



МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ

РЕШЕНИЕ КОЛЛЕГИИ № 4

г. Челябинск

от «22» 12 2021 г.

№ 8

Организация лечебного питания в
стационарах медицинских
организаций Челябинской области

Заслушав доклад главного внештатного специалиста диетолога Министерства здравоохранения Челябинской области в Челябинской области, заведующего отделом организации лечебного питания ГБУЗ «Челябинская областная клиническая больница» Афониной Е.В., Коллегия Министерства здравоохранения Челябинской области отмечает, что организация лечебного питания в стационарах медицинских организаций Челябинской области осуществляется в соответствии с требованиями действующих нормативно-правовых актов.

Организация лечебного питания в стационарах медицинских организаций Челябинской области осуществляется на основании:

Федерального закона от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».

Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности продукции».

Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.11.2012 г. № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология».

Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания».

Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 г. № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием».

СанПин 2.3./3.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

СанПин 2.1.3.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, Сооружений, оборудования и транспорта, а так же условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ и оказание услуг».

СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

В 2020 г. укомплектованность штатных должностей врача-диетолога, медицинскими сестрами диетическими представлена в Таблице 1.

Таблица 1

Информация по кадровому составу						
№ п/п	Должность	Количество во ставок	Общее количество, физических лиц	Высшая категория, физических лиц	Первая категория, физических лиц	Вторая категория, физических лиц
1.	Врач-диетолог	15,50	4	1	1	0
2.	Медицинская сестра	149,00	92	27	2	2

В таблице 1 указано количество врачей-диетологов, для которых диетология является основной специальностью с работой на полную ставку, в стационарах работают совместители.

При проведении анализа предоставленной информации выявлено, что из 98 медицинских организаций 87 имеют собственные пищеблоки, приготовление питания передано сторонним организациям (аутсорсинг) в 11 медицинских учреждениях.

При проведении сводного анализа выполнения норм лечебного питания в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания» по самой назначаемой в стационарах стандартной диете ОВД выявлено, что выполнение норм, близкое к нормам приказа (от 70 % до 110 %) отмечено по хлебу пшеничному и ржаному, макаронам, картофелю, молоку, маслу растительному и сливочному, овощам, яйцу, рыбе, сахару, кондитерским изделиям, крупам, чаю, сухофруктам, томату, соли. Выполнение норм продуктового набора от 50 % до 60 % - по кисломолочным напиткам, сметане, говядине, творогу, сыру. Значительное недовыполнение (до 20 % от нормы) по фруктам, сокам овощным и фруктовым, другим овощам (кабачки, баклажаны, капуста цветная и прочее), зелени, овощам консервированным. Выполнение норм лечебного питания по СБКС (смеси белковой композитной сухой) 5,4 %, ВМК (витамино-минеральным комплексам) до 4 %.

В 2021 году осуществлялся выезд с целью оценки организации лечебного питания в шесть учреждений здравоохранения Челябинской области:

ГБУЗ «Городская больница им. А.П. Силаева г. Кыштым».

ГБУЗ «Городская больница № 1 г. Коркино».

ГБУЗ «Городская больница № 2 г. Коркино».

ГБУЗ «Районная больница г. Аша».

ГБУЗ «Городская больница г. Верхний Уфалей».

ГБУЗ «Районная больница г. Касли».

По результатам выездов составлены справки об организации лечебного питания в вышеперечисленных медицинских организациях.

В ГБУЗ «Городская больница им. А.П. Силаева г. Кыштым»:

Питание трехразовое на ОВД, ЩД, ВБД, ВБД-9 (завтрак, обед, ужин), четырехразовое на дети ЩД, дети ОВД, акушерское, (завтрак, обед, полдник, ужин). Стоимость 1 койко/дня в 2020 г. 72,85 руб. Выполнение в 2020 г. норм химического состава и энергоценности стандартных диет по ОВД как самой назначаемой диете: белки 58,6г (69 % от нормы), жиры 52,7 г (82 % от нормы), углеводы 266 г (89 %), энергоценность 1708 ккал (79 % от нормы).

