

Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов"

Утративший силу

Приказ Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 1 августа 2002 года № 32. Зарегистрировано в Министерстве юстиции Республики Казахстан 30 сентября 2002 года № 1989. Утратил силу приказом Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 10 сентября 2013 года № 223

Сноска. Утратил силу приказом Главного государственного санитарного врача РК от 10.09.2013 № 223.

В соответствии со статьей 11 Закона Республики Казахстан "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", приказываю: см. К090193

1. Утвердить прилагаемые санитарные правила и нормы от 1 августа 2002 года N 4.01.060.02 "Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов".

2. Настоящий приказ вводится в действие после государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан, по истечении десяти календарных дней со дня их первого официального опубликования.

*Главный государственный
санитарный врач*

Республики Казахстан

Согласовано
И.о Министра
экономики и торговли
Республики Казахстан
от 27 августа 2002 года

Утверждены
Приказом Главного
государственного санитарного
врача Республики Казахстан
от 1 августа 2002 года N 32

**Санитарные правила и нормы
"Санитарно-гигиенические требования к условиям
хранения и срокам реализации скоропортящихся"**

пищевых продуктов"

1. Общие положения

1. Настоящие санитарные правила и нормы (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и транспортировки при производстве и реализации скоропортящихся пищевых п р о д у к т о в .

2. Настоящие санитарные правила предназначены для юридических и физических лиц независимо от форм собственности (далее - организаций), деятельность которых связана с осуществлением производства и оборота скоропортящихся пищевых продуктов, материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

3. Ответственность за выполнение настоящих санитарных правил возлагается на руководителей организаций, производящих, транспортирующих и реализующих скоропортящиеся продукты питания.

4. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины и о п р е д е л е н и я :

1) скоропортящиеся пищевые продукты - пищевые продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго р е г л а м е н т и р у е м ы е сроки ;

2) качество пищевой продукции - совокупность характеристик, которые обуславливают потребительские свойства пищевой продукции и обеспечивают ее б е з о п а с н о с т ь для человека ;

3) оборот пищевых продуктов, материалов и изделий - купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов, материалов и изделий (далее - реализация), их хранение и перевозка;

4) срок хранения и реализации - период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативной документации или договоре купли-продажи;

5) срок годности - период времени, по истечении которого пищевой продукт считается не пригодным для использования по назначению;

6) удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий - документ, которым изготовитель (поставщик) пищевых продуктов удостоверяет соответствие качества и безопасности партии пищевых продуктов требованиям нормативных, технических документов;

7) условия хранения - заранее установленный специальный порядок хранения (пониженная температура и влажность окружающего воздуха, определенный с в е т о в о й р е ж и м) ;

8) нормативные документы - государственные стандарты, санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные правила и нормы и другие нормативные правовые акты, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, к условиям их изготовления, хранения, перевозки, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

9) утилизация пищевых продуктов - процедура отнесения пищевых продуктов к непригодным, не отвечающим требованиям нормативных документов и представляющим угрозу для жизни и здоровья людей, а также окружающей среды, и их уничтожение.

5. К скоропортящимся пищевым продуктам относятся пищевые продукты, требующие для сохранения качества и безопасности для здоровья человека специальных температурных режимов, без обеспечения которых они подвергаются необратимым качественным изменениям, порче и могут нанести вред здоровью потребителя. К ним относятся:

1) неконсервированные мясные, птице- и яйцепродукты, морепродукты, молочные и рыбные продукты;

2) мучные кремово-кондитерские изделия и изделия с отделками с массовой долей влаги более 13 %;

3) кремы на растительных маслах;

4) напитки непромышленного производства;

5) продукты переработки овощей (салаты, гарниры);

6) жиросодержащие продукты (майонезы, маргарины);

7) все продукты и блюда, изготовленные в сети общественного питания.

6. Все виды скоропортящейся пищевой продукции подразделяются на две группы:

1) первая группа - пищевые продукты, максимальный срок хранения которых составляет не более 72 часов при температуре не ниже минус 5°C и не выше плюс 6 ° С ;

2) вторая группа - пищевые продукты, срок хранения которых составляет не более 60 суток при температуре от минус 18°C до плюс 2°C. К этой группе пищевых продуктов относятся продукты, изготовленные по новым технологиям, с использованием усовершенствованных режимов высокотемпературной обработки, с применением пищевых добавок, обладающих антимикробной активностью (консерванты), при упаковке продукции в пленки под вакуумом в паро-газонепроницаемые оболочки.

