



В НОМЕРЕ:

5 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



СМЕТАНА:
БЕЛОК СПУТАЛ ВСЕ КАРТЫ

7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



КАЖДЫЙ ТРЕТИЙ БЛИН —
КОМОМ

2 ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК



ДМИТРИЙ
КОБИЦКИЙ: «БУДЕМ
ДОБИВАТЬСЯ
СНИЖЕНИЯ ЦЕН
НА МОЛОКО»

3 ГОСТЬ НОМЕРА

СЕМЕН АЛЬТОВ:
«Я — МЕЧТА
ЛЮБОГО МАГАЗИНА
ИЛИ РЫНКА»



4 НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

КАЖДЫЙ ПЯТЫЙ МОЛОЧНЫЙ
ПРОДУКТ ТЕХРЕГЛАМЕНТУ
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ!



ЗДРАВСТВУЙ, МАСЛЕНИЦА!



МАСЛЕНИЧНАЯ НЕДЕЛЯ
ПРОЙДЕТ С 23 ФЕВРАЛЯ
ПО 1 МАРТА

стр. 6

В НОМЕРЕ:

СКОЛЬКО СТОИТ
БАНЯ?

2

МЕБЕЛЬЩИК
ОТВЕТИЛ ЗА БРАК

8

«СЕВЕРНЫЙ»
ЖДЕТ ВАС!

8

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬСЯ!



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей
«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»
324-25-88, 251-72-22

Консультируем граждан
по правовым вопросам.

Наши юристы помогут
защитить ваши права
в досудебном
и в судебном порядке.

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ:

- Досудебную подготовку документов, исков, претензий;
- Представление интересов граждан в уголовных, административных, жилищных, наследственных делах;
- Услуги адвоката;
- Ведение дел в арбитраже;
- Сопровождение исполнительного производства.

Бесплатный прием граждан проводится каждый вторник и четверг с 10.00 до 12.00.

Телефоны горячей линии 324-25-88, 251-72-22.

Наш адрес: пер. Лодыгина, 1 (угол Рижского пр., 28), ст. м. «Балтийская».

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

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

Главный редактор –
Всеволод Вишневецкий

Корреспондент — Алина Савельева,
Дарья Дедова
Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг
Фотограф — Светлана Холявчук

Отдел рекламы:
Людмила Бояринцева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

А. А. Алиев — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;
С. К. Безкоровый — генеральный директор ООО «АСТО»;
А. В. Герман — директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»;
С. А. Горбанев — руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области;
И. Л. Гринштейн — начальник ИЛ РНЦ «Прикладная химия»;
И. С. Дю — генеральный директор ОАО «Гатчинский молочный завод»;
И. О. Замятин — генеральный директор ООО «Океан ТРК»;
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;
Е. Э. Сакован — директор Испытательного центра «Гамма-2»;
А. В. Тимченко — генеральный директор ОАО «Хлебный Дом»;
А. И. Тербин — 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) 251-9038

Тел./факс отдела рекламы:

(812) 251-7222, 251-9038

E-mail: pet_kash@tecom.ru

WWW.PETKASH.SP.BU

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-7222.

Номер подписан к печати 19.02.2009 г.
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-2288/15

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.
Тираж номера 50 000 экз.
Ежемесячный тираж 100 000 экз.

ЦЕНЫ

Переработчики молока
готовы к снижению цен

Молочные компании, озабоченные падением спроса на свою продукцию, готовы снижать цены с целью недопущения более значительных сокращений объемов производства.

В частности, с инициативой снижения цен на 10% в феврале 2009 г. выступила компания «Вимм-Билль-Данн». Удешевление коснется не всего ассортимента компании, а лишь некоторых позиций экономического сегмента (сметана, молоко, продукты переработки молока). Торговый партнер «Вимм-Билль-Данн» — компания «Лента» — заявила, что готова снизить цены на те молочные продукты, которые начнут поступать в сеть со скидкой.



Инициативу переработчика молока и торговой сети поддержал Комитет экономического развития, промышленной политики и торговли. В частности, заместитель председателя комитета **Дмитрий Кобицкий** (на фото) назвал инициативу бизнеса проявлением социальной ответственности,

которая особенно важна в период экономического кризиса. Чиновник выразил надежду, что этому примеру последуют и другие изготовители и предприятия торговли.

Наталья Лапеко, начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности комитета отмечает, что молочная отрасль Санкт-Петербурга переживает сегодня не лучшие времена. В частности, объем производства молочных продуктов в 2008 г. к уровню 2007 г. составил 88%. В год молокозаводы совокупно поставляют в город около 400 тыс. тонн молочных продуктов. Доля сухого молока составляет в общем объеме сырья не более 13%. По словам Натальи Лапеко, петербуржцы на 87% пьют молоко, поступающее из хозяйства Ленинградской области. Лишь 13% сырья питерские переработчики завозят из других регионов страны.

Кирилл ОРЛОВ

СОЦИАЛЬНАЯ ЗАЩИТА

УТВЕРЖДЕНЫ СУБСИДИИ
БАННОМУ ХОЗЯЙСТВУ
И ГОРОДСКОМУ ТРАНСПОРТУ

На заседании правительства Санкт-Петербурга утвержден порядок предоставления субсидий на возмещение затрат по оказанию услуг банного хозяйства. Субсидия предоставляется предприятиям, оказывающим населению банные услуги по фиксированной стоимости: отделениями первого разряда — 35 руб. за полуторачасовой сеанс, второго — 25 руб., третьего — 20 руб., а также один раз в неделю по льготному тарифу — 10 руб. за 1,5 часа. Губернатор Санкт-Петербурга подчеркнула, что на протяжении 5 лет стоимость банных услуг для населения не повышалась ни разу, и в 2009 году это положение сохранится. Финансирование, предусмотренное в бюджете Санкт-Петербурга по этой статье расходов, составляет 165 034 000 руб.

Также утвержден порядок предоставления субсидий на перевозку граждан в автобусах на городских, пригородных и междугородных маршрутах метрополитеном, наземным электротранспортом и железнодорожным транспортом пригородного сообщения. В бюджете Санкт-Петербурга на 2009 г. утверждены субсидии объемом 6 692 007 000 руб.

Кирилл ОРЛОВ

НОВЫЕ НАЗНАЧЕНИЯ

«Программу по защите прав потребителей
ждет светлое будущее!»

Так **Сергей БОДРУНОВ** (на фото), недавно назначенный председателем Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли, ответил на вопрос «ПК» о судьбе городской программы по защите прав потребителей, стартовавшей в 2008 г. и рассчитанной до 2011 года.



На посту «главного экономиста» города **Сергей Бодрунов** недавно сменил **Алексея Сергеева**, который занял кресло вице-губернатора, курирующего городское хозяйство.

Когда именно наступит «светлое будущее» для программы по защите прав потребителей, предусмотренной постановлением правительства Санкт-Петербурга №1586 от 11.12.2007 г., глава КЭРППиТ не уточнил, поскольку, по его словам, «этот вопрос просто еще не успел изучить».

На пресс-конференции Сергей Бодрунов заявил, что ситуацию на потребительском рынке в целом считает стабильной и не критической. Если в январе и наблюдался незначительный рост на продовольственные товары, то в феврале он прекратился. Также новый руководитель Комитета заметил, что город не может допустить, чтобы в магазинах продавались некачественные товары.

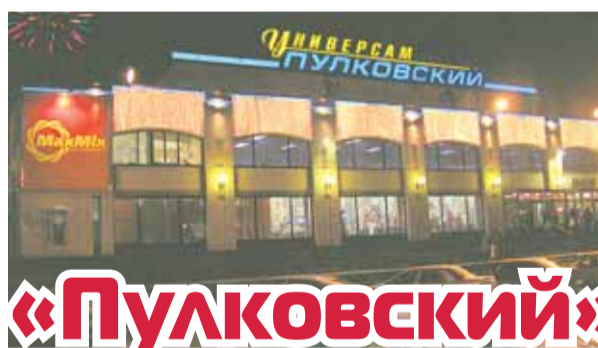
«ПК» желает Сергею Бодрунову успехов на новом поприще, а также в обеспечении на потребительском рынке Санкт-Петербурга справедливого баланса интересов как предпринимателей, так и потребителей — простых горожан.

Кирилл ОРЛОВ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК



«Какой бы кризис ни бушевал в мире, наша задача — сделать так, чтобы клиент остался доволен», — говорит заместитель генерального директора ООО «Универсам «ПУЛКОВСКИЙ» Татьяна МУХИНА.



«Пулковский» предлагает...

В море изобилия торгового предприятия выделяется островок с изделиями собственной кулинарии. Отдел, где есть все — от салатов и паштетов до заливных блюд, — пользуется неизменной популярностью у покупателей. Кухня «Пулковского» по-настоящему домашняя, вкусная и полезная, ведь продукты сюда поступают из фермерских хозяйств Ленобласти, все самое свежее и натуральное.

Здесь же готовят и для кафе, которое находится в универсаме. Детские праздники, именины, корпоративные мероприятия идут здесь бесконечной чередой. К услугам предприятий — бизнес-ланчи для сотрудников.

Заглянем в мясной отдел. Нежнейшее мясо кролика, телятина, баранина предлагаются только охла-



денными. Никакой заморозки! На стеллажах с овощами и фруктами — только отборные плоды, которые напрямую поставляются из Голландии. Рядом представлены овощи и фрукты «био», выращенные без применения

каких-либо синтетических удобрений и нитратов.

Визитная карточка «Пулковского» — это собственная пекарня. Восхитительные торты, бесподобные пирожные и вкуснейшая сдоба расходятся на ура. Предусмотрительные хозяйки делают предварительные заказы по случаю каких-либо торжеств.

