

Подведены итоги РЕГИОНАЛЬНОГО этапа Программы «100 лучших товаров России» 2011 года. На Конкурс поступило 93 заявки от 57 омских предприятий. Из них 17 заявок было отклонено, и Региональная комиссия по качеству рассматривала 76 заявок от 44 предприятий. ПОЛНЫЙ СПИСОК ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА – на 4-5 страницах.



Издание Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Омской области» (ФБУ «Омский ЦСМ»)

Качество и рынок

Для производителей, продавцов и потребителей

Издается с ноября 1996 г.

Июль 2011 года

№ 5 (158)

Электронная версия газеты – на сайте Омского ЦСМ: <http://csm.omsk.ru>

ИЩЕМ ЛУЧШИХ ПРОДАВЦОВ

В июле отмечают свой профессиональный праздник работники торговли

С самого начала своего возникновения метрология была тесно связана с торговлей, ведь древнейшими из средств измерений являются весы и гири, без которых невозможно ведение большинства торговых операций.

Сегодня между нашим учреждением и предприятиями торговли существуют тесные деловые отношения: специалисты Омского ЦСМ доверяют используемые в торговле СИ. А обратная связь между специалистами самой массовой в настоящее время профессии и работниками Центра осуществляется, главным образом, в магазинах, где все мы примеряем на себя роль покупателя. Поэтому нам безразлично, где же трудятся лучшие продавцы.

Ответ на этот вопрос можно получить на традиционных летних конкурсах «Лучший продавец года». В отборочных этапах конкурса, проходивших в округах города, приняли участие 49 про-

давцов из крупных супер- и гипермаркетов, а также небольших магазинов формата «у дома». Финалисты встретились 15 июля в Омском экономическом институте, где в четырех видах испытаний – под пристальными взглядами строгих членов жюри и под аплодисменты коллег из зала – демонстрировали свои знания правил торговли, находчивость, артистизм. А попутно рекламировали представляемые магазины и реализуемые в них товары.

Безусловными лидерами городского конкурса стали продавцы ОАО «Хлебодар» (первое место заняла Оксана Симон, третье – Ольга Корючина) и супермаркета «Сытная площадь» ТЦ «Омский» (Юлия Грибкова) – в группе продовольственных товаров. А среди продавцов непродовольственных товаров – ТФ «Елена» (Елена Тунник), «ОБИ» (Ирина Тетерина) и опять же ТЦ «Омский» (секция «Народные промыслы» – Людмила Шатохина).



Благодарим за предоставленные материалы пресс-секретаря департамента городской экономической политики Администрации г.Омска И.А. Безъязыкову

Уведомляем всех, кто сотрудничает с нашим учреждением

С 1 июля этого года приказом Министерства промышленности и торговли РФ №718 от 27.05.2011г. («Об изменении типа федеральных государственных учреждений — центров стандартизации, метрологии и сертификации, находящихся в ведении Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии») полное наименование нашего учреждения теперь следующее:

Федеральное бюджетное учреждение «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Омской области».

Сокращенное наименование — **ФБУ «Омский ЦСМ».**

ИНН, КПП и другие банковские реквизиты не изменились.

Смена наименования не влияет на исполнение обязательств, принятых ФГУ «Омский ЦСМ» по ранее заключенным договорам и контрактам.

«Нормаль-80» — под запретом

В соответствии с положениями технического регламента «О требованиях к автомобильному и авиационному бензину, дизельному и судовому топливу, топливу для реактивных двигателей и топочному мазуту», утвержденному постановлением Правительства РФ 27.08.2008г., на территории нашей страны с сентября текущего года будет ЗАПРЕЩЕН оборот бензина марки «Нормаль-80».

Соб. инф.

ВОДИТЕЛЬ, СМОТРИ В ОБА

Не реже чем раз в год специалисты отдела поверки и калибровки СИ механических величин проводят поверку топливораздаточных колонок на автозаправочных станциях. Однако потребители, подъезжая к такой колонке, не знают, прошла ли она поверку (если только не попросят показать соответствующий документ), т.к. опломбировка колонки не визуализируется — пломба находится внутри установки.

