|  |
| --- |
|  12.07.2023г. № 66-20-011/14-\_\_\_\_\_\_\_-2023  |

|  |
| --- |
| ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**Филиал Федерального бюджетного****учреждения здравоохранения****«Центр гигиены и эпидемиологии****в Свердловской области****в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда»**Вайнера ул., д.4, Первоуральск, 623102тел.:(3439) 24-52-15,факс: (3439) 24-84-20e-mail: mail\_­11@66.rospotrebnadzor.ruhttp:\\[66.rospotrebnadzor.ru](http://www.66.rospotrebnadzor.ru)http:\\ www.fbuz66.ruОКПО 77145708 , ОГРН 1056603530510ИНН/КПП 6670081969/668443001 |

Термообработка: что нужно знать

О каких правилах приготовления блюд стоит помнить.

Термическая обработка пищи при приготовлении обеспечивает гибель возбудителей инфекционных заболеваний, таких как 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 заражения в связи с измельчением продукта.

Для профилактики пищевых отравлений при кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

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 духовке 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 минут.

Яйцо варят после закипания воды 10 минут.

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) опускают в кипящую воду и варят в течение 5 минут.

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 в течение 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!

Турушева Дарья Андреевна, ОЭСсПН, и.о. зав. отделом,

8 343 248706, Turusheva\_DA@66.rospotrebnadzor.ru