А вина! В «Пулковском» вы найдете несколько тысяч наименований алкогольной продукции на любой вкус и кошелек.

В условиях создавшегося в стране финансового кризиса универсам регулярно проводит распродажи. Здесь покупатель даже с небольшим доходом может найти недорогой, но качественный товар. Например, растительное и оливковое масло — от 49 руб. 90 коп. до 135 руб.; горошек

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

ШРОТ НАПРАВЛЕН НА ПЕРЕРАБОТКУ

Специалистами Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области на пункте по карантину растений «Гутуевский» направлена на переработку партия аргентинского соевого шрота массой 5051 тонна. Причиной принятых мер стало обнаружение в грузе семян сорного растения — череды волосистой. Переработка продукции будет осуществлена по технологии, обеспечивающей лишение жизнеспособности семян выявленного сорняка.

ЕГИПЕТСКИЕ ПРЯНОСТИ
НЕ ДОПУСТИЛИ К ВВОЗУ В СТРАНУ

Специалистами Управления на пункте по карантину растений «Петролеспорт» приостановлена к ввозу партия египетского сушеного базилика. 2 тонны пряностей, засоренные семенами сорного растения повилкики полевой, будут возвращены отправителю.

АГРОХИМИКАТЫ ХРАНИЛИСЬ
С НАРУШЕНИЯМИ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

Специалистами Управления в области агрохимии и защиты растений завершены мероприятия государственного контроля в отношении ООО «Мегацентр» и ЗАО «Ай-Пи». В ходе проверок выявлены факты хранения пестицидов и агрохимикатов в складах, не имеющих санитарно-эпидемиологического заключения. В отношении организаций вынесены постановления об административном правонарушении с наложением штрафа в размере 10 тысяч рублей. Кроме того, ответственное должностное лицо ЗАО «Ай-Пи» оштрафовано за принятие мер по получению санитарно-эпидемиологического заключения на 2 тысячи рублей.

СЕМЕНА ПРОДАВАЛИСЬ
БЕЗ ДОКУМЕНТОВ О КАЧЕСТВЕ

Специалистами в области семенного контроля проведены мероприятия государственного контроля в отношении ООО «Цветочные мотивы», ООО «Невский сад», ИП Журавлева О. Э. и ИП Ахраменко В. И., осуществляющих оптовую и розничную продажу семян сельскохозяйственных растений. По результатам проверок юридические лица и предприниматели оштрафованы за продажу семян без сертификатов качества в общей сложности на сумму 14,5 тысячи рублей.

ЗАСОРЕННЫЕ СЕМЕНА
ВЕРНУЛИ ПОСТАВЩИКУ

Специалистами в области карантина растений при проведении досмотра партии семян петрушки, поступившей из карантинной зоны — Краснодарского края, выявлено наличие семян злостного сорняка, не отмеченного на территории Ленинградской области, — амброзии полынолистной. 300 кг семян возвращено поставщику.

Алиса КОБЗУН



и кукуруза от 21 руб. 50 коп.; оливки от 26 рублей; гущенное молоко (ГОСТ) от 23 руб. 60 коп.; яйцо куриное (3 десятка) 105 руб.

Отличное качество, приемлемые цены, широкий ассортимент — что еще надо, чтобы был праздник!

Подготовила Дарья ДЕДОВА
Адрес универсама «Пулковский»: Пулковское шоссе, д. 3

ГОСТЬ НОМЕРА

— Вообще, я — мечта любого магазина или рынка. По той причине, что человек я очень доверчивый. Помню, когда-то, очень давно был в Баку. Пришел на базар: очень роскошный, с восточными цветами и запахами. Мне захотелось что-то привезти в менее зеленый Питер, и я начал обход с торговца из первого ряда. Дальше уже не пошел и в итоге я почему-то привез домой три огромных ящика всякой зелени. Продавец заверил, что все это будет свежим очень долго. Потом я понял, что это далеко не так...

Или другой случай. Хорошо помню один из первых зарубежных выездов. Тогда верхом благополучия считалось иметь джинсы и дубленку. Если есть, ты счастлив, если нет — то наоборот. Когда во время круиза мы сошли в Турции, то прекрасно изъяснявшиеся по-русски турки (почему-то они окрестили нас «коллективом мафиозо») спросили: «Кожи?» Мы кивнули, и нас построили в колонну по четыре и повели в магазин-склад. Я такого изобилия никогда не видел и, в то время как мои попутчики торговались, сразу купил дубленки жене, себе и сыну. То есть, имея 500 долларов, выполнил программу-минимум, и у меня еще осталось 50. Словом, мог на них гульнуть. И тут турок из небольшого магазинчика пригласил попить чаю. Но на самом деле налил водочки, спросил, как дома. В общем, ближе человека на тот момент не было. Продавец и говорит: «Есть у меня одна дубленочка как раз для тебя. Стоит 350 долларов». Но у меня 50! «Ничего, тебе отдам за 50». Я чуть не прослезился — какая чуткость и доброта! Но когда привез домой... В этой, с позволения сказать, дубленке под машину и то не под каждую можно залезать! До сих пор у нас в качестве сувенира висит.

С тех пор жена меня одного в магазины не пускает...

— Бытовые неудобства вас не раздражают. Ненавязчивый сервис из себя не выводит?

— Раздражают мелочи. Вот недавно ездил в Воронеж. В поезде по радио что-то передавали мое. Хотел послушать. Вагон новенький, в купе два дивана — все отлично. Но регулятор гром-

Писатель-сатирик Семен Альтов — любимец публики. Семен Теодорович пишет книги, сотрудничает с телевидением, много гастролирует. Но, как и все обычные люди, он еще и рядовой покупатель. Правда, отношения с торговлей зачастую складываются весьма своеобразно, из чего он не делает секрета.

Семен Альтов: «Я — мечта любого магазина или рынка»

кости радио по-прежнему на недостижимой высоте. Никогда не дотянуться! Но кто-то же должен был хоть когда-то при приемке попробовать, как это неудобно! Проводник посоветовал встать на диван. Но почему я, а тем более пожилой человек, должен куда-то становиться, если он мог бы просто протянуть руку. Вот такие мелочи отнюдь не поднимают настроение.

— Совсем скоро День защитника Отечества. Есть у вас смешные армейские воспоминания?

— Могу поделиться тем, как на институтских военных сборах поднимал боевой дух товарищей. Ночью с приятелем разлили по ручной кофине разноцветную тушь. Дальше утро, как обычно. Плеснув спросонья вместо воды тушью в лицо, ребята топтались на поляне, пальцами разлепляя глаза. Потом, увидев вокруг разноцветные рожи, начали дико смеяться. Каждый был уверен, что перемазались все, кроме него. Не убили нас потому, что не смогли рано утром догнать...

— В преддверии мужского праздника нельзя не упомянуть о том, что ваш тембр голоса явно импонирует дамам...

— Что-то женщинам чудится в этом тембре. Не знаю почему. Впервые узнал об этом, когда работал в Доме актера на Невском проспекте. Был там заведующим творческим отделом. Как-то звонок. Поднимаю трубку. Женский голос: «Будьте добры Николая Ивановича». — «Вы не туда попали».

Пауза, а потом: «Не бросайте трубку, поговорите еще». И я понял, что мой утробный голос, особенно по телефону, вызывает соответствующие ассоциации: он должен принадлежать солидному мужчине. Но когда видят живьем, то, увы, видят, в чем помещается такой голос...

Впрочем, у меня есть готовая шутка. Когда у меня наступит полное разжижение мозгов, а это уже не за горами, то есть такая служба «Секс по телефону». Там я, думаю, буду востребован...

— В таком случае, кто, по вашему опыту, лучше воспринимает юмор: мужчины или женщины?

— Сначала немного лирики. Помните, у Феллини есть фильм, где главный герой идет и вспоминает звуки, которые издавали женщины, когда им было хорошо. У меня есть такая наивная мечта (конечно, я этого делать никогда не буду): собрать коллекцию смеха со своих выступлений. Ведь смех — это абсолютно индивидуально, как отпечатки пальцев: у каждого своя высота, тембр, окраска. Когда люди смеются, и ты являешься источником этой радости, то как бы извлекаешь из них этот счастливый звук. Очень приятно. Вот так я ушел от вашего вопроса.

Впрочем, отвечу. На слух (видеть в свете рампы мало что удается) смеющихся женщин больше. Они вообще чаще ходят на концерты — им там чего-то больше надо. Спасибо за это! Вызвать улыбку у красивой милой женщины — что может быть лучше?



— В заключение, наверное, уже традиционный вопрос: что помогает вам так плодотворно трудиться? Поделитесь секретом.

— Движущая сила моей жизни — лень. Мне всё лень. К примеру, по этой причине я не поехал в Москву, куда меня приглашал Аркадий Исаакович Райкин. Кстати, уверен, что поступил правильно. Потому что в Москве в силу мягкости характера я бы растворился. Да, я бы больше зарабатывал — там больше работы. Но здесь я принадлежу сам себе. Смена образа жизни мне не нужна.

Вообще, я счастливый человек. Мне уже за шестьдесят, я практически здоров, у меня отличная семья, есть внуки. В январе внук родился. У меня замечательная собака. Люди приходят меня послушать, думая, что я скажу что-то умное или смешное. Значит, жизнь, конечно, в шоколаде. Грех жаловаться.

Олег ПОЧИНЮК

Фото Светланы ХОЛЯВЧУК

КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

Блины «Государь»: все лучшее — детям!

