



**В НОМЕРЕ:**

**11 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**

**ДЕШЕВОЕ СЫРЬЕ ПРИВЕЛО К НЕПРОМЕСУ**



**3 ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК**

**АЛЕКСАНДР ПАВЛОВ,**  
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР  
СЕВЕРО-ЗАПАДНОГО  
ФИЛИАЛА  
X5 RETAIL GROUP:  
«ВО ГЛАВУ УГЛА  
МЫ СТАВИМ  
ИНТЕРЕСЫ НАШИХ  
ПОКУПАТЕЛЕЙ!»



**4 ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ**



**МЯСНЫЕ  
КОНСЕРВЫ:  
ГОСТ ИЛИ ТУ?**

**5 ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЯЙЦА**

**НА ПИКЕ ПОТРЕБЛЕНИЯ  
И ДНЕ РЕНТАБЕЛЬНОСТИ**



**12 ЖИЛИЩНЫЙ КОМИТЕТ РАЗЪЯСНЯЕТ**

**СТАНЬ УЧАСТНИКОМ  
РЕГИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
ПО ПРОВЕДЕНИЮ КАПРЕМОНТА  
МНОГОКВАРТИРНЫХ ДОМОВ**

**стр. 2**



**ИЗГОТОВИТЕЛЬ  
ВАРЕННОЙ КОЛБАСЫ  
ПРИЗНАЛСЯ В СУДЕ  
В НАРУШЕНИИ ПРАВ  
НЕОПРЕДЕЛЕННОГО  
КРУГА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

По иску Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» ООО «Маккара» признано виновным в производстве вареной колбасы «Молочная», содержащей крахмал и соевый белок, не предусмотренные рецептурой ГОСТ 52196-2003.

**В НОМЕРЕ:**

**ВАЖНО ЗНАТЬ,  
КОМУ ДОВЕРЯТЬ!**

**6**

**САХАРНОЕ ТРИО  
С «НЕВСКИХ БЕРЕГОВ»**

**10**

**ДОЛЬЩИК, УМЕЙ  
ЗАЩИТИТЬ СВОИ ПРАВА!**

**12**



**Икру — ложками  
и каждый день!**

**В России со словом «икра» чаще всего ассоциируется икра красная лососевая или черная, осетровая. Эти деликатесы по праву являются украшением любого праздничного стола. Но побаловать себя хочется не только в праздник.**

Мы часто забываем, что икра других видов рыб может быть также очень вкусной и полезной. Раньше мы могли встретить на прилавках только консервированную икру минтая, теперь ассортимент значительно расширился и мы можем попробовать икру трески, икру сельди.

Особую популярность в России завоевал такой продукт, как **икра мойвы** в различных соусах. Хочется отметить, что икра мойвы в процессе приготовления не подвергается термическому воздействию, поэтому сохраняются все ее полезные белки и витамины.

**ЭТА ПОЛЕЗНАЯ МОЙВА**

Промысловая добыча мойвы, главным образом, проводится в Исландии в марте

— апреле. Выловленную рыбу прямо на борту судна помещают в специальные установки, где под воздействием центробежных сил происходит отделение икры от мяса рыбы. Затем икру собирают, сортируют и замораживают.

Икра мойвы особенно популярна в современной японской кухне. В Европе икру мойвы употребляют в пищу в соленом или маринованном виде, зачастую подкрашивая в различные цвета, даже в такие необычные, как ярко-красный или зеленый.

Икра, как и любой другой морепродукт, содержит белки и аминокислоты, которые макси-

мально подходят для их употребления в пищу человеком и усваиваются на 93–98%, чего нельзя сказать ни о каких других белках животного происхождения.

**ТЕПЕРЬ – И В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ**

На ведущем в Санкт-Петербурге рыбоперерабатывающем предприятии «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» икру готовят по особой рецептуре. Сначала она солится, затем отправляется на созревание. В течение 5–7 дней у икры исчезают сырой вкус и запах рыбы, консистенция икринок становится нежной. Когда икра созрела, она перемешивается со специально приготовленным соусом.

Фасуется икра в герметичную стеклянную банку, которая вакуумируется. При температуре от –2 до +4 °С продукт хранится 6 месяцев. Процесс приготовления максимально автоматизирован, все этапы производства находятся под постоянным наблюдением технологов, а готовая продукция перед отправкой на прилавок проверяется производственным контролем.

Чтобы сделать продукт не только вкусным, но и полезным ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» разработало специальную рецептуру соуса, в котором снижено количество жиров. Калорийность такого соуса значительно ниже, чем у обычного майонеза. Вы можете побаловать себя деликатесом, не беспокоясь за свою фигуру.

Икра мойвы в соусе – прекрасный способ разнообразить свое меню. Она станет великолепным наполнителем для фаршированных яиц, помидоров и даже отварного картофеля. Обычные бутерброды можно заменить на тарталетки, украсив их свежей зеленью!

Эти блюда легки в приготовлении, уместны как для праздничного стола, так и для ужина в семейном кругу. С икрой мойвы вы всегда можете проявить фантазию и создать свои фирменные кулинарные шедевры.

**Анна ШЕВЕЛОВА**

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО

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

Главный редактор —  
Всеволод Вишневецкий

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

Отдел рекламы:  
Людмила Бояринцева,  
Валентина Орлова, Леонид Пудов

## Редакционный совет:

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

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

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

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

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

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

**И. 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. Окрепилов** — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;

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

**Е. Э. Сакован** — директор Испытательного центра «Гамма-2»;

**А. В. Тимченко** — генеральный директор ОАО «Хлебный Дом»;

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

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

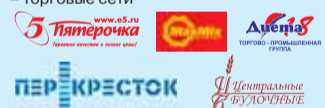
**П. Б. Шелищ** — председатель Союза потребителей России;

**Н. В. Шлювикова** — начальник ГУП Бюро товарных экспертиз;

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

## Схема распространения:

— подписка: индекс — 38531;  
— универсамы, универсамы 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 13.10.2009 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-3207/2

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

## ||| ЧТО МЫ ЕДИМ?

Это уже второе судебное решение, вынесенное в Санкт-Петербурге в 2009 г., признающее действия изготовителей колбасы противоправными в отношении неопределенного круга потребителей.

Если в феврале этого года суд только принял решение признать действия ООО «Фабрика-кухня «Ладога» противоправными в отношении неопределенного круга потребителей, то в случае с ООО «Маккара» суд пришел к выводу о необходимости прекращения противоправных действий изготовителя. Предметом обоих исков стали нарушения предприятиями ГОСТ Р 52196-2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия» при выпуске вареных колбас (в них были обнаружены соевый белок и крахмал) и ст. 4, 10 Закона «О защите прав потребителей».

6 мая 2009 г. СПб ООП «Общественный контроль» произвел комиссионную закупку образцов выпускаемых по ГОСТ Р 52196-2003 вареных колбас разных изготовителей. В универсаме ООО «Питерское» (ул. Маршала Казакова, д. 1) комиссия приобрела образец колбасы вареной «Молочная» и направила его на исследования в ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория».

В соответствии с протоколом испытаний № 8016 (2) от 21.05.2009 г. указанный образец был признан не соответствующим ГОСТ 52196-2003 по показателю «массовая доля белка»: вместо нормы «не менее 12%» по факту — 10,86%, были обнаружены крахмал и крахмалосодержащие зерновые компоненты, а также соевый белок, не предусмотренные рецептурой.

Таким образом, изготовитель при

## Изготовитель вареной колбасы признался в суде в нарушении прав неопределенного круга потребителей

По иску Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» ООО «Маккара» признано виновным в производстве вареной колбасы «Молочная», содержащей крахмал и соевый белок, не предусмотренный рецептурой ГОСТ 52196-2003. Решение Ленинского районного суда Санкт-Петербурга вступило в законную силу 28.09.2009 г.



производстве колбасы «Молочная» нарушил ГОСТ 52196-2003, а также Закон «О защите прав потребителей».

Согласно этому закону «изготовитель (исполнитель, продавец) обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора; информация о товарах в обязательном порядке должна содержать сведения об основных потребительских свойствах товаров, а в отношении продуктов питания — сведения о составе».

К чести изготовителя, представитель ООО «Маккара» В. Г. Зюсюкин не стал оправдываться в суде, а признал полностью иски требования

«Общественного контроля», заявив, что факт нарушения ГОСТа действительно имел место быть. Суд длился не более пяти минут.

По словам Всеволода Вишневецкого, председателя общественной организации потребителей, то, что изготовитель полностью признал свою вину, вселяет определенный оптимизм. Однако, к сожалению, вынесенное судебное решение не означает, что изготовитель в одночасье поменяет свои взгляды на производственный процесс, проникнется искренним уважением к своим потребителям и прекратит вводить их в заблуждение, выдавая за гостовскую колбасу очень похожий на нее продукт.

В то же время суд обязал ООО «Маккара» довести свое решение до сведения потребителей через газету «Санкт-Петербургские ведомости» в течение месяца после его вступления в законную силу.

На наш взгляд, это и есть главная польза от выигранного процесса — возможность с помощью решения суда донести до граждан достоверную и объективную информацию о качестве того продукта, которому они привыкли доверять. Чем больше потребитель будет информирован, тем более осозанным и правильным будет его выбор. Ведь в магазинах города есть и качественная продукция, и читатели газеты «Петербургское качество» об этом прекрасно знают.

В настоящее время в судах Санкт-Петербурга находятся на рассмотрении не менее двадцати аналогичных исков, поданных СПб ООП «Общественный контроль» в защиту неопределенного круга потребителей. Их предметом является несоблюдение изготовителями ГОСТов при выпуске продуктов питания, входящих по оценкам как государственных, так и общественных организаций, в зону особого потребительского риска: вареная колбаса «Докторская», «Русская», «Молочная», консервы мясные «Говядина тушеная», консервы «Моолоко сгущенное с сахаром», рыбные консервы, масло сливочное и спреды.

Редакция «ПК» будет следить за ходом судебных процессов.

Кирилл ОРЛОВ

**ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»**

Приглашаем за покупками!

Наш адрес: пр. Просвещения, 74

**ВАШИ ПРАВА**

**Пенсионер, получи консультацию нотариуса бесплатно!**

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ В ДОМЕ ЮРИСТА ОТКРЫЛСЯ ЦЕНТР БЕСПЛАТНОЙ ЮРИДИЧЕСКОЙ ПОМОЩИ МАЛОИМУЩИМ

Закон «О государственной системе бесплатной юридической помощи» еще только обсуждается в Госдуме, а в Северной столице президентскую инициативу уже поддержали не только словом, но и делом.

Содействовать правовому просвещению граждан в Санкт-Петербурге пока будут только нотариусы. Президент Федеральной нотариальной палаты Мария Сазонова отметила, что любой документ, оформленный нотариусом, является правовой защитой отдельного человека или организации. Он может служить доказательством того или иного факта в суде.

Вести прием по адресу: ул. Чайковской, 28, нотариусы будут два раза в неделю — по понедельникам с 10.00 до 14.00 и четвергам с 15.00 до 19.00. Работать будут все 320 петербургских нотариусов по очереди и согласно составленному графику. Организаторы уверяют, что если консультации будут пользоваться спросом и популярностью, число дней и часов приема будет увеличено. Пока закон о бесплатной юридической помощи не вступил в силу, все издержки по ее оказанию берет на себя Ассоциация юристов и Нотариальная палата Санкт-Петербурга.

Ирина ОСТРОВСКАЯ

**МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РОССИИ**

27 ОКТЯБРЯ 28-29

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

гостиница «Парк Инн Прибалтийская»

WWW.SAFETYPROD.RU

МЕРОПРИЯТИЯ ФОРУМА

МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

ПРОДОВОЛЬСТВИЕ РОССИИ: БЕЗОПАСНОСТЬ, КАЧЕСТВО

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА

ЭкспоПродБезопасность

ОРГАНИЗАТОРЫ: СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ НАУК, ПРАВИТЕЛЬСТВО ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, АССОЦИАЦИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ СУБЪКТОВ СЕВЕРО-ЗАПАДА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «СЕВЕРО-ЗАПАД», ВЫСТАВОЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ «СПбЭК»

ОРГАНИЗАТОРЫ

РЕКЛАМНО-ВЫСТАВОЧНЫЙ КОМПЛЕКС «СТАЧЕК 47»

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ СОЮЗ

www.stachek47.ru (812) 784 6530

www.ecounion.ru 230 9029

26-30 ноября 2009 г.

VIII специализированная выставка-ярмарка

**ЭКОЛОГИЯ ЧЕЛОВЕК ЗДОРОВЬЕ**

ТЕХНОЛОГИИ. ТОВАРЫ. УСЛУГИ

ОРГКОМИТЕТ ВЫСТАВКИ:

Т.ф.: (812) 784 6530, 702 0480, 230 9029

E-mail: info@stachek47.ru

Стачек 47

## ||| ЧИТАТЕЛЬ-ГАЗЕТА

## Налоговый вычет сэкономит семейный бюджет

«Я знаю, что имею право на возврат подоходного налога от суммы, потраченной на покупку квартиры. Подскажите, куда нужно обращаться?»  
Сергей Иванов, менеджер по логистике.

## 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

## ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

## ЧАС КАЧЕСТВА

— Александр Георгиевич, каким образом в сети выстроена система контроля качества и безопасности потребительских товаров?

