

**MINISTERUL SĂNĂTĂȚII, MUNCII ȘI PROTECȚIEI SOCIALE
AL REPUBLICII MOLDOVA**

Instituție Medico - Sanitară Publică Spitalul Raional Ungheni

ORDIN

"10" 07 2020

Nr. 114

**” Privind ameliorarea alimentației pacienților în instituțiile medico-sanitare
spitalicești”**

În conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 886 din 06.08.2007 în vederea promovării obiectivelor stabilite în politica Națională de Sănătate și ordinului MSMPS nr. 238 din 31.07.2009, în scopul eficientizării asistenței medicale acordate pacienților spitalizați prin organizarea alimentației pacienților conform normelor stabilite și asigurarea ritmică cu produse alimentare procurate conform cerințelor unice, acționând în conformitate cu pct. 33.16 din Regulamentul de organizare și funcționare a IMSP Spitalul raional Ungheni,

ORDON:

1. Se aprobă Regulamentul de organizare a alimentației pacienților în IMSP Spitalul raional Ungheni conform anexei.
2. Se aprobă modelele formularelor de evidență a activității serviciului dietetic și organizare a alimentației pacienților în instituție după cum urmează:
 - Formular nr. 4-diet - Informație despre prezența pacienților la alimentație la ora 9⁰⁰ a zilei curente (în secție)
 - Formular nr. 5-diet - Informație generală despre prezența pacienților la ora 9⁰⁰ a zilei curente (în instituție)
 - Formular nr. 6-diet - Lista produselor la pachet
 - Formular nr. 7-diet – Meniul – model pe 7 zile
 - Formular nr. 8-diet – Meniul de repartiție
 - Formular nr. 9-diet – Meniul – cerere
 - Formular nr. 10-diet - Fișa tehnologică
 - Formular nr. 11-diet – Lista de eliberare a bucatelor gata de la blocul alimentar în secții
 - Formular nr. 12-diet – Informație despre prezența pacienților la alimentație după ora 9⁰⁰ a zilei precedente până la ora 9⁰⁰ a zilei curente (corecție)
 - Formular nr. 13-diet - Informație despre prezența pacienților la alimentația pe spital după ora 9⁰⁰ a zilei trecute până la 9⁰⁰ a zilei curente (corecție totală)
 - Formular nr. 14-diet – Corecția cantității produselor alimentare
 - Formular nr. 15-diet – Alimentația individuală sau suplimentară
 - Formular nr. 16-diet – Registrul evidenței calității bucatelor (de degustare)
 - Formular nr. 17-diet - Lista de distribuire a produselor la pachet și bucatelor în secție
 - Formular nr. 18-diet – Registrul de producere

- Formular nr. 19-diet – Registrul calității produselor alimentare, recepționate la depozitul instituției medico-sanitare
 - Formular nr. 20-diet – Registrul examenului medical al personalului blocului alimentar
 - Formular nr. 21-diet – Registrul de sănătate a angajaților blocului alimentar.
3. Conducătorii subdiviziunilor instituției:
- a.) vor organiza alimentația pacienților în instituție în conformitate cu prevederile Regulamentului aprobat prin prezentul ordin;
 - b.) vor elabora un program de măsuri privind activitatea și ameliorarea alimentației dietetice în cadrul instituției, evaluând anual realizarea acestuia.
4. Se desemnează asistent medical principal al instituției pentru studierea prezentului ordin cu asistentele medicale superioare și bufetierele subdiviziunilor de orice nivel și formă de organizare, cu monitorizarea ulterioară a executării corecte și ample a prevederilor prezentului ordin.
5. Se desemnează persoane responsabile de monitorizarea executării prezentului ordin – șef serviciu economie, contabil șef, asistent medical dietetician.
6. Secretariatul – prezentul ordin se publică în sistemul informațional intern, pagina Web al instituției și angajaților la funcțiile menționate în pct. 4-5 – sub semnătură.

DIRECTOR
IMSP Spitalul raional Ungheni



ANDREI ALEXEEV.

Regulamentul de organizare a alimentației în IMSP Spitalul raional Ungheni

Capitolul I Dispoziții generale

1. Prezentul Regulament stabilește cerințele de bază privind organizarea alimentației pacienților în IMSP Spitalul raional Ungheni
2. Coordonarea activităților de organizare și control a alimentației se efectuează de către conducătorul instituției.
3. Responsabil pentru organizarea, indicarea corectă și utilizarea diferențiată a alimentației pacienților în bază de diete standard în instituție este asistentul medical dietetician și medicul curant.
4. În subordonarea asistentului medical dietetician se află personalul angajat al blocului alimentar și alt personal antrenat în organizarea și realizarea activității de alimentație din instituție.
5. Personalul blocului alimentar (medic dietetician, asistent medical dietetician, bucătari) se completează cu cadre care dispun de pregătire profesională specială, care periodic sânt supuse instruirii continue conform prevederilor actelor legislative și normative în vigoare.
6. Atribuțiile, obligațiunile, drepturile și responsabilitățile personalului angajat se expun în fișele de post și se aprobă de conducătorul instituției.
7. Organizarea alimentației pacienților se efectuează în condițiile respectării “Regulilor și normativelor sanitaro-epidemiologice de stat pentru unitățile de alimentație publică”, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 1209 din 8 noiembrie 2007, cu modificările operate prin HG nr. 830 din 20.08.2018.

