

БОЛЬШОЙ ПЛЮС

ЗАКАЖИ МЕБЕЛЬ

и получи натяжной ПОТОЛОК!
в подарок!

ЛЕСНОЙ
"ЦЕНТАЛЬНЫЙ ОФИС"
ТЕЛЕФОН 3-87-06
ПР. КОММУНИСТИЧЕСКИЙ 15
ВХОД СО ДВОРА,
1 ЖИЛОЙ ПОДЪЕЗД, 1 ЭТАЖ
"КОРОНА"
ТЕЛЕФОН 4-43-63
УЛ. ЛЕНИНА 47
"САЛОН МИРА 15"
ТЕЛЕФОН 4-23-65(68)
УЛ. МИРА 15

КАЧКАНАР
"САЛОН"
ТЕЛЕФОН (34341) 6-16-07
5А МИКРОРАЙОН, ДОМ 5
ЗДАНИЕ РЕСТОРАНА "КЕДР"

НИЖНЯЯ ТУРА
"САЛОН"
ТЕЛЕФОН (34342) 2-02-75
(922) 11-80-481
УСОШИНА 2, 2 ЭТАЖ

НОВЫЙ адрес!

www.bp-mebel.ru

МЕТАЛЛОЧЕРЕПИЦА ПРОФНАСТИЛ

ВОДОСТОКИ,
ЛИВНЕВЫЕ ВОДООТВОДЫ,
ДОЖДЕПРИЁМНИКИ,
СЭНДВИЧ-ПАНЕЛИ,
САЙДИНГ,
ВЕНТИЛИРУЕМЫЕ ФАСАДЫ

ГУБКАЯ ЧЕРЕПИЦА **RUFLEX**
(КАТЕРАЛ ИЗ ФИНЛЯНДИИ)

г. Нижняя Тура,
ул. Малышева, 2а
тел.: (34342) 94-8-35,
8 904 380 7779

МЕТАЛЛ ПРОФИЛЬ

Весь май - обвал цен!

-20%
-10%

**-20% - конструкции из ПВХ;
-10% - конструкции из алюминия.**

**ОКНА • ДВЕРИ • ПОДЖИИ
рулонные шторы • жалюзи**

*Поздравляем с Днем Победы ветеранов
и участников ВОВ!*

Нижняя Тура, 40 лет Октября, 39
2 07 72
Лесной, Победы, 52
6 59 57

ВИОЛЕТ

КАЛЕЙДОСКОП г. Н. Тура
ул. Скорынина, 6
(34342) 2-14-81

магазин "КАЛЕЙДОСКОП"
**поздравляет Всех Ветеранов
и участников Войны
с Днем Победы**

**и дарит скидку 10%
на весь товар
с 5 по 10 мая**
При наличии удостоверения.

Новый свет

**Окна, потолки 7 дней,
скидка 10%.**

Межкомнатные и сейф-двери
(«Софья», «Дверона», «Лундор», «ФорПост», «Крепость»)
Окна ПВХ
Жалюзи
Натяжные потолки

ул. Усошина, 2 г. Нижняя Тура
тел. (34342) 2-02-75 (922) 161-59-42

ул. Мамина-Сибиряка, 24
г. Лесной
тел. (34342) 6-39-52, 3-96-62 (908) 637-54-29

подробнее на <http://nsvet.org/>

КОПИР

Копирование документов и текстов;
Открытки и канцтовары в ассортименте.

**ПРИЕМ РЕКЛАМЫ И ОБЪЯВЛЕНИЙ
в газеты "Радар" и "Резонанс".**

Адрес: г. Лесной, ул. Свердлова, 30 (2 эт.)
График работы: понедельник — пятница — с 11 до 19.00,
перерыв с 14 до 15.00;
суббота, воскресенье — выходные дни.

Высокое качество, подтверждённое временем

Молочная Благодать

20 апреля состоялся ставший уже традиционным конкурс качества молочных продуктов, представленных на потребительском рынке нашей области. Организатором конкурса выступило НО «Союз предприятий молочной промышленности Свердловской области», которое объединяет семнадцать предприятий из 29 действующих предприятий в области.

На конкурс по качеству молочной продукции приехали делегации 11 предприятий области. Подобный конкурс проводится девятый раз, и, конечно, основная его цель — выявление лидера среди перерабатывающих предприятий области, улучшение качества выпускаемой продукции, увеличение конкурентоспособности региональных предприятий и, как следствие, вытеснение с рынка низкокачественной продукции.

Стоит отметить, что конкурс проводится не в выставочных комплексах, а на молокоперерабатывающих предприятиях области. То есть это не только соревнование, это отличная возможность пообщаться с коллегами, обсудить проблемы с единомышленниками, поделиться опытом, почерпнуть новые знания о производстве молочной продукции.

В 2010 году конкурс проводился в Кушве, на базе ОАО «Молочная Благодать». В этом году площадкой для проведения конкурса стал «Первоуральский молочный завод», филиал «Вимм-Билль-Данн».

На конкурс в номинации «Лучшая продукция. Стабильность и качество» все предприятия представили четыре вида традиционных продуктов — кефир, ряженку, творог и сметану. В номинации «Новинка-2011» ОАО «Молочная Благодать» представило молоко ультрапастеризованное.

Все образцы, конечно, были обезличены, то есть имели только номер, а производитель не указывался. Поэтому любая предвзятость в оценках исключалась. В состав комиссии, проводившей закрытую дегустацию, вошли специалисты высокой квалификации: технологи предприятий-участников конкурса и представители Министерства сельского хозяйства Свердловской области.

И вот торжественный и волнующий момент оглашения результатов смотра-конкурса качества молочной продукции.

Решением комиссии кефир, сметана и ряженка ОАО «Молочная Благодать» заняли первые места. Творог был удостоен бронзовой медали. Эти награды — еще одно подтверждение высокого качества молочной продукции ОАО «Молочная Благодать» где качество продукции всегда было и остается приоритетным направлением. В то время как многие предприятия переходят на использование сухой закваски, на «Молочной Благодати» в производстве кефира используется традиционная технология, с использованием живых грибов. С сухой закваской, естественно, проще, зато кефир с живой биокультурой гораздо вкуснее и полезнее для человека.

Сметана вырабатывается на натуральном молоке, без добавления растительных компонентов, как это сейчас принято на многих предприятиях, поэтому ее вкусовые качества очень высокие.

Ряженка также изготавливается из натурального молока, подвергнутого топлению перед сквашиванием. В результате продукт приобретает характерный светлокремовый цвет, вкус и запах топленого молока.

Гран-при первой степени областного конкурса качества продукции также по праву завоевало ОАО «Молочная Благодать». Приятно, что вот уже пятый раз (то есть каждый раз, принимая участие в конкурсе) молокозавод становится обладателем Гран-при.

Отличный результат. Отличный и, стоит отметить, закономерный.

Ведь все продукты ОАО «Молочная Благодать» «живые», выработанные из натурального молока без добавления растительных масел. Лидирующие позиции в области качества продукции помогают предприятию развиваться и бороться в условиях жесткой конкуренции на рынке молочных продуктов.

Высокое качество продукции — это не сиюминутный результат, это ежедневный кропотливый труд на протяжении многих лет. Это отлаженная работа всего предприятия, всего коллектива, нацеленная на конечный результат, — выпуск вкусной, полезной и качественной молочной продукции. И принцип этой работы сформулирован четко и просто: «Желаем Вам здоровья!».

Людмила ШАКИНА.

