**Тема: «Кормление тяжелобольного пациента»**

**План.**

1. Раздача пищи.

2. Кормление пациента с недостаточностью самостоятельного ухода (сервировка стола, кормление пациента с помощью ложки и поильника, соблюдение питьевого режима пациента).

3. Организация санитарного состояния буфетов. Дезинфекция посуды.

**1. Раздача пищи**

1. Раздачу готовой пищи производят не позднее 2-х часов после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделение.
2. Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной порции или 100 - 150 г каждого блюда, помещаются в чистую прокипяченную в течение 15 мин. маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение суток.
3. Раздачу готовой пищи производят в течение 2 часов после ее изготовления и доставки в отделение.

Горячие блюда (супы и соусы) при раздаче должны иметь температуру не менее 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, напитки и холодные закуски – от 7 до 14°С, если нет каких-либо ограничений, связанных с конкретными заболеваниями. С учетом требований приказа № 330 для основного варианта стандартной диеты, варианта диеты с механическим и химическим

щажением, варианта диеты с повышенным количеством белка температура горячих блюд должна быть не более 60-65°С, а холодных — не ниже 15°С.

1. Запрещается в буфетных оставлять остатки пищи после ее раздачи больным, смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.
2. Мытье полов в буфетной и столовой осуществляется после каждого приема пищи с применением дезинфицирующих средств, далее уборочный инвентарь дезинфицируют, прополаскивают в воде и сушат.
3. 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.
4. Генеральные уборки буфетной проводятся еженедельно с отметкой в графике.
5. Мытье посуды лучше осуществлять в посудомоечных машинах с использованием специально предназначенных для этого средств; при отсутствии машин мытье осуществляется ручным способом.
6. Мытье термосов, тележек для перевозки готовой пищи осуществляется после каждой перевозки.
7. 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.
8. Подносы после использования протирают чистой ветошью, не используют подносы деформированные, с трещинами, видимыми загрязнениями.
9. 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.
10. Для предотвращения появления мух в теплое время года окнах устанавливаются сетки.
11. Допускаются к работе в буфете лица, прошедшие медицинский осмотр, прослушавшие курс по гигиенической подготовке и сдавшие зачет.
12. Буфетчицы проходят предварительные и периодические медицинские осмотры (терапевт, флюорография, дерматовенеролог, анализ крови на RW, бактериологические исследования на заболевания передающиеся половымпутем, исследования на гельминтозы и возбудителей кишечных инфекций). Персонал буфетного отделения обязан выполнять правила личной гигиены, работать в выданной специальной одежде (отдельной для получения, раздачипищи и мытья посуды), мыть руки с мылом. При появлении признаков простудных заболеваний, желудочно-кишечных расстройств, нагноений буфетчица отстраняется от работы.

**2. Кормление пациента с недостаточностью самостоятельного ухода**

Кормления пациентов при помощи ложки и поильника.

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

3. Организация санитарного состояния буфетов. 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.