

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
ГБУЗ «ГКОБ № 1 ДЗМ»
В. Н. Галкин
« _____ » _____ 2019г.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ, РАЗРЕШЕННЫХ ДЛЯ ПЕРЕДАЧИ ПАЦИЕНТАМ

№ п/п	Наименование продуктов	Количество продуктов	Сроки хранения	Температура хранения
1.	Сыр твердый не острый	200 г.	5 суток	От + 2 до + 6 °С
2.	Кефир, йогурт, молоко пастеризованное в заводской упаковке	0,5л.	36 часов	От + 2 до + 6 °С
3.	Масло сливочное	100 г.	1 сутки	От + 2 до + 6 °С
4.	Мясо отварное	200г.	1 сутки	От + 2 до + 6 °С
5.	Рыба отварная	200 г.	36 часов	От + 2 до + 6 °С
6.	Птица отварная	200 г.	2 суток	От + 2 до + 6 °С
7.	Яйца отварные	3 шт.	36 часов	От + 2 до + 6 °С
8.	Овощи сырые и отварные	500 г.	18 часов	От + 2 до + 6 °С
9.	Фрукты свежие	500 г.	1 сутки	От + 2 до + 6 °С
10.	Минеральная вода без газа	1 л.	Срок годности, указанный на упаковке	От + 3 до + 25 °С
11.	Соки фруктовые и овощные в заводской упаковке	1 л.	2 суток	От + 2 до + 6 °С
12.	Чай в разовых пакетиках	100 г.	Срок годности, указанный на упаковке	Не выше + 25 °С
13.	Печенье в фабричной упаковке	200-300 г.	3 дня	От + 13 до + 23 °С
14.	Сахар	200 г.	Срок годности, указанный на упаковке	Не выше + 25 °С
15.	Варенье	100 г.	1 сутки	От + 2 до + 6 °С
16.	Конфеты (зефир, пастила, мармелад)	200 г	2 недели	От + 15 до + 21 °С

1. Передачи продуктов принимаются в целлофановых пакетах. Свежие фрукты, свежие овощи, бутылки и упаковки должны быть тщательно вымыты.
2. Хранение продуктов должно осуществляться в целлофановых пакетах с указанием ФИО пациента, названия отделения, номера палаты и даты передачи.

3. Категорически запрещены для передачи:

- продукты с истекшими сроками годности, признаками порчи и загрязнения;
- консервы, консервированные продукты домашнего приготовления, паштеты, окрошка, заливные блюда, салаты, яйца сырые, заправки (майонез и др.), кондитерские изделия с кремом, блинчики с начинкой, мороженое, алкогольные напитки.

Основание: СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность». СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».