

Приложение №2  
К Федеральному закону "Санитарно-  
эпидемиологические требования безопас-  
ности и пищевой ценности пищевых  
продуктов"

**Условия, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся  
продуктов при температуре  $(4 \pm 2)^{\circ}\text{C}^1$**

Наименование продукции	Срок годно- сти, ч/сут	примеча- ния
1	2	3
<b>Мясо и мясопродукты; Птица, яйца и продукты их переработки</b>		
<b>Полуфабрикаты мясные бескостные</b>		
1. Полуфабрикаты крупнокусковые: - мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; го- вядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки	48	
- полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натураль- ная из баранины и свинины, шницель) в панировке	36	
2. Полуфабрикаты мелкокусковые: - бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без со- усов и специй) - маринованные, с соусами	36 24	
3. Полуфабрикаты мясные рубленые - формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки) - комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо- растительные, мясо-капустные, с добавлением соевого бел- ка)	24 24	
4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный) - вырабатываемые мясоперерабатывающими пред- приятиями - вырабатываемые предприятиями торговли и обще- ственного питания	24 12	
5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	36	
6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)	24	

<sup>1</sup> Кроме п.п. 39-42, 56

<b>Полуфабрикаты из мяса птицы</b>		
7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:		

1	2	3
- мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята-табака, бедра, голени, крылья, грудки)	48	
- мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	24	
8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее	18	
9. Фарш куриный	12	
10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	24	
11. Наборы для студня, рагу, суповой	12	
<b>Кулинарные изделия – блюда готовые из мяса и мясопродуктов</b>		
12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)	24	
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	
14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.)	24	
15. Блюда из мяса		
16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24	
17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая	24	
18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы	12	
19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные	24	
20. Паштеты из печени и/или мяса.	24	
<b>Кулинарные изделия из мяса птицы</b>		
21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	
22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные	48	
23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром	12	
24. Пельмени, пироги из мяса птицы	24	
25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студин, холодцы, в том числе ассорти с мясом убойных животных	12	
26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24	
27. Яйца вареные	36	
<b>Колбасные изделия из мяса всех видов убойных</b>		

<b>животных, птицы.</b>		
28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ - высшего и первого сорта	72	
1	2	3
- второго сорта	48	
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, вырабаты- ваемые по ГОСТ	72	
31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках	7	Суток
32.Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упа- кованные под вакуумом, в условиях модифицированной ат- мосферы	5	Суток
33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме)	72	
34. Продукты мясные вареные. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	Суток
35. Колбасы ливерные, кровяные	48	
36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением суб- продуктов	48	
37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.) - высшего сорта	72	
- первого сорта	48	
38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	Суток
<b>Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них</b>		
<b>Полуфабрикаты рыбные</b>		
39. Рыба всех наименований охлажденная	48	0– (-2)°C
40. Филе рыбное	24	0– (-2)°C
41. Рыба специальной разделки	24	от –2 до +2°C
42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	24	от –2 до +2°C
43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные	12	
<b>Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой</b>		
44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченая, фаршированная	36	
45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели,	24	

фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги		
46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	
48. Многокомпонентные изделия –солянки, пловы, закуски	24	
49. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)	24	
<b>Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки</b>		
50. Изделия рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24	
51. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12	
52. Масло селечное, икорное, крейлевое и др.	24	
53. Раки и креветки вареные	12	
54. Изделия структурированные («крабовые палочки» и др)	48	
<b>Кулинарные икорные продукты</b>		
55. Кулинарные изделия с термической обработкой	48	
56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12	от -2 до +2°
57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	48	
<b>Молоко и молочные продукты<sup>2</sup>, сыры</b>		
58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные:		
- в потребительской таре	36	
- во флягах и цистернах	36	
59. Молоко топленое	5	Суток
60. Жидкие кисломолочные продукты <sup>2</sup>	72	
61. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями	72	
62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48	
63. Ряженка	72	
64. Сметана и продукты на ее основе	72	
65. Творог и творожные изделия	72	
66. Творог и творожные изделия термически обработанные	5	Суток
67. Продукты пастообразные молочные белковые	72	
68. Блюда из творога – вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	
69. Запеканки, пудинги из творога	48	
70. Сыр домашний	72	
71. Сыры сливочные	5	Суток
72. Сыры мягкие и рассольные без созревания:	5	Суток
73. Масло сырное	48	
<b>Продукция детских молочных кухонь<sup>3</sup></b>		

<sup>2</sup> сроки годности и условия хранения стерилизованных, УВТ-обработанных и термизированных после фасовки продуктов данных групп указываются в нормативных и технических документах на конкретные виды продукции

<sup>3</sup> сроки годности конкретных видов продукции устанавливаются в соответствии с «Технологической инструкцией по приготовлению детских и лечебно-профилактических продуктов на молочных кухнях и специализированных участках» (согл. 28.04.98 № 1100/893-98-115)

74. Кисломолочные продукты:		
74.1. Кефир:		
- в бутылках	36	
- в полимерной таре	72	
- другие кисломолочные продукты	36	
75. Творог детский	36	
76. Творожные изделия	24	
77. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное)		
- в бутылках	48	
- в герметичной таре	10	Суток
78. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе	36	
<b>Овощные продукты</b>		
<b>Полуфабрикаты из овощей и зелени</b>		
79. Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	
80. Капуста свежая зачищенная	12	
81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	
82. Редис, редька обработанные, нарезанные	12	
83 Петрушка, сельдерей обработанные	24	
84. Лук зеленый обработанный	18	
85. Укроп обработанный	18	
<b>Кулинарные изделия</b>		
86. Салаты из сырых овощей и фруктов	18	
- без заправки		
- с заправками (майонез, соусы)	12	
87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц, и т.д.	18	
- без заправки		
- с заправками (майонез, соусы)	6	
88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	
89. Салаты и винегреты из вареных овощей	18	
- без заправки и добавления соленых овощей		
- с заправками (майонез, соусы)	12	
90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	
91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей		
- без заправки	18	
- с заправками (майонез, соусы)	12	
92. Гарниры		
- рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное	12	
- овощи тушеные	18	
- картофель отварной, жареный	18	
92. Соусы и заправки для вторых блюд	48	
<b>Кондитерские и хлебобулочные изделия</b>		

<b>Полуфабрикаты тестовые</b>		
93. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	
94. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий	24	
95. Тесто песочное для тортов и пирожных	36	
<b>Кулинарные изделия</b>		
96. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
1	2	3
-с творогом	24	
- с повидлом и фруктовыми начинками	24	
97. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками)	24	
98. Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	
<b>МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, СЛАДКИЕ БЛЮДА, НАПИТКИ</b>		
99. Торты и пирожные:		
- без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной,	72	
- пирожное «Картошка»	36	
- с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой	18	
100. Рулеты бисквитные:		
С начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком	36	
с творогом	24	
101. Желе, муссы	24	
102. Кремы	24	
103. Сливки взбитые	6	
104. Квасы, вырабатываемые промышленностью:		
- квас хлебный непастеризованный	48	
- квас «Московский»	72	
105. Соки фруктовые и овощные свежееотжатые	48	