

КАЧЕСТВО



АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В НОМЕРЕ:

9 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ПЕЧЕНЬЕ: ЧТО СКРЫВАЮТ ИЗГОТОВИТЕЛИ ПОД УПАКОВКОЙ?

2 РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

ЖАЛОБ НАСЕЛЕНИЯ НА УСЛУГИ СВЯЗИ СТАЛО БОЛЬШЕ



4 ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



СКАЖИ ФАЛЬСИФИКАТУ «НЕТ»!

8 ЖИЛЬЕ МОЕ



КАК НЕ СТАТЬ ОБЕЗДОЛЕННЫМ ДОЛЬЩИКОМ?

стр. 15

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

САЗАН ОБЖАРЕННЫЙ СО ВКУСОМ... и плесени и горечи

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»: 100% РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ, ЗАКУПЛЕННЫХ В СЕТИ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ, ГОСТУ НЕ СООТВЕТСТВУЮТ

В НОМЕРЕ:

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МК
СНИЖАЕТ ЦЕНЫ

5

ГЛАВНЫЙ
ПО КОНСЕРВАМ

7

ПОЛЯРНИКАМ
ПОЛЮБИЛАСЬ «ЕЛИЗАВЕТА»

11

Генеральный информационный партнер
КАЧЕСТВО

ПРИГЛАШАЕМ ПЕТЕРБУРЖЦЕВ И ГОСТЕЙ ГОРОДА
НА ПРАЗДНИК, ПОСВЯЩЕННЫЙ

5 ДНЮ ЗНАНИЙ
СЕНТЯБРЯ

И ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ВКУСНОГРАД

Южно-Приморский парк, Парк аттракционов
(Петергофское ш., 27, ст. м. Ленинский пр.)
Ждём вас 5 сентября, начало в 12.00. Вход свободный.
(тел. для справок 324-25-88)

Весь день для вас: • концертно-развлекательная программа • веселые конкурсы • вкусные призы
• качественные продукты питания без торговой наценки!

Здоровое питание – детям!

При поддержке
депутата Законодательного собрания Санкт-Петербурга Е. С. Семёновой,
муниципального образования МО Южно-Приморский

День
Планета
Лета

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредители:
ООО «ИКЦ «Тест-Принт»,
НП «Общественный контроль качества»

Главный редактор –
Всёволод Вишневецкий

Корреспонденты — Алиса Савельева,
Дарья Дедова
Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг
Фотограф — Светлана Холявчук

Отдел рекламы:
Людмила Бояринцева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

А. А. Алиев — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;

С. К. Безкоровый — генеральный директор ООО «АСТО»;

А. В. Герман — директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»;

С. А. Горбанев — руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области;

И. Л. Гринштейн — начальник ИЛ РНЦ «Прикладная химия»;

И. С. Дю — генеральный директор ОАО «Гатчинский молочный завод»;

И. Н. Карпенко — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;

О. В. Коломийченко — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;

С. В. Лебединский — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;

В. В. Окрепилов — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПБ», профессор;

В. А. Романов — директор ОАО «Гипрорыбфлот», профессор;

С. Т. Сафин — генеральный директор ООО «Океан ТРК»;

А. И. Терехин — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;

В. Н. Хренов — генеральный директор ТПП «Диета-18»;

П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;

Н. В. Шлюпкина — начальник ГУП Бюро товарных экспертиз;

А. В. Яшин — директор ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

Схема распространения:

- подписка: индекс — 38531;
- универсамы, универмаги и магазины города;
- торговые сети



Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № 2-7224 от 16.04.2004, выдано Северо-Западным окружным межрегиональным территориальным управлением МПТР.
Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Адрес редакции и издателя:
190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до востребования.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции (812) 324-25-88

Тел./факс отдела рекламы:
(812) 324-25-88, 251-88-83

E-mail: petkach@ya.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:
Тел./факс (812) 251-04-46

Номер подписан к печати
Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз»
199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60, лит. А, пом. 4 Н.
Номер заказа ТД-863/4

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.
Тираж номера 50 000 экз.

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Общее количество заявлений потребителей на услуги связи возрастает с каждым годом. В 2009 году Управлением Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу зарегистрировано 100 обращений, что почти в 2 раза больше, чем в предыдущие годы. За 6 месяцев 2010 года в Управление поступило уже 71 заявление.

Зафиксирован рост жалоб населения на услуги связи

В 2008 и 2009 годах количество жалоб на данные услуги значительно возросло, и именно они в первом полугодии нынешнего года составляют больше половины всех жалоб на услуги связи — 67%.

Большое количество заявлений по формулировке потребителя относится к нарушениям его прав со стороны оператора, предоставляющего услуги подвижной связи, например: незаконное снятие денежных средств за входящие SMS-сообщения с коротких номеров, непредоставление информации о стоимости таких SMS-сообщений. Но в результате документальных проверок выясняется, что эти услуги оказывают провайдеры. К административной ответственности за непредоставление информации, введение в заблуждение и обман в ряде случаев привлекается не оператор, а провайдер.

Так, в 2009 году к административной ответственности по ст. 14.7 и ч. 1 ст. 14.8 КоАП РФ в виде штрафов привлечено ЗАО «Связной Загрузка» (Москва) за обман, введение в заблуждение и непредоставление необходимой и достоверной информации при оказании информационно-развлекательных услуг абоненту МТС, а именно: об условиях проведения

викторины «Выиграй 50 000, набери *728*1#», что привело к снятию с лицевого счета абонента денежных средств в размере 258,3 руб. за входящие SMS-сообщения с короткого номера 111147.

В 2010 году к административной ответственности по ст. 14.7 КоАП РФ в виде штрафа привлечено ООО «Айфри» (СПб) за обман, введение в заблуждение при оказании услуги «Подписка» по предоставлению доступа к информационным ресурсам на сайте www.turbobit.ru, а именно: предоставление турбо-доступа, выразившееся в автоматическом платном продлении абоненту платных SMS-сообщений без получения от него согласия и подтверждения об ознакомлении его с правилами предоставления услуги «Подписка».

В 2009 году Управлением проведено 58 проверок, в том числе 5 плановых, установлено 21 правонарушение. В первом полугодии 2010 года проведено 32 проверки, установлено 14 правонарушений.

Одно из основных нарушений — непредоставление полной и достоверной информации: в договорах на оказание услуг связи; в центрах (офисах) обслуживания



живания клиентов (абонентов); в картах оплаты услуг связи.

Среди наиболее распространенных нарушений — включение в договор на оказание услуг связи условий, ущемляющих права потребителей и обман, введение в заблуждение, снятие денежных средств со счета потребителя при оказании услуг связи с использованием коротких номеров, оказание услуг при отрицательном балансе в случае авансовой системы расчетов.

Пресс-служба
Управления Роспотребнадзора
по СПб

ПРОКУРАТУРА СООБЩАЕТ

В КРОНШТАДТЕ ПРОДАЖА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ В ПАЛАТКАХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ С НАРУШЕНИЕМ ЗАКОНА

Прокуратура Кронштадтского района Санкт-Петербурга вместе с Роспотребнадзором провела проверку соблюдения требований законодательства при осуществлении торговли овощами и фруктами в палатках, расположенных на территории района.

В ходе проверки нарушения в сфере защиты прав потребителей выявлены в деятельности ИП Ковалева Е. И., ИП Мудраков А. В., ИП Оруджалиев М. М., ИП Метелькова О. В., ИП Лавренова Н. М.

Установлено, что отсутствуют единые образцы и четко оформленные ценники на реализуемые товары с указанием наименования товара, его сорта, цены за вес или единицу товара, подписи материально ответственного лица или печати организации, даты оформления ценника. Отсутствуют данные о проверке весов. Кроме того, отсутствуют документы, подтверждающие качество и безопасность на весь ассортимент: свежие огурцы, помидоры, картофель, черешню, клубнику и др. На момент проверки у отдельных продавцов предпринимателей не было пройдено обязательное медицинское обследование.

Также был установлен факт самовольного занятия земельных участков и использования их без правоустанавливающих документов на землю некоторыми предпринимателями.

По результатам проверки в отношении предпринимателей возбуждено 15 административных дел, внесено 10 представлений об устранении нарушений законодательства о защите прав потребителей и земельного законодательства.

Пресс-служба прокуратуры
Санкт-Петербурга

11 сентября 2010 г.
на. Островского с 11 до 18 часов

ПРАЗДНИК ХЛЕБА И МОЛОКА

Увлекательная концертная программа
театрализованное представление
конкурсы, розыгрыши
дегустация и продажа
продукции ведущих пищевых
предприятий города

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

По вопросам размещения рекламы в «ПК»
обращайтесь по тел.
324-25-88

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»

Поздравляем с Днем знаний!
Приглашаем за покупками
и дарим подарки
всем школьникам!

Наш адрес: пр. Просвещения, 74

МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАКА

23-29 августа

Ленэкспо

АГРОРУСЬ

EURASCO

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ WWW.AGRORUS.LENEXPO.RU ☎ +7 812 321 2654/2723

НАУКА ПОБЕЖДАТЬ

НА СТРАЖЕ ИНТЕРЕСОВ
ПОКУПАТЕЛЯ –
СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА

Заведующая лабораторией инновационных технологий и ассортимента хлебобулочных изделий СПб ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии **Инга ЕНИКЕЕВА** говорит, что зачастую хлебопеки не могут быть уверены в стабильности качества главного компонента хлеба – муки.

«Ведь далеко не на всех производствах имеются лаборатории, – поясняет **Инга ЕНИКЕЕВА**. – Да, наше законодательство не вменяет в обязанность каждому производителю хлебобулочных изделий ее иметь, но... Именно контроль входного сырья, ингредиентов, в первую очередь муки, играет большую роль при получении качественного хлеба».

На вопрос, как быть рядовому покупателю, который не может знать о наличии или отсутствии лаборатории на предприятии, эксперт рекомендует искать на маркировке продукта дополнительную информацию: о добровольной сертификации продукции, сертификации производства в рамках систем менеджмента качества ISO или HACCP.

Инга ЕНИКЕЕВА уверена, что наличие на упаковке информации о сертификации систем менеджмента особенно важно для потребителя в период продолжающегося экономического кризиса и в ситуации неурожая зерновых в стране, когда многие производители будут стремиться сэкономить на сырье: купить поплешее да подешевле.

ИСКЛЮЧАЯ СЛАБЫЕ ЗВЕНЬЯ

Петербургская компания «Хлебный дом», входящая в хлебопекарное и кондитерское подразделение «Fazer», является держателем четырех сертификатов (!) систем менеджмента.

В июне 2009 года после аудита системы экологического менеджмента и системы менеджмента профессиональной безопасности и охраны труда «Хлебный дом» получил сертификаты соответствия требованиям международных стандартов ISO 14001 и OHSAS 18001. А с сентября 2009 года по май 2010 в ОАО «Хлебный дом» проводилась работа по разработке и внедрению Системы менеджмента качества и Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями международных стандартов ISO 9001 и ISO 22000. Корреспондент «ПК» обратилась к специалистам компании

Кто умеет управлять рисками, тот владеет рынком

НА ЭТО ОРИЕНТИРОВАНЫ МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ ISO 9001 И ISO 22000

Мы уже привыкли к потокам информации о том, что на прилавках магазинов полно рыбы, в которой обнаруживают тяжелые металлы, мяса, напичканного антибиотиками, молочных продуктов, сделанных без молока, и т. д. Один из немногих пищевых продуктов, который все-таки пользуется еще уважением населения, – хлеб наш насущный. Ведь хлеб – всему голова.



признанным мировым стандартам.

С 15 февраля 2010 года в связи с отменой обязательной сертификации продукции и переходом на декларирование вся ответственность за качество и безопасность производимой продукции возлагается на ее изготовителя. А для этого необходимо учитывать все возможные риски, связанные с безопасностью пищевой продукции, которые могут возникнуть на любой стадии цепи «поставщик – потребитель».

Продовольственные товары достигают своих потребителей по цепочкам поставки, которые соединяют множество организаций. Одно слабое звено в такой цепочке способно привести к порче продукции, сделав ее опасной для здоровья. С целью исключения слабых звеньев был разработан и успешно применяется во всем мире на предприятиях пищевой промышленности стандарт ISO 22000.

за разъяснением, что же представляют собой стандарты ISO 9001 и ISO 22000. На вопросы отвечает заместитель директора по управлению качеством **Людмила КРАЕВСКАЯ**.

«ПК»: Людмила, объясните, пожалуйста, нашим читателям, зачем предприятию тратить деньги на внедрение этих международных стандартов, ведь ваш хлеб и так хорошо покупают? Что даст это вашему потребителю?

— Эта работа, связанная с дополнительными затратами, необходима для того, чтобы получить независимое доказательство того, что система управления качеством, введенная на предприятии, соответствует обще-

ОТ АМЕРИКАНСКИХ АСТРОНАВТОВ ДО РОССИЙСКИХ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

«ПК»: В чем основная суть стандарта ISO 22000?

— Стандарт ISO 22000 был разработан на основе двух международных систем: HACCP (в русской транскрипции – ХАССП) – «Анализ Рисков и Критические Контрольные Точки» и ISO 9001 – «Система менеджмента качества. Требования».

Система ХАССП была разработана в 60-х гг. в США для аэрокосмического агентства NASA. Эта модель управления рисками, связанными с безопасностью продукции, на пищевых предприятиях получила распространение во многих странах Европы и мира. В то время как ISO 9001 является основополагающим стандартом по построению в любой организации эффективного менеджмента управления.

В целом же система менеджмента безопасности пищевых продуктов ISO 22000 основывается на соблюдении законодательных и нормативных требований к производству, тщательном анализе производственных процес-

сов с целью выявления возможных опасностей в пищевой продукции и установлению мер управления для предотвращения, устранения или снижения этих опасностей до приемлемого уровня.

«ПК»: Какие преимущества дает внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов в соответствии с требованиями стандарта ISO 22000?

— Наличие сертификатов соответствия требованиям международных стандартов ISO 9001 и ISO 22000 – признанное во всем мире подтверждение высокого статуса, ответственности, надежности и ответственности компании.

Следование принципам стандарта ISO 22000 означает использование превентивных мер, а не запоздалых действий по исправлению брака и отзыву продукции.

Мы можем четко контролировать параметры, влияющие на безопасность продукции, в том числе мы тщательно контролируем качество сырьевых материалов и проводим аудиты у своих поставщиков. Только на этот год запланировано 10 аудитов наших партнеров. Если наши требования не будут выполняться поставщиком, мы будем вынуждены отказываться от сотрудничества с ним.

ИЩИТЕ МАРКИРОВКУ ISO 9001 И ISO 22000 НА ЭТИКЕТКАХ

Уже в ближайшее время компания «Хлебный дом» намерена получить мультисертификат систем менеджмента ISO 9001 и ISO 22000 на все производственные площадки Группы «Fazer». И совсем скоро на этикетках продукции ОАО «Хлебный дом» появится дополнительная информация о том, что системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов сертифицированы по международным стандартам ISO 9001 и ISO 22000. Независимые эксперты рекомендуют потребителям обращать на это пристальное внимание, так как эти сведения напрямую свидетельствуют, что производитель гарантирует безопасность и высокое качество продукции.

Подготовила **Дарья ДЕДОВА**

БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ

Сохраняя семейные ценности

НА УПАКОВКАХ ТОСТОВОГО ХЛЕБА, ВЫПУСКАЕМОГО КОМПАНИЕЙ «ХЛЕБНЫЙ ДОМ», ВСКОРЕ ПОЯВИТСЯ ЛОГОТИП ДЕТСКОЙ ДЕРЕВНИ SOS С НАДПИСЬЮ «Я ПОМОГАЮ!»

