

Директор школи *Мірюк* Н.П. Мірянова



Затверджую

« 16 » вересня 2020

Погоджую

Керівник групи НАССР

Л.В.Солтановська

« 16 » вересня 2020

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА

Зберігання та транспортування

ППР-11

1. Мета та сфера застосування

1.1. Ця програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності Кінецьпільського ЗЗСО І-ІІІ ст. та реалізації вимог законодавства щодо безпечності харчових продуктів.

1.2. Ця програма-передумова спрямована на дотримання законодавства щодо зберігання та транспортування харчових продуктів і пакувальних матеріалів.

1.3. Положення цієї програми-передумови є обов'язковим для ознайомлення та виконання всіма співробітниками закладу, задіяними на виробництві.

1.4. Контроль дотримання положень програми-передумови здійснює керівник закладу.

2. Терміни та визначення

1. Зберігання запасів – одна з основних логістичних підсистем, яка відповідає за операції, які здійснюються на складах: приймання, вивантаження, сортування, збереження (складування), маркування, перепакування, комплектація тощо.

2. Термін придатності харчових продуктів – обмежений період часу, протягом якого харчові продукти повинні повністю відповідати звичайно ставляться до них вимогам в частині органолептичних, фізико-хімічних показників в частині харчової цінності, і встановленим нормативними документами вимогам до допустимого вмісту хімічних, біологічних речовин та їхніх сполук, мікроорганізмів та інших біологічних організмів, які становлять небезпеку для здоров'я людини, а також відповідати критеріям функціонального призначення.

3. Терміни зберігання харчових продуктів – період часу, протягом якого продукти зберігають властивості, встановлені в нормативній та / або технічній документації, при дотриманні зазначених в документації умов

зберігання (може не бути остаточним).

4. Умови зберігання харчових продуктів – оптимальні параметри навколишнього середовища (температура, вологість навколишнього повітря, світловий режим і ін.) для зберігання властивостей харчових продуктів.

3. Установлена відповідальність

3.1. Відповідальність за ознайомлення підлеглого із цією програмою-передумовою несе керівник групи НАССР.

3.3. Відповідальність за приймання, дотримання умов зберігання, строків придатності готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують із харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів, покладається на керівника групи НАССР.

3.4. Відповідальність за своєчасність повірки засобів вимірювальної техніки покладається на керівника закладу.

3.5. Відповідальність за своєчасність проведення вимірювань, повноту та достовірність вимірювань, занесення результатів вимірювань до оперативної документації покладається на керівника групи НАССР.

4. Опис процесу

4.1. Готові харчові продукти, неперероблені або частково перероблені харчові продукти, допоміжні матеріали для переробки харчових продуктів, предмети та матеріали, що контактують із харчовими продуктами, та інші нехарчові продукти, які надходять на зберігання до закладу громадського харчування, повинні постачатися затвердженим постачальником.

4.2. Правила зберігання харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують із харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів

4. 2.1. Зберігання готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують із харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів, проводиться відповідно до вимог виробника, у т. ч. строків придатності, з дотриманням запобіжних заходів щодо перехресного забруднення.

4. 2.4. Стелажі, шафи, рундуки для зберігання продуктів харчування мають бути піднятими від підлоги на 15 см для забезпечення можливості прибирати. У разі зберігання продуктів у тарі на підтоварниках або стелажах останні необхідно встановлювати на відстані 20 см від стіни.

4.2.5. Холодильне обладнання на підприємстві забезпечене термометрами виробництва ПрАТ «Склоприлад» згідно з ТУ 25-2022 0002-87 з діапазоном вимірювання від -30 до +30°C. Справність термометрів контролює директор. Температуру відмічають у температурному листі згідно з додатком 2 постійно.

4. 2.6. М'ясні та молочні продукти за умов дотримання товарного сусідства зберігаються окремо. М'ясо, яйця, молоко відносять до продуктів,

що швидко псуються, зберігання яких здійснюється відповідно до таких правил:

- м'ясо охолоджене, курей, рибу морожену зберігають у спеціальній маркованій тарі або тарі постачальника;
- сметану, сир м'який – у тарі постачальника (виробника) з кришкою або у спеціально виділеній та маркованій тарі;
- масло вершкове, сири тверді – у заводській упаковці або брусками, загорнутими у пергамент, на лотках;
- яйця курячі – у коробках, у тарі виробника на стелажах або підтоварниках окремо від інших продуктів.

