

## 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. 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. 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 течение 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 течение 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 течение дня и на следующий день.

При реализации температура горячих блюд (супов, соусов, напитков) должна быть не менее 75 °С, блюд и гарниров - не менее 65 °С, холодных супов и напитков - не более 14 °С.

Холодные блюда, закуски и напитки должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, "салат-бары", которые пополняют продукцией по мере ее реализации (распространенные прилавки и расположение блюд на льду не соответствует санитарным требованиям).

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