



Муниципальное образование
городской округ
ГОРОД СУРГУТ

**Информация о состоянии и развитии
потребительского рынка муниципального
образования городской округ город Surgut в сферах
местной пищевой промышленности и общественного
питания**

в 2019 году
по состоянию на 01.01.2020 года

Отдел потребительского рынка и защиты прав потребителей
Администрации города Surguta

адрес: 628408, г. Surgut, ул. Энгельса, 8, кабинеты 101, 103, 104, 105
телефоны (3462) 522-276, 522-106, 522-092, 522-132, 522-188, 522-103,
230-465, 522-105 (тел/факс)

www.admsurgut.ru

Потребительский рынок занимает одно из значимых сегментов жизнеобеспечения города Сургут услугами торговли, общественного питания и бытового обслуживания, способствует экономическому росту и росту занятости населения, развитию малого и среднего бизнеса, оказывает вклад в бюджет города Сургута.

Потребительский рынок находится в непосредственной зависимости от других рынков, влияет на денежные доходы, платежеспособность населения, регулирует товарно-денежные отношения и поэтому создание условий эффективного развития потребительского рынка является одной из важнейших составляющих экономической политики города Сургута. Его главные задачи - создание условий для удовлетворения спроса населения на потребительские товары и услуги, обеспечение качества и безопасности их предоставления, облегчение доступа к товарам и услугам для всех социально-демографических групп населения.

Общественное питание является составной частью потребительского рынка города Сургута и представляет собой социально значимый сектор экономики. Сфера предоставления услуг общественного питания формируется в большей степени на основе предпринимательской инициативы, ориентированной на покупательскую способность.

За 2019 год введено в эксплуатацию 56 предприятий общественного питания на 2300 мест. Наиболее привлекательным в сегменте общественного питания города остается развитие сети предприятий быстрого питания и предприятий, предоставляющих посетителям дополнительные услуги.

Большой вклад в формирование потребительского рынка вносит местная пищевая промышленность. Наличие в городе перерабатывающих предприятий и дает возможность насыщать потребительский рынок свежими качественными товарами местного производства. Наиболее крупными предприятиями отрасли являются СГМУП «Сургутский хлебозавод», ООО Мясокомбинат «Сургутский» и ООО Пивоваренный завод «Сургутский».

Местная пищевая промышленность.

**СГМУП «Сургутский хлебозавод»
(сайт компании: <http://surguthleb.ru/>)**



СГМУП «Сургутский хлебозавод» – базовое предприятие местной пищевой промышленности. Более 40 лет предприятие обеспечивает население города и района социально значимыми продуктами питания: хлебом, хлебобулочными и кондитерскими изделиями. Предприятие реализует более 40 тонн хлебобулочных и кондитерских изделий. Производство хлебобулочных изделий осуществляется на 7 основных высокотехнологичных

линиях отечественного и импортного производства.

Завод постоянно проводит переоснащение технологического оборудования современными автоматизированными линиями, продукция поставляется в упакованном и нарезанном виде. Специалистами - технологами организован постоянный лабораторный контроль качества на всех этапах производственного цикла: лабораторный анализ используемого сырья, строгое соблюдение режимов технологического процесса, контроль качества и веса готовой продукции, обеспечение условий хранения, отгрузки и доставки продукции потребителям в специализированных автомобилях. Все эти мероприятия проводятся в целях обеспечения населения безопасной качественной и свежей продукцией.

На сегодняшний день хлебозавод производит около 120 наименований хлебобулочной продукции.



Новинки 2019 года:

- батончик ржано-пшеничный «На здоровье»;
- булочки «К завтраку» из ржано-пшеничная из зерновой смеси;
- булочки «Гречневые»;
- хлеб «Морковный».

Новые виды бисквитно-кремовых изделий:

- торт «ВЕЧЕР» черносмородиновый;
- торт «ЧУДО» сметанный;
- пирожное «ПРАЖСКОЕ» с апельсиновым вкусом.

В своей структуре «Сургутский хлебозавод» имеет следующие основные производственные подразделения: хлебобулочный цех, цех по производству кондитерских изделий, мини-пекарня, 5 магазинов и 10 передвижных специализированных торговых киосков в местах массового посещения горожан.

