

**VIEŠOSIOS ĮSTAIGOS ŠILUTĖS LIGONINĖS
VYRIAUSIASIS GYDYTOJAS**

**ĮSAKYMAS
DĖL PACIENTŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO VIEŠOJOJE ĮSTAIGOJE ŠILUTĖS
LIGONINĖJE TVARKOS APRAŠO TVIRTINIMO**

2024 m. balandžio 11 d. Nr. A1-37
Šilutė

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2019 m. rugpjūčio 20 d. įsakymu Nr. V-1000 „Dėl pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“:

1. T v i r t i n u Pacientų maitinimo organizavimo viešojoje įstaigoje Šilutės ligoninėje tvarkos aprašą (pridedama).
2. Šis įsakymas gali būti skundžiamas teisės aktų nustatyta tvarka.

Vyriausiasis gydytojas



Algis Starkus

Slaugos administratorė
Birutė Jurjonienė

2024-04-11



Parengė
Eimantė Brazienė

2024-04-10



PATVIRTINTA
VšĮ Šilutės ligoninės
vyriausiojo gydytojo
2024 m. balandžio 11 d.
įsakymu Nr. A1-34

PACIENTŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO VIEŠOJOJE ĮSTAIGOJE ŠILUTĖS LIGONINĖJE TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. VšĮ Šilutės ligoninės pacientų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas nustato pacientų dietinio maitinimo, organizuojamo stacionarinėse asmens sveikatos priežiūros įstaigose reikalavimus.

2. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų priežastys:

2.1. **Cukrūs** – maisto produktuose esantys monosacharidai ir disacharidai.

2.2. **Dietinis maitinimas** – gydančio gydytojo skiriamas maitinimas, kuris užtikrina paciento fiziologinių ir ligos sąlygotų individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant tinkamus pagal skiriamą dietinį gydymą maisto produktus, patiekalų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą.

2.3. **Greitai gendantis maisto produktas** – šviežias, atvėsintas arba užšaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.

2.4. **Iš dalies hidrinti (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) augaliniai riebalai** – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

2.5. **Patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

2.6. **Pridėti cukrūs** – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės – fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse.

2.7. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekiamo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip + 68° C temperatūroje.

2.8. **Tausojantis gamybos būdas** – maisto gaminimas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virimas vandenyje ar garuose, troškinimas, gaminimas konvencinėje krosnelėje, kepimas įvyniojus į popierių ar foliją.

2.9. **Valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas, išdėstytas pagal dietai tinkamą valgymo režimą, kuriame nurodytas dietos pavadinimas, maisto kiekis (neto svoris gramais), energinė vertė (kilo kalorijomis) ir maistinė vertė (nurodant maistinių medžiagų (baltymų, riebalų, angliavandenių), koreguojamų pagal dietą, kiekius.

II SKYRIUS PACIENTŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

3. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 2002 m. sausio 8 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, 178/2002 (toliau reglamentas (EB)), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (toliau reglamentas (EB) Nr. 852/2004) ir Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus.

4. Pacientų dietinį maitinimą gali organizuoti tik maisto tvarkymo subjektai, kuriems Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d.

įsakyme Nr. B1-527 „Dėl maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu.

5. Dietinius patiekalus pacientams gaminantys asmenys, nuo 2022 m. lapkričio 1 d. turi būti išklause dietinių patiekalų gaminimo mokymus ir turėti tai patvirtinantį dokumentą.

6. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo (toliau – maisto produktų tiekimo sutartis), maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su maisto produktų tiekėjais, įtrauktais į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje. Rekomenduojama tiekiamų maisto produktų sąrašė, kuris pridedamas prie maisto produktų tiekimo sutarties, nurodyti maisto produktų sudėtį, grynąjį kiekį, apdorojimo būdą (pvz. atšaldytas). Sudarant maisto produktų tiekimo sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti žaliavoms ir maisto produktams:

6.1. atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 834/2007 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo nustatytus kriterijus;

6.2. atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto Skylutė“ kriterijus;

6.3. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);

6.4. atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr. 3D-524 „Dėl Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus.

