

Подробности

Выставка о ветеранах спорта

2 ноября в здании Всеволожского Дома культуры состоялась презентация фотовыставки "Ветераны спорта города Всеволожска". Она была организована по инициативе Администрации города Всеволожска. Работа над ней длилась почти полгода. Надо было собрать из различных источников сведения о спортсменах, которые внесли значительный вклад в развитие спорта.



О каждом из них был составлен рассказ, всего о 24 ветеранах спорта. И это далеко не полный список, работа над выставкой будет продолжаться, перечень имён будет пополняться. Пока у интервьюируемых были скопированы фотографии спортивной молодости, Глеб Лашков сделал новые фотосним-

ки. И получился стенд с небольшими портретами на каждого. Когда стенды, были оформлены, оказалось, что экспозиция представляет собой целую палитру различных видов спорта, с которыми связана судьба наших земляков. Помимо традиционных для нашего района зимних видов спорта (прыжки с

трамплина, лыжное двоеборье), лёгкой атлетики и всеми любимого футбола, нашли себе место и такие, как парашютный спорт (В.Н. Гладкова), редкий вид прыжков в высоту «фосбюри-флоп» (Е.В. Гамаль), альпинизм (В.В. Ружевский), картинг, фигурное вождение автомобиля (А.Ф. Коробков). Но куда бы ни забрасывала судьба наших героев, все сошлись в одном мнении - они не ошиблись в выборе спорта.

Эту мысль важно донести до молодого поколения, немножко равнодушного к физическим упражнениям.

Вот почему ветераны спорта, многие из которых до сих пор находятся в хорошей физической форме, решили создать во Всеволожске свою организацию. Они хотят приносить пользу городу, развивать преемственность поколений. Объединились уже 40 человек. Было принято решение - каждый первый вторник

ноября отмечать день рождения Совета ветеранов спорта города Всеволожска. Презентация 2 ноября и была первым днём рождения. Она была проведена в форме чаепития, где рекордсмены встретились в непринуждённой обстановке, пообщались.

Для них руководитель музыкальной студии "Доминанта" Елена Пашенко исполняла популярные песни. Вечер вела очаровательная Елена Гамаль. Во время церемонии были продемонстрированы три видеосюжета о ветеранах спорта из Всеволожского района, которые в разное время снимали журналисты телекомпании "Р 2". Затем была сделана общая фотография присутствующих - "для истории". Важно, чтобы организация ветеранов спорта громко заявила о себе и чтобы ветераны почувствовали, что в нашем городе к ним относятся с уважением. На презентации с приветственным словом выступали глава администрации города Всеволожска Сергей Алексеевич Гармаш, начальник отдела физкультуры, спорта, туризма и молодёжной политики МО "Всеволожский муниципальный район" ЛО Андрей Витальевич Чуркин. Каждому из спортсменов был подарен портрет с выставки. И высказаны пожелания дальнейшей активной деятельности на благо подрастающего поколения.



Единственный в России и в Советском Союзе чемпион олимпийских игр по прыжкам на лыжах с трамплина Владимир Павлович БЕЛОУСОВ.

Выставка работала во Всеволожском Доме культуры в течение трёх дней. Сейчас она переезжает в новое здание Администрации Всеволожска, где будет размещена в коридорах для всеобщего обозрения. Затем ей предстоит длительное путешествие по школам города. Планируется, что она «осядет» в одном из подростковых клубов.

Людмила ОДНОБОКОВА
Фото Александра КРЫЛОВА

Делу — время

«Великолукский мясокомбинат» — предприятие европейских стандартов

Постоянный контроль за качеством здесь ведется 24 часа в сутки



Все мы хотим сегодня потреблять качественную продукцию. Но как этого добиться? За ответом наш корреспондент обратился на «Великолукский мясокомбинат» — предприятие, известное высокими требованиями к своим мясным и колбасным изделиям. На наши вопросы ответил главный технолог предприятия Алексей Теленков.

— В нашей стране многие годы вся продукция выпускалась по ГОСТам, которые в 90-х государство «заменило» на менее жесткие ТУ. А по каким нормам производится сегодня продукция «Великолукского мясокомбината»?