Теперь потребители могут наглядно увидеть результаты деятельности наших специалистов: после поверки не только оформляются ее результаты и ставятся пломбы — на каждой поверенной топливораздаточной колонке с 1 июля размещается информация в виде СПЕЦИАЛЬНОЙ НАКЛЕЙКИ.



СКОЛЬКО САЖЕНЕЙ В КИЛОМЕТРЕ?

Выставка в Ялуторовске

В краеведческом музее Ялуторовска (Тюменская область) в конце июня открылась интерактивная выставка «Народная метрология». Здесь представлены приборы для измерения веса, длины и объема: весы хлебные и безмены, барометр, компас и курвиметр, песочные и механические часы, шкалики.

На выставке собраны уникальные старинные предметы повседневного быта XIX века, многие из этих экспонатов когда-то принадлежали жителям Тобольской губернии. Организаторы выставки предлагают посетителям музея познакомиться с древнейшими мерами длины:

локтем, пядью, саженью, аршином. Им расскажут, как пользовались наши предки коромысловыми весами, что такое «коломенская верста» и «косая сажень в плечах», как в древности определяли «какой сейчас час».

Посетители выставки смогут принять участие в исследовании мер длины народными способами и будут знать, сколько сажень в километре и сколько метров в 100 верстах.

Подобная выставка в музее проходит впервые. Экспонаты для нее представил Ялуторовский музейный комплекс, а часть предметов — из фондов и частных коллекций. Выставка будет открыта до сентября.

Источник:

ИА «Тюменская линия»
<http://media-office.ru>

На снимке: курвиметр (прибор для измерения длины извилистых линий, чаще всего на картах, планах и чертежах) начала XX века

СибПелКом

ООО «Сибирскаяпельменнаякомпания»

Омск, Бульвар Архитекторов, 8,
Тел. (3812) 77-10-31, 77-10-32

СТАВКА НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

В финал регионального этапа конкурса «100 лучших товаров России» 2011 года вышла продукция ООО «Сибирскаяпельменнаякомпания». В ходе дегустации эксперты отмечали высокие вкусовые качества фаршированных блинчиков ипельменей, выпускаемых компанией.

ООО «Сибирскаяпельменнаякомпания» создано в прошлом году при поддержке Правительства Омской области в рамках Федеральной программы развития малого и среднего бизнеса и КБ «Мираф-Банк».

Несмотря на свою молодость, предприятие имеет серьезную ресурсную базу, располагая современным цехом с оборудованием, способным производить до 500 тонн продукции в месяц. Цех базируется в р.п.Саргатское Омской области, благодаря чему рабочие места получили более сотни жителей поселка.

Основу фирмы составляет команда профессионалов, а это в настоящее время – большая победа. Все вместе их собрала генеральный директор предприятия, президент Ассоциации предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности

Генеральный директор ООО «СибПелКом» Н.В.МАМИЧЕВА



– лауреат международного конкурса «Продэкспо-2005» – медаль «За высокое качество», лауреат Национальной премии «Лидеры экономики России» в номинации «Лучший руководитель предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности России» (2007), медаль «За вклад в развитие пищевого сектора России» («Продэкспо-2008»):

– На продуктовом рынке сегодня широкий ассортимент подобной продукции. Но мы не опасаемся конкуренции! Для нашей компании главное, чтобы изделие было не только вкусным, но и безопасным. При производстве используются только охлажденное мясное сырье и молочные продукты от местных поставщиков, яйца высшего сорта, натуральные специи, цельные ягоды. В компании действует многоуровневая система контроля качества.

Омской области Н.В.МАМИЧЕВА, имеющая многолетний опыт успешной работы в организации производства, реализации и продвижении замороженных полуфабрикатов на территории РФ.

«Сибирскаяпельменнаякомпания» производит широкую ассортиментную линейку замороженных полуфабрикатов. На конкурс «100 лучших товаров России» представлены блинчики ипельмени различных торговых марок.



Предприятие предлагает четыре торговые марки. ТМ «Колобки сытные» – в эконом-классе, «Хиты вкуса» – для среднего ценового сегмента, «Гранд Пельмени» – торговая марка премиум-сегмента, для разработки рецептуры которой привлекались лучшие шеф-повара престижных ресторанов. Упаковка торговой марки «Меню победителя» имеет оригинальный дизайн, который обязательно обратит на себя внимание покупателей с активной жизненной позицией.

