



# Инновационные Технологии В таблет-питании

## Концепция системы таблет-питания



Одно из современных направлений в организации питания — внедрение индивидуально-порционной системы питания пациентов «таблет-питания». С точки зрения гигиенической безопасности эта система считается более эффективной, чем традиционная система.

Для каждого пациента на линии раздачи комплектуется индивидуальный поднос с крышкой и набором герметичной посуды. Питание доставляется в отделения в специальных термоконтейнерах при помощи тележек. После еды использованная посуда помещается обратно в термоподнос и доставляется в пищеблок для мытья.

# Преимущества системы таблет-питания



Достигается существенная экономия полезного пространства лечебного отделения, так как не требуются буфетные и моечные помещения.

# Преимущества системы таблет-питания

Упрощается контроль над индивидуальной комплектацией подносов для каждого пациента в соответствии с персональным диетическим меню

Обеспечивается гигиеническая безопасность при комплектации, транспортировке и хранении блюд



Эффективная теплоизоляция термopодносов поддерживает оптимальную температуру блюд до 120 минут

Теплоизоляция отсеков подноса позволяет поместить 4 блюда разной температуры, без риска температурного изменения блюд.

# Преимущества системы таблет-питания

Сервис таблет-питания нацелен на то, чтобы пациенты чувствовали высокое качество уровня обслуживания.

Возвращаясь после процедуры, пациенты получают горячие, свежие и вкусные блюда.

Соответствует:

- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»
- ВМР 2.1.3.2365-08» (утв. Роспотребнадзором 29.05.2008) «Временные Методические Рекомендации по размещению, устройству и оборудованию центров высоких медицинских технологий».





# Схема комплектации системы таблет-питания



1. Конвейер для комплектации подносов
2. Тележка для сушки и хранения изотермических боксов
3. Диспенсер для корзин с порционированными салатами
4. Диспенсер для столовых приборов
5. Диспенсер для суповых тарелок (универсальный)
6. Мармит на 4 ванны
7. Диспенсер для тарелок для основного блюда
8. Мармит на 3 ванны
9. Диспенсер с корзинами для крышек для тарелок для основного блюда
10. Тележка для сушки и хранения изотермических боксов
11. Тележка для транспортировки изотермических боксов

# Термоподносы

- Оборудован 6 отсеками для размещения керамической или пластиковой посуды и специальным местом для столовых приборов
- Позволяет переносить 4 блюда при разных температурах (горячих и охлажденных) благодаря ограниченному теплообмену между отсеками
- Внешние размеры EURONORM, адаптируемые ко всем стандартным тележкам
- Обеспечивает надлежащее сохранение температуры, ограничивая риск размножения бактерий, сохраняя при этом качество продуктов питания и органолептические показатели
- Высокий коэффициент теплоизоляции, может сохранять горячие или холодные порционные блюда до 120 минут без изменения температуры
- Можно комплектовать, как на конвейере, так и на столе
- Изготовлен по технологии выдувного формования: основание и крышка имеют монолитную структуру без острых углов
- Термоподнос можно мыть и дезинфицировать в промышленной посудомоечной машине



# Изотермический контейнер для тарелки

- Разработан для предприятий общественного питания и операторов общественного питания, питание на колесах и питание в больнице
- Идеально подходит для хранения охлажденных или горячих порционных блюд
- Устойчив к ударам и легкий по весу
- Благодаря отличным изотермическим качествам, поддерживает пищу при оптимальной температуре в течение длительного времени
- Обеспечивает сохранение температуры, ограничивая риски размножения бактерий и сохраняя качество продуктов и их органолептические свойства
- Изготовлен с использованием технологии ротационного формования: моноблочный контейнер (без острых краев, соединений и сварных швов)
- Предназначен для длительного использования, его характеристики остаются неизменными
- Полностью перерабатывается в конце срока эксплуатации