4.2.7. Яйця для кондитерських виробів з кремом можуть бути використані лише дієтичні курячі, не нижче 2-ї категорії, із непошкодженою і чистою шкаралупою, без будь-яких ознак псування. Строк реалізації дієтичних яєць – 10 діб.

Категорично забороняється використовувати міражні яйця, яйця із господарств, неблагополучних по сальмонельозу та туберкульозу, а також яйця водоплавної птиці і меланж замість яєць.

Перед використанням яйця сортують і проводять санітарну обробку поверхні яєчної шкаралупи. На кожну партію яєць необхідно мати сертифікат якості.

Санітарна обробка яєць включає стадії замочування, миття, дезінфекції та обполіскування і проводиться ручним способом або за допомогою спеціальних машин.

При ручній обробці яйця перекладають у гратчасті металеві коробки або відра. Затарені яйця обробляють у чотирисекційній ванні у такому порядку:

- замочування теплою водою до 30 град. С протягом 5 – 10 хв.;
- обробка – 0,5% розчині кальцинованої соди або 2% розчині питної соди (температурою 40 – 45 град. С) протягом 5 – 10 хв..

4. 2.8. Крупу та борошно зберігають у мішках на підтоварниках. Невелику кількість вказаних продуктів дозволено зберігати у пристосованих ларах з кришкою, висота загрузки до ларів не має перевищувати 1 м. Лари періодично промивають 1%-вим розчином кальцинованої соди або іншим миючим засобом, дозволеним для миття посуду, та добре просушують.

4. 2.9. Хліб зберігають на лотках, у шафах; роздільно – пшеничний та житній хліб. Дверцята шафи для хліба мають бути з отворами для вентиляції. Прибирання у шафах для зберігання хліба проводять один раз на тиждень з використанням 1%-вого розчину оцту.

4. 2.10. Овочі та соління потребують особливих умов зберігання. Склади і комори для них мають бути сухими, без природного освітлення та обладнані достатньою вентиляцією при умові дотримання температурного режиму. Висота шару овочів у засіках не має перевищувати 1,5 м. При зберіганні 1-2 рази на тиждень слід обов'язково контролювати стан цих продуктів харчування, при цьому зіпсовані овочі негайно видаляти.

4. 2.11. Сіль і цукор слід зберігати у сухих приміщеннях окремо від продуктів, що мають сильний запах. Олію (переважно соняшникову) необхідно тримати у бідонах або у тарі виробника. Приміщення, в яких

зберігаються сіль цукор та інші бакалійні товари, мають бути обладнані термометрами та гігрометрами для постійного контролю температури та вологості.

4. 2.12. Овочі, крупи, борошно та інші сухі і розсипчасті продукти слід зберігати у приміщеннях, недоступних для гризунів, які можуть бути джерелом таких інфекційних захворювань, як псевдотуберкульоз, туляремія тощо. У цих приміщеннях необхідно проводити профілактичні заходи з дератизації.

4. 2.13. Терміни придатності швидкопсувних продуктів подані у додатку 2.

4. 2.14. Під час зберігання для уникнення псування сировини, допоміжних матеріалів на підприємстві необхідно розробити і дотримуватися порядку використання системи поновлення товарних запасів:

- (FIFO, FEFO). FIFO (First In, First Out) - перший прийшов - перший пішов, тобто ту сировину, яка першою надійшла на склад, першою має бути передано на виробництво.

- FEFO (First Expire, First Out) - перший закінчується - перший виходить, тобто ту сировину, у якої раніше закінчується термін придатності, слід передати на виробництво в першу чергу.

Контроль за режимами температури та вологості проводиться повіреними засобами вимірювальної техніки.

4. 2.15. Терміни зберігання готової продукції зазначаються у описах готових продуктів. Загальні рекомендації по термінам зберігання готових кулінарних виробів та напівфабрикатів, що швидко псуються викладені у додатку 3.

