

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

САЛАТ ОЛИВЬЕ С «СЮРПРИЗОМ»

80% проверенных салатов оливье, приобретенных в магазинах города, НЕ ОТВЕЧАЮТ обязательным требованиям по безопасности и качеству



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз убедилась в том, что салат оливье для новогоднего стола лучше приготовить самостоятельно, чем покупать его уже готовым в супермаркете: выйдет и дешевле, и безопаснее. Согласно результатам экспертизы, из десяти проверенных образцов, приобретенных в разных супермаркетах города, только два соответствовали обязательным требованиям, а семь салатов не отвечали микробиологическим требованиям. Причем в четырех образцах были обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП).

СТР. 8–9

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Хлебопеки маркируют продукцию с нарушениями

Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области провело административное расследование в отношении ООО «Комбинат «ВОЛХОВХЛЕБ» (АО «Холдинг «ПЕТРОХЛЕБ»), расположенного в г. Волхове Ленинградской области. Внеплановая проверка



была назначена на основании результатов экспертизы хлеба, которую провела Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

СТР. 2

ПОТРЕБИТЕЛЬ, ЗНАЙ СВОИ ПРАВА!



«Общественный контроль» – в каждый округ!

СПб ООП «Общественный контроль» приступила к реализации пилотного проекта по бесплатному консультированию и повышению потребительской грамотности жителей муниципальных округов Санкт-Петербурга. Проект проходит при информационной поддержке Комитета по территориальному развитию Санкт-Петербурга и в рамках решений, принятых Координационным советом по вопросам защиты прав потребителей при губернаторе Санкт-Петербурга.

СТР. 2

ВНИМАНИЕ, МАРКИРОВКА!

Одежду, духи и лекарства пометят «Честным знаком»

С 1 декабря 2019 г. без специального кода Data Matrix на упаковке запрещена реализация товаров легкой промышленности, духов, туалетной воды, шин и автопокрышек, фотоаппаратов и ламп-вспышек. С 1 января 2020 г. без специальной маркировки нельзя будет продавать лекарства, а с 1 марта 2020 г. – обувь. Задача новой маркировки – защитить рынок от подделок, а также гарантировать потребителям возможность приобретения товаров, отвечающих обязательным требованиям.



СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ: 70% образцов не соответствуют требованиям безопасности

Результаты исследований этого продукта, которые ежегодно проводит СПб ООП «Общественный контроль», подтверждают, что пресервы в силу технологии их приготовления стабильно находятся в зоне риска, а значит, потенциально могут причинить вред здоровью человека с ослабленным иммунитетом. Проверка этого года показала, что микробиологическим нормативам не соответствуют 7 из 10 проб пресервов разных торговых марок, приобретенных в супермаркетах Санкт-Петербурга.

СТР. 12–13



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



www.spbkontrol.ru

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ
БЕСПЛАТНО!**

324-25-80
324-27-98
987-56-43

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, ст. метро «Балтийская»

— КАЖДЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК с 10.00 до 15.00 бесплатное составление документов для малоимущих граждан. Только по предварительной записи!

— БЕСПЛАТНАЯ судебная защита жильцов, пострадавших от протечек и затоплений квартир!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Для любителей «Докторской»!

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет 25 января 2020 года, будут опубликованы результаты экспертиз вареных колбас и сосисок с маркировкой «ГОСТ» разных изготовителей. Исследования популярных продуктов из мяса Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела на базе испытательной лаборатории «Ори» и Росстандарта.



ПОТРЕБИТЕЛЬ, ЗНАЙ СВОИ ПРАВА!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» занялась просвещением потребителей в муниципальных округах Санкт-Петербурга.

Пилотный проект по бесплатному консультированию и повышению потребительской грамотности петербуржцев разработан «Общественным контролем» при информационной поддержке Комитета по территориальному развитию Санкт-Петербурга и в рамках решений, принятых Координационным советом по вопросам защиты прав потребителей при губернаторе Санкт-Петербурга.

В рамках программы, которая реализуется на безвозмездной основе, специалисты общественной организации потребителей проводят приемы граждан в помещениях местных администраций, а также проводят информационно-просветительские семинары для жителей муниципальных округов.

Проектом уже охвачены тринадцать внутригородских муниципальных образований. Среди них – округи Васильевский, Ивановский, Константиновский, Пискаревка, Смольнинское, Полустово, Правобережное, город Петергоф, поселок Стрельна, 78-й округ, Оккервиль, Малая Охта,

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» – В КАЖДЫЙ ОКРУГ



Балканский. В планах – проведение обучающих семинаров и консультаций в Кронштадте, Павловске, в округах Нарвские ворота, Невский и других.

В ходе семинаров петербуржцы, а в основном это представители уязвимых слоев населения, получают необходимую информацию о правах потребителей и способах их защиты, а также практические рекомендации по реше-

нию спорных вопросов с продавцами и исполнителями услуг в досудебном и судебном порядке.

Особый интерес горожан вызывают результаты экспертиз качества продовольственных товаров, которые «Общественный контроль» проводит с использованием средств президентских

грантов в рамках проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!»». В частности, слушатели получают подробную информацию о результатах последних исследований качества и безопасности молока, творога, сметаны, мясных консервов, молочных консервов, мороженого, сливочного масла и других продовольственных товаров.

Алиса САВЕЛЬЕВА



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Экспертиза образцов белого хлеба, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» осенью этого года, дала первые результаты. Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области, куда в том числе были направлены материалы проверки, провело административное расследование в отношении ООО «Комбинат «ВОЛХОВХЛЕБ» (АО «Холдинг «ПЕТРОХЛЕБ»), расположенного в г. Волхове Ленинградской области.

Внеплановая проверка показала, что информация для потребителя хлеба «Горчичный» ТМ «Петрохлеб», ГОСТ 27842–88, не соответствует обязательным требованиям: допущены сокращения слов в адресе изготовителя; указанная калорийность не соответствует фактической; срок годности указан в часах, а не в сутках; не указана дата упаковывания; единый знак соответствия «ЕАС», подтверждающий соответствие пищевого продукта требованиям технических регламентов ЕАЭС, не нанесен отдельно от символов, относящихся к упаковочным материалам.

Кроме того, установлено, что маркировка хлеба белого из пшеничной муки, в/с, подового

Хлебопеки маркируют продукцию с нарушениями



в нарезке ТМ «Петрохлеб», ГОСТ 26987–86, также не соответствует обязательным требованиям: допускаются сокращения в наименовании продукта «в/с»; пищевая и энергетическая ценность соответствуют расчетным значениям (ГОСТ 31752–2012) совсем для другого хлеба белого из пшеничной муки высшего сорта формового; ГОСТ 26987–86 не предусматривает нарезку и упаковку; после указания даты изготовления и упаковывания далее отсутствует расшифровка цифровой информации на клипсе; срок годности

указан в часах, а не в сутках; единый знак соответствия «ЕАС», подтверждающий соответствие пищевого продукта требованиям технических регламентов ЕАЭС, рекомендуется наносить отдельно от символов, относящихся к упаковочным материалам.

– Недостовверная маркировка пищевых продуктов вводит потребителей в заблуждение, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**, – образцы продукции ТМ «Петрохлеб», не соответствующие обязательным требованиям, были приобретены в гипермаркете «Ашан» на Боровой ул., д. 47. Надеемся, что и Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, в зоне ответственности которого находится объект розничной торговли, примет со своей стороны меры, исключающие в будущем попадание на прилавки хлебобулочной продукции с нарушениями в маркировке.

В Управлении Роспотребнадзора по Ленинградской области сообщили, что в отношении лиц, допустивших нарушения законодательства, будут приняты меры административного воздействия в соответствии с КоАП РФ.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключили договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы, **вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!** Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш доходный налог!

Справки по тел. 8-911-121-00-66

НАУКА ПОКУПАТЬ

Одежду, духи и лекарства пометят «честным знаком»

Правительство РФ поставило задачу добиться прозрачности поставок продукции на потребительский рынок. Для этого с 1 июля этого года в стране запущен масштабный проект учета различных непродовольственных товаров в национальной системе цифровой маркировки «Честный знак».

Задача новой маркировки – защитить рынок от подделок и «серого импорта», а также гарантировать потребителям возможность приобретения товаров, отвечающих обязательным требованиям.

Первыми под эксперимент попали шубы. С начала второго полугодия их маркировка специальным цифровым кодом Data Matrix стала обязательной. Как уверяют разработчики системы, подделать этот код невозможно. Следит за исполнением бизнесом новых требований Роспотребнадзор. В этом году он уже привлек к ответственности предпринимателей, реализовавших шубы в обход законодательства. Продукция без маркировки была изъята у продавцов.

С 1 июля маркировать продукцию цифровым кодом Data Matrix обязали изготовителей табачных

изделий, а с 1 декабря под обязательную маркировку попали товары легкой промышленности, духов, туалетной воды, шин и автопокрышек, фотоаппаратов и ламп-вспышек. С 1 января 2020 г. обязательная маркировка охватит лекарственные препараты, а 1 марта 2020 г. будет введен запрет на реализацию обуви без кода Data Matrix.

Кроме обязательной маркировки «честным знаком», есть и добровольная: в порядке эксперимента новая технология «учета и контроля» тестируется на молоке, велосипедах и креслах-колясках. В планах Правительства РФ ежегодно увеличивать номенклатуру товаров, попадающих под маркировку. (Подробнее о маркировке обуви читайте на стр. 6.)

Алиса САВЕЛЬЕВА

Предложение от АО «Диета 18»



АРЕНДА ОФИСОВ В БИЗНЕС-ЦЕНТРЕ «СИСТЕМА»

Адрес: Выборгская набережная, д. 29
Тел. (812) 309-45-45



Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты – Елена Максимова, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева, Валентина Орлова
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

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: okk@petkach.spb.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

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

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.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать по графику 11.12.2019 г. в 21.00, фактически 11.12.2019 г. в 21.00.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, литер А, пом. 44.

Номер заказа ТД-7905/11

Тираж номера 35 000 экз.

12+

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

К юристам мы обращаемся тогда, когда самостоятельно не можем защитить свои права. Но часто бывает, что поспешное решение о выборе юридической фирмы и заключении договора на оказание услуг оборачивается тем, что мы уже вскоре ищем других юристов, чтобы те защитили нас от первых, не оказавших услуги надлежащего качества. Именно так и произошло с петербурженкой Людмилой К.

Всё началось с того, что Людмила Александровна в аптеке продала дорогостоящие лекарства с истекшим сроком годности. Обнаружив это, покупательница вернулась в аптеку и потребовала расторгнуть договор купли-продажи и вернуть ей деньги. Провизор отказал в законном требовании, и Людмила К., не будучи грамотным потребителем, приняла скоропалительное решение немедленно обратиться за помощью в юридическую фирму. В интернете таких фирм видимо-невидимо. Понять, какие из них добросовестные, а какие – нет, не имея юридического образования, невозможно. Знакомиться с отзывами клиентов, советоваться с друзьями и близкими Людмила Александровна также не стала и обратилась в первую попавшуюся юридическую организацию из «первой пятерки» списка в интернете.

