









Приготовление салатов и холодных закусок

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике **не более 6 часов** при температуре **плюс 4±2°C** (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Сырые овощи и зелень без последующей термической обработки необходимо:

- выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут
- ополаскивание проточной водой (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Изготовление салатов и их заправка осуществляется **перед раздачей**

Не заправленные салаты - хранить не более 3 часов при температуре **плюс 4±2°C**

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей – хранить в холодильнике при температуре **плюс 4±2°C** не более 30 минут

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа

При перемешивании ингредиентов необходимо пользоваться кухонным инвентарем, **не касаясь продукта руками!**

Не допускается

Хранение заправленных салатов

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов

Использование уксуса в рецептурах блюд (подлежит замене на лимонную кислоту)



Обработка консервированных продуктов



Перед использованием индивидуальная упаковка консервированных продуктов:

- ❖ Промывается проточной водой
- ❖ Протирается ветошью

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!

Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток



«Бомбаж» – вздутие банки с двух сторон



«Хлопуша» – вздутие крышки или доньшка банки. При нажатии вздутие крышки исчезает, но вздувается (с хлопком) доньшко.



Деформированные консервные банки



Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, **НЕОБХОДИМО ИСПОЛЬЗОВАТЬ** разное механическое оборудование и инвентарь, промаркированный по назначению

Маркировка производственных столов и разделочных досок, ножей

«СМ»	- Сырое мясо	«ВР»	- Вареная рыба
«СК»	- Сырые куры	«ВО»	- Вареные овощи
«СР»	- Сырая рыба	«Г»	- Гастрономия
«СО»	- Сырые овощи	«З»	- Зелень
«ВМ»	- Вареное мясо	«Х»	- Хлеб

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ

Использование одного механического оборудования (мясорубки, протирачных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку)
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Использование оборудования, моечных ванн и инвентаря не по назначению
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Использование для обработки сырой продукции (неочищенные овощи, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечных ванн для мытья кухонной и столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