Ежедневная поставка свежей продукции производится более чем в 400 магазинах г. Сургута, г. Нефтеюганска, г. Лянтора и т.д.

Также продукция «Сургутского хлебозавода» представлена во всех торговых сетях города Сургута и выделена на полках знаками «Сделано в Югре», «Сделано в Сургуте».

Для более полного информирования населения о выпускаемой продукции и новинках проводятся дегустации хлебобулочной и бисквитно-кремовой продукции.



Предприятие – постоянный участник выставок, ярмарок и других общественных городских мероприятий. Продукция отмечена призовыми местами, дипломами, золотыми и серебряными наградами в общероссийских и региональных смотрах-конкурсах.

Продукция отмечена призовыми местами, дипломами, золотыми и серебряными наградами в общероссийских и региональных смотрах-конкурсах.

На ежегодной выставке – форуме товаропроизводителей Югры «Товары земли Югорской» в 2019 году в городе Ханты-Мансийске, по итогу конкурса «Народное признание» отмечен наградой - торт «Золото Югры».

СГМУП «Сургутский хлебозавод» - динамично развивающееся, экономически стабильное и социально значимое предприятие в общественно-экономической жизни города Сургута.

ООО Мясокомбинат «Сургутский»
(сайт компании: <http://mksurgut.ru/>)

ООО Мясокомбинат «Сургутский» создано в 1999 году.

Предприятие модернизировано немецким и австрийским высоко технологическим оборудованием, на котором производятся около 150 сертифицированных наименований варенных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых, запеченных, колбас, ветчин, сосисок, сарделек, мясных деликатесов и полуфабрикатов, ассортимент которых постоянно обновляется согласно спросу потребителей.

Для контроля качества и безопасности продукции, на предприятии работает аттестованная химико-бактериологическая лаборатория, специалисты которой ведут постоянный контроль качества входящего сырья, производства и готовой продукции. Оснащение производства, передовые технологии и традиционные рецептуры позволяют говорить о соответствии выпускаемой продукции российским и международным стандартам. Новинки 2019 года:

- безболочные сырокопченые колбаски «Грандини»;
- колбаса сырокопченая «Суджук».



Ассортимент продукции представлен в 12 фирменных магазинах «Мясной двор», 5 передвижных киосках, а также на полках всех торговых сетей представленных в городе Сургуте и выделена на полках знаками «Сделано в Югре», «Сделано в Сургуте».



Достижения 2019 года:

1. Конкурс «Предприниматель Года» по итогам 2018 года – Номинация «ЗУБРЫ БИЗНЕСА»;
2. Выставка-форум товаропроизводителей Югры «Товары земли Югорской» - Диплом участника;
3. Выставка-форум товаропроизводителей Югры «Товары земли Югорской» - Диплом за 1-е место участника конкурса «Народное признание» в номинации «Колбаса копченая» (Колбаски Грандини);
4. Выставка-форум товаропроизводителей Югры «Товары земли Югорской» - Диплом за 3-е место участника конкурса «Народное признание» в номинации «Колбаса варёная» (Сливочная);
5. Конкурс «Лучшие товары и услуги Тюменской области 2019 года» - Дипломант «Колбаса вареная Докторская (колбасное изделие категории «А»); «Колбаса варёно-копченая Сервелат Ореховый» (колбасное изделие категории «Б»);
6. Окружной конкурс «Лучший товар Югры-2019» - Диплом победителя «Выбор потребителя» в номинации «Колбаса и колбасные изделия» вид продукции – «Колбаски Грандини с/к»;
7. Окружной конкурс «Лучший товар Югры-2019» - Диплом победителя «Выбор потребителя» в номинации «Копчёные изделия» – «Пастрома кавказская»;
8. Всероссийский конкурс программы «100 лучших товаров России» - Дипломант – Колбаса варёная Докторская;
10. Всероссийский конкурс программы «100 лучших товаров России» - Дипломант «Колбаса варёно-копченая Сервелат Ореховый»;
11. Окружной конкурс «Лидер бизнеса Югры-2019» - Диплом победителя в номинации «ЛУЧШЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ В АГРОПРОМЫШЛЕННОМ КОМПЛЕКСЕ».

