

Министерство здравоохранения Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного  
профессионального образования  
«Красноярский краевой центр медицинского образования»  
(КГБОУДПО ККЦМО)



Утверждаю:

Директор КГБОУДПО ККЦМО

А. И. Грицан

2021 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием

Организация лечебного питания  
(дистанционная программа)

Красноярск, 2021

Краткая аннотация: Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Организация лечебного питания» предназначена для повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием, имеющих профессиональную переподготовку по специальности "Диетология" при наличии среднего профессионального образования по одной из специальностей: "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело".

Программа представлена теоретическим курсом объемом 18 часов (дистанционное обучение), включает промежуточную аттестацию и итоговый контроль знаний.

Программа составлена с учетом требований Федерального закона от 21 ноября 2011 г. №323-ФЗ «Основы охраны здоровья граждан в Российской Федерации», Приказа Минздрава России от 3 августа 2012 г. № 66н «Об утверждении порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях»; приказа Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», приказа МЗ РФ от от 5 августа 2003 года N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», приказа Министерства здравоохранения РФ от 15 ноября 2012 г. N 920н "Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю "Диетология"; профессионального стандарта №1336 от 31.07.2020 №479н «Специалист по организации сестринского дела».

Организация разработчик: \_\_\_\_\_ КГБОУДПО ККЦМО \_\_\_\_\_  
наименование организации

Составители: \_\_\_\_\_ Северина М.Б. - заведующий терапевтическим отделением,  
Распутина С.Ю. - преподаватель терапевтического отделения, Рукосуева Н.В. – методист  
по дистанционному обучению учебно-методического отделения \_\_\_\_\_

Рекомендовано: методическим советом КГБОУДПО ККЦМО

от «13» декабря 2021 г. Протокол № 6

## Содержание

1. Паспорт программы
2. Учебный план
3. Тематический план
4. Календарный план-график
5. Рабочая программа
6. Организационно-педагогические условия реализации программы
7. Контроль и оценка результатов освоения программы

## 1. Паспорт программы

**1. Цель программы повышения квалификации:** качественное совершенствование профессиональных компетенций специалиста, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации по специальности «Диетология».

**2. Планируемые результаты обучения:** обучающийся, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетентностью по вопросам организации и контроля лечебного питания в медицинской организации.

### Профессиональные компетенции

Код компетенции	Сформированные компетенции
ПК 1	Использование рекомендаций по рациональному и здоровому питанию
	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- научно обоснованные физиологические нормы питания человека;</li><li>- основы рационального питания здорового человека;</li><li>- физиологию пищеварения;</li><li>- биологическую роль пищевых веществ;</li><li>- роль в питании витаминов, макро- и микроэлементов;</li><li>- пищевую ценность продуктов питания;</li><li>- определение энергетического обмена.</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- внедрять принципы рационального и здорового питания;</li><li>- применять нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии;</li><li>- рассчитывать уровень основного обмена;</li><li>- использовать биологические свойства пищевых веществ в диетотерапии заболеваний.</li></ul>
ПК 2	Организация лечебного питания в медицинской организации
	<p><b>Знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- должностные обязанности и профессиональные коммуникации диетической медицинской сестры медицинской организации;</li><li>- организационную структуру пищеблока, штаты и обязанности работников пищеблока медицинской организации;</li><li>- режим питания пациентов в медицинской организации;</li><li>- картотека и рецептуры диетических блюд в медицинской организации;</li><li>- нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры диетической;</li><li>- правила проведения бракеража готовой продукции;</li><li>- правила отбора суточных проб готовых блюд;</li><li>- порядок отбора проб сырья и готовых блюд для лабораторного исследования.</li></ul> <p><b>Уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций диетической медсестры по вопросам диетологии;</li><li>- формировать картотеку блюд;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд лечебного питания;</li> <li>- составлять семидневное меню по каждой диете;</li> <li>- составлять плановое сезонное (зимне-весеннее и летне-осеннее) семидневное меню по диетам совместно с врачом диетологом;</li> <li>- проводить подсчет химического состава и пищевой ценности диет под руководством врача диетолога;</li> <li>- проводить сверку с бухгалтерией результатов выполнения натуральных и денежных норм по лечебному питанию за неделю, месяц, квартал;</li> <li>- заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке;</li> <li>- порядок выписки питания для пациентов в медицинских организациях;</li> <li>- правила составления "Сводных сведений по наличию пациентов, состоящих на питании" и "порционников на питание пациентов";</li> <li>- семидневное сезонное меню медицинской организации;</li> <li>- среднесуточный набор продуктов питания по диетам в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации;</li> <li>- правила составления меню-раскладки;</li> <li>- правила применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд;</li> <li>- правила расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда;</li> <li>- правила составления "требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)";</li> <li>- порядок оформления дополнительного питания на пищеблоке;</li> <li>- правила составления "Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для пациентов".</li> </ul>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 3. Требования к уровню образования обучающихся:

