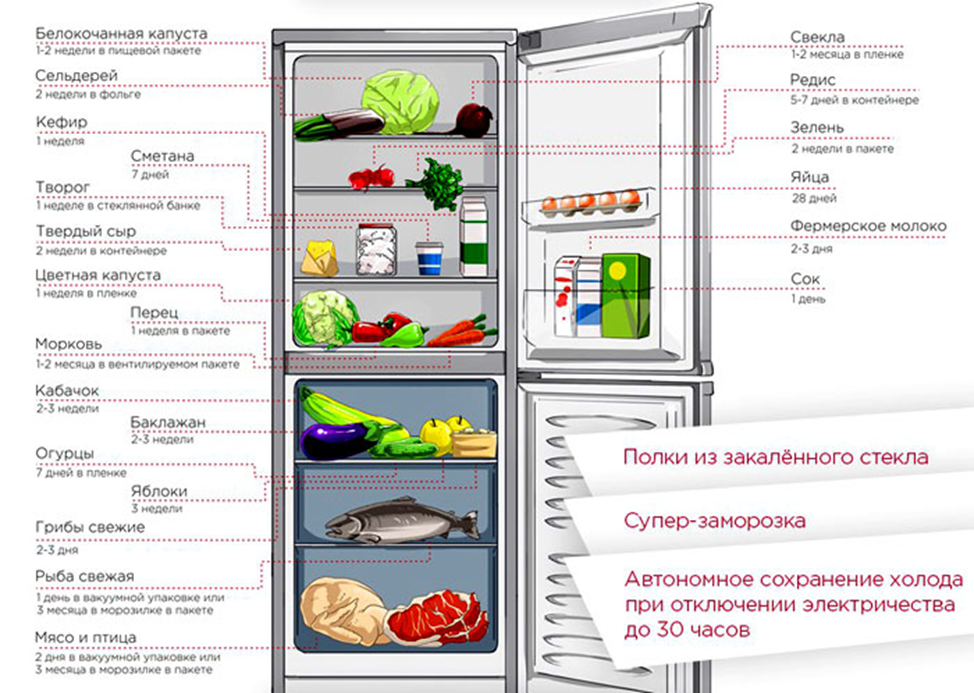
Это интересно!

Сроки хранения продуктов.



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукты** | **Сроки хранения при комнатной температуре** | **Сроки хранения в холодильнике** |
| Бульон (или супы) | 10 часов | 4 дня |
| Фарш свежий | 4-5 часов | 1 день |
| Мясо сырое (стейк, филе, на косточке) свинина, баранина или говядина | 6 часов | до 5 дней |
| Мясо приготовленное | 8 часов | до 3-4 суток |
| Птица сырая (стейк, филе, на косточке) курица, утка, индейка и т.д. | 3 часа | до 2 дней |
| Рыба стейк или филе свежее | 3 часа | 1 день |
| Рыба копчёная, солёная | 1 день | 14 дней |
| Сыр твёрдый и полутвёрдый | 12 часов | 7 - 14 дней |
| Сыр мягкий (плавленный, для бутербродов, рассольный типа моцарелла) | 12 часов | 5 дней |
| Яблоки, лимон, апельсин (твёрдые фрукты) | 7-14 дней | 30 дней |
| Бананы, дыня, арбуз, персик, абрикос, нектарин (мягкие фрукты) | 5 дней | 14 дней |
| Ягоды (вишня, клубника, малина, земляника) | 1-2 дня | до 5 дней |
| Свекла, морковь, картофель, кабачки и др. овощи и корнеплоды | 7 дней | 30 дней |
| Артишоки, спаржа, кукуруза и грибы | 6 часов | 2-3 дня |
| Яйца (не варёные, свежие) | 7 дней | до 90 дней |
| Колбаса копчёная и варено-копчёная | 3 дня | до 20 дней |
| Колбаса варёная | 1 день | 7 дней |
| Сосиски и сардельки | 6 часов | 7 дней |
| Молоко | Не хранят или 1-2 часа | 7 дней |
| Творог | 2-3 часа | 5 дней |
| Сметана и кефир | 2-3 часа | 7 дней |
| Майонез (начатая, но закрытая упаковка) | 24 часа | 45 дней |
| Соки (открытая упаковка) | 6 часов | 4 дня |
| Консервы рыбные (обязательно переложить из жестяной банки в закрытую ёмкость) | 3 часа | 1-2 дня |
| Масло сливочное | 3 часа | 14 дней |
| Чеснок | 12 часов | 2 дня |
| Морковь, картофель, свекла | 12 часов | 1 день |
| Баклажан, лук репчатый | 8 часов | 2 дня |
| Кукуруза, фасоль, бобовые | 1 сутки | 5-7 дней |
| Тыква, кабачок, репа | 8 часов | 3 дней |
| Перец | 8 часов | 2 дней |
| Цветная капуста, брокколи | 12 часов | 3-7 дней |
| Помидоры, огурцы | 12 часов | 1 день |
| Редис, дайкон | 8 часов | 1 день |

**Таблица сроков хранения продуктов питания по СанПин в холодильнике.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые продукты, наименование | Сроки хранения | Часов/ суток |
| Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки | | |
| **Полуфабрикаты мясные бескостные** | | |
| 1. Полуфабрикаты крупнокусковые: |  |  |
| мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки | 2 | суток |
| полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке | 36 | часов |
| 2. Полуфабрикаты мелкокусковые: |  |  |
| бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй) | 36 | часов |
| полуфабрикаты мелкокусковые маринованные, с соусами | 24 | часа |
| 3. Полуфабрикаты мясные рубленые: |  |  |
| формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки) | 24 | часа |
| комбинированные (котлеты мясокартофельные, мясорастительные, мясокапустные, с добавлением соевого белка) | 24 | часа |
| 4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный): |  |  |
| вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями | 24 | часа |
| вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания | 12 | часов |
| 5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) | 36 | часов |
| 6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги) | 24 | часа |