7. Fiziniai asmenys, tiekiantys vaisius, daržoves, uogas, bulves, turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-995 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir pateikti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų atitikties deklaraciją (toliau – atitikties deklaraciją), vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importinių, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu šiame punkte nurodyti maisto produktai nerūšiuojami pagal kokybės klases, pildyti nereikia.

8. Jei sudaroma sutartis dėl pacientų dietinio maitinimo paslaugos teikimo įstaigoje (toliau – sutartis), sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto tvarkymo patalpų higienos ir Tvarkos aprašo reikalavimų užtikrinimą bei sutarties nutraukimo sąlygos, jei nevykdomi Tvarkos aprašo reikalavimai. Sutartys nesudaromos su maitinimo paslaugų teikėjais, įtrauktais į „Neaptikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės ir maisto veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje.

9. Ligoninės vyr. virėja yra atsakinga už dietinių patiekalų gamybos patalpų, įrangos, inventoriaus teritorijos higieninę – sanitarinę ir techninę priežiūrą, atliekų surinkimą ir išvežimą. Ligoninės sandėlininkė atsakinga už maisto produktų sandėliavimą. Ligoninės dietistė organizuoja pacientų dietinio maitinimo paslaugą vadovaudamasi tvarkos aprašo reikalavimais ir įstaigos vyriausiojo gydytojo įsakymais.

III SKYRIUS PACIENTŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKA

10. Už pacientų dietinį maitinimą ir jo organizavimą įstaigoje atsako įstaigos vadovas.

11. Ligoninėje hospitalizuojamam pacientui dietinį maitinimą (toliau – dieta) skiria gydantis gydytojas. Gydymo metu dieta gali būti koreguojama. Pacientui, įvertinus jo sveikatos būklę, gali būti skirta individuali dieta. Apie paskirtą dietą įrašoma į Gydymo stacionare ligos istoriją ir gydytojo paskyrimo patvirtintuose Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 29 d.

12. Ligoninės dietistė koreguoja pacientų maitinimą pagal paskirtą dietą, dietinių patiekalų kokybės kontrolę ir tvirtina dietų valgiaraščius.

13. Ligoninės vyr. virėja ir dietistė parengia dietų valgiaraščius ir suderina juos su ligoninės slaugos administratoriumi.

14. Ligoninės dietistė yra atsakinga už saugaus ir kokybiško maisto gamybą, dietinių patiekalų receptūras bei technologinių kortelių perengimą, dietinių patiekalų maistinės ir energinės vertės skaičiavimą.

15. Ligoninės dietistė kasdien parengia suvestinę apie pacientams paskirtas dietas, bei jų skaičių (toliau – užsakymas) ir teikia užsakymą ligoninės sandėlininkei ir maisto paruošimo skyriaus virėjoms.

16. Dietistė organizuoja dietinių patiekalų gamybą pagal ligoninės skyrių pateiktą užsakymą. Užsakymai teikiami kiekvieną dieną iki 9:00 val. mitybos raciono užsakymo žiniaraštyje.

17. Pagal užsakymą pagaminti dietiniai patiekalai perduodami ligoninės skyrių darbuotojams (toliau – maisto išdavėjai), kurie yra atsakingi už dietinių patiekalų pristatymą į ligoninės skyrius, kad pacientui būtų pateikti dietiniai patiekalai pagal jam paskirtą dietą:

17.1. maisto išdavėjai porcijuoja maistą prie ligoninės skyriaus palatos durų. Skyriaus darbuotojai pateikia maistą palatos pacientams;

17.2. skyriaus darbuotojai, prieš pateikdami maistą pacientams, užsideda vienkartinio naudojimo prijuostę, vienkartinio naudojimo kepuraitę, rankas paruošia pagal įstaigoje patvirtintas rankų higienos taisykles;

17.3. nešvarius indus surenka skyriaus darbuotojai, indai plaunami, dezinfekuojami ir kaitinami skyriaus virtuvėse.

18. Ligoninės Maisto paruošimo skyriuje bei ligoninės skyriuje, visiems matomoje vietoje skelbiamas einamosios dienos valgiaraštis, kuriame nurodomas atskirai kiekvienai dietai skirtų patiekalų sąrašas, dietinių patiekalų svoris. Už valgiaraščio paskelbimą atsakinga Ligoninės dietistė.

