



Вести потребкооперации

Жить
заботами
сельчан

Издается
с октября 1991 года

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

11 июня 2021 года № 23 (1011)

Выходит один раз в неделю

ДЕЛОВАЯ НЕДЕЛЯ

Белкоопсоюз – активный участник
международного форума
«Белагро-2021»

На 20 тысячах квадратных метров – новейшие образцы техники, инновационные технологии в агропромышленном комплексе и, конечно, всевозможные товары и продукты питания. В этом году 31-я Международная специализированная выставка «Белагро-2021» развернулась на территории выставочного центра Китайско-Белорусского индустриального парка «Великий камень» в Смолевичском районе. Как выглядел Белкоопсоюз в компании промышленных гигантов и аграрных корифеев Беларуси и зарубежных стран на выставке – в репортаже корреспондентов «ВП».



СТР. 3

В потребкооперации
девять поваров
и кондитеров стали
мастерами



СТР. 4

В Слонимском
филиале
Гродненского
облпотребобщества
осваивают
круглосуточную
торговлю



СТР. 5

Социалистическое
соревнование:
как это
начиналось



СТР. 6–7

ISSN 1991-5349



9 771991 534003

Дизайн Татьяна ГОРБАЧ
Фото Татьяна ЛЯШКЕВИЧ

АДРЕСА ОПЫТА

Делу время, охране час

Светлогорский филиал стал победителем областного смотра-конкурса на лучшую организацию работы по охране труда

Вряд ли кто-то не согласится, что полноценное здоровье работников и созданные для них необходимые и комфортные условия труда – залог успешной деятельности не только отдельно взятого предприятия, но и отрасли в целом. И потребкооперация в этом смысле точно не исключение. Как организовать работу так, чтобы не было горьких последствий? Ответ на этот вопрос знают в Светлогорском филиале Гомельского облпотребобщества.

Правила без исключений

Кажущаяся на первый взгляд благополучной и травмобезопасной обстановка на предприятиях потребкооперации не должна вести к расслабленности. Ведь ЧП возможно в любой отрасли. Потому ведущий инженер по охране труда Светлогорского филиала Гомельского облпотребобщества Надежда Ревенок строго инспектирует каждое рабочее место и оперативно подмечает нюансы:

– В первую очередь мы заботимся о здоровье своих сотрудников. Здесь не может быть ни экономии, ни полагаться. Только в прошлом году потратили почти 60 тысяч рублей на текущий ремонт, приобретение новейшего оборудования и инструментов. Немало денег уходит и на закупку средств защиты для сотрудников: пирами-



Начальник отдела кадров Светлогорского филиала Гомельского облпотребобщества Жанна КОЗЛОВА и председатель Светлогорского районного исполнительного комитета Дмитрий АЛЕЙНИКОВ на церемонии награждения

28 мая 2021 года награждали победителей ежегодного смотра-конкурса организаций по охране труда в Гомельской области. Лучших в сфере управления безопасностью труда всегда поощряют, а те, в свою очередь, распространяют передовой опыт. В 2020 году лидером на Гомельщине стал Светлогорский филиал.

тров, пульсоксиметров, масок, перчаток и дезинфицирующих средств.

Но этим ее работа не ограничивается. В организации ежемесячно проходят дни охраны труда и совещания, где сотрудникам напоминают о безопасности. Работает и мобильная группа мониторинга рабочих мест. Проверяют все – от наличия спецодежды до состояния проводки и даже прилегающей территории.

Немало внимания уделяется и медицинским ос-



Коллектив магазина «Универсам «Октябрьский»: заведующая Елена СЕМЕНЕЦ и продавцы 6-го разряда Инна ЖУРАВЛЕВА, Людмила ФИЛАТЕНКО, Наталия ПОТАПЕНКО

мотрам сотрудников. Особенно тех, кто занят в опасных или вредных условиях труда. Надежда Ревенок лично изучает заключения медицинской комиссии:

– Подаем в отдел кадров списки профессий, вредных или опасных производственных факторов или видов выполняемых работ. А далее по необходимости направляем сотрудников на периодические осмотры. Был случай, когда наш слесарь после очередного медосмотра пришел с отметкой «не годен». Пришлось переквалифицировать его в сторожа. Хотя, конечно, нам не хотелось терять грамотного и ответственного специалиста. Но рисковать здо-

ровьем работников не имеем права.