# Подносы для завтрака

Крышка для прямоугольного подноса из полипропилена

Крышка для изотермической кружки из полипропилена

Крышка для плоской тарелки из прозрачного поликарбоната

Изотермическая кружка из полипропилена 250мл

Плоская тарелка из поликарбоната

Поднос с тремя отсеками из полипропилена

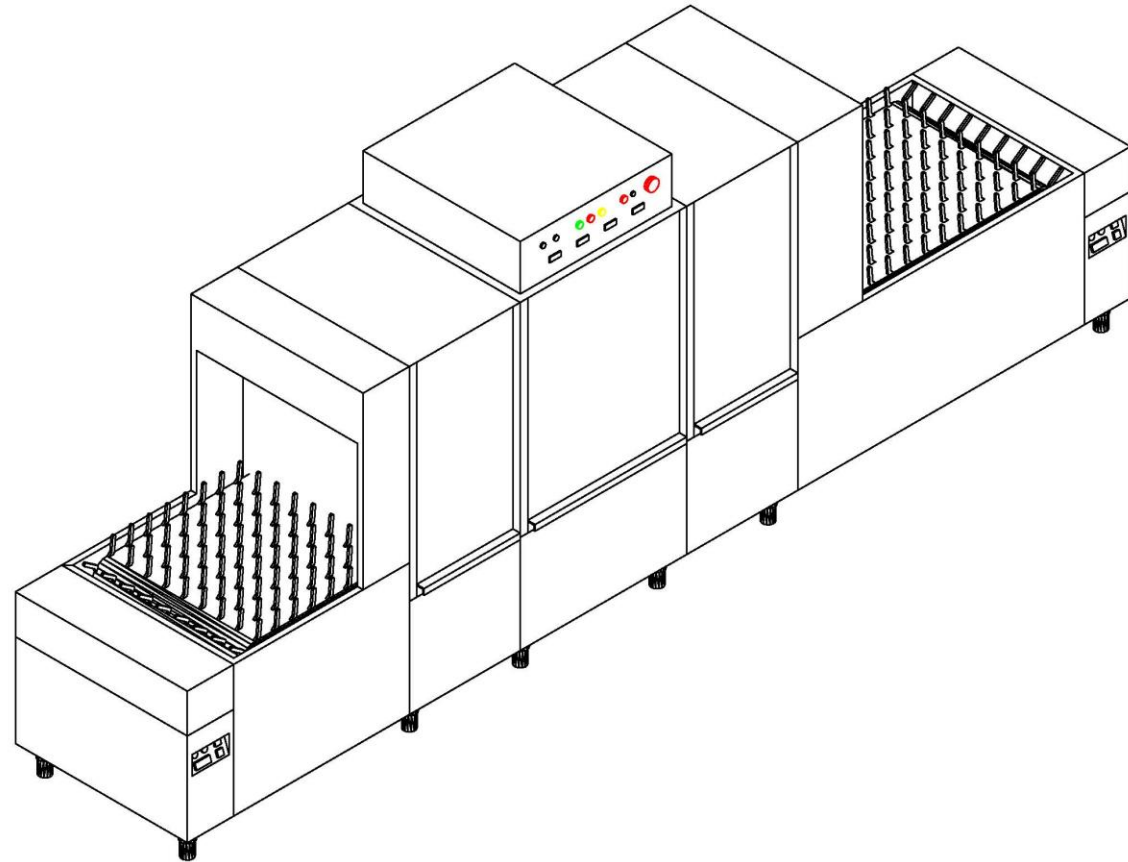
Чаша 325мл из поликарбоната

Столовые приборы из полипропилена (вилка, ложка, нож)



# Моющее отделение

- Посудомоечная машина при внедрении системы "таблет-питание" подбирается в зависимости от площади и потребностей пищеблока индивидуально нашими инженерами - проектировщиками.
- Посуда из поликарбоната безопасна для посудомоечной машины и подходит для стерилизации, температура не должна превышать 100 °С.



# Тележки для перевозки термоподносов



- Каркас тележки выполнен из алюминия с полимерным покрытием, за счет этого тележка легкая и удобная в управлении при транспортировке
- В зависимости от потребности заказчика может быть изготовлена открытого или закрытого типа с разным количеством уровней
- Комплектуется пластиковыми направляющими, которые не повреждают поднос и не сокращают его срок службы
- Все колеса оснащены тормозом
- Установлены защитные бамперы, что предотвращает повреждение стен помещений и мебели.



# Термоконтейнеры



- Предназначен для гастрономического контейнера GN Standart
- Технология ротационного формования обеспечивает ударопрочность и долговечность.
- Изготовлен из полиэтилена высокой плотности, который подходит для пищевых продуктов и безвреден для здоровья человека.
- Цельная, бесшовная конструкция.
- Все крепежи выполнены из нержавеющей стали качества AISI 304.
- Эргономичные ручки делают транспортировку более удобной, даже если он полностью загружен продуктами питания.
- Температура эксплуатации от -40°C до +100°C.
- Для горячих блюд потеря температуры 1,5 градуса в час и для холодных блюд нагревается на 1 градус.
- Пригоден для вторичной переработки.





