

Сроки годности пищевых продуктов в организациях общественного питания

Мясные продукты

Фарш мясной/куриный собственного производства	12ч
П/ф мясные/куриные мелкокусковые	36ч
П/ф мясные/куриные крупнокусковые	48ч
Колбасные изделия вареные	72ч



Рыбные продукты

Морепродукты	12ч
Филе рыбное	24ч

Овощи

Капуста свежая зачищенная	12ч
Редис/редька нарезанная	24ч
Морковь, свекла, лук репчатый сырые, очищенные	24ч
Картофель сырой очищенный	48ч



Молочные продукты

Молоко пастеризованное	36ч
Творог и сметана	72ч
Сыр	120ч



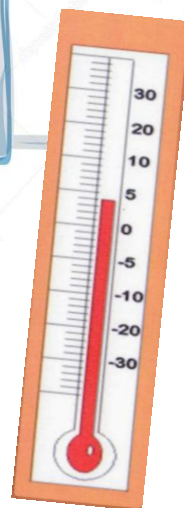
Другое

Тесто дрожжевое	9ч
Тесто слоеное	24ч



При хранении пищевых продуктов необходимо также соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования и условия хранения в холодильной камере:

- Готовая и сырая продукция $4 \pm 2^\circ\text{C}$
- Полуфабрикаты $4 \pm 2^\circ\text{C}$
- Рыбная продукция $-2-0^\circ\text{C}$



Готовая продукция

Салаты, винегреты и нарезанные компоненты без заправки	6ч
Отварной рис, макаронные изделия пюре картофельное	12ч
Овощи тушеные картофель отварной жареный	18ч
Блюда готовые из мяса мясо отварное	24ч
Блюда из вареных, тушеных жареных овощей	24ч
Мясо жареное, тушеное	36ч
Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная фаршированная	36ч
Блюда готовые из птицы жаренные, отварные, тушеные	48ч
Яйца вареные	36ч