Приказано беречься

Конечно же, успех сам по себе не приходит. За достигнутыми результатами стоит повседневный труд всей команды кооператоров. Коллектив магазина «Универсам Октябрьский» можно смело брать в пример. Торговая точка не только передовик по товарообороту района с ежемесячной выручкой в 200 тысяч рублей, но и образец в вопросах безопасности. В рабочие дни 500 квадратных метров объекта торговли находятся в ведении Елены Семенец, которая строго следит за соблюде-

нием правил охраны труда подчиненными:

– По рекомендациям Минздрава рабочий день у нас начинается с входного фильтра: измеряем температуру персонала и заносим данные в учетные журналы. Все наши сотрудники, а их 24, обеспечены спецодеждой и средствами индивидуальной защиты. Во время пандемии уделяем особое внимание уборке и дезинфекции помещений: обрабатываем поверхности не менее трех раз в день, а бывает, и чаще. Я считаю, лучше потратить лишние пару минут для собственного спокойствия.

Безопасность на производстве – это всегда актуальная тема, ведь дорожке жизни человека ничего нет. Проведение подобных смотров-конкурсов не только проверенный стимул улучшения работы, но и своеобразная пропаганда охраны труда и ее совершенствования. Кооператоры Светлогорска показали отличную подготовленность к любым непредвиденным ситуациям и подали хороший пример коллегам.

Диана ВОЛЬСКАЯ
Фото предоставлено Светлогорским филиалом

по поводу

Высокое призвание

В Малорите наградили лучшие трудовые коллективы в сфере торговли

Упорный труд рождает мастерство, важная цена которому – общественное признание. Лучших торговых работников потребкооперации Брестской области выбрала комиссия облпотребсоюза совместно с профсоюзной организацией.

Мы – одна семья

Что такое магазин в деревне? Не только торговая точка и заготпункт, но и отчасти место встречи сельчан, местный информационный центр. А продавец примеряет на себя роль главного ньюсмейкера. Как Ольга Чухнина, к примеру, которая в сельмаге № 40 деревни Струга уже восемь лет и заведующая, и продавец, и бухгалтер, и грузчик, и уборщица. Сама себе и начальник, и подчиненная.

А начинала трудовую путь в далеком 1985-м в колхозе «Новая жизнь» экономистом по заработной плате. Спустя 20 лет колхоз присоединили к другому, более успешному. Предстояли сокращения. Тогда Ольга и решила кардинально сменить сферу деятельности – устроилась продавцом в центральный магазин деревни Струга:

– Честно говоря, никто особо не верил, что у меня получится. Всю жизнь сидела за столом: считала, писала. Больше же ничего и



Татьяна КАМЫШЕВА, старший продавец магазина «Горячий хлеб»

не умела. А тут целыми днями живое общение. Но я быстро освоилась в новой профессии и даже узнала многих давних знакомых совершенно с другой стороны.

После восьми лет работы в центральном магазине Ольга переехала в небольшую торговую точку на окраине деревни. С людьми общается ежедневно, знает все их проблемы. Некоторые даже помогают решать, став сначала неформальным, а потом и настоящим деревенским лидером – избрана депутатом Великоритского сельсовета. С тех пор забот помимо работы серьезно прибавилось.

Перегорел фонарь на улице? Нужно покосить траву во дворе у пенсионерки? Сельчане идут напрямиком к Ольге со своими повседневными вопросами.

Дело стоящее

И дела в плюсе. Среднемесячный товарооборот магазина 8–9 тысяч рублей. Для деревни, где всего проживает постоянно около ста жителей, немалая сумма. От выполнения плана зависит и зарплата завмага. Поэтому старается не просто загрузить товаром магазин, а лично у каждого спрашивает, что нужно заказать. Летом, например, по просьбе дачников, мага-

зин под завязку забит строительными материалами, чтобы никто не ездил в райцентр за шифером, цементом или рубероидом.

А год назад, в разгар пандемии коронавируса, заведующая даже организовала бесконтактную доставку продуктов пожилым. Сельчане делали заказ, а Ольга в обед или после работы разносила продукты по дворам. Вот таким нехитрым способом помогала соседям.

