

2020 г.



Washington Office of Superintendent of
PUBLIC INSTRUCTION

Child Nutrition

Простые правила безопасности пищевых продуктов

Холодная еда

- Холодные блюда следует употребить сразу после их получения или положить в холодильник в течение двух часов после получения.
- Холодные продукты, такие как молоко, сыр и мясо, нужно немедленно охладить до 41 °F или более низкой температуры.

Горячая еда

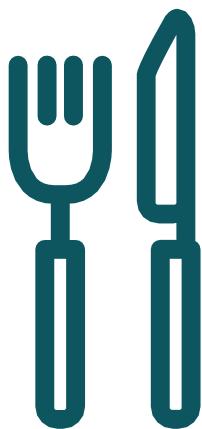
- Горячие блюда следует употребить сразу после их получения или положить в холодильник в течение двух часов после получения.
- Перед употреблением какого-либо из полученных горячих блюд разогрейте его с помощью плиты, духовки или микроволновой печи до температуры 165 °F или больше.

Отбраковка еды

- Не употребляйте блюда, оставленные при комнатной температуре на два часа или больше.
- Не съеденную пищу следует выбросить через четыре дня после получения.

Помните!

- Перед употреблением еды всегда нужно мыть руки водой с мылом не менее 20 секунд.



2020 г.



Washington Office of Superintendent of
PUBLIC INSTRUCTION

Child Nutrition

Простые правила безопасности пищевых продуктов

Холодная еда

- Холодные блюда следует употребить сразу после их получения или положить в холодильник в течение двух часов после получения.
- Холодные продукты, такие как молоко, сыр и мясо, нужно немедленно охладить до 41 °F или более низкой температуры.

Горячая еда

- Горячие блюда следует употребить сразу после их получения или положить в холодильник в течение двух часов после получения.
- Перед употреблением какого-либо из полученных горячих блюд разогрейте его с помощью плиты, духовки или микроволновой печи до температуры 165 °F или больше.

Отбраковка еды

- Не употребляйте блюда, оставленные при комнатной температуре на два часа или больше.
- Не съеденную пищу следует выбросить через четыре дня после получения.

Помните!

- Перед употреблением еды всегда нужно мыть руки водой с мылом не менее 20 секунд.