



Тип документа	АЛГОРИТМ					Страница 1 из 3
Назначение	Весь медицинский и административный персонал ТОО «B.V.NURA» в Республике Казахстан					
Код	ББН-VIII/01	Номер	МЕД-В4/7	Редакция	001	
Название	Кормление пациентов					
Разработано	Менеджер по качеству		Имамбаев Н.И.			
Согласовано	Медицинский директор		Канафина Ш.М.			
	Заместитель генерального директора по лечебной работе		Кокошко А.И.			
Утверждено	Приказом Исполнительного директора ТОО «B.V.NURA» № 54/4 от 01.10.2018 г.					
К внедрению с	2018 г.					


**Цель:**

- Организация питания и профилактика пищевых отравлений

Содержание:	Стр.
Положения	1
Составлено на основании	2
Список изменений	2
Список ознакомления с документом	3

№	Положения
1.	<b>Исполнитель:</b> закрепленное должностное лицо (средний медицинский персонал, имеющий медицинский допуск к раздаче пищи). <b>Технический персонал, занятый уборкой палат и других помещений центров, к раздаче пищи не допускается!</b>
2.	В соответствии с договорными обязательствами пища для пациентов доставляется в центры в индивидуальной одноразовой посуде.
3.	Питание пациентов отделения проводят в гемодиализных залах (палатах).
4.	Раздача пищи производится согласно диетстолу и идентификации пациента. При раздаче первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру не ниже +75 <sup>0</sup> С, вторые – не ниже +65 <sup>0</sup> С, холодные блюда и напитки – от +7 <sup>0</sup> С до +14 <sup>0</sup> С. Разогрев пищи производится в раздаточной. Для этих целей необходимо предусмотреть наличие микроволновой печи.
5.	Перед раздачей пищи медицинский персонал надевает халат с маркировкой «для раздачи пищи».
6.	Перед входом в гемодиализный зал (палату) медицинский персонал обрабатывает руки антисептиком, и закатывает столики с пищей в палату (перчатки не используются, за исключением назогастрального кормления).
7.	Холодильник проверяется ежедневно. Отмечается температура, перебираются продукты по срокам годности и пригодности, после чего холодильник обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств.
8.	После каждой раздачи пищи производят тщательную уборку прикроватных тумбочек с применением дезинфицирующих средств.
9.	Для суточной пробы оставляются полпорции первых блюд, порционные вторые блюда отбираются целиком в количестве не менее 100 грамм (далее – гр.), третьи блюда отбираются в количестве не менее 200 гр. Суточные пробы хранятся в промаркированных (1, 2, 3 блюда) банках с крышками при температуре +2 <sup>0</sup> С - +6 <sup>0</sup> С в специально отведенном месте в холодильнике для хранения готовой пищи. По истечении 24 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы. Посуда для хранения суточной пробы (емкости, крышки) обрабатывается кипячением в течение пяти минут.



Тип	АЛГОРИТМ	Код	ББН-VIII/01	Номер	МЕД-В4/1	Редакция	001	Страница 3 из 3	 <b>BBNURA</b> <small>Pharmaceutical Group</small>
Название	Кормление пациента								

### Список ознакомления с документом

№	ФИО	Должность	Дата	Подпись
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				
32.				
33.				
34.				