Коллеги про Ольгу Чухнину говорят: труженица с большой буквы – предана профессии и организации, образцово выполняет любые поручения, считая: если надо, значит, придется сделать все возможное.

С пылу с жару

Любому предприятию важно не только выпустить продукцию, но и как можно быстрее реализовать, особенно если это касается продовольственных товаров. Собственный фирменный магазин – отличное в этом смысле подспорье.

Отменный вкус выпечки Малоритского хлебозавода хорошо знают не только в районе, но и далеко за его пределами. Секрет популярности прост – высокое качество и огромное количество изделий.

С момента открытия рядом с производством фирменного магазина «Горячий хлеб» прошло более двух десятков лет. Торговлю начинали в небольшом павильоне, а спустя время



Начальник отдела финансового планирования, анализа и цен Брестского облпотребсоюза Юрий БУДНИК и председатель Малоритского райпо Александр ЗАВАДСКИЙ поздравляют Ольгу ЧУХНИНУ, продавца магазина деревни Струга

возвели полноценный магазин. В отличие от других торговых точек свежая выпечка сюда доставляется не один, а два раза в день. Так что на полках всегда свежееиспеченные булочки, хлеб и лаваш. Дополняют широкий ассортимент хлеба колбасные изделия, молоко, сметана, творог, сыры, консервы, соки.

Кроме того, в магазине немало продукции производства кооперативной промышленности: безалкогольные напитки, минеральная вода, колбасы, печенье и мучные сладости. Но самым главным бонусом «Горячего хлеба» можно смело назвать сплоченный коллектив во главе с Валентиной Котелевой. Сейчас обязанности заведующей временно исполняет Татьяна Камышева, старший продавец. Она трудится за прилавком уже десять лет и давно изучила вкусы покупателей:

– Неизменный лидер продаж – классический формовой «кирпичик». Но ему не уступает по уровню спроса и хлеб «Чабатта», который у нас выпекают по итальянской технологии. Ну и, конечно, в топе булочки с различными начинками, сметанники, плетеньки, рогаляки. А недавно хлебозавод предложил жителям сыр-ные лавашы. За свежим хлебом к нам и раньше приезжали люди со всех районов города и даже из окрестных деревень. Теперь поводов заглянуть больше.

Работать во благо людей – основной принцип работы сотрудников магазина. Вежливые и улыбчивые, они нравятся покупателям и заряжают хорошим настроением вдобавок к свежайшей выпечке. Коллектив признается лучшим в районе уже второй год подряд.

Диана ВОЛЬСКАЯ
Фото предоставлено Малоритским райпо

КОНКУРС

Пополнение

В потребкооперации стало больше мастеров



Фото экспертов и участниц на память. Помимо уже названных, мастерами стали повара Ольга КОЙПИШ (ресторан «Ласточка» Ляховичского райпо), Нина КУРИНКОВИЧ (кафе «Ружанка» Пружанского района) и кондитер – Людмила ГРИЦКЕВИЧ из Лунинецкого райпо

25 мая на базе кафе «Прспект» Минского филиала Минского облпотребобщества прошло заседание Республиканской экспертной комиссии по присвоению званий «мастер-повар» и «мастер-кондитер» работникам потребкооперации.

Заседание открыл заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Виктор Королев. Оценивали теоретические и практические знания и умения кандидатов девять экспертов во главе с А. Гошко, начальником отдела общественного питания Белкоопсоюза: Е. Буйнова и И. Жигалко, главные технологи отдела общественного питания Белкоопсоюза, И. Леонтьева, мастер-кондитер Пружанского райпо, Е. Александрович, мастер-повар Мостовского филиала Гродненского облпотребобщества, Л. Максимова, мастер-повар Быховского обособленного структурного подразделения Могилевского райпо, Т. Федюкевич, мастер-повар Лельчицкого филиала Гомельского облпотребобщества, С. Карандашова, мастер-кондитер Поставского филиала Витебского облпотребобщества, и А. Шахнер, мастер-кондитер Столбцовского филиала Минского облпотребобщества.

Соискателей на звания «мастер-повар» и «мастер-кондитер» было также девять. У всех стаж практической работы поваром или кондитером шестого разряда не менее трех лет.

