**Условия и сроки хранения продуктов питания**

**Условия и сроки хранения продуктов питания:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Срок хранения** | **Условия хранения** |
| Абрикосы | 1 – 2 недели | Хранить при температуре  0 – 1°С |
| Авокадо | 2 – 3 недели | Хранить при температуре  20°С |
| Ананасы | 2 – 4 недели | Хранить при температуре  17°С |
| Апельсины | 2 – 3 месяца | Хранить при температуре   6°С |
| Арбузы | 2 – 3 недели | Хранить при температуре  10°С |
| Баклажаны | 1 – 2 недели | Хранить при температуре   8 - 12°С |
| Бананы зеленые | 1 – 2 месяца | Хранить при температуре   13°С |
| Бананы спелые | 2 – 7 суток | Хранить при температуре   14°С |
| Баранина замороженная | 4 суток | Хранить при температуре  -3°С |
| Баранина замороженная | 3 месяца | Хранить при температуре  -12°С |
| Баранина замороженная | 10 месяцев | Хранить при температуре  -18°С |
| Белокочанная капуста | 1-7 месяцев | Хранить при температуре  0 -1°С |
| Блинчики с мясом или творогом | 12 часов | Хранить при температуре  6 -8°С |
| Брокколи | 1-2 недели | Хранить при температуре  0°С |
| Бутерброды с колбасой, ветчиной, рыбой | 3 часа | Хранить при температуре  6 -8°С |
| Вареники с творогом замороженные | 15 суток | Хранить при температуре   -10°С |
| Варено – копченые колбасы | 15 суток | Хранить при температуре   12-15°С |
| Варено – копченые колбасы | 1 месяц | Хранить при температуре   -4-0°С |
| Варено – копченые колбасы | До 4 месяцев (при относительной влажности 75-78%) | Хранить при температуре   -8°С |
| Варенье | 12 месяцев | Хранить в кладовой в банках с крышками |
| Винегреты, салаты не заправленные | 12 часов | Хранить при температуре  6-8°С |
| Виноград | 1 месяц | Хранить при температуре  0-1°С |
| Говядина замороженная | 4 суток | Хранить при температуре  -3°С |
| Говядина замороженная | 8 месяцев | Хранить при температуре  -12°С |
| Говядина замороженная | 12 месяцев | Хранить при температуре  -18°С |
| Голубцы фаршированные мясом | 6 часов | Хранить при температуре  6-8°С |
| Грейпфрукты | 1 месяц | Хранить при температуре  20°С |
| Груши | 1-2 недели | Хранить при температуре  0-1°С |
| Дыни | 2-4 недели | Хранить при температуре  13°С |
| Желе фруктовое, молочное, сливочное | 12 часов | Хранить при температуре  6-8°С |
| Животный топленый жир | 1 месяц | Хранить при температуре  0-6°С |
| Животный топленый жир | От 2 до 6 месяцев | Хранить при температуре  -7°С |
| Животный топленый жир | От 6 до 12 месяцев | Хранить при температуре  -12°С |
| Зелень (петрушка, сельдерей) | 1-3 недели | Хранить при температуре  2-3°С |
| Икра лососевая в банках | 5 суток | Хранить при температуре  4-6°С |
| Икра лососевая в банках | 12 месяцев | Хранить при температуре   -5°С |
| Икра осетровых рыб без антисептиков | Не более 2-5 суток | Хранить при температуре   -6°С |
| Икра осетровых рыб без антисептиков | 2-2,5 месяцев | Хранить при температуре   -3°С |
| Икра осетровых рыб зернистая в бочках | Не более2-5 суток | Хранить при температуре   6°С |
| Икра осетровых рыб зернистая в бочках | 2 месяца | Хранить при температуре   -2-0°С |
| Икра осетровых рыб зернистая пастеризованная | Не более2-5 суток | Хранить при температуре   6°С |
| Икра осетровых рыб зернистая пастеризованная | До 8 месяцев | Хранить при температуре   -3°С |
