



УТВЕРЖДАЮ

и.о. Главный врач

В.А. Федотов

10 октября 2019г.

## Перечень продуктов, разрешенных и запрещенных для передачи пациентам, находящимся на лечении в ГБУЗ ЛО «Токсовская МБ» РАЗРЕШАЕТСЯ

прием передач пищевых продуктов с учетом норм питания на одного пациента в чистой аккуратной упаковке (с указанием палату, ФИО пациента и дату, информацию обновлять ежедневно):

\* **Внимание!** Имеются ограничения для отдельных категорий пациентов, с учётом назначенной диеты, обязательна консультация врача

- Минеральная вода, сок (не более 200 мл) в фабричной упаковке – 1 шт;
- Свежие вымытые фрукты и овощи не более — 1 кг;
- Мелкоштучные мучные продукты: печенье, сухари, выпечка – 0,5 кг;
- Молочные порционные продукты в фабричной фасовке с указанием сроков реализации: кефир, йогурт, мелкие сыры – по 1 шт. С момента вскрытия фабричной упаковки продукт должен быть использован в течение одного дня, но не более 12 часов!
- Чай
- Кофе
- Кондитерские изделия (конфеты, шоколад, зефир)
- Варенье, повидло, мед
- Консервированные продукты в промышленной упаковке (огурцы, томаты, фруктовые компоты).

## ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Мясные продукты: курица, цыпленок отварные; паштеты; студни; заливные (мясные, рыбные), в том числе в вакуумной упаковке
- Пироги с творогом и мясным фаршем, пельмени, блинчики с мясом, беляши с мясом
- Салаты (овощные, рыбные, мясные)
- Кондитерские изделия с кремом
- Непастеризованное молоко, творог и сметана без тепловой обработки, простокваша (самоквас)
- Яйца
- Консервированные продукты домашнего приготовления
- Колбасные изделия вареные (колбаса, сосиски, сардели и т.д.)
- Копченые и сырокопченые колбасы, мясные консервы и другие продукты, требующие термической обработки – в летнее время.

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

\* **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 +20 до +60) кроме посылок, допускается с разрешения лечащего врача, соответственно назначенной диете, при условии температурного режима хранения — от +20 до +60, 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 и приема передачи;
- наличия признаков порчи.

и.о. заместитель главного врача по МЧ

Н.В. Гайшун

врач эпидемиолог

С.М. Голубкова

главная медицинская сестра

О.Б. Чистякова