**СанПин 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов**

**СанПин 42-123-4117-86**

 **УСЛОВИЯ, СРОКИ ХРАНЕНИЯ
ОСОБО СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ**

     УТВЕРЖДЕНЫ Главным государственным санитарным врачом СССР П.Н.Бургасовым 20 июня 1986 года

     Санитарные правила, определяющие условия и сроки хранения особо  скоропортящихся продуктов, предназначаются для всех предприятий, производящих и реализующих особо скоропортящиеся продукты.

     К особо скоропортящимся относятся продукты, которые не подлежат хранению без холода, а максимальный срок хранения при температуре не выше +6°С составляет от 6 до 72 ч в зависимости от вида продукта. Это мясные, молочные, рыбные, овощные продукты, кондитерские изделия и др. При нарушении условий и сроков хранения в них могут размножаться микроорганизмы, вызывающие порчу продуктов, а также потенциально патогенные и патогенные микроорганизмы, способные вызвать пищевые бактериальные отравления и острые кишечные заболевания.

     Утвержденные сроки хранения особо скоропортящейся продукции исчисляются с момента окончания технологического процесса охлаждения и включают в себя время пребывания продукции на предприятии-изготовителе, транспортирования и хранения на предприятиях общественного питания и торговли.

     Предприятием-изготовителем на каждую партию особо скоропортящейся продукции должны быть выданы документы, удостоверяющие качество (сертификат), накладная (заборный лист) с указанием даты и часа выработки продукции на предприятии с момента окончания технологического процесса, температуры хранения и окончания срока ее хранения (дата, час) в соответствии с настоящими Правилами.

     Предприятием-изготовителем должна проводиться маркировка каждой партии особо скоропортящейся продукции с указанием на ярлыках или упаковке температуры и окончания срока хранения. При выпуске нефасованной продукции ярлыки должны направляться предприятиями-изготовителями в торговую сеть, и при реализации продукции их необходимо выкладывать  на прилавок.

     Транспортирование особо скоропортящихся продуктов должно производиться в закрытой маркированной таре охлаждаемым или изотермическим  автотранспортом с кузовами, имеющими гигиеническое покрытие. Санитарно-эпидемиологическими станциями на местах должны выдаваться санитарные паспорта на каждую машину, перевозящую особо скоропортящиеся продукты. В теплое время года транспортирование производится в изотермическом транспорте при наличии льда - не более 3 ч, без льда - не более 1 ч.

     Хранение особо скоропортящихся продуктов на предприятиях торговли и общественного питания допускается при условии соблюдения температурного режима от +2 до +6°С. Исключение составляют некоторые полуфабрикаты и готовые изделия, температура хранения которых отдельно указана в перечне.

     В особых случаях учреждениям санитарно-эпидемиологической службы на местах дается право продлевать сроки хранения крупных партий особо скоропортящихся продуктов при условии сохранения их качества и соблюдении условий  хранения. Максимальный срок продления не должен превышать половины установленного срока хранения.

     Главным государственным  санитарным врачам союзных республик предоставляется право на территории республики:

     - утверждать порядок, условия и сроки хранения национальных и фирменных блюд;

     - в зависимости от местных условий сокращать или удлинять сроки хранения особо скоропортящихся продуктов, определенные данными Санитарными правилами;

     - устанавливать условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов, не вошедших в данные Санитарные правила;

     - направлять в Минздрав СССР научно обоснованные данные и предложения об изменении действующих сроков хранения особо скоропортящихся продуктов для внесения их в настоящие Правила.

     Санитарные правила не отменяют всех других режимов хранения рыбных и замороженных продуктов, указанных в "Инструкции по хранению рыбных товаров" (N 2977-84) и документах, отражающих условия и сроки хранения замороженной продукции.

     Полуфабрикаты высокой степени готовности и кулинарные изделия, предназначенные для реализации на предприятиях-доготовочных и в магазинах кулинарии  и имеющие более длительные сроки хранения, отмечены знаком "\*".

