

Красноярский Роспотребнадзор рассказал о сроках хранения блюд в заведениях общепита

Специалисты Роспотребнадзора по Красноярскому краю рассказали о сроках хранения разнообразных блюд в заведениях общественного питания (рестораны, кафе и прочие), установленных действующими санитарно-эпидемиологическими правилами.

Блюда на горячей плите и в емкостях с подогревом для «шведского стола» необходимо реализовывать в течение трех часов с момента их изготовления и расфасовки. На реализацию холодных блюд в охлажденном состоянии времени дают еще меньше – не больше одного часа с момента их изготовления и заправки.

С салатами все несколько сложнее. Оптимальная температура для их хранения – +2°C. Сроки при этой температуре отличаются в зависимости от используемых продуктов:

Салаты без заправки можно хранить 18 часов, заправленные соусами или майонезом – 12 часов.

Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и прочего могут храниться 18 часов и шесть часов, если их заправить.

Салатам из маринованных, соленных, квашеных овощей отведено 36 часов.

Винегреты без заправки продержатся 18 часов и 12 часов с заправкой.

Блюда, приготовленные из вареных, тушеных, жареных овощей, разрешается хранить 24 часа.

Салаты с мясом, птицей, рыбой и копченостями – 18 часов без заправки и 12 часов с заправкой.

Гарниры вроде отварного риса, макарон и картофельного пюре можно хранить 12 часов, столько же отварной и жареный картофель. С тушеными овощами можно подождать немного дольше – 18 часов.

Дольше всего хранить разрешено соусы и заправки для вторых блюд – 48 часов.

Если потребитель сомневается в качестве продуктов, он имеет право отказаться от покупки и оставить жалобу в соответствующей книге, которая должна быть в заведении. Кроме того, потребитель может пожаловать в Управление Роспотребнадзора по телефону 226-89-50.

Автор: Марк Яковлев © Babr24.com ОБЩЕСТВО, КРАСНОЯРСК 5592 07.01.2020, 15:30

URL: <https://babr24.com/?ADE=196334> Bytes: 1897 / 1771 [Версия для печати](#) [Скачать PDF](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Вайбер](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Красноярском крае и Хакасии:
krasyar.babr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@bab24_link_bot](https://t.me/bab24_link_bot)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](https://t.me/bur24_link_bot)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/babrobot_bot)
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)

