****

**ВНИМАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ:**

**О РЕКОМЕНДАЦИЯХ КАК ВЫБРАТЬ ПРОДУКТЫ К ПАСХЕ**

В преддверии праздника Пасхи предлагаем воспользоваться рекомендациями по выбору продуктов к праздничному столу.

**ЯЙЦА**

При покупке яиц обращайте внимание на дату их сортировки и внешний вид. На вид яйца должны быть ровными, гладкими, иметь правильную форму и равномерный окрас. На скорлупе не должно быть повреждений, кровяных следов, перьев и птичьего помета.

Не приобретайте яйца, а также другие пищевые продукты, в местах несанкционированной торговли — с рук и автомашин.

Храните яйца только в холодильнике, во избежание размножения патогенных микроорганизмов.

Сроки хранения:

⦁ диетических яиц — до 7 суток,

⦁ столовых яиц — от 8 до 25 дней.

⦁ мытых яиц — не более 12 дней.

В соответствии с санитарными правилами, вареные яйца хранятся в условиях холодильника не более 36 часов.

**ТВОРОГ**

При покупке творога для приготовления пасхи убедитесь в его качестве.

Хороший творог всегда имеет белый цвет с кремовым оттенком и чуть кисловатый запах. В нежирном твороге может выделяться сыворотка, но только в небольшом количестве. Консистенция должна быть мягкой, нежно-маслянистой и однородной. При покупке обратите особое внимание на упаковку: в первую очередь, она должна быть герметичной, что обеспечивает сохранность продукта, а также на наличие информации об изготовителе, условиях хранения и сроке годности.

Не покупайте творог с рук, это может быть опасно, так как в домашних условиях не соблюдаются требования при изготовлении творога (например, молоко не пастеризуется).

**КУЛИЧИ**

Верхушка кулича должна быть сухой. Если она подмокла, кулич может оказаться испорченным еще до окончания срока годности.

При отделке поверхности глазурью не допускается липкость и белесый налет. Также не допускается на нижней и боковой поверхностях кулича наличие пустот, подгоревших мест, разрывов и неровностей.

При выборе обращайте внимание на дату производства, сроки годности и условия хранения, сведения об изготовителе. Скоропортящиеся продукты храните в холодильнике, причем отдельно от сырой продукции. Не допускайте хранение готовых блюд в тепле, на краю плиты, в духовом шкафу, так как все это усиливает риск возникновения и размножения микроорганизмов.

Источник: <https://www.rospotrebnadzor.ru/>.