     Данные Санитарные правила разработаны с учетом действующей нормативно-технической документации, а также в соответствии с результатами многолетних исследований продуктов органами и  учреждениями здравоохранения. Действующая документация при пересмотре и дополнении должна быть приведена в соответствие с требованиями настоящих Санитарных правил.

     Ответственность за соблюдение и контроль Санитарных правил несут руководители предприятий, производящих и транспортирующих особо скоропортящиеся продукты, предприятия торговли и общественного питания.

     Санитарные правила должны быть доведены до сведения работников всех предприятий торговли, общественного питания, министерств и ведомств, производящих, транспортирующих и реализующих особо скоропортящиеся продукты, а также специалистов санэпидслужб, осуществляющих контроль за их соблюдением.

     Контроль за соблюдением Правил возлагается на органы и учреждения санэпидслужбы.

     С введением в действие настоящих Правил отменяются Санитарные правила 1974 г. N 1161-74.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Срок хранения, ч | Температура хранения, °С |
| 1 | 2 | 3 |
| МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ |    |    |
| Полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (козлятины) |    |    |
| 1. Крупнокусковые | 48 | От +2 до +6° |
| 2. Мясо фасованное (от 0,25 до 1,0 кг) | 36 | " |
| 3. Порционные без панировки (вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс, говядина, баранина, свинина духовая, эскалоп, шницель и др.) | 36 | " |
| 4. Порционные в панировке (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) | 24 | " |
| 5. Мелкокусковые (бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка и др.) | 24 | " |
| 6. Жаркое особое, мясное  ассорти | 18 | " |
| 7. Кости пищевые | 24 | " |
| 8. Субпродукты скота охлажденные  замороженные | 2448 | " |
| 9. Шашлык маринованный (полуфабрикат) | 24 | " |
| 10. Полуфабрикаты мясные рубленые: |    |    |
| шницель натуральный рубленый, котлеты натуральные рубленые, бифштекс рубленый, котлеты московские, домашние, киевские, люля-кебаб | 12 | " |
| бифштекс рубленый замороженный | 48 | Не выше -5° |
| повышенной пищевой ценности: |    |    |
| котлеты говяжьи, обезжиренные и школьные, биточки говяжьи, кнели мясные | 12 | От +2 до +6° |
| комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные и др.) | 12 | " |
| 11. Фарши мясные, вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями и  заготовочными предприятиями общественного питания:  |    |    |
| фарш натуральный (диетический и  др.)  | 12 | От +2 до +6° |
| фарш мясной замороженный | 1848 | "Ниже 0° |
| фарш комбинированный: мясной особый (с добавлением соевого белка) | 12 | От +2 до +6° |
| фарш для голубцов ленивых | 12 | " |
| 12. Фарш мясной, вырабатываемый предприятиями торговли и общественного питания  | 6 | " |
| 13. Пельмени, фрикадельки  мясные замороженные | 48 | Не выше -5° |
| Полуфабрикаты из птицы и кроликов |    |    |
|    |    |    |
| 14. Мясо охлажденное птицы и кроликов фасованное | 48 | От +2 до +6° |
| 15. Мясо птицы и кроликов замороженное | 72 | " |
| 16. Полуфабрикаты из мяса птицы (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочек, филе, четвертина задняя, цыплята-табака и любительские, бедро, голень, грудинка) | 48 | " |
| 17. Наборы для студня, рагу, суповой | 12 | " |