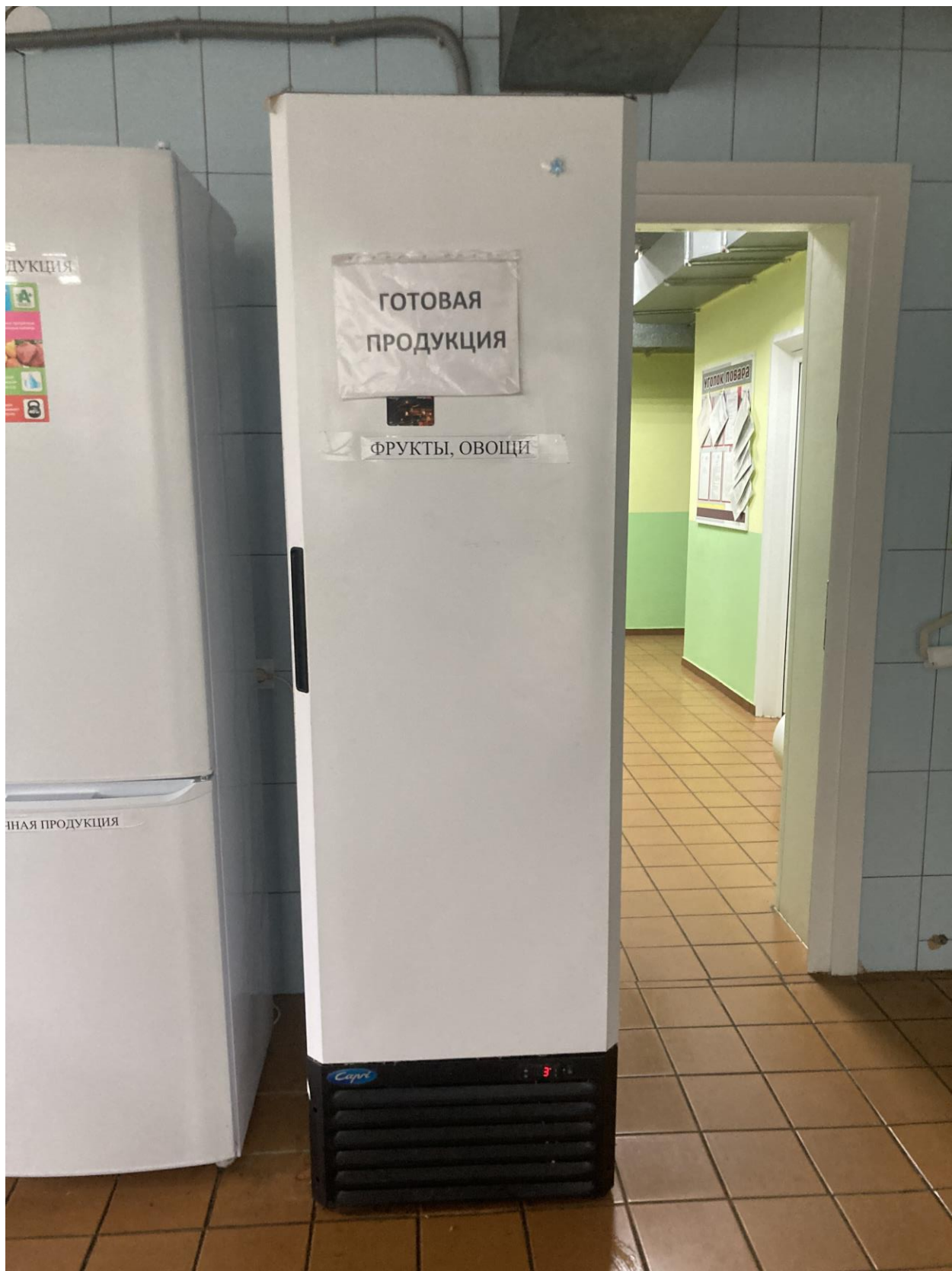
















МОРКОВЬ

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА



<http://povar.ru>

ВО ВРЕМЕНА ГИПОКРАТА
МОРКОВЬ СЧИТАЛАСЬ
ЛЕКАРСТВОМ ОТ ВСЕХ
БОЛЕЗНЕЙ.

МОРКОВЬ ОТЛИЧАЕТСЯ
БОГАТЫМ СОДЕРЖАНИЕМ
КАРОТИНА, КОТОРЫЙ В
ОРГАНИЗМЕ ПРЕВРАЩАЕТСЯ В
ВИТАМИН А, ОЧЕНЬ ПОЛЕЗНЫЙ
ДЛЯ ЗРЕНИЯ.

КРОМЕ ТОГО, УПОТРЕБЛЕНИЕ
МОРКОВИ В ПИЩУ УКРЕПЛЯЕТ
ДЕСНА, ДЕЗИНФИЦИРУЕТ
РОТОВУЮ ПОЛОСТЬ, УКРЕПЛЯЕТ
КРОВЕНОСНЫЕ СОСУДЫ И
ИММУННУЮ СИСТЕМУ.

повар.ру

СВЕКЛА

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА



<http://povar.ru>

СВЕКЛА, ОСОБЕННО МОЛОДАЯ –
ЭТО БОГАТЕЙШИЙ ИСТОЧНИК
РАЗЛИЧНЫХ ВИТАМИНОВ,
МИНЕРАЛОВ И КЛЕТЧАТКИ.

БЛАГОДАРЯ УНИКАЛЬНОМУ
ПИЩЕВОМУ СОСТАВУ СВЕКЛА
УЛУЧШАЕТ ПИЩЕВАРЕНИЕ,
СТИМУЛИРУЕТ ВЫДЕЛЕНИЕ
ЖЕЛУДОЧНОГО СОКА,
ПОМОГАЕТ ПРИ
СЕРДЕЧНОСОСУДИСТЫХ
ЗАБОЛЕВАНИЯХ И
АТЕРОСКЛЕРОЗЕ,
СТАБИЛИЗИРУЕТ ДАВЛЕНИЕ И
ЛЕЧИТ ЖЕНСКИЕ БОЛЕЗНИ.

ТАКЖЕ ИЗВЕСТНО, ЧТО СВЕКЛА –
ЭФФЕКТИВНОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ
ЛЕЧЕНИЯ ПРОСТУД И ГРИППА.

повар.ру

ПОМИДОР

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА



<http://povar.ru>

ПОМИДОР – ВАЖНЫЙ ИСТОЧНИК
КАЛИЯ, ВИТАМИНОВ А, С И Е.

