



**В НОМЕРЕ:**

**5 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**

**ПЕЛЬМЕНИ: ВЫСОКАЯ ЦЕНА – ЕЩЕ НЕ ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА**



**2 СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ**



**НАЗВАНЫ 100 ЛУЧШИХ ТОВАРОВ И УСЛУГ СЕВЕРНОЙ СТОЛИЦЫ**

**3 ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ**

**ПРОКОРМИТ ЛИ СЕБЯ РОССИЯ ЗАВТРА?**



**10 СЛОВО – ЭКСПЕРТУ**



**ОЖИРЕНИЕ НАЧИНАЕТСЯ... С СЫРКА**

**12 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ**

**ВУЗ ВЕРНУЛ ДЕНЬГИ ПОТРЕБИТЕЛЮ ПО РЕШЕНИЮ СУДА**



Популярное лакомство детей и взрослых – **ГЛАЗИРОВАННЫЕ СЫРКИ** – не соответствует требованиям Технического регламента на молоко и молочную продукцию. К такому выводу пришла Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в ходе независимой экспертизы.



стр. 11

**СЫРОК ГЛАЗИРОВАННЫЙ – НЕ ЗНАЧИТ ТВОРОЖНЫЙ**

**В НОМЕРЕ:**

**ЕСЛИ МАСЛО – ТО «РЭП»!**

**6**

**ПЕЙТЕ «ЕКАТЕРИНГОФСКУЮ», БУДЕТЕ ЗДОРОВЫ!**

**8**

**СЕКРЕТЫ ИДЕАЛЬНОЙ НАРЕЗКИ**

**8**

**ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК**

**«Перекресток» стимулирует спрос**

Сеть супермаркетов «ПЕРЕКРЕСТОК» запустила программу стимулирования потребительского спроса. Покупатели уже успели оценить выгоду от участия в новой акции.

В кризис, когда доходы населения снижаются, потребители отказываются от каких-то покупок, больше времени тратят на выбор магазина, ищут где дешевле. Все приводит к тому, что борьба за покупателя обостряется.

Кризисный фон заставляет розничные сети придумывать новые и оригинальные методы стимулирования спроса и поощрения покупателей. Одни проводят распродажи товара по сниженным ценам, другие – за покупки дарят подарки, третьи – устраивают лотереи и розыгрыши. Но, как правило, подобные акции носят разовый характер. Постоянный же формат программ лояльности для покупателей используют немногие ритейлеры.

Так, компания X5 Retail Group летом этого года запустила в петербургских супермаркетах «Перекресток» уникальную

программу поощрения постоянных покупателей «Клуб Перекресток».

Это единственная бонусная программа в российском продуктовом ритейле, она действует по принципу «внутренней валюты». Идея программы проста: совершая покупки в магазинах с картой клуба, покупатель накапливает на карту баллы, которыми потом можно расплатиться за любые товары из ассортимента сети. Баллы рассчитываются на кассе автоматически. Количество баллов и их общая сумма указываются на кассовом чеке.

Баллы начисляются по курсу: 1 балл за каждые потраченные с картой полные 10 рублей покупки. При этом при покупке свыше 500 рублей за каждые 10 руб. начисляются уже 2 балла. А если покупка свыше 500 рублей совершена с 9 до 13 часов, то за 10 рублей уже 3 балла. «Клуб Перекресток» постоянно

проводит различные акции, в рамках которых можно накапливать вплоть до 10 баллов за каждые 10 рублей. Покупатели уже оценили преимущества клубной карты! Статистика говорит сама за себя: спустя пять месяцев после действия этой программы покупки по карте совершают почти четверть клиентов «Перекрестка»!

Таким образом, делая необходимые вам покупки, вы еще и копите баллы, на которые потом можете приобрести товар.

Подробности о действии программы «Клуб Перекресток», а также о всех акциях и новостях клуба можно узнать на сайте [www.x5.club.ru](http://www.x5.club.ru) или по телефону горячей линии 8-800-200-95-55.

Алиса МАМОНТОВА

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО

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

Главный редактор –  
Всеслод Вишневецкий

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

Отдел рекламы:  
Людмила Боярицева,  
Валентина Орлова, Леонид Пудов

## Редакционный совет:

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

**С. К. 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. Терebin** — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;

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

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

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

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

## Схема распространения:

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

— торговые сети



Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № 2-7224 от 16.04.2004, выдано Северо-Западным окружным межрегиональным территориальным управлением МПТР. Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

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

Тел./факс редакции (812) 324-25-88

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

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

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

Номер подписан к печати 12.11.2009 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-3207/3

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

## ИТОГИ КОНКУРСА

В этом году золотой знак «Сделано в Санкт-Петербурге» и диплом победителя конкурса был присужден 100 товарам, услугам и проектам. Среди победителей конкурса: мотокультиваторы и трубы напорные, сосиски и торты, бутилированная вода и сливочное масло, надувные батуты и мочалки банные, серебряная посуда и строительные материалы, образовательные и охранные услуги, медицинские услуги и услуги автосервиса, страховые услуги и услуги пассажирских перевозок, услуги общественного питания и аудита — всего не перечислять.

Из сотен товаров, работ, услуг и проектов, отобранных двадцатью четырьмя операторами отраслевых конкурсов на первом этапе, главный организатор конкурса, СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», в ходе второго этапа конкурса определил золотую сотню — элиту петербургского рынка товаров и услуг.

По словам **Александра Германа**, директора Центра контроля качества, 2009 год стал серьезной вехой в развитии системы конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге». За 5 лет работы укрепился авторитет конкурсов среди отраслевых объединений и ассоциаций Санкт-Петербурга, заметно выросло количество его участников. В 2009 году победителями первого отраслевого этапа конкурсов стали 263 предприятия (на 96

## Названы победители конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге»

11 ноября 2009 г. в Смольном при участии вице-губернатора Михаила ОСЕЕВСКОГО состоялось торжественное награждение лауреатов конкурсов по качеству в системе «Сделано в Санкт-Петербурге».



предприятий больше, чем в 2008 году). Возросло также и количество организаторов первого этапа (в 2008 году — 18, в 2009 году — 24). В 2009 году во втором этапе конкурсов приняли участие 126 организаций.

Яркой когортой в золотом списке победителей конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» выделяются десять предприятий продовольственного комплекса Санкт-Петербурга — победители отраслевого конкур-

са первого этапа «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга», проведенного Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

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

Из 24 предприятий только 19 успешно прошли общественный смотр на V Санкт-Петербургском фестивале продуктов питания «Вкусноград», набрав по опросам потребителей от 60 до 95 баллов по 100-балльной шкале. Именно продукция этих предприятий, набравшая максимальное количество

баллов, и была допущена на следующий уровень испытаний — физико-химический анализ в государственной лаборатории «Петербург-Экспертиза», входящей в структуру СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

Лабораторным исследованиям и дегустации были подвергнуты 32 образца продукции девятнадцати изготовителей, закупленных сотрудниками СПб ООП «Общественный контроль» в розничной торговой сети. Проверялись такие показатели, как наличие и количественное содержание консервантов, красителей, других компонентов, влияющих на качество продукта. Таким образом, комплекс лабораторных исследований для оценки конкурсной продукции значительно превышал требования, обычно предъявляемые при сертификационных испытаниях.

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

По словам **Всеслода Вишневецкого**, председателя СПб ООП «Общественный контроль», конкурсный отбор победителей в этом году был самым жестким и бескомпромиссным за всю историю конкурса. Именно этим можно объяснить тот факт, что только 18 образцов продукции тринадцати предприятий Санкт-Петербурга (почти половина от стартового состава!) успешно прошли все уровни испытаний и были названы лучшими продуктами питания Санкт-Петербурга, получив путевку на завершающий этап общегородского конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

Итак, всего лишь десять образцов продовольственных товаров из числа победителей конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» в итоге добрались до финиша и стали лауреатами конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге». Поздравляем победителей!

Кирилл ОРЛОВ

## КОНФЕРЕНЦИЯ

## Потребители нуждаются в защите



Дмитрий Кобицкий

Как отметил заместитель председателя Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли **Дмитрий Кобицкий**, проведение конференции предусмотрено планом мероприятий по развитию потребительского рынка Санкт-Петербурга на 2008–2011 годы, утвержденным постановлением правительства Санкт-Петербурга от 11.12.2007 № 1586.

Целью проведения конференции является повышение эффективности системы защиты прав потребителей в Санкт-Петербурге за счет выработки согласованной позиции общественных объединений потребителей, органов государственной власти, органов местного самоуправления и всех участников потребительского рынка.

В конференции примут участие не только представители разных

ветвей власти местного и федерального уровня, а также общественные организации потребителей и представители бизнеса. Ее участниками будет рассмотрен международный опыт в области защиты прав потребителей, освещены основные задачи в сфере защиты прав потребителей в период кризиса, сформулированы предложения по повышению эффективности мер в области защиты прав потребителей.

Впервые на конференции партия «Единая Россия» представит свой проект «Сеть правовой защиты потребителей», а некоторым предприятиям будет вручен знак высокой потребительской оценки качества товаров и услуг «ПРОВЕРЕНО». Центр независимой потребительской экспертизы Союза потребителей России».

Кирилл ОРЛОВ

## ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

## Африканская чума свиней докатилась до Ленинградской области

На заседании Ленинградской областной (региональной) комиссии по безопасности и качеству пищевых продуктов основным вопросом стало принятие мер по предотвращению распространения в регионе африканской чумы свиней.

Это заболевание совершенно неопасно для человека. Однако, по словам главного ветеринарного врача Ленинградской области **Леонида Фогеля**, если не принять жестких мер, падеж поголовья свиней может оставить население региона без свинины, что представляет угрозу для продовольственной безопасности не только в Ленинградской области.

Очаг заболевания был выявлен в воинской части в поселке Мга. Как показала проверка, 14 голов свиней попали в часть из Южного федерального округа, крайне неблагоприятного по африканской чуме свиней. Только в одной Ростовской области зарегистрировано более 20 очагов этой опасной для свиней инфекции.

Как бы то ни было, власти Ленинградской области предпринимают все меры для нераспространения африканской чумы свиней. По словам **Леонида Фогеля**, необходимо ввести запрет на поставки в Ленинградскую область свинины из Южного федерального округа.

Кирилл ОРЛОВ

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

## НА ЗЛОБУ ДНЯ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ КОРЗИНА  
— НАПОЛОВИНУ ИНОСТРАНКА

Около 50% того, что у россиян в тарелках, — чужое, заграничное. Развалив собственное сельское хозяйство, Россия плотно подседа на импортную продовольственную иглу. Сегодня страна не может прожить без удобрений, семян, кормов, мясосырья, племенного скота и птицы, ввозимых из-за рубежа.

На сегодняшний день агропромышленный комплекс России полностью удовлетворяет потребности населения (по медицинским нормам) только по картофелю. По остальным видам продукции ощущается значительный дефицит: по овощам — 22%, мясу — 48,7%, молоку — 42,1%. В результате из-за неполноценного питания, нехватки около 1 млн тонн белка 700 тысяч россиян умирают раньше времени!

И при этом расходная часть бюджета РФ на развитие АПК составляет менее 1 (!!!) процента. Для примера, расходы Белоруссии на сельское хозяйство составляют 13–14%.

## НАЗАД К МОТЫГЕ И ТЕЛЕГЕ?

На форуме позвучала критика в адрес государства, пытающегося за счет введения заградительных пошлин на импортную сельхозтехнику заставить фермеров покупать отечественные комбайны и трактора, не выдерживающие никакой критики. По словам **Юрия Трусова, генерального директора ООО «Лен-облптицепром»**, своими действиями правительство гробит сельское хозяйство: с одной стороны, лишает фермеров современной и высокопроизводительной техники, с другой — отбивает охоту у монополиста Ростсельмаша повышать качество выпускаемой продукции.

**Как и чем накормить страну? Ответ на этот вопрос пытались найти участники Международного форума «Безопасность продовольствия России», прошедшего недавно в Санкт-Петербурге.**

## Прокормит ли себя Россия завтра?



Александр Ольховский

Василий Захарьяев

«Импортозамещение — это совсем неплохо, — считает депутат Законодательного собрания Санкт-Петербурга 4-го созыва **Александр Ольховский**. — Но у нас, как всегда, своя специфика. Вместо того чтобы ориентировать наших производителей на выпуск высокотехнологичной, конкурентоспособной продукции и всячески стимулировать этот процесс,

в России предпочитают перебивать кислород поставкам из-за рубежа. В результате такой «госзащиты» отечественные предприятия расслабляются, теряя интерес к инновационному развитию экономики».

## «ГЛАВНЫЙ ТОРМОЗ РАЗВИТИЯ СТРАНЫ — КОРРУПЦИЯ»

Александр Ольховский говорит, что, выбирая продукты питания, отдает предпочтение отечественному производителю, но при этом искренне признается, что макароны лучше у итальянцев. А на вопрос, как борются за качество и безопасность продовольствия на уровне Законодательного собрания, отвечает: «Увы, сегодня работа ведется на бытовом уровне. И все потому, что в России

не определены понятия ни продовольственной безопасности, ни безопасности продовольствия».