ООО Пивоваренный завод «Сургутский» (сайт компании: <http://pivzavod86.ru/>)

ООО Пивоваренный завод «Сургутский» начал свою производственную деятельность в 1980 году.

Особое внимание компания уделяет производству питьевой воды, которая выпускается в самой различной упаковке от 0,5 до 18,9 литров. Освоены все современные методы очистки воды.

Ассортимент минерально-питьевой воды – 3 наименования: «Свежесть», «Свежесть



йодированная», минеральная вода «Сургутская».

Сладкие безалкогольные напитки, производимые на предприятии, отличаются от продукции других производителей тем, что в их составе обязательно присутствуют натуральные ингредиенты: колер на основе сахарного сиропа, концентрированный сок, настои и др. Это существенно влияет на ценообразование, но делает эти напитки более полезными для организма человека. Специалистами постоянно ведется работа по расширению ассортимента продукции. В настоящее время выпускается 12 наименований сладкой газированной воды.

Большим спросом у сургутян пользуется разливной живой квас, производимый из натурального сырья – концентрата квасного сусла, методом сбраживания. Модернизация производства позволяет производить его круглый год.

За 2019 год выработано 43,8 тыс. декалитров продукции (минеральная вода, питьевая вода, газированная вода, квас, пиво).

Продукция пивзавода пользуется спросом не только у жителей города Сургута, но и в городах и поселках Ханты-Мансийского автономного округа – Югры.



Продукция пивзавода представлена во всех крупных торговых сетях: «Монетка», «О`КЕЙ», «Лента», «Магнит», «Метро» и в других.

Качество продукции Сургутского пивоваренного завода отмечено большим количеством медалей и дипломов на международных профессиональных конкурсах, выставках-ярмарках.

ООО Пивоваренный завод «Сургутский» является обладателем сертификата, удостоверяющего право на использование логотипа «Сделано в Сургуте».

Объемы производства за 2019год.

№	Отрасль пищевой промышленности	Вид производимой продукции	Единица измерения	Объем производства	
				2018 год	2019 год
1	Молочная	сыры	тонн	1,2	1,9
		мясо крупного рогатого скота	тонн	94,520	550,34

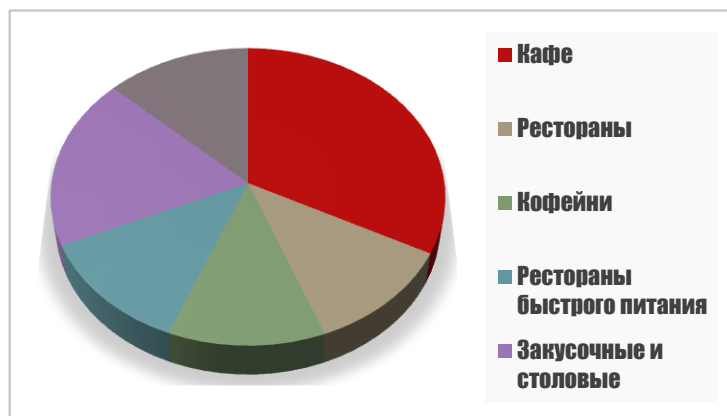
2	Мясная	мясо и субпродукты пищевые домашней птицы	тонн	1206,694	1341,021
		полуфабрикаты мясные (мясодержащие) охлажденные, замороженные	тонн	651,6	439,7
		изделия колбасные	тонн	6636,0	6200,7
3	Рыбоперерабатывающая	Рыба переработанная и консервированная	тонн	556,26	1038,17
4	Хлебопекарная	хлеб и хлебобулочные изделия	тонн	23971,16	18340,34
5	Кондитерская	кондитерские изделия	тонн	464,9	451,5
6	Производство напитков	вода минеральная и газированная	тыс.дкл	11423,81	11503,92
7	Производство пива	пиво	тыс.дкл.	4775,31	5437,77

Общественное питание.

Заметное место в потребительском рынке города занимают услуги общественного питания, где приоритетным направлением продолжает оставаться развитие сети предприятий, расширение классификации услуг, обеспечивающих удовлетворение потребностей всех слоев населения, а также качество и безопасность предоставляемых услуг.