УПОТРЕБЛЕНИЕ ПОМИДОРОВ В
ПИЩУ СНИЖАЕТ РИСК ПОЯВЛЕНИЯ
РАКОВЫХ ИЛИ
СЕРДЕЧНОСОСУДИСТЫХ
ЗАБОЛЕВАНИЙ, А ТАКЖЕ
УКРЕПЛЯЕТ ЗРЕНИЕ, КОСТНЫЕ
ТКАНИ И ЗУБЫ.

ТАКЖЕ ПОМИДОРЫ
НЕЙТРАЛИЗУЮТ ВОСПАЛЕНИЯ И
АЛЛЕРГИЧЕСКИЕ РЕАКЦИИ,
ПОМОГАЮТ БОРЬБЫ С ЛИШНИМ
ВЕСОМ, КОНТРОЛИРУЮТ ОБМЕН
ВЕЩЕСТВ, А ТАКЖЕ ОБЛАДАЮТ
АНТИОКСИДАНТНЫМИ И
ПРОТИВОВОСПАЛИТЕЛЬНЫМИ
СВОЙСТВАМИ.

повар.ру

**ГРЯЗНЫЕ РУКИ
ГРОЗЯТ БЕДОЙ**

ЧТОБЕ ХВОРЬ ТЕБЯ НЕ СЛОМИЛА –
БУДЬ КУЛЬТУРЕН: ПЕРЕД ЕДОЙ
МОЙ РУКИ МЫЛОМ!

Твой Роспотребнадзор

**ПРОФИЛАКТИКА
КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ**

КАК УБЕДИТЬ СЕБЯ ОТ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ? Соблюдать правила личной гигиены

1. Мыть руки с мылом перед едой и после туалета.	2. Не пить сырую воду.	3. Не есть сырые овощи и фрукты.	4. Не есть мясо и рыбу, не прошедшие термическую обработку.	5. Не есть продукты, срок годности которых истек.	6. Не есть продукты, которые долго лежали в холодильнике.	7. Не есть продукты, которые долго лежали на прилавке.	8. Не есть продукты, которые долго лежали в магазине.	9. Не есть продукты, которые долго лежали в магазине.	10. Не есть продукты, которые долго лежали в магазине.
--	------------------------	----------------------------------	---	---	---	--	---	---	--

Соблюдение правил личной гигиены – основа профилактики кишечных инфекций

Ваш Роспотребнадзор

**ПОГОВОРИМ
О ЧИСТОТЕ**

ДЛЯ ЧИСТОТЫ ВАМ ДОЛЖНЫ
БЫТЬ ЧИСТЫМИ РУКИ И ПОВЕРХНОСТИ

ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ЕДЫ
ЧЕЛОВЕК ДОЛЖЕН МЫТЬ РУКИ

В НАШЕЙ СТРАНЕ ЕСТЬ ЗАКОН,
КОТОРЫЙ ЗАПРЕЩАЕТ
ПЬТЬ ВОДУ ИЗ КИШЕЧНИКА

Чистота – залог здоровья.
Ваш Роспотребнадзор

ВСТРОИМ, К ЧЕМУ СЕГОДНЯ ТЫ ПРИВЫКАЛ РУКАМИ
Грязные руки грозят бедой.
Чтоб хворь тебя не сломала,
Будь аккуратнее.
Перед едой мой руки мылом.

Твой Роспотребнадзор



ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ В СТОЛОВОЙ

1. Учащиеся находятся в обеденном зале столовой только на переменах и в отведенное графиком питания время.
2. Строго соблюдай правила гигиены. Не входи в столовую в верхней одежде и обуви. Не клади на стол портфель, сумку и другие предметы.
3. Перед едой и после необходимо помыть руки с мылом.
4. Пища, в том числе и принесенная с собой из дома, принимается за столами.
5. Есть стоя и выносить пищу из столовой нельзя.
6. Пожелай приятного аппетита себе и тем, кто находится рядом с тобой. Ешь опрятно и спокойно, не торопись, тщательно пережевывай пищу.
7. "Когда я ем, я глух и нем". Помни, что разговоры и игры во время еды могут стать очень опасными для здоровья и жизни.
8. Следует соблюдать хорошие манеры, не мешать соседям по столу.
9. Не дожевывай на ходу, съедай все за столом.
10. Следует поблагодарить сотрудников столовой при получении еды и по окончании ее приема.
11. После приема пищи учащиеся приводят в порядок стол, за которым ели.

