ОЦЕНОЧНЫЕ ЛИСТЫ (ЧЕК-ЛИСТЫ)  
для оценивания практических навыков (умений)  
в рамках второго этапа первичной специализированной аккредитации  
лиц, получивших дополнительное профессиональное образование по  
программам профессиональной переподготовки среднего  
профессионального медицинского образования  
по специальности «Диетология»

Москва - 2020

Перечень практических навыков  
для оценки в симулированных условиях при проведении  
второго этапа первичной специализированной аккредитации лиц,  
получивших дополнительное профессиональное образование  
по программам профессиональной переподготовки  
среднего профессионального медицинского образования  
по специальности «Диетология»

1. Гигиеническая обработка рук
2. Составление и применение меню-раскладки
3. Отбор суточных проб готовых блюд
4. Проведение органолептического контроля молока и молочных продуктов, поступающих на молочную кухню
5. Проверка соблюдения сроков и условий хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, в соответствии с правилами товарного соседства
6. Проведение расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда
7. Определение органолептических признаков доброкачественности и признаков непригодности пищевых продуктов
8. Проведение бракеража оформленного блюда по одной из диет
9. Проведение ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока
10. Проведение оценки технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда
11. Базовая сердечно-легочная реанимация

Пэтап аккредитационного экзамена Специальность: Диетология

Дата « » 20 г. Номер аккредитуемого\_

Проверяемый практический навык: гигиеническая обработка рук

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень практических действий | Форма  представления | Отметка о выполнении да/нет |
| 1. | Поздороваться, представиться, обозначить свою роль | Выполнить / Сказать |  |
| 2. | Сообщить о проводимой манипуляции | Сказать |  |
| 3. | Объяснить ход и цель процедуры | Сказать |  |
|  | Подготовка к поведению процедуры |  |  |
| 4. | Объяснение техники и продолжительности процедуры | Сказать |  |
| 5. | Нанести кожный антисептик на ладонь из флакона с кожным антисептиком | Выполнить / Сказать |  |
|  | Выполнение процедуры |  |  |
| 6. | Потрите одну ладонь о другую ладонь | Выполнить |  |
| 7. | Правой ладонью разотрите тыльную поверхность левой кисти, переплетая пальцы | Выполнить |  |
| 8. | Левой ладонью разотрите тыльную поверхность правой кисти, переплетая пальцы | Выполнил |  |
| 9. | Переплетите пальцы, растирая ладонью ладонь | Выполнить |  |
| 10. | Соедините пальцы в "замок", тыльной стороной согнутых пальцев растирайте кончики пальцев другой руки, поменяйте руки | Выполнить |  |
| 11. | Охватите большой палец левой руки правой ладонью и потрите его круговым движением | Выполнить |  |
| 12. | Охватите большой палец правой руки левой ладонью и потрите его круговым движением |  |  |
| 13. | Круговым движением в направлении вперед и назад сомкнутыми пальцами правой руки потрите левую ладонь | Выполнить |  |
| 14. | Круговым движением в направлении вперед и назад сомкнутыми пальцами левой руки потрите правую ладонь | Выполнить |  |
|  | Завершение процедуры |  |  |
| 15. | Дождитесь полного естественного высыхания кожного антисептика | Выполнить/  Сказать |  |

ФИО члена АПК

Примерные комментарии аккредитуемого при выполнении практического навыка:

гигиеническая обработка рук

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Перечень практических действий | Примерный текст комментариев |
| 1. | Поздороваться, представиться | «Здравствуйте! Меня зовут (ФИО)» |
| 2. | Сообщить о проводимой манипуляции | «Мне необходимо провести гигиеническую обработку рук при помощи кожного антисептика» |
| 3. | Объяснить ход и цель процедуры | «Цель: удаление загрязнений и снижение количества микроорганизмов до безопасного уровня (профилактика ИСМП). Обработка рук проводится кожным антисептиком в нестерильной зоне с соблюдением последовательности выполняемых действий». |
| 4. | Объяснение техники и  продолжительности  процедуры | «Каждое движение повторяем 5 раз. Руки на протяжении всей процедуры должны быть увлажнены, при необходимости добавляем кожный антисептик и продолжаем обработку по алгоритму» |
| 5. | Нанести кожный антисептик на ладонь из флакона с кожным антисептиком. | «Объем кожного антисептика, наносимого на поверхность руки должна соответствовать инструкции применения (в среднем 3-5 мл), и должен покрывать всю поверхность руки» |
| 15. | Дождитесь полного высыхания кожного антисептика | «Не сушить. Дожидаюсья полного естественного высыхания кожного антисептика.» |

Оборудование и оснащение для практического

1. Манипуляционный стол
2. Кожный антисептик для обработки рук (спрей)

Нормативные и методические документы, используемые для создания оценочного листа (чек-листа)

1. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
2. Приказ Минздрава России от 02.06.2016 № 334н «Об утверждении Положения об аккредитации специалистов»

4. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 34.02.01 «Сестринское дело», утвержденный приказом Минобрнауки России № 502 от 12.05.2014

1. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 № 58
2. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9.12.2010 № 163

II этап аккредитационного экзамена Специальность: Диетология

Дата « » 20 г. Номер аккредитуемого

Проверяемый практический навык: составление и применение меню - раскладки

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Перечень практических действий | Форма  представления | Отметка о  выполнении  да/нет |
| 1. | Поздороваться, представиться | Сказать |  |
| 2. | Обозначить свою роль | Сказать |  |
| 3. | Объяснить цель процедуры | Сказать |  |
| 4. | Объяснить ход процедуры | Сказать |  |
|  | Подготовка к процедуре |  |  |
| 5. | Убедится в наличие карточки - раскладки на данное конкретное блюдо и меню - раскладки, в которое входит данное конкретное блюдо | Сказать |  |
|  | Выполнение процедуры |  |  |
| 6. | Определить, на основании меню - раскладки, все блюда, входящие в данный прием пищи | Выполнить/  Сказать |  |
| 7. | Определить, на основании меню - раскладки, прием пищи (завтрак/обед/ужин), в который входит данное блюдо | Выполнить/  Сказать |  |
| 8. | Подтвердить, на основании карточки - раскладки, наименование блюд и наименование продуктов, входящих в данные блюда | Выполнить/  Сказать |  |
| 9. | Перечислить наименование всех продуктов, пошедших на приготовление блюд | Сказать |  |
| 10. | Перечислить массу продуктов в граммах и всего | Сказать |  |
| 11. | Определить количество животного и растительного белка, входящего в состав каждого продукта и всего | Сказать |  |
| 12. | Определить количество животного и растительного жиров, входящих в состав каждого продукта и всего | Сказать |  |
| 13. | Определить количество простых и сложных углеводов, входящих в состав каждого продукта и всего | Сказать |  |
| 14. | Определить количество витаминов и микроэлементов, входящих в состав каждого продукта и всего | Сказать |  |
| 15. | Определить калорийность каждого продукта и всего | Сказать |  |
|  | Завершение процедуры |  |  |
| 16. | Подтвердить составление и применение меню - раскладки | Сказать |  |

ФИО члена АПК

Примерные комментарии аккредитуемого при выполнении практического навыка: составление и применение меню - раскладки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Практическое действие аккредитуемого | Примерный текст комментариеваккредитуемого |
| 1. | Поздороваться, представиться | «Здравствуйте. Меня зовут - Ф.И.О.  . Я - медицинская сестра диетическая медицинской организации» |
| 2. | Обозначить свою роль | «Мне необходимо провестисоставление и применение меню - раскладки» |
| 3. | Объяснить цель процедуры | «Данная процедура проводится с целью определения энергетической ценности (калорийности) пищевого рациона, качественного состава рациона, сбалансированности рациона по конкретному приему пищи» |
| 4. | Объяснить ход процедуры | «Данная процедура проводится при помощи карточки - раскладки конкретных блюд, в которой отражены нормы вложения продуктов, регламентируемых сборниками рецептур, составленных на основании картотеки блюд, и утвержденных главным врачом медицинской организации» |
|  | Подготовка к процедуре |  |
| 5. | Убедится в наличие карточки - раскладки на данное конкретное блюдо и меню - раскладки, в которое входит данное конкретное блюдо | «Карточка - раскладка на данное конкретное блюдо, утвержденная главным врачом медицинской организации, в наличие имеется. Меню - раскладка, в которое входит данное конкретное блюдо, в наличие имеется» |
|  | Выполнение процедуры |  |
| 6. | Определить, на основании меню - раскладки, все блюда, входящие в данный прием пищи | «В данный прием пищи входят следующие наименования блюд » |
| 7. | Определить, на основании меню - раскладки, прием пищи (завтрак/обед/ужин), в который входит данное блюдо | «Прием пищи, в который входит данное блюдо » |
| 8. | Подтвердить, на основании карточки - раскладки, наименование блюд и наименование продуктов, входящих в данные блюда | «Наименование блюда , наименование продуктов, входящих в данное блюдо » |
| 9. | Перечислить наименование всех продуктов, пошедших на приготовление блюд | «Продукты, пошедшие на изготовление блюд » |
| 10. | Перечислить массу продуктов в граммах и всего | «Масса продуктов в граммах  » |
| 11. | Определить количество животного и растительного белка, входящего в состав каждого продукта и всего | «Наименование продукта . Белки животного происхождения . Белки растительного |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | происхождения » |
| 12. | Определить количество животного и растительного жиров, входящих в состав каждого продукта и всего | «Наименование продукта . Жиры животного происхождения . Жиры растительного происхождения » |
| 13. | Определить количество простых и сложных углеводов, входящих в состав каждого продукта и всего | «Наименование продукта . Простые углеводы . Сложные углеводы » |
| 14. | Определить количество витаминов и микроэлементов, входящих в состав каждого продукта и всего | «Наименование продукта . Витамины и микроэлементы составляют » |
| 15. | Определить калорийность каждого продукта и всего | «Наименование продукта , калорийность » |
|  | Завершение процедуры |  |
| 16. | Подтвердить составление и применение меню - раскладки | «Меню - раскладка составлена с учетом карточки - раскладки, составленной на основании картотеки блюд. Рассмотрена на Совете по лечебному питанию. Утверждена главным врачом медицинской организации. Меню составляется на семь дней - семидневное меню. При необходимости возможна замена равнозначным продуктом, с учетом всех определяющих характеристик» |

Оборудование и оснащение для практического навыка

1. Письменный стол
2. Стул
3. Формы медицинской документации: карточка - раскладка на различные блюда

(из расчета 1 штука на одну попытку аккредитуемого)

