**Новый год: 10 правил приготовления и хранения праздничных блюд**

Назвал Михаил Лебедев, ведущий эксперт CMD Центрального НИИ эпидемиологии Роспотребнадзора.

30 декабря 2025

[Telegram](https://telegram.me/share/url?url=https://xn--80aqooi4b.xn--p1acf/education/articles/novyy-god-10-pravil-prigotovleniya-i-khraneniya-prazdnichnykh-blyud/&text=%3Cp%3E%20%D0%9D%D0%B0%D0%B7%D0%B2%D0%B0%D0%BB%20%D0%9C%D0%B8%D1%85%D0%B0%D0%B8%D0%BB%20%D0%9B%D0%B5%D0%B1%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%B2,%20%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D1%83%D1%89%D0%B8%D0%B9%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%20CMD%20%D0%A6%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D1%8D%D0%BF%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8%20%D0%A0%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D0%B4%D0%B7%D0%BE%D1%80%D0%B0.%3C/p%3E)[VK](https://vk.com/share.php?url=https://xn--80aqooi4b.xn--p1acf/education/articles/novyy-god-10-pravil-prigotovleniya-i-khraneniya-prazdnichnykh-blyud/&title=%D0%9D%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9%20%D0%B3%D0%BE%D0%B4:%2010%20%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%BB%20%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D0%B8%20%D1%85%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4&description=%3Cp%3E%20%D0%9D%D0%B0%D0%B7%D0%B2%D0%B0%D0%BB%20%D0%9C%D0%B8%D1%85%D0%B0%D0%B8%D0%BB%20%D0%9B%D0%B5%D0%B1%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%B2,%20%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D1%83%D1%89%D0%B8%D0%B9%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%20CMD%20%D0%A6%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D1%8D%D0%BF%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8%20%D0%A0%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D0%B4%D0%B7%D0%BE%D1%80%D0%B0.%3C/p%3E&image=https://xn--80aqooi4b.xn--p1acf/upload/iblock/def/hlagzhcir60phdhnt4sax0l06bali044/lori-0050309730-bigwww%20%282%29.jpg&noparse=true)[Ok](https://connect.ok.ru/offer?url=https://xn--80aqooi4b.xn--p1acf/education/articles/novyy-god-10-pravil-prigotovleniya-i-khraneniya-prazdnichnykh-blyud/&title=%3Cp%3E%20%D0%9D%D0%B0%D0%B7%D0%B2%D0%B0%D0%BB%20%D0%9C%D0%B8%D1%85%D0%B0%D0%B8%D0%BB%20%D0%9B%D0%B5%D0%B1%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%B2,%20%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D1%83%D1%89%D0%B8%D0%B9%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%20CMD%20%D0%A6%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D1%8D%D0%BF%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8%20%D0%A0%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D0%B4%D0%B7%D0%BE%D1%80%D0%B0.%3C/p%3E&imageUrl=https://xn--80aqooi4b.xn--p1acf/upload/iblock/def/hlagzhcir60phdhnt4sax0l06bali044/lori-0050309730-bigwww%20%282%29.jpg)



© Ingram Publishing / Фотобанк Лори

Приближаются новогодние праздники, и люди заранее готовятся к предстоящему застолью. К сожалению, иногда при этом забывают правила хранения продуктов и приготовления праздничных блюд. А ведь игнорирование этих простейших правил может привести к тому, что даже очень вкусное новогоднее блюдо станет причиной серьезных неприятностей.

Какие правила нужно соблюдать, чтобы не испортить праздник себе и окружающим?

**Правило 1**

Не делайте излишних запасов! Заранее берите только продукты с длительным сроком хранения. И, конечно, не покупайте сегодня то, что можно будет приобрести ближе к праздникам. Особенно это касается продуктов с небольшим сроком годности.

**Правило 2**

После того как продукты закуплены, сразу разделите их на две основные категории: нуждающиеся в хранении в холодильнике и не требующие холода. При этом в холодильник скоропортящиеся продукты нужно помещать как можно скорее: их нахождение при комнатной температуре уже может уменьшить их срок годности. Не нужно хранить в холодильнике продукты, не нуждающиеся в этом, – оставьте свободное место для циркуляции воздуха.

