

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие	4
Условные сокращения	6
Введение.....	7
Глава 1. Российская диетология на новом этапе развития медицины (клинический очерк)	9
Глава 2. Государственная концепция здорового питания населения Российской Федерации	32
Глава 3. Номенклатура специальностей специалистов с высшим медицинским и фармацевтическим образованием в учреждениях здравоохранения Российской Федерации	45
Глава 4. Основы организации лечебно-профилактического и специализированного лечебного питания.....	53
4.1. Правовые основы организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях.....	53
4.2. Организация питания хирургических и терапевтических больных.	161
4.3. Рекомендуемые рационы питания для беременных женщин, кормящих матерей и детей до 3 лет	196
4.4. Организация питания в учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов.....	207
4.5. Использование специализированных диетических продуктов питания	
Глава 5. Штатные нормативы диетологической службы ЛПУ	259
Глава 6. Должностные обязанности работников пищеблока ЛПУ	271
Глава 7. Рекомендуемый набор помещений службы приготовления пищи ЛПУ.....	276
Глава 8. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам ЛПУ	280
Глава 9. Охрана труда при работе на пищеблоках ЛПУ	304
Глава 10. Учет продуктов питания в ЛПУ	312
Глава 11. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов в ЛПУ ..	334
Глава 12. Перечень документации пищеблока для выписки питания и контроля качества готовой пищи в ЛПУ	361
Заключение	369
Рекомендуемая литература	371
Нормативные документы	375

ГЛАВА 10.
УЧЕТ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

ПРИКАЗ

05 мая 1983 № 530

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ИНСТРУКЦИИ
по учету продуктов питания в лечебно-профилактических
и других учреждениях здравоохранения, состоящих
на государственном бюджете СССР

В целях усиления контроля за обеспечением сохранности продуктов питания в лечебно-профилактических и других учреждениях здравоохранения **УТВЕРЖДАЮ:**

Согласованную с Министерством финансов СССР «Инструкцию по учету продуктов питания в лечебно-профилактических и других учреждениях здравоохранения, состоящих на Государственном бюджете СССР»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Министрам здравоохранения союзных и автономных республик, Главным управлениям здравоохранения, заведующим отделами, областными и городскими отделами здравоохранения, начальникам Главных управлений и управлений Министерства здравоохранения СССР

1.1. Довести утвержденную настоящим приказом Инструкцию каждому лечебно-профилактическому учреждению и обеспечить контроль за обеспечением изложенного в ней порядка учета продуктов питания.

1.2. Организовать изучение настоящей Инструкции работниками централизованных бухгалтерий и бухгалтерий, ведущих учет сырья, приемов, хранения и выдачи продуктов питания.

1.3. Разрешается размножить настоящий приказ в необходимом количестве. Контроль за исполнением приказа об утверждении «Инструкции по учету продуктов питания в лечебно-профилактических и других учреждениях здравоохранения, состоящих на Государственном бюджете СССР» возложить на Управление бухгалтерского учета, отчетности и финансового контроля Министерства здравоохранения СССР.

Приказ по Министерству здравоохранения СССР от 29.10.58 № 505 «Учет продуктов питания в медицинских учреждениях» считать утратившим силу.

Приложение

Утверждено
приказом МЗ СССР 12.04.83 № 41-05
утверждено
приказом МЗ СССР 05.05.83 № 530

ИНСТРУКЦИЯ

по учету продуктов питания в лечебно-профилактических и других учреждениях здравоохранения, состоящих на государственном бюджете СССР

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Согласно настоящей инструкции в лечебно-профилактических и других учреждениях здравоохранения, состоящих на Государственном бюджете СССР, учитываются:

а) продукты питания;

б) тара: возвратная или обменная (бочки, бидоны, ящики, банки стеклянные, бутылки и т. п.), как свободная (порожняя), так и находящаяся материальными ценностями.

2. Учет продуктов питания и тары в учреждениях должен обеспечить:

а) полный учет поступления материальных ценностей, а также своевременное отражение в бухгалтерском учете операций, связанных с их движением;

б) контроль за правильным и по назначению использованием средств, выделяемых на питание;

в) контроль за сохранностью продуктов питания, соблюдением установленных правил оформления приемки и отпуска их, проведением инвентаризаций.

3. Учет продуктов питания и тары в централизованных бухгалтериях и бухгалтериях лечебно-профилактических учреждений осуществляется в соответствии с Инструкцией Министерства финансов СССР, утвержденной приказом от 27.12.73 № 323 с учетом внесенных дополнений и изменений, а также настоящей Инструкцией.