Кроме омской розницы, продукция отправляется в торговые сети других российских городов и пользуется спросом у жителей Санкт-Петербурга и Москвы, Екатеринбург и Перми, Тюмени и Сургута, а также Ханты-Мансийска, Новосибирска, Красноярска, Якутска.

Подготовила И.Жезмер

О.В.КОВАЛЕВА, эксперт Омского центра сертификации и менеджмента:



– За короткий срок на этом предприятии был сформирован коллектив опытных и грамотных специалистов. Широкий ассортимент продуктов по качеству и безопасности соответствует требованиям нормативных документов. Технологи предприятия разработали и внедрили стандарт организации. Рецептуры создавались профессионалами, любящими и знающими свое дело... А потребителям я бы посоветовала: «Попробуйтепельмени, блинчики и другие продукты Сибирскойпельменнойкомпания и убедитесь сами в их достоинствах!»





ИТОГИ РЕГИОНАЛЬНОГО ЭТАПА КОНКУРСА

Решением региональной комиссии по качеству Омской области утверждены победители регионального этапа Конкурса «100 лучших товаров России» 2011 года

НОМИНАЦИЯ

«ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ»

ООО «Сибирская пельменная компания»

- Пельмени «Русские» ТМ «Меню победителя» и ТМ «Хиты вкуса»;
- пельмени «Великолепные», «Фирменные» ТМ «Гранд Пельменио»
- Блинчики фаршированные быстрозамороженные ТМ «Меню победителя»: с мясом, с ветчиной и сыром;
- ТМ «Хиты вкуса»: с творогом, с клубникой

ЗАО «Любинский молочноконсервный комбинат»
ТМ «Любимое молоко»

- Молоко цельное и сливки сгущенные с сахаром
- Сметана м.д.ж.15%, 20%, 30%
- Молоко питьевое пастеризованное м.д.ж.2,5%; 3,5%

ОАО «Омская макаронная фабрика»

- Макароны изделия ТМ «Доброддея»

ООО «Сибирский деликатес»

- Пельмени «Вкусмайлики Классик», «Вкусмайлики со сливками», «Вкусмайлики с чесноком», «Сельские с перцем»
- Блинчики «С грибами», «С мясом и капустой», «Со сгущенным молоком», «С творогом и ягодой»
- Биточки «Русские», пшеница «Романовский», котлеты «Гатчинские», голубцы «Сельские»

ИП Синенькая Л. П.

- Пирожные заварные: «Искушенис», «Магия», «Фаворит»
- Восточные сладости – лукум: «Земфира», «От сестер», в шоколаде
- Печенье сдобное: «Шалуныя», «Вкуслада», «Рандеву», «Черемуховое»

ООО «Омский майонезный завод»

- Майонезы: высококалорийный «Провансаль»; среднекалорийные «Классический», «Оливковый»; низкокалорийный «Легкий»
- Кетчупы: «Шашлычный», «Болгарский», «Лечо»
- Паста томатная 20%

ОАО «Сладнеж»

- Печенье сахарное «Сладнеж» с арахисом
- Вафли «Лиллипо»
- Конфеты «Шокорелла»

КПОО «Центр питательных смесей»

- Продукты кисломолочные обогащенные для детей раннего возраста «Малышок»
- Йогурт для детского питания м.д.ж. 3,2%

ООО «Молочный завод «Лузинский»

- Простокваша «Мечниковская» м.д.ж. 4,0%, ряженка м.д.ж. 2,5%
- Молоко питьевое топленое «Лузинское» м.д.ж. 4%

ОАО «Омский бекон»

- Колбасы варено-копченые: сервелат «Швейцарский»; «Княжеская»
- Колбасы варено-копченые: «Сервелат» в/с
- Колбаса полукопченая «Свиная»
- Изделия колбасные вареные: колбаса «Докторская» в/с, сардельки «Свинные» 1с., сосиски «Русские» 1с.
- Изделия колбасные вареные: сардельки «Говяжьи», «Малыш»

