м раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) на пищеблоках запрещается:

– изготовление и реализация изделий из мясной обрези, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;

– изготовление макарон по-флотски;

– использование творога из непастеризованного молока;

– приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока;

– использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;

– переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы – их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;

– использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него творога;

– приготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;

– приготовление кисломолочных напитков;

– приготовление сушеной и вяленой рыбы;

– изготовление сухих грибов.

До начала выдачи пищи в отделениях качество готовых блюд должно проверяться поваром, готовившем блюдо, а также бракеражной комиссией с соответствующей записью в бракеражном журнале.

В состав бракеражной комиссии входят врач-диетолог (при его отсутствии диетсестра), заведующий производством (шеф-повар), дежурный врач по больнице. Периодически главный врач лечебно-профилактического учреждения в различное время и вне зависимости от пробы, проводимой членами бракеражной комиссии, также осуществляет проведение бракеража готовой пищи.

Для снятия пробы на пищеблоке должны быть выделены отдельные халаты для членов бракеражной комиссии.

Снятие пробы проводится следующим образом: половником из котла (для первых блюд), ложкой (для вторых блюд) берется готовая пища. Снимающий пробу отдельной ложкой берет из половника или из тарелки (для вторых блюд) готовую пищу и переносит ее на ложку, с помощью которой непосредственно проводит пробу пищи. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой. После снятия пробы в бракеражном журнале делается отметка о качестве приготовленного блюда, указывается время проведения бракеража и дается разрешение на употребление блюд в пищу. За снятие пробы плата с членов бракеражной комиссии не взимается.

Ежедневно на пищеблоке должна оставляться суточная проба приготовленных блюд. В течение дня для суточной пробы отбирают блюда, указанные в меню-раскладке, из наиболее массовых диет в чисто вымытые стерильные стеклянные банки. Для суточной пробы достаточно оставлять полпорции первых блюд, порционные вторые блюда (котлеты, биточки, сырники и т.п.) отбираются целиком в количестве не менее 100 г. Третьи блюда отбираются в количестве не менее 200 г.

Для хранения суточной пробы должен быть выделен бытовой холодильник. Храниться суточная проба должна в закрытых крышками банках. По истечению 24 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы. Крышки и банки перед отбором суточной пробы должны подвергаться кипячению не менее 5 минут.

**При раздаче** первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые – не ниже 65°С, холодные блюда и напитки – от 7 до 14°С.

До момента раздачи первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите до 2 часов.

Категорически запрещается смешивание пищи с остатками от предыдущего дня и пищей, изготовленной в более ранние сроки того же дня.

Запрещается оставлять на следующий день:

– салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке);

– супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

– мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

– соусы;

– омлеты;

– картофельное пюре, отварные макароны;

– напитки собственного производства.

**Требования к мытью столовой и кухонной посуды**

На пищеблоке не разрешается проводить мытье столовой посуды, приборов из отделений.

При экспедиции пищеблока должно быть выделено помещение для мытья и хранения кухонной посуды из отделений (термоса, кастрюли, ведра и т. п.). В этом помещении запрещается мытье и хранение кухонной посуды пищеблока, а также посуды из инфекционных отделений.

При отсутствии условий для мытья и хранения кухонной посуды на пищеблоке, кухонная посуда из отделений должна обрабатываться и храниться в буфетах.

В этих случаях в моечной буфетных отделений должна быть установлена ванна утвержденных типоразмеров и выделено место для хранения кухонной посуды.

В складской группе помещений пищеблока должно быть предусмотрено помещение для мытья оборотной тары, контейнеров, тележек для транспортирования, оборудованное трапом с бортиком, высотой не менее 30 см, с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

Режим мытья кухонной посуды:

Кастрюли, ведра, термосы очищают от остатков пищи и моют горячей водой (50°С) с добавлением разрешенных моющих средств. Затем ополаскивают горячей водой не ниже 65°С.