| **Полуфабрикаты из мяса птицы сроки хранения** | | |
| 7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: |  |  |
| мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята табака, бедра, голени, крылья, грудки) | 2 | суток |
| мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные | 24 | часа |
| 8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее | 18 | часов |
| 9. Фарш куриный | 12 | часов |
| 10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы | 24 | часа |
| 11. Наборы для студня, рагу, суповой | 12 | часов |
| **Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов** | | |
| 12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд) | 24 | часа |
| 13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное) | 36 | часов |
| 14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.) | 24 | часа |
| 15. Блюда из мяса |  |  |
| 16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги | 24 | часа |
| 17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая | 24 | часа |
| 18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы | 12 | часов |
| 19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные | 24 | часа |
| 20. Паштеты из печени и/или мяса | 24 | часа |
| **Кулинарные изделия из мяса птицы** | | |
| 21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные | 3 | суток |
| 22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные | 2 | суток |
| 23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром | 12 | часов |
| 24. Пельмени, пироги из мяса птицы | 24 | часа |
| 25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в т. ч. ассорти с мясом убойных животных | 12 | часов |
| 26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов | 24 | часа |
| 27. Яйца вареные | 36 | часов |
| **Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы** | | |
| 28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ: |  |  |
| высшего и первого сорта | 3 | суток |
| второго сорта | 2 | суток |
| 29. Колбасы вареные по ГОСТ в парогазонепроницаемых оболочках: |  |  |
| высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов | 10 | суток |
| первого сорта | 8 | суток |
| второго сорта | 7 | суток |
| 30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТу | 3 | суток |
| 31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках | 7 | суток |
| 32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | 5 | суток |
| 33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме) | 3 | суток |
| 34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | 5 | суток |
| 35. Колбасы ливерные, кровяные | 2 | суток |
| 36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов | 2 | суток |
| 37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.): |  |  |
| высшего сорта | 3 | суток |
| первого сорта | 2 | суток |
| 38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | 5 | суток |
| Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них их сроки хранения | | |
| **Полуфабрикаты рыбные** | | |
| 39. Рыба всех наименований охлажденная | 2 | суток при темпер. 0—(-2) °С |
| 40. Филе рыбное | 24 | часа при темпер. 0—(-2) °С |
| 41. Рыба специальной разделки | 24 | часа при темпер. -2 до +2 °С |
| 42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в т. ч. с мучным компонентом | 24 | часа при темпер. -2 до +2 °С |
| 43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные | 12 | часов |