«АВАНГАРД» НЕ ОПРАВДАЛ ОЖИДАНИЙ

Так Людмила К., поддавшись эмоциональному порыву как можно быстрее «наказать зарвавшуюся аптеку», оказалась в цепких руках юристов ООО «Авангард», которые предложили покупательнице просроченных лекарств заключить договор об оказании юридических услуг на сумму 30 320 руб., в два раза превышавшую стоимость злополучной покупки.

По этому договору сотрудники компании «Авангард» обязаны были составить претензию в аптеку (юридическое лицо – ООО «СЮЗ»), а также жалобы в Роспотребнадзор, Прокуратуру, Росздравнадзор, Комитет по здравоохранению Санкт-Петербурга и даже в Минздрав. Кроме того, в сумму договора входила подготовка иска в суд к ООО «СЮЗ».

Людмила К. согласилась на этот перечень услуг и, недолго раздумывая, произвела полную оплату на основании только что подписанного договора.

В последние годы именно некачественно оказанные услуги выходят на первое место в общем списке жалоб потребителей. И ничего удивительного здесь нет: если на товары есть конкретные ГОСТы или на них распространяются требования технических регламентов, то на многие виды услуг нет не то что «Правил» – вообще нет никаких регулирующих документов. Одни из таких видов услуг – юридические. И жалоб на их ненадлежащее оказание поступает в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» немало. Некоторые из таких обращений доходят до суда.

ЮРИДИЧЕСКИЕ УСЛУГИ:
КАК РАСТОРГНУТЬ ДОГОВОР?

Однако, вернувшись домой, Людмила Александровна поняла, что поспешила и с заключением договора, и с оплатой – представитель аптеки по телефону ей сообщил, что руководство торгового предприятия признало свою ответственность за продажу просроченных лекарств и готово немедленно вернуть за них деньги.

На следующий день Людмила К. обратилась в юридическую фирму «Авангард» с заявлением о расторжении договора и возврате денежных средств.

ЗА ПОМОЩЬЮ –
В «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»!

Расставаться с легкими деньгами сотрудники «Авангарда» не пожелали. И тогда уже дважды обманутая Людмила Александровна решила обратиться за защитой своих прав в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль».

– Согласно ст. 32 Закона РФ «О защите прав потребителей», потребитель вправе отказаться от исполнения договора о выполнении работ (оказании услуг) в любое время при условии оплаты исполнителю фактически понесенных им расходов, связанных с исполнением обязательств по данному договору, – рассказывает юрист «Общественного контроля» Михаил Филиппов.

Несмотря на положения закона, ООО «Авангард» отказалось возвращать потребителю денежные средства, и тогда «Общественный контроль» в интересах Людмилы К. был вынужден обратиться в суд, который встал на ее сторону, удовлетворив требования частично. С ответчика были взысканы: денежные средства, уплаченные по договору, в размере 24 820 руб.;

моральный вред 1000 руб.; штраф за отказ урегулировать спор с потребителем в досудебном порядке в размере 6455 руб., а также расходы на оплату юридических услуг 1000 руб., а всего 33 275 руб.

СУДЕБНАЯ ПРАКТИКА

Необходимо отметить, что ранее высшая судебная инстанция уже уделяла внимание вопросу оценки качества оказываемых юридических услуг. Рассматривая дело о разумности судебных расходов по оплате услуг представителя, Высший Арбитражный суд РФ сделал вывод о том, что должно учитываться не только фактическое предоставление услуг по договору, но и их качество, в том числе знания и навыки, которые продемонстрировал представитель. При этом были предложены следующие критерии оценки: знание законодательства и судебной практики; владение научными доктринами; знание тенденций развития правового регулирования спорных институтов в отечественной правовой системе и правовых системах иностранных государств; знание международно-правовых тенденций по спорному вопросу (Определение ВАС РФ от 19.11.2013 № ВАС-16291/10 по делу № А40-91883/08-61-820).

Также потребителям, заключающим договор на оказание юридических услуг, необходимо знать, что, исходя из смысла Закона РФ «О защите прав потребителей», к договорам оказания юридических услуг применяются общие положения, а именно:

– о праве граждан на предоставление необходимой и достоверной информации об исполнителе и о реализуемой услуге;

– об ответственности исполнителя за включение в договор пунктов, ущемляющих права потребителей;

– об альтернативной подсудности и освобождении от уплаты государственной пошлины по искам в защиту прав потребителей.

Факт неполучения ожидаемого результата по договору оказания юридических услуг – например, неудовлетворение заявленных исковых требований в суде – не является нарушением законодательства в сфере защиты прав потребителей. Хотя следует заметить, как показывает анализ поступивших обращений от граждан в отношении юридических организаций, зачастую качество оказанных юридических услуг в форме составленных претензий и исковых заявлений не отвечает требованиям действующего законодательства. Нередко иски составляются с изложением претензий и исковыми требованиями, не предусмотренными законодательством для исполнения, а договора составляются на оказание информационных услуг, а не на представление и защиту интересов потребителей в суде. В результате потребители оказываются наедине со своими проблемами, заплатив немалые деньги недобросовестным юристам.

Уважаемые потребители, если все-таки ваши права оказались нарушены, никогда не сдавайтесь! Помните: Закон РФ «О защите прав потребителей» стоит на страже ваших интересов. Если вам необходима квалифицированная юридическая помощь, обращайтесь в «Общественный контроль».

СПб ООП «Общественный контроль»:
ст. м. «Балтийская», пер. Лодыгина, д. 1/28,
тел. (812) 324-25-88, (812) 324-27-98.

Кирилл ОРЛОВ



СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Натуральное молоко
распознать всегда легко

29 ноября 2019 года завершилась реконструкция МОЛОКОЗАВОДА ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ». В торжественном открытии обновленной производственной площадки принял участие губернатор Ленинградской области Александр Дрозденко.

ПРИНЕВСКОЕ
ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД

«От молочной фермы до завода – пешком через двор. И от коровы до упакованной продукции – несколько часов. Короткий срок хранения продукции – лучшая гарантия, что продукт, действительно, натуральный», – написал руководитель 47-го региона на своей странице в Instagram.



ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» – ведущее многопрофильное сельскохозяйственное предприятие Ленинградской области, производящее картофель, овощи, грибы шампиньоны и широкий ассортимент молочной продукции. Агрохолдинг, включающий ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» и ЗАО «Октябрьское», выращивает треть от всего производимого в регионе картофеля и овощей. С начала этого года холдингом произведено свыше 25 тысяч тонн овощей, свыше 20 тысяч тонн картофеля, 8,2 тысячи литров коровьего молока, 592 тонны козьего молока.

От начала реконструкции, которая проведена за счет собственных инвестиций, до торжественного разрезания ленточки прошло чуть более 1,5 лет. На молокозаводе установили современное технологическое оборудование, увеличили в два раза производственную площадь, которая теперь



составляет 2288 квадратных метров. Проведенная реконструкция позволит увеличить объем перерабатываемого молока вдвое.

Ежедневно предприятие перерабатывает козье и коровье молоко, получая на выходе натуральную, вкуснейшую продукцию. В ассортименте не только молоко разной степени жирности, сметана, творог и творожная масса, но и йогурты, сыры, сливочное масло, а всего более 50 наименований продукции по 18 направлениям переработки. Новые производственные площади позволяют увеличить не только объем переработанного молока, но и дополнительно расширить ассортимент сыров и кисломолочной продукции. Сегодня высококачественную молочную продукцию предприятия можно приобрести в магазинах Петербурга и Ленинградской области под торговой маркой «ПРИНЕВСКОЕ».

«ВСЁ, ЧТО НИ ДЕЛАЕТСЯ, ВСЕ ИЗ ЛУЧШЕГО» – гласит девиз компании. Его неоднократно подтверждали и независимые проверки качества продукции, проводимые Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

Алиса САВЕЛЬЕВА



Осн. 1993 г.

НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА

ПРАВИЛЬНОЕ отношение к мясу

ПЕТЕРБУРГСКИЙ РЕЦЕПТ

«Клевер» вас согреет в новогоднюю ночь!

Встреча Нового года для большинства россиян – это время настоящих гастрономических «подвигов». Как же не набрать за неделю отдыха лишних килограммов и вместе с тем побаловать себя соблазнительными блюдами, в которые вложено столько стараний и души? Ответ прост: найти золотую середину между «вкусным» и «полезным». А поможет в этом натуральная молочная продукция «Пискаревского молочного завода» с изображением клевера на упаковке.

ТАРАТУШКИ НА КЕФИРЕ

Это рецепт простой и быстрой выпечки. Для приготовления вкусных пышек-таратушек понадобится кефир «Клевер» 2,5% от «Пискаревского молочного завода», 1 яйцо, сахар 2 ст. ложки, соль и сода – по 0,5 ч. ложки, мука 3 стакана, масло растительное (в тесто) 2 ст. ложки, сахарная пудра с ванилью и корицей – для посыпания.

Смешать кефир и яйцо. Добавить сахар, соль, соду и растительное масло, все хорошо перемешать. Частицами всыпать муку и замесить тесто. Скатать тесто в шар, накрыть полотенцем и оставить на 30 минут. Затем разделить тесто на части. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см. Отрезать небольшие кусочки. В центре прорезать отверстие и протянуть сквозь него один конец теста. Затем обжарить пышки на сковороде в масле сначала с одной стороны, затем аккуратно перевернуть вилкой и обжарить с другой стороны. Обжаренные пышки-таратушки выкладывать на бумажное полотенце и сразу посыпать сахарной пудрой с корицей и ванилью, что придает пышкам очень приятный аромат.



СЛИВКИ «КЛЕВЕР» 35% ДЛЯ ДЕСЕРТА

Если вы хотите удивить своих гостей за новогодним столом, проявите свое творчество и фантазию. Именно эти качества вам понадобятся, чтобы приготовить волшебный новогодний десерт, который никого не оставит равнодушным, – кокосовые трюфели.

Для приготовления понадобится всего шесть ингредиентов: шоколад белый 200 г, сливки «Клевер» 35% 60 мл, лаймовая цедра по вкусу, ванильный экстракт 1/2 ч. ложки, сливочное масло 15 г, кокосовая стружка 60 г и фундук.

Итак, в миску положить шоколад, сливки «Клевер» 35% и поставить на водяную баню. Миска не должна касаться воды, и вода не должна кипеть. Когда шоколад почти растопится, добавляем масло и, помешивая, доводим шоколад до жидкого гладкого состояния.

Снимаем миску с шоколадом с водяной бани и перемешиваем минутку. Затем добавляем цедру, ванильный экстракт и опять перемешиваем. В конце добавляем 30 г кокосовой стружки, хорошо перемешиваем, накрываем пленкой и ставим в холодильник на 1–2 часа. Масса должна хорошо охладиться, чтобы из нее можно было сформировать конфеты.

Фундук подсушить в духовке или на сковороде и очистить от шелухи. Чайной ложкой набрать шоколадную массу, руками быстро сделать лепешку, в серединку положить фундук, сформировать шарик и обвалить в оставшейся кокосовой стружке. Готовые трюфели отправить на 10–15 минут в холодильник.

«Пискаревский молочный завод» поздравляет всех петербуржцев с наступающим 2020 годом, желает здоровья и успехов в новом году, а также только натуральных продуктов на праздничном столе!