7. Установленные сроки хранения скоропортящейся продукции (приложение

1) исчисляются с момента окончания технологического процесса (охлаждение) и включают в себя время пребывания продукции в организации-изготовителе, транспортировки и хранения в организациях продовольственной торговли и общественного питания.

8. Изготовитель пищевой продукции должен гарантировать качество и безопасность продукции и предоставлять потребителю вместе с продукцией:

1) удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий;

2) накладную с указанием даты и часа выработки продукции в организации (с момента окончания технологического процесса), температуры хранения и окончания срока хранения (дата, час) в соответствии с настоящими санитарными правилами.

2. Требования к производству, транспортировке, хранению и реализации скоропортящихся пищевых продуктов

9. При осуществлении производства, хранения, транспортировки и реализации скоропортящихся пищевых продуктов должны соблюдаться требования действующих нормативных документов.

10. Упаковочные материалы и тара должны быть разрешены к применению в установленном порядке.

11. Упаковка должна содержать соответствующий маркировочный знак (этикетка).

12. Хранение, перевозка и реализация скоропортящихся пищевых продуктов должны осуществляться в условиях установленных температурных режимов, обеспечивающих сохранность их качества и безопасности. Хранение и реализация скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холода не допускается.

13. Для хранения скоропортящихся пищевых продуктов должны использоваться специальные помещения (сооружения), состав, площади и оборудование которых должны соответствовать требованиям действующих строительных норм и правил.

14. Для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные транспортные средства (изотермические кузова без холода, охлаждаемые кузова, рефрижератор), имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.

15. В теплое время года транспортировка производится при температуре не выше плюс 6 °С:

1) не более шести часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами

;

2) не более одного часа в изотермических кузовах без холода.

16. В случае, если при транспортировке, хранении и розничной продаже (реализации) пищевых продуктов допущены отступления от требований действующих нормативных документов, приведшие к утрате качества и безопасности их, то такие пищевые продукты реализации не подлежат, направляются на экспертизу и в соответствии с ее результатами они утилизируются в установленном законодательством Республики Казахстан порядке.

П р и л о ж е н и е 1
к санитарным правилам и нормам
"Гигиенические требования
к условиям хранения и срокам
реализации скоропортящихся
продуктов"

**Температурный режим
и сроки хранения продуктов**

Название продукции		срок хранения в часах (далее - ч.)	Температура хранения, градусов Цельсия и сутках
1		2	3
	Полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины, конины и верблюжатины:		
крупнокусковые (от 0,25 до 1 кг)	мясо фасованное	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
	порционные без панировки (вырезка, бифштекс, антрекот, говядина, баранина, свинина)	36 ч	от плюс 2 до плюс 6
	порционные в панировке (ромштекс, котлета из баранины и свинины, шницель)	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
	мелкокусковые (бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка)	24 ч	от плюс 2 до плюс 6

жаркое особое, мясное ассорти	18 ч	от плюс 2 до плюс 6
кости пищевые	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
субпродукты охлажденные	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
субпродукты замороженные	30 суток	не выше минус 18
(полуфабрикат)	ш а ш л ы к 24 ч	м а р и н о в а н н ы й от плюс 2 до плюс 6
люля-кебаб	Полуфабрикаты мясные рубленые: шницель натуральный рубленый, котлеты натуральные рубленые, биштекс рубленый, котлеты московские, домашние, киевские, 12 ч от плюс 2 до плюс 6	
люля-кебаб замороженные	Полуфабрикаты мясные рубленые: шницель натуральный рубленый, котлеты натуральные рубленые, биштекс рубленый, котлеты московские, домашние, киевские, 30 суток не выше минус 18	
мясокапустные и др.)	комбинированные (котлеты мясокартофельные, мясорастительные, 12 ч от плюс 2 до плюс 6	
казахстанский	Национальные изделия: чужук, казы, карта, жал, жая, кабырга, асып 48 ч от плюс 2 до плюс 6	
замороженные	Национальные изделия: чужук, казы, карта, кабырга, асып казахстанский 30 суток не выше минус 18	
Фарши мясные охлажденные	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
Фарши мясные замороженные	10 суток	не выше минус 18
(с добавлением соевого белка)	Фарш комбинированный: мясной о со б ы й 12 ч от плюс 2 до плюс 6	
Фарш мясной заправленный	3 ч	не выше плюс 2
Пельмени, манты, равиоли, хинкали, фрикадельки, голубцы замороженные	48 ч 20 суток 30 суток	не выше минус 5 не выше минус 10 не выше минус 18
охлажденное	Мясо птицы и 48 ч	кроликов от плюс 2 до плюс 6
замороженное	Мясо птицы и 20 суток	кроликов не выше минус 18

