

**ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**

## Опасные салаты

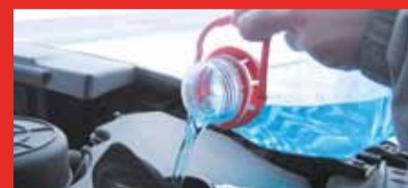
**стр. 12-13**

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: в восьми из десяти рыбных салатов, приобретенных в розничной торговле, обнаружены бактерии группы кишечных палочек. Публикацию результатов экспертизы общественники просят считать обращением в адрес органов Роспотребнадзора. В прошлом году результаты были аналогичными, однако никто из продавцов так и не был привлечен к ответственности. Последуют ли на этот раз проверки магазинов, где продаются салаты, не отвечающие санитарным нормам?

### В НОМЕРЕ:

**4 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**

В МАГАЗИНАХ  
ОБНАРУЖЕНЫ ОПАСНЫЕ  
СТЕКЛОМЫВАТЕЛИ



**7 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ**



СТУДЕНТ –  
ТОЖЕ  
ПОТРЕБИТЕЛЬ!

**8 ЗА ЧТО ПЛАТИМ?**

ЕСЛИ  
С ВАШЕЙ  
ОДЕЖДОЙ  
НАХИМИЧИЛИ



**10 ФИНАНСОВЫЕ УСЛУГИ**

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КРЕДИТ:

БРАТЬ ИЛИ  
НЕ БРАТЬ?



### В НОМЕРЕ:

**8 ДОСУДЕБНОЕ  
УРЕГУЛИРОВАНИЕ СПОРОВ**

**8**

**9 ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ  
ПОКУПАТЕЛЯМ МЕБЕЛИ**

**9**

**10 ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВАМ  
УГРОЖАЕТ КОЛЛЕКТОР?**

**10**

### Для тех, кто любит рыбу

#### «КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ» – КРАСИВОЕ НАЗВАНИЕ ДА И ТОЛЬКО!

Часто вместо натуральных морепродуктов мы используем в салатах так называемые крабовые палочки. Однако, как ни прискорбно, но крабового мяса в «крабовых» палочках нет и в помине! Зато есть рыбный фарш из дешевых тресковых рыб (сурими), яичный белок, крахмал, а также ароматизаторы и красители. Полезные вещества, за которые мы так ценим морепродукты, практически полностью вымываются в процессе изготовления этого продукта. Так что пользы в крабовых палочках – никакой, впрочем, как и вреда: все ингредиенты практически натуральные.

Давайте для сравнения возьмем настоящий морепродукт, например, кальмара. Поразительное морское существо! У него совсем нет костей, зато он имеет три сердца, десять ног, а по его сосудам течет в прямом смысле голубая кровь!

В Японии мясо кальмара называют не иначе, как «бальзамом для сердца». И это не

## Встречайте кальмара со вкусом краба!



Сегодня морепродукты стали доступными самому широкому потребителю. Конечно, омары или устрицы не каждому по карману, но кальмаров, креветок, мидий и морскую капусту могут позволить себе многие, а врачи утверждают, что морепродукты – незаменимый источник витаминов и полиненасыщенных жиров.



случайно! В кальмарах много калия, который просто необходим нам для хорошей работы сердечной и других мышц. В нем много белка, витаминов В6, РР, Е, С, полиненасыщенных жиров, важных для сбалансированного питания человека. В кальмарах чрезвычайно много животного белка. По его содержанию кальмары практически не уступают говядине, курице или рыбе. Жиры в кальмарах совсем мало, что делает мясо этих представителей морских глубин прекрасным диетическим продуктом.

#### ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!

ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» разработало новый продукт: **кальмар со вкусом краба в рассоле**. Он производится из настоящих щупалец кальмара. Такой продукт не только вкусен, но и полезен. И его также можно использовать в ваших любимых салатах вместо крабовых палочек.

Попробуйте подать на праздничный новогодний стол совершенно новый салат. Вот рецепт: 2 спелых авокадо, 1 банка «Кальмара со вкусом краба», 200 г вареного риса, 1 маленькая луковица, 1 пучок лука, 1 ст. ложка

каперсов, 1 лимон, оливковое масло, соль, перец. Лук очистите и мелко порежьте. Измельчите кальмара. Авокадо разрежьте пополам, снимите кожуру и удалите косточку. Мякоть нарежьте на мелкие кубики. Измельчите перья лука. Авокадо выложите в салатницу, добавьте лимонный сок и оливковое масло, перемешайте. Добавьте лук, каперсы, крабовое мясо и рис. Очень аккуратно перемешайте и выложите на тарелки. Посолите и посыпьте свежемолотым перцем. Ваши гости будут в восторге!

Анна ШЕБЕЛЕВА

## СЛУГИ НАРОДА

Депутаты подумали  
о потребителях

В Госдуму внесены поправки, предлагающие предусмотреть в Гражданском кодексе РФ и Законе «О защите прав потребителей» запрет на изложение условий договора мелким шрифтом. С соответствующей инициативой выступил депутат от «Справедливой России» Олег МИХЕЕВ.

Данный законопроект подготовлен «в целях исключения правовой неопределенности», отмечает депутат в пояснительной записке. Михеев считает, что мелкий шрифт затрудняет восприятие договора, что влечет за собой неглубокое изучение соответствующих условий документа и приводит «к неблагоприятным последствиям для стороны договора».

Жалобы потребителей на подобный обман поступают постоянно. Кредитные организации нередко используют трудночитаемый шрифт в документах. При этом суды в таких случаях встают на сторону банков, а не их клиентов.

Другой депутат ГД от фракции ЛДПР, **Виталий Золочевский**, предлагает ужесточить наказание для недобросовестных поставщиков продуктов питания: внести поправки в статью 238 Уголовного кодекса РФ.

Эта статья определяет наказание за производство, хранение, перевозку либо сбыт товаров и продукции, выполнение работ или оказание услуг, не отвечающих требованиям безопасности. В части 2 статьи устанавливается повышенная ответственность в случае, если данные действия повлекли по неосторожности причинение тяжкого вреда здоровью человека либо его смерть. Часть 3 статьи предусматривает более высокую ответственность, если произошла смерть двух и более лиц.

Подобный вид преступления депутат фракции ЛДПР предлагает выделить в отдельную часть статьи 238 УК и наказывать за него принудительными работами на срок до 5 лет либо лишением свободы до 10 лет. Так, по мнению депутата, в каждом третьем плавном сырке, представленном сегодня на рынке, содержится пальмовое масло и заменитель молочного жира. Эти составляющие транспортируются в цистернах, ранее используемых для перевозки нефтепродуктов и ядохимикатов.

— Сегодня принципиально важно обратить внимание широкой общественности на проблему перевозки пищевых продуктов в цистернах из-под опасных и вредных для здоровья грузов. Пальмовое масло и другие виды пищевой продукции преступным образом перевозятся в цистернах после битума и бензина. С пищей мы едим нефтепродукты! — отмечал ранее Виталий Золочевский.

## АЛКОГОЛЬ

С 3 декабря вступили в силу поправки в приказ Росалкогольрегулирования, которые уравнили минимальные розничные цены на крепкие алкогольные напитки, разлитые в тару объемом 0,375–0,5 литра и 0,5 литра. Исключением составят коньяк, бренди и другие их «родственники», сделанные на основе винограда.

## Водка будет дорожать

Кроме того, повышены минимальные отпускные и розничные цены на ликероводочную и иную алкогольную продукцию (за исключением водки) крепостью от 29 до 39 градусов. Теперь, например, минимальная стоимость 0,5 литра такой продукции в розничной продаже составит 170 руб. Раньше, в зависимости от крепости, ее можно было купить за 123–166 руб. за бутылку.

Цены на водку и джин в разной таре решили подравнять, потому что производители, по мнению Росалкогольрегулирования, вели себя до этого не совсем честно. Обнаружилось, что некоторые из них разливали, например, водку в бутылки, внешне очень похожие на поллитровые, но фактически меньшего объема. Это давало им возможность назначать цену ниже и таким образом заманивать покупателя, не способного на глаз различить объем.



А буквально на днях Росалкогольрегулирование сообщило о планах в очередной раз вновь поднять минимальную стоимость поллитровой бутылки водки – до 199 рублей с января 2014 года. С 1 августа водка может подорожать снова – уже до 220 рублей

## ЗА РУБЕЖОМ

Англичане будут  
выбирать продукты  
по цвету маркировки

Оценить процентное содержание жиров, углеводов, соли и калорийность продукта англичане теперь смогут по цвету значков на этикетке, сигнализирующих о содержании тех или иных веществ в нем.

В обиход вошли привычные красные, желтые и зеленые ярлыки. Например, пища с высоким содержанием соли будет маркирована красным знаком предупреждения, поскольку избыток NaCl может повышать артериальное давление человека, повышает риск развития болезней сердца и сосудов.

Эта инициатива была одобрена Британским фондом сердца как шаг, который будет способствовать укреплению здоровья граждан Великобритании.

## АГРОБЕЗОПАСНОСТЬ

В ЕС вступил в силу  
запрет на использование  
ряда пестицидов

С 1 декабря европейским фермерам запрещено использовать ряд пестицидов, которые, по мнению ученых, негативно влияют на популяцию пчел. Запрет одобрен Европейской комиссией в апреле этого года и касается трех видов из группы так называемых неоникотиноидов: клотианидина и имидаклоприда, – которые производятся немецкой компанией Bayer, а также тиаметоксама от швейцарского производителя Syngenta.

Неоникотиноиды, как считают ученые, чрезвычайно опасны для пчел, т. к. влияют на их чувство ориентации и нарушают их иммунную систему.

Химические гиганты Bayer и Syngenta, теряющие значительные средства в результате этого запрета, уже предупредили, что отказ от использования пестицидов приведет к большим потерям урожайности.

Пчелы имеют важное значение для сельского хозяйства, опыляя более 80 процентов всех сельскохозяйственных культур. По оценкам ЕС, экономическая польза от пчел составляет 22 млрд евро (\$29,9 млрд) в год.

## РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

ОПАСНАЯ  
ГРЕЧНЕВАЯ КАША

Согласно информации Европейской комиссии быстрого уведомления по качеству продуктов питания и кормов (RASFF) на территории таможенного контроля в г. Загреб (Хорватия) задержана партия гречневой каши (название на этикетке Hajdinskakasa) в количестве 21 000 кг (экспортёр – «Агропродукт», Россия, номер партии 166, упаковка – мешки по 1000,0 кг) – в связи с содержанием охратоксина А в количестве 13,5 мг/кг.

Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу при проведении проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей принимаются меры по выявлению указанной продукции.

Согласно ст. 20 Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» юридические лица и индивидуальные предприниматели обязаны снять с реализации опасную продукцию, организовать ее утилизацию или уничтожение.

## РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

В МАНДАРИНАХ НАШЛИ  
ПЛОДОВУЮ МУХУ

На территории пункта пропуска «Большой порт Санкт-Петербурга» в ходе проведения карантинного фитосанитарного досмотра должностными лицами Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области в плодах клементин из Марокко обнаружены живые насекомые – личинки плодовой мухи.

В целях предотвращения вредного воздействия, а также дальнейшего распространения карантинного организма на территории Российской Федерации более 335 тонн цитрусовых обеззаражено методом рефрижерации. Этот метод основан на многолетних исследованиях, подтверждающих эффективное уничтожение вредителя при минимальном воздействии на товарные качества плодов, и заключается в длительном (в течение 21 дня) нахождении зараженной продукции в холодильных камерах с поддержанием постоянной температуры в плодах не выше +1,5 °С.

## РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ



К новогоднему столу всегда хочется купить что-нибудь особенное и по-настоящему праздничное. Обычный супермаркет для этого не подходит. Ведь в новогоднюю ночь мы хотим по-настоящему удивить себя и своих гостей.

Выбрав универсам «Пулковский», что расположен на Пулковском ш., д. 3, вы точно не пожалеете. Ведь этот известный в Петербурге магазин предлагает своим посетителям богатый выбор продовольственных товаров, в том числе готовых блюд, деликатесов, тортов, выпечки, алкогольной продукции. Здесь можно запросто собрать подарочную корзину к любому торжеству. Кроме того, на прилавках вас ждут готовые подарочные наборы и сувениры для коллег и близких.

## С «Пулковским» Новый год без хлопот!

Универсам «Пулковский» вот уже более 30 лет пользуется заслуженным уважением не только жителей Московского района, но и многих петербуржцев. Ассортимент магазина отличается разнообразием и эксклюзивностью. Здесь вы найдете пармские ветчины и французский паштет из гусиной печени фуагра, испанский хамон и клешни крабов, итальянские и французские домашние колбасы и сыры, рыбу холодного и горячего копчения из

высококачественного охлажденного сыра, пирожное «Макарун» и сотни других деликатесов, которые подарят настоящий праздник ценителям изысканной кухни.

В этом году универсам предлагает покупателям еще больший выбор фермерских товаров из Ленинградской области: свежие молочные продукты, мясо ягнят, кролика, птицы, баранину и т.д. Впечатляет и алкогольный набор: в магазине собрана вся винная карта мира!

Отдел кулинарии готов взять на себя все хлопоты по оформлению новогоднего стола, предлагая всевозможные мясные и рыбные блюда, салаты и закуски. Покупатели могут заказать молочных поросят или уток, начиненных яблоками, капустой, гречей или другими гарнирами.

Специально к Новому году универсам начал выпуск вкуснейших тортов с праздничной символикой. Делаются они только из натуральных ингредиентов без консервантов, искусственных

красителей и растительных жиров.

Хотите удивить друзей? Тогда соберите вместе с продавцами подарочную корзину. В нее могут войти фрукты и вино, конфеты, рыбные и мясные деликатесы, а также непродовольственные товары. В магазине продается высококачественный итальянский текстиль, кухонная утварь, сувениры, косметика, новогодняя атрибутика.

Надежда ГОРЧЕВА



ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор –  
Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Надежда Горчева,  
Алиса Савельева  
Дизайн и верстка — Ирина Серова  
Фотограф — Алексей Ахметьев  
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева,  
Валентина Орлова, Леонид Пудов  
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 комму-  
никаций 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, 251-88-83

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

Схема распространения:  
– подписка: индекс — 38531;  
– универсамы, универмаги и магазины города;  
– торговые сети



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

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 подписан к печати 11.12.2013 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60, лит. А, пом. 4 Н.

Номер заказа ТД-1195/2

Тираж номера 50 000 экз.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



**Йогурт «Пискаревский» - для доброго здоровья!**

Сегодня потребители очень избирательны в выборе пищевых продуктов. Многие из них предпочитают делать покупки, ориентируясь в первую очередь не на стоимость, а на потребительские свойства.

Качество молочной продукции изначально определяет сырье. На Пискаревский молочный завод молоко поступает из хозяйств Ленинградской области. Непосредственная близость хозяйств позволяет в кратчайшие сроки доставить молоко-сырье на завод и произвести продукцию, сохраняя полезные свойства молока и натуральный вкус.

Молоко и молочные продукты – очень важная составляющая в рационе питания как детского, так и взрослого организма. Это кладезь необходимых для здоровья белков, аминокислот, жиров, витаминов и других полезных элементов. Но молочные продукты бывают разные, как и польза от них.



**«ЖИВОЙ» ЙОГУРТ**

Йогурт – один из самых востребованных молочных продуктов. Пискаревский молочный завод выпускает «живой» питьевой йогурт без всяких добавок. Он приготовлен на основе натурального молока и закваски из живых бактерий. Пользу этого продукта трудно переоценить. Улучшение пищеварения, нормализация микрофлоры кишечника, укрепление иммунитета – далеко не полный список его достоинств.

Питьевой йогурт «Пискаревский» выпускается в удобной красочной упаковке с крышечкой, благодаря чему отлично подходит для легкого перекуса дома, в дороге или на работе. Его можно использовать и в качестве десерта, и в качестве заправки для салатов. Будьте уверены: если вы замените майонез на «живой» низкокалорийный йогурт, организм скажет вам за это спасибо!