КСТАТИ

Звание мастера – венец профессиональной карьеры в любом деле. В системе общественного питания Белкоопсоюза занято 4,5 тысячи человек, в том числе 1,4 тысячи поваров и 730 кондитеров. Звания мастера удостоены лишь 75 поваров и 26 кондитеров



Мастерскую подачу блюд демонстрирует Татьяна БИЗЮКИНА, повар ресторана «Ивушка» Бешенковичского филиала

Все должны четко знать требования технических нормативных правовых актов и технологических документов и с их применением выпускать широкий ассортимент продукции, пользующейся повышенным спросом потребителей, в том числе по технологическим документам, разработанным самостоятельно. Важные навыки – разработка меню и ассортимента, умелое сочетание различных блюд и кондитерских изделий при составлении индивидуальных и праздничных заказов и высокая культура производства, содержания оборудования и рабочего места. И само собой разумеется, отсутствие претензий, замечаний по качеству продукции, а также наставничество – передача опыта и знаний, оказание практической помощи молодым работникам и ученикам в освоении поварского или кондитерского дела.

У каждого кандидата была возможность за три часа приготовить на защиту свои разработки, фирменные блюда и изделия в выбранной тематике – три блюда (холодная или горячая закуска, горячее и десерт) по две порции, одна из которых была представлена на дегустацию. Оценивали результат члены комиссии в присутствии гостей и приглашенных. И надо сказать, разнообразие полученных блюд могло впечатлить самых



Автор – Наталья ТУМИЛОВИЧ, повар пиццерии «Ветразь» Столбцовского филиала



Композиция повара ресторана «Липичанка» Дятловского филиала Натальи РЕГИНЕВИЧ



Меню от Натальи МОЖЕЙКО, повара ресторана «Днепр» Быховского ОСП Могилевского райпо

искусшенных гурманов. Тут был и «Цыпленок по-мароккански с кускусом, чатни из груши и спаржевой фасолью», и «Лосось в оливковом масле с тыквенным пюре и луком-пореем», и «Лосось со сливочно-икорным соусом и овощами гриль», а также десерты «Груша с апельсиновым спагетти» и трайфл «Радужный». На сладенькое – торты «Медовый френш», «Муссово-чернично-шоколадный», «Зеркальный с клубничным конфи», пироги с железованными фруктами и пирожные – «Зеркальное «Тиффани» и «Три шоколада», приготовленные с большим искусством и любовью.

Все кандидаты испытание прошли успешно и получили заслуженные звания «мастер-повар» и «мастер-кондитер» с выплатой единовременного вознаграждения по месту работы в размере десяти базовых величин. Кроме того, мастеру-повару и мастеру-кондитеру полагается надбавка – 50 процентов оклада. Хороший стимул для дальнейшей плодотворной работы в системе потребительской кооперации. А мы сейчас с гордостью можем сказать, что в нашем полку мастеров-поваров и мастеров-кондитеров пополнение! Поздравляем!

Ирина ЖИГАЛКО, главный технолог отдела общественного питания Белкоопсоюза

КУШАТЬ ПОДАНО!

Талант + ОПЫТ = мастерство

Высокое звание мастера получили повара Могилевского облпотребсоюза



Повар Кличевского райпо Людмила ШАШУРА

Трое поваров шестого разряда, которым экспертная комиссия Белкоопсоюза присвоила звание мастера, – представители потребкооперации Могилевского региона.

На кухне всегда есть место творчеству. Тот, кто с этой аксиомой не согласен, вряд ли задержится в профессии надолго. Зато человек неравнодушный, ищущий, которому нравится радовать других, в системе общепита всегда найдет свою нишу. Повар Кличевского райпо Людмила Шашура из их числа. Готовит она не только по обязанности, но и по влечению души. Причем многие из рецептов ресторана «Ольса», где трудится, разработала сама.

– То, что подала Людмила Валерьевна на суд экспертной комиссии, тоже приготовлено по ее личным рецептам. Это праздничный рулет из мяса с начинкой и соусом, нежная хити на подушке из брокколи с соусом, десерт «Сладкая трилогия», – рассказала начальнику участка общепита Кличевского райпо Наталья Храменок.

Стряпня опытного специалиста много раз радовала и гостей республиканского купальского фестиваля «Александрия собирает друзей»: Людмилу Валерьевну приглашают ту-

да как одного из лучших поваров потребкооперации области.