грудинка)		Полуфабрикаты из мяса птицы (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочек, филе, четвертина задняя, цыплята-табака и любительские, бедро, голень,	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
и рагу		Наборы суповые, для студня	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
котлеты особые)	из мяса птицы (котлеты пожарские, кнели, котлеты по-киевски,	Полуфабрикаты рубленые (котлеты пожарские, кнели, котлеты по-киевски,	24 ч	от 0 до минус 5
котлеты особые)	из мяса птицы (котлеты пожарские, кнели, котлеты по-киевски,	Полуфабрикаты рубленые (котлеты пожарские, кнели, котлеты по-киевски,	10 суток	не выше минус 12
полуфабрикаты из них		Субпродукты,	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
и вторых блюд, в желе)	12 ч	Мясо отварное (крупным куском для холодных блюд, нарезанное на порции для первых		от плюс 2 до плюс 6
в желе)		Мясо жареное, запеченное (говядина, свинина, конина жаренные крупным куском для холодных блюд, говядина, свинина, конина жаренные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд,	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
в желе)		Мясо шпигованное тушеное (крупным куском нарезанное на порции для вторых блюд,	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
мозги, печень, легкое)		Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки,	18 ч	от плюс 2 до плюс 6
Печень жареная			12 ч	от плюс 2 до плюс 6
шницели)	6 ч	Кулинарные изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки,		от плюс 2 до плюс 6
Студни мясные и мясо заливное			6 ч	от плюс 2 до плюс 6
Паштеты мясные, упакованные			6 ч	от плюс 2 до плюс 6

Тушки птицы и кролика вареные	18 ч	от плюс 2 до плюс 4
Тушки птицы и кролика запеченные	48 ч	от 0 до плюс 2
Тушки птицы и кролика копчено-запеченные, вареные	72 ч	от 0 до плюс 2
Мясо птицы и кроликов жареное	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
на порции и в желе	Птица вареная, нарезанная 6 ч	от плюс 2 до плюс 6
Котлеты из мяса птицы	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
Яйца вареные	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
Колбасы вареные :		
высшего сорта и безсортные	72 ч	от плюс 2 до плюс 8
первого и второго сортов	48 ч	от плюс 2 до плюс 8
третьего сорта	24 ч	от плюс 2 до плюс 8
Колбасы вареные с пищевыми добавками происхождения	72 ч	от плюс 2 до плюс 8
Сосиски и сардельки	48 ч	от плюс 2 до плюс 8
в полиамидные оболочки	Колбасы вареные, сосиски, сардельки, упакованные от 10 до 45 суток	от плюс 2 до плюс 8
из свинины, говядины и баранины, конины, нарезанные ломтиками и упакованные в полимерную пленку под вакуумом	Колбасные изделия, вареные и полукопченые, продукты 8 суток	от плюс 2 до плюс 8
Хлеба мясные:	48 ч	от плюс 2 до плюс 8
для завтрака, ветчина в оболочке)	Вареные изделия в оболочке (ветчина ассорти, ветчина) 72 ч	от плюс 2 до плюс 6
в форме	Мясо свинины, конины, говядины 96 ч	от плюс 2 до плюс 6
с кониной, ассорти с бараниной	Говядина особая, ассорти 96 ч	от плюс 2 до плюс 6
и субпродуктовые	Колбасы вареные с добавлением субпродуктов, сардельки белковые 24 ч	от плюс 2 до плюс 6
Колбаса печеночная	48 ч	от плюс 2 до плюс 8
	Колбасы ливерные :	

