

## Сделано у нас

## В Янино – первый в России «сухой порт»

Многофункциональный логистический парк - так называемый "сухой порт" - открылся в деревне Янино Всеволожского района Ленинградской области.

В нем объединены контейнерный и железнодорожный терминалы, складские и таможенные комплексы. Министр транспорта России Игорь Левитин, который принял участие в открытии комплекса, отметил удачное расположение "сухого порта" - близость к КАД и железной дороге. Таким образом

парк связан с терминалами портов на Балтике. Первым в путь отправился регулярный контейнерный поезд в "Петролеспорт". Команду на его отправку дал министр транспорта.

Как сообщили корр. СПб-ТАСС в департаменте информационной политики правительства Лен-

области, логистический парк "Янино" разместился на территории в 50 га. В настоящее время его мощность составляет 200 тыс. тонн контейнерных и 400 тыс. тонн генеральных грузов. При полном развитии мощность "сухого порта" должна составить 400 тыс. и 1 млн тонн соответственно.

В прошлый понедельник в ЗАО «Племенной завод «Ручьи» прошло очередное выездное заседание совета директоров агропромышленного комплекса Всеволожского района. В его работе принял участие глава районной администрации А. Н. Соболенко.

Свои  
товары  
хороши

В повестке дня совета директоров стояло пять основных вопросов и несколько текущих, но от этого не менее важных для нормального функционирования сельхозпредприятий и крестьянско-фермерских хозяйств.

Прежде всего члены совета рассматривали, как у нас выполняется соглашение между правительством Ленинградской области и администрацией МО «Всеволожский муниципальный район» по реализации мероприятий Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельхозпродукции, сырья и продовольствия на 2008 – 2012 годы. До руководителей сельхозпредприятий также была доведена информация о порядке финансирования, ставке субсидий и подготовке к выплатам по муниципальной целевой программе «Развитие сельского хозяйства МО «Всеволожский муниципальный район» на период до 2015 года». Положительно был решен и вопрос о едином программном обеспечении (своде бухгалтерских отчетов) сельхозпредприятий. Но, пожалуй, самое живое обсуждение членов совета вызвали внесенные в повестку дня вопросы о создании в районе на долевых началах сельскохозяйственного потребительского кооператива (СПоКа) и строительство во Всеволожске на улице Ленинградской, 15, совместно со Всеволожским потребительским обществом сельскохозяйственного рынка. Эти два вопроса взаимосвязаны между собой. И первым шагом должно стать создание организационного комитета, который непосредственно и займется разработкой технико-экономического обоснования, устава этого кооператива, положения о Фонде долевого участия сельхозпредприятий в нём.

Александр Николаевич Соболенко предложил не затягивать это дело и всю необходимую документацию для учреждения сельскохозяйственного потребительского кооператива разработать в течение трёх недель. Принципиальных возражений по этим двум вопросам не поступило. Ведь в их быстром решении заинтересованы не только районные власти и жители района, но и сами сельхозтоваропроизводители, включая наших фермеров, потому что это, во-первых, обеспечит гарантированный сбыт сельхозпродукции, произведенной на территории Всеволожского района, прежде всего жителям нашего района. Во-вторых, наши сельхозтоваропроизводители гарантируют её высокое качество, в чём уже давно убедились посетители ежегодных Всеволожских сельскохозяйственных ярмарок, впрок покупая там товар наших сельхозпредприятий и фермеров. А торговать на сельскохозяйственном рынке, который на долевых началах решено построить, будут именно они, а не посредники-перекупщики.

На совете директоров было принято решение о возрождении некогда бывших очень популярными ежегодных конкурсов профессионального мастерства среди лучших пахарей района и операторов машинного доения коров. Также была заслушана информация о положении дел в ОАО «Совхоз Всеволожский», оказавшемся в очень непростой ситуации из-за потери земель и очень слабой кормовой базы для молочного стада.

Валерий КОБЗАРЬ

## «Конкорд» приглашает к столу

На днях на базе фабрики «Конкорд кулинарная линия» прошел семинар на тему «Здоровье школьника: новая система организации питания на основе индустриальных технологий производства продукции». Эту встречу руководство фабрики решило организовать в связи с общественным резонансом, который возник после прихода продукции «Конкорда» в школьные столовые Ленинградской области. Чтобы доказать свой профессиональный подход, соблюдение всех требований и норм СанПина в приготовлении здорового питания для детей, на фабрику были приглашены представители Роспотребнадзора, центра контроля качества товаров, специалисты областного Института развития образования, СМИ, родительская общественность и многие другие.



Фабрика расположена у нас во Всеволожском районе в двух километрах от поселка Янино. Подъезжая к комплексу зданий, сразу становится понятным, что к порядку тут относятся с большим уважением. Все подъездные пути размечены, и уже не спутать, куда повернуть подвозящим продукты грузовым машинам, а куда – транспорту сотрудников. На территории царит идеальная чистота.