Подготовила Алиса САВЕЛЬЕВА

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

Конец декабря для многих традиционно превращается в период хоть и приятных, но утомительных хлопот. Нужно купить подарки близким и знакомым, запастись разнообразными продуктами, приготовить новогодние блюда. Если вы хотите сэкономить время и силы, запланируйте поездку в универсам «Пулковский», где не только сможете выбрать продукты для новогоднего меню, но и «закрыть» вопрос с новогодними подарками, которых здесь великое множество.

Универсам «Пулковский» – праздник, который всегда с тобой!

Открытый более 35 лет назад и сразу ставший популярным у горожан «Пулковский» и сегодня привлекает не только жителей окрестных домов, но и покупателей из других районов города. Ведь здесь работают великолепный кондитерский цех и цех кулинарии. Причем приобрести можно не только ту продукцию, которая есть в наличии, но и сделать индивидуальный заказ.

«Каждое такое обращение мы воспринимаем как возможность подарить нашему клиенту праздник», – говорят в кондитерском цехе универсама «Пулковский». В том, что кондитеры универсама – настоящие кудесники, сомневаться не приходится – достаточно почитать отзывы покупателей: «Купил вкуснейший свежий торт на день рождения ребенку!», «Несколько раз в неделю приезжаем к вам в магазин. Очень нравится кондитерский отдел».

«Пулковский» – это настоящее раздолье для гурмана. Здесь богатый выбор фермерских мясных



продуктов – от говядины и свинины до молочных поросят, гусей и аппетитных индеек, которые так и тянет приготовить к Рождеству. Поклонникам деликатесов в универсаме предложат нежнейшую рыбу – охлажденную, слабой соли или копченую. Пожалуй, только в «Пулковском» такой большой выбор натуральных сладостей – например, настоящей яблочной пастилы. И конечно, будут довольны широким выбором любители свежих овощей и фруктов.

Качественный и разнообразный ассортимент продуктов, приятная атмосфера, внимательный персонал – слагаемые успеха «Пулковского». Здесь рады каждому покупателю: постоянные клиенты получают карту на скидку до 7%, а пенсионеры имеют скидки в будние дни. «Пулковский» делает все возможное, чтобы поход за покупками каждый раз был комфортным, желанным и праздничным!

Мила ДЕМЬЯНОВА



СДЕЛАНО ДЛЯ ВАС!

Мясные деликатесы теперь без глютена!

Петербургский мясоперерабатывающий завод «Мит Стар» получил сертификат, гарантирующий отсутствие глютена в колбасах и мясных деликатесах.

Следуя современным тенденциям спроса, компания «Мит Стар» стала первой среди мясоперерабатывающих компаний России, получившей международный сертификат AOECs, подтверждающий выпуск колбас и мясных деликатесов без глютена.

Глютен – это растительный белок, который содержится в злаковых растениях – пшенице, ржи, овсе, ячмене. В колбасных изделиях и мясных деликатесах он может содержаться как самостоятельный ингредиент (некоторые производители добавляют в рецептуру мясных изделий муку для придания определенных структурных свойств конечному продукту) и как вспомогательный компонент специй.

Для большинства потребителей глютен не опасен, но те, кто страдает целиакией (непереносимостью глютена), часто лишены возможности наслаждаться вкусом колбас и мясных деликатесов. Для них глютен даже в малом количестве является аллер-



геном, провоцирующим различные заболевания пищеварительной системы. Теперь все опасения в прошлом – «Мит Стар» гарантирует, что его продукция не причинит никакого вреда здоровью этой категории покупателей.

Сегодня всё больше покупателей задумываются о здоровом питании и разумном потреблении, отдавая предпочтение натуральным продуктам или тем, которые имеют в составе наиболее короткий перечень компонентов. Таким образом, чем меньше в мясной продукции посторонних добавок, к которым относится и глютен, тем она более предпочтительна с точки зрения диетологии.

– Продажи безглютеновых продуктов питания растут на 15% ежегодно, – рассказывает генеральный директор компании «Мит Стар» Татьяна Злобина. – Во многом это связано с тем, что в последние годы в России увеличивается количество людей с непереносимостью глютена. Учитывая новые потребности рынка, мы решили дооснастить производство и приступить к выпуску безглютеновой продукции, аудитория которой оказалась намного шире, чем мы предполагали изначально.

Мясные изделия без глютена «Мит Стар» стал выпускать еще около восьми лет назад. Тогда в ассортименте было всего четыре вида безглютено-



вой продукции, и делали ее в начале смены, чтобы обеспечить чистоту производства. Постепенно стали расширять безглютеновую линейку. А потом поняли, что проще полностью отказаться от сырья, содержащего глютен.

Для того чтобы получить официальное заключение о выпуске безглютеновой продукции, «Мит Стар» прошел строгий аудит аккредитованной организацией, которая после проведения тщательного анализа технологии производства официально сделала вывод об отсутствии глютена по всей цепочке – от сырья до готовых мясных изделий.

– Только после строгого всестороннего аудита мы получили право наносить на свою продукцию международный опознавательный знак для

безглютеновых товаров – перечеркнутый колос, – отмечает Татьяна Злобина. – Каждому продукту присвоен специальный регистрационный номер AOECs RU-007-XXX, где 007 – код компании, XXX – код продукта, указанный в приложении к свидетельству. Номер является международным символом, подтверждающим отсутствие глютена в продукте.

Сейчас мясокомбинат осуществляет не только входной контроль всего сырья на наличие глютена, но и проверяет на данный компонент каждую партию готовых изделий. Таким образом, потребитель может быть полностью уверен: продукция «Мит Стар» не содержит глютена и является безопасной для всех категорий потребителей.

Елена МАКСИМОВА

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК



Подготовка к Новому году в Петербурге идет полным ходом. Праздничные атрибуты и украшения появляются не только на проспектах и площадях города, но также в торговых центрах и супермаркетах. На входах в магазины «Super Babylon», которые расположены в историческом центре Северной столицы, покупателей встречает Санта-Клаус, играющий на саксофоне. И тут же вспоминаешь, что пора позаботиться о подарках родным, друзьям, коллегам, продумать меню к новогоднему столу. А далеко ходить не надо: в «Super Babylon» есть всё для подготовки к празднику.

Создавая новогоднее настроение

ПОДАРКИ ВКУСНЫЕ И СО ВКУСОМ

Магазины «Super Babylon», расположенные на Тульской ул. и Малом пр. Петроградской стороны, ждут своих покупателей за новогодними подарками. На полках супермаркетов представлено большое разнообразие продовольственных и непродовольственных товаров на любой вкус и кошелек. Подарочные наборы чая, конфеты, игрушки ручной работы – детские, интерьерные, елочные, наборы посуды и средства по уходу за телом, сувениры с новогодней символикой и многое другое.

Уже совсем скоро в магазинах появятся стильные и изысканные подарочные корзины, представленные в разных ценовых сегментах. В них будут входить уникальные продукты, которые можно приобрести только в «Super Babylon»: колбаса из косули и лани, медведя и лося с коньяком, хамон, не уступающий испанскому, фермерские паштеты из кролика и оленя, низкокалорийные десерты, конфеты из разных стран мира, уникальные коллекции чая и кофе, лучшие сорта греческих оливок. Наши консультанты с удовольствием помо-

гут сделать заказы и собрать новогодние корзины на Ваш вкус!

ЛУЧШЕЕ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

Проводить уходящий и встретить новый год всегда хочется разнообразными деликатесами. К новогоднему столу покупатели «Super Babylon» могут приобрести отменного качества лосось холодного копчения и слабой соли, один из лучших в городе, и вкуснейшие закуски из него: рулеты с различными наполнителями – шпинатом, мягким сыром, авокадо. Гурманам «Super Babylon» рекомендует королевские креветки в изумительных маринадах и многое другое – всего не перечислить!

В супермаркетах представлена лучшая продукция производителей Петербурга и Ленинградской области. Тщательно отбирая поставщиков, магазины «Super Babylon» предлагают покупателям свежую фермерскую молочную продукцию, мясо, паштеты, десерты, сыры. С радостью можно отметить, что фермеры Ленобласти начали производить как мягкий сыр, – например, буррата, который по вкусу не отличишь от итальянского, – так и твердые, выдержанные от 6 до 12 месяцев.

КАЧЕСТВО ПО ВЫГОДНОЙ ЦЕНЕ

В магазинах «Super Babylon» постоянно проходят акции «Цена месяца», в период которых многие товары можно купить со скидкой до 40%. В декабре в акции будут участвовать более 100 товаров. В том числе несколько видов швейцарских сыров, элитные колбасы, крабы, креветки, молодые осьминоги, мидии, перчики с мягким сыром и много-много сладостей, в том числе конфеты «Счастье» ручной работы, которые действительно дарят ощущение счастья! Каждый покупатель магазинов сможет выбрать изысканные подарки и угощения к новогоднему столу по привлекательной цене.

Создайте себе новогоднее настроение – приходите в «Super Babylon»!

Елена МАКСИМОВА



Супермаркеты 24 часа
www.superbabylon.ru
@superbabylonspb
superbabylonspb
Малый пр. П.С., д. 54-56
Тульская ул., д. 3А

Вкусно, как дома!

РИЕЛТОРСКИЕ УСЛУГИ

Правила оказания риелторских услуг специально не регулируются российским законодательством, поэтому и нареканий на них в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей поступает немало. Чаще всего жалуются на жуликов, которые берут деньги за подбор жилья в долгосрочную аренду, но услуг под разными предлогами не оказывают. Как же защитить себя и своих близких от подобных лжериелторов?

Именно с такой проблемой столкнулся петербуржец Александр Ч. Приняв решение жить отдельно от родителей, он обратился в агентство недвижимости ООО «Лидер» (г. Санкт-Петербург, Лиговский пр., дом 43–45, литера «А», помещение 17-Н, офис 305) с целью получения услуг по подбору жилого помещения.

Исходя из условий договора, исполнитель должен был подобрать заказчику варианты жилых помещений, сдаваемых внаем в Санкт-Петербурге, предоставить бланки договоров найма (аренды), провести консультацию по их заполнению и присутствовать при заключении договора найма между заказчиком и собственником жилого помещения. Свои услуги ООО «Лидер» оценило в 8000 руб.

Окрыленный надеждой на скорый переезд в отдельную квартиру, Александр Ч. перешел в «режим ожидания» звонка из агентства. Сначала прошел день, потом второй, а затем и неделя пролетела, а предложений о просмотре жилья так и не поступало. Тогда Александр Ч. сам стал названивать риелторам, однако номер телефона, указанный в договоре, упорно молчал.

Когда миновал месяц «молчания», петербуржец понял, что связался с недобросовестным агентством, и направил заявление о расторжении договора, а также о возврате денежной суммы.

Согласно положениям закона «О защите прав потребителей», исполнитель услуги был обязан удовлетворить требования потребителя в течение 10 дней. В крайнем случае в указанный срок ООО «Лидер» было обя-

ДЕНЬГИ ВЗЯЛИ, А УСЛУГУ НЕ ОКАЗАЛИ



зано дать хотя бы письменный ответ потребителю. Но ни ответа, ни денег Александр Ч. так и не дождался.

Последней надеждой на защиту осталось обращение в общественную организацию по защите прав потребителей, и несостоявшийся арендатор не ошибся, когда обратился за помощью в «Общественный контроль».

