

СТАРЕЙШИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ЖУРНАЛ

ПИТАНИЕ

7/2004

И ОБЩЕСТВО

www.narpit.ru

Малый бизнес:
опять обманули?

стр. 6

Бокс для
соревнований
надо изменить

стр. 13

«Сибирь
молодая»

стр. 10

Крупяные
палочки к пиву
и кофе

стр. 22

Загадка
ромба

стр. 28

«Малое село»
на большой
высоте

стр. 32

ТЕМА:

**Бортовое питание — тоже
ОБЩЕСТВЕННОЕ**

стр. 16

Издается с 1928 года

Профессиональный
кулинарный журнал
Межрегиональной Ассоциации
кулинаров России

Главный редактор
Н.И. Номофилова

Заместитель редактора
М.Э. Штейн

Одесский секретарь
С.Романова

Редактор отдела технологий
А.А. Астахова

Компьютерный набор
К.Сидорова

На первой странице обложки:
"Кухня ресторана" — композиция
из овощей, фруктов и мяса
А. Курбанов на фестивале
"Сибирь молодая" в Красноярске
(статья читайте на стр. 10)

Журнал зарегистрирован
в Роскомнечети
Свидетельство №1240
от 25.10.91

Издатель — коллектив редакции

Наш адрес: 121864,
Москва, КХП-2, 1-59
Бережковская наб., 6
Телефон 240-58-33
Факс 240-58-43

В Интернете:
www.naprisc.ru
www.culinary.ru (МАК России)

Адреса электронной почты (e-mail):
журнала "Питание и общество":
info@naprisc.ru
МАК России:
culinary@culinary.ru

Подписано в печать 22.06.04
с оригинал-макета
Формат 60×90/8
Печать офсетная
Бумага мелованная
Усл.-печ. л. 5,0.
Заказ 13804. Тираж 5000 экз.

Отпечатано с лучших
диапозитивов в типографии
АО "Мозаика гвардии"
127994, Москва,
Сущевская ул., д. 21

© "Питание и общество", 2004
© Оригинал-макет
ООО "Финанс АКМ", 2004,
125190, Москва, в/я №1

Воспроизводить полностью или
частично опубликованные статьи
и иллюстрации без согласия
на журнал запрещено

В НОМЕРЕ • В НОМЕРЕ • В НОМЕРЕ •

"СОЦИАЛКА"

2 Н. Гриценко. Каждая личность — родом
из детства

ВЫ СПРАШИВАЛИ...

3 Административная юстиция: споры граждан
с государством

60 ЛЕТ ПОБЕДЫ

4 А. Константинов. И бойцов кормили, и врагов
били

ЧЕГО НАМ ОЖИДАТЬ?

6 М. Юлин. Вопрос правительству: сколько же
можно шарашиться?

7 Профессиональная Ассамблея
"ЭКСПО Витрина-2004"

КОНКУРСЫ, ФЕСТИВАЛИ...

8 Издания Открытого Чемпионата России
по кондитерскому искусству (продолжение)

10 О. Медведева, Т. Камова.
"Сибирь молодая"

12 Блюда юниоров Москвы

13 Н. Илюшин. Технологический бокс для
соревнований

14 Читинское представление

16 А. Лазарева. Бортовые питание — тоже
общественное

ПОУЧИТЬСЯ У МАСТЕРА

17 Раскрой красоты овощей

ШАГ ЗА ШАГОМ

18 Котлеты из свинины

ПЕРСОНАЛЬНАЯ ВЫСТАВКА

20 Готовят повара Спецслужбы МВД

СОВЕТЫ СТАРОГО МАСТЕРА

21 Про муку

РАЗРАБОТКИ

22 В. Тихомиров. Суши-закуска

23 Л. Малюк, О. Давидова. Полифенолы
повышают качество продуктов

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

24 Е. Румянцев. Качество продовольствия —
и заболевания

25 Новости из интернета

26 ЖЕЛТАЯ СТРАНИЦА

ХРОНИКА МАК

27 Кавалеры "Знака Достоинства" — 2003

28 Ю. Самойлов. "Душистый хлеб" —
погорим мы

ЭТО ИНТЕРЕСНО

28 Т. Амирасланов. Загадка ромба

КНИЖНАЯ ПОЛКА

30 Из глубины веков

КУРОРТНЫЙ СЕЗОН

32 Ю. Самойлов. Подснежники к обеду

НА НАШЕЙ ВКЛАДКЕ

Цель: сохранить здоровье работников
Расходы на содержание КОП
Как заполнить оборотные стороны листа
нетрудоспособности
Применение судами ТК РФ (продолжение)
Соцстрах. Порядок учета и расходования
средств
УСН. Техническое обслуживание ККТ
Разъяснения Минфина РФ

Они будут защищать честь России
на Всемирной Кулинарной Олимпиаде в Эрфурте (Германия)

в октябре 2004 г.

Национальная сборная Олимпийская команда России

сформирована из победителей

Открытых Чемпионатов России по поварскому и кондитерскому искусству
(проходили в марте с.г. в рамках Международного Салона "Мир ресторана")

- Сидоркин Денис — капитан команды, шеф-повар ресторана "In Vino", Москва
- Ивашевская Анна — повар V разряда орс ОАО "Северсталь", Череповец, Вологодская обл.
- Азаров Дмитрий — шеф-повар ресторана "Альп кафе", Москва
- Артамонов Игорь — шеф-повар ресторана "Гео парк", Москва
- Сойда Андрей — исполнительный директор ООО "Белая чашка", шеф-повар ООО "Типография А. Ушакова"
- Тумаркин Игорь — шеф кондитерского цеха ООО "Центр гостеприимства "Европа", Челябинск
- Шеремет Александр — шеф-повар ресторана "Эгоист" ООО "Парк-Отель", Анапа, Краснодарский край
- Маковецкая Мария — независимый эксперт МАК России, Москва



КАЧЕСТВО ПРОДОВОЛЬСТВИЯ — и заболевания

Продолжаем публиковать разработки Е. РУМЯНЦЕВОЙ, доктора экономических наук

Пожалуй, каждый человек в течение жизни переносит (и не единожды) пищевые заболевания. И те, что проявляются сразу (не более чем через 2 часа после приема недоброкачественной пищи), и те, что возникают спустя 10–25 лет. Российская официальная медицина занимается главным образом первым из двух видов заболеваний.

