



Положение
Об организации детского питания
ГБУ РО Рязанский дом ребенка специализированный для детей
с различными формами поражения центральной нервной системы
и с нарушением психики

1.Общее положение

1.1. Положение об организации питания воспитанников ГБУ РО Рязанский дом ребенка разработано в соответствии с:

- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями)
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24 декабря 2020 г. N 44 "Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи""
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 23 сентября 2020 г. N 1008н "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием"
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 июня 2013 г. N 395н "Об утверждении норм лечебного питания"
- Письмо Министерства здравоохранения РФ от 24 марта 2017 г. N 28-1/10/2-1994 О методических рекомендациях "Рекомендуемые нормы лечебного питания (среднесуточные наборы основных пищевых продуктов) для беременных и кормящих женщин в родильных домах (отделениях) и детей различных возрастных групп в детских больницах (отделениях) РФ"
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020

г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- Постановление Правительства РФ от 18 сентября 2017 г. N 1117 "Об утверждении норм и Правил обеспечения за счет средств федерального бюджета бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви и мягким инвентарем детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам за счет средств федерального бюджета, а также норм и Правил обеспечения выпускников организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, специальных учебно-воспитательных учреждений открытого и закрытого типа, в которых они обучались и воспитывались за счет средств федерального бюджета, выпускников организаций, осуществляющих образовательную деятельность, обучавшихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам за счет средств федерального бюджета, - детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, за счет средств организаций, в которых они обучались и воспитывались, бесплатным комплектом одежды, обуви, мягким инвентарем и оборудованием"
- Постановлением Правительства Рязанской области от 19 декабря 2017 г. N 381 "О реализации частей 5 и 6 статьи 3 Закона Рязанской области от 03.04.2006 N 47-ОЗ "О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей" (с изменениями и дополнениями)
- Постановления Правительства Рязанской области от 24.12.2019 г. N 427 « Об утверждении территориальной программы государственных гарантий бесплатного оказания гражданам медицинской помощи на территории Рязанской области на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов»
- Методическими указаниями Министерства здравоохранения Российской Федерации, 2000г «Организация питания детей в домах ребенка»
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 ноября 2012 г. N 920н "Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю "диетология"
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации и Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31 мая 2019 г. N 345н/372н "Об утверждении Положения об организации оказания паллиативной медицинской помощи, включая порядок взаимодействия медицинских организаций, организаций социального обслуживания и общественных объединений, иных некоммерческих организаций, осуществляющих свою деятельность в сфере охраны здоровья"

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации лечебного питания в ГБУ РО Рязанский дом ребенка.

1.3. Положение определяет основные организационные принципы питания детей ГБУ РО Рязанский дом ребенка, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента продуктов, предназначенных для организации рационального питания воспитанников, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей, составлении меню и ассортиментных перечней, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микроэлементами.

г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- Постановление Правительства РФ от 18 сентября 2017 г. N 1117 "Об утверждении норм и Правил обеспечения за счет средств федерального бюджета бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви и мягким инвентарем детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам за счет средств федерального бюджета, а также норм и Правил обеспечения выпускников организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, специальных учебно-воспитательных учреждений открытого и закрытого типа, в которых они обучались и воспитывались за счет средств федерального бюджета, выпускников организаций, осуществляющих образовательную деятельность, обучавшихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам за счет средств федерального бюджета, - детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, за счет средств организаций, в которых они обучались и воспитывались, бесплатным комплектом одежды, обуви, мягким инвентарем и оборудованием"
- Постановлением Правительства Рязанской области от 19 декабря 2017 г. N 381 "О реализации частей 5 и 6 статьи 3 Закона Рязанской области от 03.04.2006 N 47-ОЗ "О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей" (с изменениями и дополнениями)
- Постановления Правительства Рязанской области от 24.12.2019 г. N 427 « Об утверждении территориальной программы государственных гарантий бесплатного оказания гражданам медицинской помощи на территории Рязанской области на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов»
- Методическими указаниями Министерства здравоохранения Российской Федерации, 2000г «Организация питания детей в домах ребенка»
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 ноября 2012 г. N 920н "Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю "диетология"
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации и Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31 мая 2019 г. N 345н/372н "Об утверждении Положения об организации оказания паллиативной медицинской помощи, включая порядок взаимодействия медицинских организаций, организаций социального обслуживания и общественных объединений, иных некоммерческих организаций, осуществляющих свою деятельность в сфере охраны здоровья"

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации лечебного питания в ГБУ РО Рязанский дом ребенка.

1.3. Положение определяет основные организационные принципы питания детей ГБУ РО Рязанский дом ребенка, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента продуктов, предназначенных для организации рационального питания воспитанников, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей, составлении меню и ассортиментных перечней, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микроэлементами.