– В соответствии со ст. 309 Гражданского кодекса РФ обязательства должны исполняться надлежащим образом в соответствии с условиями договора и требованиями закона, иных правовых актов, а при отсутствии таких условий и требований – в соответствии с обычно предъявляемыми требованиями, – рассказывает юрист «Общественного контроля» Михаил Филиппов. – В соответствии со ст. 29 Закона РФ «О защите прав потребителей» Александр Ч. вправе был отказаться от исполнения договора о выполнении работы (оказании услуги), если им были обнаружены существенные

недостатки выполненной работы (оказанной услуги) или иные значительные отступления от условий договора.

Поскольку ООО «Лидер» не оказало услуг согласно договору, а также отказалось возвращать своему клиенту уплаченные им денежные средства, «Общественный контроль» в интересах Александра Ч. обратился с иском в суд.

16.10.2017 мировой судья судебного участка № 205 Санкт-Петербурга согласился с доводами общественной организации и взыскал в пользу истца денежную сумму, превышающую почти в четыре раза ту, что потребитель заплатил недобросовестным риелторам.

Удивлены? Напрасно! Закон «О защите прав потребителей» в отношении таких лжериелторов поступает жестко, но справедливо, ведь никто не мешал ООО «Лидер» вернуть уплаченную по договору сумму добровольно в досудебном порядке. А так агентство недвижимости

по решению суда должно выплатить потребителю, кроме оплаченной суммы по договору, неустойку за просрочку удовлетворения законных требований Александра Ч., компенсацию морального вреда, а также штраф в размере 50% от суммы, присужденной судом потребителю, а всего 31 500 руб.

Решение еще не вступило в законную силу, и у агентства недвижимости «Лидер» по закону еще есть возможность его обжаловать. Но вряд ли найдутся какие-либо аргументы для суда, когда оплаченные по договору услуги фактически не были оказаны, а претензия потребителя попросту проигнорирована.

Уважаемые потребители, если все-таки ваши права оказались нарушены, никогда не сдавайтесь! Помните: закон «О защите прав потребителей» стоит на страже ваших интересов. Если вам необходима квалифицированная юридическая помощь, обращайтесь в «Общественный контроль». И запомните: прежде чем воспользоваться услугой какой-либо компании, хотя бы посмотрите отзывы о ней в интернете. Если в силу возраста или состояния здоровья вы не владеете навыками поиска информации в интернете, попросите за вас сделать это близких или друзей. Если бы Александр Ч. последовал данному совету, он вряд ли бы обратился в ООО «Лидер», поскольку об этой компании в интернете много негативных отзывов.

«Общественный контроль» ждет вас по адресу: ст. м. «Балтийская», пер. Лодыгина, д. 1/28, тел. (812) 324-25-88, (812) 324-27-98.



НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ

С 1 октября 2019 года в России на добровольной основе началась маркировка обуви специальными знаками, которые должны защитить рынок от контрафактной продукции, «серого» импорта и обеспечить потребителей достоверной информацией о происхождении и качестве товара. А с 1 марта 2020 года она станет обязательной.

ПОКУПАЕШЬ ОБУВЬ? СМОТРИ НА МАРКИРОВКУ!

Эксперимент проходит в рамках Национальной системы цифровой маркировки, а также в соответствии с постановлением Правительства РФ от 05.07.2019 № 860 «Об утверждении Правил маркировки обувных товаров средствами идентификации и особенностями внедрения государственной информации и особенностях внедрения государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении обувных товаров».

Это означает, что на обувные товары будет наноситься средство идентификации – код Data Matrix. Информация в нем зашифрована и защищена от подделки с помощью криптографических технологий. Эксперимент продлится до 29 февраля будущего года, а с 1 марта 2020 года добровольная маркировка станет обязательной, то есть с наступлением весны оборот немаркированных обувных товаров в России будет запрещен.

Цифровая маркировка средствами идентификации на товаре показывает, что обувь произведена законно, ее качество соответствует действующему законодательству и заявленным требованиям. Потребитель с помощью смарт-



фона или планшета сможет отсканировать код и узнать все о своей покупке: кто, где, когда произвел вещь и другие необходимые данные. Маркировка обуви контрольными идентификационными знаками, как считают в Правительстве РФ, позволит сделать рынок прозрачным и автоматизировать контроль за движением товаров.

За оборот немаркированных обувных товаров и нарушения порядка их маркировки на территории России с 1 марта 2020 года (для нереализованных обувных товаров, введенных в оборот до 1 марта 2020 года, – с 1 мая 2020 года) предусмотрена административная (ст. 15.12 КоАП РФ) и уголовная (ст. 171.1 УК РФ) ответственность.

Контроль за оборотом маркировочных обувных товаров на территории Санкт-Петербурга будет осуществляться Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. Потребители, обнаружив после 1 марта 2020 года на прилавках обувь без обязательной маркировки, могут направлять об этом информацию в надзорный орган для проведения внеплановой проверки.

Обращаем также внимание потребителей на особенности исчисления гарантий-

ного срока на зимнюю обувь. Согласно закону Санкт-Петербурга № 97–28 от 06.06.1997 «Об установлении сроков наступления сезонов на территории Санкт-Петербурга», с учетом климатических условий на территории Санкт-Петербурга наступление зимнего сезона устанавливается с 5 декабря. Это означает, что, если вы приобрели зимние сапоги в ноябре и вам выдали гарантийный талон на три месяца, гарантия начнет действовать не с даты покупки, а с 5 декабря, как указано в законе.

Кирилл ОРЛОВ



НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

«Докторской» и «Любительской» дали «охранную грамоту»

С 1 июня 2020 года мясокомбинатам будет запрещено давать названия колбасным и мясным изделиям, выпущенным по техническим условиям, сходные до степени смешения с традиционными наименованиями колбас, которые изготавливаются в соответствии с государственными стандартами.

Такое решение 19 ноября 2019 года приняла Коллегия Евразийской экономической комиссии за № 198. «Охранную грамоту» получили следующие наименования: «Львовский», «Эстонский», «Любительский», «Особенный», «Брауншвейгский», «Майкопский», «Московский», «Деликатесный», «Воронежский», «Ростовский», «Тамбовский», «Белорусский», «Люкс», «Докторский», «Диабетический», «Заказной»,



«Закусочный», «Калорийный», «Обыкновенный», «Особый», «Отдельный», «Столовый», «Чайный», «Краснодарский», «Русский», «Гематогеновый», «Украинский», «Городской», «Пикантный», «Венгерский», «Кракковский», «Полтавский», «Польский», «Таллинский», «Алтайский», «Армавирский», «Краснодарский», «Одесский», «Российский», «Бурятский», «Татарский», «Для завтрака», «Традиционный».

Это означает, что с 1 июня 2020 года на прилавках супермаркетов не должно быть кол-

басных и мясных изделий, выпущенных по ТУ (технические условия) или СТО (стандарт организации), с наименованиями типа «Колбаса вареная «Докторская премиум», «Колбаса «Диабетическая по-стародворски» или «Колбаса сырокопченая «Брауншвейгская замоскворецкая» и так далее, и тому подобное.

В настоящее время изготовители вводят потребителя в заблуждение, используя лазейку в Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (пункт 107в), которая содержит в себе правовую коллизию, позволяющую недобросовестным производителям использовать гостовские наименования при производстве продукции по ТУ или СТО.

Мясокомбинаты уже предупреждены о нововведениях. У них есть полгода, чтобы придумать другие названия для своей продукции и заказать новую упаковку. Вероятно, многие из них начнут широко применять некоторые традиционные гостовские названия, которые не попали под охрану государства, например «Молочный» и «Сливочный». Так что потребителям надо быть более внимательными при покупке мясных изделий с подобными наименованиями, поскольку на оборотной стороне этикеток могут скрываться вместо обозначения «ГОСТ» номера технических условий или стандартов организации.



Кирилл ОРЛОВ

ВИТРИНА

Универсам «Таллинский»: всё для встречи Нового года!

Каждый район Петербурга славится не только своими достопримечательностями, но и торговыми центрами, которые ежедневно притягивают к себе тысячи горожан. В Кировском районе в числе таких адресов – универсам «Таллинский» на проспекте Ветеранов, д. 89, один из старейших магазинов нашего города.



ПОКУПКИ В УДОВОЛЬСТВИЕ

С детства знакомый многим ленинградцам-петербуржцам универсам (он открылся в январе 1974 года) сегодня превратился в торговый центр европейского уровня. Прилавки и витрины, холодильные камеры ведущих зарубежных фирм, продуманное освещение, система информирования покупателей с использованием инфокиосков – магазин можно считать визитной карточкой потребительского рынка Кировского района.

Сегодня новогоднее убранство «Таллинского» само по себе создает праздничное настроение. Гостеприимный светлый просторный торговый зал так и располагает к покупкам. Здесь можно приобрести подарки родным, коллегам, знакомым и, конечно, всё для новогоднего стола.

ПЕНСИОНЕРАМ – СКИДКИ!

В ассортименте универсама – около 35 000 наименований различных товаров: высококачественные продукты питания, подарки, сувениры, цветы, одежда, обувь, электробытовые и детские товары.

«Таллинский» учитывает интересы всех своих покупателей. Наряду с дорожными брендами универсам предлагает широкий спектр товаров

по вполне доступным ценам. Кстати, для пенсионеров с 9.00 до 16.00 по дисконтной карте предусмотрена специальная скидка 7% на весь ассортимент. Здесь дорожат своей репутацией и предлагают потребителям только качественную сертифицированную продукцию.

БОГАТЫЙ ВЫБОР ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

Особенно хочется отметить отдел кулинарии с его вкусной и качественной продукцией. К новогоднему столу можно сделать предварительный заказ на весь ассортимент кулинарии. Стоит добавить, что посещение «Таллинского» очень удобно для автомобилистов: расположенная перед входом в универсам парковка рассчитана на 300 машин, также отведены места для транспорта инвалидов.

Универсам «Таллинский» готов взять на себя и другие ваши бытовые хлопоты: к услугам посетителей аптека, банкоматы, прачечная, химчистка, мастерская по ремонту одежды и обуви, салоны фотоуслуг и мобильной связи.

Универсам «Таллинский» ждет вас за покупками ежедневно с 9.00 до 23.00! ♦

Олег ПЕТРОВ



ЛИДЕРЫ

СЕКРЕТ САЛАТА ОЛИВЬЕ

Одним из главных блюд новогоднего стола уже много лет считается салат оливье. Его история уходит в 60-е годы XIX века, когда изысканной московской публике свой кулинарный шедевр впервые представил шеф-повар московского ресторана «Эрмитаж», располагавшегося на Трубной площади, Люсьен Оливье. За полтора века рецепт легендарного салата не раз пересматривался и до наших дней дошел в том виде, в котором мы его любим всю свою жизнь, попробовав еще в детстве.

Одним из главных ингредиентов блюда в классической его редакции является телячий язык, но уже давно наши бабушки нашли ему прекрасную, более доступную по цене, альтернативу – вареную колбасу «Докторская» или «Молочная». Однако важно, чтобы продукция была качественной и сделана по ГОСТу, – так, как уже 49 лет ее делают на московском производстве «Царицыно».

