

Перечень практических навыков
для проведения второго этапа первичной
специализированной аккредитации лиц
со средним медицинским образованием,
получивших дополнительное профессиональное образование
по программе профессиональной переподготовки
по специальности «Диетология» в 2023 году

1. Составление и применение меню-раскладки
2. Проведение бракеража оформленного блюда по одной из диет
3. Базовая сердечно-легочная реанимация

Сценарии (ситуации) проверки практического навыка «Составление и применение меню-раскладки»

Сценарий (ситуация) №1

Вы работаете медицинской сестрой диетической областной клинической больницы. Составьте меню-раскладку на завтрак, согласно картотеке блюд.

Сценарий (ситуация) №2

Вы работаете медицинской сестрой диетической городской клинической больницы. Составьте меню-раскладку на обед, согласно картотеке блюд.

Сценарий (ситуация) №3

Вы работаете медицинской сестрой диетической детской клинической больницы. Составьте меню-раскладку на ужин, согласно картотеке блюд.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ (ЧЕК-ЛИСТ)

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

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

№ 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 составление 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	«Наименование продукта _____. Белки

	растительного белка, входящего в состав каждого продукта и всего	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)
4. Формы медицинской документации: меню – раскладка на различные приемы пищи (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. 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 ноября 2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон от 13 июля 2020 г. №206-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам обеспечения граждан лекарственными препаратами, медицинскими изделиями и специализированными продуктами лечебного питания».
3. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 октября 2022 № 709н «Об утверждении Положения об аккредитации специалистов».
4. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 5 декабря 2022.
5. № 3731-р «Об утверждении перечня специализированных продуктов лечебного питания для детей-инвалидов на 2023».

6. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23 сентября 2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием».
7. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
8. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 ноября 2012 № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология».
9. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 502 от 12 мая 2014 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 34.02.01 Сестринское дело».
10. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 № 3 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
11. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
12. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 19 марта 2020 № 198н «О временном порядке организации работы медицинских организаций в целях реализации мер по профилактике и снижению рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

**Сценарии (ситуации) проверки практического навыка
«Проведение бракеража оформленного блюда по одной из диет»**

Сценарий (ситуация) №1

Вы работаете медицинской сестрой диетической Областной клинической больницы.

Проведите бракераж готового блюда «борщ».

Сценарий (ситуация) №2

Вы работаете медицинской сестрой диетической городской клинической больницы.

Проведите бракераж готового блюда «суп рассольник».

Сценарий (ситуация) №3

Вы работаете медицинской сестрой диетической городской клинической больницы.

Проведите бракераж готового блюда «грибной суп – пюре».

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.	Убедиться 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 «Для проведения бракеража готовой продукции»	Выполнить	
10.	Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика класса «В»	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 получают 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 получают данное блюдо, согласно порционным требованиям лечебных отделений медицинской организации	Выполнить/ Сказать	
17.	Подтвердить получение всех продуктов, необходимых	Сказать	

	для приготовления всех порций конкретного блюда		
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 (если иное не предусмотрено инструкцией производителя дезинфицирующего средства)	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 класса «В»	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 аккредитуемого при 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 рецептов, 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.	Убедиться 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	«Обрабатываю руки гигиеническим способом

	способом при помощи кожного антисептика класса «В»	кожным антисептиком класса «В», жду полного высыхания рук после обработки. Кратность обработки и её продолжительность должны соответствовать инструкции по применению кожного антисептика класса «В»
	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 получают данное блюдо, согласно порционным требованиям лечебных отделений медицинской организации	«Данное блюдо в данный конкретный день получают _____ 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 получают 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	«Снимите, пожалуйста, крышку с емкости с приготовленным блюдом для проведения

	для проведения органолептической оценки приготовленного блюда взятия пробы	органолептической оценки приготовленного блюда и взятия пробы»
23.	Попросить повара тщательно перемешать первое блюдо в котле и налить в тарелку	«Перемешайте, пожалуйста, тщательно первое блюдо в котле и налейте 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	<p>«Супы, приготовленные в соответствии с технологией и не имеющие отклонений в органолептических показателях качества, оцениваются 5 баллами.</p> <p>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.</p> <p>Если жидкая часть супа мутная, переварены крупы, макаронные изделия, блюдо загустело, слегка подгорели пассированные овощи - ставится 3 балла.</p> <p>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, пересоленные изделия. Блюда, получившие оценку 2, изымаются из реализации»</p>
28.	Провести оценку приготовленного блюда по выходу продукции по массе	«Проводим оценку приготовленного блюда по выходу продукции по массе»
29.	Попросить закрыть крышкой	«Закройте, пожалуйста, крышкой емкость с