Каждый, кто купит тостовый хлеб от «ХЛЕБНОГО ДОМА», тем самым протянет руку помощи детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, которые проживают в Детской деревне SOS в Пушкине. В этом году она отметила свой 10-летний юбилей.

Сегодня Детская деревня SOS в Пушкине – это 12 уютных и комфортабельных домов, где никогда не умолкает смех детей. Они ходят в обычные городские школы, в зависимости от интересов посещают всевозможные кружки и спортивные секции, ездят на экскурсии, ходят в театр. Здесь сделано все, чтобы ребенок чувствовал себя частью большой и любящей семьи и в будущем мог построить свою крепкую семью, которая бы не знала разлук.

У каждого ребенка, проживающего в деревне, есть мама. Мама Детской деревни SOS – это призвание, образ

жизни и профессиональная работа. Женщина, выбравшая самую женскую профессию, живет вместе с детьми, воспитывает их, ведет домашнее хозяйство, как все другие мамы в мире. Это самые счастливые мамы – потому что у них не один и не два ребенка, а 6–8. А значит, у каждого воспитанника Деревни SOS есть братья и сестры.

Согласитесь, по-настоящему быть счастливым может только тот ребенок, который постоянно ощущает тепло и заботу домашних, знает, что такое семейные традиции. Именно такой дом обретают воспитанники SOS.

Чтобы эта прекрасная идея действительно была воплощена в жизнь, одного энтузиазма мам Деревни SOS мало. Нужны немалые финансовые средства. В 2010 году Группа «Fazer» выступила одним из спонсоров международного проекта Детские деревни SOS и выделила финансовые средства для Детских деревень SOS в Финляндии, Швеции, Латвии и России. В «Fazer», история которого началась с семейного предприятия, верят, что семья – основа для развития каждого человека. Поэтому сотрудничество с Детскими деревнями SOS полностью соответствует корпоратив-



ным ценностям компании. «Хлебный дом», входящий в хлебопекарное и кондитерское подразделение «Fazer», взял под свое крыло семьи, проживающие в коттеджном поселке в Пушкине. Группа «Fazer» выделяет средства на финансирование проекта, кроме того, каждый сотрудник может вне-

сти свой вклад в сотрудничество с Детскими деревнями SOS в качестве волонтера, проводя мастер-классы, беседы по профессиональной ориентации, участвуя вместе с ребятами в различных культурных и спортивных мероприятиях.

Римма ВИКУЛОВА

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

Сказки фальсификату «НЕТ»!



«К сожалению, периодически случаются пищевые отравления, мы знаем, это происходит с определенной регулярностью. Это плохо, это означает, что работа не ведется правильным образом. Мы понимаем, чья эта ответственность. И за этим надо следить всем: и губернаторам, и соответствующим службам. А наши службы должны правильным образом контролировать такие учреждения, потому что, когда наступают последствия, они значительно хуже и тяжелее, чем, если бы вовремя были приняты меры, допустим, даже ограничительного порядка.

И нужно поднять требования к поставщикам и производителям продуктов питания, чтобы не «впаривали» всякую дрянь. Такое тоже, к сожалению, случается. Это вопрос престижа, кстати, самого региона — следить за тем, чтобы детям направлялось лучшее продовольствие».

**Дмитрий МЕДВЕДЕВ, президент РФ
(из выступления на совещании по организации летнего отдыха детей и подростков, 08.06.2010 г.)**

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

С фальсификацией товаров потребитель столкнулся, вероятно, с момента появления первых базаров и рынков. Поскольку фальсификация товаров с правовой стороны представляет собой разновидность обмана, мошенничества, то в рядах торговцев до сих пор бытует такое мнение: «не обманешь — не продашь». Так как же сегодня потребителю защититься от подделок?



Галина Дмитриева, начальник отдела по надзору за питанием Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу

ЗА ОБМАН ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ВЫРЫВАЛИ НОЗДРИ И ССЫЛАЛИ НА КАТОРГУ

Обман потребителей во все времена был деянием наказуемым, порой даже жестоким.

Так, Петр I в первой четверти XVIII века издал ряд указов о торговле пищевыми продуктами на рынках столицы. Например, сенатский указ от 18 сентября 1713 г. предписывал: «В мясных рядах скотину бить и продавать по-прежнему здоровую, а ежели у кого явится больная, то такой не бить и не продавать и смотреть крепко, чтобы тайно того мясника не делали». Если запрет нарушался, виновному вырывали ноздри и ссылали на каторгу.

За рубежом за обман потребителей наказывали деньгами. К примеру, в Германии по законодательству 1879 года за попытку фальсификации и противодействие контролю за продажей товаров денежный штраф достигал 150 марок. А тем, кто нарушал полицейские предписания о

правилах торговли (подделка пищевых продуктов, их хранение и продажа) грозил арест до 6 месяцев или штраф до 1500 марок. И даже неумение продавца выявить подделку не освобождало его от наказания.

ЧЕСТНЫМ БЫТЬ НЕВЫГОДНО

Из продуктов питания чаще всего подделывают колбасы и мясные консервы (используют вместо мяса соевый белок, крахмал, субпродукты, шкуру, сухожилия и т. д.), молочные продукты (сгущенное молоко, творожные продукты, масло, спреды), рыбные консервы.

Сегодня за фальсификацию товаров на каторгу не сошлют — законодательство России очень мягкое к таким нарушениям. За выпуск и продажу фальсификата чаще всего применяется ст. 14.4 ч. 4 КоАП РФ «Продажа товаров, выполнение работ либо оказание населению услуг ненадлежащего качества или с нарушением требований технических регламентов и санитарных правил».

При этом максимальный штраф на юридическое лицо — до 50 тыс. руб., на должностных лиц — до 5 тыс. руб., на граждан — до 1,5 тыс. руб.

Размер штрафов даже не изменился после отмены с 1 февраля 2010 г. обязательной сертификации на продукты питания, когда все эксперты в один голос говорили о необходимости увеличивать ответственность за выпуск и реализацию некачественной продукции. Сегодня предпринимателю намного выгоднее платить мизерные штрафы, чем становиться законопослушным участником рынка.

В 2009 г. МАССОВЫХ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ УДАЛОСЬ ИЗБЕЖАТЬ

В конце прошлого года СПб ГУ «Центр контроля качества товаров

(продукции) работ и услуг» озвучил результаты проверки качества и безопасности пищевых продуктов на потребительском рынке города: 33,5% образцов оказались не соответствующими нормативным документам. Кроме того, 9% продуктов было забраковано по показателям безопасности.

Но в Управлении Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу предъявляют свою статистику. Из-за чего такие расхождения, объяснила **начальник отдела по надзору за питанием населения Галина ДМИТРИЕВА**.

— Центр контроля качества провел не мониторинг, а выборочную проверку. Если закуплено было всего шесть образцов, три из которых не соответствовали требованиям нормативных документов, невозможно делать выводы о том, что 50% молочных продуктов фальсифицировано.

Так, лабораторией ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Санкт-Петербург» Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу ежегодно проводится 50 тысяч (!) исследований. И по имеющимся у нас данным, всего лишь 1,5% исследованных проб не соответствует требованиям нормативной технической документации. Да, мы не говорим, что у нас все хорошо, но и не катастрофично.

Удельный вес проб пищевых продуктов, не соответствующих санитарным нормам остается на стабильно низком уровне, ниже, чем в целом по России. В последние годы имеется устойчивая тенденция к снижению смертности от отравления алкоголем. Отравления от употребления фальсифицированной алкогольной продукции в 2009 году не регистрировались.

В 2009 году удалось избежать и массовых пищевых отравлений, и инфекционных заболеваний, связанных с пищевой продукцией промышленного изготовления.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ — ЛИДЕРЫ ФАЛЬСИФИКАЦИИ

По данным исследований ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Санкт-Петербург», больше остальных по показателям качества бракуется молочная продукция. Замена ценного молочного жира более дешевыми растительными жирами (кокосовым, пальмовым и другими видами растительных масел) — вот нехитрая формула фальсификации. Лидеры подделок — сливочное масло, спреды, сгущенное молоко, творожные продукты.

Галина Дмитриева считает, что в большинстве случаев самостоятельно определить, фальсификат перед тобой или нет, потребителю практически невозможно.

— Обычно этикетки у подделок всегда в порядке, — говорит Галина Алексеевна. — Да и по остальным внешним признакам фальсификат ничем не отличается от правильного образца. Поэтому достоверно сказать, какой продукт вы приобрели, можно будет только после лабораторных испытаний.

Однако потребитель должен насторожиться, если информация на этикетке и сама упаковка прежние, а консистенция постоянно покупаемого, к примеру, творога, отличается от привычной, или, скажем, колбаса одного и того же производителя ста-

ла более плотной, а вкус иным. Эти субъективные признаки косвенно могут свидетельствовать о фальсификации продукции. Скорее всего, изготовитель пошел на изменение потребительских свойств из-за экономических соображений.

КОГДА МАСЛО — НЕ МАСЛО

Всего в Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу в 2009 году от граждан поступило 18 обращений на неудовлетворительное качество продукции, 10 из которых не подтвердились. Четыре обращения зарегистрировано по фактам фальсификации продукции. Все они полностью подтвердились. На недостоверную информацию на этикетке пожаловались двое жителей Санкт-Петербурга, одно заявление поступило на неправильно оформленный ценник. Проверки показали, что сомнения граждан были полностью обоснованы.

В 2010 году в Управление также поступали жалобы от населения на

«Фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия — пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качества, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной».

ФЗ № 29 от 02.01.2000 г.

«О качестве и безопасности пищевых продуктов»

неудовлетворительное качество пищевых продуктов. В частности, на масло сливочное, выпущенное по ГОСТу жирностью 72,5%. У покупательницы закралось подозрение, что вместо масла она приобрела спред.

Специалисты, вышедшие в торговую сеть для контрольной закупки «обвиняемого» образца, не смогли обнаружить масло из той партии, что покупала заявительница. Но сама торговая сеть успела отобрать образец и сдать в лабораторию на исследования. Проведенная экспертиза подтвердила правоту бдительной покупательницы — вместо сливочного масла обертка скрывала растительно-молочную смесь. Не дожидаясь окончания проверки Управления, магазин разорвал договорные отношения с поставщиком.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬСЯ!

Если вы считаете приобретенные продукты питания фальсифицированными, а магазин отказывается возвращать деньги и проводить расследование, смело обращайтесь в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

Однако помните, там рассматривают только письменные обращения, где указаны ваши личные данные, наименование приобретенного товара, причины, по которым вас не устраивает покупка, а также полное юридическое наименование, ИНН и адрес торгового предприятия, в котором была совершена покупка (указаны в кассовом чеке).

Кроме того, заявление можно направить в Управление по электронной почте:

uprav@78rosпотребнадzor.ru.
Общественная приемная Управления (Стремянная ул., 19, кабинет № 107) работает по понедельникам с 15.00 до 17.00, средам с 10.00 до 12.00 и четвергам с 15.00 до 17.00.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ ОБНАРУЖЕНА ПОДДЕЛКА ПОД ОСЕТРОВУЮ ИКРУ

В Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» обратилась с жалобой петербурженка **Валентина Пронина**, блокадница. У нее возникли сомнения в качестве икры «Астраханской», которую она приобрела в прошлом году на выставке «Агрорусь» и держала в холодильнике до особого случая.

Каково же было изумление пенсионерки, когда, открыв на день рождения дочери маленькую баночку 113 г по цене 1000 рублей, она обнаружила неприятный запах, «резиновую» консистенцию и вкус, не свойственный осетровой икре.

Вторая нескрытая банка «Икры Астраханской» по просьбе пенсионерки была отправлена в авторитетный научно-исследовательский центр в сфере рыбной промышленности. Задача была поставлена простая: определить, есть ли в составе «продукта» икра осетровых рыб, как заявил изготовитель. Согласно этикетке, она должна была там присутствовать, поскольку содержание белка было заявлено на уровне 31%. Именно столь-

Потребители, будьте бдительны! Если вам предлагают купить «Икру Астраханскую», в составе которой указана «икра осетровых рыб» (изготовитель г. Москва), знайте: вам продают подделку!



ко белка и должно быть в натуральной осетровой икре.

Специалисты лаборатории еще до начала испытаний высказали большие сомнения в подлинности продукта, а лабораторный контроль, не обнаруживший ни одного процента белка в «икре» (!), и вовсе поставил точку в этом вопросе: пенсионерке продали настоящий фальсификат.

На этикетке «Астраханской» кроме «икры осетровых рыб» было указано сырье, из которого, по всей видимости, и был приготовлен продукт, — альгинат. Это пищевая добавка, сырьем для выработки которой являются бурые морские водоросли. Альгинат в пищевой промышленности применяется в качестве загустителя и стабилизатора. Однако предприимчивая московская компания решила его использовать в

качестве основного сырья для приготовления «резиновых» шариков, внешне напоминающих осетровую икру.

Примечательно, что подделки московской компании хорошо известны органам Роспотребнадзора, но, несмотря на это, предпринимателям до сих пор удается вводить в заблуждение потребителей по всей стране.

Выходит, чтобы не попасться на крючок недобросовестных продавцов, потребитель должен сам проявлять бдительность при покупке продуктов питания, а также помнить, что легальная добыча осетровой икры в РФ ограничена и контролируется государством. Стоимость натуральной черной икры в десятки раз выше, чем уплаченная покупательницей цена за суррогат из альгината.

Кирилл ОРЛОВ

Только натуральные продукты

СНЕЖОК®

Продукция сертифицирована

ООО ТД "Лактис",
Великий Новгород, пр. А.Корсунова, 12Б,
т. (8162) 557-620, 557-605, 62-71-89.
Представительство в Санкт-Петербурге:
ул. Предпортовая, д. 3, т. (812) 495-64-20.
www.lactis.ru

Изготовитель
Лактис

ВНИМАНИЕ, АКЦИЯ!

«Пятерочке» требуются... «народные агенты»

X5 Retail Group N. V., управляющая торговыми сетями «Пятерочка», «Перекресток» и «Карусель», запустила программу «Открой свою «Пятерочку!».

Суть проекта заключается в вовлечении населения в процесс развития популярной сети магазинов «Пятерочка».

Самые обычные люди – от студентов до пенсионеров – смогут стать «народными агентами» по поиску помещений под магазины. Если предложенная «народным агентом» площадка подходит под открытие магазина и такой магазин после необходимых технических процедур открывается, человек получает денежное вознаграждение и удостоверение «Народный агент», дающее право отовариваться в «Пятерочке» с 5-процентной скидкой в течение 5 лет. А разо-

вую 5% скидку в магазинах «Пятерочка» любой обратившийся получает сразу после того, как предложенный им адрес помещения зарегистрирован и взят в работу.

Программа по развитию сети «Пятерочка» стартовала два месяца назад. В качестве пилотного был выбран Уральский филиал компании. Первый такой магазин был открыт 31 июля в городе Копейске (Челябинская область) благодаря 37-летнему жителю Челябинска, отцу двоих детей **Николаю Сырову**. Николай работает монтажником корпусной мебели на заказ. «На один из заказов я приехал в Копейск. В поисках дома заказчика увидел листовку о программе «Открой свою «Пятерочку», акция показалась мне интересной, да и деньги лишними не бывают», – рассказал Николай. По дороге он и обратил внимание на одну из пристроек к жилому дому, которая сдавалась в аренду. Сопоставив информацию из листовки о технических требованиях к помещению, позвонил на горячую линию в «Пятерочку».

Через некоторое время Николаю перезвонили и сообщили, что его объект принят в работу, а его ждет вознаграждение.