ИМЕННО ТАКУЮ ПОЛИТИКУ ПРОВОДЯТ В КОМПАНИИ «КОРОНА» ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ПОД ТОРГОВОЙ МАРКОЙ «ГОСУДАРЬ»

«Глядя на женщину, пекущую блины, можно подумать, что она вызывает дух или добывает из теста философский камень», — восхищался Антон Павлович Чехов. Если бы великий русский писатель мог заглянуть в будущее, то удивился бы еще больше: ведь редкая хозяйка нынче сама печет блины! И правда, зачем полдня стоять у плиты, когда ароматные блинчики со всевозможными начинками сегодня можно купить в любом магазине. Выбор огромен. И решить, на каком производителе остановиться свой выбор, задача не из легких.

По результатам независимых исследований Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», на протяжении ряда лет стабильным качеством отличается продукция производственной компании «Корона», которая на российском рынке существует уже 12 лет.

Сегодня предприятие выпускает 20 видов блинов. С малиной и черникой, брусникой и ежевикой, клубникой, вишней, сгущенкой. От такой сласти не откажется ни один ребенок. Кстати, в конце прошлого года, продукция компании под торговой маркой «Государь» стала лауреатом конкурса национальной программы продвижения лучших российских товаров и услуг для детей — «Лучшее детям».

Новгородские блины рекомендованы в том числе и для детского питания. Их особенность заключается в технологии двойной обжарки. Две-три минуты на сковородке или в микроволновой печи — и полноценный завтрак, обед или ужин готов!



Но на первом месте у покупателей нежные и сочные блинчики с мясной начинкой. Последняя проверка «Общественного контроля» показала, что блины «Государь» отвечают всем необходимым требованиям, а также радуют отличным вкусом и внешним видом. И это, учитывая тот факт, что на тестовые испытания были закуплены блинчики, до конца срока годности которых оставалось всего 2 дня!

Блины дегустировала Дарья ДЕДОВА

ДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



«Клевер в треугольнике» — сегодня торговую марку Санкт-Петербургского молочного завода «ПИСКАРЕВСКИЙ» в городе на Неве знают все. Это — одно из наиболее известных предприятий молочной отрасли не только Северной столицы, но и всего Северо-Запада России.

Сметанные реки, творожные берега

За счет чего «Пискаревский» удерживает прочные позиции на рынке?

Все начинается с сырья. Никто не будет спорить, что качество конечного продукта определяет поступающее на предприятие молоко. На Пискаревский завод оно доставляется в самые кратчайшие сроки в специальных цистернах из лучших хозяйств Ленинградской области.

Строжайший входной контроль и четкое соблюдение технологического процесса гарантируют высокое качество молочной продукции. Никаких заменителей молочного жира, каких-либо консервантов и стабилизирующих добавок — все натуральное.

Сегодня в продуктовой линейке предприятия более 60 наименований продукции. Отдельного внимания заслуживает традиционный молочный

продукт русской кухни — сметана. Здесь ее выпускают в стаканах объемом 0,2; 0,25; 0,3; 0,5 кг и в пленке по 0,45 кг. Сметану на «Пискаревском» (15% и 20%) готовят только из сливок, сквашенных специально подобранной закваской, придающей ей характерный вкус и аромат.

НЕ ТОЛЬКО ВКУСНО, НО И ПОЛЕЗНО

Творог — один из наиболее биологически ценных молочных продуктов. Он содержит все незаменимые для человека аминокислоты, богат кальцием, фосфором, магнием и другими минеральными веществами.

На «Пискаревском» выпускают не только классический творог, но и творожную массу, кремы, сырки и другие творожные вкусности. Особенно любим петербуржцами «Творог зерненный со сливками». Он фасуется в стаканчики весом 0,2 и 0,4 кг. Сроки реализации не превышают 5 суток, что свидетельствует о его натуральности.

Продукция Пискаревского молочного завода из года в год получает высокую оценку ведущих специалистов-диетологов, а также экспертов независимых лабораторий. Кроме того, она полностью соответствует недавно введенному техническому регламенту.

Приобретая продукцию с клевером в треугольнике на упаковке, потребитель может быть уверен, что выбирает по-настоящему высококачественный натуральный и полезный продукт.

Молочные продукты выбирала Ирина ОСТРОВСКАЯ



НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Каждый пятый молочный продукт
регламенту не соответствует!СЕГОДНЯ НА ПРИЛAVКАХ МАГАЗИНОВ ЛИШЬ 20% МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ
СООТВЕТСТВУЕТ ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГЛАМЕНТУ, ВВЕДЕННОМУ 17 ДЕКАБРЯ ПРОШЛОГО ГОДА

КТО НЕ УСПЕЛ — НЕ ОПОЗДАЛ

Каждому производителю молока и молочной продукции согласно техническому регламенту необходимо было получить новые санитарно-эпидемиологическое заключение и сертификат. Однако в течение полугодия, с июня по декабрь 2008 г., эту процедуру почему-то прошли далеко не все предприятия. И сегодня процесс ресертификации продолжается. То есть получается, что некоторые организации закон нарушают и пока остаются безнаказанными.

— А все потому, что работа Роспотребнадзора на сегодня перекроена и перестроена, — комментирует ситуацию Галина Дмитриева. — Раньше мы работали по схеме: пришел — увидел нарушение — составил акт — написал штраф, а при необходимости снял продукцию с реализации. Сегодня у сотрудников Роспотребнадзора таких широких полномочий нет. Мы подчиняемся положениям ФЗ № 134 от 08.08.2001 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)». Он предписывает работать строго по плану, согласно которому проверять предприятие мы можем не чаще чем один раз в два года. Внеплановые проверки проводятся лишь при получении письменных заявлений-жалоб от потребителей на качество и безопасность продукции.

А поскольку до сегодняшнего дня жалоб от населения на молочную продукцию не поступало, нет повода посетить предприятие с проверкой. Что касается плановых проверок, то их в 2009 г. тоже не предусмотрено, так как контроль молочных производителей проводился в прошлом и позапрошлом годах. В текущем — они отдыхают. Вступление в силу



Почему не все изготовители выполняют требования нового закона? За разъяснениями корреспондент «ПК» обратилась к Галине ДМИТРИЕВОЙ, начальнику отдела надзора за питанием населения Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу.

технического регламента не является основанием для очередной плановой или внеплановой проверки.

ПОД КОНТРОЛЕМ
ПРОКУРАТУРЫ

А скоро проводить проверки госорганам станет еще сложнее. С 1 июля нынешнего года взамен 134-го закона в силу вступит ФЗ № 294. Плановые проверки предприятий можно будет осуществлять не чаще чем один раз в три года. Внеплановые остаются, но проводить их, как и плановые, можно будет только после согласования с прокуратурой. Кроме того, сокращаются сроки проведения проверок. Если 134-й закон отводил на это 30 дней, то новый документ предписывает уложиться в 20. Согласно ст. 13 ФЗ № 294 общий срок проведения плановой выездной проверки в отношении одного субъекта малого предпринимательства не может превышать 50 часов в год, в отношении микропредприятия — 15 часов. А теперь представьте себе, к примеру, сеть «Пятерочка» — более

150 магазинов. Интересно, как немногочисленный штат сотрудников Управления Роспотребнадзора осуществит их проверку в отведенное время? По словам Галины Дмитриевой, это просто нереально.

ГЛАВНОЕ ПРИНЯТЬ,
ДОРАБАТЫВАТЬ
ПОСЛЕ БУДЕМ...

Технический регламент на молоко и молочную продукцию до сих пор так и не заработал на все 100%. Во-первых, имеются технические ошибки, во-вторых, — текстовые. Поправки же к закону пока только рассматриваются. К примеру, кислотность творога, указанная в регламенте не соответствует ГОСТу: расхождение на несколько десятков единиц. До сих пор не принят ряд постановлений правительства, которые прописаны в законе.

— Технический регламент четко выделяет натуральное молоко, полученное путем физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, и молочный напиток — продукт, изготовленный путем восстанов-

ления сухого молока, — рассказывает Галина Дмитриева. Однако молоко, сухое оно или натуральное, остается молоком! Пищевая ценность натурального молока выше, чем у восстановленного молока, в нем больше полезных элементов. И, исходя только из данных соображений, эти понятия в техническом регламенте разведены. Но вот проблема: метод обнаружения сухого молока в молочном продукте до сих пор не определен!

НАРУШЕНИЯ ЕСТЬ,
НАКАЗАНИЯ НЕТ!

«Незнание закона не освобождает от ответственности» — похоже, этот постулат к техническому регламенту на молоко и молочную продукцию пока не имеет никакого отношения. Поскольку мера ответственности за несоблюдение этого закона еще не определена.

— Она прописана только по некоторым позициям, — комментирует Галина Дмитриева. — В основном — в Законе «О защите прав потребителей» и Кодексе об административных правонарушениях. К сожалению, в этих документах пока нет такого понятия, как технический регламент.

Предусмотренная же имеющимися нормативными документами ответственность вряд ли напугает нарушителя. Штраф за обман потребителей уже не адекватен: для физических и должностных лиц от одной до двух тысяч рублей, для юридических — от 10 до 20 тысяч.



Но на данный момент техническому регламенту соответствуют не более 20% продукции. По имеющейся в Управлении Роспотребнадзора информации, замена упаковки молочной продукции будет длиться от 3 до 6 месяцев. Сейчас же основная масса молочников используют старую упаковку. Недостающую на ней информацию изготовители обязаны доводить до потребителей в виде вкладышей, листовок, объявлений и т. д. Эта информация должна передаваться торговым предприятиям вместе с продукцией. Увы, как показали рейды, проведенные специалистами Роспотребнадзора, не везде ее вывешивают для покупателей. Потребители имеют полное право запросить у продавца все сведения, касающиеся приобретаемой продукции, а в случае их непредставления — пожаловаться в Роспотребнадзор.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ

«Настоящую сладость жизни ощутил вместе с «НЕВСКИМ ПЕКАРЕМ», — так написал в книге отзывов и предложений постоянный клиент пекарни Михаил Иванович Герасимов.

