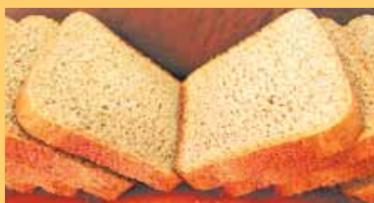




## В НОМЕРЕ:

### 5 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



КАК ХЛЕБ НА ГОСТ ПРОВЕРЯЛИ...

### 2 ИТОГИ КОНКУРСА

НАЗВАНЫ ЛУЧШИЕ  
ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА



### 3 ГОСТЬ НОМЕРА



АННА РУХНИКОВА:  
«НЕОБХОДИМО  
РАЗВИВАТЬ  
РАЗНЫЕ ФОРМАТЫ  
РОЗНИЧНОЙ  
ТОРГОВЛИ»

### 6 ВИВАТ ВКУСНОГРАД!

В ПЕТЕРБУРГЕ ПРОШЕЛ САМЫЙ  
ВКУСНЫЙ ПРАЗДНИК ГОДА



### 12 ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

КАК ОТСТОЯТЬ СВОИ ПРАВА  
ПЕРЕД ПРОДАВЦОМ?

стр. 11

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



## КАРТИНА МАСЛОМ!

40% СЛИВОЧНОГО МАСЛА НА РЫНКЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА – ФАЛЬСИФИКАТ!  
ИСПЫТАНИЯ ПО ЗАДАНИЮ СПБ ОБЩЕСТВЕННОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРОВЕЛО ФГУ «ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ»

## В НОМЕРЕ:

«ПАРНАС-М» ОТКРЫВАЕТ  
ШКОЛЬНЫЙ СЕЗОН

4

ЕДИМ ПО ГОСТУ,  
ВЫБИРАЕМ ПО ВКУСУ!

8

НОВЫЙ ЗАВОД –  
НОВЫЕ ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА

10

### ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

## «Перекресток» — школам!

В СЕТИ СУПЕРМАРКЕТОВ «ПЕРЕКРЕСТОК» С НАЧАЛОМ НОВОГО УЧЕБНОГО ГОДА СТАРТОВАЛА ШЕСТАЯ ЕЖЕГОДНАЯ БЛАГОТВОРИТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПЕРЕКРЕСТОК» — ШКОЛАМ!



Программа проводится совместно с департаментом образования правительства Москвы, а также поддерживается администрациями более чем 40 городов России (более 270 магазинов «Перекресток») и продлится до 31 октября 2010 г.

От голоса каждого покупателя в магазине «Перекресток» зависит, какая школа станет победителем и получит приз.

Суть программы проста: с 1 сентября по 31 октября, совершая свои обычные покупки в супермаркетах «Перекресток», покупатели голосуют за любимую школу. Но в этом году программа стартует с новыми, усовершенствованными правилами голосования.

С 2010 г. используется инновационная система электронного голосования по про-

грамме: совершая свои обычные покупки, покупатель предъявляет карту клуба «Перекресток» и его голос за любимую школу будет учтен автоматически. Теперь, голосуя за любимую школу, покупатели не только помогают своей школе выиграть и получить подарки от сети супермаркетов, но и накапливают баллы, которые смогут потратить в любом из магазинов сети.

Рейтинг школ будет обновляться еженедельно! С 2010 года можно следить за результатом голосования на сайте [www.shkolam.ru](http://www.shkolam.ru).

Призовой фонд программы «Перекресток» — школам! — 2010:

- абсолютный лидер голосования по городу получает цифровую лабораторию;

- за 1-е место в рейтинге каждого магазина вручается интерактивная доска;
- за 2-е — проектор;
- за 3-е — ЖК-телевизор.

В этом году впервые совместно с Фондом «Академия Российского телевидения» с 1 сентября по 15 октября проводится творческий конкурс для старшеклассников (10–11 классов) «Перекресток» — школам. Телепроба на лучший видеосюжет по школьной тематике. Полуфиналисты получают дипломы участников и специальные призы от «Перекрестка», 3 финалиста поедут на «ТЭФИ-Регион»-2010 (<http://www.tefi.ru/ru/tefi/region>).

Алиса Мамонтова

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВОУчредители:  
ООО «ИКЦ «Тест-Принт»,  
НП «Общественный контроль качества»Главный редактор –  
Всеволод ВишневецкийКорреспонденты — Алиса Савельева,  
Светлана Смирнова  
Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг  
Фотограф — Светлана ХолявчукОтдел рекламы:  
Людмила Боярицева,  
Валентина Орлова, Леонид Пудов

## Редакционный совет:

**А. А. Алиев** — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;**С. К. Безкоровайный** — 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. Терebin** — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;**В. Н. Хренов** — генеральный директор ТПП «Диета-18»;**П. Б. Шелищ** — председатель Союза потребителей России;**Н. В. Шлювикова** — 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, 251-88-83E-mail: petkach@ya.ru  
WWW.PETKACH.SPB.RUОтдел распространения:  
Тел./факс (812) 251-04-46Номер подписан к печати 13.09.2010  
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-863/5Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.  
Тираж номера 50 000 экз.

## ИТОГИ КОНКУРСА

26 августа 2010 г. на агропромышленном форуме «Агрорусь» состоялось торжественное награждение победителей конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга», организованного Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» при поддержке Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли.

## НАЗВАНЫ ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

## ПОД КОНТРОЛЕМ ГУБЕРНАТОРА

Конкурс «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» является первым (отраслевым) этапом системы конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге», который проводится на основании распоряжения правительства Санкт-Петербурга № 605 от 03.05.2005 г.

Главная цель конкурса заложена в его названии: выявить пищевые продукты, изготовленные на территории Санкт-Петербурга, которые не только соответствуют обязательным требованиям нормативных документов, но и имеют лучшие потребительские свойства.

Для выполнения этой непростой задачи было решено провести четырехуровневое исследование продукции, длившееся с апреля по август.

ОБЩЕСТВЕННЫЙ СМОТР  
ПРОШЛИ НЕ ВСЕ

Первый уровень — отбор претендентов на основании результатов постоянного мониторинга безопасности и качества пищевых продуктов, реализуемых через розничную торговую сеть.

Второй уровень — общественный смотр потребительских свойств пищевых продуктов, традиционно устраиваемый на ежегодном фестивале продуктов питания «Вкусноград». В этом году смотр проходил в конце мая на Крестовском острове, в Приморском парке Победы, и парке аттракционов «Диво-Остров».

Фестиваль, прошедший уже в шестой раз, побил рекорды предыдущих лет как по посещаемости горожанами, так и по количеству предприятий пищевой промышленности, представивших свою продукцию.

Причем география участников значительно расширилась. На этот раз на «ВКУСНОГРАД» прибыли компании не только из Ленинградской области и Великого Новгорода, но и из Псковской области и даже с юга России, из Белгорода.

В фестивале, в котором последние годы делается акцент на продукты здорового питания, приняли участие 24 предприятия продовольственного комплекса. Праздник посетили около 20 тысяч горожан.

В этом году фестиваль «Вкусноград» проводился при поддержке Комитета по молодежной политике и взаимодействию с общественными организациями, Комитета по образованию, Управления Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Санкт-Петербургу, Комиссии по вопросам аграрно-промышленного комплекса Санкт-Петербургского регионального отделения Всероссийской политической партии «Единая Россия», Ассоциации «Чистый город».

ЛАБОРАТОРИЯ ЗАБРАКОВАЛА  
7 ОБРАЗЦОВ

Из 24 предприятий только 14 успешно прошли общественный смотр, набрав по опросам потребителей от 60

до 95 баллов по 100-балльной шкале. Именно продукция этих компаний, набравшая максимальное количество баллов, и была допущена на третий уровень испытаний — физико-химический анализ в испытательной лаборатории «ПЕТЭКС», входящей в структуру СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

Лабораторным исследованиям были подвергнуты 25 образцов четырнадцати изготовителей, закупленных сотрудниками СПб ООП «Общественный контроль» в розничной торговой сети. Ряд образцов был выпущен по техническим условиям (ТУ). Для всестороннего анализа этой продукции изготовители предоставили не только свои технические условия, но и рецептуры. Проверялись такие показатели, как наличие и количественное содержание консервантов, красителей, генетически-модифицированных организмов, других компонентов, влияющих на качество продукта. Таким образом, комплекс лабораторных исследований для оценки конкурсной продукции значительно превышал требования, предъявляемые на этапе производственного контроля.

Помимо физико-химических исследований тщательному анализу подверглась информация для потребителя, которую изготовители наносят на этикетку.

Четвертым и последним уровнем оценки качества продукции стала ее дегустация, в которой приняли участие специалисты в области качества пищевых продуктов, представляющие ведущие экспертные организации города: ФГУ «Тест-С.-Петербург», СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», ВНИИ жиров, ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория».

ЛУЧШИХ НАГРАДЯТ  
В СМОЛЬНОМ В НОЯБРЕ

По словам Всеволода Вишневецкого, председателя СПб ООП «Общественный контроль», конкурсный отбор победителей в этом году был таким же бескомпромиссным, как и в предыдущие годы. Именно этим можно объяснить тот факт, что только 18 образцов продукции тринадцати предприятий Санкт-Петербурга успешно прошли все четыре уровня и были названы лучшими продуктами питания Санкт-Петербурга, получив путевку на завершающий этап общегородского конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

Заключительный этап конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» пройдет в сентябре-октябре, а в первой декаде ноября состоится торжественное подведение итогов конкурса в Смольном с участием губернатора Санкт-Петербурга. Победители конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» получают право использовать знак конкурса на упаковке продукции, а также в рекламных целях.

Кирилл ОРЛОВ



Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» вручает диплом победителя конкурса «ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА» Татьяне Земляк, представителю мясокомбината «Диетпродукт».



Игорь Ильихин, 1-й заместитель председателя Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли Санкт-Петербурга (в центре) и Александр Герман, директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» вручают диплом победителя городского конкурса по качеству «ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА» Александру Макавичу, главному технологу ОАО «Парнас-М».



Команда лучших: представители компаний-победителей конкурса «ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА» 2010 г.

Компания-победитель конкурса	Продукция
1. ПО «Лужский консервный завод»	Консервы мясные: ветчина «Лужская»; джем малиновый «Северное лето»
2. ООО «МК «Диетпродукт»	Колбаса вареная «Элитная», охлажденная
3. ООО «Фабрика домашних солений»	Огурцы малосольные, 1 сорт; капуста квашеная, 1 сорт; морковь по-корейски
4. ОАО «Невские Берега»	Торт «Лева»
5. ООО «Версия»	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,5%
6. ООО «Асто»	Семга малосолёная филе-кусочек «PREMIUM»; форель малосолёная филе-кусочек «PREMIUM»
7. ООО «Консервпром»	Консервы из мяса птиц: мясо кур в собственном соку
8. ЗАО «Пищевой комбинат «Линфас»	Мюсли прессованные. Батончик «Виталад», готовый завтрак – овсянка с фруктами
9. ООО «Торговый Дом «Антикс»	Орехи жареные целые: фундук, калибр 15
10. ЗАО «Карат Плюс»	Торт «Птичье молоко»; торт бисквитный «Мадрид»
11. ОАО «Парнас-М»	Сардельки «Елисеевские» охлажденные, высший сорт
12. ЗАО «Балтийский Берег»	Пресервы «Морской коктейль»; мидии в масле с пряностями «Балтийский Берег»
13. ЗАО «Петроспирт»	Напиток безалкогольный «Вода столовая газированная «Маринская»; вода минеральная лечебно-столовая «Екатерингофская», газированная; вода питьевая негазированная первой категории «Елизавета 2»

## ГОСТЬ НОМЕРА

ГРЕЧКУ КУПИЛА  
В МАГАЗИНЕ У ДОМА

Сегодня потребительский рынок переживает не самые легкие времена. Аномальная двухмесячная жара и, как следствие, засуха ударили по рынку ростом цен и дефицитом продуктов питания. Исчезновение гречневой крупы с торговых прилавков — первая ласточка продовольственного кризиса, который, по мнению некоторых участников рынка, накроет страну уже совсем скоро. Уже ощущается дефицит картофеля, капусты, зерна, мяса. Цены на продукты питания постепенно растут.

