

Рекомендации по выбору аниматоров в преддверии Нового года!

В преддверии Нового года многие задумываются над тем, как сделать праздник волшебным и незабываемым для детей.

Один из популярных способов – пригласить домой аниматоров (Деда Мороза, Снегурочку, сказочных персонажей). Как сделать это правильно?

Профессиональный аниматор обладает знаниями в области педагогики, психологии и игротехники.

Хороший аниматор должен быть актером, который, надевая костюм, вживается в роль (Деда Мороза, Снегурочки, феи, волшебницы) и остаётся в образе до тех пор, пока длится праздник, а он находится в зоне видимости детей.

Предлагаем Вам советы как не испортить праздничное мероприятие:

Изучите рынок услуг. Спросите совета у друзей и знакомых, которые уже пользовались услугами аниматоров. Почитайте отзывы в интернете, посмотрите видео с мероприятий, которые ранее проводили сотрудники понравившегося Вам агентства, ознакомьтесь с ценами и предлагаемыми программами.

Заклучите договор на оказание услуг в письменной форме. Договор должен быть в 2-х экземплярах. Перед тем как подписать его, внимательно прочитайте условия договора, изучите предмет, сроки исполнения и указанную стоимость услуг.

Будьте внимательны!

Заклучайте договор заранее, лучше - за несколько недель до запланированной даты. Так больше шансов, что в нужное время аниматоры будут свободны.

Обращайтесь только в проверенные, хорошо зарекомендовавшие себя агентства, не торопитесь подписать договор и внести предоплату до согласования всех пунктов программы.

Если по вашей вине исполнитель не сможет выполнить условия договора, вы должны полностью оплатить услугу.

Если свои обязательства не выполнит исполнитель (нарушит условия договора), - обращайтесь в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора для защиты своих прав.

Пусть выбор главного события вечера не разочарует Вас, а принесёт массу позитивных эмоций и улыбок!

Рекомендации Роспотребнадзора по выбору красной икры

В преддверии новогодних праздников специалисты Роспотребнадзора советуют при выборе красной икры обратить внимание на следующие моменты, чтобы приобрести качественный и безопасный продукт.

Икра лососёвых пород рыб, таких как горбуша, кета, нерка, семга, форель - весьма ценный пищевой продукт. Красная икра является источником легкоусвояемых белков, она богата йодом, кальцием, фосфором, железом, витаминами А, D, E, группы B, фолиевой кислотой, содержит полиненасыщенные жирные кислоты.

В преддверии новогодних праздников потребителям следует помнить о правилах выбора красной икры.

- не приобретайте красную икру с рук и в местах несанкционированной торговли;
- внимательно прочитайте этикету, на ней должно быть написано название рыбы, из которой была изъята икра, дата изготовления и дата фасовки;
- маркировка на жестяной банке обязательно должна содержать дату изготовления продукта, слово «ИКРА», номер завода-изготовителя, номер смены, а также индекс рыбной промышленности «Р». Обратите внимание, что надпись должна быть «выбита» изнутри;

- не приобретайте икру, в состав которой входит пищевая добавка Е-239 (уротропин). Ранее ее применяли как консервант, однако с 2010 года она была запрещена, так как при разложении в кислой среде желудка из уротропина выделяются ядовитые токсические вещества (формальдегиды). Разрешенными консервантами для икры остаются Е-200 и Е-211;

- крышка банки не должна проминаться и не должна быть вздутой. Икра должна заполнять баночку полностью;

- икринки натурального продукта мелкие, однородные, рассыпчатые и цельные, не имеют пленок и трещинок. Если икра истекает соком, а икринки - «сдувшиеся», вероятно, икру уже размораживали;

- натуральные икринки имеют ядро, искусственные же икринки однородны;

- натуральные икринки лопаются при слабом нажатии, оболочка искусственных икринок более жесткая, сложно лопающаяся;

- если положить икру в горячую воду, натуральная икра немного побелеет и опустится на дно, а искусственная растворится, окрасив воду;

Хранить икру необходимо в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C на нижней полке. После вскрытия икру следует употребить в течение трех суток. В открытой жестяной банке лучше не хранить икру, рекомендуется переложить ее в чистую сухую стеклянную емкость.