Для того чтобы стать участником программы, любой гражданин может сообщить на горячую линию **8-800-555-55-05** (звонок бесплатный) свои фамилию, имя, контакты для связи, точный адрес, контактный телефон, ф.и.о. владельца свободного помещения, которое должно соответствовать следующим критериям:

- здание должно иметь подъезд для грузовой машины;
- помещение должно быть на первом этаже жилого дома или отдельно стоящим, площадью более 200 квадратных метров.

Алиса Мамонтова



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

МИНИМИЗАЦИЯ ОПЕРАЦИОННЫХ ИЗДЕРЖЕК

Корреспондент «ПК» решила выяснить, каким образом предприятию в непростых экономических условиях удастся снизить цены?

По словам Вячеслава Савельева, исполнительного директора представительства ОАО «Великолукский мясокомбинат» по Санкт-Петербургу и Северо-Западному региону, в компании четко следуют принципу – следить за своими расходами больше, чем за своими конкурентами:

«Великолукский мясокомбинат постоянно работает над минимизацией операционных издержек. Мы поступательно сокращаем расходы на доставку и логистику за счет собственных специализированных служб. Великолукский мясокомбинат ведет социально направленную политику. И если у предприятия есть финансовая возможность, почему бы не сделать еще один шаг навстречу потребителю. Ведь таким образом мы привлечем дополнительных покупателей и сможем увеличить объемы продаж. Только так, на взаимовыгодных условиях, можно сегодня успешно вести бизнес».

Что ж, у команды Великолукского мясокомбината это отлично получается. Сегодня фирменная сеть предприятия, охватывающая всю Россию, насчитывает уже 535 магазинов. Программа-минимум – каждый месяц дополнительно открывать 10–15 магазинов. При этом реконструкция и ремонты помещений под магазины Великолукского мясокомбината проводится силами собственной строительной компании, что опять же позволяет значительно сократить расходы.

«Девиз комбината – работа без посредников, – продолжает Вячеслав Савельев. – Таким образом, мы не связываем себя никакими обязательствами с третьими лицами и можем целенаправленно претворять в жизнь свои замыслы – плавно снижать цены, расширять ассортимент и регулярно проводить специальные акции».

Мы давно привыкли, что цены имеют тенденцию только повышаться. Внутренняя инфляция, колебания курса валют, влияние мировых рынков – каких только «веских» причин нам не называют, чтобы оправдать рост цен на продовольственные товары. Но вопреки общей практике **ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ**, один из лидеров отрасли, заявил, что с июня и до конца года цены на всю продукцию будут снижены на 5%. При этом руководство комбината не исключает, что в будущем году цены на колбасы и мясные деликатесы продолжат свое снижение.

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ СНИЖАЕТ ЦЕНЫ

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ



В ВЫИГРЫШЕ – ПОКУПАТЕЛЬ!

Еще в конце прошлого года компания объявила о намерении до конца 2010-го начать строительство собственного агрокомплекса на 200 тысяч голов свиней. Однако, несмотря на кризис, было принято

решение о расширении комплекса до 500 тысяч голов. Его возведение начнется в августе текущего года, и это только первая очередь строительства, впереди – вторая и третья. Не нужно быть профессиональным аналитиком, чтобы предположить, что Ве-

ликолукский мясокомбинат тем самым значительно укрепит свои позиции на мясном рынке.

В выигрыше, безусловно, останется покупатель, поскольку остальным производителям придется оптимизировать цены на продукцию в сторону понижения и внедрять более современные технологии производства и контроля качества.

РЕАЛЬНЫЕ ЦЕНЫ

«Мы продаем колбасу по реальной цене, – говорит Вячеслав Савельев. Во многом это удастся за счет собственного поголовья свиней и замкнутого цикла производства. Если говорить о качестве, то объемы продаж и покупательский спрос свидетельствуют о том, что оно на высоком уровне».

Ярким примером социальной ответственности предприятия стала его победа в тендере на поставку подарков ветеранам Великой Отечественной войны к 65-летию со дня Великой Победы. Конкурсный отбор проводила партия «Единая Россия».

Сыровяленая колбаса «Светская» оказалась вне конкуренции. Рекомендуем попробовать новинку мясокомбината, теперь уже по сниженным ценам!

Подготовила Римма ВИКУЛИНА



Соленая селедочка с растительным маслом — классический вкус, известный нам еще с детства. Это самый популярный вид рыбной закуски, уместной на любом столе: от скромного ужина до праздничного банкета.

Для тех, кто любит рыбу

Поэтому мы так любим селедочку в различных заливках и соусах. Ее мы всегда найдем на полках магазинов в разной упаковке: и в стеклянной банке, и в пластике, а то и в алюминиевой банке. Такая селедочка имеет срок хранения до 6 месяцев при t от 0 до 8 °С и относится к классу пресервов.

Пресервы — это продукты питания с длительным сроком хранения, при производстве которых не применяется термическая обработка. Консервация продукта происходит при помощи поваренной соли, специальной рецептуры и плотной упаковки рыбы в тару. Массовая доля поваренной соли в пресервах составляет от 6 до 9%.

Прежде чем пресервы будут готовы к употреблению, они должны созреть. В течение 5–7 дней исчезает сырой вкус и запах рыбы, консистенция мяса становится нежной, рыба приобретает приятный вкус и аромат. Причем сохраняется не только неповторимый вкус, но и ценные белки и витамины, неустойчивые к термическому воздействию. Такая рыба пригодна в пищу без дополнительной кулинарной обработки. Кстати, косточек в такой рыбе вы тоже не найдете!

При производстве пресервов очень важно соблюдать все санитарные нормы. Для этого ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» имеет не только современную аккредитованную лабораторию, которая регулярно проводит анализы сырья и готовой продукции, но и постоянно обновляет технологическое оборудование.

Так, масло в банки вливается через автоматические дозаторы, крышки закрываются с помощью специальных закрывающих или вакуумных машин. Для нарезки филе сельди на кусочки применяются автоматическое разделывательное оборудование. Автоматизация производства позволяет не только соблюсти правильную дозировку всех компонентов, но и свести к минимуму в процессе производства контакт сырья с внешней средой.

Продукция компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» никогда не обманет ваших ожиданий, поскольку она всегда свежая и вкусная. Цены более чем приемлемые. Убедиться в качестве рыбобпродуктов ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» можно будет на выставке-ярмарке «Агрорусь», которая пройдет в «Ленэкспо» с 21 по 30 августа. Ждем вас, дорогие петербуржцы!

Анна ШВЕЛЕВА

ДЛЯ ВАШЕГО ЗАСТОЛЯ



Русской кухни особый деликатес



Русский стол широко известен за рубежом главным образом своими деликатесами: копченой спинкой осетра, севрюгой с хреном, лососевой и осетровой икрой, маринованными и солеными грибами. Славится наша кухня наваристыми борщами и сытными пирогами. Однако особое место в этом вкусном списке занимает буженина.

Нечто похожее, то есть мясо, запеченное большим куском, готовят в Австрии, Квебеке и Англии. Любимый англичанами ростбиф, по сути, и есть буженина, только не из свинины, а из говядины. Любят ее и в солнечной Италии, называя поркеттой. И все-таки, по признанию гурманов и просто любителей вкусно поесть, самую вкусную запеченную свинину со специями можно отведать только в России.

ПРЕДКИ ЗНАЛИ ТОЛК В БУЖЕНИНЕ

Первое упоминание об этом мясном деликатесе можно найти в «Домострое» (XVI век). Как и сегодня, тогда ее готовили из свиного ошейка или задней части свиной туши, которая называется «яблочко».

Чтобы мясо получилось сочным, его окунают в кипящую подкисленную воду на одну минуту, чтобы свернулся белок. Затем натирают солью, шпигуют чесноком, смешанным с солью и перцем. Натирают так, чтобы не было пустого места, и мясо приобретает дымчатый цвет. Пока греется духовка, буженину маринуют, а потом

запекают в духовке из расчета один час на один килограмм мяса.

СДЕЛАНА ПО ВСЕМ ПРАВИЛАМ

Запекать буженину собственноручно под силу не каждой хозяйке. И дело здесь не в невероятной сложности рецепта, а в объективной нехватке времени. Но это не значит, что нужно лишать себя удовольствия отведать сочной буженины с запеченным картофелем или овощами гриль. А какие получаются изысканными бутерброды с тонко нарезанным мясом с хреном и аджикой!

Достаточно зайти в любой гипермаркет «Лента», «О'Кей», «Ашан», «Магнит», «Призма», «Пловдив» и купить там буженину, с любовью приготовленную специалистами «Мясомбината «Санкт-Петербург».

Буженина «Праздничная» и «Боярская» из сочной свинины с ароматными специями станет прекрасным украшением вашего стола и услугой для вашего желудка!

Дегустировала Олеся ПЕТРЕНКО

ГАСТРОНОМ

ОТ ОБЩЕГО – К ЧАСТНОМУ

В последнее время торговые сети стали создавать свои частные торговые марки. Создавая частные марки, компания получает больший контроль над производством, качеством товара, его ценообразованием и распределением. Как правило, использование собственных торговых марок позволяет розничным продавцам снизить наценку на товары в среднем на 10–15%. Это происходит за счет низких затрат на рекламу и маркетинг, а также за счет более эффективного продвижения товара в местах продаж.

И все же частные марки создаются не в целях экономии средств. Главная ее задача – облегчить выбор покупателя в каждой товарной категории.

ЖЕСТКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

С точки зрения розничных сетей предприятия, претендующие на выпуск товаров под частной маркой, должны уметь не только сокращать издержки на всех этапах производственного цикла, но и наращивать производственные мощности вместе с ростом сети.

Но первоочередным критерием при выборе поставщика является качество продукции. Важно, чтобы оно не только отвечало требованиям заказчика, но и не ухудшалось в течение всего периода сотрудничества сети с производителем.

Эксперты считают, что развитие частных марок в России несколько отстает от зарубежных стран. И одной из причин называется недостаточное количество поставщиков, которым можно доверить выпуск товара под частной маркой.



«Лента» выбирает «Версию»

РОЗНИЧНАЯ СЕТЬ «ЛЕНТА» ДОВЕРИЛА ПРОИЗВОДСТВО СЛИВОЧНОГО МАСЛА ПОД СОБСТВЕННОЙ (ЧАСТНОЙ) ТОРГОВОЙ МАРКОЙ ПЕТЕРБУРГСКОЙ КОМПАНИИ «ВЕРСИЯ»

НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР

Петербургская компания «Версия» сегодня является одним из лидеров в сфере производства фасованного сливочного масла под частными марками крупных торговых сетей. Именно это предприятие недавно стало выпускать сливочное масло под частной торговой маркой «Лента».

Выбор крупного сетевого оператора вполне оправдан. Компания «Версия» рекомендовала себя на рынке надежным партнером, выпускающим продукцию стабильно высокого качества, которая, кстати, не раз становилась победителем различных престижных конкурсов. Собственная торговая марка предприятия «Русские традиции» хорошо известна петербуржцам.

«Мы уверены в качестве своего масла на все 100%, – говорит управляющий ООО «Версия» Ирина ПУШКИНА. – Ежедневно наши специалисты прикладывают немало усилий, чтобы покупатели смогли получить, пожалуй, лучшее масло.

Строгий отбор поставщиков сырья, постоянные лабораторные исследования, производственный контроль (мы уже близки к получению международного сертификата системы менеджмента качества ISO 22000) – все это позволяет нам сегодня добиваться успеха на потребительском рынке. Мне не стыдно рекомендовать свою продукцию друзьям, родным и близким, потому что наша компания работает честно».

В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ

Ирина ПУШКИНА считает, что разделение ассортимента на собственные бренды производителя и частные марки торговых сетей позволяет удовлетворять спрос разных групп потребителей. Благодаря сотрудничеству с торговыми сетями производители обеспечивают охват максимально широкой аудитории.

«Сливочное масло под частной маркой «Лента» лишь укрепляет наши позиции на рынке, – считает Ирина ПУШКИНА. – Мы надеемся, что покупатели по достоинству оценят качество и ценовое предложение сливочного масла «Лента».

Подготовила Дарья ДЕДОВА

НАУКА ПОБЕЖДАТЬ

Главный по консервам

ОДНОМУ ИЗ ЛИДЕРОВ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ СЕВЕРО-ЗАПАДНОГО РЕГИОНА — ПО «ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД» — ИСПОЛНИЛОСЬ 45 ЛЕТ



В РЕДАКЦИЮ ПРИШЛО ПИСЬМО

«Сколько себя помню, столько продукцию Лужского завода и покупаю», — пишет нам петербурженка **Мария Касимова**. — Они молодцы, знают, как работать! Жаль, что с полком исчезли их знаменитые соусы. Не нынешние кетчупы, сделанные из каких-то загустителей, ароматизаторов, а соусы с настоящими приправами из натуральных овощей, зелени и специй. Как сейчас помню вкус соуса «Болоньез» — с лисичками, универсальным был соус «с чесноком и зеленью», лечо. Благодаря этим соусам обычные макароны превращались в изысканное итальянское блюдо. Что-то похожее сейчас привозит сын из Финляндии, но лужские соусы были на голову выше. Вот бы вернуть эту продукцию на полки».

Надо же, я и не подумала, что 45 лет назад **Лужский консервный завод** специализировался на переработке овощей и фруктов. Ведь первое, что приходит сегодня на ум при слове «Луга» или «Лужский» — это мясные консервы, в основном тушенка.

ПЛОДОВО-ЯГОДНАЯ КУХНЯ ЛУЖСКОГО ЗАВОДА

Моя соседка по лестничной клетке **Лидия Ивановна Поталенко** хорошо помнит дефицитную по тем временам клюкву в сахаре, выпускаемую на **Лужском консервном**

заводе. По ее словам, будущий муж смог завоевать неприступную красавицу тем, что постоянно баловал кисло-сладким лакомством. И именно **Лужский консервный завод** снабжал Северо-Западный регион клюквой, протертой с сахаром, и даже экспортировал за границу. Специально для ее производства на предприятии было установлено импортное оборудование и закуплена диковинная по советским меркам пластиковая упаковка.

А какое повидло и варенье варилось в плодоовощных цехах завода! Кто пробовал, говорят, что лакомство необыкновенное. Аналогом той клюквы в какой-то степени сегодня можно считать разве что лужские джемы под торговой маркой «Северное лето».

ЛУЖСКИЙ НАТУРАЛЬНЫЙ СОК — АЛЬТЕРНАТИВА СЛАДКОЙ ГАЗИРОВКЕ

Ежегодно в торговую сеть поставлялись тысячи банок натуральных соков. Тогда мамочкам и в голову не приходило, что следует внимательно читать этикетку, выискивая консерванты и загустители.

Соки от **Лужского консервного завода** славились по всему городу и области, их рекомендовали пить вместо витаминов. «Возможно, сегодня мы бы не наблюдали такого засилья импортных газировок, расшатавающих углеводный обмен у наших детей, если бы

в продаже вновь появились лужские соки, — вздыхает **Екатерина Васильева**. — Моим детям повезло, они выросли на продукции **Лужского завода** из плодов и ягод нашего региона».

Слушая рассказы старшего поколения, понимаешь, почему для многих петербуржцев лужская продукция до сих пор является синонимом качества и стабильности.

ПОБЕДИТЕЛИ СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ СОРЕВНОВАНИЙ

Сейчас у молодого поколения могут вызвать улыбку слова «победители социалистического соревнования», юным петербуржцам невдомек, что тогда означало стать обладателем переходящего Красного знамени. За право быть награжденным этим символом труда и высоких производственных показателей ежегодно бились десятки и сотни коллективов по всей стране. **Лужский консервный завод** неоднократно становился краснознаменным, что в переводе на современный язык означает — лидер отрасли. В архиве завода бережно хранятся фотографии с торжественных церемоний награждений,

где запечатлены лучшие сотрудники завода.

