

## **ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА РЕОРГАНИЗАЦИЯ НА СЛУЖБИТЕ ПО ПРЕХРАНА В БОЛНИЧНИН ЗАВЕДЕНИЯ В ПОМОЩ НА ПРОДОВОЛСТВЕНАТА СИГУРНОСТ, КАТО ЧАСТ ОТ НАЦИОНАЛНАТА СИГУРНОСТ**

**Нели Божинова**

докторант в Университет по библиотекознание и информационни технологии  
гр. София

***Резюме:** Бедствените ситуации и здравните кризи (като пандемията от Covid-19) са извънредно трудни за овладяване ситуации, както в световен мащаб, така и на национално и регионално ниво. В създадените планове при бедствия и аварии се отделя изключително внимание на организацията по краткосрочното справяне с отговори, относно нуждите на населението. Последната здравна криза показва недостатъчна подготовка за обезпечаване на дълготрайни кризи, особено що се отнася до възрастните и хората в неравностойно положение. Продължителното ограничение за излизане от домовете доведе до проблеми дори при осигуряването на храна за горепосочените групи.*

*За предотвратяване на подобни случаи би могло да се помисли за използване на ресурса на Службите по прехрана в Големите държавни и общински болници, които са обезпечени със всички необходими ресурси за приготвяне на храна и логистиката ѝ до хората в нужда .*

***Ключови думи:** национална сигурност, продоволствена сигурност, COVID-19, Република България, здравна криза, хранителни ресурси*

## **OPPORTUNITIES FOR REORGANIZATION OF HOSPITAL SERVICES IN HOSPITAL INSTITUTIONS IN SUPPORT OF FOOD SECURITY, AS PART OF NATIONAL SECURITY**

**Neli Bozhinova**

PhD candidate, State University Library Studies and Information Technologies,  
Sofia

***Summary:** Disasters and health crises (such as the Covid-19 pandemic) are extremely difficult to deal with, both globally and nationally and regionally. The created plans for disasters and accidents pay special attention to the organization for short-term response to the needs of the population. The recent health crisis has shown insufficient preparation for long-term crises, especially for the elderly and disadvantaged. The prolonged restriction on leaving the home has led to problems even in providing food for the above groups.*

*To prevent such cases, the use of the resources of the Nutrition Services in the Large State and Municipal Hospitals, which are provided with all the necessary resources for food preparation and logistics to people in need, could be considered.*

**Keywords:** *national security, food security, COVID-19, Republic of Bulgaria, health crisis, food resources*

Продоволствието, изхранването е въпрос на националната сигурност. Достъпът до здравословна, законно произведена, финансово и физически достъпна храна за цялото население е от решаващо значение за хранителната сигурност на държавата. Устойчивият растеж се основава на производството не само на достатъчни по количество, но и с определено качество и степен на безопасност храни. В този смисъл, с осъществяването на единен контрол по цялата хранителна верига, основан на оценка на риска, се гарантира високо ниво на доверие в потребителите.<sup>1</sup>

Кризата Covid-19 показва, че е необходима по-ефективна координация, нетрадиционни решения и подобряване на планирането в извънредни ситуации, за да може отговорните структури да бъдат подготвени да се справят с рисковете, които може да застрашат доставките на храни и продоволствената сигурност. Според определението на ФАО устойчивата продоволствена система е „продоволствена система, която предоставя продоволствена сигурност и изхранване за всички по начин, който не застрашава икономическите, социалните и екологичните основи за генериране на продоволствена сигурност и хранене за бъдещите поколения“.<sup>2</sup> Продоволствените системи трябва да гарантират количеството и качеството на доставките на населението. Те би трябвало също така да подкрепят иновациите при осъществяването на задачите. Промените в хранителните режими, също както и други политики, като тези в областта на търговията, конкуренцията, здравеопазването, образованието и потребителите, са неразделна част от прехода на селскостопанската и продоволствената система като цяло.<sup>3</sup>

Нуждата от продоволствена независимост на регионално ниво беше силно открито по време на пандемията от COVID-19. Ограничението за предвижване между градовете и селата доведе до крайно несправедливо разпределение на хранителните продукти между отделните населени места. Невъзможността на много хора да се погрижат за възрастните си родители и да ги снабдят с хранителни продукти постави в риск голяма част от пенсионерите и инвалидите.

