

საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის

ბრძანება №237/5

2000 წლის 5 დეკემბერი

ქ. თბილისი

სამედიცინო დაწესებულებებში სამკურნალო კვების ორგანიზაციის გაუმჯობესების ღონისძიებათა შესახებ

სამკურნალო კვების ორგანიზაციის გაუმჯობესების, კომპლექსურ თერაპიაში მისი ხარისხისა და როლის ამაღლების მიზნით „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“ საქართველოს კანონის III თავის 21 მუხლის შესაბამისად ვბრძანებ:

1. დამტკიცდეს:

ა) სამკურნალო დაწესებულებებში კვების დღიური ნორმები ერთ ავადმყოფზე (დანართი 1);

ბ) ინსტრუქცია სამკურნალო დაწესებულებებში კვების ორგანიზაციის შესახებ (დანართი 2);

გ) დებულება ექიმ-დიეტოლოგის შესახებ (დანართი 3);

დ) დებულება დიეტ-მედდის შესახებ (დანართი 4);

ე) ავადმყოფთა სამკურნალო კვების გამოწერის წესი (დანართი 5);

ვ) სამკურნალო დაწესებულებებში სამკურნალო კვების ხარისხის კონტროლის წარმოების წესი (დანართი 6).

2. დაევალოს აფხაზეთისა და აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკების ჯანმრთელობის დაცვის სამინისტროებს, შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის რეგიონალურ დეპარტამენტებს, ქ. ფოთის და დაბა მესტიის მოსახლეობის შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამმართველოებს, ქ. თბილისის მერიის შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის საქალაქო სამსახურს, სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტების ხელმძღვანელებს:

ა) სამკურნალო კვების ორგანიზაციის თაობაზე დამტკიცებული ინსტრუქცია, დებულებები და კვების დღიური ნორმები დაყვანილ იქნეს თითოეულ სამკურნალო დაწესებულებებამდე და განახორციელონ კონტროლი მის შესრულებაზე;

ბ) უზრუნველყონ ექიმ-დიეტოლოგის და დიეტ-მედდათა მომზადება-გადამზადება სამკურნალო კვების ორგანიზაციის საკითხებზე.

3. სამკურნალო დაწესებულებების ხელმძღვანელებმა დააწესონ სისტემატური კონტროლი ავადმყოფთათვის საკვების გამოწერის წესის დაცვისა და მზა საკვების ხარისხზე.

4. დაევალოს სანიტარიისა და ჰიგიენის ს/კ ინსტიტუტის დირექტორს:

ა) ერთი თვის ვადაში შეიმუშაოს და წარმოადგინოს დასამტკიცებლად მოკლევადიანი სასწავლო გეგმა-პროგრამა ექიმ-დიეტოლოგის და დიეტ-მედდებისათვის;

ბ) უზრუნველყოს ექიმების, მედდების და მზარეულების დიეტოლოგიაში მომზადების ორგანიზაცია.

5. კონტროლი ბრძანების შესრულებაზე დაევალოს მინისტრის პირველ მოადგილეს ა. გამყრელიძეს.

ა. ჯორბენაძე

სამკურნალო დაწესებულებებში კვების დღიური ნორმები ერთ ავადმყოფზე

პროდუქტის დასახელება	პროდუქტების რაოდენობა გრამებში						
	საავადმყოფოების საერთო განყოფილებებისათვის	ტუბერკულოზის საავადმყოფოებისათვის და საერთო საავადმყოფოების ტუბერკულოზური განყოფილებებისათვის. ტუბერკულოზის სანატორიუმებისათვის	ონკოლოგიური საავადმყოფოებისა და განყოფილებებისათვის	ნეფროლოგიური განყოფილებებისათვის	გასტროენტეროლოგიური განყოფილებებისათვის	ენდოკრინოლოგიური განყოფილებებისათვის (შაქრიანი დიაბეტი და სხვა)	დამწვრობის განყოფილებებისათვის
1	2	3	4	5	6	7	8
პური ჭვავის	150	150	160	-	-	150	-
პური ხორბლის	200	300	250	250	300	200	400
ფქვილი ხორბლის	25	75	50	-	20	10	-
ფქვილი კარტოფილის	8	10	10	-	-	-	-
ბურღული და მაკარონის ნაწარმი	100	75	100	100	100	60	-
კარტოფილი	400	400	400	600	150	400	600
ბოსტნეული	400	500	400	415	150	-	250
ქაშაყი-ხიზილა	-	10	-	-	-	-	-
კომბოსტო	-	-	-	-	-	600	-
ხახვი	-	-	-	-	-	20	-
კიტრი (მწვანე)	-	-	-	-	-	50	-
სტაფილო	-	-	-	-	-	40	-
ტომატი	-	-	-	-	-	10	-

ხილი	15	200	100	375	200	100 ვაშლი	100
ხმელი ხილი (კომპ.)	15	30	30	100	-	35	100
ხილის წვენი	-	-	-	25	-	-	-
შაქარი და საკონდიტრო ნაწარმი	70	100	60	100	100	20	100
ყავა, კაკაო	1	3+2	-	-	-	-	1
ჩაი	1	1	1	1	-	-	1
ხორცი, ფრინველი	125	200	200	100	175	150	100
თევზი	100	100	100	100	100	-	100
რძე, მაწონი, კეფირი	365	500	300	400	500	500	500
არაჟანი	11	30	40	35	20	20	150
ხაჭო უცხიმო	17	-	-	-	-	200	-
ხაჭო ცხიმიანი	-	70	30	100	199	-	300
ნაღები 20%-იანი	-	-	-	-	50	-	-
ყველი	1	15	-	-	-	5	10
ცხოველური კარაქი	40	60	50	50	60	15	10
ერბო	-	-	-	-	-	15	60
ზეთი	16	25	17	50	-	15	12
კვერცხი (ცალობით)	0.4	2	1	1	19	1	3
მარილი	10	1	15	-	-	-	10
ძეხვეული	-	20	40	-	-	50	-
ფულადი დანახარჯი დღეში ერთ ავადმყოფზე							

შენიშვნა: ჩამონათვალში მოცემული კვების პროდუქტების ფასები განისაზღვრება მოცემული მომენტისათვის პროდუქტებზე საბაზრო ფასების მიხედვით

ინსტრუქცია სამკურნალო დაწესებულებებში სამკურნალო კვების ორგანიზაციისათვის

I. საერთო მითითებები

1. სამკურნალო კვების ორგანიზაცია სამკურნალო-პროფილაქტიკურ დაწესებულებებში შედის ავადმყოფთა მომსახურების ძირითად ღონისძიებებში, როგორც საერთო სამკურნალო პროცესის ნაწილი.

2. სამკურნალო კვება არის კომპლექსური თერაპიის აუცილებელი შემადგენელი ნაწილი და გამოყენებული უნდა იქნეს თანამედროვე მეცნიერულ დონეზე სამკურნალო-პროფილაქტიკური დაწესებულებების სტანდარტების ყველა განყოფილებაში.