ЗАО «Продцентр»

- Чай чёрный байховый фасованный: цейлонский пакетированный и среднелистовой «Вдохновение»; крупнолистовой «Премиум цейлонский» «Алтын»; ароматизированный «Фруктовая линия»
- Чай зелёный байховый фасованный: пакетированный «Вдохновение»; крупнолистовой «Алтын» с жасмином; ароматизированный «Фруктовая линия»

ООО «ПК «Источник»

- Вода питьевая артезианская 1 категории негазированная «Идеальная премиум»

НОМИНАЦИЯ

«ПРОМЫШЛЕННЫЕ ТОВАРЫ ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ»

ООО «Омскбланкиздат»

- Альбом «Искусство Германии» в собрании Омского областного музея изобразительных искусств им.Врубеля

ЗАО «Омский завод электротоваров»

Игры настольные:

- «Хоккей-Э» с электронным табло
- «Железная дорога-3» с пультом дистанционного управления

ООО «Дести»

- Одежда верхняя пальтово-костюмного ассортимента: куртка для девочки, пальто для девочки, костюм для девочки, костюм для мальчика

ИП Бердникова Л.А.

- Ученический ранец с наполнением, дорожная сумка на колесах «Фазтон жаккард»

ОАО «ОПО «Радиозавод имени А.С.Попова» (РЕЛЕРО)

- Счетчик газа бытовой СГ-1

ИТОГИ РЕГИОНАЛЬНОГО ЭТАПА КОНКУРСА

НОМИНАЦИЯ
«ПРОДУКЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ»**ОАО «Газпромнефть-ОМПЗ»**

- Бензин автомобильный *Премиум Евро-95*
- Параксилон нефтяной высшей очистки
- Ортоксилон нефтяной в/с
- Газойль каталитический — сырье для техуглерода *Марка А*
- Топливо для реактивных двигателей марки *ТС-1 в/с*
- Бензин автомобильный неэтилированный марки *Регуляр Евро-92*

ЗАО «ПО «Электроточприбор»

- Сигнализаторы метана *СМС-8*
- Светильники головные *СПГ-9М*
- Светильники светодиодные *ССБ10*
- Светильники *ССР1* светодиодные, стационарные

ООО «НПФ «Вермикулит-сервис»

- Смеси сухие теплоизоляционные марки «Вермит-термо»
- Комплексная добавка «Вермит-УТ»

ООО «Ризолин»

- Материал рулонный кровельный самоклеящийся гидроизоляционный «Ризолин»

ООО «ППП «ЭРА-1»

- Пробоотборник автоматический «Пульсар-АП1»
- Прибор эталонный «Пульсар-01К»

ООО «ПКТП «Транспорт»

- Аппаратно-программный комплекс «Борт»

ГОУ «Омский институт (филиал) Российского государственного торгово-экономического университета»

- Учебное пособие «Управление качеством. Курс в схемах»

ОАО «НПП «Эталон»

- Многозонный цифровой датчик температур *МЦДТ 0922*

ООО «Гласспром»

- Энергосберегающие стеклопакеты *GLASSPROM termo* с низкоэмиссионным покрытием стекла

ООО «Сибирский лифт»

- Лифт пассажирский *ЛП 0411С*, грузоподъемностью 400 кг

ООО «НПП «Метромед»

Медицинские изделия:

- «АУДИОТОН» — комплекс сурдологический
- «ТОНЗИЛЛОП-ММ» — аппарат ультразвуковой
- «ГИНЕТОН-ММ» — аппарат ультразвуковой

ООО «Фасоль — Регион»

- Сорт овощной фасоли «Золото Сибири» селекции ОмГАУ

ООО «ОПК «Сибэкохим»

- Порошок стиральный «Максим» марка С для автоматической стирки

НОМИНАЦИЯ
«УСЛУГИ ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ»**ФГОУ СПО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта»**

- Образовательные услуги

ФГОУ СПО «Сибирский профессионально-педагогический колледж»

- Услуги в области среднего и дополнительного проф. образования

БОУ Омской области «Медицинский колледж»

