

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 black plate containing several pieces of golden-brown, breaded fried food, possibly chicken or fish. A small metal cup filled with a red dipping sauce is on the left. In the background, a glass of amber beer is visible. The word "CHILL" is overlaid in large white 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