| **Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой** | | |
| 44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченая, фаршированная | 36 | часов |
| 45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги | 24 | часа |
| 46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения | 2 | суток |
| 47. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски | 24 | часа |
| 48. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная) | 24 | часа |
| **Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки** | | |
| 49. Изделия рубленные из соленой рыбы (паштеты, пасты) | 24 | часа |
| 50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки | 12 | часов |
| 51. Масло селедочное, икорное, крилевое и др. | 24 | часа |
| 52. Масло икорное, крилевое и др. | 24 | часа |
| 53. Раки и креветки вареные | 12 | часов |
| 54. Изделия структурированные («крабовые палочки» и др.) | 2 | суток |
| **Кулинарные икорные продукты** | | |
| 55. Кулинарные изделия с термической обработкой | 2 | суток |
| 56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания | 12 | часов при темпер. от -2 до +2°С |
| 57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре | 2 | суток |
| Сроки хранения молока и молочных продуктов, сыров | | |
| 58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные: |  |  |
| в потребительской таре | 36 | часов |
| во флягах и цистернах | 36 | часов |
| 59. Молоко топленое | 5 | суток |
| 60. Жидкие кисло-молочные продукты\* | 3 | суток |
| 61. Жидкие кисло-молочные продукты, обогащенные бифидобактериями | 3 | суток |
| 62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока | 2 | суток |
| 63. Ряженка | 3 | суток |
| 64. Сметана и продукты на ее основе | 3 | суток |
| 65. Творог и творожные изделия | 3 | суток |
| 66. Творог и творожные изделия термически обработанные | 5 | суток |
| 67. Продукты пастообразные молочные белковые | 3 | суток |
| 68. Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги | 24 | часа |
| 69. Запеканки, пудинги из творога | 2 | суток |
| 70. Сыр домашний | 3 | суток |
| 71.Сыры сливочные | 5 | суток |
| 72. Сыры мягкие и рассольные без созревания | 5 | суток |
| 73. Масло сырное | 2 | суток |
| Продукция детских молочных кухонь | | |
| 74. Кисломолочные продукты: |  |  |
| 74.1.Кефир: |  |  |
| кефир в бутылках | 36 | часов |
| кефир в полимерной таре | 3 | суток |
| другие кисломолочные продукты | 36 | часов |
| 75. Творог детский | 36 | часов |
| 76. Творожные изделия | 24 | часа |
| 77. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное): |  |  |
| в бутылках | 2 | суток |
| в герметичной таре | 10 | суток |
| 78. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе | 36 | часов |
| Сроки хранения овощных продуктов | | |
| **Полуфабрикаты из овощей и зелени** | | |
| 79. Картофель сырой очищенный сульфитированный | 2 | суток |
| 80. Капуста свежая зачищенная | 12 | часов |
| 81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные | 24 | часа |
| 82. Редис, редька обработанные, нарезанные | 12 | часов |
| 83. Петрушка, сельдерей обработанные | 24 | часа |
| 84. Лук зеленый обработанный | 18 | часов |
| 85. Укроп обработанный | 18 | часов |
| **Кулинарные изделия** | | |
| 86. Салаты из сырых овощей и фруктов: |  |  |
| без заправки | 18 | часов |
| с заправками (майонез, соусы) | 12 | часов |
| 87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц, и т. д.: |  |  |