- Самореализация личности в образовательном пространстве через деятельность студенческого центра «Ступень к успеху»

ФГОУ «Омский сельскохозяйственный техникум»

- Образовательные услуги

ООО «Сеть стоматологических клиник «Спарта-Мед»

- Стоматологические услуги

ЗАО «МЦСМ «Евромед»

- Медицинские услуги населению

ООО «Омскбланкиздат»

- Полиграфические услуги

ФГОУ СПО «Омский строительный колледж»

- Услуги непрерывного профессионального и дополнительного образования (школа сметчиков)

ФГОУ СПО «Омский художественно-промышленный колледж»

- Образовательные услуги по специальности «Декоративно-прикладное искусство и народные промыслы»

НП «Санаторий «Колос»

- Санаторно-курортные услуги

БУЗОО «Центр восстановительной медицины и реабилитации Минздрава Омской области»

- Медицинская услуга по восстановительному лечению и реабилитации пациентов

БУЗОО «Госпиталь для ветеранов войны»

- Медицинские услуги

БОУ СПО «Омский областной колледж культуры и искусства»

- Образовательные услуги

ФГОУ СПО «Омский автотранспортный колледж»

- Подготовка специалистов по диагностике и инструментальному техническому контролю автотранспорта

ИП Леонтьева Т.М. (центр коррекции почерка «КАЛЛИГРАФЬ»)

- Репетиторство по обучению каллиграфическому письму и коррекции почерка

Нормативные документы, поступившие в Омский ЦСМ в июле 2011 года

ГОСТ 6651–2009 ГСИ. Термопреобразователи сопротивления из платины, меди и никеля. Общие технические требования и методы испытаний.

Дата введения – 2011-01-01

ГОСТ 7751–2009 Техника, используемая в сельском хозяйстве. Правила хранения.

Дата введения – 2011-01-05

ГОСТ 23499–2009 Материалы и изделия звукоизоляционные и звукопоглощающие строительные. Общие технические условия.

Дата введения – 2011-04-01

ГОСТ 31413–2010 Водоросли, травы морские и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб.

Дата введения – 2011-07-01

ГОСТ Р 50396.1–2010 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

Дата введения – 2011-07-01

ГОСТ Р 52000–2010 Изделия макаронные. Термины и определения.

Дата введения – 2011-07-01

ГОСТ Р 53634–2009 Котлы газовые центрального отопления, котлы типа В, номинальной тепловой мощностью свыше 70 кВт, но не более 300 кВт. Общие технические требования и методы испытаний.

Дата введения – 2011-01-01

ГОСТ Р 53719–2009 Ресурсосбережение. Упаковка. Термины и определения.

Дата введения – 2011-01-01

ГОСТ Р 53744–2009 Ресурсосбережение. Упаковка. Требования к применению европейских стандартов в области упаковки и упаковочных отходов.

Дата введения – 2011-01-01

ГОСТ Р 53853–2010 Мясо птицы. Методы гистологического и микроскопического анализа.

Дата введения – 2011-07-01

ГОСТ Р 53903–2010 Кукуруза кормовая. Технические условия.

Дата введения – 2011-07-01

ГОСТ Р 53997–2010 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования.

Дата введения – 2011-07-01

ГОСТ Р 54003–2010 Экологический менеджмент. Оценка прошлого накопленного в местах дислокации организаций экологического ущерба. Общие положения.

Дата введения – 2011-01-01

ГОСТ Р 54283–2010 Топлива моторные. Единое обозначение автомобильных бензинов и дизельных топлив, находящихся в обращении на территории Российской Федерации.

Дата введения – 2011-07-01

ГОСТ Р МЭК 60601-2-37-2009 Изделия медицинские электрические. Часть 2-37. Частные требования к безопасности и основным характеристикам ультразвуковой медицинской диагностической и контрольной аппаратуры.

Дата введения – 2010-09-01

ГОСТ Р МЭК/ТО 60788–2009 Изделия медицинские электрические. Словарь.

Дата введения – 2010-12-01

Против фальсификации

1 июля 2011 года вступил в силу ГОСТ Р 53796–2010 «Заменители молочного жира. Технические условия». Стандарт распространяется на жировые продукты, применяемые в качестве сырья для различных отраслей пищевой промышленности с целью частичной или полной замены молочного жира.