| 18. Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы (котлеты пожарские куриные, кнели куриные; котлеты особые из кур и индейки, куриные школьные и др.) | 12 | " |
| 19. Субпродукты птицы  и  кроликов и  полуфабрикаты из них | 24 | " |
| Кулинарные изделия из говядины, свинины, баранины (козлятины) |    |    |
| 20.\* Мясо отварное, вырабатываемое централизованно  на заготовочных предприятиях общественного питания (крупным куском для холодных блюд, крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд, в желе) | 24 | " |
| 21. Мясо отварное, приготовленное на всех предприятиях общественного питания, кроме заготовочных | 12 | От +2 до +6° |
| 22.\* Мясо жареное, вырабатываемое на заготовочных предприятиях общественного  питания (говядина и свинина жареные крупным куском для холодных блюд, говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, в желе) | 48 | " |
| 23. Мясо жареное, приготовленное на всех предприятиях общественного питания, кроме заготовочных | 24 | " |
| 24.\* Мясо шпигованное тушеное (крупным куском, нарезанное на порции для вторых блюд, в желе) | 24 | " |
| 25. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги) | 18 | " |
| 26. Печень жареная | 24 | " |
| 27. Кулинарные изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели) | 12 | " |
| 28. Студни мясные и мясо заливное | 12 | " |
| 29. Паштеты из мяса, печени и птицы, вырабатываемые промышленностью | 24 | " |
| 30. Паштеты из мяса и печени, вырабатываемые предприятиями общественного питания | 6 | От +2 до +6° |
| 31. Пищевые бульоны, вырабатываемые предприятиями мясной промышленности |    |    |
| концентрированный | 24 | " |
| жидкий | 6 | " |
| 32.\* Бульоны с желатином. Полуфабрикаты |    |    |
| мясной | 48 | " |
| куриный | 24 | " |
| 33.\* Бульон куриный костный. Полуфабрикат | 24 | " |
| 34.\* Бульоны костные концентрированные.Полуфабрикаты | 48 | " |
| Кулинарные изделия из птицы и кроликов |    |    |
| 35. Тушки уток и цыплят запеченные | 48 | От +2 до +6° |
| 36. Тушки птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные | 72 | " |
| 37.\* Мясо птицы и кроликов жареное, вырабатываемое централизованно на заготовочных предприятиях общественного питания и птицеперерабатывающей промышленности | 48 | " |
| 38. Мясо птицы и кроликов жареное, приготовленное на всех предприятиях общественного питания, кроме заготовочных | 24 | " |
| 39.\* Птица отварная тушками, вырабатываемая централизованно на заготовочных предприятиях общественного питания и птицеперерабатывающей промышленности | 24 | " |
| 40. Птица отварная тушками, приготовленная на всех предприятиях общественного питания, кроме заготовочных | 18 | " |
| 41.\* Птица отварная, нарубленная на порции, в желе | 24 | " |
| 42.\* Мякоть птицы отварная в форме брикета | 24 | " |
| 43. Котлеты из мяса птицы | 12 | " |
| 44. Яйца вареные | 24 | " |
| Колбасы и колбасные изделия |    |    |
| 45. Холодец в оболочке | 36 | " |
| 46. Зельцы: |    |    |
| высшего сорта | 48 | " |
| первого и второго сортов | 24 | " |
| третьего сорта | 12 | " |
| особый второго сорта | 12 | " |
| 47. Рулет из рубца третьего сорта | 12 | " |
| новый и красный третьего сорта | 12 | " |
| 48. Колбасы вареные: |    |    |
| высшего сорта | 72 | От +2 до +6° |
| первого и второго сортов | 48 | " |
| третьего сорта | 24 | " |
| 49. Сосиски и сардельки  высшего, первого и второго сортов | 48 | " |
| 50. Хлебы мясные: |    |    |
| высшего сорта | 72 | " |
| первого и второго сортов | 48 | " |
| 51. Колбасы ливерные: |    |    |
