

**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. K090193

      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                               Утверждены

    И.о Министра                            Приказом Главного

экономики и торговли                 государственного санитарного

Республики Казахстан                  врача Республики Казахстан

от 27 августа 2002 года                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 продуктов.

      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 определения:

      1) скоропортящиеся пищевые продукты - пищевые продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго регламентируемые сроки;

      2) качество пищевой продукции - совокупность характеристик, которые обуславливают потребительские свойства пищевой продукции и обеспечивают ее безопасность 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 световой режим);

      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 5оС и не выше плюс 6оС;

      2) вторая группа - пищевые продукты, срок хранения которых составляет не более 60 суток при температуре от минус 18оС до плюс 2оС. 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 6оС:

      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.

 Приложение 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  | Температура хранения,
    |                             | в часах (далее-| градусов Цельсия
    |                             | ч.) и сутках   |
---------------------------------------------------------------------------
    |             1               |       2        |         3
---------------------------------------------------------------------------
     Полуфабрикаты из говядины,
     свинины, баранины, козлятины,
     конины и верблюжатины:

     крупнокусковые                     48 ч         от плюс 2 до плюс 6
     мясо фасованное
     (от 0,25 до 1 кг)                  36 ч         от плюс 2 до плюс 6      порционные без панировки
     (вырезка, бифштекс натуральный,
     лангет, антрекот, ромштекс,
     говядина, баранина, свинина
     духовая, эскалоп, шницель)         36 ч         от плюс 2 до плюс 6

     порционные в панировке
     (ромштекс, котлета натуральная
     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           шашлык маринованный
     (полуфабрикат)                     24 ч         от плюс 2 до плюс 6

          Полуфабрикаты мясные рубленые:
     шницель натуральный рубленый,
     котлеты натуральные рубленые,
     бифштекс рубленый, котлеты
     московские, домашние, киевские,
     люля-кебаб                         12 ч         от плюс 2 до плюс 6

          Полуфабрикаты мясные рубленые:
     шницель натуральный рубленый,
     котлеты натуральные рубленые,
     бифштекс рубленый, котлеты
     московские, домашние, киевские,
     люля-кебаб замороженные            30 суток      не выше минус 18         комбинированные (котлеты
     мясокартофельные,
     мясорастительные,
     мясокапустные и др.)               12 ч          от плюс 2 до плюс 6

     Национальные изделия:
     чужук, казы, карта, жал,
     жая, кабырга, асып
     казахстанский                      48 ч          от плюс 2 до плюс 6

          Национальные изделия:
     чужук, казы, карта, кабырга,
     асып казахстанский
     замороженные                       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

          Фарш комбинированный:
     мясной особый
     (с добавлением соевого белка)      12 ч          от плюс 2 до плюс 6

          Фарш мясной заправленный           3 ч           не выше плюс 2

          Пельмени, манты, равиоли,          48 ч          не выше минус 5
     хинкали, фрикадельки, голубцы      20 суток      не выше минус 10
     замороженные                       30 суток      не выше минус 18
     Мясо птицы и кроликов
     охлажденное                        48 ч          от плюс 2 до плюс 6

          Мясо птицы и кроликов
     замороженное                       20 суток      не выше минус 18

          Полуфабрикаты из мяса
     птицы (тушка, подготовленная
     к кулинарной обработке,
     окорочек, филе, четвертина
     задняя, цыплята-табака и
     любительские, бедро, голень,
     грудинка)                          48 ч          от плюс 2 до плюс 6

          Наборы суповые, для студня
     и рагу                             48 ч          от плюс 2 до плюс 6

          Полуфабрикаты рубленные
     из мяса птицы (котлеты пожарские,
     кнели, котлеты по-киевски,
     котлеты особые)                    24 ч          от 0 до минус 5