3. სამკურნალო კვების ორგანიზაცია ხდება დიეტების ნომენკლატურის მიხედვით, რომელიც დამუშავებულია ყოფილი საბჭოთა კავშირის მედიცინის მეცნიერებათა აკადემიის კვების ინსტიტუტში (ნუმერაციის სისტემა – 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 და 15 დიეტური რაციონები). მუდმივმოქმედი დიეტების რაოდენობა თითოეულ სამკურნალო-პროფილაქტიკურ დაწესებულებაში დგინდება მისი პროფილის შესაბამისად.

4. ყველა სამკურნალო-პროფილაქტიკურ დაწესებულებაში გამოყენებულია როგორც მინიმუმი ოთხჯერადი კვების რეჟიმი. ავადმყოფთა ცალკეული ჯგუფებისათვის, რომელნიც სამედიცინო ჩვენებით საჭიროებენ უფრო ხშირ კვებას ექიმის დანიშნულებით, ენიშნებათ ხუთ-ექვსჯერადი კვება ან განსაკუთრებული ინდივიდუალური რეჟიმი.

5. ავადმყოფთათვის დანიშნული დიეტების ქიმიური შემადგენლობა და ენერგეტიკული ღირებულების სიზუსტის უზრუნველსაყოფად თითოეულ სამკურნალო-პროფილაქტიკურ დაწესებულებაში შემოღებულია და ზუსტადაა დაცული კვებაზე კონტროლის სისტემა, ავადმყოფთათვის ნათესავეების მიერ გადაცემული პროდუქტების გათვალისწინებით.

6. კვების პროდუქტების აღრიცხვა ხორციელდება „სახელმწიფო ბიუჯეტზე მყოფ ჯანდაცვის სამკურნალო-პროფილაქტიკურ და სხვა დაწესებულებებში კვების პროდუქტების აღრიცხვისათვის” – ჯანდაცვის მინისტრის 1998 წლის 5 მაისის №530 ბრძანებით დამტკიცებული ინსტრუქციით „საკვები პროდუქტების აღრიცხვის ინსტრუქციაში ცვლილებების შეტანის შესახებ”.

7. სამკურნალო დაწესებულებებში დიეტკვებაზე საერთო ხელმძღვანელობას ახორციელებს მთავარი ექიმი (ან მისი მოადგილე სამედიცინო ნაწილში).

8. პასუხისმგებლობა სამკურნალო კვების ორგანიზაციაზე აკისრია ექიმ-დიეტოლოგს, იმ შემთხვევაში, როდესაც სამკურნალო-პროფილაქტიკურ დაწესებულებაში ეს თანამდებობა არ არის, პასუხისმგებელი ამ სამუშაოზე არის მთავარი ექიმი (ან მისი მოადგილე სამედიცინო ნაწილში). ექიმ-დიეტოლოგის (მისი ფუნქციის შემსრულებელი ექიმის) უშუალო დაქვემდებარებაშია დიეტური მედდები, რომლებიც მუშაობენ სამკურნალო კვების დებულების შესაბამისად.

9. სამკურნალო დაწესებულებების ექიმ-დიეტოლოგი სისტემატურად მუშაობს ექიმთა და ყველა განყოფილების საშუალო სამედიცინო პერსონალის კვალიფიკაციის ამაღლებაზე.

10. სამკურნალო-პროფილაქტიკურ დაწესებულებაში სამკურნალო კვების ორგანიზაციასთან დაკავშირებული ყველა საკითხი სისტემატურად განიხილება საავადმყოფოს საზოგადოებრივი საბჭოს სხდომაზე.

II. კვების ბლოკის მოსამსახურეთა თანანდებობრივი მოვალეობანი

წარმოების გამგე (შეფ-მზარეული)

თანამდებობრივი მოვალეობები: ორგანიზაციას უკეთებს წარმოების მუშაობას, უზრუნველყოფს საკუთარი წარმოების მაღალხარისხოვანი პროდუქციის გამოშვების გეგმის შესრულებას. ამუშავებს ახალი კერძების რეცეპტურას. მოთხოვნილების შესწავლის საფუძველზე

უზრუნველყოფს კერძების, კულინარული ნაწარმის ასორტიმენტის მრავალფეროვნებას. ამზადებს მოთხოვნას აუცილებელ სასურსათო საქონელზე, ნახევარფაბრიკატებზე, უზრუნველყოფს მათ დროულ მიღებას საწყობიდან. მუდმივად ამოწმებს წარმოებაში მიწოდებული ნედლეულის ხარისხს, საკვების მომზადების ტექნოლოგიას, ნედლეულის ჩაშვების ნორმებს და სანიტარიულ წესებს. ყოველდღიურად ბრაკეტაჟის კომისიის წევრებთან ერთად ატარებს მზა კერძების ბრაკეტაჟს. ახორციელებს საწარმოო პროცესის სწორ ორგანიზაციას, უზრუნველყოფს ახალი მოწყობილობებისა და პროგრესული ტექნოლოგიების გამოყენებას, მუშაკთა შრომის რაციონალურ ორგანიზაციას, შრომისა და მომსახურების ფორმების მოწინავე მეთოდების ჩანერგვას. იღებს ზომებს შრომის ნაყოფიერების და მოწყობილობების გამოყენების ეფექტურობის ასამაღლებლად. ანაწილებს მოვალეობებს მზარეულთა შორის, ადგენს მოსამსახურეთა გამოსვლის გრაფიკებს, ატარებს ინსტრუქტაჟს საკვების მომზადების ტექნოლოგიაში და სხვა საწარმოო საკითხებზე. დადგენილი წესით ადგენს და საზღვრავს ანგარიშებს. სისტემატურად ატარებს სამუშაოებს მზარეულთა კვალიფიკაციის ასამაღლებლად. უსაფრთხოებასა და შრომის დაცვის ინსტრუქტაჟს.

უნდა იცოდეს: წარმოების დაგეგმვა და ტექნოლოგია; მოთხოვნები კერძებისა და კულინარული ნაწარმის ხარისხისადმი; რაციონალური კვების საფუძვლები; კერძების რეცეპტურის კრებულის გამოყენების წესები; მენიუს შედგენის, პროდუქტების, კერძებისა და კულინარული ნაწარმის აღრიცხვისა და გაცემის წესები; ნედლეულისა და ნახევარფაბრიკატების ხარჯვის ნორმები; კერძების კალკულაცია, სახელმწიფო სტანდარტებისა და ტექნიკური პირობების მოთხოვნები პროდუქტებსა და ნედლეულზე; ნედლეულის ნახევარფაბრიკატებისა და მზა პროდუქციის შენახვის წესები; ტექნოლოგიური აღჭურვილობის თანამედროვე სახეობები და მათი მუშაობის პრინციპები; მოთხოვნები საწარმოს სათავსებისადმი, აღჭურვილობისადმი, ინვენტარისადმი, ჭურჭლისადმი და სხვა; წარმოების ორგანიზაციისა და მომსახურების პროგრესული მეთოდები; წარმოების მუშაკთა შრომის ორგანიზაციის, ნორმებისა და შრომის ანაზღაურების საფუძველზე; შრომის დაცვის, უსაფრთხოების, წარმოების სანიტარიისა და ჰიგიენის წესები.

