

Председатель
профсоюзного
комитета  Джалилов М.М.



Директор
школы  Абакарова Б.А.
2020г.

Инструкция по УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Вид продукта	Относительная влажность воздуха	Температура	Особые отметки
1. Рыба			
Охлаждённая (от t -1 до 5 °С)	75-90%	0-2	Треска до 10-12 суток
Мороженая (-6°С -8°С)	95%	-12-25 -5-6 0	1-12 месяцев 14 суток 2-3 суток
Солёная Консервы	85-90%	-5-8 0 до -8	1-6 месяцев
2. Консервы мясные	75%	0-5	30 суток
3. Сливочное масло		2-4	
4. Маргарин		4-10 15-18 0-4 <0	30 дней 15 дней 60 дней 75 дней
5. Растительное масло		-10-18	Длительно до 1 года
6. Кисломолочные продукты		Не >8	
- сметана			Не >72 часов
- творог			Не > 36 часов
- кефир			24 часа
7. Сыры	85-87%	2 до -5	
8. Мясо:	95-98%	-18 -21	10-12 месяцев 8-10 месяцев ≈ 15 месяцев Для уменьшения усушки в холодильной камере покрыть синтет. Плёнкой
- говядина			
- баранина			
- свинина			
9. Мороженая птица	85-90%		
- гусь, утка		-9-12 -12-15	5 месяцев 7 месяцев
- кура, цыплята		-8 -8-10 -10-12 -12-15	3 месяца 5 месяцев 8 месяцев 10 месяцев
10. Котлеты куриные		-20-25	30 дней