

<u>Салаты и винегреты из вареных овощей:</u>	
без заправки и добавления соленых овощей;	18
с заправками (майонез, соусы).	12
<u>Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей.</u>	24
<u>Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:</u>	
без заправки;	18
с заправками (майонез, соусы).	12
<u>Гарниры:</u>	
рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное;	12
овощи тушеные;	18
картофель отварной, жареный.	18
<u>Соусы и заправки для вторых блюд.</u>	48
<u>Торты и пирожные:</u>	
без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной;	72
пирожное «Картошка»;	36
с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой.	18



При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

Памятка подготовлена с использованием СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

**Памятка
для персонала предприятий общественного питания**

Требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов



Срок годности пищевого продукта – ограниченный период времени, в течение которого пищевые продукты должны полностью отвечать предъявляемым к ним требованиям органолептических, физико-химических показателей, показателям безопасности для здоровья человека, а также соответствовать критериям функционального предназначения.

Условия хранения – оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами, меры сохранения целостности упаковки и др.)

Температура готовых блюд при раздаче:

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) – **не ниже 75°C;**
- вторые блюда и гарниры – **не ниже 65°C;**
- холодные супы, напитки – **не выше 14°C.**

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите **не более 2-3 часов с момента изготовления.**

Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и **реализовываться в течение одного часа.**

Маркировочный ярлык с указанием срока годности данного вида продукции хранится до полного использования продукта. После вскрытия упаковки скоропортящиеся пищевые продукты **реализуют в срок не более 12 часов.**



Запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. особоскоропортящиеся холодные блюда;
- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;
- мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
- соусы;
- омлеты;
- картофельное пюре, отварные макароны;
- напитки собственного производства.

Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 ± 2) °C

<u>Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов:</u>	Срок годности в часах:
Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд);	24
Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное);	36
Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.);	24
<u>Блюда из мяса:</u> пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги;	24
Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая.	24
<u>Полуфабрикаты мелкокусковые:</u>	
Бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй);	36
Маринованные, с соусами.	24
<u>Салаты из сырых овощей и фруктов:</u>	
без заправки;	18
с заправками (майонез, соусы).	12
<u>Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц, и т.д.:</u>	
без заправки;	18
с заправками (майонез, соусы);	6
<u>Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей.</u>	
	36