| Икра осетровых рыб с антисептиками | Не более2-5 суток | Хранить при температуре   6°С |
| Икра осетровых рыб с антисептиками | До 4-6 месяцев | Хранить при температуре   -3°С |
| Кабачки | 1-2 недели | Хранить при температуре   15°С |
| Камбаловые | Около 1 суток | Хранить при температуре   0°С |
| Камбаловые | 14 суток | Хранить при температуре   -6°С |
| Камбаловые | 2 месяца | Хранить при температуре   -10°С |
| -карповые, окуневые, щука | Около 1 суток | Хранить при температуре   0°С |
| -карповые, окуневые, щука | 14 суток | Хранить при температуре   -6°С |
| -карповые, окуневые, щука | 4 месяца | Хранить при температуре   -10°С |
| Картофель поздний | 3-6 месяцев | Хранить при температуре    10°С |
| Картофель ранний | 1-3 месяцев | Хранить при температуре    10°С |
| Кефир, простокваша | 1 сутки | Хранить при температуре    6-8°С |
| Киви | 1-3 месяцев | Хранить при температуре    0-1°С |
| Клубника | 5-10 суток | Хранить при температуре    0°С |
| Кокосовые орехи | 1-6 месяцев | Хранить при температуре    0°С |
| Колбасы вареные | 3 суток | Хранить при температуре    6-8°С |
| Колбасы вареные, окорок, рулет (нарезка) | 1 сутки | Хранить при температуре    6-8°С |
| Колбасы ливерные, кровяные, зельцы (нарезка) | 12 часов | Хранить при температуре    6-8°С |
| Кольраби | 1-3 месяцев | Хранить при температуре    0-2°С |
| Котлеты мясные, рубленые, рыбные, картофельные, овощные | 12 часов | Хранить при температуре    6-8°С |
| Краснокочанная капуста | 3-6 месяцев | Хранить при температуре    0-1°С |
| Кулинарный и кондитерский жир | 2 месяца | Хранить при температуре    5-10°С |
| Кулинарный и кондитерский жир | 4 месяца | Хранить при температуре    1-4°С |
| Кулинарный и кондитерский жир | 6-9 месяцев | Хранить при температуре    -8°С |
| Лимоны | 1 месяц | Хранить при температуре    20°С |
| Лососевые глазированные | Около 1 суток | Хранить при температуре    0°С |
| Лососевые глазированные | 14 суток | Хранить при температуре    -6°С |
| Лососевые глазированные | 3 месяца | Хранить при температуре    -10°С |
| Лососевые слабосоленые | 7 суток | Хранить при температуре    4-6°С |
| Лососевые слабосоленые | 10 суток | Хранить при температуре      0°С |
| Лососевые слабосоленые | Не более 21 суток | Хранить при температуре    -7°С |
| Лук репчатый | 1-3 месяца | Хранить при температуре    2°С |
| Лук - поре | 1-3 месяца | Хранить при температуре    0-1°С |
| Макароны | 3 месяца | Хранить в плотной таре |
| Манго | 2-3 недели | Хранить при температуре    13°С |
| Мандарины | 2-4 недели | Хранить при температуре    13°С |
| Маргарин | 35 суток | Хранить при температуре    0-8°С |
| Маргарин | 45 суток | Хранить при температуре    0-4°С |
| Маргарин | 60 суток | Хранить при температуре   -6-0°С |
| Маргарин | 75 суток | Хранить при температуре   -9°С |
| Масло крестьянское | 10 суток | Хранить при температуре   0-6°С |
| Масло крестьянское | 1 месяц | Хранить при температуре   -12°С |
| Масло растительное | 3 месяца | Предохранять от влажности и света |
| Масло сливочное бутербродное | 3 суток | Хранить при температуре   0-6°С |
| Масло сливочное бутербродное | Не более 20 суток | Хранить при температуре    -5°С |
| Масло сливочное несоленое в монолите | 10 суток | Хранить при температуре   0-6°С |
