

Санитарный контроль

В правилах есть лишние утверждения. Найди их.

Номера неверных высказываний запиши в ответах через запятую.

- 1) Готовить пищу надо в чистой специальной одежде;
- 2) Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом;
- 3) До тепловой обработки продукты должны быть вымыты;
- 4) Рабочее место должно быть хорошо освещено;
- 5) Различные виды продуктов следует обрабатывать на разных разделочных досках с соответствующей маркировкой;
- 6) Перед использованием продуктов обрати внимание на срок годности, указанный на этикетке;
- 7) Если одна половина овоща или фрукта испорчены, обрежь её, а оставшуюся часть используй для приготовления;
- 8) Перед началом работы сними все украшения;
- 9) Если у тебя красивая причёска, головной убор можно не надевать;
- 10) Скоропортящиеся продукты хранят в холодильнике;
- 11) Все работники предприятий общественного питания, регулярно проходят медицинский осмотр, результаты которого проставляются в медицинской книжке;
- 12) Перед посещением туалета необходимо снять спец. одежду, а после обязательно вымыть руки с мылом;
- 13) При приготовлении блюд строго соблюдается технологический процесс;
- 14) Можно использовать повторно замороженные продукты;
- 15) Яйца перед использованием мыть не обязательно;
- 16) Салаты и винегреты в заправленном виде, хранят при температуре 10 – 12 градусов, не более 3 часов;
- 17) Температура подачи вторых блюд 40 – 50 градусов;
- 18) Пищевые отходы собирают в маркированные ёмкости с крышками и ежедневно утилизируют;
- 19) После окончания работы необходимо вымыть посуду, инструменты, провести санитарную обработку рабочего места;
- 20) Столовую и кухонную посуду моют в одной раковине с использованием моющих средств и вытирают полотенцем.

Ответ _____