– Также умеет удивить и подарить хорошее настроение посетителям кафе «Дружба» Могилевского облпотребсоюза Вероника Карандашова, – считает ведущий инженер-технолог отдела общественного питания Могилевского облпотребсоюза Марина Гурченко. – В своем деле она не новичок: повару равно удаются блюда любой степени сложности. А судьям Вероника предложила рыбное меню: сибас в картофельной корочке с минестроне, тартар из лосося и лимонно-лаймовый чизкейк.

Повару Наталье Можейко из Быховского обособленного структурного подразделения Могилевского райпо тоже профессионализма не занимать. Своему делу она отдала более двух десятков лет. В ее активе немало фирменных блюд, давно полюбившихся постоянным посетителям ресторана «Днепр» в Быкове. Некоторые приезжают даже из Могилева и других городов и поселков! К слову,

хлебцы подовые, которые там подаются к столу, тоже ноу-хау Натальи.

– А экспертная комиссия оценивала лосося в лимонном соусе с редисом и сыром моцарелла, корейку на косточке по-днепровски в ароматном маринаде с соусом и сливочно-мандариновой панакотой с карамельным соусом, приготовленные Натальей Александровной, – уточнила начальник отдела общественного питания Могилевского облпотребсоюза Инна Сабирова.

Жюри судило по всей строгости. Тем не менее мастерство, талант и вдохновение могилевских поваров получили высокие оценки. Согласно вердикту судей все три претендентки удостоены высокого звания мастера-повара.

– Мы благодарны всем, кто был в нашей группе поддержки и в Минске, и в родных коллективах. Это добавляло нам сил и уверенности, – признались участницы.

Кормить земляков вкусными и полезными обедами они пообещали еще лучше.

Светлана МАРКОВА
Фото предоставлено Могилевским облпотребсоюзом

ЛОГИКА РЫНКА

Бессонная торговля

Слонимские потребкооператоры открыли круглосуточные магазины



КСТАТИ

Темп роста розничного товарооборота торговли за 2020 год в Слонимском филиале Гродненского облпотребобщества – 104,2 процента при прогнозе 102.



Магазин «Перекресток» работает в режиме 24/7

Маркетинговый ход

Вообще, маркетинговые исследования показывают, что на ночь приходится до 20 процентов товарных чеков в магазинах. И покупатель активнее тратит деньги. Средняя сумма покупки примерно на 30 процентов выше, чем днем. А если клиенту потребовалась какая-то услуга, то он готов оплачивать ее по повышенному тарифу. Особенно когда у круглосуточного торгового объекта мало конкурентов или рядом их нет вообще. Слонимские кооператоры показали на практике – товарооборот увеличивается в среднем вдвое.

С 1 февраля в Слониме открылся первый круглосуточный магазин «Перекресток». Андрей Подольский, директор Слонимского филиала Гродненского облпотребобщества, заметил эффективность нового формата в первые же дни, поэтому спустя месяц, 4 марта, магазин «Продукты» по улице Ершова составил компанию «ночному коллеге»:

– Мы просто проанализировали распределение чеков по времени суток. Оказалось, после 10 вечера покупательская активность резко возрастает – трудоголики начинают выходить из офисов. Кривая активности бодро ползла вверх и резко обрывалась, потому

Покупатель стал ленив: старается ходить в магазины реже, выбирает ближайшие к дому, а в корзину обычно кладет столько товаров, чтобы хватило как минимум на неделю. Так что нынче нужно изрядно постараться, чтобы увеличить товарооборот. И ярких вывесок, просторных торговых залов с изобилием всего, скидок и акций уже недостаточно. Слонимские кооператоры пошли нестандартным путем: осваивают круглосуточную торговлю.