| без заправки | 18 | часов |
| с заправками (майонез, соусы) | 6 | часов |
| 88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей | 36 | часов |
| 89. Салаты и винегреты из вареных овощей: |  |  |
| без заправки и добавления соленых овощей | 18 | часов |
| с заправками (майонез, соусы) | 12 | часов |
| 90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей | 24 | часа |
| 91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей: |  |  |
| салаты без заправки | 18 | часов |
| салаты с заправками (майонез, соусы) | 12 | часов |
| 92. Гарниры: |  |  |
| рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное | 12 | часов |
| овощи тушеные | 18 | часов |
| картофель отварной, жареный | 18 | часов |
| 93. Соусы и заправки для вторых блюд | 2 | суток |
| Кондитерские и хлебобулочные изделия | | |
| **Полуфабрикаты тестовые** | | |
| 94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий | 9 | часов |
| 95. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий | 24 | часа |
| 96. Тесто песочное для тортов и пирожных | 36 | часов |
| **Кулинарные изделия** | | |
| 97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста: |  |  |
| с творогом | 24 | часа |
| с повидлом и фруктовыми начинками | 24 | часа |
| 98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками] | 24 | часа |
| 99. Биточки (котлеты) манные, пшенные | 18 | часов |
| **Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки** | | |
| 100. Торты и пирожные: |  |  |
| торт без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной | 3 | суток |
| пирожное «Картошка» | 36 | часов |
| торт с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожносливочной начинкой | 18 | часов |
| 101. Рулеты бисквитные: |  |  |
| рулет с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком | 36 | часов |
| рулет с творогом | 24 | часа |
| 102. Желе, муссы | 24 | часа |
| 103. Кремы | 24 | часа |
| 104. Сливки взбитые | 6 | часов |
| 105. Квасы, вырабатываемые промышленностью: |  |  |
| квас хлебный непастеризованный | 2 | суток |
| квас «Московский» | 3 | суток |
| 106. Соки из фруктов и овощей свежеотжатые | 2 | суток |

**Таблица сроков хранения овощей, фруктов и зелени**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Зелень, овощи, фрукты | Где хранить | Как хранить, в чем хранить | Срок хранения |
| Сроки хранения зелени | | | |
| Базилик | Кухонный шкаф | Стебли в воде, листья в пластике | 1 неделя |
| Зеленый лук | Полка холодильника | В пластиковой упаковке | 5 дней |
| Кинза | Полка холодильника | Стебли в воде, листья в пластике | 1 неделя |
| Петрушка | Полка холодильника | Стебли в воде, листья в пластике | 1 неделя |
| Розмарин / Тимьян | Полка холодильника | В пластиковой упаковке | 2 недели |
| Руккола | Полка холодильника | В пластиковой упаковке | 10 дней |
| Укроп | Полка холодильника | В пластиковой упаковке | 2 недели |
| Сроки хранения фруктов | | | |
| Яблоко | Ящик холодильника | Без упаковки | 3 недели |
| Авокадо | Полка холодильника | Без упаковки | 4 дня |
| Авокадо (половинка) | Полка холодильника | В пластиковой упаковке | 1 день |
| Банан | Кухонный шкаф | Без упаковки | 3 дня |
| Банан  (половинка) | Полка холодильника | В фольге | 1-2 дня |
| Ягоды | Ящик холодильника | Без упаковки, в контейнере | 3-5 дня |
| Цитрусовые | — | Без упаковки | 2 недели |
