



**Казенное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа – Югры  
«Детский противотуберкулёзный санаторий имени Е.М.  
Сагандуковой»**

**ПРИКАЗ**

**01.02.2012 г.**

**№ 12-о**

**г. Ханты-Мансийск**

**«О создании бракеражной комиссии на 2012 год»**

С целью совершенствования системы лечебного питания, обеспечения качества и безопасности продуктов питания в КУ «Детский противотуберкулёзный санаторий имени Е.М. Сагандуковой»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Утвердить:**

**1.1. Положение о бракеражной комиссии (Приложение № 1).**

**1.2. Комплексный план мероприятий по организации лечебного питания (Приложение №2).**

**2. Создать бракеражную комиссию на 2012 год в составе:**

**Председатель комиссии:**

Главный врач – А.А. Таберт

**Заместитель председателя комиссии:**

Заведующий отделением – Л.А. Ревякина

**Члены комиссии:**

Главная медицинская сестра – О.Н. Верзилина

Медицинская сестра диетическая – Г.Н. Верёвкина

Шеф повар – Е.А. Гранкина

Заведующий продуктовым складом – Т.А. Шумилова

**3.** Верзилиной О.Н. – главной медицинской сестре:

**3.1.** Организовать работу бракеражной комиссии, согласно утверждённому Плану мероприятий по организации лечебного питания;

**3.2.** Два раза в год готовить информацию о ходе реализации Плана мероприятий по организации лечебного питания.

**4.** Контроль исполнения настоящего приказа возложить на заведующего отделением Ревякину Л.А.

Главный врач

А.А. Таберт

**Лист ознакомления  
с приказом № 12-о от 01.02.2012 г.  
«О создании бракеражной комиссии на 2012 год»**

<b>№ п/п</b>	<b>Ф.И.О.</b>	<b>Должность</b>	<b>Подпись работника</b>
1.	Ревякина Л.А.	Заведующий отделением	
2.	Верзилина О.Н.	Главная медсестра	
3.	Верёвкина Г.Н.	Медсестра диетическая	
4.	Гранкина Е.А.	Шеф-повар	
5.	Шумилова Т.А.	Заведующий продовольственным складом	

Приложение № 1 к приказу  
№ 12-о от 01.02.2012 года

Утверждаю  
КУ ХМАО – Югры «Детский  
противотуберкулезный санаторий  
имени Е.М. Сагандуковой»  
Главный врач \_\_\_\_\_ А.А. Таберт  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2012 год

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
О бракеражной комиссии

ПП – 04 – 05- 2012 год

1. Деятельность Комиссии осуществляется в соответствии с разработанным и утвержденным главным врачом санатория планом работы.
2. Комиссию возглавляет главный врач.
3. Приказом руководителя лечебно-профилактического учреждения создается комиссия по организации питания в учреждении, и назначаются ответственные лица во всех подразделениях отделения за обеспечение эффективности лечебного питания.
4. Комиссия координирует взаимодействие специалистов, вовлеченных в обеспечение системы организации лечебного питания.
5. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал с заслушиванием итогов работы.
6. Решения Комиссии являются обязательными для исполнения всеми сотрудниками.
7. Комиссией проводится оценка качества и эффективности организации системы лечебного питания в Учреждении.
8. Председатель Комиссии решает следующие задачи:
  - 8.1. Определение приоритетных задач по организации лечебного питания;
  - 8.2. Осуществление руководства и координации деятельности Комиссии; обеспечение своевременного проведения заседаний комиссии;
  - 8.3. Определение ответственных за проведение отдельных мероприятий по организации лечебного питания;
  - 8.4. Осуществление анализа деятельности Комиссии и эффективности проводимых мероприятий.
  - 8.5. Утверждение номенклатуры диет, 14 – дневного меню.
9. Заместитель председателя комиссии проводит:
  - 9.1. Подготовку материалов на заседание Комиссии; планирование ее работы;
  - 9.2. Подготовку медицинских кадров по осуществлению лечебного питания;
  - 9.3. Разработку новых технологий профилактического, диетического питания;

- 9.4. Контроль за организацией лечебного питания и анализ эффективности диетотерапии с заслушиванием отчета на заседании Комиссии 2 раза в год.
10. Клинические специалисты (педиатр, фтизиатр) организуют:
- 10.1. Назначение диетического питания;
- 10.2. Оценку пищевого статуса ребенка.
11. Главная медицинская сестра проводит:
- 11.1. Разработку форм и планов повышения квалификации сотрудников по лечебному питанию;
- 11.2. Обучение медицинских сестер палатных проведению органолептической оценки готовой пищи; контроль знаний (тестирование);
- 11.3. Занятия с работниками пищеблока по вопросам лечебного питания, санитарно-гигиенического режима; контроль знаний (на рабочем месте);
- 11.4. Эффективную оценку соблюдения санитарно – гигиенического и дезинфекционного режима пищеблока;
- 11.5. Организует исследование готовых блюд и рационов на калорийность и химический состав, согласно Программе производственного контроля с последующим отчетом о результатах лабораторных методов исследования продуктов питания, объектов внешней среды на заседании Комиссии 2 раза в год.
12. Медицинская сестра диетическая проводит:
- 12.1. Разработку 14 – дневного меню (весна – лето; осень – зима) с последующим утверждением органами Роспотребнадзора;
- 12.2. Ежемесячную оценку содержания основных пищевых веществ, норм питания и энергетическую ценность лечебного питания, с последующим отчетом на заседании Комиссии;
- 12.3. Активную санитарно – просветительную работу по рациональному и лечебному питанию для всех сотрудников лечебно – профилактического учреждения;
- 12.4. Контроль своевременного прохождения профилактических медицинских осмотров сотрудниками пищеблока.
13. Шеф – повар обеспечивает:
- 13.1. Качество и безопасность продуктов питания на пищеблоке;
- 13.2. Обучение поваров технике приготовления диетических блюд, с последующей сдачей зачета (на рабочем месте);
14. Заведующий продовольственным складом обеспечивает качество и безопасность продуктов питания поступающих на склад.
15. Экономист ежемесячно проводит анализ фактического исполнения натуральных норм питания с последующим отчетом на общей планерке.

