

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«НИЖНЕЛОМОВСКАЯ ЦЕНТРАЛЬНАЯ РАЙОННАЯ БОЛЬНИЦА»
(ГБУЗ «НИЖНЕЛОМОВСКАЯ ЦРБ»)

П Р И К А З

«30» июля 2026 г.

№ 73

г. Н-Ломов, Пензенская область

**«Об утверждении перечней продуктов, разрешённых и запрещённых для
передачи пациентам, находящимся на стационарном лечении, и
установлении требований к весу, условиям и срокам их хранения в
Государственном бюджетном учреждении здравоохранения
«Нижнеломовская центральная районная больница»**

В целях обеспечения безопасности питания пациентов, предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, а также в соответствии с требованиями:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32);

Приказа Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (в ред. от 19.02.2024);

Приказа Минздрава России от 23.09.2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», **приказываю:**

Утвердить:

1. Перечень продуктов, разрешённых для передачи пациентам в общих отделениях, с указанием допустимого веса, условий и сроков хранения (Приложение № 1).

2. Перечень продуктов, разрешённых для передачи пациентам инфекционного отделения (Приложение № 2).

3. Перечень продуктов, разрешённых для передачи пациентам отделения реанимации и интенсивной терапии (Приложение № 3).

4. Перечень продуктов, разрешённых для передачи пациентам педиатрического отделения (Приложение № 4).

5. Единый перечень продуктов, запрещённых для передачи пациентам во все отделения медицинской организации (Приложение № 5).

6. Установить максимальный общий вес одной передачи для одного пациента — не более 5 кг (для отделения реанимации — не более 1 кг). Если вес превышает установленный лимит (для общих отделений — не более 5 кг, для отделения реанимации — не более 1 кг), передача не принимается либо излишки возвращаются передающему.

7. Старшим медицинским сестрам отделений (исполняющим обязанности старших медицинских сестёр):

- обеспечить контроль за приёмом передач: проверять наличие маркировки (ФИО пациента, номер палаты, дата передачи), целостность упаковки, сроки годности, соответствие веса установленным лимитам, а также соответствие перечня продуктов профилю отделения), (каждая передача упаковывается в отдельный пакет. На пакете чётко указываются: ФИО пациента, название отделения, номер палаты, дата и время передачи, ФИО лица, передавшего продукты);

- при выявлении продуктов с истёкшим сроком годности, без маркировки, с признаками порчи либо не соответствующих профилю отделения или превышающих допустимый вес — изымать их и утилизировать как пищевые отходы;

- ежедневно проверять температурный режим и фиксировать показания в журнале учёта температуры. Одновременно контролировать сроки годности продуктов;

- осуществлять контроль за обработкой холодильного оборудования. (Текущая уборка внутренних и наружных поверхностей холодильников проводится ежедневно, генеральная уборка (с отключением от электросети, мытьём и обработкой дезинфицирующими средствами) проводится не реже одного раза в месяц. График генеральных уборок утверждается заведующим отделения (исполняющим обязанности заведующего отделением). Вне графика генеральная уборка проводится при получении неудовлетворительных результатов микробной обсеменённости или по эпидемиологическим показаниям.

8. Установить особые случаи для пациентов на специальных диетах (гипоаллергенная, низкоуглеводная, безглютеновая и т. п.) перечень разрешённых продуктов корректируется лечащим врачом. Врач оформляет письменную рекомендацию, которая подшивается в медицинскую карту пациента и учитывается персоналом при контроле передач.

9. Медицинским сестрам приёмного отделения (или иному уполномоченному персоналу) при поступлении пациента в стационар обеспечить ознакомление пациента и/или его родственников (законных представителей) с Памяткой о правилах приёма, проверки и хранения

продуктов, передаваемых пациентам. Ознакомление фиксировать подписью лица (пациента либо родственника/законного представителя) в листе ознакомления (форма — Приложение № 6 к настоящему приказу). Памятка выдаётся на руки.

