

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач НУЗ «Дорожная
клиническая больница
на ст Челябинск ОАО «РЖД»
Л.Я. Дубачинский
« 1 » 06 2017 г.

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

Хранение в отделении скоропортящихся продуктов допускается только с разрешения лечащего врача, в соответствии с назначенной диетой, при условии соблюдения температурного режима(от+2* до +6*) и сроков реализации.

Наименование продуктов	Срок хранения
Молоко , сливки, сыворотка молочная в заводской упаковке	36 часов
Жидкие кисломолочные продукты(кефир, ряженка, бифидок) в заводской упаковке	72 часа
Сыры	72 часа
Блюда из вареных и тушеных овощей	24 часа
Печенье , сахар	Указан на упаковке
Овощи свежие очищенные, мытые	24 часа
Фрукты, ягоды свежие, мытые	24 часа
Соки фруктовые, овощные	48 часов
Вода минеральная , питьевая	48 часов

Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки следует употребить в пищу в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения.

Пищевые продукты в холодильниках хранятся в целлофановых пакетах с указанием Ф.И.О. больного, даты передачи.

При обнаружении продуктов с истекшим сроком годности, хранящихся без целлофановых пакетов, без указания Ф.И.О. больного , а также имеющих признаки порчи — **изымаются в пищевые отходы.**

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

- молока, сливок, кисломолочных продуктов (творог, сметана, простокваша) без заводской упаковки
- паштетов, студней, заливных (мясных, рыбных, из мяса птицы)
- кур, цыплят (жареных, отварных, тушеных, копченых)
- пельменей, блинчиков, беляшей и пирогов с мясом
- изделий из рубленого мяса (котлеты , бифштексы, биточки и др)
- колбас, сосисок, сарделек, и других мясных продуктов (окорока, рулеты, ветчина, мясо прессованное)
- рыбы фаршированной, котлет, пирогов рыбных
- гамбургеров, чизбургеров, сэндвичей, пиццы
- винегретов, салатов (овощных, рыбных, мясных)
- жареных рыбы, мяса, овощей, картофеля
- кондитерских изделий с кремом
- алкогольных напитков
- сырых яиц
- грибов
- блюд из творога

Выписка из Сан ПиН 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Сан ПиН 2.1.3.2630-10 « Санитарно- эпидемиологические требования к организациям осуществляющим медицинскую деятельность».

Врач диетолог

Госпитальный эпидемиолог




Афониная Е.В.

Фазлиахметов А.И.