| Масло сливочное несоленое в монолите | 10-20 суток | Хранить при температуре    -3°С |
| Масло сливочное несоленое в монолите | 9 месяцев | Хранить при температуре    -12°С |
| Масло сливочное с наполнителями | Не более 3 суток | Хранить при температуре   0-6°С |
| Масло сливочное с наполнителями | Не более 20 суток | Хранить при температуре   -4°С |
| Масло сливочное соленое в монолите | 10суток | Хранить при температуре   0-6°С |
| Масло сливочное соленое в монолите | 10-20 суток | Хранить при температуре   -3°С |
| Масло сливочное соленое в монолите | 6 месяцев | Хранить при температуре   -12°С |
| Масло сливочное соленое в монолите | 10суток | Хранить при температуре   0-6°С |
| Масло сливочное соленое в монолите | 10-20 суток | Хранить при температуре   -3°С |
| Масло сливочное соленое в монолите | 6 месяцев | Хранить при температуре   -12°С |
| Масло топленое | 15 суток | Хранить при температуре   0-6°С |
| Масло топленое | 12 месяцев | Хранить при температуре   -6°СНиже 6°С хранить нельзя, т. к. окисляется каротин и масло зеленеет |
| Молоко в бутылках, пакетах, флягах | 20 часов | Хранить при температуре   6-8°С |
| Морепродукты мороженые | 14 суток | Хранить при температуре   -10°С |
| Морепродукты мороженые | 21 сутки | Хранить при температуре   -18°С |
| Морковь | 1-8 месяцев | Хранить при температуре   0°С |
| Мороженое | Не более 5 суток | Хранить при температуре   -12°С |
| Мороженое | 1-3 месяца | Хранить при температуре   -20°С |
| Мороженые гуси, утки | 5 суток | Хранить при температуре   -3°С |
| Мороженые гуси, утки | 4 месяца | Хранит при температуре  -12°С |
| Мороженые куры, индейки | 3 суток | Хранить  при температуре 0-6°С |
| Мороженые куры, индейки | 5 суток | Хранить  при температуре   -3°С |
| Мороженые куры, индейки | 5 месяцев | Хранить  при температуре   -12°С |
| Мука | 2 месяца | Хранить в плотной таре, не доступной для грызунов |
| Мясной фарш натуральный | 6 часов | Хранить  при температуре   6-8°С |
| Мясные консервы | 30 суток | Хранить  при температуре   8-15°С |
| Мясные консервы | 1-3 года (в зависимости от рецептуры) | Хранить  при температуре   0°С |
| Мясные полуфабрикаты | 2 суток | Хранить  при температуре   6-8°С |
| Мясо жареное | 2 суток | Хранить  при температуре   6-8°С |
| Огурцы | 1-2 недели | Хранить  при температуре   10-11°С |
| Осетровые глазированные | 1 сутки | Хранить  при температуре    0°С |
| Осетровые глазированные | 14 суток | Хранить  при температуре    -6°С |
| Осетровые глазированные | 4 месяца | Хранить  при температуре    -10°С |
| Патиссоны | 2-3 недели | Хранить  при температуре    15°С |
| Перец острый | 2-3 недели | Хранить  при температуре    17°С |
| Перец сладкий | 1-2 недели | Хранить  при температуре    17°С |
| Персики | 2-4 недели | Хранить  при температуре    0-1°С |
| Полукопченые колбасы | 10 суток | Хранить  при температуре    12-15°С |
| Полукопченые колбасы | 15 суток | Хранить  при температуре     2-6°С |
| Полукопченые колбасы | До 3 месяцев (в подвешенном состоянии) | Хранить  при температуре      -8°С |
| Помидоры зеленые | 3-4 недели | Хранить  при температуре      20°С |
| Помидоры спелые | 1-2 недели | Хранить  при температуре      19°С |
| Птица жареная | 2 суток | Хранить  при температуре      6-8°С |
| Раки вареные | 12 часов | Хранить  при температуре      6-8°С |
