

ЭКСПЕРТИЗА

Второе признание «Маэстро»

ОБЩЕПИТ

Вчера страна отмечала Всемирный день продовольствия.

В городской администрации управление по развитию потребительского рынка провело совещание с руководителями предприятий общественного питания о предоставлении услуг общественного питания населению. Отмечено, что их товарооборот в этом году увеличился почти вдвое и составил 814 млн. рублей, открыто 55 предприятий общественного питания, основная часть которых — общедоступная сеть, например, рестораны «У банкира» и «Уч Кудук». На данный момент в нашем городе 290 предприятий, где трудятся четыре с половиной тысячи специалистов, 300 из них устроились в этом году. Востребованы магазины-кулинины: в 2000 году их было четыре, теперь — 25. Все больше появляется предприятий, представляющих национальную кухню — рестораны «Киото», «Шанхай», «Евразия», «Бумеранг». На совещании упомянуто, что по постановлению главы города алкогольными напитками могут торговать только рестораны и бары. А кафе «Золотая нива», «Минутка», «Погребок», «Тоник», буфеты акваря, Ледового Дворца и другие лишены такой возможности. Владельцы торговых комплексов, ярмарочных центров и сферы обслуживания будут нести ответственность за торговлю некачественным товаром, реализацию продукции без соответствующих документов и нарушения санитарно-эпидемиологических норм вплоть до расторжения договора аренды и ликвидации торговых площадей. Руководителям предприятий общепита предписано уделять особое внимание обучению персонала. Управление по развитию потребительского рынка ежеквартально организует семинары и обучение работников торговли и сферы услуг, но немногие предприниматели участвуют в данной программе. В пример поставлены руководители ресторанов и кафе «Вандей», «Русский чай», «Маришка», «Отель Европа», которые самостоятельно приглашают для обучения своих сотрудников высококвалифицированных специалистов — администраторов, поваров, барменов. В результате качество обслуживания в этих заведениях неизменно на высоком уровне.

В завершение подведены итоги конкурса на лучшее летнее кафе и лучший летний зал. В номинации «Лучшее летнее кафе» второй год подряд первое место завоевывает коллектив кафе «Маэстро», а лучшим летним залом признано заведение «Современник», расположенное у Магнитогорского Дома кино. Благодарственные письма от управления по развитию потребительского рынка «за хорошую подготовку и организацию работы» получили коллективы кафе гостиничного комплекса «Карат» и кафе «Шафран».

Илья МОСКОВЕЦ.

Без дела не сидим

ВОПРОС-ОТВЕТ

Как хорошо устроился центр стандартизации! Стандартов все меньше, они скоро вообще без дела останутся! А ведь живут на наши налоги! Чем они заняты днями занимаются? Пусть отчитаются перед налогоплательщиками!

Светлана НИКОЛОВА, горжанка.

На вопрос читательницы отвечает директор федерального государственного учреждения «Магнитогорский центр стандартизации и метрологии» Людмила ПОКРОВА:

— Уважаемая Светлана Анатольевна! Центр стандартизации и метрологии не использует бюджетных денег. Вся деятельность нашего федерального государственного учреждения осуществляется на внебюджетные средства.

И целями днями мы без дела не сидим — в нашей организации идет проверка средств измерений с целью правильного расчета и учета потребления электроэнергии, газа, воды и так далее. Кроме того, мы проводим поверку всех весовых приборов, игровых автоматов. Вы ведь тоже потребитель, и наверняка вам важно покупать качественные и безопасные продукты. И платить только за потребленные воду, электроэнергию, газ. Ну а городу в целом надо выпускать качественную и конкурентоспособную продукцию. А это возможно только в том случае, если все приборы работают точно. Сейчас специалисты центра осваивают поверку медицинского оборудования.

В испытательной лаборатории ФГУ «МЦСМ» мы проводим испытания безопасности и качества пищевой продукции. Кроме того, лаборатория аккредитована на проведение исследований на полноту вложений в блага общественного питания, в том числе — социальной сферы: детских садов, школ, больницы, приюты и других государственных учреждений.

Что касается стандартов, то их меньше не становится. Наоборот, количество российских и международных стандартов растет. Только в Российской Федерации около 25 тысяч ГОСТов. Но выпускать продукцию по стандартам дороже — ведь туда закладываются только натуральные сырье, а при производстве продукции по ТУ (техническим условиям) можно применить заменители, всевозможные добавки. Предприятие самостоятельно решает, по какому документу ему работать.

