

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  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$  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.