

ПРОГРАММА
вебинара "Санитарные требования к организации лечебного питания
на пищеблоках медицинских организаций"

29 октября 2026 г.

12.00–13.00	Регистрация участников
13.00–15.00	"Контроль качества продуктов, приготовленных блюд на пищеблоке" Чесная Элеонора Александровна – главный внештатный специалист диетолог министерства здравоохранения Хабаровского края, министерства здравоохранения Российской Федерации в ДФО, заместитель главного врача по медицинской части КГБУЗ "Детская городская больница" Вопросы к рассмотрению: 1. Разобрать актуальные требования законодательства (СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ТР ТС 021/2011, приказы Минздрава РФ по организации лечебного питания) и зоны ответственности персонала пищеблока. 2. Отработать алгоритм входного контроля: проверку сопроводительной документации, маркировку, органолептическую оценку и правила браковки продуктов. 3. Систематизировать правила организации производственного контроля: температурные режимы хранения, правила товарного соседства, санитарную обработку и ведение журналов. 4. Рассмотреть современные методы лабораторного и экспресс-контроля (нитратомеры, термометры, люминометры для проверки чистоты поверхностей) и разобрать типичные ошибки при их использовании. 5. Проанализировать типичные нарушения, выявляемые при проверках Роспотребнадзора, и разобрать алгоритмы действий при поступлении некачественной партии продуктов. 6. Предоставить готовые формы документов (чек-листы входного контроля, журналы бракеража, стандартные операционные процедуры) для внедрения в работу медицинской организации.
15.00–15.30	Тестовый контроль
15.30–15.40	Обсуждение. Подведение итогов