


УТВЕРЖДАЮ:
Главный врач ОГБУЗ «Костромской
центр СВМП»
А.В. Механич
«09» января 2023 г.

ПЕРЕЧЕНЬ
продуктов питания, разрешённых для передачи пациентам
в круглосуточном стационаре родственниками

Продукты	Количество продуктов
Кефир, йогурт (БИО-ЙОГУРТ 2,5%, АКТИМЕЛЬ 1,5%)	0,5 л
Масло сливочное	100 г
Минеральная вода	0,5 л
Печенье	0,5 кг
Огурцы	0,5 кг
Зелёные яблоки, груши	0,5 кг
Сыр твёрдых сортов, неострый (голландский, российский, пошехонский)	200 г
Сметана фасованная	200 г
Мясо отварное постное	200 г
Рыба отварная	200 г

СРОКИ хранения продуктов: творог -36 ч, сливки – 36 ч, кефир – 36 ч, сметана – 72 ч, мясо отварное – 24 ч. **ВНИМАНИЕ!** На кефире, сметане, молоке, сливках должен быть указан последний день реализации.

Перечень продуктов согласовывается с лечащим врачом или заведующим отделением.

ПРАВИЛА

Передачи принимаются в целлофановых пакетах, фрукты, овощи должны быть тщательно вымыты, жидкие продукты в тетрапакетах.

Передачи пациентов должны храниться в целлофановых пакетах с указанием ФИО пациента, название отделения, № палаты и даты передачи.

При обнаружении пищевых продуктов с истёкшим сроком годности, хранящиеся без пакетов, без указания ФИО, а также имеющие признаки порчи, должны изыматься в пищевые отходы.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ передача больным:

- Кур, цыплят (отварных);
- Паштетов, студней, заливных (мясных, рыбных);
- Пельменей, блинчиков, беляшей с мясом;
- Винегретов, салатов (овощных, рыбных, мясных);

- Кондитерских изделий с заварным кремом и кремом из сливок;
- Газированные фруктовые напитки, квас;
- Какао, кофе, шоколад, конфеты;
- Бутербродов с колбасой, ветчиной, рыбой и т.д.
- Простокваши (самоквасов);
- Молочных продуктов домашнего изготовления;
- Сырых яиц.

Основание

1. СанПиН 2.1.3. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
2. СанПиН 2.1.3. 2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Администрация Центра