Мочалки для мытья посуды и ветошь для протирки столов по окончании уборки кипятят в течение 15 минут или замачивают в 0,5% осветленном растворе хлорной извести или 1% растворе хлорамина на 60 минут, затем сушат и хранят в специально выделенном месте.

Уборочный материал после мытья полов заливают 0,5% осветленным раствором хлорной извести или 1% раствором хлорамина на 60 минут, в том же ведре, которое использовалось для уборки, далее прополаскивают в воде и сушат.

Остатки пищи обеззараживают методом кипячения в течение 15 минут от момента закипания или засыпают сухой хлорной известью, сухой известью белильной термостойкой.

После каждой раздачи пищи производят тщательную уборку буфетной и столовой с применением растворов дезинфецирующих средств.

Еженедельно с применением моющих и дезинфецирующих средств должно проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей и т.п.) применяется 1% осветленный раствор хлорной извести или 0,5% раствор хлорамина.

Весь уборочный инвентарь должен быть промаркирован. Ветошь, моющие и дезинфецирующие средства должны храниться в промаркированных емкостях, в специально отведенных местах.

Для транспортирования готовой пищи в буфетные отделения больницы используют термосы, тележки-термосы, мармитные тележки или плотно закрывающуюся крышками посуду.

Категорически запрещается использование на пищеблоке и в буфетных отделениях эмалированной посуды (ведер, кастрюль) для перевозки и хранения готовой пищи и пищевых продуктов.

При транспортировании готовой пищи внутри лечебно-профилактического учреждения с помощью тележек кастрюли, ведра, термосы должны быть плотно закрыты крышками. Ежедневно, а в случае загрязнения и после каждой перевозки готовой пищи, тележки должны промываться.

Транспортировка хлеба должна осуществляться в полиэтиленовых или клеенчатых мешках, хранение хлеба в которых не разрешается. Периодически мешки должны промываться водой и просушиваться. Допускается перевозка хлеба в закрытых крышкой емкостях (ведрах, кастрюлях и т.п.), не разрешается использовать для этих целей тканевые мешки.

Транспорт, используемый для перевозки пищевых продуктов и готовой пищи, запрещается использовать для других целей.

При охлаждаемых камерах для отходов должно быть предусмотрено место с подводкой воды и канализации для мытья бачков.

В тамбуре туалета пищеблока должно быть оборудовано место для забора и слива воды для мытья полов.

На пищеблоке должно быть выделено помещение для хранения моющихся и дезинфецирующих средств, уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован, моющие и дезинфецирующие средства должны храниться в маркированных емкостях.

Спецодежда из пищеблока и буфетных отделений должна стираться в прачечных. Запрещается стирка одежды на дому и в помещениях пищеблока.

В отделениях стационаров оборудуют буфетные и столовые. Буфетные в инфекционных, туберкулезных и кожно-венерологических отделениях должны иметь два помещения, разделенных перегородкой: одно сообщается с наружным входом и предназначается для персонала, доставляющего готовую пищу из кухни; другое – для персонала, отвечающего за раздачу пищи. Передачу пищи из одного помещения в другое производят через окно в перегородке.

Буфетные в инфекционных отделениях, состоящих из боксов и полубоксов, могут иметь отдельные помещения для мытья и стерилизации столовой и мытья кухонной посуды.

*В буфетных отделениях* должно быть предусмотрено два раздельных помещения (не менее 9 м2) и моечная посуды (не менее 6 м2) с установкой 5-гнездной ванны.

Раздачу готовой пищи производят в течение 2 часов, прошедших после ее изготовления и время доставки пищи в отделение.

