**Оформить материал в тетрадях:**

**1. Освоение приемов** раздачи пищи, кормления пациентов при помощи ложки и поильника.

Из прикрепленных алгоритмов переписать второй этап Выполнение процедур кормления пациента при помощи ложки и поильника.

2. Дезинфекция посуды

1) Мытье полов в буфетной и столовой осуществляется после каждого приема пищи с применением дезинфицирующих средств, далее уборочный инвентарь дезинфицируют, прополаскивают в воде и сушат.

2) Протирка столов после приема пищи осуществляется с применением дезинфицирующих средств тканевыми салфетками, хранящимися в таре, промаркированной «Для уборки столов», после применения их также дезинфицируют, прополаскивают и сушат; возможно использование стерильной ветоши.

3) Генеральные уборки буфетной проводятся еженедельно с отметкой в графике.

4) Мытье посуды лучше осуществлять в посудомоечных машинах с использованием специально предназначенных для этого средств; при отсутствии машин мытье осуществляется ручным способом.

5) Мытье термосов, тележек для перевозки готовой пищи осуществляется после каждой перевозки.

6) Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках, запрещено использование посуды с отбитыми краями, трещинами; чистые столовые приборы хранят в специальных ящиках, ручками вверх, не разрешается хранение столовых приборов россыпью на подносах.

7) Подносы после использования протирают чистой ветошью, не используют подносы деформированные, с трещинами, видимыми загрязнениями.

8) Бачки и ведра для сбора отходов необходимо очищать по мере накопления (2/3 объема), по окончании работы промывать горячей водой температуры 50° С с применением моющих средств, ополаскивать и просушивать.

9) Для предотвращения появления мух в теплое время года окнах устанавливаются сетки.

ПОРЯДОК МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

1. Механическое удаление остатков пищи.

2. Мытье посуды в первой мойке с обезжиривающими средствами в растворе температуры 50°С.

3. Мытье посуды во второй мойке с дезинфицирующими средствами.

4. Ополаскивание посуды в третьей мойке проточной горячей водой температуры не ниже 65°С.

6. Просушивание посуды на специальных решетках.

ПОРЯДОК МЫТЬЯ ЧАЙНОЙ ПОСУДЫ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

1. Механическое удаление остатков пищи.

2. Погружение в первой мойке в раствор с обезжиривающими и дезинфицирующими средствами.

3. Ополаскивание во второй мойке проточной горячей водой температуры не ниже 65°С.

4. Просушивание посуды и приборов.

**3. Техника введения назогастрального зонда и кормление пациента**

**На основании алгоритма описать цель, показания, противопоказания, оснащение и выполнение процедуры введения и ухода за назогастральным зондом (обратите внимание, две процедуры)**