И последнее. Мы постоянно рассказываем о своей работе в «Магнитогорском металле», предоставляем информацию для полосы «Экспертиза», проводим встречи совместно с общественной организацией «Информационно-правовой центр», организуем семинары для предпринимателей, принимаем участие в проверках, которые проводят прокуратура и администрация города, вносим предложения в разработку технических регламентов. Так что без дела не сидим. А вам советуем регулярно читать «Магнитогорский металл» — там много интересной, полезной информации, которая поможет вам не совершать ошибок в жизни.

Сплошное сосисочное фуффло

В орган по сертификации продукции и услуг поступила жалоба на качество сосисок и сарделек

Совместно со специалистами испытательной лаборатории ФГУ «Магнитогорский центр стандартизации и метрологии» эксперт по мясу и мясoproductам Рафига Шафигулина выехала на объект.

Испытания отобранных образцов продукции, вышедших из ЧП В. Уэльман в Трехгорном, — показывает протокол испытаний пищевых продуктов Елена БЕРЕСТОВА, заведующая лабораторией, — полностью подтвердили визуальные заключения эксперта.

Мы исследовали сосиски

«Сливочные», изготовленные по ГОСТУ Р 52196-2003 по органолептическим показателям. И консистенция, и вид на разрез, и запах, и вкус — все не соответствует нормативным требованиям. Консистенция рыхлая, жующаяся, обнаружено значительное количество белкового стабилизатора, заменителей мяса, наличие большого количества крахмала. Вкус сосисок резко отрицательный, не соответствует данному наименованию изделия, с повышенным содержанием жира. Аналогичные результаты по органолептическим по-

Человек есть то, что он ест

Специалисты с точностью до десятых долей процента подсчитали, что необходимо для того, чтобы поддерживать свой организм в здоровом состоянии



Но вот здоровых тел в стране становится все меньше.

Причин много. Анализ питания в области показывает, что его структура и качество продолжают ухудшаться. Вопреки медицинским нормам, отмечен дефицит почти по всем видам продуктов и витаминов. Как следствие — в течение последних лет наблюдается стабильное ухудшение ряда показателей, характеризующих состояние здоровья населения области. Такой вывод сделали специалисты территориального управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области и федерального государственного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии Челябинской области». В докладе о санитарно-эпидемиологическом благополучии

населения и защите прав потребителей за 2005 год отмечено, что дефицит потребления основных продуктов питания по области за последние годы составляет от 39 до 58 процентов. Несмотря на рост потребления некоторых видов продуктов, население области недополучает даже определенную потребность калорийной и биологически ценной продукции, как хлебобулочные изделия, рыбные и мясные продукты, овощи, растительное масло, картофель. Наиболее высок дефицит потребления рыбы и рыбных продуктов (до 54,4 процента), молока и молочных продуктов (до 55,2), овощей (до 54,7), сахара и кондитерских изделий (до 44,1).

На характер питания значительно влияет уровень благосостояния населения. В семьях с наиболее низкими доходами питание строится на хлебе и карто-

фе, калорийность рациона резко снижена. Уменьшение потребления белка, особенно животного, и снижение калорийности рациона создает предпосылки для формирования групп населения с признаками белково-калорийной недостаточности. Об этом свидетельствуют результаты медицинских осмотров юной и призывного возраста, согласно которым около пяти процентов призывников имеют дефицит массы тела более 20 кг.

Обеспечение населения минеральными веществами, микроэлементами, витаминами — одна из важнейших проблем области, эндемичной по йоду. Жители употребляют питьевую воду с незначительным микроэлементным составом: для полноты источников характерно повышенное содержание железа, высокий уровень жесткости и минерализации. Кроме того, поверхностные источники водо-

снабжения подвержены техногенному загрязнению, имеют повышенное содержание марганца, железа, органических соединений. На территории области имеются территории, характеризующиеся повышенным содержанием в почве тяжелых металлов. Продолжительная зима и минусовые температуры воздуха способствуют развитию авитаминозов, микроэлементных дисбалансов, эндокринных и других заболеваний, нарушению работы ряда органов и систем в организме человека.

Применение биологически активных добавок (БАД) способно ликвидировать дефицит ценных пищевых веществ, улучшить функционально-состояние человека, снизить риск возникновения заболеваний. В последние годы значительно вырос объем производимых в России и импортируемых БАДов. Но контролирующие органы отмечают отсутствие удостоверений безопасности и качества, большое количество «просроченных» товаров, несоблюдение правил маркировки, отсутствие сведений о противопоказаниях и информации о государственной регистрации. Из отобранных в области в 2005 году 112 проб БАДов для контрольных мероприятий для исследования по микробиологическим показателям 14,3 процента не отвечали нормативным требованиям (в 2004 году — 13,3 процента). В связи с неудовлетворительным качеством, наличием нарушений было снято с реализации 56 партий БАДов. А сколько продано непроверенных...