Систему, обеспечивающую продовольственную безопасность, можно создать и в Петербурге, — продолжает депутат Ольховский. — Но для этого должна быть четко сформулирована политическая воля власти. Мы сегодня понимаем, что любое нормирование: создание законов, законодательных актов и других документов — значительно сокращает объем мутной воды в экономике. И мы понимаем, что есть силы, которые очень не хотят делать ее прозрачной. И хотим мы этого или нет, коррупция как часть системы государственного управления в России является главным тормозом развития страны».

## КОМУ ЭТО ВЫГОДНО?

**Депутат Государственной думы, председатель Союза садоводов России Василий Захарьяев** убежден, что необходима персональная ответственность недобросовестных производителей и продавцов. Но при этом он отмечает, что жесточайшее наказание и ответственность не должно привести к увеличению числа контролируемых органов.

О необходимости повышения ответственности изготовителей перед потребителями говорили многие авторитетные эксперты. В частности, **Владимир Романов, директор ОАО «Гипрорыбфлот»** заявил, что качество рыбных консервов, представленных на потребительском рынке, настолько неудовлетворительное, что «хуже некуда», и поставить заслон обороту такой продукции можно только за счет реального усиления контроля со стороны государства.

О необходимости внесения изменений в Кодекс об административных правонарушениях говорила и **Галина Дмитриева, главный специалист по гигиене питания Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу**.

Парадокс, но в этом документе до сих пор отсутствует само понятие «технический регламент», поэтому применить меры воздействия к тем, кто его нарушает, пока не представляется возможным. Поэтому не удивительно, что **Владимир Путин** не так давно подверг резкой критике законодательство в области технического регулирования, в т. ч. и Технический регламент на молоко и молочную продукцию. К сожалению, российские чиновники до сих пор не могут понять, как исправить допущенные ошибки. А может быть, и не стремятся? Из этого можно сделать только один вывод: помимо указаний председателя правительства у чиновников, видимо, есть еще свои обязательства перед бизнесом, которые они должны выполнять. Иначе чем можно объяснить тот факт, что в России до сих пор отсутствует узаконенная методика определения сухого молока в молочных продуктах?

## ИГЛА

В своем приветствии гостям форума **министр сельского хозяйства Елена Скрынник** заявила о необходимости «усиления контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов по всей продовольственной цепочке — от поля до прилавка».

В общем-то правильная мысль все-таки имеет один изъян: в конце продовольственной цепочки находится все-таки не прилавок, а потребитель, обычный гражданин. И вот когда власть наконец поймет это и поставит в центр всей своей экономической политики интересы простого человека, а не какие-либо другие, только тогда Россия сможет решить свои многочисленные социально-экономические проблемы, в т. ч. слезть с импортной продовольственной иглы.

Подготовила **Олеся ПЕТРЕНКО**

## МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

ЛУЧШЕЕ МОЛОКО  
ДАЮТ ЛЕНИНГРАДСКИЕ КОРОВЫ

Петербуржцам и жителям Ленинградской области повезло дважды. Во-первых, молоко, полученное в хозяйствах нашего региона, признается специалистами лучшим в России по содержанию белка. А во-вторых, ведущие молочно-товарные фермы поставляют свою продукцию на переработку комбинату «Галактика» — одному из самых современных молочных заводов в Европе.

«Мы работаем с максимально свежим молоком максимально высокого качества, — говорит **генеральный директор комбината «Галактика» Игорь Дю**. — Новейшее оборудование «Тетра Пак» и современные технологии сохраняют в молоке и кисломолочной продукции торговой марки «Большая Кружка» весь комплекс витаминов и микроэлементов».

А потому «Большая Кружка» является для каждого из нас бесценным кладом витаминов и полезных элементов.

«БОЛЬШАЯ КРУЖКА» —  
СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ  
ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ

**Завтрак.** Отличное начало дня — стакан питьевого йогурта «Большая Кружка». За счет обилия легкоусвояемого белка и кальция это лакомство, обогащенное к тому же злаками и фруктами, повышает стрессоустойчивость организма. На защиту вашего иммунитета встанет и каша, приготовленная на специальном молоке «Большая Кружка для каши».

**Обед.** Всего одна ложка сметаны «Большая Кружка», добавленная в обеденное блюдо, не только делает его вкуснее и повышает питательные свойства, но и нормализует микрофлору кишечника.

**Топленое молоко «Большая Кружка»** благодаря инновационным технологиям получается таким же полезным и ароматным, как молоко, которое делали наши прабабушки. Оно насыщено питательными веществами, витаминами, легко усваивается организмом. Недаром его рекомендуют при различных расстройствах пищеварительной системы

«Большая Кружка» —  
от завтрака до ужина

**Один стакан молока (или другого молочного продукта) в день — и организму обеспечена практически полная суточная норма нужных питательных веществ. Особенно об этом нужно помнить тем, кому при высоком темпе жизни приходится питаться всухомятку или неполноценными по составу продуктами. Еще академик Иван Павлов говорил о пользе молока: «Изымительная и наиболее совершенная пища, приготовленная самой природой».**

и в качестве альтернативы куриному бульону для восстановления сил после болезни.

**Полдник.** Ваш ребенок не останется равнодушным к молочному коктейлю с фруктами на основе ряженки «Большая Кружка». Этот кисломолочный продукт не только отличается нежным вкусом, но и содержит кальций и фосфор, особенно необходимый растущему организму.

Вам и вашему ребенку наверняка понравится и специальный **биокефир «Большая Кружка»**. Он окажет пробиотиче-

ское воздействие — поможет восстановить микрофлору кишечника после приема антибиотиков, а также снимет хроническую усталость, вернет здоровый сон, укрепит иммунитет.

**Ужин.** Попробуйте насыщенный полноценным белком и кальцием зерненный творог «Большая Кружка». Кроме незаменимых аминокислот творог богат витаминами, фолиевой кислотой, цинком, железом. Беременные женщины и кормящие матери не найдут лучшего источника кальция и других микроэлементов, чем творог. Перед сном неплохо выпить ста-

кан кефира «Большая Кружка». Благодаря выраженному антимикробному действию, в сырую осеннюю погоду он поможет защитить организм от инфекций.

Вашему малышу предложите стакан **молока «Большая Кружка для детей»** со специальным комплексом витаминов «5В+С». А **молоко «Большая Кружка для школьников»** в удобной упаковке 200 мл с трубочкой можно положить в портфель ребенка или взять с собой в дорогу.

НОВАЯ «ЗВЕЗДА»  
МОЛОЧНОЙ «ГАЛАКТИКИ»

Совсем недавно комбинат «Галактика» выпустил **молоко «Большая Кружка ОТБОРНОЕ»**. В отличие от обычного молока, ОТБОРНОЕ не проходит процедуру нормализации, во время которой молоко от разных коров доводится до стандартной жирности. Щадящая обработка **молока «Большая Кружка ОТБОРНОЕ»** сохраняет его естественную структуру и жирность, которая может варьироваться от 3,4% до 4,7%, а также полезный белок и все витамины и микроэлементы. Это молоко рекомендуется при физических и умственных нагрузках, восстановлении после болезни, потере аппетита у взрослых и детей.

Еще одно достоинство **молока «Большая Кружка ОТБОРНОЕ»** — его инновационная экологически чистая упаковка «Тетра Топ» с завинчивающейся крышечкой, благодаря чему срок его годности увеличился до 16 дней без использования консервантов! В этой упаковке молоко не прольется и не испортится раньше срока.

С молочными продуктами «Большая Кружка» ваш иммунитет будет под надежной защитой в течение дня в любой ситуации.

Подготовила **Олеся ПЕТРЕНКО**

## МОРЕПРОДУКТЫ



Осень богата различными фруктами и овощами, которые помогают нашему организму получать необходимые витамины и минералы. Однако не стоит забывать о том, что ряд необходимых веществ мы можем получить только из морепродуктов, особенно из морской капусты.



## Салат из морской капусты — изысканно, полезно и очень вкусно!

Лечебное действие этой замечательной водоросли обусловлено в первую очередь наличием в ней органических соединений йода, который улучшает ассимиляцию белка, усвоение фосфора, кальция и железа, активирует ряд ферментов. Под влиянием йода уменьшается вязкость крови, понижается тонус сосудов и артериальное давление.

Еще в древнем Китае водорослями успешно лечили заболевания щитовидной железы. Так было открыто ведущее значение йода в процессе обмена веществ. Кстати, именно китайцы первыми стали употреблять морскую капусту. В Поднебесной даже существовал закон, обязывавший граждан употреблять ее ежедневно. Именно с тех незапамятных пор ученые и медики осваивают целебные свойства морских глубин. Однако многие потребители все еще относятся к блюдам из морской капусты настороженно. И совершенно напрасно!

Одним из самых известных изготовителей пресервов из морской капусты в Санкт-Петербурге является рыбоперерабатывающая компания ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

Ассортимент настолько широк, что может порадовать самого взыскательного потребителя. Из морской капусты предприятие выпускает салаты с добавлением различных овощей — «Витаминный» и «Находка», с добавлением рыбы и мяса сурими — «Лососевый» и «Крабовый». Отлично подчеркивают вкус морской капусты грибы или кальмары, добавленные в салат.

**Как же правильно выбрать салат из морской капусты?** Во-первых, обратите внимание в магазине, не вздута ли крышка банки. Вздутие является признаком некачественного продукта. Во-вторых, проверьте дату изготовления и сроки хранения, указанные на упаковке. Далее посмотрите на соотношение самой морской капусты и заливки (или соуса). В банке должно быть не менее 70% капусты. Производитель обязан указывать количество составных частей на этикетке.

Еще не открыв банку, вы можете определить, из какого сырья был изготовлен продукт: капуста должна быть сочной, темно-зеленого цвета. Если она имеет бурый оттенок — это означает, что при изготовлении была использована старая, несвежая морская капуста. Обязательно обратите внимание на цвет заливки — она должна быть прозрачной, без посторонних примесей или осадка. Если вы покупаете капусту в соусе, то он должен быть однородным, без расслоений.

Вкус настоящей морской капусты — кисло-сладкий, а сама капуста должна быть сочной, а не сухой. Поскольку большинство видов салатов из морской капусты выпускаются с добавлением различных ингредиентов, их количество в банке должно быть достаточным, чтобы подчеркнуть вкус маринованной капусты.

ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» желает вам приятного аппетита и богатырского здоровья!

Анна ШЕВЕЛОВА

## РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ

Универсальный магазин самообслуживания «САМПО» стал обладателем высшей награды потребительского рынка Санкт-Петербурга — статуэтки «Золотой Гермес». Но если признание на столь высоком уровне пришло недавно, то любовь и уважение покупателей универсаму нискал уже давно.

## Универсам «САМПО»: удобно, выгодно, демократично

### «САМПО» — ОСТРОВК ТЕПЛА И УЮТА

«Я ни в какие навороченные торговые центры не хожу, — говорит Александра Евстигнеева. — Только в «САМПО». Здесь все компактно, знакомо. Приветливые сотрудники подскажут, расскажут, посоветуют, как дела, спросят. Вежливо, тепло, по-домашнему. И ассортимент полностью устраивает. Все, что нужно для обычной семьи, в «САМПО» обязательно найдется».

По утрам здесь и вовсе очереди — ежедневно до 12 часов дня в «САМПО» действует скидка 15% на все товары. А ведь рядом Северный рынок, где, по традиции, считается, что все дешевле. Однако посетители в универсаме меньше не становятся. А это значит, что цены в «САМПО» доступны для большинства петербуржцев.

Помимо качественных продуктов питания и промышленных товаров здесь можно оплатить счета, заказать авиа и ж/д билеты, отремонтировать обувь, посетить салон красоты, интернет-клуб и многое другое. Устали от покупки — загляните в уютный ирландский бар «О'Брайнс», расположенный на втором этаже. Учтите, бронировать столики нужно заранее по телефону 325-65-00.

### БОГ ТОРГОВЛИ ПОКРОВИТЕЛЬСТВУЕТ «САМПО»

Универсам «САМПО» часто зовут «Светлановским» — как-никак расположен он на Светлановском проспекте, 40. Но есть и еще одна причина. «Светлановский» — от слова «светлый». Как говорит постоянный посетитель универсама Николай Игнатьев, здесь работает светлый коллектив, сплоченный профессиональным руководителем — Татьяной Манукян.

Эту женщину здесь знают все. Татьяна Петровна — обладатель таких наград, как «За заслуги перед Калининским районом», Орден Признания. Возглавляемое ею предприятие принимает активное участие в социальных программах города. За выдающийся вклад в дело возрождения высоких идеалов духовности и милосердия ЗАО «САМПО» награждено Золотой грамотой мецената. А сама Татьяна Петровна стала Женщиной года в номинации «Торговля».