Учет организуется под руководством главного бухгалтера учреждения. Ответственность за обеспечение сохранности продуктов питания несет руководитель учреждения. Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания и тары возлагается на

заведующего складом (кладовщика), с которым руководитель учреждения заключает Типовой договор о полной материальной ответственности по форме, утвержденной постановлением Государственного комитета Совета Министров СССР по труду и социальным вопросам и Секретариата ВЦСПС от 28.12.77 № 447/24 (сообщено приказом Министерства здравоохранения СССР от 14.03.78 № 222).

Если же в штате учреждения нет должности заведующего складом (кладовщика), то ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания и тары возлагается приказом по учреждению на работника, с которым заключается договор о полной материальной ответственности.

За продукты питания, находящиеся на пищеблоке, полную материальную ответственность несет заведующий производством или повар, а при их отсутствии в штате — повар.

4. Хранение продуктов питания и тары должно осуществляться специально оборудованных и приспособленных продуктовых (кладовых), овощехранилищах, обеспечивающих полную сохранность, соблюдение санитарных норм и правил. Склады (кладовые) продуктов питания в учреждениях должны размещаться в помещениях, отвечающих требованиям строительных норм и правил проектирования.

5. Настоящая Инструкция предусматривает организацию учета продуктов питания и тары как традиционным способом, так и с применением средств механизации.

При механизации учета продуктов питания следует руководствоваться типовыми проектами комплексной механизации бухгалтерского учета централизованных бухгалтерий учреждений, состоящих на Государственном бюджете СССР. При этом применяются формы первичных документов и формы регистров бухгалтерского учета, предусмотренные в настоящей Инструкции и типовых проектах комплексной механизации бухгалтерского учета централизованных бухгалтерий.

6. Продукты питания, используемые в учреждениях на лечебные цели, относятся на статью 10 «Приобретение медикаментов и диетических средств». (Например, для диагностики: при холецистостазе — яйца; для усиления действия лекарств: при приеме аминазина — локо и др.).

7. Руководитель учреждения должен осуществлять строгий контроль за полным и целевым использованием по назначению бюджетных ассигнований, выделяемых на питание (статья 9 бюджетной классификации). За расходование бюджетных ассигнований не по назначению несет ответственность руководитель учреждения и главный бухгалтер.

II. УЧЕТ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА СКЛАДЕ (КЛАДОВОЙ)

8. Учет продуктов питания на складе (кладовой) является составной частью всей системы бухгалтерского учета в учреждениях здравоохранения.

должен обеспечивать полную сохранность продуктов питания и время их приемки, хранения и отпуска.

Продукты питания и тара на складе (кладовой) должны размещаться по наименованиям, сортам, в доступных местах по секциям, а внутри — по отдельным видам (на стеллажах, в ящиках, на полках и т.п.) в порядке, предоставляющем возможность их быстро принимать, отпускать и проверять.

Склады (кладовые) должны быть оснащены необходимыми весовыми приборами, мерной тарой, инструментами и приспособлениями для взвешивания тары, холодильными установками, вентиляционными устройствами. Весы, разновесы, мерные емкости должны иметь свидетельства Госповерителя о своевременной их поверке.

На складах (кладовых) должны строго выполняться противопожарные мероприятия, соблюдение температурного режима, охранная сигнализация.

Доставка продуктов питания на склад (кладовую) осуществляется в соответствии с заключенными договорами и может производиться:

- представителями учреждения здравоохранения (экспедитором, завхозом);
- экспедитором поставщика — при централизованной доставке. Приемка продуктов питания оформляется распиской материально ответственного лица на документах поставщика (счете-платежном требовании, товарно-транспортной накладной, накладной).

При централизованной доставке продуктов питания приемка их подтверждается не только распиской материально ответственного лица материально ответственного лица поставщика, но и штампом (печатью) учреждения здравоохранения. Учреждение здравоохранения обязано сообщить поставщикам фамилию и представить образец подписи лица, полномоченного получать продукты питания, а также образец штампа (печати), скрепляющего эту подпись.

Работники учреждения здравоохранения, осуществляющие получение и доставку продуктов питания, назначаются приказом руководителя учреждения, и с ними заключается типовый договор о полной материальной ответственности.

7. Для получения продуктов питания со склада поставщика экспедитору учреждения выдается доверенность по типовой форме № М-2 или форме № М-2а. Выдача доверенностей должна производиться в порядке, установленном инструкцией, изданной Министерством финансов СССР по согласованию с ЦСУ СССР от 04.01.67 № 17.

Доверенности выдаются под расписку и регистрируются в журнале «Учета выданных доверенностей» по форме № М-26, утвержденной ЦСУ СССР от 14.12.72 № 816. Срок действия доверенности устанавливается в зависимости от возможности получения и вывоза продуктов питания

по счету, накладной или другому заменяющему их документу, на основании которого выдана доверенность, но, как правило, не более чем на 15 дней.

