

# 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



A photograph of a beachside bar at night. In the foreground, a wicker basket filled with golden French fries sits on a dark surface. Next to it is a red Coca-Cola cup with a straw. The background shows a wooden railing with glowing string lights, and a bright yellow umbrella is visible in the distance.

KEEP FOOD AND DRINKS AWAY FROM IPADS



**CHILL**

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



keeps  
food **fresh** <sup>up</sup> to **5x** longer



# How Long Does It Last?

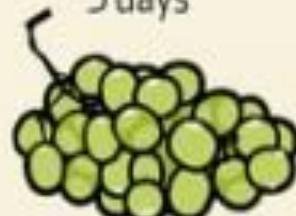
**Apples**  
1 month



**Salmon**  
1-2 days



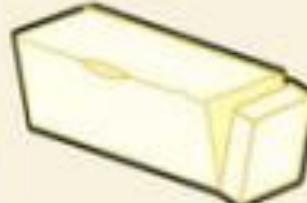
**Grapes**  
5 days



**Leafy greens**  
3-4 days



**Butter**  
2-3 weeks



**Salsa**  
1-2 months



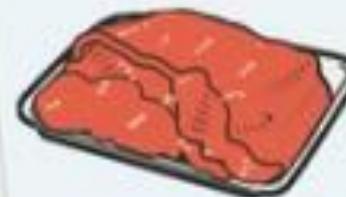
**Ripe tomatoes**  
2-3 days



**Fresh eggs**  
3-4 weeks



**Ground beef**  
1-2 days



**Salad dressing**  
3 months



**Cooked meat leftovers**  
1-2 days

