

### Тез бұзылатын тамақ өнімдерін ( $4 \pm 2$ ) Цельсий градусқа (бұдан әрі $-^{\circ}\text{C}$ ) температурада сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдері

№	Тамақ өнімдерінің атауы	жарамдылық мерзімі, артық емес	сағат (тәулік)
<b>Ет және ет өнімдері. Құс, жұмыртқа және оларды қайта өңдеу өнімдері</b>			
	Сүйексіз еттен жасалған жартылай фабрикаттар (сойылатын жануарлардың етінен, оның ішінде сиыр етінен, шошқа етінен, қой етінен, ешкі етінен, жылқы етінен, түйе етінен, үй қоянынан жасалған)		
1	Ірі кесекті жартылай фабрикаттар:		
	өлшеп- салынған ет, порциялық жартылай фабрикаттар (оның ішінде ою, табиғи бифштекс, лангет, антрекот, ромштекс, сиыр еті, қой еті, үрмелі шошқа еті, эскалоп, шницель)	48 (вакуумда және газ ортасымен - 10 тәулік)	сағат
	нан ұнтағындағы порциялық жартылай фабрикаттар (оның ішінде ромштекс, қой еті мен шошқа етінен жасалған табиғи котлет, шницель)	36 (вакуумда және газ ортасымен - 10 тәулік)	сағат
2	Ұсақ кесекті жартылай фабрикаттар:		
	бефстроганов, азу, қуыру, гуляш, бұқтыруға арналған сиыр еті, кәуап еті, ерекше қуыру, ассорти еті (тұздықтар мен дәмдеуіштерсіз)	36 (вакуумда және газ ортасымен - 10 тәулік)	сағат
	маринадталған (оның ішінде кәуап жартылай фабрикатты), тұздығы бар	24	сағат
3	Туралған еттен жасалған жартылай фабрикаттар:		
	пішінделген, оның ішінде сыртына жағылған, туралған еттен жасалған (голубцы, кәді)	24 (вакуумда және газ ортасымен - 10 тәулік)	сағат
	аралас (ет-картоп, ет-өсімдік, ет-қырыққабат котлеттері, соя ақуызы қосылған)	24 (вакуумда және газ ортасымен - 10 тәулік)	сағат
	мұздатылған	30	тәулік минус 18 оС жоғары емес температурада
4	Ұлттық өнімдер (жартылай фабрикаттар):		

	салқындатылған (оның ішінде шұжық, қазы, қарта, жал, жая, қабырға)	48 (вакуумда және газ ортасымен - 25 тәулік	сағат
	мұздатылған (оның ішінде шұжық, қазы, қарта, қабырға)	30	тәулік минус 18 оС жоғары емес температурада
5	Сойылған малдың етінен тартылған еттер (оның ішінде сиыр, шошқа еті, аралас):		
	салқындатылған, сауда және қоғамдық тамақтану объектілері шығаратын	12	сағат
	мұздатылған	10	тәулік минус 18 оС жоғары емес температурада
6	Ет-сүйек жартылай фабрикаттары (ірі кесекті, порциялық, ұсақ кесекті)	36	сағат
7	Сойылған жануарлардың субөнімдері (бауыр, бүйрек, тіл, жүрек, ми)		
	салқындатылған	24	сағат
	мұздатылған	30	тәулік минус 18 оС жоғары емес температурада
	Құс етінен жасалған жартылай фабрикаттар		
8	Табиғи жартылай фабрикаттар құс етінен:		
	нансыз сүйексіз ет және сүйек	48	сағат
	ет пен сүйек, сүйексіз, нанға, дәмдеуіштермен, тұздықпен, маринадталған	24	сағат
9	Құс етінен жартылай фабрикаттар, ұсақталған, ұнтақталған және онсыз	18	сағат
	Ұсақталған, ұнтақталған және вакуумдағы және газ ортасы бар құс етінен жартылай фабрикаттар	10	тәулік минус 12 оС-тан жоғары емес температурада
10	Ұсақталған тауық	12	сағат
11	Қосымша өнімдер, құс етінен алынған субөнімдерден алынған жартылай фабрикаттар	24	сағат
12	Желе, қайнатпа, сорпаға арналған жиынтықтар	12	сағат
	Аспаздық өнімдер - ет пен ет өнімдерінен дайындалған тағамдар		
13	Қайнатылған ет (салқын тағамдарға арналған; бірінші және екінші тағамға арналған бөліктерге кесілген ірі кесектер)	24	сағат
14	Пісірілген қуырылған бұқтырылған ет (сиыр, қой, шошқа еті, жылқы еті, салқын ыдысқа	36	сағат

