

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства охорони здоров'я України
29.10.2013 № 931

Зареєстровано в Міністерстві юстиції України
26 грудня 2013 р. за № 2206/24738

Інструкція з організації лікувального харчування у закладах охорони здоров'я

I. Загальні положення

1.1. Ця Інструкція визначає порядок організації лікувального харчування хворих у закладах охорони здоров'я державної та комунальної форм власності (далі — ЗОЗ).

1.2. Лікувальне харчування є обов'язковою складовою комплексної терапії і застосовується в усіх відділеннях стаціонарів ЗОЗ.

1.3. Лікувальне харчування — науково обґрунтована система організації харчування та диференційованого використання з лікувальною метою певних харчових продуктів, їхніх комбінацій, видів кулінарної обробки.

Лікувальне харчування здійснюється відповідно до принципів та методологій, визначених Порядком організації системи лікувального харчування хворих у закладах охорони здоров'я, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України від 29 жовтня 2013 року № 931.

Лікувальне харчування призначається хворим за наявності медичних показань лікарем ЗОЗ.

1.4. Організація лікувального харчування хворих включає: опис стандартної дієти; основні показання для призначення; хімічний склад та енергетичну цінність; основні способи приготування страв; режим харчування.

1.5. Раціони харчування розробляються відповідно до норм середньодобового набору продуктів харчування на одного хворого у закладах охорони здоров'я, наведених у додатку 1 до цієї Інструкції.

1.6. На кожну страву, що готується у ЗОЗ, складається картка-розкладка у двох примірниках, один з яких зберігається у бухгалтерії, другий — у медичної сестри з дієтичного харчування.

1.7. Заміна харчових продуктів проводиться відповідно до додатків 1, 2 до цієї Інструкції.

1.8. Загальне керівництво лікувальним харчуванням у ЗОЗ здійснює головний лікар (або заступник головного лікаря з лікувальної роботи).

1.9. Контроль за якістю готових дієтичних страв (бракераж) здійснюють медична сестра з дієтичного харчування, черговий лікар, який дозволяє видачу готової їжі до відділень, що фіксується в бракеражному журналі.

1.10. Забезпечення лікувального харчування хворих та його доставка до ЗОЗ можуть здійснюватися підприємствами громадського харчування.

II. Порядок виписки лікувального харчування у закладах охорони здоров'я

2.1. Виписку продуктів харчування здійснює сестра медична з дієтичного харчування під керівництвом лікаря-дієтолога.

Якщо штатна чисельність ЗОЗ не передбачає наявності посади лікаря-дієтолога, сестра медична з дієтичного харчування здійснює виписку харчування під контролем лікаря-спеціаліста, призначеного головним лікарем ЗОЗ відповідальним за лікувальне харчування.

2.2. При госпіталізації хворого до ЗОЗ лікувальне харчування призначає черговий лікар. Призначена дієта вноситься до медичної карти стаціонарного хворого й одночасно до зведеного замовлення на всіх хворих, що направляються до харчоблоку в установленний час.

2.3. Відповідальною особою за дотримання технології приготування страв лікувального призначення, їхньої калорійності, виходу готових дієтичних страв є завідувач виробництва (шеф-кухар, кухар).

2.4. Облік дієт здійснює у відділенні сестра медична палатна, яка щодня подає дані сестрі медичній старшій відділення.

2.5. На підставі даних, отриманих від сестер медичних палатних, сестра медична старша складає загальне замовлення на продукти харчування для хворих відділення та передає його для виконання. Кількість хворих у відділенні звіряється нею з даними приймального відділення. Замовлення на харчу-

вання від відділення підписується сестрою медичною старшою, завідувачем відділення і передається сестрі медичній з дієтичного харчування.

2.6. Сестра медична з дієтичного харчування підраховує замовлення, подані від відділень ЗОЗ, і разом з меню-розкладкою передає їх до бухгалтерії для проведення розрахунку і виписки продуктів зі складу (комори) до харчоблоку.