3.1. Категория обучающегося: медицинская сестра диетическая  
(наименование должности)

3.2. Сфера применения профессиональных компетенций: санаторно-курортные организации, пищеблоки медицинских стационаров, медицинские организации амбулаторно-поликлинического профиля, образовательные организации, организации социального обслуживания

(подразделение медицинской организации и/или медицинская организация)

3.3. Требования к профессиональной подготовке, необходимой для освоения программы: к освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование по специальности «Сестринское дело», «Лечебное дело», «Акушерское дело» и профессиональную переподготовку по специальности «Диетология», работающих в медицинских организациях, оздоровительных учреждениях

(направленность имеющегося профессионального образования; наличие имеющихся дополнительных квалификаций; определенная характеристика опыта профессиональной деятельности и т.д.)

### 4. Характеристика подготовки по программе

- 4.1. Форма обучения (очная, очно-заочная, индивидуальная) заочная с ДОТ
- 4.2. Нормативный срок освоения программы: 18 час.
- 4.3. Режим обучения (количество часов в день): 6-8 час.

**2. Учебный план**  
программы повышения квалификации  
Организация лечебного питания  
(наименование программы)

---

№ п/п	Наименование разделов (модулей)	Количество часов		Форма контроля
		всего	теория	
<b>1</b>	<b>Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>Контрольные вопросы</b>
	Промежуточная аттестация	-	-	Тест-контроль
<b>2</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>Тест-контроль</b>
	<b>Итого</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	

**3. Учебный план**  
программы повышения квалификации  
**Организация лечебного питания**  
(наименование программы)

№ п/п	Наименование разделов (модулей)	Количество часов	
		всего	теория
<b>1</b>	<b>Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
1.1	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях.	4	4
1.2	Документация пищеблока.	3	3
1.3	Картотека блюд. Принципы составления меню. Правила составления меню-раскладки.	4	4
1.4	Организация контроля за качеством питания.	2	2
1.5	Организация питания больных в отделениях.	3	3
1.6	Контроль за "передачами" больным.	1	1
	Промежуточная аттестация	-	-
<b>2</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
	<b>Итого</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

**4. Календарный план-график**  
программы повышения квалификации  
**Организация лечебного питания**  
(наименование программы)

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов (модулей)</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Неделя/день обучения</b>	<b>Виды контроля</b>
1	Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях	17	1-3 день	СК
	Промежуточная аттестация	-	1-3 день	АП
2	Итоговая аттестация	1	3 день	АИ
	<b>Итого</b>	<b>18</b>		

АИ – аттестация итоговая

АП – аттестация промежуточная

ПК – производственный контроль

СК – самоконтроль



**5. Рабочая программа**  
 программы повышения квалификации  
 Организация лечебного питания  
 (наименование программы)

№ п/п	Наименование разделов (модулей) и тем	Содержание (перечень учебных вопросов)	Количество часов	Код компетенции
<b>1</b>	<b>Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях</b>		<b>17</b>	ПК 1 ПК 2
1.1	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях	<b>Теория</b> Роль главного врача, заведующего отделением в организации лечебного питания. Права и обязанности диетврача, заведующего производством, буфетчиц медицинских отделений, поварского состава. Роль и состав Совета по питанию в ЛПУ. Организация работы на кухне.	4	
1.2	Документация пищеблока	<b>Теория</b> Документация пищеблока, требования к ее заполнению. Требования к годовой отчетности. Нормативные документы, регламентирующие работу пищеблоков. Принципы взаимодействия пищеблоков с бухгалтерией ЛПУ.	3	
1.3	Картотека блюд. Принципы составления меню. Правила составления меню-раскладки.	<b>Теория</b> Картотека блюд. Принципы составления меню. Основные требования к меню. Раздаточная ведомость и меню-раскладка. Порядок получения продуктов для кухни. Требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню – раскладок. Требования к составлению раздаточной ведомости.	4	
1.4	Организация контроля за качеством питания	<b>Теория</b> Основные критерии качественного питания. Методы контроля качества. Нормы выхода готовых блюд, выемка проб. Организация отпуска пищи с кухни и доставка ее в буфетную.	2	
1.5	Организация питания больных в отделениях	<b>Теория</b> Принципы работы буфетных и столовых. Требования к подогреванию пищи. Контроль за питанием больных в отделениях. Требования к кормлению больных, находящихся на постельном режиме и зондовом питании.	3	
1.6	Контроль за "передачами" больным	<b>Теория</b> Санитарно-гигиенические и диетологические требования к "передачам"	1	

