

«Согласовано»
Председатель Совета
По лечебному питанию
ОБУЗ КГКБ СМП
_____ Боева А.Н.

«Утверждаю»
Главный врач
ОБУЗ КГКБ СМП
_____ Ильченко К.Н.

**Перечень продуктов запрещенных для передачи
пациентам, находящимся на лечении в ОБУЗ КГКБ СМП**
(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")

1. Некипяченое молоко, молочные и кисломолочные продукты без фабричной упаковки или большого объема (более 1л.)
2. Газированные напитки (кока-кола, фанта, квас и др.).
3. Студни, холодцы, паштеты, зельцы.
4. Яйца сырые, омлеты.
5. Колбасы (вареные, копченые, сырокопченые), сосиски, мясные нарезки.
6. Копчености, куры-гриль.
7. Рыба соленая, копченая, морепродукты.
8. Соленые и маринованные овощи.
9. Чипсы, сухарики, семечки.
10. Арбузы, дыни, экзотические фрукты (манго, авокадо, ананас, киви, хурма)
11. Грибы в любом виде.
12. Консервы (рыбные, мясные, овощные).
13. Салаты, пирожки с мясом, рыбой.
14. Пельмени, блины с мясом и творогом.
15. Фастфуд (пицца, ролы, суши, шаурма и т. д.).
16. Мороженое, торты, пирожные, шоколадные конфеты, жевательная резинка.
17. Спиртные напитки.

Передачи для пациентов должны быть с указанием ФИО пациента, название отделения, № палаты и даты передачи.

«Согласовано»
Председатель Совета
По лечебному питанию
ОБУЗ КГКБ СМП

Боева А.Н.

«Утверждаю»
Главный врач
ОБУЗ КГКБ СМП
Ильченко К.Н.

Перечень продуктов разрешенных для передачи пациентам, находящихся на лечении в ОБУЗ КГКБ СМП

(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")

№	Наименование продукта	Количество	Сроки хранения	Условия хранения, t ⁰ C
1	Мясо нежирных сортов, птица-отварное или паровые	300г	В холодильнике 48 часов	От +2 до +6
2	Рыба(нежирных сортов)-отварная, тушеная на пару	200-300гр	В холодильнике 36 часов	От +2 до +6
3	Нежирные супы, бульоны(рыбные, мясные, куриные)	До 0,5л	Должны быть употреблены в течении 2 часов от момента передачи	От +2 до +6
4	Крупяные каши, макаронные изделия-отварные	200-300гр	Должны быть употреблены в течении 2 часов от момента передачи. В холодильнике- 12 часов	От +2 до +6
5	Сыр (твердых сортов)	До 200гр	В холодильнике 72 часов	От +2 до +6
6	Молоко пастеризованное в фабричной упаковке	До 1л.	В холодильнике 36 часов	От +2 до +6
7	Яйцо куриное отварное	Не более 3 шт	В холодильнике 36 часов	От +2 до +6
8	Овощи-отварные, на пару, тушеные.	200-300гр	Должны быть употреблены в течении 2 часов от момента передачи. В холодильнике- 18 часов	От +2 до +6
9	Фрукты: яблоки, бананы, абрикосы, виноград	Не более 0,5 кг	-	От +2 до +6
10	Овощи свежие (помидор, огурец, перец сладкий)	Не более 0,5 кг	-	От +2 до +6
11	Соки в промышленной упаковке	До 1л.	В холодильнике 48 часов. С момента вскрытия-не более 24 часов!	От +4 до +20
12	Кисломолочные продукты в промышленной упаковке (кефир, ряженка, йогурт)	До 0,5 л	В холодильнике 36 часов. С момента вскрытия-не более 24 часов!	От +2 до +6
13	Минеральная вода в фабричной упаковке	До 1,5 л	-	-
14	Конфеты (карамель, леденцы), зефир, пастила	200-300гр	-	От +13 до +20
15	Печенье (галетное, сухое, без начинки), сухари, сушки, пряники без начинки	200-300гр	-	От +13 до +20