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

Помещения буфетных при отделениях больницы должны быть обеспечены:

а) холодной и горячей проточной водой; независимо от наличия сети горячего водоснабжения буфетные должны быть оборудованы электрокипятильниками непрерывного действия;

б) двухсекционными моечными ваннами, которые подключаются к канализации; сетками для ополаскивания и сушки посуды;

в) мармитной установкой или электроплитой для подогрева пищи;

г) шкафами для хранения столовой посуды и приборов и для хранения продуктов (хлеб, соль, сахар);

д) столом с гигиеническим покрытием для раздачи пищи;

е) комплектом посуды из расчета на одного больного: одна глубокая, мелкая, и десертная тарелки, вилка, ложки столовая и чайная, кружка, а в детских отделениях с запасом согласно табелю оснащения;

е) баком для замачивания или кипячения посуды;

ж) моющими и дезинфицирующими средствами;

з) уборочным инвентарем (ведра, ветошь, щетки и т. п.) с маркировкой «для буфетной».

Раздачу пищи больным производят буфетчицы и дежурные медицинские сестры отделения (для лежачих больных). Раздача пищи должна производиться в халатах с маркировкой «Для раздачи пищи». Контроль раздачи пищи в соответствии с назначенными диетами осуществляет старшая медицинская сестра. 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) и запрещенных для передачи продуктов.

Ежедневно дежурная медицинская сестра отделения должна проверять соблюдение правил и сроков хранения пищевых продуктов, хранящихся в холодильных отделениях, в тумбочках больных.

Передачи для больных должны передаваться в целофановых пакетах с указанием Ф.И.О. больного, даты передачи. При обнаружении пищевых продуктов с истекшим сроком хранения, хранящихся без целофановых пакетов (в холодильниках) без указания Ф.И.О. больного, а также имеющиеся признаки порчи должны изыматься в пищевые отходы. О правилах хранения передач больной должен быть информирован при поступлении в отделение.

В отделениях дежурными медсестрами должно проверяться соответствие передаваемых пищевых продуктов диете больного, их количество, доброкачественность.

Режим мытья столовой посуды:

а) механическое удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой;

б) мытье посуды щеткой в воде в 1-м гнезде, имеющей температуру 50°С, с добавлением 1% тринатрийфосфата или кальцинированной соды, 0,5% моющего средства «Прогресс» или других моющих средств, разрешенных Минздравом СССР;

в) обеззараживание посуды методом кипячения в течение 15 минут или погружения во 2-е гнездо в течение 30 минут в 0,5% раствор хлорамина, 0,1% раствор сульфохлорметила, 1% дихлор-1, 0,05% (по надуксусной кислоте) дезоксон‑1;

г) ополаскивание посуды в третьем гнезде ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С;

д) просушивание посуды на специальных полках или решетках.

Режим мытья стеклянной посуды:

а) механическая очистка;

б) мытье с применением разрешающих моющих средств и обеззараживание. В 1-е гнездо добавляют моющее и дезинфецирующее средство. Обеззараживания посуды производят методом кипячения в течение 15 минут или погружение в течение 30 минут в 0,5% раствор хлорамина, 0,1% раствор сульфохлорантина, 1% дихлор‑1, 0,005% (по надуксусной кислоте) дезоксон‑1;

в) ополаскивание посуды во 2-м гнезде ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С;

г) просушивание посуды на специальных полках или решетках.

Режим мытья столовых приборов:

а) механическая очистка;

б) мытье с применением разрешенных моющих средств и обеззараживание. В 1-е гнездо ванны добавляют моющее и дезинфецирующее средства. Обеззараживание приборов осуществляют методом кипячения в течение 15 минут, прокаливания в течение 2–3 минут или погружения в течение 30 минут в 0,5% раствор хлорамина, 0,1% раствор сульфохлорантина, 1% дихлор‑1, 0,05% дезоксон‑1;

в) ополаскивание приборов во 11‑м гнезде ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С.

г) просушивание приборов.

**В столовых** предусматривается 1,2 м2 на одно посадочное место. Столовые должны обеспечивать посадочными местами 80% количества коек туберкулезных больниц, больниц восстановительного лечения, психиатрических, кожно-венерологических стационаров, а также в послеродовых физиологических отделениях; в остальных больницах – 60% количества коек.