На сегодняшний день заменители молочного жира (ЗМЖ) активно используются при производстве распространённых продуктов питания, таких как спреды, сырные и молочные продукты, мороженое.

До недавнего времени ни одного нормативного документа, регламентирующего выпуск востребованного вида сырья, в России не было. Вступление в силу нового стандарта защищает российских производителей от фальсификации ЗМЖ.

Документ разработан НИИ питания РАМН и устанавливает требования к качеству и безопасности заменителей молочного жира, в том числе за счёт таких характеристик, как сбалансированность жирнокислотного состава и ограниченное содержание трансизомеров. Также стандарт устанавливает четкие требования к качеству и составу входящего сырья.

Источник: ExpressRelease

Ягодка к ягодке

Впервые принят нормативный документ на свежие ягоды культурных сортов земляники, реализуемые в розничной торговле: ГОСТ Р 53884–2010 («Земляника, реализуемая в розничной торговле. Технические условия»).

Национальный стандарт разработан кубанскими учеными-агрономами и вступил в силу с 1 июля этого года. Стандарт будет обязательен для земляники как отечественного, так и иностранного происхождения.

Согласно документу, перед продажей ягоды обязаны разделить на три сорта: высший, первый и второй. Земляника высшего сорта должна быть не менее 25 мм в диаметре и, что называется, ягодка к ягодке. А вот к первому и второму требования менее строгие: допускаются незначительные дефекты формы, следы земли на ягодах, но диаметр плода должен быть не меньше 18 мм. Однако независимо от сорта ягоды продавать обязаны только свежие, не мытые, не перезревшие и целые. Чашечка и плодоножка, если они есть, должны быть зелеными и не вялыми. Запрещено смешивать землянику нескольких сортов.

На упаковке укажут сорт и средний размер ягод, откуда земляника родом, точную дату сбора, срок хранения и т.д.

По словам ведущего специалиста Ассоциации садоводов-питомниководов



по ягодным культурам, руководителя международной программы «Земляника» Ольги ЖБАНОВОЙ, отечественные производители уже сегодня готовы новый стандарт не только выполнять, но и перевыполнять. «25 мм – не наш размер, – говорит она. – При существующих технологиях есть все возможности получать ягоды более высокого калибра и качества. Если ягода растёт сама по себе, то она действительно будет мелкой, но если применять специальные агроприёмы, то и урожай будет на зависть. При этом пестицидная нагрузка у наших производителей, в отличие от зарубежных, минимальна. Тем не менее, российские производители пока не могут полностью удовлетворить спрос на эти ягоды».

Источник: <http://www.gudok.ru>

Поверяем и проверяем

Потребность в организации подобной лаборатории назрела уже несколько лет назад. Регулярные проверки отдела госнадзора по Омской области СМТУ Росстандарта свидетельствовали о несоответствии электроэнергии, поступающей к потребителям, нормативным требованиям, в частности, ГОСТ 13109-97 — «Нормы качества электрической энергии в системах электроснабжения общего назначения».

Испытательная лаборатория по качеству электрической энергии создавалась с целью анализа причин выхода из строя оборудования, работающего от источников электроэнергии, проведения экспертиз отклонений показателей ее качества — с выявлением возможных причин нарушений.

Для того чтобы проводить эту работу, в наш отдел дополнительно было закуплено новое эта-

Ровно год назад наша газета сообщала, что в Омском ЦСМ работает аттестационная комиссия, рассматривающая возможность аккредитации **ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ ПО КАЧЕСТВУ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЭНЕРГИИ**. В конце 2010 года был получен аттестат аккредитации лаборатории, и сейчас ее услугами воспользовались первые потребители.

лонное оборудование. Например, переносная поверочная система **УППУ-М3.3** (кстати, эта установка также помогает нам проводить поверку счетчиков электроэнергии на местах у потребителей; так, недавно наши специалисты работали в ООО «Омсктехуглерод», используя ее).

Услугами лаборатории за последние месяцы воспользовался отдел госнадзора по Омской области в отношении промышленно-коммерческого центра «Промжелдортранс» и ОАО «Омсктехопттор».