— Контроль качества и безопасности продукции начинается на этапе ввода образцов товара в ассортиментную матрицу. Специалисты отдела качества проводят экспертизу поступающих новинок, в частности, проверяют корректность маркировки, сопроводительную документацию, внешний вид, форму, цвет, блеск, прозрачность и другие свойства продукции.

В случае необходимости дополнительной проверки качества товара, образцы направляются в аккредитованные испытательные лаборатории ФГУ «Тест — Санкт-Петербург» и «Петербург-Экспертиза».

На складах компании менеджерами по качеству осуществляется жесткий входной контроль сроков годности пищевых продуктов. На этом этапе продукция также выборочно исследуется в лабораториях города. Некачественная продукция не принимается на склад.

Кроме того, в процессе реализации товара осуществляется текущий контроль качества и безопасности продукции по утвержденной программе производственного контроля с отбором образцов продукции и исследованием в аккредитованных лабораториях города.

Чаще всего мы обнаруживаем несоблюдение требований нормативных документов в молочной продукции, мясной и рыбной.

Например, мы получили продукцию, на упаковке которой написано «творог». Однако экспертиза показала, что это вовсе не творог, а творожный продукт, так как содержит растительные жиры. Поскольку информация о продукте недостоверная и вводит потребителя в заблуждение, мы не допускаем такой товар к продаже и сообщаем о результатах экспертизы поставщику. Если при последующих поставках товар также не будет соответствовать обязательным требованиям, мы разрываем с предприятием контракт.

Кроме того, у компании существует свой учебный центр, в котором специалисты по качеству проходят обучение. В центре также консультируют сотрудников магазинов и специалистов управления закупкой по вопросам изменений в отраслевых стандартах, законодательстве, регламентирующем продажу товаров на российском рынке.

Ежедневно в каждом из наших магазинов проходит час качества. Единственная задача каждого сотрудника магазина в этот час — найти на полке некачественный товар. Если таковой находится, он тут же снимается с реализации.

— Получает ли сотрудник премии за то, что нашел некачественный товар?

— Сотрудник получает премию в виде лояльности покупателя. Когда покупатель обращается к нам с жалобой на приобретенный некачественный товар, это одно из самых неприятных происшествий, которое может быть в магазине.

Для каждого сотрудника лучшей премией станет то, что его магазин не будет находиться в числе отстающих.

## ТО, ЧТО ПРОДАЕМ, ПРОБЛЕМ САМИ

— Можете ли вы лично, как руководитель Северо-Западного филиала X5 Retail Group, поручиться за качество реализуемого в сети товара?

— Вопрос многогранный. Я могу взять на себя ответственность за качество любого товара, который появляется вновь на наших полках. Потому что наша система контроля качества исключает попадание некачественного товара в ассортиментную матрицу на этапе ввода товара в сеть. Но если в дальнейшем при производстве этого товара изготовителем будут допущены

## Александр ПАВЛОВ,

генеральный директор Северо-Западного филиала X5 Retail Group:

## «Во главу угла мы ставим интересы наших покупателей!»



Порой мы даже не замечаем, насколько наш быт, семейный бюджет и даже здоровье зависят от розничной торговли. Особенно от крупных сетевых операторов. Ведь именно гипермаркеты, супермаркеты и дискаунтеры решают сегодня, что нам съесть на завтрак, обед или ужин, что надеть на работу или какой автостеклоочиститель залить в бачок автомобиля. Конкурируя друг с другом, розничные сети привлекают покупателей всевозможными средствами: рекламой, акциями, скидками, ценами и, конечно, сервисом. Однако, по данным государственных органов контроля и надзора, количество нарушений законодательства и жалоб потребителей в розничной торговле все еще остается довольно высоким. Что делают сегодня крупные торговые сети, чтобы улучшить качество обслуживания покупателей? Об этом наш сегодняшний разговор с Александром ПАВЛОВЫМ, генеральным директором Северо-Западного филиала X5 Retail Group, управляющей известными торговыми сетями «Пятерочка», «Перекресток» и «Карусель», занимающими, по данным ФАС, около 35% рынка розничной торговли Санкт-Петербурга.

— Вы сами делаете покупки в «Пятерочке» для своих личных нужд?

— Конечно! Например, покупаю печенье трески, из которой моя жена делает великолепный салат. С детства люблю кабачковую икру, ее иногда покупаю. Также хлеб, молоко, творог, сметану — да все, что нужно нормальному человеку для ежедневного потребления.

— А как насчет консервов, например, рыбных? Кстати, на эту продукцию достаточно много жалоб поступает к нам в редакцию.

— Если честно, кильку в томате давно не покупал. Что касается жалоб, то, если покупатель обнаружит, что вскрытая им банка консервов некачественная, он принесет ее обратно в магазин, и для нас это будет сигналом к проведению очередной проверки. Хотя я не помню, чтобы в последнее время было много нареканий на этот товар.

— Многие покупатели тепло вспоминают карты постоянного покупателя сети «Пятерочка». Будут ли они возвращены в оборот?

— Нет, не будут. После того как было принято решение отказаться от использования карт, мы провели акцию и уменьшили розничную цену на весь ассортимент сети от 5% до 20%. Если бы мы сейчас сравнили нынешние цены (с поправкой на инфляцию, разумеется) с ценами по карте в 2008 году, то увидели бы, что сегодня цены выгоднее. К тому же мировой опыт показывает, что в магазинах-дискаунтерах важна конечная цена, а не наличие карты.

## ПРОВЕРОК НЕ БОИМСЯ

— Как X5 Retail Group выстраивает свою работу с контролирующими структурами?

— Строго в рамках действующего законодательства. Мы тесно взаимодействуем с СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», если речь идет о жалобах потребителей.

Регулярно магазины сети проверяет Роспотребнадзор. У нас проходят проверки как плановые, так и внеплановые. Бывают замечания, и мы их устраняем. Наши задачи и задачи надзорных органов совпадают: вместе мы добиваемся соблюдения российского законодательства и повышения качества обслуживания потребителей.

— С 1 мая 2009 г. в связи с вступлением в силу ФЗ № 294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» полномочия надзирающих органов оказались сильно урезаны. Как это сказалось на работе вашей торговой сети?

— Действительно, проверки — это всегда стресс для сотрудников магазина, они выбивают персонал из колеи. Ведь проверка — это не так, что кто-то тихонько пришел, проверил и удалил

это целое событие. Поэтому, я считаю, чем меньше проверок, тем лучше. Важно, чтобы уменьшение количества проверок не приводило к ухудшению качества обслуживания.

Мы заинтересованы в наших покупателях, поэтому для нас не имеет значения, будут ли нас проверять два раза в год или два раза в день. Система внутреннего трехступенчатого контроля гарантирует нашим покупателям полное соблюдение действующего законодательства в сфере торговли. А частые проверки оборачиваются тем, что вместо обслуживания покупателей персонал магазина занят обслуживанием проверки.

## ОСНОВНОЙ КРИТЕРИЙ — ИНТЕРЕСНАЯ ЦЕНА

— Как сеть выстраивает отношения с петербургскими поставщиками? Какова сегодня их доля в сети и будет ли она увеличиваться или уменьшаться? От чего это зависит?

— Условия работы с нашей компанией опубликованы на нашем сайте. Любой потенциальный поставщик может с ними ознакомиться. Условия едины для всех: и для местных поставщиков, и для иногородних. Главная цель, которую мы преследуем, — выгода потребителя. Если товар предлагается по интересной цене, для нас не важно, где он произведен.

В Санкт-Петербурге и Ленинградской области огромное количество предприятий. И в этом отношении нам повезло. По некоторым позициям доля местных поставщиков на полках нашей сети доходит до 100%. Это касается хлебобулочных изделий. По цельномолочной продукции — до 80%, по другим продовольственным товарам — 70–80%. Если местные поставщики будут предлагать нам интересные цены, их доля на наших полках будет увеличиваться. Ведь во главу угла мы ставим интересы наших покупателей.

— Как вы считаете, качество пищевых продуктов в связи с кризисом ухудшилось или нет?

— Как и до кризиса, так и сейчас у нас периодически попадают поставщики, которые пытаются снизить себестоимость продукции, нарушая тем самым требования ГОСТа или ТУ. С такими предприятиями мы расстаемся. Сказать, что из-за кризиса ухудшилось качество пищевых продуктов, входящих в ассортимент нашей сети, я не могу. Другое дело — открытые рынки или ларьки. Вот там как раз и происходит слив самого некачественного товара.

— Как кризис повлиял, на ваш взгляд, на предпочтения покупателей при выборе продуктов питания?

— Покупательские предпочтения сместились, конечно в сторону более дешевых товаров. Наша сеть — мультиформатная. Есть «Пятерочка» — сеть магазинов-дискаунтеров, которые ориентированы на покупателей с ограниченным доходом. Есть «Карусели» с

широчайшим ассортиментом и есть «Перекрестки», где товар ориентирован на покупателей с более высоким достатком. Однако сказать, что покупатели из «Перекрестка» перешли в «Пятерочку» я не могу. Просто внутри каждого из этих форматов потребители стали покупать более дешевый товар.

## КОМУ НУЖНЫ ПУСТЫЕ ПОЛКИ?

— Как раз в период кризиса все чаще можно слышать мнение о том, что пора Государственной думе принять закон о регулировании торговых наценок на социально значимые товары. Приводят в пример Японию, парламент которой ежегодно устанавливает предельно допустимые наценки на ряд товаров потребительского спроса. Ваше мнение по этому поводу?

— Наверное, поэтому Япония самая дорогая страна в мире. Мы уже проходили и государственное регулирование цен, и продукты по талонам, и пустые полки. Я не считаю, что поднимать малый бизнес за счет ограничения крупного — правильный путь. Логичнее было бы, на мой взгляд, создавать преференции малому бизнесу, чем начинать регулировать крупный бизнес. Хотя бы только потому, что цены в сетевых магазинах за счет больших оборотов ощутимо ниже, чем в мелкой рознице.

— Ваш прогноз роста цен на продукты питания до конца этого года?

— К сожалению, отечественный пищевой сектор слишком зависит от импортных кормов и импортного сырья. Если в ближайшее время не будет роста валютного курса, то никакие предпосылки для роста цен на продукты питания я не вижу. Если рубль упадет, цены поползут вверх на все, в том числе и на товары повседневного спроса.

— Нарушались ли когда-либо ваши права потребителя? Если да, то каким образом вы их отстаивали?

— Наверное, права каждого потребителя, прожившего на этом свете 15–20 лет, хоть один раз да нарушались. Я не исключение. Как-то в одном из крупных гипермаркетов бытовой техники я совершил покупку товара, который оказался некачественным. К сожалению, на уровне продавца, старшего продавца и даже администратора мой вопрос не был решен. Как только мне удалось дойти до высшего менеджмента сети, я отстоял свои права. В разрешении конфликта мне помогло знание Закона «О защите прав потребителей» и, конечно, настойчивость.

— Просматриваете ли вы газету «Петербургское качество»? Если да, то используете ли в своей работе информацию о качестве товаров, которая там публикуется?

— Когда эта газета попадает мне в руки, конечно, я ее читаю. В ней много полезной информации, которая подается легко и компетентно. Газета про качество не может быть некачественной (смеется).

Подготовил Кирилл ОРЛОВ

## СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ



## «Петергоф»: долгожданный прорыв на рынке печенья

**«Овсяное печенье, «Курабье», «Тульский пряник» — стандартный ассортимент, традиционные вкусы, никаких новинок!» — рассуждаю про себя, проходя мимо прилавков с печеньем уже во втором по счету магазине.**

Конечно, на полках есть чем разнообразить мой стандартный набор к чаю, но отдавать больше ста рублей за упаковку имбирного печенья или злакового печенья с натуральными хлопьями не очень хочется. Именно столько стоит импортное печенье. С ужасом пересчитываю цену за килограмм...

Но тут я увидела на полке печенье «День за Днем». Сначала привлекла внимание яркая упаковка, потом порадовал ассортимент: новое для меня печенье «Хрустящий Бисквит», мое любимое «Шведское», всевозможные начинки, изюм, цукаты... Причем все это изобилие производится ни где-нибудь в Бельгии или Польше, а у нас, в Ленинградской области, Ассоциацией торговых производственных компаний «Петергоф».

Раньше я нигде не встречала это название, поэтому из любопытства решила позвонить по указанному на пачке телефону.

— Наша компания построила и запустила новый кондитерский завод в начале 2009 года, — рассказал мне исполнительный директор предприятия **Антон Блинов**. — Это современное производство, концепция и ассортимент которого кардинально отличаются от стандартов российского рынка. Мы считаем, что наш потребитель давно готов видеть на своем столе

разнообразные и оригинальные продукты. Для нас кондитерский рынок — это творчество, которое опирается на новейшие европейские достижения. На предприятии размещено шесть производственных линий, четыре из которых абсолютно уникальны для России. На них мы «творим» продукты, которых никогда не было в нашей стране. Кое-что похожее можно купить у иностранных производителей, но по более высоким ценам. В настоящий момент у компании серьезные планы по продвижению на рынок трех кондитерских брендов: «День за днем», «Смешарики» и «Новый Петергоф».

