Общественная палата

МО «Каменский городской округ»

10.05.2023г.

**Акт общественной проверки**

1**. Объект общественной проверки** – питание пациентов, находящихся на лечении в стационаре ГАУЗ СО «Каменская ЦРБ».

2. **Основание для общественной проверки**:

- Закон Свердловской области от 13.12 2016 года № 151-03 «Об общественном контроле в Свердловской области»;

- план работы Общественной палаты МО «Каменский городской округ» на 2023 год.

3. **Период проведения общественной проверки:** 18.04.2023г. - 18.05.2023г.

4. **Состава группы общественной проверки:**  члены Общественной палаты в количестве 7 человек (47 % состава Общественной палаты). Руководитель группы Осинцева З.К. - Председатель Общественной палаты.

5. **Методы проведения проверки**:

- наблюдение;

- изучение документов;

- снятие пробы готовой пищи;

-анкетирование жителей Каменского городского округа о качестве питания в стационаре Каменской ЦРБ (приложение № 1) количество анкет – 32;

- посещение стационара больницы с использованием чек – листа (приложение № 2).

6**. Перечень документов, изученных в ходе общественной проверки**:

-семидневное меню Каменской ЦРБ на 2023 год;

-технологические карточки;

-Меню на день проверки 18.04.2023 г.;

-ежедневное меню-раскладка;

-требование на выдачу продуктов;

-раздаточная ведомость на отпуск питания в отделения;

-журнал оценки готовых блюд (бракеражный журнал).

7. **Выводы по результатам проверки**:

В ГАУЗ СО «Каменская ЦРБ» для пациентов, находящихся на лечении в стационаре организовано трехразовое горячее питание для взрослых и пятиразовое для детей. Больным с сахарным диабетом и отделению хирургии предоставляется диетическое питание.

На момент проверки имеются все перечисленные документы, которые ведутся в соответствии с требованиями. Систематически проводится витаминизация пищи.

В складе для продуктов имеется большое и разнообразное количество продуктов, которые хранятся в соответствии с требованиями.

Готовая пища из цеха приготовления пищи доставляется в ведрах и кастрюлях в отделения больницы сотрудниками. Количество порций соответствует данным, предоставленным отделениями больницы. Составлен график получения готовой продукции.

Прием пищи производится в специальных отведенных помещениях или по предписанию врача в палатах для больных. Раздача пищи проводится специальным сотрудником в спецодежде с маркировкой. В отделениях больницы достаточно посуды. Состояние столовой посуды удовлетворительное, на тарелках и посуде для третьего блюда нет сколов. Для тяжело больных имеются специальные поильники. Эстетическое состояние столовой посуды требует современного обновления. Ведра, чайники, и кастрюли для доставки и раздачи пищи на внешней стороне имеют большое количество сколов эмали.

Для доставки пищи имеются термосы, но они очень тяжелые и сотрудниками, из-за неудобства, не используются. В отделениях имеются емкости с крышками для отходов. На день проверки количество отходов минимально. Вся посуда в отделениях промаркирована, но есть нечеткая маркировка.

В помещениях для раздачи пищи чисто, уборка проводится в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями. Масса выдаваемой пищи соответствует требованиям ежедневного меню. Температурный режим пищи выдерживается. Внешние и вкусовые качества первого и второго блюд удовлетворительные, компота неудовлетворительные.

Анализ меню на 18.04.2023г. показал, что нижеследующих блюд нет в семидневном меню на 2023 год, утвержденным Главным врачом больницы 04.02.2023 года:

- капуста тушеная с мясом птицы;

- картофельное пюре с мясом куры;

-масло порционное;

-суп картофельный с крупой и сметаной;

-сырники со сладким соусом;

-омлет.

Из 14 блюд в меню на 18.04.2023г. семь блюд (что составляет 50%) не входят в семидневное меню.

Меню на 18.04.2023г. не утверждено ответственным лицом. В хирургическом отделении меню имеется, однако оно не доступно для больных, так как расположено в пластиковом кармане на внутренней двери помещения для приёма пищи за другими бумагами.

**8. Итоги анкетирования пациентов, находящихся на лечении в стационаре больницы в 2023 году**.

*1. Оценка качества питания - пятибалльная шкала оценки:*

«5» - 37,5 % респондентов;

«4» - 47 % респондентов;

«3» - 12,5% респондентов;

«2» - 3% респондентов.

*2. Соблюдение температурного режима пищи:*

Соблюдается - 91 % респондентов;

Не соблюдается - 9 % респондентов.

*3. Оценка разнообразия блюд - пятибалльная шкала оценки:*

«5» - 28% респондентов;

«4» - 38% респондентов;

«3» - 31% респондентов;

«2» - 3 % респондентов.

