



В НОМЕРЕ:

5 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КОЛБАСА ПО ГОСТУ-2:
КАМЕДЬ, КРАХМАЛ, ВОДА...



3 ТУРИСТСКИЕ УСЛУГИ

ПОТРЕБИТЕЛЬ
ЧЕРЕЗ СУД
ДОБИЛСЯ
КОМПЕНСАЦИИ
ЗА ИСПОРЧЕННЫЙ
ОТПУСК



4 СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ



«БОЛЬШАЯ КРУЖКА»
ОТМЕЧАЕТ
ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

6 ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

«ПИРОГОВЫЙ ДВОРИК»:
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

7 НАУКА ПОБЕЖДАТЬ

УРОКИ КАЧЕСТВА
ОТ ЗАО
«КАРАТ ПЛЮС»



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ: куски тешки с плавниками в мутном бульоне

стр. 9

ГОСТу не соответствуют 100% образцов

В НОМЕРЕ:

ТУШЕНОЙ
ЗАПАСАЙСЯ ВПРОК!

8

ВСЕ — НА ПРАЗДНИК
ХЛЕБА И МОЛОКА!

12

КОМПЛЕКСНАЯ ЗАЩИТА
ОТ ВИРУСОВ И ИНФЕКЦИЙ

12

ВЫБИРАЙТЕ ЛУЧШЕЕ!



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» представляет предприятия продовольственного комплекса — победителей конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» — первого (отраслевого) этапа конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге»

- ОАО «НЕВСКИЕ БЕРЕГА»
- ООО «МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ»
- ЗАО «УНИВЕРСАМ «ТАЛЛИНСКИЙ»
- ОАО «ПАРНАС-М»
- ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»
- ООО «АСТО»
- ООО «ПИРОГОВЫЙ ДВОРИК»
- ЗАО «ПЕТРОСПИРТ»
- ООО «ВЕРСИЯ»
- ООО «ОРИМИ ТРЭЙД»
- ЗАО «ПИЩЕВОЙ КОМБИНАТ «ЛИНФАС»
- ЗАО «РОСЭКСПОПРОМ»
- ООО «ПЕТРА +»

стр. 2

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

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

Главный редактор –
Всеволод Вишневецкий

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

Отдел 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. О. Замяткина — 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. Крепилов — 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. 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

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

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-04-46

Номер подписан к печати 10.09.2009 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-647/6

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

ИТОГИ КОНКУРСА

24 августа 2009 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



Александр ГЕРМАН, директор «Центра контроля качества» (слева) и Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ, председатель СПб ООП «Общественный контроль» (в центре) вручают диплом победителя конкурса представителю ООО «Мясные деликатесы» (ТМ «Шеф-Повар»)



Общественный смотр качества продукции на фестивале «Вкусноград»



На фестивале «хлеба и зрелищ» было предостаточно!



В дегустации пищевых продуктов, представленных на конкурс, приняли участие ведущие эксперты и специалисты в области качества

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.

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 парке «Екатерингоф».

Фестиваль, отметивший в этом году свой первый пятилетний юбилей, 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 в парк «Екатерингоф» прибыли компании не только из Ленинградской области и Великого Новгорода, но и из далекого сибирского Омска, а также 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 35 тысяч горожан.

В этом году фестиваль «Вкусноград» проводился при поддержке Комитета по молодежной политике и взаимодействию с общественными организациями, Комитета по образованию, Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли правительства Санкт-Петербурга, а также Управления Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Санкт-Петербургу.

Из 24 предприятий только 19 успешно прошли общественный смотр, набрав по опросам потребителей от 60 до 95 баллов по 100-балльной шкале. Именно продукция этих предприятий, набравшая максимальное количество баллов, и была допущена на третий уровень испытаний — физико-химический анализ в государственной лаборатории «Петербург-Экспертиза», входящей

в структуру СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

Лабораторным исследованиям были подвергнуты 32 образца девятнадцати 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, других компонентов, влияющих на качество продукта. Таким образом, комплекс лабораторных исследований для оценки конкурсной продукции значительно превышал требования, обычно предъявляемые при сертификационных испытаниях. Помимо физико-химических исследований тщательному анализу подверглась информация для потребителя, которую изготовители наносят этикетку.

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

По словам Всеволода Вишневецкого, председателя СПб ООП «Общественный контроль», конкурсный отбор победителей в этом году был самым жестким и бескомпромиссным за всю историю конкурса. Именно этим можно объяснить тот факт, что только 18 образцов продукции тринадцати предприятий Санкт-Петербурга (почти половина от стартового состава!) 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 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

ПОБЕДИТЕЛИ КОНКУРСА «ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА»

Компания-победитель	Продукция
ОАО «Невские берега»	Торт «Львиная доля»
ООО «Мясные деликатесы»	Сосиски «Венские» охлажденные, высший сорт Колбаса вареная «Трио с фисташками» охлажденная, высший сорт
ЗАО «Универсам «Таллинский»	Салат «Морская жемчужина»
ОАО «Парнас-М»	Сосиски «Елисейские» охлажденные, высший сорт
ЗАО «Балтийский Берег»	Пресервы рыбные: филе-кусочки в масле «Сельдь по-царски» с дымком
ООО «Асто»	Пресервы рыбные: Сельдь филе-кусочки в масле с укропом
ООО «Пироговый дворик»	Пирог сытный «Пирог с лесными грибами»; пирог «Лесные ягоды»
ЗАО «Петроспирт»	Напиток безалкогольный «Вода столовая газированная «Мариинская» Вода минеральная лечебно-столовая «Екатерингофская» газированная Вода питьевая негазированная первой категории «Елизавета»
ООО «Версия»	Масло классическое сладко-сливочное несоленое с масс. долей жира 82,5%
ООО «Орими Трэйд»	Кофе натуральный жареный молотый темнообжаренный «Жюкей» «По-восточному», высший сорт; чай кенийский черный байховый «Принцесса Нури» в пакетиках для разовой заварки
ЗАО «Пищевой комбинат «Линфас»	Мюсли прессованные «Батончик «Виталад» с черносливом
ЗАО «Росэкспром»	Масло сливочное несоленое сладко-сливочное, жирность 82,5%
ООО «Петра +»	Печенье «Мамуль» (с фиником)

ЧИТАТЕЛЬ-ГАЗЕТА

Налоговый вычет сэкономит семейный бюджет

«Я знаю, что имею право на возврат подоходного налога от суммы, потраченной на обучение дочери. Подскажите, куда нужно обращаться?»

Иванова Екатерина, менеджер по сбыту.

ИТАК, ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ ОПЛАЧИВАЛИ:

- свое лечение или лечение членов своей семьи,
- обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, — и у вас сохранились подтверждающие это документы, вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!

Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию.

МЫ ПОМОЖЕМ ВЕРНУТЬ ВАШ ПОДОХОДНЫЙ НАЛОГ!

Справки по тел. 8-911-279-88-13

ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» выиграла в суде дело у одного из

крупнейших туроператоров России ЗАО «Фирма «Нева». Решение мирового судьи судебного участка № 67 Кировского района Санкт-Петербурга вступило в законную силу 17.07.2009 г.

Потребитель через суд добился компенсации за испорченный отпуск

СУДИТЬСЯ И ЕЩЕ РАЗ СУДИТЬСЯ!

Сумма компенсации небольшая – 12 887 рублей, что составляет примерно 10% от стоимости путевки. Однако сам факт признания судом неправомерности действий турфирмы «Нева» говорит о том, что даже у таких монстров туристического бизнеса можно выигрывать дела в судах, добиваясь защиты своих прав потребителя.

Ничего сложного здесь нет. Каждый потребитель, если у него есть Закон «О защите прав потребителей» и доступ к Интернету, в котором без труда можно найти ряд нормативных актов по теме подаваемого иска, может научиться эффективно защищать свои интересы даже без посторонней помощи.

Кроме изучения основных законов надо запастись терпением, запланировать определенное количество времени на посещение судебных заседаний, а главное – поставить перед собой цель: защитить свои нарушенные права и свое достоинство. Закон стоит на стороне потребителя, надо только научиться пользоваться этим инструментом, а заодно научиться и даже заставить отдельных недобросовестных предпринимателей, пользующихся безграмотностью и ленью граждан, уважать права потребителей, чтобы в следующий раз nepовадно было...

ХОЖДЕНИЕ ЗА ТРИ МОРЯ

Когда 08.12.2007 г. гражданин В. приобрел у ЗАО «Турфирма «Нева» дорогостоящую путевку на двоих в пятизвездочный отель на далекий остров Бали, что расположен в Индийском океане, за экватором, он меньше всего думал о возможных проблемах, которые могут приключиться на отдыхе. И даже тогда, когда пару, отправившуюся отдыхать на январские каникулы, сначала временно разместили в маневренном номере (заказанный еще не был готов), а потом, ближе к вечеру, переселили в тот, который якобы был указан в путевке, им не хотелось портить себе настроение, не то что выяснять отношения с принимающей стороной.

Супруги В. смирились даже с тем, что вместо оплаченного вида на море (See View) их взору во всем своем «великолепии» открывалась черепичная крыша SPA-центра, полностью заслонявшая вид на океан, а под окном постоянно гудел мотор этого «оздоровительного» комплекса. Туристы решили не замечать эти досадные минусы курортной жизни, они хотели просто наслаждаться отдыхом, солнцем и купанием на пляже.

Однако очень скоро, буквально на следующий день, парочку ждал новый сюрприз, который наконец заставил отдыхающих по-иному оценить гостеприимство индонезийской стороны: неожиданно, без всякого предупреждения администрация отеля в номере сверху затеяла крупномасштабный ремонт.

«С утра до вечера в номере над нами, – рассказывают супруги, – шли строительные работы: работала дрель, шумела пила, гремел молоток. Мы не знали о том, что ремонт запланирован надолго, думали, что администрация отеля закончит работы за один день, так как понимает, какие неудобства она доставляет своим клиентам».

Однако ремонт и не думал прекращаться. Супруги В. старались большую часть времени проводить вне номера: экскурсии, прогулки, пляж... Но когда невзначай обгорели на солнце и вынуждены были провалиться целый день в кровати, ощутили на себе в

полной мере рвение индонезийских рабочих, развернувших наверху настоящую стройплощадку.

Русскоязычного персонала в отеле не было видно, несмотря на то что соотечественников было немало. Как оказалось позже, русскоговорящая сотрудница все же состояла в штате отеля, но администрация почему-то прятала ее от российских туристов, по-видимому, имевших что сказать по поводу своего отдыха.

Наконец, не выдержав слишком навязчивого индонезийского «сервиса», супруги осознали, что им все-таки каким-то образом придется объясниться с принимающей стороной. Запершись в номере, который скорее напоминал бункер, подвергавшийся постоянным «бомбардировкам» и «обстрелам», вооружившись англо-русским словарем (надо же, пригодился!), супруги стали писать на английском языке претензию в трех экземплярах в адрес администрации отеля и принимающей стороне – фирме «Бали вояж». Один экземпляр – для себя.

Через три часа претензия была торжественно вручена адресату, причем, если персонал рецепции отеля, говорящий по-английски, понял, что за документ им вручили, то сотрудник «Бали вояж», индонезиец, плохо говоривший по-русски, похоже, так и не осознал, чем были недолгие российские туристы. Тем не менее подпись свою под документом поставил.

В тот же день, возвращаясь с ужина, супруги В. нашли на ручке двери своего «полулюкса» ответ отеля, который, рас-

(утверждены постановлением Правительства РФ № 452 от 18.07.07 г.) гласит, что исполнитель в соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей» несет ответственность за реализацию туристского продукта, содержащего в себе недостатки. Последствия нарушения исполнителем сроков оказания услуг, а также сроки удовлетворения отдельных требований потребителя определяются в соответствии со статьями 28, 30 и 31 ФЗ № 2300-1 «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. (в ред. ФЗ-234 от 25.10.2007), а права потребителя при обнаружении недостатков туристского продукта и право потребителя на отказ от исполнения договора о реализации туристского продукта – в соответствии со статьями 29 и 32 указанного Закона.

Согласно п. 1 ст. 29 Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей» потребитель при обнаружении недостатков выполненной работы (оказанной услуги) вправе по своему выбору потребовать:

- безвозмездного устранения недостатков выполненной работы (оказанной услуги);
- соответствующего уменьшения цены выполненной работы (оказанной услуги).

СТОИТ ЛИ НАСТУПАТЬ НА ГРАБЛИ?

Именно уменьшение цены оказанной услуги, содержащей в себе недостатки (ст. 29 указанного закона), и потребовали супруги В. по прибытии в Санкт-Петербург. Сумма претензии была заявлена вполне адекватная – 15 000 руб.

Супруги полагают, что ряд факторов («признавательное» письмо из отеля – неоспоримое доказательство предоставления услуги более низкого качества, чем предусмотрено договором, членство в клубе ЗАО «Турфирма «Нева» больше пяти лет) позволяют уладить конфликт с турфирмой в досудебном порядке. Каково же было их удивление, когда из «Невы» за подписью заместителя генерального директора Е. Г. Садковой пришел отрицательный ответ. Дескать, получили свои 200 долларов, чего же более – гуляйте, туристы!