Додаток 2
Терміни придатності швидкопсувних продуктів

Найменування продукту	Термін зберігання	Температура зберігання
М'ясні напівфабрикати великими шматками*	не більше 48 годин	від +2 °С до +6 °С
Печінка:		
• охолоджена	24 години	«
• заморожена	48 годин	«
М'ясо птиці:		
• охолоджене	48 годин	«
• заморожене	72 години	«
Ковбаси варені:		
• вищого гатунку	72 години	«
• першого гатунку	48 годин	«
Сосиски, сардельки		
• вищого гатунку	48 годин	«
• першого гатунку	48 годин	«
Риба всіх найменувань охолоджена	24 години	від 0 °С до -2 °С
Риба і рибні продукти	48 годин	«
всіх найменувань морожені**		
Молоко пастеризоване, вершки, ацидофілін***	36 годин	від +2 °С до +6 °С
Кефір	36 годин	«
Сметана (фляжна)	72 години	«
Сметана фасована	згідно з терміном на упаковці	від 0 °С до -2 °С
Сир жирний і напівжирний	36 годин	«
Масло вершкове (брусочками)****	6 годин	«
Яйця	21 добу	«
Продукція дитячих молочних кухонь	24 години	«
Капуста білокачанна свіжа зачищена	12 годин	від +2 °С до +6 °С
Петрушка, селера оброблені (напівфабрикат):		
• зелень	18 годин	«
• корінь	24 години	«
Цибуля зелена оброблена	18 годин	«
Кріп оброблений	18 годин	«
Овочі відварені неочищені	6 годин	«

Продовження додатку 3

Морожене м'ясо зберігають у низькотемпературних холодильних шафах або у морозильних камерах при 1° нижче 0 °С до 5 діб.

** Морожену рибу зберігають у низькотемпературних холодильних шафах або у морозильних камерах при I -4 °С ... -6 °С до 14 діб.

*** Молоко тривалого терміну зберігання у пакетах зберігають відповідно до умов і термінів зберігання, які вказано на упаковці.

**** Масло вершкове (упаковка) — згідно з терміном та умовами, які вказано на упаковці.

Умовні вимоги, вимоги та умови зберігання продукції

в складі продукції

в складі продукції

температура (4 ± 2) °С*

Наименование продукции	Срок годности	Расовый
Мясо и мясопродукты (птица, яйца и продукты их переработки)	1	
1. Полуфабрикаты мясные фасованные		
2. Полуфабрикаты крупнокусковые		
3. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	48	расовый
4. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	36	
5. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	30	
6. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
7. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
8. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
9. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
10. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
11. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
12. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
13. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
14. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
15. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
16. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
17. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
18. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
19. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
20. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
21. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
22. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
23. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
24. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
25. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
26. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
27. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
28. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
29. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
30. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
31. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
32. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
33. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
34. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
35. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
36. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
37. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
38. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
39. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
40. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
41. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
42. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
43. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
44. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
45. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
46. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
47. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
48. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
49. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	
50. Полуфабрикаты мясные фасованные (исключая фарш)	24	

Додаток 3

Терміни зберігання готових кулінарних виробів та напівфабрикатів

**Условия хранения, сроки годности
особо скоропортящихся и
скоропортящихся продуктов при
температуре (4 ± 2) °С***

Наименование продукции	Срок годности	Часов/суток
1	2	3
Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки		
Полуфабрикаты мясные бескостные		
1. Полуфабрикаты крупнокусковые:		
мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки	48	часов
полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная 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 соусов и специй)	36	-«-
маринованные, с соусами	24	-«-
3. Полуфабрикаты мясные рубленые:		
формованные, в т.ч. в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)	24	-«-
комбинированные (котлеты мясокартофельные, мясорастительные, мяскопустные, с добавлением соевого белка)	24	-«-
4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный):		
вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями	24	-«-
вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания	12	-«-
5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	36	-«-

6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)	24	-«-
Полуфабрикаты из мяса птицы		
7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:		
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	-«-
Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов		
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	-«-
Кулинарные изделия из мяса птицы		
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, студни, холодцы, в т. ч. ассорти с мясом убойных животных	12	-«-
26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24	-«-

