

ИНСТРУКЦИЯ за топлинна обработка на храните

1. Прилаганите методи на кулинарна обработка на храните осигуряват:
 - Достигане на пълна кулинарна готовност;
 - Максимално запазване на хранителната и биологичната стойност на вложените продукти;
 - Унищожаване на патогенни и други нежелани микроорганизми;
 - Недопускане образуването на вредни вещества и продукти в резултат на топлинна обработка.

2. За предотвратяване на рисковите от хранителни заболявания с бактериален произход се спазват следните изисквания:
 - Пържене и паниране с яйца се извършва при температура не по-ниска от 170°C;
 - Изпичането на омлети, заливки и тестени изделия с яйца се извършва при температура не по-ниска от 180°C и за време не по-малко от 20 минути;
 - Застройките с яйца задължително се варят 15 минути;
 - Пиле на грил се подлага на топлинна обработка за време не по-малко от 45 минути.

Утвърдил :.....