Доверенность на получение продуктов питания, расчеты за которые производятся в порядке плановых платежей, допускается выдавать на весь календарный месяц. По соглашению заинтересованных министерств (ведомств) этот срок может быть продлен, но не более чем на календарный квартал.

При лишении доверенного лица права на получение продуктов питания по выданным ему доверенностям, срок которых еще не истек, доверенности у такого лица отбираются, при этом учреждение здравоохранения немедленно ставит в известность поставщика об аннулировании соответствующих доверенностей.

С момента получения такого извещения отпуск продуктов питания по аннулированной доверенности прекращается. В этих случаях за отпуск продуктов питания по аннулированным доверенностям ответственность несет поставщик. Лицо, которому выдана доверенность, обязано не позднее следующего дня после получения продуктов питания, независимо от того, получены ли они по доверенности полностью или частично, представить в бухгалтерию учреждения документы о выполнении операций о сдаче на склад (кладовую) или соответствующему материально ответственному лицу полученных им продуктов питания.

Бухгалтерия учреждения на основании учета выданных доверенностей, поступивших счетов-платежных требований и других документов поставщиков, осуществляет систематический контроль за своевременным и полным оприходованием продуктов питания на складе (кладовой).

8. Продукты питания, поступающие на склад (кладовую) учреждения, подвергаются

проверке в отношении соответствия их ассортименту, количеству (счету, весу, объему) и качеству, указанным в сопроводительном документе.

9. Если при приемке поступивших продуктов питания обнаружено по одному из видов

продуктов питания недостача или излишки, то материально ответственное лицо обязано приостановить дальнейшую приемку.

В этих случаях дальнейшая приемка продуктов питания осуществляется комиссией, назначенной приказом руководителя учреждения здравоохранения. Результаты приемки оформляются актом по форме № 429-мех.

В случае выявления недостачи или излишков продуктов питания составляется в 2 экземплярах с обязательным участием заведующего складом (кладовщика), работника бухгалтерии, представителя постав-

или незаинтересованной организации. Один экземпляр акта служит для учета принятых продуктов питания, второй — для направления претензионного письма поставщику. Акт должен быть составлен в тот же день, когда выявлены недостача или излишки. В акте о недостаче продуктов питания должны быть указаны:

- а) дата, номер акта;
- б) фамилия, имя, отчество и занимаемая должность членов комиссии, принимавших участие в приемке продуктов питания;
- в) дата и номер сопроводительного документа (счета-платежного требования, товарно-транспортной накладной, накладной);
- г) другие данные, которые по мнению лиц, участвующих в приемке, необходимо указать в акте;
- д) точное количество недостающих продуктов питания и их стоимость. Порядок и сроки предъявления претензий поставщику и их рассмотрения производятся в установленном законом порядке.

10. В учреждении должен быть организован контроль за качеством поступающих

продуктов питания. Предварительная проверка качества продуктов питания (по внешним признакам) производится при их приемке на склад (кладовую) заведующим складом (кладовщиком) учреждения.

В случае сомнения в доброкачественности продуктов питания их приемка производится с обязательным участием диетврача (диетсестры) дежурного врача. При невозможности определения доброкачественности продуктов питания на месте определенное количество продуктов питания направляется в соответствующую лабораторию санитарно-эпидемиологической станции. При установлении недоброкачественности любого-либо продукта питания, обнаруженного при приемке, составляется акт по форме № 46-МЗ.

В акте должны быть указаны:

- а) время и место составления акта, наименование учреждения здравоохранения, фамилии и должности лиц, принимавших участие в отборе проб недоброкачественных продуктов питания;
- б) наименование поставщика;
- в) номер и дата сопроводительного документа, по которому поступили недоброкачественные продукты питания;
- г) другие данные, необходимые для более подробной характеристики проб.

Недоброкачественные продукты питания, указанные в акте, возвращаются поставщику вместе с заключением врача или санэпидстанции о недоброкачественности поступивших продуктов питания.

14. Для осуществления учета продуктов питания и тары на складе (кладовой) заведующий складом (кладовщик) ведет книгу складского учета формы № 17, в которой учитывается поступление, расход и выво-

дятся остатки продуктов питания по наименованиям, номенклатуре, номерам, сортам в количественном выражении.

В книге до начала записей нумеруются все страницы (листы). На обороте последней страницы за подписью главного бухгалтера делается надпись: «В настоящей книге всего пронумеровано ... страниц (листов)». На книге надписывается наименование учреждения и отчетный период на который открыта книга. На каждое наименование (вид) продуктов питания и тары открывается отдельная страница книги. Остатки соответствующих страниц книги выводятся после каждой записи о приходе и расходе продуктов питания.