1.4. Основными задачами при организации питания являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- совершенствование организации питания в лечебно-профилактическом учреждении;
- внедрение новых технологий профилактического, диетического и энтерального питания;
- утверждение номенклатуры диет, биологически активных добавок, подлежащих внедрению в учреждении;
- утверждение меню и картотеки блюд;
- контроль за организацией лечебного питания и анализ эффективности диетотерапии при различных заболеваниях.

1.5. Для решения вопросов, связанных с организацией питания в учреждении создается Комиссия по питанию.

1.6. Для решения вопросов, связанных с лечебным питанием, создается Совет по питанию.

1.7. Число членов Комиссии и Совета по лечебному питанию и его персональный состав утверждается приказом главного врача учреждения.

1.8. Контроль за организацией лечебного питания и анализ эффективности диетотерапии при различных заболеваниях остается за заместителем главного врача по лечебной работе с представлением итогов работы не реже одного раза в три месяца.

2. Порядок учета питания.

2.1. При поступлении ребенка лечебное питание назначается врачом группы, в выходной день – дежурным врачом. Назначенный стол вносится в историю болезни и одновременно в сводный заказ на всех поступивших детей, который направляется на пищеблок в установленное время. При наличии медицинских показаний, в отношении пациентов проводится оценка индивидуальных профилей потребления пищевых продуктов, пищевых веществ и энергии с использованием рекомендуемого физикального обследования и лабораторных методов исследования маркеров пищевого и метаболического статуса согласно клиническим рекомендациям.

2.2. Учет столов ведется палатными медицинскими сестрами, ежедневно составляющими «Порционник на питание» с учетом количества питающихся и их распределение по столам, подписываются ими, лечащим врачом и старшей медицинской сестрой.

2.3. Выписка «сухого пайка» при сопровождении детей в лечебные учреждения производится палатными медицинскими сестрами, для чего оформляется «Порционник на питание» с пометкой – «сопровождение» и подписываются ими, лечащим врачом и старшей медицинской сестрой.

2.4. При госпитализации воспитанников в лечебное учреждение, с целью минимизации негативного влияния резкой смены питания, воспитанник может быть обеспечен питанием. Вопрос о необходимости обеспечения ребенка питанием в стационаре решается лечащим врачом, палатными медицинскими сестрами выписывается «Порционник на питание» с пометкой «больница» и подписываются ими, лечащим врачом и старшей медицинской сестрой.

2.5. Дополнительное питание назначается лечащим врачом. «Порционник на дополнительное питание» оформляется в двух экземплярах, подписывается им и заместителем главного врача, и утверждается главным врачом. Первый экземпляр передается на пищеблок, другой сохраняется в истории развития. Срок получения дополнительного питания назначается индивидуально. Палатными медицинскими сестрами оформляется «Порционник на дополнительное питание» при наличии назначений лечащего врача.

2.6. При поступлении в день пяти и более детей составляется дополнительная меню-раскладка и выдаются дополнительные продукты.

2.7. Воспитанники ГБУ РО Рязанский дом ребенка и дети, госпитализированные в круглосуточный стационар в возрасте до 1 года, а так же дети с 12 до 18 месяцев, получающие гипоаллергенный стол, получают индивидуальное питание по назначению лечащего врача;

с 12 до 18 месяцев - протертый стол;

с 1,5 до 3х лет - общий стол для детей до 3х лет;

дети с 1,5 до 3х лет, страдающие аллергическими заболеваниями - гипоаллергенный стол; дети, старше 3х лет – общий стол для детей старше 3х лет;

лица, госпитализированные в круглосуточный стационар по уходу за ребенком – основной вариант стандартной диеты (ОВД) для взрослых.

Изменение стола проводится по назначению врача при наличии сопутствующей патологии и нарушениях физического развития ребенка.

Дети, получающие протертый, общий для детей до 3х лет и гипоаллергенный столы находятся на шестипитании, дети, получающие стол для детей старше 3х лет (реабилитационный стационар, группы дневного пребывания) – на пятипитании, лица, госпитализированные по уходу за ребенком – на трехпитании.

2.8. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать на индивидуальном столе назначениям врача, на остальные столы – меню-раскладке.

2.9. Питание в ГБУ РО Рязанский дом ребенка осуществляется в соответствии с примерным 14-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания.

2.10. Прием пищи проводится строго по графику:

Стол	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Полдник	Ужин	На ночь
Индивидуальный	По назначению врача					
Протертый	8-00	10-00	12-00	16-00	19-00	21-00
Общий до 3х лет	8-00	10-00	12-00	16-00	19-00	21-00
Гипоаллергенный	8-00	10-00	12-00	16-00	19-00	21-00

Стол	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Общий старше 3х лет	8-00	10-00	12-00	16-00	19-00

Стол	Завтрак	Обед	Ужин
ОВД для взрослых	8-00	12-00	19-00

3. Организация питания на пищеблоке.

