

Washington Office of Superintendent of
PUBLIC INSTRUCTION

Child Nutrition

Прості правила безпеки харчових продуктів

Холодна їжа

- Після отримання холодної страви слід вжити відразу або покласти їх у холодильник протягом двох годин.
- Холодні продукти, як-от молоко, сир і м'ясо, потрібно негайно охолодити до 41 °F або нижчої температури.

Гаряча їжа

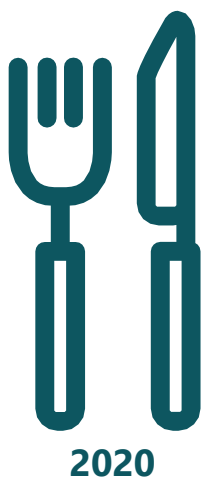
- Після отримання гарячої страви слід вжити відразу або покласти їх у холодильник протягом двох годин.
- Перед вживанням будь-якої з отриманих гарячих страв розігрійте її за допомогою плити, духовки або мікрохвильової печі до температури щонайменше 165 °F.

Відбраковування їжі

- Не вживайте страви, які перебували при кімнатній температурі дві години або більше.
- Їжу, яку не вжили, слід викинути через чотири дні після отримання.

Пам'ятайте!

- Перед вживанням їжі завжди потрібно мити руки милом і водою щонайменше 20 секунд.



Washington Office of Superintendent of
PUBLIC INSTRUCTION

Child Nutrition

Прості правила безпеки харчових продуктів

Холодна їжа

- Після отримання холодної страви слід вжити відразу або покласти їх у холодильник протягом двох годин.
- Холодні продукти, як-от молоко, сир і м'ясо, потрібно негайно охолодити до 41 °F або нижчої температури.

Гаряча їжа

- Після отримання гарячої страви слід вжити відразу або покласти їх у холодильник протягом двох годин.
- Перед вживанням будь-якої з отриманих гарячих страв розігрійте її за допомогою плити, духовки або мікрохвильової печі до температури щонайменше 165 °F.

Відбраковування їжі

- Не вживайте страви, які перебували при кімнатній температурі дві години або більше.
- Їжу, яку не вжили, слід викинути через чотири дні після отримання.

Пам'ятайте!

- Перед вживанням їжі завжди потрібно мити руки милом і водою щонайменше 20 секунд.