

## ПРАВИЛА ПРИЕМА ПЕРЕДАЧ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ОТДЕЛЕНИЯХ

1) Организация лечебного питания в Учреждении является неотъемлемой частью лечебного процесса и входит в число основных лечебных мероприятий.

2) Передачи принимаются в плановом приемном отделении

**ежедневно с 08.00 до 10.00 и с 17.00 до 19.00,**

**в выходные дни с 10.00 до 12.00, с 17.00 до 19.00**

**с наличием данных: ФИО больного, названия отделения, номера палаты, описи передаваемых вещей**

3) 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; продукты питания:

### Наименование продукта

### Количество в сутки

<i>Фрукты (зеленые яблоки, груши), мытые кипяченой водой</i>	<i>Не более 0,5кг</i>
<i>Свежие овощи, мытые кипяченой водой</i>	<i>0,5кг</i>
<i>Сок в фабричной упаковке</i>	<i>Не более 0,5 литра</i>
<i>Минеральная вода в фабричной упаковке</i>	<i>Не более 1л</i>
<i>Фруктовые конфеты</i>	<i>Не более 0,2кг</i>
<i>Зефир, пастила, мармелад</i>	<i>Не более 0,2кг</i>
<i>Печенье (галетное, сухое)</i>	<i>1 упаковка</i>
<i>Сыр нежирный, твердый</i>	<i>0,1кг</i>
<i>Булочки (не сдобные)</i>	<i>2 шт.</i>

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.

6) Пищевые продукты с истекшим сроком годности (хранения), хранящиеся без упаковок, без указания фамилии пациента, а также имеющие признаки порчи изымаются в пищевые отходы

7) В целях предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений среди пациентов, связанных с употреблением недоброкачественной пищи:

### Запрещены для передач

- продукты питания, для которых необходима тепловая обработка;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности;
- колбасные изделия;
- консервы (рыбные, мясные, овощные);
- молочные и кисломолочные продукты без фабричной упаковки
- соленые и маринованные овощи
- студни, зельцы, окрошка, заливные блюда (мясные и рыбные);
- кремы, кондитерские изделия с кремом;
- изделия во фритюре, блинчики и беляши с мясом,
- паштеты,
- газированные напитки (кока-кола, фанга, др.)
- семечки
- салаты (рыбные, мясные, овощные)
- алкогольная продукция, табачные изделия
- острые предметы: ножи, ножницы, иглы, спицы, вилки;
- электронагревательные приборы, кипятивники.
- аудио и видеоаппаратура.