COVID-19 е оказал значително въздействие върху някои популации чрез променено хранително поведение. Въздействието на социалната изолация и блокирането върху хранителното поведение по време на пандемията COVID-19 не

---

<sup>1</sup> Становище на ЕИСК относно „От фермата до трапезата“: устойчива стратегия за храните“, ОВ С 429, 11.12.2020 г., стр. 268

<sup>2</sup> ФАО

<sup>3</sup> <https://webapi2016.eesc.europa.eu/content>

трябва да се подценява, тъй като вече е имало остри ефекти и вероятно ще доведе до дългосрочни вредни ефекти и върху здравето на населението. Лошият хранителен избор, поддържан за продължителни периоди от време, ще има повишени плазмени рискови фактори за сърдечно-съдови заболявания, диабет и рак.

СЗО определя увеличаването на нивото на затлъстяване в света като „епидемия“. През 2017 г. 17 % от възрастните в ЕС са страдали от затлъстяване. В по-общ план, 52 % от европейците са били с наднормено тегло или затлъстяване, което означава един на всеки двама възрастни и почти едно на всеки три деца. Следователно Европа следва световните тенденции с увеличаване на преработените храни, но и на мазните, сладките и солените храни.<sup>4</sup> Здравния и хранителния статус на българското население е дори с по-лоши показатели.

Хранителният статус на човек може да модулира положително или отрицателно инфекциозното заболяване и свързаните с него възпалителни процеси чрез промяна на имунната система. Недохранването при населението в неравностойно положение и при възрастните хора очевидно оставя тези популации по-податливи на инфекции с COVID-19 и по-тежки клинични симптоми и резултати.

По почина на ЕИСК, която вече предложи определение за отворена стратегическа автономност, прилагана по отношение на продоволствени системи, което се основава на производството на храни, работната ръка и справедливата търговия, като първостепенната цел е да се гарантира продоволствена сигурност и устойчивост за всички граждани на ЕС чрез справедливо, здравословно, устойчиво и гъвкаво предлагане на храни би могло да се помисли за създаване на същите в по-малки мащаби на регионално ниво.

Според Организацията за прехрана и земеделие (ФАО) на ООН, „продоволствената сигурност е физическият, социален и икономически достъп на всички хора по всяко време до достатъчна, безопасна и питателна храна, за здравословен и активен живот“. Хранителната сигурност е по-цялостна концепция, дефинирана като „физически, социален и икономически достъп на всички хора, по всяко време, до адекватна, безопасна и питателна храна, с ефективен клетъчен прием, за здравословен, активен и щастлив живот“.

След анализ на текущото състояние и определяне на трите области за устойчиво снабдяване с храни, безопасност на храните и хранене на рискови групи, може да се изведе тезата за възможността Службите по прехрана в болничните заведения, които са обезпечени със сграден фонд, материална база, специалисти по рационално и диетично хранене и възможности за логистика до крайни потребители да бъдат реструктурирани и при кризи и бедствия да бъдат в помощ на нуждаещите се.

Здравеопазването е комплекс от държавни, социални, икономически и медицински мерки, предприемани от обществото и насочени за опазване и подобряване здравето на членовете на обществото. Следователно инфраструктурата на здравеопазването е материално-техническата база, позволяваща да се реализират тези мерки. Функции на инфраструктурата на здравеопазването се явяват:

---

<sup>4</sup> <https://webapi2016.eesc.europa.eu/content>

- осигуряване изучаването на здравето и заболяванията;
- осигуряване съхраняването на здравето и работоспособността<sup>5</sup>
  1. Дейността може да бъде финансирана от:
    - а/ бюджета на общината;
    - б/ държавния бюджет
    - в/ директни доставки от държавния резерв
    - г/ дарения и хуманитарни помощи;
    - д/ съфинансиране от други доставчици на социални услуги;
    - е/ проекти, свързани с дейността.

Болничните кухни са изградени при спазване на всички изисквания на нормативната уредба в Р България и на Европейското законодателство в областта на храните и храненето.

Помещенията са разположени така, че да не се смесват чисти и мръсни потоци – изградени са отделни входи за персонала, за прием на хранителни продукти и опаковъчни материали, както и изход за готовата продукция. На входа хранителните продукти пристигат с документ за произход и качество, преминават през входящ контрол, което гарантира тяхната годност за човешка консумация.