| Редис | 2-3 недели | Хранить  при температуре      3°С |
| Рубленные мясные полуфабрикаты замороженные, пельмени | 48 часов | Хранить  при температуре      -3°С |
| Рубленные мясные полуфабрикаты замороженные, пельмени | 1 месяц | Хранить  при температуре      -8°С |
| Рыба горячего копчения замороженная | 48 часов | Хранить  при температуре      3-6°С |
| Рыба горячего копчения замороженная | Не более 72 часов | Хранить  при температуре      -2-2°С |
| Рыба горячего копчения замороженная | 21 сутки | Хранить  при температуре      -11°С |
| Рыба горячего копчения замороженная | 30 суток | Хранить  при температуре      -18°С |
| Рыба жареная | 2 суток | Хранить  при температуре      6-8°С |
| Рыба и рулет горячего копчения | 3 суток | Хранить  при температуре      6-8°С |
| Рыба порционная в сухарях | 1 сутки | Хранить  при температуре      6-8°С |
| Рыба холодного копчения, балычные изделия | 3 суток | Хранить  при температуре      0-4°С |
| Рыба холодного копчения, балычные изделия | 7 суток | Хранить  при температуре      -2-0°С |
| Рыба холодного копчения, балычные изделия | До 14 суток | Хранить  при температуре      -4°СОтносительная влажность воздуха 75 – 80% |
| Салат | 2-3 недели | Хранить  при температуре      0-2°С |
| Свекла | 1-7 месяцев | Хранить  при температуре      0°С |
| Свинина замороженная | 4 суток | Хранить  при температуре       -3°С |
| Свинина замороженная | 3 месяцев | Хранить  при температуре       -12°С |
| Свинина замороженная | 6 месяцев | Хранить  при температуре       -18°С |
| Сельдевые глазированные | Около 1 суток | Хранить  при температуре        0°С |
| Сельдевые глазированные | 14 суток | Хранить  при температуре        -6°С |
| Сельдевые глазированные | 1 месяц | Хранить  при температуре        -10°С |
| Сельдь рубленная | 1 сутки | Хранить  при температуре       6 -8°С |
| Сельдь тихоокеанская жирная специального посола | 7 суток | Хранить  при температуре       4-6°С |
| Сельдь тихоокеанская жирная специального посола | 10 суток | Хранить  при температуре       0°С |
| Сельдь тихоокеанская жирная специального посола | Не более 21 суток | Хранить  при температуре       -7°С |
| Скумбриевые глазированные | Около 1 суток | Хранить  при температуре       0°С |
| Скумбриевые глазированные | 14 суток | Хранить  при температуре       -6°С |
| Скумбриевые глазированные | 2 месяца | Хранить  при температуре       -10°С |
| Скумбрия жирная спецпосола | 7 суток | Хранить  при температуре       4-6°С |
| Скумбрия жирная спецпосола | 10 суток | Хранить  при температуре       0°С |
| Скумбрия жирная спецпосола | Не более 21 суток | Хранить  при температуре       -7°С |
| Слива | 2-3 недели | Хранить  при температуре       0-1°С |
| Сливки взбитые | 20 часов | Хранить  при температуре       6-8°С |
| Сметана | 72 часа | Хранить  при температуре       2-4°С |
| Сметана | 4 месяца | Хранить  при температуре       0-2°С |
| Соки, компоты | 12 месяцев | Предохранять крышки от ржавчины |
| Ставридовые глазированные | Около 1 суток | Хранить  при температуре       0°С |
| Ставридовые глазированные | 14 суток | Хранить  при температуре       -6°С |
| Ставридовые глазированные | 3 месяца | Хранить  при температуре       -10°С |
| Ставридовые неглазированные | Около 1 суток | Хранить  при температуре       0°С |