— Систему ГОСТов никто не отменял, и наше предприятие на сегодняшний день выпускает продукцию как по техническим условиям, так и по требованиям государственных стандартов. Кроме того, технологами предприятия создаётся немало новых видов колбасных и мясных изделий. Они выпускаются, исходя из пожеланий рынка, широких слоев населения и соответствуют самым высоким требованиям. Определение «технические условия» не должно пугать покупателя и навязывать мнение о товарах рангом пониже. Основная цель ТУ — это расширение ассортимента предприятия, создание новых продуктов, которые не предусмотрены ГОСТами.

«Добро» получить непросто

— «Великолукский мясокомбинат» позиционирует себя как предприятие полного цикла. Что это значит и каковы звенья этой цепи?

— Само понятие «мясокомбинат», в отличие от мясоперерабатывающих

комплексов, предусматривает предприятие полного производственного цикла. Это предписывает и Технический регламент. В состав предприятия также входят цех по приёмке и хранению сырья, мясожировой корпус, где ведется приём и переработка живого скота, производство пищевых и технических жиров, кормовой муки. Налажена также реализация охлаждённых и замороженных полутов, субпродуктов, крупнокусковых полуфабрикатов и экспедиция мясного сырья на кости для дальнейшей промышленной переработки. Работает и колбасный цех, где выпускаются различного рода мясные изделия и полуфабрикаты, цех готовой продукции. Там упаковывают и хранят готовые мясные изделия.

— Очевидно, «добро» дают и ветеринарные службы?

— В составе предприятия имеется аккредитованная производственная лаборатория и лаборатория подразде-



ления Госветнадзора. Контроль за качеством готовых колбасных изделий ведет технологическая служба и специалисты подразделения Госветнадзора.

Нет ГМО

— В колбасе, мясной продукции довольно много различных ингредиентов. Как контролируется их качество?

— Все поступающие на предприятие ингредиенты проходят входной контроль на соответствие требованиям стандартов РФ. Немаловажно и то, что предприятие тесно сотрудничает с Всероссийским исследовательским институтом мясной промышленности им. Горбатова. В частности, именно в этом авторитетном научном центре проводятся исследования для подтверждения состава вспомогательных материалов - специй, ингредиентов.

— Сегодня много говорится о генномодифицированных продуктах. Отношение к ним и производителей, и потребителей далеко не однозначное...

— Руководством предприятия включено исследование готовых колбасных изделий на содержание ГМО. Это сделано в рамках программы производственного контроля. Причем в ингредиентах обязательно подтверждение отсутствия генно-

модифицированных объединений ещё на стадии отработки и проведения испытательных образцов. Разумеется, в тех случаях, когда это возможно.

Все своё, родное

— Многие специалисты утверждают, что в отечественной «Докторской» и «Любительской» колбасах на 80-90 процентов импортное сырьё. Из чего же сделана колбаса «Великолукского МК»?

— Вся ГОСТовская продукция, а также продукция, выпущенная по ТУ, производится на нашем предприятии из парного и охлажденного мяса. «Великолукский мясокомбинат» во многом решает эту проблему за счет уже упомянутого полного производственного цикла, в частности, собственного убойного цеха. Через него ежесуточно «проходит» более 1 500 голов живых свиней и крупной рогатого скота.

— Сегодня бренд «Великолукский» надежно увязывается с качеством. Многие петербуржцы постоянно делают покупки в магазинах с маркой комбината. Они знают, что всегда смогут приобрести здесь вкусную и свежую продукцию. Но за счет чего гарантируется это постоянство?

— Рад, что для большинства населения бренд «ВМК», в первую очередь, ассоциируется с качеством. Еще раз подчеркну, что всю продукцию мы производим только на основании государственных стандартов. Поэтому, увидев ее на прилавках, можно не сомневаться: это мясо действительно пригодно по ГОСТу. Доставляется товар в фирменные магазины ежедневно тоже непосредственно с производства без каких-либо посредников. Надо учитывать и то, что ассортимент в каждой точке формируется с учетом пожеланий наших покупателей. Эти и многие другие свойства делают продукцию востребованной среди всех слоев населения, а сам комбинат — лидером в своей отрасли.

Юлия КУВШИНОВА