Кстати, как ни странно, рыбоводы сегодня тоже считают убытки. Рыба просто отказывалась есть в жару. Даже в Карелии, где активно развивается форелеводство, температура воды доходила до 26 °С, что привело, с одной стороны, к падежу рыбного стада, с другой — к его истощению. Этой ситуацией не преминули воспользоваться норвежские компании, которые немедленно взвинтили цены на рыбу. Вслед за ними не отстают и отечественные рыбоводы, что уже привело к росту цен на отдельные породы рыб на внутреннем рынке.

— Как же город планирует сдерживать рост цен на продукты питания и когда наконец гречневая крупа появится опять в питерских магазинах?

— Начну с гречневой крупы. Она уже появилась в торговле. Сама лично вчера купила пакет гречи в магазине у дома на Васильевском острове, где я живу. Да и цена была приемлемая, около 20 рублей. Слышала, что в крупных гипермаркетах эта крупа также уже появилась. Собственно говоря, я ее исчезновение и не заметила — для моей семьи это продукт не первой необходимости.

Если говорить о сдерживании цен, то сегодня в стенах нашего комитета готовится специальная программа обеспечения продовольственной безопасности региона. Суть программы заключается в

## Анна Рухмакова: «Необходимо развивать разные форматы розничной торговли»

**Назначение Анны Рухмаковой на должность заместителя председателя Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли с функциями координации потребительского рынка на фоне других городских событий прошло не очень заметно. В том плане, что без особой помпы и громких заявлений о грядущих переменах в этом секторе экономики. В то же время не заметить приход нового руководителя невозможно, ведь впервые за всю новейшую историю Санкт-Петербурга у куратора потребительского рынка — женское лицо. Каких же перемен ждать теперь в этой сфере? На эти и другие вопросы главный редактор «ПК» Всеволод Вишневецкий попросил ответить Анну РУХМАКОВУ.**



создании городом запасов продовольствия. Для этого будут организованы специальные базы хранения продукции. В случае дефицита и резкого роста цен город будет выступать в качестве игрока на продовольственном рынке, не давая ситуации выйти из-под контроля. Программа должна быть запущена не позже весны будущего года.

### АВТОЛАВКИ У МЕТРО: НЕ ХЛЕБОМ ЕДИНЫМ...

— Как вы оцениваете состояние потребительского рынка города сегодня?

— На мой взгляд, эта отрасль сегодня неплохо развивается. Взять хотя

бы развитие программы магазинов шаговой доступности или программу размещения автолавок по реализации населению продовольственных товаров первой необходимости. Кстати, вслед за хлебом и молоком скоро в автолавках у метро можно будет купить мясные и рыбные продукты. Развитие этой программы — хорошая поддержка городом изготовителей, представляющих малый бизнес.

Приведу некоторые цифры. Только за прошлый год сеть потребительского рынка Санкт-Петербурга увеличилась на 1400 предприятий различных форматов, в том числе стало больше на 600 магазинов, на 268 предприятий общественного питания, на 474 предприятия бытового обслуживания. Сеть гипермаркетов и супермаркетов увеличилась на 9 объектов. В 2009 году в отрасли создано дополнительно не менее 10 тысяч рабочих мест.

— Тем не менее программа развития сети магазинов шаговой доступности сегодня развивается медленно, чем планировалось. Что, на ваш взгляд, необходимо сделать, чтобы придать этому проекту ускорение?

— Поскольку магазины шаговой доступности относятся к категории временных некапитальных объектов, надо упростить процедуру согласований по их запуску. Сегодня этот срок составляет девять месяцев. Мы должны сократить

его максимум до трех. Во-вторых, мы будем расширять количество адресов, где такие магазины могут быть открыты. В-третьих, будем и дальше субсидировать предпринимателям из городского бюджета 50% арендной ставки. В этом году на эти цели выделено 10,5 миллионов рублей. Эта мера поддержки была введена в этом году и полностью себя оправдала: количество заявок возросло в два раза по сравнению с прошлым годом.

— Кстати, а почему закрылся магазин «Океан» на Комендантском пр., который в конце прошлого года открывали Валентина Матвиенко и Андрей Крайний, глава Росрыболовства?

— По всей видимости, владельцу магазина этот бизнес показался нерентабельным. Зато другая компания, открывшая вскоре магазин «Океан» на Сестрорецкой ул., уже готовится к запуску второго рыбного магазина. С целью развития этого формата город подготовил и подписал соглашение с Росрыболовством, предусматривающее определенные льготы для предпринимателей, развивающих сеть магазинов «Океан». Однако соглашение до сих пор не подписано Росрыболовством. Наш комитет со своей стороны готов оказать максимальную поддержку этому проекту.

— Какие нормативные акты, имеющие отношения к потреби-

тельному рынку, сегодня готовятся в комитете?

— Недавно в Законодательное собрание Санкт-Петербурга был внесен проект регионального закона о торговле, принятие которого предусмотрено федеральным законом № 381. Также верстается программа продовольственной безопасности. На согласовании находится административный регламент, определяющий ассортимент и порядок размещения автолавок. Готовится программа по защите прав потребителей на период до 2012 года.

### ИНФОРМИРОВАН, ЗНАЧИТ, ВООРУЖЕН

— Интересно, а нарушались ли когда-либо ваши права потребителя? Если да, то как вы их отстаивали?

— Честно, ни разу не нарушались! Мне, наверное, везло. Хотя, помню, купила как-то в одном гипермаркете импортный электрочайник. Через несколько дней он сломался. Подошла к стойке информации, объяснила ситуацию, и мне вернули деньги. Да, еще однажды каблук сломался, причем прямо в комитете. Больше проблем с обувью не было.

Кстати, в последнее время, прежде чем отправиться в магазин за продуктами, я стараюсь просмотреть результаты последнего мониторинга качества продовольственных товаров, который регулярно проводит подведомственное комитету учреждение «Центр контроля качества». Я очень люблю макароны с тушенкой, но, когда увидела, что к моей любимой марке тушенки есть замечания, перестала покупать мясные консервы вовсе.

Результаты мониторинга качества товаров — это важная информация для потребителей, обеспечивающая защиту их прав и законных интересов. И такой мониторинг должны проводить не только государственные органы, но и общественные организации. Тогда картина будет полнее и объективнее.

## ДЛЯ ВАШЕГО СТОЛА

# Вкусно и по-домашнему



Продукция ООО «ФАБРИКА ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ» на Санкт-Петербургском фестивале продуктов питания «Вкусноград» пользовалась особым успехом — с раннего утра и до самого вечера к павильону, где продавались соленья и салаты этой семейной фирмы, стояли очереди. С этого праздника компания увезла с собой диплом Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», которым ее наградили за высокие стандарты качества при выпуске и реализации продовольственных товаров, за внедрение инновационных технологий, а также признание покупателей. Кстати, это уже не первая награда предприятия. Совсем недавно продукция компании (малосольные огурцы, квашеная капуста и морковь по-корейски) стала лауреатом городского конкурса по качеству «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» в номинации «Петербургское качество».

## СВЕКРОВЬ НАУЧИЛА

То, что у этой компании такое вкусное и говорящее название «Фабрика домашних солений», совсем не случайно. По словам заместителя генерального директора фирмы Натальи Алимовой, оно родилось практически сразу, как только было принято решение заняться производством домашних заготовок. «Мы солим и квасим капусту с 1980 года», — рассказывает Наталья Алимова. Сначала это было просто семейное хобби, которое позволяло получить дополнительный заработок. В среднем на приусадебном участке в Ломоносовском районе Наталья с мужем выращивали каждый сезон по 2 тысячи кочанов. Квасили капусту во время своего отпуска.

На рынке домашняя продукция шла нарасхват. И обычно бывало так — кто попробует квашеной капусты от Натальи Алимовой, больше уже ни на какую другую смотреть не хочет, так как она оказывалась самой вкусной. «А все дело в том, что в деревне, где мы тогда жили, с давних времен местные жители занимались квашением капусты. Старинные рецепты переходили от поколения к поколению. А меня им научила моя свекровь», — рассказывает Наталья Алимова.

Когда поняли, что на домашнюю хрустящую квашеную капусту на рынке есть стабильный спрос и даже крупные торговые сети города готовы принять ее на реализацию, зарегистриро-

вали свою фирму — ООО «Фабрика домашних солений». Получили документы, сделали необходимые лабораторные анализы, подтверждающие качество выпускаемой продукции. И начали работать.

Сегодня в ассортименте ООО «Фабрика домашних солений» больше семидесяти самых различных наименований солений и квашений. «Мы выпускаем капусту квашеную с сахаром, капусту квашеную с клюквой, с брусничкой, со свеклой, с тмином, капусту по-корейски», — перечисляет Наталья Алимова. Также в производственных цехах фабрики, расположенных в Ломоносовском районе, изготавливается много солений и квашений из огурцов, моркови, томатов... Свежие овощи для переработки компания закупает у совхозов Ленинградской области, а вот огурцы для компании специально выращивают на плантациях в Краснодарском крае.



## ПО ДОМАШНИМ РЕЦЕПТАМ

Продукция Фабрики домашних солений не просто так носит это название — она на самом деле изготавливается только по домашним рецептам: при ее производстве не используются никаких красителей и консервантов, только соль, сахар, специи и пряности. К тому же для того чтобы продукту придать особый вкус, соблюдаются все необходимые температурные

режимы и условия. Раньше, например, соленые огурцы от Фабрики домашних солений даже хранили зимой в деревянных бочках на дне реки в Новгородской области, чтобы они подольше оставались хрустящими и свежими. Сегодня современные технологии позволяют соблюдать необходимый температурный режим для хранения этой деликатесной продукции в современных холодильных камерах.

Секрет популярности продукции этого семейного предприятия можно объяснить еще и тем, что в компании очень требовательно подходят ко всем процессам — от рецептов до выбора сырья. «Мы производим только те салаты и соленья, которые сами любим», — рассказывает Наталья Алимова. Например, недавно ей захотелось маринованных кабачков. До этого маринады на Фабрике домашних солений не производили. Однако у Натальи Тагировой это блюдо получилось особенным — в меру острым и очень вкусным. Домашние, попробовав его, пришли в восторг. Сегодня в компании уже разработаны технические условия и получено разрешение на производство маринованных кабачков. А это значит, что в ближайшее время на прилавках наших магазинов стоит ожидать появления новой оригинальной, вкусной и настоящей домашней продукции от Фабрики домашних солений.

Светлана СМЕРНОВА

## ЛИДЕРЫ

## ПАРНАС-М

Факт достаточно красноречивый — как известно, эксперты считают организацию школьного питания в городе на Неве едва ли не образцовой, а президент России **Дмитрий Медведев**, выступая в начале этого года на Госсовете, и вовсе призвал регионы взять на вооружение опыт Петербурга в этом вопросе.

Впрочем, собеседник «ПК», директор по производству компании «Парнас-М» **Никита Емельянов**, считает, что поставки продукции через госзаказ являются лишь одним из показателей качества продукции «Парнас-М».

— Успешное участие в госзакупках — это лишний повод говорить о том, что мы действительно честны по отношению к своим потребителям, доказательство того, что предприятие соблюдает установленные государством стандарты качества. Государственные поставки — это всегда отбор и контроль, особенно в сфере питания для детей.

