

Требования к правилам личной гигиены пациентов

При поступлении в стационар пациенты, при необходимости, проходят **санитарную обработку** в приемном отделении, **включающую**: принятие душа или ванны, стрижку ногтей и другие процедуры, в зависимости от результатов осмотра.

После санитарной обработки больному выдается комплект чистого нательного белья, пижама/халат, тапочки.

Личная одежда и обувь оставляется в специальной упаковке с вешалками (полиэтиленовые мешки, чехлы из плотной ткани) в помещении для хранения вещей пациентов или передается его родственникам (знакомым).

Допускается нахождение больных в стационарах в домашней одежде.

Личная одежда больных инфекционными заболеваниями должна подвергаться **камерной дезинфекции** в случаях, предусмотренных санитарными правилами.

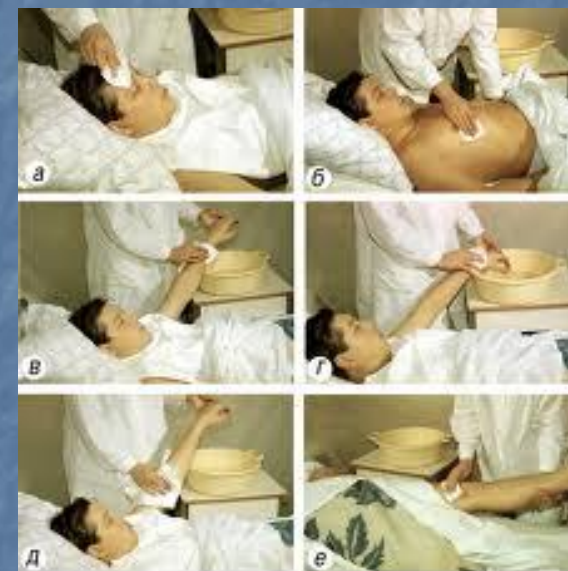
В отделении больному **выдается** мыло, полотенце, стакан (чашка, кружка), при необходимости - поильник, плевательница, подкладное судно с подставкой.

Разрешается использовать собственные предметы личной гигиены.

Гигиеническая обработка больных
(при отсутствии медицинских противопоказаний) должна осуществляться не реже **1 раза в 7 дней** с отметкой в истории болезни.

Гигиенический уход за тяжелобольными (умывание, протирание кожи лица, частей тела, полоскание полости рта и т.д.) проводится **утром**, а также **после приема пищи и при загрязнении** тела.

Периодически должны быть организованы **стрижка и бритье** больных.



Смена белья пациентам должна проводиться по мере загрязнения, регулярно, но не реже **1 раза в 7 дней**. Загрязненное белье подлежит немедленной замене.

Смену постельного белья родильницам следует проводить **1 раз в 3 дня**, нательного белья и полотенец - **ежедневно**, подкладных пеленок - не менее **4 - 5 раз в сутки** и по необходимости.

Допускается использование **прокладок** фабричного изготовления.



Перед возвращением пациента в палату после операции производится обязательная смена белья.

Смена белья пациентам **после операций** должна проводиться **до прекращения выделений из ран**.

В операционных, акушерских стационарах (родильных блоках и других помещениях с асептическим режимом, а также в палатах для новорожденных) должно применяться **стерильное белье**. Для новорожденных **допускается** использование **памперсов**.

При проведении **лечебно-диагностических манипуляций**, в том числе в условиях амбулаторно-поликлинического приема пациент обеспечивается **индивидуальным комплектом белья** (простыни, подкладные пеленки, салфетки, бахилы), в том числе **разовым**.

Требования к организации питания пациентов

Пищеблок ЛПО следует размещать в **отдельно стоящем здании**, которое может соединяться транспортными тоннелями с палатными отделениями, кроме инфекционных.

Допускается размещение пищеблока в лечебных корпусах при условии соблюдения технологической поточности, включая лифтовое оборудование и оснащение автономной приточно-вытяжной вентиляцией.



Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки и хранения пищевых продуктов должны соответствовать **санитарным правилам.**



Состав и планировка помещений пищеблоков МО должны обеспечивать соблюдение гигиенических требований при технологических процессах приготовления блюд в соответствии с требованиями к общественному питанию (**СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»**).

Поточность технологического процесса приготовления блюд должна исключать возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий годности (хранения) продукции.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится органолептическая оценка и делается запись в журнале бракеража продукции.

