



«Утверждаю»

Главный врач ГБУЗ ТО «Роддом №2»

Е.Н. Максимова

2022 год

График приема передач и список разрешенных продуктов ГБУЗ ТО «Роддом №2»

Передачи принимаются в целлофановом пакете. В пакет вкладывается записка с указанием: Ф.И.О. пациентки, отделение, № палаты (бокса), дата и время передачи.

Время приема передач: ежедневно с 9-00 до 18-00.

Перечень разрешенных для передачи продуктов, сроки реализации.

№ п/п	Наименование продуктов	Время хранения
1.	Отварные: мясо, язык, печень	12 часов с момента приготовления
2.	Птица отварная	18 часов с момента приготовления
3.	Рыба отварная	24 часа с момента приготовления
4.	Рыба жареная	36 часов с момента приготовления
5.	Молочные и кисломолочные продукты в невскрытой заводской упаковке	до срока годности указанной на упаковке
6.	Молочные и кисломолочные продукты во вскрытой заводской упаковке:	
7.	молоко пастеризованное, пахта, сливки, ацидофилин, кефир, сырково -творожные изделия, сыр домашний	36 часов
8.	простокваша, творог	24 часа
9.	сметана	72 часа
10.	сыры сливочные	48 часов
11.	Овощные изделия, прошедшие тепловую обработку	18 часов с момента приготовления
12.	Овощи отварные очищенные	
13.	морковь, свекла	18 часов
14.	картофель	12 часов
15.	Кулинарные изделия:	
16.	ватрушки, пироги с творогом, с повидлом	24 часа
17.	запеканка	12 часов
18.	Яйца отварные	24 часа
19.	Безалкогольные напитки: минеральная вода, соки	48 часов

Хранение в отделении скоропортящихся продуктов допускается только с разрешения лечащего врача, в соответствии с назначенной диетой, при условии соблюдения температурного режима от +4⁰С до +8⁰С и сроков реализации, указанных в таблице.

Продукция, приготовленная в домашних условиях (первые, вторые блюда, напитки), должна быть использована не позднее 3-х часов с момента передачи в отделение

Категорически запрещается передача в отделении следующих продуктов: зельцы, студни, холодцы, паштеты, грибы в любом виде, рыбная продукция в соленом, копченом, вяленом виде, кондитерские изделия с кремом, салаты, свежие ягоды.

ОСНОВАНИЕ: СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Врач-методист

Губина Э.Б.