Развитие потребительского рынка товаров и услуг является важнейшим фактором обеспечения экономической стабильности города, улучшения условий и качества жизни населения.

Анализ предприятий общественного питания общедоступной сети города по типам и количеству посадочных мест показал, что кафе - самый востребованный формат предприятий питания, на втором месте закусочные и столовые, на третьем –



бары и на четвертом – рестораны, кофейни и рестораны быстрого питания.

В сфере общественного питания открываются специализированные предприятия питания, объекты с национальной кухней, кофейни и пиццерии. Новые объекты общественного питания отличаются современными и

оригинальными решениями интерьеров, разнообразным меню, использованием национальных традиций приготовления блюд, высоким качеством предоставляемых услуг.

По состоянию на 01.01.2020 года на территории города Сургута количество предприятий общественного питания составляет 614 на 40 755 посадочных мест, из них 439 (на 23 117 посадочных мест) - это предприятия общедоступной сети. По сравнению с 2018 годом общедоступная сеть увеличилась на 29 объектов.

Показателем обеспеченности населения услугами общественного питания является показатель количества посадочных мест на 1000 жителей. Обеспеченность общедоступной сетью на 31.12.2019 года составляет 60,9 посадочных мест на 1000 жителей при нормативе 40 мест (прогнозная численность жителей на 31.12.2019 – 379 845 человека). Показатель за 2019 год превышает установленный норматив в 1,5 раза.

Инфраструктура объектов общественного питания 2017 - 2019 гг.

Наименование показателя	Единица измерения	2017 год	2018 год	2019 год
Предприятия общественного питания	единица	562	585	614
	посадочные места	39 516	39 960	40 755
в том числе открытая сеть:				
	единица	391	415	439
	посадочные места	22 524	22 346	23 117

Структура общедоступной сети предприятий общественного питания на 01.01.2020г.

В структуре предприятий общественного питания наибольший удельный вес занимают кафе (32%) и закусочные (19%). Доля баров занимает 13%, ресторанов, кофеен, ресторанов быстрого питания по 12%.

За 2019 год открыто 56 объектов общественного питания различных форматов и направлений на 2300 посадочных мест:

- 2 ресторана на 250 посадочных места («Я и Ты», «Хлеб и вино»);
- 4 ресторана быстрого питания на 119 мест («Додо пицца», «Папа гриль», «Фрайтес», «Блэк стар бургер»);
- 8 баров на 244 места (2 объекта «Мясоруб», «Золотая лихорадка», «Легенда ночи», «Арта Лофт», «Пивбар», «Dragon Bar», «Best bar»);
- 20 кафе на 1081 место («Босфор», «Иstanbul», «Каньон», «Бухара», «Университет», «Ла Булка», «Самаркан», «Универ», «Домино» (закрытого типа), «Исфара халял» (закрытого типа), «Гостинная», «Оксиген», Инжир», «Бока пицца», «Пицца Фабрика», «Рябинушка», «Гео.графия», «Marmelad lounge», «Санек», «Вечерние зори»);
- 10 кофеен на 208 мест («Друзья», «Ван Гог», 2 объекта «Бостан», «Кофе плэйс», «Формула кофе», «My coffee», «CoffeIn», «Coffeeshop company», «White rabbit»);
- 3 закусочных на 24 места; («Кафетерий», 2 объекта «Маковка»);
- 9 столовых на 374 места («Жемчужина», «Национальная кухня», 2 объекта «Матрешка», 2 объекта столовых закрытого типа, столовая открытого типа, «Уралочка», «ГОСТ»).

На новых предприятиях общего питания в 2019 году создано 350 рабочих мест.

Летние кафе.