ВСЕ ДЕЛО В КАДРАХ

На предприятии прекрасно понимают, что самая большая ценность — это люди. Поэтому коллектив завода — дружный и сплоченный, ему по плечу любые трудности. Лужские специалисты это сполна доказали, пережив и перестройку, и лихие 90-е. Под руководством председателя правления — **Татьяны Николаевны Макеевой** компания уверенно развивалась с 1983 г., внедряя новые технологии, осваивая выпуск новой продукции.

В разное время здесь выпускались мясорастительные консервы: изумительные по своему вкусу борщи и солянки, каши с мясом, фаршированные перцы, голубцы — всего не перечислить. И за что бы ни брались высокопрофессиональные лужские мастера, продукция шла на ура, подтверждая высокую лужскую марку качества.

В 45 ЛЕТ ЖИЗНЬ ТОЛЬКО НАЧИНАЕТСЯ

ПО «Лужский консервный завод» является высокотехнологичным, динамично развивающимся предприятием и в настоящее время производит несколько десятков наименований мясных консервов. Помимо традиционной тушенки, паштетов с недавних пор петербуржцы открыли для себя еще и **лужскую ветчину**. Полюбились петербуржцам и фруктово-ягодные джемы торговой марки «Северное лето».

Останавливать свое поступательное развитие предприятие не собирается. Наоборот, не исключает, что в ближайшее время расширит свой ассортимент за счет наименований, которые выпускались в прошлом.

Помочь в формировании ассортимента завода могут и сами потребители — ваши предложения ждут по адресу: **Санкт-Петербург, Лиговский пр., 126, литера «А», для ПО «Лужский консервный завод» или по электронной почте: market@l-k-z.spb.ru**.

Подготовила Дарья ДЕДОВА



«Невская Трапеzia» - это НАСТОЯЩАЯ КОЛБАСА!



Отдел оптовых продаж тел.: (812) 331-65-11, 331-65-12, 331-65-13

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

ПОТРЕБИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО

Согласно п. 2 ст. 20 Федерального закона любое лицо может потребовать от любого застройщика предъявить ему для ознакомления следующие документы:

- 1) учредительные документы застройщика;
- 2) свидетельство о государственной регистрации застройщика;
- 3) свидетельство о постановке на учет в налоговом органе;
- 4) утвержденные годовые отчеты, бухгалтерские балансы, счета (распределение, прибыли и убытков за три последних года осуществления застройщиком предпринимательской деятельности и за фактический период предпринимательской деятельности при осуществлении застройщиком такой деятельности менее трех лет (за исключением регистров бухгалтерского учета);
- 5) аудиторское заключение за последний год осуществления застройщиком предпринимательской деятельности.

После ознакомления с этими документами потребитель может сделать их копии, заверив подписью руководителя организации-застройщика либо его уполномоченного в надлежащем порядке лица и печатью.

Также согласно п. 2 ст. 21 ФЗ № 214 по требованию участника долевого строительства застройщик обязан представить для ознакомления:

- 1) разрешение на строительство;
- 2) технико-экономическое обоснование проекта строительства многоквартирного дома и (или) иного объекта недвижимости;
- 3) заключение государственной экспертизы проектной документации, если проведение такой экспертизы установлено федеральным законом;
- 4) проектную документацию, включающую в себя все внесенные в нее изменения;
- 5) документы, подтверждающие права застройщика на земельный участок.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ДОЛЬЩИКАМ

1. До подписания договора с застройщиком, соберите как можно больше информации о нем.
2. Проанализируйте цены на рынке. Сильно заниженная цена квартиры от застройщика может говорить о ненадежности фирмы.
3. Запросите у руководителей выбранной фирмы учредительные документы для ознакомления.
4. Попросите предоставить лицензию, которая дает право на застройку, и разрешение на строительство.
5. Проект договора заберите домой, чтобы прочесть в спокойной обстановке, лучше – вместе с юристом.
6. Договор в обязательном порядке должен содержать:
 - а) определение подлежащего передаче конкретного объекта долевого строительства в соответствии с проектной документацией застройщиком после получения им разрешения на ввод в эксплуатацию многоквартирного дома и (или) иного объекта недвижимости;
 - б) срок передачи застройщиком объекта долевого строительства участнику долевого строительства;
 - в) цену договора, сроки и порядок ее уплаты;
 - г) гарантийный срок на объект долевого строительства.

В случае отсутствия в договоре названных условий, он считается незаключенным.

При этом, кстати, стоит иметь в виду, что если заключаемый или уже заключенный договор носит иное название, но по своей сути отвечает всем тем требованиям, которые предъявляются к договору участия в долевом строительстве, то он и является договором участия в долевом строительстве. Содержание договора всегда важнее его названия.

7. Договор должен проходить госрегистрацию.
8. Проверьте право собственности застройщика на земельный участок.
9. Если же строительство ведется при участии органов власти, то оно является публичным инвестиционным проектом. Убедитесь, что выбранная вами компания-застройщик имеет договор с уполномоченным государственным органом власти, иначе квартира может быть продана без вашего участия.

Как не стать обездоленным дольщиком?

Обман потребителей в России, к сожалению, — явление распространенное. Но, пожалуй, больше всего ощущают его на себе обманутые дольщики — люди, оставшиеся без денег и без квартир. Как не стать жертвой квартирных мошенников и не пополнить список обманутых дольщиков? С этим вопросом корреспондент «ПК» обратилась в Комиссию по недвижимости Общества потребителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области.



Юрий Грудин, председатель комиссии по недвижимости Общества потребителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области

СЕМЬ РАЗ ОТМЕРЬ...

Сегодня петербуржцев и жителей Ленобласти интересуют так называемые белые списки компаний Петербурга, работающих по Федеральному закону Российской Федерации от 30 декабря 2004 г. № 214-ФЗ «Об участии в долевом строительстве многоквартирных домов и иных объектов недвижимости и о внесении изменений в некоторые законодательные акты Российской Федерации» (вы можете ознакомиться с ним на электронном ресурсе по адресу: <http://stroycomplex-spb.ru/214-fz>). Будущих покупателей также волнуют условия расторжения договора, характер документа, подтверждающего факт выдачи застройщику разрешения на строительство.

По словам специалистов комиссии по недвижимости Общества потребителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области, наблюдается рост числа граждан, обращающихся по вопросам юридической экспертизы договора. Потребители начинают понимать, что стоимость услуг юриста несоизмерима со стоимостью покупаемой квартиры и потерю в

случае неправильной оценки возможностей выбранного застройщика.

ОТСТОЯТЬ СВОИ ПРАВА ПОМОЖЕТ СУД

— В активе нашей комиссии есть несколько дел, связанных с защитой прав дольщиков, — рассказывает **Тэона ЕМЕЛЬЯНОВА, юрисконсульт комиссии по недвижимости Общества потребителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области**. — Одно из них — печально известный жилой комплекс «Кассиопея» во Фрунзенском районе, жалобы на который стали поступать с осени 2007 года.

История обманутых дольщиков этого жилого объекта берет свое начало в 2003–2004 годах, когда была продана большая часть квартир. Застройщик должен был сдать комплекс еще в 2006 году, но сроки сдачи продлевались трижды, и в 2008 году дом «завис» при готовности на 60%.

Он так и до сих пор не достроен. Больше того, отдел продаж строительной компании задним числом оформлял договоры с дольщиками даже после 1 января 2008 года, когда городские власти уже запретили компании реализовывать жилье. Тогда же выяснилось, что застройщик даже не вел реестра дольщиков. Но некоторым участникам долевого строительства юристы комиссии по недвижимости все же смогли помочь, через суд доказав их статус инвестора строительства.

— Очень эффективна практика, когда мы от своего имени обращаемся в государственные структуры — профильные комитеты правительства (строительный, жилищный), в милицию и прокуратуру, — говорит **председатель Комиссии по недвижимости Общества потребителей СПб и ЛО Юрий ГРУДИН**. — Если эти меры не дают должного результата, восстанавливать справедливость приходится в судебном порядке.

ЗАСТРОЙЩИК ПОШЕЛ НА МИРОВУЮ

— В Петербурге довольно остро стоит вопрос несоблюдения сроков сдачи объектов по договору, — рассказывает **Тэона ЕМЕЛЬЯНОВА**. — Одна из строительных компаний серьезно задерживала ввод дома в эксплуатацию, не сообщая окончательных сроков строительства. Когда переписка с застройщиком не дала результатов, а обращения юриста были проигнорированы, комиссия подала иск в суд в соответствии с Законом от 07.02.1992

№ 2300-1 «О защите прав потребителей». Суд постановил возместить нашей клиентке ущерб в размере 300 тыс. рублей, а также в соответствии с тем же законом наказал компанию-застройщика штрафом в размере 100% суммы ущерба.

— Руководитель юридической службы нашей комиссии **Екатерина МЕТЕЛЕВА** добилась заключения в ходе судебной тяжбы мирового соглашения с одним из крупных застройщиков Петербурга по очень непростому вопросу, — приводит еще один пример из практики **Юрий ГРУДИН**. — Потребитель был соинвестором строительства большого жилого комплекса на Васильевском острове. Он приобрел в нем нежилое помещение. Но даже спустя два года после постройки дома помещением невозможно было пользоваться, так как строители не соблюли всех условий договора, в частности, не подвели электричество необходимой мощности.

Кроме того, застройщик выставил соинвестору счета на оплату коммунальных услуг в размере более чем 150 тыс. рублей (уборка территории, вывоз мусора, охрана и т. д.). В ходе судебного разбирательства юристы комиссии убедили застройщика пойти на мировую. Застройщик отказался от притязаний на оплату коммунальных услуг и выполнил условия договора — сделал проект проводки и провел электрокабель нужной мощности.

АХМАТОВСКИЕ СТРАСТИ

Сегодня юристы комиссии ведут судебное разбирательство по делу ТСЖ «Ахматовское» (г. Пушкин). Строительство дома завершено еще пять лет назад (!), но он до сих пор подключен к инженерным сетям по временной схеме. У людей нет газа, они вынуждены пользоваться электрическими плитками, причем электроэнергия оплачивается по повышенному тарифу.

Юристы комиссии по недвижимости требуют от застройщика возместить ТСЖ денежные средства, потраченные на подключение к инженерным сетям. Сумма иска — 60 млн. рублей.

Юрий ГРУДИН говорит, что очень многих проблем можно было избежать, если бы потенциальные покупатели квадратных метров заранее проконсультировались со специалистами и навели справки о компаниях-застройщиках.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

КТО ЖЕ ИМЕЕТ ПРАВО ЗАКЛЮЧАТЬ С ГРАЖДАНАМИ
ДОГОВОРЫ УЧАСТИЯ В ДОЛЕВОМ СТРОИТЕЛЬСТВЕ?

В соответствии со ст. ФЗ № 214 это может сделать только то юридическое лицо, которое имеет в собственности или в аренде земельный участок и привлекает деньги для строительства на этом участке недвижимости, за исключением объектов производственного назначения, на основании полученного разрешения на строительство.

При этом денежные средства участников долевого строительства могут привлекаться только после получения в установленном порядке разрешения на строительство, опубликования, размещения и (или) представления проектной декларации в соответствии с Федеральным законом и государственной регистрации застройщиком права собственности на земельный участок, предоставленный для строительства, или договора аренды такого земельного участка.

В ином случае гражданин может потребовать немедленного возврата ему переданных денежных средств, а также уплаты неустойки в предусмотренном действующим законодательством размере и возмещения причиненных убытков.

КТО РАБОТАЕТ ПО ЗАКОНУ...

В Санкт-Петербурге Федеральный закон Российской Федерации от 30 декабря 2004 г. № 214-ФЗ «Об участии в долевом строительстве многоквартирных домов и иных объектов недвижимости и о внесении изменений в некоторые законодательные акты Российской Федерации», по данным комиссии по недвижимости Общества потребителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области, в настоящее время соблюдается лишь 39 компаниями из 250.

А КТО — ПО СТАРОЙ СХЕМЕ?

На рынке недвижимости существует значительная часть новостроек, разрешение на строительство которых было получено застройщиком до 1 апреля 2005 г., то есть до вступления в силу Федерального закона № 214 «Об участии в долевом строительстве многоквартирных домов и иных объектов недвижимости и о внесении изменений в некоторые законодательные акты Российской Федерации». Заказчики-застройщики таких новостроек имеют право применять старые правовые нормы, существовавшие до принятия ФЗ № 214, а именно: инвестиционный договор, договор соинвестирования, переуступки права требования, вексельная схема, предварительный договор купли-продажи и другие.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Печенье хрустящее, печенье рассыпчатое, печенье мягкое, печенье двойное, печенье итальянское или русское, грибочки или трубочки – каких только видов этого лакомства не встретишь сегодня на прилавке!

Однако из всего этого многообразия общественная комиссия закупила лишь восемь образцов и направила их для проведения независимой экспертизы в аккредитованную испытательную лабораторию пищевых продуктов, сырья и материалов ФГУ «Тест–С.–Петербург».

ТАЙНА ЗА СЕМЬЮ ПЕЧАТЯМИ

Большинство образцов печенья были сделаны по техническим условиям, поэтому для объективной оценки образцов «Общественный контроль» запросил у компаний-производителей нормативную документацию, в соответствии с которой они выпускают свою продукцию. Оказалось, что в большинстве случаев – это тайна за семью печатями, которая простым смертным просто недоступна.

Из восьми участников экспертизы технические условия и рецептуры представили лишь половина. Вывод напрашивается сам собой: либо производителям есть что скрывать, либо им абсолютно (как бы помягче выразиться) не интересно, что скажет о них потребитель, ознакомившийся с результатами испытаний. Вот наименования предприятий, отказавшихся представить лаборатории нормативные документы: ООО «Лаком», ЗАО

Печенье:

ЧТО СКРЫВАЮТ ИЗГОТОВИТЕЛИ ПОД УПАКОВКОЙ?

Изобилие различных видов печенья в петербургских магазинах заставило Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» выяснить, насколько достоверно изготовители информируют потребителей о качестве своих изделий.

«Фирма «Эст», ООО «Кондитерский дом Патиссье» и ОАО «БКК «Серебряный бор».

ДО ОТРАСЛЕВОГО СТАНДАРТА НЕ ДОТЯНУЛИ...

Однако несколько предприятий все же прислали свои рецептуры. Благодаря этому сотрудники лаборатории ФГУ «Тест–С.–Петербург» смогли дать объективную оценку этим образцам печенья.

Печенье «Овсяное новое» (ЗАО «Охтинское», СПб) выпускается по отраслевому стандарту – ОСТ. Поясним, что отраслевые стандарты устанавливаются на продукцию, которая не подлежит государственной стандартизации. И главное их отличие от ГОСТов заключается в том, что они разрабатываются лишь на те объекты, которые не стандартизированы или недостаточно (лишь частично) стандартизованы в системе государственной стандартизации.

Увы, «Овсяное новое» не вписалась в строгие рамки ОСТа по двум показателям: «массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %» и «массовая доля общего сахара» (см. таблицу). В то же время по форме,

вкусу и запаху печенья вопросов к образцу у специалистов лаборатории не возникло.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Надо отдать должное ЗАО «Охтинское», которое незамедлительно, сразу после получения сигнала о забраковке образца приняло ряд мер, направленных на устранение причин несоответствия продукции требованиям нормативных документов.