Основанием для ежедневной записи поступивших на склад (кладовую) продуктов питания служат сопроводительные документы, накладная (счета-платежные требования, товарно-транспортные накладные, накладные), а для выданных продуктов питания — меню-требования формы № 299 или формы № 299-мех., требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой) по форме № 45-МЗ и накладная (требование) по форме № 434-мех.

15. Отпуск продуктов питания со склада (кладовой) на пищеблоке производится через шеф-повара (повара) в присутствии диетсестры пищеблока на основании меню-требования формы № 299 (№ 299-мех.).

В учреждениях здравоохранения, имеющих несколько диетологов, отпуск продуктов питания со склада (кладовой) осуществляется по «Требованию на выдачу продуктов питания» форма № 45-МЗ. Требование составляется на основании итоговых данных меню-раскладки форма № 444-МЗ, которая составляется диетврачом или диетсестрой на каждый диетстол.

Дополнительная выписка и возврат продуктов питания производится по накладной (требованию) форма № 434-мех.

2. После разноски данных приходных и расходных документов, счетов-платежных требований, товарно-транспортных накладных, накладных (требований), меню-требований или требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой) в книгу складского учета ф. № М-17) материально ответственное лицо в установленные сроки сдает в бухгалтерию учреждения при реестре сдачи документов формы № 444-МЗ, составленном в 2 экземплярах.

После проверки правильности оформления представленных документов один экземпляр реестра с подписью работника бухгалтерии возвращается материально ответственному лицу, второй экземпляр остается в бухгалтерии.

3. Бухгалтерия учреждения систематически должна проверять своевременность, полноту и правильность записей прихода и расхода продуктов питания в книгах складского учета ф. № М-17, сверять их записями в бухгалтерском учете и подтверждать правильность их записей подписью работника бухгалтерии, проводившего проверку.

ГЛАВА 11.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

2 января 2000 г.

№ 29-ФЗ

«О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»
(с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г.)

Принят Государственной Думой 1 декабря 1999 г.

Одобен Советом Федерации 23 декабря 1999 г.

Глава I. Общие положения

Статья 1. Основные понятия

В целях настоящего Федерального закона используются следующие основные понятия:

— **пищевые продукты** — продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутилированная питьевая вода, алкогольная продукция (в том числе пиво), безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки;

— **продукты детского питания** — предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма пищевые продукты;

— **продукты диетического питания** — предназначенные для лечебного и профилактического питания пищевые продукты;

— **продовольственное сырье** — сырье растительного, животного, микробиологического, минерального и искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;

— **пищевые добавки** — природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе

изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;

— **биологически активные добавки** — природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов;

— **материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами** (далее — **материалы и изделия**), — материалы и изделия, применяемые при изготовлении, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности;

— **качество пищевых продуктов** — совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;

— **безопасность пищевых продуктов** — состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;

— **пищевая ценность пищевого продукта** — совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

— **удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий** — документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов;

— **нормативные документы** — государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

— **технические документы** — документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие);

— **оборот пищевых продуктов, материалов и изделий** — купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов, материалов и изделий (далее — реализация), их хранение и перевозки;

— **фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия** — пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;

Идентификация пищевых продуктов, материалов и изделий — деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о пищевых продуктах, материалах и изделиях, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках;

Утилизация пищевых продуктов, материалов и изделий — использование некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты, материалы и изделия предназначены и в которых обычно используются.

Статья 2. Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов

Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов осуществляется настоящим Федеральным законом, другими федеральными законами и принимаемыми в соответствии с ними иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также законами и иными нормативными правовыми актами субъектов Российской Федерации.

Федеральные законы, законы субъектов Российской Федерации и принимаемые в соответствии с ними иные нормативные правовые акты в части, касающейся обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, не должны содержать нормы, противоречащие настоящему Федеральному закону.

Если международным договором Российской Федерации установлены иные правила, чем те, которые предусмотрены законодательством Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, применяются правила международного договора.

Статья 3. Оборотоспособность пищевых продуктов, материалов и изделий

1. В обороте могут находиться пищевые продукты, материалы и изделия, соответствующие требованиям нормативных документов и прошедшие государственную регистрацию в порядке, установленном настоящим Федеральным законом.

2. Не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:

- не соответствуют требованиям нормативных документов;
- имеют явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (далее — органы государственного надзора и контроля) при проверке таких продуктов, материалов и изделий;
- не имеют удостоверений качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, материалов и изделий, подтверждающих их