Создай праздничное
настроение весом 50 кг!

Большинство клиентов кондитерского производства «Невский пекарь» — из разряда постоянных. Как говорят сами любители пирожных и тортов, попробовав кулинарные изыски «невских пекарей», понимаешь, что придешь за покупкой еще не раз.

Даже если по каким-то причинам договор с магазином на поставку сладостей расторгнут и продукция исчезает с прилавков, спрос остается прежним — ценители сластей самостоятельно покупают полюбившиеся виды кондитерских изделий прямо непосредственно на производстве.

Помимо «стандартных» предложений специалисты «Невского пекаря» специализируются на исполнении эксклюзивных заказов на любой вкус. Из рук мастеров выходят настоящие шедевры кондитерского искусства. Порой не сразу поймешь, что это торт, а не игрушечный автомобиль, к примеру.



Как признаются постоянные покупатели пекарни, иногда единственные и уникальные в своем роде экземпляры нежнейших бисквитов, хрустящих «Наполеонов», тающих во рту медовиков и фруктовых композиций есть становится жалко — настолько они восхитительны!

«Такой торт — сам по себе подарок, да еще какой! — утверждает Вероника Богатырева. — Мой муж будет в восторге от такого сюрприза на 23 февраля! Стильно, необычно, красиво, да и цена умеренная!» При этом Вероника добавляет, что и сама была бы не прочь получить к празднику сладкую корзину цветов или драгоценную, но съедобную шкатулку.

Кондитеры «Невского пекаря» готовы исполнить самые разнообразные заказы и создать праздничное настроение весом от 0,5 до 50 килограммов включительно!

Помимо традиционных тортов «Абрикос», «Диана», «Оазис» пекарня постоянно выпускает новинки. Кондитеры рекомендуют отведать пирожные «Успех» и «Фантазия». Секрет неповторимого вкуса этих сладких изысков заключается в особом составе крема. Раскрывать его мастера не спешат, но, поверьте, попробовать это лакомство стоит обязательно. Как и все, что с любовью и душой сегодня выпускает для вас «Невский пекарь».

Римма ВИКУЛИНА
www.nevski-pekarsp.spb.ru
(812) 374-37-40

Сметана производства компании «Лактис» изготавливается из отборных сливок высшего качества. Обладает приятным нежным вкусом и густой консистенцией.
Натуральный и качественный продукт на Вашем столе!

Заповедный Луг

СМЕТАНА

М.Д.Ж. 15% и 20%

Настоящая сметана

В каждом доме — каждый день!

Лактис
www.lactis.ru

Россия, 173016, Великий Новгород, пр. А. Корсунова, 12Б;
тел.: (8162) 62-68-68, 62-71-69; факс (8162) 62-36-92
Представительство в СПб: Предпортовая ул., д.3 (812) 495-64-20

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Сметана: белок спутал все карты!



НЕСМОТЯ НА ТО ЧТО ВСЕ ИССЛЕДУЕМЫЕ ОБРАЗЦЫ СМЕТАНЫ СООТВЕТСТВОВАЛИ НАЗВАНИЮ, ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НЕКОТОРЫХ ИЗ НИХ ПОСТРАДАЛА ИЗ-ЗА НЕДОСТАТОЧНОГО КОЛИЧЕСТВА БЕЛКА

Сметана – это кисломолочный продукт с различной степенью жирности. И весь присутствующий в сметане жир должен быть на 100% молочным. Присутствие других видов жиров делает ее нестандартной и говорит о фальсификации.

Все образцы, подвергнутые в этот раз экспертизе, идентификацию по содержанию молочного жира прошли на «отлично». Жировая основа представленных на экспертизу образцов сметаны содержала только молочный жир. А это значит, что продукция соответствует заявленному наименованию. Хотя, как отмечает руководитель испытательной лаборатории ИЛ «ПЕТЭКС» Людмила Гамова, на практике нередки случаи, когда при испытаниях обнаруживали посторонние жиры и такие образцы сметаны браковались.

Порадовал экспертов и тот факт, что массовая доля жира продукта соответствовала маркировке. Из этого следует, что потребитель не был введен в заблуждение относительно пищевой ценности продукта по содержанию жира.

БЕЛОК СПУТАЛ ВСЕ КАРТЫ

А вот массовая доля белка, содержащегося в сметане, некоторых производителей подвела. Так, сметана «Молоколамск» классическая от ЗАО «Великолукский молочный комбинат» выпускается по ГОСТ Р 52092-2003. Документ гласит, что у продукта жирностью 30% массовая доля белка должна составлять «не менее 2,6%». Фактически же экспертиза показала, что в составе великолукской сметаны белка всего 2,26%.

Сметана классическая (20% жирности) «Славянская» питерской компании «Конкорд» выпускается по техническим условиям. Их показатели ГОСТу не противоречат и также составляют «не менее 2,6%». Однако испытания выявили наличие всего 2,25% белка в продукте.

Людмила Гамова предполагает, что ситуация с выявлением нестандартного содержания белка в отдельных исследованных образцах сметаны могла возникнуть из-за недостаточного контроля сырья и готовой продукции по данному показателю. Содержание белка во многом обусловлено сезонностью: влияние оказывают состояние животных, условия содержания дойного стада и, безусловно, корма. Все это определяет качество молока, а в конечном итоге – показатели пище-

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» комиссионно закупила 8 образцов сметаны в розничной торговой сети, чтобы убедиться, соответствует ли содержимое ярких стаканов требованиям нормативных документов. Образцы сметаны от разных изготовителей были доставлены в испытательную лабораторию «ПЕТЭКС» СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции) работ и услуг».



вой ценности продуктов его переработки. Но это объяснение не является оправданием. Если белка в сметане меньше, чем заявлено в нормативных документах, то она нестандартна.

Иногда предусмотрительные технологи учитывают особенности используемого молочного сырья в ТУ, нормируя более низкое по отношению к показателям ГОСТа содержание белка в готовой сметане. К примеру, в классической сметане «Старая Ладога», выпускаемой ООО «Волховский плюс», массовая доля белка, согласно нормативным документам, должна быть «не менее 2,2%». Проведенные испытания показали, что содержание белка составляет 2,35%. И формальных претензий к такому продукту быть не может.

Молочный белок – ценное питательное вещество, и чем его больше, тем выше пищевая и энергетическая ценность продукта. Когда содержание белка ниже нормы, можно говорить о том, что потребительские ожидания не оправдываются, и человек получает продукт, в частности сметану, более низкой пищевой ценности.

Остальные образцы по содержанию белка соответствуют норме: сметана «Веселый молочник» (ОАО «Вимм-Билль-Данн»), выпускаемые по техническим условиям, сметана «Простоквашино» (ОАО «Компания Юнимилк»), сметана Пискаревского молочного завода, сметана «Большая кружка» (ОАО «Галактика»), сметана «Сне-

жок» (ЗАО «Лактис»). Но, несмотря на то что сметана 15% жирности ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский» изготовлена по ТУ, отступлений от норм ГОСТа предприятие себе не позволило, и по содержанию белка в сметане оказалось безусловным лидером (3,8%).

ФОСФАТАЗЫ НЕТ И БЫТЬ НЕ ДОЛЖНО

Отсутствие фосфатазы обеспечивает стабильность продукта при его хранении и свидетельствует о правильности проведения технологического процесса в части эффективности термообработки.

Как поясняет Людмила Борисовна, независимо от того, по ГОСТу ли работает производитель или по своим собственным техническим условиям, фосфатазы в сметане быть не должно. Если после тепловой обработки фермент все же сохранил активность, это неизменно приведет к ухудшению качества и вкусовых свойств

продукта вплоть до его порчи. К сожалению, констатируют эксперты, периодически фосфатаза в сметане все-таки всплывает, что говорит о неудачном выборе параметров режима пастеризации. Такие образцы однозначно признаются нестандартными, партии продукции не подлежат реализации.

