|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Врач-эпидемиолог  ФГБУ «НМХЦ им. Н.И. Пирогова»  Минздрава России  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.А. Орлова  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г. | УТВЕРЖДАЮ  Главный врач стационара  ФГБУ «НМХЦ им. Н.И. Пирогова»  Минздрава России  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Г. Гусаров  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г. |

**ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ, РАЗРЕШЕННЫХ ДЛЯ ПЕРЕДАЧИ ПАЦИЕНТАМ В СТАЦИОНАРЕ, ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ ОСОБО СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ**

***(на основании СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Количество продуктов** | **Срок хранения** |
| Мясо отварное, тушеное | 0,300 кг | 24 часа |
| Рыба отварная, тушеная, запеченная | 0,300 кг | 24 часа |
| Яйца вареные | 2-3 шт | 36 часов |
| Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные в заводской упаковке | 0,5 л | 36 часов после вскрытия |
| Жидкие кисломолочные продукты (кефир, ряженка, бифидок и т.п.) в заводской упаковке | 0,5 л | 72 часа после вскрытия |
| Сметана, творог, творожные изделия в заводской упаковке | 0,200 кг | 72 часа после вскрытия |
| Сыры | 0,200 кг | Указан на упаковке |
| Рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное | 0,300 кг | 12 часов |
| Картофель отварной | 0,300 кг | 18 часов |
| Блюда из вареных, тушеных овощей | 0,300 кг | 24 часа |
| Кулинарные изделия (ватрушки, пироги) с творогом, повидлом, фруктовыми начинками | 0,300 кг | 24 часа |
| Овощи свежие очищенные, мытые | 0,500 кг | 24 часа |
| Фрукты, ягоды свежие, мытые | 0,500 | 24 часа |
| Соки фруктовые, овощные | 1 л | Указан на упаковке |
| Вода минеральная, питьевая | 1,5 л |

**Условия для хранения продуктов (передач) пациентов в отделении:**

1. Хранение в отделении скоропортящихся продуктов допускается только с разрешения лечащего врача, в соответствии с назначенной диетой, при условии соблюдения температурного режима (от +2˚С до +8˚С) и сроков реализации.

2. Ежедневно дежурная медицинская сестра отделения проверяет соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевых продуктов, хранящихся в холодильниках и тумбочках.

3. Пищевые продукты хранятся в холодильниках в целлофановых пакетах с указанием ФИО больного, № палаты, даты передачи. Пищевые продукты с истекшим сроком хранения, без целлофановых пакетов, без указания ФИО больного и даты передачи, а также имеющие признаки порчи, **изымаются в пищевые отходы.**

**Запрещается передача пациентам, находящимся на стационарном лечении следующих продуктов:**

- молока, сливок, кисломолочных продуктов (творог, простокваша, сметана и т.п.) без заводской упаковки;

- паштетов, студней, заливных (мясных, рыбных, из мяса птицы);

- кур, цыплят (жареных, отварных, тушеных, копченых и т.п.);

- пельменей, блинчиков, беляшей, пирогов с мясом;

- изделий из рубленого мяса, птицы, рыбы (котлеты, бифштексы, биточки и т.п.);

- колбасных изделий (колбасы, сосиски, сардельки, окорока, рулеты, ветчина, мясо прессованное и т.п.);

- мясных консервов, паштетов;

- рыбы фаршированной, пирогов рыбных;

- гамбургеров, чизбургеров, сэндвичей, пиццы;

- концентратов бульонных, продуктов быстрого приготовления (супы, гарниры, макаронные изделия);

- салатов (овощных, рыбных, мясных);

- рыбы, мяса, картофеля, овощей жареных;

- соусов, майонезов;

- кондитерских изделий с кремом;

- алкогольных напитков;

- сырых яиц;

- грибов.