АНАЛИЗ ТОВАРООБОРОТА КРУГЛОСУТОЧНОГО МАГАЗИНА «ПРОДУКТЫ», СЛОНИМ, УЛ. ЕРШОВА			22.05.2021 СУББОТА
Время	Сумма выручки, рублей	Удельный вес, %	Рейтинг
08.00–09.00	164,15	3,5	11
09.00–10.00	88,80	1,9	21
10.00–11.00	139,03	2,9	15
11.00–12.00	190,22	4,0	10
12.00–13.00	66,97	1,4	23
13.00–14.00	97,96	2,1	19
14.00–15.00	214,84	4,6	5
15.00–16.00	159,69	3,4	14
16.00–17.00	132,01	2,8	16
17.00–18.00	101,44	2,1	18
18.00–19.00	121,04	2,6	17
19.00–20.00	49,92	1,1	24
20.00–21.00	162,38	3,4	12
21.00–22.00	97,72	2,1	20
22.00–23.00	443,78	9,4	3
23.00–24.00	506,46	10,7	2
00.00–01.00	600,35	12,7	1
01.00–02.00	213,70	4,5	6
02.00–03.00	162,36	3,4	13
03.00–04.00	206,27	4,4	8
04.00–05.00	212,07	4,5	7
05.00–06.00	88,32	1,9	22
06.00–07.00	191,50	4,1	9
07.00–08.00	310,55	6,6	4
Всего	4 721,53		

что наши магазины в это время как раз закрывались. Стало ясно: время работы пора увеличивать.

За несколько месяцев круглосуточной деятельности двух магазинов в городе филиалу удалось не просто вывести их из разряда убыточных, но и обеспечить рентабельную работу – выручка поднялась вдвое.

Ночной дозор

Пионером круглосуточной торговли стал «Перекресток» – небольшой продовольственный магазин в самом центре города. Привлекательный внешний вид, большой выбор товаров и удобная выкладка. Рядом – автобусная остановка и стоянка такси. Сюда можно прийти в любое время суток и купить все, что нужно, – от молока и мяса до посуды и стирального порошка. К тому же в магазине обширный ассортимент товаров собственного производства системы потребкооперации: соленья, квашения, хлебобулочные изделия, охлажденные и замороженные полуфабрикаты.

А благодаря тому, что товарооборот увеличился в два раза, продукция всегда свежая и качественная – залежаться просто не успевает. Хотя еще в начале года торговая точка была на грани закрытия – продажи падали. Кооператорам пришлось немало потрудиться, чтобы оживить магазин. Сегодня «Перекресток» работает по графику 24/7, коллектив перешел на двухсменный режим. Заведует делом Алла Кадовбик, опытный продавец с 37-летним стажем. Всего же в штате десять сотрудников. Алла откровенничает, что начинали работу в круглосуточном формате с большой опаской:

– Было непривычно, конечно. Отработали день, два, неделю... Так и втянулись. Кстати, ночью выручка бывает даже больше, чем днем. Часов до трех ночи в магазине просто ажиотаж: очереди не прекращаются.

Предложение, как известно, рождает спрос. Кооператоры постепенно увеличивают перечень товаров и уже смело дают заявки на некоторые позиции в двойном размере: колбасы, балыки, пельмени, голубцы и шоколад. Неподалеку от магазина есть парк, где часто по вечерам собирается молодежь. Это и есть основные ночные покупатели. А часов в пять-шесть утра, когда шумные компании расходятся по домам, им на смену приходят «жаворонки» – молодые мамы и пенсионеры. Кстати, детские смеси по ночам тоже в ходу.

Расширилась и география обслуживания. Теперь в магазине отовариваются не только горожане, но и жители из близлежащих деревень. Сельчане по ночам приезжают за продуктами даже на такси. Но больше всего Алле запомнился визит большой свадебной компании:

– «Ночные гости» заезжали по пути на свадьбу в Барановичи. Сделали нам хорошую кассу и поехали гулять дальше. Вообще, по ночам оказалось очень весело работать.

Так что можно смело утверждать, что в Слонимском филиале нашли ключик к успешной торговле. Выгода круглосуточных торговых точек очевидна: выручки растут, а затраты практически не изменились. Кстати, в ближайшее время в городе распахнет двери третий круглосуточный магазин потребкооперации.

Диана ВОЛЬСКАЯ
Фото предоставлено
Слонимским филиалом

ПОДРОБНОСТИ

Коробка добра

Молодежный совет Могилевской областной организации профсоюза провел благотворительную акцию ко Дню защиты детей



Подарки к празднику



1 июня члены Молодежного совета во главе с председателем областного профсоюза Олегом КАМИНСКИМ приехали к воспитанникам дома ребенка

Активисты профсоюза предложили порадовать воспитанников Могилевского специализированного дома ребенка для детей с органическим поражением центральной нервной системы и нарушением психики.