Продукты следует хранить по видам продукции:

- сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.);
- хлеб;
- мясные, рыбные;
- молочно-жировые;
- гастрономические;
- овощи и фрукты.



Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил (**СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»**).

В холодильных камерах/холодильниках должны строго соблюдаться **правила товарного соседства**.

Сырые и готовые продукты следует хранить **отдельно**.

В небольших учреждениях, 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).



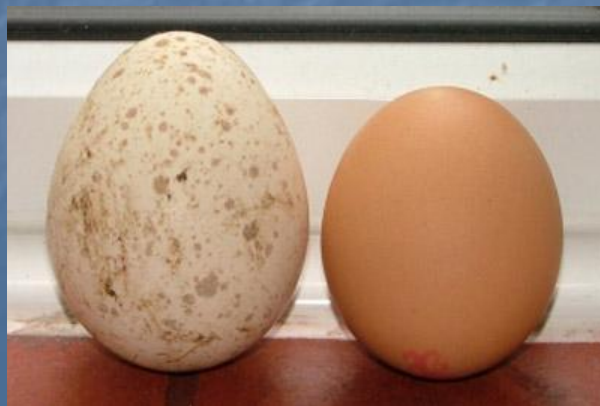
В целях предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений среди пациентов, связанных с употреблением недоброкачественной пищи:

а) не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками годности, признаками порчи и загрязнения; подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты);
- крупу, муку, сухофрукты, продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненные механическими примесями;
- овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;



- мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- мясо и яйца водоплавающей птицы (утки, гуси);
- непотрошеную птицу;
- кровяные и ливерные колбасы;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;



б) не используются:

- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко, фляжный творог и сметана без тепловой обработки (кипячения); прокисшее молоко "самоквас";
- консервированные продукты домашнего приготовления;

в) не изготавливаются на пищеблоке ЛПО:

- сырковая масса, творог;
- макароны с мясным фаршем ("по-флотски"), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, заливные блюда (мясные и рыбные);
- яичница-глазунья;
- кремы, кондитерские изделия с кремом;
- изделия во фритюре, паштеты.



При составлении меню-раскладок должны учитываться основные **принципы лечебного питания** и **нормы питания** на одного больного.

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

При разработке планового меню, а также в дни замены продуктов и блюд должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности диет.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробках в производственных цехах **не допускается**.

Промывка гарниров, приготовленных из макаронных изделий и риса, **не допускается**.

Для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать **посуду из нержавеющей стали**.

Алюминиевую посуду можно использовать только для приготовления и кратковременного хранения блюд.

Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду.



Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит **бракеражная комиссия ЛПО**, назначенная администрацией.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Результат бракеража регистрируется в **журнале бракеража готовой продукции**.

Для членов бракеражной комиссии выделяются отдельные халаты.

Приложение 13

Форма журнала бракеража готовой кулинарной продукции
(образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:
<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках ЛПО отбирается **суточная проба** от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит **медицинский работник** (или под его руководством повар) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы **хранятся не менее 48 часов** с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре **+2 - +6 °С**.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

Для транспортирования готовой пищи в буфетные отделения ЛПО используют **термосы** или **плотно закрывающуюся** посуду. Хлеб можно транспортировать в полиэтиленовых или клеенчатых мешках, хранение хлеба в которых не разрешается.

При выдаче на пищеблоке блюд для буфетных отделений **температура готовой пищи** должна быть: первых - не ниже **75 °С**, вторых - не ниже **65 °С**, холодные блюда и напитки - **от 7 до 14 °С**.

Срок раздачи готовых блюд не должен превышать **2 часов** от момента приготовления.

В существующих МО в моечных помещениях (в том числе в буфетных отделениях) должны быть предусмотрены **резервные электроводонагревательные установки** с подводкой воды к моечным ваннам.



Для **обработки посуды** необходимо использовать **моющие, чистящие и дезинфицирующие средства**, разрешенные к применению в установленном порядке.

В моечных отделениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

В буфетных отделениях должно быть предусмотрено два помещения:

- для раздачи пищи (не менее 9 м²);
- для мытья посуды (не менее 6 м²).

В помещении буфетной предусматривается раковина для мытья рук.

Обработка посуды может проводиться **механизированным** или **ручным способом**.

Для ручной обработки посуды предусматривается не менее **2-х моечных ванн** с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем. Моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

В случае отсутствия условий для мытья транспортной посуды на пищеблоке устанавливается **дополнительная ванна** соответствующих размеров в моечной буфетной.