Такое отношение супруги В. расценили как издевку и решили во что бы то ни стало довести дело до логического конца, попросту утереть нос заносчивой турфирме, не заботящейся о своей репутации и своих еще постоянных на тот момент клиентах.

Исковое заявление помогли составить юристы Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», от имени которой и был подан иск в мировой суд.

Адвокат ЗАО «Турфирма «Нева» Т. В. Мироновская пыталась убедить суд, что вовсе не туристическая компания, а индонезийский отель является причинителем вреда. Турфирма, дескать, тут вовсе ни при чем, а компенсация в 200



долларов, выплаченная отелем по собственной инициативе (хотя он мог этого и не делать. – Прим. авт.), – просто предел мечтаний для супругов В.!

Суд доводы ответчика отверг и принял решение взыскать с него в пользу супругов В. денежную компенсацию, госпошлину и моральный вред в сумме 3000 руб., а также «наградил» ЗАО «Турфирма «Нева» штрафом в размере 6193 руб., что составляет 50% от суммы выплаты, присужденной супругам В.

Сведущие люди утверждают, что турфирма «Нева», по всей видимости страдающая «звездной болезнью», с потребителями, обращающимися к ней с претензиями, себя ведет так бесцеремонно неспроста. Поговаривают, что у турфирмы весьма высокие покровители. Один из них – Владимир Стржалковский, полковник КГБ в отставке, основатель ЗАО «Фирма Нева», в 2004–2006 гг. возглавлявший Федеральное агентство по туризму (Ростуризм), а ныне занимающий должность генерального директора – председателя правления ОАО «ГМК «Норильский никель».

Но даже такое высокое положение владельца компании не дает право его подопечным нарушать права потребителей. Ведь если количество исков к ЗАО «Турфирма «Нева» из-за нерадивости отдельных его сотрудников будет расти, в конце концов это может отразиться на карьере даже такого влиятельного бизнесмена, как Владимир Стржалковский.

ЗАКРЕПЛЕНИЕ МАТЕРИАЛА

Итак, если ваши права действительно нарушены, вооружившись знанием законов и опытом коллег-потребителей, вы вполне можете самостоятельно за себя постоять. Главное: фиксируйте все нарушения вашего договора письменно, составляйте претензии, акты, привлекайте в качестве свидетелей двух ваших соседей по отелю, прилетевших на отдых вместе с вами из вашего города (в последующем, если дело дойдет до суда, вы можете попросить их прийти в суд дать показания).

Претензию лучше составлять на месте нарушения ваших прав (в отеле) в трех экземплярах (один – для отеля, другой – для принимающей стороны, с которой заключила договор ваша турфирма, третий – для вас). По прибытии на Родину направить претензию необходимо непосредственно продавцу вашей путевки. Лучше сделать это лично в офисе турфирмы, оставив себе копию претензии с отметкой о вручении. Если турфирма отказывается принять от вас претензию лично, отправьте ее почтой заказным письмом с уведомлением о вручении. На руках у вас останется квитанция, в которой будет указано, что вы отправили претензию конкретной турфирме. Для суда этот документ будет означать, что вы официально уведомили компанию о своих требованиях.

Если через месяц вы не получите письменного ответа, составьте исковое заявление, приложите к нему копии: договора, путевки, квитанции об оплате (кассовый чек, приходный ордер), ра-

нее составленных претензий, иных документов, служащих доказательной базой, – а также копию искового заявления для ответчика. Если сумма вашего иска не превышает 100 000 рублей, вы должны обращаться в мировой суд по месту вашего жительства. Если ущерб, по вашим оценкам, превышает эту сумму, исковое заявление следует направить в районный суд либо по месту вашего жительства, либо по месту нахождения ответчика – на ваше усмотрение.

Необходимо учесть, что помимо компенсации за предоставление услуги более низкого качества, чем предусмотрено договором, компенсации морального вреда Закон «О защите прав потребителей» дает гражданину право требовать через суд взыскания с ответчика неустойки (пени) за нарушение сроков удовлетворения отдельных требований потребителя. Размер пени составляет 3% за каждый день просрочки от суммы заявленных потребителем требований (п. 3 ст. 31).

В частности, закон дает исполнителю услуги 10 дней на удовлетворение законных требований потребителя, например, по выплате ему компенсации. Если исполнитель игнорирует законное требование потребителя, последний через суд может заявить требование о взыскании неустойки (пени). Сумма может набраться приличная. Однако надо помнить, что в соответствии со статьей 28 п. 5 Закона «О защите прав потребителей» сумма взысканной потребителем неустойки (пени) не может превышать цену отдельного вида выполнения работы (оказания услуги) или общую цену заказа, если цена выполнения отдельного вида работы (оказания услуги) не определена договором о выполнении работы (оказании услуги).

Исходя из вышесказанного, исполнителям услуг, в т. ч. туристическим, крайне невыгодно доводить дело до суда. Не резон турфирме лезть на рожон еще и потому, что в случае победы истца на ответчика судом автоматически налагается штраф в размере 50% от суммы, присужденной потребителю.

И еще один совет: если у вас имеется переписка с отелем или с принимающей стороной на иностранном языке, обязательно сделайте ее официальный перевод и возьмите с собой в суд. Кстати, к судебным разбирательствам вы можете готовиться не торопясь: срок исковой давности по таким искам – 3 года. Не бойтесь судиться: как потребитель, вы освобождены от уплаты государственной пошлины!

Кирилл ОРЛОВ

Если вы попали в подобную ситуацию, вам довелось отстаивать свои права потребителя, пишите по электронной почте okk@petkach.spb.ru или по адресу: 190103, СПб, газета «Петербургское качество», до востребования. Мы поделимся вашим опытом с нашими читателями.

По вопросам составления претензий и исковых заявлений обращайтесь в СПБ ООП «Общественный контроль» по тел. 324-25-88.



Такие комнаты в отелях турфирма Нева продает как «номер с видом на море» (вид из окна)

сыпаясь в извинениях перед супругами, полностью признал свою вину по всем статьям обвинения, содержащимся в претензии, и заявил о добровольной выплате компенсации в размере... 200 долларов США – при выезде из отеля. Супруги, оценившие доставленные им неудобства в 500 долларов США, учитывая языковой барьер и отсутствие между ними и отелем какого-либо договора, решили согласиться с добровольным решением отеля о компенсации, а по прибытии на Родину предъявить претензию стороне по договору, продавшей им этот тур, – ЗАО «Турфирма «Нева».

Туристы посчитали, что, поселив их в номер не той категории (без вида на море, который был оплачен), не обеспечив нормальных условий проживания в номере (ремонт, шум от моторного отсека SPA-центра), причинившие туристам моральный вред, исполнитель по договору – ЗАО «Турфирма «Нева» – нарушил тем самым договор о реализации туристского продукта.

Статья 22 Правил оказания услуг по реализации туристского продукта

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



Мясокомбинат «Нейма»: работаем на отечественном сырье

Мясоперерабатывающий комплекс «НЕЙМА», как написали бы раньше, является одним из самых передовых в Ленинградской области. В течение 12 лет предприятие держит высокую марку качества вырабатываемой продукции. Свинокопченые деликатесы и колбасы компании (всего около 80 наименований) по праву считаются одними из лучших в регионе.

КРИЗИС НЕ ПОМЕХА

Несмотря на экономический кризис, мясокомбинат «Нейма» с уверенностью смотрит в будущее. В этом году на предприятии была проведена реконструкция, что позволило увеличить объем мощностей. Так, сегодня «Нейма» имеет один из самых высоких показателей по убою скота в Ленинградской области.

Все животные закупаются только из аттестованных Россельхознадзором хозяйств, что гарантирует полную безопасность и высокое качество сырья. При этом руководство мясокомбината отмечает, что в последнее время заметно увеличилась доля отечественных поставок скота. И если такие темпы прироста в Ленинградской области сохраняются, на предприятии готовы полностью отказаться от импортного сырья.

ОТ ПРОИЗВОДСТВА ДО ПРИЛAVKA — ОДИН ШАГ

Мясокомбинат «Нейма» принципиально не сотрудничает с известными торговыми сетями, требующими от производителя снижать цены в ущерб качеству. На мясоперерабатывающем комплексе не могут себе этого позволить — репутация компании дороже. Продукция под торговой маркой «Нейма» выпускается строго по ГОСТу без применения каких-либо консервантов и добавок. Поэтому руководство мясокомбината предпочитает развивать собственные фирменные магазины. Сегодня успешно работают уже три: в Кингисеппе (пр. Карла Маркса, 34), во Всеволожске (пос.

Н. Кальтино, 1) и в Шушарах (ул. Школьная, 8). И на этом компания останавливаться не собирается.

Недавно холдинг построил и запустил современный логистический центр в Шушарах, который позволяет значительно ускорить доставку продукции покупателям при полном соблюдении всех норм и правил транспортировки мясных продуктов.

СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

По словам исполнительного директора мясокомбината «Нейма» Арсена Карапетяна, активно ведутся переговоры с администрациями районов Ленобласти о предоставлении компании площадей под магазины на условиях прямой аренды от КУГИ. Взамен мясоперерабатывающее предприятие обязуется проявлять социальную ответственность и торговать с минимальной торговой наценкой.

Кроме того, мясокомбинат планирует поддержать областных сельхозпроизводителей, предоставив им возможность реализовывать на своих площадях молочные продукты, хлебобулочные изделия, а также овощи и рыбу на льготных условиях.

На мясокомбинате «Нейма» уверены, что в результате такого сотрудничества в первую очередь выиграет потребитель, у которого появится возможность покупать высококачественные продукты по значительно более низким ценам.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

«СОКОЛЬНИЦКИЕ КЛЮЧИ» — НОВЫЙ БРЕНД АРТЕЗИАНСКОЙ ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ



«Сокольные ключи» — артезианская вода из подземных источников, расположенных на территории Полужья, — края уникальных природно-климатических условий и целебных вод. Еще в начале XIX века в Луге действовал пансионат «Сокольные ключи» и было налажено производство артезианской воды. Вода «Сокольные ключи» добывается в продолжение этой более чем 100-летней традиции.

Кристаллическая чистота
Скважина расположена в экологически чистом регионе, вода проходит естественную фильтрацию через почвенные слои и гальневую специальную очистку на современном оборудовании.

Вкусная, необыкновенно деликатная, минерализующая и свежая.

На каждый день
Долго сохраняет свой естественный природный вкус.

Источник жизни

Питьевая вода «Сокольные ключи» достойна быть с Вами изо дня в день, улучшая Ваше настроение и самочувствие.

Рекомендуемое суточное потребление воды для взрослого человека составляет не менее 2,5 л в расчете 30–40 г воды на 1 кг массы тела человека.

Питьевая вода «Сокольные ключи» изготовляется по ГОСТ Р 52109–2003.

ООО ТД «Лактика», Великий Новгород, пр. А. Корсунова, 12Б, т. (8162) 62-68-68, 62-71-69.

Представительство в Санкт-Петербурге: ул. Предпортовая, д. 3, т. (812) 495-64-20.

www.lactis.ru

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ЗАО «ЛУЖСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»

Россия, 188230, Ленинградская обл., г. Луга, Ленинградское шоссе, 10.

Телефон: (81372) 2-57-21, 2-84-32. Факс: (81372) 2-28-94.

ПОЗДРАВЛЯЕМ!

ГОВОРИМ «МОЛОКО», ПОДРАЗУМЕВАЕМ «БОЛЬШАЯ КРУЖКА»

«Неужели прошло так мало времени?», — недоумевают постоянные покупатели продукции ООО «Галактика». — Такое ощущение, что молоко, кефир и ряженка «Большая кружка» с нами были всегда».

Действительно, время летит быстро.

Первая «Большая кружка» молока сошла с конвейера «Галактики» в 2-литровой упаковке. Сегодня оно выпускается в разных форматах. И все для того, чтобы удовлетворить запросы разных категорий покупателей. Двухлитровая упаковка — это выгодно: любители молока экономят время и деньги. Полтора литра молока — удобно: одной пачки хватит на все! Литровая упаковка — привычный формат, знакомый каждому покупателю.

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПРИЗНАНИЕ

Выше всяких похвал и линейка кисломолочной продукции «Галактики». Быстро завоевав свою аудиторию, она с каждым днем набирает все большую популярность. На международном конкурсе продовольственных товаров «Продэкспо» сметана, кефир, ряженка и биокефир торговой марки «Большая Кружка» стали обладателями серебряной и бронзовой медалей за качество. «Молоко для каши» и молоко «Дворцовое» торговой марки «Большая кружка» также получили золотые медали выставки «Продэкспо — 2009».

Заслуженные награды подтверждаются повышенным спросом на продукцию «Галактики». Она настолько быстро раскупается, что порой приходится зайти не в один магазин, чтобы найти любимый кефир «Большая Кружка».

Всего за год работы ассортимент молочного комбината вырос более чем в 10 раз. И сегодня у многих потребителей молоко и кисломолочные продукты ассоциируются именно с брендом «Большая кружка».