1. Формы медицинской документации: меню - раскладка на различные приемы пищи (из расчета 1 штука на одну попытку аккредитуемого)
2. Шариковая ручка с синими чернилами для заполнения аккредитуемым

медицинской документации (из расчета 1 штука на все попытки аккредитуемого)

1. Укладка экстренной профилактики парентеральной инфекции (достаточно имитации в виде фото)

Нормативные и методические документы, используемые для создания оценочного листа (чек-листа)

1. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
2. Приказ Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации"
3. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 № 58
4. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9.12.2010 № 163

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ (ЧЕК-ЛИСТ)

Пэтап аккредитационного экзамена Специальность: Диетология

Дата « » 20 г. Номер аккредитуемого

Проверяемый практический навык: отбор суточных проб готовых блюд

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Перечень практических действий | Форма  представления | Отметка о  выполнении  да/нет |
| 1. | Поздороваться, представиться | Сказать |  |
| 2. | Обозначить свою роль | Сказать |  |
| 3. | Объяснить цель процедуры | Сказать |  |
| 4. | Объяснить ход процедуры | Сказать |  |
|  | Подготовка к процедуре |  |  |
| 5. | Определить принцип отбора суточной пробы | Сказать |  |
| 6. | Определить объемы отбора суточной пробы | Сказать |  |
| 7. | Определить наличие стерильных (прокипячённых) ложек и стерильных (прокипячённых) промаркированных стеклянных емкостей с плотно закрывающимися крышками в достаточном количестве на рабочем столе в отдельной емкости | Выполнить/  Сказать |  |
| 8. | Проверить герметичность и визуальную целостность упаковки с одноразовым стерильным пинцетом | Выполнить/  Сказать |  |
| 9. | Проверить срок годности упаковки с одноразовым стерильным пинцетом | Выполнить/  Сказать |  |
| 10. | Надеть медицинский халат одноразовый с маркировкой | Выполнить |  |
| 11. | Надеть маску одноразовую медицинскую | Выполнить |  |
| 12. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика | Выполнить |  |
| 13. | Надеть нестерильные перчатки | Выполнить |  |
|  | Выполнение процедуры |  |  |
| 14. | Подтвердить готовность блюда | Сказать |  |
| 15. | Вскрыть упаковку с одноразовым стерильным пинцетом | Выполнить |  |
| 16. | Упаковку от одноразового стерильного пинцета поместить в емкость для медицинских отходов класса «А» | Выполнить |  |
| 17. | Взять специально подготовленную ложку из емкости для отбора суточной пробы при помощи одноразового стерильного пинцета в доминантную руку | Выполнить |  |
| 18. | Использованный одноразовый пинцет поместить в емкость для медицинских отходов класса «Б» | Выполнить |  |
| 19. | Попросить снять крышку с емкости с приготовленным блюдом для взятия пробы | Сказать |  |
| 20. | Стерильной (прокипячённой) ложкой осуществить отбор суточной пробы данного блюда в стерильную (прокипячённую) промаркированную стеклянную емкость в требуемом объеме | Выполнить/  Сказать |  |
| 21. | Использованную ложку поместить в емкость для дезинфекции методом полного погружения | Выполнить |  |
| 22. | Герметично закрыть заполненную промаркированную стеклянную емкость | Выполнить |  |
| 23. | Промаркировать заполненную стеклянную емкость, с | Выполнить |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | указанием приема пищи и даты сбора - «обед 19.09.2019 г» |  |  |
| 24. | Провести отбор всех блюд или кулинарных изделий для данного приема пищи в такой же последовательности | Сказать |  |
|  | Завершение процедуры |  |  |
| 25. | Поместить емкости с пробами в специальный холодильник (или специальное место в холодильнике) при температуре +2 - +6 градусов Цельсия, на срок не менее 48 часов, не считая выходных и праздничных дней | Выполнить/  Сказать |  |
| 26. | Обработать поверхность рабочего стола дезинфицирующими салфетками методом протирания двукратно с интервалом 15 минут | Сказать |  |
| 27. | Дезинфицирующие салфетки после обработки поместить в емкость для медицинских отходов класса «Б» | Сказать |  |
| 28. | Снять нестерильные перчатки | Выполнить |  |
| 29. | Поместить использованные перчатки в емкость для медицинских отходов класса «Б» | Выполнить |  |
| 30. | Снять маску одноразовую медицинскую | Выполнить |  |
| 31. | Поместить использованную маску одноразовую в емкость для медицинских отходов класса «Б» | Выполнить |  |
| 32. | Снять медицинский халат одноразовый с маркировкой «Для проведения отбора суточных проб готовых блюд» | Выполнить |  |
| 33. | Поместить использованный халат в емкость для медицинских отходов класса «Б» | Выполнить |  |
| 34. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика | Выполнить |  |
| 35. | Подтвердить проведение отбора суточных проб готовых блюд | Сказать |  |

ФИО члена АПК

подпись отметка о внесении в базу ФИО (внесен / не внесен)

Примерные комментарии аккредитуемого при выполнении практического навыка: отбор суточных проб готовых блюд

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Практическое действие аккредитуемого | Примерный текст комментариев аккредитуемого |
| 1. | Поздороваться, представиться | «Здравствуйте. Меня зовут - Ф.И.О.  . Я - медицинская сестра диетическая медицинской организации» |
| 2. | Обозначить свою роль | «Мне необходимо провести отбор суточных проб готовых блюд» |
| 3. | Объяснить цель процедуры | «Данная процедура проводится с целью контроля доброкачественности и безопасности приготовленной пищи на пищеблоке медицинской организации. А также для того, чтобы в случае возникновения групповых заболеваний острыми кишечными инфекциями в медицинской организации исследовать эти пробы на наличие патогенной микрофлоры и установить истинные причины заболевания и исключить пищевой путь передачи инфекции» |
| 4. | Объяснить ход процедуры | «Суточная проба отбирается от каждой партии приготовленной пищи в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками, перед выдачей готовой пищи. Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) и ложки для проведения пробы перед использованием дезинфицируется методом полного погружения, затем стерилизуется кипячением в течение 5 минут от начала закипания. Процедуру проводит медицинский работник или под его руководством повар » |
|  | Подготовка к процедуре |  |
| 5. | Определить принцип отбора суточной пробы | «Отбор суточной пробы осуществляется в чистую (прокипяченную) посуду, сразу после приготовления готовой продукции из емкости, в которой продукция готовилась, отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие, при помощи стерильной (прокипячённой) ложки» |
| 6. | Определить объемы отбора суточной пробы | «Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладья, колбаса, бутерброды отбираются в полном объеме (в объеме одной порции). Холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки (третьи блюда) отбираются в объеме не менее 100 грамм. Фрукты помещаются в |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | емкость целиком» |
| 7. | Определить наличие стерильных (прокипячённых) ложек и стерильных (прокипячённых) промаркированных стеклянных емкостей с плотно закрывающимися крышками в достаточном количестве на рабочем столе в отдельной емкости | «Стерильные (прокипячённые) ложки и стерильные (прокипячённые) промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками имеются в наличии в достаточном количестве на рабочем столе в отдельной емкости» |
| 8. | Проверить герметичность и визуальную целостность упаковки с одноразовым стерильным пинцетом | «Визуальная целостность упаковки с одноразовым стерильным пинцетом не нарушена, герметичность упаковки с одноразовым стерильным пинцетом сохранена» |
| 9. | Проверить срок годности упаковки с одноразовым стерильным пинцетом | «Срок годности упаковки с одноразовым стерильным пинцетом соответствует сроку хранения. Годен до 20 г.» |
|  | Выполнение процедуры |  |
| 14. | Подтвердить готовность блюда | «Блюдо готово» |
| 19. | Попросить снять крышку с емкости с приготовленным блюдом для взятия пробы | «Снимите, пожалуйста, крышку с емкости с приготовленным блюдом для взятия пробы» |
| 20. | Стерильной (прокипячённой) ложкой осуществить отбор суточной пробы данного блюда в стерильную (прокипячённую) промаркированную стеклянную емкость в требуемом объеме | «Стерильной (прокипячённой) ложкой осуществляем отбор суточной пробы данного блюда в стерильную (прокипячённую) промаркированную стеклянную емкость в требуемом объеме» |
| 24. | Провести отбор всех блюд или кулинарных изделий для данного приема пищи в такой же последовательности | «Проводим отбор всех блюд или кулинарных изделий для данного приема пищи в такой же последовательности» |
|  | Завершение процедуры |  |
| 25. | Поместить емкости с пробами в специальный холодильник (или специальное место в холодильнике) при температуре +2 - +6 градусов Цельсия, на срок не менее 48 часов, не считая выходных и праздничных дней | «Помещаем емкости с пробами в специальный холодильник (или специальное место в холодильнике) при температуре +2 - +6 градусов Цельсия, на срок не менее 48 часов, не считая выходных и праздничных дней» |
| 26. | Обработать поверхность рабочего стола дезинфицирующими салфетками методом протирания двукратно с интервалом 15 минут | «Обработать поверхность рабочего стола дезинфицирующими салфетками методом протирания двукратно с интервалом 15 минут» |
| 27. | Дезинфицирующие салфетки после обработки поместить в емкость для медицинских отходов класса «Б» | «Дезинфицирующие салфетки после обработки помещаем в емкость для медицинских отходов класса «Б» |
| 35. | Подтвердить проведение отбора суточных проб готовых блюд | «Отбор суточных проб готовых блюд проведен» |

Оборудование и оснащение для практического навыка

1. Рабочий стол
2. Одноразовый стерильный пинцет в упаковке (из расчета 1 штука на одну попытку аккредитуемого)
3. Емкость со стерильными (прокипячёнными) ложками и стерильными (прокипячёнными) промаркированными стеклянными емкостями с плотно закрывающимися крышками
4. Готовый продукт в емкости с крышкой (имитация)
5. Емкость для дезинфекции
6. Ёмкость-контейнер с педалью для медицинских отходов класса «А»
7. Ёмкость-контейнер с педалью для медицинских отходов класса «Б»
8. Пакет для утилизации медицинских отходов класса «А» и «Б», белого и желтого цвета - (из расчета 1 штука каждого цвета на одну попытку аккредитуемого)
9. Нестерильные перчатки - (из расчета 1 пара на одну попытку аккредитуемого)
10. Одноразовый стерильный пинцет в упаковке
11. Медицинский халат одноразовый с маркировкой «Для проведения отбора суточных проб готовых блюд» - (из расчета 1 штука на одну попытку аккредитуемого)
12. Маска одноразовая нестерильная (из расчета 1 штука на одну попытку аккредитуемого)
13. Кожный антисептик
14. Салфетка дезинфицирующая одноразовая