Приложение № 2 к приказу  
№ 12/1-о от 01.02.2012 года

Утверждаю  
КУ ХМАО – Югры «Детский  
противотуберкулезный санаторий  
имени Е.М. Сагандуковой»  
Главный врач \_\_\_\_\_ А.А. Таберт  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2012 год

**Комплексный план мероприятий по организации лечебного питания на 2012 год**

№ п\п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный	Отметка о выполнении	Примечание
1.	Организовать систему мероприятий по совершенствованию лечебного питания в учреждении	постоянно	гл.м/с Верзилина О.Н. зав. отд. Ревякина Л.А.		
2.	Внедрение новых технологий лечебного питания, назначение специализированных продуктов питания, диетического питания	постоянно	зав. отд. Ревякина Л.А.		
3.	Утверждение номенклатуры диет, 14 – дневного меню раскладки;	2 раз в год (осень-зима; весна – лето)	гл. врач Таберт А.А.		
4.	Утверждение ежедневного меню - раскладки	ежедневно	гл. врач Таберт А.А.		
5.	Осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм при	ежедневно  1 раз в неделю	д\с Веровкина Г.Н.  гл. м/с Верзилина О.Н.		

	транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания на склад;				
6.	Осуществление входного контроля качества и безопасности поступающих на пищеблок продуктов питания	ежедневно	шеф-повар Гранкина Е.А.		
7.	Осуществление контроля соблюдения технологии приготовления и выхода готовых блюд	ежедневно	шеф-повар Гранкина Е.А.		
8.	Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов поступающих на продовольственный склад	ежедневно	Зав. продовольственным складом Шумилова Т.А.		
9.	Осуществление контроля правильности хранения запасов продуктов питания на складе	Ежедневно	Диетсестра Вережкина Г.Н.		
10.	Осуществление контроля организации работы пищеблока, санитарно-эпидемического режима	ежедневно 2 раза в неделю	д\с Вережкина Г.Н. гл. м/с гл. Верзилина О.Н.		
11.	Осуществление контроля сроков реализации продуктов питания,	ежедневно 2 раза в	д\с Вережкина Г.Н. гл. м/с Верзилина О.Н.		

	условия их хранения на пищеблоке, качества приготовления пищи, правильности отпуска с пищеблока в соответствии с «меню-раскладкой»	неделю			
12.	Осуществление контроля соответствия блюд физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах	ежемесячно	зав отделением Ревякина Л.А.		
13.	Осуществление контроля закладки продуктов и соответствия объемов приготовления питания объему утвержденных разовых порций и количеству детей	ежедневно	д\с Веревкина Г.Н.		
14.	Оценка исследования готовых блюд и рационов на калорийность и химический состав	2 раз в год Отчет 2 раза в год о результатах лабораторных методов исследования продуктов питания, воды, объектов внешней среды	гл. м\с Верзилина О.Н.		
15.	Осуществление контроля своевременного прохождения периодического медицинского осмотра работниками пищеблока	ежемесячно  1 раз в год	д\с Веревкина Г.Н.  гл. м\с Верзилина О.Н.		
16.	Анализ фактического исполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц С последующим отчетом на общей планерке о результатах	экономист Окулова М.В. Зав. отделением Ревякина Л.А.		



		исполнения			
17.	Обучение медицинских сестер палатных (дежурных) проведению органолептической оценки готовой пищи, бракераж готовой продукции	1 раз в год с последующей сдачей зачета	гл. м\с Верзилина О.Н.		
18.	Проведение занятий с работниками пищеблока по вопросам: 1. Лечебного питания; 2. Санитарно-эпидемического режима; 3.Профилактике кишечных заболеваний; 4.Технологии приготовления блюд; 5. Сервировке стола.	1 раз в месяц и по мере необходимости	гл. м\с Верзилина О.Н. диет.сестра Веревкина Г.Н.  диет. сестра Веревкина Г.Н.  шеф повар Гранкина Е.А.  Шеф повар Гранкина Е.А.		
19.	Обеспечение бракеража готовой пищи согласно графика	ежедневно	Зав. отделением Ревякина Л.А.		
20.	Обеспечение Оценки пищевого статуса ребенка: - разработать анкету – опросник; - обеспечить антропометрические методы исследования (оценка динамики массы тела)	ежемесячно	Зав. отделением Ревякина Л.А.  Гл. м\с Верзилина О.Н.		
21.	Оценка качества и эффективности организации системы лечебного питания	2 раза в год	Зав. отделением Ревякина Л.А.		