27. Яйца вареные	36	-«-
Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы		
28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТу:		
высшего и первого сорта	72	-«-
второго сорта	48	-«-
29. Колбасы вареные по ГОСТу 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, вырабатываемые по ГОСТу	72	часов
31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках	7	суток
32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме)	72	часов
34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
35. Колбасы ливерные, кровяные	48	часов
36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов	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
Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них		
Полуфабрикаты рыбные		
39. Рыба всех наименований охлажденная	48	часов при температуре 0-(-2)°С
40. Филе рыбное	24	-«- 0-(-2) °С
41. Рыба специальной разделки	24	-«-

		от -2 до +2°C
42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в т. ч. с мучным компонентом	24	-«- от -2 до +2°C
43. Ракообразные, двусторчатые моллюски живые, охлажденные	12	часов
Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой		
44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченая, фаршированная	36	-«-
45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	-«-
46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	-«-
47. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски	24	-«-
48. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)	24	-«-
Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки		
49. Изделия рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24	-«-
50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12	-«-
51. Масло селечное, икорное, крилевое и др.	24	-«-
52. Масло икорное, крилевое и др.	24	-«-
53. Раки и креветки вареные	12	-«-
54. Изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)	48	-«-
Кулинарные икорные продукты		
55. Кулинарные изделия с термической обработкой	48	-«-
56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12	часов при температуре от -2 до +2°C
57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	48	часов
Молоко и молочные продукты*, сыры		
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*	72	часов
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	часов
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	часов
Продукция детских молочных кухонь		
74. Кисломолочные продукты:		
74.1. Кефир:		
в бутылках	36	часов
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	часов
Овощные продукты		
Полуфабрикаты из овощей и зелени		
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	-«-
Кулинарные изделия		

86. Салаты из сырых овощей и фруктов:		
без заправки	18	--«-
с заправками (майонез, соусы)	12	--«-
87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц, и т. д.:		
без заправки	18	--«-
с заправками (майонез, соусы)	6	--«-
88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	--«-
89. Салаты и винегреты из вареных овощей:		
без заправки и добавления соленых овощей	18	--«-
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	--«-
93. Соусы и заправки для вторых блюд	48	--«-
Кондитерские и хлебобулочные изделия		
Полуфабрикаты тестовые		
94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	--«-
95. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий	24	--«-
96. Тесто песочное для тортов и пирожных	36	--«-
Кулинарные изделия		
97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
с творогом	24	--«-
с повидлом и фруктовыми начинками	24	--«-
98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками)	24	--«-
99. Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	--«-

Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки		
100. 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	-«-
101. Рулеты бисквитные:		-«-
с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком	36	-«-
с творогом	24	-«-
102. Желе, муссы	24	-«-
103. Кремы	24	-«-
104. Сливки взбитые	6	-«-
105. Квасы, вырабатываемые промышленностью:		
квас хлебный непастеризованный	48	-«-
квас «Московский»	72	-«-
106. Соки фруктовые и овощные свежееотжатые	48	-«-

Пам'ятка по прийманню продукції

ПРИЙМАЮЧИ ТОВАР, ПЕРЕВІР:

- ✓ ЯКІСТЬ ТОВАРУ ВІЗУАЛЬНО;
- ✓ ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ (НЕ МЕНШЕ, НІДЖ 2/3 ТЕРМІНУ ДО КІНЦЯ РЕАЛІЗАЦІЇ);
- ✓ НАЯВНІСТЬ СУПРОВІДНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ;
- ✓ НАЯВНІСТЬ МАРКУВАННЯ;
- ✓ ВІДПОВІДНІСТЬ КІЛЬКОСТІ ПРИВЕЗЕНОГО ТОВАРУ ЗАМОВЛЕННЮ;
- ✓ ВІДПОВІДНІСТЬ КІЛЬКОСТІ ТОВАРУ В НАКЛАДНІЙ ФАКТИЧНІЙ КІЛЬКОСТІ;
- ✓ ВІДПОВІДНІСТЬ ЗАМОВЛЕНОГО ТОВАРУ ПРИВЕЗЕНОМУ.