## О компании

**Компания «ДИАЛОГ КОМПЛЕКТ»** основана в 1994 году и специализируется на комплексном оснащении пищеблоков медицинских учреждений, образовательных учреждений, столовых, ресторанов, кафе.

**«ДИАЛОГ КОМПЛЕКТ»**, – это высокотехнологичные проектные решения.

Мы предлагаем Вам полный спектр услуг:

- проектирование;
- поставка оборудования, посуды и инвентаря;
- монтажные и пуско-наладочные работы;
- сервисное, гарантийное и послегарантийное обслуживание.

**«ДИАЛОГ КОМПЛЕКТ»**, - это:

- большой практический опыт;
- широкий ассортимент современного оборудования и технологических решений;
- индивидуальная и оперативная комплектация заказа;
- оперативная логистика по всей России и Европе;
- собственный сервисный центр.

## О компании



**ДИАЛОГ**  
komplekt

**ООО «Диалог Комплект» является официальным представительством заводов производителей термopодносoв и посуды для “таблет-питания” (Tribeca, A.M.C.) на территории Российской Федерации**



**Food Service Products**



**a.m.c.**

## Наши заказчики

«**ДИАЛОГ КОМПЛЕКТ**», - это многолетний опыт сотрудничества с Министерством здравоохранения и социального развития РФ, ФГУП «ЦКБ» УДП РФ, ФГУП "ППП" УДП РФ, Медицинской академией имени И.М. Сеченова, Городской клинической больницей № 15 им. О.М. Филатова, Центром развития ребёнка, Институт хирургии имени А.В. Вишневского РАМН, ФГУ Научным центром акушерства и гинекологии им. академика В.И. Кулакова, Министерством обороны России, ГУОВ (в рамках ФЗ 275, Гособоронзаказ), РЖД, ОАО «ПО «Севмаш», Госкорпорация «Роскосмос», Министерством образования и науки Российской Федерации, Рязанским высшим воздушно-десантным командным училищем, ФГБОУВО «Российский Государственный Аграрный Университет им. К.А. Тимирязева, ведущими строительными компаниями: «ЛСР», ФСК «Лидер».



# Наши партнёры

Компания «Диалог Комплект» является сертифицированным официальным представителем более 100 российских и зарубежных производителей, таких как:

## Российские производители:

Ариада, Астра, Восход, Гродноторгмаш, Мариолодмаш, МИДЛ, Полюс, Проммаш, Станкостроитель, Торгмаш Барановичи, Торгмаш Пермь, Тулаторгмаш, Abat (ЧувашТоргТехника), Atesy, Cryspi, Polair, Premier, Rada, Simesco и другие.

## Зарубежные производители:

Alto Shaam, Angelo Po, Beckers, Blanco, CAB, Cambro, Cas, Comenda, Dühr, Electrolux, Elframo, Enofrigo, Faema, Fagor, Fama, Feuma, Fimar, Forcar, Forni Fiorini, Gaggia, Gam, GGF, Garbin, Granuldisk, Halde, Hamilton Beach, Hobart, Hoshizaki, Ifi, Isa, KT, Lainox, La Minerva, Meiko, Melform, Menumaster, Metalcarrelli, Miwe, MKN, Modular, Nilma, OEM, Olis, Rational, Rivacold, Robot Coupe, Roller Grill, Rollmatic, Rieber, Sagi, Saro, SCAIOLA, Tecfrigo, Technoblock, Tecnoinox, Unox, Winterhalter и другие.





# Реализованные проекты



Рязанское высшее воздушно-десантное командное училище имени генерала армии В. Ф. Маргелова



ФГБУ «Центральная клиническая больница с поликлиникой» Управления делами Президента РФ



ФГБУ «Центральная клиническая больница с поликлиникой» Управления делами Президента РФ



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Гимназия №7 г.Ступино



Городская клиническая больница №15 им. О. М. Филатова



Городская клиническая больница №15 им. О. М. Филатова



«Вам не нужно вкладывать большие деньги, чтобы поменять рацион, вы вкладываете средства в комфортное пребывание ваших пациентов, люди должны чувствовать уют, комфорт находясь в стационаре»

**Спасибо за внимание**

Телефон в Москве  
+7 (495) 788 72 84

[www.ooo-dialog.ru](http://www.ooo-dialog.ru)  
[office@ooo-dialog.ru](mailto:office@ooo-dialog.ru)