**«Детская краевая клиническая больница» имени А.К. Пиотровича министерства здравоохранения Хабаровского края (КГБУЗ ДККБ)**

**ПРИКАЗ № 12 от 14.01.2022 г. «О мерах по организации лечебного питания в КГБУЗ ДККБ им А.К. Пиотровича». Приложение № 4**

**Перечень продуктов, разрешенных для передачи пациентам в стационарные отделения**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов питания | Количество | Срок хранения | Температура хранения |
| 1 | Кондитерские изделия без крема (печенье, пряники, галеты) в заводской упаковке\*\*\* | До 200г | Срок годности указанный на упаковке | От +13 до +23 |
| 2 | Блюда из отварного мяса, рыбы, кур\*\*\* | до 200г на один прием | 24ч | От +2 до +6 |
| 3 | Сыры твердые\*\*\* | До 200г | 72ч | От +2 до +6 |
| 4 | Вода питьевая, минеральная столовая, бутилированная, промышленного производства | 0,2л  0,5л  1,0л | Срок годности указанный на упаковке | От +4 до +23 |
| 5 | Напитки: соки, морсы в заводской упаковке\*\*\* | До 0,5л | Срок годности указанный на упаковке | От +4 до +23 |
| 6 | Продукты детского питания: фруктовые, овощные, мясные пюре в заводской упаковке\*\*\* | До 200г. | Срок годности указанный на упаковке | От +2 до +6 |
| 7 | Конфеты желейные, карамель с фруктовой начинкой в заводской обертке | До 200г | Срок годности указанный на упаковке | От +15 до +21 |
| 8 | Яблоки, груши\*\*  \*\*\* | 1-2шт | 48ч | От +15 до +21 |
| 9 | Свежие огурцы\* | До 0,5кг | 12ч | От +2 до +6 |

**\*для больных сахарным диабетом**

**\*\* по согласованию с лечащим врачом**

**\*\*\* кроме пациентов кишечного отделения**

**NB! пациентам на гипоаллергенном столе в передачах разрешается только питьевая бутилированная вода**

**Условия приема и хранения передач для пациентов:**

1. Передачи принимаются в целлофановых пакетах. Фрукты, овощи, бутылки и упаковки с продукцией должны быть тщательно вымыты.
2. передачи для пациентов должны храниться в целлофановых пакетах с указанием ФИО пациента, названия отделения, № палаты и даты передачи.
3. Обнаруженные пищевые продукты с истекшим сроком годности, хранящиеся без пакетов, без указания ФИО, а также имеющие признаки порчи – утилизируются

**Основание**

1. СанПиН 2.1.3 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
2. СанПиН 2.1.3 2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»
3. СанПиН 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

**Место приема передач: центральный холл главного корпуса.**

**Время приема передач: в будние дни с 16.00 до 19.30**

**в выходные дни с 10.00 до 12.00 и 16.00 до 19.30**