	емкость с приготовленным блюдом	приготовленным блюдом»
	Завершение процедуры	
30.	Подтвердить проведение бракеража готового блюда	«Бракераж готового блюда проведен»
32.	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»
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 класса «В»	«Обрабатываем руки гигиеническим способом кожным антисептиком класса «В», ждем полного высыхания рук после обработки. Кратность обработки и её продолжительность должны соответствовать инструкции по применению кожного антисептика класса «В»

Оборудование и оснащение для практического навыка

1. Рабочий стол
2. Стул
3. Формы медицинской документации: карточка – раскладка на различные блюда (из расчета 1 шт. на одну попытку аккредитуемого)
4. Формы медицинской документации: порционное требование (из расчета 1 шт. 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 класса «В» для обработки рук (спрей)
8. Дезинфицирующие салфетки для медицинских учреждений
9. Медицинский халат одноразовый с маркировкой «Для проведения бракеража готовой продукции» (из расчета 1 шт. на одну попытку аккредитуемого)
10. Ёмкость-контейнер с педалью для медицинских отходов класса «А»
11. Ёмкость-контейнер с педалью для медицинских отходов класса «Б»
12. Пакет для утилизации медицинских отходов класса «А» любого цвета, кроме желтого и красного
13. Пакет для утилизации медицинских отходов класса «Б» желтого цвета
14. Набор одноразовой посуды (из расчета 1 набор на одну попытку аккредитуемого)
15. Емкость с крышкой, половник
16. Шариковая ручка с синими чернилами для заполнения аккредитуемым медицинской документации (из расчета 1 шт. на все попытки аккредитуемого)
17. Калькулятор
18. 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 ноября 2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
2. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 октября 2022 № 709н «Об утверждении Положения об аккредитации специалистов».
3. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
4. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 ноября 2012 № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология».
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 502 от 12 мая 2014 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 34.02.01 Сестринское дело».
6. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2014 № 834н «Об утверждении унифицированных форм медицинской документации, используемых в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в амбулаторных условиях, и порядков их заполнения».
7. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 3 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
8. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
9. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 19 марта 2020 № 198н «О временном порядке организации работы медицинских организаций в целях реализации мер по профилактике и снижению рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
10. Методические указания МУ 3.5.1.3674-20 «Обеззараживание рук медицинских работников и кожных покровов пациентов при оказании медицинской помощи» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 14 декабря 2020 г.).
11. Методические рекомендации МР 3.5.1.0113-16 «Использование перчаток для профилактики инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи в медицинских организациях».

Сценарии (ситуации) проверки практического навыка «Базовая сердечно-легочная реанимация»

Сценарий (ситуация) №1

Вы медицинская сестра диетическая. Вы выходите из терапевтического отделения. Перед Вами к лифту идет женщина около 50 лет, которая внезапно падает без признаков жизни.

Проведите базовую сердечно-легочную реанимацию.

Сценарий (ситуация) №2

Вы медицинская сестра диетическая. Возвращаясь домой Вы видите, как на улице женщина, примерно семидесяти лет, внезапно падает без признаков жизни.

Проведите базовую сердечно-легочную реанимацию.

Сценарий (ситуация) №3

Вы медицинская сестра диетическая. При посещении пищеблока Вы услышали за дверью призыв о помощи. Выйдя в коридор, Вы увидели, что на полу лежит мужчина лет 60-ти без признаков жизни.

Проведите базовую сердечно-легочную реанимацию.

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 и при необходимости обеспечить безопасные условия для оказания помощи	Сказать		
Определить признаки жизни:				
2	Осторожно встряхнуть пострадавшего за плечи	Выполнить		
3	Громко обратиться к нему: «Вам нужна помощь?» Оценить наличие сознания	Сказать		
4	Призвать на помощь: «Помогите, человеку плохо!»	Сказать		
5	Ладонь одной руки положить на лоб пострадавшего	Выполнить		
6	Поднять подбородок пострадавшего двумя пальцами другой руки	Выполнить		
7	Запрокинуть голову, открывая дыхательные пути	Выполнить		
8	Наклониться щекой и ухом ко рту и носу пострадавшего	Выполнить		
9	Глазами наблюдать экскурсию грудной клетки пострадавшего	Выполнить		
10	Оценить наличие нормального дыхания в течение 10 секунд, отсчитывая секунды вслух	Сказать		
Вызвать скорую медицинскую помощь по алгоритму:				
11	• факт вызова бригады	Сказать		
12	• место (адрес) происшествия	Сказать		
13	• количество пострадавших	Сказать		
14	• пол	Сказать		
15	• примерный возраст	Сказать		
16	• состояние пострадавшего	Сказать		
17	• объем оказываемой помощи	Сказать		
Подготовка к компрессиям грудной клетки:				
18	Встать на колени сбоку от пострадавшего лицом к нему	Выполнить		
19	Освободить грудную клетку пострадавшего от одежды	Выполнить		
20	Основание ладони одной руки положить на центр грудной клетки пострадавшего	Выполнить		
21	Вторую ладонь положить на первую, соединив пальцы обеих рук в замок	Выполнить		
Компрессии грудной клетки:				
22	Совершить 30 компрессий подряд	Выполнить		
23	Держать руки перпендикулярно плоскости грудины	Выполнить		