Capitolul II Organizarea alimentației pacienților

9. În scopul efectuării tratamentului complex al pacienților se utilizează sistemul numeric de diete „Sistemul dietelor standard” (anexa nr. 1 la prezentul Regulament), care diferă una de alta prin valoarea nutritivă și energetică, tehnologia preparării bucatelor și lista produselor de bază pentru 24 ore și se indică în dependență de formele maladiilor, gravitatea și complicațiile acestora.
10. Concomitent cu dietele standard și versiunile lor, pot fi utilizate diete speciale chirurgicale, diete de descărcare (din produsele care sânt surse de proteine, lipide, glucide), diete speciale din produse bogate în potasiu, magneziu, diete în baza produselor alimentare cu destinație specială pentru alimentație prin sondă, diete folosite în tratamentul infarctului miocardic etc.
11. Diversitatea dietelor recomandate variază în dependență de profilul și capacitatea instituției medico-sanitare. În funcție de aceasta, condiționat, dietele pot fi împărțite în 4 grupe:
 - 1) pentru instituții medico-sanitare de profil general cu numărul de paturi de la 200 pînă la 500, se recomandă folosirea dietelor de bază: 1, 2, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 15 și versiunile acestora;
12. Dieta preventivă se indică pacientului de către medicul de gardă, iar medicul curant, după investigațiile suplimentare, o confirmă sau indică o altă dietă. Informația privind prezența zilnică a pacienților la alimentație în secție este întocmită de asistenta medicală de gardă, conform foilor de prescripții medicale, și o transmite asistentei medicale superioare al subdiviziunii.
13. Asistenta medicală șefă confruntă informația primită cu informația din secțiile internare și statistică medicală, perfectează formularul „Informație despre prezența pacienților la alimentație la ora 900 a zilei curente în secție” (Formular nr. 4-diet), îl aprobă la șeful secției și-l transmite contabilului responsabil de alimentația pacienților.
14. Contabilul, acumulând informația din toate secțiile, o confruntă cu informația secțiilor internare și statistică medicală și întocmește formularul „Informație despre numărul pacienților la alimentație la ora 9.00 a zilei curente pe instituție” (Formular nr. 5-diet), repartizată pe dietele standard. În baza informației sumare, completează formularul „Lista produselor la pachet” (Formular nr.6-diet), alcătuită de medicul dietetician/asistenta medicală dieteticiană și aprobată de către conducerea instituției medico-sanitare și le transmite la depozitul alimentar pînă la ora 15.00

15. Medicul dietetician/asistenta medicală dieteticiană, în coordonare cu bucătarul șef, alcătuiesc "Meniul-model pentru 7 zile" (Formular nr. 7-diet), cu indicarea denumirii bucatelor conform sezonului și completează formularele "Meniul de repartiție" (Formular nr. 8-diet) sau "Meniul-cerere" (Formular nr. 9-diet).

16. În meniul de repartiție, alcătuit în baza „Fișei tehnologice” (Formular nr. 10-diet), asistenta medicală dieteticiană la numărător indică cantitatea produselor alimentare necesare pentru pregătirea unei porții, iar la numitor contabilul indică cantitatea de produse necesare pentru pregătirea tuturor porțiilor comandate.

17. În baza datelor sumare ale meniurilor de repartiție sau meniurilor-cerere, contabilul completează factura (cererea) f. 434 pentru produsele necesare în pregătirea, în 2 exemplare, în baza căreia, bucătarul șef recepționează produsele de la depozit.

18. Conform informației sumare pe instituție, bucătarul șef completează formularul „Lista de eliberare a bucatelor gata de la blocul alimentar în secțiile spitalicești”, (Formular nr. 11-diet).

19. În cazul, când se schimbă numărul pacienților prezenți la alimentare la ora 9 a zilei curente față de numărul de pacienți a zilei precedente (internați sau externați), asistenta medicală dieteticiană, conform datelor „corecției” (Formular nr. 12-diet), întocmește corecția totală (Formular nr. 13-diet) și îndeplinește lista produselor alimentare necesare pentru unele din dietele mai frecvent întâlnite.

20. În baza datelor corecției totale primite de la asistenta medicală dieteticiană, bucătarul șef îndeplinește formularul “Corecția cantității produselor alimentare” (Formular nr. 14-diet), iar contabilul îndeplinește factura (cererea) f. 434. În caz de micșorare a cantității de produse necesare, surplusul se restituie la depozit pe baza aceluiași bon cu indicarea surplusului de produse alimentare. Produsele alimentare introduse în cazan, nu se restituie.

21. Pentru alimentarea individuală sau suplimentară la rația alimentară de bază, indicată în secțiile spitalicești de către medicii curanți, se completează formularul special „Alimentare individuală sau suplimentară” (Formular nr. 15-diet), în 2 exemplare (unul – pentru blocul alimentar, altul – pentru fișa de staționar).

22. La finele zilei de muncă toată documentația – formularele completate se transmit în contabilitate.

23. În lipsa sortimentului necesar de produse alimentare, aprobate și prevăzute în meniul-model pe 7 zile, la depozitul blocului alimentar, poate fi efectuată (în mod excepțional) substituirea produselor alimentare în baza echivalenței valorii nutritive – proteine și glucide.