Печенье под ТМ «День за днем» радует потребителя как инновационными, так и традиционными вкусами. Эта марка для тех, кто любит разнообразие, но не в ущерб семейному бюджету. Печенье под ТМ «Смешарики» создано специально для самых маленьких. Линейку «Новый Петергоф» мы собираемся запустить в феврале 2010 года. Я не буду сейчас раскрывать ее секрет. Пусть это станет для вас приятным сюрпризом.

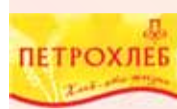
Что ж, пожелаем «Петергофу» успехов в их сладком деле, а я отправляюсь пить чай с печеньем. Приятного аппетита!

Мария КУЗИНА

## ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Сегодня потребитель может позволить себе быть капризным и привередливым в выборе продуктов питания. Угодить ему стараются сотни и даже тысячи производителей. Даже когда речь идет о привычных для нас сушках и пряниках, мы теряемся и порой не знаем, какому товару отдать предпочтение.

## «ПЕТРОХЛЕБ»: все лучшее для вас!



Конечно, можно выбрать метод проб и ошибок, но зачем лезть через форточку, если можно войти в широко распахнутые двери сети магазинов компании «Петрохлеб» — надежного поставщика хлеба и хлебобулочных изделий в Санкт-Петербурге и Ленинградской области.

### ПЕЧЕНЬЕ — ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ!

Наряду с традиционным ассортиментом — неизменно пользующимся спросом сухарями, сушками и пряниками и многими другими изделиями — хлебопеки и кондитеры «Петрохлеба» постоянно разрабатывают новинки.

Одна из самых удачных находок компании — печенье «Рио». Специалисты постарались, чтобы оно было не просто вкусным, но и полезным для здоровья, а потому особенно тщательно отбирали ингредиенты. В результате получилось восхитительно нежное, рассыпчатое и, заметьте, низкокалорийное лакомство с семечками подсолнечника и пшеничными отрубями.

Если вы хотите ощутить всю полноту жизни, кондитеры рекомендуют попробовать печенье «Американер». Хрупокое и воздушное, по консистенции оно чем-то напоминает любимое многими миндальное пирожное. Но, как говорят уже отведавшие

«Американер» сладкожежки, передать всю гамму вкуса просто невозможно — слов не хватает!

### ЗА ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ!

Компания «Петрохлеб» чутко реагирует на изменения рынка, подхватывая новые тенденции. Одна из них — выпуск хлебов, обогащенных натуральными добавками, способствующих оздоровлению организма.

Хиты продаж — хлебы «Знатный» и «Купеческий». Эти пышные и неимоверно вкусные заварные хлебы, приготовленные по оригинальной рецептуре с учетом лучших традиций хлебопечения, отлично подойдут для рациона каждого, кто заботится о своем здоровье.

Одна из последних новинок осени — хлеб «Барский». С курагой, изюмом, фундуком, неповторимым ароматом и вкусом, он просто не может оставить равнодушным.

С 9 по 29 октября в универсамах «Полушка» пройдет акция, благодаря которой вы сможете познакомиться с «Барским» хлебом-лакомством поближе. С 4 по 17 ноября эстафету подхватит и сеть гипермаркетов «Лента».

Купите хлеб «Знатный» и «Купеческий» вы можете в сетях «О'Кей» и «Полушка». Приятного вам аппетита и крепкого здоровья!

Продукцию компании «Петрохлеб» дегустировала АЛИСА САВЕЛЬЕВА



## ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ СПРОС

### ГОСТ: ВЧЕРА И СЕГОДНЯ

Как рассказали на Лужском консервном заводе, гостовская рецептура мясных консервов была разработана еще в 30-х годах прошлого века и была ориентирована на сырьевую базу и уровень производства того времени.

Нельзя не учитывать и низкий уровень жизни в Стране советов — не избалованы были наши граждане широким ассортиментом продуктов. Свежее мясо на прилавках магазинов считалось дефицитом, а потому хозяйки были несказанно рады банке тушенки. Это был полноценный для того времени мясной завтрак, обед и ужин.

Прошло семь десятилетий, но с тех пор в ГОСТе ничего не изменилось. Зато в стране ситуация поменялась существенным образом.

### ВСЕ ТЕЧЕТ. ВСЕ ИЗМЕНЯЕТСЯ

Во-первых, сегодня экономикой управляют рыночные отношения. Вспомним, что в Советском Союзе все, включая цены, регулировалось

После каждой экспертизы мясных консервов, проводимой Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», в редакцию «ПК» поступает множество телефонных звонков и писем читателей. Главный вопрос: как же быть рядовому потребителю, если слову ГОСТ сегодня нельзя верить, а надпись «сделано по ТУ» также вселяет опасения?

Напомним, что по результатам последних испытаний мясных консервов (№ 9–10 (204–205) 16 мая – 15 июня 2009 г.) государственному стандарту не соответствовали 75% образцов. Это означает, что ГОСТ перестал быть гарантией качества. Как же сегодня рядовому потребителю разобраться, что лучше: ГОСТ или ТУ? За разъяснениями корреспондент «ПК» отправилась на ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД — старейшее в Ленинградской области предприятие, специализирующееся на выпуске консервов.

государством. И мясопереработчик должен был уложить стоимость своей продукции в строго отведенные рамки. Какое там разнообразие рецептов!

Во-вторых, разница в доходах граждан была минимальной. А потому предприятиям не было нужды производить консервы с учетом полноты кошелька покупателей — перед прилавком все были равны.

В-третьих, сегодня другая сырьевая база, уровень технического оснащения заводов стал на несколько порядков выше. Появились новые технологии обработки сырья, позволяющие сохранять все богатство микроэлементов, содержащихся в мясе.

Если при советском строе внешнему виду консервной банки не придавалось практически никакого значения, то сегодня покупатель привередлив и в этом вопросе.

Однако самые важные параметры, влияющие на выбор потребителя, — разнообразие вкусов и цена. А ГОСТ, к сожалению, при всех своих достоинствах не может сегодня удовлетворить вкусовые запросы отдельных групп потребителей, которым надоело употреблять в пищу одно и то же.

### КОНСЕРВЫ ДЛЯ КОНСЕРВАТОРОВ

Это вовсе не означает, что мясные консервы, сделанные по государственному стандарту, плохие. Это качественнейший продукт, с большим процентным содержанием мяса и жира. Но он, что называется, без изысков. Рецепт гостовской тушенки прост: мясо, сушеный лук, перец и немного лаврового листа. Все остальное — на усмотрение хозяйки.

Но такая простота, если консервы сделаны на совесть, не может быть дешевой. Лужский консервный завод никогда не ставил перед собой цель снизить себестоимость продук-



## Мясные консервы: ГОСТ или ТУ?

ции в ущерб качеству. Именно поэтому для многих покупателей уже в течение многих десятков лет надпись на ценнике «Луга» или «Лужский» не просто слова. Это уверенность в качестве продукта. Подтверждение качества — это и многолетние поставки предприятием мясных консервов по государственному заказам.

### НЕ НАДО ПУГАТЬСЯ ТУ, ДОВЕРЯЙТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЮ

Сегодня на прилавках магазинов все чаще можно видеть мясные консервы, произведенные по техническим условиям. По словам сотрудников Лужского консервного завода, это объективная реальность нашего времени. Ведь сегодня только ТУ учитывают многообразие вкусов и предпочтений потребителей, а также их финансовую состоятельность.

И не думайте, что разработать собственные технические условия так просто. Это большая работа. Необходимо сделать десятки анализов, пройти непростою процедуру полу-

чения санитарно-эпидемиологического заключения и сертификации, свидетельствующие о качестве и безопасности продукта.

На Лужском консервном заводе считают, что для предприятия, разменявшего недавно пятый десяток, произвести товар ненадежного качества независимо от того ГОСТ это или ТУ — просто непозволительная роскошь.

С этим трудно не согласиться. Ведь репутация завода, заказчиком которого является государство, ко многому обязывает. На Лужском консервном заводе это хорошо понимают и поэтому дают простой совет, как правильно выбирать мясные консервы: внимательно читать этикетку и выбирать продукт, обращая внимание, кто является его изготовителем. Лужский консервный завод — одно из немногих предприятий, которые гарантируют не только стабильное качество продукции, но и приемлемую цену.

Дарья ДЕДОВА



9 Октября - Всемирный день яйца

**А ЯИЧКО НЕПРОСТОЕ...**

Ленинградская область уже многие годы лидирует в стране в сфере производства яиц. В сумме птицефабрики региона ежегодно дают более 390 яиц на одного жителя нашего региона. Для сравнения: в Америке выпускается немногим больше - 400 яиц на одного человека. И потребление примерно на одном уровне. Только у них в этом секторе финансовое благополучие, а у нас все обстоит несколько иначе.

По словам **начальника сектора птицеводства Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области Сергея Цивинского**, рентабельность птицефабрик, занимающихся производством яйца в Ленобласти, балансирует на уровне нескольких процентов. Но даже эта прибыль на предприятиях не ощущается, потому что все доходы идут на погашение процентных ставок по кредитам.

Начиная с 2000 года в компаниях идет техническое перевооружение. На большинстве птицефабрик установлено современное оборудование, специализированные упаковочные и сортировочные линии, сокращающие долю ручного труда и повышающие эффективность и качество работы. Это, конечно же, несомненный плюс, но конца и края выплата банкам предприятия не видят. Государство же не спешит поддерживать производителя.

**В ДОЛГАХ КАК В ШЕЛКАХ**

Другая беда - торговые сети. Во-первых, торговля хочет, чтобы отпускная цена на яйцо была как можно ниже, а торговая наценка побольше, а во-вторых, отсрочка платежей за поставленный товар достигает 50 дней!

Птицефабрики, как и все остальные производители пищевых продуктов, ждут вступления в силу закона «О государственном регулировании и развитии торговой деятельности», очередные слушания по которому назначены как раз на октябрь нынешнего года. В частности, закон предполагает сократить отсрочки платежей по скоропортящимся продуктам до 7 дней.

Сергей Цивинский считает, что дебет с кредитом у предприятий яичной отрасли не сходится вовсе не по причине финансово-экономического кризиса, а именно из-за таких растянутых выплат. Отсюда же вытекают задолженности по комбикор-

**Всемирный день яйца широко отмечается во многих странах уже более 10 лет. В 1998 году Международная яичная комиссия со штаб-квартирой в Лондоне объявила, что праздновать его будут ежегодно каждую вторую пятницу октября.**

# Яйцо в России: на пике потребления и дне рентабельности

мам. И это при условии, что 99% зерна - отечественного производства, и в последние годы в стране неплохие урожаи.

Тем не менее избежать повышения цен на корм для птицы не удалось. А все из-за того, что нам никак не обойтись без импортных кормов: соевого шрота, кукурузы, витаминных и минеральных добавок, которые в России либо не производятся вообще, либо ненадлежащего качества. А в связи с изменением курса валют все эти необходимые для нормального питания птицы добавки резко выросли в цене, и птицефабрикам пришлось перекраивать свои бюджеты с учетом новой стоимости премиксов, не говоря уже о повышении цен на энергоносители.

**ПЕРСПЕКТИВА - ГЛУБОКАЯ ПЕРЕРАБОТКА**

По словам Сергея Цивинского, яйца, производимого в Ленобласти, с лишней хватит, чтобы покрыть нужды не только 47-го региона, но и Санкт-Петербурга - даже в том случае, если наши птицефабрики подхватят мировую тенденцию глубокой переработки. Пока же хвастать особо нечем.

К примеру, птицефабрика «Приморская» могла бы полностью перерабатывать свое яйцо в пастеризованный меланж для пищевой отрасли, но фактически на эти цели идет не более 10% объема продукции.

Мощности крупнейшей в регионе фабрики «Роскар» позволяют использовать для получения меланжа 40% яйца, но в обороте не более 15%. И так происходит вовсе не потому, что предприятие лениится и не работает в этом направлении. В России на рынке сбыта продукции глубокой переработки присутствуют импортные аналоги,

при этом их качество на порядок ниже, чем у отечественного переработчика, но они дешевле. Вот и завозят многие наши кондитеры, майонезники и маргаринщики вместе с производителями макарон яичепродукты из-за рубежа.

Для сведения: страны ЕС перерабатывают 20-25% объема произведенных яиц, США - 30-35%, а Россия - лишь 7-10%.

**ЯЙЦО ДИЕТИЧЕСКОЕ ОБОГАЩЕННОЕ**

Несмотря на то что основным продуктом, поставляемым птицефабриками, является яйцо куриное диетическое, четыре из девяти предприятий Ленинградской области, специализирующихся на яйце, приступили к выпуску яйца обогащенного: в основном селеном, полиненасыщенными жирными кислотами, каротином. Это вовсе не означает, что все эти «полезности» вводятся в яйцо искусственным путем. Все питательные микро- и макроэлементы поступают туда вместе с кормом, который потребляют несушки. И это, пожалуй, единственные добавки, используемые в рационе птицы.

**Врач по гигиене питания ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Ленинградской области» Лариса Марценкевич** поясняет, что у нас в стране ни государственными, ни статистическими формами не предусмотрен специальный мониторинг за яйцом. Тем не менее в последние годы специалистами несоответствия яйца требованиям гигиенических нормативов не выявляются.