Подготовила Дарья ДЕДОВА



Татьяна Манукян

## БЫСТРО И ВКУСНО



## Новгородское чудо — замороженные блюда!

### ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

Очередная экспертиза пельменей, проведенная по инициативе Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», показала, что продукции под торговой маркой «Государь» компании «Корона» потребитель может всецело доверять. Пельмени «Классические» полностью соответствовали требованиям нормативных документов по физико-химическим, органолептическим и микробиологическим показателям.

Таким образом, если в магазине вы отдаете предпочтение продукции компании «Корона», то можете быть уверены в правильности своего выбора. Пельмени «Государь» — отличное соотношение цены и качества.

### ДОМАШНИЕ ТРАДИЦИИ НА СОВРЕМЕННЫЙ ЛАД

Компания «Корона» расположена в экологически чистом районе Новгородской области — городе Боровичи, а ее продукция широко известна по всей России. Компания является производителем не только пельменей, но и блинчиков с разнообразными начинками, котлет, фрика-

делек, бифштексов, шницелей, биточков, зраз и многого другого.

Кстати, в самом начале нового года компания удивит своих покупателей целым рядом приятных сюрпризов. Один из них — так называемые мини-пельмени. Пополнится ассортимент и готовых «государевых» блюд.

По своим вкусовым характеристикам и качеству продукция компании «Корона» в полной мере соответствует тому, что мы привыкли называть домашней пищей. При производстве продукции, приготовленной по собственным оригинальным рецептам, используются российская мука высшего сорта, охлажденное мясо и молоко, куриное яйцо, грибы, ягоды и фрукты, а также другие, исключительно натуральные ингредиенты.

Современное европейское оборудование и особый технологический процесс позволяют сохранить в продукции торговой марки «Государь» полезные вещества и витамины даже после заморозки.

### «ГОСУДАРЕВА» ПОЛИТИКА В ОТНОШЕНИИ ПОТРЕБИТЕЛЯ

«Мы ведем с покупателями прямой и открытый диалог, — говорят сотрудники Санкт-Петербургского филиала компании.

Что бы сегодня ни говорили о замороженных полуфабрикатах — это удобно и вкусно. Покажите хотя бы одну хозяйку, которая обходится на кухне без этих практичных и выгодных продуктов, которые экономят время и силы. Традиционные пельмени остаются одним из самых популярных блюд быстрого приготовления. Однако как из большого многообразия выбрать качественный продукт?

— Состав продукции строго соответствует тому, что указано на этикетке, а цена — качеству. Обманывать потребителя нет никакого смысла. Во-первых, мы дорожим своей репутацией, а во-вторых, сегодня у потребителя достаточно возможностей, чтобы проконтролировать качество наших полуфабрикатов. Это держит в тонусе и не дает расслабиться».

Продукция компании «Корона» неоднократно становилась объектом независимых исследований, проводимых общественными организациями. Следует отдать должное, у специалистов испытательных лабораторий ни к блинчикам, ни к пельменям торговой марки «Государь» претензий не возникало.

### «ЕДИМ ТОЛЬКО ТО, ЧТО ПРОИЗВОДИМ САМИ»

— так говорят новгородцы. «Мы можем сто раз сказать, написать и показать по ТВ, какие хорошие наши пельмени, блинчики или котлеты, — считают на предприятии. — Но ведь лучше один раз попробовать и убедиться лично в качестве продукта. И мы рады, что наши покупатели по достоинству ценят вкус наших изделий!»

Подготовила Римма ВИКУЛИНА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# Пельмени: высокая цена — еще не гарантия качества

В соответствии со ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» в торговой сети комиссионно были закуплены 10 образцов пельменей. Затем их направили на лабораторные исследования в испытательный центр ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

**ГОСТ ПЕЛЬМЕНЯМ НЕ УКАЗ**

Один из важнейших параметров качества пельменей — процентное соотношение теста и фарша. Однако в государственном стандарте ГОСТ Р 52675-2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия» этот показатель, к сожалению, отсутствует. Каждый производитель определяет его самостоятельно, исходя из собственных технических условий (ТУ).

**ПЕЛЬМЕНИ «ВКУСНЕЦКИЕ» С КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ**

Согласно данным независимой экспертизы, диапазон массовой доли фарша исследованных образцов пельменей варьировался в основном в пределах 33%–40%. Но надо отдать должное производителям: в большинстве случаев начинки было больше нормы технических условий.

К примеру, ООО «Морозко» в ТУ на пельмени «Цезарь» указало, что мас-

**Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» накануне Дня народного единства провела экспертизу по-настоящему народного блюда — пельменей. Результаты порадовали общественников. Если раньше забраквывалось до 80% образцов, то сегодня 80% тестируемых полуфабрикатов полностью соответствуют нормативной документации.**

совая доля фарша должна быть «не менее 35%», по факту же она составляет 44%. У пельменей «Сам Самыч» (ООО «Талосто Продукты») начинка 38% (в ТУ — «не менее 30%»).

А вот у образца «Вкуснецкие» компании «Петрохоллод — пищевые технологии» массовая доля фарша оказалась значительно занижена: вместо нормы по ТУ «не менее 40%» в пельмешках оказалось всего 32% начинки. Кстати, в этих пельменях было обнаружено меньше всего фарша по сравнению с другими образцами.

В дополнение ко всему в пельменях «Вкуснецкие» было выявлено превышение бактерий группы кишечной палочки (БГКП) и вовсе не полезных микроорганизмов КМАФАМ, которые уничтожаются при варке. Возможно, порча продукта произошла не на производстве, а на стадии транспортировки или хранения в магазине «Квартал» на Новочеркасском, 38. Поэтому возлагать всю ответственность на изготовителя за несоответствие образа СанПиНу оснований нет.

**«МАМИНЫ» ПЕЛЬМЕНИ И ВЫСШАЯ МАТЕМАТИКА**

Пельмени «Мамины» от ООО «Сибирский делика-

тес» оказались самыми мясными. В них содержалось 58% начинки (норма по ТУ — «не менее 50%»). Однако изготовитель в прикрепленном к пакету вкладыше обещает потребителю еще больше — 65% фарша. А это уже самое настоящее введение потребителя в заблуждение.

Кроме того, в ТУ на «Мамины» пельмени указано, что массовая доля жира не должна превышать показатель в 13,5%. По факту жира оказалось в полтора раза больше — 20,6%.

Но и это еще не все. В образце значительно превышен микробиологический показатель плесени. Вместо допустимого уровня в 500 КОЕ/г обнаружено 750 КОЕ/г. Единственное, что может успокоить потребителя, отдавшего за килограмм таких пельмешков больше 300 рублей, так это то, что данный продукт подлежит термической обработке, при которой вредный для человека микроорганизм погибает.

Так же, как и в случае с «Вкуснецкими», порча образца произошла, возможно, не на стадии производства, а на стадии транспортировки или хранения в магазине «Семья» на Новочеркасском, 52.



Пельмени с давних времен считаются исконно русским блюдом — сытным и удивительно вкусным. Хотя само слово «пельмень» происходит от двух слов финно-угорского происхождения: «пель» — ухо, ушко и «нянь» — тесто, хлеб. Ушки из начиненного мясным фаршем теста идеально вписались в традиции многих народов, населяющих Россию.

**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» В ДЕЙСТВИИ**

Порадовали на этот раз образцы пельменей компании «Балтия» — «Малышок». Постоянные участники независимых экспертиз, они постоянно забраквывались по различным показателям. Но вот уже два года подряд у специалистов нет к ним никаких нареканий. Словом, работа «Общественного контроля» не проходит даром. Заметим, что цена этих вполне съедобных, а главное, соответствующих нормативным документам пельменей самая что ни на есть демократичная — всего 99 руб. 50 коп.

**ПОТРЕБИТЕЛЮ НА ЗАМЕТКУ**

Покупатель должен иметь в виду, что пельмени должны быть не слипшимися друг с другом, недеформированными, иметь форму полукруга, прямоугольника или квадрата. Края должны быть хорошо заделаны,

чтобы не выступал фарш, с сухой поверхностью. Правильные пельмешки имеют приятный вкус, сочный фарш, нежный аромат лука, пряностей, без постороннего привкуса и запаха.

Информируем, что все испытываемые образцы полностью соответствовали органолептическим показателям своей нормативной документации, а потому отведший такую продукцию потребитель не будет разочарован ни во вкусе, ни в запахе замороженного полуфабриката. Но при этом эксперты отмечают, что, несмотря на широкий ассортимент готовых замороженных изделий, ничто не может сравниться с пельменями, приготовленными своими руками.

**Подготовила Нелли МЕЛЬНИК СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведенные исследования ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория» и лично его директора Анатолия Яшина.**

**РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЛЬМЕНЕЙ**

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

Наименование продукта	«Равиолло» из мяса молодых бычков	«Государь» классические	Пельмени «Цезарь» «сибирские»	«Лентяй» пельмени с телятиной	«Сам Самыч» 3 мяса	«Дарья» классические	«Малышок»	«Колпинские»	«Мамины» с говядиной, свиной и сливками	Пельмени «Вкуснецкие»
Производитель	ООО «Равиолло»	ЗАО ПК «Корона»	ООО «Морозко»	ООО «РПК»	ООО «Талосто Продукты»	ООО «Дарья»	ООО «Балтия»	ООО ПК «Коллин»	ООО «Сибирский деликатес», Омская обл.	ООО «Петрохоллод-пищевые технологии»
Место закупки	«Квартал», Новочеркасский пр., 38	«Квартал», Новочеркасский пр., 38	«Семья», Новочеркасский пр., 52	«Квартал», Новочеркасский пр., 38	«Квартал», Новочеркасский пр., 38	«Квартал», Новочеркасский пр., 38	«Семья», Новочеркасский пр., 52	«Семья», Новочеркасский пр., 52	«Семья», Новочеркасский пр., 52	«Квартал», Новочеркасский пр., 38
Цена	93-40	131-40	231-00	71-90	68-50	78-10	99-50	63-90	329-80	144-90
Масса, г	450	750	900	450	450	450	1000	430	1000	1000
Дата изготовления	31.08.09	14.08.09	04.09.09	17.08.09	19.08.09	11.08.09	18.08.09	12.09.09	05.09.09	18.09.09
Нормативный документ (НД)	ТУ 9214-001-44326056-98	ТУ 9214-006-45259283-04	ТУ 9214-004-47955901-98	ТУ 9214-001-49004386-99	ТУ 9214-006-44361383-98	ТУ 9214-022-46943824-08	ТУ 9214-004-45581342-99 ГОСТ Р 52675-2006	ТУ 9214-001-73411353-2004	ТУ 9214-001-54160131-04	ТУ 9214-001-52159856-2000
Внешний вид	пельмени неслипшиеся, недеформированные, от белого до кремово-желтого цвета, имеют форму розетки или форму полукруга с характерным зубчатым рантом, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	нелипшиеся, недеформированные, по форме соответствуют требованиям ТУ	пельмени неслипшиеся, недеформированные, по форме соответствуют требованиям ТУ, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая; при встряхивании пакки издают ясный отчетливый звук	пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. При встряске упаковки издают отчетливый звук.	пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. При встряхивании упаковки издают отчетливый звук.	пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая
Массовая доля поваренной соли (%) - по НД - фактически	не >2,0 1,14	не >1,7 1,14	не >2,5 1,10	не >2,0 1,41	не >1,7 0,86	не >1,5 1,02	не >2,0 1,19	не >1,7 0,82	не >1,7 1,57	не >1,7 0,92
Масс. доля жира (%) - по НД - фактич.	не >26,0 14,6	не >22,0 14,0	не >35,0 22,5	не >35,0 15,5	не >18,0 16,9	не >35,0 12,7	не >26,0 9,2	не >26,0 11,5	не >13,5 20,6	не >18,0 16,0
Масс. доля фарша (%) - по НД - фактически	не <33,0 50,0	не <33,0 46,0	не <35,0 44	не <30,0 (форма полукруга с соединенными концами) 35	не <30,0 38	не <35,0 46	не <33,0 41	не <42,0 43	не <50,0 58	не <40 32
БГКП* (колиформы) (0,0001 г) Норма: не допускаются	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	обнаружено
КМАФАИМ, КОЕ/г Норма: не > 2x10 <sup>6</sup>	1,8x10 <sup>4</sup>	5,5x10 <sup>3</sup>	1,1x10 <sup>4</sup>	2,2x10 <sup>4</sup>	1,5x10 <sup>5</sup>	6,6x10 <sup>4</sup>	1,8x10 <sup>5</sup>	2,4x10 <sup>4</sup>	1,0x10 <sup>5</sup>	3,0x10 <sup>6</sup>
Патогенные, в т. ч. L. топосутогенес Норма: не допускаются	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Плесени (КОЕ/г) Норма: не более 500	320	500	160	260	500	180	420	220	750	10
Соответствие НД	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует	не соответствует

\*БГКП — бактерии группы кишечной палочки

## НАУКА ПОБЕЖДАТЬ

Продукция ЗАО «ВКЗ Дагвино», старейшего в Санкт-Петербурге производителя коньяков, основанного в 1936 году, стала победителем конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

## «Медный всадник», как всегда, на коне!

В номинации «Лучшая коньячная продукция» среди производителей алкогольной продукции (организатор отраслевого этапа конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» — Ассоциация «Северо-Западный альянс участников алкогольного бизнеса «АЛБИ») победителем стал коньяк **российский категории КВ (коньяк выдержанный) петербургской серии «Медный всадник»**. В номинации «Лучшая инновационная технология (проект) в области производства алкогольной продукции» дипломом победителя отмечен **кальвадос российский ординарный «Кальвиль»**.