Кроме того, Пискаревский молочный завод выпускает питьевые йогурты с кусочками фруктов и ягод (абрикос-манго и клубника-черника). Они также производятся из натурального молока и живой ферментной закваски. Все йогурты компании фасуются в упаковки по 330 г и хранятся в течение 7 суток.

В магазинах легко можно отличить продукцию Пискаревского молочного завода. На упаковке «живого» йогурта изображены цветы клевера, а на сладких йогуртах – фрукты и ягоды. Прямо под крышечкой на каждой коробочке изображен фирменный знак компании – клевер в треугольнике.

Надежда ГОРЧЕВА

**Пискаревский молочный завод поздравляет читателей «ПК» с Новым годом, желает счастья и доброго здоровья!**

КИРОВСКИЙ РАЙОН

**За праздничным настроением - в «Таллинский»!**



Когда заходишь в универсам «Таллинский» на пр. Ветеранов, 89, сразу вспоминается выражение «В хорошем доме пахнет чистой и пирогами!». Здесь все готово для того, чтобы новогодние праздники прошли разнообразно, вкусно и с размахом! В преддверии Нового года яркие украшения и товары с праздничной символикой радуют глаз. Не менее привлекательно выглядят и щедрые скидки для покупателей. А какой в этом доме стоит аромат: запах свежей выпечки так и манит посетить фирменный кафетерий универсама!

Универсам «Таллинский» – одно из крупнейших торговых предприятий самообслуживания Санкт-Петербурга. Магазин работает с января 1974 года, совсем скоро он отметит 40-летний юбилей.

Ассортимент универсама весьма широк – около 42 тысяч наименований товаров. В основном это продукты питания. Но в магазине можно приобрести и сопутствующие товары: одежду, обувь, товары для детей, подарки, цветы – и много дополнительных услуг.

Большой популярностью в «Таллинском» пользуется отдел кулинарии. В нем представлены более тридцати видов салатов, мясные полуфабрикаты, вкуснейшая выпечка. Качество кулинарной продукции не раз подтверждалось победами в конкурсе «Сделано в Санкт-Петербурге». За годы своей работы универсам многократно

становился победителем и призером самых престижных конкурсов «Золотой Гермес» и «Лучшее предприятие торговли продовольственными товарами РФ». В универсаме работает дружный высокопрофессиональный коллектив, основная задача которого обеспечить покупателей качественными товарами на любой вкус и хорошим настроением на долгое время.

С начала декабря универсам встречает своих посетителей в новогодней атмосфере: праздничное убранство, щедрые скидки и сувениры с символикой 2014 года – это лишь часть приятных сюрпризов. Если хотите украсить свой праздничный стол продуктами питания широкого ассортимента, высокого качества и хорошим настроением, вам непременно – в «Таллинский».

Надежда ГОРЧЕВА

С НАСТУПАЮЩИМ НОВЫМ ГОДОМ И РОЖДЕСТВОМ!

**Домашняя Линия**  
ВКУСНО ПО-ДОМАШНЕМУ

РЕКОМЕНДУЕТ ПЕД. МОРОЗ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

Язык в желе «Янтарный»

Сервелат «Королевский Натура»

Колбаса вареная «Докторская Премиум»

Колбаса полукопченая «Купеческая»

Колбаса сырокопченая «Вестфалия»

Бекон свиной сырокопченный

Продукцию под маркой «Домашняя линия» Вы можете купить в сетях: «Перекресток», «Карусель», «Пятерочка», «Магнит», «Призма», «К-Руока», «Азбука вкуса», «Диета», «Морковь», «Дикси», «Народная семья», «Верный», «Идея», «Спаг», а также спрашивайте в магазинах у Вашего дома.

Мясокомбинат «Диетпродукт» г. Санкт-Петербург

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# Автомагазины торгуют фальсификатом!

**Запрещенный Роспотребнадзором метиловый спирт в очередной раз обнаружен в автостеклоомывателях, которые реализуют питерские автомагазины. Таковы результаты независимой экспертизы 10 образцов автохимии, проведенной лабораторией ООО «Аналит» по заказу Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». Метанол обнаружен в трех из десяти образцов, произведенных, судя по этикетке, в Москве. Кроме этого, у семи из десяти стеклоомывателей температура кристаллизации оказалась существенно выше заявленной на этикетке.**



## ОПАСНАЯ АВТОХИМИЯ

СПб ООП «Общественный контроль» проводит мониторинг качества и безопасности автостеклоочистителей с 2002 года. И еще не было случая, чтобы специалисты не нашли в ряде образцов опасный для здоровья человека метиловый спирт в разных концентрациях. Однако, если раньше метанол выявляли в полимерных канистрах, приобретенных на авторынках, то в этот раз все три ядовитых фальсификата были закуплены в стационарных автомагазинах.

В России применение метанола в производстве товаров автохимии запрещено с 2000 года, поскольку он чрезвычайно токсичен. Особенно опасно попадание метанола в желудок человека – летальный исход может наступить при употреблении внутрь 50 мл. Серьезную угрозу таят в себе и его пары. Зимой угроза интоксикации особенно возрастает. Печка в автомобиле работает практически непрерывно, жидкость испаряется и через вентиляцию попадает в салон, где находятся водитель и пассажиры. Метанол накапливается в организме и может привести к слепоте.

К использованию в качестве сырья для производства жидкости для бачка омывателя (ЖБО) сегодня разрешены менее токсичные, но более дорогие спирты – этанол и изопропанол. Этанол (этиловый спирт) ввиду его дороговизны на практике не применяется. В основном используется изопропиловый спирт и его производные.

## КРИМИНАЛЬНОЕ ТРИО ИЗ МОСКВЫ

Самыми опасными оказались три образца от московских производителей: «CleanWay –30», «Greenland» серии «Блеск» –30 и «Ледокол –30». Содержание метанола в «CleanWay –30» было вызывающе велико – 20%. И это при том, что на этикетке производитель указал: «Не содержит метанола!».

Но и это еще не все: московский изготовитель этого средства ООО «РозОптиК», судя по информации в интернете, официально прекратил свою деятельность еще 31 августа 2013 г., а на этикетке «CleanWay –30» стоит дата выработки 02.10.2013 г. Выходит, ком-



пания после своей ликвидации продолжает нелегально выпускать фальсификат. Это ли не повод для совместной внеплановой проверки органами полиции и Роспотребнадзором?

В другом московском образце «Greenland» серии «Блеск» –30 эксперты обнаружили 13,1% запрещенного вещества, а в омывателе «Ледокол –30» – 15,8%.

Кстати, продукция производителей с московскими адресами по результатам экспертиз прошлых лет также неоднократно признавалась фальсифицированной по наличию метанола и температуре кристаллизации.

## ЗАМЕРЗАЮЩИЕ «НЕЗАМЕРЗАЙКИ»

Лабораторные испытания показали, что у 8 из 10 автостеклоочистителей замерзали раньше, чем было обещано на этикетке. Так, «Ледокол –30» замерз при –22,5 °С, «Greenland» серии «Блеск» –30 – при –18,5 °С, «Каждый день –15» – при –9,5 °С, «Зенит –10» – при –7 °С, «Чисто плюс –20» – при –15 °С, а «Autoexpress –25» – при –19,5 °С. К чему может привести такое несоответствие, знает каждый автомобилист на собственном опыте: вечером, после прогноза погоды, за-

лил в бачок жидкость нужной температуры, а утром она замерзла! Как минимум это испорченные нервы из-за грязного непрозрачного ветрового стекла. Худший вариант – ДТП, поскольку водитель движется по проезжей части практически вслепую.

Помимо «Diamond –20» температура кристаллизации соответствовала заявленной только у ЖБО «CleanWay –30», содержащей метанол, причем опасная ЖБО по этому показателю имела хороший запас прочности: ее точка замерзания –36 °С.

## НЕПОЛНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

В качестве замечания эксперты отметили, что на упаковках образцов «Greenland» серии «Блеск» –30, «Ледокол –30» и «Зенит –10» не были указаны правила эффективного использования «незамерзаек», а именно: можно ли разбавлять омыватель водой, в какой пропорции и при какой температуре.

– Если это не концентрат, должно быть указано, что разбавлять жидкость не рекомендуется, – рассказала начальник испытательной лаборатории «Аналит» **Анна Захарова**.

## ОПАСАЙТЕСЬ ДЕШЕВОК

Только один образец, «Diamond –20», сделанный в Новгородской области, оказался безопасным и качественным одновременно. Его «Общественный контроль» вполне может рекомендовать автомобилистам, несмотря на самую высокую цену – 216 руб. за 4 литра.

Самыми дешевыми из всех образцов оказались фальсификаты из Москвы и Подмоскovie: «Ледокол –30» (25,8 руб. за литр), «Каждый день –15» (29,6 руб. за литр).

Два из трех самых опасных образцов с метанолом вошли в средний ценовой диапазон: «CleanWay –30» продавался по 39,8 руб. за литр, «Greenland» серии «Блеск» –30 – по 37,4 руб. за литр.

Анализ цен показывает, что чем дороже омыватель, тем он безопаснее и качественнее. Поэтому, уважаемые автомобилисты, запомните, что автостеклоочиститель дешевле 54 руб. за литр покупать крайне опасно.

## ОБНАДЕЖИВАЮЩАЯ ТЕНДЕНЦИЯ

– Если в 2011 г. по результатам проверки СПб ООП «Общественный контроль» из десяти образцов ЖБО пять содержали метанол, в 2012 г. – четыре, а в этом году – всего три, можно говорить, что с каждым годом рынок автостеклоочистителей в Санкт-Петербурге становится безопаснее, – считает **Всеволод Вишневецкий**, председатель «Общественного контроля». – Однако не будем забывать, что в этот раз закупка образцов ЖБО проходила не на авторынках, как обычно, а в автомагазинах и торговых сетях.

– Ежегодно в начале зимы мы проводим подобные экспертизы автостеклоочистителей по заказу разных организаций, – говорит Анна Захарова. – Складывается впечатление, что ситуация с качеством жидкости несколько улучшается, и в этом есть заслуга общественных организаций потребителей.

СПб ООП «Общественный контроль» направил результаты лабораторных исследований в Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу. Надеемся, что надзорными органами будут приняты должные меры по пресечению деятельности недобросовестных производителей и продавцов.

**Надежда ГОРЧЕВА**

**При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года № 115-рп.**

Наименование продукции	Diamond -20°C	Autoexpress -25°C	TOP ENERGY -25°C	Кедр -20°C	Зенит -10°C	Чисто плюс -20°C	Каждый день -15°C	Greenland серии «Блеск», -30°C	Ледокол -30°C	CleanWay -30°C
Изготовитель	ООО «УКБХ», Новгородская обл.	ЗАО «Промбаза», Тульская обл.	ООО «Регион-С», Нижегородская обл.	ЗАО «Центрспиритпром-переработка», Московская обл.	ООО «ХимВест», Санкт-Петербург	ООО НПО «Органик-Прогресс», Нижегородская обл.	ЗАО НПО «Химсинтез», Московская обл.	ООО «Кондор», Москва	ООО «Меликон», Москва	ООО «РозОптиК», Москва
Объем	4 литра	4 литра	3,78 литра	4 литра	4 литра	4 литра	4 литра	5 литров	5 литров	5 литров
Цена	216 руб.	159 руб.	149 руб.	170 руб.	210 руб.	169 руб.	118 руб. 40 коп.	187 руб.	129 руб.	199 руб.
Дата изготовления	17.11.2012	10.09.2013	19.09.2013	04.10.2013	сентябрь 2012	сентябрь 2013	10.10.2013	август 2013	октябрь 2013	02.10.2013
Место приобретения	Магазин «Верный», ООО «Союз Св. Иоанна Воина», Санкт-Петербург, Ленинский пр., 82	«Карусель», ЗАО «ТД Перекресток», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 19, лит.А.	«Карусель», ЗАО «ТД Перекресток», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 19, лит.А.	«Карусель», ЗАО «ТД Перекресток», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 19, лит.А.Б.	ООО «Фазтон – топливная сеть номер 1», АЗС «Кубинская», Кубинская ул., 74, лит. С	ООО «ОКей», Пулковское шоссе, 17, корп. 2	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, 25, корп. 1, лит. А	ООО «Торговый дом «Балтам-1», ул. Трефолева, 27, лит. А	Магазин «Верный», ООО «Союз Св. Иоанна Воина», Санкт-Петербург, Ленинский пр., 82	ООО «Торговый дом «Балтам-1», ул. Трефолева, 27, лит. А
Температура кристаллизации, °С (заявлено на этикетке/фактически)	-20 °С / -20 °С	-25 °С / -19,5 °С	-25 °С / -23 °С	-20 °С / -19,3 °С	-10 °С / -7,0 °С	-20 °С / -15,0 °С	-15 °С / -9,5 °С	-30 °С / -18,5 °С	-30 °С / -22,5 °С	-30 °С / -36 °С
Содержание метанола, % (не допускается)	< 0,1	< 0,1	< 0,1	< 0,1	< 0,1	< 0,1	< 0,1	13,1	15,8	20,2
Полнота информации для потребителя на упаковке	соответствует требованиям	соответствует требованиям	соответствует требованиям	на этикетке не указаны условия хранения	на этикетке не указаны правила эффективного использования	соответствует требованиям	соответствует требованиям	на этикетке не указаны условия хранения, правила и условия эффективного использования	на этикетке не указаны условия хранения, правила и условия эффективного использования	соответствует требованиям
Соответствие требованиям нормативных документов	соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	фальсификат	фальсификат	фальсификат

**ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»**

**С наступающим Новым годом! Приглашаем за покупками!**

пр. Просвещения, 74

**ГASTРОНОМ**

# Масло коровье ешьте на здоровье!

**МОЖНО ПОКУПАТЬ**

**РосЭкспоПром**

**Зимой наш организм тратит больше энергии для поддержания нормальной температуры тела. Поэтому диетологи рекомендуют перестраивать рацион, уделяя повышенное внимание белкам и жирам.**

Особую ценность представляет молочный жир. В его состав входят все известные жирные кислоты, в том числе и незаменимые, которые не синтезируются организмом. В других жирах животного и растительного происхождения полезных кислот намного меньше.

Молочный жир содержит витамины А, В, D, Е, РР и К, а также железо, кальций, калий, магний, фосфор, натрий, медь, марганец, цинк. Эти вещества необходимы для красоты и здоровья кожи, роста волос, ногтей, крепости костей и зубов, силы мышц и сосудов, сохранности зрения и т. д.

Чтобы обеспечить организм должным уровнем энергии зимой, эксперты советуют включать в ежедневный рацион 10–30 г сливочного масла – прямого источника молочного жира. Если перед выходом на улицу вы съедите бутерброд или кашу с этим продуктом, переохлаждение вам не грозит. Некоторые страшатся сливочного масла из-за наличия в нем холестерина. Но если соблюдать умеренность, вреда организму точно не будет.

Главное – выбрать на прилавке действительно качественное сливочное масло. Вы не ошибетесь, если отдадите предпочтение продукции ЗАО «Росэкспопрот», которое уже 20 лет радует потре-

бителей маслом отменного качества. Компания пользуется заслуженным уважением не только у покупателей, но и специалистов масложирового рынка. Стабильное качество продукции ЗАО «Росэкспопрот» подтверждается наградами престижных конкурсов и положительными результатами независимых экспертиз.

А теперь – несколько советов специалистов. Если вы хотите купить настоящее сливочное масло, выбирайте продукцию известных, хорошо зарекомендовавших себя торговых марок, делайте покупки в проверенных магазинах и помните: настоящее сливочное масло не может стоить дешевле чем 65 рублей за 180 г. Также внимательно читайте информацию на упаковке. В составе должен быть только молочный жир, а условия хранения в магазине должны соответствовать указанному на упаковке. Дата изготовления и срок годности должны быть нанесены четко и разборчиво.

Дома можно провести такой эксперимент. Разведите кусочек масла в теплой воде. Если оно растворилось равномерно, значит, настоящее, если расплоилось и на поверхность всплыл растительный жир – ответ очевиден. С наступающим Новым годом! Будьте здоровы!

