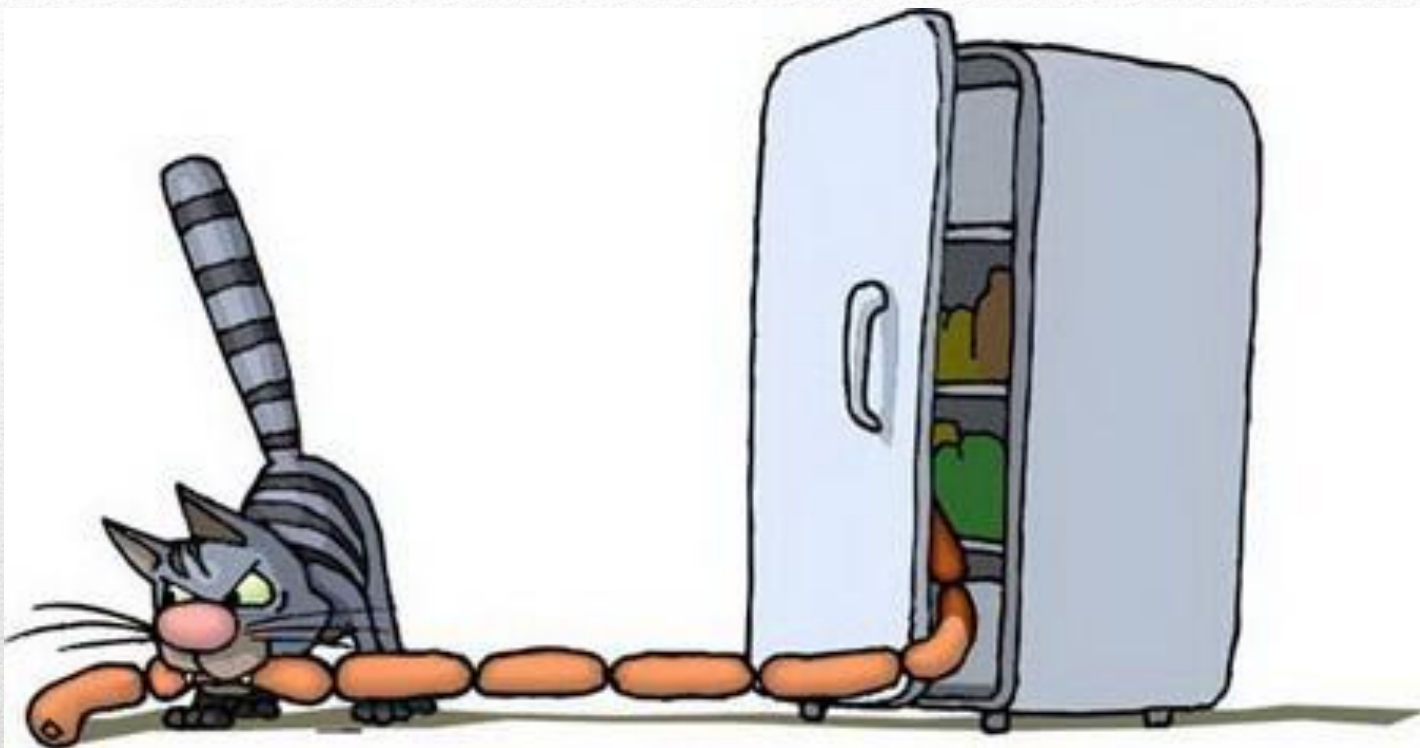


**Хранение**

**ПРОДУКТОВ**

---



**Свежесть продукта –  
наше здоровье.**

---



# Требования к продуктам питания

---



- **Хранение продуктов очень важно.**
- **Каждый продукт сохраняют по своему.**
- **У каждого продукта свой срок годности и температура хранения.**

# **Хранение продуктов в магазинах**

---



- В пищу можно употреблять только свежие продукты.
- Испорченные и поврежденные продукты опасны для здоровья .