3.1. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке

3.2 При составлении меню-раскладка учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечных заболеваний;
- сведения о наличии продуктов.

3.3. Меню-раскладка подписывается поваром, принимающим продукты, кладовщиком, отпускающим продукты и диетсестрой.

- 3.4. Меню-раскладка представляется главному врачу (заместителю главного врача по лечебной работе), накануне дня, указанного в меню для утверждения.
- 3.5. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с главным врачом (заместителем главного врача по лечебной работе) запрещается.
- 3.6. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) диетсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью главного врача (заместителя главного врача по лечебной работе). Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.7. Диетсестра:

- осуществляет выписку питания под контролем заместителя главного врача по лечебной работе;
- на основании сведений, полученных от всех групп, составляет "Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании" и подписывает (форма N 22-МЗ).
- на основании "Сводных сведений" при участии повара и завскладом составляет меню-раскладку по форме N 44-МЗ на питание больных на следующий день согласно сводного 14-дневного меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания;
- на основании итоговых данных формы N 44-МЗ выписывает "Требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)" в двух экземплярах.
- производит выдачу отделениям рационов питания по форме N 23-МЗ ("Ведомость на отпуск отделениям рационов питания для больных"), которая заполняется в одном экземпляре.
- при выдаче завтраков, обедов и ужинов работники групп расписываются в их получении, ведомость подписывается медицинской сестрой диетической и поваром.
- контролирует правильность отпуска блюд с пищеблока в отделения в соответствии с "раздаточной ведомостью";
- присутствует при закладке продуктов питания в котел, предварительно продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада (кладовой).
- контролирует объем приготовленной пищи на соответствие количеству питающихся и объему разовых порций.
- осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, проводит снятие пробы готовой пищи;
- контролирует качество получаемых от поставщика продуктов с внесением в журнал установленной формы;
- ежедневно ведет накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;
- анализирует выполнение натуральных норм питания подекадно, при необходимости проводит коррекцию;
- ежедекадно анализирует качественный состав питания с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов;
- ежедневно ведет бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы с подписями членов бракеражной комиссии;
- ежедневно отвечает за забор и хранение суточных проб от каждой партии приготовленной пищи,
- ежедневно размещает информированное меню на раздаче;
- проверяет качество продуктов при их поступлении на склад и кухню, контролирует правильность хранения запаса продуктов.
- контролирует работу пищеблока, его санитарное состояние, соблюдение правил технологической обработки продуктов и санитарно-противоэпидемических требований при приготовлении пищи, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;
- организует и лично участвует в проведении занятий со средним медицинским персоналом и работниками пищеблока по вопросам лечебного питания;

- ведет медицинскую документацию;
- контролирует своевременное прохождение профилактических медицинских осмотров работниками пищеблока и не допускает к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;
- повышает уровень профессиональной подготовки не реже 1 раза в 5 лет.

3.8. Сотрудники пищеблока - повара и кладовщик:

- обязаны работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-раскладке;
- отвечают за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов;
- обнаруженные некачественные продукты, их непоставка или недостача оформляется актом, который подписывается кладовщиком, диетсестрой, представителем коллектива или администрации и представителем поставщика;
- получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу производит материально-ответственное лицо - кладовщик по продуктам.
- выдача продуктов со склада в пищеблок проводится по утвержденному главным врачом (заместителем главного врача по лечебной работе) требованию не позднее 16-00 предшествующего дня.
- кладовщик ежемесячно должен проводить выверку остатков продуктов с бухгалтером по питанию.

3.9. В целях контроля за организацией и качеством питания воспитанников, а также разработки стратегии питания приказом главного врача создается Совет по лечебному питанию.

3.10. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 6-30- мясо, куры в первое блюдо; продукты для завтрака;
- 7-30-масло в кашу, сахар для завтрака, сахар для сиропа;
- 9-15- масло в кашу на индивидуальный стол;
- 10-00 - продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
- 11-00 – масло во второе блюдо;
- 12-15- масло в овощное пюре;
- 16-30-масло, сахар в блюда ужина.

В 6.30, 7.30, 16.30 при закладке основных продуктов присутствует дежурная процедурная медицинская сестра, в выходные и праздничные дни дежурная процедурная медицинская сестра присутствует при закладке основных продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком.

Повара должны производить закладку продуктов в присутствии ответственного лица.

3.11. На пищеблоке необходимо иметь:

- картотеку технологий приготовления блюд;
- график закладки основных продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объемов;
- медицинскую аптечку.

3.12. Работники пищеблока раздеваются и хранят личные вещи в специальной комнате для персонала.