	арналған қоянның қуырылған еті; қой еті, шошқа еті, жылқы еті, үлкен бөлікке қуырылған қоян еті, екінші тағамға арналған бөліктерге кесілген, туралған ет)		
15	Қуырылған тартылған ет өнімдері (котлеттерді, стейктерді, фрикаделькаларды, шницельдерді қоса алғанда)	24	сағат
<b>Ет тағамдары</b>			
16	Палау, тұшпара, манты, беляши, құймақ, пирогтар	24	сағат
17	Гамбургерлер, чизбургерлер, дайын бутербродтар, дайын пицца, хот-дог	24	сағат
18	Желеден жасалған ет өнімдері: құйылатын, көк, желе, холодец	12	сағат
19	Қуырылған (бауырды қоса алғанда) қайнатылған ет өнімдері (тіл, желін, жүрек, бүйрек, ми).	24	сағат
20	Бауыр және (немесе) ет паштеттері	24	сағат
	Құс етінен жасалған аспаздық өнімдер		
21	Ысталған, ысталған және ысталған қайнатылған құс ұшаларының ұшалары мен бөліктері	72	сағат
22	Қуырылған, қайнатылған, бұқтырылған құс етінің дайын тағамдары	48	сағат
23	Тұздықтармен және (немесе) гарнирмен бірге құс етінің тартылған етінен жасалған тағамдар	12	сағат
24	Тұшпара, құс бәліштері	24	сағат
25	Желдетілген құс өнімдері: сойылған малдан алынған ассортимен қоса, желе, желе, желе	12	сағат
26	Үй құстары мен ішкі паштеттер	24	сағат
27	Пісірілген жұмыртқа	36	сағат
28	Омлет	12	сағат
<b>Балық өнімдері (оның ішінде балықтар, судағы омыртқасыздар, судағы сүтқоректілер және басқа су жануарлары, сондай-ақ олардан алынған өнімдерді қоса, балдырлар)</b>			
<b>Балықтың жартылай фабрикаттары</b>			
29	Балықтың барлық түрлері, салқындатылған	48	сағат 0-ден минус 2 оС-қа дейін температурада
30	Балық филесі	24	сағат 0-ден минус 2 оС-қа дейін температурада
31	Арнайы кесілген балық	24	сағат минус 2 оС-тан плюс 2 оС-қа дейін

			температурада
32	Ұн құрамы бар өнімдерді қоса алғанда, ұсақталған балық тағамдары, құйылған ұсақталған өнімдер	24	сағат минус 2 оС-тан плюс 2 оС-қа дейін температурада
33	Шаян тәрізділер, екіжақты моллюскалар, тірі, салқындатылған	12	сағат
<b>Термиялық өңделген балықтың аспаздық өнімдері</b>			
34	Пісірілген, бұқтырылған, қуырылған, бұқтырылған, пісірілген, толтырылған балық	36	сағат
35	Балық котлетінен жасалған тағамдар (котлеттер, црази, шницельдер, фрикаделькалар, варениктер), пісірілген өнімдер, пирогтар	24	сағат
36	Балықтың барлық түрлері және ыстық ысталған орама	48	сағат
37	Көп компонентті өнімдер - ходжеподж, палау, тағамдар	24	сағат
38	Желе өнімдері (желе, мүйіз, желе балық)	24	сағат
<b>Термиялық өңдеусіз балықтың аспаздық өнімдері</b>			
39	Туралған тұздалған балық өнімдері (паштет, макарон)	24	сағат
40	Балық пен теңіз өнімдерінен жасалған салаттар, таңғышсыз	12	сағат
41	Барлық түрдегі балық және уылдырық майлары (майшабақ пен крилл майларын қоса)	24	сағат
42	Пісірілген шаяндар мен асшаяндар	12	сағат
43	Құрылымдық өнімдер ("краб таяқшаларын" қоса алғанда)	48	сағат
<b>Аспаздық уылдырық өнімдері</b>			
44	Термиялық өңдеумен жасалған аспаздық уылдырықтан жасалған балық өнімдері	48	сағат
45	Араластырғаннан кейін термиялық өңдеусіз көп компонентті тағамдар	12	сағат минус 2 оС-тан плюс 2оС-қа дейін температурада
46	Полимерлі тұтынушылық орамдағы балық пасталары	48	сағат
<b>Сүт өнімдерінен жасалған аспаздық өнімдер</b>			
47	Сүзбелік тағамдар - тұшпара, сүзбеден жасалған құймақ, сүзбе салмасы, пирогтар	24	сағат
48	Пісірмелер, сүзбе пудингтері	48	сағат
<b>Балаларға арналған сүт тағамдары **</b>			
49	Сүт қышқылы өнімі:		

