

## ПЕРЕДАЧИ ПАЦИЕНТАМ И СОПРОВОЖДАЮЩИМ ЛИЦАМ

Соблюдение правил передачи продуктов в больницу — это не просто формальность, а важная мера, направленная на обеспечение безопасности и скорейшего выздоровления пациентов. Помните, что здоровье близкого человека — главный приоритет, и поддержка может выражаться не только во вкусной еде, но и в заботе о его благополучии.

В стационаре и детям и взрослым, сопровождающим лицам, разрешен прием передач согласно списку разрешенных продуктов на основании: СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санэпидтребования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

Категорически запрещены к передаче:

- фаст-фуд (пицца, суши, роллы, шаурма, и тд. из сетей быстрого питания),
- яйца вареные, сырые,
- консервы мясные, рыбные, овощные домашнего и промышленного производства, соленья, маринады,
- колбасные изделия, мясные и рыбные, в том числе в нарезке,
- морепродукты,
- грибы,
- кондитерские изделия с заварным кремом и кремом из сливок, шоколадные конфеты, шоколад,
- салаты (овощные, рыбные, мясные),
- супы (овощные, рыбные, мясные),
- паштеты, студни, зельцы, заливные блюда (мясные и рыбные),
- изделия с мясным фаршем, блинчики, пирожки с мясом,
- приправы, пряности, соусы (майонез, кетчуп и т.д.),
- блюда домашнего приготовления
- энергетические, алкогольные и алкогольсодержащие напитки.
- табачные изделия.

## ПРИЧИНЫ ЗАПРЕТА НА НЕКОТОРЫЕ ПРОДУКТЫ В БОЛЬНИЦЕ

- **Соблюдение диеты:** Многие заболевания требуют строгого соблюдения диеты. Продукты, которые кажутся нам обыденными, могут оказаться вредными или даже опасными для пациента с определенным диагнозом. Например, соленая, жирная, жареная пища противопоказана при заболеваниях ЖКТ, сахар — при диабете, а цитрусовые — при аллергии.
- **Предотвращение пищевых отравлений:** Больничная среда предполагает повышенные требования к санитарии и гигиене. Домашняя еда, особенно скоропортящаяся, может стать источником инфекции и привести к отравлению.
- **Контроль за питанием:** Больничное питание разрабатывается с учетом потребностей пациентов в витаминах, минералах и калориях, необходимых для скорейшего восстановления.
- **Профилактика аллергических реакций:** Продукты с высоким аллергенным потенциалом, такие как экзотические фрукты, шоколад, орехи, мед, могут вызвать аллергическую реакцию у пациентов, что осложнит процесс лечения.