15 Укладка экстренной профилактики парентеральной инфекции (достаточно имитации в виде фото)

Нормативные и методические документы, используемые для создания оценочного листа (чек-листа)

1. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
2. Приказ Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации"
3. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 № 58
4. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9.12.2010 № 163

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ (ЧЕК-ЛИСТ)

Пэтап аккредитационного экзамена Специальность: Диетология

Дата « » 20 г. Номер аккредитуемого

Проверяемый практический навык: проведение органолептического контроля молока и молочных продуктов, поступающих на молочную кухню

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Перечень практических действий | Форма  представления | Отметка о  выполнении  да/нет |
| 1. | Поздороваться, представиться | Сказать |  |
| 2. | Обозначить свою роль | Сказать |  |
| 3. | Объяснить цель и ход процедуры | Сказать |  |
|  | Подготовка к процедуре |  |  |
| 4. | Определить органолептические методы контроля молока и молочных продуктов, поступающих на молочную кухню | Сказать |  |
| 5. | Определить соответствие требований к органолептическим показателям молока и молочных продуктов по внешнему виду | Сказать |  |
| 6. | Определить соответствие требований к органолептическим показателям молока и молочных продуктов по консистенции | Сказать |  |
| 7. | Определить соответствие требований к органолептическим показателям молока и молочных продуктов по вкусу и запаху | Сказать |  |
| 8. | Определить соответствие требований к органолептическим показателям молока и молочных продуктов по цвету | Сказать |  |
| 9. | Подтвердить наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность, дату выработки, сроков и условий годности (хранения) молока и молочных продуктов и составление акта приема - передачи молока и молочных продуктов | Сказать |  |
| 10. | Надеть медицинский халат одноразовый с маркировкой | Выполнить |  |
| 11. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика | Выполнить |  |
| 12. | Надеть нестерильные перчатки | Выполнить |  |
|  | Выполнение процедуры |  |  |
| 13. | Открыть холодильную камеру | Выполнить |  |
| 14. | Достать из холодильной камеры емкость с молоком или молочным продуктом и поставить на рабочий стол | Выполнить |  |
| 15. | Закрыть холодильную камеру | Выполнить |  |
| 16. | Открыть емкость с молоком или молочным продуктом | Выполнить |  |
| 17. | Вскрыть упаковку с одноразовой ложкой | Выполнить |  |
| 18. | Утилизировать упаковку в емкость для медицинских отходов класса «А» | Выполнить |  |
| 19. | Нанести на одноразовую ложку небольшое количество молока или молочного продукта | Выполнить |  |
| 20. | Поднести одноразовую ложку с продуктом к органам | Выполнить |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | обоняния и совершить несколько дыхательных движений |  |  |
| 21. | Поднести одноразовую ложку с продуктом к губам и совершить несколько глотательных движений | Выполнить |  |
| 17. | Определить запах и вкус молока или молочного продукта в соответствии с характеристиками | Сказать |  |
|  | Завершение процедуры |  |  |
| 18. | Утилизировать использованную одноразовую ложку в емкость для медицинских отходов класса «Б» | Выполнить |  |
| 19. | Емкость с молоком или молочным продуктом закрыть и убрать в холодильную камеру | Выполнить |  |
| 20. | Обработать поверхность рабочего стола дезинфицирующими салфетками методом протирания двукратно с интервалом 15 минут | Сказать |  |
| 21. | Дезинфицирующие салфетки после обработки поместить в емкость для медицинских отходов класса  «Б» | Сказать |  |
| 22. | Снять нестерильные перчатки | Выполнить |  |
| 23. | Поместить перчатки в емкость для медицинских отходов класса «Б» | Выполнить |  |
| 24. | Снять медицинский халат одноразовый с маркировкой «Для проведения органолептического контроля молока и молочных продуктов» | Выполнить |  |
| 25. | Утилизировать использованный медицинский халат одноразовый с маркировкой «Для проведения органолептического контроля молока и молочных продуктов» в емкость для медицинских отходов класса  «Б» | Выполнить |  |
| 26. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика | Выполнить |  |
| 27. | Заполнить «Журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок» - форма 5 - ли к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях | Выполнить |  |
| 28. | Определить, в соответствии с баллами, сорт молока или молочного продукта | Сказать |  |
| 29. | Подтвердить проведение органолептического контроля молока и молочных продуктов, поступающих на молочную кухню | Сказать |  |

ФИО члена АПК

подпись отметка о внесении в базу ФИО (внесен / не внесен)

Примерные комментарии аккредитуемого при выполнении практического навыка: проведение органолептического контроля молока и молочных продуктов,

поступающих на молочную кухню

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Практическое действие аккредитуемого | Примерный текст комментариев аккредитуемого |
| 1. | Поздороваться, представиться | «Здравствуйте. Меня зовут - Ф.И.О. . Я - медицинская сестра диетическая медицинской организации» |
| 2. | Обозначить свою роль | «Мне необходимо провести органолептический контроль молока и молочных продуктов, поступающих на молочную кухню» |
| 3. | Объяснить цель и ход процедуры | «Данная процедура проводится с целью определения качества и безопасности молока и молочных продуктов, поступающих на молочную кухню, путем определения запаха и вкуса молока или молочного продукта» |
|  | Подготовка к процедуре |  |
| 4. | Определить органолептические методы контроля молока и молочных продуктов, поступающих на молочную кухню | «Методами контроля молока и молочных продуктов, поступающих на молочную кухню являются -внешний вид, вкус, запах и цвет молока и молочных продуктов» |
| 5. | Определить соответствие требований к органолептическим показателям молока и молочных продуктов по внешнему виду | «Молоко и молочные продукты по внешнему виду должны соответствовать следующим требованиям - непрозрачная жидкость; для жирного и высокожирного молока допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании» |
| 6. | Определить соответствие требований к органолептическим показателям молока и молочных продуктов по консистенции | «Молоко и молочные продукты по консистенции должны соответствовать следующим требованиям - жидкая, однородная, не тягучая, слегка вязкая жидкость; без хлопьев белка и сбившихся комков жира» |
| 7. | Определить соответствие требований к органолептическим показателям молока и молочных продуктов по вкусу и запаху | «Молоко и молочные продукты по вкусу и запаху должны соответствовать следующим требованиям - характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения; для топленого и стерилизованного молока — выраженный привкус кипячения; для восстановленного и рекомбинированного допускается сладковатый привкус» |
| 8. | Определить соответствие требований к органолептическим показателям молока и молочных продуктов по цвету | «Молоко и молочные продукты по цвету должны соответствовать следующим требованиям - цвет — белый, равномерный по всей массе; для топленого и стерилизованного молока — с кремовым оттенком; для обезжиренного — со слегка синеватым оттенком» |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 9. | Подтвердить наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность, дату выработки, сроков и условий годности (хранения) молока и молочных продуктов и составление акта приема - передачи молока и молочных продуктов | «Сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность, дату выработки, сроков и условий годности (хранения) молока и молочных продуктов в наличие имеются. Акт приема - передачи молока и молочных продуктов составлен» |
|  | Выполнение процедуры |  |
| 17. | Определить запах и вкус молока или молочного продукта в соответствии с характеристиками | «Чистый, приятный, слегка сладковатый - оценка - «отлично», недостаточно выраженный, пустой - оценка - «хорошо», слабый кормовой, слабый окисленный, слабый липолизный, слабый нечистый - оценка - «удовлетворительно», выраженный кормовой, в том числе лука, чеснока, полыни и других трав, придающих молоку горький вкус, хлебный, соленый, окисленный, липолизный, затхлый - оценка - «плохо» |
|  | Завершение процедуры |  |
| 20. | Обработать поверхность рабочего стола дезинфицирующими салфетками методом протирания двукратно с интервалом 15 минут | «Обработать поверхность рабочего стола дезинфицирующими салфетками методом протирания двукратно с интервалом 15 минут» |
| 21. | Дезинфицирующие салфетки после обработки поместить в емкость для медицинских отходов класса «Б» | «Дезинфицирующие салфетки после обработки помещаем в емкость для медицинских отходов класса «Б» |
| 28. | Определить, в соответствии с баллами, сорт молока или молочного продукта | «Молоко с оценкой 5 - 4 - относится к высшему, первому или второму сорту в зависимости от других показателей, молоко с оценкой 3 балла относят в зимне-весенний период года ко второму сорту, в остальные периоды года — к несортовому» |
| 29. | Подтвердить проведение органолептического контроля молока и молочных продуктов, поступающих на молочную кухню | «Органолептический контроль молока и молочных продуктов, поступающих на молочную кухню, проведен. Акт приема - передачи молока и молочных продуктов подписан » |

Оборудование и оснащение для практического навыка

1. Письменный стол
2. Стул
3. Холодильник/ имитация
4. Молоко или молочный продукт в емкости (имитация)
5. Ложка одноразовая в упаковке
6. Ёмкость-контейнер с педалью для медицинских отходов класса «А»
7. Ёмкость-контейнер с педалью для медицинских отходов класса «Б»
8. Пакет для утилизации медицинских отходов класса «А» любого цвета, кроме желтого и красного
9. Пакет для утилизации медицинских отходов класса «Б» желтого цвета
10. Салфетка дезинфицирующая одноразовая
11. Кожный антисептик для обработки рук (спрей)
12. Перчатки медицинские нестерильные (из расчета 1 пара на одну попытку аккредитуемого)
13. Медицинский халат одноразовый с маркировкой «Для проведения органолептического контроля молока и молочных продуктов»
14. Формы медицинской документации: «Журнал по контролю за

доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок» - форма 5 - ли к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях (из расчета 1 штука на одну попытку аккредитуемого)

1. Шариковая ручка с синими чернилами для заполнения аккредитуемым медицинской документации (из расчета 1 штука на все попытки аккредитуемого)
2. Укладка экстренной профилактики парентеральной инфекции (достаточно имитации в виде фото)

Нормативные и методические документы, используемые для создания оценочного листа (чек-листа)

1. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
2. Приказ Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
3. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 № 58
4. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9.12.2010 № 163

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ (ЧЕК-ЛИСТ)

II этап аккредитационного экзамена Специальность: Диетология

Дата « » 20 г. Номер аккредитуемого

Проверяемый практический навык: проверка соблюдения сроков и условий хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, в соответствии с правилами товарного соседства

