



Мед следует хранить, в темном, защищенном от света месте, плотно закрыв его крышкой.

Шоколад и конфеты не следует хранить в холодильнике. Бисквитные и другие виды печенья боятся влаги, их лучше хранить в сухом месте в плотно закрытой таре.

Грибы. Сухие лесные грибы в холодильнике могут пролежать до следующего дня. Если грибы влажные, они могут быстро испортиться.

Минеральные лечебные воды не следует сильно охлаждать во избежание потерь ими лечебных качеств. **Холодные напитки** – фруктовые соки и компоты, квас, пиво, вино ставят в специальные устройства в дверцах холодильника.

Для того, чтобы ваш холодильник всегда был образцом свежести, необходимо регулярно использовать пищевую пленку, фольгу, пергаментную бумагу и всевозможные пищевые контейнеры с крышками и, конечно же, устраивать ревизию.

Арсеньевский филиал

Адрес: 692331 г. Арсеньев

проспект Горького, 24, кабинет № 7

Телефоны:

*8 (42361) 4-43-21 заведующий
Арсеньевским филиалом КГАУСО
«ПЦСОН»*

*8(42361) 4-43-78 – заведующий
отделением срочного социального
обслуживания*

**Анучинский муниципальный
район**

8(42362) 91-6-71

**Яковлевский муниципальный
район**

8 (42371) 91-3-77

**Чугуевский муниципальный
район**

8 (42372) 22-2-38



АРСЕНЬЕВСКИЙ ФИЛИАЛ
краевое государственное
автономное учреждение
социальное обслуживание
«Приморский центр социального
обслуживания населения»

«Школа безопасности»



**Правила хранения
продуктов**

Употребление в пищу свежих хороших продуктов - одна из ступенек на пути к здоровью. Любые продукты необходимо не только правильно приготовить, но и правильно хранить. Покупая продукты, обращайте внимание на дату изготовления, рекомендуемый температурный режим и срок хранения.

Хлеб. Хранить в холодильнике. Не оставлять открытым, даже на пару часов. Ржаной и пшеничный хлеб хранить отдельно.

Молочные продукты. Хранить в закрытой таре в холодильнике, но не в его дверцах.

Молоко хранится не более 4 дней. Кисломолочная продукция с бифидо- и лактобактериями не может храниться дольше 7-10 дней.

Сметану нельзя замораживать: она станет комковатой и неприятной на вкус. **Творог** в полиэтиленовой упаковке портится быстрее, лучше пересыпать его в стеклянную посуду и накрывать пищевой пленкой. Хранится не более 3 суток.

Сыр хранится в холодильнике большим куском до 12 дней.

Сливочное масло сохраняется до 20 суток, если завернуть его в пергаментную бумагу в несколько слоев. Так же можно хранить масло в непрозрачной и керамической посуде.

Яйца. Можно хранить не только в холодильнике, но и просто в прохладном месте. Яйца в холодильнике остаются свежими в течение 21 дня.

Мясные продукты. Охлажденное мясо можно хранить в морозильной камере не более 3-4 дней, а замороженное - при -18°C не более 6 месяцев. Для сохранения вкусовых качеств размороженное мясо нельзя замораживать снова. Наиболее быстро портятся полуфабрикаты (за исключением пельменей) и субпродукты. Их хранят только в холодильнике при $0+8^{\circ}\text{C}$.

Колбасу, ветчину, сосиски не хранят в полиэтиленовых пакетах, их обертывают бумагой для запекания или фольгой. Если вакуумная упаковка мясного деликатеса запаяна, то его хранят в морозильной камере несколько недель. Если упаковка открыта - не более 4 дней.

Рыба. Свежемороженая рыба хранится около 2 недель, приготовленная - не более 3 суток. Соление, маринование и копчение увеличивают сроки хранения рыбных продуктов.

Овощи хранятся при $+3+7^{\circ}\text{C}$ в специальных емкостях с крышками на дне холодильника. Баклажаны необходимо завернуть в бумагу. Огурцы при переохладении быстро портятся. Их лучше убирать на верхнюю полку (подальше от морозилки). Помидоры

сохраняются дольше, если положить их плодоножкой вверх.

Морковь и картофель от хранения в холодильнике быстро увядают, поэтому лучше их хранить в темном, защищенном от света месте. **Капуста** хранится в сетках, в подвешенном состоянии. Лук и чеснок лучше хранить в хорошо проветриваемом помещении при $18-20^{\circ}\text{C}$.

Фрукты необходимо хранить в прохладном месте. Бананы и ананасы в холодильнике не хранят! Ягоды, такие как малина, клубника, смородина, перед тем как поставить в холодильник следует перебрать, но не мыть. Часто для заготовки ягод и фруктов на зиму используется морозильная камера. Перед заморозкой необходимо вымыть фрукты и ягоды, рассыпать их на подносе, обсушить.

Зелень. Зелень должна быть сухой. Она неплохо хранится в небольшой баночке с водой,

Муку, крупу, макаронные изделия, сухофрукты, сахарный песок можно хранить долго в бумажных пакетах, полотняных мешках, а также в специальных банках с крышками, выпускаемых промышленностью.

Оливковое масло не следует убирать в холодильник. Для него подходит прохладное место. Подсолнечное масло может храниться в течение 2 месяцев.