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

Система контроля качества на предприятии полностью соответствует международным стандартам. Консультантом по ее организации на всех этапах производства (от сбора сырого молока до отгрузки готовой продукции) выступает лидер европейской молочной индустрии

День рождения молочной Галактики



С момента открытия самого современного в Европе молочного предприятия «Галактика» в г. Гатчине прошел ровно год. 22 августа комбинат отметил свой первый день рождения.



компания «Valio». Поставщиком технологического и упаковочного оборудования является стратегический партнер молочного комбината — компания «Tetra Pak».

Одно из конкурентных преимуществ «Галактики» — двенадцать степеней защиты молочной продукции, выпуск которой осуществляется в автоматическом режиме без использования ручного труда.

Система контроля качества сырья не имеет аналогов в Северо-Западном регионе. Комбинат совместно с лучшими хозяйствами Ленинградской области разработал собственные стандарты молока «элит» и «суперэлит». Они полностью соответствуют нормам Евросоюза по

физико-химическим свойствам и микробиологическим показателям.

ПРЯМАЯ СВЯЗЬ С ПОТРЕБИТЕЛЕМ

«Галактика» совместно с Гатчинским молочным заводом, входящим в группу компаний «Галактика», — постоянный участник зарубежных и российских выставок, таких как «Зеленая неделя» в Берлине, «Продэкспо» в Москве. Доброй традицией стало участие в международной агропромышленной выставке-ярмарке «Агропрод» в Санкт-Петербурге на фестивале продуктов питания «ВКУСНОГРАД».

Участие в выставках и фестивалях «Галактика» уделяет особое место, считая это оптимальным

и удобным способом донесения информации до потребителя, повышения его лояльности, и, конечно же, отличной возможностью рассказать о своих новинках.

«MILK TIME» — В ГАРМОНИИ С РИТМОМ ЖИЗНИ

Новинка молочного комбината — питьевые йогурты «Milk Time». Они по праву считаются продуктами молодости, красоты и здоровья. Обогащенные пребиотиком инулином с разнообразными натуральными десертными добавками (персик, клубника, малина, вишня, а с августа еще и ананас со злаками), йогурты «Milk Time» принесут вам немалую пользу для здоровья и истинное наслаждение.

Кстати, современный дизайн питьевых йогуртов «Milk Time» признан лучшим по итогам конкурса «Лучший дизайн пищевых продуктов», прошедшего в рамках Международной выставки в Москве «Продэкспо Пак — 2009».

СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ

В преддверии нового учебного года молочный комбинат «Галактика» выпустил специальное «Молоко для школьников», которое легко вмещается в портфель ребенка благодаря удобной 200-граммовой упаковке с трубочкой. Заботливые мамочки уже успели по достоинству оценить эту новинку.

«Большая кружка для детей» — это вкусное и полезное молоко, обогащенное комплексом витаминов группы «В» и «С». Уникальное сочетание «5В+С» помогает укреплению нервной системы и поддерживает иммунитет ребенка в период развития и роста. Молоко «Большая кружка для детей» рекомендовано для ребят дошкольного и школьного возраста. Ведь «Большая кружка» — молочные продукты с ощутимой пользой для здоровья ... и не только!

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«КАМЕДИ КЛАБ»

Основная задача, поставленная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» перед лабораторией «ПЕТЭКС», заключалась в исследовании состава колбасы с целью выявления фальсификации продукта.

Для этого образцы вареных колбас подверглись гистологическим исследованиям. Этот современный метод позволил выявить в составе большинства образцов колбас ингредиенты, не предусмотренные рецептурой ГОСТа: от гелеобразователя растительного происхождения (камедь) до крахмалосодержащих компонентов. Так, образцы колбас от ЗАО «Мясокомбинат «Санкт-Петербург», ООО «Эверест», ЗАО «Великоновгородский мясной двор» и ЗАО МПК «Атяшевский» были признаны не соответствующими ГОСТу по причине включения в состав посторонних ингредиентов.

Сама по себе камедь не является вредной добавкой и вполне может использоваться при производстве вареных колбас. Введение этого компонента в состав мясных продуктов позволяет улучшать их структурно-механические свойства и уменьшать потери влаги при хранении. Но!!! Применять ее можно лишь в том случае, если вареная колбаса производится по техническим условиям, а никак не по ГОСТу.

Проведенные в ИЛ «ПЕТЭКС» испытания показали, что помимо камеди в двух образцах колбас (МПК «Атяшевский» и ЗАО «Великоновгородский мясной двор») обнаружены крахмалосодержащие компоненты, выполняющие роль связующего вещества в фарше, что также является нарушением рецептуры ГОСТа.

БЕЛОК И ВЛАГА — КОЛБАСНЫЙ КАМЕНЬ ПРЕТКНОВЕНИЯ

Если с составом у образца «Молочной» ЗАО «Невская трапеца» все в порядке, то по физико-химическим показателям выявлены серьезные нарушения. Так, массовая доля влаги в образце превышена производителем на 4%, а массовая доля белка, наоборот, занижена на 3,2%. Не соответствовал ГОСТу белок и у образца колбасы «Докторская» ЗАО «Мясокомбинат «Санкт-Петербург». Его оказалось всего 10,2% вместо нормы «не менее 13%».

Превышение влаги было зафиксировано в батоне колбасы от ЗАО «Великоновгородский мясной двор». Однако всех прочих по влаге перецегаляло ООО «Эверест», превысив гостовскую норму на 8,4%! Белка оказалось в образце также недостаточно: вместо нормы «не менее 12%»

Колбаса по ГОСТу - 2

В предыдущем номере «ПК» мы рассказали о результатах проверки качества образцов вареных колбас, выпускаемых по ГОСТ Р 52196-2003, проведенных референтным центром Россельхознадзора — ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория». Сегодня мы публикуем результаты аналогичной проверки, проводившейся в СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Увы, картина, полученная в ходе обоих исследований, примерно одинаковая. На этот раз 80% образцов колбас «ДОКТОРСКАЯ» и «МОЛОЧНАЯ» признаны не соответствующими ГОСТу.

— всего 10%. Зато соевого белка, как в прошлом году, в образце обнаружено не было.

УДИВИТЕЛЬНО РЯДОМ

Так говорят, когда речь заходит об уникальных проявлениях непостижимой природы животного мира. Однако, судя по разбросу цен на колбасу, отдельные образцы этой продукции также могут стать «героями» этой рубрики.

Судите сами. Беглый анализ цен, представленный в таблице, говорит о том, что в среднем 400-граммовый батон колбасы стоит около 112 руб. Но вот парадокс: за эту же цену ЗАО «Невская Трапеца» предлагает целый килограмм! Возникает резонный вопрос: из каких таких дешевых ингредиентов состоит эта «Молочная»? Для сравнения: килограмм «Докторской» от ООО «Эверест» обойдется потребителю в 304 руб., а такое же количество от ЗАО «Великоновгородский мясной двор» стоит 345 руб. Чуть ли не в три раза дороже, чем колбаса от ЗАО «Невская Трапеца»! Вот начнешь изучать соотношение цена-качество применительно к продуктам питания, так и задумаешься, насколько далеко шагнули вперед пищевые технологии, позволяющие сегодня творить буквально чудеса: делать колбасу по цене в три раза меньшую стоимости самого мяса.

ПРЕСТУПЛЕНИЕ И НАКАЗАНИЕ

Те предприятия, которые при производстве продуктов питания допускают отступления от обязательных требований нормативных документов, предоставляют покупателям недостоверную информацию о своей продукции, вводят его в заблуждение и тем самым нарушают Закон «О защите прав потребителей».

В соответствии со ст. 10 закона изготовитель (исполнитель, продавец) обязан своевременно

предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора; сведения об основных потребительских свойствах товаров, а в отношении продуктов питания — сведения о составе.

В соответствии с этим законом такие изготовители (продавцы) несут ответственность, предусмотренную ч. 2 ст. 12 закона. Согласно ему продавец (исполнитель), не предоставивший покупателю полной и достоверной информации о товаре, несет ответственность, предусмотренную пунктами 1—4 статьи 18 или пунктом 1 статьи 29 Закона «О защите прав потребителей», за недостатки товара, возникшие после его передачи потребителю вследствие отсутствия у него такой информации.

Что ж, вроде бы какая-никакая, а ответственность есть. Одно плохо: контролировать сегодня качество продукции государство доверило тем, кто ее выпускает. Александр Герман, директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», в лаборатории которого проводились исследования образцов вареных колбас, публикуемые сегодня «ПК», открыто признался на круглом столе, прошедшем в рамках выставки «Агрорусь», что никаких реальных рычагов контроля качества пищевых продуктов субъекты Федерации на сегодняшний день не имеют. Все полномочия у федерального органа — Роспотребнадзора, крылья которому, в свою очередь, серьезно подрезал вступивший в действие с 01 мая 2009 г. ФЗ №294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

В простую формальность превратилась и система обязательной сертификации продук-

ции, не только не оберегающая потребителя от введения его в заблуждение недобросовестными изготовителями, но и ставшая, по сути, соучастницей продвижения на рынок некачественной продукции.

По мнению Всеволода Вишневецкого, председателя СПб общественной организации потребителей «Общественный контроль», в условиях либерального законодательства противостоять угрозе проникновения на рынок некачественных и фальсифицированных пищевых продуктов можно только одним способом: проведением постоянного мониторинга качества и безопасности продукции, регулярным доведением его результатов через СМИ до самых широких слоев потребителей. Также необходимо наконец сделать доступными в Интернете материалы проверок органов госнадзора (которые существуют, кстати, на деньги налогоплательщиков). И последнее: в борьбе с фальсификацией необходимо объединить усилия как государственных, так и общественных организаций.

Таким образом, забытое слово «гласность» должно наконец стать решающим фактором в борьбе с фальсификацией товаров и услуг, недобросовестным поведением на рынке изготовителей и продавцов.

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ВАРЕНОЙ КОЛБАСЫ (ГОСТ 52196-03)

Наименование продукта	Колбаса вареная «Докторская белкозин», ГОСТ Р 52196-03	Колбаса вареная «Докторская», высший сорт ГОСТ Р 52196-03	Колбаса вареная «Молочная» первый сорт ГОСТ Р 52196-03	Колбаса вареная «Молочная» ГОСТ Р 52196-03	Колбаса вареная «Докторская», высший сорт ГОСТ Р 52196-03	Колбаса вареная «Молочная» первый сорт ГОСТ Р 52196-03
Производитель	ООО «Фабрика-кухня «Ладога», СПб	ЗАО «Мясокомбинат «Санкт-Петербург», Лен. обл.	ЗАО «Невская трапеца», СПб	ООО «Эверест», СПб	ЗАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород	ЗАО МПК «Атяшевский», Мордовия
Дата изготовления (отбор проб 06.05.09)	04.05.09	04.05.09	13.04.09	28.04.09	04.05.09	02.05.09
Масса, г	400	500	400	400	500	500
Розничная цена	95-00	101-60	56-90	121-80	138-00	118-60
Место закупки	«Суперсам», Пискаревский пр., 10	«Полушка», ул. Авиастроителей, 38	«Сезон», Коломяжский пр., 15	«Карусель», Коломяжский пр., 17/1	«Карусель», Коломяжский пр., 17/1	«Карусель», Коломяжский пр., 17/1
Органолептические показатели по ГОСТ Р 52196-03						
Внешний вид, консистенция	не оценивались	Батоны с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая	не оценивались
Цвет и вид фарша на разрезе	не оценивались	светло-розовый, равномерно перемешан	розовый, равномерно перемешан	розовый, равномерно перемешан	светло-розовый, равномерно перемешан	не оценивались
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, вкус в меру соленый					
Физико-химические показатели по ГОСТ Р 52196-03						
Масс. доля влаги, % Норма/факт	не оценивалась	не >65,0/63,9±0,7	не >67,0/71,3±0,7	не >67,0/75,4±0,7	не >65,0/65,9±0,7	не оценивалась
Масс. доля хлористого натрия (поваренной соли), % Норма/факт	не оценивалась	не >2,1/1,7±0,14	не >2,2/2,2±0,14	не >2,2/2,2±0,14	не >2,1/1,9±0,14	не оценивалась
Масс. доля жира, % Норма/факт	не оценивалась	не >22,0/21,9±0,7	не >22,0/15,6±0,7	не >22,0/9,6±0,7	не >22,0/17,9±0,7	не оценивалась
Масс. доля белка, % Норма/факт	не оценивалась	не <13,0/10,2±0,9	не <12,0/8,8±0,9	не <12,0/10,0±0,9	не <13,0/13,0±0,9	не оценивалась
Масс. доля нитрита натрия, % Норма: не >0,005	не оценивалась	0,0015±0,0003	менее 0,001	0,0020±0,0003	0,0020±0,0003	не оценивалась
Гистологическая идентификация состава	Фарш тонко измельчен, представлен мелкозернистой белковой массой с наличием частиц жира и фрагментов соединительной ткани. Присутствуют пряности.	Фарш тонко измельчен, представлен мелкозернистой белковой массой с наличием частиц жира и фрагментов соединительной ткани. Присутствуют пряности. Выявлены включения камеди	Фарш тонко измельчен, представлен мелкозернистой белковой массой с наличием частиц жира и фрагментов соединительной ткани. Присутствуют пряности. Качественная реакция на крахмал отрицательная	Фарш тонко измельчен, представлен мелкозернистой белковой массой с наличием частиц жира и фрагментов соединительной ткани. Присутствуют пряности. Выявлены включения камеди	Фарш тонко измельчен, представлен мелкозернистой белковой массой с наличием частиц жира и фрагментов соединительной ткани. Присутствуют пряности. Выявлены включения камеди, крахмалосодержащих компонентов	Фарш тонко измельчен, представлен мелкозернистой белковой массой с наличием частиц жира и фрагментов соединительной ткани. Присутствуют пряности. Выявлены включения камеди, крахмалосодержащих компонентов
Соответствие ГОСТ Р 52196-03	Состав соответствует ГОСТ	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	Состав не соответствует ГОСТ

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!