В школы Петербурга «Парнас-М» поставляет продукцию, изготовленную только по ГОСТу. В данном случае это сосиски «Сливочные» и вареная колбаса «Докторская». Так что все мясопродукты, которые продаются в школьных буфетах в виде сосисок в тесте, в другой выпечке или блюдах являются продукцией высшего сорта и в основном поставляются компанией «Парнас-М».

— Почему только два наименования? В продаже можно встретить не менее вкусные сосиски «Школьные» или колбасу «Детскую»?

— В последние годы ассортимент вырос в несколько раз и на

Начало учебного сезона для крупнейшего в Петербурге производителя мясопродуктов — компании «ПАРНАС-М» — всегда особая дата в производственном календаре. Предприятие уже не первый год является основным поставщиком сосисок и вареной колбасы для школьных учреждений Санкт-Петербурга, проходя через жесткий отбор в государственных тендерах.

## «Парнас-М» открывает школьный сезон



многие продукты ГОСТы просто отсутствуют. Например, не существует ГОСТа на сосиски «Школьные». По этой причине они не могут быть проданы в социальные учреждения через госзаказ, таковы условия конкурсных процедур.

Это не означает, что сосиски «Школьные» хуже «Сливочных». Они изготавливаются по техническим условиям компании, которые незначительно отличаются от государственных стандартов. Продукция представлена во всех торговых

сетях Петербурга и имеет немалую аудиторию. Сосиски «Школьные», а также колбаса «Детская» всегда могут купить родители своим детям в магазинах, да и многие взрослые с удовольствием сами их едят.

Эти продукты можно безошибочно узнать на прилавках и выкладках — они отличаются небольшим размером. Обычно сосиска весит от 40 до 50 граммов, «Школьная» — около 30 граммов. Поэтому можно очень четко набрать порцию для, скажем, четвероклассника или десятиклассника. К этой линейке принадлежит и колбаса «Детская». Она тоже относится к диетическим продуктам, как и уже упомянутые позиции.

В целом, особенность этой группы — индивидуальный отбор сырья. Оно подвергается тщательному микробиологическому, радиологическому и физико-химическому контролю. При производстве продукции этой линейки используется исключительно отборное охлажденное мясное сырье. В охлажденном мясе, в отличие от замороженного, сохраняются микроэлементы и витамины, что крайне важно для детей. Кроме того, полный набор аминокислот, необходимый для роста и развития ребенка, содержится только в качественном мясе.

— Какие еще требования предъявляются к детскому питанию в этой категории?

— Одна из особенностей детского организма — высокая (по сравнению со взрослыми) восприимчивость пищеварительной системы, предрасположенность к аллергическим реакциям. Именно поэтому мы используем минимум специй, также исключаются консерванты и химические добавки. Рецепт разработана с участием диетологов и экспертов по пищевым технологиям. Таким образом, нам удалось создать диетическую линейку, продукты из которой можно смело рекомендовать в качестве основы детского рациона. Например, колбасу и сосиски «Детские» по согласованию с педиатром можно давать ребенку, начиная с 2-летнего возраста.

В заключение отмечу, что наши продукты, формально адресованные детям, оценили и люди старшего поколения, о чем говорят маркетинговые исследования и статистика продаж. Наша аудитория, для которой важно сбалансированное здоровое питание, расширяется.

Лев РАХМАНОВ

## ГОТОВЫЕ БЛЮДА ОТ «ОКЕАН ТРК» —

### Вкусно, как дома, сытно и быстро!



- Полностью готовы к употреблению — только разогреть!
- охлаждены (без заморозки!)
- без консервантов!
- приготовлены из свежих овощей, круп и охлажденного мяса!
- большие порции, много мяса!

- ✓ На даче
- ✓ В поездке
- ✓ Дома
- ✓ В офисе

Сделано с заботой. Ваш



ООО «Океан ТРК», г. Санкт-Петербург, г. Пушкин, ш. Подбельского, д. 5. Тел. (812) 676-16-16

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО  
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# Как хлеб на ГОСТ проверяли...

**Несмотря на тревогу по поводу неурожая зерна из-за аномально жаркого лета, сегодня на прилавках магазинов царит хлебное изобилие — на любой вкус, цвет и кошелек. Правда, и цены на некоторые сорта хлеба тоже растут как на дрожжах. А вот всегда ли хлеб, который продается в нашем городе, отвечает всем требованиям качества и соответствует ГОСТам?**

## СТАРЫЙ ГОСТ ЗАБЫЛИ ЗАМЕНИТЬ НОВЫМ

Замечания специалистов получила и этикетка хлеба «Подсолнечный», изготовленного в мини-пекарне гипермаркета «О'Кей». На упаковке был указан ГОСТ 28807-90, который уже отменен в июле этого года.

Пожее нарушение сотрудники испытательного центра зафиксировали также у образца хлеба «Женевского», картофельного с зеленью. Изготовитель этой эксклюзивной и, как оказалось, довольно вкусной продукции — ООО «Росхлебпродторг» почему-то промаркировал свое изделие ГОСТом, который был отменен в январе 2008 года. По какой причине компания указала отмененный полтора года назад ГОСТ — по незнанию или нерасторопности персонала — остается только гадать.

В заключение хотелось бы отметить, что в этом году не возникло вопросов к маркировке хлеба ржано-пшеничного ООО «Ореол» (г. Колпино). По всей видимости, предприятие извлекло уроки прошлого года, когда было уличено в неправильно оформленной этикетке: на упаковке хлеба «Дарницкий» отсутствовало обозначение ГОСТ 26983-86.

Светлана СМЕРНОВА

**Благодарим за помощь в проведении экспертизы хлеба ФГУ «Ленинградский референтный центр Россельхознадзора» и лично и. о. директора Нину БРОВКИНУ.**

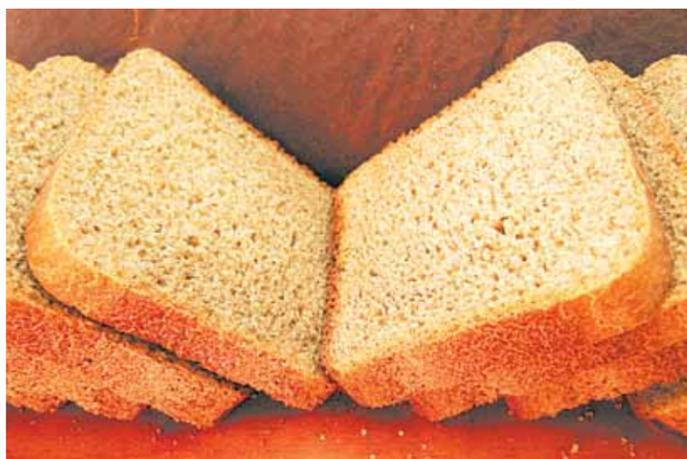
Чтобы ответить на эти вопросы, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» организовала проверку качества хлеба, выпекаемого хлебобулочными предприятиями Петербурга и Ленинградской области, по государственным стандартам.

Для этого закупочная комиссия приобрела в розничной торговой сети 12 образцов хлебобулочных изделий и доставила их в аккредитованный Испытательный центр ФГУ «Ленинградский референтный центр Россельхознадзора».

## «СТОЛОВЫЙ» ПОДВЕЛА КИСЛОТНОСТЬ

Как рассказала и. о. заведующей лабораторией по определению качества продукции химико-токсикологического отдела Испытательного центра ФГУ «Ленинградский референтный центр Россельхознадзора» Людмила Нашилова, вся тестируемая хлебобулочная продукция была изготовлена и проверялась на соответствие требованиям ГОСТ 2077-84: по органолептическим показателям (внешний вид — форма, поверхность, цвет; состояние мякиша — пропеченность, промес, пористость; вкус и запах); по физико-химическим показателям (влажность, кислотность и пористость мякиша) и ГОСТ Р 51074-2003: соответствие требований по маркировке продукции.

Итог лабораторных исследований порадовал специалистов — одиннадц



ать из двенадцати хлебных проб были признаны полностью соответствующими требованиям нормативных документов. Это означает, что более чем 90% хлеба, реализуемого в Петербурге, соответствует требованиям ГОСТов.

И только одна проба хлеба «Столовый», изготовленного ИП «Крылов М. Б.» (Ленинградская область, Всеволожский район) не прошла испытания — она не соответствовала

требованиям ГОСТа по такому показателю качества, как кислотность: при норме 9, 0 градусов она была чуть выше — 10, 0.

## В «ТЕХНОЛОГЕ» — ХЛЕБ БЕЗ МАРКИРОВКИ

Однако если качество хлеба порадовала проверяющих, то претензий к информации, размещенной на упаковке хлебной продукции, было немало. Так, например, на хлебе

«Дарницкий», закупленном в торговом комплексе «Технолог», вообще не было никакой маркировки — он был упакован в обычный прозрачный полиэтиленовый пакет. О том, что это именно «Дарницкий» хлеб и что он был произведен ЗАО «Блик», комиссии удалось узнать только из удостоверения о качестве, которое по требованию предоставил продавец.

По словам специалистов Испытательного центра, отсутствие маркировки на пищевом продукте — грубейшее нарушение. По закону вся хлебобулочная продукция должна обязательно содержать информацию о том, кем и когда она произведена, должен быть указан состав продукта, наименование и адрес изготовителя, срок годности. Хлеб, реализуемый без маркировки, согласно ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» признается некачественным и опасным продуктом, подлежит изъятию из оборота с последующей утилизацией. Но это по закону. На практике же, как видим, такая продукция находится в свободной реализации: ведь штрафы за подобные нарушения нынче незначительны, да и проверки продавцов госорганами сегодня не в почете.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ХЛЕБА

