

«Согласовано»
 Председатель Совета
 По лечебному питанию
 ОБУЗ «ОКИБ им. Н.А. Семашко»
 А.В. Бречка



«Утверждаю»
 Главный врач
 ОБУЗ «ОКИБ им. Н.А. Семашко»
 О.А. Девянин

**Перечень продуктов, разрешенных для передачи
 пациентам, находящихся на лечении в
 ОБУЗ «ОКИБ им. Н.А. Семашко»**

(на основании СанПин 2.1.3.1324-03 «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»)

№ п/п	Наименование продукта	Количество	Сроки хранения	Условия хранения, t°С	Примечание
1.	Мясо нежирных сортов, птица-отварные или паровые	300 г	В холодильнике 48 часов	от +2 до +6	Желательно без костей
2.	Рыба (нежирных сортов)-отварная, тушеная на пару	200-300гр	В холодильнике 36 часов	от +2 до +6	Желательно морская без костей
3.	Нежирные супы, бульоны (рыбные, мясные, куриные)	До 0,5 л	Должны быть употреблены в течении 2 часов от момента передачи	от +2 до +6	В отделении отсутствует возможность разогрева пищи
4.	Крупяные каши, макаронные изделия-отварные	200-300гр	Должны быть употреблены в течении 2 час от момента передачи. В холодильнике – 12 часов	от +2 до +6	В отделении отсутствует возможность разогрева пищи
5.	Сыр (твердых сортов)	До 200 гр.	В холодильнике 72 часов	от +2 до +6	Запрещено для пациентов отделения ОКИ и

					пациентов из других отделени с кишечной инфекцией
6.	Молоко пастеризованное в фабричной упаковке	До 1 л	В холодильнике 36 часов	от +2 до +6	Запрещено для пациентов отделения ОКИ и пациентов из других отделени с кишечной инфекцией! Обращайте внимание на сроки годности!
7.	Яйцо куриное отварное	Не более 3 шт	В холодильнике 36 часов	от +2 до +6	Не покупать яйца в несанкционированных местах
8.	Овощи-отварные, на пару, тушеные	200-300 гр	Должны быть употреблены в течении 2 час от момента передачи. В холодильнике – 18 часов	от +2 до +6	В отделении отсутствует возможность разогрева пищи
9.	Фрукты: яблоки, бананы, абрикосы, виноград	Не более 0,5кг	-	от +2 до +6	Запрещено для пациентов отделения ОКИ и пациентов из других отделени с кишечной инфекцией! Мытые кипяченой водой, без признаков гнили и порчи!
10.	Овощи свежие (помидор, огурец, перец сладкий)	Не более 0,5кг	-	от +2 до +6	Запрещено для пациентов отделения ОКИ и пациентов из других отделени с кишечной инфекцией! Мытые кипяченой водой,

					без признаков гнили и порчи!
11.	Соки в промышленной упаковке	До 1 л	В холодильнике 48 часов. С момента вскрытия- не более 24 часов!	от +4 до +20	Запрещено для пациентов отделения ОКИ и пациентов из других отделений с кишечной инфекцией!
12.	Кисломолочные продукты (кефир, ряженка, йогурт)	До 0,5 л	В холодильнике 36 часов. С момента вскрытия- не более 24 часов!	от +2 до +6	Запрещено для пациентов отделения ОКИ и пациентов из других отделений с кишечной инфекцией! Обращайте внимание на сроки годности!
13.	Минеральная вода в фабричной упаковке	До 1,5 л	-	-	Без газа
14.	Конфеты (карамель, леденцы), зефир, пастила, мармелад	200-300 гр	-	от +13 до +20	-
15.	Печенье (галетное, сухое, без начинки), сухари, сушки, пряники без начинки	200-300 гр	-	от +13 до +20	-

Обращаем Ваше внимание на то, что ограничения, введенные на продуктовые передачи, определяются заботой о Вашем здоровье и здоровье Ваших близких!