

Самое дорогое для родителей - здоровье ребенка. Неокрепший организм чрезвычайно уязвим для травм, болезней и инфекций. Заботливые родители стараются уберечь своих малышей от любой опасности, предусмотреть любую угрозу. Почти любую. Потому, что нельзя предусмотреть равнодушие, коррупцию, жадность.

Участившиеся случаи пищевых отравлений детей в учебно-воспитательных учреждениях по всей стране заставляют внимательней приглядеться и к нашему городу.

Казалось бы, приказы и постановления чиновников самого высокого ранга о питании детей служат панацеей от всех бед. Безопасность и качество продуктов не должны подлежать сомнению. С целью предотвращения коррупции и развития добросовестной конкуренции государственные закупки продуктов питания осуществляются только на конкурсных торгах на основании закона о государственных закупках. Причем, к их участникам предъявляются очень серьезные требования. Председатель комитета конкурсных торгов Ц-Городского района Горловки Николай Кружилин подчеркнул, что кроме соответствующих документов, очень важно учитывать и материально-техническую базу, и квалификацию персонала , и состояние оборудования. Ведь речь идет о здоровье детей.

Николай Иванович ориентируется в теме. Являясь начальником городского управления образования, он, по сути, являлся и заказчиком тендеров.

Речь пойдет о тендерах на поставку хлебобулочных изделий в дошкольные учреждения нашего города, которые состоялись в ноябре-декабре прошлого года. С виду, процедура проведения торгов максимально прозрачна и обеспечивает каждому участнику равные возможности. Но это только на первый взгляд. При определенной договоренности недобросовестный участник имеет целый набор способов по устранению конкурентов. Например, с помощью соучастника под надуманным предлогом усложнить соперникам получение справок и заключений санитарно-эпидемиологической станции. Или обеспечить себе возможность, при которой твое ценовое предложение будет заведомо ниже, а значит - выгоднее остальных. Для этого всего лишь нужно, чтобы оно зачитывалось последним и его не смогли увидеть другие участники тендера.

Мы искренне верим, что наши предприниматели не пользовались подобными методами, но наша уверенность укрепилась бы еще сильнее, если бы мы получили ответы на

следующие вопросы: как получилось, что Горловский хлебозавод практически устранен от участия в тендере на поставку хлеба? Почему на конкурсных торгах в Калининском районе после оглашения последнего ценового предложения представителю Никитовского хлебокомбината было категорически отказано в просьбе собственными глазами увидеть озвученные цифры конкурента? Как на протяжении шести лет в тендерах побеждали не авторитетные предприятия - хлебозаводы, имеющие современную материально-техническую базу, квалифицированных специалистов, знания и опыт, а одна и та же частная пекарня, продукцию которой сложно найти в городских магазинах?

Вопросы не риторические. Статья третья закона о государственных закупках, который регламентирует работу комитетов по проведению конкурсных торгов, особо оговаривает принципы их проведения. Это и недискриминация участников, и объективная и непредвзятая оценка их предложений. Ко всем участникам торгов предъявляют одинаковые требования. Документальное подтверждение информации о их соответствии квалификационным критериям обязательно. Вот только одни скрупулезно выполняют эти требования, а другие - нет. Например, в пакете документов, поданных частным предпринимателем Хачатуровым, вы не увидите сведений о "наличии работников соответствующей квалификации, имеющих необходимые знания и опыт". В этом случае, согласно разъяснениям Минэкономики, участник не соответствует квалификационным критериям, установленным статьей 16 Закона о государственных закупках, и его конкурсное предложение отклоняется. У нас же Вадим Суренович вновь был объявлен победителем. Но, если кто-то думает, что после оглашения результатов у него наступит легкая жизнь, то глубоко ошибается. Перечень обязательных для выполнения требований, нормативов и техусловий таков, что их осилит не каждый хлебокомбинат со штатом в 200 человек. Для выпечки продукции высшего качества, а именно такую, как нас убеждают, производит частная пекарня, необходимо качественное сырье, квалифицированный персонал, современное оборудование и, пожалуй, самое главное, постоянный контроль за выпуском продукции на всех ее этапах. От одного только перечисления параметров техно-химического контроля и физико-химических анализов у непосвященного человека закружится голова. Даже удивительно, как небольшому частному предприятию, на котором санитарные книжки имеют всего 6 человек, удалось так удачно все организовать и работать, не вызывая нареканий со стороны контролирующих органов. Мы бы хотели поподробнее рассказать вам о трудовых подвигах господина Хачатурова. Вот только он наотрез отказался пускать на территорию пекарни журналистов. Как выяснилось, различные проверяющие там вообще нечастые гости. Даже чиновники, которые несут прямую ответственность за здоровье наших детей, не удосужились взглянуть на феномен, и всецело полагаются на заключение санэпидемстанции.