### КОНЬЯК ВЫДЕРЖАННЫЙ «МЕДНЫЙ ВСАДНИК»

Коньяк российский категории КВ «Медный всадник» приготовлен из отборных коньячных спиртов среднего возраста не менее 6 лет, обладает глубоким, золотисто-медным оттенком и блеском. Во вкусе коньяк отличается особой мягкостью, полнотой и оригинальным послевкусием сухофруктов, букет выдержки сложный, тонкий, с преобладанием ванильно-шоколадных тонов.

В 2007 и 2008 годах коньяк выдержанный «Медный всадник» был высоко оценен экспертным жюри Дегустационных конкурсов «Drinks Санкт-Петербург» и отмечен золотыми медалями, а также завоевал серебряную медаль на XI Международном профессиональном конкурсе вин.

В 2007 году коньяк КВ «Медный всадник» был отмечен Дипломом и Золотой Медалью Американско-Российской Торгово-Промышленной Палаты (ARCCI) за высокое качество. В 2007 году СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции)», ра-



бот, услуг» назвал «Медный всадник» победителем в номинации «Коньяки категории КВ».

### КАЛЬВАДОС РОССИЙСКИЙ ОРДИНАРНЫЙ «КАЛЬВИЛЬ»

Кальвадос — это традиционный во Франции крепкий напиток, приготовленный путем перегонки сброженных яблочных винома- териалов с дальнейшей выдержкой в дубовых боч- ках. Кальвадос «Кальвиль» приготовлен из отборных кальвадосных спиртов и обладает мягким гармонич- ным вкусом и легким послевкусием свежих, сочных яблочек. Яблочный напиток «Кальвиль» великолепно сочетается с фруктами, шоколадом, кофе и является идеальным напитком для завершения трапезы.

Высокое качество кальвадоса «Кальвиль» яв- ляется гордостью виноделов ЗАО «ВКЗ Дагвино» и подтверждено золотой медалью на XII Междуна- родном Дегустационном Конкурсе «Drinks Санкт- Петербург 2008».

ЗАО «ВКЗ Дагвино» использует при производстве своей продукции только лучшие коньячные спирты из Армении, Дагестана и Франции. Выдержка коньяч- ных спиртов и послепродажный отдых коньяков про- изводится на заводе по традиционной технологии — в бочках из кавказского дуба, что является гарантией качества напитков ЗАО «ВКЗ Дагвино», их восхити- тельного, неповторимого вкуса и аромата.

Сегодня предприятие предлагает ценителям алко- гольной продукции широкий ассортимент коньяков и кальвадос высокого качества, которые представле- ны в ведущих городских розничных сетях и фирменных магазинах ЗАО «ВКЗ Дагвино».

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ ЧЕЛОВЕКА

РЕКЛАМА. Товар сертифицирован. Лицензия Б 095179 Рег. №19 от 02.06.2006

## ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Сегодня много говорят о вреде фаст-фуда, о необходимости вести здоровый образ жизни и правильно питаться. Однако с чего начать, многие просто не знают. Информации о продуктах питания так много, что просто не успеваешь ее переварить и осмыслить. И по привычке все равно тянешься к гамбургеру или пицце. Но когда-то все-таки надо сказать себе «СТОП!»

## «Виталад»: польза в каждом батончике!

Прекрасная альтернатива фаст-фуду — ас- сортимент обогащенной витаминами и микроэлементами продукции, выпускае- мой уже более 15 лет петербургским ЗАО «Пищевой комбинат Линфас».

Своеобразная визитная карточка предприя- тия — прессованный батончик-мюсли «Вита- лад». Это — современный функциональный продукт, основу которого составляют хлопья из цельных зерен ржи, овса, ячменя и пшеницы, отлично сочетающиеся со вкусными и полезны- ми сухофруктами: курагой, изюмом, ананасом, черносливом, лесными ягодами. Злаковые куль- туры содержат в себе большое количество ами- нокислот, полиненасыщенные жирные кислоты, витамины (В1, В6, РР, Е, С и др.), минеральные вещества (магний, фосфор, калий, и др.), углево- ды, а также богаты пищевыми волокнами.

Очень важным является то, что в батончиках «Виталад» сахар заменен фруктозой. Батончики производятся с использованием особых техноло- гий, позволяющих сохранить наиболее богатый питательными веществами поверхностный слой зерен, переводя содержащиеся в нем микроэле- менты, незаменимые аминокислоты, пектины, пищевые волокна в легко усваиваемую форму.

Благодаря богатой пищевой цен- ности и сбалансированности состава батончики-мюсли вполне могут занять достойное место не только в питании

взрослых, но и стать любимым лакомством для самых маленьких. Тем более, что в ас- сортиментном портфеле компании появи- лись новинки, перед которыми не сможет устоять ни один ребенок: традиционный 4-х- зерновой батончик «Виталад» в упаковке с использованием героев мультипликационного сериала «Лунтик», а также принципиально новый продукт — **готовый завтрак «Овсянка с фрукта- ми» ТМ «Лунтик»** в трех вариантах: без глазури, в шоколадной и молочной глазури.

Качество батончиков-мюсли «Виталад» в этом году по достоинству оценила Общественная па- лата РФ, отметив инновационный продукт Знаком качества «Лучшее — детям». «Виталад» также стал обладателем Золотого Знака качества «Сделано в Санкт-Петербурге», который в этом году был присвоен ста лучшим петербургским компаниям, сумевшим подтвердить свое высокое качество то- варов и услуг в упорном конкурсном марафоне.

Батончики-мюсли «Виталад» сочетают в себе современные требования к рациональному и здо- ровому питанию с великолепным вкусом! Они идеальны не только для полноценных приемов пищи, но и для перекусов вне дома. Этот продукт с удовольствием поделит- ся с вами всеми запасами энергии, которыми наградила его природа!

Светлана АРАНЧИЙ,  
менеджер по маркетингу  
ЗАО «Пищевой комбинат «Линфас»



## ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА

### МАСЛО РЭП: ОТ ПИТЕРА ДО СЫКТЫВКАРА

Если вы хотите потреблять каче- ственную продукцию, обладающую традиционным вкусом, то, покупая сливочное масло компании «Росэк- спром», вы не будете разочаро- ваны. Гарантия тому — знак «Сделано в Санкт-Петербурге».

Среднестатистический росси- янин тратит на молочные продук- ты около 7% своих расходов. При этом среднестатистическому чело- веку не все равно, какое молоко пить и какое масло намазывать на бутерброд. Продукция компании «Росэкспром» в рекламе не нуждается — ее качество извест- но не только петербуржцам, но и жителям Норильска, Мурманска, Владивостока, Архангельска и Каре- лии. Многочисленные независи- мые экспертизы и конкурсы по качеству показывают, что и специа- листы, и обычные покупатели всегда

ставят продукции «Росэкспрома» высший балл.

### СЛИВОЧНЫЙ ВКУС НЕ ЗНАЧИТ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Коммерческий директор ЗАО «Росэкспром» Сергей Дроз- дов соглашается, что и у дешевого спреда также может быть сливоч- ный вкус. В наше время при нали- чии немалого количества различ- ных эмульгаторов, красителей и ароматизаторов даже неопытному технологу не составит труда создать продукт, иногда бессовестно называе- мый маслом, который будет иметь сливочный вкус.

Конечно, опытная хозяйка не купит на такую уловку, тем более что, кроме этого самого вкуса, все другие характеристики настоящего сливоч- ного масла там отсутствуют. Но мно- гие покупатели под гипнозом краси- вой этикетки (несмотря на низкую



## ЕСТЬ ТАКОЕ МАСЛО!

В первой половине ноября традиционно подводятся итоги главного городского конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге». Среди нескольких сотен соискателей выбираются самые лучшие и до- стойные. Одним из 100 победителей конкурса этого года стала компания «РОСЭКСПОПРОМ», хорошо знакомая петербуржцам по сливочному маслу «РЭП». Примечательно, что победу в конкурсе продукция ЗАО «Росэкспром» одерживает уже второй год подряд. В 2008 году победителем конкурса было при- звано масло коровье «Крестьянское» жирностью 72,5%, а в этом — «Масло сладкосливочное, 82,5%».

цену) начинают искренне верить, что это натуральное масло.

Если вы все же не удержались от искушения и купили дешевое масло, советуем провести дома несложный опыт. Положите его на разогретую сковородку. Натуральное масло при длительном нагревании будет иметь светло-коричневый оттенок, а масло, содержащее растительные примеси, останется светлым и прозрачным. А если капнете туда воду, в сливочном масле она растворится, а на поверх- ности растительного появятся мелкие шарики белого цвета.

Поэтому, размышляя в магазине, купить «мягкую намазку со сливоч- ным вкусом» за меньшие деньги либо настоящее сливочное масло (торговой марки РЭП, к примеру), которое просто не может стоить де- шеве в силу своей натуральности, подумайте: нужна ли вам такая экономия?

### ЭТО НУЖНО ЗНАТЬ!

Напомним нашим уважаемым потребителям, что сливочное масло — это не только вкусный и полезный, но и очень сложный в приготовле- нии продукт. Он представляет со- бой эмульсию натурального жира коровьего молока и влаги. Их соот- ношение, в зависимости от сорта, различно. Но содержание жира не должно быть менее 65%. И если оно все-таки меньше, ни в коем случае нельзя говорить, что это сливочное масло. Как правило, на рынке присут- ствует натуральное сливочное масло от 72,5% до 82,5%.

Если на упаковке прописались так называемые «наполнители» и «улуч- шители» (эмульгаторы, консерванты, регуляторы кислотности, ароматиза- торы и красители), знайте: вы дер- жите в руках маргарин, эрзац-масло или спред. Словом, все, что угодно, только не сливочное масло.

### ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ ХРАНИТСЯ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

Согласно заключению неза- висимых экспертов, продукция ЗАО «Росэкспром» полностью отвечает требованиям ГОСТов и Федерального закона «Техниче- ский регламент на масложировую продукцию».

Вся линейка сливочных масел из года в год подтверждает свое высокое качество и конкуренто- способность. По словам **гене- рального директора компании Александра Кочнева**, несмотря на обилие дипломов и медалей, главная награда предприятия — само масло торговой марки РЭП. Это — главная золотая медаль, но не в кабинете начальства, а в хо- лодильнике каждого потребите- ля, который покупает продукцию «Росэкспрома».

Подготовила Дарья ДЕДОВА



Вручение Золотого знака конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» ЗАО «Росэкспром». Слева направо: генеральный директор ЗАО «Росэкспром» Кочнев А. Н., начальник отдела продаж ЗАО «Росэкспром» Новиков Ю. Г., председатель Комитета экономического развития, промышленного развития и торговли Соколов М. Ю., коммерческий директор ЗАО «Росэкспром» Дроздов С. Э., директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» Герман А. В.

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

ИСКОННОЕ БЛЮДО СЕВЕРНЫХ НАРОДОВ

То ли дело наши традиционные пироги с капустой, ежевикой, грибочками да картошкой, рыбкой и курочкой. Это исконный продукт северных народов, к коим жители Северной столицы имеют прямое отношение. Организм такую пищу принимает с благодарностью, главное – с добавками не переборщить.

Сегодня многие петербуржцы приходят к пониманию того, что с хот-догами дружба пора завязывать. Польза от «горячей собаки» сомнительна, как и от других кулинарных изысков, пришедших с Запада и Азии, а потому без сожалений отказываются от них, выбирая сытные и сладкие пироги, что с любовью пекут кулинары петербургской сети кафе-пекарен «Пироговый дворик».

ПИРОГОВЫХ ДЕЛ ЗОЛОТЫЕ МАСТЕРА

Сегодня мастерство пекарей подтверждено документально: совсем недавно они стали лауреатами Международного чемпионата по кулинарии и сервису «Золотая Кулина – 2009». Это соревнование традиционно отличается высоким уровнем мастерства участников и профессиональной системой судейства, соответствующей современным мировым стандартам.

Так вот компетентное жюри присудило кондитерам компании «Пироговый дворик» первое место в номинации «Арт-класс: ТОРТ» и второе место в номинации «Арт-класс: ИЗДЕЛИЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА».

НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ И МИРОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ

Почивать на лаврах сотрудники кафе-пекарен вовсе не собираются. Генеральный директор сети кафе-пекарен «Пироговый дворик» Ася Клайман уверена, что необходимо



Гастроэнтерологи и диетологи в один голос твердят, что лучшая еда та, которая для человека привычна. Так уж устроен наш организм: лучше усваивается пища, которая выращена и переработана в регионе его проживания. И если не спешат в нашем регионе бананы, лучше обходиться другими щедрыми дарами северной природы: яблоками, брусникой, клюквой, черникой и т. д. Что уж говорить о гамбургерах, чизбургерах и шавермах, на которые уже подсадили многих петербуржцев. Эти блюда несвойственны русской кухне, а потому зачастую желудок воспринимает их в штыки, мстя расстройствами системы пищеварительного тракта, лишними килограммами и язвами с гастритами.

# РУССКИЕ ПИРОГИ — лучшая альтернатива импортному фастфуду



следовать аксиоме бизнеса: кто не развивается, тот слабеет. Про ее компанию можно сказать, что она день ото дня только набирается сил.

Совсем недавно Ася Клайман и главный технолог предприятия Ирина Голикова были гостями специализированной выставки кондитерской и хлебулочной промышленности ИВА в Дюссельдорфе (Германия).

Вся мировая хлебопекарная промышленность ориентируется на достижения, демонстрируемые на этом форуме, а проходит он всего лишь один раз в три года. Согласитесь, за такой срок можно совершить немало открытий и инноваций, чтобы потом обменяться опытом с коллегами из

других стран. Тем более что ни одна другая выставка не может сравниться с ИВА по числу фирм-экспонентов и посетителей-специалистов. На выставке в Германии действительно было на что посмотреть и чему поучиться. Теперь, используя опыт иностранных коллег, технологи и кулинары кафе-пекарен «Пироговый дворик» предлагают вниманию своих посетителей новые замечательные и необыкновенные рецепты. Все новинки будут отмечены специальным значком.

«СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ» — ЗВУЧИТ ГОРДО!

Высокое качество изделий сети пекарен «Пироговый дворик» совсем

недавно было отмечено жюри одного из самых уважаемых конкурсов по качеству, утвержденных Правительством Санкт-Петербурга, – «Сделано в Санкт-Петербурге». «Пироговый дворик» впервые принял участие в этом состязании – и сразу победа! Сначала на первом (отраслевом) этапе – в конкурсе по качеству «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга», а затем и в финале престижного конкурса. 11 ноября, в преддверии Всемирного дня качества, в Смольном прошла торжественная церемония награждения с участием губернатора Валентины Матвиенко.

«Теперь знак победителя конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» займет центральное место среди наград, полученных за три года нашей работы, – говорит Ася Клайман. – Мы очень благодарны экспертам и операторам конкурса – Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» и СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» за высокую оценку качества нашей продукции. Еще я хочу выразить огромную признательность кулинарам сети кафе-пекарен «Пироговый дворик» за отличную работу, а нашим посетителям – за то, что они выбирают нас!»

Подготовила Дарья ДЕДОВА

КРУПНЫМ ПЛАНOM

ВЛАСТЬ В БОРЬБЕ ЗА КАЧЕСТВО

Другой вопрос: как найти эту самую качественную тушенку из великого множества фальсификата, царящего на магазинных полках? Да и как вообще сориентироваться покупателю при выборе продуктов питания, чтобы потом не корить себя за впусную потраченные деньги и испорченное настроение? Сегодня решение этих проблем вышло на государственный уровень. В Санкт-Петербурге правительство также активно включилось в эту работу.

Одним из самых действенных методов стала организация системы конкурсов по качеству среди предприятий пищевой отрасли. В упорной борьбе ежегодно участвуют десятки организаций. Но это вовсе не означает, что принять участие в состязании и тем более стать призером может любой желающий.



Тушенка – вкусная, готовая к употреблению пища, популярность которой бьет все рекорды на протяжении десятилетий. И считать, что основными покупателями жестяных баночек с тушеным мясом являются туристы, дачники да служивый люд, отнюдь не верно. Эти консервы, если они действительно качественные, служат для приготовления самых разнообразных блюд на кухнях как гурманов, так и не особо привередливых в еде граждан.



## «КОНСЕРВПРОМ»: держим марку качества!

КТО ДОСТОИН ПОБЕДЫ?

Мало того что производитель сам должен быть уверен в качестве своей продукции, он обязан подтвердить это соответствие в независимых экспертных центрах и лабораториях, где специалисты скрупулезно исследуют состав выпускаемого продукта, его органолептические, физико-химические и микробиологические показатели. Как правило, такие экспертизы необходимо пройти не менее четырех раз на протяжении всего года.

Помимо тестовых испытаний конкурсом предусмотрена дегустация специальной комиссией. И только сопоставив все полученные данные, высокое жюри вынесет вердикт, достойна ли продукция того или иного предприятия называться качественной и безопасной.

В этом году стартовал очередной конкурс по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге», который проводится на основании распоряжения правительства Санкт-Петербурга № 605 от 03.05.2005 г. Его предварял первый (отраслевой) этап – конкурс «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга». Выдержать испытания удалось далеко не каждому, кто изъявил желание попробовать свои силы. Словом, борьба выдалась напряженной. Но тем слаще победа! В числе лауреатов конкурса по качеству «Лучшие продукты питания

Санкт-Петербурга» – местный производитель компания «Консервпром».

ГОСТ — ЗАЛОГ СТАБИЛЬНОГО ВКУСА И КАЧЕСТВА

Согласитесь, многие фирмы стремятся выпускать по-настоящему вкусные консервы, однако далеко не всем это удается. Специалисты компании «Консервпром» прикладывают все усилия, чтобы продукция пользовалась успехом у потребителей. И у них это получается! Во многом потому, что предприятие выпускает продукцию строго по ГОСТу.

СЕКРЕТ УСПЕХА — УВАЖЕНИЕ К ПОТРЕБИТЕЛЮ!

«Вспомните, раньше слова «ответственность», «порядочность» не были пустым звуком, – говорит коммерческий директор ООО «Консервпром» Сергей Копылов. – А сейчас? Ладно, я могу понять тех, кто производит «мясную» тушенку полностью из сои и продает ее за 20 рублей. Но вот те, кто производит мясную обрезь, переработанную в фарш, и продает ее под видом ГОСТа, да еще и высшего сорта, да еще и за 70–80 рублей – вне моего понимания.

У нас тоже есть соевая тушенка, произведенная по ТУ, стоит она, соответственно, дешевле. Но говядина ГОСТ 5284-84, высший сорт, как



раз ставшая победителем конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга», продается в магазинах города, в частности, в торговых сетях «Карусель», «Перекресток», «Пятерочка», примерно по 70 рублей. И по качеству она соответствует этой цене. Уверен, те, кто купит нашу тушенку, не пожалуют о потраченных деньгах».

Подготовила Римма ВИКУЛИНА



НАПИТКИ

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ ЛЕЧЕБНО-СТОЛОВАЯ «ЕКАТЕРИНГОФСКАЯ» КОМПАНИИ «ПЕТРОСПИРТ»  
ВОШЛА В ЗОЛОТУЮ СОТНЮ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА ПО КАЧЕСТВУ «СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ»

# Пейте «Екатерингофскую» – будете здоровы!



## ВОДА – ОСНОВА ЖИЗНИ

Согласно Всеобщей декларации прав человека право на чистую воду, ее сохранение, информацию о качестве потребляемой воды имеет каждый житель планеты Земля. Но одно дело это право иметь, а другое – реализовать.

В России условная норма потребления воды на человека в сутки – 400 литров. Но только три из них мы выпиваем или поглощаем вместе с пищей. И эта вода должна обладать особыми потребительскими свойствами. Недаром в мифах многих народов мира вода считается началом всех начал, созидательной животворящей силой.

Главный гастроэнтеролог Комитета по здравоохранению Правительства Санкт-Петербурга, профессор **Евгений Ткаченко** настоятельно рекомендует использовать для пищевых целей только очищенную питьевую или минерализованную воду от надежных производителей. Согласно решению экспертного совета конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» одна из них – компания «Петроспирт».

## ЗАСЛУЖЕННОЕ ПРИЗНАНИЕ

По результатам отборочного тура – отраслевого конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга», проведенного Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» с мая по август этого года, продукция ЗАО «Петроспирт»: вода питьевая «Елизавета», вода столовая «Мариинская» и вода минеральная питьевая лечебно-столовая «Екатерингофская» была рекомендована для участия во втором этапе конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге».

И вот долгожданная победа! 11 ноября в Смольном прошла торжественная церемония награждения победителей конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге». По его итогам вода минеральная питьевая лечебно-столовая «Екатерингофская» от ЗАО «Петроспирт» награждена Золотым знаком конкурса.

Независимое экспертное жюри подтвердило высочайшее качество этой уникальной по своим лечебным свойствам воды. Она полностью соответствует заявленным характеристикам и стандартам. Но главное: многие потребители «Екатерингофской» ощущают положительные результаты от ее применения.

## ЗАЩИТИМ ИММУНИТЕТ ВМЕСТЕ С «ЕКАТЕРИНГОФСКОЙ»

Этот лечебно-столовый эликсир с успехом применяется для лечения и профилактики заболеваний печени, желудочно-кишечного тракта, нарушения обмена веществ. Одного стакана «Екатерингофской» достаточно для получения суточной нормы необходимых организму химических элементов: ионов калия, кальция, магния и многих других.

Незаменима «Екатерингофская» и в осенне-зимний период, когда в воздухе носятся тысячи вирусных инфекций. Несколько глотков в день будут весьма полезны для укрепления вашего иммунитета. А если вы все-таки закашлялись,

то ингаляции или полоскания минеральной водой помогут преодолеть недуг. «Екатерингофская» способствует разжижению слизи и облегчает отделение мокроты, устраняет чувство сухости, уменьшает воспаление слизистой оболочки дыхательных путей, препятствует развитию вирусной и бактериальной инфекции.

Все больше и больше лечебных учреждений, санаториев и профилакториев Санкт-Петербурга и Ленинградской области рекомендуют «Екатерингофскую» своим пациентам. Сейчас активно ведутся переговоры о массовых поставках воды в лечебные учреждения Архангельска и других городов.

## ОТ ОДНОГО ЛИТРА ДО НЕСКОЛЬКИХ ТОНН

В Ленинградской области вода «Екатерингофская» нашла своих поклонников в Пушкине, Ломоносове, Гатчине, Сосновом Бору, Сестрорецке, Кронштадте, Тихвинском и Бокситогорском районах. Жители поселка Коммунар заказывают воду КАМАЗами.

Если вы намерены вести здоровый образ жизни и пить качественную воду, специалисты «Петроспирта» обязательно вам помогут. Сегодня в компании заметно сократились не только сроки доставки воды потребителю, но и расширился ассортимент поставляемой продукции. Сейчас предприятие поставляет не только питьевую воду в 5- и 19-литровых бутылках, но и минеральную воду в бутылочках 0,5 и 1,5 литра.

Учитывая, что среди потребителей не мало людей пожилого возраста, при предъявлении пенсионного удостоверения компания «Петроспирт» предоставляет скидки. Такая же система действует при поставках воды в учебные заведения Санкт-Петербурга.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ТЕЛЕФОНЫ ОТДЕЛА СБЫТА  
ЗАО «ПЕТРОСПИРТ»: 300-80-80, 786-13-11.

МЯСОПРОДУКТЫ



Об уникальных рецептах и абсолютной натуральности мясных продуктов от «ШЕФ-ПОВАРА» мы уже рассказывали в предыдущих выпусках «ПК». Однако успехом у потребителей продукция торговой марки «Шеф-Повар» пользуется не только благодаря стопроцентному качеству и отменному вкусу.

# Секреты идеальной нарезки



СЕКРЕТ успеха колбас и мясных деликатесов от «Шеф-Повара» заключается еще и в идеальной сервировочной нарезке! В заводских условиях колбасы нарезаются на слайсере-автомате тончайшими ломтиками. У непрофессионала вряд ли получится сделать это так же тонко и красиво обычным кухонным ножом. Поэтому гораздо удобнее и проще приобрести сервировочную нарезку в магазине, нежели, рискуя испортить праздничный стол, стараться самому нарезать колбасу на разделочной доске на кухне.

Деликатесная нарезка от «Шеф-Повара» – это не просто удобно и красиво, это – безоговорочное соблюдение санитарных норм. В процессе работы слайсера-автомата полностью исключено влияние на продукцию человеческого фактора.

Еще один СЕКРЕТ от «Шеф-Повара» – продуманная упаковка. Термоформа защищает продукт от воздействия внешней среды и поддерживает особую атмосферу, в которой колбаса сохраняет свежесть и

аромат. А благодаря специальной крышечке упаковку можно открывать и закрывать многократно.

И, наконец, – бесконечное множество идей для сервировки! Прозрачные нежные ломтики так и приглашают выложить их на тарелке с фантазией и выдумкой.