Экскурсия по комбинату началась со знакомства с техническим директором кулинарной линии Адрианом Перера. Он приветствовал всех обаятельной улыбкой, а также ознакомил с санитарными нормами и требованиями при нахождении в производственных помещениях. Требования, кстати, очень строгие. Каждый из приехавших заполнил бланк санитарно-гигиенических норм безопасности, где был представлен список недопустимых инфекционных заболеваний, которые необходимо указать, если посетитель переболел ими в последние семь дней. Также нас попросили снять часы и все ювелирные укра-

шения: кольца, серьги, цепочки.

Нашим гидом по комбинату стал директор по производству Пол Дороти. Пройдя краткую инструкцию, мы двинулись в санитарную зону. Это отдельные комнаты, где весь персонал, прежде чем пройти на производство, облачается в одноразовые шапочки, халаты, надевает резиновые сапоги и проходит дезинфекцию рук. А мужчинам, имеющим растительность на лице, надеваются специальные защитные маски. Прежде чем попасть в производственные помещения, каждый проходит через специальную камеру обработки резиновой обуви. И это обязательно делать каждый раз, даже если вы просто переходите из одной зоны в другую.

Производство здесь разделено на три зоны: зеленую, красную и желтую. В зеленой зоне идет прием сырой продукции: мяса, овощей, круп, здесь же происходит их первичная обработка - мойка, чистка, сортировка. Красная зона – зона особого риска, где соблюдается максимальная стерильность. Здесь идет процесс приготовления блюд. Даже воздух в красной зоне проходит многоступенчатую очистку во избежание попадания возможной инфекции. Желтая зона – зона готовой продукции. Температура здесь поддерживается в пределах 2-6 градусов выше нуля, что гарантирует сохранность готовой продукции на более длительный срок.

Первым «экскурсионным объектом» стал цех выпечки. Приятно было осознавать, что здесь заботятся не только о стерильности, но и о здоровье персонала. «Громкое» оборудование находится в шумопоглощающих камерах, все процессы на комбинате максимально автоматизированы. Цех выпечки включает в себя камеру подготовки муки, зону замеса теста, формовки, камеры расстойки и выпечки. Технологии здесь соблюдаются строго: каждый этап отслеживается электроникой, на табло указывается требуемый вес ингредиентов, время добавления каждого и время готовности.

Знакомясь с работой и спецификой производственных цехов, посетители задавали множество волнующих их вопросов. В частности, интересовались качеством воды, используемой в приготовлении блюд. Как ответил Пол Дороти, «Конкорд» был вынужден построить свою водочистительную станцию, потому что поступаю-



щая водопроводная вода не отвечала санитарным нормам и требованиям. Вода, которая используется компанией сейчас в приготовлении блюд и в производственном процессе, проходит многоступенчатую систему фильтрации. Есть и своя лаборатория, которая через каждый час проверяет все виды продукции, воду, воздух на санитарные нормы. Серьезно в компании подошли к вопросу недопущения попадания в помещения насекомых и грызунов. Здания спроектированы максимально герметично - нет ни одного открытого шва. А по периметру помещений - на чердаках, в подсобках установлены ловушки для непрошенных мелких гостей.

Экскурсия длилась около трех часов. Нам показали все производство, от начала до конца. В том, что санитарные нормы здесь соблюдаются на высшем уровне, участники семинара убедились лично. Это подтвердили и представители Роспотребнадзора. Таким серьезным подходом к делу не может похвастаться ни одна столовая общепита. Поэтому в стерильности приготовленных блюд здесь сомневаться не стоит.

На вопрос, почему же столько нареканий в школах, обслуживаемых компанией, наш гид ответил, что вся проблема в том, что блюду нужно не только хорошо и вкусно приготовить, но и уметь его правильно разогреть. Готовая продукция «Конкорда», проходя процесс быстрого охлаждения, а при необходимости - и глубокой заморозки, хранится в специальных холодильных установках. Для разогрева используются пароконвекционные печи. И от того, как разогрето и подано блюдо, зависит и его вкусовые свойства.

Экскурсия завершилась в столовой комбината, где состоялась своеобразная дегустация продукции «Конкорда». Ну, что сказать, – еда как еда, нормальная, качественная, хоть и без кулинарных изысков. Выпечка показалась несколько странной – возможно, подобная рецептура теста привычна для жителей Европы, но нашим детям, конечно, милее отечественная сдоба.

В целом, впечатление от посещения фабрики «Конкорд» у всех осталось положительное. Жесткий подход к производственному процессу, санитарным нормам, требованиям рецептуры, хранению и транспортировке вселяет уверенность и спокойствие за здоровье детей. А вкусовые качества... Здесь, думается, и технологами, и руководителям «Конкорда» предстоит поработать. Ведь если они хотят остаться на российском рынке, то им придется соблюдать и вкусовые предпочтения наших потребителей.

Светлана ЗАВАДСКАЯ  
Фото автора

