

«Утверждаю»  
Главный Государственный  
санитарный врач РА

2018г.

Скорик Л.В.



**Методические указания  
по текущему контролю за организованным  
питанием в санаторно-курортных учреждениях отдыха  
№11-2305-2018г.**

Республика Абхазия  
г.Сухум

2018г.

1. Текущий и лабораторный контроль за организованным питанием в учреждениях отдыха проводится врачом по коммунальной гигиене (или его помощником), а при их отсутствии – врачом или помощником по гигиене питания.

2. Текущий контроль осуществляется в соответствии с любым из следующих документов:

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утв. Глав. Гос. сан. врачом РФ 06.11.2001г.

- санитарные правила 05-1010-2016 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям (объектам) общественного питания и изготовлению в них собственной продукции» утв. Глав.Гос.санврачом РА 21.10.2016г.

3. Санитарно-бактериологический контроль проводится в соответствии с «Методическими указаниями по сан.бак.контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», утв. Глав.Гос.сан. врачом РА 20.10.2016г. за № 07-1210-2016г.

4. В Учреждениях отдыха с дифференцированным питанием по диетам или с общим столом при контроле суточного рациона на калорийность или одного приема пищи (завтрак или обед, или ужин) на полноту вложения сырья работникам лаборатории, производящим исследования, необходимо руководствоваться следующим:

расчет раскладки производить по таблицам химического состава пищевых продуктов (с учетом скидки на отходы) под редакцией академика АМН СССР Покровского, выпущенных в 1976г. В случае, если этих таблиц нет, можно пользоваться таблицами под редакцией профессора Будягина. Отбор проб производится путем «ареста». Расчет исследования готовых блюд производится на «выход» указанной в рецептуре. Если добавленная порция взятая методом «ареста» значительно отличается по весу от предусмотренного выхода, в заключение врачу надо указать на понижение или завышение веса продукции в граммах. Расчет исследования готовых блюд, взятых методом «ареста» проводится на фактически доставленную порцию блюд. Заключение о выполнении норм вложения сырья и калорийности блюд проводят путем сопоставления лабораторных данных с минимально допустимыми количествами сухого остатка, жира и калорийности, рассчитанными по рецептуре.

5. В акте проверки обязательно отразить, как был подготовлен к курортному сезону пищеблок, и что на нем конкретно сделано, отметив качество ремонтных работ.

6. Отметить количество отдыхающих в момент проверки по регистрационному журналу и меню раскладке.

7. В акте проверки пищеблока дополнительно обязательно перечислить:

- наименование всех производственно-складских и административно – бытовых помещений;

-соответствие внутренней отделки всех помещений санитарным требованиям;

-состояние медицинского контроля медработников учреждения отдыха за организованным питанием;

-во сколько смен организовано питание отдыхающих;

-изменяются ли блюда в меню по дням недели; организовано ли диетическое питание, и по каким диетам, или речь идет об общем столе. Одновременно проанализировать меню за неделю, 15 дней или за месяц; обратив особое внимание на наличие свежих фруктов, овощей, зелени;

-имеются ли на пищеблоке калькуляционные карточки на каждое изготовленное или планируемое в неделю блюдо; при необходимости проверить суточную калорийность того или иного рациона или проверить по одноразовой пробе обеда правильность вложения сырья на его изготовление;

-какие диеты по номерам используются;

-перечислить имеющееся в наличии и в рабочем состоянии специализированное технологическое оборудование для приготовления диет-блюд (универсальные протирочные машины, для приготовления картофельного пюре, взбивальная машина <sup>нагр.</sup> для овощных и фруктовых пюре, машины для измельчения продуктов, жарочные шкафы, жарочные и пекарные шкафы, соковыжималки и т.д.)

8. Перечислить конкретные санитарно-противоэпидемические мероприятия, запланированные медицинским персоналом учреждения отдыха по профилактике массовых пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди отдыхающих (ежедневный бракераж сырья и готовых блюд; организация внезапных обследований работников пищеблока на стафилококковое и кишечное носительство; осмотр рук сотрудников на гнойничковые заболевания, лекции, подготовка работников к сдаче сан.минимума и т.д.

#### Приложение №1

Примерный перечень и основная характеристика диет,  
которыми пользуются в санаторно-курортных учреждениях.