Capitolul III

Controlul calității bucatelor și modalitatea de distribuire a lor

24. Înainte de distribuirea bucatelor preparate în secțiile spitalicești, se efectuează degustarea acestora în scopul aprecierii calității lor de către membrii comisiei speciale – „Comisia de degustare”, aprobată prin ordin în următoarea componență: medicul chirurg de gardă (președinte), asistenta medicală dieteticiană și bucătarul șef. Concomitent, degustarea este efectuată permanent de către medicul dietetician, iar selectiv, lunar, de reprezentantul administrației.

25. În procesul degustării (triajului sau rebutării) bucatelor se verifică, dacă ele corespund meniului de repartiție și dietelor prescrise, se apreciază proprietățile organoleptice (aspectul, culoarea, mirosul, consistența, gustul etc.) și gradul de pregătire, se determină temperatura și masa reală a bucatelor gata pentru consum:

1) volumul felului întâi (în baza datelor: volumului cazanului, prealabil marcat pe partea externă și cantitatea de porții comandate);

2) greutatea reală a unei porții de terci, budincă etc. se constată prin determinarea masei în întregime, excluzând masa vasului, fiind împărțită la numărul de porții comandate;

3) masa bucatelor porționate (pârjoale, cotlet, brânzoaice, chifteluțe, pește etc.) se determină prin cântărirea a zece porții. Devierea de la normele stabilite se permite în limitele de $\pm 3-5\%$.

26. Pentru efectuarea controlului organoleptic se folosesc: furculițe culinare – pentru determinarea gradului de prelucrare termică a cărnii, peștelui, aluatului etc.; linguri, furculițe, cuțit, termometru, vas (cană) cu apă fierbinte pentru clătirea lingurilor; pahar cu ceai rece fără zahăr pentru clătirea cavității bucale după fiecare probă; farfurii, șervețel.

27. Degustarea bucatelor din cazan (cratiță) se efectuează conform cerințelor stabilite în pct. 30-31. Proba trebuie să fie efectuată în stare de sațietate moderată, proprietățile organoleptice fiind apreciate la temperatura distribuirii bucatelor.

28. Determinând gustul, se recomandă a reține bucatele în gură, rostogolindu-le cu limba pentru distribuirea uniformă în cavitatea bucală, începând cu bucate mai puțin sărate (dietele 7, 8, 9, 10), lipsite de zahăr (dieta 5ap, 8, 9a, 9b), urmând apoi alte diete cu un gust evident.

29. În funcție de rezultatul controlului, calitatea bucatelor se apreciază ca bune pentru consum alimentar uman sau ca inadmisibile pentru aceasta. În cazul rebutării produselor alimentare finite, se organizează prepararea bucatelor din produse alimentare cu tehnologie simplă de preparare sau se eliberează produse alimentare ce nu necesită prelucrare termică (la pachet).

30. Medicul chirurg de gardă înscrie rezultatele degustării bucatelor preparate în „Registrul de degustare a bucatelor preparate” (Formular nr. 16-diet).

31. Distribuirea bucatelor gata în secție se petrece conform normei stabilite de eliberare.

32. Bufetiera din secție recepționează, transportă, păstrează și livrează produsele la pachet și bucatele pacienților, conform cerințelor în vigoare.

33. Bufetiera recepționează produsele la pachet de la depozitul alimentar sub semnătura personală, inclusiv și pentru pacienții nou-internați în ultimele 24 ore, potrivit programului aprobat de livrare și afișat în depozitul alimentar.

34. Bucatele gata se eliberează centralizat bufetierelor din secții sub semnătură personală, conform graficului și listei de distribuire, meniului zilnic, care trebuie să fie afișat la un loc vizibil. Înainte de fiecare primire a bucatelor, bufetiera e obligată să ia cunoștință de meniul pentru ziua dată, cantitatea totală și masa reală a bucatelor și instrucțiunile necesare la distribuirea acestora.

35. Transportarea bucatelor gata se efectuează în condițiile prevăzute în Regulile sanitare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 1209 din 8 noiembrie 2007 cu indicarea suplimentară pe recipient a numărului dietei.

36. Numărul de locuri pentru servirea mesei în sufrageria instituției medico-sanitare trebuie să constituie nu mai puțin de 60% din numărul total de paturi din secție (în secțiile HIV/SIDA, tuberculoză, dermatovenerologie, obstetrică și ginecologie nu mai puțin de 80%).

37. În bufetul din secțiile spitalicești bucatele sânt verificate cantitativ de către șeful secției (asistenta medicală șefă) sau medicul de gardă, inclusiv corespunderea cu meniul zilei curente.

38. La distribuirea bucatelor participă personalul medical de gardă (asistentele medicale), în condițiile prevăzute în Regulile sanitare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 1209 din 8 noiembrie 2007. Bucatele gata se porționează și se distribuie în corespundere cu “Lista de distribuire a produselor la pachet și bucatelor în secție” (Formular nr. 17-diet).

39. Primii sânt deserviți pacienții ce se află la pat. În prealabil, personalul tehnic efectuează toaleta personală acestor pacienți (spălatul pe mâini, față, dinți) și asigură schimbarea cearșafurilor, aerisirea salonului. Ulterior sânt deserviți ceilalți pacienți în sufrageria secției.

40. În primul rând se distribuie bucatele din dietele mai rar prescrise (pentru un număr mai mic de pacienți).