| высшего и первого сортов | 48 | " |
| второго сорта | 24 | " |
| третьего сорта | 12 | " |
| 52. Колбасы кровяные: |    |    |
| первого и второго сортов | 24 | " |
| третьего сорта | 12 | " |
| копченая первого сорта | 48 | " |
| 53. Вареные изделия в оболочке (ветчина ассорти, ветчина для завтрака, ветчина в оболочке и др.) | 72 | " |
| 54. Колбасы вареные с добавлением субпродуктов, сардельки белковые и субпродуктовые | 24 | " |
| 55. Фасованные колбасные изделия, упакованные в полимерную пленку под вакуумом: колбасы вареные, продукты из свинины, говядины и  баранины вареные | 48 | " |
| 56. Колбаса ливерная растительная (с добавлением крупы) | 12 | " |
| 57. Колбаски для детского питания | 36 | " |
| 58. Колбасы вареные высшего сорта из птицы | 72 | " |
| 59. Колбасы вареные из птицы первого сорта, сосиски | 48 | " |
| РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ И МОРЕПРОДУКТЫ |    |    |
| Полуфабрикаты |    |    |
|    |    |    |
| 60. Рыба всех наименований охлажденная | 48 | От 0 до -2° |
| 61. Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые и глазированные | 24 | " |
| 62. Рыба специальной разделки  незамороженная | 24 | От - 2 до +2° |
| 63. Рыба порционированная всухарях | 12 | От +2 до +6° |
| 64. Шашлыки и поджарка | 24 | От -2 до +2° |
| 65. Котлеты, биточки, фарш, зразы рыбо-картофельные, блинчики (без замораживания)  | 12 | " |
| 66. Котлеты, голубцы и фарш замороженные | 72 | От -4 до -6° |
| 67. Пельмени рыбные замороженные | 48 | " |
| Кулинарные изделия |    |    |
| 68. Рыба всех наименований жареная | 36 | От +2 до +6° |
| 69. Рыба всех наименований печеная | 48 | " |
| 70. Рыба всех наименований отварная | 24 | " |
| 71. Рыба фаршированная | 24 | " |
| 72. Изделия рубленые из соленой рыбы (сельди, скумбрии, сардин и др.) | 24 | " |
| 73. Котлеты из рыбы всех наименований жареные | 12 | " |
| 74. Фрикадельки, тефтели рыбные с соусом томатным | 48 | " |
| 75. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения | 48 | " |
| 76. Колбаски рыбные вареные | 48 | " |
| 77. Зельцы "Рыбацкий", "Особый" и др. | 12 | " |
| 78. Раки и креветки вареные | 12 | " |
| 79. Крабовые палочки | 48 | " |
| 80. Кальмар с овощами в сметанном соусе, отбивные из кальмара, котлеты из кальмара | 24 | " |
| кальмар в маринаде | 48 | " |
| 81. Кулинарные изделия промышленного производства из белковой пасты "Океан" | 24 | " |
| 82. Масла рыбные и икорные всех наименований | 24 | " |
| 83. Рыба заливная | 24 | От -2 до+2° |
| 84. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре | 24 | " |
| 85. Вторые рыбные блюда в потребительской таре: без замораживания | 12 | " |
| замороженные | 72 | От -4 до -6° |
| 86. Паста белковая мороженая "Океан" | 72 | От -1 до -3° |
| МОЛОЧНЫЕ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ |    |    |
| 87. Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин | 36 | От +2 до +6° |
| 88. Кефир | 36 | " |
| 89. Простокваша | 24 | " |
| 90. Напитки из сыворотки (квас молочный, "Новый", сывороточный напиток с томатным соком) | 48 | " |
| 91. Пахта свежая и напитки из нее | 36 | " |
| 92. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока | 48 | " |
| 93. Сметана | 72 | " |
| диетическая сметана | 48 | " |
| 94. Творог жирный и обезжиренный, диетический | 36 | " |
| крестьянский 5%-ный  | 24 | " |
| 95. Сырки соевые, соевая простокваша | 12 | " |