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО



Выбирайте «РЭП»!



Сегодня большой выбор сливочного масла может поставить в затруднительную ситуацию даже опытных хозяек. Но только не тех, кто уже успел оценить достоинства продукции торговой марки «РЭП».

ЗДЕСЬ УВАЖАЮТ ПОТРЕБИТЕЛЯ...

В 2008 году продукция компании «Рос-ЭкспоПром» — масло сливочное «Крестьянское» жирностью 72,5% было признано победителем конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга», а затем и конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге». В этом году предприятие вновь приняло участие в отраслевом конкурсе, предоставив на суд компетентного жюри самое популярное и востребованное на рынке «Масло сладко-сливочное, 82,5%». И опять — победа!

«Мы уверены в своей продукции на все 200%, — говорит Сергей Дроздов, коммерческий директор ЗАО «РосЭкспоПром». — Наше сливочное масло — это классика жанра, и оно не выходит из «репертуара» торговых сетей Питера. И если мы пишем на упаковке ГОСТ, значит, это действительно так. Участие в конкурсе в очередной раз подтвердило наше уважительное отношение к потребителю и государственным стандартам».



...И ГОСТИ

Известная на Северо-Западе производственная компания «РосЭкспоПром» давно зарекомендовала себя надежным партнером, выпускающим продукцию высокого качества. Пожалуй, это один из немногих производителей, в чьем ассортименте вы не найдете сливочного масла, сделанного по техническим условиям (ТУ). Здесь работают только по ГОСТу и строго следят за его соблюдением.

Добиваются качества здесь не только за счет высокотехнологичного импортного оборудования, но и за счет профессионализма и опыта сотрудников компании. Обязательное условие — входной контроль качества сырья, жесткий отбор поставщиков. Не удивительно, что в результате на стол потребителям попадает очень вкусное, полезное, а главное, натуральное сливочное масло.

Подготовила
Ирина ОСТРОВСКАЯ

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Большинство потребителей словосочетание «здоровое питание» или «здоровый продукт» воспринимают как нечто пустое или, в лучшем случае, неопределенное. Всею виной — пробелы в образовании и культуре питания.



Свободу выбора каждому организму!

Любое питание так или иначе дает организму необходимую энергию и пополняет запас основных элементов. За десятки тысяч лет эволюции у человека сформировался набор рефлексов, позволяющий, говоря современным языком, связать внешний вид потенциального продукта питания с его нутриентным составом. Так поддерживался необходимый для здоровья внутренний баланс организма.

С эволюцией человека изменились как способы добычи пищи, так и технологии производства пищевых продуктов. Неизменным осталось одно — потребность человека в витаминах, микронутриентах, полезных элементах, создающих предпосылки для активного и здорового образа жизни. Выход один — находясь в супермаркете, ориентироваться на продукты, содержащие как можно больше различных натуральных компонентов. Организм сам подскажет, что ему необходимо в данный момент.

Идеология свободы выбора реализована в современном функциональном продукте — батончиках «Виталад». В удобной упаковке готовы к употреблению одновременно хлопья из цельных зерен ржи, овса, ячменя и пшеницы, абрикос, изюм, ананас, чернослив, лесные ягоды. Все составные части батончика проходят строгий контроль и изготавливаются по технологиям, максимально сохраняющим структуру натуральных ингредиентов. В процессе производства батончи-



ков ни один из перечисленных компонентов не нагревается выше 60°C. Тонкий слой молочной глазури придает привлекательный и законченный вид и праздничный вкус. Согласитесь, переход к полноценному питанию должен приносить удовольствие.

Батончики «Виталад» — это не повод отказываться от полноценного горячего питания. Но почему бы с удовольствием, а главное, с пользой, не утолить голод между основными приемами пищи? «Виталад» здесь — вне конкуренции! Спрашивайте в аптеках и отделах здорового питания магазинов города.

Андрей КРЫЖАНОВСКИЙ



ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

Число кафе и ресторанчиков в городе на Неве неуклонно растет. А вот качество обслуживания и санитарное состояние сетей общественного питания если и не падает, то уж точно не поспевает за их бурным ростом. Такие печальные выводы сотрудники Управления Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу озвучивают на каждом совещании по вопросам общественного питания. И тем приятнее сознавать, что в городе на Неве все же есть кафе, в положительной оценке которых сходятся и посетители, и профессиональные эксперты.

Одна из них — сравнительно молодая, но уже добившаяся за три года работы общественного признания сеть кафе-пекарен «Пироговый Дворик».

ТОЛЬКО СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА

— Как вам удается держать высокую марку? — спрашиваю у генерального директора сети Аси Клайман.

— Открываясь в основном в спальных районах нашего города, мы ориентируемся на постоянных покупателей, и единственный способ держать марку — это выпускать качественную продукцию и следить за качеством обслуживания.

Главное наше стремление — сделать так, чтобы наши гости приходили к нам еще и еще. Вы, наверное, заметили, что основные наши клиенты — люди с невысоким доходом. Среди постоянных посетителей — студенты и пенсионеры. А это говорит о том, что цены у нас более чем демократичные.



Пирог с грибами и пирог «Лесные ягоды» компании «ПИРОГОВЫЙ ДВОРИК» стали победителями конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» — отраслевого (первого) этапа общегородского конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге», организованного Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».



«Пироговый Дворик»: проверено и одобрено!



— Однако невысокая цена вовсе не означает хорошее качество?

— Это ошибочное мнение. Дело в том, что мы не тратим деньги ни на какие искусственные добавки, а используем только натуральные продукты отечественных производителей. К примеру, ягоды для начинки сладких пирогов мы закупаем в Карелии, ни о какой заморозке даже речь не идет. Тесто у нас всегда «живое». Мы не выпекаем продукцию впрок. И хотя срок хранения наших пирогов составляет трое суток, мы стараемся угостить нашей фирменной выпечкой именно сегодня, ничего не оставляя на завтра.

Это тоже позволяет держать марку качества, отсюда и растущий спрос на наши изделия.

АТМОСФЕРА УЮТА И ДОМАШНЕГО ТЕПЛА

На часах еще 10 утра, а у кассы только что открывшего свои двери кафе в ТК «Сенная» уже стоит очередь. Вежливые и приветливые официанты мгновенно принимают заказ. И, не успев присесть за столик, гости получают ароматные, с пылу с жару пироги.

«Можно задать вам пару вопросов?» — обращаюсь я к двум

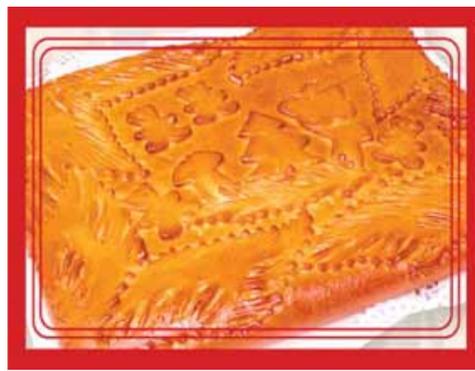
молодым людям, с воодушевлением упрямоющих сытную сдобу. Выясняется, что Кирилл и Владимир — завсегдатаи «Пирогового Дворика».

«Сами подумайте, если не в «Пироговом Дворике», то где сегодня можно как следует перекусить, да так, чтобы это было вкусно, недорого, по-домашнему уютно?» — философствует Кирилл.

«У нас в офисе все именинники накрывают поляну этими пирогами, — подключился к разговору Владимир. — Раньше покупали торты, но сладкого много не съешь. Дамы сразу начинают набившие оскомину разговоры о сантиметрах и килограммах! А вот пироги идут на ура. Причем о последних для своей фигуры никто даже не вспоминает!»

«В том-то все и дело, — вздохнула проходящая мимо столика девушка. — Здесь все такое вкусное, что о диете быстро забываешь...»

В этот момент в кафе зашла молодая пара. «Мы хотим у вас заказать



свадебный торт, — заявили они администратору. — Нам вас наши друзья расхвалили, мы и пришли».

Действительно, в любом из восьми кафе «Пироговый Дворик» принимаются заказы на изготовление свадебных тортов, пирогов и караваев, а также на выпечку для корпоративных мероприятий и семейных торжеств.

УДОБНОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ

Очень быстро свободных столиков почти не осталось. А работы у сотрудников кафе становилось все больше, как и собранных мною оценок и мнений о работе «Пирогового Дворика». Из всего многообразия теплых отзывов в адрес кафе я бы выделила три самых популярных: качество продукции, демократичные цены и удобное расположение пекарен.

С этим трудно не согласиться. Здесь действительно можно сытно и вкусно поесть, а также отлично провести время. Оцените и вы, дорогие читатели «ПК», качество продукции и домашнюю уютную атмосферу сети кафе «Пироговый Дворик», расположенных по адресам:

- пр. Художников, 10, корп. 1. Тел. 296-46-53
- ТК «Сенная»: ул. Ефимова, 3. Тел. 680-16-20
- Гражданский пр., 116/5. Тел. 290-94-08
- ул. Коллонтай, 24/2. Тел. 580-82-00
- ТК «Орловский»: ш. Революции, 8. Тел. 226-32-10
- Политехническая ул., 31. Тел. 297-49-52
- Купчинская ул., 34, корп. 1. Тел. 452-97-74
- Кантемировская ул., 24. Тел. 596-39-11.

www.pirogov-dvorik.ru.

Приятного вам аппетита!

Подготовила
Римма ВИКУЛИНА



«Как производители, мы несем ответственность не только за стабильное качество нашей продукции, но прежде всего — за ее безопасность», — говорит генеральный директор одного из ведущих кондитерских производств Санкт-Петербурга ЗАО «КАРАТ ПЛЮС» Андрей ТЕРЕБИН.

ПЯТЬ УРОКОВ КАЧЕСТВА ОТ «КАРАТ ПЛЮС»

УРОК 1. ПРОИЗВОДСТВО НАЧИНАЕТСЯ... С БАХИЛ, ХАЛАТА И ШАПОЧКИ

Встреча с руководителем компании назначена на 16 часов. Чтобы успеть вовремя, прихожу на 10 минут раньше. Ведь прежде чем попасть на территорию кондитерского производства, необходимо соблюсти определенные правила. Во-первых, экипироваться: на проходной посетителям выдают бахилы, белоснежный халат и шапочку.

Во-вторых, вам предложат заполнить информационный лист, в котором расписан порядок посещения производства, указываются данные гостя, цель его визита. К тому же вы должны проинформировать служащих, не имеете ли каких-либо заболеваний, выезжали ли в последнее время за границу, если да — указать последнюю страну пребывания.

Напоследок вас проведут через особый турникет, где необходимо тщательно вымыть руки специальным дезинфицирующим раствором, и только после этого вам выдадут пропуск. Путь на территорию кондитерского производства открыт.

«Такое ощущение, что находишься в стерильном боксе космического объекта, — делюсь впечатлениями с **Андреем Теребиным**. — Зачем такие строгости?»

— Это вовсе не причуды, а современные требования санитарной безопасности. Вы же не в обычный офис пришли, а на пищевое предприятие. Значит, необходимо неукоснительно соблюдать санитарные нормы и правила. С этим у нас строго. Даже не знаю, где стерильнее: у нас или на космическом объекте, — улыбаясь, говорит Андрей Ильич.



хак. В месяц обе лаборатории проводят около одной тысячи исследований! Любое отклонение от нормы — вся работа останавливается вплоть до устранения причин.

УРОК 3. ОРИЕНТИР — МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ

Выполняя все требования, предписанные российским законодательством, «Карат Плюс» привлекает для внешнего аудита зарубежных специалистов в области качества. Выводы финских и американских экспертов гласят: работа предприятия полностью соответствует международным стандартам.

Рекомендации авторитетных аудиторов позволили компании «Карат Плюс» стать официальным поставщиком кондитерских изделий для культовой сети кофеен «Starbucks». Трудно вспомнить хотя бы одну голливудскую звезду, не попавшую в объектив папарацци с высоким стаканчиком кофе и зеленой эмблемой, или фильм из жизни Манхэттена, в котором бы не мелькала торговая марка «Starbucks».

Стать партнером этой фирмы — мечта многих кондитерских производств. Однако «Starbucks» предъявляет очень высокие требования к качеству и безопасности продукции, а также к санитарному состоянию пищевых производств. Не один десяток предложений был отвергнут. «Карат Плюс», напротив, полностью соответствует всем запросам американской сети и уже год является ее поставщиком.