Среди нас все больше людей с диагнозом «калорийный синдром». Большую тревогу вызывает алкогольная зависимость у детей и подростков, которая выросла на 5,1 процента. На 8,3 процента увеличилось количество малых и юных жителей Урала, злоупотребляющих алкоголем. Эти данные получены из областной клинической наркологической больницы. И все мы понимаем, что есть множество людей, которые на учете не состоят...

Одним из источников развития болезней являются химические вещества, которые попадают в организм человека вместе с пищей. Анализ мониторинга загрязнения пищевых продуктов за 2002–2005 годы показывает, что

на потребительском рынке области увеличилось количество товаров, не отвечающих гигиеническим требованиям по химическим показателям (2005 год — 5,95 процента исследованных проб, 2004 — 3,0). Наиболее загрязненными оказались алкогольные напитки (19,8 процента), рыба и рыбопродукты (11,2), жировые растительные продукты (9,2), безалкогольные напитки (8,3), хлебобулочные и мучкомольные крупяные изделия (7,1), консервы (6,8), мясо и мясные продукты (6,4). Это только в отобранных пробах...

Нитраты и токсичные элементы остаются наиболее значимыми загрязнителями пищевых продуктов. Среди городов и населенных пунктов области, где наиболее высокие проценты нестандартных проб по содержанию нитратов назван Магнитогорск. Готовая продукция, выпускаемая предприятиями общественного питания нашей области, тоже не отвечала гигиеническим требованиям по микробиологическим показателям (2005–5,1 процента, 2003–4,9). Наиболее загрязненными традиционно являются холодные закуски (2005 — 17,4 процента, 2003 — 9,9) и кондитерские изделия с кремом (2005 — 7,3 процента, 2003 — 5,5). Правда, улучшилось качество детского питания, вырабатываемого детскими молочными кухнями. По

микробиологическим показателям доля нестандартных проб составила 0,7 процента (2004 — 1,2, 2003 — 1,1).

За 2005 год территориальным управлением Роспотребнадзора по области проведено более 300 проверок, почти половина из них — с органами внутренних дел и прокуратуры. Забраковано и снято с реализации 2598 партий продовольственного сырья и пищевых продуктов весом 105476 кг.

В семьях с низкими доходами питание строится на хлебе и картофеле

Как и в предыдущие годы, в ходе надзора на многих пищевых предприятиях выявлены грубые нарушения санитарии при приготовлении продукции, условий хранения и реализации, личной гигиены персонала. Неоднократно использовались некачественные продукты общественного питания и торговли встречались также, у которых ассортиментный перечень выпускаемой и реализуемой продукции не приведен в соответствие с нормативными требованиями. За нарушения в 2004 — 3595 штрафов, из них — 78,8 процента на предприятия торговли, 18,6 — на предприятия общественного питания; 2,6 процента — на предприятия пищевой промышленности. Сумма штрафов составила 5661100 рублей.

Существенно уменьшилось число объектов, эксплуатация которых приостановлена (2001 год — 2609, 2005 — 555). Это связано не с улучшением качества их работы, а с усложнением процедуры оформления документов на приостановление деятельности объектов.

В 2005 году отстранено от работы 853 человека, предупреждения получили 739. Такая ситуация по области.

Ирина БЕЛОВА, общественная организация «Информационно-правовой центр».

ИЗ ПОЧТЫ «ЭКСПЕРТИЗЫ»

Действительно — транс

Вот вы всегда пишете, что потребитель должен получать полную, достоверную информацию. Пришел в «Агентство Авиа-транс» на проспекте Карла Маркса, спросил, сколько стоит железнодорожный билет до Уфы. Кассир отвечает: «Плательный проезд — 170 рублей». На следующий день жена пошла брать билет, с нее взяли 315 рублей 50 копеек.

20 рублей — страховой взнос. Написано «Страховой полис добровольного медицинского страхования пассажира...» Но вот никто не спрашивал — хочет ли пассажир страховаться. А ведь всем известно, что страховка от несчастного случая уже входит в стоимость билета. Да и оформлена квитанция на получение страхового возмещения — нет подписи на документе. Отлично устроилось ЗАО «Южуралжиром»! Сидят в Челябинске, ручки потирают, а тут поборами для них занимаются.

Еще выдали чек на комиссионный сбор на сумму 30 рублей. Что за комиссия такая? Никаких предупреждений, никаких пояснений никто не давал.