высшего и первого сортов	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
второго сорта	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
третьего сорта	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
(с добавлением крупы)	Колбаса	ливерная растительная
	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
		К о л б а с ы к р о в я н ы е :
первого и второго сортов	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
третьего сорта	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
копченая	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
		К о л б а с ы в а р е н ы е ,
сосиски из мяса птицы	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
	Зельцы,	сальтисон, студень
в оболочке высшего сорта	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
первого и второго сортов	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
третьего сорта	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
Рулет из рубца третьего сорта	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
	Рулет	субпродуктовый и
ассорти прессованное	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
		В е т ч и н н ы й п р о д у к т
субпродуктовый	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
		К о л б а с ы к о п ч е н ы е ,
варено-копченые	72 ч	не выше плюс 15
		К о л б а с ы к о п ч е н ы е ,
варено-копченые	10 суток	не выше минус 12
		К о н с к и е н а ц и о н а л ь н ы е
изделия копченые	10 суток	не выше плюс 12
		К о н с к и е н а ц и о н а л ь н ы е
изделия копченые	15 суток	не выше плюс 6
	Р ы б а	в с е х н а и м е н о в а н и й
охлажденная	48 ч	от 0 до минус 2
	Р ы б а и р ы б н ы е т о в а р ы в с е х	наименований мороженые и
глазированные	24 ч	от 0 до минус 8
	Р ы б а	с п е ц и а л ь н о й р а з д е л к и
незамороженная	24 ч	от минус 2 до плюс 2
	Р ы б а	п о р ц и о н и р о в а н н а я
в сухарях	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
		Ш а ш л ы к и п о д ж а р к а
	24 ч	от минус 2 до плюс 2
		К о т л е т ы , б и т о ч к и , ф а р ш ,
зразы	12 ч	от минус 2 до плюс 2
		К о т л е т ы , г о л у б ц ы и ф а р ш

замороженные	72 ч	от минус 4 до минус 6
Пельмени рыбные замороженные	48 ч	от минус 6 до минус 4
Рыба холодного копчения внутренних водоемов и океанического промысла (балычные изделия): неразделанная, потрошенная, обезглавленная и спинки-куски, фасованные поштучно без вакуума 40 суток от минус 8 до минус 2 спинки-куски, боковинки, филе куска, и теши, фасованные в пленочные пакеты под вакуумом 3 месяца минус 8 кусочки и ломтики, фасованные 20 суток от 0 до минус 4 в пленочные пакеты под вакуумом 30 суток от минус 8 до минус 4 кусочки и ломтики, фасованные 10 суток от 0 до минус 4 в пленочные пакеты без вакуума 20 суток от минус 8 до минус 4		
	72 ч	от плюс 2 до плюс 6
Рыба горячего копчения	72 ч	от плюс 2 до минус 2
Рыба всех наименований жареная	36 ч	от плюс 2 до плюс 6
Рыба всех наименований печеная	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
Рыба всех наименований отварная	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
Рыба фаршированная	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
Изделия рубленые из соленой рыбы (сельди, скумбрии, сардины) 24 ч от плюс 2 до плюс 6		
жареные	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
Котлеты из рыбы всех наименований Фрикадельки, тефтели рыбные		
с соусом томатным	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
Рыба всех наименований		
и рулеты горячего копчения	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
Колбасы рыбные вареные	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
Раки и креветки вареные	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
Крабовые палочки	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
Кальмар с овощами в сметанном соусе, отбивные из кальмара,		
котлеты из кальмара	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
кальмар в маринаде	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
Кулинарные изделия промышленного производства		
из белковой пасты "Океан"	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
Масла рыбные и икорные всех наименований		
	24 ч	от плюс 2 до плюс 6

