

«Утверждаю»

Главный врач

ГБУЗ РБ РД № 3 г. Уфа

З.Г.Гурова



Перечень продуктов, разрешенных для передачи пациентам в стационаре

1. Передачи принимаются в целлофановых пакетах. Фрукты, овощи, бутылки и упаковки с продукцией должны быть тщательно вымыты.
2. Передачи для пациентов должны храниться в целлофановых пакетах с указанием ФИО пациента, название отделения, № палаты.
3. При обнаружении пищевых продуктов с истекшим сроком годности, хранящихся без пакетов, без указания ФИО, а также имеющие признаки порчи, должны изыматься в пищевые отходы.
4. Вес передачи не более 3 кг

Наименование	Количество	Срок хранения	Температура
Молоко пастеризованное	0,5 л.	Срок годности, указанный на упаковке	От +2 до +6
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт и т.д.)	0,5 л.	Срок годности, указанный на упаковке	От +2 до +6
Сыры твёрдые	200 граммов	72 часа	От +2 до +6
Печенье в фабричной вакуумной упаковке	200-300 граммов	Срок годности, указанный на упаковке	От +13 до +23
Конфеты желейные в фабричной обёртке, зефир, пастила.	200 граммов	Срок годности, указанный на упаковке	От +15 до +21
Фрукты	500 граммов	24 часа	От +2 до +6
Овощи (сырые и в отварном виде)	500 граммов	18 часов	От +2 до +6
Соки фруктовые, овощные в заводской упаковке	1 литр	Срок годности, указанный на упаковке	От +2 до +6
Минеральная вода	1 литр	Срок годности, указанный на упаковке	От +4 до +23
Мясо отварное	200 граммов	24 часа	От +2 до +6
Рыба отварная	200 граммов	24 часа	От +2 до +6
Птица отварная	200 граммов	24 часа	От +2 до +6
Чай в разовых пакетиках, сахар	100/200 граммов	Срок годности, указанный на упаковке	Не выше +25

Основания:

1. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, постановление главного государственного санитарного врача российской федерации от 18 мая 2010 г. № 58 об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 "санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность"
2. СанПиН 2.1.3. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»