А совсем недавно «Шеф-Повар» разработал и стал выпускать целый ряд оригинальных новинок. Теперь потребителям предлагаются в нарезке не только колбасы, но и мясные деликатесы. Говядина, мясной орех, карбонад и шейка «Барбекю», а также слоеный мясной пирог «Глория» в форме сердечка: бекон, говядина, а между ними – вареная колбаса с фисташками и паприкой. Попробуйте, и вы навсегда останетесь поклонниками «Шеф-Повара»!

Алиса САВЕЛЬЕВА





НА ДЕСЕРТ

Помните, как Алиса из Страны чудес рассуждала об укусе, от которого кукутся, и горчице, от которой огораются. Неужели вправду характер человека зависит в том числе и от структуры питания?

## Сладкое ем и живу без проблем!



Например, гастропсихологи считают, что если вы любитель сладкого, значит, вы человек позитивный, оптимистичный, умеющий устранять любые возникающие проблемы. А в кондитерской компании «Невский Пекар» утверждают, что если сладкоежка предпочитает еще и творожные лакомства, то кроме позитивных эмоций он получает и пользу для здоровья!

**ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!**

Недавно здесь запущена новая серия творожно-йогуртовых пирожных с черносливом в шоколаде. И это не только вкусно, но и полезно. Учтите, что при изготовлении «Творожного



пирожного» специалисты «Невского Пекаря» используют натуральный творог, все полезные свойства которого в процессе кулинарных действий сохраняются, мы можем смело говорить о том, что «Творожное пирожное» будет благотворно влиять на организм. Отдавая такое лакомство, вы уж точно наполнитесь оптимистической энергией и верой в светлое будущее!

**ВИТАМИННЫЙ ДЕСЕРТ ДЛЯ ТВОРЧЕСКИХ СЛАДКОЕЖЕК**

Кулинары компании «Невский Пекар» приготовили для петербуржцев еще один сюрприз – фруктовые десерты. Легкие растительные сливки в сочетании со свежими ягодами: черники, ежевики, клубники, вишни, смородины.

Фруктовые десерты от «Невского Пекаря» не только доставят эстетическое удовольствие, но и станут на защиту вашего иммунитета – такая витаминизированная сладость просто незаменима в осенне-зимний период.

К тому же они не повредят вашей фигуре. В них – минимум калорий и максимум вкуса, а потому лакомиться ими можно практически без ограничений.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

Заказ тортов по тел.:  
(812) 374-38-75,  
(812) 374-37-40;  
www.nevski-pekarspb.ru

## 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

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Один из лидеров пищевой промышленности Санкт-Петербурга — компания «РАВИОЛИ» — отмечает в этом году 15 лет своей работы на российском рынке замороженных продуктов питания. Вся линейка торговых марок «Равиолло», «Равиоли», «Снежная страна», «Пельменный хутор» пользуется неизменным спросом у населения.



# С ДНЕМ РОЖДЕНИЯ, «РАВИОЛИ»!

**«ТРИ КИТА»**

Не так много пищевых предприятий в России могут похвастаться 15-летним стажем успешной и добросовестной работы. Секрет успеха ООО «Равиоли» — прежде всего в уважительном отношении к своим потребителям, а значит, неукоснительном соблюдении стандартов качества.

Все 15 лет работа компании «Равиоли» строится на трех основополагающих принципах: уникальная рецептура, высококачественное сырье и высокотехнологичное оборудование. Эти «три кита», на которых стоит идеология компании, полностью исключают возможность снижения качества и безопасности всех изготавливаемых блюд.

Если это мука, то высшего сорта, если мясо, овощи или фрукты, то от лучших и проверенных поставщиков. Поэтому многие приверженцы продукции «Равиоли» говорят, что они получают истинное удовольствие от вкуса любимых блюд.

**ПОДАРОК ОТ ЮБИЛЯРА**

Какой день рождения и тем более юбилей да без застолья?! Как стало известно «ПК», разделить радость с именинником приглашаются все покупатели продукции компании «Равиоли».

Специально к праздничной дате предприятие выпустит наиболее популярные позиции пельменей в юбилейной упаковке! Пельменей «Равиолло» классические, «Равиолло» из мяса молодых бычков и пельменей «Равиоли» классические в упаковке будет на 15% больше. А стоимость останется прежней! А уж

кому как не нам с вами знать, что продукции компании «Равиоли» много не бывает!

**ДОМАШНЯЯ КУХНЯ В ПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫХ МАСШТАБАХ**

Компания «Равиоли» постоянно работает над удовлетворением запросов и ожиданий потребителей. Сегодня здесь выпускают высококачественные пельмени, блинчики, котлеты, фрикадельки, сэндвичи, овощные гарниры и сытные готовые блюда — более 70 вариантов полноценного завтрака, обеда и ужина без хлопот. И большинство покупателей отмечают, что продукция компании «Равиоли» ничем не отличается от домашней кухни, а порой даже ее превосходит. Кроме того, потребитель на 100% может быть уверен, что цена полностью соответствует качеству.

**ПРИЗНАНО ПОКУПАТЕЛЯМИ И ЭКСПЕРТАМИ**

Не удивительно, что компания «Равиоли» имеет в своем арсенале множество дипломов и медалей. Предприятие отмечено такими наградами, как Диплом за высокое качество, Знак общественного признания, Золотая медаль Международной выставки «Российской фермер», знак «Признано Петербургскими покупателями», знак «Одобрено Союзом товароведов Санкт-Петербурга».

В ноябре прошлого года классические пельмени «Снежная страна» и пампушки с творогом «Равиолло» были признаны победителями одного из самых престижных конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

Важным событием 2008 года для «Равиоли» стало первое место в конкурсе «Премия Правительства Санкт-Петербурга по качеству». Предприятия-соискатели оценивались не только по уровню технологического обеспечения, но также изучались и структура взаимодействия с потребителями и партнерами, и степень удовлетворенности персонала.

**РОССИЙСКИЙ ОПЫТ, СТАНДАРТЫ — МЕЖДУНАРОДНЫЕ**

ООО «Равиоли» первым из мясоперерабатывающих предприятий Северо-Западного региона получило международный сертификат системы контроля качества ХАССП. А 15 июня нынешнего года компании был вручен сертификат соответствия стандарту ИСО 22000:2007. Он сочетает в себе требования международных стандартов и позволяет повысить конкурентоспособность выпускаемой продукции, дополнить и усилить систему управления качеством, защитить бренды и торговые марки, расширить и укрепить позиции на рынке.

**ДЕНЬ КАЧЕСТВА — ЕЖЕДНЕВНО**

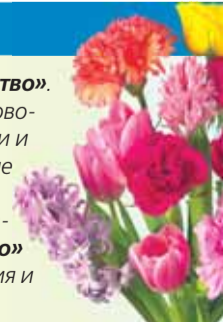
Так совпало, что в этом году в компании «Равиоли» отмечают сразу две даты — 15 лет со дня рождения предприятия и 20 лет со дня первого празднования Всемирного дня качества.

Сотрудники предприятия прекрасно осознают, что в современных условиях качество является ключом к успеху в деятельности любой организации. Качество товаров и услуг тесно связано с безопасностью и качеством жизни. А это и сохранение окружающей среды, и физическое здоровье, и психологический комфорт человека. При этом специалисты «Равиоли» отмечают, что день качества наступает для них не раз в году, они работают в соответствии со стандартами качества ежедневно и ежесекундно. Именно такой подход и обеспечивает сегодня «Равиоли» лидерские позиции на рынке замороженных продуктов питания.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ОТ РЕДАКЦИИ

ООО «Равиоли» хорошо знакомо читателям газеты «Петербургское качество». Продукция предприятия — постоянный участник независимых экспертиз, проводимых СПб ООП «Общественный контроль». Специалисты всегда отмечали и отмечают не только безупречные физико-химические и микробиологические показатели пельменей, блинчиков и котлет, но и их отменный вкус. Компания «Равиоли» — это надежный петербургский производитель национального масштаба. А потому редакция газеты «Петербургское качество» от души поздравляет весь дружный коллектив предприятия с днем рождения и желает ООО «Равиоли» дальнейшего процветания и успехов!



## СЛОВО ЭКСПЕРТУ

## — Глазированные сырки полезны для здоровья?

— С одной стороны, несоответствие глазированных сырков нормативной документации по массовой доле жира, белка, влаги, кислотности не приведет к отравлению и расстройству желудка, если только в сырках нет превышения бактерий группы кишечной палочки, — поясняет **Елена Булатова**. — С другой — пользы тоже никакой. Так зачем покупать то, что НЕ ПОЛЕЗНО, если за эти же деньги можно приобрести качественный и полезный для здоровья продукт?

К сожалению, сырки выпали из Технического регламента на молоко и молочную продукцию. Правильнее было бы их отнести к кондитерским изделиям. И ввиду того что сегодня к их составу нет

## Ожирение начинается с... сырка!



**Итак, ни один из глазированных сырков, проверенных СПб ООП «Общественный контроль» в ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», не соответствует Техническому регламенту на молоко и молочную продукцию по показателю «массовая доля белка» и на 80% собственной этикетке — по показателю «массовая доля жира» (см. стр. 11). Так насколько потребитель может сегодня доверять этому продукту, утратившему самое главное свое достоинство — творожную сущность? С этим вопросом мы обратились к главному педиатру Санкт-Петербурга доктору медицинских наук, профессору Елене БУЛАТОВОЙ.**

строгих требований, количество творога там может быть разное. Все на усмотрение производителя: он будет прав, что бы он туда ни положил.

## — Можно ли сырки покупать детям?

— Я, как главный специалист по питанию детей Комитета по здравоохранению правительства Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа, не могу рекомендовать покупать творожные и глазированные сырки. Я советую покупать только натуральные молочные и кисломолочные продукты, желательны с маркировкой «Для детского питания», а не сладкие кондитерские изделия.

## — Какие продукты вы рекомендуете для детского питания?

— Когда речь идет о детских продуктах питания, мы говорим об особых требованиях к сырью. Молоко тоже бывает разным. Зачастую оно загрязнено ксенобиотиками, которые могут иметь место в молоке для



взрослых, но не в молоке, предназначенном для детей. Но самое главное, сегодняшний уровень технологий позволяет производить

не просто качественный молочный и кисломолочный продукт, но и продукт функциональный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами, которые призваны нормализовать микрофлору кишечника.

## — А как быть, когда ребенок требует сладкого?

— Многие продукты для детского питания как раз и являются функциональными. Обращаю ваше внимание: многие, но не все! Так, если изготовитель в обогащенный пробиотиками продукт добавляет сладкий наполнитель, эффект функциональности сходит на нет. Дело в том, что сахар способствует брожению в нашем желудочно-кишечном тракте и образующиеся при потреблении сладкого дрожжи съедают все по-

лезные бактерии, отвечающие за нормальную микрофлору. Молоко и молочную продукцию нужно употреблять без сахара. А если вы хотите побаловать ребенка сладеньким, добавьте в творожок свежих фруктов. Нужно довольствоваться природной сладостью — ее вполне достаточно, чтобы восполнить потребность ребенка в сладком.

Сладкие сырки любимы детьми, но мы, взрослые, должны понимать, что это не полезно. Чем слаще продукт, который съедает ребенок, тем выше уровень выброса в кровь глюкозы, которая поглощается гормонами, в т. ч. инсулином. Глюкоза израсходована, начинается спад, из-за чего сладкого хочется вновь и вновь. Ребенок опять съедает сырок, кривая глюкозы устремляется вверх, потом вниз. Так начинается расщивание углеводного обмена, которое лежит в основе избыточной массы тела, ожирения, сахарного диабета II типа.

Напомню, что за последние 5 лет количество детей с избыточной массой тела возросло в 3,8 раза. А лишние килограммы влекут за собой развитие атеросклероза и многих других болезней. И все начинается с обычного на первый взгляд, казалось бы, безобидного сырка.

Не портите вкус ребенка, не давайте ему сладостей, прививайте ему культуру правильного и натурального питания. Дайте своим детям возможность вырасти здоровыми.

Подготовила Дарья ДЕДОВА



ПО ВОПРОСАМ РАЗМЕЩЕНИЯ  
РЕКЛАМЫ ОБРАЩАЙТЕСЬ ПО ТЕЛ.  
324-25-88

## ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Не отчаивайтесь! Если вы не в состоянии заставить жену испечь любимые ватрушки на собственной кухне, отправьте ее в магазин, в крайнем случае, съездите сами, и купите эту творожную сдобу. Не верите, что современные кулинары могут повторить подвиг вашей бабушки или мамы? Напрасно: специалисты Хлебного завода «Арнаут» в ватрушках знают толк!

Взяв хотя бы бессменного лидера продаж — ватрушку классическую «Домашнюю». Нежное по консистенции тесто, воздушная творожная масса, как и положено, с добавлением яиц, полностью соответствуют запросам большинства любителей вкуса и сытно поесть. А если смекалистая хозяйка снимет с ватрушки фирменную упаковку да разогреет сдобу в микроволновой печи, ни один муж не догадается, что ему предлагают блюдо, выпущенное на хлебозаводе. И на вид, и на вкус ватрушка полностью отвечает домашним традициям.

НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ —  
НОВЫЕ ВКУСЫ

Как отмечают специалисты Хлебного завода «Арнаут», вкусовые предпочтения петербуржцев меняются год от года. И несмотря на то, что классика, как и ватрушка «Домашняя», вечна, постоянно появляются новые направления. В результате «эволюции» технологами предприятия разработаны три современные позиции старой доброй ватрушки:

- ватрушка «Домашняя аппетитная с бананом»;
- ватрушка «Домашняя аппетитная с киви и крыжовником»;

Что такое ватрушка, знают все. Скажите, ну кто из нас хотя бы раз не пробовал пухлой русской сдобы, начиненной сладким творогом? Наверняка многие сейчас с ностальгией вспоминают бабушкину выпечку. Но вот уже и своя семья создана, а вторая половинка не спешит баловать домашними пирогами — не приучена, да и времени не хватает. Неужели теперь до конца жизни настоящих ватрушек так и не отведают?

ВАТРУШКА —  
ЧАЯ ЛУЧШАЯ ПОДРУЖКА

ХЛЕБНЫЙ ЗАВОД «АРНАУТ» — ПРИЗНАННЫЙ ЭКСПЕРТ ДОМАШНЕЙ СДОБЫ



## • ватрушка «Домашняя аппетитная с сушеным виноградом».

Оригинальная рецептура, современные технологии и высококачественное сырье позволяют хлебопекам получить восхитительно вкусный, полезный и питательный продукт.

Как бы ни видоизменялись ватрушки по форме, консистенции и вкусу, неизменным остается главный их компонент — творог 9%. На за-

вод он поступает от надежных и проверенных партнеров. Технологи предприятия превращают его в воздушную творожную массу, напоминающую кондитерский крем. Все авторские и, заметьте, натуральные фруктовые добавки вводятся в творог уже в цехах предприятия.

## НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Свежие ватрушки от Хлебного завода «Арнаут» уже на столе.

Самое время заварить чай и посплетничать с подружкой о нелегкой женской доле. Но при этом надо не забыть сказать «спасибо» хлебопекам за помощь на кухне. По крайней мере, от хлопот с выпечкой современные дамы освобождены точно. И тесто стряпать не надо, и начинку готовить. Сами знаете, какой нынче магазинный творог, а на рынок спозаранку никому бежать не охота. Куда проще за ватрушками зайти в

соседние супермаркеты «Дикси», «Полушка» или отправиться в торговый комплекс «Лента».

Закупили творожной сдобы (благо срок хранения двое суток) — и можешь не думать, что приготовить на завтрак или собрать перекусить детям в школу. От сладкого натурального продукта с изюмом, банановой начинкой или с добавлением киви и крыжовника вряд ли кто откажется. Да и взрослые с удовольствием перекусят такой выпечкой на работе. Ведь это намного лучше, чем покупать гамбургеры или хот-доги в уличных палатках или соседних фастфудах.

А главное, мы можем быть спокойны, что наши дети будут питаться натуральным и полезным для здоровья продуктом. Рецептура и технология производства ватрушек на Хлебном заводе «Арнаут» разработаны таким образом, чтобы в готовой выпечке сохранилось как можно больше витаминов и микроэлементов, которыми так богат натуральный творог.

Подготовил  
Николай МЕЛЬНИКОВ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# Сырок глазированный — не значит творожный



Говорим «глазированный сырок» — подразумеваем «сырок глазированный творожный». По нашему разумению, нежная шоколадная оболочка должна содержать именно этот воздушный, богатый кальцием кисломолочный продукт.

Именно так и полагали в «Общественном контроле», когда приобрели в торговой сети образцы сырков для проведения независимой экспертизы.

Когда комиссия прибыла в ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», которой было поручено провести исследования, оказалось, что среди сырков нет ни одного творожного. На этикетках производители написали лишь «Сырок глазированный». Куда подевался творог, господа?!

## ЗНАКОМЬТЕСЬ: ТАИНСТВЕННЫЙ «ТВОРОЖНЫЙ ПРОДУКТ»!

Совсем недавно премьер Владимир Путин, выясняя на заседании правительства, насколько сегодня эффективен Технический регламент на молоко и молочную продукцию, заявил министру сельского хозяйства Елене Скрынник: «Не работают ваши технические регламенты! Необходимо ответить на вопрос, почему не работают, и внести соответствующие изменения».

Действительно, технические регламенты сегодня вносят больше путаницы, чем защищают права и интересы потребителей.

Чтобы убедиться в этом, возьмем в руки глазированные сырки. Практически у половины образцов на этикетке в графе «состав» указано, что сырок приготовлен из творожного продукта.

Что же это такое? Оказывается, согласно ст. 4 ФЗ № 88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008 г. творожным продуктом является «молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, произведенные из творога и (или) продуктов переработки молока в соответствии с технологией производства творога с добавлением молочных продуктов или без их добавления, с добавлением немолочных компонентов, в т. ч. немолочных жиров и (или) белков или без их добавления, с последующей термической обработкой или без нее». То есть все на усмотрение изготовителя: хочешь — используй только молоко, хочешь — его заменители и производные.

Из этой же статьи узнаем, что настоящий творожный сырок может быть произведен только из творожной массы, а не из какого-то творожного продукта. Основное их отличие в том, что творожная масса вырабатывается из творога, а немолоч-

**Популярное лакомство детей и взрослых — глазированные сырки — не соответствует требованиям Технического регламента на молоко и молочную продукцию. К такому выводу пришла Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», проведя независимую экспертизу.**

ные компоненты если и добавляются, то вовсе не в целях замены составных частей молока. Кроме того, при производстве творожной массы не допускаются термическая обработка и добавление стабилизаторов консистенции, а при производстве творожного продукта это вполне приемлемо.

## КИСЛОТНОСТЬ РАССТАВИТ ТОЧКИ НАД «И»

Специалисты утверждают: определить, есть ли в сырке творог или нет, можно по показателю «кислотность». Согласно ГОСТ Р 52790-2007 «Сырки творожные глазированные. Общие технические условия» кислотность у сырков должна быть в пределах от 160 до 220 градусов Тернера.

Как видно из результатов экспертизы, ни один из проверенных образцов и близко не подошел к нижнему порогу кислотности, предусмотренной для подлинных творожных сырков.

Например, кислотность сырка от компании «Томи-мол» оказалась всего 48 градусов. Это означает, что творогом в этом продукте и не пахнет. Действительно, согласно информации на упаковке, это — «продукт творожный, изготовленный из восстановленного молока, нормализованного заменителем молочного жира».

Тотальная экономия на сырье, острая конкуренция на рынке приводит к тому, что изготовители даже и не думают выпустить сырки по ГОСТу. Гораздо выгоднее делать сырки по ТУ: мешай что хочешь — проверять все равно некому!

## ВВЕДЕНИЕ В ЗАБЛУЖДЕНИЕ

Белка в «творожном продукте» от ООО «Томи-мол» оказалось в два раза меньше, чем было заявлено на упаковке, — 4,8% вместо 9%. Таким образом, изготовитель вводит потребителя в заблуждение и нарушает Технический регламент на молоко и молочную продукцию. Согласно этому документу массовая доля белка в творожном продукте не должна быть ниже 8%. Также изготовитель нарушает Закон «О защите прав потребителей», ст. 10 которого обязывает его сообщать потребителю полную и достоверную информацию

о товаре. Эти нарушения типичны абсолютно для всех изготовителей сырков.

Не совпадает с нормой и массовая доля влаги в образце ООО «Томи-мол». По ГОСТу она должна быть в пределах от 33% до 55%. ТУ изготовителя допускают «не более 48%», по факту же оказалось всего лишь 20%. Такая сухость может сказаться на вкусе продукта, что и констатировали сотрудники лаборатории.

## ДА ЗДРАВСТВУЕТ ХИМИЯ!

В составе образца «сырка глазированного с ванилином» производства ООО «Планета сырков» указано, что основой сырка является творожный продукт, а также имеется стабилизатор консистенции, запрещенный к использованию в сырках творожных. Из этикетки мы узнаем, что и ванилина здесь нет, а есть лишь ароматизатор идентичный натуральному.

Количество белка также не соответствовало требованиям Технического регламента: 5,5% вместо 8%. Ситуацию с недостатком белка компания «Планета сырков» объяснила так: «На предприятии не предусмотрен входной контроль содержания белка в поступающем сырье. Содержание белка определяется расчетным методом согласно закладке сырья. Вся продукция еженедельно контролируется Коломенским ЦСМ». Здорово: «не предусмотрен входной контроль»! Вряд ли при таком отношении к производственному процессу можно говорить об эффективности Технического регламента и контроля его исполнения.

## В ДВУХ ОБРАЗЦАХ — КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА

Два образца: сырок глазированный с ванилином «О'Кей», выпущенный ООО «Империял» (Санкт-Петербург), и сырок глазированный ванильный, произведенный ООО «Молокозавод «Солнечный» (Московская область), — были забракованы специалистами лаборатории по микробиологическим показателям. В них обнаружено превышение нормы бактерий группы кишечной палочки. Эти микроорганизмы могли

## ИЗ ФЭЗ № 88 «ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА МОЛОКО И МОЛОЧНУЮ ПРОДУКЦИЮ»:

- **творожная масса** — молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творога с добавлением сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и (или) соли или без их добавления, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления. Термическая обработка этих готовых продуктов и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются;
- **творожный продукт** — молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, произведенный из творога и (или) продуктов переработки молока в соответствии с технологией производства творога с добавлением молочных продуктов или без их добавления, с добавлением немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) белков или без их добавления, с последующей термической обработкой или без нее. Если в готовом молочном или молочном составном творожном продукте содержится не менее чем 75 процентов массовой доли составных частей молока и такие продукты не подвергались термической обработке и созреванию в целях достижения специфических органолептических и физико-химических свойств, в отношении таких продуктов используется понятие «творожный сыр»;
- **творожный сырок** — молочный или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурию из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурию, массой не более 150 граммов;
- **сырок** — творожный продукт, который формован, покрыт глазурию из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурию, массой не более 150 граммов.

размножиться не только из-за несоблюдения санитарных норм на производстве, но и из-за нарушений условий транспортировки или хранения продукта в торговой сети.

**Алиса САВЕЛЬЕВА**  
СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведенные исследования ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория» и лично его директора Анатолия Яшина.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ГЛАЗИРОВАННЫХ СЫРКОВ

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

Наименование продукта	СЫРОК ГЛАЗИРОВАННЫЙ								
	«Звездочка»	С ванилином	С ванилином	«Данон»	«Плутуша»	«Аришка-Малышка»	«Ленинградский»	«О'Кей» с ванилином	«365»
Производитель	ОАО «Селивановский»	ООО «Планета сырков»	ООО «ПКФ «Томи-мол»	ООО «Молзавод «Преображенский»	ИП Вольнов «Союзмолпродукт», Московская обл.	ООО «Росторгагро-комплекс»	ООО «Молпром»	ООО «Империял»	ООО «Молзавод «Солнечный»
Место закупки	«Карусель», Коломяжский пр., 17/1	«Карусель», Коломяжский пр., 17/1	«Сезон», пр. Сизова, 28	«Сезон», пр. Сизова, 28	«О'Кей», Богатырский пр., 13	«Диски», ш. Революции, 17	«Лента», пр. Энергетиков, 16А	«О'Кей», Богатырский пр., 13	«Лента», пр. Энергетиков, 16А
Цена, руб.	4-70	6-20	5-90	10-90	3-60	3-90	6-60	3-90	3-29
Масса, г	40	45	40	45	40	45	45	40	45
Дата изготовления	02.09.09	01.09.09	29.08.09	28.08.09	26.08.09	27.08.09	27.08.09	01.09.09	27.08.09
Темп-ра хранения во время закупки	+2,3°C	+2,3°C	+3°C	+3°C	+1°C	+2,5°C	+1°C	+1°C	+1°C
Внешний вид	Форма продукта прямоугольная, ненарушенная, поверхность равномерно покрыта шоколадной глазурию, гладкая, блестящая, не липкая								
Консистенция	Нежная, однородная, в меру плотная, с наличием внесенных пищевых продуктов, глазури — твердая, однородная								
Вкус и запах	Для творожной массы — чистый, кисломолочный, сладкий, с выраженным вкусом и запахом используемых пищевых продуктов								
Цвет	Для творожной массы — белый с кремовым оттенком	Для творожной массы — белый с кремовым оттенком	Для творожной массы — белый с кремовым оттенком	Для творожной массы — белый с кремовым оттенком	Для творожной массы — белый с кремовым оттенком	Для творожной массы — белый с кремовым оттенком	Для творожной массы — белый с кремовым оттенком	Для творожной массы — белый с кремовым оттенком	Для творожной массы — белый с кремовым оттенком
Массовая доля жира, %, - указана в ТУ - на этикетке - фактически	23-26 23 25	5-26,0 26 20	не менее 19 26 26	ТУ не предоставл. 23 24	23 25 23	23 23 15	12 12 20	23 23 18	23 23 28
Массовая доля белка, %, - указана в НД - на этикетке - фактически	не менее 8,0 7,4 4,7	не менее 8,0 8 5,5	не указана 9 4,8	ТУ не предоставл. 6,7 6	не указана 7,5 6	не менее 8,0 8,0 5,4	не указана 13 7,2	не менее 8,0 7,5 5,1	не менее 8,0 9 4
Массовая доля влаги, %, - по ТУ - фактически	36-40,5 30,7	30-55 29,6	не более 48 19,5	ТУ не предоставл. 26,8	не более 39,5 33,1	не более 39,4 30	не более 55 32,8	не указана 30,9	не более 39,5 27,8
Кислотность, гр. Т, - по ТУ - фактически	150 108	120-200 122	не более 190 48	ТУ не предоставл. 112	не более 160 140	не более 180 140	не более 200 116	не указана 106	не более 160 90
S. aureus (0,1 г), патогенные, в том числе сальмонеллы, в исследованных образцах не выделено (норма: не допускается)									
БГКП* (колиформы) (0,01 г) Норма: не допускается	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	ОБНАРУЖЕНО	ОБНАРУЖЕНО
Дрожжи (КОЕ/г) Норма: не > 100	40	40	70	60	100	100	90	80	10
Плесени (КОЕ/г) Норма: не > 50	40	30	<1x10	30	40	<1x10	<1x10	30	20
Соответствие ФЭЗ №88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», ТУ	не соответствует (белок, кислотность)	не соответствует (белок)	не соответствует (белок)	не соответствует (белок)	не соответствует (белок)	не соответствует (жир, белок)	не соответствует (жир, белок)	не соответствует (жир, белок, БГКП)	не соответствует (жир, белок, БГКП)