41. La o masă se deservesc pacienții ce primesc aceeași dietă sau diete similare.

42. În sufragerie trebuie să fie afișat:

1) meniul zilnic cu indicarea greutateii unei porții;

2) lista pacienților cu indicarea dietei și numărul salonului, prescrise de către medicul curant;

3) caracteristica succintă a dietelor standard utilizate mai frecvent în instituție.

43. **Controlul distribuirii bucatelor gata se efectuează de către asistenta medicală de gardă.**

Capitolul IV.

Regimul alimentar

44. Regimul alimentar în instituțiile medico-sanitare spitalicești trebuie să fie compus din cel puțin 4 mese pe zi. Pentru unii bolnavi însă (ulcer stomacal și duodenal în acutizare, infarct miocardic etc.) se recomandă luarea meselor de 5-6 ori pe zi.

45. Sortimentul și cantitatea produselor alimentare permise pentru a fi transmise pacienților de către rude și vizitatori, în dependență de dieta prescrisă se stabilesc de medicul curant.

46. Primirea produselor alimentare, conformitatea lor cu dieta recomandată, cantitatea și calitatea, starea sanitară a ambalajului sânt verificate de către asistenta medicală de gardă a secției, care trebuie să țină cont de dieta recomandată pacienților.

47. Sortimentul produselor permise pentru a fi transmise trebuie să corespundă nomenclatorului dietelor folosite în instituția medicală respectivă și poate fi modificat la indicațiile medicului curant.

48. Lista de produse alimentare recomandate pentru a fi transmise pacienților în instituția medicală trebuie să fie afișată în secția de internare și în sufrageriile din secțiile spitalicești. Fructele și legumele se primesc spălate.

49. În fiecare secție trebuie create condițiile necesare pentru păstrarea produselor primite. Produsele alterabile se păstrează numai în frigiderele pentru produse alimentare la temperaturile specificate de producător pe ambalaj, restul produselor – în locuri speciale (dulapuri).

50. Produsele alimentare se primesc ambalate cu indicarea numelui pacientului și data transmiterii. Asistenta șefă sau asistenta de gardă din secție zilnic verifică respectarea regulilor de păstrare și calitatea produselor alimentare.

anexa nr.1

anexa nr.2

Sistemul dietelor standard

Diete stan-dard	Diete conform sistemul numeric	Indicații	Caracteristica generală, prelucrarea culinară	Proteine, inclusiv animaliere (g)	Lipide, inclusiv vegetale (g)	Glucide, inclusiv mono și dizaharide (g)	Valoarea energetică în (kcal)
I	№ 1	Gastrite cronice cu aciditatea normală sau mărită, boala ulceroasă a stomacului și duodenului în perioada reconvașcenței (ca dietă de trecere la dieta obișnuită). Cazuri de ulcer stomacal și duodenal cu tabloul clinic nepronunțat.	Dieta cu cantitatea fiziologică de proteine, lipide și glucide, îmbogățită cu vitamine, substanțe minerale și fibre alimentare (legume, fructe). În diabetul zaharat tip II se exclud glucidele rafinate (zahărul).	85-90	70-80	300-330	2170-2400
Dietele de bază standard	(versiune nepasată)			40-45	25-30	30-40	
	№ 2	Gastrită cronică cu aciditatea scăzută, în perioada de acutizare nepronunțată și în remisie incompletă. Colită și enterocolita cronică cu acutizare nepronunțată.	Se limitează substanțele extractive azotice, sarea de bucătărie (6-8 g/zi), produsele bogate în uleiuri eterice.				
	№ 3	Patologiile cronice intestinale cu predominarea sindromului de dischinezie hipomotorie și cu constipații persistente.	Se exclud condimentele iuți, produsele afumate, spanacul, măcrișul. Bucatele se prepară prin fierbere sau coacere.				
	№ 5	Colecistită și hepatită acută în perioada de reconvașcență. Hepatită cronică cu sindrom slab pronunțat de insuficiență funcțională a ficatului. Hepatită cronică cu dereglări funcționale moderate.	Temperatura bucatelor calde (felului I și II) la distribuire nu trebuie să fie mai jos de 60-65°C, iar bucatelor reci – nu mai mare de 15°C.				
	(versiune nepasată)		Lichid liber 1,5 -2 litri.				
		Colecistită cronică, litiaza biliară și alte patologii hepatice cu sindrom colestatic, cu dischinezie hipomotorie a căilor biliare.	Regim de alimentare treptat, 4-6 ori pe zi.				
	№ 6	Diateza urică, hiperuricemie, urolitiază, guta.					
	№ 7	Pielonefrită acută și cronică, nefrită acută fără dereglarea funcției renale de excreție a azotului, nefrită cronică cu sindrom nefrotic în stadiu de acutizare pronunțată. Nefropatia gravidelor.					
№ 9	Diabet zaharat tip 2 (forma latentă și manifestă) cu masa corporală normală. Pacienții care nu sunt la insulină.						