При механизированной мойке используется **моечная машина** в соответствии с инструкцией по эксплуатации.



Обработка посуды проводится в следующей последовательности:

- **механическое удаление пищи и мытье** в первой мойке с обезжиривающими средствами;
- **ополаскивание** горячей водой - во второй мойке;
- **просушивание** посуды на специальных полках или решетках.

Дезинфекция (обеззараживание) посуды проводится в **инфекционных больницах** (отделениях) и **по эпидемиологическим показаниям химическим** (растворы дезинфицирующих средств, в том числе в моечной машине) или **термическим способами** (кипячение, обработка в суховоздушном стерилизаторе и др.), а также **обеззараживание остатков пищи от больного** по режимам для соответствующих инфекций.

Щетки для мытья посуды и ветошь для протирки столов после окончания работы промывают с обезжиривающими средствами, дезинфицируют (при химической дезинфекции промывают проточной водой), просушивают и хранят в специально выделенном месте.

После каждой раздачи пищи производят **влажную уборку помещений буфетных**. Уборочный материал промывается, обеззараживается, просушивается.

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

Раздачу пищи больным производят буфетчицы и дежурные медицинские сестры отделения.

Раздача пищи должна производиться в халатах с маркировкой «для раздачи пищи».

Не допускается к раздаче пищи младший обслуживающий персонал.

В местах приема передач и в отделениях должны быть вывешены **списки разрешенных** для передачи **продуктов** (с указанием их предельного количества).

Список разрешенных продуктов:

- Некислый, нежирный творог - 200 гр;
- Йогурт, обезжиренный кефир – до 1 л;
- Сливки - 200 гр;
- Не острые сорта сыра (русский, голландский) – 200 гр;
- Мясо (говядина, телятина, курица, индейка, кролик) и рыба (треска, окунь, судак, щука, сазан и т.д.) нежирных сортов в виде паровых котлет, тефтелей и т.п. или в отварном виде - 200 гр;
- Конфеты (зефир, пастила) – 0,5 кг;
- Мед – 0,2 л
- Фрукты (вымытые) – 1 кг;
- Печенье не сдобное – до 0,5 кг;
- Соки, компоты (кроме сливового и виноградного) по 0,2 л – 6 шт.;
- Минеральная вода – 1,5 л не более 2 бутылок.

Продукты, которые приносить нельзя:

- Копчености, консервы, паштеты, студни, колбасные изделия, маринованные и консервированные изделия из овощей и грибов, крепкие бульоны;
- Кондитерские изделия с заварным кремом и кремом из сливок;
- Жареные блюда;
- Сельдь и соленая рыба;
- Шоколад;
- Кофе;
- Заправленные винегреты, салаты (овощные, рыбные, мясные);
- Кислые фруктовые соки;
- Острые приправы, лук, чеснок, горький перец, уксус, горчица и т.п.;
- Сырые яйца;

Ежедневно дежурная медицинская сестра отделения проверяет **соблюдение правил и сроков годности (хранения)** пищевых продуктов, хранящихся в **холодильниках** отделения.

При обнаружении пищевых продуктов в холодильниках отделения с истекшим сроком годности, хранящихся без упаковок с указанием фамилии больного, а также имеющих признаки порчи, они должны изыматься в пищевые отходы.

О правилах хранения личных пищевых продуктов пациент должен быть информирован при поступлении в отделение.

Рыба (срок консервации)	40
— икра	40
— филе	36
— консервы	24
Рыба и рулеты горячего копчения	32
Крыльчатые птицы	48
Сало, сардельки, сосиски, колбасы, ветчина	48
Колбасы и сосиски рыбные	48
Мясо, рыба и курица жевательно-замороженные, мясо, рыба и курица в полимерной упаковке	24
Молочные и кисломолочные продукты (фасованные, в заводской упаковке)	48
— молоко (стерилизованное, сухое, сливки, сливки для кофе), кефир, сардельки, сосиски, колбасы, сыр, творог	48
— сметана (полужирная и жирная), молоко	48
— сливки	48
— творог (жирный и обезжиренный)	48
— творог (жирный и обезжиренный) 9%	48
— творожные сырки, творожные сырки (жирные, обезжиренные, в сахаре и т.д.)	48
— сыры (жирные и обезжиренные)	48
Овощные консервы, замороженные овощи, фасоль (консервы, фасоль, в т.д.)	48
Салаты (жирные, рыбные, овощные) и консервированные овощи	48
Овощи отварные (консервы)	48
— картофель	48
— морковь	48
— свекла	48
— капуста	48
— лук	48
— чеснок	48
— помидоры	48
— огурцы	48
— кабачки	48
— баклажаны	48
— перец	48
— грибы	48
— яйца (жирные и обезжиренные)	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 9%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 12%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 15%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 18%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 20%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 24%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 28%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 32%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 36%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 40%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 44%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 48%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 52%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 56%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 60%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 64%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 68%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 72%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 76%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 80%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 84%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 88%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 92%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 96%	48
— яйца (жирные и обезжиренные) 100%	48