Надежда ГОРЧЕВА

**МЯСОПРОДУКТЫ**

Петербургский мясокомбинат «Мит Стар» обновил свой ассортимент: на полках питерских магазинов появились сосиски «Говяжьи», приготовленные по ГОСТу.



# Говяжьи сосиски придутся всем по вкусу!

Новинка отлично впишется в рацион самого привередливого мясоеда. Важно, что сосиски произведены из отборной говядины без использования каких-то других видов мяса. Это подходящая закуска для людей, которые, заботясь о своем здоровье, отказываются от жирной пищи, а также для тех, кто не употребляет свинину из религиозных соображений.

Для производства сосисок используется самое высококачественное сырье и исключительно натуральные добавки, продукт не содержит сои и ГМО. Он прекрасно подойдет для питания детей старше 3 лет.



**МИТ СТАР**  
ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА

В ассортименте «Мит Стар» есть и другие виды сосисок, произведенных по ГОСТу и ТУ: «Молочные», «Сливочные», «Русские», «Докторские», «Тирольские с сыром». Производитель позаботился, чтобы каждый смог выбрать себе сосиски по вкусу!

Если у вас в холодильнике будут водиться такие «палочки-выручалочки», вы всегда сможете быстро приготовить вкусный обед или ужин. Считаете, что сосиски – это слишком заурядно? А вот и нет! С ними можно приготовить довольно изысканные блюда.

Надежда ГОРЧЕВА

**РЕЦЕПТ ОТ «МИТ СТАР»**

**Запеканка с кабачками и сосисками по-болгарски**

**Ингредиенты:** Кабачок – 1 шт., картофель – 8 шт., помидоры – 3 шт., лук – 2 шт., сосиски «Говяжьи» от «Мит Стар» – 300 г, сыр – 100 г, яйца – 4 шт., молоко – треть стакана, соль по вкусу.

**Способ приготовления.** Отварить картофель, очистить от кожуры и нарезать кубиками или колечками. Лук мелко порезать и обжарить на сковороде до слегка золотистого цвета.

Кабачки нарезать кольцами, посолить, обжарить с двух сторон. Нарезать сосиски. Взбить молоко с яйцами. Посолить. Натереть сыр и нарезать кольцами помидоры. Уложить ингредиенты слоями в такой последовательности: картофель, кабачки, сосиски, лук, помидоры, залить молочно-яичной смесью и посыпать сыром. Запекать в духовке при 180 градусах до тех пор, пока сыр не расплавится. Готовое блюдо можно посыпать зеленью. Приятного аппетита!

**ЗА РУЛЕМ**

# АВТОСТЕКЛООЧИСТИТЕЛЬ «ТРИОЛ-АРОМА NEW FORMULA» – НАДЕЖЕН И БЕЗОПАСЕН!

**Безопасность на дороге – это не только соблюдение правил дорожного движения всеми его участниками, но и использование качественных незамерзающих жидкостей. Применение стеклоочистителя, который плохо справляется со своими задачами, может не просто доставить неудобства водителю, но и привести к аварийной ситуации.**



Сегодня в магазинах большой выбор различных «незамерзаек». Однако лучше ориентироваться на хорошо зарекомендовавшие себя торговые марки, высокое качество которых регулярно подтверждается независимыми экспертными организациями. Так, более 11 лет в Санкт-Петербурге заслуженной репутацией пользуются автостеклоочистители ТМ «Триол-Арома» производства ООО «Карат-авто». Это одна из крупнейших в Северо-Западном регионе оптовых компаний по продаже моторных масел и автохимии, с которой сотрудничают более 400 фирм.

Важно отметить, что с ноября 2002 года автостеклоочиститель «Триол-Арома» ежегодно признается одним из лучших по результатам тестов, проводимых независимыми испытательными лабораториями. Итоги тестов публиковались в печатных изданиях «Петербургское качество» и «5 колесо». Кроме того, в разные годы автостеклоочиститель «Триол-Аро-

ма» награждался знаком «Европейское качество», становился лауреатом конкурса «100 лучших товаров России», рекомендовался для муниципальных нужд, а также получал Экологический сертификат качества. С ноября 2003 года автостеклоочиститель «Триол-Арома» проходит добровольную сертификацию. А в 2006 году продукция была переименована и теперь носит название «Триол-Арома New Formula».

Автостеклоочистители «Триол-арома New Formula» выпускаются на основе высококачественного изопропилового спирта в разных по объему тарах и для различных температурных режимов: до –10°C, до –20°C, до –40°C.

Автостеклоочистители «Триол-Арома New Formula» можно купить на автозаправках «Лукойл», «Фазтон», «Аэро», «Норд», «Славнефть», а также в специализированных магазинах авто-товаров и на авторынках.

Надежда ГОРЧЕВА

РЫБНЫЙ РЯД

# КАМЕЯ УКРАСИТ ОКЕАН



**Два известных рыбоперерабатывающих предприятия Санкт-Петербурга: ООО «Камя-Альфа» и ООО «Океан ТРК» — объединили свои усилия в работе под одной управляющей Компанией, чтобы укрепить свое влияние на потребительском рынке Северной столицы и других регионов России.**

**О преимуществах объединения и перспективах нового «рыбного» союза «ПК» рассказали руководитель отдела по работе с ключевыми клиентами ООО «Камя-Альфа» Нинель КОЖИЧ и руководитель отдела региональных продаж компании Сергей ВОЛЬВИЧ.**

## «КАМЕЯ-АЛЬФА» – 18 ЛЕТ НА РЫНКЕ

ООО «Камя-Альфа» начало свой путь в 1995 г. с производства пресервов из рыбы и морской капусты. Затем во многом благодаря высокому качеству продукции и наличию эксклюзивных предложений молодой компанией заинтересовались торговые сети и ассортимент стал расширяться: появились нарезка из красной рыбы, рыбные деликатесы, в дальнейшем – продукция горячего и холодного копчения, рыбоовощные салаты.

Сегодня «Камя-Альфа» – крупнейший по Санкт-Петербургу поставщик салатов из морской капусты. В ассортименте – порядка 20 наименований. Чего здесь только нет! Салат из морской капусты «Камчатский» с кальмарами, салат «Орегана»

рыбоперерабатывающей отрасли Северо-Запада России. Компания известна потребителю в первую очередь своими собственными разработками новых видов рыбной продукции, имеет свою аттестованную лабораторию и высококвалифицированный персонал. Филиалы предприятия находятся в Москве, Екатеринбурге, Самаре. Также территориальные менеджеры работают в Новороссийске и Уфе.

Компания производит рыбные пресервы, салаты из морской капусты, студни мясные, вторые готовые блюда, холодные рыбные блюда, натуральную икру, рыбные масла и паштеты. В ассортименте есть даже продукция для детского питания – салат из морской капусты. Это пастеризованная капуста без уксуса и консер-



## «РЫБНЫЙ» СОЮЗ ПРОДВИНЕТ ТОРГОВЫЕ МАРКИ

После объединения под одним управлением компании будут дополнять ассортиментные линии друг друга, что, безусловно, выгодно для развития и укрепления торговых марок на потребительском рынке.

ООО «Камя-Альфа» широко представлена на рынке Санкт-Петербурга и в федеральных торговых сетях крупных городов центральной части России, а ООО «Океан ТРК» больше работает с регионами. Теперь же у компаний есть возможность дополнить и расширить собственные клиентские базы: «Камя-Альфа» будет продвигать свою марку на новых территориях РФ и даже ближнего

зарубежья, а «Океан ТРК» – активнее развиваться в торговом пространстве Северной столицы.

## ДВОЙНЫЕ МОЩНОСТИ, ДВОЙНОЙ КОНТРОЛЬ

Несомненным преимуществом слияния обеих компаний стало увеличение производственных мощностей. Рыбоперерабатывающий завод «Океан ТРК» находится в г. Пушкине, а у «Камя-Альфа» – в Адмиралтейском районе Санкт-Петербурга. Сегодня производство на этих площадках разделено по видам продукции, но организовано так, что в случае необходимости объемы по конкретному направлению могут быть увеличены. Теперь обе компании проверяют и оценивают продукцию друг друга, то есть общий ассортимент проходит двойной контроль.

– Контроль качества начинается еще на стадии производства сырья, – рассказывает Сергей Вольвич. – На нашем производстве строго соблюдаются все санитарно-гигиенические нормы, от партий продукции постоянно берутся пробы, проводятся исследования в лаборатории. Четко соблюдается и температурный режим при хранении и транспортировке готовой продукции в торговые точки. Мы также следим за тем, чтобы наши клиенты перевозили товар в машинах, оборудованных специальной системой охлаждения, а не просто в термосах. Большое внимание уделяем и качеству упаковки продукции, поскольку от нее в том числе зависят сроки годности.

– То, что наши предприятия не самые крупные в своей отрасли, я считаю несомненным плюсом, – отметила Нинель Кожич. – Благодаря этому у нас есть возможность оперативно реагировать на запросы потребительского рынка, в том числе совместно разрабатывать новые виды продукции. А уж в этом наши технологи большие мастера!

Надежда ГОРЧЕВА

с паприкой, салат «Японский» с крабовыми палочками и майонезом, салат «Мимоза» с кукурузой и майонезом, салат «Балканский» с сырным соусом, салат «Каппер» с чесноком и еще много, много полезных и вкусных салатов.

Также компания выпускает рыбу горячего и холодного копчения и, конечно, пресервы из рыбы. Визитная карточка – это сельдь в маринадной заливке с луком, в горчичной заливке, в сырном соусе, с брусникой, с хреном, с имбирем, с яблоком, в винной заливке. Всего ассортимент пресервов включает около 50 наименований, что говорит о беспорном лидерстве компании в этом сегменте в Северо-Западном регионе.

## «ОКЕАН ТРК» – СТАВКА НА ЭКСКЛЮЗИВ

Не смотря на то что ООО «Океан ТРК» на два года моложе «Камя-Альфа», оно является одним из лидирующих предприятий в

вантов с длительным сроком хранения. Такой салат пользуется спросом у комбинатов школьного питания Москвы и Санкт-Петербурга.

В арсенале вторых готовых блюд – восемь разнообразных видов. Попробовав плов со свиной, жаркое по-домашнему или лапшу с говядиной от «Океан ТРК», вы удивитесь, насколько они питательны и вкусны.

Благодаря современной технологии производства выпускается продукция длительного хранения без применения консервантов. Готовые блюда хранятся 4 месяца при температуре от 0 до +6 градусов. При этом инновационная технология, включающая цикл щадящих тепловых обработок, позволяет сохранять полезные свойства продуктов. Стандартная порция готового второго блюда рассчитана на взрослого человека – 350 г. Продукцию «Океана» охотно заказывают розничные магазины, крупные торговые сети, а также сети автозаправоч-





# ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

### ХИТРЫЙ ВУЗ

Одним из самых распространенных нарушений является отказ учебных заведений возвращать клиентам деньги за еще не оказанные услуги.

Неоднократно в этом был замечен Санкт-Петербургский гуманитарный университет профсоюзов. Так, семья Красновых оплатила обучение своей дочери в лицее при вузе. Стоимость обучения, включая проживание в общежитии, за три месяца составила 217 тысяч рублей. Но через несколько дней после заключения договора родители передумали и обратились за возвратом денег. Однако в образовательном учреждении им отказали. Тогда Красновы обратились за помощью в Общество по защите прав потребителей, где был подготовлен иск в защиту их законных прав.

— Мы доказали, что университет не понес никаких расходов в связи с расторжением договора, а потому не имел права отказывать в возврате средств, — рассказал президент общества Евгений Владимиров. — Представители учебного заведения пытались обжаловать решение суда, принятое в нашу пользу, однако им это не удалось. В результате суд взыскал с вуза полную стоимость обучения — 217 тыс. рублей, моральный вред — 10 тыс. рублей и штраф в размере 50% от взысканной суммы.

В похожую ситуацию попала семья Репиных. Сын-студент был отчислен из Санкт-Петербургского гуманитарного университета профсоюзов в конце первого года обучения, и родители решили вернуть деньги, уплаченные за второй курс обучения. Университет не просто им отказал, но еще и пытался запугать дополнительными финансовыми потерями в случае обращения в суд. Однако потребители не испугались угроз и обратились в общественную организацию по защите прав потребителей. В настоящее время дело рассматривается в Выборгском районном суде. Семья Репиных надеется вернуть около 100 тыс. рублей за несостоявшуюся учебу сына, а также взыскать моральный вред.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПОТРЕБИТЕЛЯМ ПЛАТНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УСЛУГ:

1. При выборе учебного заведения изучите всю имеющуюся информацию о нем и оказываемых им услугах. Это можно сделать, зайдя на сайт учреждения либо посетив его в день открытых дверей. Сведения должны представляться в доступной и наглядной форме, быть достоверными и носить исчерпывающий характер (ст. 8, 10 Закона «О защите прав потребителей»).

Убедитесь, что учебное заведение имеет лицензию на образовательную деятельность и свидетельство о государственной аккредитации.

Обязательно ознакомьтесь с уставом учреждения. В нем обязательно указываются: наименование, место нахождения, статус заведения; учреждение; типы и виды реализуемых образовательных программ; права и обязанности участников образовательного процесса и многое другое.

2. Помните, что до заключения договора учебное заведение обязано представить вам полную информацию о своих услугах, в том числе:

- уровень и направленность основных и допол-

## Студент – тоже ПОТРЕБИТЕЛЬ

1 СЕНТЯБРЯ 2013 Г. ВСТУПИЛИ В СИЛУ ПРАВИЛА ОКАЗАНИЯ ПЛАТНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УСЛУГ, УТВЕРЖДЕННЫЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ № 706 ОТ 15 АВГУСТА 2013 Г.



**Платные образовательные услуги, как и любые другие, подпадают под регулирование Закона «О защите прав потребителей». По количеству жалоб они стоят далеко не на первом месте, но судебные разбирательства между студентами и вузами все-таки случаются.**

**Что делать, если учебное заведение не исполняет свои обязательства по договору? Как вернуть деньги за неоказанные образовательные услуги? На эти вопросы мы попросили ответить Евгения ВЛАДИМИРОВА, президента Общества по защите прав потребителей Санкт-Петербурга.**

нительных образовательных программ, формы и сроки обучения;

- перечень образовательных услуг, стоимость которых включается в основную плату по договору, и перечень дополнительных образовательных услуг, оказываемых с согласия потребителя, порядок их предоставления;

- порядок приема и требования к абитуриентам;

- перечень категорий потребителей, имеющих право на получение льгот, а также перечень льгот, предоставляемых при оказании платных образовательных услуг.

3. Обратите внимание, чтобы договор не содержал следующих условий, противоречащих законодательству:

- ограничение права потребителя на отказ от исполнения договора в любое время и без обоснования причин;

- невозвращение сумм, уплаченных за образовательные услуги, либо возврат их со значительными удержаниями при отказе от исполнения договора по инициативе потребителя, а также взимание штрафа;

- введение отдельной оплаты за пересдачу экзаменов, контрольных работ, зачетов, итоговых аттестаций (запрещено ст. 16 Закона РФ «О защите прав потребителей»);

- установление в договорах помимо платы за обучение «безвозмездных единовременных сумм на содержание образовательного учреждения» (противоречит п. 8 ст. 41 Закона РФ «Об образовании»).

4. Письменный договор между абитуриентом и образовательным учреждением заключается в двух экземплярах, один из которых остается у исполнителя, другой — у потребителя. В документе должны быть указаны: основное содержание предоставляемых образовательных услуг, ответственность сторон за неисполнение или ненад-

лежащее исполнение обязательств по договору, срок действия договора.

Включение в договор условий, ущемляющих права потребителя, влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от 10 до 20 минимальных размеров оплаты труда; на юридическое лицо — от 100 до 200 минимальных размеров оплаты труда (ч. 2 ст. 14.8 КоАП РФ).