| 96. Творожные полуфабрикаты: сырники, тесто для сырников, тесто для вареников ленивых, полуфабрикат для запеканки творожной с изюмом | 24 | " |
| вареники с творогом | 24 | Не выше -5° |
| 97. Сырково-творожные изделия | 36 | От 0 до +2° |
| 98.\* Запеканка и пудинг из творога.Кулинарные изделия, вырабатываемые на заготовочных предприятиях общественного питания | 48 | От +2 до +6° |
| 99. Изделия творожные, кулинарные, вырабатываемые на всех предприятиях общественного питания, кроме заготовочных: пудинг творожный жирный и полужирный | 24 | " |
| зразы творожные с изюмом жирные и полужирные | 36 | " |
| 100. Сыр домашний | 36 | " |
| 101. Сыры сливочные в коробочках из полистирола и других полимерных материалов |    |    |
| сладкий и фруктовый | 48 | " |
| острый, советский, рокфор | 72 | " |
| 102. Сыры мягкие и рассольные без созревания: "Моале" | 48 | От +2 до +6° |
| клинковый | 36 | " |
| 103. Сырная масса "Кавказ" | 48 | " |
| 104. Масло сырное | 48 | " |
| 105. Масло сливочное брусочками | 6 | " |
| 106. Напитки сливочные | 24 | " |
| 107. Напиток "Южный" | 24 | " |
| 108. Напитки "Любительский", "Снежок" | 36 | " |
| 109. Продукты для детского питания: |    |    |
| детский кефир в бутылках | 24 | " |
| в пакетах | 36 | " |
| детский творог | 24 | " |
| ацидофильная смесь "Малютка" |    |    |
| в бутылках | 24 | " |
| в пакетах | 36 | " |
| 110. Продукция детских молочных кухонь | 24 | " |
| 111. Гуманизированное молоко "Виталакт ДМ" для детей грудного возраста | 36 | " |
| 112. Молоко гуманизированное "Виталакт обогащенный" | 36 | " |
| 113. "Виталакт кисломолочный" для детского и диетического питания | 48 | " |
| ОВОЩНЫЕ ПРОДУКТЫ |    |    |
| Полуфабрикаты |    |    |
| 114. Картофель сырой очищенный сульфитированный | 48 | От +2 до +6° |
| 115. Капуста белокачанная свежая зачищенная | 12 | " |
| 116. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные | 24 | " |
| 117.\* Редис, редька обработанные, нарезанные | 12 | " |
| 118.\* Петрушка обработанная |    |    |
| зелень | 18 | " |
| корень | 24 | " |
| 119.\* Сельдерей обработанный |    |    |
| зелень | 18 | " |
| корень | 24 | " |
| 120.\* Лук зеленый обработанный | 18 | " |
| 121.\* Укроп обработанный | 18 | " |
| 122.\* Эстрагон (зелень) обработанный | 18 | " |
| 123.\* Пастернак (корень) обработанный | 24 | " |
| Полуфабрикаты, прошедшие тепловую обработку |    |    |
| 124.\* Запеканка капустная, морковная, овощная, картофельная с мясом | 18 | " |
| 125.\* Биточки (котлеты) капустные, морковные, свекольные, картофельные | 18 | " |
| 126. Шницель капустный, фарш капустный, фарш морковный | 12 | " |
| 127.\* Огурцы соленые нарезанные припущенные | 24 | " |
| 128.\* Капуста белокачанная свежая нарезанная бланшированная | 12 | " |
| 129.\* Капуста квашеная тушеная для первых блюд | 72 | " |
| 130.\* Лук, морковь пассерованные | 48 | " |
| 131.\* Соусы концентрированные: |    |    |
| красный основной и  томатный | 72 | От +2 до +6° |
| белый основной, сметанный, яблочный | 48 | " |
| 132.\* Голубцы-полуфабрикаты (овощные, с мясом и рисом, с рыбой и рисом, с творогом и рисом, с пшеном и шпиком) | 12 | " |
| 133. Голубцы-полуфабрикаты с мясом и рисом, приготовленные в столовых | 6 | " |
| 134.\* Салат из капусты квашеной | 24 | " |
| 135.\* Овощи отварные очищенные: |    |    |
| морковь | 24 | " |
| свекла | 24 | " |
| картофель | 18 | " |
| 136.\* Овощи отварные очищенные нарезанные: |    |    |
| морковь | 18 | " |
| свекла | 18 | " |
| картофель | 12 | " |