УРОК 4. ЧИСТОТУ В ЦЕХАХ КОНТРОЛИРУЕТ АВТОМАТИКА

Немало внимания на кондитерском производстве уделяется уборке и дезинфекции рабочих площадей. Для оптимального решения этой задачи на предприятии разработан специальный комплект документов, в который входит уборочный план-схема. Здесь «от и до» расписано, как и чем мыть конкретный участок работ, график уборки, кто ее производит и т.д. Для разработки уборочной концепции привлекались эксперты специализированных организаций, которые давали рекомендации с учетом всех нюансов и специфики предприятия.

Сегодня предприятие не исключают возможности привлечения клининговых компаний. Но пока этой задачей занимается собственная бригада мойщиков и уборщиков. В ее распоряжении современное моечное оборудование и профессиональные моющие средства, рекомендованные научным исследовательским институтом специально для ЗАО «Карат Плюс».

Помимо ежедневных уборок, раз в 20 дней кондитерское производство полностью оста-



навливает свою работу и производит генеральную дезинфекцию и дезинсекцию помещений. За этим строго следит собственная санитарная комиссия.

Кроме того, во всех цехах ЗАО «Карат Плюс» установлены ультрафиолетовые обеззараживающие лампы нового поколения. За состоянием воздуха в рабочих зонах следит современная вентиляционная система, которая срабатывает автоматически при превышении нормы концентрации бактерий в помещениях.

УРОК 5. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ТОРТА

На протяжении многих лет «Карат Плюс» успешно работает по программе системы менеджмента качества ISO 2000. Сегодня компания активно готовится к сертификации по международной системе безопасности ХАССП, в которой учитываются все контрольные точки работы предприятия — от приемки сырья до поставок готовой продукции потребителям. Одним из особенностей этой системы является идентификация продукции. Этот современный метод контроля действует на предприятии более трех лет.

Каждое кондитерское изделие на выходе из цеха получает свой индивидуальный номер и снабжается сопроводительной информацией в виде штрих кода, который легко считывается специальным оборудованием. По такому «паспорту» легко узнать, из какого сырья, в какую смену и кем были сделаны те или иные кондитерские изделия.

— Эта информация помогает нам в случае предъявления претензий со стороны покупателей, — поясняет начальник отдела качества ЗАО «Карат Плюс» Виктор Звонарев. — Например, если выясняется, что продукция не соответствует каким-либо нормам, ее легко отозвать из торговой сети, сообщив серийный номер и номер партии конкретного изделия. Наша служба качества не дремлет. Мы стараемся, чтобы некондиционные изделия не выходили за пределы предприятия. Однако, если такое случается, мы прилагаем все усилия, дабы это не повторилось впредь.

ВНИМАНИЕ, НОВИНКИ!

— Каждый из нас является потребителем продуктов питания, — рассказывает начальник службы маркетинга ЗАО «Карат Плюс» Светлана Коронелли. — И каждый из нас, входя в магазин, ищет именно те продукты, которым доверяет. Нам очень приятно, что покупатели кондитерских изделий по доверию оценили вкус и качество нашей продукции.



Сегодня мы рады предложить любителям сладостей новинки сезона. В первую очередь, это наборы любимых пирожных: «Буше», «Эклер», «Корзиночка», «Наполеон» и многие другие.

Наши кондитеры приготовили для вас также наборы фруктовых суфле. Клубничные, апельсиновые и ванильные — они станут украшением вашего стола и доставят истинное наслаждение самому изысканному гурману.

Нежнейший торт из взбитых сливок и натуральной клубники «Петербургский» теперь выпускается в новом исполнении. Вкус остается прежним, цена становится доступнее.

Несомненно, вас не оставят равнодушными самые последние новинки наших кондитеров: торт «Чернослив в шоколаде», а также пластовые торты «Трухлявый пенек», «Сметанник» (ванильный) с лесными ягодами и «Трюфельный» фасовкой от 100 граммов до трех килограммов.

Уверены, любители десертов найдут на полках фирменных магазинов «Карат Плюс» сладости по душе и по карману, качеству которых (не говоря о безопасности) можно доверять на все сто.

Подготовила Нелли МЕЛЬНИК



УРОК 2. ЕЖЕМЕСЯЧНО ПРОВДИМ ОКОЛО ТЫСЯЧИ АНАЛИЗОВ

— Мы очень тесно сотрудничаем со специалистами Роспотребнадзора, — продолжает Андрей Теребин. — Совместно разрабатываем планы мероприятий по улучшению санитарного состояния предприятия, советуемся, ищем оптимальные решения.

— Каким же образом вы решаете вопросы продовольственной безопасности на отдельном взятом предприятии?

— Во-первых, мы четко соблюдаем все требования СанПиНов. Во-вторых, у нас созданы аттестованные в системе ГОСТ Р бактериологическая и биохимическая лаборатории, которые ежедневно осуществляют мониторинг входного сырья и готовой продукции. В штате предприятия состоит даже санитарный врач. Каждый день до начала смены он обследует сотрудников. Если есть малейшее подозрение на инфекционное заболевание, человек отстраняется от работы. Также перед началом каждой смены врач берет пробы смывов с оборудования в це-



Адреса фирменных магазинов ЗАО «Карат Плюс»: Дальневосточный пр., 42; Съезжинская ул., 22; пр. Елизарова, 15; ул. Ленсовета, 93. Консультации по вопросам заказов тортов можно получить по тел.: 585-86-60, 586-61-95, 447-52-38. Более подробную информацию можно найти на сайте ЗАО «Карат Плюс»: www.karatplus.ru

КУЛИНАРНЫЙ ОТДЕЛ

Попробуй «Морскую жемчужину» на вкус!

Салат с таким названием в номинации «Кулинарные изделия» стал победителем конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» — первого (отраслевого) этапа общегородского конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».



БОГ ЛЮБИТ ТРОИЦУ

Универсам «Таллинский» уже третий год подряд пробует свои силы в конкурсе, каждый раз предлагая для оценки новый вид продукции. В предыдущие годы побеждали салаты «Таллинский» и «Сытый барин». В этом году директор универсама Юрий Борисович Арефьев принял решение выдвинуть на конкурс новинку — салат «Морская жемчужина».

Именно этот салат и стал украшением отборочного конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» 2009 года. Те, кто отведал этот нежнейший и низкокалорийный салат из креветок и авокадо говорят, что теперь они по-настоящему поняли, почему так ценится этот «морской жемчуг».

СТРОГО ПО НАУКЕ

Прежде чем заявить «Морскую жемчужину» на конкурс, универсам «Таллинский» провел его сертификацию в ведущей сертификационной организации России «Тест — Санкт-Петербург». Выстраивая технологический процесс производства, технологи неукоснительно следовали рекомендациям отдела гигиены питания



Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу.

Все сотрудники отдела кулинарии «Таллинского» прошли дополнительное обучение по применению санитарных норм и правил при приготовлении скоропортящихся продуктов, к которым в первую очередь относятся салаты.

Жесткий контроль входного сырья, четкое и неукоснительное соблюдение санитарных правил по раздельному хранению продуктов, а также норм и правил при их переработке позволяют универсаму «Таллинский» гарантировать высокое качество изготавливаемых блюд.

ПРИХОДИТЕ В «ТАЛЛИНСКИЙ»!

«Любовь и уважение к потребителю — основополагающий принцип нашей работы» — говорит Юрий Арефьев. — Это залог успеха любого предприятия, тем более если речь идет о производстве продуктов питания».

Такой подход себя полностью оправдывает. Завсегдатаи отдела кулинарии — не только жители Кировского района. Любители вкусно поесть приезжают сюда со всех концов города.

Подготовила Дарья ДЕДОВА



Универсам «Таллинский»: пр. Ветеранов, 89

ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА



Немного о стройной фигуре и красивой коже

В эпоху повального увлечения модельной внешностью со всех сторон мы слышим, что необходимо исключить из своего рациона жирные продукты и, в частности, сливочное масло.

Давайте посмотрим, что же мы потеряем, если масла не будет на завтрак, обед или ужин.

Вы потеряете в рационе около 66 к/калорий. Это не так уж и много, если учесть, что суточная норма потребления в режиме диеты составляет около 1000 к/калорий!

Однако на самом деле ваш организм потеряет гораздо больше, а именно: витамины D, E и A, а также жирные кислоты, которые участвуют в синтезе половых гормонов! Диетологи давно выяснили, что сливочное масло в разумных количествах не только можно употреблять — необходимо! Так, витамин D участвует в обмене кальция и фосфора, он необходим для костной и нервной системы. Витамин E необходим для нормального состояния кожи, ногтей, волос, а также мышц. Витамин A «отвечает» за зрение, слизистые оболочки и состояние кожи.

Итак, сливочное масло — это красивая кожа, подтянутые мышцы, блестящие волосы и хорошее зрение! Важно помнить о том, что только свежее и, главное, качественное масло вкусно и полезно.

ООО «Версия» уже десять лет в Санкт-Петербурге занимается производством фасованного сливочного масла под маркой «Русские традиции». Это мас-



ло всегда можно найти в магазинах «Пятерочка», «Семья», «Полушка», «Карусель». Срок его реализации при плюсовой температуре в отличие от импортных аналогов не превышает 35 суток. Все потому, что наше масло — живой продукт, где отсутствуют консерванты и стабилизаторы, сохранены его первоначальный вкус и запах.

Спросите себя, что вы хотите видеть на бутерброде вашего ребенка за завтраком — консерванты или живое масло. Думаю, что ответ будет очевиден!

Сейчас наступило то время, когда потребитель может выбирать. Для того чтобы сделать правильный выбор, необходима достоверная информация.

Скоро на пачках нашего масла появится знак

«Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга». Это означает, что наше масло «Русские традиции» сдало серьезный экзамен на качество, а значит, достойно быть представленным на полках магазинов не только города на Неве, но и далеко за его пределами — по всей России!

Управляющий ООО «Версия»
Ирина ПУШКИНА



БЫСТРО, УДОБНО, ВКУСНО

СВЕКРОВЬ ПЛОХОГО НЕ ПОСОВЕТУЕТ

Начиная с середины августа и вплоть до октября увидится с моей подругой Аней не так-то просто. Дело в том, что они с мужем заядлые грибники. «Ты не представляешь, как это здорово!» — каждый раз восхищается Аня, пытаюсь меня привлечь к таинствам «тихой охоты». Не спорю, может, это действительно здорово, но во время таких грибных прогулок аппетит разыгрывается зверский, да и голод утолять чем-то надо. Та же Аня перед каждым походом в лес у плиты не один час проводит. Разве это отдых?

Наконец я сдалась, но поставила условие: подготовка к походу не должна отнимать много сил и времени. «Согласна, — оживилась Аня. — Мне свекровь как раз посоветовала тушенку с собой брать! Причем конкретного производителя — «Консервпром», кажется! Слышала про такого? Кстати, свекровь из газеты «Петербургское качество» о «Консервпроме» узнала».



Выучи простой урок: тушенкой запасайся впрок!



Мясные консервы традиционно пользуются большой популярностью у потребителей. Тушенка — это пища, не требующая какой-либо обработки, ее можно есть прямо из банки. Она имеет постоянную прописку на армейских кухнях, туристы берут ее в походы, консервами удобно питаться на даче, во время командировок. Но вот беда: найти качественный продукт сегодня не так-то просто!

ТУШЕНКА ПРИЛИЧНАЯ — ПИТАНИЕ ОТЛИЧНОЕ!

Вот это да! Помнится ведь, что еще и Гурины что-то про «Консервпром» говорили. Мол, все дачное лето на говяжьей тушенке просидели, особенно хозяйка, Алла, довольна была, что руки от готовки были развязаны, а старший сын теперь тушенку с собой на работу берет. Похоже, действительно стоящий продукт.

Мои размышления прервал звонок от друзей. «Ты, мать, на Вуоксу едешь? — бубнил Василий. — Так вот, нам с тобой оказано высокое доверие — закупить продукты, ты же у нас по ним слез. Встречаемся в «Карусели» через 15 минут. А ты думай, что покупать станем».

«Чего тут думать? Приезжай, тушенку брать надо!» — бросила я в трубку и рванула в ближайшую «Карусель», где всегда большой выбор консервов.

НИЧЕГО, КРОМЕ «КОНСЕРВПРОМА»!

Вечером пятницы в «Карусели» толчея и суматоха. Покупатели спешат сделать продовольственные запасы на выходные. А судя по тому, какая толпа выстроилась у полок с мясными консервами, многие собираются провести уик-энд не иначе как на природе. Кроме того, замечаю, что многие присматриваются: ГОСТ или ТУ. Покупатель нынче грамотный пошел. Замечаю, что покупают-то в основном банки

с надписью «Консервпром». Минимальная партия закупки — две-три банки, а то и по целой коробке берут! Интересно, почему такой ажиотаж, ведь эта тушенка не самая дешевая, рядом стоит такая же на вид, но гораздо дешевле. А мне что брать?

«Съедобная?» — скептически спрашиваю у пожилой женщины, складывающей в тележку уже пятую банку тушенки «Консервпрома».