	№ 10	Maladia sistemului cardiovascular cu insuficiență circulatorie slab evidențiată, boala hipertonică, BIC. Ateroscleroza arterelor coro-nariene, vaselor cerebrale și periferice. Reumatism în faza activă.					
	№ 12	Bolile sistemului nervos.					
	№ 13	Maladii contagioase acute, stări febrile (frisoane)					
	№ 14	Diateza oxalică, oxalurie, fosfaturie. Nefrolitiază.					
	№ 15	Diferite afecțiuni digestive și alte maladii, care nu necesită dietă specială, în perioada inițială a hipertensiunii, îmbogățită cu săruri minerale (Ca, Mg, K). Gastrită cronică în remisie. Dieta de trecere la alimentația obișnuită.					
II							
Versiuni de diete cu cruțare mecanică și chimică	№ 1a	Gastrita acută. Boala ulceroasă a stomacului și duodenului în faza de acutizare în primele 7-10 zile de tratament. Stare după hemoragii digestive. Postoperator după intervenții la stomac.	Dieta cu cantitatea fiziologică de proteine, lipide și glucide, bogată în vitamine și substanțe minerale, cu cruțarea (bucatele care irită) chimică și mecanică pronunțată a tractului digestiv. Se exclud produse și bucate iuți, condimente și dresuri, sarea de bucătărie se limitează (5-6 gr). Bucatele se prepară fierte la aburi, pasate. Temperatura bucatelor de la 15°C până la 60-65°C. Lichid liber 1,5-2 l. Regim de alimentare 5-6 ore pe zi, treptat.	75-80 40	<u>80-90</u> 30	<u>220-250</u> 50-60	1900-2200
	№ 4	Afecțiunile intestinale acute cu diaree persistentă. Acutizarea patologiilor intestinale cronice cu fenomene dispeptice pronunțate.	În dietă se limitează lipidele, cruțarea mecanică și chimică pronunțată.	<u>70-85</u> 40-45	<u>70-80</u> 10	<u>250-300</u> 50	1900-2200
	№ 1 b	Gastrită acută, boala ulceroasă a stomacului și duodenului în faza de acutizare (după dieta nr. 1a, după 7-10 zile de tratament). Stare după hemoragii digestive. Postoperator după intervenții la stomac. Gastrită cronică cu aciditatea normală și mărită în perioada acutizării nepronunțate.	Diete cu cantitatea fiziologică de proteine, lipide și glucide, îmbogățită cu vitamine și substanțe minerale, cu cruțarea mecanică și chimică moderată a tractului digestiv. Se exclud gustări, condimente și dresuri iute. Se limitează sarea de bucătărie (5-8 g pe zi). Bucatele se fierb în apă sau aburi. Se recomandă prealabil bucate pasate. Temperatura bucatelor gata de la 15° până la 60°-65°C. Lichid liber 1,5-2 litri. Regimul alimentării treptat 5-6 ori pe zi.	<u>85-90</u> 40-45	<u>70-80</u> 25-30	<u>300-350</u> 50-60	2170-2480

	№ 1 (versiune pasată)	Boala ulceroasă a stomacului și duodenului în perioada de reconvalescență și remisie in-stabilă. Gastrita acută (ultima perioadă a dietoterapiei în staționar). Gastrită cronică cu aciditatea normală și mărită în perioada acutizării nepro-nunțate. Stare după hemoragii digestive (după dietele nr. 1a, 1b). Perioada postoperatorie la tractul digestiv.					
	№ 4b	Afecțiunile intestinale acute și acutizările patologiilor intestinale cronice (după dieta nr. 4					
	№ 4v	Boala gastroezofagală de ref-lux. Afecțiunile intestinale acute și cronice în perioada însănătoșirii. Dereglarea actului de mestecat.					
	№ 5a	Hepatita acută, colecistită acută. Colecistita cronică în acutizare. Litiiza biliară.					
	№ 5p (I versiune)	Pancreatita acută în perioada ameliorării. Pancreatită cronică în perioada acutizării pronunțate. Perioada reconvalescenței după infecții acute. Perioada postoperatorie (cu excluderea intervențiilor la organele interne).					
III							
Versiuni de diete cu cantitatea sporită de proteine (hiperproteică)	№ 4ă	Enterită cronică cu dereglarea pronunțată a funcției organelor de digestie. Enteropatia glutică. Țeliacia.	Diete cu cantitatea majorată de proteine, cu cantitatea fiziologică de lipide și glucide compuse, cu limitarea glucidelor simple (ușor asimilabile). Glucidele rafinate (zahăr) se exclud în diabetul zaharat la demping – sindrom. A limita sarea de bucătărie (6-8 g pe zi), produsele care irită mecanic și chimic mucoasa stomacului și a căilor biliare. Bucatele se prepară prin fierbere, înăbușire, coacere. Temperatura bucatelor gata de la 15° până la 60°-65° C. Lichid liber 1,5-2 litri. Regim de alimentare 4-6 ori pe zi, treptat.	110-120	80-90	250-350	2080-2690
	№ 5p (II versiune)	Starea postoperatorie după re-zecția stomacului (peste 2-4 luni) în caz de apariție demping-sindromului, colecistitei, hepatitei. Pancreatita cronică în remisie.		24-50	30		
	№ 7v	Glomerulonefrita cronică tip nefrotic în perioada de reconvalescență fără dereglarea funcției de excreție a azotului. Alte patologii renale (amiloidoze, nefropatia gravidelor, tuberculoză, colagenoze) însoțite de sindrom nefrotic fără dereglarea funcției de excreție a azotului.					
	№ 9 b	Diabet zaharat tip I sau 2, fără obezitate concomitentă și fără dereglarea funcției rinichilor de excreție a azotului.					

