

## Подробности



**ОСОБЫЙ СТАТУС** Госдума утвердила пакет президентских законопроектов об особом правовом статусе двух российских университетов — МГУ им. М. В. Ломоносова и Санкт-Петербургском государственном университете. Ректоры университетов назначаются и освобождаются от должности, в том числе досрочно, Президентом РФ. А выпускники будут получать дипломы особого образца с гербовой печатью РФ.



**ЗЕМЛЯ ДЛЯ ПУЛКОВО** Губернатор Ленинградской области Валерий Сердюков и губернатор Санкт-Петербурга Валентина Матвиенко подписали соглашение о передаче городу земель для развития аэропорта Пулково. Планируется, что предоставленный участок будет использован под создание третьей взлетной полосы Пулково.

# Купил мясо, оказалось — соя...

ОКСАНА БЕЛАЯ

**Власти города решили выяснить, продукты какого качества продаются в магазинах Петербурга.**

Провести мониторинг качества и безопасности продуктов питания поручили петербургскому Центру контроля качества. В лаборатории центра эксперты проведут проверку в общей сложности 480 образцов пищевых продуктов в восьми группах товаров, составляющих основу продуктовой корзины любой семьи. Это и молочные, и мясные продукты, детское питание, хлебулочные изделия и другие.

Мониторинг проводится в два этапа и будет завершен в середине декабря, после чего Комитет экономического развития, промышленной политики и торговли объявит результаты. Сейчас заканчивается первый этап. Ежедневно эксперты выезжают на торговые точки, в числе которых как сетевые магазины, так и магазины шаговой доступности, чтобы сделать контрольные закупки.

Подобный госзаказ — один из шагов, предпринимаемых правительством города в отношении мер государственной политики в области обеспечения качества и безопасности



пищевых продуктов, выявления некачественной продукции и предотвращения ее появления на рынке.

Закупка товара производится специалистами центра без уведомления торговой сети. Однако, как подчеркивают в СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», целями мониторинга не является выявление некачественных продуктов, лежащих на полках в магазинах. Задачи совсем другие. Эта работа необходима, чтобы иметь представление о том, какие по своим качественным характеристикам пищевые продукты покупают и употребляют петербуржцы. Необходимо

**Чаще всего петербуржцы жалуются, что продукт по вкусу не соответствует их представлениям.**

получить объективную картину ситуации, сложившейся на продовольственном рынке города.

Приятно, что мероприятия городских властей находят отклик у торговых предприятий, которые по новому закону теперь имеют полное право не пускать контролирующие организации в свои магазины. Новый закон № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля и муниципального контроля» существенно снизил объем контрольных мероприятий в городе на предмет выявления некачественных товаров, что, по мнению экспертов, может повлечь за собой серьезные проблемы в вопросах обеспечения безопасности продуктов питания.

По данным центра, количество жалоб за последнее время заметно увеличилось, однако теперь все их приходится адресовать Роспотребнадзору. Выход был найден в создании Соглашения о взаимном сотрудничестве между Центром контроля качества и торговыми предприятиями города, позволяющего экспертам центра беспрепятственно осуществлять проверки по жалобам граждан.

Таких проверок не боятся в основном крупные сети. Доказательством того служит состоявшееся 21 октября

в стенах КЭРППиТ подписание Соглашения между СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» и несколькими торговыми розничными сетями — «Карусель», «Пятерочка», «Перекресток», «Дикси», «О'кей» и «Диета-18». Летом этого года такой документ был подписан с Metro cash&saгу.

По словам директора Центра контроля качества Александра Германа, центр ведет активную работу, чтобы больше торгующих организаций подключились к Соглашению. Понятно, что эта работа необходима. Ведь, по данным центра, из общего объема жалоб 20% касаются качества пищевых продуктов. Чаще всего петербуржцы жалуются, что продукт по вкусу не соответствует их представлениям. В результате экспертиза показывает, что вместо мясных ингредиентов в нем в большом количестве присутствуют растительные белки. Производители делают такую замену ради экономии. Аналогичная ситуация и с молочной продукцией.

Какую же пользу принесет договор петербуржцам? Во-первых, торговые предприятия будут более ответственно подходить к выбору поставщиков. Во-вторых, обращения граждан не останутся без внимания специалистов до появления санкций федеральных надзорных органов.

