



**Гигиена  
приготовления  
пищи и хранение  
продуктов.**



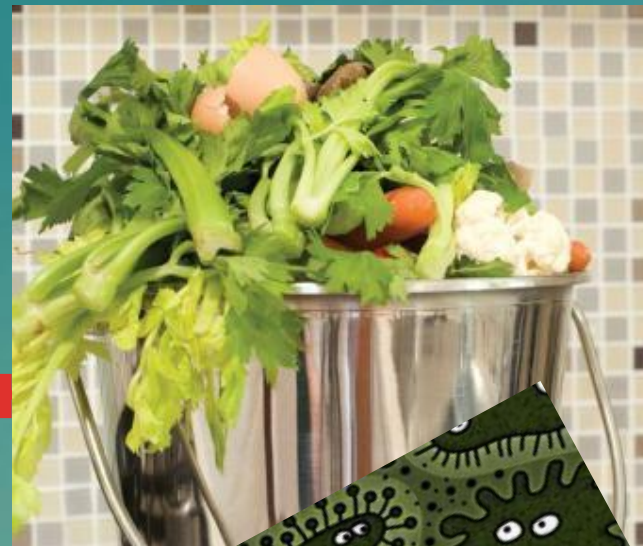
# **Меры необходимые для поддержания чистоты**

**Все, что человек получает в сыром виде, надо очень тщательно мыть и прополаскивать кипяченой водой.**

**Все изделия и блюда из мяса, и особенно из рыбы, во избежание заражения глистами, следует хорошо проваривать и**

Помещение кухни, где приготавливают пищу, следует ежедневно систематически, тщательно убирать принимая меры против мух, тараканов, мышей и крыс, которые являются переносчиками грязи, а следовательно и инфекции.

Все отходы сразу складывать в ведро с крышкой и выносить их



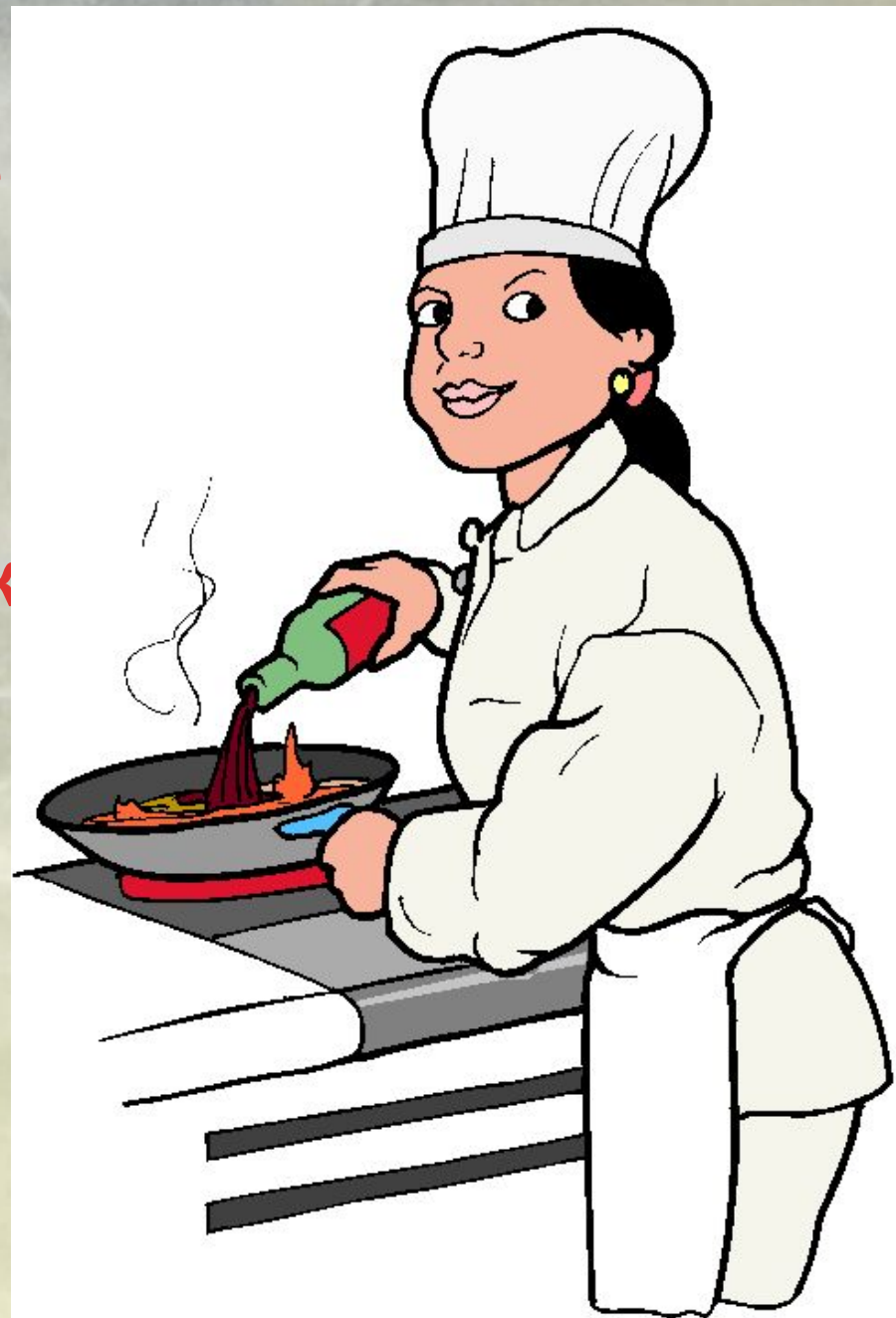
Всю посуду следует сразу же после употребления промывать с помощью мочалки или щетки в тазу горячей водой, добавляя к ней соду, горчицу, мыло или другие моющие средства.

Ополаскивать следует в чистой горячей воде, после чего облить кипятком и просушить.



**Лицо,  
приготавливающее  
пищу, должно  
соблюдать все  
правила личной  
гигиены: чистоту рук  
одежды и прочее.**

**Салфетки,  
полотенца,  
употребляемые на  
кухне, следует**



# ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Влажное завертывание продуктов

К этому приему относится завертывание посуды с продуктами в чистую салфетку или полотенце, смоченные в пресной или соленой воде. Вода, испаряясь, забирает тепло от посуды и продукта. Все это лучше поместить на сквозняке



# Хранение продуктов в

**Темном месте:** другие жиры следует сохранять в отсутствии света - в непрозрачной посуде или в темном прохладном помещении. Под действием света жиры осаливаются, белеют и приобретают неприятный запах и привкус сала. Кроме того, под действием света, особенно прямых солнечных лучей



**Сухие не скоропортящиеся продукты (крупы, муку, сахар и т.п.) следует сохранять в сухом, хорошо проветриваемом помещении в буфете, в**