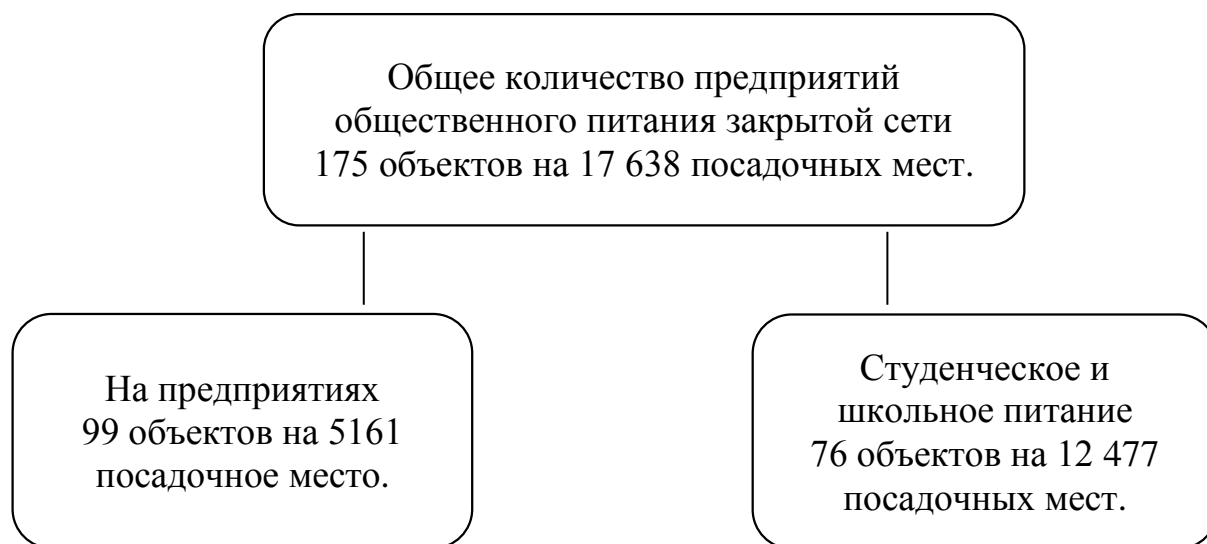


Пунктом 3.10.6 статьи 3.10 решением Думы города от 20.06.2013 № 345-V ДГ «Об утверждении Правил благоустройства территории города» определены условия установки сезонных объектов общественного питания на территории города.

За летний период 2019 года на территории города функционировали 4 летних кафе с соблюдением действующего законодательства:

- ул. Островского, 14/1;
- кофейня «Traveler's Coffee», пр-т Ленина, 38;
- ресторан-караоке «Солидिति», ул. Островского, 26/2;
- ресторан «Перчини», пр-т Ленина, 17

Предприятия общественного питания закрытой сети.



Организация рационального питания рабочих промышленных предприятий является одним из важных факторов, влияющих на повышение производительности труда на производстве. Особую актуальность этот вопрос приобретает в условиях интенсификации производства, что обуславливает необходимость комплексного подхода к решению проблем условий труда и организации питания с учетом характера труда отдельных профессиональных групп.

Современная организация питания промышленных рабочих предусматривает наличие столовой, территориально связанной с предприятием, в результате чего обеспечивается прием пищи с наименьшими затратами времени, а также возможность сделать питание наиболее рациональным в соответствии с особенностями производства.

Услуги питания рабочим и служащим производственных предприятий и учреждений оказывает 99 объектов общественного питания на 5161 мест.

Значительную долю в структуре общественного питания занимает социальный общепит – это школьные и студенческие столовые. Основные аспекты организации горячего питания учащихся города Сургута – это обеспечение рационального, здорового, сбалансированного, безопасного питания.

Студенческая и школьная сеть состоит из 76 точек питания на 12 477 мест, которые находятся в 24 учебных заведениях среднего и высшего звена, и 51 общеобразовательном учреждении. Организацией питания студентов в Сургутском государственном педагогическом университете занимается учебное заведение самостоятельно. Ежедневно услугами общественного питания в ВУЗах, в среднем, пользуются от 30 до 50% обучающихся. Средняя стоимость обедов в столовых в университетах - от 150 рублей.

СГМУП «Комбинат школьного питания»



Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания» (СГМУП «Комбинат школьного питания») создан в декабре 1992 года. Предприятие занимается оказанием услуг по организации питания школьников на условиях исполнения муниципального контракта, заключенного с Администрацией города. СГМУП «Комбинат школьного питания» обслуживает 51 общеобразовательное учреждение в количестве 48 597 человек (учащихся).