Эксперты лаборатории оценивали сметану и по органолептическим показателям: вкусу, цвету, а также внешнему виду и консистенции. Во всех случаях расхождений с требованиями нормативных документов нет. Все испытываемые образцы были признаны стандартными.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение экспертизы сметаны ИЛ «ПЕТЭКС» СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» и лично его директора Александра Германа.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ

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

Наименование продукции	Сметана «Пискаревская», 15%	Сметана «Большая кружка», 20%	Сметана «Простоквашино», 20%	Сметана «Веселый молочник», 15%	Сметана «Снежок», 20%	Сметана «Старая Ладога» классическая, 30%	Сметана «Славянская» классическая, 20%	Сметана «Молоколамск» классическая, 30%
Производитель	ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский», СПб	ООО «Галактика», Лен. обл., г. Татчина	ОАО «Юнимилк», Филиал «Молочный комбинат «Петмол», СПб	ОАО «Вимм-Билль-Данн», СПб	ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород	ООО «Волховский плюс», Лен. обл.	ООО «Конкорд», СПб	ЗАО «Великолукский молочный комбинат», Псковская обл., г. Великие Луки
Нормативный документ (НД)	ТУ 9222-013-05300008-98	ГОСТ Р 52092-2003	ТУ 9226-006-0530037-95	ТУ 9222-058-05268977-04	ГОСТ Р 52092-2003	ТУ 9222-355-00419785-04	ТУ9222-002-49942742-04	ГОСТ Р 52092-2003
Дата изготовления	14.01.09	12.01.09	10.01.09	11.01.09	12.01.09	14.01.09	06.01.09	10.01.09
Срок реализации	12 суток	30.01.09	04.02.09	31.01.09	20 суток	14 суток	14 суток	20.01.09
Упаковка, г	500	450	450	450	450	380	500	200
Цена, руб.	34-60	36-90	52-50	45-70	48-50	44-10	33-40	28-00
Место закупки	«Карусель», Коломяжский пр., 17	«Карусель», Коломяжский пр., 17	«Сезон», пр. Сизова, 28	«Сезон», пр. Сизова, 28	«Сезон», пр. Сизова, 28	«Карусель», Коломяжский пр., 17	«Сезон», пр. Сизова, 28	«Агроторг», Байконурская ул., 28
Условия хранения	от 0 °С до +4 °С	4±2 °С	4±2 °С	от +2 до +6 °С	4±2 °С	4±2 °С	4±2 °С	от +2 до +6 °С
Внешний вид и консистенция	Однородная густая масса с глянцевой поверхностью							
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	Белый с легким кремовым оттенком, равномерный по всей массе	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе
Массовая доля жира по НД, %	15,0	20,0	20,0	15,0	20,0	30,0	20,0	30,0
Массовая доля жира фактически, %	15,00±0,30	20,00±0,30	20,00±0,30	15,30±0,30	20,00±0,30	30,00±0,30	20,10±0,30	30,50±0,30
Массовая доля белка по НД, %	Не менее 2,8	Не менее 2,6	Не менее 2,6	Не менее 2,8	Не менее 2,6	Не менее 2,2	Не менее 2,6	Не менее 2,6
Массовая доля белка факт., %	3,80±0,06	2,60±0,06	3,20±0,06	3,07±0,06	2,90±0,06	2,35±0,06	2,25±0,06	2,26±0,06
Кислотность, °Т, по НД	от 60 до 100	от 60 до 100	от 60 до 100	Не более 100	от 60 до 100	от 60 до 90	от 60 до 100	от 60 до 100
Кислотность, °Т, фактически	87,14±2,30	68,71±2,30	82,16±2,30	82,16±2,30	81,66±2,30	78,68±2,30	63,24±2,30	69,21±2,30
Фосфатаза (по НД: не допускается)	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует
Идентификация по содержанию молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира
Соответствие этикетке и НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ТРАДИЦИИ

«НЕ ЖИТЬЕ, А МАСЛЕНИЦА!»

Как в старину, так и ныне главное угощение на Масленице составляют блины. Всю неделю пекут из гречневой или пшеничной муки блины на масле, молоке и яйцах, круглые, во весь объем сковороды. Блины же не более как с чайное блюдечко, тонкие, легкие и большей частью на молоке и яйцах, из одной пшеничной муки называются оладьями. В богатых домах подавали к блинам жидкую икру. В Малороссии и смежных с ней местах пекли блины и сверх того готовили вареники — небольшие пирожки, похожие на сибирские пельмени, их начиняли творогом и подавали к столу с маслом и сметаной.

Блины подавались повсюду горячими: остывшие теряют свое достоинство. Потчевание блинами на масле и водкой породило поговорку «Не житье, а Масленица».

В воскресенье вечером совершались проводы Масленицы. С утра ребята собирали дрова для костра. Молодежь в санях с чучелом Масленицы ездил по деревне до темноты, балагуря и распевая песни. Поздно вечером выезжали в поле и здесь на пригтовленном заранее костре чучело сжигали. Разыгрывали порой и целые представления — похороны Масленицы. С ней прощались и в шутку, и всерьез.

Последний день Масленицы — Прощеное воскресенье, красивый, гуманный русский обычай. В семьях не ложились спать, не помирились друг с другом: дети спрашивали прощения у родителей, а слуги — у господ. Сами господа не только не считали за стыд испросить прощения у своих слуг, но даже вменяли это в священный долг. Такой обычай был повсеместен в России.

Гуляй, обжорная Масленица!

С 23 февраля по 1 марта россияне по старой доброй традиции будут отмечать Масленицу — один из самых радостных и светлых праздников. Целую неделю честной народ провожает надоевшую зиму, печет блины и ходит друг к другу в гости.

ШИРОКАЯ, ОБЖОРНАЯ, РАЗОРИТЕЛЬНАЯ

Праздник Масленицы для нас, как карнавал для итальянцев. Тем более что в переводе с итальянского «карнавал» означает «говядина, прощай!». А Масленица, предшествующая Великому посту, издавна называлась Мясопустом, поскольку в эту неделю запрещалось есть мясо.

Некоторые историки считают, что в древности Масленица была связана с днем весеннего солнцеворота, но с принятием христианства она стала предварять Великий пост и зависеть от его сроков.

Для славян Масленица долгое время была встречей Нового года. Ведь до XIV века год на Руси начинался с 1 марта. Даже блины, неременный атрибут Масленицы, имели ритуальное значение: круглые, румяные, горячие, они являли собой символ солнца, которое все ярче разгоралось, удлиняя дни. А по давним поверьям считалось: как встретит человек год, таким он и будет. Потому и не скупилась наша с вами предки в этот праздник на щедрое застолье и безудержное веселье. И называли Масленицу в народе честной, широкой, обжорной, а то и разорительницей.

Проходили века, менялась жизнь, с принятием христианства появились новые церковные праздники, но широкая Масленица продолжала жить. Ничто не смогло заставить россиян

отказаться от любимого праздника — хлебосольного и разгульно-веселого. Кстати, одно время царь Алексей Михайлович самими строгими мерами старался утихомирить своих разудалых подданных. Воеводы рассылали по градам и весам царские указы, то запрещая частное винокурение, то требуя, чтобы россияне в азартные игры не играли, кулачных боев не проводили. Но ни грозные царские указы, ни наставления патриарха не в силах были совладать с бьющим через край весельем.

К ТЕЩЕ НА БЛИНЫ

А вот в 1724 году в Петербурге Масленица не удалась. Петр, известный любитель всяческих увеселений, намеревался и в новой столице устроить забавное санное шествие, но всю праздничную неделю мела метель и был жестокий мороз. Несколько дней участники процессии в костюмах и масках съезжались к месту сбора, но, окончив по дороге, отправлялись отогреваться к кому-нибудь в гости. Увы, стихия победила, забава не удалась.

Екатерина II по случаю своей коронации, подражая Петру I, устроила в Москве на Масленой неделе грандиозное маскарадное шествие под названием «Торжествующая Минерва». Три дня ездил по городу маскарадная процессия, которая, по замыслу императрицы, должна была пред-



ставить различные общественные пороки: мздоимство, казнокрадство, чиновничью волокиту и другие, уничтожаемые благотворным правлением мудрой Екатерины.

Со временем «катальная потеха» в городах совершенствовалась. На льду реки или на площадях стали возводить деревянные горки с нарядными павильонами. Горки украшали разноцветными флагами, еловыми и сосновыми ветками, даже деревянными скульптурами. Возле ледяных гор разворачивалась бойкая торговля горячим сбитнем, чаем из дымящихся самоваров, сладостями, орехами, пирогами и блинами. Публику в больших шатрах-балаганах веселили скоморохи и любимый народный герой Петрушка.

В деревнях жители сами становились действующими лицами необычной баталии — взятия снежного город-

ка. Собравшись, они дружно возводили из снега крепость с затейливыми башнями и воротами. Чаще всего ставили ее на льду реки и посередине прорубали польню. Затем участники игрища делились на две партии. Конные удалцы осаждали крепость, а ее защитники отбивались снежками, размахивали хворостинами и метлами, пугая лошадей. Победителя, воровавшегося первым в ворота, ожидало испытание: его заставляли искупаться в ледяной проруби.

Но самым любимым и красивым масленичным обрядом было катание на санях. Выезжали все, у кого был конь, и по улицам наперегонки неслись разномастные упряжки: богачи щеголяли холеными рысаками и расписными санями, крытыми ковром, а вслед скакали крестьянские лошадки, вычищенные до блеска, украшенные цветными ленточками.

На каждый день Масленой недели существовали определенные обряды. В понедельник — встреча Масленицы, во вторник — заигрыши. На лакомки, то есть в среду, тещи приглашали на блины зятьев с женами. Особенно этот обычай соблюдался в отношении молодых, недавно поженившихся. Наверняка отсюда и пошло выражение «к теще на блины». В широкий четверг происходили самые людные санные катания. В пятницу — тещины вечерки — зятья звали тещу на угощение. Суббота отводилась золовкиным посиделкам. Воскресенье называлось прощеным днем. В этот день все навещали родственников, друзей и знакомых, обменивались поцелуями, поклонами и просили прощения друг у друга, если обидели словами или поступками.

Подготовила Алиса САВЕЛЬЕВА

СОВЕТЫ ОТ «ДИЕТЫ»

Накануне праздника «Диета-18» приглашает покупателей в свои магазины, в которых можно найти любые виды мяса и рыбы отличного качества по хорошим ценам. Придя домой, вы легко приготовите одно из блюд, предлагаемых сегодня.

ТЕЛЯТИНА «ПЛАМЯ КАСТИЛЬИ»

Берем: четыре куса филе телятины по 300 г каждый, 100 г бренди, 60 г растительного масла, 120 г сырокопченой ветчины, 200 г сыра, несколько маленьких помидоров, соль, перец черный молотый, веточки кудрявой петрушки для украшения.