При продоволствени кризи е още по-необходимо да се избягва разхищението на хранителни продукти. За предотвратяване на загуби и повреди на продуктите в съвременните болнични кухни е осигурен оптимален режим на съхранение на стоките в складове в съответствие с техните физични и химични свойства. Режимът на съхранение е специфична температура, скорост на въздуха, относителна влажност и др.

Специализиран софтуер, въведен в организацията на болничните кухни спестява време и разходи, постига финансова дисциплина и предвидими резултати.

Тези IT продукти са предназначени за автоматизиране на воденето на отчетността, свързана с храненето на стационарните пациенти, дежурния персонал, предпазната храна и операционните закуски. Продуктът спомага и за организиране на дейността при воденето на столово и кетърингово хранене. Разработените в програмния продукт функционалности са съобразени с основните принципи на здравословното и диетичното хранене, както и със спецификата на организацията на храненето в лечебните заведения. Спомага за оптимизиране на процеса по избор и съставяне на разнообразни менюта и диети, използвайки заложените рецептурници. Подпомага изготвянето на ежедневна калкулация и улеснява контрола на извършените разходи за храна.

Болничните кухни имат капацитета за ежедневно приготвяне и доставяне на храна по диети за стационарно болни пациенти и нуждаещи се граждани, като този капацитет трябва да бъде определен, отчитайки възможностите от разширяване на гореспоменатите дейности. Ястията се приготвят съгласно „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за

---

<sup>5</sup> Terziev, V., & Filipov, S. (2016, June). *Характеристика и елементи на военната инфраструктура (Characteristics and Elements of Military Infrastructure)*. In *The Teacher of the Future Ninth International Scientific Conference* (pp. 17-19).

обществено хранене и лечебно – профилактичните заведения, изд. 1984г. на МЗ и НАРЕДБА №23/19.07.2005г. на Министъра на здравеопазването за физиологичните норми на хранене на населението, при спазване грамажа на порциите, вкусовите качества, технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и добър външен вид и изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на храната, както и разнообразие на видовете ястия, съобразно нормите за болнично хранене, храна за дежурния персонал и физиологичните норми при хранене на здрави хора.

Задължителната висока квалификация на персонала в болничните кухни е от първостепенно значение за добрите резултати при изпълнението на поставените цели. Персоналът отговаря за приемането на стоката, производството на кухненската продукция и предаването и за потреблението. Тук се включват организатор болнична кухня, инструктор диетично хранене, началник склад, главен готвач, зам. главен готвач, готвач, помощник готвач, транжор, мияч, общ кухненски работник, сладкар, помощник сладкар и общ работник, ако има производство на сладкарска продукция.

Организацията в болничната кухня гарантира стриктно спазване на НАРЕДБА № 7 от 8 април 2002 г. за хигиенните изисквания към предприятията, които произвеждат или търгуват с храни, и към условията за производство и търговия с качествени и безопасни храни (обн., ДВ, бр.40 от 19 април 2002 г.), където подробно са обхванати всички дейности, насочени към недопускането на биологични, физични и химични замърсители с потенциална опасност за здравето и живота на човека.

Здравният статус, личната здравна култура и хигиена на персонала е критична предпазна мярка срещу възникване на хранителни заболявания у потребителите.

Хранителните продукти взаимодействат с материали, които се използват за опаковане и съхранение на всички етапи от производството, съхранението, транспортирането. Опаковката осигурява защита срещу замърсяване и развала, позволява да се запазят полезните свойства на хранителните продукти до крайния потребител

Извършват се процедури за измиване и дезинфекция, дезинсекция и дератизация,

Стриктно се спазва и Закона за управление на отпадъците и другите подзаконовни нормативни актове в областта на отпадъците, по начин, който:

- 1) не замърсява околната среда;
- 2) не представлява непосредствен или косвен източник на зараза и/или замърсяване

Системата за осигуряване на безопасност на храните (НАССР), въведена и безкомпромисно спазвана в болничните кухни представлява цялостна и обхватна система от дейности по предотвратяване, готовност и собствен контрол за управление на безопасността на храните и хигиената в предприятие за производство на храни. Тя се разглежда като практически инструмент за контрол на средата и процеса за производство на храни и за гарантиране на безопасността на продуктите.

