

УТВЕРЖДЕНО:

Председатель
профсоюзного
комитета *Нажбарова Б. М.*

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
школы *Нажид* Гаджибекова Н.Г.
22.08.2020г.



ИНСТРУКЦИЯ № 10

Инструкция по УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Вид продукта	Относительная влажность воздуха	Температура	Особые отметки
1. Рыба Охлаждённая (от t -1 до 5 0С) Мороженая (-60С -80С) Солёная Консервы	75-90% 95% 85-90%	0-2 -12-25 -5-6 0 -5-8 0 до -8	Треска до 10-12 суток 1-12 месяц 14 суток 2-3 суток 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 - сметана - творог - кефир		Не >8	Не >72 часов Не > 36 часов 24 часа
7. Сыры	85-87%	2 до -5	
8. Мясо: - говядина - баранина	95-98%	-18 -21	10-12 месяцев 8-10 месяцев ≈ 15 месяцев Для уменьшения усушки в холодильной камере покрыть синтет. плёнкой
9. Мороженая птица - гусь, утка - куры, цыплята	85-90%	-9-12 -12-15 -8 -8-10 -10-12 -12-15	5 месяцев 7 месяцев 3 месяца 5 месяцев 8 месяцев 10 месяцев
10. Котлеты куриные		-20-25	30 дней