

# САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ:

## К ЛИЦАМ, ПРИГОТАВЛИВАЮЩИМ ПИЩУ

1. Готовить пищу следует в спец. одежде.
2. Перед приготовлением пищи необходимо тщательно вымыть руки с мылом, обработать ногти, убрать волосы под шапочку.
3. Если есть царапины на пальцах – заклеить лейкопластырем или надеть резиновый напальчник.

## К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

4. Перед началом приготовления продукты надо тщательно вымыть.
5. Различные виды продуктов необходимо обрабатывать на различных досках с соответствующей маркировкой.
6. Нельзя готовить пищу в посуде с поврежденной эмалью.

## К ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ И ГОТОВЫХ БЛЮД

7. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты.
8. Продукты и готовые блюда можно хранить не более определенного срока.
9. Продукты, готовые к употреблению следует хранить **закрытыми и отдельно от сырых.**
10. Необходимо соблюдать правила расположения продуктов в холодильнике.
11. Продукты в холодильник помещают только охлажденными до определенной температуры.