*4. Приготовление блюд из мясопродуктов или рыбы:*

Входят ежедневно - 59% респондентов;

Входят редко - 41% респондентов;

*5. Масса блюд*:

Достаточно - 78% респондентов;

Недостаточно - 22 % респондентов;

*6. Организация питания:*

Устраивает - 44% респондентов;

Скорее устраивает, чем нет - 47% респондентов;

Не устраивает - 9% респондентов;

*7. Предложения, замечания по организации питания:*

- Необходимо разнообразить меню;

- Третьим блюдом подается часто чай и компот;

- Недостаточно мясных блюд;

- Мало в меню овощей, очень часто блюда с капустой;

- Ужин в 17 часов рано, необходимо перенести хотя бы на 18 часов;

- Нет в отделениях горячей питьевой воды для чая.

**9. Предложения по итогам общественной проверки:**

1. Разработанное учреждением и утвержденное Главным врачом семидневное меню не используется при организации питания. Необходимо разработать двухнедельное или десятидневное меню.

2. При составлении ежедневного меню строго придерживаться меню, утвержденного Главным врачом учреждения.

3. Администрации учреждения усилить контроль качества приготовления пищи.

4. Расширить спектр приготовляемых блюд, особенно третьих.

5. Приобрести современные контейнеры и термосы для доставки пищи в отделения.

6. Изыскать в бюджете учреждения на 2024 год средства на покупку столовой посуды для 1,2 и 3 блюд.

7. Для пациентов отделения оформить наглядность по организации питания, где расположить:

-график приема пищи;

-ежедневное меню.

8. Иметь в отделениях в наличии источник постоянного горячего питьевого водоснабжения для пациентов.

Председатель Общественной палаты Осинцева З.К.

Секретарь Общественной палаты Никитина С.А.

**Приложения:**

Приложение 1

**Анкета о состоянии питания пациентов, находящихся на лечении**

**в стационаре ГАУЗ СО «Каменская ЦРБ»**

Уважаемые жители МО «Каменский городской округ», районная Общественная палата, с целью сбора информации для анализа качества питания пациентов Каменской Ц Р Б, просит ответить на нижеследующие вопросы:

1. Дата вашего лечения в стационаре Каменской ЦРБ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Отделение стационара, в котором вы проходили лечение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Оцените по пятибалльной шкале качество , получаемого вами питания:

1 2 3 4 5

1. Укажите время получения пищи больными в отделении:

Завтрак \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Обед\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ужин\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Ваши предложения (если имеются) по изменению графика приема пищи больными

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.Соблюдение температурного режима пищи при ее раздаче:

Соблюдается /Не соблюдается

7. Оцените по пятибалльной системе разнообразие предлагаемых больным блюд:

1. 2 3 4 5

8.Входят ли блюда из мясопродуктов или рыбы ежедневно в меню питания:

Входят ежедневно/Входят редко/Не входят

9.Достаточна ли масса блюд, предлагаемых больным:

Достаточна/Не достаточна

10.Организация питания Больных в Каменской ЦРБ меня:

Устраивает/Скорее устраивает, чем нет /Не устраивает

Ваши отзывы, замечания предложения по организации питания больных в стационаре

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ваш возраст\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Место проживания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Фамилия, имя, отчество (по желанию) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

***Большое спасибо за сотрудничество.***

Приложение № 2

**Чек – лист проверки питания пациентов,**

**находящихся на лечении в стационаре ГАУЗ СО «Каменская ЦРБ»**

Составлен Общественной палатой МО «Каменский ГО»

1. Дата проверки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Отделение больницы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Наличие в отделении утвержденного меню на день:

Имеется / Не имеется

1. Готовая пища доставлена в специальных контейнерах с маркировкой:

Да/Нет

1. Количество питающихся (всего) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Количество диет по Певзнеру \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Приготовленная пища доставлена в \_\_\_\_\_\_\_\_ час \_\_\_\_\_\_ мин
4. Начало раздачи пищи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ час \_\_\_\_\_\_\_\_ мин
5. Количество полученных порций по документам \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
6. Роздано порций в зале для обедов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
7. Роздано индивидуально в палаты \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
8. Для раздачи пищи сотрудником надета спецодежда с маркировкой « Для раздачи пищи»:

Да/ Нет

12.Соответствие массы выдаваемой пищи меню:

Соответствует /Не соответствует

1. Температурный режим выдаваемой пищи:
2. Соблюдается /Не соблюдается
3. Наличие мясных или рыбных блюд:
4. Имеется/Не имеется
5. Описание внешних и вкусовых качеств выдаваемой пищи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
6. Наличие посуды для раздачи пищи:

Достаточно/Не достаточно

1. Состояние посуды для раздачи пищи:

Удовлетворительное (без сколов)/Не удовлетворительное

20. Наличие емкостей с крышками для пищевых отходов:

Имеется/Не имеется

1. Количество пищевых отходов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Питание проверено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_расшифровка