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Перечень практических действий | Форма  представления | Отметка о  выполнении  да/нет |
| 1. | Поздороваться, представиться | Сказать |  |
| 2. | Обозначить свою роль | Сказать |  |
| 3. | Объяснить цель и ход процедуры | Сказать |  |
|  | Подготовка к процедуре |  |  |
| 4. | Определить общие правила товарного соседства продуктов, имеющих специфический запах (сельди, специи, копчености и т.д.) | Сказать |  |
| 5. | Определить общие правила товарного соседства сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми продуктами | Сказать |  |
| 6. | Определить общие правила товарного соседства испорченных продуктов вместе с доброкачественными продуктами | Сказать |  |
| 7. | Определить общие правила товарного соседства продуктов, в соответствии с температурным режимом и режимом влажности | Сказать |  |
| 8. | Определить общие требования к скоропортящимся продуктам | Сказать |  |
| 9. | Определить общие требования к продуктам, на которые устанавливаются сроки годности | Сказать |  |
| 10. | Определить общие требования обеспечения сохранения качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении и обороте (производстве, хранении, транспортировке и обороте) | Сказать |  |
| 11. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика | Выполнить/  Сказать |  |
|  | Выполнение процедуры |  |  |
| 12. | Открыть холодильную камеру | Выполнить |  |
| 13. | Определить группу продуктов на полке холодильной камеры | Выполнить/  Сказать |  |
| 14. | Определить температуру воздуха в камере при помощи термометра | Выполнить/  Сказать |  |
| 15. | Определить относительную влажность воздуха при помощи психрометрического гигрометра | Выполнить/  Сказать |  |
| 16. | Определить срок годности данной продукции | Выполнить/  Сказать |  |
| 17. | Определить соблюдения сроков и условий хранения скоропортящейся продукции в холодильной камере, в соответствии с правилами товарного соседства | Сказать |  |
|  | Завершение процедуры |  |  |
| 18. | Зарыть холодильную камеру | Выполнить |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 19. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика | Выполнить/  Сказать |  |
| 20. | Подтвердить соблюдение сроков и условий хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, в соответствии с правилами товарного соседства | Сказать |  |
| 21. | Заполнить «Журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок» - форма 5 - ли к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях | Выполнить |  |

ФИО члена АПК

подпись отметка о внесении в базу ФИО (внесен / не внесен)

Примерные комментарии аккредитуемого при выполнении практического навыка: проверка соблюдения сроков и условий хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, в соответствии с правилами товарного соседства

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Практическое действие аккредитуемого | Примерный текст комментариев аккредитуемого |
| 1. | Поздороваться, представиться | «Здравствуйте. Меня зовут - Ф.И.О. . Я - медицинская сестра диетическая медицинской организации» |
| 2. | Обозначить свою роль | «Мне необходимо провести проверку соблюдения сроков и условий хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, в соответствии с правилами товарного соседства» |
| 3. | Объяснить цель и ход процедуры | «Данная процедура проводится с целью контроля условий хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, в соответствии с правилами товарного соседства в условиях пищеблока» |
|  | Подготовка к процедуре |  |
| 4. | Определить общие правила товарного соседства продуктов, имеющих специфический запах (сельди, специи, копчености и т.д.) | «Согласно общим правилам товарного соседства продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи, копчености и т.д.) должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (яйца, соль, сахар, чай, мед, кофе и др.) |
| 5. | Определить общие правила товарного соседства сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми продуктами | «Запрещается хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми» |
| 6. | Определить общие правила товарного соседства испорченных продуктов вместе с доброкачественными продуктами | «Запрещается хранение испорченных продуктов вместе с доброкачественными продуктами» |
| 7. | Определить общие правила товарного соседства продуктов, в соответствии с температурным режимом и режимом влажности | «Хранить в одной камере можно продукты, требующие одинакового температурного режима и режима влажности» |
| 8. | Определить общие требования к скоропортящимся продуктам | «Продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они могут привести к вреду для здоровья человека, следует считать скоропортящимися и особо скоропортящимися продуктами, которые подлежат хранению в условиях холода и предназначены для краткосрочной реализации» |
| 9. | Определить общие требования к продуктам, на которые устанавливаются сроки годности | «На пищевые продукты, качество которых по истечении определенного срока с момента их изготовления ухудшается и ими приобретаются свойства, опасные для |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | здоровья человека, в связи, с чем утрачиваются пригодность для использования по назначению, устанавливаются сроки годности |
| 10. | Определить общие требования обеспечения сохранения качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении и обороте (производстве, хранении, транспортировке и обороте) | «Пищевые продукты при их изготовлении и обороте (производстве, хранении, транспортировке и обороте) должны храниться при условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности, при соответствующих параметрах влажности, светового режима и температуры, для каждого вида продукции» |
| 11. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика | «Обрабатываю руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика. Дожидаемся полного естественного высыхания» |
|  | Выполнение процедуры |  |
| 13. | Определить группу продуктов на полке холодильной камеры | «На полке холодильной камеры располагаются -бифштекс натуральный, вырезка, шницель» |
| 14. | Определить температуру воздуха в камере при помощи термометра | «Температура воздуха в камере составляет + 5 градусов Цельсия» |
| 15. | Определить относительную влажность воздуха при помощи психрометрического гигрометра | «Относительная влажность воздуха составляет 64 %» |
| 16. | Определить срок годности данной продукции | «Срок годности данной продукции - 48 часов» |
| 17. | Определить соблюдения сроков и условий хранения скоропортящейся продукции в холодильной камере, в соответствии с правилами товарного соседства | «Данная продукция относится к группе - полуфабрикаты мясные бескостные. Товарное соседство соблюдено. Температура воздуха в камере соответствует норме - (+2 - +6 градусов Цельсия), относительная влажность воздуха соответствует норме - (58% - 67%), срок годности данной продукции соответствует сроку хранения - (до истечения 48 часов) |
|  | Завершение процедуры |  |
| 19. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика | «Обрабатываю руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика. Дожидаемся полного естественного высыхания» |
| 20. | Подтвердить соблюдение сроков и условий хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, в соответствии с правилами товарного соседства | «Сроки и условия хранения скоропортящейся продукции в холодильной камере, в соответствии с правилами товарного соседства соблюдены» |

Оборудование и оснащение для практического навыка

1. Письменный стол
2. Стул
3. Холодильник/ имитация
4. Термометр медицинский
5. Полуфабрикаты мясные бескостные (имитация)
6. Кожный антисептик для обработки рук (спрей)
7. Психрометрический гигрометр
8. Формы медицинской документации - «Журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок» - форма 5 - ли к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях: (из расчета 1 штука на одну попытку аккредитуемого)
9. Шариковая ручка с синими чернилами для заполнения аккредитуемым медицинской документации (из расчета 1 штука на все попытки аккредитуемого)
10. Укладка экстренной профилактики парентеральной инфекции (достаточно имитации в виде фото)

Нормативные и методические документы, используемые для создания оценочного листа (чек-листа)

1. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
2. Приказ Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
3. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 № 58
4. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9.12.2010 № 163
5. Приказ Минздрава России от 15.12.2014 № 834н «Об утверждении унифицированных форм медицинской документации, используемых в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в амбулаторных условиях, и порядков их заполнению»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ (ЧЕК-ЛИСТ)

II этап аккредитационного экзамена Специальность: Диетология

Дата « » 20 г. Номер аккредитуемого

Проверяемый практический навык: проведение расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Перечень практических действий | Форма  представления | Отметка о  выполнении  да/нет |
| 4. | Поздороваться, представиться | Сказать |  |
| 5. | Обозначить свою роль | Сказать |  |
| 6. | Объяснить цель процедуры | Сказать |  |
| 7. | Объяснить ход процедуры | Сказать |  |
|  | Подготовка к процедуре |  |  |
| 5. | Убедиться в наличие порционных требований из лечебных отделений медицинской организации | Сказать |  |
| 6. | Убедиться в наличие меню - раскладки, утвержденное главным врачом медицинской организации, по данному блюду | Сказать |  |
|  | Выполнение процедуры |  |  |
| 7. | Произвести расчет общего количества пациентов, которые в данный конкретный день получат данное блюдо, согласно порционным требованиям лечебных отделений медицинской организации | Выполнить/  Сказать |  |
| 8. | Произвести расчет количества продуктов, необходимых для приготовления одной порции конкретного блюда, в соответствии с меню - раскладкой, по каждому ингредиенту | Выполнить  /Сказать |  |
| 9. | Путем математических вычислений рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда | Выполнить  /Сказать |  |
|  | Завершение процедуры |  |  |
| 10. | Подтвердить проведение расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда | Сказать |  |
| 11. | Заполнить требование - накладную на получение пищевых продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда | Сказать |  |

ФИО члена АПК

подпись отметка о внесении в базу ФИО (внесен / не внесен)

Примерные комментарии аккредитуемого при выполнении практического навыка: проведение расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Практическое действие аккредитуемого | Примерный текст комментария аккредитуемого |
| 1. | Поздороваться, представиться | «Здравствуйте. Меня зовут - Ф.И.О.  . Я - медицинская сестра диетическая медицинской организации» |
| 2. | Обозначить свою роль | «Мне необходимо провестирасчет количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда» |
| 3. | Объяснить цель процедуры | «Данная процедура проводится с целью определения общего количествапродуктов,необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда и составления требования - накладной на их поставку на пищеблок»» |
| 4. | Объяснить ход процедуры | «Для проведения данной процедуры необходимо знать общее количество пациентов, получающих данное блюдо в данный конкретный день и расчет на одну порцию в соответствии с меню - раскладкой» |
|  | Подготовка к процедуре |  |
| 5. | Убедиться в наличие порционных требований из лечебных отделений медицинской организации | «Порционные требования из лечебных отделений медицинской организации в наличие имеются» |
| 6. | Убедиться в наличие меню - раскладки, утвержденное главным врачом медицинской организации, по данному блюду | «Меню - раскладка, утвержденная главным врачом медицинской организации, по данному блюду, в наличие имеется» |
|  | Выполнение процедуры |  |
| 7. | Произвести расчет общего количества пациентов, которые в данный конкретный день получат данное блюдо, согласно порционным требованиям лечебных отделений медицинской организации | «Провожу расчет общего количества пациентов, которые в данный конкретный день получат данное блюдо, согласно порционным требованиям» |
| 8. | Произвести расчет количества продуктов, необходимых для приготовления одной порции конкретного блюда, в соответствии с меню - раскладкой, по каждому ингредиенту | «Для приготовления одной порции конкретного блюда необходимо взять следующие ингредиенты , количество каждого ингредиента составляет  » |
| 9. | Путем математических вычислений рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда | «Количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда составляет » |
|  | Завершение процедуры |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 10. | Подтвердить проведение расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда | «Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда произведен» |
| 11. | Заполнить требование - накладную на получение пищевых продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда | «Заполняем требование - накладную на получение пищевых продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда» |