Состав классической «Докторской» колбасы не меняется на предприятии все годы с момента его открытия. Это – свинина, говядина, вода питьевая, меланж, соль, молоко сухое, пряности (мускатный орех, кардамон) и сахар. Никаких других добавок, удешевляющих рецептуру ГОСТа, не используется. Именно поэтому вареные колбасы «Царицыно» так ценят любители бутербродов с колбаской и быстрого перекуса.

СЫРОКОПЧЕНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ

Новогодний стол вряд ли будет считаться богатым, если его не украсит тарелка с ароматными мясными деликатесами, главным из которых будут ломтики сырокопченой колбасы.

Еще на древнегреческих пирах излюбленной едой считались небольшие

Совсем скоро мы начнем присматриваться к продуктам для новогоднего стола. Дело это хлопотное, поскольку для главного праздника года к выбору деликатесов требуется особенно тщательный подход. Выбор покупателя, а значит, и спрос на тот или иной продукт зависит прежде всего от доверия к изготовителю, которое, в свою очередь, формируют стабильность качества, отменный вкус, внешняя привлекательность продукта и его доступная цена. Именно этим параметрам полностью соответствует торговая марка «Царицыно», которая уже почти полвека радует покупателей вкусными и качественными колбасными изделиями и мясными деликатесами.

«Царицыно» – классика новогоднего стола!



вареные или копченые колбаски, а также начиненные рубленым мясом и шпиком свиные желудки. В Древнем Риме тоже делали маленькие вареные и копченые колбаски, но там их скручивали колечком или придавали вид цепочки.

Современное слово «колбаса» (sausage – англ.) по одной из версий произошло от латинского слова «salsus», что значит «соленый». Вероятно, в древние времена этот термин имел более широкое значение и распространялся не только на сосиски и колбасы в нашем представлении, но и на всё соленое или просто консервированное мясо. Тогда ведь не было возможности держать мясо в холоде, и приготовление колбас



(вареных и копченых) было хорошим способом его сохранить.

На предприятиях «Царицыно» выпускают на всю страну хорошо известные сорта сырокопченых колбас: «Брауншвейгская», «Зернистая», «Дворянская», «Охотничья», «Нежная» и другие. Их отличает высокое качество сырья и выдержанная рецептура. Состав колбас, изготовленных по ГОСТу, строго контролирует собственная испытательная производственная лаборатория. Например, вкус колбасы «Зернистая» (шпик, говядина высшего сорта, по-



солочная смесь, сахар, экстракты натуральных специй, антиокислитель) точно такой же, как и был в советское время. Этим и славится ТМ «Царицыно».

С ЗАБОТОЙ О ПОКУПАТЕЛЕ

Сегодня «Царицыно» – одна из крупнейших передовых компаний мясоперерабатывающей отрасли России. Ежедневно она вырабатывает около 300 тонн сырокопченых, сыровяленых, варено-копченых, полукопченых, вареных колбас, сосисок и сарделек,



паштетов, мясных деликатесов – всего более 500 наименований! По целому ряду мясных изделий «Царицыно» не имеет аналогов среди российских производителей. Современный логистический центр общей площадью складских помещений 14000 кв. м позволяет осуществлять продажи продукции группы компаний «Царицыно» в 44 регионах Российской Федерации, а это почти 340 городов.

«Мы работаем для того, чтобы наиболее полно удовлетворять запросы наших потребителей, – говорят в «Царицыно». – Стремимся расширять наше присутствие на рынке и быть лидерами по качеству продукции.

Техническое оснащение логистического центра компании не имеет аналогов в мясоперерабатывающей отрасли России и призвано обеспечить современный уровень сервиса для клиентов.

РАВНЕНИЕ НА КАЧЕСТВО

В группе компаний «Царицыно» пристальное внимание уделяется качеству и безопасности производимой продукции. Основы стандартизации произ-

водственных процессов закладывались еще в 1986 году. Сегодня на мясоперерабатывающем производстве внедрена система контроля качества и безопасности по международным стандартам ИСО 22000. Собственная испытательная производственная лаборатория обеспечивает надлежащий входной контроль мясного сырья, пищевых ингредиентов и готовой продукции.

ГРАМОТНЫЙ ВЫБОР

Согласно данным социологических исследований, покупатели, предпочитающие продукцию «Царицыно», больше всего ценят ее настоящий мясной вкус, свежесть и тонкий аромат изысканных пряностей. Заботясь о своих потребителях, компания уделяет большое внимание инновационному развитию, постоянно выпуская новые виды продукции.

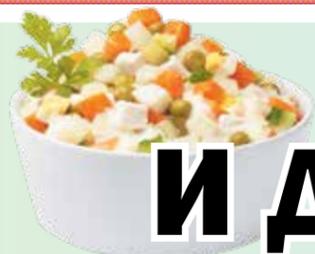
Петербуржцы давно по достоинству оценили мясные изделия «Царицыно», поэтому для новогоднего стола всё чаще выбирают продукцию именно этой известной торговой марки.

Алиса САВЕЛЬВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Салат «Оливье» – незаменимый атрибут новогоднего застолья. Однако сегодня далеко не каждая хозяйка готова тратить время на его приготовление, ведь перед Новым годом и без того полно хлопот: закупить подарки, украсить квартиру, выбрать новое платье.

Для экономии времени и сил многие потребители покупают уже готовые салаты в супермаркетах и, как в очередной раз установила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», рискуют получить вместе с аппетитным блюдом целый букет условно патогенной микрофлоры: бактерии группы кишечных палочек, дрожжи, плесени, а также мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы (МАФАМ).



САЛАТ «ОЛИВЬЕ»: И ДРУГИЕ СЮРПРИЗЫ

ПАРАЗИТЫ – В ПОДАРОК

Восемь из десяти проверенных салатов, приобретенных в сети розничной торговли Северной столицы, не соответствуют обязательным требованиям безопасности и органолептики – таковы неутешительные результаты очередной проверки популярного кулинарного «хита», проведенной специально накануне новогодних праздников. Обращаем особое внимание, что эти восемь салатов продавались на развес предприятиями розничной торговли. Два образца, изготовленные промышленным способом, соответствовали обязательным требованиям.

Такие тревожные результаты «Общественный контроль» фиксирует много лет подряд. Так, в 2016 г. в государственной аккредитованной испытательной лаборатории было забраковано 9 из 10 рыбных салатов, в 2017 г. – 6 из 10 мясных салатов, а в 2018 г. – 8 из 10 рыбных салатов.

Результаты проверки салатов этого года мало чем отличаются от предыдущих. Так, в четырех образцах мясных салатов («Оливье», «Столичный») были обнаружены бактерии группы кишечных палочек в количествах, превышающих допустимые нормы.

Это – салат «Оливье», изготовленный ООО «Босх» (приобретен в магазине сети «Великолукский мяскокомбинат», Ленинский пр., д. 118), «Оливье с ветчиной» от супермаркета «ЛЭНД» (ул. Типанова, д. 27/39), са-

лат «Столичный» из магазина «Щедрый» (ООО «Невафуд», Ленинский пр., д. 136), а также «Оливье от шеф-повара SP», купленный в магазине «SPAR» (Ленинский пр., д. 128).

– Наличие в салатах бактерий группы кишечных палочек свидетельствует о том, что в процессе приготовления к ингредиентам прикасались грязными руками, – говорит гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова. – Попадая в наш организм, кишечная палочка может вызвать расстройство пищеварения. Более того, ее наличие вызывает риск развития в организме человека гельминтов, если ими был заражен сотрудник, занесший кишечную палочку в готовый продукт.

– Сегодня на пищевых производствах зачастую работает низкоквалифицированный персонал, который не только не владеет элементарными знаниями санитарной гигиены, но и, как показывают проверки Роспотребнадзора, не имеет личных медицинских книжек, – рассказывает преподаватель Высшей школы



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСНЫХ САЛАТОВ



Наименование продукта	Салат «Оливье с колбасой АВ»	Салат «Баварский с ветчиной»	Салат «Столичный»	Салат «Оливье»	Салат «По-домашнему»	Салат «Столичный»	Салат «Оливье»
Производитель	ООО «Городской супермаркет», Фактический адрес: г. Пушкин. Юридический адрес: г. Москва	ООО «Великолукский», Ленинградская обл.	ООО «Аппетитпром», г. Санкт-Петербург	ООО «Приморское», универсам «Сезон», г. Санкт-Петербург	Гипермаркет ООО «О'Кей», г. Санкт-Петербург	ООО «Ашан», г. Санкт-Петербург	ООО «Босх», г. Санкт-Петербург
Место закупки	ООО «Призма», пл. Конституции, д. 7, лит. А	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», Ленинский пр., д. 132	ООО «Призма», пл. Конституции, д. 7, лит. А	ООО «Приморское», универсам «Сезон», Московский пр., д. 97	ООО «О'Кей», пр. Космонавтов, д. 45, лит. А	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	«Великолукский мяскокомбинат», магазин № 41, ООО «Аркада», Ленинский пр., д. 118, лит. А
Количество образцов	3 x 250 г	3 x 300 г	216 г + 200 г + 208 г	236 г + 230 г + 234 г	200 г + 202 г + 206 г	194 г + 222 г + 202 г	198 г + 168 г + 168 г
Цена за 1 кг, руб.	591,60	433,30	528,00	470,00	299,99 руб.	379,00	240,00
Дата и время изготовления	09.11.2019	25.10.2019	11.11.2019	11.11.2019	11.11.2019	11.11.2019	11.11.2019
Срок годности (годен до...)	72 часа	24.11.2019	12 часов	24 часа	12 часов	6 часов	до 12.11.2019
Требование к маркировке	соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: не указана дата изготовления	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: не указаны наименование изготовителя и его адрес, дата изготовления	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: не указаны наименование изготовителя и его адрес, дата изготовления	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: не указана дата изготовления	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: не указаны наименование изготовителя и его адрес, дата изготовления, срок годности, энергетическая и пищевая ценность
Органолептика	соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: мясной продукт с кисловатым привкусом	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Заявленная на этикетке говядина отварная отсутствует. Консистенция: морковь недостаточно мягкая (недоварена)	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. В салате присутствует лук зеленый, не заявленный на этикетке. Консистенция салата недостаточно сочная	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Указанный на этикетке горошек зеленый свежемороженый заменен на консервированный
БГКП (колиформы)* (в 0,1 г продукта не допускается)	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	ОБНАРУЖЕНЫ
Дрожжи, КОЕ/г (норма: не более 200)	1x10 ¹	1x10 ¹	3,0x10 ¹	8,0x10 ¹	1,0x10 ¹	1,5x10 ²	2,5x10 ²
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ), КОЕ/г (не более 5x10 ⁴)	2,0x10 ³	3,0x10 ⁴	8,0x10 ²	2,0x10 ⁵	2,6x10 ⁵	3,0x10 ⁵	2,8x10 ⁵
Плесени, КОЕ/г (норма: не более 50)	менее 1,0x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	3,0x10 ²	менее 1,0x10 ¹	1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹
Staphylococcus aureus (не нормируется)	в 1 г продукта не обнаружены	в 1 г продукта не обнаружены	в 1 г продукта не обнаружены	в 1 г продукта не обнаружены	в 1 г продукта не обнаружены	в 1 г продукта не обнаружены	в 1 г продукта не обнаружены
Соответствие требованиям нормативных документов	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке и по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке и по органолептике. Обнаружено превышение показателей: КМАФАМ, плесени	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке. Обнаружено превышение показателей: КМАФАМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке и по органолептике. Обнаружено превышение показателей: КМАФАМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке и по органолептике. Обнаружены БГКП*. Обнаружено превышение показателей: КМАФАМ

* БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА ПОД СЛОЕМ МАЙОНЕЗА

биотехнологии и пищевых технологий Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, советник Торгово-промышленной палаты РФ Алексей Корж. – Поэтому наличие в готовых салатах и другой кулинарной продукции кишечной палочки давно перестало быть редкостью.