Сотрудники лаборатории ФГУ «Тест–С.–Петербург» отметили, что ЗАО «Охтинское» предоставило им для исследования целую линейку кондитерских изделий с целью подтверждения соответствия.

В адрес СПб ООП «Общественный контроль» также поступило официальное письмо, в котором директор по производству ЗАО «Охтинское» Е. С. Морин сообщает: «...Проведен внутренний аудит технологического процесса, усилена система производственного контроля: соблюдение рецептур, качество входного сырья. Увеличена периодичность проведения испытаний в лаборатории физико-химических показателей готовых изделий».

АХ, КАКОЕ БЫЛО РАНЬШЕ КУРАБЬЕ!

Образец печенья «Курабье бакинское» производства ООО «Кондитерский дом «Патиссье» был выпущен по ГОСТу. Но судить о качестве продукта невозможно, так как государственный стандарт не нормирует такие физико-химические показатели, как «влажность», «массовая доля жира» и «массовая доля сахара». Определенные этих параметров отдают на откуп производителю, который не захотел раскрывать «секреты».

Тем не менее специалисты ФГУ «Тест–С.–Петербург» отметили, что сегодняшнее печенье «Курабье бакинское», даже выработываемое по ГОСТу, по органолептическим показателям заметно уступает тому продукту, что выпускался еще 10 лет назад.

Кроме того, в ходе испытаний было обнаружено несоответствие маркировки образца этого печенья требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Производитель на этикетке не указал, в каком месте упаковки потребителю следует искать информацию о дате изготовления и упаковывания.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ВРЕМЕННО НЕДОСТУПЕН

На первый взгляд все в порядке было и с маркировкой образца печенья «Золотой ключик» производства компании «Лаком». Однако телефоны и электронный адрес, указанные на этикетке, оказались недействительными. У остальных участников экспертизы информация для потребителя оказалась достоверной и в полном объеме.

ПЕРЕСТРАХОВЩИКИ

Довольно легко было уложиться в нормативы образцу продукции ЗАО «Фирма «Невская сушка» – печенье «Белочка» с отрубями и семечками. Нижний предел показателя «массовая доля жира» обозначен как «не менее 2,3%», фактически он составляет 19,5% – в 8,5 раза больше! Сахара должно быть «не менее 12%», а согласно протоколу испытаний его в печенье целых 36,6%.

Образец печенья «Обожайка» (ЗАО «Кондитерская фабрика им. Самойловой») даже превысил собственные нормативы. Согласно документации, массовая доля сахара должна быть «не более 27,0 ± 2,0%», фактически этот показатель равен 37,5%.

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение экспертизы ФГУ «Тест–С.–Петербург» и лично его генерального директора Владимира Окрепилова.

Наименование изделия	Печенье «Белочка» с отрубями и семечками	Печенье «День за днем» шведское	Печенье «Обожайка»	Курабье бакинское	Печенье овсяное новое	Овсяное печенье	Печенье «Лиса Алиса»	Печенье «Тирлим»
Производитель	ЗАО «Фирма «Невская сушка»	ООО «Петергоф»	ЗАО «Кондитерская фабрика им. Самойловой»	ООО «Кондитерский Дом «Патиссье»	ЗАО «Охтинское»	ОАО «БКК «Серебряный Бор»	ООО «Лаком» («Золотой ключик»)	ЗАО «Фирма «Эст»
Место закупки	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«Лэнд-3», Владимирский пр., 19	«О'Кей», Московский пр., 137	«О'Кей», Московский пр., 137	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«Ашан», ул. Боровая, 47	«О'Кей», Московский пр., 137	«Лента», наб. Обводного кан., 118
Цена, руб.	26-75	30-30	36-40	59-90	72-09	36-30	94-40	39-89
Масса, г	150	130	260	500	500	500	710	450
Нормативный документ	ТУ	ТУ	ТУ	ГОСТ	ОСТ	ТУ	ТУ	ТУ
Дата изготовления	14.06.2010	24.04.2010	05.05.2010	20.06.2010	06.06.2010	01.05.2010	28.05.2010	08.06.2010
Маркировка	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003: отсутствует ссылка на место нанесения маркировки о дате изготовления и упаковывания	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003
Влажность, %, по НД	3,0±1,5	не более 15,5	не более 6,0	–	5,5–8,5	–	–	–
Влажность, %, фактически	2,7±0,5	6,4±0,5	4,4±0,5	8,5±0,5	5,6±0,5	6,4±0,5	7,4±0,5	6,7±0,5
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, по НД	не менее 2,3	не менее 2,3	(7,0–26,0)±1,3	–	13,7–15,2	–	–	–
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, фактич.	19,5±0,5	17,5±0,5	19,2±0,5	31,2±0,5	11,9±0,5	10,8±0,5	12,7±0,5	15,8±0,5
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %, по НД	не менее 12	не менее 12,0	не более 27,0±2,0	–	37,7–39,7	–	–	–
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %, фактически	36,6±1,0	33,5±1,0	37,5±1,0	17,9±1,0	34,5±1,0	37,9±1,0	29,7±1,0	23,4±1,0
Органолептические показатели, по НД	–	–	Вкус и запах приятные, свойственные данному виду печенья, без посторонних привкуса и запаха. Внешний вид: форма – правильная, соответствующая данному наименованию печенья; поверхность – гладкая с четким рисунком на лицевой стороне, не подгорелая, без вкрапленного крошек. Нижняя сторона ровная. Поверхность глазированного печенья должна быть ровной или слегка волнистой, без следов «поседения». Цвет: свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. Структура и вид в изломе: печенье пропеченное с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса.	–	Внешний вид: форма – соответствующая данному наименованию со свойственной данному виду распылячатостью, без вмятин и повреждений края. При механической выработке допускается в одной партии печенья круглой или овальной форм. Поверхность гладкая или шероховатая с извилистыми трещинами, не подгорелая, без вздутий. Допускаются вкрапления кристаллов сахара и частичек фруктового сырья, а также наличие мелких раковин на нижней стороне печенья. Цвет – от светло-коричневого до коричневого. Допускается более темный цвет краев и нижней стороны печенья. Вид в изломе: пропеченное, разрыхленное, без следов непромеса. Вкус и запах свойственные данному наименованию, без посторонних привкуса и запаха. Наличие посторонних включений и хруста не допускается.	–	–	–
Органолептические показатели, фактически	Форма: правильная, без вмятин, края печенья без повреждений. Поверхность шероховатая, не подгорелая, без вкрапленного крошек. Нижняя сторона ровная. Цвет – свойственный данному наименованию печенья, без посторонних запахов и привкуса. Вид в изломе: пропеченное печенье с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса.	Форма: правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без повреждений. Поверхность гладкая на лицевой стороне, не подгорелая, без вкрапленного крошек. Нижняя сторона ровная. Цвет – свойственный данному наименованию печенья, равномерный. Вкус и запах – свойственные данному наименованию печенья, без посторонних запахов и привкуса. Вид в изломе: пропеченное печенье с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса.	Соответствуют НД	Форма, поверхность: свойственные изделию данного наименования, равномерный, с различными оттенками. Вкус и запах: свойственные изделию данного наименования, без посторонних привкуса и запаха. Вид в изломе: пропеченное изделие без следов непромеса, с начинкой.	Соответствуют НД	Форма – соответствующая данному наименованию со свойственной данному виду распылячатостью, без вмятин и повреждений края. Поверхность шероховатая с извилистыми трещинами, не подгорелая, без вздутий. Допускаются вкрапления кристаллов сахара и частичек фруктового сырья, а также наличие мелких раковин на нижней стороне печенья. Цвет – от светло-коричневого до коричневого. Вид в изломе: пропеченное, разрыхленное, без следов непромеса. Вкус и запах свойственные данному наименованию, без посторонних привкуса и запаха. Наличие посторонних включений и хруста не обнаружено.	Форма: правильная, без вмятин, края печенья без повреждений. Поверхность гладкая, не подгорелая, без вкрапленного крошек. Нижняя сторона ровная. Цвет свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. Вкус и запах свойственные данному наименованию печенья, без посторонних запахов и привкуса. Вид в изломе: пропеченное печенье с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса.	Форма: правильная, без вмятин, края печенья без повреждений. Поверхность гладкая, не подгорелая, без вкрапленного крошек. Нижняя сторона ровная. Цвет свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. Вкус и запах свойственные данному наименованию печенья, без посторонних запахов и привкуса. Вид в изломе: пропеченное печенье с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса.
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует ГОСТ Р 51074-2003	Не соответствует	НД не предоставл.	НД не предоставл.	НД не предоставл.

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции данных предприятий-изготовителей.

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

с пользой для здоровья

Галактика *Пытаясь похудеть, я долго не могла найти оптимальный вариант диеты. Многие выбирают в качестве спасительного средства для похудения кефир. Я тоже люблю однопроцентный кефир «Большая Кружка», но пить только его много и долго не могу, хочется добавить что-нибудь сладкое. Кроме того, в такие жаркие дни просто необходимы в первую очередь освежающие напитки.*

Сыворотка с соком «Большая Кружка» поможет похудеть

Пробовала пить соки, но они слишком сладкие и, судя по составу, указанному на этикетке, далеко не всегда полезные, к тому же отнюдь не низкокалорийные.

Обычную питьевую (отфильтрованную) или минеральную воду я, конечно, употребляю, как рекомендуют все те, кто заботится о красоте и здоровье, – не менее двух литров в день. И если жажду вода утоляет отлично, то чувство голода остается.

Но все-таки верна поговорка: кто ищет, тот всегда найдет. Оптимальный вариант для соблюдения диеты и спасения от жажды в зной нашелся в молочном семействе комбината «Галактика», который расширил ассортимент и начал выпускать сыворотку с соком под торговой маркой «Большая Кружка».

ДВА В ОДНОМ

Новый сокосодержащий напиток приготовлен на основе двух полезных, нату-



ральных составляющих: молочной сыворотки и фруктового сока. Эти компоненты прекрасно дополняют друг друга. Сыворотка содержит необходимые для организма человека элементы: протеины, лактозу, минеральные вещества, витамины А, В₆, D₃ и Е. Жирность напитка 0%, поэтому он идеально подходит для диетического питания. А сок фруктов придает напитку приятный освежающий вкус.

Для укрепления иммунитета рекомендуется выпивать стакан сыворотки в день. Лично я теперь с удовольствием выпиваю всю 720-граммовую упаковку диетического продукта «Большая Кружка».

Сывороточный напиток с фруктовым соком «Большая Кружка» заряжает энергией, утоляет жажду и настраивает организм на волну здоровья. На сегодня представлено два вкуса сыворотки с соком «Большая Кружка» – «Зеленое яблоко» и «Мультифрукт». Пейте и худейте на здоровье!

Жажду утоляла
Оксана ПЕТРЕНКО

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



Юридический адрес:
Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55
Фактический адрес:
Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога д.2, (812) 421-31-90



ДИЕТА 18

МАГАЗИНЫ ВКУСНЫХ ПОКУПОК!

СЮРПРИЗЫ ПОДАРКИ ВСЕМ!

20 августа

праздничное открытие

пр. Стачек 96

Сеть магазинов **Диета 18** продолжает радовать своих покупателей, теперь на и пр. Стачек, 96.

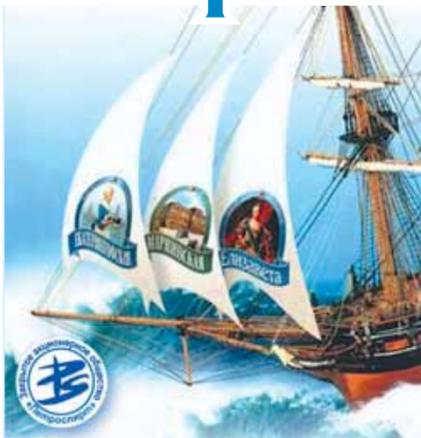
В обновленном магазине вас ждет еще больший ассортимент высококачественных продуктов питания и напитков, широкий выбор гастрономии, свежие овощи и фрукты.

ЖДЕМ ВАС ЕЖЕДНЕВНО!

НАПИТКИ

Полярникам полюбилась «Елизавета»

МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ ПРОИЗВОДСТВА КОМПАНИИ «ПЕТРОСПИРТ» ПО ДОСТОИНСТВУ ОЦЕНИЛИ АВТОЛЮБИТЕЛИ И... ПОКОРИТЕЛИ АРКТИКИ



ПИТЬ ЗА РУЛЕМ МОЖНО. ТОЛЬКО ВОДУ

В конце июня на территории Колпинского района Санкт-Петербурга прошел международный фестиваль автотюнинга «Active Open Air Show Cars 2010». Главным гостем стал представитель американской компании West Coast Customs, главный автослесарь планеты и участник телепроектов «Тачку на прокачку» (канал MTV) и «Крутой тюнинг» (канал DISCOVERY) Биг Дейн.

Одним из партнеров автомобильного шоу выступило ЗАО «Петроспирт». Всех участников фестиваля сотрудники компании напоили экологически чистыми и полезными минеральными и питьевыми водами торговых марок «Екатерингофская», «Мариинская» и «Елизавета». По признанию гостей мероприятия, питьевая минеральная вода от «Петроспирта» пришлась им по вкусу.

Особенно актуальными минеральные воды «Екатерингофская», «Мариинская» и «Елизавета» становятся в свете принятия Федерального закона от 23 июля 2010 г. № 169-ФЗ «О внесении изменения в статью 19 Федерального

закона «О безопасности дорожного движения» и признании утратившими силу отдельных положений законодательных актов Российской Федерации».

Суть документа сводится к тому, что с 6 августа нынешнего года из КоАП РФ удаляется норма, допускающая возможность управления транспортным средством водителем при наличии в его организме абсолютного этилового спирта в концентрации не более 0,3 г на 1 л крови или до 0,15 мг на 1 л выдыхаемого воздуха. То есть теперь автомобилист должен быть абсолютно трезв!

При этом законотворцы предупреждают, что с кефиром и квасом нашим водителям надо быть осторожнее, мало ли что... А вот минеральную воду от компании «Петроспирт» можно употреблять безо всяких опасений и сколько душе угодно. При этом вы не просто утоляете жажду, но и укрепляете свой иммунитет — доказано!

ПРОДУКЦИЯ КОМПАНИИ «ПЕТРОСПИРТ» ДОСТИГЛА СЕВЕРНОГО ПОЛЮСА!

Чудодейственную силу питьевых и минеральных вод ЗАО «Петроспирт» в полной мере ощутил на себе и коллектив научно-исследовательской дрейфующей станции «Северный полюс – 37». «Петроспирт» выступил одним из организаторов экспедиции на Северный Ледовитый океан. И конечно, в долгую дорогу и на время проведения научных работ все участники ледового похода были снабжены полезной водой «Екатерингофская», «Мариинская» и «Елизавета».

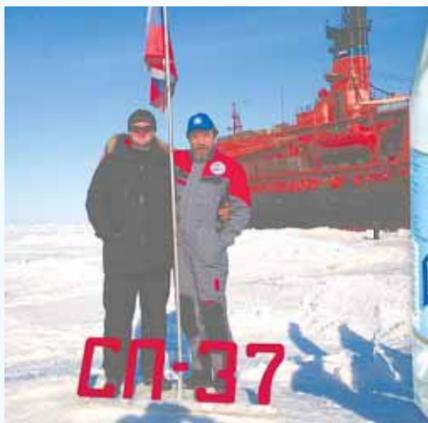
Покорители Арктики отметили не только ее приятный вкус. С каждым глотком минеральной воды они заряжались энергией, а главное, она напоминала им

о родном Петербурге, отчего на душе становилось теплее даже в 40-градусный мороз. Полярники признаются, что настолько привыкли и полюбили продукцию «Петроспирта», что даже не представляют, что можно пить какую-либо другую воду, о чем и сообщили сотрудникам компании в благодарственном письме.