| Цитрусовые  (половинка) | — | В пластиковой упаковке | 2-3 дня |
| Виноград | Полка холодильника | В кульке с отверстиями | 1-2 недели |
| Дыня | Кухонный шкаф | Без упаковки | 5 дней |
| Дыня (половина) | Полка холодильника | В пластиковой упаковке | 7-10 дней |
| Персик / слива | Кухонный шкаф, спелые в холодильнике | Без упаковки | 5 дней |
| Груша | Кухонный шкаф | Без упаковки | 4 дня |
| Сроки хранения овощей | | | |
| Спаржа | Полка холодильника | В пластиковой упаковке корнями в воду | 4 дня |
| Свекла | Полка холодильника | В пластиковой упаковке | 2 недели |
| Перец | Полка холодильника | В пластиковой упаковке | 1 неделя |
| Помидор | Кухонный шкаф | Без упаковки, в контейнере | 5 дней |
| Брокколи | Ящик холодильника | В пластиковой упаковке | 5 дней |
| Капуста | Ящик холодильника | В пластиковой упаковке | 2 недели |
| Морковь | Ящик холодильника | В пластиковой упаковке | 3 недели |
| Цветная капуста | Ящик холодильника | В пластиковой упаковке | 5 дней |
| Сельдерей | Ящик холодильника | В фольге | 2 недели |
| Огурец | Ящик холодильника | В пластиковой упаковке | 1 неделя |
| Листовые овощи | Ящик холодильника | В пластиковой упаковке с бумажным полотенцем | 1 неделя |
| Чеснок | Кладовая | Без упаковки | 2 месяца |
| Зеленая фасоль | Ящик холодильника | В пластиковой упаковке | 1 неделя |
| Салат-латук | Ящик холодильника | В пластиковой упаковке с бумажным полотенцем | 5 дней |
| Грибы | Ящик холодильника | Бумажный пакет | 3 дня |
| Лук | Темная кладовая | Без упаковки | 1-2 месяца |
| Лук (половинка) | Ящик холодильника | В пластиковой упаковке | 3-5 дней |
| Пастернак | Ящик холодильника | В пластиковой упаковке | 2 недели |
| Редис | Полка холодильника | Бумажный пакет | 2 недели |
| Картофель | Темная кладовая | В пластиковой упаковке | 1-2 месяца |
| Летняя тыква | Ящик холодильника | В пластиковой упаковке | 5 дней |
| Зимняя тыква | Темная кладовая | Пластиковый контейнер | 1 месяц |
| Тыква (половина) | Ящик холодильника | В фольге | 2-3 недели |
| Зеленый салат | Ящик холодильника | Пластиковый контейнер | 10 дней |

**Сроки годности НОВОГОДНЕГО СТОЛА.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Новогоднее блюдо | Срок годности | Комментарий |
| Селедка под шубой | 12 часов | доесть 1 января до обеда |
| Жареное мясо (свинина, говядина) | 36 часов | доесть до обеда 2 января |
| Холодец | 12 часов | доесть утром 1 января |
| Копченая курица | 72 часа | доесть до вечера 3 января |
| Горячее из птицы | 48 часов | доесть 2 января до ужина |
| Рыба (жареная, тушеная, печеная) | 36 часов | доесть до обеда 2 января |
| Заливная рыба | 24 часа | доесть 1 января до ужина |
| Салаты (оливье, винегрет) заправленные соусом | 12 часов | доесть 1 января до обеда |
| Салаты (оливье, винегрет) не заправленные соусом | 18 часов | доесть 1 января до ужина |
| Котлеты, плов, паштет | 24 часа | доесть 1 января |
| Икра красная (во вскрытой банке) | 5 суток | доесть до вечера 5 января |
| Соленья (в открытой банке) | 36 часов | доесть до обеда 3 января |
| Второе блюда из мяса с овощами | 18 часов | доесть 1 января до ужина |
| Соленая рыбы (красная, селедка) | 48 часов | доесть до вечера 2 января |
| СОК (во вскрытой упаковке) | 48 часов | допить до вечера 2 января |
| ТОРТ (разрезанный) | 18 часов | доесть 1 января до ужина |

Основной источник информации:  Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324—03