«Что вы! Самая лучшая! — тоном, не терпящим возражений, отрезала покупательница. — Я, знаете ли, ее каждые две недели банок по пять-шесть беру. Сейчас внуки гостят — хочется чем-нибудь сытным и вкусным растущих мужиков побаловать, а на мою пенсию парной говядины не купишь. Так что тушенка выручает. Из этих консервов и борщ наваристый, и макароны по-флотски, все получается. Тушенка эта хороша: вся кусочками, хоть на мясо похоже. Практически каждый день едим. И вы берите — не пожалеете».

К разговору подключилась молодая девушка. Оказалось, что она приезжая студентка по имени Руслана. «Жить в общежитии — не то, что дома, — вздыхала она, — самой и убирать, и стирать, и обед готовить приходится. А учебы сколько? Времени на готовку не остается. Мне соседки по комнате посоветовали попробовать тушенку «Консервпрома». Для меня она оказалась в самый раз: вкусная и не очень уж дорогая».

НАРОДНЫЙ РЕЦЕПТ

Вокруг полки с мясными консервами все продолжал толпиться народ. «Хотите, рецептом супа с гренками из говяжьей тушенки поделюсь? — неожиданно вдруг предложила пожилая женщина. — Меня Валентиной Андреевной зовут, Арсеньева. Значит так, морковь и лук очистить, нарезать соломкой и обжарить на жире из тушенки. После пассеровки овощи выложить в кипящую воду. Спустя несколько минут добавить саму тушенку. Суп посолить и поперчить по вкусу, довести до кипения и снять с огня. Из белого хлеба приготовить гренки и посыпать ими разлитый по тарелкам суп. Одно условие: тушенка должна быть только вот эта, «Консервпрома». Я однажды пожалничала, купила другие консервы, на 17 рублей дешевле, так их даже моя собака есть не стала. Одни хрящи да соя, хотя на банке написано было, что сделано по ГОСТу».

ЗАПАСАЙ ТУШЕНКУ ВПРОК: ХРАНЕНИЯ ЕЕ ДОЛГИЙ СРОК!

Я было хотела задать бабуле уточняющий вопрос, но вдруг ошеломила: мой спутник, Василий, водрузив на тележку две коробки с консервами, уже направился к одной из касс. Раскланявшись влопыхах со словохотливыми любителями тушенки, я догнала Васю: «Ты зачем столько консервов набрал? Здесь же по 30 банок в коробке!!! Нас всего пять человек, на два дня всего едем!» — «Ты рецептик бабушкин записала? — невозмутимо ответил Вася. Вот вернемся домой на следующей неделе, приготовлю такой супчик. Одну коробку я для себя взял. Впрок!»

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПОЛНОЕ ОТСУТСТВИЕ КАЧЕСТВА

Все началось с телефонного звонка петербурженки Людмилы Основской. «Алло! Общественный контроль? Я по поводу качества рыбных консервов, — звучал в телефонной трубке возмущенный голос. — Вернее, полного отсутствия этого самого качества». Оказалось, что Людмила Серафимовна, постоянная посетительница выставки «Агрорусь», решила купить на ярмарке в Ленэкспо консервы «Корюшка неразделанная обжаренная в томатном соусе» и «Паштет из форели», выпущенные на известном рыбокомбинате нашего города.

«Если паштет еще как-то можно употребить в пищу, то корюшка оказалась просто несъедобной! — рассказала покупательница корреспонденту «ПК». — Мутная заливка морковно-коричневого цвета, запах просто отвратительный. Попробовала консервы на кончике ножа — и выплюнула. А ведь написано, что сделано по ГОСТу! Также Людмила Серафимовна поведала, что позвонила на рыбокомбинат по указанному на консервной банке телефону, однако вразумительного ответа на свои вопросы так и не получила. Правда, на другом конце провода женщины заверили, что обязательно передадут замечания куда следует.

ПИЩЕВЫЕ ЛИ КОНСЕРВЫ КОМПАНИИ «ПИЩЕВИК»?

Тревожный звонок покупательницы в СПб ООП «Общественный контроль» послужил основанием для закупки образцов консервов в розничной торговой сети и доставки их для проведения независимой экспертизы в самый авторитетный испытательный центр рыбной промышленности — лабораторию ОАО «Гипрорыбфлот», аккредитованную в системе ГОСТ Р на независимость и компетентность.

Увы, результаты исследований показали, что ни одна из приобретенных в

Рыбные консервы: куски теши с плавниками в мутном бульоне

В результате независимой экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», забраковано 100% образцов рыбных консервов, изготовленных по ГОСТу.

рознице банок не соответствовала требованиям нормативных документов.

Так, в образце «Нерка лососевые дальневосточные с пряностями», изготовленном на петербургском ОАО «Пищевик», был выявлен целый ряд нарушений. «Во-первых, внутренняя поверхность банки имела черный цвет и явные следы коррозии, что является грубейшим нарушением ГОСТа. — говорит заместитель генерального директора ОАО «Гипрорыбфлот» Галина Маслова. — Во-вторых, консистенция рыбы была мажущая, как паштет, а не упругая, как положено по ГОСТу. Это вряд ли можно отнести к несоблюдению режима стерилизации, скорее всего, мы имеем дело с некачественным сырьем: либо оно переморожено, либо задержанное, то есть не соблюдены сроки годности. Кроме того, этот образец имел неприятный посторонний привкус окислившегося жира, а также избыточное количество бульона. Выявлены и отклонения по физико-химическим показателям».

БУЛЬОН ВМЕСТО РЫБЫ

Отличился и другой санкт-петербургский изготовитель — ЗАО «Красносельский рыбокомбинат». Внешний вид продукта — семги натуральной совершенно не соответствует нормативной докумен-

тации. Вместо привычных тушек рыбы в консервную банку закатали куски теши с плавниками. Соответственно, консистенция рыбы также не соответствовала ГОСТу. Помимо этого, сотрудники лаборатории отметили в образце избыточное количество бульона. «У этих консервов идет явное несоответствие физико-химических показателей, — говорит заведующая лабораторией биохимии ОАО «Гипрорыбфлот» Светлана Красикова. — На этикетке указано, что массовая доля белка составляет 18%, по факту мы имеем меньше половины — всего 7,5%».

ЕСЛИ НАПИСАНО «СКУМБРИЯ», НЕ ВЕРЬ ГЛАЗАМ СВОИМ

Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла от ООО «Ферма 2» (Калининградская область) и вовсе преподнесла сюрприз. Специалисты задались вопросом: а была ли это вообще скумбрия? «Мы нередко сталкиваемся с тем, что в целях экономии недобросовестный производитель заменяет один вид рыбы другим, более дешевым, — поясняет Светлана Красикова. — Так, двойниками трески зачастую становятся хек или минтай».

Сотрудники СПб ООП «Общественный контроль» решили выяснить этот вопрос у изготовителя, однако, позвонив по теле-

фонам, указанным на банке, узнали, что ООО «Ферма 2» уже сменила юридический адрес и телефоны и является чуть ли не банкротом.

БРЮШНЫЕ ОБРЕЗКИ, ПРИЛИПШИЕ СУХАРИ

Образец горбуши в томатном соусе фирмы «Посейдон», как и образец толстолобика обжаренного в томатном соусе от ООО «Балт-Фиш плюс» не соответствовали ГОСТу по укладке и разделке рыбы. В первом случае эксперты увидели спрессованные обрезки брюшной части горбуши вместо полноценных кусков рыбы, во втором — панировка почему-то прилипла не к толстолобику, а к стенкам и крышке банки.

Кроме того, массовая доля жира производителем была занижена более чем в 2 раза. На этикетке было указано, что она равняется 6%, а по факту оказалось всего лишь 2,5%. Соотношение частей рыбы и заливки составило 48% к 52%, в то время как по ГОСТу оно должно быть «не менее 70% рыбы к не более 30% заливки».

«РОЖКИ ДА НОЖКИ» БАЛТИЙСКОЙ КИЛЬКИ

Определить консистенцию мяса рыбы образцов консервов кильки балтийская неразделанная в томатном соусе ООО «Новгородский консервный завод» специалистам «Гипрорыбфлота» не удалось. Вместо целых тушек кильки в банке была кашеобразная масса с частями рыбы: го-

ловы отдельно, хвосты отдельно. Присутствие постороннего запаха, привкус горечи, избыток заливки, несвойственный продукту цвет, а также далекие от нормы физико-химические показатели — все это послужило основанием поставить образцу консервов великоновгородского рыбокомбината «неуд».

А вот при производстве шпрот от ОАО «Новоладжская рыбная компания», по словам Светланы Красиковой, скорее всего, было использовано некачественное сырье, что и привело к значительным нарушениям целостности кожных покровов рыбы. Сами шпроты были переварены, и консистенция не соответствовала нормативной документации. Вкус также был далек от нормы.

СЛОВО ЭКСПЕРТУ

— Очередная экспертиза рыбных консервов показала, что их качество с каждым годом ухудшается, — подводит неутешительные итоги Галина Маслова. — Если раньше оценку «хорошо» мы ставили хотя бы нескольким образцам тестируемых консервов, то сейчас еле-еле натягиваем тройки.

Очевидно, что в связи с кризисом производитель начал закупать более дешевое сырье, а это значит, что оно перемороженное, с задержанными сроками хранения. Отсюда и окислившийся жир, и консистенция, отклоняющаяся от нормы, и затхлый запах, и горький вкус.

К сожалению, ситуация на консервном рынке оставляет желать лучшего. Надеемся, вместе с «Общественным контролем» мы сможем изменить ее в лучшую сторону.

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ



Наименование изделия	Нерка лососевые дальневосточные с пряностями	Семга натуральная	Скумбрия атлантическая, натуральная с добав. масла	Сельдь атлантическая, натур. с добав. масла	Сельдь атлантическая, натур. с добав. масла	Горбуша в томат. соусе	Толстолобик обжар. в томат. соусе	Килька балтийская неразделанная в томат. соусе	Шпроты в масле
Производитель	ОАО «Пищевик» рыбокомбинат, СПб	ЗАО «Красносельский рыбокомбинат», СПб	ООО «Ферма-2» Калининградская обл., г. Советск	ОАО «Мамоновский рыбоконсервный комбинат», Калининградская обл.	ООО «Золотой Невод» Калининградская обл., г. Светлый	ООО РКЗ «Посейдон», Орловская обл., г. Новосиль	ООО «Балт-Фиш плюс», Псковская обл., д. Щиглицы	ООО «Новгородский консервный завод», г. Велик. Новгород	ОАО «Новоладжская рыбная компания», г. Новая Луга
Цена, руб.	58-29	53-90	25-80	19-90	24-40	36-10	19-10	11-90	24-90
Место закупки	«Патэрсон», пр. Стачек, 7А	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Агроторг», ул. Марш. Говорова, 16	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10
Нормативный документ	ГОСТ 7452-97	ГОСТ 7452-97	ГОСТ 13865-2000	ГОСТ 13865	ГОСТ 13865	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 280-85
Внутренняя поверхность банки	Черный цвет со следами коррозии	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД	Соответствует НД
Внешний вид продукта	Соответствует НД	Не соответствует НД, куски теши с плавниками	Не соответствует данному виду рыбы	Не соответствует: разделка рыбы отсутствует (значительное кол-во внутренних частей рыбы), цвет рыбы коричневый, нарушение кожного покрова	Не соответствует: разделка рыбы отсутствует (рыба без разделки, много довесков)	Укладка, разделка не соответствуют ГОСТу (спрессованные обрезки брюшной части)	Укладка, разделка не соответствуют ГОСТу (много панировки, прилипшей к стенкам и крышке банки)	Не соответствует НД (кашеобразная масса с частями тушек кильки)	Не соответствует НД (рыба переварена, значительное нарушение целостности кожных покровов)
Консистенция мяса рыбы	Не соответствует НД (мажущая)	Не соответствует НД	Не соответствует НД данному виду рыбы	Не соответствует НД (плотная, сухая, жесткая)	Не соответствует НД (плотная, сухая, жесткая)	Не соответствует данному виду	Не соответствует НД (мажущаяся)	Не определяется	Не соответствует НД
Запах	Соответствует НД выражен умеренно	Не соответствует НД. Характерен для окислившейся рыбы	Не соответствует НД, данному виду рыбы	Не соответствует НД (очень слабый)	Не соответствует НД (без запаха)	Не соответствует данному виду (затхлый)	Соответствует НД	Не соответствует данному виду (присутствие постороннего запаха)	Соответствует НД выражен умеренно
Вкус	Не соответствует НД (неприятный посторонний привкус окислившегося жира)	Не соответствует НД (неприятный посторонний привкус окислившегося жира)	Не соответствует данному виду рыбы	Не соответствует НД (привкус горечи)	Не соответствует НД (привкус горечи)	Не соответствует данному виду (привкус горечи)	Не соответствует данному виду (привкус горечи)	Не соответствует данному виду (привкус горечи)	Не соответствует данному виду
Состояние масла	-	-	-	-	-	-	-	-	Соответствует НД (прозрачное)
Заливка	Избыточное количество бульона	Избыточное количество бульона: более 50% от массы нетто	Не соответствует НД, данному виду рыбы	Не соответствует НД: бульон серый, мутный в большом количестве	Соответствует НД: бульон мутный, в большом количестве	Не соответствует НД (очень низкая плотность)	Не соответствует НД	Не соответствует НД: серо-коричневого цвета в большом количестве	--
Массовая доля белка, %, по этикетке/ факт	19/16,19	18/7,50	20/19,21	17/14,98	17/14,67	17/17,10	15 / 13,54	14 / 9,05	17 / 13,7
Массовая доля жира, %, по этикетке/ факт	10 / 9,4	21/17,1	14/11,2	19/10,4	19/12,1	7/6,9	6/2,5	12/4,9	32 / 31,70
Массовая доля поваренной соли, %	1,8 соответствует	1,6 соответствует	2,5 не соответствует	1,58 соответствует	1,52 соответствует	1,0 не соответствует	1,87 соответствует	2,0 соответствует	1,17 соответствует.
Массовая доля составных частей Рыбы, % Жидкой части, %	-	-	-	-	-	68 / 32	48 / 52	64 / 36	67 / 33
по этикетке Масса нетто, г Масса рыбы, г	240	245	250	250	250	250	230	230	160 не менее 112
фактически Масса нетто, г Масса рыбы, г	255	250	279	251	247	259 / 177	253 / 120	228 / 146	162 / 109
Соответствие ГОСТ	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не 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!