Оборудование и оснащение для практического навыка

1. Письменный стол
2. Стул
3. Форма медицинской документации: порционное требование (из расчета 1 штука на одну попытку аккредитуемого)
4. Форма медицинской документации: меню - раскладка на данное конкретное блюдо (из расчета 1 штука на одну попытку аккредитуемого)
5. Шариковая ручка с синими чернилами для заполнения аккредитуемым медицинской документации (из расчета 1 штука на все попытки аккредитуемого)
6. Калькулятор
7. Укладка экстренной профилактики парентеральной инфекции (достаточно имитации в виде фото)

Нормативные и методические документы, используемые для создания оценочного листа (чек-листа)

1. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
2. Приказ Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
3. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 № 58
4. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9.12.2010 № 163
5. Приказ Минздрава России от 15.12.2014 № 834н «Об утверждении унифицированных форм медицинской документации, используемых в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в амбулаторных условиях, и порядков их заполнению»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ (ЧЕК-ЛИСТ)

II этап аккредитационного экзамена Специальность: Диетология

Дата « » 20 г. Номер аккредитуемого

Проверяемый практический навык: определение органолептических признаков доброкачественности и признаков непригодности пищевых продуктов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Перечень практических действий | Форма  представления | Отметка о  выполнении  да/нет |
| 1. | Поздороваться, представиться | Сказать |  |
| 2. | Обозначить свою роль | Сказать |  |
| 3. | Объяснить цель и ход процедуры | Сказать |  |
|  | Подготовка к процедуре |  |  |
| 4. | Определить органолептический метод качества и безопасности мяса | Сказать |  |
| 5. | Определить органолептический метод качества и безопасности овощей и плодов | Сказать |  |
| 6. | Определить органолептический метод качества и безопасности круп | Сказать |  |
| 7. | Подтвердить наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность, дату выработки, сроков и условий годности (хранения), ветеринарного свидетельства (при необходимости), сохранность тары и упаковочного материала и составление акта приема - передачи пищевых продуктов | Сказать |  |
| 8. | Надеть медицинский халат одноразовый с маркировкой | Выполнить |  |
| 9. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика | Выполнить |  |
| 10. | Надеть нестерильные перчатки | Выполнить |  |
|  | Выполнение процедуры |  |  |
| 11. | Определить качество и безопасность мяса при размораживании по внешнему виду, запаху и цвету | Выполнить/  Сказать |  |
| 12. | Подтвердить органолептические признаки доброкачественности мяса | Сказать |  |
| 13. | Определить качество и безопасность овощей и плодов | Выполнить/  Сказать |  |
| 14. | Подтвердить органолептические признаки доброкачественности овощей и плодов | Сказать |  |
| 15. | Определить качество и безопасность круп | Выполнить/  Сказать |  |
| 16. | Подтвердить органолептические признаки доброкачественности круп «Крупы по органолептическим признакам, доброкачественные, и могут использоваться для приготовления готовой продукции» | Выполнить |  |
|  | Завершение процедуры |  |  |
| 17. | Снять нестерильные перчатки | Выполнить |  |
| 18. | Поместить использованные перчатки в емкость для | Выполнить |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | медицинских отходов класса «Б» |  |  |
| 19. | Снять медицинский халат одноразовый с маркировкой «Для проведения органолептического контроля» | Выполнить |  |
| 20. | Утилизировать использованный медицинский халат одноразовый с маркировкой «Для проведения органолептического контроля» в емкость для медицинских отходов класса «Б» | Выполнить |  |
| 21. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика | Выполнить |  |
| 22. | Заполнить «Журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок» - форма 5 - ли к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях | Выполнить |  |
| 23. | Подтвердить проведение определения органолептических признаков доброкачественности пищевых продуктов | Сказать |  |

ФИО члена АПК

подпись отметка о внесении в базу ФИО (внесен / не внесен)

Примерные комментарии аккредитуемого при выполнении практического навыка: определение органолептических признаков доброкачественности и признаков непригодности пищевых продуктов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Практическое действие аккредитуемого | Примерный текст комментария аккредитуемого |
| 1. | Поздороваться, представиться | «Здравствуйте. Меня зовут - Ф.И.О. . Я - медицинская сестра диетическая медицинской организации» |
| 2. | Обозначить свою роль | «Мне необходимо провести определение органолептических признаков доброкачественности и признаков непригодности пищевых продуктов» |
| 3. | Объяснить цель и ход процедуры | «Данная процедура проводится с целью определения качества и безопасности пищевых продуктов, путем подтверждения наличия сопроводительных документов к данному пищевому продукту, визуального определения сохранности тары и упаковочных материалов, определения запаха, вкуса и цвета, визуального соответствия пищевого продукта» |
|  | Подготовка к процедуре |  |
| 4. | Определить органолептический метод качества и безопасности мяса | «Органолептический метод определения качества и безопасности мяса - внешний вид, запах и цвет» |
| 5. | Определить органолептический метод качества и безопасности овощей и плодов | «Органолептический метод определения качества и безопасности овощей и плодов - форма, величина, окраска, свежесть, степень зрелости, внутреннее строение, наличие механических повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями» |
| 6. | Определить органолептический метод качества и безопасности круп | «Органолептический метод определения качества и безопасности круп - сохранности тары и упаковочных материалов, визуальное соответствие установленным требованиям» |
| 7. | Подтвердить наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность, дату выработки, сроков и условий годности (хранения), ветеринарного свидетельства (при необходимости), сохранность тары и упаковочного материала и составление акта приема - передачи пищевых продуктов | «Сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность, дату выработки, сроков и условий годности (хранения), ветеринарное свидетельство (при необходимости), сохранность тары и упаковочного материала пищевых продуктов в наличие имеются. Акт приема - передачи пищевых продуктов составлен» |
|  | Выполнение процедуры |  |
| 11. | Определить качество и безопасность мяса при размораживании по внешнему виду, запаху и цвету | «При размораживании мясное сырье имеет цвет от светло - розового до красного, запах и внешний вид, свойственный |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | доброкачественному сырью» |
| 12. | Подтвердить органолептические признаки доброкачественности мяса | «Мясо, по органолептическим признакам, доброкачественное и может использоваться для приготовления готовой продукции» |
| 13. | Определить качество и безопасность овощей и плодов | «Форма, величина, окраска, свежесть, степень зрелости, внутреннее строение - соответствуют требованиям стандарта качества, механических повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями нет» |
| 14. | Подтвердить органолептические признаки доброкачественности овощей и плодов | «Овощи и плоды по органолептическим признакам, доброкачественные, и могут использоваться для приготовления готовой продукции» |
| 15. | Определить качество и безопасность круп | «Тара и упаковочные материалы не имеют внешних механических признаков повреждения. Визуальное соответствие круп установленным требованиям - название, дата изготовления, срок годности, внешний вид, цвет - подтверждено» |
|  | Завершение процедуры |  |
| 23. | Подтвердить проведение определения органолептических признаков доброкачественности пищевых продуктов | «Органолептические признаки доброкачественности пищевых продуктов определены » |

Оборудование и оснащение для практического навыка

1. .Письменный стол
2. Стул
3. Мясо в упаковке (имитация)
4. Крупа в заводской упаковке (имитация)
5. Овощи/фрукты (имитация)
6. Ёмкость-контейнер с педалью для медицинских отходов класса «А»
7. Ёмкость-контейнер с педалью для медицинских отходов класса «Б»
8. Пакет для утилизации медицинских отходов класса «А» любого цвета, кроме желтого и красного
9. Пакет для утилизации медицинских отходов класса «Б» желтого цвета
10. Перчатки медицинские нестерильные (из расчета 1 пара на одну попытку аккредитуемого)
11. .Медицинский халат одноразовый с маркировкой «Для проведения органолептического контроля» - (из расчета 1 штука на одну попытку аккредитуемого)
12. Формы медицинской документации: «Журнал по контролю за

доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок» - форма 5 - ли к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях (из расчета 1 штука на одну попытку аккредитуемого)

1. Шариковая ручка с синими чернилами для заполнения аккредитуемым медицинской документации (из расчета 1 штука на все попытки аккредитуемого)
2. Укладка экстренной профилактики парентеральной инфекции (достаточно имитации в виде фото)

Нормативные и методические документы, используемые для создания оценочного листа (чек-листа)

1. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
2. Приказ Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
3. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 № 58
4. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9.12.2010 № 163

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ (ЧЕК-ЛИСТ)

II этап аккредитационного экзамена Специальность: Диетология

Дата « » 20 г. Номер аккредитуемого

Проверяемый практический навык: проведение бракеража оформленного блюда по одной из диет