10. Обеспечить размещение перечней разрешённых и запрещённых продуктов для передачи пациентам:

- в каждой палате — в виде наглядной памятки на информационном стенде в отделении;

- в зоне приёма передач — на отдельном информационном стенде с крупным читаемым шрифтом и выделением ключевых ограничений;

- в приёмном отделении — на информационном стенде в зоне ожидания.

11. Разместить настоящий приказ и приложения к нему на сайте медицинской организации.

12. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя главного врача по медицинской части Д. С. Сибряева.

Главный врач

А. А. Водопьянов

Перечень продуктов, разрешённых для передачи пациентам в общих отделениях, с указанием допустимого веса, условий и сроков хранения

Наименование продукта	Допустимый вес/объём	Условия хранения	Срок хранения после передачи в отделение	Примечания
Фрукты (яблоки, груши, бананы)	не более 1 кг	в сухом, чистом контейнере или пакете; фрукты — тщательно вымыты	до 3 суток	при появлении признаков порчи — утилизировать
Овощи (помидоры, огурцы)	не более 0,5 кг	в чистом контейнере или пакете; овощи — тщательно вымыты	до 2 суток	не хранить в тёплом месте; при конденсате — протереть и переложить
Соки и морсы в фабричной упаковке	не более 1 л	в холодильнике при +2...+6 °С	в не вскрытой упаковке — по сроку на этикетке; после вскрытия — не более 24 ч	вскрытую упаковку маркировать датой и временем вскрытия
Питьевая вода (негазированная) в бутылках промышленного производства	не более 1,5 л	при комнатной температуре до +23 °С либо в холодильнике	по сроку на этикетке	не использовать при повреждении герметичности бутылки
Печенье, сушки, галеты в заводской упаковке	не более 300 г	при температуре +13...+23 °С, влажность не выше 75 %	по сроку на упаковке	не вскрывать до употребления
Зефир, мармелад, пастила в	не более 200 г	при температуре +15...+21 °С	по сроку на упаковке	избегать попадания влаги

Наименование продукта	Допустимы й вес/объём	Условия хранения	Срок хранения после передачи в отделение	Примечания
заводской упаковке				
Кисломолочные продукты (кефир, ряженка, йогурт) в заводской упаковке	не более 0,5 л	строго в холодильнике при +2...+6 °С	в не вскрытой упаковке — по сроку на этикетке; после вскрытия — н е более 24 ч	вскрытую упаковку маркировать датой и временем вскрытия
Твёрдый сыр в вакуумной упаковке	не более 200 г	в холодильнике при +2...+6 °С	в не вскрытой упаковке — по сроку на этикетке; после вскрытия — н е более 48 ч	хранить в отдельном контейнере, избегать контакта с другими продуктами
Сливочное масло в заводской упаковке	не более 100 г	в холодильнике при +2...+6 °С	в не вскрытой упаковке — по сроку на этикетке; после вскрытия — н е более 48 ч	не оставлять вне холодильника
Конфеты (карамель, желейные) в заводской обёртке	не более 200 г	при температуре +15...+21 °С, влажность не выше 75 %	по сроку на упаковке	не допускать намокания
Продукты детского питания (пюре, кашки) в заводской упаковке	не более 400 г (или 2– 3 баночки)	до вскрытия — по условиям производителя ; после вскрытия хранить при +2...+6 °С	после вскрытия — н е более 24 ч	обязательно указывать дату и время вскрыт

**Перечень продуктов, разрешённых для передачи пациентам
инфекционного отделения**

Наименование продукта	Допустимый вес/объём	Условия хранения	Срок хранения после передачи в отделение	Примечания
Яблоки (только зелёные, твёрдые сорта)	не более 0,5 кг	в закрытом контейнере; фрукты — обязат ельно тщательно вымыты с использованием щётки	до 48 часов	при малейших признаках порчи — утилизация
Питьевая негазированная вода в заводской бутылке	не более 1 л	при комнатной температуре не выше +23 °С или в холодильнике	по сроку на этикетке	только в неповреждённой заводской упаковке
Галетное печенье в герметичной заводской упаковке	не более 200 г	при +18...+22 °С, влажность до 75 %	по сроку на упаковке	без добавок, глазури, крема
Кисель в заводской упаковке (сухой концентрат)	не более 2 пакетиков	при +15...+25 °С	по сроку на упаковке	приготовление — только в пищеблоке по назначению врача
Бананы (без тёмных пятен)	не более 2 шт.	в отдельном пакете	до 48 часов	не допускается потемнение кожуры