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ



Читатели «ПК» постоянно нас спрашивают, где можно найти продукты питания, знакомые еще с детства, но по каким-либо причинам уступившие место на прилавках более дорогим и модным товарам.

Здравствуй, мойва, пряная и копченая!

Вот и недавно пришло такое письмо: «Сейчас в магазинах так много рыбы, глаза разбегаются, а нас бабушка баловала жареной мойвой. Каждую почистит, обваляет в муке, обжарит в масле и горячую, и холодную, съедает, как семечки. Сладкая рыбка! А сейчас мойвы просто нет!», — пишет нам Ирина Сергеева из Санкт-Петербурга, Кировский район.

Действительно, раньше мойва была недорогой и одной из самых популярных видов рыбы. Едят мойву и как холодную закуску перед основными блюдами, и жареную. Причем эту рыбку не надо даже потрошить или разделять на филе: ее можно есть целиком, с головой и хвостом. В копченом виде мойва очень вкусна.

Мойвой (*Mallotus villosus*) называют разновидность корюшки, которая водится в Ледовитом, Атлантическом и Тихом океанах и относится к классу лососевых. Как и все лососевые, мойва богата кальцием, протеинами, а также полиненасыщенными жирными кислотами омега-3.

Мойва — эта морская рыба. В пресные воды никогда не заходит, живет в верхних слоях открытого моря. К бе-

регам подходит только в период нереста, причем огромными стаями, за которыми следуют питающейся мойвой отряды трески, а также чайки и даже киты. В России мойва обитает в морях Баренцевом, Белом, Карском, Лаптевых, Чукотском, Беринговом, Охотском.

Огромным спросом мойва пользуется у японцев — ее едят и дома, и в ресторанах. Наибольшей популярностью в Японии пользуется норвежская мойва и икра мойвы.

Как сообщили корреспонденту «ПК» на одном из крупнейших рыбоперерабатывающих заводов Санкт-Петербурга ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», мойва вновь возвращается на прилавки городских магазинов, причем в совершенно разном виде.

Великолепной закуской, незаменимой утром при приготовлении бутербродов стала уже хорошо знакомая икра мойвы в различных сливочных соусах.

И вот свежая новость для тех, кто любит рыбу: ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» приступил к выпуску мойвы пряного посола и мойвы горячего копчения.

Спрашивайте в магазинах города! ◆
Анна ШЕВЕЛОВА



НАПИТКИ



Минеральные и питьевые воды «Екатерингофская», «Маринская» и «Елизавета», выпускаемые ЗАО «ПЕТРОСПИРТ», вошли в число восемнадцати победителей конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» — отраслевого этапа конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

Золотой ключ волшебной скважины

В Северо-Западном регионе у продукции предприятия вряд ли найдутся аналоги. Хотя бы потому, что скважина, откуда черпается уникальная по своим природным свойствам вода, располагается на глубине 210 метров.

Для сравнения: водный горизонт, используемый для производства минеральных напитков большинством компаний, залегает на уровне от 70 до 180 метров. А ведь еще исстари ведется, что чем глубже спрятан подземный минеральный ключ, тем богаче по составу таящаяся в недрах земли живительная влага. Поэтому на предприятии минеральную воду «Екатерингофская» ласково называют «золотым ключом», бьющим из «волшебной скважины».

ДВОЙНАЯ ВЫГОДА

Одним из показателей качества питьевой воды «Елизавета» является срок службы кулеров, в которые она заливается. В зависимости от объема емкостей он составляет от 3 до 5 лет. А ведь бывает, что питьевое оборудование приходит в негодность гораздо раньше: окисляется, ржавеет уже через полгода эксплуатации (см. фото). И причина вовсе не в производственном дефекте агрегатов, а в воде, которой они заправляются. Потребители быстро смекнули, что, покупая воду у ЗАО «Петроспирт», одним махом «убивают» двух «за-

йцев»: и полезной для здоровья воды испить, и жизнь кулеру продлить.

НА ВКУС И ЦВЕТ ТОВАРИЩИ ЕСТЬ

В качестве воды и напитков от ЗАО «Петроспирт» победило и экспертное жюри конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга», в которое вошли представители крупнейших испытательных центров Северной столицы и Ленобласти.

Минеральные и питьевые воды подверглись как физико-химическому анализу, так и профессиональной дегустации, учитывалась полнота информации на этикетке, дизайн упаковки и многие другие потребительские свойства. Продукция компании настолько пришлась по вкусу строгому жюри, что в результате все три заявленных образца были признаны победителями первого отборочного тура и прошли на второй этап конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге».

Подготовила
Римма ВИКУЛИНА



ДЛЯ ВАШЕГО СТОЛА



невские берега

кондитерский комбинат
основан в 1955 году

Вот такие пироги!

ПРОИЗНОСЯ ЭТУ ФРАЗУ, МЫ ПОДРАЗУМЕВАЕМ: ВОТ ТАКИЕ У НАС ДЕЛА. ХОЧЕТСЯ НАДЕЯТЬСЯ, ЧТО ОНИ У НАС БУДУТ СРОДНИ ПИРОГАМ КОМПАНИИ «НЕВСКИЕ БЕРЕГА» — ТАКИЕ ЖЕ ПРЕВОСХОДНЫЕ, ПЫШНЫЕ И СОЧНЫЕ, СЛОВОМ, БЕСПОДОБНЫЕ.

Теплый аромат свежеспеченного пирога создает уют в доме и хорошее настроение. Ведь пирог — это не просто вкусная и сытная еда, но и особая атмосфера за столом, настраивающая на душевное общение между друзьями и близкими.

НЕМНОГО ИСТОРИИ

В старину на Руси пироги приготавливались и употреблялись исключительно по праздникам. Само слово «пирог», происшедшее от древнерусского слова «пир», указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без этого блюда. При этом каждому празднеству соответствовал свой — особый вид пирогов, что и послужило причиной разнообразия русских пирогов как по внешнему виду, так и по начинкам и вкусу.

Сегодня, независимо, из чего приготовлен пирог, он остается праздничным хлебом, любимым и маленькими детьми, и взрослыми. Пироги ценят студенты и школьники, бизнесмены и служащие. И не только за отличный вкус и питательные свойства, но еще и за удобство: можно брать с собой на работу, учебу и в поездку.

Было бы только кому приготовить...

ВЫХОД ЕСТЬ!

С недавних пор эту задачу решили взять на себя кулинары компании «Невские берега»: на предприятии запустили новую линию по выпечке домашних пирогов. Из всего многообразия рецептов ими были выбраны традиционные для рус-

ской кухни сдобные овощные пироги на дрожжевом тесте.

Теперь любая хозяйка без лишней забот и хлопот может порадовать своих домочадцев вкусной выпечкой. Благо есть из чего выбирать. Специалисты «Невских берегов» отдали предпочтение самым популярным начинкам, и теперь вы можете отведать пироги с капустой, с овощами и с ветчиной и грибами.

ЧТО ВНУТРИ ПИРОГА?

Пироги от «Невских берегов» станут настоящей палочкой-выручалочкой, если к вам решили нагрянуть гости или просто лень возиться у плиты. Наверняка в вашем районе найдется фирменный магазин кондитерского комбината, где можно отведать свежеспеченной сдобы.

При приготовлении пирогов предприятие использует только отборные продукты: муку высшего сорта пшеничную, яйцо куриное, молоко цельное, наисвежайшие овощи, специи по вкусу. О консервантах речь не идет вовсе. Как и положено домашней выпечке, пироги от «Невских берегов» можно хранить не более трех дней.

ПИРОГ — СИМВОЛ ВЕЧНЫХ ЦЕННОСТЕЙ

И все же покупатели отмечают, что по вкусу эти пироги превосходят те,

что иногда приходилось готовить самим. «Чуть пышнее, чуть вкуснее, ароматнее, нежнее», — говорит постоянная посетительница Екатерина Словакина. — Это все-таки производство, где строго соблюдаются технология и рецептура. А у хозяйки оно все на глазок: тут не домешала, там не доглядела. Теперь пироги покупаю только «Невских берегов». Вот и сейчас за ними пришла... Мне, пожалуй, ста, полкило с капустой и граммов 300–400 с грибами и ветчиной», — покупательница переключилась на продавца. А затем на прощание сказала: «Пирог на Руси всегда был символом гостеприимства и домашнего уюта, чего сегодня нам всем не хватает, а «Невские берега» своей продукцией напоминают нам об этом».

Отведайте и вы, дорогие читатели «ПК», ароматные и сытные пироги с капустой, овощами и грибами с ветчиной в тесном семейном кругу. Тепло души и талант кулинаров «Невских берегов» не оставят вас равнодушными к вечным ценностям и обязательно сделают вашу жизнь чуть прекраснее и светлее.

Пироги дегустировала
Ирина ОСТРОВСКАЯ



ПИРОГ С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

ПИРОГ С КАПУСТОЙ



Сокровища «Петры» доступны каждому!

Восток всегда славился своей кухней, но особую известность приобрели восточные сладости. Кому не известны халва, зефир, пахлава, щербеты и разнообразные печенье с орехами и медом!

В Северной столице традиции древних кулинаров продолжают мастера-кондитеры компании «Петра+». Они широко используют различные пряности, которые придают неповторимый вкус и аромат изделиям.

— Рецептам, которые мы используем, — сотни и тысячи лет. В них живет мудрость Востока, — рассказывает главный технолог предприятия Эмма Салагаева.

ЭКСКЛЮЗИВНАЯ ТОНКОСТЬ МАСТЕРСТВА

Восточные сладости, как и сам Восток, — дело тонкое. К примеру, та же пахлава, рецепт которой можно легко найти в Интернете, очень нелегка в приготовлении в условиях обычной домашней кухни. Только представьте себе: мастеру необходимо раскатать 23 (!!!) пласта теста, да так, чтобы, смотря сквозь каждый из них, можно было читать газету.

— Рядовой хозяйке добиться такой тонкости невозможно, — продолжает Эмма Салагаева. — У нас на производстве для этого есть все необходимое: профессиональные кондитеры, современное оборудование, а главное — умение, опыт и, конечно, свои секреты.

ПЕЧЕНЬЕ «МАМУЛЬ»: РОДНЫХ И БЛИЗКИХ ПОБАЛУЙ!

Ценители восточных сладостей давно стали почитателями изделий «Петры». Мнение покупателей стало главным при выборе продукции для участия в конкурсе «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» — отраслевого этапа конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге». И кондитеры предприятия не просчитались: экзотическое печенье «Мамуль» с финиками и корицей стало победителем престижного конкурса.

По итогам лабораторных исследований и дегустаций, проводимых в СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», печенье «Мамуль» получило высокую оценку, позволившую продукту пройти на второй этап конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге».

Отвечайте и Вы кондитерские изыски компании «Петра+», окунитесь в волшебную сказку Востока!

Подготовила Дарья ДЕДОВА



Дополнительную информацию вы можете получить по тел.: (812) 337-12-83 и 337-12-84, а также на сайте www.petraplus.ru

ИТОГИ КОНКУРСА



По итогам конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» (отраслевого этапа общегородского конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге») пресервы «Филе сельди с укропом» рыбоперерабатывающей компании «АСТО» признаны одним из лидеров. За звание лучших продуктов питания Северной столицы боролись несколько десятков предприятий продовольственного комплекса.

«АСТО»: всегда на шаг впереди

«Асто» — уникальный производственный комплекс, сочетающий высокие зарубежные технологии и российские традиции изготовления продуктов из рыбы. Высокое качество сырья, строгое соблюдение санитарно-гигиенических условий производства, профессионализм сотрудников — основа успеха компании, на протяжении многих лет прочно удерживающей лидерские позиции на рыбном рынке Северо-Запада и Южного федерального округа.