საკვალიფიკაციო მოთხოვნები: უმაღლესი განათლება და წარმოებაში მუშაობის სტაჟი არანაკლებ 3 წლისა ან საშუალო სპეციალური განათლება და წარმოებაში მუშაობის სტაჟი არანაკლებ 5 წლისა.

მზარეული (მე-3 თანრიგი)

სამუშაოს დახასიათება: კარტოფილისა და სხვა ბოსტნეულის, პარკოსნებისა და მაკარონის ნაწარმის, ფაფების ხარშვა; კარტოფილის, ბოსტნეულის ნაკეთობების საკატლეტე მასიდან (ხორცის, თევზის, ბოსტნეულის), ბლინების, მაჭკატის, ბოსტნეულისა და ბურღულეულის მობრაწულას შეწვა და გამოცხობა, ღვეხელის, ფუნჩულის, ფუნთუშების ჩამოყალიბება, შეწვა და გამოცხობა. ნახევარფაბრიკატებისა და საკატლეტე მასის (ხორციდან, თევზიდან, ბოსტნეულიდან და ბურღულეულიდან) ჩამოყალიბება და პანირება. კერძისა და კულინარული ნაწარმის მომზადებისას დამხმარე სამუშაოების (გაწურვა, გახეხვა) ჩატარება. ნედლეულის პირველადი კულინარული დამუშავება: ბოსტნეულის, ბურღულეულის, ხორცისა და თევზის პროდუქტების (გარეცხვა, გაწმენდა, ბოსტნეულისა და მწვანეხეხვის დაჭრა; ხორცის, თევზის გაღებვა; ნანადირევის, ფრინველის, თევზის, ქაშაყის და ქორჭილას გამოწევა; სუბპროდუქტების დამუშავება და სხვა). კერძებისა და კონცენტრატების მომზადება, ულუფებად დაყოფა, მასიური მოთხოვნილების კერძების დარიგება.

უნდა იცოდეს: სხვადასხვა საკვები პროდუქტების და ნახევარფაბრიკატების თბური დამუშავების წესები; ხორცის, თევზის, ბოსტნეულის, ბურღულეულის და სხვა პროდუქტების მიღება და პირველადი დამუშავების ოპერაციების თანმიმდევრობა; საკატლეტე მასიდან ნახევარფაბრიკატების ასორტიმენტი და მათი მომზადების ხერხები; ფაფეულის სახეობები და მოხარშვის წესები; ბოსტნეულის ხარშვის წესები; ცალკეული საკვები პროდუქტების კულინარული დანიშნულება; პროდუქტების ხარისხიანობის ნიშნები და მათი განსაზღვრის ორგანოლეპტიკური მეთოდები; მოწყობილობის, ხელსაწყოების, საზომი ხელსაწყოების, ჭურჭლის, ტარის დანიშნულება, გამოყენება და მათი მოვლის წესები; კონცენტრატებიდან კერძების მომზადების წესები; კერძების დარიგების წესი მასიური მოთხოვნილებისათვის.

მზარეული (მე-4 თანრიგი)

სამუშაოს დახასიათება: ცივი, პირველი, მეორე, მესამე თავი კერძების და მასიური მოხმარების კულინარიული ნაწარმის დამზადება: ცივი კერძების, საუზმის (ბოსტნეულის, ხორციანი სალათების, ხაბახუბას, თევზის მარინადის, ლაზის, ნატურალური ქაშაყის და გარნირის) გაშვება; ბულიონების (ხორცის, ძვალხორციანი, თევზის, სოკოს) წვნიანების (შეზავებული, გახეხილი, ცივი, ტკბილი, რძის) მოხარშვა; სხვადასხვა სახეობების საწებლების (ტომატის, ხახვის, ორთქლის, რძის და სხვა) მომზადება; ხორცის, თევზის, ბოსტნეულისა და ბურღულეულისაგან მეორე თავი კერძის მომზადება მოხარშული, მოთუშული, შებრაწული და შემწვარი სახით (მოხარშული ხორცის, რაგუ, გულიაში, ტეფტელები, ბიტოჩკები, საწებლით, მოხარშული, შემწვარი, ორთქლზე მოხარშული თევზი, ბოსტნეული სატენით, ბოსტნეულის მობრაწულა; ბურღულეულის რძის კერძების და სხვა); ცხელი და ცივი სასმელების, ტკბილი კერძების; ცომის მოზელა (წყალზე და საფუარზე) და ცომეულის გამოცხობა (ღვეზელის, სახლის ლაფშის), ფრინველის გამზადება შესაწვავად და ხარშვისათვის, თართის ჯიშის თევზეულის შემზადება თბური დამუშავებისათვის; წინდა ბადის ჯიშის თევზის ულუფებად დაყოფა; პორციული ნახევარფაბრიკატების მომზადება საქონლის, ცხვრის, ღორის ხორცისგან. მზა კერძების გაცემა.

უნდა იცოდეს: პირველი, მეორე თავი კერძების, ცივი, ტკბილი კერძების და მასიური მოთხოვნილების ასორტიმენტის ცომეულის მომზადების ტექნოლოგია; თბური დამუშავების პროცესების რეჟიმი და ხანგრძლივობა (ხარშვა, შეწვა, ჩაშუშვა, გამოცხობა); სხვადასხვა სახის პასირების მომზადება; ნედლეულის ჩაშვების ნორმები, თანმიმდევრობა და თანაფარდობა, საქონლის, ღორის, ცხვრის და ფრინველის ხორციდან პორციული ნახევარფაბრიკატების დამზადების წესები; ბრაკერაჟის წესები; მენიუს შედგენის წესი; რეცეპტურის კრებულის გამოყენების წესი; ნედლეულის ძირითადი სახეობები და მათი კულინარიული დანიშნულება; ნედლეულის კეთილსაიმედობის ნიშნები და მათი განსაზღვრის ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები. მზა ნაკეთობათა გამოსავალი, დანაკარგების პროცენტი შეწვის, ხარშვის და ჩაშუშვისას და მოცულობის ნამატი; მზა პროდუქციისა და ნახევარფაბრიკატების შენახვის და რეალიზაციის ვადები და პირობები; მექანიკური, თბური, გამზომი და სამაცივრო დანადგარების ძირითადი ტიპები.

შენიშვნა: გავლილი უნდა ჰქონდეს სავაჭრო-კულინარული სკოლის ან პროფესიულ-ტექნიკური სასწავლებლის სპეციალური კურსი. ინდივიდუალურ-ბრიგადული სწავლებით მომზადების შემთხვევაში საჭიროა მე-3 თანრიგის მზარეულად მუშაობის 1 წლის სტაჟი; სპეციალური მომზადების გარეშე (პრაქტიკული მუშაკები) უნდა ჰქონდეს მე-3 თანრიგის მზარეულად მუშაობის 2 წლის სტაჟი.