24	Не сгибать руки в локтях	Выполнить		
25	Пальцами верхней кисти оттягивать вверх пальцы нижней	Выполнить		
26	Отсчитывать компрессии вслух	Сказать		
Искусственная вентиляция легких:				
27	Использовать собственную специальную лицевую маску или лицевую пленку	Выполнить		
28	Ладонь одной руки положить на лоб пострадавшего	Выполнить		
29	Поднять подбородок пострадавшего двумя пальцами другой руки	Выполнить		
30	Запрокинуть голову пострадавшего, освобождая дыхательные пути, и сделать свой нормальный вдох	Выполнить		
31	Двумя пальцами руки, расположенной на лбу, зажать нос пострадавшего	Выполнить		
32	Герметично обхватить рот пострадавшего своими губами	Выполнить		
33	Произвести выдох в дыхательные пути пострадавшего до видимого подъема грудной клетки	Выполнить		
34	Продолжая поддерживать проходимость дыхательных путей, разжать нос, убрать свои губы ото рта пострадавшего и дать ему совершить пассивный выдох	Выполнить		
35	Повторить выдох в дыхательные пути пострадавшего	Выполнить		
Критерии выполнения базовой сердечно-легочной реанимации:			Да	Нет
36	Адекватная глубина компрессий 5-6 см (не менее 80%)			
37	Адекватное положение рук при компрессиях (не менее 80%)			
38	Полное расправление грудной клетки после каждой компрессии (не менее 80%)			
39	Адекватная частота компрессий 100-120 в минуту (не менее 80%)			
40	Адекватный объем вдохов искусственного дыхания (не менее 80%)			
Нерегламентированные и небезопасные действия				
41	Проводилась оценка пульса на сонной артерии без оценки дыхания			
42	Проводилась оценка пульса на лучевой и/или других периферических артериях			
43	Проводилась оценка неврологического статуса (проверка реакции зрачков на свет)			
44	Проводился поиск медицинской документации, нерегламентированных приспособлений (платков, бинтов и т.п.)			

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 и при необходимости обеспечить безопасные условия для оказания помощи	«Опасности нет» или «Безопасно»
3.	Громко обратиться к нему: «Вам нужна помощь?» Оценить наличие сознания	«Вам нужна помощь? Сознания нет»
4.	Призвать на помощь: «Помогите, человеку плохо!»	«Помогите, человеку плохо!»
10.	Оценить наличие нормального дыхания в течение 10 секунд, отсчитывая секунды вслух	«Один, два, три,... и т.д. десять. Дыхания нет»
11.	Факт вызова бригады	Проговорить: «Набираю номер 112 для вызова скорой медицинской помощи»
12.	Место (адрес) 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»
17.	Объем оказываемой помощи	«Приступаю к сердечно-легочной реанимации»
26.	Отсчитывать компрессии вслух	«Один, два, три,... и т.д. тридцать»

Оборудование и оснащение для практического навыка

1. Торс механический взрослого для отработки приемов сердечно-легочной реанимации, лежащий на полу
2. Мобильный телефон (находится рядом с тренажером-манекеном), допустима имитация
3. Специальная лицевая маска или лицевая пленка для искусственной вентиляции легких (из расчета 1 маска на все попытки аккредитуемого)
4. Напольный коврик для аккредитуемого

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

1. Федеральный закон от 21 ноября 2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
2. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 октября 2022 № 709н «Об утверждении Положения об аккредитации специалистов».
3. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 04 мая 2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи».
4. <http://www.association-ar.ru/> Рекомендации American Heart Association (AHA) по сердечно-легочной реанимации и неотложной помощи при сердечно-сосудистых заболеваниях от 2020 г.