Порционный кусок мяса отбивается, посыпается солью и перцем и обжаривается на растительном масле до образования румяной корочки. Мясо обливается бренди и поджигается. Благодаря этому отбивная приобретает истинно необыкновенный аромат. Подготовленная отбивная укладывается в центр тарелки. По краям укладываются 3 кусочка сырокопченой ветчины и 3 кусочка сыра. После этого рядом с кусочками сыра укладываются маленькие помидорчики черри. Затем отбивная посыпается тертым сыром, и блюдо ставится в духовку для запекания.

СЛАДКАЯ СВИНИНА ПО-ИСПАНСКИ

Берем: нежирную свинину 300 г, протертые помидоры — 1 стакан, сладкий перец — 2 штуки, оливки без косточек — полбанки, луковичу. Время приготовления — 1 час.

Свинину обжарить без масла до небольшой корочки. Лук обжарить до золотистой корочки.

Взять кастрюльку с толстыми стенками или казан. Положить туда свинину и лук и залить протертыми помидорами так, чтобы свинина была полностью накрыта. Закрывать крышкой и поставить в предварительно разогретую до 160°C духовку.

Тушить под крышкой полчаса. Затем добавить порезанный кружками перец и маслины. Накрывать крышкой и еще на 20 минут поставить в духовку. Главное, чтобы все компоненты были полностью закрыты помидорной массой.

Дорогие дамы! 23 февраля — это не только День защитника Отечества, но и прекрасный повод показать нашим любимым мужчинам свои кулинарные способности! Сегодня мы поговорим о блюдах из мяса. Ведь мясо — это украшение любого праздничного стола. Оно вкусно, полезно, легко готовится, а главное — его любят мужчины!

МЯСО ПО-МУЖСКИ

ЖАРКОЕ «КНИГА»

Для приготовления понадобятся: 600 г мякоти говядины одним куском, 100 г свиного сала или грудки, нарезанной ломтиками, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана белого сухого вина, мясной бульон, соль.

Нарезать мясо на ломтики в виде книги. Между ними положить по ломтику грудки. Перевязать мясо нитками со всех сторон, обжарить в сливочном масле, посолить, полить вином и, когда оно испарится, добавить бульон. Оставить на небольшом огне на 1,5–2 часа. Снять нитки и нарезать ломтиками. Подать с густым соусом.

МЯСО В КИСЛОМ СОУСЕ

Берем: 600г мякоти говядины куском, 50 г сливочного масла или маргарина, 80 г свиной грудки ломтиками, дольки лимона, 0,5 литра молока, соль, черный молотый перец.

На дно кастрюли положить кусочки масла или маргарина, слой ломтиков грудки, слой долек лимона со снятой кожей, мясо. Тушить на небольшом огне. Посолить, поперчить, добавить горячее молоко, закрыть плотно крышкой и тушить еще 1,5 часа. За 15 минут до готовности соус протереть через сито. Мясо выложить на блюдо, нарезать ломтиками и полить соусом. Подать с отварным картофелем.

СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

Свинина — 2-3 кг, яблоки — 3 кг, чеснок — одна головка, приправы по вкусу.

Мясо нарезать порционными кусочками. Яблоки нарезать ломтиками, удалив сердцевину, уложить толстым слоем на смазанный жиром противень. На яблоки уложить куски



свинины, добавить приправы и запечь все в духовке, разогретой до 200 °С. При подаче на стол мясо обсыпать раздавленным чесноком.

ТЕЛЯТИНА ЖАРЕНАЯ С СОУСОМ ИЗ ЯБЛОК И БРУСНИКИ

Нам понадобятся: телятина (1 окорок от задней ножки), 1 столовая ложка масла, 1 кг брусники или клюквы, 1,5 кг яблок, соль по вкусу, 1 кг сахара.

Мясо обмыть, очистить от пленок, натереть солью, поджарить со всех сторон на огне в растопленном жире, переложить на противень, облить жиром, в котором оно жарилось. Поставить мясо в хорошо нагретую духовку и жарить, часто поливая соком; жарить 3–4 часа в зависимости от величины окорока. Готовую телятину нарезать тонкими ломтиками, залить оставшимся

соком. Подавать в горячем виде или холодном без соуса. В обоих случаях к телятине подать соус из яблок и брусники (или клюквы) Приготовление соуса: бруснику сварить, отцедить воду, протереть через дуршлаг. В полученное пюре добавить сахар, вскипятить, положить яблоки, нарезанные на четвертинки и очищенные от семян. Когда яблоки будут мягкими, соус остудить и подавать холодным.

А если вы предпочитаете праздновать не дома, предлагаем вам посетить наше **бистро «Семечки» на Гороховой, д. 36**. Вас ждет прекрасная атмосфера, изысканные блюда, продуманная карта вин и удивительно соблазнительные цены.

«ДИЕТА-18» желает вам приятного аппетита и хороших праздников! Мы ждем вас в наших магазинах по адресам:

- Садовая ул., 38;
- пр. Стачек, 96;
- Софийская ул., 39;
- Б. Зеленая ул., 16;
- Лиговский пр., 44;
- ул. Савушкина, 15;
- Народная ул., 8;
- Лиговский пр., 212;
- Кулинария, Гороховая ул., 45 (готовые блюда);
- Бистро «Семечки», Гороховая ул., 36 (готовые блюда).

Диета 18
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ
ГРУППА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Каждый третий блин — комом

Сегодня многие хозяйки предпочитают появляться на кухне как можно реже, и уж тем более хлопотное приготовление блинов они отдают на откуп производителям полуфабрикатов.

Те рады стараться. Каких только рецептов не понапридумывали! Но самым большим спросом у покупателей пользуются блинчики с мясом. Именно они в очередной раз и попали под прицел «Общественного контроля».

Соответствуют ли блинчики промышленного производства ожиданиям потребителей и обещаниям производителей? На этот вопрос общественники попросили ответить специалистов испытательного центра ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория». Именно туда были доставлены 9 образцов блинчиков разных изготовителей, закупленных СПб ООП «Общественный контроль» комиссионно на основании ст. 45 Закона «О защите прав потребителей».

Не соответствующими требованиям нормативных документов были признаны треть образцов.

Так, блинчики с мясом «Колпинские» были забракованы по микробиологическим показателям. В них было обнаружено превышение, чуть ли не в 1,5 раза, общего микробного числа — КМАФАМ. В остальном продукция полностью соответствовала предоставленным техническим условиям. Любопытно, что среди закупленных образцов блинчики с мясом «Колпинские» — одни из самых дешевых. За 420-граммовую упаковку потребитель заплатит всего 44 рубля 90 коп.

Больше всех не повезло блинчикам с мясом «Богатырские». Они были забракованы как по микробиологическим показателям, так и по физико-химическим. В образце были выявлены бактерии группы Enterococcus. Их допустимая норма была превышена в более чем в 6 раз. Хотя известно, что большое скопление этих бактерий в пищевых продуктах может негативно сказаться на состоянии здоровья людей с

Накануне народного праздника Масленицы Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела независимую экспертизу его съедобного символа — замороженных блинчиков с мясом.



ослабленным иммунитетом. Энтерококки, как и бактерии группы кишечной палочки, погибают при термической обработке продуктов. Однако если блины жарятся на сковороду, риск получить в нагрузку порцию вредных микробов велик!

По физико-химическим показателям образец также не соответствовал своим же техническим условиям (ТУ). Так, массовая доля начинки составила всего 30%, в то время как по ТУ она должна быть не менее 32%. С массовой долей сухих веществ тоже неувязочка вышла: вместо «не менее 40 %» — 38%. Зато цена у этих блинов действительно

«богатырская»: 500-граммовая упаковка стоит 138 рублей. Это самый дорогой образец экспертизы.

Общее микробное число бактерий было превышено у образца блинчиков «Останкино». С «физхимией» тоже не все гладко. Согласно нормативным документам, массовая доля жира в блинах не может превышать 11%. По факту же выявлено 12,4. Массовая доля сухих веществ тоже разнится. Судя по ТУ, их должно быть «не менее 40%», а на практике едва до 33% дотягивают!

Заявленному в технических условиях показателю «масса изделия» соответствовали

все блинчики. Хотя о продукции ЗАО «МК Саранский» говорить что-либо сложно. Это единственное предприятие, которое на момент подготовки материала не предоставило никаких выписок из своих технических условий. Если же обобщить данные, то в целом средний вес фаршированного мясом блинчика составил 68 граммов. Но есть и настоящие исполины — «Богатырские», но, увы, как увидели, размер не является определяющим показателем качества и безопасности.

Блинчики с мясом «Три поросенка», производимые ООО «РПК», по факту весят по 66 граммов, но в нормативных документах указано, что их масса может колебаться от 40 до 110 граммов. Не правда ли, удобно: в зависимости от экономической ситуации «поросята» могут быть тяжелее или легче чуть ли ни в два-три раза...

Самыми щедрыми на начинку оказались саранские блинопеки — ее массовая доля составила 34%. Меньше всех начинки положили производители блинов «Останкино» — 26%. В блинчиках с мясом от ООО «Морозко» и ООО «Талосто Продукты» начинки оказалось по 27%, а ТУ обоих предприятий позволяют уменьшить ее долю до 10 и 15 процентов, соответственно.

Из года в год стабильное качество демонстрируют образцы продукции ООО «Равиоли», «Талосто Продукты» и блинчики «Государь» от ЗАО «ПК «Корона». На этот раз полуфабрикаты предприятий также не изменили доброй традиции.

