**ПАМЯТКА ПО ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ**

Термическая обработка продуктов при приготовлении пищи - обеспечивает гибель возбудителей инфекционных заболеваний ( сальмонеллез, брюшной тиф, кишечные инфекции) и разрушение токсинов.

При недостаточной температуре и времени обработки в пищевых продуктах возможно размножение бактерий.

Уязвимы в этом отношении вторые блюда — мясные, рыбные, творожные, рубленые изделия (из фарша, овощные салаты), в которых создаются наиболее благоприятные условия для обсеменения в связи с размельчением продукта.

В целях профилактики пищевых отравлений при кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам их приготовления.



**Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша**, рыбу кусками запекают при температуре 250–280 °C в течение 20–25 мин.



**Суфле, запеканки** готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.



**Омлеты и запеканки**, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты — в течение 8–10 минут при температуре 180–200 °C, слоем не более 2,5–3 см; запеканки — 20–30 минут при температуре 220–280 °C, слоем не более 3–4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °C.



**Оладьи, сырники** выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180–200 °C в течение 8–10 мин.



**Яйцо** варят после закипания воды 10 мин.



**Масло сливочное**, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).



**Гарниры из риса и макаронных изделий** варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.



**Колбасные изделия** (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).



**Первые и вторые блюда** с момента приготовления до их использования могут находиться на горячей плите не более 2 часов.



**Овощи**, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в неочищенном виде. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Изготовление салатов и их заправка растительным маслом осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °C.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.



**Любые фрукты,** включая цитрусовые, перед употреблением обязательно тщательно моют водой.

**Соблюдайте вышеуказанные требования, и вы обезопасите себя от пищевых отравлений!**