Детки сюда поступают с рождения и получают восстановительное лечение, комплексную медико-психологическую, педагогическую реабилитацию до четырех лет, а также паллиативную медицинскую помощь.

Члены Молодежного совета по месту основной работы при участии профкомов организовали точки сбора пожертвований для малышей.

В благотворительной акции приняли участие Могилевская областная организация Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства, Могилевский облпотребсоюз, УП «Могилевская СПМК», Дрибинское, Могилевское и Чериковское райпо, филиал УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации» «Могилевский торговый колледж», ОАО «Универмаг «Центральный», ООО «РольфТрэйд».

Благодаря активной и слаженной работе удалось собрать одежду, игрушки, канцелярские принадлежности, подгузники и средства личной гигиены.

Оюлия БОГАЧЕВА,
правовой инспектор труда Могилевской
областной организации Белорусского
профсоюза работников торговли,
потребительской кооперации и
предпринимательства

КАК ЭТО БЫЛО

Движение рационализаторов и общественный буксир

Социалистическое соревнование белорусских кооператоров советской эпохи

Переломные моменты истории всегда связаны с переосмыслением и переоценкой прошлого, в том числе и для потребительской кооперации Беларуси, имеющей более чем столетний опыт. Особенно сложен для ретроспективного взгляда и анализа советский период, где были и большой положительный опыт кооперативного строительства, и множество недостатков, ошибок, непродуманных экспериментов в процессе создания «коммунистического общества» в СССР и союзных республиках.

Одна из таких ярких и неоднозначно воспринимаемых в современных условиях страниц истории потребительской кооперации Белорусской ССР – социалистическое соревнование и связанные с ним рационализаторство, изобретательство, изучение, распространение и внедрение передового опыта.

Корни

Идея соцсоревнования принадлежит Владимиру Ленину, в январе 1918 года написавшему статью «Как организовать соревнование?». По его мнению, соревнование в пролетарском государстве должно было заменить капиталистическую конкуренцию. Оно было добровольным. Соревновались государственные организации и предприятия, цеха, бригады, другие структурные подразделения, а также отдельные работники. Главные критерии – производительность труда и его качество, выполнение и перевыполнение плана. Организацией соцсоревнования занимались профсоюзы, руководили – партийные органы.

Важная составляющая – социалистические обязательства. Их главный ориентир – не только выполнение, но и перевыполнение плановых заданий. Все участники разных уровней, от отрасли, предприятия до отдельных тружеников, принимали социалистические обязательства по выполнению и перевыполнению плана, повышению производительности труда, улучшению качества продукции, совершенствованию обслуживания, образовательному, культурному и профессиональному росту.

Итоги подводились к крупным коммунистическим праздникам и важным датам, связанным с юбилеями Великой Октябрьской социалистической революции,

днем рождения ее вождя Владимира Ильича Ленина. Победители поощрялись деньгами, товарами, подарками, льготами, путевками в здравницы и на курорты, поездками за границу, правом на первоочередное получение квартиры или приобретение личного автомобиля. И, конечно, почетными дипломами и грамотами, государственными наградами и почетными знаками, размещением портрета победителя на доске Почета, вымпелами, переходящими Красными знаменами коллективов и отдельных участников соревнования.

20 января 1929 года в газете «Правда» была опубликована статья В. И. Ленина «Как организовать соревнование?». И уже в феврале идею поддержали шахтеры Донбасса. Но начало массовому движению было положено 15 марта, когда в главной газете страны «Правда» опубликовали Договор о социалистическом соревновании обрубщиков трубногочеха завода «Красный выборжец». Вдохновителем соцсоревнования принято считать бригадира обрубщиков Михаила Путина. Призывы рабочих-выборжцев к соревнованию были перепечатаны и другими газетами. Так родилось массовое социалистическое соревнование в СССР – стране с плановой экономикой, просуществовавшее до 1990 года, то есть до распада Советского Союза.

С 1929 года участниками социалистического соревнования стали и белорусские кооператоры. Начало массового соцсоревнования совпало с отказом сталинского руководства СССР от проведения НЭП, переходом к социалистическому строительству и началом



Почтовая марка СССР, посвященная рождению социалистического соревнования

осуществления первой советской пятилетки 1928/29–1932/33 годов. В стране начались ускоренная индустриализация, коллективизация села и «культурная революция». В водовороте этих событий оказалась и система потребительской кооперации.