2.7. Виписка продуктів до кухні здійснюється на основі меню-розкладки, яке щодня складається сестрою медичною з дієтичного харчування під керівництвом лікаря-дієтолога (або іншого лікаря-спеціаліста, призначеного відповідальним за лікувальне харчування) за участі завідувача виробництва (шеф-кухаря) і бухгалтера.

2.8. Меню-розкладка складається з урахуванням встановлених норм харчування для закладу охорони здоров'я, щодня затверджується головним лікарем закладу і підписується лікарем-дієтологом, бухгалтером, завідувачем виробництва (шеф-кухарем, кухарем).

2.9. Закладання продуктів у ємності для приготування їжі відбувається у присутності сестри медичної з дієтичного харчування. Попередньо продукти зважують незалежно від того, чи були вони отримані за вагою зі складу (комори). Щомісяця закладання харчових продуктів контролюється адміністрацією ЗОЗ.

2.10. Вага порцій готових страв має відповідати нормам виходу готової продукції. Не рідше одного разу на місяць адміністрацією разом із сестрою медичною з дієтичного харчування перевіряється вага та кількість готових страв у відділеннях ЗОЗ.

2.11. Видача відділенням раціонів харчування відбувається на підставі відомості обліку відпуску відділенням раціонів харчування для хворих, яка заповнюється медичною сестрою з дієтичного харчування в трьох примірниках.

2.12. На кожну страву, приготовану в закладі охорони здоров'я, повинна бути складена картка-розкладка у трьох примірниках: перший зберігається у бухгалтерії, другий — у завідувача виробництва (шеф-кухаря, кухаря), третій — у медичної сестри з дієтичного харчування.

2.13. При приготуванні лікувального харчування підприємством громадського харчування порядок надання послуг із харчування хворих і розрахунків між підприємством громадського харчування та ЗОЗ здійснюється відповідно до договору.

III. Порядок контролю за якістю готової їжі у закладах охорони здоров'я

3.1. Перевірка готової їжі перед відправкою до відділення проводиться черговим лікарем, а також лікарем-дієтологом і періодично головним лікарем ЗОЗ в різний час і незалежно від проби, яка проводиться черговим лікарем.

3.2. Перевірка готової їжі на кухні перед її відпуском проводиться в такому порядку:

а) безпосередньо з ємності для приготування їжі відповідно до переліку страв, зазначених у меню-розкладці.

Об'єм перших страв встановлюється на основі даних про ємність посуду для приготування їжі й кількість замовлених порцій; вага других страв (каші, пудинги тощо) визначається шляхом зважування всієї кількості в загальному посуді з відніманням ваги тари і визначення таким чином ваги однієї порції; з порційних других страв (котлети, битки, м'ясо шматком тощо) зважується 10 порцій окремо і встановлюється рівномірність розподілу та середня вага однієї порції;

б) шляхом проби оформлених страв однієї з найбільш масових дієт.

3.3. Результати проби їжі записуються за кожною стравою в меню-розкладку, а загальна оцінка — в журнал готової їжі.

3.4. Відбір готових страв для лабораторного аналізу з метою визначення хімічного складу і калорійності здійснюється у плановому порядку і повинен проводитися у місцях приготування, зберігання або вживання їжі в присутності уповноваженого головним лікарем представника ЗОЗ.

Відбору не підлягають страви, приготовані з промислових виробів (ковбаса, сир, сосиски тощо), а також такі страви, щодо яких можна обійтися показником ваги (курка шматком тощо). На дослідження відбираються окремі страви різних дієт або повний обід (сніданок або вечеря) тієї чи іншої дієти, причому з цією метою відбираються середні за вагою порції.

3.5. З метою контролю за якістю та безпечністю приготованої їжі відбираються добові проби страв та кулінарних виробів в окремі герметично закриті промарковані стерильні ємності на строк не менше 48 годин (з моменту закладання на зберігання) в холодильнику при температурі +2...+6 °С.

**Директор Департаменту реформ
та розвитку медичної допомоги**

М. Хобзей