მზარეული (მე-5 თანრიგი)

სამუშაოს დახასიათება: რთული კლინიკური დამუშავების მქონე კერძებისა და კულინარულ ნაკეთობათა მომზადება და გაფორმება: ცივი კერძების (ლაბასხმული, ხორცის თევზისა და ბოსტნეულის ასორტი და სხვა); გამჭვირვალე წვნიანების (ხორციდან, ფრინველიდან, თევზიდან, ძირძურებით, მწვანილით, კვერცხით); გასაწყობების, ცივი წვნიანების (ოკროშკების, ნაკრები, ხორცის, და სხვ.); მეორე თავი კერძების (ხორციდან, თევზიდან, ფრინველიდან, სხვადასხვა საწებლებით და სხვ.); საწებლების, ტკბილი კერძების, ცომეულისა და მისი ნაკეთობების მომზადება, გაფორმება და გაცემა; სხვადასხვა დიეტური კერძების, პორციული კერძების დარიგება. დაბალი თანრიგის მზარეულთა ინსტრუქტაჟი.

უნდა იცოდეს: დიეტური კერძების, აგრეთვე კერძებისა და კულინარული ნაწარმის, რომლებიც ნაწარმის რთულ დამუშავებას მოითხოვენ, მომზადების ტექნოლოგია; დიეტური კვების საფუძვლები, დიეტური კერძებისათვის ნედლეულის დამუშავების ხერხები და სახეობები, დანაკარგების შემცირების კვებითი ღირებულების შენარჩუნება თბური პროცესების დროს სხვადასხვა ხერხების გამოყენება, განსაზღვრული გარემოს – მჟავე, მარილიანი და ა.შ. შექმნა); დასამზადებელი პროდუქციის საგემოვნო თვისებების გასაუმჯობესებლად გამოსაყენებელი არომატული ნივთიერებები; გამოყენებულ ნედლეულსა და ნახევარფაბრიკატებზე სახსტანდარტებისა და ტექნიკური პირობების ძირითადი მოთხოვნები; მზა პროდუქციაში

ნაკლოვანებების აღმოფხვრის ხერხები, მენიუს (სადღესასწაულო, ყოველდღიური) შედგენის წესები; სხვადასხვა სახის მოწყობილობათა მუშაობის რაციონალური რეჟიმი.

შენიშვნა: უნდა ჰქონდეს სპეციალური მომზადება სავაჭრო-კულინარული სკოლის ან პროფესიულ-ტექნიკურ სასწავლებლებში და მე-4 თანრიგის მზარეულად მუშაობის 3 წლის სტაჟი. ინდივიდუალურ-ბრიგადული სწავლებით მომზადების შემთხვევაში საჭიროა მე-4 თანრიგის მზარეულად მუშაობის 4 წლის სტაჟი. სპეციალური მომზადების გარეშე (პრაქტიკული მუშაკების რიცხვიდან) უნდა ჰქონდეს მე-4 თანრიგის მზარეულად მუშაობის სტაჟი არანაკლებ 5 წლისა.

მზარეული (მე-6 თანრიგი)

სამუშაოს დახასიათება: შეკვეთილი და პორციული კერძების მომზადება და გაფორმება: ცივი (გოჭის, ფრინველისა და ნანადირევის ფილე მაიონეზით, გოჭი და ქათამი სატენით), საფირმო საუზმის, წვნიანების – გამჭვირვალე (ბულიონი პროფიტროლებით, ხარჩო და სხვა), მეთევზეთა უხა, ბურახის შექამანდი (ნანადირევის, ხბოს ხორცის), წვნიანი კობორჩხალებით; მეორე თავი კერძების – ჩათუშული, შემწვარი, შებრაწული. ცალკეულ ულუფებად სპეციფიკური საგემოვნო საწებლების, ტკბილი კერძების (კრემების, პუდინგების, პარფეს და სხვა). უცხოური და ნაციონალური მზა კერძების მომზადება გამოფენა-გაყიდვისათვის. დაბალი თანრიგის მზარეულთა ინსტრუქტაჟი.

უნდა იცოდეს: ყველა სახის კერძებისა და კულინარული ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია; ნაციონალური, საფირმო და უცხოური სამზარეულოს კერძების მომზადების თავისებურებები; ცვლილებები ცილების, ცხიმების, ნახშირწყლების, ვიტამინების, საღებავებისა და საკვებში შემავალი სხვა ნივთიერებების თბური დამუშავების დროს; პორციული და შეკვეთილი კერძების სერვირების გაფორმებისა და მიწოდების წესები; მენიუს (სადღესასწაულო, საბანკეტო და სხვ.) შედგენის წესები; გამოყენებულ ნედლეულსა და ნახევარფაბრიკატებზე სახელმწიფო სტანდარტებისა და ტექნიკური პირობების მოთხოვნები. გამოყენებული მოწყობილობა და მათი მუშაობის რაციონალური რეჟიმი.

შენიშვნა: უნდა ჰქონდეს სავაჭრო-კულინარული სკოლის ან პროფესიულ-ტექნიკური სასწავლებლის სპეციალური მომზადება და მე-5 თანრიგის მზარეულად მუშაობის 4 წლის სტაჟი. ბრიგადულ-ინდივიდუალური სწავლებით მომზადების შემთხვევაში კი საჭიროა მე-5 თანრიგის მზარეულად მუშაობის 5 წლის სტაჟი. სპეციალური მომზადების გარეშე (პრაქტიკული მუშაკებისაგან) უნდა ჰქონდეს მე-5 თანრიგის მზარეულად მუშაობის 6 წლის სტაჟი.

მეკუჭნავე

სამუშაოს დახასიათება: სხვადასხვა მატერიალურ ფასეულობათა მიღება-გაცემა საწყობიდან, აწონვა და შენახვა: სათბობი, ნედლეული, ნახევარფაბრიკატები, მზა ნაწარმი, დეტალები, ხელსაწყოები და სხვ. მიღებულ ფასეულობათა თანდართულ საბუთებთან შესაბამისობის შემოწმება. მატერიალურ ფასეულობათა გადაადგილება შენახვის ადგილამდე ხელით ან შტაბელირების და სხვა მექანიზმების დახმარებით, განთავსება სახეობების, ხარისხის, დანიშნულების და სხვა თვისებების მიხედვით. მასალისა და პროდუქციის შენახვის ორგანიზაცია დანაკარგებისა და გაფუჭების თავიდან აცილების მიზნით. ხელმძღვანელობა ტვირთის ჩატვირთვა-გადმოტვირთვაზე და საწყობში განთავსებაზე. მატერიალურ ფასეულობათა პარტიების კომპლექტაცია მომხმარებელთა მოთხოვნილების შესატყვისად. სადეფექტო უწყისების შედგენა გაუმართავ ხელსაწყოებზე, ინსტრუმენტებზე და ა.შ. აქტები მათ შეკეთებაზე და ჩამოწერაზე, ასევე მასალის დანაკლისზე და გაფუჭებაზე. საწყობში შენახულ მატერიალურ ფასეულობათა აღრიცხვა და საანგარიშო დოკუმენტაციის წარმოება მათ გადაადგილებაზე. მონაწილეობა ინვენტარიზაციის ჩატარებაში.