Уверена, большинство петербуржцев, отведавших минеральные воды компании «Петроспирт», наверняка подписались бы под каждым словом коллектива дрейфующей станции «Северный полюс – 37».

ЗДОРОВОМУ ОБРАЗУ ЖИЗНИ ГОВОРИМ «ДА!»

Популярность великолепной троицы: «Екатерингофской», «Мари-



инской» и «Елизавета» — постоянно растет. Сегодня, пожалуй, редкость, если в магазине нет продукции ЗАО «Петроспирт». Во многом этому способствует участие компании во всевозможных фестивалях, пропагандирующих идеи здорового питания. Очередной из них, Международный фестиваль чая и кофе, пройдет с 27 по 29 августа 2010 года в Санкт-Петербурге, на Московской площади. Как вы уже догадались, ЗАО «Петроспирт» также принимает в нем участие. Свою миссию руководство предприятия видит в популяризации идей здорового образа жизни среди населения и прежде всего — среди детей и молодежи.

В компании надеются, что минеральные воды «Екатерингофская», «Мариинская» и «Елизавета» станут хорошей альтернативой цветным газировкам и, конечно же, алкоголю.

Подготовила Римма МЕЛЬНИК

Robin Bobin

**готовые блюда • супы
салаты • выпечка**

Попробуйте наши салаты, супы, выпечку, готовые блюда, оцените их высокое качество и по-настоящему домашний вкус. Составляйте меню на каждый день для себя и своей семьи.

640 22 40



искусство кулинарии

ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!

Кокосовый рай от компании «Петрохлеб»

На Филиппинах говорят: «Посадил кокосовую пальму, значит, посадил посуду, одежду, еду и питье, жилье для себя и наследство для своих детей».



Из листьев пальмы делают крыши, из волокон – веревки и циновки, из скорлупы кокосовых орехов мастерят посуду и украшения, плоды служат и пищей, и питьем. Словом, индонезийцы совершенно правы, утверждая, что плодам кокосовой пальмы можно найти столько применений, сколько дней в году.

Кондитеры компании «Петрохлеб» полностью согласны с такой постановкой вопроса. И сегодня они используют чудодейственные свойства кокоса при изготовлении превосходного лакомства с неповторимым нежным ароматом. Уже в августе все сладкожежки могут отведать новинку компании «Петрохлеб» – Кокосовое печенье.

ОСНОВА РЕЦЕПТУРЫ – КОКОСОВОЕ ВОЛОКНО

«Что же это за новинка, если в любом магазине можно купить сдобу, обсыпанную кокосовой стружкой?» – спросите вы. Принципиальное отличие кокосового лакомства от кондите-



ров «Петрохлеба» заключается в количестве кокосового волокна. Оно не просто служит украшением, но является базовой основой рецептуры! Сдобное сладкое тесто имеет тягучую консистенцию и обладает приятной вязкостью и по вкусу больше напоминает пирожное. Выпекается Кокосовое печенье на современном высокотехнологичном оборудовании, что позволяет сохранить не только всю полноту вкуса кокоса, но и его уникальные свойства.

ЖУЙ БАНАНЫ, ЕШЬ КОКОСЫ!

Кокосовые орехи на прилавках наших магазинов давно перестали быть экзотикой. Но знаем мы о них совсем немного. А ведь испокон веков в Центральной и Южной Америке плоды кокосовых пальм применяются как средство, обладающее омолаживающим действием.

В этих тропических плодах есть незаменимые жирные кислоты, предупреждающие развитие онкологических и сердечно-сосудистых заболеваний. Еще в кокосах содержатся витамины группы В и витамин С, а также необходимые человеческому организму минеральные соли, глюкоза, фруктоза и сахароза, натрий, кальций, железо и калий. Кроме того, кокосовое волокно хорошо очищает кишечник от токсинов и остатков пищи, тем самым улучшая пищеварение.

Так что, лакомясь Кокосовым печеньем от компании «Петрохлеб», вы не только наслаждаетесь его неповторимым вкусом, но и поддерживаете свой организм в тонусе. Купить кокосовую сдобу можно во всех фирменных магазинах предприятия «Петрохлеб», а также в сети гипермаркетов «О'Кей» и «Лента».

Дегустировала Ирина ОСТРОВСКАЯ

ВНИМАНИЕ, НОВИНКИ!



«Русское печенье» объединяет Запад и Восток

Сладкое печенье – песочное, бисквитное, слоеное или сдобное – настоящая палочка-выручалочка. Нагрянули нежданные гости – пожалуйста, отведайте печенья с чаем. На работе выдалась свободная минутка или заурчало в животе – опять же, перекусываем любимым лакомством.

ВЫБОР ПОТРЕБИТЕЛЯ

Конечно, каждый выбирает печенье по своему вкусу, но иногда полезно прислушаться к компетентному мнению профессионалов. К примеру, известное всероссийское печатное издание «Кондитерские изделия» в рубрике «Выбор журнала» поместило фотографии продукции петербургской компании «Хемосервис». Издатели руководствовались не только своими вкусовыми предпочтениями, но учитывали мнение потребителей, торговых представителей, а главным критерием стало качество выпускаемой продукции.

В ВОСТОЧНЫХ ТРАДИЦИЯХ

Недавно технологи ООО «Хемосервис» приступили к выпуску пахлавов премиум-класса. Главное отличие от продукции фирм-конкурентов – использование гостовской рецептуры. А это значит – только натуральные ингредиенты, только классические технологии и никаких «лишних» добавок. Знатки говорят, что пахлава от компании «Хемосервис» ничем не отличается от сладостей, привезенных из восточных стран.

Воодушевившись успехом, технологи «Хемосервиса» разработали собственную уникальную рецептуру восточного печенья с русским названием «Любава». Рассыпчатое тесто не похоже на классические основы. Секрет не выдают никому. Лишь сообщают, что в состав «Любавы» входят обжаренные семечки подсолнуха и терпкие специи кардамона и куркумы, подчеркивающие выразительный вкус восточного лакомства.

ПРИГЛАСИТЕ ДАМУ НА «КАДРИЛЬ»

Кондитеры компании «Хемосервис» приготовили петербуржцам еще одну новинку – печенье «Кадриль». Это аналог известного американского печенья «Американер». Это сдобное, тающее во рту лакомство, выпускается в трех вариантах: классическом – сахарном, с кунжутными семечками и с подсолнечными. Отведав «Кадрили», могу сказать одно: дорогие мужчины, если вы хотите произвести на даму своего сердца впечатление, чаще приглашайте ее на «Кадриль» и не забудьте купить хорошего чая или кофе.

Новинки дегустировала Дарья ДЕДОВА

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ



Продли лето вместе с «Карат Плюс»!

АФРИКАНСКОЕ САФАРИ ЗА ЧАШКОЙ ЧАЯ

Спросите у любого, какая страна самая летняя и жаркая? Ответ однозначен – конечно же, Африка! И самая известная в ней, благодаря Корнею Чуковскому и его Айболиту, река – Лимпопо. Заслышав это название, мы не только погружаемся в мир детства, но и видим перед собой экзотические пальмы, гроздь бананов, и мирно греющихся на солнышке львов. Настоящее сафари! И оно вам будет обеспечено: достаточно купить торт компании «Карат Плюс» – «Лимпопо».

Обратите внимание: название торта в отличие от реки пишется с двумя буквами «п». Почему? Открою секрет: Лимпопо в переводе означает реку, кишашую крокодилами. А разве могут крокодилы рептилии иметь какое-то отношение к неимоверно вкусному лакомству?

Так вот «Лимпопо» от «Карат Плюс» в переводе с языка сладкожек – это два слоя белого и легкого, как песок пустыни, бисквита, который пропитан тягучим сиропом и малиновым джемом. Торт художественно украшен кремом из взбитых сливок – отличная иллюстрация африканских мотивов. Пикантность кондитерского изделия подчеркивает воздушный рис, которым «Лимпопо» щедро обсыпан с боков.



Даже с приходом сентября лето не заканчивается! Всю сладость и тягучесть знойных дней, свежесть озорного ветра и ласкового солнца впитали в себя торты и пирожные компании «КАРАТ ПЛЮС».



РАСКРАСЬ САМ

В этом сезоне компания «Карат Плюс» шлет вам и вашим детям необычный «Привет из Африки» – уникальный торт-раскраску. Мало того что вы от души насладитесь изысканным вкусом традиционного белого бисквита и йогуртовой начинки из свежих фруктов и ягод, так еще и сможете попробовать свои силы в художественной росписи. К тарту прилагаются специальные фруктовые цветные гели для декорирования. Хватит не только на то, чтобы раскрасить торт, но и соседа.

Кондитеры «Карат Плюс» предлагают вам сегодня уже пять тортов-раскрасок. Кроме «Привета из Африки», где вам предстоит декорировать трогательно улыбающегося львенка, вы можете приобрести «Автомобиль», а также очаровательных «Цыпленка», «Лягушонка» и озорного попугая, олицетворяющего яркий мир «Джунглей».

Вы можете заказать торт-раскраску и по индивидуальному эскизу. Вдруг вам захочется рас-

цветить радугу или ромашковый луг. Некоторые сладкожежки с фантазией и вовсе предпочитают чистый торт-холст, самостоятельно придумывая оформление при помощи цветных гелей.

«КРОХА» И «ДЮЙМОВЧКА» – ДЛЯ САМЫХ МАЛЕНЬКИХ

Неудивительно, что милая Дюймовочка из сказки Андерсена почти ничего не ела – ползернышка в день – и все! Уверена, ее аппетит бы заметно возрос, предложи ей скряга-крот набор пирожных «Дюймовочка» или «Кроха».

Кондитеры компании постарались создать универсальный набор лакомств, где каждый сможет отведать свое любимое угощение: будь это песочная корзиночка с ароматным джемом и масляным кремом или воздушные профитролы, облитые шоколадом. А нежные бисквиты, замысловато украшенные цветной глазурью и кремом так и просятся в рот!

Наборы мини-пирожных «Кроха» представлены в разных весовых категориях от 270 до 460 граммов. Кроме того, вы можете выбирать, какой набор купить: декорированный масляным кремом или вареной сгущенкой.

«Кроха» и «Дюймовочка» отлично подходят для детских фуршетов в школе и детском саду. Но если вы не уверены, удовлетворят ли мини-наборы аппетиты сладкожек, смело заказывайте детские торты. Более подробную информацию вы можете узнать по телефону диспетчерской службы: (812) 318-13-80 или на сайте: www.karatplus.ru

ГОТОВИМСЯ КО ДНЮ ЗНАНИЙ

На дворе середина августа – самое время подумать о 1 сентября и том, как вы поздравите своего любимого ученика с началом нового учеб-



ного года. Многие родители успели проверить на себе, что самый беспроблемный вариант – заказать торт в компании «Карат Плюс».

Если ваше чадо идет первый раз в первый класс, то торт «Букварь» – это то, что надо. Пусть у вашего малыша изначально будут самые приятные впечатления от этой главной книги первоклассника.

Для ребят постарше можно заказать торт «Парусник». Ведь это символ большого пути по морям знаний и школьных приключений. И пусть они будут самыми сладкими!

Кондитерских дел мастера делают все возможное, чтобы вместе с «Карат Плюс» сладкие праздники в вашей жизни были как можно чаще, а в душе круглый год было светло и солнечно!

Дегустировала Ирина ОСТРОВСКАЯ

Адреса фирменных магазинов

ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»:

1. Дальневосточный пр., д. 42,
3. Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
4. 1-я Красноармейская ул., д. 24
5. Среднеохтинский пр., д. 2А
6. Съезжинская ул., д. 22
7. ул. Авиастроителей, 11
8. Мучной пер., 7
9. ул. Есенина, 12
10. ул. Есенина, 32

Консультации по вопросам заказов тортов можно получить по тел. (812) 318-13-80

НОВЫЙ МАГАЗИН
НОВЫЙ МАГАЗИН

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!



Законодатели сладкой моды Северной столицы

Вот уже 55 лет одно из старейших кондитерских производств Северной столицы — комбинат «НЕВСКИЕ БЕРЕГА» — работает над тем, чтобы ваше торжество стало незабываемым.

ОСНОВА СЛАДКОЙ ЖИЗНИ

Сегодня опытные кондитеры компании «Невские берега» предлагают вам не только серийную продукцию, но и возможность создать эксклюзивный дизайн торта независимо от его размера и ингредиентов, воплотив вашу мечту в сладкую реальность из крема, свежих ягод и нежнейших коржей.

Например, основой главного украшения праздничного стола может стать белый или шоколадный бисквит. Особой популярностью пользуется тающий во рту шварцвальдский шоколадно-сдобный бисквит. Именно на его основе выпекается знаменитый немецкий торт «Черный лес», чей рецепт известен с начала 1930-х годов. На «Невских берегах» в точности воссоздали рецептуру этого уникального лакомства, а по мнению некоторых гурманов, даже превзошли немецких кондитеров.

Никто не сможет устоять перед тортом, каркас которого изготовлен на воздушно-ореховой основе. Коржи, выпеченные из взбитого яичного



белка, сахара и ореха, сами по себе являются самостоятельным кондитерским шедевром.

Медовые коржи... Их вкус наполняет нас солнечной энергией, тонкий аромат натурального меда настраивает на мечтательный лад и заставляет забыть обо всем.

ДОБАВЬТЕ ТОРТУ КОКЕТСТВА И АРИСТОКРАТИЗМА

Выбрав основу для вашей сладкой мечты, самое время подумать, чем пропитать пышные бисквиты и золотистые коржи песочно-медовой основы. Кондитеры «Невских берегов» предлагают самые беспримесные варианты.

Выбрав фруктовый сироп, вы обогатите вкус будущего торта яркими летними нотками. Сироп с коньяком придаст лакомству аристократический стиль, а сироп с ликером — внесет немного кокетства и шаловливости.

Пикантности заказному торту придадут различные фруктовые конфитюры. Если вы все еще считаете калории, то украшением произведения кондитерского искусства должны стать

легкие растительные сливки, которые оттенят вкус вареной сгущенки или кусочков фруктов. И не забудьте, что сладкая жизнь, как и сладкий торт, обязательно должны быть в шоколаде или хотя бы в шоколадной крошке!

СКАЗОЧНЫЕ ФЕИ ПИТАЮТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО КОНДИТЕРСКИМ КРЕМОМ

Большинству хозяек под силу приготовить не более двух-трех вариантов кондитерского крема. Ноу-хау кондитеров компании «Невские берега» — крем с живым йогуртом. Это не только удивительно вкусно, но и полезно, а еще низкокалорийно.

Творожный крем... Моя маленькая племянница считает, что сказочные феи питаются исключительно этим лакомством. Попробовав однажды творожное чудо от «Невских берегов», я полностью согласилась с ее мнением. Но допускаю, что в свой рацион волшебницы включают еще и сметанный крем.

Сливочный крем, безусловно, подчеркнет изысканность вашего торта, а в сочетании с вареной сгущенкой или какао, а также с конфитюрами или лесными орехами сделает его настоящим шедевром.

Вареная сгущенка была хитом во все времена, нынешние — не исключение, как и джем, в котором утопают кусочки вишни, персика, абрикоса, клубники или черной смородины. От одних перечислений становится сладко! А если переложить коржи черносливом с орехами или безе? А может, у вас есть свои предложения? Возможно все! И при этом уникальность, потрясающий вкус и томная сладость торта будут гарантированы на все сто!