Выполнение норм лечебного питания за 2020 год в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания» при соблюдении ОВД как самой назначаемой диеты: хлеб 66,56 %, картофель 73,3 %, овощи 42 %, крупы 149 %, макаронны 71,6 %, птица 566 %, рыба 85,6 %, яйцо 100 %, молоко 45 %, творог 21 %, сыр 37,7 %, сахар 89 %, масло сливочное 87,3 %, масло растительное 60,8 %, колбаса 46,5 %, мука 272 %. Не включены в меню на стандартные диеты мясо говядины, огурцы, помидоры парниковые, другие овощи (кабачки, капуста цветная, брокколи, фасоль зеленая стручковая и пр.), фрукты, консервированные овощи, соки, кефир, кофе, какао, витаминно-минеральные комплексы, смеси белковые композитные сухие. Состояние организации лечебного питания в стационаре оценивается как относительно удовлетворительное. Для улучшения организации питания пациентов предложено:

1. Обеспечить проведение текущего ремонта потолка пищеблока.
2. Разработать систему безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР – срок сентябрь 2021 г.
3. Установить как минимум четырехразовый режим питания в соответствии с инструкцией по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях – Приложение 4 приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
4. Выполнение норм химического состава и энергоценности по стандартным диетам привести в соответствие с Таблицей 1 Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях приказа № 330 от 05.08.2003 г. за счет включения в меню более полного набора продуктов, рекомендованных приказом № 395-н от 21 июня 2013 г. «Об утверждении норм лечебного питания».

5. Привести в соответствие с санитарными нормами работу буфетов отделений (дезинфекция посуды, режимы уборок, запрет на хранение личных вещей и продуктов персонала, замена эмалированной транспортной посуды и прочее).

В ГБУЗ «Городская больница № 1 г. Коркино» и ГБУЗ «Городская больница № 2 г. Коркино» :

Отсутствует медицинская сестра диетическая в ГБУЗ «Городская больница № 1 г. Коркино». Ее функции исполняет зав. производством. В ГБУЗ «Городская больница № 2 г. Коркино» используемые диеты: стандартные ОВД, ШД, специализированные – 9. Стоимость 1 койко/дня 113 руб. Питание четырехразовое.

Выполнение норм химического состава по ОВД как самой назначаемой диете ГБУЗ «Городская больница №1 г. Коркино» в пределах 80-85 % энергоценность 2000-2150 ккал, в ГБУЗ «Городская больница № 2 г. Коркино» химический состав и энергоценность рациона соответствуют нормам приказа.

Выполнение норм лечебного питания в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания» по предоставленной информации при соблюдении ОВД как самой назначаемой диеты ГБУЗ «Городская больница № 1 г. Коркино»: хлеб 100 %, картофель 83 %, овощи 42 %, крупы 142 %, макароны 90 %, говядина 30 %, птица 174 %, рыба 55 %, яйцо 60 %, молоко 108 %, творог 61 %, сыр 34 %, сахар 81 %, масло сливочное 74 %, масло растительное 54 %, колбаса 27 %, мука 376 %. В ГБУЗ «Городская больница № 2 г. Коркино»: хлеб 102 %, картофель 112 %, овощи 70 %, крупы 172 %, макароны 93 %, говядина 65 %, птица 114 %, рыба 102 %, яйцо 92 %, молоко 120 %, творог 151 %, сыр 126 %, сахар 124 %, масло сливочное 125 %, масло растительное 111 %, колбаса 84 %, мука 207 %, фрукты 61 %. Не включены в меню на стандартные диеты огурцы, помидоры парниковые, другие овощи (кабачки, капуста цветная, брокколи, фасоль зеленая стручковая и пр.), консервированные овощи, витаминно-минеральные комплексы (ВМК), смеси белковые композитные сухие (СБКС).

В ГБУЗ «Городская больница № 1 г. Коркино» не организован производственный контроль соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий, программа производственного контроля не предоставлена, не производились анализы проб готовой пищи, смывы с поверхностей на БГКП в 2020 г.

Состояние организации лечебного питания в стационарах ГБУЗ «Городская больница № 1 г. Коркино», ГБУЗ «Городская больница № 2 г. Коркино» оценивается как удовлетворительное.

Для улучшения организации питания пациентов предложено:

1. Разработать систему безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР – срок сентябрь 2021 г.

2.. разработать Программу производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий с применением принципов НАССР .

3. В ГБУЗ «Городская больница № 1 г. Коркино» выполнение норм продуктового набора максимально приблизить к нормам, рекомендованным приказом № 395н от 21 июня 2013 г. «Об утверждении норм лечебного питания».