უნდა იცოდეს: შენახულ მატერიალურ ფასეულობათა ნომენკლატურა, ასორტიმენტი, მათი თვისებები და დანიშნულება; სასაწყობო მეურნეობის მართვის წესები, შენახვის, საწყობში მატერიალურ ფასეულობათა მოძრაობა, ასევე მათზე თანდართული დოკუმენტაციის გაფორმება; სხვადასხვა მატერიალურ ფასეულობათა დაკომპლექტების წესები ტექნოლოგიური დოკუმენტაციის მიხედვით; სამუშაო იარაღების, ხელსაწყოებისა და მოწყობილობების მუშა მდგომარეობის შემოწმების წესები. საწყობის გამზომი ინსტრუმენტების, მექანიზმებისა და

მოწყობების წესები. ნედლეულის და პროდუქციის დაცვა გაფუჭებისაგან, დატვირთვა-გადმოტვირთვისა და საწყობში შენახვისას; ინვენტარიზაციის ჩატარების წესები.

შენიშვნა: მუშებს მიეკუთვნებიან მეკუჭნავეები, რომელნიც გარდა აღწერისა და განკარგვიანობის ფუნქციისა, სათბობის მიღების შენახვისა და გაგზავნის, ნედლეულის, ნახევარფაბრიკატების, მზა ნაწარმის, დეტალების, ინსტრუმენტების და სხვა ბარგისა, უშუალოდ ასრულებენ ასევე ფიზიკურ სამუშაოს საწყობში მათი გადაადგილებისას. მეკუჭნავეები, დაკავებულნი დოკუმენტის გაფორმებით და უმეტესად გაფორმებით ტვირთის მიღების, შენახვისა და გაცემისას მიეკუთვნებიან მომსახურეებს.

III რეკომენდაციები

კვების ბლოკის და ბუფეტების აღჭურვილობის და მზა საკვების ტრანსპორტირების შესახებ

11. კვების ბლოკის ტექნოლოგიური მოწყობილობა იყოფა მექანიკურ, თბურ და სამაცივრო დანადგარებად.

12. მექანიკური დანადგარები გამოიყენება პროდუქტების პირველადი დამუშავებისას, მათ მიეკუთვნება:

ა) კარტოფილისა და ბოსტნეულის დასამუშავებელი მანქანები (კარტოფილის საფცქვნელი, ბოსტნეულის საჭრელები, წვესაწურები, სახეხები);

ბ) ხორცისა და თევზის დასამუშავებელი მანქანები (ხორცსაკები, ფარშისსარევი, თევზის ქერცლის გასაწმენდი სპეციალური მოწყობილობები, საკატლეტე ავტომატები, ხორცის საჭრელი ხერხები);

გ) ცომის მოსამზადებელი მანქანები (გამცრელები, ცომსაზელები, ცომის გასაბრტყელებელი და დამყოფი მექანიზმები);

დ) ჭურჭლის სარეცხი მანქანები (ან აბაზანები სუფრის ჭურჭლის ხელით რეცხვისათვის და აბაზანები სამზარეულოს ჭურჭლის სარეცხად);

ე) პურისა და კვერცხის საჭრელი მანქანები;

ვ) თხევადი ნარევების ასათქვეფი მანქანები.

შენიშვნა: პატარა კვების ბლოკებში მოხერხებული და მიზანშეწონილია გამოყენებულ იქნეს უნივერსალური ამძრავის მქონე მცირე წარმადობის მანქანების კომპლექტი, რადგან იგი იკავებს პატარა ადგილს, ეკონომიურია და ამავე დროს მაქსიმალურად გამოიყენება როგორც თვით ელექტრომრავი, ისე მანქანების კომპლექტიც.

13. თბური მოწყობილობები განკუთვნილია პროდუქტების თბური დამუშავებისათვის (ხარშვა, შეწვა და პროდუქტების კომბინირებული დამუშავება):

ა) მოსახარშ აპარატურას მიეკუთვნება: სახარშავი ქვაბები, საწებელის ქვაბები, ორთქლზე ხარშვის კარადები, კვერცხისა და სოსისის სახარში აპარატები;

ბ) შესაწვავ აპარატურას მიეკუთვნება: ელექტროტაფები, ელექტროტიგელები, ელექტროქურები, შესაწვავი კარადები (150–200° ტემპერატურით), საშრობი კარადები (100–150° ტემპერატურით) და საცხობი კარადები (300° ტემპერატურით);

გ) მადულარები, მარმიტის ქურები.

14. არამექანიზებული მოწყობილობები:

ა) დასაჭრელი მაგიდები, დაფები, სტელაჟები, ურიკები, სასწორები, კარადები სამზარეულოს ჭურჭლისა და ხელსაწყოებისათვის, საჩეხი კუნძები, ვარცლები;

ბ) ქვაბები, კასრები, პროტვენები, საცრები, სადღვებლები, ჩაიდნები;

გ) ინვენტარი: დანები, ჩანგლები, ნიჩბები, სანაყები, ფორმები, საწურები და სხვა.

15. სამაცივრო დანადგარები წარმოდგენილია სამაცივრო კამერებით და კარადებით.

16. ბუფეტები სამკურნალო-პროფილაქტიკური დაწესებულებების განყოფილებებში უნდა იყვნენ უზრუნველყოფილი:

ა) ცივი და ცხელი გამდინარე წყლით დამოუკიდებელად ცხელი წყალმომარაგების ქსელის არსებობისაგან; უნდა იყვნენ აღჭურვილი მადულარებით;

- ბ) ორსექციანი სარეცხი აბაზანებით, რომლებიც უერთდება კანალიზაციას; დასაღობი (დეზინფექციის) ავზით ან ჭურჭლის წამოსადუღებლით;
- გ) სარეცხი და სადიზინფექციო საშუალებებით;
- დ) ჭურჭლის საშრობი ბადეებით;
- ე) სასადილოს ჭურჭლის, ხელსაწყოებისა და პროდუქტების (პურის, მარილის) შესანახი კარადებით;
- ვ) სამეურნეო ინვენტარის შესანახი კარადებით;
- ზ) მარმიტის დანადგარით ან ელექტროქურით საჭმლის გასაცხელებლად;
- თ) ჰიგიენური საფარვლიანი მაგიდით საჭმლის დასარიგებლად;
- ი) ჭურჭლის კომპლექტით ერთ ავადმყოფზე გაანგარიშებით: თითო ღრმა, პატარა და სადესერტო თევშებით, ჩანგლით, კოვზით (სადილის და ჩაის), ჭიქით; ბავშვთა განყოფილებებში მარაგით აღჭურვილობის ტაბელის თანახმად;
- კ) დასალაგებელი ინვენტარით (კასრები, ჯაგრისები და სხვა) დამლით “ბუფეტისათვის”.