5. Согласно ст. 29 Закона «О защите прав потребителей» и п. 17 Правил оказания платных образовательных услуг (утв. Постановлением Правительства РФ от 15 августа 2013 г. № 706) при обнаружении недостатков образовательных услуг, в том числе оказания их не в полном объеме, предусмотренном образовательными программами и учебными планами, вы вправе по своему выбору потребовать:

а) безвозмездного оказания образовательных услуг, в том числе оказания образовательных услуг в полном объеме в соответствии с образовательными программами, учебными планами и договором;

б) соответствующего уменьшения стоимости оказанных образовательных услуг;

в) возмещения понесенных расходов по устранению недостатков оказанных образовательных услуг своими силами или третьими лицами.

Согласно п. 18 Правил оказания платных образовательных услуг вы также вправе отказаться от исполнения договора и потребовать полного возмещения убытков, если в установленный договором срок недостатки оказанных образовательных услуг не были устранены исполнителем.

В силу п. 19 Правил оказания платных образовательных услуг, если исполнитель нарушил сроки предоставления услуг либо если во время оказания образовательных услуг стало очевидным, что они не будут осуществлены в

срок, потребитель вправе по своему выбору:

а) назначить исполнителю новый срок, в течение которого исполнитель должен приступить к оказанию образовательных услуг и (или) закончить оказание образовательных услуг;

б) поручить оказать образовательные услуги третьим лицам за разумную цену и потребовать от исполнителя возмещения понесенных расходов;

в) потребовать уменьшения стоимости образовательных услуг;

г) расторгнуть договор.

**Кроме того, вы вправе потребовать полного возмещения убытков, причиненных вам в связи с нарушением сроков начала и (или) окончания оказания образовательных услуг, а также в связи с недостатками этих услуг (п. 20 Правил).**

6. Если вы столкнулись с нарушением законодательства, предъявите учебному заведению претензию.

Претензия составляется в двух экземплярах (один передается исполнителю, другой остается у вас). На вашем экземпляре представитель учебного заведения должен поставить отметку о получении претензии. С этого момента начинается отсчет срока исполнения ваших требований, который по Закону «О защите прав потребителей» составляет 10 дней. Если вуз отказывается принимать претензию, направьте ее на его адрес по почте заказным письмом с уведомлением.

7. В случае отказа образовательного учреждения добровольно удовлетворить ваши требования обратитесь в суд за защитой своих прав. Дополнительно в суде вы можете заявить требование о компенсации морального вреда, взыскании неустойки за каждый день просрочки удовлетворения ваших законных требований, а также штрафа в размере 50% от суммы вашего иска.

Надежда ГОРЧЕВА

## ДОВЕРЯЙ, НО ПРОВЕРЯЙ!



ОСТОРОЖНО! МОШЕННИКИ!

Недавно жертвой недобросовестных предпринимателей стала семейная пара Кондрачевых из Северной столицы. Мужчина решил сделать своей супруге подарок — сеанс плавания с дельфинами. В одном из торговых центров петербуржец купил сертификат фирмы «ЭВО Импрешенс» почти за 9000 рублей.

Продавцы заверили, что противопоказаний к такому виду отдыха нет. Когда же Кондрачевы вскрыли упаковку с сертификатом,

**Если вам в торговых центрах девушки приятной внешности предлагают сертификаты на различные услуги или аттракционы, будьте бдительны. Возможно, перед вами мошенники!**

## Доверчивых потребителей поймали... на дельфинов



выяснилось, что противопоказания все-таки имеются. Например, если вы плохо плаваете или не умеете плавать, аттракцион вам запрещен.

Уже в дельфинарии супружеской паре сообщили, что обещанные посреднической фирмой гидрокостюмы, спасательные средства на самом деле клиентам не выдаются, а с фирмой «ЭВО Импрешенс» учреждение вообще не сотрудничает! Впоследствии выяснилось, что эта организация даже не третья, а четвертое лицо в схеме продажи услуги.

Потребители обратились в «ЭВО Импрешенс» с просьбой вернуть деньги, но получили отказ. За защитой своих прав пара обратилась в Общество по защите прав потребителей Санкт-Петербурга, где ей помогли составить исковое заявление.

В результате суд обязал фирму-посредник выплатить потребителям стоимость сертификата, неустойку, штраф и компенсацию морального вреда. Общий размер взыскания составил почти 21 тысячу рублей.

Чтобы не попадаться на подобные при-

манки, расставляемые на потребительском рынке недобросовестными предпринимателями, в первую очередь не отдавайте деньги посредникам. Подойдите к покупке услуги вдумчиво, по телефону или через интернет удостоверьтесь, что фирма действительно является поставщиком услуги или его надежным партнером. В противном случае вместо приятного отдыха вам гарантированы материальные потери, испорченные нервы и незапланированные судебные разбирательства.

Алиса САВЕЛЬЕВА



## ДОСУДЕБНОЕ УРЕГУЛИРОВАНИЕ

## «НЕ ДОВОДИ ДО ПРЕДЕЛА»

Досудебное урегулирование споров подразумевает под собой претензионную работу. Суть ее в том, что потребитель может предъявить непосредственно поставщику товара или услуги (изготовителю, продавцу, исполнителю) претензию в связи с нарушением своих прав, а поставщик должен добровольно удовлетворить требования, если они обоснованы. Цель досудебного порядка – побудить стороны самостоятельно и быстро урегулировать возникшие разногласия.

## ДОГОВОРИЛИСЬ ПОЛЮБОВНО

Петербуржец Евгений Петров сдал на продажу в комиссионный магазин элитной одежды норковую шубу от известного немецкого кутюрье Карла Лагерфельда. Изделие было в хорошем состоянии и оценивалось в 800 тысяч рублей. Через два месяца в магазине произошел пожар, в результате которого среди прочих вещей пострадала и брендовая шубка: мех местами оплавился, особенно рукава. Хозяин комиссионки предложил Е. Петрову за счет магазина перешить шубу так, чтобы она вновь приобрела товарный вид, и выплатить компенсацию в 100 тысяч рублей. Клиент согласился.

В результате воротник был пущен на пошив новых, уже укороченных, рукавов. Однако качество работы оставляло желать лучшего. Шуба настолько потеряла привлекательность, что владелец ее даже не узнал.

Компенсацию петербуржец терпеливо ждал полгода, но магазин не выполнил своего обещания. Тогда Е. Петров обратился в Общество по защите прав потребителей Санкт-Петербурга.

– Помимо шубы от Карла Лагерфельда пожар повредил массу других дорогих вещей. Индивидуальный предприниматель, владеющий магазином, набрал довольно много кредитов, чтобы возместить ущерб своим клиентам. В такой ситуации он вполне мог объявить себя банкротом. И тогда с него вряд ли можно было бы взыскать что-то через суд, – рассказала юрист общества **Юлия Терешкина**. – Поэтому в претензионном заявлении клиент потребовал от магазина компенсацию 200 тысяч рублей, которая в результате была выплачена в течение полутора месяцев.



## Худой мир лучше доброй ссоры

**Далеко не все потребители, столкнувшиеся с нарушением своих прав, обращаются в суд. Оно и понятно: на судебные тяжбы уходит много времени, денег и душевных сил. Поэтому многие потребители стараются разрешить свой спор с продавцом в досудебном порядке.**

**Но этот путь также требует юридической грамотности, доказательств и стратегии защиты.**

## СПЕРВА ПРЕТЕНЗИЯ, ПОТОМ – В СУД

Федеральный закон «О защите прав потребителей» предусматривает как судебный, так и досудебный порядок разрешения споров. Однако, как показывает практика, претензионной работой пренебрегать не стоит. А в некоторых случаях она является обязательной.

Например, ст. 38 Федерального закона «О связи» от 16 февраля 1995 г. установлен шестимесячный срок для предъявления претензий, связанных с непредоставлением, несвоевременным или недоброкачественным предоставлением услуг связи, повреждением или утратой почтовых отправлений (для телеграфных отправлений – один месяц).

Эта же статья регламентирует различные сроки для ответа на претензию. При откло-

нении претензии или неполучении ответа в установленный срок заявитель имеет право обратиться в суд. Если же потребитель не предъявил претензию, суд может вернуть иск, а заявление либо оставить его без рассмотрения.

Обязательный претензионный порядок предусмотрен практически для всех видов перевозок (железнодорожных, автомобильных, воздушных, речных, перевозок морским транспортом груза в каботаже), а также в иных случаях, если он закреплен в договоре.

## КАК СОСТАВИТЬ ПРЕТЕНЗИЮ

## В претензии указываются:

• дата подачи, ФИО заявителя, данные документа, удостоверяющего личность, и адрес, по которому следует направлять ответ на пре-

тензию, контакты, в том числе номер телефона и адрес электронной почты;

• разногласия, возникшие вследствие того, что одна из сторон не выполнила условия договора: подробное описание обстоятельств, вызвавших предъявление претензии;

• расчет убытка: необходимо указать сумму по каждому отдельному требованию;

• предложения относительно вариантов урегулирования спора;

• перечисление прилагаемых документов, если они есть;

• кроме того, надо указать, что, если не будет достигнуто взаимоприемлемое решение или пройдут сроки для ответа на претензию, вы будете вынуждены обратиться в суд. А в иске можно заявить уже и о взыскании морального вреда, неустойки и штрафа за отказ от добровольного исполнения требования потребителя (ФЗ № 2300-1 от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей»).

Претензия составляется в двух экземплярах. Один из них передается адресату, второй (с отметкой о получении оригинала должностным лицом) остается у потребителя. Если вашу претензию не хотят принимать, отправьте ее по почте заказным письмом с уведомлением о вручении адресату. При этом желательно сделать опись вложения в письмо и заверить ее у почтового работника.

## КАК ПОДАТЬ ПРЕТЕНЗИЮ

Потребитель направляет исполнителю письменное обращение (претензию), в котором излагает конкретные требования с обоснованием, а вторая сторона в 30-дневный срок (либо тот, который указан в договоре) обязана ответить (п. 2 ст. 452, п. 2 ст. 797 Гражданского кодекса РФ). Если ответ на претензию не поступает либо не удовлетворяет заявителя, он может обратиться в суд.

Если вы хотите максимально быстро и с минимальными потерями урегулировать свой потребительский спор, обратитесь за юридической помощью в общественную организацию по защите прав потребителей.

**Алиса САВЕЛЬЕВА**

## ЗА ЧТО ПЛАТИМ?

## Если с вашей одеждой НАХИМИЧИЛИ

**Шубам, дубленкам, кожаным перчаткам, шерстяным пледам и многим другим вещам не годится обычная стирка. Для ухода за ними мы привыкли обращаться в специализированные пункты бытового обслуживания. Однако случается, что химчистки оказывают своим клиентам медвежью услугу.**

## РИСКИ ХИМЧИСТКИ

Как рассказала ведущий юрист Общества по защите прав потребителей Санкт-Петербурга **Юлия Терешкина**, за последние полгода участились жалобы от горожан на качество обслуживания сети химчисток, расположенных в гипермаркетах «О'Кей». Претензии сводятся к тому, что химическая обработка существенно портит внешний вид одежды, а иногда вещи просто теряются. При этом все обратившиеся утверждали, что в приемных пунктах химчисток им навязывали договоры, в которых описывались якобы уже имеющиеся повреждения изделий и устанавливался износ не менее 60–80%. Сотрудники химчисток уверяли клиентов, что это формальность, а бланк договора стандартный.

После получения одежды из чистки потребители обнаруживали подтеки краски, оторванные пуговицы либо другие недостатки. Но попытки предъявить претензии ни к чему не приводили, поскольку руководство химчисток сразу же ссылалось на условия договора.

В подобную ситуацию попала петербурженка Екатерина Сажина. Она сдала в химчистку канадский пуховик стоимостью 35 тысяч рублей, который носила всего один сезон. Как и многие другие, женщина доверилась сотруднику приемного пункта и подписала договор с оговорками, ущемляющими ее потребительские права. Цвет изделия в результате чистки был испорчен.

Е. Сажина при содействии юристов Общества по защите прав потребителей СПб обратилась в суд, но не смогла отстоять свои интересы – решение было вынесено в пользу химчистки.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПОТРЕБИТЕЛЯМ

1. При сдаче изделия в химчистку внимательно изучите квитанцию, которую вам предлагают подписать. Она является вашим договором с предприятием бытового обслуживания. Незамеченный пункт документа может обернуться выдачей вам испорченной вещи, невозможностью впоследствии доказать вину химчистки и возместить причиненный вам ущерб.

2. Не подписывайте договор, в котором заведомо исключена ответственность исполнителя услуги или когда химчистка указывает в документе наличие недостатков, которые на самом деле отсутствуют на изделии, а также завышенный процент износа вещи.

3. Если квитанция написана неразборчиво, потребуйте, чтобы ее переписали. Если в документе указано, что химчистка не может гарантировать вам сохранность вещи, лучше отказаться от ее услуг.

4. Если в химчистке вашу вещь испортили или потеряли, сразу же пишите претензию в адрес исполнителя. В соответствии с п. 1 ст. 14 Закона «О защите прав потребителей» вред, причиненный имуществу потребителя вследствие конструктивных, производственных или



иных недостатков работы или услуги, подлежит возмещению исполнителем в полном объеме.

Ст. 35 Закона «О защите прав потребителей» гласит: «В случае полной утраты вещи, принятой от потребителя, исполнитель обязан в трехдневный срок заменить ее вещью аналогичного качества». А в случае отсутствия такой возможности исполнитель обязан возместить причиненный вам ущерб в размере двукратной стоимости изделия.

Претензия составляется в двух экземплярах: первый отдается ответственному лицу предприятия, а второй (с подписью этого ответственного лица о получении) остается у вас. Можно направить претензию по почте заказным письмом с уведомлением о получении (это единственный выход в том случае, если вашу претензию отказываются принять и подписать). Изделие вы можете просто не забирать из химчистки, оставив у себя квитанцию.

5. Если исполнитель отказывается признать факт порчи вещи либо согласен удовлетворить

ваши требования не в полном объеме (например, исполнитель оспаривает указываемую вами стоимость вещи), вы можете смело обращаться в суд. В исковом заявлении укажите свои требования и общую сумму, которую вы просите взыскать с ответчика.

Согласно ст. 29 Закона РФ «О защите прав потребителей» и п. 24 Правил бытового обслуживания населения в РФ вы можете потребовать либо предоставления вещи аналогичной той, что испорчена, либо повторной, но качественной чистки, либо возмещения стоимости испорченной вещи. Кроме того, вы вправе рассчитывать на компенсацию морального вреда.

6. Если в химчистке отказываются признать факт порчи вещи или же оспаривают названную вами стоимость, вы можете настаивать на проведении экспертизы. Если продавец отказывается ее проводить (это должно быть подтверждено документально), вы сами вправе сдать изделие на экспертизу.

Технологическая экспертиза способна выявить, была ли нарушена технология химической чистки, или же порча изделия произошла вследствие причин, не зависящих от химчистки (например, из-за плохого качества вещи).

Товароведческая экспертиза определяет рыночную стоимость изделия. Необходимо помнить, в ней возникает в случае, если чек не сохранился.

И то и другое исследование потребуют от вас оплаты. Но в случае выигрыша дела в суде все расходы по организации экспертиз лягут на плечи ответчика.

7. Прежде чем покупать вещь, нуждающуюся в химчистке, расспросите продавца о том, как следует за ней ухаживать, поищите подтверждение его слов на маркировке, которая непременно должна быть на изделии. Если вы все-таки решились на покупку, сохраните кассовый чек до первой чистки.

**Надежда ГОРЧЕВА**

**Нормативные документы, регламентирующие правила оказания услуг химчистками:**  
– Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1;  
– Правила бытового обслуживания населения в РФ, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1025 (в ред. постановлений Правительства РФ от 02.10.1999 № 1104, от 30.09.2000 № 742, от 01.02.2005 № 49, от 04.10.2012 № 1007).

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬСЯ!