К внешнему виду, вкусу и запаху блинчиков с мясом особых претензий и замечаний у специалистов испытательного центра не оказалось.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение экспертизы блинчиков ИЛ «ПЕТАКС» СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» и лично его директора Александра Германа.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ БЛИНЧИКОВ

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

Наименование изделия	БЛИНЧИКИ С МЯСОМ								
	«Морозко»	«Мастерица»	«Государь»	«Равиолло»	«3 поросенка»	«Атяшево»	«Колпинские»	«Останкино»	«Богатырские»
Производитель	ООО «Морозко», СПб	ООО «Талосто-Продукты», СПб	ЗАО «ПК «Корона», Новгородская обл.	ООО «Равиоли», СПб	ООО «РПК», СПб	ЗАО «МК «Саранский»	ООО «Пищевой комбинат «Колпин», СПб	ОАО «ОМПК», Москва	ООО «Сибирские деликатесы», г. Омск
Дата изготовления	09.12.08	02.12.2008	17.07.08	26.12.08	11.12.08	24.10.08, 31.10.08	28.12.08	26.12.08	28.12.08
НД	ТУ 9214-005-4795901-98	ТУ 9119-014-23041591-2007	ТУ 9214-012-45259283-07	ТУ 9214-014-44326056-03	ТУ 9214-003-49004386-2002	ТУ не представлены	ТУ 9119-002-734-11353-2004	ТУ 9119-110-00425283-04	ТУ 9165-002-54160131-2005
Масса, г	420	420	450	420	390	500	420	420	500
Цена, руб.	61-90	54-10	60-40	67-10	44-80	99-80	44-90	50-90	138-90
Место закупки	«Пятерочка», Новочеркасский пр., 36	«Пятерочка», Новочеркасский пр., 36	«Риомаг», ул. Челиева, 17, лит. А	«Полушка», Новочеркасский пр., 52	«Квартал», Новочеркасский пр., 38	«Семья», Новочеркасский пр., 52, лит. Б	«Семья», Новочеркасский пр., 52, лит. Б	«Семья», Новочеркасский пр., 52, лит. Б	«Квартал», Новочеркасский пр., 38
Т-ра холодильника магазина	-20°C	-20°C	-20°C	-20°C	-20°C	-20°C	-20°C	-20°C	-20°C
Запах и вкус, норма	Обжаренные блинчики имеют приятный вкус и запах, свойственный данному продукту, без посторонних привкусов и запаха								
Запах и вкус, фактически	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Внешний вид, норма	Форма прямоугольная. Начинка должна быть равномерно распределена по толщине, блин хорошо пропеченный, без подгорелости и разрывов. Вид на разрезе: равномерный по толщине, хорошо пропеченный, с равномерно прослоенной начинкой								
Внешний вид, фактически	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Толщина тестовой оболочки, мм Норма/результат	не<1,0/не<1,0	-	-/не>2,0	-	-	-/не>2,0	не>2,5/не>2,5	-/не>2,0	-/не>2,0
Физико-химические показатели									
Масса изделия, г Норма/фактически	-	65-70 / 68	от 60 до 77 / 71	-	от 40 до 110 / 66	- / 70	70±5 / 68	70±2 / 68	85±3 / 84
Масс. доля повар. соли, % Норма/фактически	не>1,8 / 1,4	не>1,5 / 1,13	не>1,5 / 1,08	не>3,0 / 1,51	не>2,0 / 1,08	- / 1,51	-	не>1,8 / 1,18	- / 1,18
Масс. доля жира, % Норма/фактически	не>30,0 / 12,3	-	не>25,0 / 12,9	не>30,0 / 14,6	не>22,0 / 10,6	- / 11,7	-	не >11,0 / 12,4	- / 15,7
Масс. доля начинки, % Норма/фактически	не <10,0 / 27,0	не <15,0 / 27,0	не <25,0±3 / 30	-	не<25,0 / 28,0	- / 34,0	не<20,0 / 30,0	- / 26	не <32,0 / 30,0
Масс. доля сухих веществ, % Норма/фактически	-	-	34,3	не<37,0 / 37,0	-	- / 41,4	не<19,0 / 35,0	не <40,0 / 32,8	не <40,0 / 38
Микробиологические показатели									
Enterococcus (КОЕ/г) Норма: <1x10 ³	1x10 ³	<50	<50	<50	<50	<50	2,5x10 ²	<50	7,5x10 ³
БГКП (колиформы) (0,01 г) Норма: не допускается	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено
S. aureus (0,1), сальмонеллы (25,0) в исследованных образцах НЕ ВЫДЕЛЕНА (норма: не допускается)									
КМАФАМ (КОЕ/г) Норма: <2x10 ⁴	1,9x10 ⁴	3,3x10 ³	4,0x10 ³	4,2x10 ²	2,0x10 ⁴	5,8x10 ²	3,4x10 ⁴	2,5x10 ⁵	2,7x10 ³
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	НД не представл.	Не соответствует СанПиН	Не соответствует СанПиН и ТУ	Не соответствует СанПиН и ТУ

Крупным планом

На торговой площадке универсама (2500 кв. м) уютно разместились книжный магазин и химчистка, ателье по ремонту одежды, отдел галантереи, салон сотовой связи. Здесь же можно произвести качественный ремонт обуви, заказать печать фотографий и купить свежую прессу.

В магазине установлено высокотехнологичное оборудование и внедрены современные принципы торговли (организация торгового зала, выкладка товаров), позволяющие посетителям делать покупки с минимальной затратой времени и максимальными удобствами.

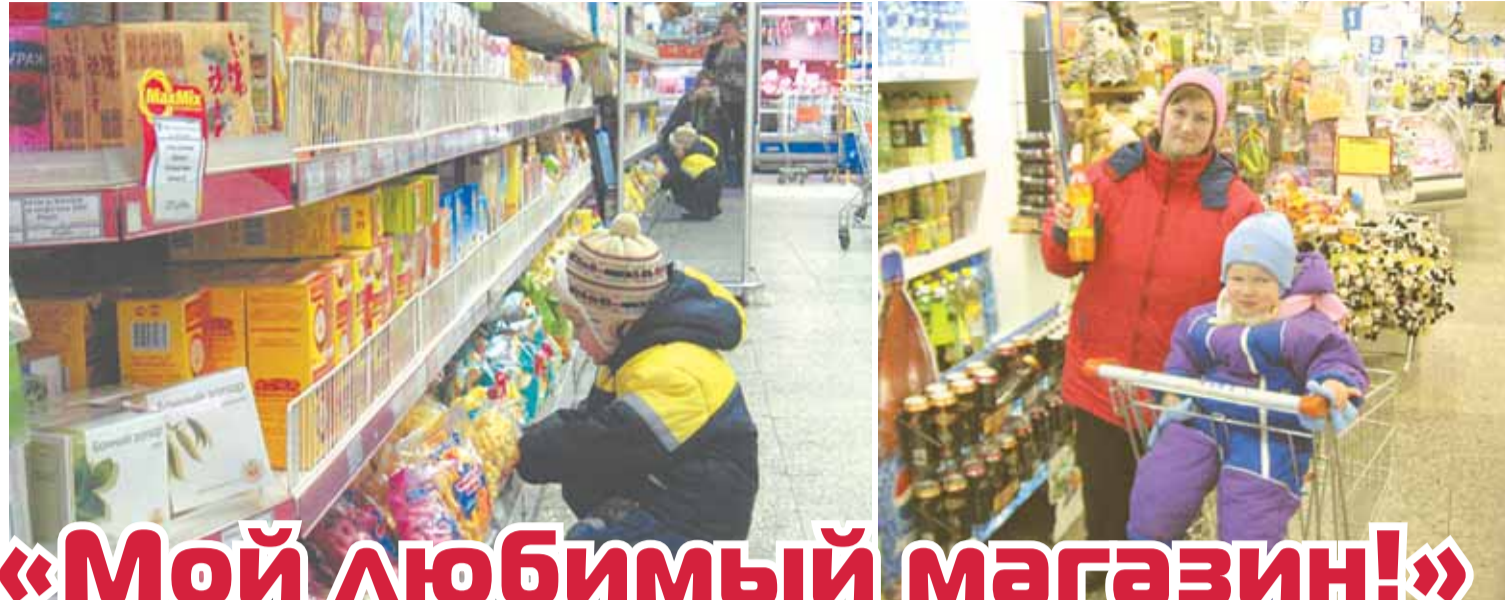
После того как все покупки сделаны, можно перекусить в уютном кафе универсама «Северный», которое пользуется особой популярностью у посетителей. Уже совсем скоро оно преобразится и станет еще более уютным и располагающим для общения.

Несмотря на финансовый кризис, руководство предприятия делает все возможное, чтобы сохранить ассортимент и даже расширить его по некоторым позициям. Увы, цены, как и везде, в универсаме растут, но, что очень важно, остаются адекватными.

— Мы зависим от поставщиков, которые повышают закупочные цены, — объясняет Ирина Минаева, генеральный директор универсама. — Для того чтобы розничные цены остались на уровне прошлого года, мы должны работать себе в убыток. Но это невозможно. У нас есть обязательства перед людьми, которые должны вовремя получать достойную заработную плату. Не хвастая, могу сказать, что за всю 35-летнюю историю предприятия не было ни одной задержки выплат сотрудникам.

Ирина Владимировна подчеркивает, что универсам не ставит своей задачей обогатиться за счет покупателей. Сегодня магазин работает на минимальном уровне рентабельности. Более того, отдельные товары, в частности хлебобулочные, молочные, крупяные продаются по старым, заморозочным ценам.

Универсам активно реализует специальные программы, направленные на поддержку своих клиентов. Помимо еженедельных распродаж, в будние дни — с понедельника по пятницу с 9.00 до 12.00 на все товары, за исключением тех, что



«Мой любимый магазин!»