          Полуфабрикаты рубленные
     из мяса птицы (котлеты пожарские,
     кнели, котлеты по-киевски,
     котлеты особые)                    10 суток      не выше минус 12
     Субпродукты,
     полуфабрикаты из них               24 ч          от плюс 2 до плюс 6
     Мясо отварное
     (крупным куском для
     холодных блюд, нарезанное
     на порции для первых
     и вторых блюд, в желе)             12 ч          от плюс 2 до плюс 6      Мясо жареное, запеченное
     (говядина, свинина, конина
     жаренные крупным куском для
     холодных блюд, говядина,
     свинина, конина жаренные
     крупным куском, нарезанные
     на порции для вторых блюд,
     в желе)                            24 ч          от плюс 2 до плюс 6

            Мясо шпигованное тушеное
     (крупным куском нарезанное
     на порции для вторых блюд,
     в желе)                            12 ч          от плюс 2 до плюс 6

          Субпродукты мясные отварные
     (язык, вымя, сердце, почки,
     мозги, печень, легкое)             18 ч          от плюс 2 до плюс 6
     Печень жареная                     12 ч          от плюс 2 до плюс 6

          Кулинарные изделия из
     рубленного мяса жареные
     (котлеты, бифштексы, биточки,
     шницели)                           6 ч           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, копчено-
     вареные                            72 ч          от 0 до плюс 2
     Мясо птицы и кроликов жареное      48 ч          от плюс 2 до плюс 6

          Птица вареная, нарезанная
     на порции и в желе                 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 безсортовые        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 растительного
     происхождения                      72 ч          от плюс 2 до плюс 8

          Сосиски и сардельки                48 ч          от плюс 2 до плюс 8

          Колбасы вареные, сосиски,
     сардельки, упакованные
     в полиамидные оболочки        от 10 до 45 суток  от плюс 2 до плюс 8

          Колбасные изделия, вареные
     и полукопченные, продукты
     из свинины, говядины и баранины,
     конины, нарезанные ломтиками
     и упакованные в полимерную
     пленку под вакуумом                8 суток       от плюс 2 до плюс 8

          Хлеба мясные:                      48 ч          от плюс 2 до плюс 8

          Вареные изделия в оболочке
     (ветчина ассорти, ветчина
     для завтрака, ветчина в оболочке)  72 ч          от плюс 2 до плюс 6

          Мясо свинины, конины, говядины
     в форме                            96 ч          от плюс 2 до плюс 6
     Говядина особая, ассорти
     с кониной, ассорти с бараниной     96 ч          от плюс 2 до плюс 6

          Колбасы вареные с добавлением
     субпродуктов, сардельки белковые
     и субпродуктовые                   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

          Колбаса ливерная растительная
     (с добавлением крупы)              12 ч          от плюс 2 до плюс 6

          Колбасы кровяные:
     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

          Колбасы вареные,
     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

          Ветчинный продукт
     субпродуктовый                     48 ч          от плюс 2 до плюс 6

          Колбасы копченые,
     варено-копченые                    72 ч          не выше плюс 15

          Колбасы копченые,
     варено-копченые                    10 суток      не выше минус 12

          Конские национальные
     изделия копченые                   10 суток      не выше плюс 12

          Конские национальные
     изделия копченые                   15 суток      не выше плюс 6
     Рыба всех наименований
     охлажденная                        48 ч          от 0 до минус 2
     Рыба и рыбные товары всех
     наименований мороженые и
     глазированные                      24 ч          от 0 до минус 8
     Рыба специальной разделки
     незамороженная                     24 ч          от минус 2 до плюс 2

          Рыба порционированная
     в сухарях                          12 ч          от плюс 2 до плюс 6

          Шашлыки и поджарка                 24 ч          от минус 2 до плюс 2

          Котлеты, биточки, фарш,
     зразы                              12 ч          от минус 2 до плюс 2

          Котлеты, голубцы и фарш
     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 ваккумом    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      Котлеты из рыбы всех наименований
     жареные                            12 ч         от плюс 2 до плюс 6      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

          Пасты рыбные в полимерной
     потребительской таре               24 ч
     Вторые рыбные блюда
     в потребительской таре:
     без замораживания                  12 ч
     замороженные                       72 ч         от минус 4 до минус 6