	№ 10 b	Reumatism cu activitatea mi-nimală la evoluția îndelungată a maladiei fără dereglarea circulației sanguine. Reumatism în perioada de reconvalescență.					
	№ 11 (regimul I, regimul II)	Tuberculoza pulmonară. Diferite procese purulente. Anemia de etiologie diferită. Boala de combustii.					
IV							
Versiuni de diete cu cantitatea micșorată (scăzută) de proteine (hipoproteică)	№ 7a	Glomerulonefrită acută și cronică cu dereglarea severă a funcției de excreție a azotului și azotemie pronunțată . Notă: Dieta se indică pe un termen scurt.	Diete cu cantitatea limitată de proteine (pînă la 0,8–0,6-0,3g la un kg de masa ideală a corpului) de la 60-40-20 g/zi cu limitarea pronunțată a cantității de sare de bucătărie (1,5-3 g/zi) și lichidului (0,8-1 l/zi). Se exclud substanțele extractive azotice, alcoolul, cacao, ciocolata, cafeaua, gustările sărate. Se recoman-dă bucate din sago, pîine fără sare, piure și musuri din ami-don special. Toate bucatele se prepară fără sare, fierte sau la aburi, nepasate. Rația ali-mentară trebuie să fie îmbo-gățită cu vitamine și sub-stanțe minerale. Lichid liber – 0,8-1 litri. Regimul alimen-tării – 4-6 ori pe zi, treptat.	<u>20</u> 15	<u>80</u> 20-30	<u>350</u> 50-100	2200
	7b	Glomerulonefrită cronică cu dereglări moderate a funcției de excreție a azotului și cu azotemie moderate. Dieta se indică pe cîteva luni.		<u>40</u> 25-30	<u>80-90</u> 20-30	<u>350-450</u> 50-100	2200-2800
	№ 7g	Cu insuficiență renală terminală a pacienților care se află la hemodializă regulată.		<u>60-65</u> 40	<u>80-100</u> 20-30	<u>350-450</u> 50-100	2300-2700
					<u>Media</u>		
				<u>20-60</u> 15-30	<u>80-90</u> 20-30	<u>350-400</u> 50-100	2120-2650
V							
Versiuni de diete cu valoarea energetică redusă (dieta hipocalorică)	№ 8, 8o, 8a	Diferite grade de obezitate ali-mentară în condiții de activitate intelectuală și fizică, fără dereglări pronunțate a funcțiilor organelor interne (tractului digestiv, sistemul cardiovascular etc.) care nu necesită regim alimentar special.	Dietă cu limitarea moderată a valorii calorice (pînă la 1300-1600 kcal/zi), preponderent din contul lipidelor anima-liere și glucidelor. Se exclud glucidele ușor asimilabile (zahăr). Se limitează cantitatea lipidelor animaliere, sarea de bucătărie (3-5 g/zi), lichidului. Se includ: lipidele vegetale (uleiuri), fibre alimentare din contul legumelor și fructelor crude, tărîța. Bucatele se prepară prin fierbere sau la aburi, fără sare. Lichid liber 0,8-1,5 l.	<u>70-80</u> 40	<u>60-70</u> 25	<u>130-150</u> 0	1340-1550

Sortimentul produselor alimentare permise pentru a fi transmise zilnic pacienților ⁽¹⁾