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Перечень практических действий | Форма  представления | Отметка о выполнении да/нет |
| 1. | Поздороваться, представиться | Сказать |  |
| 2. | Обозначить свою роль | Сказать |  |
| 3. | Объяснить цель процедуры | Сказать |  |
| 4. | Объяснить ход процедуры | Сказать |  |
|  | Подготовка к процедуре |  |  |
| 5. | Убедится в наличие карточки - раскладки на данное конкретное блюдо | Сказать |  |
| 6. | Убедиться в наличие порционных требований из лечебных отделений медицинской организации | Сказать |  |
| 7. | Убедиться в наличие одноразовой посуды для проведения пробы на рабочем столе | Сказать |  |
| 8. | Убедиться в доброкачественности продуктов, входящих в состав данного конкретного блюда | Сказать |  |
| 9. | Надеть медицинский халат одноразовый с маркировкой | Выполнить |  |
| 10. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика | Сказать |  |
| 11. | Надеть нестерильные перчатки | Выполнить |  |
|  | Выполнение процедуры |  |  |
| 12. | Подтвердить, на основании карточки - раскладки, наименование продуктов, входящих в данное блюдо | Выполнить  /Сказать |  |
| 13. | Подтвердить, на основании карточки - раскладки, показания к применению данного блюда | Сказать |  |
| 14. | Произвести расчет количества продуктов, необходимых для приготовления одной порции конкретного блюда, в соответствии с карточкой - раскладкой, по каждому ингредиенту | Выполнить/  Сказать |  |
| 15. | Произвести расчет общего количества пациентов, которые в данный конкретный день получат данное блюдо, согласно порционным требованиям лечебных отделений медицинской организации | Выполнить/  Сказать |  |
| 16. | Путем математических вычислений рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда для всех пациентов, которые в данный конкретный день получат данное блюдо, согласно порционным требованиям лечебных отделений медицинской организации | Выполнить/  Сказать |  |
| 17. | Подтвердить получение всех продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда | Сказать |  |
| 18. | Провести контроль технологии подготовки всех продуктов и контроль технологии закладки всех продуктов для приготовления блюда | Сказать |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 19. | Провести контроль соблюдения температурного режима, санитарных норм, экспозиции при приготовлении конкретного блюда | Сказать |  |
| 20. | Подтвердить готовность блюда | Сказать |  |
| 21. | Попросить снять крышку с емкости с приготовленным блюдом для проведения органолептической оценки приготовленного блюда взятия пробы | Выполнить/  Сказать |  |
| 22. | Взять одноразовую посуду | Выполнить |  |
| 23. | Попросить повара тщательно перемешать первое блюдо в котле и налить в тарелку | Выполнить/  Сказать |  |
| 24. | Обозначить критерии оценивания приготовленного блюда по внешнему виду, цвету, прозрачности блюда | Сказать |  |
| 25. | Обозначить критерии оценивания пюре образных супов | Сказать |  |
| 26. | Обозначить критерии оценивания заправочных и прозрачных супов | Сказать |  |
| 27. | Обозначить общую характеристику оценивания супов по органолептическим показателям качества | Сказать |  |
| 28. | Провести оценку приготовленного блюда по выходу продукции по массе | Сказать |  |
| 29. | Попросить закрыть крышкой емкость с приготовленным блюдом | Сказать |  |
|  | Завершение процедуры |  |  |
| 30. | Подтвердить проведение бракеража готового блюда | Сказать |  |
| 31. | Утилизировать использованную посуду в емкость для медицинских отходов класса «Б» | Выполнить |  |
| 32. | Обработать поверхность рабочего стола дезинфицирующими салфетками методом протирания двукратно с интервалом 15 минут | Сказать |  |
| 33. | Дезинфицирующие салфетки после обработки поместить в емкость для медицинских отходов класса «Б» | Сказать |  |
| 34. | Снять нестерильные перчатки | Выполнить |  |
| 35. | Поместить использованные перчатки в емкость для медицинских отходов класса «Б» | Выполнить |  |
| 36. | Снять медицинский халат одноразовый с маркировкой «Для проведения бракеража готовой продукции» | Выполнить |  |
| 37. | Поместить использованный халат в емкость для медицинских отходов класса «Б» | Выполнить |  |
| 38. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика | Сказать |  |
| 39. | Зарегистрировать результаты бракеража в журнале бракеража готовой продукции | Выполнить |  |

ФИО члена АПК

подпись отметка о внесении в базу ФИО (внесен / не внесен)

Примерные комментарии аккредитуемогопри выполнении практического навыка: проведение бракеража оформленного блюда по одной из диет

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Практическое действие аккредитуемого | Примерный текст комментария аккредитуемого |
| 1. | Поздороваться, представиться | «Здравствуйте. Меня зовут - Ф.И.О. . Я - медицинская сестра диетическая медицинской организации» |
| 2. | Обозначить свою роль | «Мне необходимо провести бракераж оформленного блюда по одной из диет» |
| 3. | Объяснить цель процедуры | «Данная процедура проводится с целью подтверждения технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой - раскладкой блюд, проверки сырьевого набора технологическим картам, соблюдения технологических режимов и выхода продукта по массе, и устранения нарушений, выявленных на отдельных этапах производства кулинарной продукции» |
| 4. | Объяснить ход процедуры | «Данная процедура проводится до начала раздачи пищи, при помощи карточки - раскладки конкретных блюд, в которой отражены нормы вложения продуктов, регламентируемых сборниками рецептур, составленных на основании картотеки блюд, и утвержденных главным врачом медицинской организации, органолептической оценки и контроля готового блюда, с заполнением соответствующей документации, на примере бракеража первых блюд» |
|  | Подготовка к процедуре |  |
| 5. | Убедится в наличие карточки - раскладки на данное конкретное блюдо | «Карточка - раскладка на данное конкретное блюдо, утвержденная главным врачом медицинской организации, в наличие имеется» |
| 6. | Убедиться в наличие порционных требований из лечебных отделений медицинской организации | «Порционные требования из лечебных отделений медицинской организации в наличие имеются» |
| 7. | Убедиться в наличие одноразовой посуды для проведения пробы на рабочем столе | «Одноразовая посуда для проведения пробы на рабочем столе в наличие имеется» |
| 8. | Убедиться в доброкачественности продуктов, входящих в состав данного конкретного блюда | «Все продукты, входящие в состав данного конкретного блюда, доброкачественные и соответствуют требованиям государственного стандарта или технический условий. Сопровождаются документами предприятия - изготовителя, удостоверяющими их качество и накладной, с указанием даты, часа изготовления и конечного срока реализации» |
| 10. | Обработать руки гигиеническим | «Обрабатываем руки гигиеническим способом |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | способом при помощи кожного антисептика | при помощи кожного антисептика. Дожидаемся естественного высыхания рук» |
|  | Выполнение процедуры |  |
| 12. | Подтвердить, на основании карточки - раскладки, наименование продуктов, входящих в данное блюдо | «Наименование блюда , наименование продуктов, входящих в данное блюдо » |
| 13. | Подтвердить, на основании карточки - раскладки, показания к применению данного блюда | «Показания к применению данного блюда следующие » |
| 14. | Произвести расчет количества продуктов, необходимых для приготовления одной порции конкретного блюда, в соответствии с карточкой - раскладкой, по каждому ингредиенту | «Для приготовления одной порции конкретного блюда необходимо взять следующие ингредиенты , количество каждого ингредиента составляет » |
| 15. | Произвести расчет общего количества пациентов, которые в данный конкретный день получат данное блюдо, согласно порционным требованиям лечебных отделений медицинской организации | «Данное блюдо в данный конкретный день получат пациентов. Необходимо приготовить порций данного конкретного блюда» |
| 16. | Путем математических вычислений рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда для всех пациентов, которые в данный конкретный день получат данное блюдо, согласно порционным требованиям лечебных отделений медицинской организации | «Количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда составляет » |
| 17. | Подтвердить получение всех продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда | «Все продукты, необходимые для приготовления всех порций конкретного блюда получены» |
| 18. | Провести контроль технологии подготовки всех продуктов и контроль технологии закладки всех продуктов для приготовления блюда | «Контроль технологии подготовки всех продуктов и контроль технологии закладки всех продуктов для приготовления конкретного блюда произведен. Замечаний нет» |
| 19. | Провести контроль соблюдения температурного режима, санитарных норм, экспозиции при приготовлении конкретного блюда | «Контроль соблюдения температурного режима, санитарных норм, экспозиции при приготовлении конкретного блюда произведен. Замечаний нет» |
| 20. | Подтвердить готовность блюда | «Блюдо готово» |
| 21. | Попросить повара снять крышку с емкости с приготовленным блюдом для проведения органолептической оценки приготовленного блюда взятия пробы | «Снимите, пожалуйста, крышку с емкости с приготовленным блюдом для проведения органолептической оценки приготовленного блюда и взятия пробы» |
| 23. | Попросить повара тщательно перемешать первое блюдо в котле и | «Перемешайте, пожалуйста, тщательно первое блюдо в котле и налейте в тарелку» |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | налить в тарелку |  |
| 24. | Обозначить критерии оценивания приготовленного блюда по внешнему виду, цвету, прозрачности блюда | «При оценке внешнего вида и цвета супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки. Обращается внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы» |
| 25. | Обозначить критерии оценивания пюре образных супов | «При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп - пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности» |
| 26. | Обозначить критерии оценивания заправочных и прозрачных супов | «У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат, вкус, плотность, готовность. Если первое блюдо заправляется сметаной, то в начале его пробуют без сметаны» |
| 27. | Обозначить общую характеристику оценивания супов по органолептическим показателям качества | «Супы, приготовленные в соответствии с технологией и не имеющие отклонений в органолептических показателях качества, оцениваются 5 баллами.  Если же на поверхности супов бесцветный или слабоокрашенный жир, правильная форма нарезки, но кусочки одного вида овощей имеют разные размеры, слегка переваренные овощи или крупы, слабовыраженный запах и вкус, блюдо не доведено до вкуса, то его оценивают в 4 балла.  Если жидкая часть супа мутная, переварены крупы, макаронные изделия, блюдо загустело, слегка подгорели пассерованные овощи - ставится 3 балла. Оценка 2 ставится за привкус подгоревшей муки, пригорелого молока, резкую кислотность, наличие недоваренных или сильно переваренных продуктов, неочищенных или плохо очищенных овощей, хлопьев свернувшегося белка, комков заварившейся муки или крахмала, пересол. Блюда, получившие оценку 2, изымаются из реализации» |
| 28. | Провести оценку приготовленного блюда по выходу продукции по массе | «Проводим оценку приготовленного блюда по выходу продукции по массе» |
| 29. | Попросить закрыть крышкой емкость с приготовленным блюдом | «Закройте, пожалуйста, крышкой емкость с приготовленным блюдом» |
|  | Завершение процедуры |  |
| 30. | Подтвердить проведение бракеража готового блюда | «Бракераж готового блюда проведен» |
| 32. | Обработать поверхность рабочего стола дезинфицирующими | «Обработать поверхность рабочего стола дезинфицирующими салфетками методом |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | салфетками методом протирания двукратно с интервалом 15 минут | протирания двукратно с интервалом 15 минут» |
| 33. | Дезинфицирующие салфетки после обработки поместить в емкость для медицинских отходов класса «Б» | «Дезинфицирующие салфетки после обработки помещаем в емкость для медицинских отходов класса «Б» |
| 38. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика | «Обрабатываем руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика. Дожидаемся естественного высыхания рук» |

Оборудование и оснащение для практического навыка

1. Рабочий стол
2. Стул
3. Формы медицинской документации: карточка - раскладка на различные блюда (из расчета 1 штука на одну попытку аккредитуемого)
4. Формы медицинской документации: порционное требование (из расчета 1 штука на одну попытку аккредитуемого)
5. Формы медицинской документации: журнал бракеража готовой продукции (из расчета 1 штука на одну попытку аккредитуемого)
6. Перчатки медицинские нестерильные (из расчета 1 пара на одну попытку аккредитуемого)
7. Кожный антисептик для обработки рук (спрей)
8. Медицинский халат одноразовый с маркировкой «Для проведения бракеража готовой продукции» (из расчета 1 штука на одну попытку аккредитуемого)
9. Ёмкость-контейнер с педалью для медицинских отходов класса «А»
10. Ёмкость-контейнер с педалью для медицинских отходов класса «Б»
11. Пакет для утилизации медицинских отходов класса «А» любого цвета, кроме желтого и красного
12. Пакет для утилизации медицинских отходов класса «Б» желтого цвета
13. Набор одноразовой посуды (из расчета 1 набор на одну попытку аккредитуемого)
14. Емкость с крышкой
15. Шариковая ручка с синими чернилами для заполнения аккредитуемым медицинской документации (из расчета 1 штука на все попытки аккредитуемого)
16. Калькулятор
17. Укладка экстренной профилактики парентеральной инфекции (достаточно имитации в виде фото)