          Паста белковая мороженная "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
     Кисломолочный желированный
     продукт "Назик"                    72 ч         от 0 до плюс 8
     Паста ацидофильная "Нежность"      36 ч         от 0 до плюс 8
     Десерт "Сластена"                  36 ч         не более 15
     Напитки из сыворотки
     (квас молочный, сывороточный
     напиток с томатным соком)          24 ч         от плюс 2 до плюс 8

          Пахта свежая и напитки из нее      36 ч         от плюс 2 до плюс 8

          Кумыс натуральный, кумыс
     из коровьего молока                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

          Творожные полуфабрикаты,
     сырники, тесто для сырников,
     тесто для вареников ленивых,
     полуфабрикат для запеканки
     творожной с изюмом                 24 ч         от плюс 2 до плюс 8

          Вареники с творогом                24 ч         не выше минус 5

          Сырково-творожные изделия,
     в том числе сырки глазурованные    36 ч         от 0 до плюс 2
     Сырки творожные глазурованные      24 ч         от 2 до плюс 6      Запеканка и пудинг из творога      48 ч         от плюс 2 до плюс 6
     Изделия творожные кулинарные       24 ч         от плюс 2 до плюс 6

          Зразы творожные с изюмом жирные
     и полужирные                       36 ч         от 0 до плюс 2
     Сыры сливочные в коробочках
     из полимерных материалов:
     сладкий и фруктовый                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, 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

       Овощи отварные очищенные
     нарезанные                         12 ч         от плюс 2 до плюс 6

          Салаты, винегреты всех
     наименований в
     незаправленном виде                6 ч          от плюс 2 до плюс 6

          Салаты, винегреты овощные,
     холодные многокомпонентные
     блюда в заправленном виде          3 ч          от плюс 2 до плюс 6

          Восточные салаты                   6 ч          от 0 до плюс 4
     Мучные полуфабрикаты:
     тесто дрожжевое и заварное         9 ч          от плюс 2 до плюс 6
                                        72 ч         не ниже минус 10
     тесто пресное                      24 ч         от плюс 2 до плюс 6
                                        72 ч         не ниже минус 10
     тесто песочное                     36 ч         от плюс 2 до плюс 6
     блинчиковые заготовки              24 ч         от плюс 2 до плюс 6
     блинчики с фаршем мясным,
     творожным, сырным,
     фруктово-ягодным, сложным -
     готовые к употреблению             24 ч         от 0 до минус 5
     блинчики с творожной и
     мясной начинкой                    6 ч          от плюс 2 до плюс 6                                           72 ч         не ниже минус 5
     Кулинарные изделия:
     сырные палочки                     48 ч         от плюс 2 до плюс 6
     ватрушки, сочники,
     пироги полуоткрытые
     из дрожжевого теста с творогом,
     павидлом и фруктовыми начинками    12 ч         не выше плюс 15

          чебуреки, беляши, пирожки жареные,
     печеные, кулебяки, расстегаи
     (с мясом, яйцами, творогом,
     капустой, ливером и др. начинками) 6 ч          не выше плюс 15

          баурсаки, пончики                  16 ч         не выше плюс 20
                                        24 ч         от 0 до минус 5
     Крупяные продукты:
     биточки, котлеты манные, пшенные   18 ч         от плюс 2 до плюс 6

           кулинарные изделия                              от плюс 2 до плюс 6        запеканка манная, рисовая,
     рисовая с творогом                 12 ч         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

          Торты и пирожные:
     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 кремом,
     с кремом из взбитых сливок         6 ч          от 0 до плюс 2
     Рулеты бисквитные с начинками:
     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
     Кремы сливочные 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

           Напитки: квас хлебный
     непастеризованный
     промышленного производства         48 ч         от плюс 2 до плюс 6

          безалкогольные напитки,
     вырабатываемые на предприятиях
     общественного питания              48 ч         от плюс 2 до плюс 6

          национальные напитки,
     приготовленные на основе
     зерна и крупы сброженные           48 ч         от плюс 2 до плюс 6  |

 © 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан» Министерства юстиции Республики Казахстан