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

Наименование продукта	Хлеб «Столовый» формовой	Хлеб «Докторский» подовый	Хлеб «Столичный» формовой в нарезке	Хлеб «Бородинский» формовой в нарезке	Батон «Нарезной» в нарезке	Изделие «Жатва» формовой	Хлеб «Столичный» формовой в нарезке	Хлеб «Столовый» формовой	Хлеб «Дарницкий» формовой	Хлеб «Подсолнечный» формовой с зеленью	Хлеб «Женевский» картофельный с зеленью	Хлеб «Столовый» формовой в нарезке	
Производитель	ООО «Ореол»	ООО «Первое Хлебобулочное объединение»	ОАО «Хлебный Дом»	ОАО «Холдинг «Петрохлеб», Гатчинский хлебокомбинат	ЗАО «Ржевская-хлеб»	ЗАО «ТД «Перекресток»	ОАО «Хлебный завод «Арнаут»	ОАО «Каравай»	ЗАО «Блик»	ООО «О'КЕЙ»	ООО «Росхлебпродторг»	ИП Крылов М. Б.	
Дата изготовления	19.08.2010	19.08.2010	19.08.2010	19.08.2010	19.08.2010	19.08.2010	19.08.2010	19.08.2010	19.08.2010	19.08.2010	19.08.2010	19.08.2010	
Цена	10-90	15-00	19-55	20-40	14-90	19-20	18-59	31-00	11-90	21-20	27-90	13-90	
Место закупки	«Народный», пр. Косыгина, 21	ООО «Доброта», 1-я Красноармейская ул., 2	«Ашан», Боровая ул., 47	«Ашан», Боровая ул., 47	«Перекресток», ул. Марата, 86	«Перекресток», ул. Марата, 86	«Лента», Обводный кан., 118	пр. Стачек, 39	«Технолог», ул. Циолковского, 10	«О'Кей», Заневский пр., 65, корп. 1	«Народный», пр. Косыгина, 21	«Народный», пр. Косыгина, 21	
Масса, г	500	200	700	500	400	350	700	750	700	408	500	650	
НД	ГОСТ 2077-84 ГОСТ Р 51074-2003	ГОСТ 25832-89 ГОСТ Р 51074-2003	ГОСТ 26984-86 ГОСТ Р 51074-2003	ГОСТ 2077-84 ГОСТ Р 51074-2003	ГОСТ 27844-88 ГОСТ Р 51074-2003	ГОСТ Р 52462-2005 ГОСТ Р 51074-2003	ГОСТ 26984-86 ГОСТ Р 51074-2003	ГОСТ 2077-84 ГОСТ Р 51074-2003	ГОСТ 26983-86 ГОСТ Р 51074-2003	ГОСТ Р 52961-2008 ГОСТ Р 51074-2003	ГОСТ Р 52462-2005 ГОСТ Р 51074-2003	ГОСТ 2077-84 ГОСТ Р 51074-2003	
Внешний вид по НД	Форма: соответствующая хлебной форме, в которой производится выпечка. Поверхность гладкая, без крупных трещин и подрывов. Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого	Форма: округлая, без притисков, не распычатая. Поверхность шероховатая с наличием отрубей или пшеничной дробленой крупки. Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого	Форма: соответствующая хлебной форме, в которой производится выпечка, без боковых выплывов. Поверхность шероховатая, без крупных подрывов. Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого	Форма: соответствующая хлебной форме, в которой производится выпечка, без боковых выплывов. Поверхность с глянец. Цвет темно-коричневый	Форма не расплывчатая, без притисков, продолговато-овальная у батона. Поверхность с косыми надрывами. Цвет от светло-желтого до коричневого.	Форма: соответствующая виду изделия. Поверхность соответствующая виду изделия. Цвет от светло-желтого до темно-коричневого	Форма: соответствующая хлебной форме, в которой производится выпечка, без боковых выплывов. Поверхность шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого	Форма: соответствующая хлебной форме, в которой производится выпечка. Поверхность гладкая, без крупных трещин и подрывов. Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого	Форма: соответствующая хлебной форме, в которой производится выпечка. Поверхность гладкая, без крупных трещин и подрывов. Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого	Форма: соответствующая хлебной форме, в которой производится выпечка. Поверхность соответствующая виду изделия. Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого	Форма: соответствующая виду изделия. Поверхность соответствующая виду изделия. Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого	Форма: соответствующая виду изделия. Поверхность соответствующая виду изделия. Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого	Форма: соответствующая хлебной форме, в которой производится выпечка. Поверхность гладкая, без крупных трещин и подрывов. Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого
Внешний вид фактич.	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	
Состояние мякиша по НД	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. Без комочков и следов непромеса.	Хорошо пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. Без комочков и следов непромеса.	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша. Без комочков и следов непромеса.	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. Без комочков и следов непромеса.	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. Без комочков и следов непромеса.	Пропеченный, не влажный на ощупь. Пористость развитая, неравномерная. Без комочков и следов непромеса.	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша. Без комочков и следов непромеса.	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. Без комочков и следов непромеса.	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. Без комочков и следов непромеса.	Пропеченный, без следов непромеса, не влажный на ощупь. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. Без комочков и следов непромеса.	Пропеченный, не влажный на ощупь. Пористость развитая, неравномерная. Без комочков и следов непромеса.	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. Без комочков и следов непромеса.	
Состояние мякиша фактически:	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	
Запах, вкус по НД	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха												
Запах, вкус фактич.	Свойственные	Свойственные	Свойственные	Свойственные	Свойственные	Свойственные	Свойственные	Свойственные	Свойственные	Свойственные	Свойственные	Свойственные	
Влажность, не более, %, по НД	49,0	44,0	47,0	46,0	42,0	19,0-48,0	47,0	49,0	48,5	19,0-53,0	19,0-52,0	48,0	
Влажность, %, фактич.	42,0	40,5	46,0	40,0	37,5	39,5	45,0	47,0	47,0	39,0	40,0	46,5	
Кислотность, град., не более, по НД	11,0	4,0	8,0	10,0	2,5	3,5	8,0	11,0	8,0	12,0	4,0	9,0	
Кислотность, град., фактически	2,5	1,0	6,0	7,0	1,0	1,5	8,0	7,0	4,0	2,5	2,5	10,0	
Пористость, %, не менее, по НД	50,0	-	-	-	-	68,0	-	50,0	59,0	46,0	65,0	-	
Пористость, %, не менее, фактич.	76,0	-	-	-	-	75,0	-	55,0	61,0	62,0	75,0	-	
Соответствие показателям качества (ГОСТ)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	
Информация для потребителя (ГОСТ 51074-2003)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Маркировка на упаковке отсутствует.	ГОСТ 28807-90, указанный на упаковке, отменен	ГОСТ 28808-90, указанный на упаковке, отменен	Соответствует

# В ПЕТЕРБУРГЕ САМЫЙ ВКУСНЫЙ

## ЛУЧШИЕ ЦЕНЫ В ГОРОДЕ!

Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «Вкусноград» настолько полюбился горожанам, что в этом году впервые он прошел дважды: в мае — на Крестовском острове и в сентябре — в Южно-Приморском парке.

Однако в сентябре фестиваль побил все рекорды по количеству гостей. В этот раз в празднике приняли участие 15 ведущих предприятий пищевой промышленности Санкт-Петербурга и Ленинградской области и не менее десятка тысяч петербуржцев. Такой активности горожан способствовала не только профессиональная подготовка праздника, но и комфортная погода, пришедшая в город на Неве вместе с «Вкусноградом».

Организатором «Вкуснограда» вот уже шесть лет подряд выступает Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». В этот раз поддержку фестивалю оказали администрация Красносельского района, муниципальное образование «Южно-Приморский», депутат Законодательного собрания Санкт-Петербурга **Евгения Семенова**, комиссия по вопросам аграрно-промышленного комплекса Санкт-Петербургского регионального отделения партии «Единая Россия», ассоциация «Чистый город», ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга», парк аттракционов «Планета Лета».

«Замечательно, что в этот раз нам удалось совместить сразу два праздника «День знаний» и «Вкусноград», — говорит Евгения Семенова. — Сегодня многие пришли сюда семьями, поэтому получили вполне семейный отдых. Я вижу, что горожане активно совершают покупки, стоят в очередях. Значит, действительно производители предлагают недорогой и качественный товар», — пояснила депутат.

По словам первого заместителя главы администрации Красносельского района **Сергея Иванова**, основная идея «Вкуснограда» заключается в том, чтобы люди знали своих производителей, знали их продукцию и имели возможность приобрести ее по отпускным ценам.

«Подобные мероприятия показывают реальную стоимость продукции. Помимо этого, люди будут знать бренды и качество этих брендов. Тем более, когда еще производитель может быть так близок к своему покупателю?!» — отметил господин Иванов.

**Настоящий праздник вкуса под названием «ВКУСНОГРАД» в очередной раз прошел в городе на Неве. На этот раз он состоялся 5 сентября в Южно-Приморском парке Красносельского района Петербурга. Это уже седьмой по счету «Вкусноград» за всю его историю и второй в этом году.**

## БЕЗ ПОСРЕДНИКОВ

15 компаний-производителей представили горожанам свои продукты по доступным ценам, без каких-либо торговых наценок. Каждый участник праздника мог попробовать все, что душе угодно, и только после это приобрести. Цены на продукты отличались от «полочных», то есть магазинных, примерно на 10–40%.

Производители тем самым хотели показать и доказать потребителям, что наценки торговых сетей по-прежнему составляют от 25% до 100%, и это даже несмотря на вступивший в силу с 1 февраля ФЗ № 381 «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ» от 28.12.2009 г., который предусматривает ограничение торговых наценок и бонусов.

По словам **Всеволода Вишневецкого**, председателя Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», ярмарка выходного дня, каковой и является по сути фестиваль «Вкусноград», — это прекрасная возможность для горожан не только сделать продовольственные запасы впрок по умеренным ценам, но и напрямую пообщаться с изготовителями пищевых продуктов, высказать им свои пожелания,

задать волнующие многих вопросы о ценах и качестве продовольствия.

«Сегодня доля торговых сетей на потребительском рынке города достигла уже 80%. Другие торговые форматы в городе развиты недостаточно. Изготовителям пищевых продуктов зачастую приходится понижать планку качества продукции, чтобы вписаться в ту цену, которую требуют от них сети. Для того чтобы качество продуктов питания повышалось, а цены были стабильными, необходимо в городе развивать разные форматы торговли, в том числе и ярмарочные, где изготовители могут реализовывать свой товар потребителям напрямую, без посредников», — говорит Всеволод Вишневецкий.

## ЗА ПРИЛAVКАМИ СТОЯЛИ... ДИРЕКТОРА

Петербургцы с большим удовольствием и настоящим ажиотажем дегустировали и покупали продукцию. А многие, кто принимал участие в конкурсах, получали любимые продукты в подарок.

Надо заметить, что уникальность «Вкуснограда» заключается в том, что за торговыми прилавками стоят не просто продавцы, но не-

посредственные члены руководства той или иной компании — они открыто, напрямую общались с потребителями, прислушивались к их мнениям и пожеланиям.

К примеру, бренд-менеджер торговой марки «Посиделкино» (кондитерская фабрика «Любимый Край», Ленинградская область) **Наталья Закатова** на протяжении почти всего праздника сама готовила и презентовала участникам новый продукт компании.

«Сегодня мы решили познакомить потребителей с нашим новым продуктом. И я очень рада тому, что могу напрямую общаться с покупателями: для меня это большое удовольствие. Я всегда готова выслушать покупателей и принять их замечания по нашей продукции», — пояснила Закатова.

Корреспонденту «ПК» удалось пообщаться и с председателем совета **ПО «Лужский консервный завод» Александром Рашкованом**, который в начале праздника лично раскладывал продукцию завода на прилавок.

«Для нас «Вкусноград» — это очень хороший способ лишний раз заявить о себе, изучить спрос на нашу продукцию и пообщаться с покупателями», — заметил Рашкован.

Пожалуй, одними из самых веселых на празднике были представители компании «Равиоли», которые даже выступили с песней, посвященной собственной продукции. И в этом нет ничего удивительного, ведь Красносельский район — родной для компании.

«Мы на «Вкуснограде» уже четвертый раз. Наша марка сегодня не нуждается в рекламе, поэтому наша цель — накормить людей вкусной, качественной и недорогой продукцией! Нам очень приятно общаться с нашими покупателями и приносить им радость!» — отметила супервайзер отдела «промо» компании «Равиоли» **Наталья Золотарева**.



Гуляй, фестиваль!



На «Вкуснограде» было все. Даже гречневая каша с тушенкой!

# ПРОШЕЛ праздник года



**Евгения Семенова**, депутат Законодательного собрания Санкт-Петербурга и **Сергей Иванов**, 1-й заместитель главы администрации Красносельского района торжественно открыли праздник.

## А НА ДЕСЕРТ...

Доброй традицией фестиваля «Вкусноград» стало проведение различных акций и конкурсов, таких как конкурс детского рисунка, конкурс на лучшее представление в стихах любимых продуктов питания и их изготовителей.

Новинкой этого года стал конкурс **«Брось сигарету — получи конфету»**, направленный на пропаганду отказа молодежи от курения. За каждую выброшенную в специальный мусорный бак пачку сигарет курильщик получал в подарок продукт здорового питания — батончик-мюсли **«Виталад»** с орехами и фруктами от петербургской компании **«Линфас»**.

А на десерт — все, что угодно! Во-первых, потрясающая концертная программа: выступления молодежных танцевальных коллективов, певцов, зажигательные конкурсы для детей и взрослых, разнообразные аукционы, а во-вторых — множество сладостей от лучших кондитерских компаний города.

По словам директора ДК «Володарский» и одновременно режиссера праздника **Евгения Щемеля**, их творческий коллектив участвует в фестивале «Вкусноград» в первый раз. «Мы устроили замечательную интерактивную программу с конкурсами и аукционами — равнодушным ни остался никто. Надо сказать, что на этой площадке едва ли не впервые проходит такой мощный праздник», — подчеркнул Щемель.