Широкий ассортимент изделий для полноценного сбалансированного диетического питания пользуется большой популярностью и спросом у покупателей. Подтверждением неизменно высокого качества продукции компании «Асто» служит не только любовь потребителей, но и заключения независимых экспертиз.

В прошлом году продукция предприятия (пресервы «Салат из морской капусты с кальмаром» и рыба «Марлин» холодного копчения)

также стала победителем конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга», а потом и лауреатом конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге», который проводится при поддержке правительства Санкт-Петербурга.

В этом году компания решила не изменять традиции. Лабораторные испытания и дегустация филе сельди в масле с укропом, проведенные в СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», показали высокие потребительские свойства продукта и позволили присвоить ему знак «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга».

До первого ноября 2009 года будут подведены окончательные итоги второго этапа конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге». Знатоки продукции фирмы «Асто» уверены, что компания в очередной раз станет лауреатом престижного конкурса.

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ



МЯСОПРОДУКТЫ

Экономь время с «Шеф-Поваром» и получай удовольствие с пользой для здоровья!

Без мяса человек теряет иммунитет и слабеет на глазах. Что бы ни говорили по поводу пользы вегетарианства, животный белок — основа здорового питания. А помимо белка мясо содержит кальций, фосфор, магний, кремний — элементы, необходимые для нормальной работы мышц, суставов и всего опорно-двигательного аппарата. Кроме того, в мясе — и только в нем! — содержится ряд необходимых человеку аминокислот.

Колбасы и мясные деликатесы «Шеф-Повар» изготовлены исключительно из натурального мяса — никакого соевого белка. Поэтому они являются идеальной составляющей здорового рациона. А ежедневные двести граммов вареной колбасы «Шеф-Повар» можно смело использовать в знаменитой диете «сыр и колбаса» — яйцо, сыр, колбаса, творог и кефир. Диета исключает горячую пищу, но стоит того — за десять дней неизбежно теряются три-четыре лишних килограмма.

Еще один замечательный и полезный эффект употребления колбас и мясных деликатесов «Шеф-Повар»

— экономия времени. Ведь их можно приобрести в удобной упаковке уже в нарезке. Специальная упаковка — термоформа — защищает колбасу от вредных воздействий и надолго сохраняет качество и аромат продукта.

Продумано все до мелочей: крышка термоформы может открываться и закрываться многократно (в отличие от любой стандартной упаковки), а сама термоформа предельно компактна и занимает минимум места в холодильнике.

А главное — приобретая нарезку «Шеф-Повар», вы получаете высококачественный и полезный продукт, абсолютно готовый к употреблению. Нежнейшее натуральное мясо — и никаких хлопот. Готовая еда уже на столе — а вы можете спокойно сосредоточиться на чем-то более важном.

Наталья ПЕТРОВА



www.shef-povar.com



12 сентября 2009 г. в 11.00 на площади Островского у Александринского театра впервые в Санкт-Петербурге откроется городской Праздник хлеба и молока. Оператор праздника — ООО «Центр «Хлеб».

Праздник хлеба и молока-2009

Главная идея объединенного праздника — пропаганда здорового образа жизни и здорового питания. Цель мероприятия: формирование современной культуры питания, воспитание у населения бережного отношения к хлебу и молоку, популяризация хлебопекарной, молочной и мукомольной продукции, продвижение высококачественных изделий на рынке Санкт-Петербурга, в том числе продукции лечебно-профилактического назначения, детского и здорового питания.

Праздник проходит при поддержке Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли Санкт-Петербурга, при участии крупнейших российских производителей хлебопекарной и молочной продукции нашего города.

В празднике примут участие более 30 предприятий. Среди них ОАО «ВИММ-БИЛЛЬ-ДАНН» и ОАО «Хлебный Дом», ООО «ЮниМилк» и ОАО «Каравай», холдинговая компания «АЛАДУШКИН-Групп» и ООО «Первое хлебопекарное объединение», ЗАО «Племенной завод «Приневское» и ОАО «Хлебный завод «Арнаут», ООО «Морозко» и ОАО «Комбинат пищевых продуктов», ОАО «Центральные булочные» и ЗАО «Хладокомбинат № 1», а также другие предприятия.

На суд петербуржцев будут представлены новинки хлебопеков и молочников. Любители молока будут иметь возможность купить доставленное специально к празднику разливное молоко из бочки.

Гостей праздника ждут веселое театрализованное представление «Свадьба пекаря и молочницы», праздничное шествие сказочных персонажей, духовых оркестров. На главной сцене пройдут выступления детских творческих коллективов и профессиональных артистов.

С 11.00 до 17.00 на концертных площадках будут проходить театрализованные развлекательные программы, конкурсы, викторины с вручением призов и подарков.

Основные конкурсы и викторины Праздника хлеба и молока.

1. Детский художественный конкурс «Хлебные берега и молочные реки». Создание рисунков — незабываемое развлечение для детей!
2. Спортивный конкурс — дегустация для детей и взрослых «Мало каши ел».
3. Мастер-класс по изготовлению утренних десертов для хорошего настроения «Хлебопечка и молочный коктейль — на вашем столе».
4. Шоу-дефиле на большой сцене «Крендель, булочка и чудеса молочные». Все предприятия-участники представляют свои импровизированные модели.
5. Конкурс-викторина «Хлеб да каша — пища наша» — на малой сцене для всех посетителей праздника с выдачей небольших подарков из представленной продукции.
6. Фотоконкурс «Баланс хлеба и молока — самая здоровая еда».
7. Шуточный поэтический конкурс «Ватрушка — лучшая подружка хлеба и молока». Короткие стихи, потешки и частушки от посетителей праздника и предприятий-участников.



ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ

БУДЬ ГОТОВ ОТРАЗИТЬ АТАКУ ГРИППА

В начале августа 2009 г. Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу были разработаны специальные рекомендации по проведению дезинфекции на предприятиях общественного питания в период сезонного подъема гриппа и острых респираторных заболеваний (письмо от 06.08.2009 № 780008/10406-09).

Понимая важность и актуальность этой задачи, в преддверии неблагоприятного сезона сотрудники Научно-производственной фирмы «ХИМИТЕК» запускают в производство новую линейку кожных антисептиков и расширяют ассортимент дезинфицирующих средств, предназначенных как для личной гигиены рядового покупателя, так и для персонала учреждений здравоохранения, образования, предприятий общественного питания и торговли: ХИМИТЕК АНТИСЕПТИК-СПРЕЙ, ХИМИТЕК АНТИСЕПТИК-ГЕЛЬ, ХИМИТЕК УНИВЕРСАЛ-ДЕЗ, ХИМИТЕК СВЕЖЕСТЬ-АНТИСЕПТИК.

ХИМИТЕК АНТИСЕПТИК-СПРЕЙ — жидкое нейтральное средство для дезинфекции многоцелевого назначения. Рекомендуется для антисептической обработки рук и дезинфекции различных поверхностей из любого материала, инвентаря, оборудования, предметов обстановки, одежды, обуви в организациях и учреждениях самого разного профиля.

Эффективность средства настолько высока, что оно рекомендовано для обработки рук хирурга. Исследованиями установлено, что спрей не оказывает пересушивающего, аллергического и раздражающего действия на кожу, поэтому это средство можно использовать и в быту.

Безопасно, современно и удобно иметь в сумочке 100 мл препарата, который мгновенно сделает руки стерильными после того, как пришлось держаться

Комплексная защита от вирусов и инфекций



Вот и наступила осенняя пора. На смену бабьему лету скоро придет морозящий дождь и пронизывающий ветер. Именно в этот промозглый период наблюдается сезонное повышение заболеваемости гриппом и ОРЗ. Ведь высокая влажность воздуха в сочетании с перепадами температур создает условия для активной жизнедеятельности вирусов и бактерий. Как же уберечь себя от недуга и сохранить свое здоровье?

за поручни в транспорте, касаться других грязных поверхностей, брать в руки деньги, да мало ли других источников загрязнений, с которыми сталкиваешься в повседневной жизни. Широкий спектр патогенной микрофлоры постоянно присутствует на наших руках.

ХИМИТЕК АНТИСЕПТИК-СПРЕЙ эффективно действует против грамположительных и грамотрицательных бактерий (в том числе в отношении возбудителей внутрибольничных инфекций), микробактерий туберкулеза, вирусов (включая вирусы парентеральных гепатитов, полиомиелита, ВИЧ и др.), проявляет фунгицидное действие (в отношении грибов родов Кандида и трихофитон). Важно, что спрей не имеет специфического запаха.

ОБРАБОТКА СВОИ РУКИ — ЗАЩИТИ СВОЕ ЗДОРОВЬЕ!

Специально для антисептической обработки рук медицинского персонала (хирургов) был разработан ХИМИТЕК АНТИСЕПТИК-ГЕЛЬ, гелеобразное нейтральное средство для дезинфекции рук.

ХИМИТЕК АНТИСЕПТИК-ГЕЛЬ можно применять в учреждениях и организациях, где предписана антисептическая обработка, а также в быту. Как и ХИМИТЕК АНТИСЕПТИК-СПРЕЙ, он не оказывает пересушивающего, аллергического и раздражающего действия на кожу.

Гель эффективен против грамположительных и грамотрицательных

бактерий, в том числе возбудителей внутрибольничных инфекций, микробактерий туберкулеза, грибов (включая дрожжеподобные грибы рода Кандида, дерматофитии), вирусов (острые респираторные вирусные инфекции, герпес, полиомиелит, гепатиты всех видов, включая гепатиты А, В и С, ВИЧ-инфекция, аденовирус и др.).

Отличительной особенностью новых средств ХИМИТЕК АНТИСЕПТИК-СПРЕЙ и ХИМИТЕК АНТИСЕПТИК-ГЕЛЬ является сбалансированность рецептур на основе новейших перспективных сырьевых компонентов, позволяющая использовать их даже для детей от 3 месяцев. Средства обладают пролонгированным действием с доказанной антимикробной активностью не менее 3 часов.

СВЕЖЕСТЬ — ВСЕМ И КАЖДОМУ!

В соответствии с санитарными правилами персонал предприятий индустрии питания обязан строго соблюдать правила личной гигиены, включая тщательное мытье рук с мылом до начала и во время работы. Превосходное по своим потребительским свойствам прозрачное жидкое мыло ХИМИТЕК СВЕЖЕСТЬ и жидкое мыло с перламутровым эффектом ХИМИТЕК СВЕЖЕСТЬ-ПЕРЛАМУТР уже нашли свое широкое применение в офисах и на производствах.

Крем-мыло ХИМИТЕК СВЕЖЕСТЬ-БАРХАТ с добавкой ухаживающих компонентов применимо как очищающее средство для лица, а также как гель для

душа. Для тех же, кому необходим бактерицидный контроль, предлагается жидкое мыло с дезинфицирующим эффектом ХИМИТЕК СВЕЖЕСТЬ-АНТИСЕПТИК. Его можно применять не только для антисептической обработки рук, но и для мытья посуды и любых твердых поверхностей. При обеззараживании и мытье посуды небольшое количество мыла наносит на губку или непосредственно на посуду, моют и смывают под проточной водой не менее 1 минуты. Для обработки твердых поверхностей способом протирания и погружения с получением бактерицидного эффекта рекомендуется использование раствора средства с концентрацией всего 1–3% в зависимости от степени и характера загрязнений.

ХИМИТЕК УНИВЕРСАЛ-ДЕЗ — НАДЕЖНЕЙ ШИТА НЕТ

Самое широкое применение сегодня находит концентрированное многофункциональное жидкое пенное нейтральное дезинфицирующее средство с моющим эффектом ХИМИТЕК УНИВЕРСАЛ-ДЕЗ.

Это средство предназначено для заключительной дезинфекции и дезинфекции, совмещенной с мойкой медицинского инструментария, пищевого технологического оборудования, тары, помещений, трубо- и мусоропроводов, посуды, предметов ухода за больными, игрушек, инвентаря, а также для генеральной уборки в лечебно-профилакти-

ческих, детских дошкольных, школьных и других общеобразовательных, оздоровительных и пенитенциарных учреждениях, на коммунальных объектах, на предприятиях пищевой индустрии и в других учреждениях.

Спектр активности ХИМИТЕК УНИВЕРСАЛ-ДЕЗ действительно впечатляет. Средство эффективно побеждает инфекции бактериальной (включая туберкулез, возбудителей внутрибольничных и анаэробных инфекций), грибковой (кандидозы, дерматофитии, плесневые грибы) и вирусной этиологии, включая аденовирусы, вирусы гриппа, парагриппа, птичьего, свиного гриппа и другие вирусы гриппа, энтеровирусы, ротавирусы, вирус полиомиелита, вирусы энтеральных, парентеральных гепатитов, герпеса, атипичной пневмонии, ВИЧ-инфекции и многих других.

Современный дезинфектант удаляет пищевые, бытовые, уличные и другие загрязнения и, уничтожая патогенную микрофлору, обеззараживает любые поверхности, не повреждая их. Средство экономично, так как используется в разведении до 1:1000 (0,1% рабочие растворы). Из многочисленных областей применения отметим профилактическую дезинфекцию систем вентиляции и кондиционирования воздуха, которые часто являются источниками распространения различных инфекций.

Ирина КОВАЛЕНКО