

Сроки годности готовых блюд на предприятии общественного питания.

Продукцию общественного питания реализуют:

- в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте;
- методом самообслуживания (через раздаточные линии, "шведский стол", "салат-бар" и др.), через официантов и барменов;
- а вынос и на вывоз по заказам потребителей, в том числе с доставкой на дом, к рабочим местам, местам обучения и др.;
- через магазины (отделы) кулинарии и столы заказов по месту изготовления;
- вне предприятия (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкокоричной сети, в других предприятиях общественного питания, при выездном обслуживании);
- через розничную торговую сеть.

Продукция общественного питания изготавливается в таком количестве и такими партиями (в том числе по индивидуальным заказам потребителей), чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные действующими санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".

При реализации продукции общественного питания в зале предприятия общественного питания должна использоваться чистая, сухая посуда и приборы, в том числе одноразовые. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используется потребительская тара.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 град. С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 град. С, холодные супы, напитки – не выше 14 град. С.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч. с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Не допускается заправка соусами салатной продукции, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке.

Холодные блюда, закуски и напитки должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, "салат-бары", которые пополняют продукцией по мере ее реализации. Срок реализации холодных блюд в охлажденном состоянии должен быть не более 1 часа с момента их изготовления и заправки.

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01, продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемую вне организации общественного питания по заказам потребителей и в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывают в потребительскую одноразовую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Сервировку и порционирование блюд должен осуществлять персонал с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

В соответствии с гигиеническими требованиями (СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов") установлены сроки хранения готовых кулинарных блюд, при соблюдении которых будет гарантировано безопасное питание.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ, СРОКИ ГОДНОСТИ ГОТОВЫХ БЛЮД ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ (4 +/- 2) ГРАД. С

Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд) – срок годности 24 часа.

Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное) – срок годности 36 часов.

Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.) – срок годности 24 часа.

Блюда из мяса: Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги – срок годности 24 часа.

Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая – срок годности 24 часа.

Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы – срок годности 12 часов.

Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные – срок годности 48 часов.

Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром – срок годности 12 часов.

Пельмени, пироги из мяса птицы – срок годности 24 часа.

Яйца вареные – срок годности 36 часов.

Салаты из сырых овощей и фруктов:

- без заправки – срок годности 18 часов;

- с заправками (майонез, соусы) – срок годности 12 часов.

Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.:

- без заправки – срок годности 18 часов;

- с заправками (майонез, соусы) – срок годности 6 часов.

Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей – срок годности 36 часов.

Салаты и винегреты из вареных овощей:

- без заправки и добавления соленых овощей – срок годности 18 часов;

- с заправками (майонез, соусы) – срок годности 12 часов.

Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей – срок годности 24 часа.

Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:

- без заправки – срок годности 18 часов;

- с заправками (майонез, соусы) – срок годности 12 часов.

Гарниры:

- рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное – срок годности 12 часов;

- овощи тушеные – срок годности 18 часов;

- картофель отварной, жареный – срок годности 18 часов.

Соусы и заправки для вторых блюд – срок годности 48 часов.

Приятного аппетита и будьте здоровы!

Специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии в г. Новочебоксарск Корнякова Ксения Евгеньевна.