4. Совет по лечебному питанию проводить не реже 1 раза в 3 месяца с ведением протокола заседания.

5. Произвести замену эмалированной транспортной посуды на алюминиевую или из нержавеющей стали.

В ГБУЗ «Районная больница г. Аша»:

Номенклатура диет (система стандартных диет) соответствует приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических организациях Российской Федерации». Используемые диеты стандартные - ОВД, ШД, НКД, но не дифференцировано меню по обозначенным диетам, на все столы даются одни и те же блюда. Не разработаны специализированные диеты для пациентов с сахарным диабетом, хирургические диеты. Стоимость 1 койко/дня 65,37 руб. Питание трехразовое, выдается дополнительное питание (сок) для родильниц и кормящих матерей за счет родовых сертификатов. Выполнение норм химического состава стандартных диет по ОВД как самой назначаемой диете в пределах 75 %, энергоценность 2000 ккал. Выполнение норм лечебного питания по предоставленной информации за май 2021г при соблюдении ОВД как самой назначаемой диеты: хлеб 100 %, картофель 73 %, овощи 43 %, крупы 134 %, макароны 95 %, птица 340 %, рыба 58 %, яйцо 26 %, молоко 38 %, сахар 71 %, масло сливочное 52 %, масло растительное 40 %. Не включены в меню на стандартные диеты говядина, творог, сыр, колбаса, мука, фрукты, огурцы, помидоры парниковые, другие овощи (кабачки, капуста цветная, брокколи, фасоль зеленая стручковая и пр.), консервированные овощи, витаминно-минеральные комплексы (ВМК), смеси белковые композитные сухие (СБКС).

В ГБУЗ «Районная больница г. Аша» программа производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий предоставлена, но не организован производственный контроль калорийности и химического состава готовых блюд, микробиологический контроль готовой пищи.

Состояние организации лечебного питания в стационарах медицинской организации нельзя признать удовлетворительным.

Для улучшения организации питания пациентов предложено:

1. Провести ремонт помещений пищеблока.
2. Дополнить Программу производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий контролем калорийности и химического состава готовых блюд,

производить микробиологический контроль готовой пищи при возможности проведения данных анализов.

3. Принять срочные меры по укомплектованию должности медицинской сестры диетической для организации питания пациентов на площадке в г. Аша.

4. Выполнение норм продуктового набора максимально приблизить к нормам, рекомендованным приказом № 395н от 21 июня 2013 г. «Об утверждении норм лечебного питания».

5. Разработать специализированную диету для пациентов с сахарным диабетом, хирургические диеты, щадящую диету, рационы для детей разных возрастных групп.

6. Произвести замену эмалированной транспортной посуды на алюминиевую или из нержавеющей стали.

7. Приобрести недостающую столовую посуду.

В ГБУЗ «Городская больница г. Верхний Уфалей»:

Стоимость 1 койко/дня в 1 квартале 2021 г. 120,86 руб. Аутсорсинг.

Выполнение в 2021 г. норм химического состава и энергоценности стандартных диет по ОВД как самой назначаемой диете: белки 67,8г (80 % от нормы), жиры 50,52 г (72 % от нормы), углеводы 277 г (92 %), энергоценность 1602,8 ккал (74% от нормы).

Выполнение норм лечебного питания за первое полугодие 2021 года по предоставленной информации при соблюдении ОВД как самой назначаемой диеты: хлеб 66,56 %, картофель 100 %, овощи 136 %, крупы 63 %, птица 248 %, рыба 186 %, молоко 190 %, сахар 96 %, масло сливочное 35 %, масло растительное 50 %, сметана 67 %. Не включены в меню на стандартные диеты мясо говядины, макаронны, яйцо, творог, сыр, кисломолочные продукты, колбаса, мука, огурцы, помидоры парниковые, другие овощи (кабачки, капуста цветная, брокколи, фасоль зеленая стручковая и пр.), сухофрукты, фрукты, консервированные овощи, соки, кофе, какао, витаминно-минеральные комплексы, смеси белковые композитные сухие. В меню используется маргарин, не включенный в перечень продуктов.

В соответствии с действующими нормативами, в ГБУЗ «Городская больница г. Верхний Уфалей» организован производственный контроль.

