Правила посещения пациентов РКПТД

Время посещения больных устанавливается с 16.00-19.00 часов в фойе для посетителей.  Во время карантина все посещения отменяются.  Встречи посетителей (родственников) с лечащим врачом возможны по средам рабочей недели по согласованию с 14.00 до 16.00ч.

Прием передач для стационарных больных осуществляется дежурным медперсоналом ежедневно с 10.00 до 13.00ч. и с 16.00 до 19.00ч. Прием передач больным осуществляется через стол справок.

**Перечень продуктов, разрешенных для передачи больным, находящимся на стационарном лечении.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Разрешенные продукты | Кол-во | Срок хранения |
| не вскрытой упаковки | вскрытой упаковки |
| Яйца вареные | 2 шт. | 48 часов с момента поступл. | очищенные яйца не принимаются |
| Сыр (твердых сортов) | 200 гр. | 48 часов с момента поступл. | — |
| Кисломолочные продукты в промышленной упаковке | 0,5 л | срок годности см. на упаковке | 12 часов |
| Молоко в промышленной упаковке | 0,5 л | срок годности см. на упаковке | 12 часов |
| Сливки в промышленной упаковке | не более 200 гр. | срок годности см. на пакете | 12 часов |
| Творог в промышленной упаковке | не более 200 гр. (1 пачка) | срок годности см. на упаковке | 12 часов |
| Масло сливочное в промышленной упаковке | не более 200 гр. | срок годности см. на упаковке | 72 часа |
| Масло растительное в промышленной упаковке | 0,5 л | срок годности см. на упаковке | — |
| Колбаса п/к, копченая | 300 гр. | срок годности см. на упаковке | 48 часов |
| Мясные и колбасные изделия в вакуумной упаковке | 200 гр. | срок годности см. на упаковке | 12 часов |
| Рубленые изделия из мяса (котлеты, биточки, фрикадельки) | 200 гр. | — | 6 часов |
| Соки в промышленной упаковке | не более 2-х пакетов по 0,5 л | срок годности см. на упаковке | 12 часов |
| Минеральная вода | 0,5-1 л | срок годности см. на упаковке | — |
| Кулинарные изделия пирожки печеные (с овощн. и фрукт. начинками из моркови, капусты, яблок) | 3-4 шт. | — | 12 часов с момента поступл. |
| Булочки с повидлом, без начинки | 3-4 шт. | — | 48 часов |
| Куры-цыплята отварные, вареные | не более 300 гр. 1-2 кусочка | — | 12 часов |
| Печенье | 1-2 пачки | срок годности см. на упаковке | — |
| Сахарный песок | 300 гр. | без ограничений | — |
| Конфеты (карамель, зефир, мармелад) | 200 гр. | без ограничений |  |
| Фрукты в хорошем состоянии, мытые: яблоки, бананы, груши, виноград | не более 500 гр. | — | 48 часов |
| Плодово-овощные консервы: компот, повидло, варенье, сгущенное молоко | не более 0,5-0,6 гр. | срок годности см. на упаковке | 48 часов |
| Салаты, винегреты, заправленные растительным маслом | 200 гр. | — | 6 часов |

**Запрещается оставлять на следующий день: салаты, винегреты, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы.**

**В целях предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и отравлений среди пациентов**

1. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИНОСИТЬ:

* Пищевые продукты с истекшим сроком годности, признаками порчи и загрязнения;
* Консервированные продукты домашнего приготовления;
* Салаты домашнего и промышленного приготовления;
* Кондитерские изделия с кремом;
* Изделия во фритюре, паштеты;
* Сырые яйца;
* Мясные и рыбные изделия без термической обработки;
* Пастеризованное молоко, сметану, творог;
* Овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаков гнили;
* Кровяные и ливерные колбасы.

2. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ХРАНЕНИЕ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ ВНЕ ХОЛОДИЛЬНИКА.

3. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ С ИСТЕКШИМ СРОКОМ ГОДНОСТИ (ХРАНЕНИЯ), ХРАНЯЩИЕСЯ БЕЗ ЦЕЛЛОФАНОВЫХ ПАКЕТОВ (В ХОЛОДИЛЬНИКЕ), БЕЗ УКАЗАНИЯ ФАМИЛИИ БОЛЬНОГО, А ТАК ЖЕ ИМЕЮЩИЕ ПРИЗНАКИ ПОРЧИ, ИЗЫМАЮТСЯ В ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ.

4. С ПЕРЕЧНЕМ ПРОДУКТОВЫХ ДОМАШНИХ ПЕРЕДАЧ, ЗАПРЕЩЕННЫХ ДЛЯ ПИТАНИЯ ПАЦИЕНТОВ, И О ПРАВИЛАХ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПАЦИЕНТЫ (УХАЖИВАЮЩИЕ) ДОЛЖНЫ БЫТЬ ИНФОРМИРОВАНЫ ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ В ОТДЕЛЕНИЕ.