

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

Утративший силу

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 сентября 2010 года № 755. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 8 октября 2010 года № 6525. Утратил силу приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2021 года № ҚР ДСМ - 33.

Сноска. Утратил силу приказом Министра здравоохранения РК от 23.04.2021 № ҚР ДСМ - 33 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Примечание РЦПИ!

Порядок введения в действие приказа см. п. 5

В соответствии с подпунктом 5) пункта 1 статьи 7 и подпунктами 6), 20), 27) статьи 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения", **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов".

2. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Оспанов К.С.) направить настоящий приказ на государственную регистрацию в Министерство юстиции Республики Казахстан.

3. Департаменту административно-правовой работы Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Бисмильдин Ф.Б.) обеспечить в установленном законом порядке официальное опубликование настоящего приказа после его государственной регистрации.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Ответственного секретаря министерства здравоохранения Республики Казахстан Садыкова Б.Н.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Министр

Ж. Доскалиев

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов"

1. Настоящие санитарные правила (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям хранения и транспортировки при производстве и реализации скоропортящихся пищевых продуктов, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также возникновения и распространения заболеваний.

2. В санитарных правилах использованы следующие определения:

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

2) 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;

3) условия хранения - заранее установленный специальный порядок хранения (пониженная температура и влажность окружающего воздуха, определенный световой режим).

3. 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) не консервированные 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.

4. 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 градусов Цельсия (далее - °С) и не выше плюс 6°С;

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

5. Установленные сроки хранения скоропортящейся продукции 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 по таблице согласно приложению к настоящим санитарным правилам.

6. Изготовитель пищевой продукции обеспечивает безопасность продукции и предоставляет потребителю вместе с продукцией:

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

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

7. Для транспортировки скоропортящихся пищевых продуктов используются специально предназначенные транспортные средства (изотермические кузова без холода, охлаждаемые кузова, рефрижератор), имеющие санитарные паспорта в соответствии с требованиями приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 ноября 2009 года

№ 731 "Об определении Правил выдачи, учета и ведению санитарного паспорта на объект и транспортное средство", зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 5899.

8. 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.

9. Хранение, транспортировка и реализация скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в условиях температурных режимов, обеспечивающих

их безопасность. Хранение и реализация скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холода не допускается.

10. Упаковочные материалы и тара изготавливаются из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

Приложение
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к условиям хранения
и срокам реализации
скоропортящихся продуктов"
таблица

Температурный режим и сроки хранения продуктов

Название продукции	срок хранения в часах (далее - ч) и сутках	Температура хранения, градусов Цельсия
1	2	3
Полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины, козлятины, конины и верблюжатины:		
крупнокусковые	48 ч (в вакууме с газовой средой - 10 суток)	от плюс 2 до плюс 6
крупнокусковые	30 суток	не выше минус 18
мясо фасованное (от 0,25 до 1 кг)	36 ч (в вакууме с газовой средой - 10 суток)	от плюс 2 до плюс 6
порционные без панировки (вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс, говядина, баранина, свинина духовая, эскалоп, шницель)	36 ч (в вакууме с газовой средой -10 суток)	от плюс 2 до плюс 6
порционные в панировке (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель)	24 ч (в вакууме с газовой средой - 10 суток)	от плюс 2 до плюс 6
мелкокусковые (бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка)	24 ч (в вакууме с газовой средой - 10 суток)	от плюс 2 до плюс 6
жаркое особое, мясное ассорти	18 ч	от плюс 2 до плюс 6

кости пищевые, субпродукты охлажденные	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
субпродукты замороженные	30 суток	не выше минус 18
пашлык маринованный (полуфабрикат)	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
Полуфабрикаты мясные рубленые: шницель, котлеты, бифштекс, люля-кебаб	12 ч (в вакууме с газовой средой - 10 суток)	от плюс 2 до плюс 6
Полуфабрикаты мясные рубленые: замороженные: шницель, котлеты, бифштекс, люля-кебаб	30 суток	не выше минус 18
Полуфабрикаты комбинированные: котлеты мясокартофельные, мясорастительные, мяскокапустные	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
Национальные изделия: шужук, казы, карта, жал, жая, кабырга	48 ч (в вакууме с газовой средой - 25 суток)	от плюс 2 до плюс 6
Национальные изделия замороженные: шужук, казы, карта, кабырга	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
Замороженные: пельмени, манты, ravioli, хинкали, фрикадельки, голубцы, перец фаршированный	48 ч	Не выше минус 5
	20 суток	Не выше минус 10
	30 суток	не выше минус 18
Мясо птицы и кроликов охлажденное	48 ч (в вакууме с газовой средой - 7 суток)	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, крылья)	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	24 ч	от 0 до минус 5
Полуфабрикаты рубленные из мяса птицы	10 суток в вакууме и с газовой средой	не выше минус 12
Субпродукты из птиц	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, баранина, свинина, конина жаренные крупным куском для холодных блюд, говядина, баранина, 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)	12 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 в маринаде	24	от плюс 2 до плюс 4
Тушки птицы и кролика запеченные	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
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
Мясо птицы, фаршированное начинкой	12 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
Омлет	12 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 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 полукопченые, 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 пресованное	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
Ветчинный продукт субпродуктовый	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
Колбасы полукопченые	10 суток	не выше плюс 6
Колбасы варено-копченые	15 суток	не выше плюс 12
Колбасы сыро-копченые	4 месяца	не выше плюс 12
Колбасы полукопченые в полиамидной оболочке	40 суток	не выше плюс 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 замороженные	48 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 минус 2 до плюс 6
Шашлыки и поджарка	24 ч	от минус 2 до плюс 2
Полуфабрикаты из рыбы (котлеты, биточки, фарш, зразы)	12 ч	от минус 2 до плюс 2
Котлеты, голубцы и фарш из рыбы замороженные	72 ч	от минус 4 до минус 6
Пельмени рыбные замороженные	48 ч	от минус 4 до минус 6
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 в пленочные пакеты под вакуумом	20 суток	от 0 до минус 4
	30 суток	от минус 4 до минус 8
кусочки и ломтики, фасованные в пленочные пакеты без вакуума	10 суток	от 0 до минус 4
	20 суток	от минус 4 до минус 8
	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 рубленные 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
Рыба всех наименований с овощами в сметанном соусе	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
Рыба всех наименований в маринаде	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
Кулинарные изделия промышленного производства из белковой пасты	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	от плюс 2 до плюс 6
Вторые рыбные блюда в потребительской таре без замораживания	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
Икра рыб всех наименований	24 ч	от плюс 2 до плюс 4
Паста белковая мороженая	72 ч	от минус 1 до минус 3
Филе сельди замороженные	48 ч	от минус 4 до минус 6
Филе сельди в маринаде	48 ч	от плюс 2 до плюс 4
Икра селёдочная	24 ч	от плюс 2 до плюс 4
Молоко и сливки пастеризованные	36 ч	от плюс 2 до плюс 8
Кисломолочные продукты	36 ч	от 0 до плюс 8
Кисломолочный желированный продукт	72 ч	от 0 до плюс 8
Паста ацидофильная	36 ч	от 0 до плюс 8
Десерты	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 глазурированные	36 ч	от 0 до плюс 2
Сырки творожные глазурированные	24 ч	от плюс 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	24 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 сливочное с добавками	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
Масло сливочное фасованное	10 суток	от 0 до плюс 2
Продукты для детского питания:		
Детский кефир в бутылках, детский творог, ацидофильные смеси в бутылках	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
Детский кефир в пакетах, ацидофильные смеси в пакетах	36 ч	от плюс 2 до плюс 6
Продукция детских молочных кухонь - молоко, сливки, каши (биолакт, 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		от 2 до плюс 6

тару	5 суток	
Молоко пастеризованное шоколадное	5 суток	от 2 до плюс 6
Кисломолочные продукты (кефир, биокефир, ряженка, катык, айран)	7 суток	от 2 до плюс 6
Йогурты	14 суток	от 2 до плюс 6
Биойогурт	21 день	от 2 до плюс 6
Сметана 15 %, 20 %, 36 %	7 суток	от 2 до плюс 6
Сметана 10 %	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 в упаковке под вакуумом	5 суток	от 0 до плюс 4
	20 суток	от 0 до плюс 4
Сырки творожные глазированные с наполнителями без наполнителей	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:		от плюс 2 до плюс 6
редька сырая очищенная	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
тыква очищенная	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
капуста пекинская, брокколи, брюссельская	72 ч	от плюс 2 до плюс 6
овощи жареные	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
овощи отварные неочищенные	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
грибы свежие жареные	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
грибы соленые, заправленные маслом	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
соус овощной	72 ч	от плюс 2 до плюс 6

баклажаны обжаренные	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
картофель сырой очищенный	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, киша, 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:		
Запеканки, рулеты: овощные, мясо-овощные	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
биточки и котлеты капустные, морковные, свекольные, картофельные	12 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	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:		
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
Салаты острые с добавлением уксуса	24 ч	от 0 до плюс 4
Мучные полуфабрикаты:		
тесто дрожжевое и заварное	9 ч	от плюс 2 до плюс 6
тесто пресное	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
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 плюс 2 до плюс 6
блинчики с творожной и мясной начинкой	6 ч	от плюс 2 до плюс 6
Кулинарные изделия:		
сырные палочки	48 ч	от плюс 2 до плюс 6
ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста с творогом, повидлом и фруктовыми начинками	12 ч	не ниже минус 5
чебуреки, беляши, пирожки жареные, печеные, кулебяки, расстегаи, пироги (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками)	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
пицца	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
гамбургер, чизбургер, хот-дог	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
баурсаки, пончики	16 ч	не выше плюс 20
бризоль	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
Гарниры (рис, гречка, макаронные изделия)	12 ч	от плюс 2 до плюс 6
Крупяные продукты:		
биточки, котлеты манные, пшеничные кулинарные изделия	18 ч	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
с кремом на растительных сливках	120 ч	от плюс 2 до плюс 6
со сливочным кремом, с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок	6 ч	от 0 до плюс 2
Торт творожный	24 ч	от плюс 2 до плюс 6
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
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