«ГРЯЗНЫЕ» САЛАТЫ

Помимо кишечной палочки, в салатах, приобретенных в магазинах «Великолукский мясокомбинат», «SPAR», «Щедрый» и «ЛЭНД», было выявлено значительное превышение КМАФАМ. Кроме того, в «Оливье» от «SPAR» эксперты обнаружили шестикратное превышение допустимой нормы содержания дрожжей и отсутствие зелени, заявленной производителем в составе салата. А внимательные покупатели «Оливье» из магазина «Великолукский мясокомбинат» наверняка были бы удивлены тем, что вместо свежемороженого горошка, который был указан на этикетке, был использован консервированный. Специалисты лаборатории также отметили неоднородную нарезку всех трех упомянутых салатов.

– Нарезка салата, безусловно, влияет и на внешний вид, и на вкусовые свойства, поэтому в классической рецептуре

все ингредиенты должны быть одинакового размера, – отмечает генеральный управляющий сети ресторанов Санкт-Петербурга Александр Батушанский.

Образцы мясных салатов, обсемененные бактериями группы кишечных палочек, отличились еще и тем, что имели неполную маркировку, что лишает потребителя достоверной информации о продукте. Так, магазин «Великолукский мясокомбинат» не предоставил покупателю информацию об изготовителе и его адресе, дату изготовления, срок годности, данные об энергетической и пищевой ценности.



Магазин «ЛЭНД» также не предоставил потребителям информацию о наименовании и адресе изготовителя салата «Оливье с ветчиной», дате его производства и, кроме того, ввел покупателя в заблуждение: заявленная на этикетке зелень отсутствовала в составе.

А магазин «Щедрый» вообще не считает нужным предоставлять покупателям хоть какую-нибудь информацию о своих кулинарных шедеврах с бактериями в нагрузку: как и в прошлые годы, этикетка салата «Столичный» была практически пустой – в ней отсутствовали наименование и адрес производителя, дата изготовления, пищевая и энергетическая ценность блюда, а также его состав.

Кроме указанных четырех образцов салатов, не соответствующих обязательным требованиям по безопасности и качеству, количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ) было превышено еще в трех образцах.

Так, в салате «Оливье» из универсама «Сезон» (Московский пр., д. 97) допустимая норма КМАФАМ оказалась превышена в 4 раза, в «Столичном» от гипермаркета «Ашан» (пр. Космонавтов, д. 14) – в 6 раз, а в салате «Подомашнему» от гипермаркета «О'Кей» (пр. Космонавтов, д. 45) – в 5,2 раза. Помимо высокого содержания КМАФАМ в «Оливье» от универсама «Сезон» было обнаружено значительное превышение допустимой нормы по содержанию плесени – в 6 раз! Вот такие «аппетитные» салаты предлагают нам сегодня предприятия розничной торговли.

Одной из причин высокого уровня МАФАМ является нарушение условий хранения кулинарной продукции.

– Готовые салаты должны храниться при температуре от +2 до +4 градусов. Если же температура будет выше, то мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы в продукте будут быстро расти, – объясняет Алексей Корж. – Та же кишечная палочка при нарушении температурного режима хранения скоропортящихся продуктов удваивает свое количество каждые двадцать минут.

Специалисты отмечают, что превышение установленных норм по показателю плесени, как и наличие другой условно патогенной микрофлоры – дрожжей и кишечной палочки, – говорит о том, что на производстве не соблюдаются санитарные требования, одним из которых является разделение чистых и грязных потоков. На предприятии кулинарии должны быть отдельные помещения для приготовления продукции, для мойки посуды, для хранения и заготовки корнеплодов. В этом случае микроорганизмы с грязной посуды и невымытых овощей не будут попадать в воздух, а затем – на рабочие поверхности, где осуществляется нарезка ингредиентов для салатов. Однако сегодня предприятия торговли ограничены в площадях и просто физически не могут организовать производство, соответствующее санитарным требованиям. Поэтому риск обсеменения изготавливаемой ими кулинарной продукции опасной микрофлорой существенно возрастает.

КИСЛОВАТЫЙ ПРИВКУС ЗА НЕМАЛЫЕ ДЕНЬГИ

Еще к трем образцам мясных салатов у специалистов лаборатории возникли серьезные замечания по органолептическим показателям. Так, в салате «Оливье» от универсама «Сезон» отсутствовала говядина, заявленная в составе, а морковь оказалась недозрелой.



Салат «Столичный» из гипермаркета «Ашан» оказался недостаточно сочным, также в нем был обнаружен лук зеленый, не указанный на этикетке.

Но самое неприятное послевкусие осталось от дегустации салата «Столичного» из универсама «Призма» (изготовитель ООО «Аппетитпром», г. Санкт-Петербург): мясной ингредиент имел... кисловатый привкус. И это при том, что данное «кислое» блюдо оказалось во втором месте по стоимости среди всех испытанных образцов – 528 руб. за кг. Отметим, что на этикетке этого салата также не была указана дата изготовления.

Как пояснили в испытательной лаборатории, кислый привкус мог быть следствием использования несвежего майонеза или нарушения условий хранения готовой продукции.

Продавцы этих трех образцов салатов, получивших замечания по органолептическим показателям, допустили нарушения также при маркировке кулинарной продукции. Так, на упаковке салата из «Сезона» отсутствовала информация об изготовителе, его адресе и дате изготовления. Не было даты изготовления и на этикетках салатов из магазинов «Ашан», «Призма», а на этикетке мясного салата «Подомашнему» из гипермаркета «О'Кей», кроме даты, отсутствовала информация об изготовителе и его адресе.

Материалы проверки качества и безопасности образцов мясных салатов «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу с целью проведения внеплановых проверок в отношении недобросовестных продавцов и изготовителей некачественной кулинарной продукции.

МОЖНО ПОКУПАТЬ... НО СТОИТ ЛИ?

Без замечаний прошли экспертизу только два образца салатов, изготовленных и упакованных в промышленную упаковку. Это – «Баварский с ветчиной» (ООО «Великоросс», г. Санкт-Петербург, приобретен в магазине «Пятерочка») и «Оливье с колбасой АВ» (ООО «Городской супермаркет», г. Санкт-Петербург, приобретен в магазине «Призма»).

Однако вопросы у специалистов к ним все же возникли – из-за больших сроков годности. Срок реализации весового салата, заправленного майонезом, составляет не более 12 часов. В то же время срок годности салата «Оливье с колбасой АВ» составил 72 часа, а салата «Баварский с ветчиной» – и вовсе 30 суток.

– Даже несмотря на то, что вакуумная упаковка существенно продлевает срок годности продуктов, салат с майонезом не может храниться так долго без консервантов, – полагает Алексей Корж.

– Для потребителя консерванты, продлевающие сроки годности кулинарной продукции, опасности не несут, как, собственно, и пользы, – добавляет заведующий кафедрой гигиены

питания СЗГМУ им. И.И. Мечникова профессор Виктор Закревский.



ДОМАШНИЙ САЛАТ БЕЗОПАСНЕЕ?

Всех поклонников «Оливье» специалисты единодушно призывают либо заказывать их в ресторанах, где гарантирована свежесть приготовленных блюд, либо делать их самостоятельно.

Однако и при приготовлении салатов в домашних условиях необходимо соблюдать ряд санитарных требований.

– Многие, например, на одной доске разделяют сырое мясо и режут готовые овощи, чего делать категорически нельзя из-за опасности получить пищевое отравление, – предупреждает Виктор Закревский.

Ольга Моденова добавляет, что при приготовлении салатов не стоит облизывать ложку и снова использовать ее для перемешивания блюда, так как микробы из ротовой полости очень быстро размножаются в кислой среде салатов, заправленных различными соусами. Также небезопасно резать салат на столе, на котором лежат сырые яйца или сырое мясо. И конечно, перед готовкой необходимо тщательно мыть руки.

Также не следует готовить салат «Оливье» на новогодний стол в большом количестве, «с прицелом» на первое и второе января.

– Зачастую «Оливье» доедают еще два-три дня после новогодней ночи, когда салат начинает портиться, – предостерегает Ольга Моденова.

– По нашей статистике, именно 3–4 января учащаются обращения пациентов, отравившихся новогодним салатом. Чтобы избежать неприятностей, рекомендую заправлять приготовленный в домашних условиях «Оливье» непосредственно перед подачей на стол, так как майонез, перемешанный с другими ингредиентами, – благоприятная среда для роста патогенной микрофлоры. «Оливье» чаще других салатов становится причиной отравлений именно из-за специфической рецептуры.

Алексей Корж отмечает, что во время приготовления «Оливье» следует исключить контакт с домашними животными и не пускать их на кухню, так как они могут быть переносчиками инфекционных заболеваний.

«Общественный контроль» присоединяется к советам специалистов и рекомендует всем потребителям внимательно к ним прислушаться – ведь долгожданный праздник должен доставить нам только радость и положительные эмоции от новогоднего стола.

Елена МАКСИМОВА



Салат «Оливье с ветчиной»	Салат «Оливье от шеф-повара SP»	Салат «Столичный»
ООО «ТК «ЛЭНД», супермаркет «ЛЭНД», г. Санкт-Петербург	ООО «ТД «Интерторг», г. Санкт-Петербург	ООО «Невафуд», г. Санкт-Петербург
ООО «ТК «ЛЭНД», супермаркет «ЛЭНД», ул. Типанова, д. 27/39	«SPAR», супермаркет «Ленинский», Ленинский пр., д. 128, корп. 2, лит. А	Универсам «Щедрый», Ленинский пр., д. 136, лит. А
228 г + 208 г + 214 г	196 г + 200 г + 212 г	224 г + 222 г + 210 г
392,00	269,00	249,90
11.11.2019	11.11.2019	11.11.2019
12 часов	12 часов	12.11.2019
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: не указаны наименование изготовителя и его адрес, дата изготовления	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: не указаны наименование изготовителя и его адрес, дата изготовления, состав, энергетическая и пищевая ценность
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Заявленная на этикетке зелень отсутствует. С наличием большого количества майонеза	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Заявленная на этикетке зелень отсутствует. С наличием большого количества майонеза	соответствует
ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ
1,0x10 ²	3,0x10 ³	1,0x10 ²
2,7x10 ⁵	8,5x10 ⁴	2,5x10 ⁵
2,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹
в 1 г продукта не обнаружены	в 1 г продукта не обнаружены	в 1 г продукта не обнаружены
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке и по органолептике. Обнаружены БГКП*. Обнаружено превышение показателей: КМАФАМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике. Обнаружены БГКП*. Обнаружено превышение показателей: КМАФАМ, дрожжи	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке. Обнаружены БГКП*. Обнаружено превышение показателей: КМАФАМ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2019 года № 30 и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР



ФЭСТ

ГРУППА КОМПАНИЙ

СДЕЛАНО В МОРЕ



на правах рекламы

WWW.FEST.MSK.RU

Оптовые поставки рыбопродукции:
Группа рыбопромысловых компаний «ФЭСТ», г. Мурманск



+7-8152-994-899 8-800-250-08-88
+7-8152-459-894 fest@uk.msk.ru www.fest.msk.ru

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Пресервы из кусочков филе сельди в масле – доступное по цене и популярное блюдо. Оно удобно тем, что не требует термической или иной обработки. Открыл банку и готово! Пресервы можно использовать для приготовления рыбного салата, «сельди под шубой», они прекрасно подходят в качестве закуски для праздничного стола, а блюдо из отварного картофеля с кусочками филе сельди и вовсе становится деликатесом.