**БЕЗОПАСНОСТЬ - ПРЕЖДЕ ВСЕГО**

Насколько безопасны куриные яйца? На этот вопрос мы просили ответить **главного государ-**



**ственного ветеринарного инспектора Ленинградской области Леонида Фогеля.**

По его словам, ветеринарный надзор в отрасли птицеводства значительно жестче, чем по другим направлениям сельскохозяйственного производства. На постоянной основе проводятся мониторинговые исследования проб сывороток крови птицы с промышленных птицефабрик области на вирусные заболевания.

Пристальное внимание уделяется птичьему гриппу. Кроме исследований птицы с птицефабрик области проводятся исследования крови от дикой синантропной и водоплавающей птицы, отловленной на территории региона. Ни в одном случае не выявлены антитела к вирусу гриппа птиц, что подтверждает его отсутствие на территории Ленинградской области.

Более 10 лет птицефабрики Ленобласти благополучны по всем острионфекционным болезням. Птица здоровая, продукция качественная.

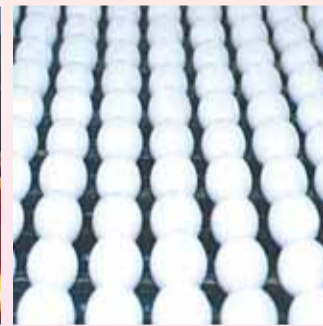
«Прежде чем попасть на прилавок, яйцо проходит строгий ветеринарный контроль, - говорит Леонид Сергеевич. - Но покупать этот продукт следует только в магазинах или на рынках, а у метро или вдоль трассы - не стоит. Лучше отказаться и от покупки яйца с повреждениями скорлупы, даже незначительными. Перед употреблением яйцо с загрязненной скорлупой следует помыть. Природой заложено, что здоровая курица несет стерильное яйцо. Ведь тот же возбудитель сальмонеллеза может попасть на поверхность скорлупы только в том случае, если в процессе производства, сборки и реализации нарушаются ветеринарно-санитарные требования или не соблюдаются гигиенические нормы».

*Подготовила Дарья ДЕДОВА*

**МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА**



Юрий ТРУСОВ



# БЕЗ ЯИЦ ЖИЗНИ НЕТ!

**В очередной раз все прогрессивное (и не прогрессивное) человечество 9 октября отмечает международный праздник - День яйца. В России этот праздник стал известен благодаря птицепрому и средствам массовой информации.**



Официальная власть этот праздник не замечает, как и не замечает ту отрасль сельского хозяйства, которая стабильно обеспечивает население нашей Родины самым высококачественным белком, причем по ценам ниже 1990 года.

Не верите - проверьте! В 1990 году яйца в среднем стоили 1 руб. за десяток (диапазон цен 0,7-1,3 руб.), сегодня они стоят на полках сетей от 28 до 40 рублей, а фабрики их отпускают по цене на 30-40% дешевле. Разделите нынешний рубль на 50 и получите, что мы сегодня яйца отпускаем по ценам 0,5-0,6 руб. за десяток, а в магазинах они стоят от 0,56 до 0,8 рубля.

Яйца были и остаются самым доступным белковым продуктом, они были, есть и будут всегда. Однако почему-то наше правительство не ценит этого. Отдельные

высокопоставленные федеральные чиновники в Москве даже поговаривают о перепроизводстве яиц.

О каком перепроизводстве может идти речь, если в 1990 году производилось на 4 млрд больше яиц, чем в 2008 году?

Сегодня яичные птицефабрики лишены каких-либо дотаций. Отрасль, по сути, работает в жестких рыночных условиях без какой-либо ощутимой поддержки государства. Но работает. И будет работать, потому что птицеводы хорошо понимают, что государство без яиц - импотент. Надеемся, что наконец это поймут и в правительстве.

С праздником!

**Ю. В. ТРУСОВ,**  
генеральный директор  
ООО «Леноблптицепром»



*Отечественные птицеводы готовы полностью удовлетворить потребности россиян в качественной курятине, соответствующей самым высоким стандартам качества. Таким образом, уже в ближайшие годы Россия сможет полностью отказаться от импортных поставок «ножек Буша».*



**Важная Птица®**



**ПРОДУКЦИЯ ПОД МАРКОЙ «ВАЖНАЯ ПТИЦА» — НАТУРАЛЬНАЯ, ПОЛЕЗНАЯ, С ОТЛИЧНЫМ ВКУСОМ.**

• **ЭКОЛОГИЧНОСТЬ**

Для разведения цыплят были выбраны породы, обладающие высоким естественным иммунитетом. И родительское стадо, и поголовье «Важной Птицы» выращиваются без применения антибиотиков в кормах.

• **СВЕЖЕСТЬ**

Птицефабрики расположены в непосредственной близости к рынкам потребления, что гарантирует поставку всегда свежего куриного мяса!

• **КАЧЕСТВО**

Современное европейское оборудование обеспечивает чистоту продукции. Чтобы выдержать высокий уровень безопасности и качества, на птицефабриках постоянно определяются микробиологические показатели.

• **ДИЗАЙН**

Весь ассортимент ТМ «Важная Птица» продается в современной индивидуальной упаковке оригинального дизайна. Ищите ярко-зеленые пакетики и светло-зеленые подложки с красным логотипом в сетях и магазинах Санкт-Петербурга!

# ВАЖНО ЗНАТЬ! кому доверять ●

**ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ**

Еще недавно Россия представлялась бесспорным импортером мяса и другой сельхозпродукции. В конце 1980-х и на протяжении 1990-х годов доля российского рынка в экспорте продуктов птицеводства из США достигла 30%, из Западной Европы — 15% и почти столько же из Южной Америки. Эксперты считают главными стимулами к развитию отечественного птицеводства растущий спрос именно на охлажденную птицу и программу поддержки отечественного АПК, которая была выведена на уровень национального проекта.

Птицеводство считается одной из самых рентабельных мясных отраслей сельского хозяйства. Собственной птицы на российских прилавках сегодня более 60%, и это, как утверждают специалисты, далеко не предел. Потребление мяса отечественной птицы в стране быстро растет и в ближайшие годы увеличится с 18 до 35 кг на душу населения в год.

Параллельно вводятся и ограничения по импорту. В прошлом году прирост в отечественном птицеводстве составил порядка 12–13%. Как следствие, на 2009 год на 300 тыс. т сократился объем квоты на мясо птицы. Минсельхоз и Минэкономразвития в настоящее время готовят проект постановления, который будет регулировать импорт мяса в Россию в 2010–2012 годах. Предполагается, что квота на ввоз мяса птицы снизится практически вдвое — с 952 тыс. т в этом году до 550 тыс. т в 2012 году.

Российские производители в состоянии заместить сокращение импорта мяса птицы в таких объемах, утверждает гендиректор Росптицесоюза Галина Бобылева. «Ценовые колебаний на мясо птицы мы не ожидаем, если будет стабильная ситуация на зерновом рынке, как сейчас», — говорит она. Отечественные птицеводы уже увеличили производство мяса за семь месяцев 2009 года на 142 тыс. т по сравнению с аналогичным периодом 2008 года. В целом за 2009 год ожидается прирост производства на 300 тыс. т, в 2010 году — еще на 200 тыс. т.

**ПТИЦА ХОРОША НЕ ТОЛЬКО В ПОЛЕТЕ**

Помните, как Тося Кислицына, задорная повараха из фильма «Девчата», загибая пальцы, лихо перечисляла блюда, которые можно приготовить из заурядной картошки? Картофель фри, пюре, котлеты, зразы, картошка запеченная...

Курицу у нас любят не меньше картошки. Продукт демократичный и чрезвычайно полезный. Не зря послеоперационных больных начинают подкармливать именно куриным бульоном, который способствует скорейшему выздоровлению и укреплению организма. При ближайшем рассмотрении окажется, что курица — обязательный и незаменимый продукт на нашем столе, любимый и взрослыми, и малышами. Диетологи же утверждают, что за нашими субъективными пристрастиями скрываются вполне земные причины, и мясо птицы заслуженно считается самым здоровым.

**КЛАДЕЗЬ ВИТАМИНОВ**

В курице в большей степени, чем в других видах мяса, представлены полиненасыщенные жирные кислоты, благодаря чему она не только хорошо усваивается организмом, но и способствует профилактике ишемии, инфаркта миокарда, инсульта, гипертонии, а также поддерживает нормальный уровень обмена веществ и повышает иммунитет.

Куриное мясо содержит больше белков, чем любой другой вид животного мяса, при этом содержание в нем жиров не превышает 10 процентов. Содержащиеся в большом количестве витамины группы В принимают участие в регуляции белкового, углеводного и жирового обмена, поддерживают здоровье кожи и ногтей, повышают устойчивость организма к воздействию неблагоприятных факторов внешней среды.

В диетическом мясе курицы содержится большое количество железа (причем в легкоусвояемой форме), серы, фосфора, селена, кальция, магния и меди.

Продукт практически универсален: поможет нормализовать работу желудка как при высокой, так и при пониженной кислотности. Мягкие, нежные волокна мяса играют роль буфера, притягивающего на себя излишнюю кислоту при гастритах, синдроме раздраженного желудка, язвенной болезни двенадцатиперстной кишки.

Куриный бульон, содержащий экстрактивные вещества, заставит «ленивый» желудок работать. Поскольку мясо птицы является одним из самых легких для переваривания, оно является важным компонентом диетического питания при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, сахарном диабете, ожирении.

Большое значение имеет и способ кулинарной обработки. Рубленое мясо легче переваривается желудком, чем целый кусок, поэтому в лечебных диетах рекомендуют употреблять блюда из фарша. Отварная, паровая курочка содержит меньше калорий, чем тушеная, жареная или копченая. Широчайший ассортимент разнообразных вкусных блюд, которые можно приготовить из курицы, исключает возможность «приедания». Диетологи считают, что куриное мясо необходимо употреблять 2–3 раза в неделю, а тем, кто ведет активный образ жизни, — еще чаще.

Куриное мясо, несмотря на высокое содержание белка, самое низкокалорийное. Но самое главное — для употребления куриного мяса не выявлено противопоказаний!

**ВЫБИРАЕМ ОТЕЧЕСТВЕННОЕ!**

Однако следует помнить, что питательные и полезные свойства куриного мяса присущи только свежей продукции. Кризис сыграл на руку российским производителям — отечественная птица постепенно вытесняет импортную. Это и к лучшему: мясо птицы местного производства в основном реализуется охлажденным.

Мясо птицы — очень полезный продукт, но при условии, что птицу кормили экологически безопасными кормами, зерном, не стимулировали гормонами и химическими добавками.

Крупные предприятия, серьезно занимающиеся птицеводством, обычно имеют собственную



## БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО!

Существует два способа охлаждения курицы. Первый — с помощью холодной воды, когда транспортер с птицей проходит через специальную ванну с ледяной водой. Этот способ требует использования хлора либо других обеззараживающих растворов.

Второй способ, более сложный, но безопасный — воздушно-капельное охлаждение, когда транспортер с птицей помещается в холодильную камеру, в которой разбрызги-

вается холодный водяной туман. Воздушно-капельный способ исключает передачу микроорганизмов с одной тушки на другую.

Важно, что при охлаждении в воде мясо птицы набирает дополнительную влагу, и, таким образом, потребитель платит не только за мясо, но и за воду, которую оно впитало во время процесса охлаждения, а при воздушно-капельном способе это исключено.

кормовую базу. Петербургская **Группа компаний «Рубеж»** — одно из них.

Компания восстановила и модернизировала не только птицефабрики в Псковской и Новгородской областях, но и инкубаторы для получения молодняка, а также комбикормовый завод. Таким образом, создав замкнутый цикл по выращиванию птицы, компания всецело отвечает за качество произведенной продукции.

Технологи компании специально разработали несколько рационов питания для вскармливания цыплят в зависимости от возраста. В первые дни жизни птицы ей начинают давать так называемый стартер, потом переходят на ростовой комбикорм, а на поздних стадиях — финишный, для интенсивного роста. Рацион питания птицы полностью исключает антибиотики и искусственные добавки.

## ДОЛОЙ ХЛОРА!

Еще один важный момент, на который необходимо обратить внимание: безопасна только та птица, которая охлаждалась на птицефабрике воздушно-капельным способом, без обработки хлором.

Системы воздушно-капельного охлаждения достаточно дороги, их могут позволить себе далеко не все птицеводы. Смысл этой технологии в том, что охлаждение водой и водяным паром убивает бактерии, но не наносит вреда здоровью человека.

Сегодня в России около 75% тушек птицы подвергается охлаждению путем погружения в ванны с добавлением хлорсодержащих веществ. Использование хлора — дешевый метод обработки птицы. Он опасен тем, что химический состав остается на ее коже, а затем, попадая в желудок человека, разрушает полезную микрофлору и способствует образованию веществ, вредных для организма.

Недавно свою позицию по этому вопросу обозначил и Роспотребнадзор, выпустив постановление, согласно которому с 1 января 2010 г. использование хлорсодержащих растворов при обработке мяса птицы в России будет запрещено. В Роспотребнадзоре отмечают, что использование хлора в воде для охлаждения мяса птицы приводит к накоплению на поверх-

ности и в толще мяса птицы побочных продуктов окислительной деятельности свободного хлора, в первую очередь хлорорганических соединений (хлорфенолов, хлораминов, тригалометанов и других), представляющих опасность для здоровья человека.