Особые требования для инфекционного отделения:

- любые продукты принимаются только по согласованию с лечащим врачом;
- запрещены любые продукты, требующие приготовления или разогрева в отделении;
- все продукты подлежат обязательной визуальной и документальной проверке (маркировка, сроки, целостность упаковки).

**Перечень продуктов, разрешённых для
передачи пациентам отделения реанимации
и интенсивной терапии**

Наименование продукта	Допустимый вес/объём	Условия хранения	Срок хранения после передачи в отделение	Примечания
Специализированные смеси для энтерального питания промышленного производства	по назначению врача, не более 1 упаковки	согласно инструкции производителя (чаще всего +2...+25 °С)	по сроку годности	только по письменному разрешению лечащего врача; хранение и применение — по протоколу отделения
Питьевая негазированная вода в заводской бутылке	не более 0,5 л	при комнатной температуре или в холодильнике	по сроку на этикетке	для пациентов с возможностью перорального приёма жидкости; объём и частота — по назначению врача

Особые требования:

- любая передача продуктов возможна только при рекомендации лечащего врача с указанием объёма и кратности применения;
- продукты хранятся в специально выделенной зоне под контролем медперсонала.

**Перечень продуктов, разрешённых для передачи пациентам
педиатрического отделения**

Наименование продукта	Допустимый вес/объём	Условия хранения	Срок хранения после передачи в отделение	Примечания
Бананы	не более 2 шт.	при +12...+18 °С	до 48 часов	без тёмных пятен
Яблоки зелёные, очищенные от кожуры (в контейнере)	не более 0,3 кг	в холодильнике при +2...+6 °С	до 24 часов	только очищенные, нарезанные непосредственно перед передачей
Пюре фруктовое/овощ ное для детского питания в заводской упаковке	не более 2 баночек по 100–125 г	до вскрытия — при +18...+20 °С; после вскрытия — в холодильнике	после вскрытия — не более 24 ч	маркировка даты и времени вскрытия обязательна
Кефир/биолакт для детей в заводской упаковке	не более 200 мл	строго в холодильнике при +2...+6 °С	по сроку на упаковке; после вскрытия — не более 24 ч	только специализированные детские продукты
Вода питьевая негазированная в бутылке	не более 0,5 л	при комнатной температуре или в холодильнике	по сроку на этикетке	без вкусовых добавок и сахара
Сушки простые (без добавок) в заводской упаковке	не более 100 г	при +15... +23 °С, влажность до 75 %	по сроку на упаковке	без глазури, орехов, шоколада

Особые требования для педиатрического отделения:- запрещены продукты с высоким риском аллергии (орехи, мёд, шоколад, цитрусовые, экзотические фрукты); - все продукты должны быть адаптированы по возрасту (для детей раннего возраста — только специализированные продукты); - при наличии у ребёнка диеты по медицинским показаниям перечень корректируется лечащим врачом.