49.1	Айран:		
	бөтелкелерде	36	сағат
	полимерлі қаптамада	72	сағат
49.2	Сүтқышқылы өнімі, айранды қоспағанда	36	сағат
50	Қрем, ботқа	24	сағат
51	Балаларға арналған сүзбе	36	сағат
52	Сүзбе өнімдері	24	сағат
53	Балаларға арналған сүт асханаларының зарарсыздандырылған өнімдері (бейімделген сүт қоспалары, зарарсыздандырылған сүт):		
	бөтелкелерде	48	сағат
	мөрмен оралған	10	күндер
54	Ашыған соя немесе сүтсіз негізде емдік-профилактикалық тамақтануға арналған өнімдер	36	сағат
	Көкөніс өнімдері		
	Көкөністер мен шөптерден жартылай фабрикалар		
55	Асқабақтың қабығынан тазартылған шикі тазартылған картоп	48	сағат
56	Балғын қырыққабат	12	сағат
57	Сәбіз, қызылша, тазартылған шикі пияз	24	сағат
58	Шалғам, өңделген шалғам, туралған	12	сағат
59	Ақжелкен, балдыркөк өңделген	24	сағат
60	Өңделген жасыл пияз	18	сағат
61	Өңделген аскөк	18	сағат
62	Өңделген көк шөптер (эстрагон, пасник, квич, райхан (рейхан))	6	сағат
63	Жасыл желектің тамыры	12	сағат
	<b>Аспаздық өнімдер</b>		
64	Шикі көкөністер мен жемістерден жасалған салаттар:		
	тұздықсыз	18	сағат
	тұздықтармен (майонез, соустар)	12	сағат
65	Шикі көкөніс салаттары (оның ішінде көкөністер, жұмыртқа консервілері қосылған):		
	тұздықтамай	18	сағат

	тұздықтармен (майонез, соустар)	6	сағат
66	Маринадталған, маринадталған, маринадталған көкөністерден жасалған салаттар	36	сағат
67	Сірке суы бар ащы салаттар	24	сағат 0-ден плюс 4 оС-ге дейін температурада
68	Пісірілген көкөніс салаттары және винегрет:		
	тұздалған көкөністерді киіндірмей және қоспасыз	18	сағат
	тұздықтармен (майонез, тұздықтар)	12	сағат
69	Қайнатылған, бұқтырылған, қуырылған көкөністерден жасалған тағамдар	24	сағат
70	Ет, құс еті, балық, ысталған ет қосылған салаттар:		
	тұздықтамай	18	сағат
	тұздықтармен (майонез, тұздықтар)	12	сағат
71	Саңырауқұлақтар:		
	жаңа қуырылған	12	сағат
	маймен тұздалған, тұздалған	12	сағат
72	Гарнирлер:		
	қайнатылған күріш, пісірілген макарон, қайнатылған қарақұмық, картоп пюресі	12	сағат
	бұқтырылған көкөністер	18	сағат
	қайнатылған картоп, қуырылған	он сегіз	сағат
	қызылша, қабығынан тазартылған сәбіз	24	сағат
73	Пісірілген көкөністер:		
	тазартылмаған	6	сағат
	аршылған ұсақталған	12	сағат
74	Негізгі тағамдарға арналған тұздықтар мен тұздықтар	48	сағат
	<b>Кондитерлік және нан-тоқаш өнімдері **</b>		

	Ұннан жасалған жартылай фабрикаттар (қамыр)		
75	Ұн өнімдеріне арналған ашытқы қамыры (оның ішінде пісірілген және қуырылған пирогтар, пирогтарға арналған)	тоғыз	сағат
76	Ұн өнімдеріне арналған жаңа піскен тоқаш (торттарды, тоқаштарды қосқанда)	24	сағат
77	Торттар мен тоқаштарға арналған қамыр	36	сағат
	Аспаздық өнімдер		
78	Ашытқы қамырынан ірімшік, шырындар, жартылай ашылған пирогтар:		
	сүзбе қосылған	24	сағат
	тосап пен жеміс салмасы бар	24	сағат
79	Чебуректер, бәліштер, ас пирогтары, қуырылған, пісірілген, пирогтар, (түрлі толтырғыштар, оның ішінде ет, жұмыртқа, сүзбе, қырыққабат, бауыр қосылған)	24	сағат
80	Ірімшік таяқшалары	48	сағат
81	Бауырсақ, пончик	16	сағат плюс 20 оС жоғары емес температурада
82	Бризол	12	сағат
83	Дәнді дақылдардан жасалған аспаздық өнімдер:		
	фрикаделькалар (котлеттер) жарма, тары	18	сағат
	жарма кәстрөлі, күріш, сүзбе қосылған күріш	12	сағат
	сүт пудингі, күріш, сүзбе қосылған жарма	24	сағат
	<b>Ұннан жасалған кондитерлік өнімдер, тәтті тағамдар, сусындар</b>		
84	Торттар, тоқаштар және тоқаштар	**	
85	Желе, самбука, мусс	24	сағат
86	Кремдер	24	сағат
87	Көпіршітілген кілегей	6	сағат
88	Сусындар:		
	Қоғамдық тамақтану объектілерінде дайындалатын алкогольсіз сусындар	48	сағат
	Қоғамдық тамақтану объектілерінде дайындалатын, астық және жарманың негізінде жасалатын ашытылған ұлттық сусындар **	48	сағат

89	Жаңа сығылған жеміс-көкөніс шырындары	48	сағат
----	---------------------------------------	----	-------

Ескертпе:

\* 3, 4, 5, 7, 9, 29, 30, 31, 32, 45, 67, 81-тармақтардан басқа.

\*\* Тамақ өнімдерінің нақты түрлерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттары стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарға және (немесе) өнімнің нақты түрлеріне арналған техникалық құжаттамаға сәйкес және осы Санитариялық қағидалардың 152-тармағына сәйкес айқындалады.