В процессе проверки специалистами лаборатории было установлено несоответствие электроэнергии, которая поступает через сети этих объектов конкретным потребителям, обязательным требованиям нормативных документов. Материалы проверки из нашей лаборатории переданы в отдел госнадзора по Омской

области, и теперь суд должен назначить виновникам штрафные санкции.

Думаю, в дальнейшем число обратившихся в испытательную лабораторию будет увеличиваться, и эта работа постепенно улучшит качество электроэнергии в системах электро-снабжения региона.

Еще одним важным событием для Омского ЦСМ и, в первую очередь, для нашего отдела стала победа в конкурсе по поверке трансформаторов тока и напряжения для нужд ОАО «ФСК ЕЭС». И здесь тоже потребовалось новое оборудование. Это трансформатор тока **ТТИ 5000** производства фирмы «Предприятие ТМЕ» (Екатеринбург), который расширяет диапазон измеряемых величин.

О. Авласенок,
начальник отдела поверки
и калибровки СИ
электромагнитных величин

Рядом с медиками

Омский ЦСМ приглашает к сотрудничеству учреждения здравоохранения по техническому обслуживанию медицинской техники.

Медицина сегодня — это не только люди в белых халатах, но и использование последними сложного диагностического оборудования и аппаратов для лечения. Год от года увеличивается количество средств измерений, применяемых в здравоохранении. Почти все они поверяются в Омском ЦСМ.

Получив в конце прошлого года **ЛИЦЕНЗИЮ** Росздравнадзора на осуществление деятельности по техническому обслуживанию медицинской техники, наше учреждение расширило сферу взаимодействия с клиниками региона.

В последнее время отделом поверки и калибровки СИ радиотехнических величин и ионизирующего излучения дополнительно освоены следующие виды работ: поверка пульсовых оксиметров, контроль параметров бактерицидных ламп, контроль технического состояния терапевтических и диагностических аппаратов, а также техобслуживание ряда других приборов и аппаратов для здравоохранения. Для этого приобретено новое оборудование, специалисты отдела прошли обучение в Новосибирске и стажировку в Красноярске.



Инженер первой категории М.А. Гайдук, используя новую установку УПБЛ-8, проводит контроль технического состояния бактерицидных ламп.

Недавно метрологи этого отдела побывали в специализированной детской туберкулезной клинической больнице и в городской детской клинической больнице №2 имени В.П. Бисяриной, где осуществляли контроль технического состояния дефибрилляторов.

В другом подразделении Центра — отделе поверки и калибровки СИ теплотехнических и физико-химических величин — ведется техническое обслуживание широкого спектра анализаторов и фотометров, применяемых в медицине.

Соб. инф.

Владельцам дозиметров

Лаборатория поверки средств измерений ионизирующих излучений с прошлого года размещается в новом здании Омского ЦСМ — на 24-й Северной, 117А (тел. 68-13-60).

Главный инструмент поверки, используемый в лаборатории, — установка «Эталон-1». Это полуавтомат с очень высокой степенью защиты, несмотря на то, что он выпущен еще в советское время.

Основными клиентами лаборатории всегда были банки, чьи специалисты сдавали и сдают на поверку дозиметры и радиометры, с помощью которых купюры проверяются на радиоактивное загрязнение. Также услугами лаборатории пользуются все промышленные предприятия города и области, строительные и контролирующие организации, лечебные учреждения.

Однако круг наших клиентов, возможно, расширится в связи с недавними трагическими событиями на японской АЭС «Фукусима-1». Станции техобслуживания в последнее время приобретают приборы, измеряющие радиоактивный фон поступающих из Японии автомобильных запчастей.



«ИМ КВАС КАК ВОЗДУХ БЫЛ ПОТРЕБЕН»

Квас – русский национальный безалкогольный напиток с объемной долей этилового спирта не более 1,2%, изготовленный в результате незавершенного спиртового или спиртового и молочнокислого брожений сула.

На Руси квас пили еще до введения христианства. Первое письменное упоминание о нем относится к 989 году, в летописи по этому поводу сказано: «Раздать народу пищу, мед и квас».