Нормативные и методические документы, используемые для создания оценочного листа (чек-листа)

1. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
2. Приказ Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
3. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 № 58
4. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9.12.2010 № 163

5

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ (ЧЕК-ЛИСТ)

II этап аккредитационного экзамена Специальность: Диетология

Дата « » 20 г. Номер аккредитуемого

Проверяемый практический навык: проведение ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Перечень практических действий | Форма  представления | Отметка о  выполнении  да/нет |
| 1. | Поздороваться, представиться | Сказать |  |
| 2. | Обозначить свою роль | Сказать |  |
| 3. | Объяснить цель и ход процедуры | Сказать |  |
| 4. | Убедиться в наличии у сотрудника пищеблока медицинской организации добровольного информированного согласия на предстоящую процедуру | Сказать |  |
|  | Подготовка к процедуре |  |  |
| 5. | Приготовить для заполнения журнал «Здоровье» форма 2 - лп к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях | Выполнить/  Сказать |  |
| 6. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика | Сказать |  |
|  | Выполнение процедуры |  |  |
| 7. | Написать порядковый номер записи | Выполнить |  |
| 8. | Написать дату проведения ежедневного осмотра сотрудников пищеблока | Выполнить |  |
| 9. | Попросить сотрудника представиться | Сказать |  |
| 10. | Внести полученную информацию в журнал | Выполнить |  |
| 11. | Попросить сотрудника назвать свою должность/профессию | Сказать |  |
| 12. | Внести полученную информацию в журнал | Выполнить |  |
| 13. | Спросить сотрудника об отсутствии ОКЗ (острых кишечных заболеваний) у сотрудника и в семье | Сказать |  |
| 14. | Внести полученную информацию в журнал | Выполнить |  |
| 15. | Спросить сотрудника об отсутствии у него ангины и попросить продемонстрировать руки и участки кожи для выявления гнойничковых заболеваний | Выполнить/  Сказать |  |
| 16. | Внести полученную информацию в журнал | Выполнить |  |
| 17. | Заполнить в журнале графу «Контроль за больничными листами по уходу (диагноз)» | Выполнить/  Сказать |  |
| 18. | Поставить свою подпись по допуску к работе после проведенного ежедневного медицинского осмотра сотрудника пищеблока | Выполнить |  |
| 19. | Попросить сотрудника поставить свою подпись по допуску к работе после проведенного ежедневного медицинского осмотра | Выполнить/  Сказать |  |
| 20. | Подтвердить допуск сотрудника к работе после проведенного ежедневного медицинского осмотра | Сказать |  |
|  | Завершение процедуры |  |  |
| 21. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи | Сказать |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | кожного антисептика |  |  |
| 22. | Выполнить в данной последовательности, ежедневный медицинский осмотр всех сотрудников пищеблока, работающих в данный день | Сказать |  |

ФИО члена АПК

подпись отметка о внесении в базу ФИО (внесен / не внесен)

Примерные комментарии аккредитуемого при выполнении практического навыка: проведение ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Практическое действие аккредитуемого | Примерный текст комментария аккредитуемого |
| 1. | Поздороваться, представиться | «Здравствуйте. Меня зовут - Ф.И.О. . Я - медицинская сестра диетическая медицинской организации» |
| 2. | Обозначить свою роль | «Мне необходимо провести ежедневный медицинский осмотр сотрудников пищеблока» |
| 3. | Объяснить цель и ход процедуры | «Данная процедура проводится ежедневно, до начала рабочей смены, с целью не допустить на работу больных инфекционными, гнойничковыми, и иными заболеваниями, которые могут стать причиной массового заражения, путем расспроса и осмотра» |
| 4. | Убедиться в наличии у сотрудника пищеблока медицинской организации добровольного информированного согласия на предстоящую процедуру | «Вы согласны на проведение данной процедуры? Сотрудник согласен на проведение данной процедуры» |
|  | Подготовка к процедуре |  |
| 5. | Приготовить для заполнения журнал «Здоровье» форма 2 - лп к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях | «Готовлю для заполнения журнал «Здоровье» форма 2 - лп к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях» |
| 6. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика | «Обрабатываю руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика. Дожидаемся полного естественного высыхания» |
|  | Выполнение процедуры |  |
| 9. | Попросить сотрудника представиться | «Назовите, пожалуйста, свою фамилию, имя, отчество» |
| 11. | Попросить сотрудника назвать свою должность/профессию | «Назовите, пожалуйста, свою должность/профессию» |
| 13. | Спросить сотрудника об отсутствии ОКЗ (острых кишечных заболеваний) у сотрудника и в семье | «У вас или у членов вашей семьи отсутствуют признаки кишечного расстройства - жидкий стул, температура, рвота, тошнота, боли в животе? У сотрудника или у членов его семьи отсутствуют признаки кишечного расстройства - жидкий стул, температура, рвота, тошнота, боли в животе» |
| 15. | Спросить сотрудника об отсутствии у него ангины и попросить продемонстрировать руки и участки кожи для выявления гнойничковых заболеваний | «У вас отсутствуют кашель, боли в горле, высокая температура? У сотрудника отсутствуют кашель, боли в горле, высокая температура. Продемонстрируйте, пожалуйста, руки и участки кожи для выявления гнойничковых заболеваний. Г нойничковых заболеваний рук и участков кожи у |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | сотрудника не выявлено» |
| 17. | Заполнить в журнале графу «Контроль за больничными листами по уходу (диагноз)» | «Вносим в журнал в графу «Контроль за больничными листами по уходу (диагноз)» отметку об отсутствии больничного листа у сотрудника» |
| 19. | Попросить сотрудника поставить свою подпись по допуску к работе после проведенного ежедневного медицинского осмотра | «Поставьте, пожалуйста, свою подпись по допуску к работе после проведенного ежедневного медицинского осмотра» |
| 20. | Подтвердить допуск сотрудника к работе после проведенного ежедневного медицинского осмотра | «Сотрудник к работе после проведенного ежедневного медицинского осмотра допущен» |
|  | Завершение процедуры |  |
| 21. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика | «Обрабатываю руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика. Дожидаемся полного естественного высыхания» |
| 22. | Выполнить в данной последовательности, ежедневный медицинский осмотр всех сотрудников пищеблока, работающих в данный день | «Выполняем в данной последовательности, ежедневный медицинский осмотр всех сотрудников пищеблока, работающих в данный день» |

Оборудование и оснащение для практического навыка

1. Письменный стол
2. Стул
3. Формы медицинской документации: форма 2 - ли к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях (из расчета 1 штука на одну попытку аккредитуемого)
4. Шариковая ручка с синими чернилами для заполнения аккредитуемым медицинской документации (из расчета 1 штука на все попытки аккредитуемого)

Нормативные и методические документы, используемые для создания оценочного листа (чек-листа)

1. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
2. Приказ Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
3. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 № 58
4. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9.12.2010 № 163
5. Приказ Минздрава России от 15.12.2014 № 834н «Об утверждении унифицированных форм медицинской документации, используемых в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в амбулаторных условиях, и порядков их заполнению»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ (ЧЕК-ЛИСТ)

II этап аккредитационного экзамена Специальность: Диетология

Дата « » 20 г. Номер аккредитуемого

Проверяемый практический навык: проведение оценки технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой - раскладкой блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Перечень практических действий | Форма представления | Отметка о  выполнении  да/нет |
| 1. | Поздороваться, представиться | Сказать |  |
| 2. | Обозначить свою роль | Сказать |  |
| 3. | Объяснить цель процедуры | Сказать |  |
| 4. | Объяснить ход процедуры | Сказать |  |
|  | Подготовка к процедуре |  |  |
| 5. | Убедится в наличие карточки - раскладки на данное конкретное блюдо | Сказать |  |
| 6. | Убедиться в доброкачественности продуктов, входящих в состав данного конкретного блюда | Сказать |  |
|  | Выполнение процедуры |  |  |
| 7. | Подтвердить, на основании карточки - раскладки, наименование продуктов, входящих в данное блюдо | Выполнить/  Сказать |  |
| 8. | Подтвердить, на основании карточки - раскладки, показания к применению данного блюда | Сказать |  |
| 9. | Перечислить массу продуктов в граммах (брутто, нетто) и всего для данного блюда | Сказать |  |
| 10. | Определить количество белков, входящих в состав каждого продукта и всего для данного блюда | Сказать |  |
| 11. | Определить количество жиров, входящих в состав каждого продукта и всего для данного блюда | Сказать |  |
| 12. | Определить количество углеводов, входящих в состав каждого продукта и всего для данного блюда | Сказать |  |
| 13. | Определить калорийность каждого продукта и всего для данного блюда | Сказать |  |
|  | Завершение процедуры |  |  |
| 16. | Подтвердить оценку технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой - раскладкой | Сказать |  |

ФИО члена АПК

подпись отметка о внесении в базу ФИО (внесен / не внесен)