17. მზა კერძებისა და პროდუქტების ტრანსპორტირება:

- ა) პროდუქტებისა და პურის ცენტრალიზებული მიწოდების არსებობისას მათ გადასაზიდად გამოყოფენ სპეციალურ ტრანსპორტს (დახურულს), რომელიც წელიწადში ერთხელ გადის პასპორტიზაციას სანეპიდსადგურში. კატეგორიულად აკრძალულია ამ ტრანსპორტის გამოყენება თეთრეულის, მოწყობილობების, ავადმყოფთა და სხვათა გადასაზიდად;
- ბ) საავადმყოფოს განყოფილებების ბუფეტებში მზა საკვების ტრანსპორტირებისათვის გამოიყენება თერმოსები, ურიკა-თერმოსები, მარმიტის ურიკები ან მჭიდროდ თავდახურული ჭურჭელი. მათი რეცხვა და შენახვა უნდა განხორციელდეს კვების ბლოკში ამ მიზნებისათვის გამოყოფილ სათავსში.

IV. კვების ბლოკის სანიტარიულ-ჰიგიენური რეჟიმი

18. სამკურნალო-პროფილაქტიკური დაწესებულების კვების ბლოკში მკაცრად უნდა იქნეს დაცული:

- ა) კვების ბლოკის მოწყობის, სანიტარიული დაცვის და საკვების მომზადების ტექნოლოგიების მოთხოვნები, გათვალისწინებული საზოგადოებრივი კვების მოქმედი სანიტარიული წესებით, დამტკიცებული სსრ კავშირის მთავარი სახელმწიფო სანიტარიული ექიმის მიერ (1991 წლის 19 მარტი №5777-91);
- ბ) საბჭოთა კავშირის ჯანდაცვის მინისტრის 1972 წლის 24 აგვისტოს №695 ბრძანება „სამკურნალო-პროფილაქტიკურ და სხვა დაწესებულებებში საკვების აუცილებელი C-ვიტამინიზაციის შემდგომი გაუმჯობესების შესახებ“ (იხ. ჟურნალის ფორმა);
- გ) სანიტარიული წესები „განსაკუთრებით მალეუჭებადი პროდუქტების შენახვის და რეალიზაციის პირობები და ვადები“, დამტკიცებული სსრკ მთავარი სახელმწიფო სანიტარიული ექიმის მიერ (1986 წლის 20 ივნისი №42-123-4117-86);
- დ) კვების ბლოკის დასარიგებელი და ბუფეტების მუშაკთა აუცილებელი პროფილაქტიკური და სამედიცინო შემოწმების მოქმედი ინსტრუქციის მოთხოვნები;
- ე) კატეგორიულად იკრძალება კვების ბლოკის სათავსებში სამკურნალო-პროფილაქტიკური დაწესებულებებიდან მაგიდის ჭურჭლის გარეცხვა. ჭურჭლის რეცხვას აწარმოებენ საბუფეტე განყოფილების სამრეცხაოში ჭურჭლის გაუვნებლობის რეჟიმის დაცვით: ადუღება (15 წთ.), ქლორამინი – 0,5% (30 წთ. დაფარვით), სულფოქლორატინი – 0,1% (30 წთ.), დოქლორი – 1,1% (30 წთ.), დეზოქსინი – 0,5% (30 წთ.). მზა კერძებს არიგებენ არა უგვიანეს 2 საათისა მისი დამზადებიდან, საჭმლის განყოფილებაში მისი მიტანის ჩათვლით;
- ვ) ავადმყოფებს საჭმელს ურიგებენ მებუფეტეები და განყოფილების მორიგე მედდები. საკვები უნდა დარიგდეს ხალათით, რომელიც მარკირებულია „საკვების დასარიგებლად“;
- ზ) პალატებისა და განყოფილების სხვა სათავსების დალაგებით დაკავებული პერსონალი საჭმლის დარიგებაზე არ დაიშვება;

თ) ავადმყოფთა კვება, მძიმე ავადმყოფთა გამოკვებით, ხდება სპეციალურად გამოყოფილ ოთახში – სასადილოში. ავადმყოფთა პირადი კვების პროდუქტები (სახლიდან მოტანილი) ინახება კარადაში, ტუმბაში ან სპეციალურ სამაცივრო კარადაში (მაღაზრებიანი პროდუქტები);

ი) ავადმყოფებისათვის გადასაცემად მიიღება მხოლოდ ექიმის ნებართვით დაშვებული საკვები პროდუქტების ასორტიმენტი და რაოდენობა;

კ) საჭმლის ყოველი დარიგების შემდეგ აწარმოებენ ბუფეტის სასადილოს განსაკუთრებულ დალაგებას სადუზინფექციო საშუალებების გამოყენებით. იატაკის დალაგების დროს გამოყენებულ მასალებს ავლებენ ჩაუმქრალი კირის 0,5%-იან ხსნარში ან 1%-იან ქლორამინში 60 წუთით, შემდეგ ავლებენ გამდინარე წყალში და აშრობენ. ყურადღება უნდა მიექცეს ინვეტარის დანიშნულებით გამოყენებას;

ლ) ბუფეტებში კვების ბლოკის პერსონალი ვალდებულია დაიცვას პირადი ჰიგიენა. ტუალეტში შესვლის წინ უნდა გაიხადოს ხალათი, დაიბანოს ხელები 2 წუთის განმავლობაში 0,1%-იანი „დეზოქსინ-1“ ხსნარით ან 0,2%-იანი ქლორამინის ხსნარით;

მ) პასუხისმგებლობა კვების ბლოკისა და ბუფეტის სწორ აღჭურვილობაზე სამკურნალო-პროფილაქტიკურ დაწესებულებებში ეკისრებათ მთავარი ექიმის მოადგილეს ადმინისტრაციულ-სამეურნეო დარგში და ექიმ-დიეტოლოგს;

ნ) პასუხისმგებელი სანიტარიული მოთხოვნების დაცვაზე მზა კერძების მომზადებისა და გაცემისას არის უფროსი მზარეული და განყოფილების მებუფეტე-სანიტრები; კვების ბლოკის მუშაკების მიერ სანიტარიული მოთხოვნების შესრულებაზე კონტროლს ახორციელებენ ექიმ-დიეტოლოგი და დიეტდა.

V. სამედიცინო დოკუმენტაცია

ფორმა №1

კვების ბლოკის მუშაკის პირადი სამედიცინო რუკა

ფორმა №2

№ №	თარიღი	გვარი, სახელი	პროფესია	აღნიშვნა მუშაკის ან მის ოჯახში არარსებობაზე	აღნიშვნა მუშაკის ანგინით და კანის ჩირქოვანი დაავადებების არარსებობაზე	საავადმყოფო ფურცლების კონტროლი (დიაგნოზი)	სამუშაოზე დაშვება
--------	--------	------------------	----------	--	---	--	----------------------

ფორმა №3

კერძების C-ვიტამინიზაციის ჟურნალი

№№	თარიღი	ვიტამინიზი- რებული კერძების დასახელება	ვიტამინიზი- რებული უღუფების რაოდენობა	ასკორბინის მჟავის რაოდენობა ერთ აბში	ასკორბინის მჟავის რაოდენობა კერძის საერთო მასაში შეტანილი მილიგრამებში	C-ვიტამინიზაციაზე პასუხისმგებელი პირი
----	--------	---	--	---	--	--

ფორმა №4

საწყობში და კვების ბლოკში დაწუნებული კონსერვების ჟურნალი

თარიღი	კონსერვის დასახელება	შიფრ-ინდექსი	წუნის მიზეზი	რეკომენდაციები	ხელმოწერა
--------	-------------------------	--------------	--------------	----------------	-----------