ТАК УЖЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ 35 ЛЕТ ГОВОРЯТ ПОКУПАТЕЛИ ПРО УНИВЕРСАМ «СЕВЕРНЫЙ», ОТМЕТИВШИЙ НА ДНЯХ СВОЙ ОЧЕРЕДНОЙ ЮБИЛЕЙ

«Северный» — одно из крупнейших предприятий розничной торговли Калининского района Санкт-Петербурга. Огромный выбор продуктов питания, сопутствующих товаров делает этот универсам популярнее других магазинов района.

участвуют в специальных акциях по снижению цен, действует 5-процентная скидка. По-прежнему действуют здесь дисконтные и накопительные карты. И сейчас, когда каждая копейка на счету, их владельцы, отовариваясь в универсаме «Северный», ощущают реальную экономию.

Не забывает «Северный» и о праздничных датах. Скидки и подарки к 23 февраля и 8 Марта покупателям гарантированы.

По признанию постоянных клиентов, именно «Северный» можно смело назвать магазином для всей семьи, ведь здесь каждый найдет товар по вкусу. Многих покупателей привлекает собственное кулинарное производство универсама. Отличная выпечка, восхитительные кондитерские изделия, нежнейшие салаты по оригинальным рецептам, а также большой выбор полуфабрика-

тов: куриные, свиные и говяжьи в соусах и маринадах никогда не залеживаются на прилавке.

Гурманы смогут найти здесь самые изысканные сорта сыров и морепродуктов. Ну и, конечно, в «Северном» можно купить зелень, овощи и самые разнообразные фрукты. Впечатляет и выбор молочных продуктов.

Уже не первый год «Северный» славится качеством обслуживания и уровнем сервиса, который полностью соответствует европейским стандартам розничной торговли. Недаром покупатели по праву считают его одним из лучших магазинов города.

Это признание — самый дорогой подарок универсаму ко дню рождения!

В «Северном» побывала Дарья ДЕДОВА



Ирина Минаева, генеральный директор универсама «Северный»

ЭКСПЕРТИЗА ВАМ ПОМОЖЕТ

Договор на оказание услуги был заключен 31 января 2008 года. Марушкины еще тогда уточнили, успеют ли изготовить мебель до дня рождения Натальи Афанасьевны, то есть до 28 марта. Исполнитель заверил, что к этому времени успеют однозначно, что и в договоре прописали: срок сдачи заказа — 14 марта.

Согласно договору, супружеская пара оплатила 70% от стоимости заказа — 138 тысяч 400 рублей, остальные 30% им предложили внести в кассу после того, как гарнитур будет изготовлен.

14 марта на носу, а о готовности заказанной мебели Марушкиным сообщать никто не торопился. Тем не менее, будучи добропорядочными исполнителями договора, Наталья Афанасьевна и Александр Васильевич поехали в салон и попытались, согласно подписанному документу, заплатить оставшиеся 37 тысяч рублей. Но принимать деньги администратор категорически отказалась, ссылаясь на негласное распоряжение начальства: ничего не брать до фактического изготовления мебели. Исходя из слов сотрудника фирмы, кухонный гарнитур сделан еще не был. В результате справиться именины на новой кухне Наталье Афанасьевне так и не удалось.

Мебель привезли на дом только спустя 23 дня! Срок задержки немалый, без возмущений со стороны заказчиков, конечно, не обошлось. В салоне им предложили написать претензию, что Марушкины и сделали. Пара просила выплатить неустойку в соответствии с пунктом 5 ст. 28 Закона «О защите прав потребителей» — три процента от стоимости выполняемых работ за каждый день просрочки, получилось около 100 тысяч рублей. Вечером 10 апреля кухонный комплект был доставлен. В течение 15 дней (!)

Мебельщик ответил за брак и за срыв сроков выполнения заказа

РЕШЕНИЕМ РАЙОННОГО СУДА ИСТЦУ ПРИСУЖДЕНО 30 ТЫСЯЧ РУБЛЕЙ ЗА ПРИЧИНЕНИЕ МОРАЛЬНОГО ВРЕДА. ВСЕГО ОТВЕТЧИК ОБЯЗАН БЫЛ ВЫПЛАТИТЬ ПОТРЕБИТЕЛЮ ЗА НЕКАЧЕСТВЕННУЮ МЕБЕЛЬ 193 500 РУБЛЕЙ

Супругам Александру Васильевичу и Наталье Афанасьевне Марушкиным их кухонный гарнитур, сделанный руками главы семьи, прослужил верой и правдой 25 лет. Но вот провели ремонт в квартире и заодно решили обновить гарнитур. Посоветовались и заказали такой же, но из более качественных и современных материалов в ООО «Луидор».

монтаж был окончен. Вроде бы дело сделано. Но вопрос о выплате неустойки так и повис в воздухе.

Недостатки, которые были обнаружены заказчиками в ходе сборки гарнитура, исполнитель устранил. А насчет пени в письме от 9 мая заявил, что, пеняйте, мол, товарищи, на себя. Сами виноваты, что вовремя заказ не оплатили. И факт, что Наталья Афанасьевна и Александр Васильевич настойчиво предлагали расплатиться еще в середине марта, остался без внимания со стороны руководства фирмы. Теперь, правда, вместо ООО «Луидор» фигурировала компания «Марка».

Марушкины сдавать позиции не собирались. Возмущенные супруги отправились искать правды в Центр экспертиз и контроля качества мебели. Обратились они туда 14 мая, и уже 15 к ним прибыл эксперт по качеству корпусной мебели Герман Алексеев.

— Он открыл нам глаза на множество других недостатков нашего кухонного гарнитура, — говорит Александр Марушкин. — Это и отсутствие защитного покрытия в стыковых соединениях, отклонения от проекта по высоте изделий на целых пять сантиметров, и другие недочеты, о которых мы знать не знали. Нарушены требования ГОСТа, отсутствуют технические

документы, на 6 месяцев занижен гарантийный срок эксплуатации — всего не перечислишь.

И вновь чета Марушкиных направила претензию исполнителю заказа. А в ответ — тишина. Наталья Афанасьевна не стала откладывать дело в долгий ящик и подала исковое заявление в суд. Тут-то продавец и дал о себе знать, предложил встретиться и решить дело полюбовно. В присутствии адвоката Марушкиных было достигнуто предварительное мировое соглашение, по которому исполнитель заказа обязывался выплатить истцу неустойку и компенсацию за причинение морального вреда в размере 90 тысяч рублей.

Но на суде ответчик пошел на пятую. В результате с 7 июля по 16 октября было проведено четыре судебных заседания. Выслушав обе стороны, служитель Фемиды предложил правоту Марушкиных. И впервые в истории Петербургского суда истцу была присуждена компенсация морального вреда в 30 тысяч рублей. Всего к возмещению было представлено 193 500 рублей — это и неустойка, и возмещение затрат на экспертизу качества мебели и услуги адвоката. А заодно ответчика — ООО «Марка» обязали устранить недостатки, выявленные экспертом по качеству мебели.

Сделано это было только 24 октября. Если посчитать, то эпопея с кухонным гарнитуром длилась целых полгода с момента доставки товара. Увы, техническая документация и правила эксплуатации ответчиком так и не представлены, как и не продлен срок эксплуатации гарнитура.

Однако выплаты определенной суммой Марушкины так и не дождались: ответчик подал кассационную жалобу.

24 декабря 2008 года Санкт-Петербургский городской суд вынес окончательное решение: сократить размер неустойки со 138 400 рублей за 197 дней просрочки исполнения заказа до 30 тысяч рублей. Как заявил судья, если истцы не согласны — пусть пишут жалобу. Остальные пункты решения Московского районного суда от 16 октября 2008 года были оставлены без изменений: моральный вред 30 000 рублей, оплата экспертизы мебели и услуг адвоката — всего получилось около 85 тысяч рублей.

Исполнительный лист чета Марушкиных получила на руки 19 января. На 1 февраля — спустя год со дня заказа кухонного гарнитура — супруги так и не получили от ООО «Марка» ни копейки. Ждут...

Директор Центра экспертиз и контроля качества мебели Сергей Гушчин

считает случай с Марушкиными уникальным.

— Не потому, что они выиграли — это было ясно сразу после проведения экспертизы, — а потому, что суд оценил моральный вред в такую сумму. В моей практике такого еще не было. Максимальная компенсация морального вреда до этого составляла 10 тысяч рублей.

В принципе, до суда дела редко доходят. Как правило, после проведения экспертизы, с документами на руках, покупатель и продавец договариваются полюбовно. Наша экспертиза независимая, проводится в присутствии обеих сторон, поэтому люди приходят к взаимопониманию и улаживают возникшие вопросы вне стен суда.

Сергей Гушчин настоятельно рекомендует не лениться и внимательно ознакомиться с содержанием договора об оказании услуг. Необходимо проверить выданные чеки, ведь нередки случаи, когда фирма грубо нарушает финансовую дисциплину. При получении заказа, прежде чем подписать акт приема-передачи мебели, ознакомьтесь, хотя бы визуально, с тем, что же вам привезли. Посмотрите, все ли на месте. Если чего-то не хватает или заказ исполнен ненадлежащим образом, обязательно отразите это в акте приема-передачи выполненных работ. Требуйте техническую документацию и инструкцию по эксплуатации. Если у вас все-таки появились претензии, руководствуйтесь статьей 18 Закона РФ «О защите прав потребителей». Согласно ей, исполнитель заказа должен проводить экспертизу товара за свой счет, а потребитель вправе присутствовать при ее проведении и в случае несогласия может оспорить ее в суде.

Подготовила Дарья ДЕДОВА.
Центр экспертиз и контроля качества мебели:
тел. (812) 232-73-24.