Состояние организации лечебного питания в стационаре оценивается как относительно удовлетворительное.

Для улучшения организации питания пациентов предложено:

1. Установить как минимум четырехразовый режим питания в соответствии с инструкцией по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях – Приложение 4 приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

2. Выполнение норм химического состава и энергоценности по стандартным диетам привести в соответствие с Таблицей 1 Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях

приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» за счет включения в меню более полного набора продуктов, рекомендованных приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации № 395н от 21 июня 2013 г. «Об утверждении норм лечебного питания».

3. Произвести замену эмалированной посуды на посуду из нержавеющей стали или алюминия для кратковременного хранения пищи в буфетах отделений.

В ГБУЗ «Районная больница г. Касли»:

Медицинская сестра диетическая аттестована, не имеет квалификационной категории по диетологии, т.к. работает с 2019 года.

Питание четырехразовое на все диеты. Стоимость 1 койко/дня в 2021 г. 83,26 руб.

Выполнение в 2021 г. норм химического состава и энергоценности стандартных диет по ОВД как самой назначаемой диете: белки 97 г (100 % от нормы), жиры 80 г (100 % от нормы), углеводы 349 г (100 %), энергоценность 2617 ккал (100 % от нормы).

Выполнение норм лечебного питания за 2021 год по предоставленной информации при соблюдении ОВД как самой назначаемой диеты: хлеб 100 %, картофель 85 %, овощи 72 %, крупы 112 %, макароны 100 %, птица 405 %, рыба 92 %, яйцо 60 %, молоко 100 %, творог 130 %, сыр 100 %, сахар 102 %, масло сливочное 100 %, масло растительное 90 %, колбаса 100 %, мука 150 %. Не включены в меню на стандартные диеты мясо говядины, огурцы, помидоры парниковые, другие овощи (кабачки, капуста цветная, брокколи, фасоль зеленая стручковая и пр.), фрукты, консервированные овощи, соки, кофе, какао, витаминно-минеральные комплексы, смеси белковые композитные сухие.

Состояние организации лечебного питания в стационаре оценивается как удовлетворительное.

Для улучшения организации питания пациентов предложено:

1. Обеспечить проведение текущего ремонта помещений пищеблока.
2. Разработать систему безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР – срок декабрь 2021 г.

3. Разработать программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий с применением принципов НАССР.

4. Произвести замену эмалированной транспортной посуды на посуду из нержавеющей стали или алюминиевую с плотно закрывающимися крышками.

В годовой отчет за 2021 год впервые включен сбор информации по организации питания в стационарах Челябинской области с последующим проведением анализа полученной информации главным внештатным специалистом диетологом Министерства здравоохранения Челябинской области в Челябинской области Афоной Е.В.

На основании вышеизложенного Коллегия Министерства здравоохранения Челябинской области решает:

1. С целью дальнейшего улучшения системы оказания диетологической помощи пациентам, в том числе организации лечебного питания в стационарах медицинских организаций Челябинской области, руководителям медицинских организаций Челябинской области, в отношении которых Министерство здравоохранения Челябинской области выполняет функции и полномочия учредителя, необходимо усилить личный контроль за:

устранением дефицита кадров, в том числе по медицинским сестрам диетическим, врачам-диетологам;

организацией лечебного питания в стационарных подразделениях строго в соответствии с нормативной документацией (в том числе по режиму питания, выполнению норм продуктового набора, в том числе СБКС и ВМК, химического состава и энергоценности рационов;

соблюдением санитарно-противоэпидемического режима;

качеством изготавливаемой пищевой продукции (организация производственного контроля, разработка и внедрение системы безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP, обеспечение посудой и инвентарем).

Срок – постоянно.

2. Исполняющему обязанности директора Государственного бюджетного учреждения здравоохранения «Челябинский областной информационно-аналитический центр» Ульянову А.А. разместить настоящее решение Коллегии Министерства здравоохранения Челябинской области на официальном сайте Министерства здравоохранения Челябинской области в сети «Интернет».

3. Контроль исполнения настоящего решения Коллегии Министерства здравоохранения Челябинской области возложить на заместителя Министра здравоохранения Челябинской области Колчинскую Т.П.

Председатель Коллегии

Ю.А. Семенов

Секретарь Коллегии

Л.В. Кучина