Примерные комментарии аккредитуемогопри выполнении практического навыка: проведение оценки технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой - раскладкой блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Практическое действие аккредитуемого | Примерный текст комментария аккредитуемого |
| 1. | Поздороваться, представиться | «Здравствуйте. Меня зовут - Ф.И.О. . Я - медицинская сестра диетическая медицинской организации» |
| 2. | Обозначить свою роль | «Мне необходимо провестиоценку технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой - раскладкой блюда» |
| 3. | Объяснить цель процедуры | «Данная процедура проводится с целью подтверждения технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой - раскладкой блюда и устранения нарушений, выявленных на отдельных этапах производства кулинарной продукции» |
| 4. | Объяснить ход процедуры | «Данная процедура проводится при помощи карточки - раскладки конкретных блюд, в которой отражены нормы вложения продуктов, регламентируемых сборниками рецептур, составленных на основании картотеки блюд, и утвержденных главным врачом медицинской организации» |
|  | Подготовка к процедуре |  |
| 5. | Убедится в наличие карточки - раскладки на данное конкретное блюдо | «Карточка - раскладка на данное конкретное блюдо, утвержденная главным врачом медицинской организации, в наличие имеется» |
| 6. | Убедиться в доброкачественности продуктов, входящих в состав данного конкретного блюда | «Все продукты, входящие в состав данного конкретного блюда, доброкачественные и соответствуют требованиям государственного стандарта или технический условий. Сопровождаются документами предприятия - изготовителя, удостоверяющими их качество и накладной, с указанием даты, часа изготовления и конечного срока реализации» |
|  | Выполнение процедуры |  |
| 7. | Подтвердить, на основании карточки - раскладки, наименование продуктов, входящих в данное блюдо | «Наименование блюда , наименование продуктов, входящих в данное блюдо » |
| 8. | Подтвердить, на основании карточки - раскладки, показания к применению данного блюда | «Показания к применению данного блюда  » |
| 9. | Перечислить массу продуктов в граммах (брутто, нетто) и всего для данного блюда | «Масса продуктов в граммах . Вес готового блюда .» |
| 10. | Определить количество белков, входящих в состав каждого продукта | «Наименование продукта . Белков содержится . Всего белков для данного |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | и всего для данного блюда | блюда содержится » |
| 11. | Определить количество жиров, входящих в состав каждого продукта и всего для данного блюда | «Наименование продукта . Жиров содержится . Всего жиров для данного блюда содержится » |
| 12. | Определить количество углеводов, входящих в состав каждого продукта и всего для данного блюда | «Наименование продукта . Углеводов содержится . Всего углеводов для данного блюда содержится » |
| 13. | Определить калорийность каждого продукта и всего для данного блюда | «Наименование продукта , калорийность . Всего калорийность для данного блюда » |
|  | Завершение процедуры |  |
| 16. | Подтвердить оценку технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой - раскладкой | «Сырьевой набор данного конкретного блюда соответствует набору технологических карт - карточки - раскладки» |

Оборудование и оснащение для практического навыка

1 .Письменный стол

1. Стул
2. Формы медицинской документации: карточка - раскладка на различные блюда (из расчета 1 штука на одну попытку аккредитуемого
3. Шариковая ручка с синими чернилами для заполнения аккредитуемым медицинской документации (из расчета 1 штука на все попытки аккредитуемого)

Нормативные и методические документы, используемые для создания оценочного листа (чек-листа)

1. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
2. Приказ Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации"
3. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 № 58
4. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9.12.2010 № 163

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ (ЧЕК-ЛИСТ)

II этап аккредитационного экзамена Специальность: Диетология

Дата « » 20 г. Номер аккредитуемого

Проверяемый практический навык: базовая сердечно-легочная реанимация

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Перечень практических действий | Форма  представления | Отметка о выполнении да/нет |
| 1 | Убедиться в отсутствии опасности для себя и пострадавшего | Сказать |  |
| 2 | Осторожно встряхнуть пострадавшего за плечи | Выполнить |  |
| 3 | Громко обратиться к нему: «Вам нужна помощь?» | Сказать |  |
| 4 | Призвать на помощь: «Помогите, человеку плохо!» | Сказать |  |
| 5 | Ладонь одной руки положить на лоб пострадавшего | Выполнить |  |
| 6 | Подхватить нижнюю челюсть пострадавшего двумя пальцами другой руки | Выполнить |  |
| 7 | Запрокинуть голову пострадавшего, освобождая дыхательные пути | Выполнить |  |
|  | Определить признаки жизни |  |  |
| 8 | Приблизить ухо к губам пострадавшего | Выполнить/  Сказать |  |
| 9 | Г лазами наблюдать экскурсию грудной клетки пострадавшего | Выполнить |  |
| 10 | Считать вслух до 10-ти | Сказать |  |
|  | Вызвать специалистов (СМП) по алгоритму |  |  |
| 11 | Факт вызова бригады | Сказать |  |
| 12 | Координаты места происшествия | Сказать |  |
| 13 | Количество пострадавших | Сказать |  |
| 14 | Пол | Сказать |  |
| 15 | Примерный возраст | Сказать |  |
| 16 | Состояние пострадавшего | Сказать |  |
| 17 | Предположительная причина состояния | Сказать |  |
| 18 | Объем Вашей помощи | Сказать |  |
|  | Подготовка к компрессиям грудной клетки |  |  |
| 19 | Встать на колени сбоку от пострадавшего лицом к нему | Выполнить |  |
| 20 | Освободить грудную клетку пострадавшего от одежды | Выполнить |  |
| 21 | Основание ладони одной руки положить на центр грудной клетки пострадавшего | Выполнить |  |
| 22 | Вторую ладонь положить на первую, соединив пальцы обеих рук в замок | Выполнить |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Перечень практических действий | Форма  представления | Отметка о выполнении да/нет |
|  | Компрессии грудной клетки |  |  |
| 23 | Выполнить 30 компрессий подряд | Выполнить |  |
| 24 | Руки аккредитуемого вертикальны | Выполнить |  |
| 25 | Руки аккредитуемого не сгибаются в локтях | Выполнить |  |
| 26 | Пальцы верхней кисти оттягивают вверх пальцы нижней | Выполнить |  |
| 27 | Компрессии отсчитываются вслух | Сказать |  |
|  | Искусственная вентиляция легких |  |  |
| 28 | Защита себя | Использовать устройство-маску полиэтиленовую с обратным клапаном для искусственной вентиляции легких |  |
| 29 | Ладонь одной руки положить на лоб пострадавшего | Выполнить |  |
| 30 | 1 -ым и 2-ым пальцами этой руки зажать нос пострадавшему | Выполнить |  |
| 31 | Подхватить нижнюю челюсть пострадавшего двумя пальцами другой руки | Выполнить |  |
| 32 | Запрокинуть голову пострадавшего, освобождая дыхательные пути, набрать воздух в лёгкие | Выполнить |  |
| 33 | Обхватить губы пострадавшего своими губами | Выполнить |  |
| 34 | Произвести выдох в пострадавшего | Выполнить |  |
| 35 | Освободить губы пострадавшего на 1 -2 секунды | Выполнить |  |
| 36 | Повторить выдох в пострадавшего | Выполнить |  |
|  | Критерии выполнения базовой сердечно­легочной реанимации |  |  |
| 37 | Глубина компрессий (грудная клетка механического тренажера визуально продавливается на 5-6 см) | Выполнить |  |
| 38 | Полное высвобождение рук между компрессиями (во время выполнения компрессий руки аккредитуемого отрываются / не отрываются от поверхности тренажера) | Выполнить |  |
| 39 | Частота компрессий (составляет 100-120 в минуту) | Выполнить |  |
| 40 | Базовая сердечно-легочная реанимация продолжалась циклично (2 цикла подряд, 1 цикл - 30:2) | Оценить |  |
|  | Завершение испытания |  |  |
| 41 | При команде: «Осталась 1 минута» | Реанимация не прекращалась |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Перечень практических действий | Форма  представления | Отметка о выполнении да/нет |
| 42 | Перед выходом | Участник озвучил претензии к своему выполнению |  |
|  | Нерегламентированные и небезопасные действия | | |
| 43 | Компрессии производились | Поддерживалось  /«Да»  Не поддерживалось / «Нет»  искусственное  кровообращение |  |
| 44 | Центральный пульс | Не тратил время на отдельную проверку пульса на сонной артерии вне оценки дыхания |  |
| 45 | Периферический пульс | Не пальпировал места проекции лучевой (и/ или других  периферических)  артерий |  |
| 46 | Оценка неврологического статуса | Не тратил время на проверку реакции зрачков на свет |  |
| 47 | Сбор анамнеза | Не задавал лишних вопросов, не искал медицинскую документацию |  |
| 48 | Поиск нерегламентированных приспособлений | Не искал в карманах пострадавшего лекарства, не тратил время на поиск платочков, бинтиков, тряпочек |  |
| 49 | Риск заражения | Не проводил ИВЛ без средства защиты |  |
| 50 | Общее впечатление эксперта | Базовая сердечно­легочная реанимация оказывалась профессионально |  |

ФИО члена АПК

подпись отметка о внесении в базу ФИО (внесен / не внесен)

Примерные комментарии аккредитуемого при выполнении практического навыка: базовая сердечно-легочная реанимация

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Практическое действие аккредитуемого | Примерный текст комментариев аккредитуемого |
| 1. | Убедиться в отсутствии опасности для себя и пострадавшего | «Опасности нет» |
| 3. | Громко обратиться к нему: «Вам нужна помощь?» | «Вам нужна помощь?» |
| 4. | Призвать на помощь: «Помогите, человеку плохо!» | «Помогите, человеку плохо!» |
| 8. | Приблизить ухо к губам пострадавшего | Проговорить: «Дыхания нет!» |
| 10. | Считать вслух до 10-ти | «Один, два, три... и т.д. десять» |
| 11. | Факт вызова бригады | Проговорить: «Я набираю номер 112 для |
|  |  | вызова скорой медицинской помощи» |
| 12. | Координаты места происшествия | Назвать любой адрес |
| 13. | Количество пострадавших | «Количество пострадавших - 1 человек» |
| 14. | Пол | Указать любой пол |
| 15. | Примерный возраст | Указать любой возраст старше 30 лет |
| 16. | Состояние пострадавшего | «Пострадавший без сознания, без дыхания, без пульса на сонной артерии» |
| 17. | Предположительная причина состояния | «Предположительная причина состояния - внезапная остановка кровообращения» |
| 18. | Объем Вашей помощи | «Я приступаю к непрямому массажу сердца и искусственной вентиляции легких» |
| 27. | Компрессии отсчитываются вслух | «Один, два, три... и т.д. тридцать» |

Оборудование и оснащение для практического навыка в соответствии с условием практического задания

1. Торс механический взрослого для отработки приемов сердечно-легочной реанимации, лежащий на полу
2. Напольный коврик для аккредитуемого
3. Устройство-маска полиэтиленовая с обратным клапаном для искусственной вентиляции легких (из расчета 1 маска на все попытки аккредитуемого)
4. Салфетка с антисептиком одноразовая (из расчета 3 шт. на одну попытку аккредитуемого)
5. Салфетка марлевая нестерильная, размер 110x125 мм (из расчета 1 шт. на одну попытку аккредитуемого)

Нормативные и методические документы, используемые для создания оценочного листа (чек-листа)

1. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
2. Приказ Минздрава России от 02.06.2016 № 334н «Об утверждении Положения об аккредитации специалистов»
3. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи»
4. Рекомендации по сердечно-легочной реанимации (АЛА), 2015г., 41с.