



ТВЕРЖДАЮ

Главный врач КГБУЗ «КМРД № 5»

О.И. Ковалевская

В целях предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений среди пациентов, связанных с употреблением недоброкачественной пищи не допускается принимать в КГБУЗ «Родильный дом №5» следующие пищевые продукты:

1. Овощи и фрукты с наличием плесени, признаками гнили и порчи, ягоды;
2. Кровяные, ливерные колбасы, изделия во фритюре, паштеты;
3. Фляжное, бочковое, непастеризованное молоко;
4. Консервные продукты домашнего приготовления, соленья, маринады, салаты, винегреты;
5. Макароны с фаршем («по-флотски»); блинчики с мясом, окрошку, студни, заливные блюда (мясные и рыбные), мясные и рыбные консервы;
6. Кремы, кондитерские изделия с кремом;
7. Спиртные напитки, сигареты.
8. Продукты и блюда приготовленные службами общественного питания (салаты, мясные и рыбные блюда, морепродукты, суши, коктейли).

Перечень разрешенных продуктов:

№ п/п	Наименование	Количество	Срок хранения, час	Температура
1.	Мясо отварное не жирное, курица с бульоном, котлеты паровые, супы куриные	200гр.	24 часа	от+2 до+6
2.	Отварной картофель, печеный картофель	500гр.	24 часа	от+2 до+6
3.	Молочные натуральные продукты в герметичной упаковке (молоко, кефир, ряженка, йогурт)	0,5л.	В соответствии с датой, указанной на упаковке	от+2 до+6
4.	Сыр твердые (не жирные и острые сорта)	200гр.	72 часа	от+2 до+6
5.	Минеральная вода без газа	1л.	В соответствии с датой, указанной на упаковке	от+4 до+23
6.	Чай, фруктоза	Упаковка	В соответствии с датой, указанной на упаковке	Не выше +25
7.	Печенье, сушки, сухари, пастила	200-300гр	В соответствии с датой, указанной на упаковке	от+13 до+23

Основание: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Примечание:

1. Передачи принимаются в целлофановом пакете, внутрь помещается записка с ФИО больного и номер палаты. Фрукты и овощи должны быть вымыты.
2. Хранение в отделении скоропортящихся продуктов допускается с разрешения лечащего врача, в соответствии с назначенной диетой, при условии хранения от 2 до 6⁰С т установлением сроков годности для наименований продуктов.
3. Ежедневно медицинской сестрой отделения проводится проверка соблюдения правил и сроков годности (хранения) пищевых продуктов, хранящихся в холодильниках отделения. При обнаружении пищевых продуктов в холодильниках отделения с истекшим сроком годности, хранящихся, без упаковок с указанием фамилии больного, а также имеющих признаки порчи, они должны изыматься в пищевые отходы.