Единственные люди, которые хоть что-то могут рассказать про эту пекарню - врачи отделения гигиены питания городской СЭС, которые отбирают пробы продукции на анализ. Но и это делается нечасто - раз в квартал. По словам заведующего отделением гигиены питания городской СЭС Владимира Яковенко, именно их лаборатория, в соответствии с заключенным договором, исследует продукцию пекарни по параметрам безопасности. Работы выполнялись согласно методическим рекомендациям и

отклонений не установлено.

Выясняется, что собственной лаборатории на пекарне нет, а значит, нет и непрерывного контроля за качеством хлебных изделий. К примеру, и Горловский, и Никитовский хлебозаводы гарантируют безопасность и качество своей продукции потому, что ежесменно проверяют в собственных лабораториях как сырье, так и выпеченный хлеб. Хлеб же из частной пекарни, согласно ДСТУ, подлежит лабораторному контролю по показателям безопасности всего четыре раза в год! Остальные 361 день в году гарантией его безопасности служит лишь доброе имя господина Хачатурова. Это же касается и качества его хлеба. Так называемые органолептические свойства, то есть кислотность, пористость, форму, запах, вкус, цвет, упаковку и маркировку вообще не проверяют. Как нас убеждают в санстанции, их должен контролировать сам предприниматель. А что же обязательные анализы на содержание ГМО для всех пищевых продуктов? Как отметка о показателе генно-модифицированных организмов может появиться на упаковке хлеба, выпеченного в пекарне, если упаковки нет, а анализ не проводился?

Но, как говорится, гарантий много не бывает. По мнению начальника управления образования Николая Кружилина, солидной гарантией безопасности хлеба из частной пекарни служит отсутствие жалоб со стороны детского сада, родителей и …детей. Вот если бы сами дети выразили беспокойство, то уж тогда управление образования «должно и обязано отреагировать».

Логично. Пока пятилетние малыши не строчат жалобы и не жалуются "взрослым дядям и тетям" на качество хлебушка, который им дают, можно спать спокойно.

А куда же смотрят другие специалисты, поставленные оберегать здоровье наших детей? Например, отделение гигиены детей и подростков СЭС г. Горловка, которое подтверждает достоверность всех сведений, предоставленных участниками конкурсных торгов. Неужели они всего этого не знают? Попытки получить комментарии у заведующей этим отделением Татьяны Орабиной натолкнулись на категорический отказ общаться с журналистом. Честно говоря, это не удивительно. Многие наши собеседники в неофициальной информации именно госпожу Орабину связывают с бизнесом господина Хачатурова. К сожалению, остались без ее опровержения и лживые слухи о причастности Татьяны Николаевны к скандалу, связанному с дискриминацией участников конкурсных торгов.

А теперь задайте себе вопрос: "Вы по-прежнему спокойны за здоровье своих детей?" Глядя на унылый забор "суперпекарни", слушая неубедительные ответы чиновников, четко понимаешь - время вопросов прошло! Пришло время бить тревогу! Пока не стало поздно.

Олег Поплавский