# Покупайте мебель со знанием дела



**Немало жалоб в общественные организации потребителей сегодня поступает на качество мебели и сроки ее изготовления по индивидуальному заказу. Так, недавно Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» помогла в суде защитить права петербурженки Ирины Черновой, пострадавшей от недобросовестных действий производителя мебели «ArtHome design studio» (Варшавская ул., д. 3).**

## ПРОМАХНУЛИСЬ С РАЗМЕРАМИ

Ирина заключила договор подряда на изготовление эксклюзивного шкафа стоимостью 69 200 рублей. Но в утвержденный договором срок шкаф покупательнице не доставили. Мало того что его привезли только через два дня, так он еще оказался не соответствующим договору: параметры были другими и, кроме того, имелись дефекты – следы клея и царапины.

– Поскольку продавец-изготовитель нарушил условия договора в части размеров шкафа, потребитель сразу после доставки отказался от товара, – говорит юрист «Общественного контроля» **Илья Немерский**. – Это право предусмотрено статьей 28 Закона «О защите прав потребителей». Несмотря на это, предприниматель вернул покупательнице только 30 тысяч рублей, объяснив, что остаток суммы сможет отдать после продажи шкафа. Однако позже он вовсе отказался от этого обещания.

В суде «Общественный контроль» потребовал вернуть истнице невыплаченный остаток стоимости заказа – 39 200 рублей, стоимость сборки – 6300 рублей, а также взыскать моральный вред в размере 10 000 рублей и неустойки за то, что продавец не вернул деньги в установленный договором срок – 10 дней (ст. 31 Закона «О защите прав потребителей»). Неустойка согласно ст. 28 указанного закона составляет 3% в день от общей цены заказа. В результате суд решил взыскать в пользу потребителя 84 700 рублей и оштрафовать продавца на 19 600 рублей.

– Специфика покупки мебели состоит в том, что она может производиться посредством разных договорных отношений. Самые распространенные – купля-продажа и изготовление мебели на заказ, – говорит юрист Илья Немерский. – Разные виды договоров обуславливают разную ответственность за их исполнение, поэтому, чтобы иметь ясное представление о своих правах и об обязанностях продавца (исполнителя), потребителю стоит заранее разобраться во всех нюансах.

## ЕСЛИ ВЫ СОБРАЛИСЬ ПОКУПАТЬ МЕБЕЛЬ...

1. Внимательно ознакомьтесь с информацией о выбранной мебели. Согласно ст. 10 Закона «О защите прав потребителей», п.п. 11, 12 Правил продажи отдельных видов товаров (утв. Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55) продавец обязан предоставить вам ее в наглядной и доступной форме.

Так, вы должны узнать фирменное наименование и местонахождение изготовителя товара, местонахождение организации, уполномоченной изготовителем (продавцом) на принятие претензий от покупателей и производящей ремонт и техническое обслуживание товара; обозначение стандартов, обязательным требованиям которых должен соответствовать товар; сведения об основных потребительских свойствах товара; правила и условия эффективного и безопасного его использования; гарантийный срок; срок службы; цену и условия приобретения.

2. Помните, что согласно Постановлению Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 мебель бытовая (мебельные гарнитуры и комплекты), если она надлежащего качества, не подлежит возврату и обмену на аналогичный товар других размеров, форм, габаритов, расцветок или комплектаций. Иными словами, если в купленной мебели нет никаких недостатков, продавец не обязан обменивать ее на аналогичную, но с другими характеристиками. Однако продавец может пойти на это по договоренности с покупателем.

3. Имейте в виду, что доставка, подъем, а также установка и сборка мебели, являются дополнительными услугами и могут оказываться продавцом безвозмездно или за отдельную плату. Совершить сборку мебели потребитель может самостоятельно – ведь все изделия должны снабжаться простой и



понятной инструкцией по сборке. Однако, если у вас отсутствуют необходимые навыки, рекомендуем воспользоваться услугами специализированных организаций, поскольку все недостатки и повреждения, возникшие при неграмотно выполненной самостоятельной сборке мебели, не подлежат устранению по гарантии.

4. Договор купли-продажи мебели считается заключенным с момента выдачи вам кассового (товарного) чека либо иного документа, подтверждающего факт покупки.

5. Убедитесь, что договор купли-продажи содержит условие о сроке передачи вам товара. В соответствии со ст. 23.1 Закона «О защите прав потребителей» в случае, если продавец не исполнил свои обязательства в установленный договором срок, вы по своему выбору вправе потребовать передачи оплаченного товара в новый срок либо возврата предварительно уплаченной стоимости товара.

При этом вы также вправе потребовать полного возмещения убытков, причиненных вам вследствие нарушения установленного договором купли-продажи срока передачи предварительно оплаченного товара и неустойку (пени) в размере 0,5% суммы предварительной оплаты товара за каждый день просрочки.

6. При получении мебели (как в магазине, так и на дому) не пренебрегайте проверкой ее комплектности и отсутствия внешних дефектов. Не забудьте попросить у продавца сертификат или паспорт изделий, а также инструкцию по сборке. Проверку проводите, вскрывая упаковки всех принимаемых предметов. Осмотрите в первую очередь лицевые панели, зеркала, стеклянные поверхности на наличие царапин, сколов, вмятин, проверьте фурнитуру.

7. Если вы обнаружили недостатки в приобретенной мебели, ст. 18 Закона РФ «О защите прав потребителей» позволяет потребовать:

а) замены на товар этой же марки (этой же модели или артикула) либо замены на такой же товар другой марки (модели, артикула) с соответствующим перерасчетом покупной цены. Эти требования должны быть выполнены продавцом в течение 7 дней, при проведении проверки качества – 20 дней, в случае отсутствия товара, необходимого для замены, – в течение месяца;

б) соразмерного уменьшения покупной цены либо возврата уплаченной за товар суммы (продавец должен исполнить это требование в течение 10 дней);

в) незамедлительного безвозмездного устранения недостатков товара или возмещения расходов на их исправление потребителем или третьим лицом (срок устранения недостатков товара определяется в письменной форме соглашением сторон,

недостатки должны быть устранены в минимальный срок – не более 45 дней).

При этом потребитель также имеет право требовать полного возмещения убытков, причиненных ему вследствие продажи товара ненадлежащего качества, а за невыполнение (задержку выполнения) требования потребителя в установленный срок – неустойку (пеню) в размере 1% цены товара за каждый день просрочки.

Важно помнить, что вышеперечисленные требования потребитель вправе предъявить в отношении недостатков товара, если они обнаружены в течение гарантийного срока. В случаях, когда предусмотренный договором гарантийный срок составляет менее двух лет и недостатки товара обнаружены потребителем по истечении гарантийного срока, но в пределах двух лет, потребитель вправе предъявить продавцу (изготовителю) вышеуказанные требования, если докажет, что недостатки товара возникли до его передачи потребителю.

8. Обратите внимание, что в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» доставка крупногабаритного товара весом более 5 кг (например, мебели) для ремонта, уценки, замены и возврата их потребителю осуществляется силами и за счет продавца (изготовителя). Потребитель и сам может доставить или вернуть товар, но тогда продавец обязан будет возместить ему понесенные расходы.

9. Если вы заключили договор на изготовление мебели по образцу, а исполнитель нарушил сроки выполнения работ, ст. 28 Закона «О защите прав потребителей» позволяет вам:

- назначить новый срок;
- поручить выполнение работы третьим лицам за разумную цену и потребовать от исполнителя возмещения понесенных расходов;
- потребовать уменьшения цены выполненных работ;
- отказаться от исполнения договора о выполнении работы и потребовать возврата уплаченной суммы.

Также вы вправе потребовать полного возмещения убытков, причиненных вам в связи с нарушением сроков выполнения работы, и уплаты неустойки в размере 3% от цены работы за каждый день просрочки.

10. Если по каким-либо причинам вы решили отменить заказ, вы вправе отказаться от исполнения договора о выполнении работ в любое время при условии оплаты исполнителю фактически понесенных им расходов, связанных с исполнением обязательств по договору.

11. Помните, что должен быть оформлен платежный документ, иначе факт внесения оплаты будет трудно доказать.

Надежда ГОРЧЕВА



**ОРГАНЫ ИСПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВЛАСТИ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИЕ НАДЗОР И КОНТРОЛЬ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ НА ТЕРРИТОРИИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу**

Адрес: 191025, г. Санкт-Петербург, Стремянная ул., д. 19  
Тел. 764-42-38, факс 764-55-83  
Эл. почта: uprav@78rosпотребнадзор.ru  
Начальник отдела защиты прав потребителей Управления – Герцева Галина Владимировна.  
Телефоны отдела: 575-81-10, 575-87-93, 575-83-59

**Северо-Западное межрегиональное территориальное управление Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (СЗМТУ Росстандарта)**

Адрес: 190005, г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 19, литера У.  
Тел. 251-63-49, факс 251-63-49.  
Эл. почта: szmtu@rustest.spb.ru

**СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»**

Адрес: 191124, г. Санкт-Петербург, Суворовский пр., д. 65 Б.  
Тел. 274-14-30

**ГУ «Бюро товарных экспертиз»**

Адрес: г. Санкт-Петербург, наб. реки Фонтанки, д. 26.  
Тел.: 579-96-75, 579-98-97.

**ОБЩЕСТВЕННЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ:**

**Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»**

Адрес: 190103, г. Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28.  
Тел.: 324-25-80, 324-27-98, 987-56-43

**Региональная общественная организация «Союз потребителей Санкт-Петербурга»**

Адрес: г. Санкт-Петербург, Суворовский пр., д. 65, лит. Б.  
Тел.: 993-73-99, 994-34-99

**Общество защиты прав потребителей Санкт-Петербурга**

Адрес: г. Санкт-Петербург, пер. Бойцова, д. 7, офис 413.  
Тел.: 928-51-03; 928-04-29



## ДЕНЬГИ



# Потребительский кредит: БРАТЬ ИЛИ НЕ БРАТЬ?

1. До момента подачи кредитной заявки попросите представить вам текст типового договора и расчет графика погашения и полной стоимости кредита, а также комиссии при выдаче кредита. Банк обязан исполнить данную просьбу, поскольку она предусмотрена требованиями Центрального банка РФ. Обратите внимание на шрифт и визуальное оформление текста. Слишком мелкий шрифт и запутанное расположение пунктов должно настораживать: как правило, это делается не с целью экономить бумагу и тонер, а с целью отвлечь внимание от принципиальных моментов, спрятать их в тексте. Найдите время и внимательно прочитайте документ. Все должно быть предельно понятно. Если есть неясности, попросите специалистов банка объяснить их вам до тех пор, пока не поймете.

2. Тщательно прочитайте существенные условия кредитного договора: сумма кредита, срок кредита, процентная ставка по кредиту, комиссия при выдаче кредита. Бывают случаи «досадных опечаток», которые потом в прямом смысле дорого вам могут обойтись. В соответствии с последними требованиями Центрального банка РФ до подписания кредитного договора вам должны представить расчет графика погашения задолженности и расчет полной стоимости кредита, комиссии при выдаче кредита.

3. Оставляя в банке заявление на получение кредита, обратите внимание, что такое заявление может быть вашим предложением (офертой) заключить кредитный договор на условиях, предусмотренных этим заявлением. Может сложиться ситуация, что вам кредит одобрили, а вы не хотите его брать. Но ваша подпись говорит, что согласие на подписание кредитного договора вы уже дали.

4. Обратите внимание на дополнительные расходы, которые вам придется понести в связи с получением и погашением кредита. К ним относятся:

- Комиссия за рассмотрение кредитной заявки. Самая «интересная» комиссия: кредит – не факт, что дадут, но за рассмотрение заявки уже деньги возьмут. Обратите внимание: эту комиссию могут взять позже – по факту получения кредита.

- Комиссия за выдачу кредита. Как правило, банки предлагают включить ее в стоимость кредита. Например, при оформлении кредита на 100 000 рублей вам могут предложить заплатить комиссию условно 3000 рублей из суммы кредита. Таким образом, договор будет составлен на 100 000 рублей, и все расчеты (в том числе полная стоимость кредита и эффективная процентная ставка) будут сде-



ланы исходя из этой суммы. Но фактически вы получите 97 000 рублей;

- Комиссия за ведение ссудного счета. Сейчас такие встречаются редко, так как в судебном порядке уже неоднократно оспорена правомерность включения таких комиссий в договора, но тем не менее обратите на них внимание: включены ли они в график погашения и расчет полной стоимости кредита;

- Комиссия за погашение по графику. Встречаются и такие, которые банк взимает сам. Если предусмотрена возможность погашения кредита через другие банки или почтовые отделения, то уточните размер комиссий, взимаемых такими агентами. Как правило, банки не включают эти расходы заемщика ни в текст договора, ни в график платежей;

- Страхование жизни, здоровья. Это может быть обязательным условием кредита, набранным мелким шрифтом. Кстати говоря, в последнее время банки в рекламных целях используют слоганы типа «кредиты без комиссий», но по факту оказывается, что страхование является обязательным условием получения кредита. И с рекламой не поспоришь: ведь страховка – не комиссия! Часто банки повышают процентную ставку при отказе заемщика от страхования. Учтите, что принуждение к страхованию является незаконным, поскольку противоречит Федеральному закону «О защите прав потребителей» (ст. 16).

- Остерегайтесь фраз типа «заемщик согласен нести расходы в соответствии с тарифами бан-

ка». Здесь могут скрываться расходы за прием денежных средств в кассу, пересчет наличности, за зачисление денежных средств на ссудный счет в случае перечисления безналичным платежом и т. д. Опасность этой фразы заключается в том, что вы обнаружите эти расходы после подписания договора, к тому же банк всегда будет иметь право в одностороннем порядке их изменить в свою сторону.

- В случае оформления кредитной карты обязательно уточните размер комиссий:

- за снятие наличных в банкоматах и кассах банка, предоставившего вам эту карту,
- за снятие в банкоматах и кассах других банков,
- при расчетах безналичным путем в торговых сетях.

5. Обратите внимание на сроки и способы погашения кредита. В момент внесения денег в кассу банка они сразу же зачисляются в счет погашения кредита. Но если вы платите через другие банки, почтовые отделения или переводите деньги безналичным путем, возможны задержки оплаты «в пути», то есть от момента внесения вами денежных средств до их поступления на текущий счет может пройти какое-то время (в случае оплаты через отделения связи срок может составлять до 14 дней). А датой погашения кредита считается дата зачисления денежных средств на ваш текущий счет! Такая просрочка может серьезно испортить вашу кредитную историю и создать проблемы в будущем с кредитованием

в других банках, а также позволит применить к вам штрафные санкции в абсолютном размере или начислить дополнительные проценты.

6. В кредитном договоре не должно быть указано право банка в одностороннем порядке изменять существенные условия кредитного договора: ставку, срок, сумму. В чистом виде такое право может не встречаться, а может быть завуалировано, например: «процентная ставка может быть изменена в случае изменения ставки рефинансирования Центрального банка».

7. Обратите также внимание на условия досрочного погашения кредита. Некоторые банки берут комиссию, если вы решите досрочно погасить кредит. Если вы планируете досрочное погашение, оцените для себя размер этих расходов и, возможно, рассмотрите вариант взятия кредита на более короткий срок.

8. Перед подписанием кредитного договора еще раз внимательно взвесьте свои риски и финансовые возможности, и если есть сомнения – не подписывайте, а как минимум еще раз внимательно прочитайте условия.

9. Заявку на кредит можно оформить в любом отделении выбранного банка, у кредитного брокера или у представителей банка, например во время промо-акций в крупных торговых центрах. Многие банки также поддерживают возможность оформления предварительной заявки на получение кредита через онлайн-сервисы. Рассмотрение заявки на кредит занимает от 30 минут до нескольких рабочих дней. Сообщение о решении банка относительно выдачи кредита потенциальный заемщик получает по телефону либо по электронной почте. Далее клиенту остается привезти в банк оригиналы документов и получить кредит.

10. Необходимые документы при получении кредита: стандартным требованием для получения кредита является представление паспорта гражданина Российской Федерации, а также:

- справки с места работы о полученном заемщиком доходе за последние 3 месяца по форме 2-НДФЛ или по форме банка;
- копии трудовой книжки или трудового договора, заверенного работодателем;
- дополнительного документа на выбор: заграничного паспорта, водительского удостоверения, свидетельства о регистрации транспортного средства, военного билета, свидетельства о присвоении ИНН или страхового свидетельства государственного пенсионного страхования.

