

УТВЕРЖДАЮ



Генеральный директор ГБУЗ «Городская больница
Святого Великомученика Георгия»

В.В. Стрижелецкий

20.08

Перечень продуктов, разрешенных для передачи пациентам в стационар

Продукты питания, не предусмотренные рационом питания, разрешаются к употреблению только по согласованию с лечащим врачом.

	Наименование продуктов	Количество продуктов
1	Молоко пастеризованное	не более 0,5 л
2	Кефир и молочнокислые продукты	не более 0,5 л
3	Масло сливочное	100 г
4	Сливки	100 г
5	Сыр неострый	200 г
6	Яйца отварные	5 шт.
7	Сахар	0,5 кг
8	Конфеты (зефир, пастила, мармелад)	200-300 г
9	Печенье	200-300 г
10	Варенье (джем)	0,5 кг
11	Фрукты (абрикосы, персики, яблоки, сливы)	не более 1 кг
12	Фрукты (виноград, бананы)	не более 1 кг
13	Свежие овощи (огурцы, помидоры)	не более 0,5 кг
14	Соки фруктовые в заводской упаковке	не более 1 л
15	Соки овощные в заводской упаковке	не более 1 л
16	Минеральная вода	не более 1,5 л
17	Хлебобулочные изделия из пшеничной, цельнозерновой муки	не более 0,5 кг
18	Хлебобулочные изделия из ржаной муки	не более 0,5 кг
19	Чай в пакетиках	1 пачка
20	Кофе	100 г

ПРИМЕЧАНИЕ: при температуре воздуха выше 20 градусов прием и передача скоропортящихся продуктов (в табл. п. 1-6) не осуществляется.

Основание: СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"; СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В целях предупреждения возникновения инфекционных заболеваний (отравлений) категорически запрещены для передачи пациентам:

1. Пищевые продукты предприятий общественного питания.
2. Пищевые продукты заводского изготовления, без указания даты производства и срока годности.
3. Изделия во фритюре, паштеты, студни, кровяные и ливерные колбасы.
4. Газированные напитки.
5. Консервы (рыбные, мясные, овощные).
6. Продукты быстрого приготовления (фастфуд), неполной термической обработки (роллы, суши, бифштексы “с кровью” и т.п.)
7. Грибы, салаты, икра, соленая рыба, морепродукты.
8. Мороженое, торты, пирожные, изделия с кремом.

*** примечание** — прием и хранение скоропортящихся продуктов питания (мясные рыбные, молочные, овощные, кондитерские и др. продукты, подлежащие хранению при пониженной температуре с максимальным сроком хранения 72 часа при температуре от +2 до +6) допускается с разрешения лечащего врача, соответственно назначенной диете, при условии температурного режима хранения — от +2 С до +6 С, в пределах установленных сроков реализации.

Продукты изымаются в пищевые отходы в случаях:

- истекшего срока хранения;
- хранения без упаковки;
- без указания фамилии пациента;
- без указания даты приема передачи;
- наличия признаков порчи;
- несоответствия списку продуктов для передач.