

Условия и срокове на съхранение на готова кулинарна продукция

Групи кулинарна продукция	Срок на реализация (часове)	Температура на сервиране	Допустимо съхранение	Допълнително след охлаждане
			Продължителност /часове/	температура
Топли ястия, аламинути от яйца, месо, риба, птици, вкл. грил и скара	веднага след приготвяне	-	не се допуска	
Варени изделия от месо, птици, супи	3	над 70° C	30	От 0 до + 4° C
Варени яйца	веднага след приготвяне	-	12	От 0 до + 4° C
Пържени месо, кюфтета, птици и риба	3	над 70° C	30	От 0 до + 4° C
Птиче месо, риба и птици	3	над 70° C	30	От 0 до + 4° C
Готови многокомпонентни ястия от месо, птици, риба, зеленчуци и сосове	3	над 70° C	30	От 0 до + 4° C
Варени и задушени зеленчуци и ястия от тях	3	над 70° C	30	От 0 до + 4° C
Студени ястия, желирано месо, риба и птици	12	4° C	не се допуска	
Многокомпонентни салати с майонеза приготвени в заведението	24	4° C	не се допуска	
Ордьоври	12	4° C	не се допуска	
Сандвичи с колбаси, сирена, комбинирани	6	4° C	не се допуска	
Сандвичи комбинирани с пресни зеленчуци	6	4° C	не се допуска	
Кухненски десерти	30	4° C	не се допуска	