Работники пищеблоков и буфетных обязаны соблюдать следующие **правила личной гигиены:**

– оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

– перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

– работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

– при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

– при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

– сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

– при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

– не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Ежедневно перед началом смены медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**В помещениях пищеблока не допускается наличие насекомых** (вредные членистоногие – тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов – жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Не рекомендуется применять для борьбы с мухами средства типа липких лент и поверхностей.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в установленном порядке.

Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируется гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.

На пищеблоках медицинских учреждений должны проводится **мероприятия по предупреждению контаминации иерсиниями** помещений пищеблоков и готовых блюд.

Иерсиниозы (псевдотуберкулез и иерсиниоз) у людей – острое инфекционное заболевание, характеризующееся поражением желудочно-кишечного тракта, опорно-двигательного аппарата, печени и других органов, общей интоксикацией, экзантемой при поздней диагностике, рецедивирующим и затяжным течением. Возбудителем иерсиниоза является Yersinia enterocolitica, псевдотуберкулеза – Yersinia pseudotuberculosis.

Мероприятия включают в себя контроль за:

– санитарным состоянием и содержанием помещений и оборудования, предназначенных для разделки овощей;

– обеспечением ежедневной обработки моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки овощей;

– правилами обработки столовой посуды и маркировкой инвентаря, используемого для готовой пищи;

– тщательной обработкой овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в целом виде;

– очисткой, мытьем и хранением очищенных овощей. Запрещается хранение очищенных овощей в холодной воде, особенно в холодильниках;

– мытьем фруктов, в т.ч. цитрусовых;

– соблюдением регламентированных сроков хранения готовых блюд;

– санитарным состоянием и содержанием складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках: очистка и текущая дезинфекция хранилищ овощей проводится 1%-ным раствором хлорамина перед каждым завозом партий овощей.

Обязательным должен быть контроль за численностью грызунов и своевременностью проведения дератизационных работ во всех помещениях пищеблока и всего учреждения.

Мероприятия по предупреждению обсемененности иерсиниями молока, мяса, птицы, яиц включают контроль за:

– соблюдением правил сбора и переработки этих пищевых продуктов, определенных существующими ГОСТами;

– качеством обработки конвейера, инвентаря, оборудования, на котором осуществляется убой птицы;

– чистотой тары, используемой при работе в цехах и для доставки населению (лотки, сетки для яиц): замена устаревшей, мытье и обработка тары для тушек, одноразовое использование тары для яиц;

– выполнением санитарно-гигиенических правил и технологических требований работы, общими для других инфекций.

Бактериологический контроль на загрязненность иерсиниями готовой продукции (яйца, тушки птиц, пастеризованное молоко, мясные продукты), оборудования и тары должен осуществляться при плановом обследовании этих предприятий.

**Тесты**

Гигиенические требования к организации работы пищеблока медицинского учреждения

Примечание: Ряд вопросов содержат несколько правильных ответов.

**1. Пищеблок медицинского учреждения** **– это:**

а) комплекс помещений, в которых осуществляют прием пищевых продуктов, их хранение, первичную (холодную) и тепловую кулинарную обработку и раздачу готовой пищи;

б) комплекс специальных помещений, в которых осуществляют прием пищевых продуктов, их хранение, первичную (холодную) и тепловую кулинарную обработку и раздачу готовой пищи;

в) комплекс специальных помещений, в которых осуществляют хранение пищевых продуктов, их первичную (холодную) и тепловую кулинарную обработку и раздачу готовой пищи.

**2. В состав пищеблоков входят:**

а) служба приготовления пищи;

б) буфеты и столовые;

в) комнаты приема пищи персонала.

**3. В состав службы приготовления пищи входят следующие помещения:**

а) производственные;

б) складские;

в) служебные и бытовые комнаты медперсонала.

**4. Температура горячей воды в точке разбора на пищеблоке ЛПУ должна быть не ниже:**

а) 75°С;

б) 70°С;

в) 65°С;

г) 85°С;

д) 90°С.