Според българското законодателство бизнес операторите трябва да транспортират храни само с превозни средства, регистрирани от съответния компетентен орган, обозначени и вписани в публичен национален регистър на Българската агенция по безопасност на храните. Големите здравни заведения в страната разполагат с автопарк, който позволява реорганизация, така, че да обезпечат транспорта на готовата продукция до потребителите.

За логистиката на готовата продукция до потребителите може да се изгради информационна система, като се възползва от опита на Държавните социални патронажи, където процедурите са отдавна систематизирани и проверени в действие.

В големите болнични структури е въведено ефективно работеща Система за финансово управление и контрол СФУК, което представлява гаранция за недопускане на злоупотреби и корупционни практики при изпълнение на дейностите. Програмният продукт "СФУК" е предназначен за автоматизиране дейността на отдели и звена за вътрешно ведомствен контрол при контролирането целесъобразното и законосъобразното разходване на средства, стопанисването на материалните активи в търговските дружества.

Относно ползвателите на услугата е необходимо да бъдат разработени и утвърдени:

1. Да се определи капацитета на предоставяната услуга – колко потребители може да обслужи конкретната болнична кухня, без да застраши сигурността на изхранване на своите пациенти и персонал.
2. Да се конкретизират източниците на средства за услугата.
3. Да се разработят критерии при записване на потребители на услугата.
4. Да се създаде екип, по приемане и одобрение на заявки от потребители.
5. Да се разграничат стоковите потоци за болничното хранене и за услугата, тъй като имат различни източници на финансиране.
6. Да се увеличи материалната база/ конвектомати, печки и др./
7. Да се наеме при необходимост допълнителен квалифициран персонал.
8. Да се сключат договори с доставчици на хранителни продукти, опаковъчни материали и миеси и дезинфектиращи средства.
9. Да се изгради стриктна организация на работния процес.
10. При необходимост да се премине на трисменен режим на работа, като се използва и нощна смяна.
11. Да се направи анализ на наличния автопарк и при необходимост да се осигурят достатъчно превозни средства, които да отговарят на условията за превоз на храни.
12. Да се предвидят достатъчно шофьори за дистрибуцията.
13. Да се изготви график и райониране на логистиката на готовата продукция до потребителите.
14. Да се изготвят подходящи документи за отчетност на шофьорите за извършената дейност.
15. Да се организира система за обратна връзка на потребителите към болнична кухня.
16. Да се създаде система за отчитане на дейността.

Развитието на инфраструктура за управление и подобряване на състоянието на сигурността на храните и храненето могат да служат като ключов ресурс в общността за предотвратяване на липсата на храна или неправилно хранене и подобряване на цялостното здраве. Създаването на такива услуги могат да подкрепят хранителната сигурност, като същевременно намаляват рисковите фактори за болести, свързани с храненето за хората с най-висок риск от развитие на болести. Освен осигуряването на храна, такива програми могат да асоциират и правилно здравословно хранене дори на хора с ниски доходи, на които им е невъзможно да си осигурят правилен хранителен режим. Може да се въздейства върху лошите тенденции в хранителните навици като се увеличи приема на плодове и зеленчуци, намали се приема на захар и сладкиши, редуцира се приемът на сол, вредни мазнини и др .

Продоволствената сигурност е нещо повече от осигуряване на достатъчно храна за оцеляване - това, с което хората се хранят, трябва да е питателно, здравословно, отговарящо на физиологичното и здравно състояние.

Иновациите за подпомагане на хора при хранителни кризи могат да допринесат изключително много за подобряване на здравето, профилактиката, лечението и рехабилитацията на потребителите им.

### **Използвана литература:**

1. Становище на ЕИСК относно „От фермата до трапезата“: устойчива стратегия за храните“, ОВ С 429, 11.12.2020 г., стр. 268

2. ФАО

3. Terziev, V., & Filipov, S. (2016, June). Характеристика и елементи на военната инфраструктура (Characteristics and Elements of Military Infrastructure). In The Teacher of the Future Ninth International Scientific Conference (pp. 17-19).

Интернет базирани източници:

<https://webapi2016.eesc.europa.eu › content>

<https://webapi2016.eesc.europa.eu › content>