

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
ГБУЗ СО «Качканарская ЦГБ»
В.В. Мартемьянова
« _____ » « _____ » 20__ г.

Перечень разрешенных для передачи продуктов, правила хранения и сроки реализации особо скоропортящихся продуктов

(извлечения из "Санитарных правил", утвержденных Минздравом СССР 20.06.86 N 42-123-4117-86)

К особо скоропортящимся относятся продукты, в которых при нарушении температурных условий и сроков реализации могут размножиться микроорганизмы, вызывающие порчу продуктов, острые кишечные инфекции и пищевые отравления (мясные, рыбные, творожные, овощные блюда, молоко, кисломолочные продукты, вареные колбасы, кулинарные изделия, кремовые кондитерские изделия, изделия из крови и субпродуктов).

ЗАПРЕЩАЕТСЯ!!!

передача пациентам, находящимся на стационарном лечении в больнице, следующих продуктов:

- кур, цыплят (отварных);
- паштетов, студней, заливных (рыбных, мясных);
- пельменей, блинчиков, беляшей с мясом;
- заправленных винегретов, салатов (овощных, рыбных, мясных);
- кондитерских изделий с заварным кремом и кремом из сливок;
- бутербродов с колбасой, ветчиной, рыбой и т.д;
- простокваши (самоквасов);
- сырых яиц.

Хранение в отделении скоропортящихся продуктов допускается только с разрешения лечащего врача, в соответствии с назначенной диетой, при условии соблюдения температурного режима (от +4 град. до +8 град.) и сроков реализации:

Наименование	Сроки реализации
Мясо, язык, печень отварные	не более 12 часов (с момента приготовления)
Птица отварная (тушками)	18
Мясо, печень, птица (жареные)	36
Буженина, рулет отварной, бекон и ветчина	72
Колбасы вареные, мясные хлебы, колбасы из мяса птицы:	
- высшего сорта	72
- первого, второго сортов	48
Фасованные колбасные изделия (колбасы, окорока, рулеты и др.), вареные, упакованные под вакуумом в полимерные пленки	48
Паштеты из мяса, печени и птицы (вырабатываемые промышленностью, в фабричной упаковке)	Сроки реализации указаны на упаковке
Рыба (всех наименований):	
- печеная	48
- жареная	36
- отварная	24

Рыба и рулеты горячего копчения	72
Крабовые палочки	48
Сосиски, сардельки мясные, из птицы первого сорта	48
Колбаса и сосиски рыбные	48
Масла рыбные и икорные всех наименований, пасты рыбные в полимерной упаковке	24
Молочные и кисломолочные продукты (фасованные, в заводской упаковке):	Сроки реализации указаны на упаковке
- молоко пастеризованное, пахта, сливки, ацидофилин, кефир, сырково - творожные изделия, сыр домашний	36
- кумыс (из кобыльего и коровьего молока)	48
- простокваша	24
- сметана;	72
- диетическая сметана	48
- творог крестьянский 5%	24
- творожные изделия кулинарные (запеканки, пудинги, зразы и т.д.)	24
- сыры сливочные (в полимерной упаковке)	48
Овощные изделия, прошедшие тепловую обработку (запеканки, биточки и т.д.);	18
Салаты (мясной, рыбный, столичный) в незаправленном виде	12
Овощи отварные очищенные:	
- морковь, свекла;	18
- картофель	12
Кулинарные изделия:	
- ватрушки, сочники, пироги с творогом, повидлом и фруктовыми начинками	24
- пудинг молочный, рисовый, крупеник с творогом, плов фруктовый;	24
- запеканки (манная, рисовая, с творогом)	12
Яйца отварные	24
Безалкогольные газированные напитки:	
- минеральная вода	
- соки (в заводской упаковке)	48

ПРАВИЛА ПРИЕМА ПЕРЕДАЧ:

1. Передачи принимаются в целлофановых пакетах.
2. Фрукты, овощи, бутылки и упаковки с продукцией должны быть тщательно вымыты.
3. Передачи для пациентов должны храниться в целлофановых пакетах с указанием ФИО пациента, название отделения, № палаты.
4. При обнаружении пищевых продуктов с истекшим сроком годности, хранящихся без пакетов, без указания ФИО, а также имеющие признаки порчи, должны изыматься в пищевые отходы.
5. Вес передачи не более 3 кг

Ответственный за соблюдением правил приема и хранения передач пациентов - старшая медицинская сестра отделения

Основания:

1. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, постановление главного государственного санитарного врача российской федерации от 18 мая 2010 г. № 58 об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность"
2. СанПиН 2.1.3. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»