Ну а для детей, которых на праздник пришло чуть ли не в разы больше, чем взрослых, производители и организаторы фестиваля приготовили множество сладостей, ведь на «Вкуснограде» были сразу три кондитерские фабрики: **«Любимый Край»**, **«Лакомка»** и **«Нева»**.

«Мы хотим нести радость детям и взрослым! А наши легкие сладости всегда и всем будут

приятны!» — пояснил **менеджер по маркетингу кондитерской фабрики «Нева» Алексей Константинов**.

А вот кондитерская фабрика **«Лакомка»** представила в этот раз свое собственное ноу-хау: нанесение рисунка на шоколадную и сахарную глазурь.

«Мы участвуем в фестивале «Вкусноград» уже в третий раз. И для нас, и для наших покупателей это всегда праздник. А сегодня мы еще предлагаем попробовать и приобрести нашу новинку. Мы очень довольны тем, что можем рассказать людям о нашей продукции и презентовать ее в лучшем виде», — заметил **исполнительный директор фабрики «Лакомка» Константин Рухадзе**.

Оригинальный подарок всем собравшимся приготовила компания **«Орими Трэйд»**: огромный надувной чайник, который стал любимой детской забавой на протяжении всего фестиваля.

## БЛАГОДАРНОСТЬ ЗА ЧИСТОТУ

Кстати, одной из самых занятных новинок на прошедшем «Вкуснограде» стал говорящий мусорный бак от Автопарка № 1 «Спецтранс»: всем, кто бросал в него мусор, он говорил «спасибо!». То ли благодаря такому чуду техники, то ли сознательности наших граждан, но центральная площадь Южно-Приморского парка после завершения праздника была на удивление чистой.

«Мы очень хотим, чтобы люди не просто бросали мусор в эти баки, но и получали благодарность за это! Если такие баки приживутся в Красносельском районе, мы обязательно будем продвигать новинку во всем городе», — заверил нас **исполнительный директор ассоциации «Чистый город» Михаил Гурьев**.

**Карина БЕЛОУСОВА**

## Участники VII Санкт-Петербургского фестиваля продуктов питания «ВКУСНОГРАД»:

- ООО «Молочный завод «Пискаревский»»,
- ЗАО «Кондитерское объединение «Любимый Край»»,
- ООО «Равиоли»,
- ПО «Лужский консервный завод»,
- ЗАО «Кондитерская фабрика «Нева»»,
- ООО «Орими Трэйд»»,
- ООО «Реванш-95»»,
- ЗАО «Кондитерская фабрика «Лакомка»»,
- ЗАО «Балтийский Берег»»,
- ЗАО «Петроспирт»»,
- ООО «Мясокомбинат «Санкт-Петербург»»,
- ООО «Фабрика домашних солений»»,
- ООО «Асто»»,
- ЗАО «Линфас»»,
- ООО «Влад».



Кондитерская фабрика «Лакомка» приготовила немало сюрпризов...



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. Предлаторская, д. 3, т. (812) 495-64-20,  
www.lactis.ru

Изготовитель  
**Лактис**

БАЛТИЙСКИЙ  
БЕРЕГ

Паштет лососевый

Сельдь  
филе-кусочки

Анчоус

Икра мойвы

Для тех, кто любит рыбу!

## МЯСОПРОДУКТЫ

### ВСЕ ЛУЧШЕЕ – ДЕТЯМ!

Разработка новой продуктовой линейки стала ответом на желание потребителей иметь качественные и вкусные продукты питания любимой торговой марки, предназначенные специально для детей. Как известно, малышам надо кормить не так, как взрослых, а намного лучше. Однако в жизни не всегда это получается. Особенно когда по утрам надо собирать ребенка в школу или детский сад, то времени на то, чтобы приготовить полноценный и вкусный завтрак, не хватает. И тут на помощь заботливым родителям придут сосиски, выпущенные на Великолукском мясокомбинате.

Как рассказала заместитель генерального директора по маркетингу ОАО «Великолукский мясокомбинат» Юлия Кувшинова, на предприятии, расположенном в Псковской области, к качеству выпускаемой продукции относятся особенно требовательно, ведь основным залогом выпуска «здоровых» продуктов питания являются высококачественное сырье и соблюдение всех технологических требований. Великолукский мясокомбинат – предприятие полного цикла. Мясо на завод поступает из собственных фермерских хозяйств, расположенных в Псковской области. Вода доставляется из артезианской скважины глубиной 250 метров. Строгое соблюдение рецептур и современное оборудование обеспечивают постоянный и высокий уровень качества продукции в соответствии с требованиями ГОСТа. При этом контроль качества выпускаемой продукции осуществляется на всех этапах производства – начиная от поступления сырья и заканчивая готовой продукцией, поступающей в фирменные магазины предприятия. Сегодня фирменная сеть предприятия, охватывающая всю Россию, насчитывает уже более 500 магазинов, только в Петербурге их – свыше 150.

### ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ СЫРЬЕ

Продукция ОАО «Великолукский мясокомбинат», входящего в десятку крупнейших мясоперерабатывающих предприятий России, насчитывает более 200 наименований, но особой популярностью у потребителей пользуются сосиски и сардельки. Эксперты объясняют это тем, что они выпускаются в соответствии

# Едим по ГОСТУ, выбираем по вкусу!

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ  
МЯСОКОМБИНАТ

ОАО «ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ» продолжает развивать продуктовый портфель и планирует в ближайшее время вывести на рынок сосиски, предназначенные для детского питания.

### ВНИМАНИЕ, КОНКУРС!

ОАО «ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ» и редакция газеты «Петербургское качество» объявляют среди читателей конкурс на лучший рецепт блюда из сосисок. Победители получат очень ВКУСНЫЕ ПРИЗЫ к новогоднему столу! Ждем ваши рецепты до 15 декабря 2010 г. по адресу: 190103, СПб, Рижский пр., д. 26, газета «Петербургское качество». Не забудьте оставить свои контакты!

с требованиями государственных стандартов и только из охлажденного мяса, а весь ассортимент, на выбор покупателя, имеет как натуральную «съедобную» оболочку, так и искусственную для обеспечения более длительных сроков хранения. К тому же недавно, следуя новым тенденциям рынка, сосиски поменяли свой внешний вид и стали более тонкими и аппетитными. Все технологические этапы производства – от измельчения фарша, процесса набивки до охлаждения и упаковки – позволяют добиться нежной структуры, приятной консистенции, сбалансированного вкуса и красивого товарного вида.

Так, например, сосиски «Сливочные» (в/с) благодаря удачному сочетанию входящих в их состав мясных ингредиентов – очень сочные и нежные, а добавление настоящих сливок придает им незабываемый аппетитный аромат в горячем виде. Само название сосисок «Молочные» (1с), говорит о присутствии в них коровьего молока, обладающего приятным сладковатым привкусом, но в них еще есть и куриные яйца, что позволяет сделать нежную консистенцию и придать высокие вкусовые качества, подчеркнутые добавлением мускатного ореха. В сардельках «Свиных» маленьким гурманам наверняка придется по душе приятный вкус нежирной свинины, оттененный

легким ароматом свежего чеснока и молотого душистого перца. Вся эта продукция неоднократно проходила экспертизу во Всероссийском научно-исследовательском институте мясной промышленности и может быть рекомендована для детского питания.

Однако на предприятии решили не останавливаться на достигнутом, и в ближайшее время здесь приступят к выпуску сосисок под специальным детским брендом. В перспективе эта продукция займет достойное место при приготовлении завтраков и обедов в школах, детских садах, а также дома. По словам Юлии Кувшиновой, для родителей важно, чтобы ребенок получал безопасную, качественную и вкусную продукцию. Всем этим требованиям как раз и отвечают сосиски и сардельки, выработанные на Великолукском мясокомбинате.

### ЗАВТРАКАЕМ ИГРАЮЧИ

Кстати, из сосисок можно приготовить и довольно интересные блюда. Достаточно только немного фантазии – и обычный завтрак может превратиться в увлекательную игру.



### «ВЕСЕЛЫЕ ОСЬМИНОЖКИ»

«Молочные» сосиски – 3 шт., спагетти, макаронные изделия, перец горошком.

Очистите сосиски, сделайте 2 крестообразных надреза, воткните в сосиску несколько спагетти и отварите в подсоленной воде. Из перца сделайте глазки, а из макарон – ротик. Дети будут в восторге!

### «ПУГОВКИ»

Слоеное тесто – 250 г (один лист), сосиски «Молочные» – 5 штук

Раскатайте и нарежьте слоеное тесто полосками шириной 8 см. Каждую сосиску заверните в полоску теста и защипните концы. Полученные полоски нарежьте, как колбасу, кружочками. Выпекайте в духовке 7 минут при температуре 180–200 градусов.

Светлана СМЕРНОВА

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ



Согласитесь, иногда нам хочется разнообразить свое питание, заменить ставшие традиционными блюда чем-нибудь новеньким и вкусным. Лично я уже давно на завтрак покупаю питьевой йогурт «БОЛЬШАЯ КРУЖКА». О своем здоровье я предпочитаю заботиться с самого утра. Живая йогуртная закваска благоприятно воздействует на процесс пищеварения, а витамины и полезные микроэлементы придают мне сил и энергии.



## Йогурт «Сливки и злаки» утолит жажду новизны

В йогуртах «Большая Кружка» содержатся витамин А, который нужен для того, чтобы как можно реже посещать окулиста, и витамины группы В, которые помогут сэкономить на успокоительных таблетках, приструнив ваши расшалившиеся нервы, и витамин С – главный враг простуд и гриппа, и витамин Е, который спасет от ранних морщин и проблем с сердцем. Помимо витаминов йогурты содержат кальций, калий, цинк, фосфор и магний. Кальций и фтор нужны для костей, зубов и мышц, калий поддерживает оптимальное кровяное давление и способствует передаче нервных импульсов, а магний улучшает состояние кожи, устраняет ломкость ногтей и делает волосы густыми и шелковистыми.

Хорошо, что в йогурты «Большая Кружка» добавлены фрукты и злаки, благодаря им традиционный вкус йогурта не надоедает, а наоборот, приобретает новые оттенки.

Мне кажется, я перепробовала все вкусы продукции «Большая Кружка». Йогурт «Земляника со злаками» напоминает мне о

лете, йогурт «Яблоко со злаками» – содержит антиоксиданты и повышает настроение, а йогурт «Чернослив со злаками» – не только вкусный, но и один из самых полезных для пищеварения.

Питьевой йогурт «Большая Кружка» у меня всегда с собой – дома, на работе, в машине, в спортзале (чтобы утолить жажду после тренировки), потому что у него удобная небольшая упаковка с плотно закрывающейся крышечкой.

А вчера я купила в магазине новый йогурт «Большая Кружка» со вкусом «Сливки и злаки» – звучит заманчиво. С удовольствием попробовала – и вкус превзошел мои ожидания: нежный сливочный, как будто кремовый, и его дополняет небольшое количество злаков. Пожалуй, этот вкус будет моим любимым!

Теперь я буду внимательно следить за ассортиментом продукции «Большая Кружка» и постараюсь не пропустить другие новинки. Ведь я хочу, чтобы мои завтраки, обеды и ужины были разнообразными.

Римма ВИКУЛИНА

## ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



# ДЕЛИКАТЕСНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

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

Натуральные соки и нектары "Дар"

подари себе праздник вкуса и ярких красок

Получение сертификата

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

### СЛОВО – ПРОИЗВОДИТЕЛЮ



Каждый день и в каждую минуту

Несмотря на то что в России отменили сертификаты соответствия на продовольственное сырье и продукты питания, производители, заботящиеся о своем имидже, не снижают планку по контролю над выпуском безопасной и вкусной продукции. Одним из таких предприятий является мясокомбинат «Санкт-Петербург». О системе управления качеством на производстве корреспондент «ПК» попросила рассказать инженера по стандартизации, качеству и безопасности продукции Наталью ПАВЛОВУ.