**5. Допускается ли использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических целей на пищеблоке ЛПУ:**

а) да;

б) нет;

в) в зависимости от результатов лабораторного контроля.

**6. На пищеблоке ЛПУ светильники не** **должны размещаться над:**

а) плитами;

б) технологическим оборудованием;

в) разделочными столами.

**7. Стены производственных помещений пищеблока ЛПУ должны быть отделаны:**

а) только масляной краской;

б) только облицовочной плиткой;

в) материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию;

г) побелкой.

**8. Для транспортированияпищевых продуктов на пищеблок ЛПУ должен использоваться автотранспорт:**

а) оборудованный специальными полками и лотками для пищевых продуктов;

б) определенный администрацией больницы в зависимости от внутренней отделки;

в) имеющий разрешение для перевозки пищевых продуктов (санитарный паспорт).

**9. При каких обстоятельствах не допускается прием мяса на пищеблок ЛПУ:**

а) наличие клейма;

б) наличие ветеринарного свидетельства;

в) наличие ветеринарного свидетельства и отсутствие клейма;

г) мясо, согласно сопроводительным документам, относится к III категории;

д) ветеринарное свидетельство выдано учреждением государственной ветеринарной службы.

**10. Прием продуктов и проверку сопроводительных документов проводит:**

а) диетсестра;

б) дежурный повар;

в) дежурный врач;

г) кладовщик.

**11. Допускается ли принимать на пищеблок ЛПУ консервы без этикеток:**

а) да;

б) нет;

в) с учетом результатов санитарно-гигиенической экспертизы.

**12. Допускается ли принимать на пищеблок ЛПУ продукты домашнего приготовления:**

а) да;

б) нет;

в) с учетом результатов санитарно-гигиенической экспертизы.

**13. Какое правило товарного соседства следует соблюдать на пищеблоке ЛПУ:**

а) допускается совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми изделиями в одной морозильной камере;

б) не допускается совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми изделиями;

в) допускается хранение испорченных или подозрительных по качеству продуктов совместно с доброкачественными в одной морозильной камере при условии их хранения на разных стеллажах.

**14. На пищеблоке ЛПУ мясные туши (полутуши) хранят:**

а) подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой;

б) на стеллажах или подтоварниках штабелями;

в) навалом на стеллажах в холодильной камере.

**15. На пищеблоке ЛПУ крупу и муку хранят:**

а) на стеллажах или подтоварниках штабелями;

б) в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см;

в) после получения пересыпают в специальные ящики, которые перед этим подвергают дезинфекции.

**16. С целью профилактики картофельной болезни на пищеблоке ЛПУ должны проводить:**

а) не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки шкафов для хранения хлеба с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты;

б) ежедневно обрабатывать все помещения, где храниться хлеб, 1%-ым раствором уксусной кислоты;

в) ежедневно осуществлять влажную уборку помещений, где храниться хлеб, с использованием 1%-го раствора хлорной извести.

**17. На пищеблоке ЛПУ дефростацию (размораживание) мяса осуществляют следующими способами:**

а) производят размораживание, опуская в воду с температурой не выше +12°С;

б) проводится в дефростере при температуре от 0 до + 6°С;

в) производится на производственных столах в мясном цехе;

г) размораживают возле источника тепла (плиты, обогреватели и т. п.).

**18. На пищеблоке ЛПУ дефростацию (размораживание) рыбы осуществляют следующими способами:**

а) производят размораживание, опуская в воду с температурой не выше +12°С;

б) проводится в дефростере при температуре от 0 до + 6°С;

в) производится на производственных столах в рыбном цехе;

г) размораживают возле источника тепла (плиты, обогреватели и т. п.).

**19. На пищеблоке ЛПУ салаты и винегреты заправляют:**

а) непосредственно после приготовления;

б) непосредственно перед отпуском;

в) не заправляются.