В зависимости от выбранной кредитной программы список необходимых документов может быть сужен либо, наоборот, расширен.

## КОЛЛЕКТОРСКИЕ АГЕНТСТВА

## Что делать, если вам угрожают?

### ЕСЛИ ИМЕЛО МЕСТО НАРУШЕНИЕ ВАШИХ ПРАВ:

- непредставление сведений относительно размера, структуры и оснований возникновения задолженности;
- непредставление доказательств перехода прав требования к новому кредитору;
- необоснованные требования коллекторов;
- передача долга коллекторам без вашего согласия;
- звонки или визиты в ночное время, с 23.00 до 6.00, –

**обращайтесь за защитой от коллекторов в общественную приемную или по телефонам горячей линии общественной организации «Финпотребсоюз»: (812) 346-58-50, 8-921-587-73-80.**

### ЧТО НЕОБХОДИМО ЗАЕМЩИКУ, ЧТОБЫ ЗАЩИТИТЬ СВОИ ПРАВА

1. В соответствии с Постановлением пленума Верховного суда РФ № 17 от 28.06.2012 г. законом не предусмотрено право банка передавать право требования по кредитному договору с физическим лицом лицам, не имеющим

лицензии на право осуществления банковской деятельности, **если иное не установлено законом или договором**, содержащим данное условие, которое было согласовано сторонами при его заключении.

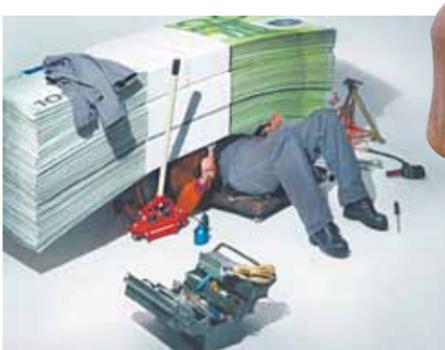
**Если вы не давали письменного согласия на переуступку долга банком и такое условие не содержится в договоре с банком, то переуступка долга неправомерна.**

2. Телефонные звонки – один из самых распространенных способов коммуникации коллекторов с должником. При звонках агентства должнику в неурочное время, с 23 часов вечера до 6 утра, может возникнуть вопрос об административной ответственности коллектора за содеянное, так как есть вероятность нарушения тишины в ночное время. **Вы имеете право обратиться с заявлением в полицию за защитой от коллекторов.**

3. Даже в отсутствие специального закона существуют определенные ограничения действий коллектора.

**Коллектор не имеет права при общении с должником:**

- использовать нецензурные выражения;



- допускать агрессивную интонацию голоса;
- вводить должника в заблуждение с целью вынуждения совершения платежа;
- угрожать арестом должника или его имущества, лишением родительских прав и пр.;
- угрожать насилием.

4. Попросите коллектора в начале разговора полностью представиться, назвать ФИО, должность, название компании и цель звонка. Запишите данные сведения, а также



дату и время совершения звонка.

5. Потребуйте у коллекторов направить вам документы, доказывающие переход права требования, а также документы с указанием полной суммы долга и его структуры. До представления этих документов вы имеете право не оплачивать долг новому кредитору.

6. Если коллектор допускает угрозы, оскорбления при общении с вами, запишите телефонный разговор на диктофон и обратитесь в правоохранительные органы за защитой своих прав от коллекторов.

7. Помните, вы имеете право лично или с помощью юриста обжаловать действия коллекторов в судебном порядке.

**Источник – www.finpotrebsouz.ru**

ЛИДЕРЫ

В Новый год — с «Главпродуктом»!

ГЛАВПРОДУКТ



До Нового года остались считанные дни, а дел еще столько, что даже нет времени подумать о застолье. Не отчаивайтесь – компания «Главпродукт» всегда рядом! Без труда она поможет накрыть вкусный праздничный стол с минимальными временными затратами.

Хотите сделать оливье? Нет проблем! Для этого возьмите нежнейшие языки и горошек «Главпродукт». Горошек «Главпродукт» собирается в то время, когда он нежный и сладкий, доставляется с поля на завод и укладывается в баночки в течение нескольких часов после сбора. Многие компании используют другую технологию: сначала сушат горох, а затем перед консервированием его размачивают. При этом теряются полезные свойства горошка, ведь витамины сохраняются в горошке, приготовленном только из свежего сырья.

Обязательный атрибут новогоднего стола – холодец. Особую пикантность придаст ему хрен «Главпродукт». Компания является крупнейшим российским производителем горчицы и хрена.

А сколько можно придумать быстрых и нехитрых закусок на новогодний стол с помощью паштетов «Главпродукт»? Компания – лидер среди производителей паштетов. Недаром продукция завода шесть лет подряд отмечалась знаком «Любимые бренды россиян». Секрет такого признания – в разумном соотношении главных потребительских свойств: вкуса, качества и цены.

А маринованные хрустящие огурчики и соленые помидорчики! Они традиционно украшают новогодний стол россиян. Поставьте на стол овощные консервы «Главпродукт» – и ваш праздник будет обильным и изысканным!

Не забудьте и про шпроты. Без них редко обходится новогоднее застолье. Секретами традиционного производства шпрот владеет калининградское предприятие «Балтийский консервный завод», которое входит в производственный холдинг компании «Главпродукт». Красивые и вкусные золотистые шпроты получаются только из свежей, плотной и жирной балтийской рыбки, которую на предприятии коптят в настоящей дровяной печи на ольховой стружке. Такие рыбки выглядят упругими, имеют нежный вкус и тонкий аромат копчения. Со шпротами можно придумать множество закусок: фаршированные яйца, паштет, овощной салат, слоеный пирог, гренки и даже сварить суп из шпрот.

Компания «Главпродукт» от всей души поздравляет читателей «ПК» с Новым годом и желает всем веселого и вкусного праздника!

Алиса САВЕЛЬЕВА

К ВАШЕМУ СТОЛУ

Без малого год назад с конвейера ПК «Корона» впервые сошла продукция новой торговой марки «Индустрия Халяль» – пельмени «Халяль». Это традиционное русское блюдо было приготовлено с использованием халяльного сырья и в полном соответствии со всеми мусульманскими правилами и традициями.

Пельмени «Халяль»: качество гарантировано



Потребители, предпочитающие видеть в своем рационе сытные «ушки из теста», новинку сразу же заметили и распробовали: объемы продаж росли настолько быстро, что очень скоро производство перешло на работу в три смены. Но самое приятное для авторов идеи выпуска халяльной продукции заключается в том, что интерес к продукции новой торговой марки «Индустрия Халяль» продолжает расти и сегодня, – халяльные пельмени с удовольствием кушают не только в России, но и во многих странах дальнего и ближнего зарубежья. А на международной выставке World Food Moscow 2013 пельмени «Халяль» были названы продуктом года и отмечены золотой медалью.

В чем же секрет успеха продукта, который вышел на рынок без сопровождения громкой рекламной компании, масштабных маркетинговых исследований и бесчисленных промо-акций? Качество – вот главный секрет. Ведь что такое халяль? Это гарантированная безопасность сырья, соблюдение санитарных норм, мусульманских правил и традиций. Результат – чистый продукт не только с точки зрения духовной, но и с точки зрения экологии и правильного питания.

Чтобы добиться истинного качества, пришлось построить отдельный цех, разработать

рецептуру, найти поставщиков халяльного сырья, получить разрешение от Совета муфтиев России на выпуск продукции и установить на производстве жесткий многоступенчатый контроль. Последний осуществляет в том числе и представитель мусульманской общины – каждая партия пельменей обязательно тестируется на халяль.

Сейчас линейка «Индустрии Халяль» состоит из трех видов пельменей, четырех видов блинов, двух видов котлет и сырников. Но останавливаясь на этом компания не намерена и в ближайших планах – увеличение ассортимента халяльной продукции.

... Аккуратные, одна к одной пельмешки, продолжают медленно кипеть в кастрюле. По кухне распространяется приятный аромат свежих домашних пельменей. Домочадцы, включая пятилетнего сына, уже застыли в ожидании. И вот блюдо с готовыми пельменями, слегка сдобренными сливочным маслом, на столе. Глава семьи чинно снимает пробу, одобрительно кивает головой, и все набрасываются на еду. А я тихо радуюсь, что найден отличный вариант вкусного ужина, на приготовление которого тратится всего лишь 7 минут. Всем приятного аппетита!

Любовь БЫКОВА

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ

Холдинг «Великолукский Мясокомбинат» (ВЛМК) через несколько лет планирует войти в тройку лидеров российского рынка по производству свинины. Для этого компания реализует в Псковской области проект крупнейшего в России сельскохозяйственного кластера. Комбинат строит четыре свиноводческих комплекса на 450 тыс. голов каждый. Один работает в Невельском районе Псковской области, там содержится 260 тыс. свиней, второй строится в Усвятском районе. В апреле 2014 г. мощность свиноводческого комплекса достигнет 1 млн голов.

ЗАМКНУТЫЙ ЦИКЛ

ВЛМК собирается построить новый мясокомбинат мощностью 13 тыс. т мяса в месяц, строительство начнется в будущем году. Также в ближайшие годы планируется построить комбинат детского питания. Холдинг уже запустил собственный комбикормовый завод с элеваторной группой на 150 тыс. т зерна. ВЛМК намерен обеспечить себе кормовую базу и в этом году впервые засеял более 11 тыс. га яровой и озимой пшеницы. По данным администрации Псковской области, урожай составил 36 ц с 1 га.

Важной частью агрокластера станет агропоселение на 500 домов в Невельском районе. Как рассказал Николай Романов, руководитель Управления сельского хозяйства Псковской области, участок под него площадью 190 га уже выделен и переведен в земли поселений, проект сейчас на согласовании в профильных федеральных службах. Строительство намечено на

2014 год. На средства бюджета в агрогородке будет создана инженерная и социальная инфраструктура. Проект рассчитан до 2017 года.

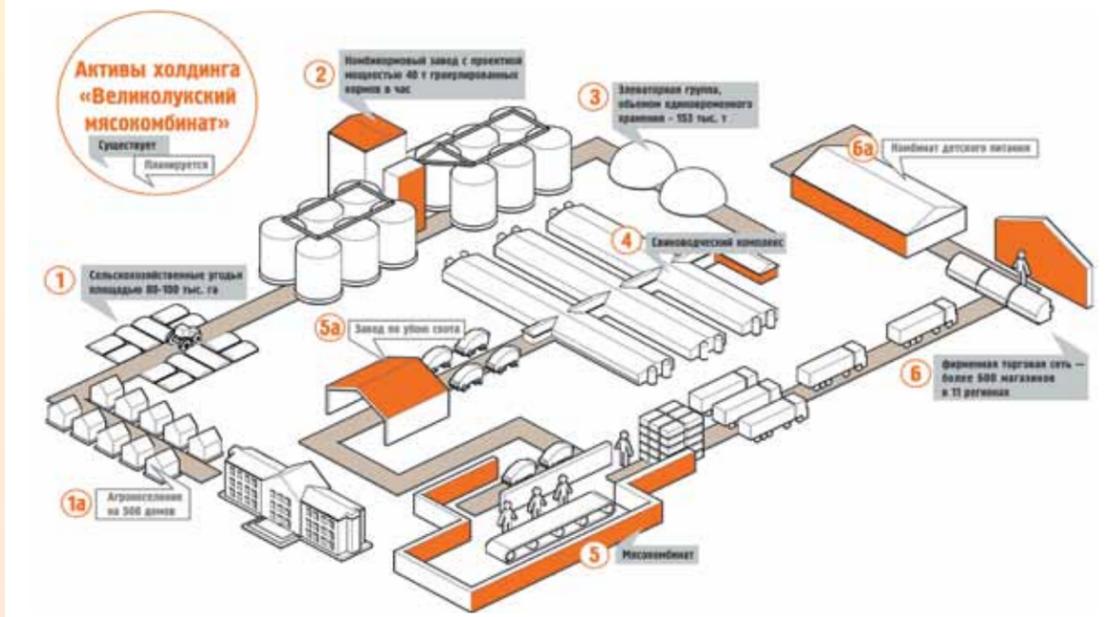
ДЕСЯТАЯ ЧАСТЬ РЫНКА

«Поголовье свиней в стране оценивается сейчас примерно в 20,5 млн голов, таким образом, речь идет о беспрецедентном по масштабам производстве мяса, которое позволит компании занять 10% рынка», – говорит Максим Клягин, аналитик УК «Финам Менеджмент». «Объем инвестиций ВЛМК адекватен заявленным мощностям», – считает Андрей Голохвастов, генеральный директор «Агриконсалт». По его мнению, рентабельность успешных свиноводческих проектов сейчас составляет 15%.

ТРИ ЧЕТВЕРТИ СВИНИНЫ – РОССИЙСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

«Затоваривания рынка однозначно не будет», – считают представители

КОЛБАСЫ ИЗ СОБСТВЕННОЙ СВИНИНЫ



торговых сетей. «Наращивание объемов может способствовать увеличению доли отечественной свинины на полках магазинов (сейчас в сети «О'Кей» на Северо-Западе, например, она составляет всего 15%), а также усилению конкуренции», – говорит Артем Глуценко, руководитель отдела внешних коммуникаций сети «О'Кей».

«Рынок свинины пока не устоялся, однозначный лидер «Мираторг», но как только объемы отечественной свинины снижаются, например из-за сезонности, ее быстро замещает импорт», – рассказал источник из X5 Retail Group («Пятерочка», «Перекресток», «Карусель»). Сегодня из-за границы постав-

ляется лишь четверть потребляемой россиянами свинины. По данным Росстата, импорт свинины в прошлом году вырос на 9% – до 750 тыс. т. Отчасти это связано со снижением пошлины в рамках ввозной квоты с 15 до 0% после вступления России в ВТО.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



# ОПАСНЫЕ САЛАТЫ

ОТКРЫТОЕ ОБРАЩЕНИЕ К И. А. РАКИТИНУ, РУКОВОДИТЕЛЮ УПРАВЛЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА  
ПО ГОРОДУ САНКТ-ПЕТЕРБУРГУ: 191025, С.-ПЕТЕРБУРГ, СТРЕМЯННАЯ УЛ., 19

Салаты как в заводской упаковке, так и сделанные непосредственно в магазинах, продолжают нести в себе потенциальную угрозу для здоровья покупателей. Очередная общественная проверка безопасности популярных рыбных салатов показала, что только 20% образцов соответствуют требованиям СанПиН, в остальных 80% салатов сотрудники испытательного центра ГНУ ВНИИЖ Россельхозакадемии обнаружили бактерии группы кишечных палочек (БГКП).

Причем такую неблагоприятную картину в сфере розничной торговли Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» регистрирует ежегодно! Удивляет и то, что Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу в прошлом году по сигналу «Общественного контроля» так и не привлекло к административной ответственности ни один магазин, хотя результаты проверки были аналогичными: БГКП были обнаружены в восьми из девяти образцов оливье.



## ОПАСНАЯ МИКРОФЛОРА

Сотрудники «Общественного контроля» на основании ст. 45 ФЗ № 2300-1 от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей» для проверки безопасности и качества закупили 10 образцов рыбных салатов в следующих предприятиях розничной торговли: «Ашан», «Лента», «О'Кей», «Семья», «Сезон», «Призма», «Азбука Вкуса» и «Лайм».

В лаборатории кулинарную продукцию проверяли по трем показателям: микробиология, органолептика (вид, вкус, запах, цвет, консистенция), а также полнота информации для потребителя.

Самым безопасным магазином с точки зрения реализации салатов был признан «Ашан»: в нем были приобретены два образца (фасованный салат «Крабовый» из Московской области (ООО «Технологии качества», срок годности 13 суток) и салат рыбный «Мимоза» (срок годности 5 суток, изготовитель ООО «РБ», Санкт-Петербург), которые соответствовали требованиям Санитарных норм и правил.

Остальные магазины, где проводилась закупка, тест на безопасность провалили полностью. Однако самым неблагополучным в санитарном отношении был признан фасованный салат «Мимоза», изготовленный ООО «Лента».

