**Правила приема передач и хранения продуктов в условиях стационара**

1. Организация лечебного питания в КГБУЗ «ККБСМП №2» является неотъемлемой частью лечебного процесса и входит в число основных лечебных мероприятий.
2. **Передачи принимаются ежедневно с 10.00 до 11.30 и с 17.00 до 18.30.**
3. В соответствии с*Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 № 44 "Об утверждении Санитарных правил СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» -* передачи принимаются в оговоренные режимом часы, в целлофановом пакете. В передаче должно быть указано ФИО пациента, которому она предназначается, отделение, № палаты, дата. Все передачи должны быть осмотрены палатной медсестрой, чтобы предотвратить пронос запрещенных и недоброкачественных продуктов.

***Примерный список разрешенных продуктов:***

* Фрукты (зеленые яблоки, груши), мытые кипяченой водой – 300 гр.
* Фруктовые конфеты – 200 гр.
* Печенье (галетное, сухое) – 200 гр.
* Соки, морсы в фабричной упаковке не более 250 гр.
* Минеральная вода в фабричной упаковке (негазированная) – 1,5л.
* Кисломолочные продукты – кефир нежирный, йогурт молочный в фабричной упаковке – 200 гр.
* Сыр нежирный, твердый – 100 гр.
* Свежие овощи (огурцы, помидоры), мытые кипяченой водой – 500 гр.
* Зефир, пастила, мармелад – не более 500 гр.
* Сахар – 100гр.
* Чай (в пакетиках) – 1 упаковка.

1. 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;
* разрешенные продукты питания домашнего приготовления не должны превышать одной порции на пациента;
* продукты питания (не превышающие суточную норму потребления):

1. С учетом характера заболевания для пациента могут быть предусмотрены ограничения в питании, поэтому все вопросы диеты необходимо согласовать с лечащим врачом.
2. Ежедневно дежурная медицинская сестра отделения проверяет соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевых продуктов, хранящихся в холодильниках отделения и тумбочках пациентов.
3. Пищевые продукты с истекшим сроком годности (хранения), хранящиеся без упаковок, без указания фамилии пациента, а также имеющие признаки порчи изымаются в пищевые отходы *(СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»*, *СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»).*

##### В целях предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений среди пациентов, связанных с употреблением недоброкачественной пищи ***категорически запрещается передавать:***

* 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, блины и беляши с мясом;
* паштеты;
* газированные напитки;
* семечки;
* салаты (рыбные, мясные, овощные);

1. **Запрещена передача пациентам в стационар:**

* алкогольная продукция, табачные изделия;
* острые предметы: ножи, ножницы, иглы, спицы, вилки;
* электронагревательные приборы, кипятильники;
* аудио и видеоаппаратура;
* ценные вещи.

**Правила хранения передач**

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

Срок годности продуктов с момента вскрытия заводской упаковки не более 24 часов.

Готовые блюда домашнего приготовления должны быть употреблены в течение 2 часов от момента передачи пациенту.

Ежедневно дежурная медицинская сестра отделения проверяет соблюдение правил и сроков годности пищевых продуктов, хранящихся в холодильниках и тумбочках.