**Продукты разрешенные для передачи и правила**

**хранения их в холодильнике**

        Продукты хранятся в полиэтиленовых пакетах. В пакет вкладывается записка с указанием фамилии больного, № палаты(бокса), даты и времени доставки передачи в отделение.

Сроки хранения продуктов

**№ Наименование продуктов                                                   Время хранения**

**1. Блюда из фарша,**

**(тефтели, котлеты, биточки, др.)                                            Не более 12 часов**

**2. Куры отварны                                                                             Не более  12 часов**

**​**

**3. Мясо отварное                                                                            Не более 12 часов**

**​**

**4. Кисломолочные  продукты в заводской**

**упаковке                                                                                            Не более 24 часов**

**(сметана, творог, кефир и др.)**

**​**

**​**

**5. Блюда из творога вареники,                                                Не более 24 часов.**

**сырники, пироги)   .**

**​**

**​**

**6. Гарниры (рис, макароны, картофельное пюре,           Не более 18 часов.**

**овощи тушеные, картофель отварной)**

**​**

**7. Овощи свежие                                                                           Не более 12 часов**

**​**

**​**

**8. Фрукты свежие                                                                          Не более 24 часов**

Продукция, приготовленная в домашних условиях (первые, вторые блюда, напитки), должна быть использована не позднее 12 часов с момента передачи в отделение.

Категорически запрещается передача в отделения следующих продуктов: холодцы, паштеты, грибы в любом виде, рыбная продукция в соленом, копченом, вяленом виде, кондитерские  изделия с кремом, салаты, Острые и жирные соусы, хрен, горчица, перец, уксус.

Исключить: крепкий черный чай и кофе, лимонад, кока- колу, пепси- колу (содержащие кофеин), а также алкогольные напитки