## ТАКОЙ ПОЛЕЗНЫЙ ТВОРОЖОК

**Как выбрать кисломолочный продукт для малыша? Список продуктов, которые начинают вводить малышам в качестве прикорма, невелик, и один из самых важных — творог. Его польза неоспорима: он богат массой витаминов и столь необходимыми организму кальцием и фосфором. Как выбрать творог для крохи? Готовить самим или отдавать предпочтение готовому детскому питанию? Мы поискали ответы на эти вопросы.**

Творог — один из самых ценных продуктов для детского питания, и его вводят малышу первым из богатого ассортимента молочных продуктов. Он богат белком — альбумином, который легко усваивается. Содержит кальций и фосфор — основные составля-

ющие костной ткани и зубов. Соотношение кальция и фосфора в предназначенном для детского питания твороге идеальное 2:1, ибо способствует максимальному усвоению обоих минералов. К тому же в твороге много витаминов: В6, В12, В2, РР.

Творог рекомендуется вводить малышам с 5–6 месяцев. Начинать нужно с половины чайной ложечки, постепенно доводя количество до 30–40 граммов. Малышу необходимо давать чистый творог, без добавок, ароматизаторов и красителей. Можно, конечно, приготовить его самим из приобретенного на рынке молока, но педиатры не советуют рисковать: неизвестно, от здоровой ли коровы оно получено.

— Как минимум до года, а еще лучше до трех лет, малыш должен получать готовое детское питание,

сбалансированное по содержанию витаминов, минералов и питательных веществ, — говорит эксперт в детской диетологии, кандидат медицинских наук, Татьяна Наумова. — Малыша нельзя кормить продуктами с «общего стола» — это может способствовать появлению хронических заболеваний и даже отставанию в развитии.

При покупке детского творожка внимательно изучите этикетку. Красители, загустители и прочие «вредности» должны быть исключены, но встречаются в т. н. псевдодетских продуктах. Выпускать еду для детишек раннего возраста (до 3 лет) могут далеко не все. Для этого нужен специальный цех с особыми условиями очистки воздуха, отдельными входами, специальной лабораторией, собственной приемной сырьем и т. д. и т. п. Не всякий производитель способен на такие расходы. Например, цехами детского питания могут похвастаться молокозаводы компании «Юни-милк» в Кемерово, Санкт-Петербурге, Новосибирске и Волгограде, выпускающие детскую молочную продукцию под маркой «Тема».

Требования к детскому питанию в России куда суровее, чем за рубежом. В нем не может быть ни консервантов, ни искусственных добавок, ни ГМО. Сырье требуется только высшего сорта, а проверяют его куда тщательнее, чем сырье для взрослых продуктов. Например, детские творожки «Тема» готовят только из натурального молока высшего или первого сортов, которое поставляют из специально отобранных хозяйств.

Отличить детский продукт от псевдодетского невозможно по красочной картинке на этикетке. Помимо подробного состава на ней должна быть указана возрастная категория, которой предназначается продукт («для детей с 6 месяцев» или «для детей с 1 года»). Если этого нет — продукт псевдодетский.

Творожки для грудничков производят по особой рецептуре и специальной технологии. Так, творожки для детей раннего возраста «Тема» изготавливают методом ультрафильтрации, обеспечивающим максимальную сохранность сы-

роточных белков, теряющихся при традиционном способе производства. Поэтому они обладают мягкой консистенцией и пониженной кислотностью. Немаловажно и то, что готовят детский творожок т. н. закрытым способом — никакого соприкосновения с воздухом в процессе производства, что обеспечивает продукту особую микробиологическую чистоту, а главное — возможность его хранения в течение 14 дней без применения консервантов!

Кстати, в творожках «Тема» нет не только консервантов, но и ароматизаторов и красителей, в чем, пожалуй, их главное отличие от прочего ассортимента детских творожков.

При выборе детских кисломолочных продуктов нельзя ориентироваться на «взрослый» вкус. Иногда мамам кажется, что у детского фруктового творожка он недостаточен, но выражена во время как псевдодетские продукты, слаще или ароматнее. Но! Состав молочных про-



дуктов для детей строго регламентирован. И слишком уж выраженный вкус может свидетельствовать о наличии искусственных добавок.

И еще. Старайтесь покупать детский творожок только в специализированных отделах детского питания. Если вы обнаружили, что упаковка повреждена, не используйте такой продукт. Никогда не храните вскрытый продукт! И не забывайте, что в первый год жизни закладывается фундамент здоровья вашего малыша. Поэтому следите за его питанием — тогда он вырастет здоровым.

