

СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ



Санитарно-эпидемиологические
правила и нормативы
"Гигиенические требования к срокам
годности и условиям хранения
пищевых продуктов" (Утверждены
постановлением Главного
государственного санитарного врача
Кыргызской Республики
от 20 февраля 2004 года N 9).

Мясо и мясо продукты. Птица, яйца и продукты их переработки

Наименование продукта	срок годности, часы/сутки	температура хранения, градусов Цельсия
Полуфабрикаты мясные бескостные		
1. Полуфабрикаты крупнокусковые: - мясо фасованное, - порционные без панировки (вырезка, бифштекс натуральный, баранина, эскалоп, шницель);	48 часов	от +4 до -2
- Полуфабрикаты порционные в панировке (ромштекс, котлета натуральная из баранины, говядины, шницель).	36 часов	от +4 до -2
2. Полуфабрикаты мелкокусковые: - бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй);	36 часов	от +4 до -2
- Полуфабрикаты маринованные, с соусами.	24 часа	от +4 до -2
3. Полуфабрикаты мясные рубленые: - формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки);	24 часа	от +4 до -2
- полуфабрикаты комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные, с добавлением соевого белка).	24 часа	от +4 до -2
4. Фарши мясные (говяжий и других убойных животных, комбинированный): - вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями;	24 часа	от +4 до -2

- вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания.	12 часов	от +4 до -2
5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые).	36 часов	от +4 до -2
6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги).	24 часа	от +4 до -2
Полуфабрикаты из мяса птицы		
7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: - мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята-табака, бедра, голени, крылья, грудки);	48 часов	от +4 до -2
- мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные.	24 часа	от +4 до -2
8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее.	18 часов	от +4 до -2
9. Фарш куриный.	12 часов	от +4 до -2
10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы.	24 часа	от +4 до -2
11. Наборы для студня, рагу, супа.	12 часов	от +4 до -2
Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясopодуkтов		
12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд).	24 часа	от +4 до -2
13. Мясо жареное, тушеное-жареное для холодных блюд; говядина, жаренная крупным куском, нарезанная на порции для вторых блюд, мясо шпигованное).	36 часов	от +4 до -2

14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.).	24 часа	от +4 до -2
15. Блюда из мяса.	24 часа	от +4 до -2
16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги.	24 часа	от +4 до -2
17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая.	12 часов	от +4 до -2
18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы.	12 часов	от +4 до -2
19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные.	24 часа	от +4 до -2
20. Паштеты из печени и/или мяса.		от +4 до -2
Кулинарные изделия из мяса птицы		
21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные.	72 часа	от +4 до -2
22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные.	48 часов	от +4 до -2
23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром.	12 часов	от +4 до -2
24. Пельмени, пироги из мяса птицы.	24 часа	от +4 до -2
25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в том числе ассорти с мясом убойных животных.	12 часов	от +4 до -2
26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов.	24 часа	от +4 до -2
27. Яйца вареные.	36 часов	от +4 до -2
Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы		
28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ: - высшего и первого сорта;	72 часа	от +4 до -2

- второго сорта.	48 часов	от +4 до -2
29. Колбасы вареные по ГОСТ в парогазонепроницаемых оболочках:		от +4 до -2
- высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов;	10 суток	от +4 до -2
- первого сорта;	8 суток	от +4 до -2
- второго сорта.	7 суток	от +4 до -2
30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТ.	72 часа	от +4 до -2
31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках.	7 суток	от +4 до -2
32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы.	5 суток	от +4 до -2
33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме).	72 часа	от +4 до -2
34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы.	5 суток	от +4 до -2
35. Колбасы ливерные, кровяные.	48 часов	от +4 до -2
36. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.):		от +4 до -2
- первого сорта;	72 часа	от +4 до -2
- второго сорта.	48 часов	от +4 до -2

**Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты,
вырабатываемые из них**

Полуфабрикаты рыбные

37. Рыба всех наименований охлажденная.	48 часов	от 0 до -2
38. Филе рыбное.	40 часов	от 0 до -2
39. Рыба специальной разделки.	24 часа	от 0 до -2
40. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые охлажденные.	12 часов	от 0 до -2

Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой

41. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная.	36 часов	от +4 до -2
42. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги.	24 часа	от +4 до -2
43. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения.	48 часов	от +4 до -2
44. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски.	24 часа	от +4 до -2
45. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная).	24 часа	от +4 до -2

Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки

46. Изделия рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты).	24 часа	от +4 до -2
47. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки.	12 часов	от +4 до -2

Молоко и молочные продукты, сыры

48. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта

- в потребительской таре;	36 часов	от +4 до -2
- во флягах и цистернах.	36 часов	от +4 до -2
49. Молоко топленое.	5 суток	от +4 до -2
50. Жидкие кисломолочные продукты.	72 часа	от +4 до -2
51. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока.	48 часов	от +4 до -2
52. Ряженка. Сметана и продукты на ее основе. Творог и творожные изделия.	72 часа	от +4 до -2
53. Творог и творожные изделия термически обработанные.	5 суток	от +4 до -2
54. Продукты пастообразные молочные белковые.	72 часа	от +4 до -2
55. Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги.	24 часа	от +4 до -2
56. Запеканки, пудинги из творога.	48 часов	от +4 до -2
57. Сыр домашний.	72 часа	от +4 до -2
58. Сыры сливочные.	5 суток	от +4 до -2
59. Сыры мягкие и рассольные без созревания.	5 суток	от +4 до -2
60. Масло сырное.	48 часов	от +4 до -2

Овощные продукты

Полуфабрикаты из овощей и зелени

61. Картофель сырой очищенный сульфитированный.	48 часов	от +4 до -2
62. Капуста свежая зачищенная.	12 часов	от +4 до -2

63. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные.	24 часа	от +4 до -2
64. Редис, редька обработанные, нарезанные.	12 часов	от +4 до -2
65. Петрушка, сельдерей обработанные.	24 часа	от +4 до -2
66. Лук зеленый, укроп обработанный.	18 часов	от +4 до -2
Кулинарные изделия из овощей		
67. Салаты из сырых овощей и фруктов:		
- без заправки;	18 часов	от +4 до -2
- с заправками (майонез, соусы).	12 часов	от +4 до -2
68. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.:		от +4 до -2
- без заправки;	18 часов	от +4 до -2
- с заправками (майонез, соусы).	6 часов	от +4 до -2
69. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей.	36 часов	от +4 до -2
70. Салаты и винегреты из вареных овощей:		от +4 до -2
- без заправки и добавления соленых овощей;	18 часов	от +4 до -2
- с заправками (майонез, соусы).	12 часов	от +4 до -2
71. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей.	24 часа	от +4 до -2
72. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:		
- без заправки;	18 часов	от +4 до -2
- с заправками (майонез, соусы).	12 часов	от +4 до -2
73. Гарниры:		

- рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное;	12 часов	от +4 до -2
- овощи тушеные;	18 часов	от +4 до -2
- картофель отварной, жареный.	18 часов	от +4 до -2
74. Соусы и заправки для вторых блюд.	48 часов	от +4 до -2

Кондитерские и хлебобулочные изделия

Полуфабрикаты тестовые

75. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий.	9 часов	от +4 до -2
76. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий.	24 часа	от +4 до -2
77. Тесто песочное для тортов и пирожных.	36 часов	от +4 до -2

Кулинарные изделия

78. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		от +4 до -2
- с творогом, с повидлом и фруктовыми начинками.	24 часа	от +4 до -2
79. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками).	24 часа	от +4 до -2
80. Биточки (котлеты) манные, пшеничные.	18 часов	от +4 до -2

Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки

81. Торты и пирожные:		
- без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной;	24 часа	от +4 до -2

- пирожное "Картошка";	36 часов	от +4 до -2
- с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой.	18 часов	от +4 до -2
82. Рулеты бисквитные:		от +4 до -2
- с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком;	36 часов	от +4 до -2
- с творогом.	24 часа	от +4 до -2
83. Желе, муссы.	24 часа	от +4 до -2
84. Кремы.	24 часа	от +4 до -2
85. Сливки взбитые.	6 часов	от +4 до -2
86. Соки фруктовые и овощные свежееотжатые.	48 часов	от +4 до -2