4. Порядок контроля за качеством готовой пищи

4.1. Для контроля за качеством питания в учреждении создается бракеражная комиссия. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4.2. Перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции и бракеража поступающего продовольственного сырья;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании Комиссии по питанию, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качеству питания.

4.3. 1 раз в месяц контроль готовой пищи перед выдачей ее проводится главным врачом (или его заместителем по лечебной работе).

5. Организация питания детей в группах.

5.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется воспитателями и медицинскими сестрами и состоит в:

- создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному главным врачом.

5.3. Кормление осуществляется из индивидуальных тарелок с применением индивидуальных столовых приборов за обеденным столом.

5.4. Перед раздачей пищи сотрудник обязан:

- Промыть столы горячей водой с мылом;
- Тщательно вымыть руки;
- Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

5.5. Перед приемом пищи дети сами или с помощью взрослого моют руки с мылом.

5.6. подача блюд и прием пищи в обед для детей на общих столах осуществляется в следующем порядке:

- Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- Дети рассаживаются за столы на закрепленные за ними места;
- Подается первое блюдо;

- Дети приступают к приему первого блюда - едят сами или с помощью взрослого;
- По окончании, убираются со столов тарелки из-под первого блюда;
- Подается второе блюдо;
- При необходимости воспитатель или мед.сестра докармливают ребенка;
- Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Категорически запрещается смешивать блюда в одной тарелке. Смешивание блюд для детей с дисфагией разрешается только по письменному назначению врача группы.

Разрешается:

- добавление в кашу тертого яйца, сыра, масла;
- печенья в кефир.

Продолжительность завтрака, полдника, ужина – 40 мин

Продолжительность обеда – 60 мин.

Кормление одного ребенка не должно быть меньше 15 мин.

Кормление насильно запрещено.

5.7. Подача блюд и прием пищи в обед на протертом столе осуществляется в следующем порядке:

- Кормление ребенка проводится воспитателем или мед.сестрой;
- В ручку ребенка дается хлеб, ложка;
- Производится кормление первым блюдом;
- Производится кормление вторым блюдом со смешиванием гарнира и порционного блюда;
- Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда из бокала.

Категорически запрещается смешивать блюда в одной тарелке. Смешивание блюд для детей с дисфагией разрешается только по письменному назначению врача группы.

Разрешается:

- добавление в кашу тертого яйца, сыра, масла;
- печенья в кефир;
- киселя в запеканку.

Продолжительность завтрака, полдника, ужина – 40 мин

Продолжительность обеда – 60 мин.

Кормление одного ребенка не должно быть меньше 15 мин.

Кормление насильно запрещено.

5.8. Кормление детей на индивидуальном столе:

- Кормление ребенка из бутылочки проводится обязательно на руках, кормление в кровати строго запрещено;
- Кормление ребенка блюдами прикорма проводится воспитателем или мед.сестрой обязательно на руках или в стульчике;
- Постепенное приучение ребенка к питанию с ложки и к питью из бокала.

Разрешается смешивать пищу в одной тарелке:

- добавление в кашу желтка, фруктового пюре;
- добавление печенья в кефир;
- добавление творога в кефир;
- добавление мясного фарша (пюре) в овощное пюре или кашу.

Кормление одного ребенка не должно быть меньше 15 мин.

Кормление насильно запрещено.

5.9. После кормления сотрудник обязан:

- Протереть обеденные столы дез.раствором двукратно с интервалом 15 мин;
- Провести влажную уборку полов.

6. Организация питания в реабилитационном отделении.

6.1. Перед раздачей пищи дежурная медицинская сестра обязана:

- Промыть обеденные столы горячей водой с мылом;
- Тщательно вымыть руки;
- Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

6.2. Кормление ребенка проводится лицом, госпитализированным по уходу.

6.3. Кормление ребенка осуществляется из индивидуальных тарелок с применением индивидуальных столовых приборов за детским обеденным столом или в стульчике в обеденной зоне кухни реабилитационного отделения.

6.4. Прием пищи лицами, госпитализированными по уходу, осуществляется в обеденной зоне реабилитационного отделения за обеденным столом.

6.4. Мытье посуды осуществляется в моечных кухни реабилитационного отделения, в отдельных моечных для кухонной посуды и столовой посуды пациентов.

6.5. После приема пищи дежурная медсестра обязана:

- Протереть обеденные столы дез.раствором двукратно с интервалом 15 мин;
- Провести влажную уборку полов.

6.6. В отделение должны быть вывешены списки разрешенных для передачи продуктов с указанием их предельного количества; сведения о правилах хранения пищевых продуктов.

6.7. Ежедневно медицинская сестра проверяет соблюдение правил и сроков годности (хранения) продуктов, хранящихся в холодильнике отделения. При нарушении правил и сроков хранения продукты изымаются в пищевые отходы.