

ПРАВИЛА КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА ПРИЕМА ПИЩИ



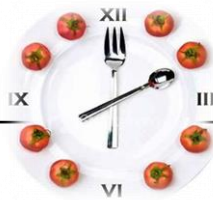
Подвергайте пищевые продукты тщательной кулинарной обработке, обеспечивающей уничтожение микробов под влиянием высокой температуры.



Приготовленную пищу разогревайте до температуры не ниже 70°C.



Содержите в чистоте все поверхности в кухне.



Съедайте приготовленную пищу как можно скорее, чтобы исключить размножения микрофлоры при ее остывании, свежеприготовленная пища в меньшей степени теряет концентрацию витаминов.



Не допускайте, чтобы сырые продукты соприкасались с приготовленными.



Охраняйте продукты от насекомых, грызунов и прочих животных (в плотно закрытых емкостях).



Тщательно соблюдайте правила хранения приготовленной пищи. При хранении пища должна находиться либо в горячем состоянии (около 60°C или выше), либо в охлажденном (около 10°C или ниже).



Соблюдайте правила личной гигиены перед приемом пищи.



Пользуйтесь чистой водой.