| 137.\* Салаты (мясной, столичный, рыбный)  в незаправленном виде | 12 | " |
| 138. Салаты, винегреты всех наименований в незаправленном виде, приготовленные в столовых | 6 | " |
| 139. Овощи отварные неочищенные | 6 | " |
| МУЧНЫЕ ПРОДУКТЫ |    |    |
| Полуфабрикаты |    |    |
| 140. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и других мучных изделий | 9 | От +2 до +6° |
| 141. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и других мучных изделий | 24 | " |
| 142. Тесто песочное для тортов и пирожных | 36 | " |
| 143. Тесто для вареников ленивых | 24 | " |
| 144. Блинчиковые заготовки | 24 | " |
| 145. Блинчики с фаршем: |    |    |
| с мясным, творожным, яблочным | 12 | " |
| с джемом и повидлом | 18 | " |
| Кулинарные изделия |    |    |
| 146. Сырные палочки | 72 | " |
| 147. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста: |    |    |
| с творогом | 246 | "Не выше +20° |
| с повидлом и фруктовыми начинками | 24 | " |
| 148. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и другими начинками) | 24 | От +2 до +6° |
|    | 3 | Не выше +20° |
| КРУПЯНЫЕ ПРОДУКТЫ |    |    |
| Полуфабрикаты |    |    |
| 149. Биточки (котлеты) манные, пшенные | 18 | От +2 до +6° |
| Кулинарные изделия |    |    |
| 150. Запеканки манная, рисовая, рисовая с творогом | 12 | " |
| 151. Пудинг молочный, рисовый | 24 | " |
| 152. Крупеник с творогом жирным и полужирным | 24 | " |
| 153. Плов фруктовый | 24 | " |
| МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, СЛАДКИЕ БЛЮДА, НАПИТКИ |    |    |
| 154. Торты и пирожные: |    |    |
| без отделки кремом, с белково-взбивным кремом или с фруктовой отделкой | 72 | От +2 до +6° |
| со сливочным кремом, в том числе пирожное "Картошка" | 36 | " |
| с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок | 6 | " |
| 155. Рулеты бисквитные: |    |    |
| с кремом | 36 | " |
| с творогом | 24 | " |
| 156. Желе, самбуки, муссы | 24 | " |
| 157. Кремы сливочные и творожно-фруктовые | 24 | " |
| 158. Сливки взбитые | 6 | " |
| 159. Торт творожный | 24 | " |
| 160. Квасы, вырабатываемые промышленностью: |    |    |
| квас хлебный непастеризованный | 48 | " |
| квас "Московский" | 72 | " |
| 161. Безалкогольные негазированные напитки (лимонный, вишневый без консерванта), вырабатываемые промышленностью | 48 | " |
| БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ |    |    |
| Салаты и закуски |    |    |
| 162. Салат из краснокачанной капусты | 24 | От 0 до +4° |
| 163. Салат из свеклы с хреном | 24 | " |
| 164. Овощная закуска с томатом | 24 | " |
| Вторые блюда и гарниры |    |    |
| 165. Гуляш из говядины |    |    |
| 166. Говядина тушеная |    |    |
| 167. Мясо по-домашнему |    |    |
| 168. Бефстроганов |    |    |
| 169. Тефтели |    |    |
| 170. Биточки "Здоровье" без соуса | 96 | Не выше -5° |
| 171. Биточки "Здоровье" в соусе | 48 | Не выше 0° |
| 172. Бифштекс |    |    |
| 173. Сардельки |    |    |
| 174. Сосиски |    |    |
| 175. Колбаса      |    |    |
| 176. Блинчики по-крестьянски |    |    |
| 177. Блинчики кавказские |    |    |
| 178. Блинчики с капустой |    |    |
| 179. Блинчики с творогом |    |    |
| 180. Блинчики с фруктовой начинкой |    |    |
| 181. Крокеты | 48 | Не выше -5° |
| 182. Котлеты крестьянские в соусе | 48 | " |
| 183. Котлеты крестьянские без соуса | 48 | " |
| 184. Фарш для крокетов | 48 | " |
| 185. Капуста квашеная тушеная | 24 | От 0 до +4° |
| 186. Капуста свежая тушеная | 24 | " |