\*БГКП — бактерии группы кишечной палочки

## ЖИЛЬЕ МОЕ

## БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

Более 90 процентов жилья в России сейчас строится при участии частных инвестиций. На практике это выглядит так: строительная компания получает в аренду или покупает земельный участок под застройку, производит начальные строительные работы, дает рекламу, покупатель передает денежные средства, на которые возводится объект недвижимости.

Основная проблема этого сектора рынка – многочисленные злоупотребления со стороны застройщиков:

- нарушаются сроки сдачи объекта;
- объекты передаются с существенными недостатками;
- поступают требования дополнительной платы за возведенный объект недвижимости;
- отсутствие у застройщика оформленных в установленном порядке документов на земельный участок, на котором возведен объект недвижимости, отсутствует иная разрешительная строительная документация.

Известны мошеннические схемы сбора денег под строительство, которое так и не началось.

Чтобы хоть как-то застраховаться от проблем при покупке строящегося жилья, юристы Санкт-Петербурга предлагают следующий алгоритм действий.

## ПОТРЕБУЙТЕ ДОГОВОР АРЕНДЫ ЗЕМЕЛЬНОГО УЧАСТКА!

**1.** Итак, вы идете к застройщику с намерением отдать ему свои деньги взамен будущей квартиры. Первое, что вы должны сделать, – это посмотреть договор аренды земельного участка. Потребуйте его! Это публичный документ, который возникает только после постановления правительства Санкт-Петербурга о разрешении на проектирование и строительство. Если договор аренды от вас прячут, немедленно отказывайтесь от услуг этой компании.

**2.** Если вам его все же показали, обязательно посмотрите: каков срок этого договора. Ведь от него напрямую зависят сроки сдачи объекта – многоквартирного жилого дома. И если вы видите, что до истечения срока аренды осталось меньше 8 месяцев,

# Как получить свои квадратные метры

**Если вы хотите стать участником долевого строительства, настаивайте, чтобы договор был составлен на основании ФЗ № 214 «Об участии в долевом строительстве многоквартирных домов».**

– уходите. В эти сроки возвести дом в наших условиях практически нереально, и у вас нет никакой гарантии, что застройщик сможет продлить договор аренды земельного участка под начатое строительство.

Дело в том, что дольщик, то есть вы, никоим образом не может распоряжаться этой землей. Ведь когда вы отдаете деньги, то покупаете вовсе не землю, а лишь квадратные метры вашей еще не построенной квартиры. А будет она вообще построена или нет – большой вопрос.

Предположим, застройщик дал вам ознакомиться с договором аренды, вы убедились, что ее срок

не менее 8 месяцев. Дело осталось за договором.

## ВНИМАТЕЛЬНО ЧИТАЙТЕ ДОГОВОР!

**3.** Внимательно читайте содержание документа, на котором собираетесь ставить свою подпись! В нем должна быть прописана максимальная ответственность перед вами тех, кто берет ваши деньги. В частности, в договоре должна быть прописана защита от инфляции, должен быть пункт о своевременном уведомлении (за 2–3 месяца) о том, что стройка может быть приостановлена; застройщик должен нести финансовую ответственность и за потерю темпов строительства. Не-



маловажен тот факт, чтобы договор купли-продажи позволял вам создать товарищество собственников жилья (ТСЖ) с такими же дольщиками, как и вы, уже на начальном этапе.

## СОЗДАВАЙТЕ ТСЖ

**4.** Кооперируйтесь с другими дольщиками и создавайте ТСЖ. Таким образом, вам не нужно будет отдавать деньги застройщику лично в руки. Вы отнесете их в банк. Банк необходимо попросить (за отдельную плату, конечно же) заключить договор об организации услуг надзора за ходом строительства. Банк и застройщик должны договориться о порядке списания денег по факту выполненных работ. В этом случае вся процедура строительства становится прозрачной. Вы будете, при желании, в курсе всего, что происходит во время строительства вашей квартиры.

## ТРЕБУЙТЕ ОФОРМЛЕНИЯ ДОГОВОРА ПО ФЗ №214

**5.** Настаивайте, чтобы договор купли-продажи был оформлен на основании Федерального закона № 214 «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. В этом случае деньги, которые дольщик отдает застройщику, привязываются не к эфемерным пока еще квадратным метрам (стройка ведь может так и не

начаться), а к земельному участку, на котором должен возводиться многоквартирный дом. При условии соблюдения норм ФЗ № 214 участник долевого строительства, по сути дела, получает право распоряжения землей в случае, если застройщик не выполнил своих обязательств.

Одно «но». Сегодня на рынке долевого строительства по Закону «Об участии в долевом строительстве...» работают единицы, так как правильный документ не имеет императивного (обязательного для всех) значения. Договоры о купле-продаже строящегося жилья можно заключать и в соответствии с Гражданским кодексом. И большинство компаний-застройщиков этим пользуются. Они не хотят нести ответственность и как огня боятся 214-го закона. Ведь он лишает застройщика основного актива – земли, передавая его потенциальному покупателю квартиры.

**6.** Итак, если договор купли-продажи составлен за пределами ФЗ № 214 «Об участии в долевом строительстве...», участник долевого строительства должен четко понимать, что за исход сделки, заключенной сторонами согласно Гражданскому кодексу, ответственность несут только стороны, ее заключившие. Никакое третье лицо вмешаться не может по закону. Государство вмешается, только когда через суд будут доказаны факты мошенничества, обмана, подлога, подделки и т. д., то есть в тех случаях, когда налично состав преступлений, фигурирующих в Уголовном кодексе РФ. Помните, если состава уголовного преступления нет, то вы остаетесь в рамках гражданско-правового производства, где ни уголовной, ни административной ответственности в отношении сторон сделки не предусмотрено.

**7.** Избегайте заключения договоров через посредников и третьих лиц. Требуется заключение договора непосредственно с той организацией, которая имеет право аренды на участок застройки.

**8.** Прежде чем отдавать деньги, ознакомьтесь с проектом. В договоре должно быть прописано, что проект многоквартирного дома не будет подлежать изменениям, за исключением одного случая – требований со стороны государства.

Беседовал Кирилл ОРЛОВ

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

## Вуз вернул деньги потребителю по решению суда

ХОТИТЕ СТАТЬ СТУДЕНТОМ НЕГОСУДАРСТВЕННОГО ВУЗА? БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ! ВНИМАТЕЛЬНО ЧИТАЙТЕ ДОКУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ ВАМ ПРЕДЛАГАЮТ ПОДПИСАТЬ

## РОСПОТРЕБНАДЗОР ПРИШЕЛ НА ПОМОЩЬ

Прошлым летом **Дмитрий Чернов** столкнулся с явным ущемлением прав потребителей, при заключении договора с одним из негосударственных университетов Петербурга (далее – вуз) на обучение своей дочери. Он был вынужден приобрести образовательную услугу с учетом обязательного приобретения ряда других.

Так, по условиям договора негосударственного высшего учебного заведения, он должен был:

- оплатить обучение за весь первый курс – 45 150 рублей;
- оплатить работу приемной комиссии – 2 800 руб.;
- оформить годовую подписку на журнал «Очень ум» (540 руб.), а также стать владельцем пластиковой карты VISA ELEKTRON банка, указанного в реквизитах договора.

Так сложились обстоятельства, что девушка успешно сдала экзамены в университет. В связи с чем ее отец обратился в вуз с письменным заявлением о намерении отказаться от исполнения подписанного ранее договора.

В соответствии со ст. 32 Закона РФ «О защите прав потребителей» потребитель вправе отказаться от исполнения договора об оказании услуг в любое время при условии оплаты исполнителю фактически понесенных расходов, связанных с исполнением договора. Аналогич-

ное право закреплено в ст. 782 Гражданского кодекса РФ.

Но в вузе требования гражданина Чернова посчитали обосновательными, так как они, по мнению администрации вуза, противоречили условиям подписанного им договора.

За защитой своих прав Дмитрий Александрович обратился в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

В ходе проведенной проверки специалистами отдела защиты прав потребителей Управления было установлено, что договор о подготовке специалиста с высшим образованием содержит условия, ущемляющие права потребителя. Так, пункт 3.3 договора гласит, что абитуриент допускается к вступительным экзаменам при условии подписания им с университетом договора, внесения оплаты I курса, а также стоимости расходов, связанных с работой приемной комиссии, в размере, установленном приказом ректора. Более того, договором предусмотрено, что после выхода приказа о зачислении абитуриента в число студентов университета плата за I (текущий) курс возврату не подлежит (пункт 3.10 договора). Пунктами 6.1 и 6.2 договора установлено, что абитуриент обязуется выписывать и изучать журнал «Очень ум», приобрести пластиковую карту Visa Electron банка, указанного в реквизитах договора.

Управление признало вуз виновным в нарушении ст. 16 Закона РФ от 07.02.1992 г.

№ 2300-1 «О защите прав потребителей». В связи с этим вузу было назначено административное наказание в виде штрафа 10 тыс. руб. (ч. 2 ст. 14.8 КоАП РФ). Университет с решением чиновников не согласился. Начались судебные разбирательства.

## СУД РАЗОБРАЛСЯ С ТРЕТЬЕЙ ПОПЫТКИ

В соответствии со ст. 40 Закона «О защите прав потребителей» и ст. 47 ГПК РФ Управление дало заключение по делу в целях защиты прав потребителей и поддержало иски о взыскании гражданина Чернова. В ходе слушаний мировой судья удовлетворил требования истца, обязав университет выплатить потребителю деньги, внесенные им за обучение своей дочери.

Университет, не желая расставаться с деньгами, подал апелляцию, но тщетно. Районный суд решение мирового суда оставил без изменений, а жалобу учебного заведения – без удовлетворения.

Но на этом тяжба не закончилась. Вуз обжаловал и постановление Управления Роспотребнадзора о привлечении вуза к административной ответственности по ст. 14.8 ч. 2 КоАП РФ.

В декабре 2008 года Арбитражный суд города Санкт-Петербурга и Ленинградской области признал действия административного органа незаконными и отменил постановление. На этот раз с решением служителей Фемиды не было согласно Управление. Данное решение

суда ведомство обжаловало в вышестоящей инстанции.

В марте 2009 года Тринадцатый Арбитражный Апелляционный Суд Санкт-Петербурга рассмотрел апелляционную жалобу Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и постановил отменить решение Арбитражного суда, признав правоту федерального надзорного органа.

Благодаря службе судебных приставов вуз вернул деньги потребителю Чернову.

В то же время вуз обратился с кассационной жалобой на это решение в Федеральный арбитражный суд Северо-Западного округа. И вот, наконец, 1 июля 2009 г. судом кассационной инстанции постановление суда апелляционной инстанции оставлено без изменения, а кассационная жалоба университета без удовлетворения.

Таким образом Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу доказало, что пункты договора, составленного вузом, нарушают положения статьи 16 Закона РФ от 17.02.1992 года №2300-1 «О защите прав потребителей», поскольку вынуждают потребителя приобретать одну услугу с обязательным приобретением иных услуг.

Информация предоставлена юридическим отделом Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу.

Проект «Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге» реализован на средства гранта Санкт-Петербурга.

## ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