Рыба заливная	24 ч	от минус 2 до плюс 2
Потребительской тары	Пасты рыбные в полимерной таре	24 ч
без замораживания	Вторые рыбные блюда в потребительской таре:	12 ч
замороженные	72 ч	от минус 4 до минус 6
Паста белковая мороженая "Океан"	72 ч	от минус 1 до минус 3
Молоко и сливки пастеризованные	36 ч	от плюс 2 до плюс 8
Кисломолочные продукты	36 ч	
продукт "Назик"	Кисломолочный желированный 72 ч	от 0 до плюс 8
Паста ацидофильная "Нежность"	36 ч	от 0 до плюс 8
Десерт "Сластена"	36 ч	не более 15
напиток с томатным соком)	Напитки из сыворожки (квас молочный, сывороточный) 24 ч	от плюс 2 до плюс 8
Пахта свежая и напитки из нее	36 ч	от плюс 2 до плюс 8
из коровьего молока	Кумыс натуральный, кумыс 48 ч	от плюс 2 до плюс 8
Шубат	72 ч	от плюс 2 до плюс 8
Сметана 20, 25, 30% жирности	72 ч	от плюс 2 до плюс 8
Сметана 15% и ниже	36 ч	от плюс 2 до плюс 8
Творог жирный и диетический	36 ч	от плюс 2 до плюс 8
Творог обезжиренный	24 ч	от плюс 2 до плюс 8
творожной с изюмом	Творожные полуфабрикаты, сырники, тесто для сырников, тесто для вареников ленивых, полуфабрикат для запеканки 24 ч	от плюс 2 до плюс 8
Вареники с творогом	24 ч	не выше минус 5
Сырки творожные глазурованные	Сырково-творожные изделия, в том числе сырки глазурованные 36 ч	от 0 до плюс 2
Запеканка и пудинг из творога	24 ч от 2 до плюс 6	от плюс 2 до плюс 6
Изделия творожные кулинарные	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
и полужирные	Зразы творожные с изюмом жирные 36 ч	от 0 до плюс 2
сладкий и фруктовый	Сыры сливочные в коробочках из полимерных материалов: 48 ч	от 0 до плюс 2

Острый, советский, рокфор	72 ч	от 0 до плюс 2
Сыры мягкие и рассольные		
без созревания	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
Масло сырное	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
Масло сливочное фасованное	10 суток	от 0 до плюс 2
Продукты для детского питания:		от 0 до плюс 2
Детский кефир в бутылках,		
детский творог, ацидофильная		
смесь "Малютка" в бутылках	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
Детский кефир в пакетах,		
ацидофильная смесь "Малютка"		
в пакетах	36 ч	от плюс 2 до плюс 6
Продукция детских молочных		
кухонь - молоко, сливки, каши		
(бтолакт, кефир, творог,		
балдырган)	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
Молоко и молочные продукты,		
выработанные по новой технологии		
Молоко и сливки стерилизованные		
гомогенизированные	21 день	от 2 до плюс 6
Молоко пастеризованное,		
упакованное в герметическую тару	5 суток	от 2 до плюс 6
Молоко пастеризованное шоколадное	5 суток	от 2 до плюс 6
Кефир: "Особый", "Классический",		
биокефир, кефир 1%	5 суток	от 2 до плюс 6
Кефир "Бифидок", ряженка	7 суток	от 2 до плюс 6
Йогурты питьевые	14 суток	от 2 до плюс 6
Биойогурт	21 сутки	от 2 до плюс 6
Сметана домашняя, 15%, 20%, 36%	7 суток	от 2 до плюс 6
Сметана "Столовая" 10%,		
деликатесная	15 суток	от 2 до плюс 6
Десерты творожные	14 суток	от 2 до плюс 6
Паста сырная	14 суток	от 2 до плюс 6
Сыры мягкие	14 суток	от плюс 0 до плюс 6
Брынза	21 день	от 2 до плюс 6
Сыр столовый: фасованный	10 суток	от 0 до плюс 6
в упаковке под вакуумом	20 суток	от 0 до плюс 4
Сыр сулугуни: фасованный	5 суток	от 0 до плюс 4
в упаковке под вакуумом	20 суток	от 0 до плюс 4
Сырки творожные глазированные		
с наполнителями и без	36 ч	не выше плюс 8