**Единый перечень продуктов, запрещённых для передачи пациентам во
все отделения медицинской организации**

1. Продукты без маркировки или с истёкшим сроком годности.
2. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления, включая заготовки, консервы, выпечку, салаты, вторые блюда.
3. Кремовые кондитерские изделия (торты, пирожные).
4. Яйца (в том числе отварные), яичница-глазунья.
5. Зельцы, изделия из мясной обрезки, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни.
6. Жареная во фритюре продукция и продукция общественного питания (пицца, курица-гриль и т. п.).
7. Газированные напитки, квас, соки и компоты домашнего приготовления.
8. Солёные и маринованные овощи, грибы и кулинарные изделия из них.
9. Колбасы, копчёности, мясные и рыбные полуфабрикаты (сосиски, пельмени, вареники и т. д.).
10. Салаты (как фабричные, так и домашние), окрошки и холодные супы.
11. Продукты быстрого приготовления (сублимированные супы, картофельное пюре, лапша).
12. Икра, солёная и копчёная рыба, морепродукты.
13. Молочные и кисломолочные продукты без фабричной упаковки либо в объёме более разрешённого.
14. Мороженое на основе растительных жиров.
15. Паштеты, блинчики с мясом или творогом.
16. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
17. Шоколад, жевательная резинка, орехи.
18. Арбузы, дыни, мелкие ягоды (клубника, малина, ежевика, голубика), экзотические фрукты (киви, ананас, манго).
19. Уксус, горчица, хрен, острый перец.
20. Растительное масло (пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое).
- 21. Алкогольные напитки.**

Лист ознакомления с Памяткой о правилах приёма, проверки и хранения продуктов, передаваемых пациентам

Я, _____
(ФИО лица, которому доведена информация: пациент / родственник / законный представитель)
ознакомлен(а) с Памяткой о правилах приёма, проверки и хранения продуктов, передаваемых пациентам, в том числе с требованиями к маркировке, весу, условиям и срокам хранения, а также порядком контроля и утилизации продуктов.
Дата: «_» _____ 20 г.
Подпись: _____

Памятка для пациентов и их родственников (законных представителей)
Правила приёма, проверки и хранения продуктов, передаваемых пациентам в
ГБУЗ «Нижнеломовская ЦРБ»

Важно!

Продукты принимаются только в соответствии с утверждёнными перечнями и правилами. Несоблюдение требований приведёт к изъятию и утилизации передачи.

Какие продукты можно передавать (в зависимости от отделения)

- Общие отделения: разрешены продукты из перечня для общих отделений (фрукты, соки в упаковке, печенье, кисломолочные продукты и др.) — с соблюдением лимитов по весу и условиям хранения.
- Инфекционное отделение: перечень максимально ограничен (яблоки, бананы, вода, галетное печенье, сухой кисель). Любая передача — только по согласованию с лечащим врачом.
- Отделение реанимации и интенсивной терапии: передачи допускаются только при наличии письменного разрешения врача (чаще всего — специализированные смеси для энтерального питания или ограниченный объём воды).
- Педиатрическое отделение: разрешены только адаптированные продукты для детей (пюре, детские кисломолочные продукты, бананы, яблоки без кожуры и т. д.) с учётом возрастных и диетических ограничений.

! Полный перечень разрешённых и запрещённых продуктов размещён на информационном стенде в зоне приёма передач, в приемном отделении в зоне ожидания и на сайте медорганизации.

Основные требования к передаче продуктов

- Маркировка. Каждая передача должна быть упакована в отдельный пакет с чёткой маркировкой:
 - ФИО пациента;
 - название отделения;
 - номер палаты;
 - дата и время передачи;
 - ФИО лица, передавшего продукты.
- Вес. Максимальный вес одной передачи:
 - для общих отделений — не более 5 кг;
 - для отделения реанимации — не более 1 кг.
- Упаковка и сроки. Продукты должны быть в заводской упаковке с читаемой маркировкой срока годности. Домашние продукты передавать нельзя.

Условия и сроки хранения

- Продукты, требующие охлаждения (кисломолочные, нарезанные фрукты и т. п.), хранятся в специально выделенных холодильниках отделения.
- Сроки хранения строго ограничены (например, вскрытые кисломолочные продукты — не более 24 ч, нарезанные яблоки — не более 24 ч).
- При появлении признаков порчи продукт подлежит утилизации.

Как происходит контроль

1. При приёме передачи уполномоченное лицо проверяет маркировку, целостность упаковки, сроки годности, вес и соответствие перечню разрешённых продуктов для конкретного отделения.
2. Продукты, не соответствующие требованиям, изымаются и утилизируются как пищевые отходы (Класс А).

Особые случаи

Если пациенту назначена специальная диета (гипоаллергенная, безглютеновая и т. п.) или есть индивидуальные ограничения, перечень разрешённых продуктов корректирует лечащий врач.