

## **ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТАХ, передаваемых пациентам стационарных отделений**

(извлечения из Санитарных правил СП 2.3.6.1079-01, СанПин 2.1.3.2630-10)

**Передача продуктов для пациентов в отделение допускается только с разрешения лечащего врача, в соответствии с назначенной диетой, при условии соблюдения температурного режима хранения в холодильнике (от +4° до +8°С) и сроков реализации. Не допускается передача несовместимых продуктов.**

**Пациентам, находящимся на стационарном лечении в больнице, запрещается передача следующих продуктов:**

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда (овощные, рыбные, мясные), изделия с кремом;
- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;
- мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
- соусы, омлеты;
- картофельное пюре, отварные макароны;
- напитки собственного производства;
- сырые яйца.

**Соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевых продуктов, переданных больным и хранящихся в холодильниках отделения, проверяет дежурная медицинская сестра отделения.** При обнаружении в холодильниках пищевых продуктов с истекшим сроком годности, хранящихся без упаковок и без указания фамилии больного, а также имеющих признаки порчи, несовместимых или неразрешённых, они изымаются в пищевые отходы.