

«Яства» по рецепту «Семеновны»

➤ Проверка кафе выявила «массовые нарушения санитарных правил, представляющие угрозу здоровью и жизни человека»

НЕ ВСЕ во время обеденного перерыва могут перекусить дома, съесть, хоть и на скорую руку, но свое, приготовленное с душой и уж точно с чистой совестью.

И как только желудок напоминает хозяину, что пора бы и подкрепиться, мы идем в ближайшую столовую или кафе. Кто и вовсе заказывает обед с доставкой на рабочее место. И редко задумываемся: а как это приготовлено, в каких условиях и можно ли сию пищу вообще есть? Надеемся на честность и порядочность работников общепита...

...В магнитогорский Роспотребнадзор из администрации города поступило обращение проверить кафе «У Семеновны» по улице Панькова, 40. Проверка выявила «массовые нарушения санитарных правил при оказании услуг общественного питания, представляющие угрозу здоровью и жизни человека».

Предпринимательница Ольга Николенко в январе нынешнего года заключила договор аренды на часть помещения бани на 12 участке и самостоятельно попыталась устроить в нем что-то типа кафе для обслуживания разного рода мероприятий, таких как свадьбы и поминальные обеды. Также здесь готовили комплексные обеды, которые развозили по заказам на предприятия города.

Театр, может, и начинается с вешалки, а вот в кафе «У Семеновны» не то что гардероба, даже захудалой стойки для одежды нет: пальто и куртки просто сваливают на един-

ственный стул. «Мойте руки перед едой!» – замечательный постулат для поборников гигиены, но не для работников данного общепита: в помещении отсутствовала система канализации, а вместо туалета стоял биотуалет, в котором справляли нужду и сотрудники заведения, и посетители. Вместо канализации Николенко сделала самостоятельный отвод сточно-бытовых вод в выгребную яму. Что уж тут говорить о туалетной бумаге или электрополотенце...

Производственная площадь кафе состоит из двух смежных комнат, в которых делали абсолютно все: чистили овощи, разделяли мясо, готовили салаты и горячую пищу. Там же мыли и столовую, и кухонную посуду – в одной раковине. Пользовались всего двумя разделочными досками, на которых «разделяли» все продукты – мясо, овощи, рыбу. Само помещение не дезинфицировали.

Меню отсутствовало, а о цене с клиентом просто... договаривались

Продовольственные товары, которые использовали для приготовления пищи, не имели сертификатов соответствия, ветеринарных удостоверений и удостоверения качества. Отсутствовал журнал ведения бракеража продуктов и качества фритюрного масла. Продукты Николенко закупала на рынках и в магазинах, а доставку производила транспортом, в котором отсутствовала санитарно-транспортная тара и не было санпаспорта. На момент проверки два бытовых холодильника находились в режиме разморозки и продукты при комнатной температуре лежали на производственных столах.

Обеды, которые развозили на предприятия по заказам, в том числе салаты и вторые блюда, помещали



в одноразовую посуду, которую, доставив обед, тут же у заказчика забирали, чтобы использовать ее заново. Хорошо, что клиенты не знали, в каких условиях им готовили салатики и котлеты...

И в довершение – в кафе отсут-

ствовала контрольно-кассовая техника: куда девался весь навар, одной «Семеновне» известно. Николенко, зная, что работает нелегально, не бывала в своем «учреждении» днем. Да кафе и обнаружить не так-то просто: вывески нет, графика работы и

информации о государственной регистрации предпринимателя – тоже. Меню отсутствует, а о цене с клиентом просто... договаривались.

Сотрудники Роспотребнадзора в процессе проверки оформили протоколы о неприменении контрольно-кассового аппарата и отсутствии информации для потребителя. А что касается нарушений санитарных правил, представляющих угрозу здоровью и жизни клиентов, их перечень сразу направили в Федеральный суд Ленинского района, который и принял решение о приостановке деятельности индивидуального предпринимателя Николенко на шестьдесят суток, – срок дан для исправления всех нарушений, иначе кафе будет закрыто.

Сама Николенко (кстати, бывший работник общепита) с решением суда согласна, хотя и ссылалась на то, что по договору аренды она якобы поставила арендодателя в известность, что в помещении не работает канализация. Хотя в договоре ясно сказано, что именно она должна организовать процесс работы с соблюдением всех санитарных правил.