**20. При проверке санитарного состояния пищеблока дежурный врач установил, что работниками пищеблока осуществляется переливание из потребительской тары в котлы кефира с последующей раздачей в отделениях. Его действия:**

а) запретить данные действия;

б) обратить внимание работников пищеблока на необходимость соблюдения осторожности при переливании кефира из пакетов в котлы, порекомендовать использовать марлю, а также мыть пакеты до их вскрытия;

в) дополнительно проконтролировать процесс раздачи кефира в отделениях.

**21. В состав бракеражной комиссии не входят:**

а) дежурный врач;

б) диетсестра;

в) старшая медсестра отделения;

г) шеф-повар;

д) главный врач больницы.

**22. Разрешение на употребление блюд в пищу бракеражная комиссия дает:**

а) раз в неделю с учетом составленного меню;

б) ежедневно по каждому приготовлению (завтрак, обед, полдник, ужин);

в) ежедневно в целом по всему меню;

г) выборочно в зависимости от числа используемых диет.

**23. Для суточной пробы, которая оставляется на пищеблоке ЛПУ, отбирают:**

а) только первое блюдо;

б) только второе блюдо;

в) первое и второе блюда;

г) отбирают блюда, указанные в меню-раскладке, из наиболее массовых диет.

**24. Суточная проба должна храниться на пищеблоке ЛПУ:**

а) 24 часа после отбора;

б) в отдельном бытовом холодильнике;

в) до получения отрицательных лабораторных исследований.

г) до конца рабочей смены, приготовившей эти блюда.

**25. При раздаче** **в буфетных ЛПУ** **первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру:**

а) не ниже 75°С;

б) не ниже 65°С;

в) не ниже 80°С.

**26. При раздаче** **в буфетных ЛПУ** **вторые блюда должны иметь температуру:**

а) не ниже 75°С;

б) не ниже 65°С;

в) не ниже 80°С.

**27. При проверке условий раздачи пищи в буфетной отделения дежурный врач установил, что буфетчицами осуществляется использование мяса отварного, порционированного для первых блюд, которое осталось со вчерашнего дня. Его действия:**

а) запретить использование данного продукта;

б) не обращать внимания на данный факт, так как ничего серьезного в действиях буфетчиц нет;

в) потребовать повторно отварить мясо и только после этого осуществлять его отпуск больным.

**28. Для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей и т. п.) применяется**

а) 1% осветленный раствор хлорной извести;

б) 0,5% раствор хлорамина;

в) 5% раствор хлорамина.

**29. Спецодежда персонала пищеблока и буфетных должна стираться:**

а) в помещениях пищеблока;

б) в прачечной больницы;

в) дома каждым работником.

**30. Раздачу пищи в отделениях больницы осуществляют:**

а) буфетчицы;

б) медсестры отделений;

в) санитарки;

г) больные.

**31. В столовых отделений на одно посадочное место должно быть предусмотрено:**

а) 1,5 м2;

б) 0,7 м2;

в) 1,2 м2;

г) 1,0 м2.

**32. Допускается ли совместное хранение в холодильнике куриц и сливочного масла:**

а) да;

б) нет;

в) при условии хранения на разных стеллажах.

**33. Допускается ли совместное хранение в холодильной камере капусты и сыра:**

а) да;

б) нет;

в) при условии хранения на разных стеллажах.

**34. Допускается ли совместное хранение готовых салатов и колбасы:**

а) да;

б) нет;

в) при условии хранения на разных стеллажах.

**35. Какие блюда не допускается готовить на пищеблоках ЛПУ:**

а) суп из рыбных консервов; г) щи на костном бульоне;

б) рис с мясной тушенкой; д) овощных консервов;

в) макароны по-флотски; е) из непастеризованного молока.

**36. Для перевозки и хранения готовой пищи и пищевых продуктов в больницах запрещается использовать:**

а) эмалированную посуду (ведра, кастрюли);

б) термосы;

в) мармитные тележки.