## Широкий ассортимент – в кризис главный аргумент

— Как вы контролируете качество выпускаемой продукции?

— На предприятии существует отдел качества и стандартизации, где работают восемь человек. Это специалисты-технологи, контролирующие все поступающее на предприятие сырье, специи, дополнительные компоненты. На каждом этапе производства строго отслеживается правильность выполнения операций.

Наши технологи стараются идти в ногу со временем, постоянно повышают свой профессиональный уровень, выезжают на различные тематические семинары. На предприятии разработана собственная программа производственного контроля. В настоящее время совместно со специалистами ФГУ «Тест—С.—Петербург» разработан план по строительству и обустройству собственной лаборатории.

Вся выпускаемая мясокомбинатом продукция проходит дополнительный контроль в аккредитованных лабораториях города – ФГУ «Тест—С.—Петербург», в филиале ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области в Ломоносовском районе». К тому же качество и культуру производства постоянно контролируют независимые аудиторские компании из Москвы, а также менеджеры по качеству сетевых магазинов «Лента», «Ашан», «Тандер».

— Какие еще функции выполняет отдел качества и стандартизации?

— Инженер по стандартизации разрабатывает рецептуры на новые виды продукции, технические условия, технологические инструкции, которые утверждаются Роспотребнадзором. Мы



стареемся как можно чаще обновлять ассортимент. Только за последние полгода разработано и запущено в производство 20 новых наименований вареных колбасных изделий, 16 наименований мясных и мясорастительных консервов, сыровяленые деликатесы.

А в ближайшее время при помощи Российской академии сельскохозяйственных наук и НИИ мясной промышленности им. В. М. Горбатова мы планируем запустить в производство новый вид готовых обеденных консервированных блюд.

Секреты производства узнавала Ксения КИРИЛЛОВА

## НАУКА ПОБЕЖДАТЬ

## НОВОСЕЛЬЕ В РУССКО-ВЫСОЦКОМ

Сегодня многие предприятия еще не оправались от последствий экономического кризиса и едва сводят концы с концами, а ООО «Консервпром» недавно открыл новый завод по выпуску мясных консервов.

Как же удалось этого добиться? «Залог успеха — качественная продукция, — уверен коммерческий директор ООО «Консервпром» Сергей Копылов. — Наша компания успешно работает на рынке с 1996 года, и за это время мы успели завоевать доверие покупателей, поэтому в кризис они про нас не забыли.

Мясные консервы «Консервпрома» продаются практически во всех торговых сетях Петербурга («Пятерочка», «Дикси», «Карусель», «Перекресток», «Нетто», «Квартал» и т. д.), а также во многих регионах России. Тушенку ООО «Консервпром» можно встретить в магазинах Урала и Поволжья, Мурманска и Архангельска, Сахалина и Камчатки.

При этом консервы не просто продаются, а продаются очень хорошо! «До кризиса мы часто даже не успевали удовлетворять спрос наших покупателей, — говорит Сергей Копылов. — Поэтому создание собственного нового производства стало для руководства компании главной задачей».

Новое предприятие было создано практически с нуля, что позволило сконструировать производство, идеально подходящее для выпуска мясных консервов и соответствующее всем европейским стандартам. «Было приобретено здание, можно сказать одни стены, в поселке Русско-Высоцкое (неподалеку от известной птицефабрики), — рассказывает Сергей Копылов, — спроектированы цеха и комнаты специальных и технических служб, помещения для отдыха персонала, сделана современная отделка помещений, закуплено и установлено новое, современное импортное оборудование».

## НОВЫЕ ОБОРУДОВАНИЕ — ВКУСНАЯ ТУШЕНКА

Казалось бы, зачем увеличивать объемы, если на дворе кризис, продажи у всех упали, а потребление снизилось?

Однако на предприятии считают, что обновление мощностей позволило ООО «Консервпром» не только увеличить объем производства, но и повысить качество выпускаемой продукции. Дело в том, что степень автоматизации нового оборудования гораздо выше, чем у старого, и это значительно уменьшает влияние «человеческого фактора». Проще говоря, машина ошибается реже, чем человек.

Кроме того, автоматизация производства позволила уменьшить издержки, а значит, и снизить отпускные цены на ряд позиций.

«Наше предприятие, — рассказывает коммерческий директор, — в 2009 году получило право маркировать нашу основную позицию «Говядина тушеная» знаком победителя конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга».

Этот конкурс проводит авторитетная Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» совместно с СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» уже несколько лет подряд. Конкурс состоит из трех этапов: общественного осмотра (на фестивале «Вкусноград»), лабораторных исследований по физико-химическим показателям и профессиональной дегустации, в которой принимают участие ведущие эксперты города в сфере пищевой продукции.

В этом году «Консервпром» выдвинул на конкурс другой товар — мясо кур в собственном соку. Именно эта продукция сегодня является лидером продаж в сети гипермаркетов «Карусель» и супермаркетов «Перекресток».

Результаты конкурса 2010 г. показали, что мнения потребителей, отдающих предпочтение продукции «Консервпрома», и специалистов, проводивших конкурсный отбор, совпадают. Мясо кур в собственном

# Новый завод — новые гарантии качества



Хорошо знакомый петербуржцам производитель мясных консервов ООО «КОНСЕРВПРОМ» открыл новый завод. Это позволило не только в три раза увеличить объем производства, но и повысить гарантию качества выпускаемой продукции.



Дружная команда ООО «Консервпром» на фестивале «Вкусноград-2010»

соку успешно прошло физико-химические испытания в лаборатории «ПЕТЭКС» СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», в т. ч. и на содержание генетически модифицированных организмов, получило дегустационную оценку 4,62 (по пятибалльной шкале) и заслуженно стало победителем конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга».

Торжественное награждение победителей конкурса состоялось 26 августа на выставке «Агрорусь» в Ленэкспо.

«На ежегодно проводимых фестивалях продуктов питания «Вкусноград», где каждый может лично продегустировать практически всю нашу продукцию, всегда приятно слышать, что наши мясные консервы лучшие в городе», — с гордостью говорит Сергей Копылов.

## СЫРЬЕ ПОД КОНТРОЛЕМ

Интересно, в чем же секрет успеха «Консервпрома»? Может, в какой-то особой рецептуре или «волшебных» добавках?

«Особых секретов никаких нет, — продолжает Сергей Копылов, — просто есть сложившийся за несколько лет коллектив завода, где каждый на своем месте ответственно относится к тому, что делает. А новые условия для работы, созданные на новом производстве, просто позволяют делать свою работу лучше. А еще один секрет — это, конечно же, само мясо, из которого мы и делаем тушенку».

Хорошие мясные консервы можно сделать только из хорошего мяса. По словам Сергея Копылова, качественное сырье для производства консервов сейчас найти не так-то просто, но «Консервпрому» это удается.

Каждая поступившая на завод партия курятины, говядины, свинины и любого другого сырья, даже соли, проходит строгий контроль. На заводе работает собственная испытательная лаборатория, которая тестирует мясо по множеству показателей и следит, чтобы в производство шло только качественное сырье. Если какая-то партия мяса лабораторный контроль не проходит, ее тут же отправляют назад, а при повторяющихся случаях поставок недоброкачественного сырья отношения с таким поставщиком обычно разрываются.

Кроме того, большая часть продукции ООО «Консервпром» изготавливается не из замороженного, а из охлажденного мяса, что позволяет продукту сохранить больше полезных свойств и, разумеется, делает его более вкусным.

«Ну, а если говорить о добавках, — продолжает мой собеседник, — то мы их не ис-

пользуем, так как в основном продукция завода изготавливается по ГОСТу, которым они не предусмотрены.

В качестве подтверждения своих слов приведу простой пример: наверняка, многие слышали о том, что сотрудники колбасного завода не едят колбасу, которую производят, а те, кто работает на рыбоконсервных комбинатах, никогда не покупают продукцию своего завода. Так вот сотрудники, да и их семьи, и все мы с удовольствием употребляем наши консервы. Я лично беру с собой на дачу, а генеральный директор — на рыбалку. Потому что каждый рабочий своими глазами видит, что на нашем заводе выпускаются по-настоящему качественные и вкусные мясные консервы, соответствующие всем государственным нормативам».

## ГЛАВНОЕ — ЭТО СТЕРИЛЬНОСТЬ

Все знают, насколько важна стерильность при производстве пищевых продуктов. Особенно, если дело касается мясopодуктов. Стоит хотя бы чуть нарушить санитарные нормы, как в мясе начнут размножаться бактерии и продукт будет испорчен.

Но покупатели продукции ООО «Консервпром» неприятных сюрпризов опасаться нечего — на производстве стерильность доведена до абсолюта. В цехе кажется, что ты в хирургической операционной, только лекарствами не пахнет. Кругом кафель, резиновые шумопоглощающие полы, от оборудования, изготовленного из нержавеющей стали, по стенам разбегаются солнечные зайчики. Современная система вентиляции обеспечивает свежий прохладный воздух. Все сотрудники в бело-голубых одеждах, мерно работают механизмы конвейера, чуть постукивают банки, медленно ползущие по нему. Вокруг все напоминает репортажи новостей «про них — зарубежных». «Обеспечение наибольшей стерильности в мясном цеху было одной из основных задач при проектировании производства, — поясняет Сергей Копылов, — по-

этому все, что не связано с мясным цехом (комнаты отдыха, столовая, помещения администрации, технические службы), выведено на другой этаж с отдельным входом и выходом».

## ВЫБОР ЗА ПОТРЕБИТЕЛЕМ!

Задаю своему собеседнику традиционный вопрос нашего издания: «Что вы посоветуете нашим читателям при выборе мясных консервов, как им избежать разочарований от покупки некачественного товара?»

«Во-первых, доверять только известным производителям, преимущественно местным, так как потребителю в этом случае будет проще предъявить претензию в случае недовольства продуктом, — говорит Сергей Копылов. — Во-вторых, избегать делать покупки на уличных развалах, в переходах, на платформах и в других подобных местах. В-третьих, не верить всяческим мифам. Например, о том, что в стеклянной банке тушенка лучше и что хорошая тушенка в банке не «булькает». Дело в том, что специальными добавками создается впечатление «кусковатости» мяса в стеклянной банке, а на поверку содержимое подчас расплывается на сковородке. А не «булькать» может и желе при полном отсутствии мяса. В-четвертых, поменьше экспериментируйте с едой, потому что вы экспериментируете на своем желудке, то есть на своем здоровье. Выберите то, что вам понравилось, и покупайте это в дальнейшем, помните английскую поговорку: мы едим то, что мы едим».

Ну и главный совет: читайте газету «Петербургское качество», в ней плохого не посоветуют.

На экскурсии по заводу побывала Любовь Ямкова

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В процессе закупки были составлены акты, в которых зафиксированы наименования образцов и их производителей, масса, места их закупки, температура хранения и цена за единицу.

МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН

Проведенные лабораторные исследования показали, что далеко не все исследованные образцы могут называться маслом сливочным.

Например, не прошел испытания образец сладко-сливочного масла ЗАО «Поддорский маслозавод» (Новгородская обл., дата изготовления – 3 августа 2010 г.). Его приобрели в универсаме «Квартал» на улице Маршала Говорова, 10. И хотя на упаковке этого масла было указано, что это продукт высшего сорта, результаты испытаний показали, что производитель явно вводит покупателя в заблуждение: в нем вместо положенного по ГОСТу 100-процентного молочного жира содержалась смесь растительных жиров, а содержание молочного жира не превышало 12%. К тому же масло имело нечистый, салитый, резко выраженный кормовой запах с признаками растительной горечи. Не соответствовал этот образец и требованию ГОСТа по кислотности жировой фазы и по титруемой кислотности плазмы масла.