	30 суток	не выше минус 18
Продукты,	использованием	выработанные
с использованием соевых бобов:		
Акара (мякоть соевых бобов)	30 суток	минус 18
Полуфабрикат из акары		
с добавлением овощей, котлеты,		
биточки, фрикадельки	30 суток	минус 18
Сыр тофу, сырки сладкие и соленые	7 суток	от 0 до плюс 6
Молоко соевое, напиток молочный		
соевый	36 ч	от 0 до плюс 6
Кефир и йогурт соевые	72 ч	от 0 до плюс 6
Пирожное "картошка" соевая	72 ч	от 0 до плюс 2
	Овощные полуфабрикаты:	
картофель сырой очищенный		
сульфитированный	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
	капуста белокочанная	
свежая зачищенная	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
	морковь, свекла, лук репчатый	
сырые очищенные	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
	зелень обработанная (петрушка, сельдерей, укроп, эстрагон, пастернак, кинза, базилик,	
лук-перо, рихан)	6 ч	от плюс 2 до плюс 6
корни зелени	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
	Полуфабрикаты, прошедшие	
	тепловую обработку:	
	запеканка капустная,	
	морковная, овощная,	
картофельная с мясом	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
	биточки и котлеты капустные,	
	морковные, свекольные,	
картофельные	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
шницель из капусты	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
лук, морковь пассированные	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
	Соусы концентрированные:	
красный основной и томатный	72 ч	от плюс 2 до плюс 6
белый основной, сметанный	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
	Голубцы - полуфабрикаты	
(овощные с мясом и рисом,		
с рыбой и рисом, с творогом		
и рисом, с пшеном и шпиком)	12 ч	от плюс 2 до плюс 6

Салат из капусты квашеной	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
Овощи отварные неочищенные	6 ч	от плюс 2 до плюс 6
Овощи отварные очищенные:		от плюс 2 до плюс 6
картофель	18 ч	от плюс 2 до плюс 6
свекла, морковь	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
нарезанные	Овощи отварные очищенные 12 ч	от плюс 2 до плюс 6
незаправленном виде	Салаты, винегреты всех наименований 6 ч	от плюс 2 до плюс 6
блюда в заправленном виде	Салаты, холодные 3 ч	винегреты овощные, многокомпонентные от плюс 2 до плюс 6
Восточные салаты	6 ч	от 0 до плюс 4
тесто дрожжевое и заварное	Мучные 9 ч	полуфабрикаты: от плюс 2 до плюс 6
тесто пресное	72 ч	не ниже минус 10
тесто песочное	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
блинчиковые заготовки	72 ч	не ниже минус 10
блинчики с фаршем мясным, творожным, сырным, фруктово-ягодным, сложным -	36 ч	от плюс 2 до плюс 6
готовые к употреблению	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
мясной начинкой	блинчики с творожной и 6 ч от плюс 2 до плюс 6	72 ч не ниже минус 5
сырные палочки	Кулинарные изделия: 48 ч	от плюс 2 до плюс 6
павидлом и фруктовыми начинками	ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста с творогом, 12 ч	не выше плюс 15
капустой, ливером и др. начинками)	чебуреки, беляши, пирожки жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, 6 ч	не выше плюс 15
баурсаки, пончики	16 ч	не выше плюс 20
биточки, котлеты манные, пшеничные	24 ч	от 0 до минус 5
кулинарные изделия	Крупяные продукты: 18 ч	от плюс 2 до плюс 6
рисовая с творогом	12 ч	запеканка манная, рисовая, от плюс 2 до плюс 6

пудинг молочный, рисовый	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
крупеник с творогом	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
Т о р т ы и п и р о ж н ы е :		
без отделки		кремом,
с белково-взбивным		кремом или
с фруктовой отделкой	36 ч	от плюс 2 до плюс 6
со сливочным кремом	36 ч	от плюс 2 до плюс 6
с заварным	6 ч	от 0 до плюс 2
с кремом из взбитых сливок	6 ч	от 0 до плюс 2
Р у л е т ы б и с к в и т н ы е с н а ч и н к а м и :		
кремом сливочным	36 ч	от плюс 2 до плюс 6
творогом, фруктовыми	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
Желе, самбуки, муссы	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
К р е м ы с л и в о ч н ы е и		
творожно-фруктовые	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
Сливки взбитые	6 ч	от плюс 2 до плюс 6
Торт творожный	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
Н а п и т к и : к в а с х л е б н ы й		
промышленного производства	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
н е п а с т е р и з о в а н н ы й		
б е з а л к о г о л ь н ы е н а п и т к и ,		
в ы р а б а т ы в а е м ы е н а п р е д п р и я т и я х		
общественного питания	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
н а ц и о н а л ь н ы е н а п и т к и ,		
п р и г о т о в л е н н ы е н а о с н о в е		
зерна и крупы сброженные	48 ч	от плюс 2 до плюс 6