##### Диета № 15 – общий стол

- почти полностью соответствует нормам питания для здорового человека, не занятого физическим трудом.

Витамины входят в повышенных количествах, в виде свежих фруктов, ягод, свежеприготовленных напитков.

Допускаются все виды кулинарной обработки пищи. Температура пищи обычная.

· 2800-2900 ккал. в сутки: белков – 90-95гр. (55% животные); жиры -100-105гр. (30% растительные); углеводы – 400гр.; свободная жидкость – 1,5-2 литра; соль – 15гр.

Диета № 1 Б – при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки или хроническом гастрите.

Пищу отваривают в воде или на пару; протирают, дают в полужидком и пюреобразном виде.

Ограничено количество соли. Исключены очень горячие и холодные блюда.

2500-2600 ккал.; белки – 90гр. (60-70% животных); жиры 90-95гр. (25% растительные); углеводы – 300-350гр.; свободная жидкость – 1,5 литра, соль 8-10 гр.

Диета № 3 хронические заболевания кишечника вне обострения.

Пищу готовят в измельченном виде или на пару, запекают. Овощи и плоды в сыром и вареном виде. В диете включают холодные первые и сладкие блюда.

2800-3000 ккал.; белки - 90-100гр. (55% животные); жиры - 90-100гр. (30% растительные); углеводы - 400-420 гр. Свободная жидкость – 1,5 литра., соль -15 гр.

Диета № 5 при хронических холециститах и гепатитах, желчнокаменной болезни.

Блюда готовят отварными, запеченными, изредка тушенными. Исключают холодные блюда;

2800-2900ккал. белки -90-100гр.(60% животные); жиры -80-90гр. (30% растительные), углеводы – 400гр. Свободная жидкость 1,5-2 литра, соль – 10гр.

Диета № 5 П – хронический панкреатит.

Блюда в основном в протертом и измельченном виде. Варят в воде или на пару, запеченные. Нельзя горячие и очень холодные блюда;

2600-2700 ккал. Белки 110-120гр. (60-65% животные); жиры 80гр (15-20% растительные); углеводы 350-400гр. В сладкие блюда вместо сахара 20-30гр. ксилита. Свободная жидкость -1,5 литра, соль -10гр.

Диета № 6 – при подагре и мочекаменной болезни.

2700-2800ккал. Белки -70-80гр (50% животные); жиры -80-90гр. (30% растительные); углеводы – 400гр. Свободная жидкость 1,5-2 литра. Соль - 10гр.

Диета № 7 В – при нефротическом синдроме, при хронических заболеваниях почек.

Кулинарная обработка без механического щажения. Мясо и рыбу отваривают. Пищу готовят без соли.

2800 ккал. Белки 120-125гр. (60-65% животные); жиры - 80гр (30% растительные); углеводы - 400гр.; Ограничение питьевого режима - свободная жидкость – 0,8 литра.

Диета № 9 – при сахарном диабете легкой и средней тяжести.

Вареные и запеченные изделия, реже - жареные и тушеные. Для сладких блюд и напитков ксилит или сорбит.

2300-2500ккал. Белки 90-100гр. (55% животные); жиры 75-80гр. (30% растительные); углеводы 300-350гр. Свободная жидкость -1,5 литра. Соль -

12гр., при появлении отеков различной локализации, ограничение соли до 3-5 гр.

Диета № 10 А при заболеваниях сердечно-сосудистой системы с недостаточностью кровообращения II Б- III - степени.

Блюда готовят в отварном и протертом виде. Жареные, горячие и холодные блюда исключены.

1900 ккал. Белки 60гр.(70% животные); жиры -50гр. (20-25% растительные); углеводы -300гр. Свободная жидкость - 0,6-0,7 литра. Соль повышенная исключена.

Диета № 10 – заболевания сердечно-сосудистой системы с недостаточностью кровообращения I -II А степени.

Рыбу и мясо отваривают. Готовят без соли.

1900 ккал. Белки - 90гр. (50-60% животные); жиры -70гр. (25-30% растительные); углеводы 350-400гр. Свободная жидкость – 1,2 литра. Соль выдают на руки 3-5 раз по 1 гр.

Примечание: В профильные санаторно-курортные учреждения не принимают больных с обострением заболеваний. Конкретно, какие продукты не разрешается на ту или иную диету, решает врач-диетолог или врач-терапевт санаторно-курортного учреждения.