Всё бы хорошо, да только многолетние исследования этого продукта, проводимые Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показывают, что часто пресервы не соответствуют требованиям безопасности, а значит, потенциально могут причинить вред здоровью человека с ослабленным иммунитетом.

Так, по итогам экспертизы 2016 г. требованиям безопасности не соответствовало 50% проверенных образцов, в 2017 г. по органолептическим и физико-химическим показателям тоже не отвечало обязательным нормам 50% образцов, в 2018 г. по органолептическим и физико-химическим показателям, а также требованиям безопасности экспертизу «провалили» уже 70% образцов.

Проверка этого года показала, что микробиологическим нормативам не соответствуют также 70% из числа проверенных образцов: 7 из 10 проб пресервов разных торговых марок, приобретенных в супермаркетах Санкт-Петербурга. Причем, как оказалось, в списках нарушителей едва ли не половина изготовителей, из года в год попадающих в черный список «Общественного контроля».

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НЕ ГАРАНТИРУЕТ БЕЗОПАСНОСТИ

С 1 сентября этого года вся рыбная продукция, которая производится и реализуется на территории Евразийского экономического союза (ЕАЭС), должна в обязательном порядке соответствовать требованиям Технического

регламента ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

Документ устанавливает ряд требований к качеству и безопасности пресервов. Так, массовая доля рыбы в пресервах должна теперь составлять не менее 65%, а массовая доля масла или соуса – не более 35%. Отметим, что все проверенные в этом году образцы соответствовали данному требованию. Чего не скажешь о показателях безопасности, которые также жестко нормируются Техническим регламентом. В семи образцах пресервов было обнаружено превышение по количеству мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), а также дрожжей и плесеней.

Так, например, в пресервах тихоокеанской слабосоленой сельди в мас-

ле с укропом собственной торговой марки сети гипермаркетов «О'Кей» «То, что надо!» (ООО «Океан Трейдинг Компани-П», Ленинградская обл.) количество дрожжей превысило норму в 29 раз. В 2017 г. продукция данного предприятия также не соответствовала нормативным документам по органолептическим показателям из-за несвойственного вкуса и запаха. А в прошлом году продукция ООО «Океан Трейдинг Компани-П» была забракована из-за превышения максимально допустимого количества дрожжей, плесени и КМАФАнМ.

Повышенное содержание дрожжей в пресервах может быть вызвано неоднократным циклом заморозки и дефростации рыбного сырья. В этом случае его консистенция становится более слабой и начинает бродить, – го-

ворит профессор факультета пищевых биотехнологий ИТМО, заведующий кафедрой технологий мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом Александр Ишевский.

Заведующий лабораторией Атлантического филиала ФГБУ «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» («АтланТИРО») Борис Нехамкин отмечает, что дрожжи в пресервах могут расти из-за добавления сахара в заливку.

В очередной раз «отличились» пресервы сельди атлантической в масле торговой марки «Fish fabric» «Русский буфет» (ООО «Рыбная фабрика», г. Санкт-Петербург). Если в прошлом году в продукции этого предприятия было обнаружено повышенное наличие бактерий группы кишечных палочек (БГКП), дрожжей и плесени, то в этом году пресервы содержали КМАФАнМ в 2,5 раза больше установленной нормы.

В очередной раз огорчили пресервы из тихоокеанской сельди торговой марки «Круглый год» от ИП Лукашов Д. В. (г. Владимир). Согласно протоколам испытаний, в продукции

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ПРЕСЕРВОВ ИЗ РЫБЫ



Наименование продукта	Пресервы рыбные. Филе-кусочки сельди атлантической слабосоленой «Традиционный посол» в масле, ТМ «Русское море»	Пресервы рыбные. Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле с петрушкой, ТМ «Томиллинская»	Пресервы рыбные. Сельдь атлантическая филе-кусочки слабосоленая в масле «Почарский», ТМ «Балтийский берег»	Пресервы рыбные. Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле с укропом, ТМ «То, что надо!»	Пресервы рыбные. Сельдь атлантическая филе-кусочки в масле «Матье», ТМ «Fish fabric» «Русский буфет»	Пресервы рыбные. Сельдь с пикантными специями в масле филе-кусочки «Царская», ТМ «King fish»	Пресервы рыбные. Сельдь атлантическая слабосоленая филе-кусочки в масле, ТМ «Кетус»
Производитель	ООО СП «Санта Бремор», г. Брест, Республика Беларусь	ООО «СОЮЗ-БИЛЛИОН», Московская обл.	ООО ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», г. Санкт-Петербург	ООО «Океан Трейдинг Компани-П», Ленинградская обл.	ООО «Рыбная фабрика», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Рыбообработывающий комбинат № 3», г. Санкт-Петербург	ООО «Камея-Альфа», Ленинградская обл.
Количество, масса, г	6 x 200 г = 1200 г	6 x 370 г = 2220 г	6 x 200 г = 1200 г	6 x 150 г = 900 г	6 x 200 г = 1200 г	6 x 380 г = 2280 г	4 x 550 г = 2200 г
Нормативный документ	TU BY 200656098.087-2017	TU 10.20.25-001-40350974-2018	СТО 15167786-004-2017	TU 10.20.25-011-46952177-2018	СТО 16072421-004-2017	TU 10.20.25-022-01490064-2018	TU 10.20.25-003-94593503-2018
Цена за 1 кг, руб.	379,50	283,76	495,00	291,33	495,00	263,13	307,27
Место приобретения	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Дата изготовления	27.09.2019	18.10.2019	20.10.2018	12.10.2019	16.10.2019	24.10.2019	06.10.2019
Органолептика	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Масса нетто*, г (данные на этикетке / результат)	200 / 203,4	370 / 360,0	200 / 195,2	150 / 154,8	200 / 202,2	380 / 377,8	550 / 550,8
Массовая доля рыбы, % (норма/результат)	не менее 65 / 67,8	не менее 65 / 69,9	не менее 65 / 67,7	не менее 65 / 71,4	не менее 65 / 67,3	не менее 65 / 65,1	не менее 65 / 67,5
Масса рыбы, г (данные на этикетке / результат)	130 / 137,9	241 / 251,6	130 / 132,2	98 / 110,5	130 / 136,0	не указана на этикетке / 245,9	358 / 371,7
Масса заливки, г	65,5	108,4	63,0	44,3	66,2	131,9	179,1
БГКП** (колиформы) в 0,01 г продукта (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Дрожжи, КОЕ/г (не более 100)	5,0x10 ¹	4x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	2,9x10 ³	1,0x10 ²	1,0x10 ²	1,5x10 ³
КМАФАнМ***, КОЕ/г (не более 2x10 ³)	2,0x10 ³	5x10 ²	4,0x10 ³	3,5x10 ⁴	4,5x10 ⁵	5,0x10 ⁵	6,5x10 ⁴
Плесени, КОЕ/г(см ³) (не более 10)	1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	1,7x10 ²	2,0x10 ³
Соответствие требованиям ТР ЕАЭС 040/2016****	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение показателей дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение показателей КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение показателей плесени, КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение показателей: дрожжи, плесени

* Предел допускаемых отрицательных отклонений содержания нетто от номинального количества в соответствии с требованиями ГОСТ Р 8.579-2002 – 3%

** БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

*** КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (общая бактериальная обсемененность).

**** ТР ЕАЭС 040/2016 – Технический регламент «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

КАЖДАЯ ВТОРАЯ БАНКА ТРЕБОВАНИЯМ БЕЗОПАСНОСТИ

количество дрожжей превысило допустимую норму в 38 раз, а количество КМАФАнМ превысило норму в 2,5 раза. В 2016 г. фактическая масса нетто пресервов этого производителя оказалась меньше указанной на этикетке. А в прошлом году пресервы от ИП Лукашова Д. В. были забракованы по органолептическим показателям из-за ослабшей консистенции рыбы и запаха, несвойственного данному виду продукта.

Не лучше выглядят второй год подряд и пресервы из сельди тихоокеанской в масле с укропом торговой марки «АСТО» (ООО «АСТО», г. Санкт-Петербург), в которых в 3 раза было превышено содержание КМАФАнМ, в 20 раз – плесени и в 27 раз – дрожжей. В 2016 году пресервы этого производителя также были забракованы из-за превышения норм КМАФАнМ и дрожжей. А в прошлом году производитель сэкономил на рыбе: масса нетто не соответствовала заявленной.

РЕКОРДСМЕН ПО ПЛЕСЕНИ

Специалистов особенно удивил образец, в котором превышение плесени

оказалось больше нормы в 200 раз! Им оказался образец пресервов из сельди атлантической в масле торговой марки «Кетус» (ООО «Камея-Альфа», Ленинградская обл.). Кроме того, содержание дрожжей превысило норму в 15 раз.

Значительное превышение плесени – в 17 раз – было зафиксировано в сельди «Царской» торговой марки «King fish» (ЗАО «Рыбообрабатывающий комбинат № 3», г. Санкт-Петербург). Отметим, что продукт был изготовлен 24.10.2019, а доставлен в лабораторию 28.10.2019. Поэтому вряд ли в нарушении можно винить магазин; скорее, причина – в несоблюдении элементарных санитарных норм на производстве.

– Если свежий продукт забракован по микробиологическим показателям безопасности, значит были нарушены требования СанПин 2.3.4.050–96 «Производство и реализация рыбной продук-



ции», – полагает доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондиярова. – На рыбообрабатывающих предприятиях согласно «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах» должны проводиться мероприятия по мойке и дезинфекции производственных цехов, оборудования, инвентаря и тары моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными Роспотребнадзором.

Последним образцом, не соответствующим требованиям Технического регламента по микробиологическим показателям, стали пресервы из тихоокеанской сельди в масле с дымком торговой марки «Меридиан» (ОАО ПКП «Меридиан», г. Москва). Чуть более чем за месяц до окончания срока годности они содержали в 150 раз больше дрожжей, в 100 раз больше плесени и почти в 3 раза больше КМАФАнМ, чем установлено требованиями Технического регламента.

– Наличие значительного превышения количества плесени в пресервах говорит о процессе порчи рыбы, – рассказывает Александр Ишевский. – Опасность в том, что при этом органолептические показатели могут быть в норме, так как перед закладкой рыбы в банки был произведен ее посол, который укрепил структуру сырья. Употребление в пищу пресервов со значительным превышением допустимого количества плесени и дрожжей может вызвать расстройство желудка.