		больным. Правила хранения и сроки реализации "передач". Ответственность персонала за хранение и раздачу передач в отделениях ЛПУ.		
	Промежуточная аттестация	Выполнение промежуточных тестовых заданий с использованием ИКТ.	-	
<b>2</b>	<b>Итоговый контроль</b>	Выполнение тестовых заданий с использованием ИКТ.	1	
	<b>Итого</b>		<b>18</b>	

## 6. Организационно-педагогические условия реализации программы

### 6.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение: куратор курса, тьютор - специалист, имеющий высшее профессиональное образование, соответствующее преподаваемому профилю. Преподаватели, обеспечивающие сопровождение курса и сопровождение обучения слушателей должны проходить повышение квалификации по специальности не реже одного раза в пять лет.

### 6.2. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Не требуется	теоретическое	- терминал с доступом в интернет (ПК, планшет, смартфон, др.) - интернет-браузер - раздел «Дистанционное обучение» на сайте КГБОУДПО ККЦМО <a href="http://krascpk.ru">http://krascpk.ru</a>
Не требуется	промежуточное тестирование	- терминал с доступом в интернет (ПК, планшет, смартфон, др.) - интернет-браузер - раздел «Дистанционное обучение» на сайте КГБОУДПО ККЦМО <a href="http://krascpk.ru">http://krascpk.ru</a>
Не требуется	итоговое тестирование	- терминал с доступом в интернет (ПК, планшет, смартфон, др.) - интернет-браузер - раздел «Дистанционное обучение» на сайте КГБОУДПО ККЦМО <a href="http://krascpk.ru">http://krascpk.ru</a>

### 6.3. Учебно-материальное, информационное обеспечение программы

#### Электронные образовательные ресурсы

1. Курс дистанционного обучения на сайте КГБОУДПО ККЦМО: <http://krascpk.ru>
2. Портал Министерства здравоохранения Российской Федерации: <https://minzdrav.gov.ru/>
3. «Гарант» - информационно-правовой портал: <http://www.garant.ru/>
4. «КонсультантПлюс» - справочно-правовая система: <http://www.consultant.ru/>
5. Центральная Научная Медицинская Библиотека: <http://www.scsml.rssi.ru/>
6. Библиотека по естественным наукам Российской академии наук (РАН): <http://www.benran.ru/>; сводный каталог журналов ЦБС БЕ РАН: [http://www.benran.ru/Magazin/EI/Str\\_elk1.htm](http://www.benran.ru/Magazin/EI/Str_elk1.htm)
7. Государственная публичная научно-техническая библиотека России (ГПНТБ России): <http://www.gpntb.ru/>
8. Электронная библиотека учебников: <http://studentam.net/>
9. Европейская электронная библиотека: <http://www.europeana.eu/portal/>

#### Список литературы

##### Основная литература:

1. Гурвич, М.М. Диетология: полное руководство / М.М.Гурвич. - : М.: Эксмо, 2010. - 512 с.

2. Диетология: Руководство / Под ред. А.Ю.Барановского. - ; 5-е изд. : СПб:Питер, 2017. - 1024 с.
3. Клиническая диетология детского возраста: руководство для врачей / Под ред. проф. Т.Э. Боровик, проф. К.С. Ладодо. - ; 2-е изд., доп.и перераб. : М.: ООО"Медицинское информационное агентство", 2015. - 720 с.
4. Шевченко, В.П. Клиническая диетология / В.П.Шевченко; под ред. В.Т.Ивашкина. - ; М.:ГЭОТАР - Медиа, 2014. - 256 с.
5. Нутрициология и клиническая диетология: национальное руководство/ под ред. В.А.Тутельяна, Д.Б. Никитюка. М.: ГЭОТАР-Медиа, 2020. - 632 с.

#### **Дополнительная литература:**

1. Детское питание: : руководство для врачей / Под ред. В.А.Тутельяна, И.Я.Коня.-. - ; 3-е изд., перераб.и доп. : М.: ООО"Медицинское информационное агентство", 2013.
2. Кильдиярова, Рита Рафгатовна. Питание здорового ребенка : руководство/ / Р.Р.Кильдиярова. - ; М.:ГЭОТАР - Медиа, 2011.
3. Клиническая диетология детского возраста : руководство для врачей / Под ред. проф. Т.Э. Боровик, проф. К.С. Ладодо. - 2-е изд., доп.и перераб. : М.: ООО"Медицинское информационное агентство", 2015. - 720 с.

