**Рекомендации по выбору пищевых продуктов к празднованию Пасхи**

Православная Пасха традиционно сопровождается праздничным угощением, в том числе включающим молочные продукты, блюда из творога, сладкую творожную массу, вареные яйца, мясные продукты.

Управление Роспотребнадзора по Саратовской области предлагает воспользоваться рекомендациями при выборе продуктов к праздничному столу:

- откажитесь от приобретения любых продуктов питания в местах несанкционированной торговли, у частных лиц, особенно опасны мясные молочные, рыбные продукты, грибные, овощные консервы домашнего производства;

- не  покупайте скоропортящиеся пищевые продукты (мясные, молочные продукты, кондитерские изделия с кремом, кулинарная продукция), если они хранятся и реализуются без средств охлаждения;

- при покупке внимательно изучайте информацию, указанную на упаковке продукта, обращайте внимание на дату изготовления, сроки годности, условия хранения и состав пищевой продукции, а также ее внешний вид;

- при покупке яиц необходимо обратить внимание на дату их сортировки и внешний вид. Яйца внешне должны быть ровными, гладкими, иметь правильную форму, равномерный окрас и чистую скорлупу без повреждений;

- обратите внимание: приобретенные яйца дома следует хранить в холодильнике; срок хранения диетических яиц - до 7 суток, столовых яиц - от 8 до 25 дней. Мытые яйца можно хранить в холодильнике не более 12 дней, вареные яйца хранятся в условиях холодильника не более 36 часов;

- для окраски яиц необходимо использовать только разрешенные в установленном порядке пищевые красители или натуральные красители (луковая шелуха, свекла, морковь и пр.);

**-**творог должен быть равномерного белого цвета с кремовым оттенком и приятным кисломолочным ароматом, иметь мягкую рассыпчатую консистенцию, чистый молочный вкус с легкой кислинкой без горечи. Обратите внимание: на упаковке может стоять маркировка не только «творог», но и «творожный продукт»,**«**молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога». Это – разные по потребительским свойствам продукты.

- готовые куличи должны быть правильной формы, с однородной матовой поверхностью золотисто-коричневого цвета без изъянов и подгоревших мест. Растрескавшаяся корочка говорит о нарушении технологии приготовления; при разрезе могут быть непропеченные части теста. Верхушка, отделанная глазурью, должна быть сухой, без липкости. В состав качественного кулича входит мука высшего сорта, сливочное масло, яйца и сахар.

Кроме того, не следует пренебрегать несложными гигиеническими правилами дома:

- хранить готовые и сырые продукты в холодильнике следует раздельно, для нарезки сырой и готовой продукции использовать разные разделочные доски и ножи;

- яйца перед приготовлением необходимо тщательно вымыть с мылом под проточной водой. Варить яйца нужно не меньше 10 минут с момента закипания;

- не готовить  большие объемы пищи «впрок». Такие блюда, как многокомпонентные салаты, паштеты, холодец, зельц, кондитерские изделия с кремом  в домашних условиях следует готовить с расчетом последующего их хранения и употребления в пищу в срок, не превышающий 24 часа. Вареные яйца могут храниться в условиях холодильника не более 36 часов;

- соблюдать правила личной гигиены. Обязательное мытье рук с мылом перед  едой, после посещения туалета, а также перед приготовлением пищи, после контакта с сырой продукцией (мясо, рыба, яйца) позволит сохранить здоровье;

- при появлении первых признаков пищевого отравления или инфекции следует незамедлительно обращаться за медицинской помощью.