

«УТВЕРЖДАЮ»

Главный врач

ГБУЗ «ГКБ имени В.М. Буянова ДЗМ»

А.В. Саликов

Приложение №1

к приказу № 71

января 2024



Перечень продуктов, разрешенных для передачи пациентам, находящимся на лечении в ГБУЗ «ГКБ имени В.М. Буянова ДЗМ»

Наименование продукта	Кол-во	Сроки хранения	
		не вскрытой упаковки	вскрытой упаковки
Минеральная вода (негазированная), соки в мелкой фабричной упаковке.	До 2 л.	В соответствии с указанным сроком годности на упаковке	24 часа
Фрукты: яблоки, груши, персики, абрикосы, бананы, цитрусовые	До 1,5 кг.		72 часа
Овощи: помидоры, огурцы	До 500 гр.		48 часов
Овощи отварные: картофель, морковь, свекла	До 500 гр.		18 часов
Молоко, кефир и другие кисломолочные продукты в фабричной упаковке	До 1 л.	В соответствии с указанным сроком годности на упаковке	12 часов
Творог в фабричной упаковке	Не более 250 гр. (1 пачка)	В соответствии с указанным сроком годности на упаковке	12 часов
Сыр твердых сортов в фабричной упаковке	До 200 гр.	В соответствии с указанным сроком годности на упаковке	72 часа
Масло сливочное в фабричной упаковке	До 200 гр.	В соответствии с указанным сроком годности на упаковке	72 часа
Котлеты паровые, мясо отварное (телятина, говядина, курица), рыба отварная нежирных сортов в контейнерах для пищевых продуктов	До 300 гр.		2 часа с момента передачи в отделение
Печенье сухое, сухари, сушки, пряники	До 500 гр.	В соответствии с указанным сроком годности на упаковке	Без ограничения
Хлебобулочные изделия в фабричной упаковке	До 500 гр.	В соответствии с указанным сроком годности на упаковке	72 часа
Конфеты, зефир, пастила	До 200 гр.		Без ограничения

Скоропортящиеся продукты должны храниться в холодильнике при температуре +2-+6 С. Вес передачи не более 5 кг.

Продукты для передачи должны быть упакованы в пакет с указанием фамилии пациента, названия отделения и даты передачи.

Перечень продуктов, запрещенных для передачи пациентам, находящимся на лечении в ГБУЗ «ГКБ имени В.М. Буянова ДЗМ»

1. Пищевые продукты с истекшим сроком годности, признаками порчи, загрязнения;
2. Бисквиты и изделия с кремом;
3. Пицца, чипсы;
4. Копченые колбасные, мясные и рыбные изделия;
5. Консервы мясные, рыбные, в том числе домашнего приготовления;
6. Грибы в любом виде;
7. Бульоны и супы;
8. Яйца, омлеты;
9. Майонез;
10. Соления;
11. Салат зеленый;
12. Салаты мясные, рыбные, овощные, в том числе домашнего приготовления;
13. Виноград, арбуз, дыня, ягоды;
14. Напитки домашнего приготовления (морсы, квас и др.);

Продукты изымаются в пищевые отходы в следующих случаях:

1. Истекшего срока годности или срока хранения;
2. Хранения без упаковки;
3. Без указания фамилии пациента при наличии признаков порчи;

Перечень составлен на основании 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».