## ВАЖНОЙ ПТИЦЕ – ВАЖНУЮ ТЕХНИКУ

«Псковская», «Новгородская» и другие птицефабрики **Группы компаний «Рубеж»** — это предприятия с передовыми технологиями инкубации, убоа и переработки птицы. Все они оснащены высокотехнологичным оборудованием лучших европейских производителей. Современные цеха убоа и переработки птицы с применением **воздушно-капельной системы охлаждения** гарантируют **пищевую безопасность** мяса цыплят-бройлеров. К реконструкции предприятий «приложили руку» представители немецкой фирмы «Big Dutchman», поставившие оборудование по выращиванию бройлеров. Сейчас на фабриках апробируется новейшая английская техника — комбайны по отлову птицы производства «Anglia Autoflow Ltd».

На птицефабриках агрохолдинга применяется самая современная и гуманная технология выращивания птицы — **напольное содержание**. Автоматика, установленная в птичниках, круглосуточно поддерживает микроклимат, необходимый для обеспечения жизнедеятельности и роста птицы. Даже корм, который подается круглосуточно, не требуется подсыпать вручную — все кормушки заполнены равномерно. Цыплята растут в просторных птичниках с уникальной системой микроклимата, создающей наиболее комфортные условия для их роста и питания.

Птицеводческий комплекс Группы Компаний «Рубеж» — это часть национальной программы развития агропромышленного комплекса России. Мясо цыплят-бройлеров с собственных птицефабрик «Рубеж» выпускает под брендом **«Важная Птица»**. Производство бройлерной продукции началось в апреле 2008 года. Сегодня **«Важная Птица»** представлена в Санкт-Петербурге, Москве, Пскове, Новгороде и других регионах России.

Наталья ПЕТРОВА

В ассортименте ТМ **«ВАЖНАЯ ПТИЦА»** представлены:

- замороженная и охлажденная тушка цыпленка;
- широкий выбор охлажденных полуфабрикатов (грудка, окорочок, бедро, филе, голень, крылышко);
- замороженные субпродукты.

В дальнейшем планируется выпуск продукции в маринадах и обсыпках, полуфабрикатов высокой степени готовности.



## РЕЦЕПТЫ ОТ «ВАЖНОЙ ПТИЦЫ»

### КУРИЦА В СЛИВКАХ С СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА И ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

4 порции

Что нужно:

Одна крупная курица, 3 головки репчатого лука, 100 г чернослива без косточек, 5–6 грецких орехов, 1 стакан сливок, бульонный кубик, соль, свежемолотый черный перец.

Что делать:

Курицу разделить на небольшие куски (можно взять наборы из бедрышек, крылышек, грудок, филе). Обвалить в муке, обжарить до полуготовности и выложить в емкость с высокими бортами.

Отдельно приготовить соус. Нарезать репчатый лук, обжарить до золотистого цвета. Добавить предварительно замоченный чернослив. Размолоть очищенные грецкие орехи, обжарить их на сливочном масле до появления резкого орехового запаха. Добавить сливки и куриный кубик, перемешать. Когда закипит, полученной смесью залить сверху курицу. Закрыть крышкой и поставить в духовку на 25–30 минут на средний огонь, пока масса не загустеет.

### ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

2 порции

Что нужно:

10–12 куриных крылышек; для маринада: 2 зубчика чеснока, 1 кусочек (2–3 см) корня имбиря, 1 небольшая луковичка, 1 красный перец чили, 2 ст. л. соевого соуса; для соуса: 6 ст. л. сливового соуса, 2 ст. л. сладкого соуса чили, 1 ст. л. соевого соуса.

Что делать:

Куриные крылышки вымыть, обсушить, сложить в большую эмалированную посуду. Приготовить маринад: чеснок, лук и имбирь очистить, лук и чеснок мелко порубить, имбирь натереть на мелкой терке; перец чили очистить от семян, мелко порезать. Все смешать с соевым соусом. Вылить маринад на курицу и тщательно перемешать. Оставить мариноваться в холодном месте на 2–24 часа (чем дольше, тем лучше).

Предварительно разогреть духовку до 220°C. Куриные крылья вместе с маринадом переложить в форму для запекания, предварительно выложив ее двумя слоями фольги. Запекать крылья около часа, периодически переворачивая и каждый раз добавляя в посуду немного воды. Все компоненты для соуса смешать в небольшой миске. Готовые крылышки подавать с соусом, гарнировать дольками лайма.



ДЛЯ ВАШЕГО СТОЛА

**В ЧЕМ ЦЕННОСТЬ СВЕЖЕГО МЯСА?**

Старейшая в Санкт-Петербурге сеть магазинов «Диета-18» предлагает своим покупателям мясо от лучших животноводческих хозяйств Ленинградской области. Ведь чем меньше времени прошло с момента забоя животного до доставки мяса на прилавок, тем больше сохраняется в нем полезных свойств.

Ценность охлажденного мяса заключается не только в его высокой питательности, но и в богатом наборе полезных веществ. В его состав входят белки и жиры, минеральные соли, микроэлементы, аминокислоты, почти весь комплекс витаминов.

Напомним, что животные белки являются важнейшим компонентом питания человека — это основной строительный материал организма, необходимый для образования новых мышечных волокон, восстановления травмированных и замены отмерших тканей. Вот почему белки, содержащиеся в мясе, просто незаменимы для людей, заботящихся о своем здоровье. Употреблять мясо особенно полезно тем, кто активно занимается спортом, беременным женщинам и детям.

**ДОВЕРЯЙТЕ СПЕЦИАЛИСТАМ**

Где же сегодня купить качественное мясо? Ведь какого продавца в магазине или на рынке ни спроси, он будет нахваливать свой товар, заверяя, что мясо самое что ни на есть свежее. Конечно, у парного мяса есть свои особенности: нежная консистенция, естественный розовый цвет, ни с чем не сравнимый вкус и запах. И все же непрофессионалу сложно определить свежесть мяса на глаз, поэтому лучше всего доверять специалистам, надежно зарекомендовавшим себя на рынке.

**ПРЕЛЕСТЬ СВЕЖЕЙ РЫБЫ**

Когда на столе появляется рыба — это не просто польза для талии и здоровья. Это еще удивительное ощущение отпуска, как будто вы уехали на рыбалку. Готовить рыбу несложно. Но обратите внимание, что практически во всех кулинарных и поваренных

# «Самое главное достоинство продукта — его свежесть»

**...УВЕРЕНЫ СПЕЦИАЛИСТЫ КОМПАНИИ «ДИЕТА-18». А ПОТОМУ УЖЕ СЕГОДНЯ В ФИРМЕННОЙ СЕТИ МАГАЗИНОВ «ДИЕТА-18» ВЫ МОЖЕТЕ ПРИОБРЕСТИ ПАРНОЕ МЯСО, ОХЛАЖДЕННУЮ РЫБУ И МОЛОЧНУЮ ПРОДУКЦИЮ ОТ ЛУЧШИХ ФЕРМЕРСКИХ ХОЗЯЙСТВ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**



книгах вам будут рекомендовать иметь дело со свежей рыбой.

Именно в ней изобилие полезных жиров, известных под названием «омега-3» кислот. Научно доказанный факт: у людей, часто употребляющих продукты, содержащие омега-3 жирные кислоты, намного ниже процент сердечно-сосудистых и раковых заболеваний. Кроме того, потребление даров рек, озер и морей приводит к сокращению количества вредного



**Мясо, рыба, молочная продукция — основа рациона здорового человека. Сегодня каждый магазин и тем более рынок имеет эти продовольственные товары в своем ассортименте. Однако насколько потребитель может быть уверенным в их качестве?**

холестерина, улучшению зрения и деятельности нервной системы.

Диетологи утверждают, что человеку необходимо употреблять в пищу те продукты питания, которые выращены в регионе его проживания. «Диета-18» учла этот аспект. А потому в сети фирменных магазинов компании рыба поставляется из местных рыбноводческих хозяйств, сразу же после вылова. Свежесть и качество гарантированы!

**МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ С КОРОТКИМИ СРОКАМИ ГОДНОСТИ**

Молочные и кисломолочные продукты обязательно должны занимать достойное место в рационе здорового человека. Они повышают иммунитет, нормализуют обмен веществ, очищают сосуды и органы пищеварения.

Но происходит это только в том случае, если речь идет о свежих молочных продуктах — таких, которые продаются в магазинах компании «Диета-18». Здесь ведут строгий отбор молочных ферм, выбирая для потребителей самое свежее и полезное молоко, сметану, творог и другие продукты. Именно поэтому срок годности таких продуктов значительно меньше, чем тех, что продаются в гипермаркетах.

**ЗАЛОГ БЕЗОПАСНОГО И ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

Поддерживая сельскохозяйственные предприятия Ленинградской области, «Диета-18» прежде всего заботится о том, чтобы в рационе петербуржцев каждый день были свежие продукты. Ведь они — основа здорового питания. Покупая свежие мясо, рыбу и молочную продукцию в магазинах «Диета-18», мы гарантированно получим максимум пользы и удовольствия от приготовленных блюд. Посетите магазины «Диета-18». Убедитесь в этом лично!

Подготовила Дарья ДЕДОВА

**АДРЕСА МАГАЗИНОВ «ДИЕТА-18»:**

- Садовая ул., 38;
- пр. Стачек, 96;
- Софийская ул., 39;
- Б. Зеленина ул., 16;
- Лиговский пр., 44;
- ул. Савушкина, 15;
- наб. р. Екатерингофки, 25;
- Лиговский пр., 212.



## НАТУРАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ — ЕСТЬ!



- ТРАДИЦИОННЫЙ ВКУС
- НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ
- БЕЗ КРАСИТЕЛЕЙ
- БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ
- ВКУСНО И НЕДОРОГО!

- ИЗ НАСТОЯЩЕЙ ДИКОЙ РЫБЫ, ДОБЫТОЙ В ОКЕАНЕ
- БЕЗ ГОРМОНОВ РОСТА
- БЕЗ АНТИБИОТИКОВ
- БЕЗ ХОЛЕСТЕРИНА
- БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ



Сделано с заботой. Ваш



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

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!



ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



**ДЕЛИКАТЕСНЫЕ  
МОРЕПРОДУКТЫ**

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

КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК



**«Русское печенье» —  
вкусом наслажденье!**

Полоска «Александровская», печенье «Венское», «Ракушка с кокосом», «Подковки» — для знатоков и любителей печенья не просто названия. Это традиции русского гостеприимства, качество исполнения и неповторимый вкус зефирных, песочных, слоеных и печений-пирожных петербургской кондитерской компании «ХЕМОСЕРВИС».



На рынке Северо-Запада предприятие работает с 1991 года. С тех пор здесь многое изменилось: установлено новое оборудование, усовершенствовались технологии, появились новые сорта и рецепты, увеличились объемы, расширилась география сбыта. Неизменными остались преданность к своему делу, уважение к потребителю, а значит, высокое качество любимого петербуржцами печенья.

**БАЛОМ ПРАВИТ «ВЕНСКОЕ»**

В ассортименте компании более 60 наименований кондитерских изделий. И каждое находит своего покупателя. В Белоруссии и Германии повышенным спросом пользуются зефирные сорта печенья. Москвичи предпочитают песочные изделия. Сибирь и Дальний Восток заказывают практически весь спектр продукции. А в родном Санкт-Петербурге уже который год лидерами продаж остаются печенье «Венское» и полоска «Александровская» со сгущенкой.

Кстати, именно «Венское» в 2005 году было удостоено Большой золотой медали на международной выставке «Петербургский продовольственный салон». А качество полоски «Алекса-

дровской» было отмечено нынешним летом дипломом конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» — отраслевым этапом конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге». Увы, кондитерское изделие не смогло продолжить участие в состязании из-за неточностей, допущенных при оформлении этикетки. Однако сегодня все недочеты устранены, и полоска «Александровская» по-прежнему радует своим нежным вкусом петербургских сладкоежек.

**НЕ ТОЛЬКО ВКУСНО, НО И ПОЛЕЗНО**

ООО «Хемосервис» не перестает удивлять и баловать своих покупателей. В этом году была запущена специальная линия постного печенья, которое не содержит яиц и молочных компонентов. Теперь насладиться изысканным вкусом сладостей могут даже строгие вегетарианцы, не говоря уже о тех, кто соблюдает пост.

А уже в октябре в торговых сетях Северной столицы появится новая группа печений «Забияка» на основе натуральных джемов. Более точную информацию вы сможете получить на сайте ООО «Хемосервис»: [www.hemos.ru](http://www.hemos.ru).

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

ДИЕТОЛОГИ РЕКОМЕНДУЮТ



Еще пять лет назад хлеб четко делился потребителями на черный, серый и белый. Вот и все разнообразие оттенков и вкусов! Сегодня — другое дело: глаза в магазинах разбегаются от обилия хлебобулочных изделий. К тому же покупатели все чаще начали обращать внимание на свойства этого продукта, полезные для здоровья.

**ФИТНЕС-ХЛЕБ:  
бодрость и здоровье  
каждый день**

Чтобы быть конкурентоспособным, современное хлебопекарное предприятие должно оперативно реагировать на меняющиеся предпочтения потребителей, развивать новые технологии, улучшать рецептуры. Основной принцип в работе ОАО «Хлебный завод «Арнаут» — всегда ориентироваться на вкусы и предпочтения своих покупателей.