По данным специалистов, из окружающей среды в организм человека попадает до 70% токсинов (самых разных). Растет уровень радионуклидов в продуктах питания, растет количество нитратов и продуктов их распада, тяжелых металлов (в том числе и в дозах, превышающих предельно допустимую концентрацию — ПДК). Здесь названы "вредности", сказывающиеся именно в отдаленном периоде.

Но ведь не так уж редки явные нарушения правил производства и продажи продуктов питания. Скажем, загрязнение продуктов **микроорганизмами** при переработке и хранении, при транспортировке. Источники такого загрязнения — и оборудование, и работники, и даже воздух и вода.

Микроорганизмы (и их метаболиты) могут вызвать две формы заболеваний: **острые кишечные инфекции** — и **пищевые отравления**.

К первой из этих форм относят заболевания, при которых пищевой продукт служит лишь **передатчиком** патогенных микроорганизмов (они в продукте не размножаются): вирусов, кишечных палочек, энтерококков, сальмонеллы и т. п.

Пищевое же отравление (интоксикация) — это болезнь, при которой вызывающий ее токсин вырабатывают микроорганизмы, развивающиеся в продуктах. Такие токсины поражают определенные органы и ткани. Пищевую интоксикацию могут вызвать микробные **токсины**, когда самих микробов в пище нет.

Токсины повреждают слизистую оболочку кишечника, нарушают его всасывающую функцию, проникают в другие органы.

Любое пищевое отравление может внести свою лепту в развитие **отда-**

ленных (по времени) **хронических** заболеваний.

Здесь надо сказать и вот о чем. Большинство россиян, не обращаясь к врачам, упорно занимаются самолечением (из-за этого, кстати, официальная статистика пищевых заболеваний не дает полной картины).

Проблема недоброкачественной пищи — общемировая. Пример: по оценкам американских исследователей в США ежегодно заболевают из-за употребления недоброкачественных продуктов до 33 млн. человек (из них 9 тыс. умирают).

У нас в стране "главным местом" изготовления недоброкачественной пищи объявили домашнюю кухню (быт). Три года назад зафиксировали (закрепили за этой причиной) 93% пищевых отравлений и почти 60% острых кишечных инфекций.

Медики сделали вывод: низка санитарная грамотность населения. Она, спору нет, очень и очень невысока, однако, в отличие от населения, именно Минздрав сконцентрировал в своих руках лаборатории, специалистов, да и гос. финансовые ресурсы. Однако с функцией защиты людей не справляется.

Приходится признать, что вторым по значимости источником пищевых отравлений и острых кишечных инфекций стали предприятия общественного питания, в том числе (что особенно нетерпимо) кухни школ и дошкольных учреждений, лечебных и профилактических заведений (в 2001 г. 5 и 16% случаев соответственно).

Третьим источником служат предприятия пищевой промышленности.

Здесь можно было бы привести немало конкретных примеров о несоответствии таких товаров российским ГОСТам. Но очевидно, что именно Минздрав и его органы **допускают** к потребителям недоброкачественное продовольствие: хотя и вины названных источников заболеваний отрицать нельзя. Скажем, пищевые лаборатории есть и в промышленности, и в общепите (хотя здесь их сохранилось мало), однако часто они действуют по принципу "гром не грянет — му-

жик не перекрестится". Что касается бытовых покупок продовольствия в торговых предприятиях (не только на рынках, но и в роскошных супермаркетах), то покупатели сплошь и рядом не обращают внимания на сроки хранения, а торговцы стыдливо снижают цены на просроченное продовольствие.

Понятно, что жесткий и регулярный контроль за его качеством в торговле обязаны вести соответствующие службы Минздрава — но не ведут. И не потому ли предприятия общественного питания закупают партии товара, содержащие источники острых кишечных инфекций и пищевых отравлений?

Нет до сих пор **взаимосвязанной системы** проверок: от промпредприятия до продмага и предприятия общепита.

Дело осложняется еще одним обстоятельством.

В так называемых развитых странах "санитарная картина" на рынке продовольствия тоже далеко не идеальна (см., например, сведения о США, приведенные выше). Но нашу ситуацию усугубляют хищнические способы завоевания зарубежными компаниями российского продовольственного рынка. Многие специалисты в своих исследованиях указывают, что во всем мире продовольствием торгуют не более 10 транснациональных корпораций, диктующих объемы поставок (да и цены) в другие страны.

Одна и та же компания может производить три категории одного и того же продукта: для внутреннего потребления (в своей стране), для экспорта в другие развитые страны и наконец для вывоза в развивающиеся страны. И, скажем, запрещенное в США и Западной Европе рапсовое масло (из-за выявленных токсических эффектов) на Западе пошло на переработку (изготовление технических масел), а в странах СНГ было принято как гуманитарная помощь.

Поставить непроходимый забор на границах наш Минздрав не сумел. Сколько заболеваний это вызвало у нас?

<http://cepib.micc.ru>