Если какая-то организация берет оказывать услуги или продавать что-то, то должна честно вывесить у кассы расценки своих услуг. А то получается — из той же базы наличия свободных мест на поезд, что и на железнодорожном вокзале, кассир взял информацию и продала билет не за 265 рублей 50 копеек, как написано на билете, а на 19 процентов дороже. А если сравнить с той ценой, как мне первоначально ответила кассир... Вот уж когда действительно, работа соответствует названию — действительно — транс!

Недавно мы семей были в Москве — там никто насильно деньги за страховку не берет. А в дополнительных организациях, где перепродают билеты по спекулятивным ценам, висят расценки. Был в Ярославле, Нижнем Новгороде — тоже никто пассажира без согласия не страхует насильно.

И еще вопрос возникает — а почему бы самому железнодорожному вокзалу не сделать несколько касс по городу и не позволять кому-то перепродавать билеты по завышенным ценам? Пусть они ответят через газету.

Виталий ДАНИЛОВ, рабочий ММК.

Аккратная Айгуль

Хочу рассказать о кафетерии, в котором очень приятно выпить чашку чая с выпечкой, коктейль или перекусить более калорийным. И цены здесь достаточно приемлемые. Находимся кафетерий в торговом центре «Сельсовет». Здесь чисто, уютно, пижорки, сочные закуски прозрачной пленкой, прилавки постоянно протирают. Очень приветливая продавщица там работает, обслуживает быстро, внимательно. Фамилия я не спросила, в на бирке написано «Айгуль». Одежда она тоже в чистую одежду, волосы подобраны. Ну, в общем, и смотреть приятно на человека, и покушать вкусно.

Екатерина ЖУРБИНА, пенсионерка.

Если новая модель не удалась, позаботиться о рекламе изделия.

Артур БЛОХ

Все лучшее — детям?

ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

В социалистические времена вопрос о качестве школьного питания не стоял так остро, как сейчас. Причин тому немало. «Совести было в людях больше», — считают одни. «Родители больше внимания уделяли детям, ждали их после школы, кормили чем-то вкусненьким», — вздыхают другие. «Меньше нагрузки были у школьников, хватало домашних завтраков!» — уверены третьи.

Министерство образования и науки области совместно с областным министерством экономического развития при участии специалистов территориального управления Роспотребнадзора разработало и опубликовало «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий малого бизне-

са сферы общественного питания, обслуживающих учащихся общеобразовательных школ Челябинской области» с учетом возрастных физиологических потребностей детей и подростков. В сборнике немало рецептов приготовления блюд из традиционного сырья и продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами.

На протяжении пяти лет — с 2001 по 2005 годы — по области наблюдается устойчивое снижение удельного веса учреждений, не отвечающих гигиеническим требованиям по санитарно-химическим показателям — с 6,1 до 1,2 процента. На протяжении последних трех лет имеется снижение числа забракованных по микробиологии с 2,6 до 1,7 процента.

Но вот калорийность и полнота вложений за последние два года имеют обратную тен-

денцию. Если в 2004 году удельный вес учреждений, не отвечающих санитарно-гигиеническим требованиям по данному показателю, в области составлял 6,9 процента, то в 2005 — уже 9,8. Не лучше ситуация с вложением витамина С. Удельный вес учреждений, не отвечающих санитарно-гигиеническим нормам, увеличился с 1,2 процента до 3,0.

Испытательная лаборатория ФГУ «Магнитогорский центр стандартизации и метрологии» аккредитована на проведение испытаний на полноту вложений в сфере общественного питания. За 2005–2006 учебный год в лабораторию сдано 44 пробы из 23 учебных заведений. 62 процента из них забракованы по недозаказам и уменьшению количества жира. Прошедшим летом было сдано две пробы — 100-процентный брак.

Помимо этого, ЧП В. Уэльман нарушил правила маркировки. ГОСТ требует, что каждая сарделька, каждая сосиска должны быть промаркированы. То есть на каждой должно быть указано: наименование, из-

готовитель, дата изготовления, срок реализации, условия хранения. На отобранных образцах маркировка отсутствовала полностью. Это тоже грубейшее нарушение и обман потребителя. Помимо этого, продукция транспортировалась в мешках, а должна поставляться в специальных ящиках.

Уважаемые потребители! Помните — это ЧП В. Уэльман из Трехгорного. Здесь нарушают все правила изготовления, маркирования, транспортировки. Будьте внимательны при покупке!

Материалы подготовила Елизавета СОКОЛ.