

Харчування пацієнтів у лікарнях: Держпродспоживслужба та «Академія харчування пацієнтів» підписали меморандум

28.9.2026 - | Derzhprodspozhyvsluzhba

ля людини, яка перебуває в лікарні, харчування - частина щоденного догляду. Пацієнт бачить готову страву, але її безпечність залежить від багатьох рішень, ухвалених раніше: які продукти надійшли до закладу, як їх зберігали й готували та чи врахували харчові потреби людини.

Щоб допомогти закладам охорони здоров'я вдосконалювати ці процеси, Держпродспоживслужба та громадська спілка «Академія харчування пацієнтів» підписали меморандум про співпрацю і партнерство. Документ підписали Голова Держпродспоживслужби Сергій Ткачук та Голова громадської спілки Тетяна Коваль.

Спільна робота буде зосереджена на безпечності та якості харчування пацієнтів. Сторони планують вивчати, як організоване харчування в лікарнях, узагальнювати досвід закладів і готувати практичні інструменти для їхніх працівників: рекомендації, алгоритми, чеклісти та навчальні матеріали.

«Безпечність харчування в лікарні починається задовго до того, як страва потрапляє до пацієнта. Це якість продуктів, умови їх зберігання, робота харчоблоку й увага до ризиків на кожному етапі. Наша співпраця має допомогти закладам охорони здоров'я впроваджувати зрозумілі практичні рішення», - зазначив Сергій Ткачук.

Окремий напрям співпраці — нормативне врегулювання організації харчування пацієнтів. Партнери проаналізують чинні вимоги та практику їх застосування, визначатимуть питання, які потребують чіткіших правил, і готуватимуть пропозиції щодо вдосконалення нормативної бази. Ідеться також про участь у розробленні проєктів нормативно-правових актів, методичних рекомендацій, стандартів і порядків - у межах компетенції кожної зі сторін.

Таку роботу доповнять практичні дослідження. Серед питань, які опрацьовуватимуть партнери, - гігієна на харчоблоках, температурні режими, простежуваність продуктів, управління алергенами та запобігання харчовим отруєнням. Увагу приділять і застосуванню процедур, заснованих на принципах НАССР, та навчанню персоналу, залученого до організації харчування.

У центрі цієї роботи буде й досвід самих пацієнтів. Меморандум передбачає можливість збирати та аналізувати їхні відгуки, а також пропозиції медичних працівників. Це допоможе зіставити вимоги й внутрішні процедури закладів із тим, як харчування організоване на практиці.

«Безпечне харчування пацієнтів залежить не від одного рішення на кухні, а від того, як у лікарні працює вся система: від закупівлі продуктів до подачі страви. Разом із Держпродспоживслужбою ми хочемо допомогти закладам побачити ризики в цих процесах і отримати практичні інструменти, щоб їх усунути», — сказала Тетяна Коваль.

За згодою закладів охорони здоров'я сторони зможуть проводити добровільні експертні оцінювання, що не є заходами державного контролю, та готувати за їхніми результатами рекомендації. Меморандум також передбачає можливість спільних навчальних заходів і пілотних проєктів, зокрема для вдосконалення роботи харчоблоків, логістики та умов зберігання продуктів. Конкретні проєкти реалізовуватимуть за окремими домовленостями.

<https://dpss.gov.ua/news/kharchuvannia-patsientiv-u-likarniakh-derzhprodspozhyvsluzhba-ta-akademiiia-kharchuvannia-patsientiv-pidpysaly-memorandum>