# Требования к продуктам питания

---

- Каждый вид продуктов требует определенных условий хранения.
  - Пищевые продукты и готовые блюда можно хранить не больше определенного срока.
  - Скоропортящиеся продукты нужно хранить в холодильнике.
  - Для каждого продукта своя температура хранения.
-

ПРИ КОМНАТНОЙ  
ТЕМПЕРАТУРЕ

В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

В МОРОЗИЛКЕ

# КУРИНЫЕ ЯЙЦА

ДО 2-Х  
НЕДЕЛЬ

ОТ 3 ДО 5  
НЕДЕЛЬ

ДО  
1 ГОДА

FISHKI.NET

В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

В МОРОЗИЛКЕ

# ЙОГУРТ

FISHKI.NET

ОТ 7 ДО 10  
ДНЕЙ

ОТ 1 ДО 2  
МЕСЯЦЕВ



## Сроки хранения молочных продуктов

Молочные продукты	Сроки хранения
Молоко	20 часов
Сметана	72 часа
Творог	36 часов
Сливочное масло	10 -15 дней
Сыр	10 – 15 дней
Сливки	24 часа



- Фрукты и овощи хранят в специальных контейнерах.
- Температура хранения овощей и фруктов + 2, + 4 градуса.

# Овощи и фрукты

---



- Рыбу и мясо замораживают и хранят в морозильной камере.

# **Скоропортящиеся продукты**

---

# Правила гигиены питания



**7. Хранение продуктов питания без холодильника опасно.**

**8. Вредно во время еды читать, смотреть телевизор или сердиться.**



**9. Важно хорошо пережевывать пищу и не торопиться при ее приеме.**

Хлебные изделия  
имеют свой срок  
хранения.



# Хлеб – всему голова

---



- Крупы , сыпучие продукты хорошо хранить в специальных банках.

# Крупяные изделия

---

# ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ

ГОТОВАЯ  
ПРОДУКЦИЯ



Продукты,  
не требующие  
кулинарной  
обработки



СЫРЫЕ  
ПРОДУКТЫ



## СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

### Мясные продукты

Говядина	48ч.
Баранина	48ч.
Свинина	48ч.
Птица	48ч.
Бекон	72ч.
Ветчина	72ч.
Сосиски	72ч.
Котлеты	72ч.

### Рыбные продукты

Морепродукты	12ч.
Рыба	48ч.

### Молочные продукты

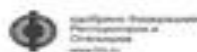
Молоко (пастеризованное)	48ч.
Творог	48ч.
Сметана	72ч.
Сливки (пастеризованные)	48ч.

### Другое

Яйца	3-5 недель
Салаты, содержащие в своем составе: яйца, тунец, курица и ветчина	12ч.

Маркировать продукты до помещения в холодильную или морозильную камеру

17:31 04.08.2009



АЗБУКА ЧИСТОТЫ®



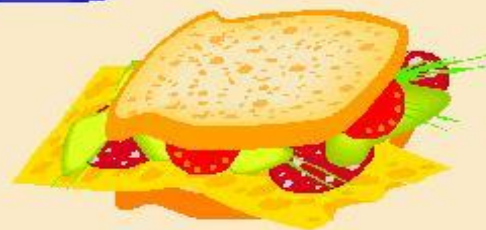
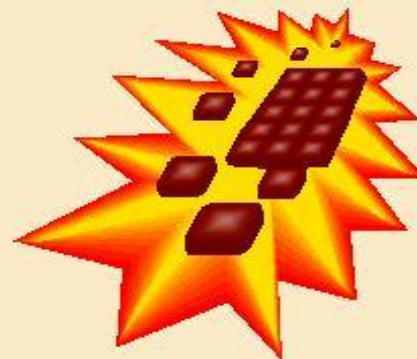
© 2009 АЗБУКА ЧИСТОТЫ

# Вредные продукты.





# Неполезные продукты





# Полезные продукты

---



**Будьте здоровы**

---