**Правило 3**

Выбирайте для хранения продуктов правильную упаковку для защиты от высыхания, удержания влаги. Не оставляйте продукты надолго в полиэтиленовых пакетах – в них образуется конденсат, могут появиться плесень и бактерии. Используйте пергаментную бумагу для сыра, колбасы и копченостей: она хорошо «дышит». Для нарезок, готовых закусок, котлет, паштетов, рыбы используйте алюминиевую фольгу: она герметизирует и удерживает влагу. Не оставляйте консервированные продукты в жестяных консервных банках после их вскрытия – это ускоряет окислительные процессы и вызывает неприятный металлический привкус. Переложите их в посуду или контейнер из керамики, стекла, пищевой нержавеющей стали.

**Правило 4**

Соблюдайте «товарное соседство»: не храните рядом замороженные и охлажденные, сухие и влажные продукты, готовые блюда / полуфабрикаты и сырое мясо / рыбу. Используйте герметичные контейнеры для хранения продуктов с выраженным запахом. Овощи и фрукты перед помещением в холодильник обязательно помойте.

**Правило 5**

Соблюдайте сроки хранения продуктов! Просроченные продукты, даже если внешне они выглядят замечательно, при употреблении в пищу всегда представляют риск для здоровья.

**Правило 6**

Перед тем как начинать готовить праздничные блюда, оцените санитарное состояние «домашнего очага» – кухни. Даже на внешне чистой кухне следует уделить особое внимание всем предметам, которые контактируют с пищей в процессе ее приготовления. Помните, что «правило товарного соседства» надо соблюдать не только при хранении продуктов в холодильнике, но и на рабочих поверхностях во время приготовления пищи. Поэтому следует предусмотреть наличие отдельных досок для овощей / фруктов, рыбы, готовых продуктов, хлеба. А разделочную доску для сырого мяса следует хранить отдельно от остальных досок – ведь даже после тщательного мытья добиться ее полной дезинфекции в домашних условиях трудно. Кроме того, нередко разные продукты «пересекаются» при использовании ножей, поэтому для каждого вида продуктов следует использовать свой нож.

**Правило 7**

Как подготовить различные продукты к приготовлению? Фрукты и овощи – тщательно промыть под проточной водой. Это касается и фруктов / овощей с несъедобной кожурой (цитрусовые, бананы и др.), так как при чистке немытого фрукта возможно перенести бактерии с кожуры на съедобную мякоть. Зелень (петрушку, сельдерей, кинзу, укроп, зеленый лук и др.) нужно мыть не только перед едой, но и перед помещением в холодильник. Следует обязательно смыть все остатки земли и грунта с листьев зелени. Сырую рыбу тщательно мыть не требуется, достаточно просто сполоснуть для удаления внешних загрязнений. Ведь впереди термическая обработка, избавляющая от всех возможных патогенов. Мясо и птицу тщательно промыть от бактерий в целом невозможно, но достаточная термическая обработка – самый надежный способ избавления от них. Яйца перед приготовлением нужно обязательно помыть теплой водой с мылом.

**Правило 8**

После того как вы вымыли все необходимые продукты, нужно тщательно помыть с моющими средствами раковину и все соприкасающиеся с ней поверхности!

**Правило 9**

В процессе приготовления многих блюд огромное значение имеет достаточная термическая обработка. Необходимо, чтобы продукт прогрелся по всей толщине – это гарантирует отсутствие в нем патогенных микроорганизмов. Строго соблюдайте технологию приготовления блюд!

**Правило 10**

Не забывайте о соблюдении правил личной гигиены! Самый простой и эффективный из них – мытье рук с мылом. Тщательно мойте руки до и во время приготовления пищи. В процессе готовки старайтесь не прикасаться к пульту телевизора, телефону и другим предметам.

Соблюдение этих простых и логичных гигиенических правил при подготовке к новогоднему застолью поможет весело и без всяких неприятностей встретить Новый год.

Больше полезной информации по санитарной безопасности и профилактике опасных заболеваний на сайте [санщит.рус](https://xn--80aqooi4b.xn--p1acf/).