| Ставридовые неглазированные | 14 суток | Хранить  при температуре       -6°С |
| Ставридовые неглазированные | 1 месяц | Хранить  при температуре       -10°С |
| Студни мясные и заварное мясо | 12 часов | Хранить  при температуре       6-8°С |
| Студни рыбные и заливное из рыбы | 12 часов | Хранить  при температуре       6-8°С |
| Субпродукты замороженные | 3 суток | Хранить  при температуре       -3°С |
| Субпродукты замороженные | 2 месяца | Хранить  при температуре       -13°С |
| Сухофрукты | 10 месяцев | Хранить в плотной таре без света и влаги |
| Сырокопченые ветчинные изделия (окорочка, грудинки, корейки и т. д.) | 10 суток | Хранить  при температуре       15°С |
| Сырокопченые ветчинные изделия (окорочка, грудинки, корейки и т. д.) | 15 суток | Хранить  при температуре       5-8°С |
| Сырокопченые ветчинные изделия (окорочка, грудинки, корейки и т. д.) | До 4 месяцев | Хранить  при температуре       -8°С В подвешенном виде, не соприкасаясь |
| Сырокопченые колбасы | До 4 месяцев | Хранить  при температуре       12-15°С |
| Сырокопченые колбасы | До 6 месяцев | Хранить  при температуре       -3°С |
| Сырокопченые колбасы | До 9 месяцев | Хранить  при температуре       -8°С |
| Сыры мягкие сычужные, сыры рассольные | 5 суток | Хранить  при температуре       2-6°С |
| Сыры мягкие сычужные, сыры рассольные | 1 месяц | Хранить  при температуре       -2°С |
| Сыры мягкие сычужные, сыры рассольные | 1,5 месяц | Хранить  при температуре       -4°С |
| Сыры мягкие сычужные, в парафиновой корке (созревшие) | 15 суток | Хранить  при температуре       2-6°С |
| Сыры мягкие сычужные, в парафиновой корке (созревшие) | 3 месяца | Хранить  при температуре       0-4°С |
| Сыры мягкие сычужные, в парафиновой корке (созревшие) | 4-10 месяцев | Хранить  при температуре       -2°С |
| Творог замороженный | 36 часов | Хранить  при температуре       2-6°С |
| Творог замороженный | 10 суток | Хранить  при температуре       -2°С |
| Творог замороженный | 4 месяца | Хранить  при температуре       -18°С |
| Творожные сырки | 2 суток | Хранить  при температуре       2-6°С |
| Торты и пирожные с белково-взбитым кремом или фруктовой отделкой | 2-3 суток | Хранить  при температуре       6-8°С |
| Торты и пирожные с заварным кремом | 6 часов | Хранить  при температуре       6-8°С |
| Торты и пирожные с кремом из сливок | 6 часов | Хранить  при температуре       6-8°С |
| Тресковые | Около 1 суток | Хранить  при температуре       0°С |
| Тресковые | 14 суток | Хранить  при температуре       -6°С |
| Тресковые | 3 месяца | Хранить  при температуре       -10°С |
| Хлеб | 2-3 суток | Упакованный в пленку хлеб хранится дольше |
| Цветная капуста | 3-4 недели | Хранить  при температуре       0-1°С |
| Цуккини | 2-3 недели | Хранить  при температуре       17°С |
| Цыплята отварные | 1 сутки | Хранить  при температуре       6-8°С |
| Черешня | 5-10 суток | Хранить  при температуре       0-2°С |
| Чеснок | 3-7 месяцев | Хранить  при температуре       3°С |
| Шпинат | 1-2 недели | Хранить  при температуре       0-2°С |
| Эндивий | 1-2 недели | Хранить  при температуре       0-2°С |
| Яблоки зимние | 1-6 месяцев | Хранить  при температуре       3°С |
| Яичный порошок | 1 месяц | Предохранять от влажности и света |
| Яйца | 2 недели | Хранить  при температуре       6-8°С |