СЛАДКОЕ ПРЕТ-А-ПОРТЕ

Что отличает торт от любой другой сладости? Конечно же, наряд! Кондитеры «Невских берегов» — признанные законодатели слад-



кой моды. Главная тенденция лета-2010 — фрукты: персик, клубника, ананас, киви, манго, вишня и другие вкусности.

Не обойтись и без специальных кондитерских сливок и сливочного крема, волшебным образом превращающихся в умелых руках мастеров в цветущие розы, замысловатые узоры и райские цветы. В качестве декора используются шоколад и шоколадные фигурки, марципан, цветное желе, цветные гели, мастика, орехи — всего не перечислишь. Отдельных слов заслуживает «сладкая фотография» на рисовой пластине.

Да, и пару слов о форме. Дарите от всего сердца — сердце, дарите с любовью цветы и машины, старинные замки и быстроходные яхты. Воплощайте ваши фантазии в сладкую реальность!

ОФОРМЛЯЕМ ЗАКАЗ

Итак, вы решили заказать праздничный торт — будь то на свадьбу или день рождения — в компании «Невские берега». Сделать это не составит никакого труда — достаточно лишь обратиться в один из фирменных магазинов предприятия.

Ваша фантазия весом от 2 килограммов будет исполнена качественно и в срок. Марципановый торт будет более увесистым — от 3 килограммов, а если вы выберете торт в виде транспортного средства, то для пушей солидности он не должен весить менее 4 килограммов.

Торты заказывала Римма ВИКУЛИНА



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Чайная душа живет в хрустящей соломке



ЛАКОМСТВО, ЗНАКОМОЕ С ДЕТСТВА, ДО СИХ ПОР ВЫПУСКАЮТ
НА ХЛЕБНОМ ЗАВОДЕ «АРНАУТ» ПО СТАРЫМ РЕЦЕПТАМ

Соломинка... Тонкая и изящная, она ассоциируется с простором русских полей, ярким солнцем, чистым небом, свежим ветром. Помните некогда очень популярную песню Аллы Пугачевой «Держи меня, соломинка»? В ней есть строчка: «Еще нигде не отыскали душу, а может быть, в соломинке она...» Каждый воспримет эти слова по-своему. Но в том, что соломка может стать душой любой компании, сомневаться не приходится.

Пригласите друзей на чашку ароматного чая и предложите на угощение хрустящую соломку, выпеченную на старейшем хлебопекарном предприятии Санкт-Петербурга Хлебный завод «Арнаут».

Пожалуй, это единственное предприятие в Северной столице, где полностью сохранены старинные традиции выпекания соломки. Лакомство изготавливается из натуральных продуктов по ГОСТ 11270 и не содержит никаких химических добавок. Несмотря на кажущуюся простоту, аналогов эта выпечка не имеет.

Сладкая соломка, соломка с маком и ванилью идеально подходит для чаепития, соленую соломку зачастую покупают к пиву.

ВКУСНО, СЫТНО, ПОЛЕЗНО

Изящные палочки соломки очень питательны, так как выпечены из сдобного теста. А потому отлично подходят для быстрых и сытных перекусов на работе, в дороге и на отдыхе. Калорийность соломки с маком от Хлебного завода «Арнаут» составляет 414 килокалорий на 100 граммов продукта, с ванилью — 444. В сладкой соломке 385 килокалорий, а в соленой — 361.

На предприятии выпускают и соломку детскую — с добавлением молока. Многие мамы с удовольствием покупают ее для своих чад в школу. Во-первых, это вкусно, во-вторых, питательно (389 килокалорий на 100 г), в-третьих, абсолютно натурально и безопасно. А главное — соломка не требует специальных условий хранения. При +25°C печенье прекрасно себя чувствует на протяжении всего срока годности, который составляет 90 (!) суток. Такая неприхотливость очень актуальна в аномальную жару, установившуюся в Петербурге этим летом.

В безветренную и влажную погоду, когда на градуснике за +30°C, есть, как правило, абсолютно не хочется. Разве что что-нибудь очень легкое и нежирное. Тут уж явно не до пирожных и рулетов. А вот соломка идет на ура.

О СОЛОМКЕ С ЛЮБОВЬЮ

«Соломка от «Арнаутов» — один из символов моего детства, — рассказывает читательница «ПК» Надежда ЕГОРОВА. — Она всегда покупалась килограммами и расходилась почти мгновенно. Идешь гулять — а в руке зажаты соломинки. Мы их и ели

с удовольствием, и кукол делали, и буквы складывали, и домики строили.

И сегодня в нашей семье соломка занимает почетное место на столе. Это универсальный продукт, который с удовольствием едят все домочадцы.

На даче — целые «соломенные» запасы. Тем более что современная соломка стала более гладкой, ровной, не царапает небо, как бывало раньше. А еще очень радует упаковка. Этаким ларцом для волшебных палочек. Пластиковые контейнеры герметичны, позволяют сохранить соломку в целостности и сохранности при транспортировке. А после мы используем их для других хозяйственных нужд.

Прозрачные контейнеры для упаковки соломки выпускаются специально по заказу Хлебного завода «Арнаут», на них даже нанесен фирменный знак предприятия. Это гарантия того, что покупаемая продукция не является подделкой, а также залог качества и безопасности. Экологически чистая упаковка прочна и позволяет сохранять продукт ароматным, хрустящим и очень аппетитным в течение всего срока годности.

Хрустящей соломкой угощались Римма МЕЛЬНИК

КВАРТИРНЫЙ ВОПРОС

Гражданам, заключившим договоры с компанией «Чесма-Инвест», повезло больше. Их права на собственность признаны законными... Но у них больше нет застройщика.

Напомним, что компания «Чесма-Инвест» выступала инвестором и генподрядчиком на трех объектах: Гражданский пр., 10, Костромской пр., 1, и Будапештская ул., 1. Самую большую популярность приобрел долгострой по адресу: Гражданский, 107, где ООО «Чесма-Инвест» успело заключить 240 договоров долевого участия. Но строительство жилого многоквартирного дома, расположенного по адресу: Гражданский проспект, 107, — было прекращено с 2005 года. Общее число обманутых дольщиков, доверивших свои средства ООО «Чесма-Инвест», составляет 300 семей!

В 2008 году застройщик, не выполнив своих обязательств перед соинвесторами (дольщиками), был признан банкротом, а участки, занятые им под строительство, стали собственностью Санкт-Петербурга.

Как рассказал председатель правления некоммерческого партнерства «Гражданский 107» **Михаил ЕМЕЛИН**, судьба долгостроя решалась на более чем пятидесяти правительственных заседаниях: «Четыре года мы обращались за помощью к депутатам, участвовали в митингах, пикетах, жили в палаточных городках, объявляли голодовки, организовывали круглые столы и пресс-конференции. Трое дольщиков за это время умерли, так и не дождавшись решения жилищного вопроса...»

ТОРГИ С ОБРЕМЕНЕНИЕМ

Выход из ситуации нашли в проведении торгов по привлечению инвесторов. Этим вопросом на сегодня занимается Фонд имущества Санкт-Петербурга. По словам заместителя генерального директора по экономике и финансам ОАО «Фонд имущества Санкт-Петербурга» **Владимира ЖУКОВСКОГО**, новый инвестор будет обязан заключить с обманутыми дольщиками новые долевого участия на тех же условиях, что и «Чесма-Инвест». При этом чиновники в один голос уверяют, что дольщикам не придется ничего доплачивать.

Дольщики умерли, не увидев жилья

Сегодня в Санкт-Петербурге, по официальным данным, около 250 обманутых дольщиков, у которых нет никакой возможности когда-либо вернуть потраченные средства и получить свои квадратные метры. По тем или иным причинам в ходе судебных разбирательств им было отказано в этом праве. Все свои надежды сегодня они возлагают на Фонд помощи пострадавшим участникам долевого строительства, действующий под эгидой правления Союза строительных объединений и организаций (ССОО) Санкт-Петербурга.

АУКЦИОН ОБЪЯВЛЕН. ЗАЯВОК НЕТ

С октября 2009 года торги по продаже строительных пятен: Гражданский пр., 107, Костромской пр., 1, и Будапештская ул., 1, — организовывались уже трижды и... ни разу не состоялись.

Михаил ЕМЕЛИН считает, что проблема кроется в слишком высокой стоимости строительных пятен. Начальная цена права аренды трех участков на шесть лет составляет 65 миллионов рублей.

Владимир ЖУКОВСКИЙ, напротив, считает цену более чем демократичной и экономически обоснованной. По мнению специалистов Фонда, потенциальных инвесторов пугает вовсе не обозначенная сумма, а возможные риски. Один из них — неучтенное на данный момент количество дольщиков, которые могут объявиться в любой момент.

Вызывает опасения и состояние уже возведенных этажей: около пяти лет стройка стоит без консервации. Потенциальных инвесторов пугает, что, возможно, конструкцию придется полностью разбирать и возводить все с нуля.

ПО ЗАКОНУ РАБОТАЮТ ТОЛЬКО 15% СТРОИТЕЛЬНЫХ КОМПАНИЙ

По словам начальника Управления контроля и надзора в области долевого строительства Комитета по строительству правительства Санкт-Петербурга **Ирины МЕДВЕДЕВОЙ**, количество обманутых дольщиков по Санкт-Петербургу в целом сегодня практически не увеличивается. Большинство граждан попали в этот печальный реестр до 2005 года.

Остановить их природу помог Федеральный закон от 30.12.2004 № 214-ФЗ «Об участии в долевом строительстве многоквартирных домов и иных объектов недвижимости...», вступивший в законную силу 1 апреля 2005 года.

«Его можно ругать, можно принимать таким, какой он есть, но при этом нельзя отрицать, что закон гарантирует участнику долевого строительства прозрачность действий застройщика и застраховывает его от двойных продаж и многих других сюрпризов, говорит **Ирина МЕДВЕДЕВА**. — К сожалению, сегодня по нему в Санкт-Петербурге и Ленобласти работают лишь 15% строительных компаний. Сегодня наш комитет вышел с инициативой законодательно запретить работу по другим схемам».

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ ДОЛЬЩИКУ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ЗАКЛЮЧИТЬ ДОГОВОР

Ирина МЕДВЕДЕВА дает читателям «ПК» практические рекомендации, как не повторить судьбу дольщиков Гражданского проспекта, 107.

1. Ознакомьтесь с копиями разрешения на строительство, проектной декларацией, свидетельством на право собственности или договором аренды земельного участка, зарегистрированного в Федеральной регистрационной службе (при условии, что строительство ведется более 1 года).

2. Соберите как можно больше информации о выбранной строительной компании. Обратите внимание, сколько лет данная строительная компания работает на строительном рынке, есть ли у нее положительный опыт строительства жилых домов, в каких районах и какие проекты уже реализованы.

3. Застройщик обязан представить по требованию гражданина учредительные документы, свидетельство о госрегистрации, свидетельство о постановке на учет в налоговом органе, утвержденные годовые отчеты за три последних года деятельности, а при наличии — аудиторское заключение за последний год.

4. Проверьте, предоставляет ли компания ежеквартальную отчетность о своей деятельности в Комитет по строительству. Эту информацию можно получить и в Управлении контроля и надзора в области долевого строительства Комитета по строительству по телефону **(812) 570-30-30**.

ЧТО ДОЛЖЕН СОДЕРЖАТЬ ДОГОВОР ДОЛЕВОГО УЧАСТИЯ

• Четкое описание объекта долевого строительства (площадь, количество комнат, адрес).

• Срок передачи застройщиком объекта долевого строительства участнику долевого строительства.

• Цену договора, сроки и порядок ее уплаты. Цена может быть определена в договоре как сумма средств на возмещение затрат на строительство объекта и денежных средств на оплату услуг компании-застройщика. Цена договора после его заключения может быть изменена по соглашению сторон, если такая возможность им (договором) предусмотрена.

• Гарантийный срок на объект долевого строительства должен быть не менее 5 лет.

При отсутствии в договоре вышеуказанных условий такой договор считается незаключенным.

Ирина МЕДВЕДЕВА рекомендует будущим дольщикам, прежде чем заключать договор, проконсультироваться с опытными юристами. Также информацию в области долевого участия в строительстве можно получить в Управлении контроля и надзора в области долевого строительства Комитета по строительству. **Адрес: наб. реки Мойки, д. 76, приемный день — вторник с 10.00 до 12.00 и с 14.00 до 17.00. Открытый прием ведется в кабинете № 100.**

Подготовила **Дарья ДЕДОВА**

ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ КОРЗИНА

Пищевые жиры попали на заметку специалистов Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу и сотрудников СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». По результатам проверок сливочное масло вошло в список продуктов питания, то и дело подвергающихся фальсификации.

Качественный продукт не может стоить дешево

Протоколы лабораторных испытаний гласят, что вместо 100% молочного жира в жировой основе сливочного масла обнаруживается всего 51–70%. Остальное — растительные смеси. При этом производитель не стесняясь указывает на этикетке, что продукт выпущен по ГОСТу.

Специалисты обоих ведомств подчеркивают, что случаи фальсификации сливочного масла не являются повсеместными, но приобретают определенную пугающую закономерность. Увы, эксперты вынуждены констатировать, что обычный покупатель не в силах заранее определить, какое масло — настоящее или подделку — он кладет к себе в корзину. Только дома в процессе употребления к потребителю может закрасться сомнение в подлинности поедаемого продукта.

НИЗКАЯ ЦЕНА ДОЛЖНА НАСТОРОЖИТЬ

Неужели невозможно застраховать себя от покупки некачественного масла? С этим вопросом мы обратились к специалистам производственной компании

«Росэкспропром», чье сливочное масло торговой марки «РЭП» держит высокую планку качества и на протяжении долгих лет не вызывает никаких нареканий со стороны потребителей.

— Давайте для начала сравним цены, — говорит коммерческий директор ЗАО «Росэкспропром» **Сергей ДРОЗДОВ**. — Разброс огромен. 200-граммовая пачка сливочного масла, выпущенная по одному и тому же ГОСТу, может стоить от 20 до 70 рублей. И покупатель, не видя принципиальной разницы, естественно польстится на тот продукт, который дешевле. Зачем, как говорится, платить больше? Ответ на этот вопрос очевиден: действительно качественный продукт, который принесет пользу нашему здоровью, порадует свежим насыщенным вкусом коровьих сливок, не может стоить копейки.

Килограмм сырья для производства масла стоит в пределах 160–170 рублей. Сюда же надо прибавить расходы на выплату зарплаты рабочим, транспортные услуги и производственные расходы (упаковка, транспортная тара, обслуживание оборудования и т.

д.), наценку торговых сетей, да и без прибыли предприятию невозможно работать. В результате 200-граммовая пачка настоящего сливочного масла жирностью 82,5% должна стоить от 45 до 50 рублей, но никак не 25 или 30. Столь незначительная цена при прочих равных условиях должна насторожить покупателя.

МИНИМАЛЬНУЮ СТОИМОСТЬ СЛИВОЧНОГО МАСЛА НАДО УЗАКОНИТЬ

— Возьмем, к примеру, водку, — продолжает **Сергей ДРОЗДОВ**. — Ведь установил же Росалкоголь с 1 января 2010 года минимальную стоимость пол-литровой бутылки. В Федеральном агентстве по контролю оборота алкогольной продукции в России посчитали, что она не может стоить дешевле 89 рублей. Эта цена образуется из себестоимости производства, акцизной составляющей, НДС, а также торговых надбавок и рентабельности производителя. Говорят, что уже в следующем году водка будет стоить 150 рублей. Так вот, я считаю, что по многим социально значимым продуктам: хлебу, молоку, колбасе,



сливочному маслу — также стоило бы поставить минимальную планку, ниже которой стоимость продукта опускаться не может.