ფორმა №5

**კვების ბლოკში შემოსული განსაკუთრებით მალფუჭებადი პროდუქტების
კეთილსაიმედოობის კონტროლის ჟურნალი**

თარიღი	კვების ბლოკში შემოსული პროდუქტების ჩამონათვალი	შემოწმებული პროდუქტების ხარისხი	პროდუქტების რეალიზაციის საბოლოო ვადა	ხელმოწერა
--------	--	---------------------------------	--------------------------------------	-----------

ფორმა #6

მზა კერძების ხარისხის კონტროლის (ბრაკერაჟის) ჟურნალი

თარიღი	მზა პროდუქციის (საუზმე, სადილი, ვახშამი) დასახელება	შეფასება					მორიგე ექიმის ნებართვა გაცემაზე და მითითებების მონაცემები (ექიმის გვარი, სახელი)	სინჯის ამღების ხელმოწერა
		მენიუს შესრულება	კეთილსაიმედოობა	კულინარული დამუშავების სისწორე	გამოსავლის სისწორე (უღუფის წონა)	კვების ბლოკის სანიტარიული მდგომარეობის შეფასება		
	საუზმე							
	სადილი							
	ვახშამი							

დანართი 3

დებულება სამკურნალო-პროფილაქტიკური დაწესებულების ექიმ-დიეტოლოგზე

1. ექიმ-დიეტოლოგის თანამდებობაზე ინიშნება ექიმი ექიმ-თერაპევტებიდან, რომელსაც გააჩნია მუშაობის სტაჟი არა უმეტეს 3 წლისა და გავლილი აქვს სპეციალური მომზადება დიეტოლოგიაში.

2. სამკურნალო-პროფილაქტიკური დაწესებულების ექიმი-დიეტოლოგი ექვემდებარება უშუალოდ მთავარ ექიმს ან მის მოადგილეს სამედიცინო დარგში და პასუხისმგებელია სამკურნალო კვების ორგანიზაციის და გამოყენების საკითხებზე.

3. ექიმი-დიეტოლოგი ახორციელებს ხელმძღვანელობას დიეტებზე და მისი მითითებები კვების ორგანიზაციის და გამოყენების საკითხებში სავალდებულოა კვების ბლოკის ყველა მუშაკისთვის.

4. ექიმი-დიეტოლოგი ვალდებულია:

ა) გაუწიოს კონსულტაცია სამკურნალო-პროფილაქტიკური დაწესებულების ექიმებს სამკურნალო კვების საკითხებში;

ბ) უზრუნველყოს სამკურნალო კვების სწორი დანიშვნა და დიფერენცირებული გამოყენება;

გ) ჩაატაროს სამკურნალო კვების ეფექტურობის ანალიზი და რეგულარულად მოახსენოს ამის შესახებ სამკურნალო-პროფილაქტიკური დაწესებულების საბჭოს სხდომას;

დ) შეამოწმოს მენიუს შედგენა, დიეტური კერძების მომზადების ტექნოლოგიის სისწორე, მათი ხარისხი, ქიმიური შემადგენლობა;

ე) შეამოწმოს კვების ბლოკის მუშაობა ყოველდღიურად, აიღოს მზა კერძების სინჯი და შერჩევით გაგზავნოს კერძები ლაბორატორიულ გამოკვლევაზე და ა.შ.;

ვ) მიიღოს მონაწილეობა დაწესებულებაში გამოყენებული შვიდდღიანი მენიუს შედგენაში წელიწადის ზამთრისა და ზაფხულის პერიოდისათვის;

ზ) უზრუნველყოს ავადმყოფებისათვის საკვების გამოწერის დადგენილი წესის მკაცრი დაცვა, განყოფილებების გამგებთან ერთად განსაზღვროს იმ პროდუქციის რაოდენობა და ჩამონათვალი, რომელიც ნებადართულია გადაეცეს ავადმყოფებს ნათესავებისაგან;

თ) გაუკეთოს ორგანიზაცია და პირადად მიიღოს მონაწილეობა დიეტურ კვებაში სამზარეულოს მუშაკებისა და სამედიცინო პერსონალის ცოდნის სისტემატური ამაღლების საქმეში, აგრეთვე ჩაატაროს ტექნიკურ ტექნიკურ და მომსახურე პერსონალს შორის;

ი) მოამზადოს ყოველკვარტალური და წლიური ანგარიში კვების ბლოკის სამუშაო გეგმის შესრულების შესახებ;

კ) რაციონალური და სამკურნალო კვების პროპაგანდის მიზნით ჩაატაროს აქტიური სანიტარიულ-საგანმანათლებლო სამუშაო როგორც ავადმყოფებში, ისევე სამკურნალო-პროფილაქტიკური დაწესებულების თანამშრომლებში.

დანართი 4

დებულება სამკურნალო დაწესებულების დიეტ-მედდაზე

1. დიეტოლოგ მედდას უნდა ჰქონდეს საშუალო სამედიცინო განათლება, პრაქტიკული სტაჟი და საკმარისი ცოდნა დიეტური კერძების მომზადების ტექნოლოგიაში, აგრეთვე სამკურნალო კვების საკითხებში.

2. დიეტ-და ახორციელებს კონტროლს კვების ბლოკის მუშაობაზე, სანიტარიულ-ჰიგიენური წესების დაცვაზე.

3. დიეტ-და სამკურნალო კვების საკითხებში ექვემდებარება ექიმ-დიეტოლოგს.

4. დიეტ-დის მოვალეობაში შედის:

ა) სამზარეულოში და საწყობში პროდუქტების შემოსვლისას მათი ხარისხის შემოწმება; კონტროლი კვების პროდუქტების მარაგის სწორ შენახვაზე;

ბ) სადილების კარტოთეკების შესაბამისი ყოველდღიური მენიუ-განრიგის შედგენა ექიმ-დიეტოლოგისა და წარმოების ხელმძღვანელის (შეფ-მზარეულის) მონაწილეობით;

გ) დიეტების ქიმიური შემადგენლობის კალორიულობის პერიოდული გამოთვლა და მომზადებული კერძებისა და რაციონების ქიმიური შემადგენლობის კონტროლი (ცილის, ცხიმის, ნახშირწყლების, ვიტამინების, მინერალური ნივთიერებების შემცველობა, ენერგეტიკული ღირებულება და სხვა), სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის ინსპექციის ლაბორატორიაში საანალიზოდ ცალკეული კერძების ან მთლიანად დიეტის შერჩევითი გაგზავნის გზით;

დ) პროდუქტების ჩაშვების სისწორეზე კონტროლი, მზა პროდუქტების ბრაკევი;

ე) კონტროლი შემოსული შეკვთების თანახმად სამზარეულოდან განყოფილებაში კერძების გაგზავნის სისწორეზე;

ვ) კონტროლი განყოფილებებთან არსებული ბუფეტების, გასაცემების ინვენტარისა და ჭურჭლის სანიტარიულ მდგომარეობაზე, ასევე მომსახურე პერსონალის პირადი ჰიგიენის წესების შესრულებაზე;

ზ) ორგანიზაცია და პირადი მონაწილეობა სამკურნალო კვებაში მეცადინეობების ჩატარებაზე სამედიცინო მუშაკებისა და სამზარეულოს პერსონალისათვის;

თ) კონტროლი კვების ბლოკის მუშაკების პროფილაქტიკური სამედიცინო შემოწმების დროულად ჩატარებაზე, კონტროლი სამსახურში იმ პირების არდაშვებაზე, რომლებმაც არ გაიარეს წინასწარი სამედიცინო შემოწმება.