Борис Нехамкин отмечает, что в процессе хранения количество дрожжей и КМАФАнМ в пресервах растет, тогда как показатель плесени с момента упаковки остается неизменным, – следовательно, ее количество никак не зависит от условий хранения в магазине.

Доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко подчеркивает, что пресервы, не отвечающие требованиям безопасности, представляют потенциальную угрозу для потребителя и могут привести к пищевому отравлению. Такая продукция должна быть снята с реализации, а предприятия, ее выпускающие, наказаны.

Борис Нехамкин, напротив, считает, что в превышении в пресервах микробиологических показателей может быть виноват и магазин. «Мы проводили эксперимент, измеряя лазерным термометром температуру воздуха в холодильной витрине, и выяснили, что в разных ее точках она может отличаться на 15 градусов», – рассказывает эксперт. Кроме того, он подчеркивает, что опасность превышения допустимой нормы дрожжей и плесени в пресервах преувеличена. «В Европе дрожжи, КМАФАнМ и плесень вообще не контролируются, и в этом плане России сто-

ит перенять опыт европейских стран, так как существующие в действующем техрегламенте устарели», – отмечает Борис Нехамкин. Например, тогда как в России максимальное количество КМАФАнМ составляет 10 КОЕ/г, в Европе для того, чтобы задуматься о безопасности продукта, показатель должен составлять 10 000 000 КОЕ/г.

Отметим, что даты изготовления пресервов указаны не случайно. Все упомянутые образцы были выпущены менее чем за три недели до даты проведения испытаний, 28 октября. Однако, несмотря на это, продукция уже имеет нарушения по ряду показателей безопасности, хотя срок реализации всех этих пресервов – от 3 до 4 месяцев.

Материалы проверки качества и безопасности образцов пресервов «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер к изготовителям и продавцам некачественной рыбной продукции.

КАК ВЫБИРАТЬ ПРЕСЕРВЫ

– Лучше отдавать предпочтение пресервам в масле, – рекомендует Александр Ишевский. – Продукция в уксусной или майонезной заливке с большей вероятностью может быть изготовлена из недоброкачественного сырья, так как резкие маринады позволяют скрыть вкус и запах, несвойственные качественным пресервам. Упаковка должна быть не вздутой и без подтеков. Если пресервы упакованы в прозрачную тару, стоит оценить рыбу визуально: кусочки должны быть ровными, а их консистенция – плотной, нерасползающейся.

– При выборе пресервов в пластиковой банке переверните их несколько раз: если заливка начинает сочиться сквозь щель между крышкой и банкой, то, следовательно, упаковка недостаточно герметична и покупать продукт не стоит. Прежде чем покупать пресервы в такой упаковке, надавите пальцем на крышку и поведите по ней в разные стороны: если крышка «гуляет», значит, опять же, герметичность упаковки нарушена, что может стать причиной активного роста микроорганизмов внутри банки. Также продукцию стоит брать только из холодильной витрины, причем желательнее не ту, что стоит на виду, а ту, что в глубине, и, что немаловажно, максимально свежую. Помните, что пресервы должны храниться при температуре от 0 до 6°C.

УПОТРЕБЛЯТЬ, НО НЕ ЧАСТО

Борис Нехамкин отмечает, что пресервы включать в рацион можно, так как они содержат полезные жиры и хорошо усвояемый белок. Однако недостаток их состоит в наличии большого количества соли – 100 г продукта содержит ее дневную норму для человека.

Гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова рекомендует употреблять пресервы в пищу лишь изредка, используя их как закуску или ингредиент для салатов. Заливку перед употреблением лучше сливать, так как в ней много консервантов и токсичных веществ, которые переходят в нее из рыбы.



– С одной стороны, пресервы – продукт, который не проходит термическую обработку, в отличие от консервов, а значит, все полезные свойства рыбы в них сохранены. С другой стороны, рассолы и масло, используемые для их производства, не полезны даже для здорового человека, – подчеркивает Владимир Доценко.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно выводам экспертизы, без замечаний прошли испытания образцы пресервов только трех изготовителей. Это ООО СП «Санта Бремор» (Республика Беларусь), ООО ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (г. Санкт-Петербург) и ООО «СОЮЗ-БИЛЛИОН» (Московская обл.).

Пресервы от ООО «СОЮЗ-БИЛЛИОН» ТМ «Томилинская» можно назвать лучшими в категории «цена-качество»: в них находилось больше рыбы, чем в других образцах, – 69,9%, а цена за килограмм оказалась самой низкой – 283 руб. 76 коп. Самыми дорогими рыбными деликатесами стали пресервы от ООО ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» и ООО «Рыбная фабрика» – 495 руб. за 1 кг. Это еще раз говорит о том, что высокая цена вовсе не означает высокое качество и безопасность: напомним, что в пресервах от ООО «Рыбная фабрика» наличие КМАФАнМ было превышено в 2,5 раза установленной нормы.



Пресервы рыбные. Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле, ТМ «Круглый год»	Пресервы рыбные. Сельдь тихоокеанская филе-кусочки без кожи в масле «С дымком», ТМ «Меридиан»	Пресервы рыбные. Сельдь тихоокеанская соленая филе-кусочки в масле с укропом, ТМ «АСТО»
ИП Лукашов Дмитрий Владимирович, г. Владимир	ОАО ПКП «Меридиан», г. Москва	ООО «АСТО», г. Санкт-Петербург
6 x 180 г = 1080 г	4 x 480 г = 1920 г	6 x 200 г = 1200 г
TU 10.20.25-002-46973989-2017	TU 10.20.25-012-11440376-2017	TU 10.20.25-100-00472093-2017
294,39	456,25	286,82
АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
19.10.2019	27.08.2019	17.10.2019
Соответствует	Соответствует	Соответствует
180 / 177,8	480 / 473,3	380 / 378,4
не менее 65 / 68,3	не менее 65 / 66,4	не менее 65 / 68,6
120 / 121,5	312 / 314,2	250 / 259,7
56,3	159,1	118,7
Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
3,8x10 ³	1,5x10 ⁴	2,7x10 ³
4,5x10 ⁵	5,5x10 ⁵	6,0x10 ⁵
менее 1,0x10 ¹	1,0x10 ³	2,0x10 ²
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение показателей: дрожжи, КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение показателей: дрожжи, КМАФАнМ, плесени	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение показателей: дрожжи, КМАФАнМ, плесени

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2019 года № 30 и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

Универсам «Северный»
 поздравляет петербуржцев
 с наступающим Новым годом
 и приглашает
 за покупками!



Наш адрес:
 Санкт-Петербург, пр. Просвещения, 74



Скидка 5%
 на все товары
 с 9.00 до 12.00
 в будние дни!

www.karatplus.ru

(812) 924-49-46



1994
Карат
 плюс

*Новогоднее
 настроение*

**ТОРТЫ
 ПИРОЖНЫЕ**



**ТОРТЫ
 НА ЗАКАЗ**



Адреса фирменных магазинов

АО «КАРАТ ПЛЮС»:

Дальневосточный пр., д. 42

Среднеохтинский пр., д. 2А

Бухарестская ул., д. 23, корп. 1

Будапештская ул., д. 39

Гражданский пр., д. 78

г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72

Хошимина ул., д. 11/1

Сикейроса ул., д. 6

Бабушкина ул., д. 8

Ильюшина ул., д. 1

Ударников пр., д. 30

Стачек пр., д. 88

Адреса новых отделов

АО «КАРАТ ПЛЮС»:

Новоколомяжский пр., д. 16/8,

ТК «Фермер», тел. +7-911-235-64-80

Пр. Маршала Блюхера, д. 7, корп. 3,

тел. +7-911-234-93-80



Эталон радости



С НОВЫМ ГОДОМ!

ПОПРОБУЙ!

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам, как никто другой, поможет интернет-магазин cheese-cake.ru!



Лучшие десерты мира онлайн!

Классические чизкейки, нежные тирамису, ароматные круассаны и макарруны (не путать с макаронами!), отменные штрудели и, конечно же, вкуснейшее мороженое – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт cheese-cake.ru.

В ассортименте интернет-магазина cheese-cake.ru – более 100 наименований тортов, мороженого и пирожных. Главное преимущество компании состоит в том, что она предлагает потребителям продукцию высокого качества, произведенную из натуральных ингредиентов без использования консервантов. При этом срок хранения тортов и десертов весьма внушительный. Возможно ли это? Секрет прост: метод шоковой заморозки!

КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

Шоковая заморозка – это единственный способ сохранения продуктов без изменения их химического состава и структуры. После размораживания продукт практически невозможно отличить от свежего.

Особенность метода – в скорости заморозки, а не в температурном режиме. При обычном замораживании качество кондитерских изделий теряется из-за быстрого размножения бактерий. Шоковая заморозка уничтожает бактерии и исключает потерю влаги, благодаря чему без каких-либо добавок и консервантов продукт может храниться в морозильной камере при -18°C до 12 месяцев.

Таким образом, холод используется как естественный консервант. Этот метод дает



cheese-cake.ru
МАГАЗИН ТОРТОВ

потребителям уникальную возможность наслаждаться всегда свежими и натуральными десертами, изготовленными за тысячи километров от России в соответствии с национальными традициями.

ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Сделать заказ на сайте очень просто. В интернет-магазине большой выбор вкусных товаров. Это торты, чизкейки, пирожные, мороженое и многое другое. Слева на странице сайта есть меню, в котором все товары раз-

делены на категории. Выбирайте, например, «чизкейки» – и вы увидите широкий ассортимент. У каждого десерта – своя страничка, на которой есть фотографии, описание, состав, а также отзывы покупателей. Понравился – добавляйте в корзину!

Перед оформлением заказа нужно перейти в раздел «Моя корзина», проверить правильность данных своего запроса (что, в каком количестве, сумма заказа) и нажать кнопку «Оформить». Далее следует заполнить форму, в которой указывается, кому и куда будет доставлен заказ.

Также компанией разработаны очень удобные интервалы доставки: вы можете выбрать любое время с 8.00 до 24.00.

По всем возникающим вопросам можно обращаться по телефону горячей линии: 8 (800) 250-51-15. Заказы на сайте принимаются круглосуточно. Если вы оформили заказ до 16.00, то десерт вам доставят уже на следующий день. Также доставку вы можете выбрать в любой день на ближайшие две недели.

Если вам необходимо иметь десерты максимально быстро и уже готовыми к употреблению, вы можете оформить платную доставку в день заказа и получить их через три часа.

БОНУСЫ ДО 50%!

[Cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) любит дарить своим клиентам щедрые бонусы. Так, всем именинникам полагаются подарки: для постоянных клиентов при заказе в день рождения, за неделю до него и в течение недели после торжества. Для новых клиентов компания предлагает целый раздел с самыми популярными десертами, которые можно приобрести со скидками до 50%. Существуют различные спецпредложения и новые акции каждый месяц.

Также предусмотрены 30%-ные скидки на продукцию для участников официальных групп компании в социальных сетях, в которых всегда проходят интересные конкурсы и розыгрыши.

Заходите на cheese-cake.ru и наслаждайтесь разнообразием, вкусом и качеством лучших десертов мира!

Валентина ОРЛОВА



denmax



С наилучшими пожеланиями в Новом году
Ваш Дэнмакс