Озадачил специалистов лаборатории образец сладко-сливочного масла от ООО «Ивмолокопродукт» (г. Иваново, изготовлен 16 августа 2010 г.), который был приобретен в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, 30. В этом продукте вместо натурального молочного жира также была обнаружена смесь растительных жиров. Как следует из протокола лабораторных испытаний, молочный жир в нем содержится только в «следовых количествах», и его содержание не превы-

# Картина маслом!

40% сливочного масла на рынке Санкт-Петербурга – фальсификат! Испытания по заданию Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» провела аккредитованная испытательная лаборатория ФГУ «Тест-С.-Петербург».

шало всего... 2%. Хотя этот образец гордо именовался сладко-сливочным маслом, даже вкусом и запахом он мало напоминал этот продукт.

Однако, как оказалось, это еще не предел – и сегодня на наших прилавках можно купить даже масло, в котором вообще не содержится молочные жиры. Когда в лабораториях «ТЕСТ-С.-Петербург» протестировали масло, произведенное компанией «Трактор Алтай», (г. Москва, дата изготовления – 9 августа 2010 г.) и купленное в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, 30, то полученные результаты, мягко говоря, шокировали. Проверка показала, что в нем молочного жира вообще не обнаружено, вместо этого производитель закатал в фольгу смесь растительных жиров непонятного происхождения. Естественно, что такой продукт, заявленный как масло высшего сорта, не имел ни характерного сливочного вкуса, ни запаха.

Не дотянул до ГОСТа образец сладко-сливочного несоленого масла, изготовленного на ЗАО «Озерский молочный комбинат» (Московская область, дата изготовления – 2 августа 2010 г.), купленный в универсаме «Дикси» на Краснопутильской ул., 12. Лабораторные испытания показали, что в закупленном образце имелись нарушения по таким физико-химическим показателям, как массовая доля влаги и массовая

доля жира. В первом случае она была явно завышена, а во втором – занижена.

НЕПОБЕДИМЫЙ ФАЛЬСИФИКАТ

Комментируя полученные результаты лабораторных исследований, руководитель сектора по определению физико-химических показателей ФГУ «Тест-С.-Петербург» Екатерина Поликтова рассказала, что результаты проведенной экспертизы говорят об одном: в питерских магазинах продается много фальсифицированного масла. «Масло – продукт дорогой, и в то же время популярный у петербуржцев, а потому многие недобросовестные фирмы стремятся на этом заработать», – говорит она.

У специалистов ФГУ «Тест-С.-Петербург» есть претензии и к информации для потребителей, которая должна наноситься на пачки с маслом. По словам Екатерины Поликтовой, чаще всего фасовщики (они же изготовители) указывают на упаковках только дату изготовления. В то же время в Федеральном законе № 88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» и ГОСТах на масло прописано, что должна указываться и дата упаковывания продукта. Кроме того, в некоторых исследуемых образцах были неверно указаны сроки годности и условия хранения. А два производителя



– ООО «Сыродел» и ЗАО «Росэксспропром» вообще указали на этикетках, что также является грубым нарушением, ГОСТ 37-91, который уже давно отменен.

В целом из одиннадцати закупленных для тестирования образцов восемь не прошли испытания именно из-за неправильно оформленной этикетки.

Результаты экспертизы сливочного масла в ближайшем будущем будут направлены в Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования. О результатах проверок федерального надзорного органа мы сообщим в следующих выпусках «ПК».

Светлана СМЕРНОВА

СПБ ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФГУ «Тест-С.-Петербург» и лично его директора Владимира Окрепилова

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА СЛИВОЧНОГО



Наименование изделия	Масло КРЕСТЬЯНСКОЕ сладко-сливочное несоленое в/с 72,5%	Масло КРЕСТЬЯНСКОЕ сладко-сливочное несоленое в/с 72,5%	Масло ТРАДИЦИОННОЕ сладко-сливочное несоленое в/с 82,5% «Простоквашино»	Масло ТРАДИЦИОННОЕ сладко-сливочное несоленое в/с 82,5% «Моюла»	Масло КРЕСТЬЯНСКОЕ сладко-сливочное несоленое в/с 72,5%	Масло ВОЛОГОДСКОЕ сладко-сливочное несоленое в/с 82,5%	Масло сладко-сливочное несоленое 82,5%	Масло КРЕСТЬЯНСКОЕ сладко-сливочное несоленое в/с 72,5%	Масло сладко-сливочное 82,5%	Масло КРЕСТЬЯНСКОЕ сладко-сливочное несоленое в/с 72,5%
Производитель	ОАО «Бологовский молочный завод», г. Бологое	ОАО «Гатчинский молочный завод», г. Гатчина	ОАО «Компания «Юнимилк», г. Самара	ЗАО «Великолукский молочный комбинат», г. Великие Луки	ООО «Сыродел», Смоленская обл.	ЗАО «РП», СПб	ЗАО «Озерский молочный комбинат», Московская обл.	ЗАО «Поддорский маслозавод», Новгородская обл.	ООО «Ивмолокопродукт», г. Иваново	ООО «Трактор-Алтай», г. Москва
Дата изготовления	10.08.2010	11.08.2010	01.08.2010	05.08.2010	01.08.2010	25.06.2010	02.08.2010	03.08.2010	16.08.2010	09.08.2010
Масса, г	200	200	180	200	185	185	200	180	200	185
Цена, руб.	53-00	54-40	49-90	60-50	45-90	44-90	42-90	35-90	34-90	24-90
Место закупки	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	«Питерское», ул. Марш. Казакова, 1	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	«Питерское», ул. Марш. Казакова, 1	«Агроторг», Ленинский пр., 98	«Полушка», Автовская ул., 15	«Дикси», Краснопутиловская ул., 12	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30
Нормативный документ	ГОСТ Р 5269-2008	ГОСТ Р 5269-2008	ГОСТ Р 5269-2008	ГОСТ Р 5269-2008	ГОСТ 37-91	ГОСТ 37-91	ГОСТ Р 52969-2008	ГОСТ Р 52969-2008	ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ Р 52969-2008
Маркировка (№88-ФЗ, ГОСТ Р 51074-2003, ГОСТ Р 52969-2008)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (указан ГОСТ 37-91, который отменен)	Не соответствует (указан ГОСТ 37-91, который отменен)	Не соответствует (не указан сорт)	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Органолептические показатели по НД	Вкус и запах: выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; недостаточно выраженные сливочный и/или привкус пастеризации. Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе блестящая или слабо-блестящая, или слегка матовая. Цвет: от светло-желтого, однородный по всей массе.									
Вкус и запах фактически	Недостаточно выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	Недостаточно выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	Недостаточно выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	Запах нечистый, салитый, резко выраженный кормовой, с признаками окислительной порчи	Вкус и запах невыраженные, не характерные для сливочного масла, вкус - сладковатый	Вкус и запах невыраженные, не характерные для сливочного масла, вкус - сладковатый
Цвет фактически	Светло-желтый, однородный по всей массе	Светло-желтый, однородный по всей массе	Светло-желтый, однородный по всей массе	Светло-желтый, однородный по всей массе	Светло-желтый, однородный по всей массе	Желтый, однородный, равномерный	Светло-желтый, однородный по всей массе	Светло-желтый, однородный по всей массе	Светло-желтый, однородный по всей массе	Светло-желтый, однородный по всей массе
Консистенция фактически	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе слабо-блестящая	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе слабо-блестящая	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе слабо-блестящая	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе слабо-блестящая, сухая на вид	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе слабо-блестящая	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе слабо-блестящая	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе слабо-блестящая	Недостаточно плотная и пластичная, неоднородная, на срезе блестящая, с наличием единичных пустот.	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе матовая
Массовая доля жира, по НД, %	не менее 72,5	не менее 72,5	не менее 82,5	не менее 82,5	не менее 72,5	не менее 82,5	не менее 82,5	72,5	80-85	не менее 72,5
Массовая доля общего жира, фактически, %	74,1±1,0	73,9±1,0	82,0±1,0	82,8±1,0	72,5±1,0	81,1±1,0	71,6±1,0	71,8±1,0	81,1±1,0	71,5±1,0
Масс. доля влаги по НД, %	не более 25,0	не более 25,0	не более 16,0	не более 16,0	14-46	14-46	не более 16,0	не более 25,0	14-18,5	не более 25,0
Масс. доля влаги, %, фактич.	22,9±0,3	24,5±0,3	15,8±0,3	15,7±0,3	25,5±0,3	16,8±0,3	26,4±0,3	24,2±0,3	17,1±0,3	25,0±0,3
Кислотность жировой фазы, °К (норма: не>4,0)	1,7±0,1	1,1±0,1	1,8±0,2	1,1±0,1	1,4±0,1	1,6±0,1	1,2±0,1	14,4±0,1	0,3±0,1	1,3±0,1
Титруемая кислотность плазмы масла, град. Т (норма: не более 30,0)	16,7±0,5	10,8±0,5	17,7±0,5	16,7±0,5	17,2±0,5	16,7±0,5	11,9±0,5	28,5±0,5	18,7±0,5	17,7±0,5
Идентификация жир. основы, по НД	Жировая фаза в масле должна содержать только молочный жир коровьего молока									
Идентификация жировой основы фактически	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров и молочного жира. Содержание молочного жира в жировой фазе составляет 12%	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров и молочный жир в следовых количествах (около 2%)	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров. Молочный жир не обнаружен.
Соответствие показателям качества (ГОСТ)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

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!

# Как отстаивать свои права перед продавцом?

## ПЕРВЫЙ ШАГ – СОСТАВИТЬ ПРЕТЕНЗИЮ

Первое, что вам надо сделать, – необходимо написать претензию (письменное обращение к контрагенту в связи с ненадлежащим исполнением или неисполнением обязательств), содержащую в себе одно из тех требований, какие предусмотрены законом. При этом необходимо помнить, что основное требование может быть заявлено одно и лишь к одному из контрагентов: либо продавцу, либо изготовителю, либо импортеру, либо исполнителю, либо уполномоченным организации или предпринимателю.

То, с чего необходимо начать, – это еще раз перепроверить: кем именно вам был продан товар (оказана услуга или выполнена работа). Если у вас сохранился товарный или кассовый чек, то в его реквизитах в обязательном порядке должны быть указаны сведения о контрагенте, его ИНН, ОГРН, организационно-правовой форме.

Претензия должна быть составлена в двух экземплярах, один из которых передается продавцу (изготовителю, исполнителю), а на втором продавец (изготовитель, исполнитель) делает отметку о ее получении.

Под продавцом (исполнителем, изготовителем) понимается индивидуальный предприниматель или юридическое лицо, продавшее товар (выполнившее работу, оказавшее услугу), а не конкретный работник, осуществлявший взаимодействие с вами. Поэтому претензия может быть передана любому лицу, представляющему контрагента. Таким представителем является любой работник. Претензию можно передать лично не только по конкретному адресу приобретения товара (работы, услуги), но и в любом месте осуществления деятельности вашего контрагента.

Отдельные продавцы (исполнители), бывает, меняют место своей дислокации, в связи с чем, обратившись по адресу, где вы приобрели товар, вы можете обнаружить другую вывеску. Не стоит отчаиваться. Сведения о зарегистрированных индивидуальных предпринимателях и юридических лицах вам обязаны предоставить в регистрирующем органе, которым является соответствующая Инспекция Федеральной налоговой службы.

Сохранившиеся кассовые и товарные чеки в таком случае окажутся хорошим подспорьем. В случае, если продавец являлся предпринимателем, но к моменту предъявления претензии прекратил осуществление предпринимательской деятельности, это не означает, что к нему нельзя предъявить претензию.

Иная ситуация с юридическими лицами. Если юридическое лицо ликвидировано или фактически прекратило свою деятельность и у него отсутствует правопреемник, то необходимо в каждом конкретном случае или выбрать другого контрагента, к которому в соответствии с законом потребитель может предъявить требование, или обратиться в общественное объединение потребителей, где вам дадут совет, как поступить в такой ситуации.