В строящихся и реконструируемых ЛПО возможна организация индивидуально-порционной системы питания пациентов и персонала ("таблет-питание") - система, при которой на раздаточной линии пищеблока для каждого пациента (сотрудника) комплектуется индивидуальный поднос с крышкой, с набором порционных блюд.

Доставка питания в отделения осуществляется в специальных термоконтейнерах - тележках.

Использованная посуда помещается в отдельные отсеки этих же тележек и доставляется на пищеблок.



При применении технологии системы "таблет-питания" в палатных отделениях могут не предусматриваться столовые, буфетная состоит из одного помещения, которое оборудуется раковиной для мытья рук, моечной ванной для дезинфекции посуды (в случае проведения противоэпидемических мероприятий), бытовым холодильником, СВЧ-печью, электрическими чайниками.

Мытье посуды осуществляется централизованно на пищеблоке, при этом выделяются отдельные моечные для обработки кухонной посуды, столовой посуды пациентов и столовой посуды персонала, организуется также помещение для обработки тележек системы "таблет-питания".



В случае, если предполагается оказание медицинской помощи **детям в возрасте до одного года**, в составе отделения для детей предусматриваются **помещения для приготовления и розлива детских смесей**.

В **дневных стационарах** с кратковременным пребыванием пациентов (**не более 4 часов**) без организации горячего питания предусматриваются **комнаты подогрева пищи** (с умывальником, холодильником и оборудованием для разогрева пищи).

Допускается использование **одноразовой посуды**.



Требования к условиям труда медицинского персонала

Персонал МО должен проходить **предварительные**, при поступлении на работу, и **периодические медицинские осмотры**, с оформлением акта заключительной комиссии.

Периодические медицинские осмотры проводятся в организациях, имеющих **лицензию** на данные виды деятельности.

Профилактическая иммунизация персонала проводится в соответствии с национальным и региональным календарем профилактических прививок.

Для предотвращения вредного влияния биологического фактора на здоровье медицинского персонала в действующих МО в перевязочных для гнойных и ожоговых больных при недостаточной эффективности работы механической приточно-вытяжной вентиляции следует предусматривать **устройства обеззараживания воздуха рециркуляционного типа.**

В целях профилактики гемоконтактных инфекций **перчатки необходимо надевать перед любыми парентеральными манипуляциями у пациента.**

После снятия перчаток проводят **гигиеническую обработку рук.**

Персонал обеспечивается **средствами индивидуальной защиты** в необходимом количестве и соответствующих размеров (перчатками, масками, щитками, респираторами, фартуками и пр.) в зависимости от профиля отделения и характера проводимой работы.

Для персонала стационаров предусматривается устройство **гардеробных с душем и туалетом.**

Медицинский персонал должен быть обеспечен комплектами сменной одежды: халатами, шапочками, сменной обувью в соответствии с табелем оснащения, но **не менее 3 комплектов** спецодежды на одного работающего.



В оперблоке врачи и другие лица, участвующие в операции, должны работать в **стерильных** халатах, перчатках и масках.

Сменная обувь должна быть из нетканого материала.

Стирка одежды персонала должна осуществляться централизованно и отдельно от белья больных.

Смена одежды в подразделениях хирургического и акушерского профиля осуществляется **ежедневно** и **по мере загрязнения**.

В учреждениях **терапевтического профиля** - **2 раза в неделю** и **по мере загрязнения**.

Сменная обувь персонала, работающего в помещениях с асептическим режимом, должна быть из нетканого материала, доступного для дезинфекции.

Сменная одежда и обувь должна быть предусмотрена также и для медицинского персонала других подразделений, оказывающего консультативную и другую помощь, а также для инженерно-технических работников.