IV SKYRIUS DIETINIŲ PATIEKALŲ PATEIKIMO PACIENTAMS TVARKA

19. Ligoninės maisto paruošimo skyriaus dietistė užtikrina kad:

19.1. pacientai dietinius patiekalus gautų ne vėliau kaip per 2 valandas nuo jų pagaminimo;

19.2. pacientams patiekiamų šiltų dietinių patiekalų vidaus temperatūra būtų ne žemesnė kaip 65 °C. Šaltų dietinių patiekalų vidaus temperatūra – 7-14 °C;

19.3. pacientų maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, vakarienę – ir papildomus – priešpiečius, naktpiečius. Pusryčiams pacientas gauna 20 - 25 proc., pietums – 30 - 35 proc., vakarienei – 20 - 25 proc., priešpiečiams ir naktpiečiams – iš viso 25 - 30 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos apsaugos ministro 2016 m. birželio 23 d. Nr. V-836 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“. Paros ar maitinimo energinė vertė nuo rekomenduojamos normos gali nukrypti ne daugiau nei vieną procentą;

19.4. maistas iš virtuvės į ligoninės skyrius išduodamas kiekvieną dieną: pusryčiai 8:00 – 8:30 val., priešpiečiai 10:30 – 11:00 val., pietūs 13:00 – 14:00 val., vakarienė 18:00 – 18:30 val.;

19.5. kiekvieną dieną turi būti tiekiami šilti patiekalai;

19.6. dietinių patiekalų pateikimas turi atitikti Tvarkos aprašo 6 punkto reikalavimus;

19.7. maitinat ligoninės pacientus nenaudojami: riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliuose pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai, sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai, ir mėsos gaminiai kuriuos gaminant buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; strimelės, pagautos jūroje; šaldyti pusgaminiai, kurie patiekiami kaip šiltas maistas; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių

sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa, žuvis; maisto produktai pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai.

20. Dietinių patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

20.1. pirmenybė teikiama tausojančiam gamybos būdai: patiekalai negali būti pervirti, perkepti, prideginti;

20.2. kiekvieną dieną turi būti pateikta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių ir šviežių), juos rekomenduojama tiekti papildomo maitinimo metu;

20.3. standartinių dietų ir gydomųjų standartinių dietų pagrindinių maitinimų patiekaluose daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Kitų dietų patiekaluose daržovių ir vaisių kiekis skaičiuojamas pagal dietų reikalavimus;

20.4. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir garnyrus;

20.5. patiekalai, skirti pacientams iki 1 metų amžiaus, nesūdomi ir nesaldinami;

20.6. patiekalai turi būti pateikiami estetiškai: patiekalai, kurie yra ne skysti (košės, troškiniai, apkepai ir pan.) pateikiami nepraradę jiems būdingos formos, neištižę, ne skysti.

20.7. jei pacientui pateikiama duona, sviestas ir sūris, jie turi būti pateikiami atskirai.

20.8. ligoninės pacientams dietiniai patiekalai tiekiami švariuose, nepažeistuose (neįskilusiuose, neapdaužytuose) induose. Atsižvelgiant į pateikiamo dietinio patiekalo konsistenciją, turi būti duodami stalo įrankiai. Draudžiama naudoti aliuminius indus ir įrankius. Plastmasiniuose induose dietinius patiekalus tiekti nerekomenduojama.

V SKYRIUS

VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

21. Ligoninės dietistė užtikrina, kad standartinių ir gydomųjų standartinių dietų valgiaraščiai būtų sudaromi priklausomai nuo vidutinės pacientų gydymo trukmės įstaigos skyriuje (jei vidutinė gydymo trukmė iki 7 dienų – ne mažiau kaip 7 dienų laikotarpiui, jei vidutinė gydymo trukmė daugiau kaip 7 dienos – ne mažiau kaip 14 dienų laikotarpiui.)

22. Valgiaraščiuose nurodomi pateikiami dietiniai patiekalai, jų kiekiai (g.). Receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g.), baltymų, riebalų, angliavandenių kiekiai ir energinė vertė, gamybos būdas (virimas vandenyje, garuose, kepinimas ir pan.) ir trukmė.

VI SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

23. Už tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą įstaigoje atsako ligoninės vyriausiasis gydytojas.