Помимо БГКП образец имел общую бактериальную обсемененность выше нормы. Прямо не салат, а бомба замедленного действия! И это при том, что, судя по информации на упаковке, продукт был изготовлен в день закупки в 10.31 (срок годности на этикетке – 12 час.). По мнению специалистов, причин порчи может быть несколько: грязные руки персонала, условия хранения, несвежее сырье.

– Наличие БГКП и превышение допустимого уровня общей бактериальной обсемененности в салате может говорить также о неудовлетворительном санитарном состоянии помещений и оборудования, – говорит специалист ИЦ ГНУ ВНИИЖ Россельхозакадемии Елена Скоморхова. – Безусловно, любое нарушение СанПиН может привести к негативным последствиям для здоровья человека. Если микробов много и условия для них благоприятные, они будут стремительно размножаться. В таком случае отравиться салатом ничего не стоит.

## КИСЛЫЕ И С КОСТЯМИ

Мужественные сотрудницы испытательного центра, не дожидаясь результатов микробиологического анализа, были вынуждены проверить качество розничной кулинарии на себе: ограниченные сроки годности продукции просто не оставляли другого выбора.

В ходе дегустации замечания по органолептическим показателям получили четыре образца: салат «Мимоза» (универсам «Семья»), салат «Мимоза с семгой» («Азбука Вкуса»), салат «Мимоза» («Лента») и салат «Мимоза» от ООО «РБ» из «Ашан». В салатах из магазинов «Семья» и «Азбука Вкуса» обнаружилось рыбные кости, а образцы из «Ленты» и «Ашана» оказались нетипичными, кислыми на вкус.

Понять, какой перед вами салат можно, оценив полноту информации на этикетке. В данном случае краткость говорит не о таланте изготовителя, а о нарушении закона. Самым скудным на информацию о своем салате «Мимоза» оказался универсам «Сезон». Кроме названия продукта, веса, цены и даты изготовления, магазин не указал: наименование и местонахождение изготовителя, состав продукта, пищевую и энергетическую ценность, условия хранения, срок годности, нормативный документ, в соответствии с которым продукт изготовлен, информацию о подтверждении соответствия.

Кроме универсама «Сезон» неполную или недостоверную информацию о своих сала-

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНЫХ САЛАТОВ \*



Наименование продукта	Салат «Крабовый» «Каждый день» фасованный	Салат рыбный «Мимоза» фасованный	Салат «Мимоза» весовой	Салат «Мимоза» ТМ «Иней» фасованный	Салат «Северный» весовой	Салат «Мимоза» весовой	Салат из лосося весовой	Салат «Мимоза» с семгой «Азбука вкуса», весовой	Салат «Мимоза» весовой	Салат «Мимоза» весовой
Производитель	ООО «Технологии качества», Московская обл.	ООО «РБ», Санкт-Петербург	ООО «Приморское», Санкт-Петербург	ООО «Аппетитпром», Ленинградская обл.	Гипермаркет ООО «О'Кей», Санкт-Петербург	ООО «Любавушка», Санкт-Петербург	ООО «Влад», Санкт-Петербург	ООО «Городской супермаркет», Ленинградская обл.	ООО «ТД Интерторг», Санкт-Петербург	ООО «Лента», Санкт-Петербург
Место закупки	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, 95, корп. 1, лит. А	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, 95, корп. 1, лит. А	Универсам «Сезон», ООО «Приморское», Московский пр., 97, лит. А	ООО «Лента», Санкт-Петербург, Шереметьевская ул., 11, лит. А	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп. 2	Фрешмаркет «Лайм», ООО «Любавушка», Санкт-Петербург, ул. Тиланова, 27/39	Супермаркет «Призма», ул. Звездная, 1	«Азбука вкуса» ООО «Городской супермаркет», Санкт-Петербург, Московский пр., 111, лит. А	Универсам «Семья», ООО «ТД Интерторг», Московский пр., 22	ООО «Лента», Санкт-Петербург, наб. Обводного канала, 118, корп. 7
Цена 1 кг	151 руб. 20 коп.	368 руб. 92 коп.	280 руб.	260 руб.	219 руб.	254 руб.	249 руб.	470 руб.	239 руб.	225 руб. 91 коп.
Дата и час изготвл.	29.10.2013 (13:00)	04.11.2013 (02:00)	06.11.2013 (10:58)	02.11.2013	06.11.2013 (10:45)	06.11.2013	06.11.2012 (13:34)	06.11.2012(11:06)	06.11.2013 (12:52)	06.11.2013 (10:20)
Срок годности	до 10.11.2013	5 суток	не указан	до 12.11.2013	12 часов	до 07.11.2013	12 часов после вскрытия	не более 24 часов	срок хранения 72 часа	12 часов
Температура хранения в магазине	+1,8°C	+1,8°C	+8,3°C	+2,8°C	+3,2°C	+2,3°C	+1,8°C	+3,1°C	+3,8°C	+2,0°C
Внешний вид	Смесь равномерно нарезанных овощей и крабовых палочек в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных рыбы и овощей в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных рыбы и овощей в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных рыбы и овощей в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных рыбы и овощей в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных рыбы и овощей в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных рыбы и овощей в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных рыбы и овощей в майонезной заправке	Нарезка рыбы и овощей неравномерная, крупная, в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных рыбы и овощей в майонезной заправке
Вкус и запах	Выраженные, соответствуют набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Вкус, запах нетипичные, кислые	Соответствуют набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Вкус, запах нетипичные, кислые	Свойственные доброкачественным продуктам	Соответствуют набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Соответствуют набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Выраженные, соответствуют набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Выраженные, соответствуют набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Гармоничные
Цвет	Свойственный входящим компонентам	Свойственный входящим компонентам	Свойственный входящим компонентам	Свойственный входящим компонентам	Свойственный входящим компонентам	Свойственный входящим компонентам	Свойственный входящим компонентам	Свойственный входящим компонентам	Свойственный входящим компонентам	Свойственный входящим компонентам
Консистенция	Овощи, крабовые палочки плотные, но не жесткие	Овощи, рыба плотные, но не жесткие	Овощи, рыба плотные, но не жесткие	Овощи, рыба плотные, но не жесткие	Овощи, рыба плотные, но не жесткие	Овощи, рыба плотные, но не жесткие	Овощи, рыба плотные, но не жесткие	Овощи, рыба плотные, но не жесткие. Наличие рыбных костей	Овощи, рыба плотные, но не жесткие. Наличие рыбных костей	Овощи, рыба плотные, но не жесткие
Информация для потребителя, фактически	соответствует	соответствует	Не указаны: наименование и местонахождение изготовителя, состав продукта, пищевая и энергетическая ценность, нормативный документ, в соответствии с которым продукт изготовлен, условия хранения, срок годности, отсутствует информация о подтверждении соответствия	соответствует	соответствует	Отсутствует информация о подтверждении соответствия	Состав салата не соответствует заявленному на этикетке (наличие риса в салате, не заявленного в составе), отсутствует информация о подтверждении соответствия	Указан срок хранения вместо срока годности, отсутствует информация о подтверждении соответствия. В составе вместо семги заявлен лосось	Указан срок хранения вместо срока годности, отсутствует информация о подтверждении соответствия. Неправильно указан срок годности 72 часа вместо 12 часов.	соответствует
КМАФАнМ, КОЕ/г Норма: 5x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>3</sup>	6,0x10 <sup>3</sup>	3,6x10 <sup>4</sup>	2,4x10 <sup>2</sup>	6,4x10 <sup>3</sup>	1,8x10 <sup>3</sup>	900	1,0x10 <sup>3</sup>	1,0x10 <sup>4</sup>	5,2x10 <sup>5</sup>
Бактерии группы кишечных палочек в 0,1 г продукта (не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено
Соответствие НД	соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует

\* Технический регламент Таможенного союза ТЗ ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 1, СанПиН 2.3.2.1078-01 инд. 1.9.15.5

так представили магазины «Лайм», «Азбука Вкуса», «Семья», а также ООО «Влад», салат которого был приобретен в «Призме».

Так, в «Салате из лосося» (ООО «Влад») специалисты обнаружили рис, не заявленный на этикетке, а на упаковках салата «Мимоза» из универсама «Семья» и салата «Мимоза с семгой» из «Азбуки Вкуса» были указаны сроки хранения вместо сроков годности, что является нарушением требований нормативных документов. Кроме этого, срок годности «Мимозы» (у-м «Семья») на этикетке был указан 72 часа, в то время как по санитарным нормам срок годности весового салата не может быть более 12 часов.

## ЗАГАДОЧНАЯ СЕМГА

Чтобы продать салат подороже, изготовители и продавцы порой идут на разные хитрости, например, указывают крупно в названии салата один вид рыбы, а в составе мелким шрифтом другой. Так, например, поступил магазин премиум-класса «Азбука Вкуса», указав в названии семгу, а в составе... лосося. Вроде нарушения нет – семга входит в семейство лососевых, но у изготовителя тем самым открывается лазейка: заявляя в составе лосося, он может использовать в салате его более дешевый подвид, например, горбушу, которая стоит в два

посмотрите на условия хранения (нормальная температура плюс 2–4 °С). Холодильные камеры должны быть закрыты для сохранения достаточно низкой температуры, в контейнерах с салатами не должны лежать ложки, продавцам разрешается накладывать продукцию в потребительскую упаковку только в перчатках. На видном месте в отделе кулинарии должна быть представлена информация о составе, сроках годности и условиях хранения блюд.

Завсегда к кулинарным отделам также необходимо знать, что согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 салаты с рыбой, заправленные майонезом, можно хранить в холодиль-



раза дешевле семги. Вот такие маленькие хитрости.

## САЛАТЫ-ДОЛГОЖИТЕЛИ

Исследованные салаты имели разные сроки годности: от 12 часов до 13 суток. «Долгожителем» можно назвать салат «Крабовый» из Московской области. Консерванты, заявленные на этикетке, сорбат калия и бензонат натрия, – вот причина долголетия! Не удивительно, что этот салат успешно прошел тест на безопасность и способен пролежать на прилавке почти две недели.

Сегодня изготовители вполне законно могут продлевать сроки годности пищевых продуктов, причем без всякого согласования с кем бы то ни было. Времена, когда продление сроков годности необходимо было согласовывать с Роспотребнадзором, канули в Лету. Поэтому выбор салатов на прилавках, к сожалению, весьма невелик: либо с кишечной палочкой, либо с консервантами. Вывод напрашивается сам собой: остерегайтесь покупать салаты в магазинах, готовьте их лучше сами!

Но если все-таки вы фанат розничной кулинарии, при покупке салатов будьте предельно внимательны: поинтересуйтесь у продавца, когда был изготовлен продукт,

либо не более 12 часов с момента изготовления либо вскрытия упаковки, незаправленные – до 18 часов.

## МЫ ЗА ЦЕНОЙ НЕ ПОСТОИМ

Может ли цена салата говорить о его качестве? Давайте посмотрим. Самым дорогим из приобретенных образцов оказалась «Мимоза с семгой» от «Азбуки Вкуса» – 470 руб. за кг. За такие деньги потребитель вправе рассчитывать на салат не только без рыбных костей, но и без кишечной палочки, а также на информацию на этикетке в полном объеме.

На этом фоне более честной выглядит цена салата «Крабовый» в заводской упаковке из Московской обл. – 151 руб. 20 коп. за кг. С консервантами, зато без кишечной палочки и в три раза дешевле!

Таким образом, цена салатов не может быть объективным показателем их качества и безопасности. Что не может не огорчать. Ведь выбирая магазин премиум-класса, мы вправе рассчитывать, что платим не только за дорогую отделку интерьера, эффектное освещение и просторный торговый зал, но и за качество товара, которое, как видим на примере «Азбуки Вкуса», оставляет желать лучшего.

Надежда ГОРЧЕВА

## Уважаемый Игорь Анатольевич!

СПб ООП «Общественный контроль» надеется, что возглавляемое Вами Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу на основании изложенных в настоящей публикации фактов проведет собственное административное расследование и оградит потребителей Санкт-Петербурга от кулинарной продукции не только не соответствующей требованиям по качеству, но и не отвечающей требованиям безопасности, представляющей потенциальную угрозу для здоровья горожан.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года № 115-рп.

## ПОЛУФАБРИКАТЫ



Компания «Сибирский деликатес» из г. Омска – один из лидеров на российском рынке замороженных полуфабрикатов. Неоднократно она становилась победителем тестов телепрограммы «Контрольная закупка».

## Из Сибири с любовью!

### «ПЕРВЫЙ КАНАЛ» РЕКОМЕНДУЕТ

С 2007 года продукция предприятия регулярно признается лучшей по итогам независимых испытаний. На счету уже 14 побед в четырех «номинациях»: пельмени, хинкали, вареники и блины. Чтобы стать победителем программы, надо успешно пройти не только органолептические и микробиологические исследования, но также набрать больше всех голосов простых покупателей.

– Закупка образцов для экспертизы проводится без предупреждения, – говорит маркетолог ООО «Сибирский деликатес» Дмитрий Шиллов. – Так что мы узнаем о результатах только из самой передачи, как и все остальные телезрители.

«Сибирский деликатес» – крупный холдинг, основной деятельностью которого является производство и реализация быстрозамороженных мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и мясных деликатесов. Предприятие – одно из немногих в России, производящих полуфабрикаты класса «премиум». Ассортимент превышает 300 наименований. Не так давно компания запустила производство колбас и мясных деликатесов. Этот сегмент уже насчитывает свыше 100 наименований.

Потребители тридцати регионов России уже хорошо знают торговые марки «Сибирский деликатес», «Разновес», «Вкусмайлики», «Сибирский характер» и др. Они пользуются стабильным спро-

сом из-за высокого содержания мясного сырья и домашнего вкуса.

Несомненным преимуществом ООО «Сибирский деликатес» является отсутствие в продукции консервантов, стабилизаторов и усилителей вкуса, а также высококачественное сырье от надежных поставщиков.

### КОЛБАСЫ И МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Совсем недавно помимо замороженных полуфабрикатов компания начала выпуск колбасных изделий и мясных деликатесов

на новой площадке в Калининграде.

– Этот регион России находится ближе всего к традиционному успешному и знаменитому в плане производства колбасной продукции странам: Германии, Польше, Чехии, Словакии. Мы используем как отечественный опыт, так и опыт лучших зарубежных производителей, – отмечает Дмитрий Шиллов.

В магазинах города под ТМ «Мировые колбасы» уже можно найти такие новинки, как «Итальянский сервелат» или колбаса вареная «Молочная оригинальная». Оцените новые вкусы от ООО «Сибирский деликатес» уже сегодня, чтобы за новогодним столом поделиться своими гастрономическими открытиями с близкими и друзьями!

**Дополнительная информация по тел. (812) 980-05-07.**

Надежда ГОРЧЕВА



Продукция изготовлена из СВЕЖЕЙ РЫБЫ по финской технологии без консервантов



Спрашивайте

в магазинах:

«О'Кей», «Лента», «Карусель», «Перекресток», «Стокманн», «Призма»!



ЭЛЕКТРОКАПЛЕУСТРУЙНЫЙ  
МАРКИРОВОЧНЫЙ ПРИНТЕР  
«ЭКСТ-МОНО 2»



НОВАЯ ПРОДУКЦИЯ ИНСТИТУТА «ЭКСТ»

Санкт-Петербургский Институт «ЭКСТ» предлагает скоростные маркировочные принтеры для бесконтактной маркировки любой продукции во всех областях промышленности.

**Важное отличие – высокое качество печати по сравнению с традиционными способами маркировки, обеспечивающее потребителям ясную читаемость марки.**

- Совместимость с любыми производственными линиями, отсутствие любых внешних подключений, кроме электропитания.
- Эксплуатационные расходы минимизированы.
- Надежность в работе в любых производственных условиях.
- Двадцативосьмилетний опыт эксплуатации более 8000 маркираторов. Экспорт в 43 страны мира.