– Мы часто ходим на подобные проверки, – констатировала главный специалист-эксперт территориального отдела Роспотребнадзора Ольга Ковалевская, – но такой антисанитарии давно не видели.

Если вы, уважаемые читатели и потребители, сталкиваетесь с подобными безобразиями, не машите рукой: мол, без нас разберутся. Коли правда на вашей стороне, обращайтесь с письменным заявлением в Роспотребнадзор по улице Ленинградская, 84. Недобросовестных предпринимателей горожанам надо знать «в лицо» ☹

ИЛЬЯ МОСКОВЕЦ
ФОТО > АНДРЕЙ СЕРЕБРЯКОВ

Питаться надо грамотно

➤ ЕСТЬ МНЕНИЕ

В ОДНОМ из последних выпусков страницы «Экспертиза» был опубликован материал известного в городе эксперта-пищевода Рафиги Шафигулиной «Ты – то, что ты ешь!», в котором автор на убедительных примерах поведала о недопустимо низком качестве продуктов питания производимого и реализуемого в стране и в городе.

Естественно, возникает вопрос: почему в течение столь длительного времени не принимают мер по таким вопиющим случаям? Раньше пищевые продукты в стране производились согласно ГОСТам. Эти стандарты строго регламентировали набор необходимого сырья для выработки продукта: его качество и количество на килограмм готового продукта. Нарушители стандарта привлекались к ответственности, в том числе и уголовной. В ходе реформ последних десятилетий федеральная власть разрешила

производителям вырабатывать продукты по техническим условиям – ТУ, которые они сами разрабатывают, с последующим согласованием и утверждением чиновниками. Вот тогда-то и пошло-поехало. К примеру, на одном из рынков города давненько реализуют самарское сливочное масло якобы высшего сорта и сделанное по ГОСТу. А масло-то вовсе не сливочное, что уж там говорить о сорте и стандартах.

А колбасы? Те, которые от пятидесяти рублей до ста за килограмм. Разве их можно назвать колбасой? Чиновники, утвердившие технические условия на эти «колбасы», не несут за это ответственности. А ведь согласно федеральному постановлению – с предоставлением права местным органам власти утверждать ТУ ответственность за качество продуктов тоже возложена на них. Подобные нарушения исправить нетрудно, но для решения проблемы в целом требуются большие усилия.

В статье Р. Шафигулиной подробно перечислены продукты, которые чаще всего фальсифицируют. К этому списку следует добавить алкогольные и прохладительные напитки, фарш,

паштеты, котлеты, пельмени. Для их изготовления используют большое количество добавок – усилителей вкуса, запаха, загустителей, консервантов, негативно влияющих на здоровье. Для того чтобы наращивать производство качественных продуктов, необходимо использовать натуральное сырье, предусмотренное традиционными технологиями. И, естественно, отказаться от химии. Но такого сырья у нас сегодня недостаточно. Необходимо также иметь в виду, что в условиях рыночной экономики стоимость натуральных продуктов будет выше. К примеру, для производства килограмма натурального сливочного масла необходимо двадцать литров молока жирностью 3,5 процента. Такая продукция многим окажется не по карману. Необходимо решать и этот вопрос.

В настоящих условиях, когда возможности контролирующих органов законодательно ограничены, святой долг СМИ – информировать население о качестве реализуемых продуктов питания, повышать его грамотность в этом вопросе ☹

АЛЕКСАНДР ГЕЛЛЕР,
ветеран пищевой промышленности
Челябинской области

➤ КНИГА ЖАЛОБ

Покупка на сдачу

«В ПРОДУКТОВОМ магазине продавец отказалась принять у меня мелочь, в итоге я вынуждена была уйти домой без покупки. Насколько правомочно поведение продавца? Евгения Соловцова.»

Как объяснили в обществе защиты прав потребителей, поведение продавца – явное нарушение прав покупателя. Согласно Федеральному закону о Центральном банке РФ, все без исключения банкноты и монеты Банка России обязательны к приему при всех видах платежей.

Скорее всего, продавцу просто не хотелось возиться с мелочью. Такое поведение вряд ли понравилось бы владельцам магазина, поэтому покупателю лучше всего написать заявление на имя руководителя предприятия или оставить запись в книге жалоб и предложений. Она должна иметься в наличии на каждом предприятии торговли.

Еще вариант – обратиться с письменным заявлением в Роспотребнадзор, в котором указать адрес «провинившегося» магазина.