Испокон веков этот напиток готовился везде и употреблялся всеми: от знати до простого люда. Его заготавливали бочками, варили в монастырях и при государевом дворе, в помещичьих усадьбах и крестьянских избах. Наличие кваса указывало на благополучие в доме, на крепость и устойчивость быта. Вспомним Есенина: «У каждого крашены ставни, по праздникам мясо и квас». А Пушкин так выразил значение этого напитка для помещичьих дворян: «Им квас как воздух был потребен».

Название «квас» произошло от глагола «квасить», что по-древнерусски означало «бродить». В традиционном русском квасе обязательно присутствуют продукты брожения: сахар, молочнокислые бактерии, дрожжи, а также витамины, аминокислоты, микроэлементы. Этот напиток улучшает обмен веществ, регулирует деятельность желудочно-кишечного тракта, снимает усталость и повышает работоспособность. Бактериологи, инфекционисты и врачи-гигиенисты утверждают, что квас обладает бактерицидными свойствами. В 1913 г. ученый В.С. Сотников подтвердил гибель в квасе тифозных и паратифозных микроорганизмов.

Традиционный квас готовится из ржаного или ячменного солода. Основой могут быть рожь, ячмень, пшено, гречиха, фрукты, ягоды, мед, сахар, различные пряности, травы и корни. Отсюда его названия: хлебный, фруктовый, медовый, ягодный, сладкий, кислый, с хреном... Суще-

ствует более 150 рецептов приготовления этого чудного напитка. Традиционная русская кухня насчитывает более 50 блюд на основе кваса, самые популярные из них – окрошка, свекольник и ботвинья.



Сначала прошлого года введен в действие ГОСТ Р 53094-2008 – «Квасы. Общие технические условия». До этого производство кваса регламентировалось ГОСТом 28188-89 «Напитки безалкогольные. Общие технические условия», а также ТУ 9185-213-00334600-03 «Квасы. Технические условия» (держатель подлинника – ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности).

В соответствии с новым ГОСТом квасы, в зависимости от способа обработки, подразделяют на нефилтрованные (неосветленные и осветленные) и филтрованные (непастеризованные, пастеризованные, холодной стерилизации). При производстве квасов применяют зерновое, фруктово-ягодное, овощное, пряно-ароматическое и другое растительное сырье и продукты его переработки; воду, сахар и сахаросодержащие продукты; соль, мед натуральный и другие продукты пчеловод-

ства, а также производственные микроорганизмы – дрожжи и молочнокислые бактерии. Пищевые добавки тоже можно добавлять, кроме искусственных и идентичных натуральным вкусоароматических веществ, искусственных и идентичных натуральным ароматизаторов, синтетических и неорганических красителей, подсластителей, консервантов.

– Чтобы определить до открытия бутылки, насколько хорош квас, нужно посмотреть на этикетку, – говорит Константин КОБЕЛЕВ, заместитель директора по научной работе ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности. – Если в его составе присутствуют дрожжи, молочнокислые продукты, закваски, то это продукт брожения, а значит – «квас по ГОСТу». Продукты, где присутствует концентрат сула, но не проходит процесс брожения, – это суррогат, не обладающий всеми свойствами настоящего кваса».

Хотя официально квас считается безалкогольным напитком, его лучше не давать детям до трех-четырех лет. Не рекомендуется он также людям при циррозе печени, гипертонии, гастрите.

Подготовлено И. Жезмер по материалам интернет-изданий



Наш адрес: 644116, Омск, ул. 24-я Северная, 117А. Тел. 68-01-38. E-mail: info@ocsm.omsk.ru

Перепечатка или использование материалов только по согласованию с редакцией издания

Редакционный совет:
Д.М. Светличный (председатель),
Г.П. Косенков, Н.М. Шаповалов,
Ф.М. Кельс, И.Д. Жезмер (редактор)

Печать: ООО «Омскбланкиздат»,
ул. Орджоникидзе, 34, тел. 25-02-37
Заказ № 181268. Тираж 999 экз. Бесплатно.
Подписано в печать 25.07.2011 г.,
время по графику - 17.00, время факт. - 17.00.