

Правила хранения пищевых продуктов для пациентов СПб ГБУЗ «ГТБ №2».

Перечень запрещённых для передачи продуктов:

1. Куры, цыплята отварные.
2. Паштеты, окрошка, заливные (мясные и рыбные).
3. Пельмени, блинчики с мясом, творог, беляши с мясом (полуфабрикаты).
4. Макароны с мясным фаршем.
5. Заправки, винегреты, салаты (овощные, рыбные, мясные).
6. Кондитерские изделия с заварным кремом, торты, пирожные.
7. Бутерброды с колбасой, ветчиной, рыбой.
8. Простокваша.
9. Сырые яйца.
10. Консервы и полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные.
11. Мороженное.
12. Майонез.
13. Спиртные напитки, табачные изделия.

Примечание.

1. Передачи принимаются в целлофановом пакете, пакет подписывается с указанием Ф.И.О пациента и № 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 +6°C (в холодильнике), и установления сроков годности для наименования продукта.
3. Запрещено хранить скоропортящиеся продукты в прикроватных тумбочках и платяных шкафах.
4. Ежедневно медицинская сестра палатная проверяет соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевых продуктов, хранящихся в холодильнике отделения. При обнаружении пищевых продуктов в

холодильнике отделения с истёкшим сроком годности, хранящихся без упаковок с указанием фамилии пациента, а также имеющих признаки порчи, должны изыматься в пищевые отходы.

Перечень и количество продуктов, разрешённых для передачи пациентам на отделение, определяется заведующим отделения совместно с врачом-диетологом больницы.

О правилах хранения личных пищевых продуктов пациент должен быть информирован при поступлении в отделение

Основание:

- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

- Приказ Министра Здравоохранения РФ от 05.08.2003 №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ».



зам. Главного врача по ПЭРЛ.Р.Левина