Nr	Denumirea produselor alimentare	Se recomandă la dietele	Cantitatea produselor alimentare recomandate	Notă
1	Zahăr, dulceață, miere	1, lh, 2, 3, 4v, 5a, 5, 6, 7a, 7b, 7v, 7g, 7, 10a, 10, 11, 12,, 14, 15	Până la 200 g	La dieta nr. 6-limitat
2	Caramele, marmeladă, zefir (ambalate)	1, 2, 3, 4v, 5a, 5, 6, 7a, 7b, 7v, 7g, 7, 10a, 10, 11, 12, 15	Până la 200 g	La dieta nr. 6 – limitat
3	Chișleac, iaurt degresat, iaurt cu adaos de fructe, alte produse lactate preambalate	1a, 1h, lah, 1, 2, 3, 4v, 5a, 5ap, 5p, 7a, 7b, 7v, 7g, 7, 8, 9a, 9, 9b, 10a, 10b, 10, 11, 12, 14, 15	Până la 500 ml	După recomandările medicului curant: la dieta nr. 8, 9a, 9, 9b, 5ap, 5p iaurt fără zahăr, la dieta nr.7a, 7v, 7g, 7, 10a, 10 cu evidența lichidului recomandat
4	Lapte de vacă pasteurizat 1-2,5% sau băutură din soie (în ambalaj)	1a, 1b, 1, 5, 7a, 7b, 7v, 7g, 7, 8, 9a, 9b, 9, 10a, 10b, 10, 11, 12, 15	Până la 500 ml	La dieta nr. 7a, 7b, 7g, 7v, 7, 10b, 10 cu evidența lichidului recomandat
5	Frișcă 10% (în ambalaj)	1a, 1b, 1, 3, 5, 6, 7a, 7b, 7v, 7g, 9, 9b, 10, 11, 12, 15	250 ml	Și conform recomandării medicului curant
6	Brânză de vacă 2-9%, brânză calcinată sau tofu (brânză din soia) în ambalaj	1, 2, 3, 4, 4b, 4ă, 4v, 5a, 5ap, 5p, 5, 6, 7a, 7b, 7v, 7g, 7, 8, 9a, 9b, 9, 10a, 10, 11, 12, 13, 15	250 g	La dietele nr. 1a, 1b, 5ap, 10a – brânză calcinată
7	Smântână 10% (în ambalaj)	6, 7a, 7b, 7v, 7g, 7, 11, 12, 15	Până la 200 ml	La celelalte diete numai în bucate și conform recomandării medicului curant
8	Unt nesărat, preambalat	La toate dietele	Până la 100 g	Cu excepția dietelor nr. 4, 4ă, 5a, 5ap, 5p, 8, 9a, 9b.
9	Cașcaval nepicant (în ambalaj)	1 (ras), 2, 3, 5, 5a, 5p, 6, 7v, 8, 9a, 9b, 9, 10, 10b, 11, 12, 13, 15	Până la 100 g	Conform recomandării medicului curant la celelalte diete
10	Pâine obișnuită și sorturi speciale dietetice. Produse de panificație (covrigi, biscuiți uscați, creker, pesmeți etc.).	La toate dietele	Până la 500 g	Cu excepția dietelor-0, 1a, 1ah, 10a și conform recomandării medicului curant
11	Legume proaspete (roșii, castraveți etc.)	2, 3, 5, 6, 7a, 7b, 7g, 7v, 8, 9a, 9b, 9, 10, 10b, 11, 12, 13, 15	Până la 500 g	Conform recomandării medicului curant la celelalte diete
12	Fructe, pomușoare proaspete și coapte, citrice	1, 2, 3, 4v, 5a, 5p, 5, 6, 7a, 7b, 7v, 7g, 7, 8, 9a, 9b, 9, 10a, 10b, 10, 11, 12, 13, 15	Până la 500 g	La dietele nr. 8, 9a, 9b, 9 sorturi nedulci și conform recomandării medicului curant

13	Sucuri din fructe (mere) și legume, compoturi, apă minerală plată de masă (în ambalaj)	1, 2, 3, 4b, 4v, 4ă, 5a, 5p, 5ap, 5, 6, 7a, 7v, 7g, 7, 8, 9a, 9b, 9, 10, 10b, 11, 12, 13, 14, 15	Până la 1500 ml	La dietele nr. 7a, 7b, 7v, 7g, 7, 10b, 10 - cu evidența lichidului recomandat. La dietele nr. 8, 9a, 9b, 9-sucuri fără zahăr
----	--	--	-----------------	--

(¹)Pacienților pot fi transmise și alte produse alimentare, ce corespund dietelor standard aprobate

Aprobat
 prin ord. intern nr. 114
 din 10.07.2020

Informație

despre prezența pacienților la alimentație

la ora 9⁰⁰ „___”, _____ an. 20__ a zilei curente

în secția _____

Total pacienți _____, inclusiv asigurați _____, neasigurați _____

Fără alimentație _____, inclusiv asigurați _____, neasigurați _____

Diete standard	Asigurați	Diete standard	Neasigurați
1			
2			
3			
4			
5			
6			

Șef secție _____

Verificat: Statistician _____

Asistenta șefă _____

Contabil _____

Aprobat
 prin ord. intern nr. 144
 din 10-07-2020

Informație
despre prezența pacienților la alimentație
 la ora 9⁰⁰ „___” „___” an. 20__ a zilei curente în instituție

Nr	Denumirea secției	Inclusiv pe diete standard										Total pacienți	Inclusiv		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		asig.	neasig.	
		asig.													
		neasig.													
		asig.													
		neasig.													
		asig.													
		neasig.													
		asig.													
		neasig.													
		asig.													
		neasig.													
		asig.													
		neasig.													
	Total diete	asig.													
		neasig.													

Statistician _____

Contabil _____

Aprobat
prin ord. intern nr. 114
din 10.07.2020

Lista produselor la pachet

Nr. dietei	Denumirea produselor și cantitatea lor (în g)								

Medic-dietetician/asistentă medicală dieteticiană _____

Aprobat
 prin ord. intern nr. 114
 din 10.07.2020

Meniul - model pe 7 zile

(sezon: iarna, vara)

Denumirea rației	Nr dietei	Denumirea bucatelor						
		Luni	Marti	Miercuri	Joi	Vineri	Sîmbătă	Duminică
Micul dejun								
Prînzul								
Gustarea la chindii								
Cina								
Pe noapte								
Valoarea nutritivă:	Proteine (g)							
	Lipide (g)							
	Glucide (g)							
Valoarea energetică	Kcal							
Preț de cost, aproximativ al rației zilnice, în lei								

Medic dietetician _____ Asistenta medicală dieteticiană _____

Bucătar-șef _____ Contabil _____

Aprobat
 prin ord. intern nr. 114
 din 10.04.2020

Meniul de repartiție la dată de „____”, ____ anul ____

Total pacienți la alimentație ____ preț de cost după normative contractate (în lei) ____
 preț de cost real (în lei) ____

Denumirea rației și bucatelor	Numărul fișelor de repartiție	Nr. dietei	Cantitatea de porții	Denumirea și cantitatea produselor (masa bruto, în gr)												Greutatea bucatelor preparate conform normelor
<i>Codul produselor</i>																
<i>Cantitatea totală de produse în Kg</i>																