ЗАО «ИНСТИТУТ ЭЛЕКТРОКАПЛЕУСТРУЙНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
197198, С.-Петербург, ул. Б.Пушкарская, 21  
тел.: (812) 233-0310, 232-2731, факс (812) 233-1526

190020, С.-Петербург, наб. Бумажного канала, 18А  
тел.: (812) 786-4310, 746-6940, факс (812) 746-6950  
www.ekst.ru; ekst.spb@gmail.com, ekst@rambler.ru

## ДЕСЕРТНОЕ НАСТРОЕНИЕ

Новогодний торт – это главное украшение стола, изюминка вечера и, конечно же, долгожданный подарок для маленьких гостей торжества. Сделать застолье незабываемым вам поможет петербургская компания «КАРАТ ПЛЮС». Кондитеры уже подготовили специальный ассортимент новогодних тортов и начали принимать заявки на оригинальные сладкие поздравления.

## СДЕЛАЙТЕ ПРАЗДНИК ИЗЫСКАННО СЛАДКИМ!



## ПОТОРОПИТЕСЬ!

До 30 декабря вы еще можете успеть заказать торты из новогодней коллекции: «С Новым годом!», «Мишка», «Дед Мороз», «Снегурочка» и «Поздравляем!».

Удивительно, насколько тонко выполнены фигуры новогодних персонажей. Например, торт «Снегурочка» можно легко принять за настоящую куклу! А десерт «Поздравляем!» особенно оригинален – в центр торта можно поместить бутылку шампанского. Торт «С Новым годом!» искусно украшен сладкими фруктами и ягодами.

Детям непременно должен понравиться торт «Мишка», ведь на нем они узнают героя любимого многими малышами мультфильма – белого медвежонка Умку.

Для производства новогодних тортов

кондитеры выбрали самые популярные среди потребителей начинки. Торты состоят из белого и шоколадного бисквитов, пропитанных сиропом и прослоенных легким кремом «Крем-брюле».

Вы можете заказать изделия весом 1,5 или 2 кг. Однако это вовсе не предел. Кондитерам не раз приходилось готовить и торты-великаны, вес которых достигал 50 кг и более. Например, однажды была сделана заявка на сладкое угощение весом... 225 кг.

Его доставляли заказчику по частям и монтировали прямо на месте, стоя на специальном помосте. Компания «КАРАТ ПЛЮС» готова к решению любых задач, даже самых невероятных!

УКРАСИМ ТОРТ  
СВОИМИ РУКАМИ

Кроме того, кондитеры предлагают горожанам самим включиться в увлекательный процесс изготовления празд-

ничных тортов. Для этого создана специальная серия «Торт-раскраска». Так, десерты «Снеговик» и «Дед Мороз» можно украсить на свой вкус собственноручно. Наверняка это занятие очень понравится маленьким участникам торжества.

Каждый из тортов весит по 1,5 кг. В основе – также белые и шоколадные би-

сквитные коржи, пропитанные сиропом и прослоенные кремом «Крем-брюле». Контур рисунка нанесен шоколадом. На нем-то и можно воплощать в жизнь самые смелые фантазии! Для этого необходимо вооружиться специальными тюбиками с цветным гелем, которые прилагаются к каждому торту. Сделайте подарок своему ребенку – закажите торт-раскраску! Ваше чадо обязательно его оценит.

ОТЛИЧНЫЙ ВКУС  
И НЕ ТОЛЬКО

«КАРАТ ПЛЮС» заботится не только о красивом оформлении, но и об отменном вкусе тортов, которые славятся высоким качеством. Успеху способствуют сочетание ручного традиционного труда и новых передовых технологий, любовь к своему делу и огромное желание подарить людям праздник!

Сделав выбор в пользу торговой марки «КАРАТ ПЛЮС», вы никогда не прогадаете, а семейное торжество с изысканным сладким угощением запомнится всем участникам надолго!

Заказать торты от «КАРАТ ПЛЮС» можно до 30 декабря в фирменных магазинах компании, а если у вас возникнут какие-то вопросы, позвоните по телефонам: 924-49-46 или 242-87-87.

Надежда ГОРЧЕВА

Фирменные магазины «КАРАТ ПЛЮС»  
ждут вас по адресам:

- Съезжинская ул., д. 22
- ул. Есенина, д. 32
- Дальневосточный пр., д. 42
- Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
- Литейный пр., д. 53
- Среднеохтинский пр., д. 2А
- пр. Стачек, д. 88
- Вербная ул., д. 12
- ул. Бабушкина, д. 8, корп. 2
- пр. Елизарова, д. 21
- Каменноостровский пр., д. 14
- ул. Хошимина, д. 11, корп. 1
- г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72

«КАРАТ ПЛЮС» в сети интернет:  
[www.karatplus.ru](http://www.karatplus.ru); [www.vk.com/karatplus](http://www.vk.com/karatplus)



### Масло «ЭКОМИЛК» «Сливочное»

- На Руси издавна лучшие сорта коровьего масла получали из свежих сливок, наполненных ароматом заливных лугов. Продолжая традиции отечественного маслоделия, мы тщательно отбираем сырье и строго контролируем каждый этап изготовления масла сливочного. Высокое качество нашего продукта подтверждено ГОСТом.
- Сливочное масло полезно для здоровья. Оно содержит множество необходимых человеку веществ. В их числе витамины А, D, E, K, а также 20 незаменимых жирных кислот. Названные витамины необходимы человеку для крепости костей, остроты зрения, гладкости кожи и блеска волос.
- Молочный жир содействует усвоению кальция, который, в свою очередь, отвечает за понижение уровня холестерина в крови. Таким образом, не следует бояться холестерина – масло само отрегулирует его уровень.
- Хранить сливочное масло рекомендуется при температуре 10–12 °С в темном месте. В домашних условиях масло следует хранить в холодильнике. Ни в коем случае нельзя хранить сливочное масло в стеклянных масленках: на свету все витамины в масле теряют свои качества уже в течение первых суток. Чтобы масло не впитывало посторонние запахи, его нужно держать подальше от остро пахнущих предметов и продуктов.

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ



# БЕЗ КАПУСТЫ ЖИВОТЫ ПУСТЫ

Если вы хотите позаботиться о здоровье своих родных и близких, включите в новогоднее меню закуски из овощей свежего урожая. Советуем обратить особое внимание на высококачественную продукцию Фабрики домашних солений, много лет работающей на рынке овощной консервации.



Идеальным дополнением к праздничному столу станет хрустящая и сочная квашеная белокочанная капуста. Это необычайно полезный продукт, обладающий иммуностимулирующими, диетическими и защитными свойствами. Кроме того, несмотря на свою легкость, это достаточно сытное блюдо.

**ЗАЩИТНИЦА ЗДОРОВЬЯ**

Квашеную капусту называют «санитаром кишечника» за то, что она подавляет развитие гнилостных бактерий. Специалисты рекомендуют этот продукт пациентам с ожирением. Низкая калорийность (25 ккал на 100 г продукта) в сочетании с богатым набором витаминов и биологически активных веществ делают капусту продуктом № 1 в питании людей с избыточным весом.

Квашеная капуста способствует пищеварению, регулирует кислотно-щелочной баланс, нормализует уровень сахара и холестерина, стимулирует обмен веществ. Есть исследования, доказывающие, что в квашеной капусте содержатся вещества, способные тормозить процесс деления злокачественных клеток, особенно при опухолях молочной железы, легких и кишечника.

Очень полезны салаты из капусты при авитаминозе. Ничего удивительного, если учесть, сколько в этом овоще содержится витаминов и микроэлементов. Витамин С незаменим для

поддержания иммунитета. Витамин К и витамины группы В (В1, В2, В3, В6, В12) обладают общеукрепляющим и защитным действием. Они необходимы для успешной работы нервной системы, регенерации тканей, активно участвуют в метаболизме клеток, способствуют защите кожных покровов и слизистых оболочек от инфекционных возбудителей. Витамин В6, например, отвечает за выработку серотонина – «гормона радости», который дарит хорошее настроение, крепкий сон и здоровый аппетит. А витамин В8 известен как антидепрессант.

Кроме того, квашеная капуста содержит целый ряд минеральных веществ: калий, натрий, кальций, железо, фосфор, сера, кремний, цинк, бор и медь.

**ПАЛОЧКА-ВЫРУЧАЛОЧКА**

С помощью квашеной капусты можно приготовить как первые, так и вторые блюда. Она отлично подойдет в качестве гарнира или отдельной закуски. А сколько из нее можно сделать салатов!

Ко всему прочему, квашеная капуста – это продукт, который сегодня может купить практически любая российская семья. При минимуме затрат – масса пользы!

ООО «Фабрика домашних солений» пред-

лагает потребителям попробовать «Капусту квашеную», «Капусту квашеную с тмином и лавровым листом», «Капусту квашеную шинкованную с тмином», «Капусту квашеную шинкованную с клюквой», «Капусту с сахаром», «Капусту квашеную с брусникой», «Капусту квашеную со свеклой», «Капусту рубленую». Согласитесь, такое разнообразие – праздник для настоящих гурманов!

Предприятие гарантирует высокое качество своей продукции. Квашеная капуста изготавливается по-домашнему, в соответствии с национальными традициями, но с использованием современных технологий. От присутствия такого продукта ваш новогодний стол только выиграет!

Надежда ГОРЧЕВА



**Польский суп из квашеной капусты**

**РЕЦЕПТ «ПК»**

**Надо взять:** квашеную капусту ТМ «Фабрика домашних солений» – 300 г; говядину или свинину на косточке – 400 г; картофель – 4 шт.; лук – 2 шт.; морковь – 1 шт. среднюю; пшено – 3 ст. л.; пасту томатную – 2 ст. л.; чеснок, соль, перец по вкусу; лавровый лист.  
Мясо промыть, залить 3 литрами воды. Довести до кипения, снять пену, убавить огонь и варить около часа. Картофель очистить. Целиком положить в кастрюлю с бульоном и продолжать варить до готовности картофеля (около 25 минут). Достать картофель, размять вилкой. Капусту отжать. Пшено промыть. Положить капусту и пшено в кастрюлю и варить около 25 минут. Лук нарезать, морковь потереть на крупной терке. Обжарить несколько минут на сковороде в растительном масле. Добавить томатную пасту и 0,5 ст. воды. Добавить к овощам размятый картофель, чеснок, соль, перец. Прогреть еще 3–4 минуты. Обжаренные овощи добавить к бульону. Томить около 20 минут. Дать настояться.  
Польский суп из квашеной капусты готов. Приятного аппетита!

## ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ЗАСЛУЖИВАЕТ ВАШЕГО ДОВЕРИЯ!



## НОВИНКА

Только натуральные ингредиенты!



## ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

## ПО-НАСТОЯЩЕМУ ВКУСНО

Даже самые привередливые гурманы по достоинству оценят блюда из тушеного мяса высшего сорта ТМ «Честный продукт», которое производится строго по ГОСТу.

Новогодние рецепты от ТМ «Честный продукт»:

## ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ

Новый год – самый долгожданный и любимый праздник едва ли не каждой российской семьи. Его принято отмечать в кругу родных и близких, сидя за праздничным столом, обмениваясь подарками и поздравлениями. Быстро накрыть вкусный, изысканный новогодний стол вам помогут мясные и овощные консервы торговых марок «Честный продукт» и «Консерватория вкуса».

# Встречайте Новый год вкусно!

## ОВОЩНОЕ ИЗОБИЛИЕ

Хорошим подспорьем на кухне для любой хозяйки станут овощные консервы ТМ «Консерватория вкуса». Богатый ассортимент удовлетворит самые разные предпочтения: огурцы, томаты, лечо, баклажаны, солянки, икра из кабачков или баклажанов и многое другое! Каждый найдет закуску по душе! Согласно кулинарному календарю, на новогоднем столе 2014 года, года Лошади, обязательно должны присутствовать овощные блюда. Также в приоритете – слоеные салаты.

Новогодние рецепты от ТМ «Консерватория вкуса»:

### Картофельная запеканка с говяжьей тушенкой

Берете 1 банку (525 г) тушеной говядины ТМ «Честный продукт», 1 кг отварного картофеля, 1 луковицу, сухари, 60 г тертого сыра, сметану, соль и перец по вкусу. Мелко нарезанный лук обжарьте в жире из тушенки до золотистого цвета, обсыпав его молотыми сухарями и перцем. Добавьте тушенку. Из предварительно отваренного картофеля приготовьте пюре. Форму для выпечки смажьте маслом и посыпьте сухарями. Выложите на нее слоями: половину пюре, жареный лук с тушенкой, оставшееся пюре. Сверху смажьте сметаной и посыпьте сыром. Выпекайте в разогретой духовке 25 минут при 230 градусах.



### Пирог с тушеной свиной

Для приготовления теста берем 3 стакана муки пшеничной высшего сорта, 250 г маргарина (сливочного масла), 1 стакан холодной воды, 1/4 столовой ложки соли, 1,5 ч. ложки уксуса 9%-го, 1 яйцо. Для начинки: 1 банка тушеной свинины ТМ «Честный продукт».

Пачку маргарина оставить при комнатной температуре для размягчения. Взбить яйцо венчиком, добавить воду, соль и уксус, хорошо перемешать. По одному стакану добавлять муку, затем маргарин. Замесить крутое тесто. Разделить тесто на две равные части и раскатать блины по размерам противня. Один блин положить на противень, расправить руками, придавая нужную форму. Сверху равномерно распределить начинку, накрыть вторым блином. Тщательно защипать края, чтобы начинка не вытекала. Выпекать в духовке при температуре 230 градусов в течение 35 – 40 минут.



### Салат из баклажанов с яйцом и зеленым горошком

Нам понадобятся: 1 банка «Баклажаны по-болгарски» ТМ «Консерватория вкуса», 200 г зеленого горошка (консервированного), 4 яйца (сваренных вкрутую), 1 крупное зеленое яблоко, 2 ст. л. сметаны, 1 ч. л. горчицы, соль по вкусу.

«Баклажаны по-болгарски» смешать с горошком, мелко порезанным яблоком и яйцами, нарезанными кубиками. Добавить сметану, горчицу, соль по вкусу. При желании украсить зеленью.



### Слоеный салат «Ананас»

Нам понадобятся: куриная грудка, 4 шт. картофеля, 200 г твердого сыра, 4 яйца, 2 шт. репчатого лука, лимон, шампиньоны, 7 шт. консервированных огурцов ТМ «Консерватория вкуса», зеленый лук, майонез, соль, черный молотый перец. Отварить яйца, куриную грудку и картошку. Грудку и огурцы порезать мелкими кубиками. Яйца, сыр и картофель натереть на крупной терке. Полукольцами нарезать лук и замариновать его в лимонном соке. Салат выложить слоями в форме ананаса, посолить, поперчить. Сначала кладем картофель, затем лук, далее куриную грудку, маринованные огурцы, снова грудку, потом твердый сыр и вареные яйца. Маринованные шампиньоны разрезаем на тоненькие пластины и украшаем верхний слой салата. Из перьев зеленого лука делаем верхушку ананаса.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!  
ЖЕЛАЕМ ВАМ СЧАСТЛИВОГО  
НОВОГО ГОДА И РОЖДЕСТВА!



Лэнд 24  
СУПЕРМАРКЕТЫ

Энциклопедия вкуса

В новых супермаркетах на пр. Народного Ополчения, 6 и Морской наб., 9 действует скидка

**15%** на весь ассортимент\* до 15 января 2014г.!

\*Скидка не суммируется со скидкой по дисконтным картам и не распространяется на табачные изделия и товары по акции.

Приглашаем Вас посетить наши супермаркеты:

пр. Народного Ополчения, д. 6 Новый!  
Морская наб., д. 9 Новый!  
Выборгское ш., д. 15  
ул. Льва Толстого, д. 9  
пр. Новочеркасский, д. 33/3  
ул. Вязовая, д. 10  
пр. Лахтинский, д. 85  
пр. Испытателей, д. 30/2  
пр. Владимирский, д. 19  
пр. Энгельса, д. 111/1

www.supermarket-land.ru  
интернет-магазин land24.ru