В состав СГМУП «Комбинат школьного питания» входит базовое предприятие фабрика-кухня. Фабрика имеет собственный склад, цеховое деление и оснащена современным оборудованием. Наличие фабрики-кухни позволяет:

- организовать систему лабораторного контроля сырья, поступающего централизованно на склад фабрики-кухни, а оттуда в школьные столовые; обеспечить соблюдение санитарных норм и правил в столовых, не имеющих цехового деления, не сокращая ассортимента блюд; расширить ассортимент блюд и кондитерских изделий, приготовленных по современным технологиям, без консервантов и химических добавок. В СГМУП «Комбинат школьного питания» имеется собственная санитарно-технологическая лаборатория, которая осуществляет постоянный контроль качества поступающего сырья, норм вложения, а также санитарного состояния предприятия.

Лабораторией ежемесячно проводится до 250 анализов поступающего сырья на соответствие требованиям нормативной документации, до 300 анализов на полноту вложения сырья в блюда и на достаточность термической обработки их в

ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ.

Полуфабрикаты и кондитерские изделия, выпускаемые фабрикой-кухней, проверяются на соответствие требованиям технических условий и другой нормативной документации по всем показателям безопасности.

Для проведения сложных исследований сырья и продукции СГМУП «Комбинат школьного и питания» пользуется услугами других аккредитованных лабораторий не только нашего города, но и других городов России.



Гигиеническая и бактериологическая безопасность питания обеспечиваются мероприятиями по контролю, предусмотренными программой производственного контроля, системой ХАССП, разработанными для СГМУП «Комбинат школьного питания».

Согласно этим документам осуществляется:

- входной контроль сырья документированный и лабораторный;
- контроль условий транспортировки и хранения сырья, полуфабрикатов;
- контроль рациона питания школьников;
- контроль этапов технологической цепочки изготовления кулинарных блюд, полуфабрикатов, кондитерских изделий;
- лабораторный контроль готовых блюд в школьных столовых на безопасность по микробиологическим показателям, продукции, вырабатываемой на фабрике-кухне по всем показателям гигиенической безопасности, включая токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, регламентируемые требованиями технического регламента ТР ТС 021/ 2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- санитарно-гигиенический контроль транспортирования сырья и условий изготовления блюд, соблюдение персоналом правил личной гигиены и т.д.

Питание учащихся в школах организовано по двухнедельному меню, согласованному с территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по ХМАО-Югре в городе Сургуте и Сургутском районе, которое разработано с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности рациона школьника, дифференцированного по возрастным группам.

Родительская плата за питание учащихся вносится через операционные кассы и банкоматы «БинБанк», РКЦ, «Сургутнефтегазбанк», «Сбербанк», банк

«Открытие».

Также есть возможность произвести оплату через терминалы РКЦ и по системе интернет-банкинга «Сургутнефтегазбанка».

С родителями учащихся заключено более 22 000 договоров на оказание услуг по предоставлению горячего питания.

Для достижения такого показателя и дальнейшего увеличения охвата учащихся полноценным питанием, специалистами комбината, совместно с работниками департамента образования, проводилась и проводится большая организационная и разъяснительная работа: выступления и лекции на общеродительских собраниях и заседаниях педагогических советов школ, проведение выставок-дегустаций школьных завтраков для родителей;

- организация экскурсий для членов родительских комитетов, администрации образовательных учреждений, социальных педагогов и медработников школ по фабрике-кухне с целью ознакомления их с работой базового предприятия комбината.

**КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
ОТДЕЛА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА
И ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА СУРГУТА**

628408, г. Сургут, ул. Энгельса, 8, кабинеты 101, 103, 104, 105
www.admsurgut.ru

Гаврикова Дарья Анатольевна, начальник отдела, кабинет № 104,
телефон: (3462) 52-22-76, электронная почта: gavrikova_da@admsurgut.ru;
Яцик Михаил Михайлович, заместитель начальника отдела, кабинет № 101,
телефон: (3462) 52-20-92, электронная почта: yatsik_mm@admsurgut.ru;
Чепурченко Юлия Сергеевна, главный специалист отдела, кабинет № 105
телефон: (3462) 52-21-06, электронная почта: chepurchenko_yus@admsurgut.ru.