КАЖДОЕ ПИЩЕВОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЯЗАНО ПРОВЕРЯТЬ СЫРЬЕ В ЛАБОРАТОРИИ

В компании «Росэкспропром» убеждены, что любое пищевое предприятие обязано проводить лабораторные испытания и входной контроль сырья даже от тех поставщиков, в которых уверено на все 100%.

— Это залог нашего спокойствия, гарантия качества фасуемого масла,

— говорит **Сергей ДРОЗДОВ**. — Да, это накладно, да, это хлопотно. Но это жизненная необходимость, если предприятие собирается задержаться хоть сколько-нибудь на рынке. Если все пищевые предприятия будут иметь свои лаборатории, тогда у нас в магазинах появятся более качественные продукты. И если компания не в силах обеспечить надлежащий контроль качества продукции на всех этапах производства, она должна уйти с рынка.

В наше время делать некачественный товар — неоправданное и неблагодарное занятие, ведь самый главный судья — потребитель рано или поздно вынесет свой приговор. И этот приговор будет очень суров: исключение товара из своей корзины, причем навсегда.

Подготовила **Дарья ДЕДОВА**

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ИСТОРИЯ ПОВТОРЯЕТСЯ

Аналогичная картина была и в прошлом году: специалисты ОАО «Гипрорыбфлот», ведущего института в области качества и безопасности рыбной продукции, заявили, что ни одна из исследованных банок рыбных консервов не соответствует ГОСТу и информации, вынесенной на этикетку.

Увы, прошел год, а воз и ныне там – не хотят отечественные рыбопереработчики соблюдать требования ГОСТов, равно как не хотят переходить на технические условия: дескать, тогда доверия к их продукции будет меньше, а продажи – жиже.

РЫБЕ НЫНЧЕ НЕ ДО ЖИРУ

Как сегодня обманывают российского потребителя, прекрасно видно на примере трех образцов скумбрии, которые попались «в сети» общественной комиссии.

Казалось бы, произведенные по одному и тому же национальному стандарту – ГОСТ 13865 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия» консервы должны быть абсолютно одинаковыми. Об этом говорила и полностью совпадающая у всех трех образцов информация на этикетке. Фактически скумбрия в трех банках оказалась разной.

«Сазан обжаренный» со вкусом... плесени и горечи

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 100% рыбных консервов, закупленных в сети розничной торговли, ГОСТу не соответствуют.

Так, массовая доля жира у скумбрии по ГОСТу должна быть не менее 26%. Однако в образце консервов производства ООО «Креон» из Калининградской области она составила 6,95%, в образце от ООО РК «За Родину» (Калининградская обл.) – 13,71%, а у консервов компании «Морские традиции» – всего 4,05%!

Интересно, что можно было сделать с рыбой, чтобы пищевая ценность имела такие серьезные расхождения с данными этикетки? Согласно информации из профессионального справочника физико-химических показателей, 14,4% жира должно содержаться в консервированной скумбрии в собственном соку. А закуплены были образцы консервов, произведенных с добавлением масла!

Кроме того, «Морские традиции» завысили показатель по массовой доле поваренной соли и снизили массовую долю белка: вместо 15% – 12,1%.

Изготовитель «Сельди атлантической натуральной с добавлением масла» из Владимирской области

– ООО «Золотая линия» также ввел потребителя в заблуждение относительно пищевой ценности консервов. Массовая доля жира была занижена практически в три раза. У образца консервов «Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла» производства ООО «Балт-Ост» этот показатель был занижен в 4,5 раза: всего 3,99% вместо заявленных на этикетке 18%. Массовая доля белка у сардин также не соответствовала данным этикетки – всего 13,21% вместо заявленных 19%.

«ТОМАТНАЯ» ГРУППА ПРОВАЛИЛА ДЕГУСТАЦИЮ

Если с органолептическими показателями (вкус, цвет, консистенция и запах) у «масленной» группы все было более или менее в порядке, то «томатная» группа оказалась на пределе допустимых нормативных значений. Как говорят специалисты ОАО «Гипрорыбфлот», «тройка» за дегустацию была поставлена с большой натяжкой.

Вкус образца консервов «Сазан обжаренный в томатном соусе» производства «Гдовского рыбозавода» из Псковской области был охарактеризован как отвратительный: с привкусом плесени и горечи. Соотношение составных частей рыбы и заливки также не укладывались в гостовский показатель. По нормативным документам массовая доля рыбы должна быть не менее 70%. Фактически же она составила 59%. Кроме того, жир был занижен в 4 раза: 2,7% вместо 12%.

«Корюшка неразделанная обжаренная в томатном соусе», произведенная ООО «Балт-Фиш плюс» по заказу компании «Интеграл» полностью соответствовала физико-химическим показателям «массовая доля белка» и «массовая доля жира». И она получила бы удовлетворительную оценку, если бы не чудовищный вкус горечи. Кроме того, недозволение в банку составило 7 граммов.

Шесть граммов недовеса обнаружено и в образце консервов «Килька балтийская неразделанная в томатном

соусе» (ООО «Новгородский консервный завод»). По другим показателям в сравнении с образцами-конкурентами консервы выглядели неплохо. Единственный недостаток – заниженная на 5% массовая доля белка.

ГОСТ ОДИН, А ПРОДУКЦИЯ РАЗНАЯ

Несмотря на то что три образца шпротов, тестировавшихся в лаборатории «Гипрорыбфлота», были выпущены по одному и тому же национальному стандарту, они заметно отличались друг от друга по вкусу, цвету и укладке. Так, шпроты производства ООО «Рыбконс» (г. Рязань) не соответствовали показателю «соотношение массовых долей рыбы и заливки».

В то же время сотрудники лаборатории ОАО «Гипрорыбфлот» отмечают, что, несмотря на несоответствие ГОСТу большинства образцов, по сравнению с предыдущими годами наметилась тенденция в лучшую сторону. Однако, считают в институте, реально повысить качество консервов изготовители смогут тогда, когда начнут регулярно проводить лабораторные анализы входящего сырья по физико-химическим показателям.

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение экспертизы ОАО «Гипрорыбфлот» и лично его директора Владимира Романова.



Наименование изделия	Скумбрия атлантическая натуральная с д/м	Скумбрия атлантическая натуральная с д/м	Сардина атлантическая натурал с д/м	Сельдь атлантическая натурал. с д/м	Килька балтийская неразделанная в томат. соусе	Шпроты в масле	Шпроты в масле	Скумбрия атлантическая натурал. с д/м	Сазан обжаренный в томатном соусе	Корюшка неразделанная обжаренная в томат. соусе	Шпроты в масле
Производитель	ООО «Креон» Калининградская обл., г. Светлый	ООО РК «За Родину», Калининградская обл., п.Взморье	ООО «Балт-Ост» г. Рязань	ООО «РПК Золотая линия» Владимирская обл., г. Петушки	ООО «Новгородский консервный завод», г. Велик. Новгород	ОАО «Рыбокомбинат Пищевик» г. Санкт-Петербург	Псковский рыбхоз, СПРК, колхоз «Красный рыбак»	ООО «Морские традиции» Моск. обл. пос. Быково	ЗАО «Гдовский рыбозавод», Псковская обл., п. Устье	ООО «Балт-Фиш плюс» Псковская обл., Д. Щиглицы	ООО «Рыбконс» Рязанская обл. по заказу ООО «Новый Склад»
Место закупки	«Квартал», Новочеркасский пр., 38	«Полушка», Новочеркасский пр., 52А	«Семья», Новочеркасский пр., 52	«Дикси», ул. Стахановцев, 10	«Дикси», ул. Стахановцев, 10	«Агроторг», Новочеркасский пр., 36	«Агроторг», Новочеркасский пр., 36	«Семья», Новочеркасский пр., 52	«Квартал», Новочеркасский пр., 38	«Агроторг», Новочеркасский пр., 36	«Квартал», Новочеркасский пр., 38
Цена, руб.	30-40	28-60	22-80	15-30	11-60	37-90	17-60	23-60	40-60	15-90	19-90
Нормативный документ	ГОСТ 13865	ГОСТ 13865-2000	ГОСТ 13865-2000	ГОСТ 13865	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 280-85	ГОСТ 280-85	ГОСТ 13865	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 280-85
Маркировка	П 060110 4513622	200110 513491 2Р	100410 Г84М063 1Р	220110 4841170 1Р	050410 352129 Р2	090410 2Р379157	150210 137208 1В	050410 513Н47	201009 051208 1Р	160110 079М23	181209 137701
Внешний вид рыбы	-	-	-	-	Соответствует НД	-	-	-	Соответствует НД	Соответствует НД	-
Укладка рыбы	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД
Разделка рыбы	-	-	-	-	-	Соответствует НД	Соответствует НД	-	-	-	Соответствует НД
Целостность кожных покровов	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	-	-	-	Соответствует НД	-	-	-
Запах	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД
Вкус	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Не соответствует НД (вкус плесени и горечи)	Не соответствует НД (вкус горечи)	Соответствует НД
Консистенция мяса рыбы	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД
Состояние кусков	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	-	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	-	-	Соответствует НД
Цвет мяса рыбы	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	-	-	-	Соответствует НД	-	-	-
Цвет бульона	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	-	-	-	Соответствует НД	-	-	-
Цвет томатного соуса	-	-	-	-	Соответствует НД	-	-	-	Соответствует НД	Соответствует НД	-
Состояние томатн. соуса	-	-	-	-	Соответствует НД	-	-	-	Соответствует НД	Соответствует НД	-
Прозрачность масла	-	-	-	-	-	Соответствует НД	Соответствует НД	-	-	-	Соответствует НД
Наличие посторонних примесей	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	-	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	-
Внутренняя поверхность банки	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД
Массовая доля белка %, по этикетке/ факт	15/13,85	15/15,99	19/13,21	18/15,92	14/9,19	17/13,63	17/13,79	15/12,10	12/11,47	8/8,75	17/14,14
Массовая доля жира %, по этикетке/ факт	26/6,95	26/13,71	18/3,99	23/8,79	12/11,62	32/27,02	32/26,15	26/4,05	12/2,75	1,2/1,7	32/27,52
Массовая доля поваренной соли, %. Норма 1,2-2,0	1,2	1,4	1,64	2,0	1,46	1,08	1,29	2,9	1,46	1,93	1,81
Масс. доля составных частей. Норма 70/30 Рыбы % Жидкой части	-	-	-	-	80 20	69 31	71 39	-	59 41 Не соотв. НД	65 35 Не соотв. НД	63 37 Не соотв. НД
по этикетке Масса нетто, г Масса рыбы, г	245 245	250 250	250 250	250 250	230 224	160 167 112 115	160 168	250 273	250 255	230 236 161 154	150 138
фактически Масса нетто, г Масса рыбы, г	254 254	261 261	274 274	253 253	224 224	167 115	168	273	255	236 154	138
Масс. доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя, %	-	-	-	-	-	12	14	-	-	-	12
Общая кислотность в пересчете на яблочную кислоту, %	-	-	-	-	0,4	-	-	-	0,35	0,4	-
Соответствие ГОСТ	Не соответств.	Не соответств.	Не соответств.	Не соответств.	Не соответств.	Не соответств.	Не соответств.	Не соответств.	Не соответств.	Не соответств.	Не соответств.

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции данных предприятий-изготовителей.

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

Натуральные соки
и нектары "Дар"

подари себе
праздник вкуса и
ярких красок

Продукция сертифицирована

ООО ТД "Лактис",
Великий Новгород, пр. А. Корсунова, 12Б,
т. (8162) 557-620, 557-605, 62-71-89.
Представительство в Санкт-Петербурге:
ул. Предпортовая, д. 3, т. (812) 495-64-20.
www.lactis.ru

Изготовитель
Лактис

ПОЛЬЗЫ РАДИ

Согласно концепции здорового питания, 50% дневного рациона детей школьного возраста должны составлять молочные и кисломолочные продукты.



Молочные продукты — основа питания ребенка

В ЧЕМ ПОЛЬЗА, БРАТ?

Такой подход научно обоснован. Молоко – поставщик кальция и фосфора, без которых невозможно сохранить крепкими кости и зубы. Молоко способствует синтезу витаминов группы В, которые борются против стрессов, снимают усталость, устраняют депрессию, избавляют от перхоти и прыщей. Согласитесь, это очень актуально в подростковом возрасте. Достаточно в молоке и витамина А, необходимого для зрения и здоровья кожи, а также витамина D, который способствует усвоению кальция и фосфора.

Творог и вовсе считается кладом здоровья. Доказано, что он нормализует обмен веществ, а минеральные вещества в его составе незаменимы для улучшения работы нервной системы. Словом, это те продукты, которые жизненно необходимы нашим детям.

Увы, далеко не всякий производитель выпускает молочную продукцию, которая бы приносила пользу нашему здоровью. Не секрет, что сегодня повсюду используются консерванты и стабилизаторы, а также заменители молочных компонентов, в т. ч. растительные жиры. Но это не значит, что от молочных продуктов следует полностью отказываться!

В ПОИСКАХ ЛЕПЕСТКА КЛЕВЕРА

Конечно, при выборе молока и кисломолочных продуктов для своей семьи не стоит гадать на молочных пенках.

Многие петербуржцы десятилетиями верны продукции **молочного завода «Пискаревский»**. Почему? Да потому что сам завод верен своим традициям – выпускать только натуральное молоко и продукты на его осно-

ве. Лепесток клевера стал символом высокого качества и гарантированной пользы.

Никаких консервантов и добавок растительного происхождения. Вся продукция выпускается на основе высококачественного коровьего молока по современным технологиям, благодаря которым сохраняются все витамины и микроэлементы, заложенные в молоке самой природой.

Специалисты **молочного завода «Пискаревский»** позаботились о том, чтобы ваша семья имела возможность потреблять самые вкусные и натуральные молочные продукты. Молоко с изображением клевера на упаковке – это источник энергии, сохраняющий свои природные свойства. Стакан молока на ночь снимает усталость и укрепляет сон. Утром оно поможет зарядиться бодростью и энергией.

Предложите своему ребенку на завтрак вкусный, нежный и полезный зерненный творог **«Пискаревский»**, а также творожную массу с изюмом или сырки с изюмом. Эти сытные кисломолочные продукты станут верными помощниками в укреплении иммунитета день за днем.

В ассортименте **молочного завода «Пискаревский»** множество других полезных вкусов, рекомендованных диетологами для потребления всей семьей. Дополнительную информацию о предприятии и полезных качествах продукции **«Пискаревского»** молочного завода вы можете получить на сайте: www.klever.ru.

Молочный завод **«Пискаревский»** желает вам приятного аппетита и доброго здоровья!

Здоровье укрепляла Римма МЕЛЬНИК

ПРИГЛАШАЕМ ПЕТЕРБУРЖЦЕВ И ГОСТЕЙ ГОРОДА
НА ПРАЗДНИК, ПОСВЯЩЕННЫЙ

5 ДНЮ ЗНАНИЙ

5 СЕНТЯБРЯ

И ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ВКУСНОГРАД

Южно-Приморский парк, Парк аттракционов
(Петергофское ш., 27, ст. м. Ленинский пр.)

Ждём вас 5 сентября, начало в 12.00. Вход свободный.
(тел. для справок 324-25-88)

Весь день для вас:

- концертно-развлекательная программа
- веселые конкурсы
- вкусные призы
- качественные продукты питания без торговой наценки!

Здоровое питание – детям!

При поддержке
депутата Законодательного собрания Санкт-Петербурга Е. С. Семёновой,
муниципального образования МО Южно-Приморский