დანართი 5

სამკურნალო დაწესებულებებში ავადმყოფებისათვის კვების გამოწერის წესი

1. სამკურნალო დაწესებულებებში დიეტოთერაპიის ორგანიზაციისათვის არსებითი მნიშვნელობა აქვს ავადმყოფისათვის სამკურნალო კვების გამოწერის სწორ ორგანიზაციას და ხორციელდება ექიმ-დიეტოლოგის ხელმძღვანელობით და მთავარი ექიმის საერთო კონტროლით.

შენიშვნა: სამკურნალო დაწესებულებებში, სადაც ექიმ-დიეტოლოგის თანამდებობა არ არის განსაზღვრული, კვების გამოწერაში მონაწილეობენ: დიეტა და უფროსი მზარეული, აგრეთვე უფროსი ბუღალტერი;

2. სამკურნალო დაწესებულებაში ავადმყოფის მოხვედრისთანავე სამკურნალო კვება ინიშნება მორიგე ექიმის მიერ, რომელმაც მიიღო ავადმყოფი. დანიშნული დიეტა შედის ავადმყოფობის ისტორიაში და ამასთანავე დადგენილი წესით იგზავნება შეკვეთა კვებაზე სამზარეულოში. შემდგომი კვების გამოწერა ხდება განყოფილების მიერ.

3. დიეტების აღრიცხვას აწარმოებენ პალატის მედდები, რომლებიც ყოველდღიურად ატყობინებენ შესაბამისი განყოფილების უფროს მედდას.

4. პალატის მედდების შეტყობინების საფუძველზე უფროსი მედდა ადგენს საერთო შეკვეთას განყოფილების ავადმყოფთა კვებაზე და აგზავნის შესასრულებლად დადგენილი წესით.

5. განყოფილების შეკვეთას ამოწმებს დაწესებულების დიეტა და მენიუსთან ერთად გადასცემს სააღრიცხვო ნაწილში პროდუქტების დასაანგარიშებლად და საწყობში ზედდებულის გამოსაწერად.

6. განყოფილებისა და სამზარეულოსათვის პროდუქტების გამოწერა ხდება მენიუ ულუფების საფუძველზე, რომელთაც ყოველდღე ადგენს დაწესებულების დიეტ-და, უფროსი მზარეული და მოანგარიშე მუშაკი ექიმ-დიეტოლოგის ხელმძღვანელობით. მენიუ-ულუფები ყოველდღიურად მტკიცდება დაწესებულების მთავარი ექიმის მიერ.

7. მენიუ-ულუფები დგება ქვემოთ მოყვანილი ფორმით სამკურნალო-პროფილაქტიკურ დაწესებულებაში დადგენილი კვების ნორმების გათვალისწინებით.

მენიუ-ულუფა _____ 200... წელი
(საანგარიშო ფურცელი)

“ვამტკიცებ”

მთავარი ექიმი _____
(ხელის მოწერა)

# კერძების კარტოთე - კიდან	საკვების მიღების (საუზმე, სადილი , ვახშამი) და კერძის დასახე- ლება	დიეტის #	ულუფე ის რაოდენო ბაების რ	პროდუქტების დასახელება და რაოდენობა		მზა პროდუქციის წონა		კერძის დასამზა- -დებელი მზარეუ- ლის გვარი	კერძის შეფასება სინჯის ამღების მიერ
				კარაქი		ნორმით	ფაქტიუ რი		

8. სამკურნალო-პროფილაქტიკურ დაწესებულებ-ბაში დამზადებულ თითოეულ კერძზე უნდა შედგეს ბარათი-განრიგი 2 ეგზემპლარად, რომელთაგან ერთი ინახება სააღრიცხვო ნაწილში, ხოლო მეორე – დიეტ-დასთან.

დანართი 6

სამკურნალო დაწესებულებაში მზა საკვების ხარისხის კონტროლის წარმოების წესი

1. მზა საკვების შემოწმება განყოფილებაში გაგზავნამდე ხდება მორიგე ექიმის, ასევე ექიმ-დიეტოლოგის მიერ და პერიოდულად დაწესებულების მთავარი ექიმის მიერ სხვადასხვა დროს და მორიგე ექიმის მიერ ჩატარებული გასინჯვის დამოუკიდებლად.

2. მზა საკვების შემოწმება სამზარეულოში გაგზავნამდე ხდება შემდეგი წესით:

ა) უშუალოდ ქვაბიდან, მენიუ-განრიგში მითითებული კერძების ჩამონათვალის შესაბამისად;

შენიშვნა: პირველი თავი კერძის მოცულობა დგინდება ქვაბის მოცულობისა და შეკვეთილი ულუფების რაოდენობის საფუძველზე; მეორე თავი კერძის (ფაფები, პუდინგები და სხვა) განსაზღვრა ხდება საერთო ჭურჭელში მთლიანი რაოდენობის აწონვის გზით, მას აკლებენ ჭურჭლის წონას და ადგენენ ერთი ულუფის წონას; პორციულ მეორე თავ კერძებს (კატლეტი, ხორცი ნაჭრებად და ა.შ.) წონიან 10 პორციას ცალ-ცალკე და ადგენენ განაწილების თანაზომიერებას და ერთი პორციის საშუალო წონას;

ბ) ერთ-ერთი ყველაზე მასიური დიეტის ფორმირებული კერძების გასინჯვის გზით.

3. საკვების გასინჯვის შედეგები თითოეული კერძისათვის იწერება მენიუ-ულუფაში, საერთო შეფასება კი – მზა საჭმლის ჟურნალში (იხ. ფორმა 6).

4. მზა კერძის ნიმუშების აღება ლაბორატორიული ანალიზისათვის ქიმიური შემადგენლობისა და კალორიულობის დასადგენად ხდება სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის ინსპექციის მიერ გეგმიურად და უნდა ჩატარდეს ბუფეტში ექიმ-დიეტოლოგის თანდასწრებით. შერჩევა არ ხდება წარმოებაში დამზადებული ნაწარმიდან (მაგ., ძეხვი, ყველი, სოსისი და სხვა), აგრეთვე ისეთი საჭმლისა, როგორიცაა ქათმის ხორცი ნაჭრებად, ცხვრის ხორცის რაგუ ძვლებით, რომლებზეც შეიძლება წონის მაჩვენებლით შემოვიფარგლოთ. გამოსაკვლევად იგზავნება სხვადასხვა დიეტის ცალკეული კერძი, ან მთლიანი სადილი (საუზმე ან ვახშამი). ამ მიზნით იღებენ საშუალო წონის ულუფებს.