## КАК ПРАВИЛЬНО ПОДАТЬ ПРЕТЕНЗИЮ

Если по каким-либо причинам продавец (изготовитель, исполнитель) отказывается принимать претензию либо ставить свою подпись на вашей копии, отправьте претензию заказным письмом с уведомлением о вручении. Также возможно в присутствии двух очевидцев, которыми могут быть и ваши родственники или знакомые, оставить претензию любому работнику продавца (изготовителя, исполнителя). Тогда на втором экземпляре необходимо сделать запись о том, что претензия вручена тогда-то в присутствии очевидцев с их подписями и указанием их адресов и паспортных данных. При этом надо учитывать, что

**С чего начать, если купленный вами товар оказался неисправным, сданная в химчистку вещь была испорчена либо ремонт квартиры затянулся? Воспользуйтесь своими правами в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей», – считает Петр ШЕЛИЦ, председатель Союза потребителей РФ. Сегодня он поможет читателям «ПК» научиться урегулировать спор с продавцом самостоятельно в досудебном порядке.**



эти очевидцы могут быть впоследствии вызваны в суд в качестве свидетелей для подтверждения факта передачи (вручения) претензии.

Получив претензию, продавец (исполнитель) должен принять решение о порядке рассмотрения вашего требования. Так, например, приняв решение о проведении проверки качества, он должен известить вас о времени и месте ее проведения. Если наличие недостатка не оспаривается, но в результате проверки качества продавец (исполнитель) посчитал, что причиной возникновения недостатков являются ваши виновные действия (например, нарушение правил хранения или эксплуатации) или бездействие (например, невыполнение требований о техническом обслуживании), то продавец обязан провести экспертизу. Потребитель вправе принимать участие как в проверке качества, так и при производстве экспертизы. Во избежание недоразумений рекомендуем вам изначально высказать в тексте претензии такое свое намерение с просьбой проинформировать вас о месте и времени проведения проверки качества (если она не осуществляется в момент передачи вами некачественного товара) или экспертизы, с указанием лиц, которые будут их проводить.

Обратите внимание на то, что продавец не обязан вам письменно отвечать. В силу четких указаний закона он должен в установленный срок или удовлетворить ваше требование, или отказать вам в этом. При этом под отказом понимаются как фактический отказ, так и любое бездействие контрагента. Это необходимо учитывать при написании конкретной претензии. Если ваше требование касается денежных выплат (возврата стоимости товара или выплаты неустойки или убытков), то рекомендуем вам указать в тексте претензии полные реквизиты вашего банковского счета, куда контрагент в случае согласия с вашими требованиями сможет перечислить денежные средства. Если требование касается вещи или предмета, то укажите наименование и местонахождение вещи.

Если ваше требование не удовлетворено, то еще раз оцените правомерность своих требований, возможно, посоветуйтесь с юристом общественного объединения потребителей и обратитесь в суд. Обратиться в суд вы можете как самостоятельно (при необходимости юристы общественных объединений окажут вам помощь в составлении иска), так и обратиться с просьбой к конкретному объединению потребителей о выступлении в защиту ваших прав и обращении в суд с иском от лица общественного объединения потребителей.

## ЕСЛИ КУПЛЕННЫЙ ВАМИ ТОВАР ОКАЗАЛСЯ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО КАЧЕСТВА...

Пункт 1 статьи 18 Закона «О защите прав потребителей» дает потребителю, которому продан товар ненадлежащего качества, право по своему выбору потребовать:

- замены на товар этой же марки (этих же модели и (или) артикула);
- замены на такой же товар другой марки (модели, артикула) с соответствующим перерасчетом покупной цены;
- соразмерного уменьшения покупной цены;
- незамедлительного безвозмездного устранения недостатков товара или возмещения расходов на их исправление потребителем или третьим лицом;

- отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за товар суммы. По требованию продавца и за его счет потребитель должен возвратить товар с недостатками.

В отношении технически сложного товара потребитель в случае обнаружения в нем недостатков вправе отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за такой товар суммы либо предъявить требование о его замене на товар этой же марки (модели, артикула) или на такой же товар другой марки (модели, артикула) с соответствующим перерасчетом покупной цены в течение пятнадцати дней со дня передачи потребителю такого товара. По истечении этого срока указанные требования подлежат удовлетворению в одном из следующих случаев:

- обнаружение существенного недостатка товара;
- нарушение установленных настоящим законом сроков устранения недостатков товара;

- невозможность использования товара в течение каждого года гарантийного срока в совокупности более чем тридцать дней вследствие неоднократного устранения его различных недостатков.

Перечень технически сложных товаров утверждается Правительством Российской Федерации. На данный момент действует Перечень технически сложных товаров, утвержденный постановлением Правительства РФ от 13 мая 1997 г. № 575, в который входят следующие товары:

- автотранспортные средства и номерные агрегаты к ним;
- мотоциклы, мотороллеры;
- снегоходы;
- катера, яхты, лодочные моторы;
- холодильники и морозильники;
- стиральные машины автоматические;
- персональные компьютеры с основными периферийными устройствами;
- тракторы сельскохозяйственные, мотоблоки, мотокультиваторы.

Обратите внимание, что потребитель вправе требовать замены или

## ОБРАЗЕЦ ПРЕТЕНЗИИ ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ НЕДОСТАТКА В ТОВАРЕ

### НАИМЕНОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ (ПРОДАВЦА)

г. Санкт-Петербург, ул. Маршала Говорова, д. 5/4  
РУКОВОДИТЕЛЮ

(укажите полное наименование продавца и его адрес)  
ОТ ИВАНОВА ИВАНА ИВАНОВИЧА,

проживающего по адресу: г. Санкт-Петербург,  
ул. Васи Алексеева, д. 44, кв. 18, тел. 565-00-00

(укажите свою фамилию, имя и отчество и адрес)

### ПРЕТЕНЗИЯ (ТРЕБОВАНИЕ)

15 января 2010 г. я приобрел в Вашем магазине телевизор марки \*\*\* стоимостью \*\*\* рублей. На телевизор был установлен гарантийный срок продолжительностью 12 месяцев.

После 10 дней работы в телевизоре обнаружена неисправность: пропадает изображение, вследствие чего я не могу пользоваться товаром.

В соответствии со ст. 18 Закона РФ «О защите прав потребителей» прошу устранить возникшую неисправность, обеспечив доставку некачественного товара за Ваш счет и в соответствии со ст. 20 Закона РФ «О защите прав потребителей» предоставить мне в трехдневный срок безвозмездно на время ремонта телевизор, обладающий такими же основными потребительскими свойствами, также обеспечив доставку за свой счет.

В случае, если будет принято решение о проведении проверки качества (экспертизы), прошу заблаговременно письменно проинформировать меня о месте и времени ее проведения для реализации мной права участвовать при проведении проверки или экспертизы товара.

### Или другое требование:

В соответствии со ст. 18 Закона РФ «О защите прав потребителей» прошу заменить телевизор ненадлежащего качества на телевизор этой же модели и (или) артикула или на телевизор другой марки (модели, артикула) с соответствующим перерасчетом покупной цены. В случае, если для замены товара Вам потребуется более семи дней, то в соответствии со ст. 21 Закона РФ «О защите прав потребителей» прошу предоставить мне в трехдневный срок безвозмездно на время ремонта телевизор, обладающий такими же основными потребительскими свойствами, обеспечив доставку за свой счет.

В случае, если будет принято решение о проведении проверки качества (дополнительной проверки качества, экспертизы), прошу заблаговременно письменно проинформировать меня о месте и времени ее проведения для реализации мной права участвовать при проведении проверки и (или) экспертизы товара.

### Или:

В соответствии со ст. 18 Закона РФ «О защите прав потребителей» я отказываюсь от исполнения договора купли-продажи и требую вернуть уплаченную за товар денежную сумму. Деньги перечислите на мой банковский счет № .... в ..... (укажите наименование банка) ... БИК, кор./счет № ... (выдайте наличными).

В случае, если будет принято решение о проведении проверки качества (экспертизы), прошу заблаговременно письменно проинформировать меня о месте и времени ее проведения для реализации мной права участвовать при проведении проверки или экспертизы товара.

### Или (если товар приобретался за счет займа или кредита банка)

В соответствии со ст. 18 Закона РФ «О защите прав потребителей» я отказываюсь от исполнения договора купли-продажи и требую вернуть полную стоимость товара ненадлежащего качества. Деньги перечислите на мой банковский счет № .... в ..... (укажите наименование банка) ... БИК, кор./счет № ... (выдайте наличными).

В случае, если будет принято решение о проведении проверки качества (экспертизы), прошу заблаговременно письменно проинформировать меня о месте и времени ее проведения для реализации мной права участвовать при проведении проверки или экспертизы товара.

Приложение: копия чека, копия гарантийного талона, копия технического паспорта, расчет убытков; документы, подтверждающие заключение договора займа/кредита (в случае приобретения товара за деньги, полученные в кредит у банка или иной организации)

Дата: \_\_\_\_\_ 2010 г. \_\_\_\_\_ подпись

возврата любого технически сложного товара, не входящего в данный перечень, в течение всего гарантийного срока при любом выявленном недостатке. Понятие «недостаток», «существенный недостаток» раскрыто в преамбуле Закона.

В своем заявлении во избежание формальных поводов у продавца затягивать решение вашего вопроса следует указать лишь одно из основных требований. При формулировании требований необходимо помнить о том, что ваш контрагент обязан удовлетворить их в установленный законом срок в случае обоснованного их предъявления.

## СРОК ЗАМЕНЫ ТОВАРА – 7 ДНЕЙ

Сроки, установленные законом, завязаны от конкретного требования. Так, например, в случае заявления требования о замене товара срок, отведенный вашим контрагентом, составляет 7 дней, а в случае проведения дополнительной проверки качества – до 20 дней, тогда как требование о возврате уплаченной за товар денежной суммы (при отказе потребителя от исполнения договора) подлежит удовлетворению в 10-дневный срок. При этом проверка качества (дополнительная проверка качества) или экспертиза не являются самостоятельными требованиями и должны быть проведены вашим контрагентом в сроки, установленные законом для удовлетворения основного требования.

Кроме этого, вы должны знать, что в случае предъявления требования о безвозмездном устранении недостатков товара ненадлежащего качества или требования о его замене (если на его замену требуется более 7 дней) продавец обязан по вашему заявлению безвозмездно предоставить на период ремонта/замены товар длительного пользования, обладающий этими же основными потребительскими свойствами, обеспечив доставку за свой счет. Перечень товаров длительного пользования, на которые указано требование не распространяется, устанавливается Правительством Российской Федерации.

На данный момент действует Перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, утвержденный постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 г. № 55. Он включает:

1. Автомобили, мотоциклы и другие виды мототехники, прицепы и номерные агрегаты к ним, кроме товаров, предназначенных для использования инвалидами, прогулочные суда и плавсредства.
2. Мебель.
3. Электробытовые приборы, используемые как предметы туалета и в медицинских целях (электробритвы, электрофены, электрощипцы для завивки волос, медицинские электрорефлекторы, электрогрелки, электробинты, электропледы, электроодеяла).
4. Электробытовые приборы, используемые для термической обработки продуктов и приготовления пищи (бытовые печи СВЧ, электропечи, тостеры, электрокипяильники, электрочайники, электроподогреватели и другие товары).
5. Гражданское оружие, основные части гражданского и служебного огнестрельного оружия.

Помните, что потребовать устранения недостатка в товаре вы можете у любого контрагента. Право выбора того, кому оно будет заявлено, принадлежит вам, уважаемый потребитель. В случае заявления такого требования продавцу, он не вправе отсылать вас в сервисный центр, а обязан лично и самостоятельно предпринять меры и обеспечить устранение недостатков в товаре.

Подготовил Кирилл ОРЛОВ