**Практическое занятие №11**

**Тема: Понятия лечебного питания и формы его организации в лечебно-профилактических учреждениях (ЛПУ). Санитарно-гигиенический контроль за пищеблоками ЛПУ.**

**Цель:** изучить характеристику основных лечебных диет и порядок их назначения. Освоить методику санитарно-гигиенического контроля за пищеблоками лечебных учреждений.

**Задачи:**

Обучающая: закрепить знания об основных лечебных диетах, используемых в ЛПУ (стандартные диеты, нулевые (хирургические), разгрузочные и зондовые диеты). Знать особенности каждой диеты, показания к назначению.

Развивающая: сформировать навыки назначения необходимой лечебной диеты при различных заболеваниях. Уметь осуществлять санитарно-гигиенический контроль за пищеблоками ЛПУ.

Воспитывающая: воспитание понимания значимости правильно организованного лечебного питания для оптимального лечения заболеваний, профилактики их осложнений и перехода острых заболеваний в хронические.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Питание больных как часть комплексной терапии и профилактики. Понятие лечебного питания, его основные принципы.
2. Система лечебного питания в РФ: стандартные диеты, нулевые (хирургические), разгрузочные и зондовые диеты. Особенности каждой диеты, показания к назначению.
3. Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях:

* руководство, штаты и обязанности диетологической службы,
* принципы составления меню диет,
* порядок выписки лечебного питания.

1. Устройство пищеблока ЛПУ: типы пищеблоков, набор помещений пищеблоков.
2. Гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря и посуды пищеблока.
3. Гигиенические требования к транспортированию, приему и хранению пищевых продуктов.
4. Гигиенические требования к обработке сырых продуктов, к тепловой обработке продуктов и хранению готовой пищи.
5. Личная гигиена, профилактическое обследование и обучение персонала пищеблока.
6. Документация пищеблоков лечебно-профилактических учреждений.

**Основные понятия темы:** лечебное питание, диетическое питание, лечебно-профилактические учреждения, стандартные диеты, нулевые (хирургические), разгрузочные и зондовые диеты, парентеральное питание, централизованный пищеблок, децентрализованный пищеблок, порционник, сводный порционник, меню-раскладка, витаминизация готовой пищи, бракераж.

**Рекомендуемая литература:**

1. Королев А.А. Гигиена питания: учеб. / А.А. Королев. – М.: Академия, 2014. – 544 с.

2. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие для студентов вузов / Е.А. Рубина. – М.: Академия, 2005.- 288 с.

3. Сетко Н.П. Организация лечебного питания в ЛПУ: учеб. пособие для сам. работы студентов медико-профилактического факультета/ Н.П. Сетко, Т.А.Фатеева. – Оренбург, 2006. – 88с.

4. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания: учебное пособие для вузов / Сетко Н.П., Сетко А.Г., Фатеева Т.А., Володина Е.А., Тришина С.П., Чистякова Е.С.; под общ. ред. Н.П. Сетко. - Оренбург: Изд-во ОрГМА,2011.-652 с.

5.

**Основная литература:**

1. Королев А. А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев, 2014. - 544 с.
2. Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие / Королев А. А. , Никитенко Е. И. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 272 с. - ISBN 978-5-9704-4872-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/
3. Королев, А. А. Гигиена питания: Руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3. - Текст: электронный // URL: http://www.studmedlib.ru

**Дополнительная литература:**

* Петровский К.С. Гигиена питания / Петровский К.С., Ванханен В.Д. – М.: Медицина, 1982.
* Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях [Электронный ресурс]: учеб. пособие для самост. работы студентов мед.-проф. фак. / ОрГМА; сост.: Н. П. Сетко, Т. А. Фатеева. - Оренбург: Изд-во ОрГМА, 2006. - 88 с. - <http://lib.orgma.ru/jirbis2/elektronnyj-katalog>.
* Руководство к практическим занятиям по гигиене питания: учеб.пособие для вузов/ Сетко Н.П., Сетко А.Г., Фатеева Т.А., Володина Е.А., Тришина С.П., Чистякова Е.С.; под общ.ред. Н.П.Сетко. – Оренбург: ОрГМА, 2011. – 652 с.
* Руководство к практическим занятиям по гигиене питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. П. Сетко [и др.]; ред. Н. П. Сетко. - Электрон. текстовые дан. - Оренбург: Оренбург, 2011. - <http://lib.orgma.ru/jirbis2/elektronnyj-katalog>.
* Тутельян В.А. и соавт. Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Методические рекомендации. – Москва, 2005.

**Лекции кафедры.**

**Нормативная документация:**

* Приказ МЗ РФ № 330 от 5 августа 2003 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
* Приказ Минздрава России от 21.06.2013 N 395н. «Об утверждении норм лечебного питания».
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
* Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» №2657 от 31.12.1982 г.
* «Инструкция о проведении С-витаминизации питания». Утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 06.06.1972 года № 973.

**Хронокарта занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Этапы и содержание занятия | Используемые методы (в т.ч., интерактивные) | Время |
| 1  1.1  1.2  1.3  1.4 | Организационный момент.  Объявление темы, цели занятия.  Оценка готовности аудитории, оборудования и студентов.  Обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию.  Краткая характеристика этапов и содержания работы студентов на занятии. | Словесные | 10 мин. |
| 2 | Входной контроль знаний, умений и навыков студентов: тестовый контроль или письменный контроль по основным понятиям по теме занятия. | Письменная работа | 10 мин. |
| 3 | Теоретический разбор материала:  студенты отвечают на вопросы для рассмотрения по теме занятия. | Фронтальный опрос | 40 мин. |
| 4 | Знакомство с нормативной документацией по теме занятия. | Работа с книгой | 20 мин. |
| 5 | Отработка практических умений и навыков.  Ознакомление с основными законодательными, нормативными и методическими документами по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Формирование навыка практического решения вопроса о правильности назначения лечебного питания на примере решения ситуационных задач. | Словесные  Наглядные  Практические | 85 мин. |
| 6 | Заключительная часть занятия:  Обобщение, выводы по теме.  Контроль качества формируемых компетенций (их элементов) студентов по теме занятия: проверка оформления в рабочих тетрадях решений ситуационных задач, правильности формулировки заключения и предлагаемых рекомендаций. | Словесные | 15 мин. |
| 7 | Итого, включая три перерыва по 5 мин. |  | 195 мин. |

**Форма организации занятия:** обучающий практикум.

**Средства обучения:**

* дидактические (таблицы, схемы, нормативная документация, ситуационные задачи).
* материально-технические (мел, доска).