**НОВАТОРСКИЙ ПОДХОД  
— КЛАССИЧЕСКОЕ ИСПОЛНЕНИЕ**

В этом году на хлебозаводе упор был сделан на создание фитнес-хлебов с разнообразными добавками только из натуральных ингредиентов, помогающих человеку укреплять иммунитет и предупреждать развитие некоторых заболеваний. Уникальные начинки и не менее уникальные технологии выпечки хлеба позволяют выпускать эксклюзивную и очень вкусную продукцию с реальной пользой для здоровья.

Новинки хлебопеков «Хлебного завода «Арнаут» были

представлены на Празднике молока и хлеба, проходившем в середине сентября на площади Островского. Хлеб «Фитнес» с растительными добавками и заварные хлеба «Слава» и «Слава с фруктами» петербуржцами были приняты на ура.

После дегустации от желающих купить не только необычайно вкусного, но и удивительно полезного хлеба не было отбоя. И вот с октября у приверженцев вкусной и здоровой пищи появилась отличная возможность без хлопот и забот покупать фитнес-хлеб от ОАО «Хлебный завод «Арнаут» в крупнейших торговых сетях Северной столицы и, конечно, в фирменных магазинах предприятия, а теперь еще и в передвижных фирменных хлебных ларьках.

**ХЛЕБ «ФИТНЕС» — РЕЦЕПТ  
МОЛОДОСТИ И КРАСОТЫ**

Гордость предприятия — уникальный по своему составу хлеб «Фитнес». Это, пожалуй, единственный сорт хлеба, где используется сушеная морковь. Учитывая, сколько полезных свойств у сушеной моркови, ее

следовало бы покупать в аптеке. Еще бы: в продукте содержится высокая концентрация каротина, пищевые волокна, калий, железо, фосфор, витамин С и фолиевая кислота. При регулярном употреблении содержащиеся в моркови витамины и минеральные вещества повышают жизненный тонус, укрепляют иммунитет, стимулируют процессы регенерации в организме.

Кроме того, в составе хлеба «Фитнес» присутствуют ядра подсолнечника, удовлетворяющие потребность нашего организма в полиненасыщенных жирных кислотах и витамине Е. Не менее ценны семена льна и кунжута, помогающие нормализовать деятельность пищеварительного тракта. Что уж говорить об овсяных хлопьях, улучшающих работу печени и поджелудочной железы.

Словом, употребляя регулярно хлеб «Фитнес», вы не только удовлетворите свои вкусовые пристрастия, но и получите ценнейший продукт, который будет беречь ваше здоровье день за днем.

**СЛАВА ЗАВАРНОМУ ХЛЕБУ  
«СЛАВА»!**

Для любителей заварных хлебов «Хлебный завод «Арнаут» приготовил два славных сорта — «Слава» и «Слава с фруктами». Ржано-пшеничные хлебы полезны для нашего здоровья. А купив с натуральными природными ингредиентами они приумножат эту пользу многократно.

Хлеб «Слава» с тмином и ядром подсолнечника оценят приверженцы традиционного вкуса. Тмин не только обладает прекрасными ароматическими свойствами, но и широко используется в народной медицине как изумительное средство против желудочно-сердечных, глазных заболеваний.

Потребляя его вместе с хлебом «Слава», вы принимаете профилактические меры против астмы, бронхита, головной, зубной боли и многих других недугов.

Хлеб «Слава с фруктами» можно назвать настоящим фруктовым пирогом или даже тортом. Ведь здесь и отборный изюм, и курага с черносливом, и арахис, и ядро подсолнечника, а также тмин и кориандр. Настоящая чудо-витаминовая смесь. Эти природные ингредиенты при тепловой обработке не только не теряют своих уникальных свойств, но, наоборот, дарят нашему организму всю пользу и богатство вкусов.

**Попробуйте и вы хлебы фитнес-линии «Хлебного завода «Арнаут». Ощутите пользу в каждом ломтике!**

Подготовила Дарья ДЕДОВА



## ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

К ПОТРЕБЛЕНИЮ РЖИ  
ПРЕДРАСПОЛОЖЕНЫ ГЕНЕТИЧЕСКИ

Хлеб в России всегда был традиционным продуктом, да и сейчас равнодушных к нему людей в нашей стране, наверное, нет. Вы можете увлечься модной пищей или быть поклонниками какой-нибудь национальной кухни, можете даже сидеть на диете и пренебрегать хлебом до поры, но, почувствовав запах свежесыпленного хлеба с аппетитной корочкой, вряд ли устоите и непременно его попробуете.

Ученые говорят, что запах хлеба активизирует нашу генетическую память, вызывая позитивные эмоции, поэтому к усвоению хлеба мы предрасположены изначально.

Более того, у каждого региона свой хлеб. Например, для жителей экватора это рис, для районов Средиземноморья, а также и юга России, незаменима пшеница. Зерновые северной России – рожь, просо, овес; а значит, идеальный хлеб для северян, в том числе и петербуржцев, – ржаной. Наши предки приспособились к суровому северному климату во многом потому, что ели пищу, добываемую в ареале их проживания, сформировав свой северный тип питания.

РЖАНОЙ ХЛЕБ:  
ВОЗВРАЩЕНИЕ К ИСТОКАМ

«Нам нужно вернуться к здоровому, традиционному для жителей нашего региона продукту – ржаному хлебу», – уверены специалисты в области питания. Так какой же все-таки хлеб является наиболее полезным для петербуржцев?

## НЕ ИЗМЕНЯЯ ТРАДИЦИЯМ

Как известно, вкус хлеба в первую очередь зависит от рецептуры, от качества ингредиентов и сбалансированности состава, а также технологии изготовления.

Однако сегодня мало кто из производителей придерживается традиционной технологии хлебопечения. Отчасти это связано с тем, что многие предприятия перешли на импортное оборудование, которое по применяемой ускоренной технологии предусматривает добавление различных разрыхлителей и улучшителей.

Ко всему прочему можно упомянуть и вполне понятные экономические причины: производство традиционного продукта происходит по более длительному циклу, который не предусматривает каких-либо добавок, он более сложный и затратный, что большинству производителей просто невыгодно.

Неужели с приходом современных зарубежных технологий мы потеряем свой традиционный продукт? Корреспондент «ПК» выяснил, что на одном из старейших предприятий города – ООО «Первое хлебопекарное объединение» (ТМ «Дарница») – сохранился традиционный способ выпечки хлеба.

## ВКУС, ЗНАКОМЫЙ С ДЕТСТВА

ООО «Первое хлебопекарное объединение» – лидер в Северной столице по продажам Ржаного круглого подового хлеба. Именно этот хлеб производится по особой опарной технологии на жидких молочно-

кислых заквасках без добавления сухих или прессованных дрожжей.

Ржаной хлеб от «Первого хлебопекарного объединения» имеет столь типичный и всем хорошо знакомый с детства чуть кисловатый вкус и аромат настоящего ржаного хлеба, подобно тому, что пеки в русских печах в старину. Этот хлеб более плотный, но вместе с тем он долго не черствеет и не плесневет.

В состав этого продукта входят только ржаная мука, вода, соль. Использование каких-либо разрыхлителей и консервантов при приготовлении данного хлеба практически исключено, поскольку технологический процесс предусматривает падение буханки на под печи, что при воздействии разрыхлителей приведет к превращению буханки в лепешку. Кому-то этот способ может показаться архаичным, но именно он гарантирует получение традиционного здорового русского хлеба.

Цикл приготовления Ржаного хлеба на «Дарнице» длится не менее шести часов. За это время происходит полное естественное созревание хлеба. Каждая буханка расстается в льняном мешочке, оставляющем на ней характерные следы вытчек, и затем выпекается на поду, подогреваемом паром. В момент созревания и выпечки подовый хлеб не соприкасается с масляными металлическими формами, что делает его корочку особенно аппетитной и безвредной для здоровья, поскольку таким бесконтактным способом приготовления на ней не образуется канцерогенов.

## ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА РЖАНОГО ХЛЕБА

Стоит заметить, что ржаной подовый хлеб выпекается из муки грубого помола и, что особенно важно, не содержит при этом сухих или прессованных дрожжей, которые, как известно, угнетают микрофлору кишечника.

Ржаной подовый хлеб ТМ «Дарница», приготовленный по особой технологии, напротив, полезную флору в организме только поддерживает и тем самым стимулирует иммунитет.

Кроме того, Ржаной подовый хлеб содержит необходимые витамины группы В (В1 и В2), РР, Е, макро- и микроэлементы, например железо, и клетчатку, которая также благоприятно влияет на работу кишечника, выводит из организма вредные и токсичные вещества и снижает уровень сахара в крови. Включая в свой рацион Ржаной подовый хлеб от «Дарницы», вы не наберете лишнего веса, поскольку он менее калориен, чем какой-либо другой. Наконец, Ржаной подовый хлеб – прекрасный источник растительных белков и углеводов, являющихся главной пищей для нашего мозга.

Ржаной круглый хлеб «Первого хлебопекарного объединения» легко узнать по значку «Ленинградская линия» на упаковке. Приобрести его можно в известных магазинах города, таких как «Перекресток», «Семья», «Находка», «Полушка», и во многих других торговых точках.

Более подробную информацию можно получить, позвонив по телефону горячей линии **235-73-47**.

Николай МЕЛЬНИКОВ

## ПОПРОБУЙ!



невские берега

кондитерский комбинат  
основан в 1953 году

## Сахарное трио с «Невских берегов»

САХАРНАЯ ТРУБОЧКА С КРЕМОМ — ОДНО ИЗ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ ДЕСЕРТНЫХ ПИРОЖНЫХ, ВЫПУСКАЕМЫХ КОНДИТЕРАМИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЙ КОМПАНИИ «НЕВСКИЕ БЕРЕГА»

СТОЛИЦА  
САХАРНОЙ ТРУБОЧКИ

Петербуржцы говорят «трубочка», москвичи – «рожок». И те и другие имеют в виду одно и то же: нежнейшее и вкуснейшее лакомство, которое любят жители обеих столиц. И все-таки в городе на Неве в этих пирожных разбираются как никто другой. А потому Санкт-Петербург можно смело называть столицей сахарной трубочки.

Одним из создателей сахарной трубочки, или рожка (кому как удобно), является итальянец Маркьони, предложивший ее нью-йоркской публике в 1896 году и запатентовавший свое изобретение спустя семь лет.

Однако отцом сахарного рожка по праву считается сириец Эрнест Хамви, торговавший вафлями на Всемирной ярмарке 1904 года в Сент-Луисе. Правда, Хамви выпускал не законченное кондитерское изделие, а полуфабрикат – сахарную трубочку без наполнителя.

Как и все гениальное, появление на свет сахарной трубочки произошло случайно. Владелец соседнего с Хамви киоска продавал мороженое. Смекалистый сириец тут же предложил ему сворачивать из вафель трубочки, которые тот стал наполнять сво-

им продуктом. Публике новинка понравилась, и расторопный сириец создал первую компанию по производству сахарных трубочек – Conicorpora Waffle Company.

В России трубочка также прижилась. Но отечественные кондитеры пошли дальше: на базе трубочки стали выпускать не только мороженое, но и пирожное.

ДЕСЕРТНЫЕ ПИРОЖНЫЕ  
МИНИ-ФОРМАТА

Золотистое, нежное и хрупокое сахарное тесто само по себе уникальное лакомство. Его рецепт не так прост в исполнении, как может показаться на первый взгляд.

Если с ингредиентами еще можно угадать, то с замесом могут возникнуть трудности. Достичь

той идеальной консистенции, когда готовая выпечка будет казаться полупрозрачной, но при этом держать приданную ей форму, а также аппетитно хрустеть во рту, а не на пальцах – настоящее искусство, доступное далеко не всем кондитерам.

Современные технологии, отработанная рецептура и высокое мастерство специалистов компании «Невские берега» позволяют решить эту сложную задачу на радость всем сладкоежкам. В чем же секрет успеха этого лакомства?

По словам технологов предприятия, сахарная трубочка становится законченным произведением кондитерского искусства только после того, как наполнится восхитительным кушаньем из

взбитых сливок с добавлением абрикосового конфитюра, шоколада или сгущенки. В результате на свет появляются замечательные на вкус мини-пирожные «Болеро» (сливочный крем со сгущенкой), «Золотая трубочка» (сливочный крем с шоколадом) и традиционная сахарная трубочка с кремом – без добавок.

«БОЛЕРО» –  
И МУЗЫКА ЗВУЧИТ...

Продолжительность звучания музыкального произведения «Болеро» Мориса Равеля составляет 15 минут. Продолжительность поедания «Болеро» – кондитерского творения «Невских берегов» – считанные секунды. Объединяет их одно – оба «Болеро» оказывают на человека поистине гипнотическое воздействие. Остаться равнодушным просто невозможно. Но если

для того чтобы послушать классическую музыку Равеля, нужно минимум купить билет в Гранд Опера, то для того чтобы отвесть «Болеро» от «Невских берегов», вам надо всего лишь заглянуть в бли-

жайший фирменный магазин компании. Пара сахарных трубочек с шоколадным кремом – и ваше настроение будет созвучно симфоническому оркестру.

НАЙДЕНА  
АЛЬТЕРНАТИВА ШОКОЛАДУ!