**Перечень продуктов,  
разрешённых для передачи пациентам в отделения  
в ГБУЗ «ИКБ № 1 ДЗМ»**

№ п/п	Наименование продукта	Количество	Срок хранения	Температура, °С
1	<p align="center"><b>Овощи:</b> картофель, морковь, свекла (вареные, тушеные, приготовленные на пару). Свежие огурцы, помидоры. <b>Пациентам с острыми кишечными инфекциями</b> – овощи только в виде детского питания. <b>Пациентам с гепатитами</b> - картофель, морковь, свекла (вареные, тушеные, приготовленные на пару). Свежие огурцы.</p>	до 0,5 кг	18 часов	от + 2 °С до + 6 °С
2	<p align="center"><b>Фрукты</b> Бананы, яблоки, груши, цитрусовые. (кроме арбуза, дыни, ягод и винограда). <b>Пациентам с острыми кишечными инфекциями</b> – только бананы. <b>Пациентам с гепатитами</b> - только бананы, яблоки, груши.</p>	до 1,0 кг	24 часа	от + 2 °С до + 6 °С
3	<p align="center"><b>Молочные продукты:</b> молоко 3,2%, сливки 10% , кисломолочные напитки (кефир, йогурт и т.д.), сметана 10-15%, творог диетический, сыр твердых сортов в заводской упаковке. <b>Пациентам с острыми кишечными инфекциями</b> - только биокефир, кефир, творог без сахара и фруктовых добавок, сыр твердых сортов в заводской упаковке. <b>Пациентам с гепатитами</b>- только биокефир, кефир, творог без фруктовых добавок, сыр твердых сортов в заводской упаковке с м.ж 17 % .</p>	до 1,0 кг	в соответствии со сроком годности на упаковке	от + 2 °С до + 6 °С
4	<p align="center"><b>Мясо, птица:</b> говядина, телятина, кролик, индейка (куском или котлеты, в отварном виде или на пару). <b>Кроме пациентов с острыми кишечными инфекциями.</b></p>	до 0,25 кг	24 часа	от + 2 °С до + 6 °С
5	<p align="center"><b>Рыба:</b> нежирных сортов (в отварном виде или на пару). <b>Кроме пациентов с острыми кишечными инфекциями.</b></p>	до 0,25 кг	24 часа	от + 2 °С до + 6 °С
6	<p align="center"><b>Напитки:</b> чай пакетированный, зеленый, белый, компоты из свежих фруктов, сухофруктов, морсы из свежих, замороженных ягод (клюква, брусника, черная смородина), минеральная и артезианская вода промышленного розлива, соки овощные, фруктовые. <b>Пациентам с острыми кишечными инфекциями</b> – только чай, минеральная и артезианская вода промышленного розлива <b>Пациентам с гепатитами</b> - чай пакетированный черный без добавок, компоты из свежих фруктов, сухофруктов, минеральная и артезианская вода промышленного розлива.</p>	1-1,5 л	24 часа	от + 13 °С до + 23 °С
7	<p align="center"><b>Хлеб и хлебобулочные изделия:</b> хлеб, крекеры, слайсы, галеты, сушки, сухари, печенье, пряники. <b>Пациентам с острыми кишечными инфекциями</b> – только крекеры, слайсы, галеты, сушки, сухари. <b>Пациентам с гепатитами</b> – хлеб только белый.</p>	0,2-0,3 кг	в соответствии со сроком годности на упаковке	от + 13 °С до + 23 °С

8	<b>Сладости:</b> зефир, пастила, мармелад, карамель, варенье в заводской упаковке. <b>Кроме пациентов с острыми кишечными инфекциями. Пациентам с гепатитами – только зефир, пастила, конфеты «Коровка»</b>	до 0,5 кг	в соответствии со сроком годности на упаковке	от + 13 °С до + 23 °С
9	<b>Детское питание:</b> сухие молочные смеси, каши, детское молочное питание, шоре (мясное, овощное, фруктовое) в заводской упаковке	до 0,5 кг	в соответствии со сроком годности на упаковке	от + 13 °С до + 23 °С

**Примечание:**

- передачи для пациентов должны быть упакованы в прозрачные целлофановые пакеты, с указанием ФИО пациента, наименования отделения, номера палаты и даты передачи;

- передача должна соответствовать диете, назначенной лечащим врачом, если больные не съят один из перечисленных продуктов, то количество другого может быть увеличено в большую сторону по весу;

- прием передач осуществляется ежедневно, согласно установленного времени приема передач. Передачи принимаются через приемный покой;

- масса продуктов (без воды и напитков) – не более 3,0 кг. Одну передачу должны съесть за 1-2 раза;

- ежедневно вечером постовая медицинская сестра проводит проверку холодильников, при обнаружении пищевых продуктов с истекшим сроком годности или запрещенных, без пакетов, без пометок, а также имеющие признаки порчи, должны изыматься в пищевые отходы.

**Категорически запрещается передавать в передачах:**

- алкогольные напитки, табачные изделия, спички, зажигалки;

- деньги, ценные вещи (мобильные телефоны, фотоаппараты, планшетные компьютеры и т.п.), изделия из драгоценных металлов. Передачу указанных в данном пункте вещей и предметов необходимо согласовывать с заведующим отделением;

- консервы, копчености, колбасы, грибы, семечки, холодец, окрошку, макароны с мясным фаршем («по-флотски»), блинчики фаршированные, пантеты, изделия с кремом, салаты, винегрет, пирожки, сосиски, домашнего приготовления молоко и кисломолочные продукты, яйца, омлеты, рыба соленая, вяленая, пельмени, чипсы, пиццу, майонез, сладкое пациентам с диагнозом сахарный диабет.

**Основание:**

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».