#### **Нормативные и регламентирующие документы**

1. Приказ Минздрава России от 15.11.2012 N 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология»»;
2. Приказ Минздрава России от 21 июня 2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»;
3. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 (ред. от 21.06.2013) «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;
4. Федеральный закон от 21 ноября 2011 года N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации";
5. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
6. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» Правила сбора, хранения и удаления отходов ЛПУ;
7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-Эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
8. ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения»;
9. Приказ МЗ РФ от 23 сентября 2020 г. N 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»;
10. Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 7 ноября 2017 года №768н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области организации здравоохранения и общественного здоровья».
11. Приказ Минздрава России от 15.11.2012 N 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «Диетология»».
12. Приказ Минздрава России от 21 июня 2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания».
13. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 (ред. от 21.06.2013) «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

## 7. Контроль и оценка результатов освоения программы

Оценка освоения дополнительной профессиональной программы «Организация лечебного питания» обучающимися включает: текущий контроль успеваемости и итоговый контроль. Формы контроля доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Используемые контрольно-измерительные материалы для оценки качества освоения программы:

1. контрольные вопросы,
2. тестовые задания,

Итоговый контроль обучающихся проводится в форме компьютерного тестирования. При успешном освоении программы выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Использование рекомендаций по рациональному и здоровому питанию	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- научно обоснованные физиологические нормы питания человека;</li> <li>- основы рационального питания здорового человека;</li> <li>- физиологию пищеварения;</li> <li>- биологическую роль пищевых веществ;</li> <li>- роль в питании витаминов, макро- и микроэлементов;</li> <li>- пищевую ценность продуктов питания;</li> <li>- определение энергетического обмена.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внедрять принципы рационального и здорового питания;</li> <li>- применять нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии;</li> <li>- рассчитывать уровень основного обмена;</li> <li>- использовать биологические свойства пищевых веществ в диетотерапии заболеваний.</li> </ul>	Контрольные вопросы Тест-контроль
ПК 2. Организация лечебного питания в медицинской организации	<p><b>Знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- должностные обязанности и профессиональные коммуникации диетической медицинской сестры медицинской организации;</li> <li>- организационную структуру</li> </ul>	Контрольные вопросы Тест-контроль

	<p>пациентов в медицинских организациях;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- правила составления "Сводных сведений по наличию пациентов, состоящих на питании" и "порционников на питание пациентов";</li><li>- семидневное сезонное меню медицинской организации;</li><li>- среднесуточный набор продуктов питания по диетам в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации;</li><li>- правила составления меню-раскладки;</li><li>- правила применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд;</li><li>- правила расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда;</li><li>- правила составления "требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)";</li><li>- порядок оформления дополнительного питания на пищеблоке;</li><li>- правила составления "Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для пациентов".</li></ul>	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

## Фонд оценочных средств:

1. **Функциональные обязанности заместителя главного врача по медицинской части в лечебном питании:**
  - осуществлять общее руководство диетпитанием
  - подписывать меню-раскладку (меню - требование)
  - утверждать "Положение о совете по лечебному питанию"
  - утверждать состав «Совета по лечебному питанию»
2. **Вес для подсчета калорийности и химического состава блюд:**
  - "брутто"
  - "нетто"
  - по показателю, полученному после термической обработки
3. **Правила определения выхода первых и третьих блюд:**
  - определение объема тары и количества отпускаемых порций
  - взвешивание всего количества блюда с тарой с дальнейшим вычетом веса последней и делением на количество приготовленных порций
  - взвешивание 10 порций с целью установить средний вес одной порции
  - взвешивание каждой порции
4. **Председатель Совета по лечебному питанию:**
  - медицинская сестра диетическая
  - заместитель главного врача по медицинской части
  - врач диетолог
  - главный врач
5. **Ответственный за организацию лечебного питания:**
  - врач - диетолог
  - заместитель главного врача по хоз. части
  - заведующий производством (шеф - повар)
  - медицинская сестра диетическая
6. **Ответственный за технологию приготовления и выхода готовых блюд:**
  - врач - диетолог
  - медицинская сестра диетическая
  - дежурный врач
  - шеф - повар
7. **Ответственный за выдачу готовой пищи из кухни в отделения ЛПУ:**
  - старшая медсестра отделения
  - дежурный врач
  - заведующий отделением
  - врач - диетолог
8. **Специалист, в обязанность которого входит утверждение порционных требований:**
  - дежурная медсестра
  - старшая медсестра
  - буфетчица
  - зав. отделением
9. **Сотрудник, ответственный за получение продуктов со склада на пищеблок:**
  - медицинская сестра диетическая
  - врач - диетолог
  - шеф-повар
  - бухгалтер