О том, что шоколад поднимает настроение, известно даже тем, кто делает вид, что его не ест. В принципе, от плитки молочного или темного лакомства можно отказаться, если взамен вам предложат... сливочный шоколадный крем в сочетании с нежнейшей сахарной основой из хрустящего теста. «Золотая трубочка» от «Невских берегов» подойдет в самый раз. Это мини-пирожное, как никакое другое кондитерское изделие, способно создать праздник даже в самый грустный дождливый понедельник.

А если вы все-таки ограничиваете потребление шоколада в своем рационе, не отчаивайтесь: кондитеры «Невских берегов» приготовили специально для вас традиционную сахарную трубочку, наполненную нежнейшим сливочным кремом без каких-либо добавок.

Сахарную трубочку  
дегустировала  
Ирина ОСТРОВСКАЯ



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

С целью проверки качества популярного лакомства специальная закупочная комиссия приобрела в предприятиях розничной торговли образцы различных видов печенья и доставила их в испытательную лабораторию Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий для проведения независимой экспертизы.

ЖИРА НЕ ДОСЧИТАЛИСЬ

Контрольными точками испытаний стали органолептические показатели: вкус и запах, форма печенья, его цвет, состояние поверхности и вид в изломе – и физико-химические: массовая доля влаги, массовая доля жира и сахара в перерасчете на сухое вещество, – также экспертами оценивались полнота указанной на этикетке информации для потребителя.

Результаты испытаний печенья показали, что многие образцы не соответствуют ГОСТу либо техническим условиям по массовой доле жира.

ПЕЧЕНЬЕ: ДЕШЕВОЕ СЫРЬЕ ПРИВЕЛО К НЕПРОМЕСУ

По результатам независимой экспертизы печенья, проведенной по инициативе Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», забраковано треть образцов.

Если превышение указанного показателя нарушением не считается, то занижение автоматически приводит к забраковке образца.

Так, нормативной документацией по показателю «массовая доля жира» не соответствовали образцы печенья: «300-ПАРК» (ООО «Дива») и «Галеты с сыром» (ООО «Петра+»). Потребители этой продукции были введены в заблуждение относительно пищевой ценности печенья.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

«Некоторые предприятия испугались проверки и отказались предоставить лаборатории информацию о содержании сахара и жира, – говорит **начальник испытательной лаборатории Ольга Подплетенная**. – И это несмотря на то что ГОСТ 24901 «Печенье. Общие технические условия» и ГОСТ Р 51740 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению» обязывают определять массовую долю сахара и жира в печенье. Таких изготовителей можно отнести к числу недобросовестных и неуверенных в качестве выпускаемой продукции.



Четыре производителя печенья, чьи образцы были закуплены для проведения экспертизы, не посчитали нужным предоставить свои технические условия. Тем не менее это их не спасло от бдительного ока сотрудников лаборатории.

Так, у образца печенья «Танго вдвоем» (ООО «Квант») на этикетке в противопоказаниях указана непереносимость яичного белка. Только вот парадокс: в составе печенья яичепродукты отсутствуют!

Руководство ООО «Квант» признало, что в составе пропущены такие компоненты, как сухое молоко и яичный белок, объясняя это опечаткой фирмы – изготовителя этикеток. При этом компания рапортует, что сегодня ситуация исправлена и этикетка содержит полную и достоверную информацию о продукте.

ВНЕШНИЙ ВИД ПОДКАЧАЛ

В информации для потребителя образца восточных сладостей «Аджибаден» (ООО «Конди-

терский дом «Патиссье») не был приведен состав сухой смеси для приготовления бисквитного теста, а сами изделия оказались со следами непромеса.

Продукция еще одного производителя, не предоставившего ТУ, была забракована по органолептическому показателю «поверхность». У образца печенья «Хрустики» (ООО «Венеция») она оказалась деформированной: со следами поврежденной, надломом верхней поверхности в виде отслоенных кусков. Нижняя поверхность изобилует прилипшими крошками крупных размеров.

Ольга Подплетенная заметила, что несоответствие продукции по органолептическим показателям абсолютно недопустимо даже для тех предприятий, которые не имеют в своей структуре лаборатории и службы отдела технического контроля.

ГАЛЕТЫ – ЭТО НЕ ПЕЧЕНЬЕ

Специалисты отметили также несоответствие в наименовании образца «Галеты с сыром». Согласно требованиям ГОСТ 17481-72 «Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения» галеты и печенье относятся к разным наименованиям мучных кондитерских изделий, а потому некорректно со стороны изготовителя ООО «Петра+» называть свое печенье «Галеты с сыром».

КАЧЕСТВО ТАМ, ГДЕ КОНТРОЛЬ

Специалисты подчеркивают, что в целом у производителей, имеющих производственные лаборатории, службы технического контроля, внедрена система менеджмента качества, своевременно и в достаточном количестве проводится производственный контроль, нарушений (отклонений) по органолептическим и физико-химическим показателям не наблюдается.

Несколько хуже обстоят дела у производителях печенья, где технологический и производственный контроль качества ослаблен. В большинстве случаев это относится к предприятиям малого и среднего бизнеса, которые из-за экономического кризиса вынуждены закупать более дешевое сырье.

Поэтому специалисты лаборатории настоятельно рекомендуют производителям усилить входной контроль качества сырья, поступающего на производство, и исследовать его не только по органолептическим, но и по физико-химическим показателям.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий – это институт дополнительного профессионального образования и повышения квалификации, международной информации, научных исследований, анализа, обмена опытом, в котором ежегодно проходят обучение, переподготовку и повышение квалификации более 3000 руководителей и специалистов хлебопекарных, кондитерских, макаронных, дрожжевых, пивоваренных и других пищевых предприятий 74 регионов России и 6 стран СНГ.

В течение 42 лет успешной работы Института на образовательном рынке услугами воспользовались более 130 тысяч руководителей и специалистов пищевых предприятий России и стран Содружества.

По словам ректора **Ольги Пономаревой**, миссия Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий вносит вклад в развитие и процветание российских и иностранных компаний пищевой индустрии с помощью лучших образовательных технологий, консультационной и внедренческой практики по передаче знаний в области мировых стандартов менеджмента, передового производственного

опыта, современных технологических процессов, ассортимента, качества и конкурентоспособности с целью правильного позиционирования компаний на рынке и подготовки профессиональных менеджеров и специалистов.

Структурным подразделением института является **аккредитованная независимая испытательная лаборатория** (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21 ПЕ 08), которая проводит исследования продовольственного сырья, воды и пищевой продукции на соответствие нормам государственных стандартов, требованиям СанПиН, технических документов по показателям безопасности, органолептическим и физико-химическим показателям качества, включая хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.

На базе испытательной лаборатории проводятся **стажировки и обучение по направлениям:**

- современные методы испытаний и оснащение производственных лабораторий;
- организация контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- аккредитация лабораторий;
- проведение внутренних проверок ИЛ;
- технологический менеджмент пищевых предприятий.



191186, Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д. 7, Учебный центр: тел. (812) 312-47-44, тел./факс 312-38-57 Приемная ректора: тел./факс (812) 314-18-45; ректор 314-53-22 Испытательная лаборатория 325-98-96

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЧЕНЬЯ

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

Наименование продукта	Печенье сдобное хрустящее с овсяными хлопьями «День за днем»	Печенье песочное «Нежное»	Печенье «Курабье»	Печенье «Чайный сувенир»	Печенье «Галеты» с сыром	Печенье песочное «Танго вдвоем»	Печенье сахарное с топлёным молоком «Тирлимм»	Печенье «Аджибаден»	Печенье из слоеного теста «Хрустики»	Печенье затыжное «300-ПАРК»	Печенье сахарное «Авангард» «Топленое молоко»
Производитель	ООО «Имидж»	ОАО «Холдинг «Петрол», ОАО «Лужский хлебокомбинат»	ООО «Астро»	ЗАО «Кондитерская фабрика им. К. Самойловой»	ООО «Петра+»	ООО «Квант»	ЗАО «Фирма «ЭСТ»	ООО «Кондитерский Дом «Патиссье»	ООО «Венеция»	ООО «Дива»	ООО «ПФ «Авангард»
Нормативный документ (НД)	ТУ 9131-010-58341361-2006, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ 9130-045-50047573-2004, ГОСТ Р 51074-2003	ГОСТ 50288, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ 9131-003-05127550, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ 9131-006-15158712-2004, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ 9131-001-49983184-08, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ 9131-003-34339017-2004, ГОСТ Р 51074-2003	ГОСТ 50288, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ 9131-001-75115086-2007, ГОСТ Р 51074-2003	ГОСТ 24901, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ 9131-101-54198642-2008, ГОСТ Р 51074-2003
Дата выработки	02.08.09	31.07.09	06.08.09	01.07.09	11.08.09	22.07.09	06.07.09	01.08.09	15.07.09	27.07.09	23.07.09
Масса нетто, г	230	400	200	400	170	400	400	300	400	400	360
Место закупки	«О'Кей», Московский пр., 137	«Агроторг», Варшавская ул., 23	«Карусель», ул. Парк. Германа, 47А	«Дикси», 12-я Красноармейская ул., 3	«О'Кей», Московский пр., 137	«Дикси», 12-я Красноармейская ул., 3	«Агроторг», Варшавская ул., 23	«О'Кей», Московский пр., 137	«Дикси», 12-я Красноармейская ул., 3	«Дикси», 12-я Красноармейская ул., 3	«Полушка», Варшавская ул., 58
Розничная цена	42-40	61-90	67-70	29-90	49-90	41-90	34-90	69-90	50-30	18-50	28-40
Форма, поверхность, цвет, вкус, запах, вид в изломе по НД	Свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и вкуса. Поверхность: неподгорелая, возможны вкрапления вкусовых добавок. Вид в изломе: пропеченное изделие без следов непромеса, с наличием вкусовых добавок или без них.										
Форма, поверхность, цвет, вкус, запах, вид в изломе фактически	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Изделие со следами непромеса	Поверхность деформированная со следами повреждений, надломов. Нижняя поверхность с прилипшими крошками крупных размеров	Соответствуют	-
Массовая доля влаги, % Норма/результат	не более 15,5/2,2±0,5	5,0±3,0/5,5±0,5	не более 15,0/7,4±0,5	4,5±1,5/5,5±0,5	3,8±3/4,3±0,5	-/8,5±0,5	-/7,2±0,5	не оценивалось, т.к. не была представлена рецептура	-/8,5±0,5	6,0-9,0/8,0±0,5	-/7,5±0,5
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % Норма/результат	47,5±2,0/47,6±1,0	23,6-2,5/26,9±1,0	(15-12,5)/20,6±1,0	23,6±2,0/26,2±1,0	5,7-2,5/7,3±1,0	-/23,7±1,0	-/22,2±1,0	не оценивалось, т.к. не была представлена рецептура	-/5,3±1,0	16,1±2,0/19,8±1,0	-/23,2±1,0
Масс. доля жира в пересчете на сухое вещество, % Норма/результат	18,5±1,0/18,7±0,8	27,4-1,5/26,7±0,8	(25-22)/24,6±0,8	19,9±1,3/19,7±0,8	23,8-1,5/21,4±0,8	-/25,3±0,8	-/16,0±0,8	не оценивалось, т.к. не была представлена рецептура	В слоеном тесте жир не определяется	13,6±1,3/8,5±0,8	-/18,0±0,8
Информация для потребителя по НД	Наименование продукта, наименование и адрес предприятия-изготовителя, масса нетто, товарный знак (при наличии), состав продукта (в т. ч. пищевые добавки с групповым названием, инд. Е), пищевая и энергетическая ценность, условия хранения, срок годности, дата выработки, обозначение нормативного документа, информация о подтверждении соответствия										
Информация для потребителя фактически	Информация в полном объеме	Информация в полном объеме	Информация в полном объеме	Информация в полном объеме	Информация в полном объеме	В противопоказаниях указана непереносимость яичного белка, а в составе продукты яичепродукты отсутствуют	Пищевая ценность при влажности 7,2% не соответствует заявленной на этикетке, массовая доля влаги не должна быть более 3% (масса белков, углеводов, жиров составляет 97 г)	Не приведен состав сухой смеси для приготовления бисквитного теста	Информация в полном объеме	Некорректное написание названия печенья по идентификации с названием в НД	-
Соответствие НД (общая оценка)	Соответствует ТУ, ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует ТУ, ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует ГОСТ 50288, ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует ТУ, ГОСТ Р 51074-2003	Не соответствует требованиям ТУ по массовой доле жира	Не соответствует ГОСТ Р 51074-2003, ТУ не предоставлены	Не соответствует ГОСТ Р 51074-2003, ТУ не предоставлены	Не соответствует ГОСТ Р 50288 по органолептическим показателям	Не соответствует по органолептическим показателям. ТУ не предоставлены	Не соответствует ГОСТ 24901, ГОСТ Р 51074-2003	ТУ не предоставлены

# Дольщик, умей защитить свои права!

Только 20% строительных компаний работают сегодня в рамках ФЗ № 214 «Об участии в долевом строительстве многоквартирных домов». В зоне риска – 80% рынка строящегося жилья.

## НА СВОЙ СТРАХ И РИСК

Сектор долевого строительства постоянно растет. Спрос на еще не существующие объекты недвижимости оправдан: во-первых, это возможность оплаты в рассрочку, во-вторых, безналичная форма взаиморасчетов, в-третьих, возможность индивидуальной планировки квартиры. Самым существенным аргументом в пользу приобретения недвижимости на стадии строительства является низкая цена по сравнению с объектами, уже сданными в эксплуатацию. Но при такой схеме приобретения недвижимости существуют и недостатки. Основной минус – отсутствие реальной возможности увидеть объект и оценить его качество.

