

Правила хранения продуктов

- Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты
- Мясо, рыбу, молоко, сметану, масло, творог и другие скоропортящиеся продукты надо хранить в холодильнике.
- Все продукты имеют свой срок хранения, например: сметана и творог детский храним только 36 часов, салаты с майонезом – 12 часов, гарниры – 18 часов, пирожное «Картошка» - 36 часов.
- Сырые продукты хранят отдельно.
- Перед загрузкой в холодильник все продукты заворачивают в пищевую пленку.
- Готовые продукты в холодильник помещают остывшими в стеклянной, фаянсовой или эмалированной посуде. Холодильник содержат в чистоте.
- Открытые консервы не хранят в жестяных банках.

Food Safety



Food safety is a scientific discipline describing handling, preparation, and storage of food in ways that prevent foodborne illness.

How to keep food in refrigerator right





KEEP FOOD AND DRINKS AWAY FROM IPADS

A close-up photograph of a plate of food. The main item is a large, golden-brown, breaded fried item, possibly a fish fillet or a large dumpling, which is partially cut open to reveal a white, soft interior. To the left, a small metal cup contains a vibrant red dipping sauce. In the foreground, there are some green garnishes and a piece of yellow food, possibly a fried egg or a vegetable. In the background, a glass of amber-colored beer is visible. The word "CHILL" is overlaid in large, white, bold, sans-serif capital letters across the center of the image.

CHILL

KEEP FOOD THAT HAS TO BE COLD COOLD SO BACTERIA DOESNT GROW

keeps
food fresh up to 5x longer

 **FoodSaver**
THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM



How Long Does It Last?

Apples
1 month



Grapes
5 days



Salsa
1-2 months



Ground beef
1-2 days



Salad dressing
3 months



Leafy greens
3-4 days



Ripe tomatoes
2-3 days



Fresh eggs
3-4 weeks



Cooked meat leftovers
1-2 days



Salmon
1-2 days



Butter
2-3 weeks

