

## **О сроках годности готовых блюд на предприятии общественного питания**

Роспотребнадзор напоминает, что санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» определены сроки годности кулинарной продукции, вырабатываемой, в том числе, в предприятиях общественного питания. Сроки годности пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной документации, должны быть обоснованы результатами лабораторных исследований, выполненных в аккредитованных лабораториях. При нарушении условий хранения и сроков годности в пищевых продуктах начинается активный рост микрофлоры, что может привести к возникновению пищевых отравлений. Вся кулинарная продукция должна храниться при температуре +2-+6 °С, а вот сроки годности у кулинарной продукции различные. Так, кулинарные изделия и готовые блюда из мяса и мясопродуктов, рыбы могут храниться в течении 24 часов, срок годности желированных продуктов не должен превышать 12 часов, отварных яиц 36 часов. Салаты, особенно заправленные майонезом, очень хорошая питательная среда для роста микроорганизмов, потому и сроки годности у такой продукции меньше: салаты из сырых овощей хранятся 6 часов, а из вареных овощей, с мясом, рыбой, яйцами – не более 12 часов.

Торты и пирожные можно использовать в течении срока годности указанного на этикетке производителя. В соответствии с санитарными правилами в предприятиях общественного питания запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке);
- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;
- мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
- соусы; омлеты;
- картофельное пюре, отварные макароны;
- напитки собственного производства.

В исключительных случаях, с обязательной отметкой, оставшуюся пищу необходимо охладить и хранить при температуре 4 +/- 2°С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пища дегустируется, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или жарочном шкафу) с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать одного часа. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня. Для профилактики инфекционных заболеваний в меню предприятий общественного питания, обслуживающих группы населения в домах отдыха, санаториях и др. не допускается включение одного и того же блюда в течении дня и на следующий день.