Все дело в том, что львиная доля застройщиков (80%) работают по предварительному договору. А это, по сути дела, джентльменское соглашение, которое не носит имущественного характера. Стороны лишь имеют намерение заключить договор о купле-продаже. Ведь предмет договора – квадратные метры будущей квартиры – еще не существует в природе. И деньги гражданин вкладывает в долевое строительство на свой страх и риск.

## ЗАКОНОВ МНОГО, ТОЛКУ ...

По словам Галины Герцевой, начальника отдела защиты прав потребителей Управления Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу, механизм защиты прав потребителей, заключивших договоры о долевом

участии в строительстве жилья, является самым сложным.

Правовые отношения между застройщиком и дольщиком сегодня регулируются Гражданским кодексом РФ, Жилищным кодексом РФ, Федеральными законами «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 и «Об участии в долевом строительстве многоквартирных домов и иных объектов недвижимости и о внесении изменений в некоторые законодательные акты Российской Федерации» от 30.12.2004, а также приказом Роспотребнадзора РФ № 228 «О мерах, направленных на повышение эффективности работы, связанной с защитой прав потребителей в сфере долевого строительства жилья» от 3.08.2006 г.

Несмотря на обилие документов, регламентирующих деятельность организаций-застройщиков, ситуацию на рынке долевого строительства спокойной не назовешь. Только Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу в 2006–2008 гг. было проведено 81 контрольно-надзорное мероприятие. Нарушение законодательства установлено в 44 случаях (54,3%). В основном нарушения совершаются на стадии заключения договоров между компаниями-застройщиками и потребителями.

## ТИПИЧНЫЕ НАРУШЕНИЯ

1. В договоре предоставляется неполная или недостоверная информация:

- отсутствует наименование организации, с которой подписывается договор;

- отсутствует информация о местонахождении компании-застройщика, не указан режим ее работы;
- цены за выполняемые работы указываются в долларах или евро, хотя по российскому законодательству они могут быть указаны только в рублях;
- не указываются сроки передачи квартиры в собственность покупателя, отсутствует и информация о заблаговременном извещении об изменении этих сроков.

Данными действиями организации-застройщики нарушают статьи 9 – «Информация об изготовителе (исполнителе, продавце)», 10 – «Информация о товарах (работах, услугах)» и 11 – «Режим работы продавца (исполнителя)» Закона «О защите прав потребителей».

2. В договор включаются условия, ущемляющие права потребителей:

- уменьшается финансовая ответственность исполнителя за просрочку взятых на себя обязательств. Если закон устанавливает пеню в размере 3% от внесенной суммы за каждый день просрочки, то застройщики в договоре указывают пеню в десять раз меньше – не более 0,3%.

3. Одним из самых распространенных нарушений является то, что дольщика обязывают вносить плату за неоказанные коммунальные услуги за 6, а то и за 12 месяцев вперед. Разумеется, когда в доме идут отделочные работы, потребляются вода и электроэнергия, кто-то должен за это платить. Однако это вовсе не означает, что этим «кем-то» должен быть дольщик.

Галина Герцева поясняет, что согласно Жилищному кодексу потребитель имеет право оплачивать коммунальные услуги только в том случае, когда станет непосредственным владельцем квартиры, то есть оформит ее в собственность.

4. Следующее нарушение ваших прав – удержание 5% стоимости квартиры в том случае, если потребитель реализует ее третьим лицам в ходе строительства.

Таковыми действиями компания-застройщик нарушает ст. 16 «Недействительность условий договора, ущемляющих права потребителя» и ст. 32 «Право потребителя на отказ от исполнения договора о выполнении работ (оказании услуг)» Закона «О защите прав потребителей».

За такие неправомерные действия застройщик может быть привлечен по статье 14.8 КоАП РФ «Нарушение иных прав потребителей» ч. 2: «Включение в договор условий, ущемляющих установленные законом права потребителя, влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от одной тысячи до двух тысяч рублей; на юридических лиц – от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей». Жалуйтесь в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, но помните, если вы обратитесь с жалобой спустя год после заключения договора, привлечь правонарушителя к административной ответственности согласно ст. 4.5 КоАП РФ будет уже невозможно.

## ШТРАФЫ ЗА УЛОВКИ

Застройщики используют и другие уловки, ущемляющие интересы потребителей. Одна из них – увеличение пло-



Галина Герцева

щади балконов или лоджий без согласования с потребителем. В договоре, как правило, есть пункт, говорящий о том, что окончательный расчет производится только после замеров квартиры инженером ПИБ (проектно-инвентаризационного бюро). Нередки случаи, когда лоджия по проекту должна была быть семиметровой, а по факту стала девяти. По условиям договора, за лишние квадратные метры предусматривается значительная дополнительная плата. Из-за этого дольщики вынуждены выплачивать крупные суммы, расходовать которые они вовсе не планировали.

В 2008 году Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу было вынесено 49 постановлений о наложении штрафов на организации-застройщики. Всего, на основании статьи 14.5, ч. 1 ст. 14.4, ст. 14.7 и ч. 1 и 2 ст. 14.8 КоАП РФ строительные компании за допущенные нарушения были оштрафованы на 624 тыс. рублей.

Подготовила Алиса САВЕЛЬЕВА

## ЖИЛИЩНЫЙ КОМИТЕТ РАЗЪЯСНЯЕТ

### НОРМАТИВНАЯ БАЗА

Раньше проведение капитальных ремонтов в городе осуществлялось только за счет бюджета Санкт-Петербурга и тем более без долевого участия финансирования со стороны собственников жилья.

Сегодня в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2007 № 185-ФЗ «О фонде содействия реформированию жилищно-коммунального хозяйства», законом Санкт-Петербурга от 02.07.2008 № 484-81 «О предоставлении средств бюджета СПб на финансирование проведения капитального ремонта многоквартирных домов, расположенных на территории Санкт-Петербурга» и во исполнение постановления правительства СПб от 20.01.2009 № 13 «О капитальном ремонте многоквартирных домов, расположенных на территории Санкт-Петербурга» создана новая программа действий. Впервые она предусматривает долевое участие собственников жилья по проведению капремонта в размере 5% от сметной стоимости работ.

### ФОНД СОДЕЙСТВИЯ РЕФОРМИРОВАНИЮ ЖКХ

Федеральный фонд содействия реформированию жилищно-коммунального хозяйства становится для региона настоящим спасательным кругом в вопросе проведения капитальных ремонтов.

В 2009 году на эти цели из Фонда будет выделено 3 593,5 млн рублей. Софинансирование из бюджета Санкт-Петербурга составит 21,78%, или 1 млрд рублей. Собственники многоквартирных домов должны будут собрать сумму в размере 241,7 млн руб. В результате реализации Региональной адресной программы предполагается на более чем 1200 адресах выполнить работы, а именно:

- капитальный ремонт инженерных сетей – на 2 943,2 млн руб. (60,87% от общей суммы субсидий);
- капитальный ремонт или замена 705 лифтов – на 1 427,1 млн руб. (29,51% от общей суммы субсидий);
- капитальный ремонт крыш общей площадью 285,1 тыс. кв. м – на 292,6 млн руб. (6,05% от общей суммы субсидий);
- утепление и ремонт фасадов общей площадью 172,7 тыс. кв. м – на 107,7 млн руб. (3,53% от общей суммы субсидий);
- кроме того, будет выполнен ремонт подвалов общей площадью 1,8 тыс. кв. м – на сумму 1,7 млн руб.

## Стартовала региональная программа по проведению капремонта многоквартирных домов

**Для Северной столицы вопрос капитального ремонта многоквартирных домов более чем актуален. Замены лифтов, инженерных коммуникаций, кровли и ремонта фасадов ждут сотни и тысячи объектов. Чтобы решить эту проблему, в 2009 г. стартовала Региональная адресная программа по проведению капремонта многоквартирных домов, расположенных на территории Санкт-Петербурга. В результате ее реализации в текущем году предполагается выполнить работы на 1207 адресах.**

Программа рассчитана до 2011 года. Всего до этого времени из Фонда на капитальные ремонты будет выделено 6,4 млрд. руб.

### В ЗАКОНЕ ЕСТЬ ИСКЛЮЧЕНИЕ

Согласно положениям статьи 165 Жилищного кодекса РФ и Федерального закона «О Фонде содействия реформированию ЖКХ» участвовать в программе по проведению капитальных ремонтов смогут не все собственники жилья. Те дома, которые способом управления многоквартирным домом выбрали непосредственное управление, не могут рассчитывать на субсидии из бюджета. Таких домов в городе на данный момент всего 9.

Тем не менее, по словам **Владимира Гайдея, первого заместителя председателя Жилищного комитета Петербурга**, преимуществом непосредственного управления многоквартирным домом является отсутствие расходов на содержание штата ТСЖ или расходов, связанных с привлечением управляющей компании, так как управление в этом случае осуществляется непосредственно инициативными собственниками многоквартирного дома.

### КТО ПОДПАДАЕТ ПОД ПРОГРАММУ?

Сегодня в Санкт-Петербурге около 12,5% всех многоквартирных домов выбрали способом управления товарищество собственников жилья. Согласно Жилищному кодексу РФ товариществом собственников жилья (ТСЖ) признается некоммерческая организация, объединение собственников помещений в многоквартирном доме для совместного управления комплексом недвижимого имущества в многоквартирном доме, обеспечения эксплуатации этого комплекса, владения, пользования и в установленных законодательством пределах распоряжения общим имуществом в многоквартирном доме.

Более 70% многоквартирных домов управляются с помощью привлечения управляющей организации. Это один из трех способов управления, предлагаемых Жилищным кодексом РФ. При

управлении многоквартирным домом управляющей компанией между сторонами заключается письменный договор, в котором стороны закрепляют перечень работ и услуг, осуществляемых управляющей компанией и их стоимость, права и обязанности и ответственность сторон.

8% многоквартирных домов города на Неве являются жилищными и жилищно-строительными кооперативами. Статья 110 Жилищного кодекса РФ дает им следующее определение: «жилищным или жилищно-строительным кооперативом признается добровольное объединение граждан и (или) юридических лиц на основе членства в целях удовлетворения потребностей граждан в жилье, а также управления жилыми и нежилыми помещениями в кооперативном доме. Члены жилищного кооператива своими средствами участвуют в приобретении/строительстве, реконструкции и последующем содержании многоквартирного дома».

Итак, возможность принять участие в программе по проведению капитального ремонта имеют только собственники, которые выбрали такие способы управления, как ТСЖ, ЖСК, ЖК или управление управляющей организацией.

### ПОРЯДОК ОТБОРА ЗАЯВОК НА УЧАСТИЕ В РЕГИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ КАПРЕМОНТА МНОГОКВАРТИРНЫХ ДОМОВ

Обязательным условием включения в программу капитального ремонта многоквартирных домов является принятие общими собраниями собственников помещений, членом ТСЖ, ЖК, ЖСК решений:

- о необходимости проведения того или иного вида капитального ремонта;
- об участии в программе капитального ремонта;
- о долевом финансировании затрат на проведение капитального ремонта в объеме не менее 5% общего объема средств, предоставляемых на капитальный ремонт дома.

Частью 1 ст. 46 Жилищного кодекса РФ установлено, что решение по вопросу проведения капитального ремонта многоквартирного дома

принимается большинством не менее 2/3 голосов от общего числа голосов собственников помещений в многоквартирном доме. Нужно учесть, что граждане, имеющие договор социального найма, не имеют права принимать участие в обсуждении этого вопроса. На общем собрании принимается решение о капитальном ремонте многоквартирного дома, в том числе о видах, сроках и объемах работ, об утверждении сметы расходов на капитальный ремонт по видам работ.

### ДАЕШЬ СОБСТВЕННОСТЬ НА ЗЕМЛЮ!

На общем собрании необходимо принять решение об оформлении земельного участка в собственность. Это одно из неперемных условий ФЗ № 185 «О фонде содействия реформированию жилищно-коммунального хозяйства». То есть должна быть сделана кадастровая съемка земли дома, собственники которого решили принять участие в Региональной программе по проведению капитального ремонта многоквартирных домов.

После принятия решения об оформлении земельного участка в собственность, необходимо получить разрешение районного комитета по земельным ресурсам (КЗР), а затем передать документы в городской Комитет по земельным ресурсам. После этого здание будет включено в программу кадастровой съемки.

### В РЕГИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММУ – ПО КОНКУРСУ!

После оформления земельного участка в собственность расположенный на нем многоквартирный дом включается в районную программу капитального ремонта, а затем – в Региональную программу.

Владимир Гайдей предупреждает: участниками Региональной программы смогут стать далеко не все желающие. Отбор многоквартирных домов будет осуществляться с учетом критериев балльной оценки предоставляемых заявок на включение в адресные программы, которые будут утверждены Правительством Санкт-Петербурга. Это позволит оценить поданную заявку как по техническим критериям: продолжительность эксплуатации дома, величине износа конструкций, комплексности планируемых работ, – так и по доле участия собственников в финансировании работ.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

## ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Проект реализован на средства гранта Санкт-Петербурга.