**Традиционно Масленица считается в России одним из самых веселых праздников в году.** Праздник приурочен к проводам зимы и встрече долгожданной весны. Праздник Масленицы характеризуется, прежде всего, обильной и сытной пищей, но основным угощением и символом праздника являются блины.

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия в Кондопожском, Медвежьегорском и Пудожском районах рекомендует воспользоваться советами, как правильно выбирать безопасные продукты, традиционно используемые при приготовлении блинов.

Во избежание покупки некачественных продуктов внимательно изучите маркировку, срок годности, состав продуктов, условия хранения (температуру хранения), которые должны быть указаны на упаковке продукта, а так же его запах и внешний вид. Удостоверьтесь в целостности упаковки приобретаемого продукта, а также в том, что условия хранения товара соответствуют требованиям производителя.

Покупая **муку,** обращайте внимание на ее сорт. Самый нежный сорт муки - это высший. Лучше покупать муку в бумажных пакетах, чтобы она могла «дышать» и дольше сохранять свои свойства. Чтобы блины получились вкусными, важно, чтобы мука была сухой и слегка поскрипывала между пальцами.

При выборе **молочных продуктов** обязательное внимание обращайте на информацию, вынесенную на этикетку, где указаны состав продукции, условия хранения и срок годности. С 11 января 2019 года изменения коснулись требований к маркировке молочной продукции. Наименование продукции, изготовленной с использованием заменителей молочного жира, теперь начинается со слов «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира». Кроме того, на потребительской упаковке указывается информация о наличии в молокосодержащем продукте с заменителем молочного жира растительных масел в виде следующей формулировки: «Содержит растительные масла». Указанная информация должна наноситься легко читаемым шрифтом на поверхность упаковки, обращенной к потребителю.

**Сливочное масло** – один из главных компонентов для приготовления блинов. Именно от сливочного масла зависит их аппетитный блеск и ароматный вкус. Самое популярное и универсальное сливочное масло с жирностью 82,5%. Оно должно быть сделано только из молочных жиров. Лучше, если масло упаковано в фольгу, тогда оно лучше сохраняется. Хранить его необходимо при температуре +2º +6ºС. Если вдруг масло начало портиться - вкус стал кисловатым, цвет неравномерным, его следует выбросить, даже выпекать из него что-то нежелательно.

Согласно действующим российским стандартам, на каждом **яйце**, произведенном на птицефабрике, должна быть маркировка, которая состоит из букв «Д» (диетическое) и «С» (столовое). Их отличие заключается в свежести. Любое диетическое яйцо превращается в столовое по истечении 7 дней после его производства. На скорлупе не должно быть трещин, перьев, следов загрязнения, а на упаковке должны быть обозначены сроки производства и условия хранения, а также информация о производителе.

Выбрать действительно качественное **растительное масло** можно, обращая внимание на срок годности, чем ближе масло к истечению срока годности, тем выше показатель его перекисного числа, который влияет на окисляемость продукта и придает прогорклый вкус маслу. На глаз следует также оценить цвет и степень чистоты продукта. Чем светлее рафинированное масло, тем оно лучше и больше очищено, помутневший осадок – первый признак порчи. Хранить ёмкость с маслом нужно в темном месте: закрытой полке или холодильнике, поскольку на свету разрушается ценный витамин Е – природный антиоксидант, содержащийся в масле.

**Чтобы избежать пищевого отравления, тем самым не омрачив праздник, следует придерживаться следующих советов:**

1.При любых сомнениях в качестве пищевого продукта откажитесь от его приобретения и (или) употребления;

2.Соблюдение правил личной гигиены перед приемом и приготовлением пищи позволит значительно снизить риск возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений;

3.Храните скоропортящиеся продукты в холодильнике, не допуская близкого соседства сырой и готовой к употреблению пищи;

4.Никогда не приобретайте продукты неизвестного происхождения в местах несанкционированной торговли;

5. Вся пищевая продукция должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность пищевых продуктов;

6. Соблюдайте сроки годности пищевых продуктов;

7. Не переедайте, соблюдайте принципы здорового питания;

8. Если вы решили перекусить в местах, где проводятся уличные гуляния или другие массовые мероприятия, то присмотритесь к условиям реализации продукции: соблюдаются ли правила гигиены продавцом, содержит ли он в чистоте свое рабочее место, соблюдает ли условия хранения начинок и прочих ингредиентов. Не забывайте о личной гигиене – лучше всего перед употреблением пищи на улице обработать руки антибактериальными гигиеническими салфетками.

Соблюдение этих несложных правил поможет провести праздники без тяжелых последствий для здоровья.