Medic dietetician _____

Contabil _____

Asistenta medicală dieteticiană _____

Bucătar șef _____

Aprobat
 prin ord. intern nr. 144
 din 10.07.2020

Meniul – cerere pentru ziua de „ „_____ anul _____

Denumirea rației și a bucatelor	Numărul fișelor de repartiție	Nr dietei	Cantitatea porțiilor	Denumirea și cantitatea produselor (masa bruto, g)	Greutatea bucatelor gata, g		Numele bucătarului	Semnele organoleptice ale bucatelor și semnătura persoanei ce le-a degustat
					După normă	Real		
<i>Codul produselor</i>								
<i>Cantitatea totală de produse în Kg</i>								

Medic dietetician _____

Asistenta medicală-dieteticiană _____

Contabil _____

Aprobat
 prin ord. intern nr. 444
 din 10.05.2020

FIȘA TEHNOLOGICĂ (de repartiție)

Denumirea bucatelor _____

Se recomandă la diete _____

Greutatea felului de bucate gata _____

Preț de cost aproximativ al bucatelor _____

Timpul anului	Denumirea produselor	Greutatea, g			Valoarea nutritivă			Valoarea energetică (kcal)	Nota
		Brută g	Netă, g	Semipreparat rt	Proteine g	Lipide g	Glucide g		
Total									

Medic-dietetician _____ Asistenta medicală dieteticiană _____

Contabil _____ Bucătar șef _____

Aprobat
 prin ord. intern nr. 114
 din 10.07.2020

Lista de eliberare a bucatelor gata de la blocul alimentar în secții în ziua
 de „ „_____ anul_____

№	Denumirea secției	Pe diete										Total pacienți	Inclusiv		Semnătura bufetierelor pentru primirea bucatelor			
		0	la	1	2	3	4	5a	5ap	5	6		asigura- ți	neasigurați	dejun	prânz	chindii	cina
	Total diete																	

Asistenta medicală dieteticiană _____

Bucătar-șef _____

Aprobat
prin ord. intern nr. 114
din 10-07-2020

Informație

despre prezența pacienților la alimentație după ora 9⁰⁰ a zilei precedente pînă la ora 9⁰⁰ a zilei curente
„___” _____ an. 20__ (corecția)

Total pacienți, inclusiv:	Au fost	Prezenți	Diferența
Asigurați			
Neasigurați			
Fără alimentare			
Total			

Șef secție _____

Statistician _____

Asistenta medicală șefă _____

Contabil _____

Aprobat
 prin ord. intern nr. 14
 din 10.07.2020

Informație

despre prezența pacienților la alimentație pe spital după ora 9⁰⁰ a zilei trecute pînă la ora 9⁰⁰ a zilei
 curente „_____” _____ an. 20___ (corecția totală)

Denumirea secției	Au fost			Prezenți			Diferența		
	Asig.	Neasig.	Fără alimentare	Asig.	Neasig.	Fără alimentare	Asig.	Neasig.	Fără alimentare
Total									

Statistician _____

Contabil _____

Asistenta medicală dieteticiană _____

Aprobat
 prin ord. intern nr. 114
 din 10.07.2020

Corecția cantității produselor alimentare

Asigurați				Neasigurați				Cantitatea totală de produse necesare (masa bruto, în g)	
Denumirea produselor	Numărul de porții	Cantitatea produselor (masa bruto, în g)		Denumirea produselor	Numărul de porții	Cantitatea produselor (masa bruto, în g)		De primit	De restituit
		De primit	De restituit			De primit	De restituit		

Asistenta medicală dieteticiană _____ Contabil _____

Bucătar-șef _____

Aprobat

prin ord. intern nr. 114din 10.07.20**Alimentația individuală sau suplimentară**

Denumirea secției	Numele, prenumele pacientului și numărul fișei de observație	Denumirea și cantitatea produselor alimentare masa – brută în grame				

Șef secție _____

Statistician _____

Medic dietetician _____

Contabil _____

Aprobat

prin ord. intern nr. 114din 10.07.2020Lista de distribuire a produselor la pachet și bucatelor în
secția _____ pe data _____ anul 200

Nr	Prenumele, numele pacientului	Nr. salonului	Nr. dietei	Nota

Asistenta medicală șefă _____

Asistenta medicală de gardă _____

Aprobat

prin ord. intern nr. 144din 10.07.2020**Registrul****calității produselor alimentare, recepționate la depozitul instituției medico-sanitare**

Data	Denumirea produsului	Nr facturii, certificatelor de conformitate și igienic	Cantitatea (greutatea, bucăți)	Nota calității	Permiterea recepționării, termenele de valorificare	Semnătura magazionerului

Aprobat

prin ord. intern nr. 114din 10.07.2020

Registrul

de sănătate al angajaților blocului alimentar a instituției medico-sanitare _____

Nr	Data	Prenumele, numele lucrătorului	Funcția	Menționări privind bolile intestinale acute (diaree) la lucrători cât și în familie	Menționări privind infecțiile acute ale nasofaringelui, afecțiuni dermatologice, inclusiv răni infectate ale pielii	Controlul certificatelor medicale (diagnosticul)	Admiterea la serviciu. Semnătura asistentei dieteticiene și persoanei angajate