

ПРАВИЛА ПРИЕМА ПЕРЕДАЧ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ОТДЕЛЕНИЯХ

1. В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» прием, передача и хранение продуктов и вещей **разрешается в полиэтиленовых пакетах с указанием фамилии, имени пациента, отделения, номера палаты, даты и время поступления передачи.**

2. Продукты и вещи, разрешенные для передачи пациентам и их законным представителям, находящимся в отделениях учреждения:

- предметы ухода (зубная щетка, зубная паста, мыло, расческа, туалетная бумага, салфетки, подгузники, чашка, ложка);
- одежда с обеспечением ежедневной смены;
- настольные игры, карандаши, бумага, фломастеры, книги;
- продукты питания:

Наименование продукта	Количество в сутки
Фрукты (зеленые яблоки, груши), мытые кипяченой водой	Не более 0,5кг
Свежие овощи, мытые кипяченой водой	0,5кг
Сок в фабричной упаковке	Не более 0,5 литра
Минеральная вода в фабричной упаковке	Не более 1,5л
Фруктовые конфеты	Не более 0,2кг
Печенье (галетное, сухое)	1 упаковка
Кефир, био-йогурт в фабричной упаковке	Не более 0,5литра
Сыр нежирный, твердый (в фабричной упаковке)	0,1кг
Булочки (не сдобные)	2 шт.
Чай (в пакетиках)	1 упаковка
сахар	0,1кг

3. Запрещенные для передач продукты и вещи:

- молочные и кисломолочные продукты без фабричной упаковки, домашнего производства или большого объема (более 0,5литра);
- газированные напитки (кока-кола, фанта, др.);
- соленые и маринованные овощи;
- шоколад, чипсы;
- арбузы, дыни, экзотические фрукты;
- консервы (рыбные, мясные, овощные);
- колбасные и мясные изделия, паштеты, заливные блюда, пельмени, беляши;
- икра, соленая рыба, морепродукты;
- грибы, ягоды, яйца;
- салаты, супы, вторые блюда домашнего приготовления;
- мороженое, торты, пирожные;
- алкогольная продукция, табачные изделия;
- жевательная резинка;
- острые предметы: ножи, ножницы, иглы, спицы, вилки;
- электронагревательные приборы, кипятильники.

4. С учетом характера заболевания для пациента могут быть предусмотрены ограничения в питании, поэтому все вопросы диеты необходимо согласовать с лечащим врачом.

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

ВНИМАНИЕ!

Передачи принимаются при условии употребления продуктов питания в этот день. На следующий день передается новый набор.

При обнаружении пищевых продуктов с истекшим сроком годности, с нарушением правил хранения, а так же имеющих признаки порчи, хранящиеся без упаковок, без указания фамилии пациента - **изымаются в пищевые отходы** (п.14.29 СанПиН 2.1.3.2630-10).

О правилах хранения личных пищевых продуктов пациент информируется при госпитализации в отделение под роспись.

Составлено 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», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья».