

**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