Белорусский почин

Первые упоминания о соревновании кооператоров БССР относятся к 1926–1927 годам. К 10-й годовщине Октябрьской революции и совпавшему с этой датой Международному дню кооперации Белкоопсоюз совместно с газетой «Беларуская вёска» объявил о проведении соревнования-конкурса на звание «Лучшее потребительское общество». Его ход освещался в окружных газетах в специально открытой рубрике «Трибуна конкурса».

По итогам соревнования 11 потребительским обществам присвоено звание лучших, еще десять кооперативов потребительской отмечены за «хорошую постановку работы». Первой премии и звания победителя удостоено Ленинско-Руднянское потребительское общество. Наряду с высокими показателями хозяйственной деятельности кооператива-лидера была отмечена активная работа с пайщиками. За два года прошло 11 районных собраний пайщиков в крупных деревнях и три общих собрания. Детям беднейших членов кооператив приобрел школьные пособия на 70 рублей. Часть при-



Зал кафе в деревне Криница Пружанского райпо Брестского облпотребсоюза, оформленный в стиле советской эпохи

были организации была выделена на оборудование детской площадки, конкурс музыкантов в пионерском лагере и закупку книг для библиотеки.

В числе победителей отмечены также Любанское, Березинское и Смолевичское потребобщества. Были и аутсайдеры, в числе которых оказались Поддубьевское потребобщество Витебской области, Мстиславское и Клиновское – Минской области, Терешковичское – Гомельской области, Антоновское потребобщество с Могилевщины.

29 апреля 1929 года XVI партконференцией ВКП(б) принято обращение «Ко всем рабочим и трудящимся крестьянам Советского Союза», в котором говорилось, что развертывание социалистического соревнования – лучшая гарантия выполнения первого пятилетнего плана, что «соревнование и пятилетка неразрывно связаны между собой».

9 мая 1929 года появляется постановление ЦК ВКП(б) «О социалистическом соревновании фабрик и заводов». По решению СНК СССР, принятому в сентябре 1929 года, на предприятиях создавался премиальный фонд – 40 процентов экономии, полученной в результате соревнования для премирования за повышение производительности, увеличение выпуска изделий и улучшение их качества, снижение себестоимости продукции, а также за экономию топлива, сырья и материалов.

Ударным – премия, отстающим – вычет

Соцсоревнование имело свои специфические особенности в годы каждой из пятилеток. В первой, например, широкое распространение получило движение ударных бригад, создание которых инициировали коммунисты и комсомольцы. К осени 1929 года в ряде городов страны ударными стали даже предприятия целиком. Проводились смотры ударников труда. Использовались такие формы соревнования, как сквозные бригады, общественный буксир, встречное планирование, движение рационализаторов.

В комсомольской среде стали создаваться ДИП-бригады, которые расшифровывались как «догнать и перегнать капиталистические страны». Существовало также движение за образование трудовых коллективов-коммун, в которых использовался уравнительный принцип распределения зарплаты. Но просуществовали они недолго и, как правило, позже реорганизовались в хозрасчетные.

К лету 1930 года в СССР было уже более двух миллионов участников соцсоревнования, половина из которых трудилась в ударных бригадах.

В статье «Первые успехи» республиканской газеты «Звезда» за 16 августа 1931 года автор писал, что за первое полугодие «Минский райсоюз успешно выполнил планы товарооборота заготовительной деятельности. Первое место заняло Острошицко-Городокское потребобщество. Ему выделена премия 150 рублей. В то же время Минское пригородное потребобщество не выполнило планов заготовительной деятельности, за что должно заплатить неустойку 501 рубль». Таким образом, материальное стимулирование в ходе социалистического соревнования активно использовалось и кооператорами.

Потребительская кооперация участвовала в поощрении ударников соцсоревнования. Газета «Звезда» от 16 мая 1936 года опубликовала статью «Ударникам – ударное снабжение». В ней говорилось, что «с 1933 года перед сельской потребительской кооперацией была поставлена конкретная задача: перевести центр тяжести своей работы непосредственно в колхозы. Торговое обслуживание колхозов, колхозников, сельского населения ставилось в зависимость от хода выполнения планов сельскохозяйственных работ под лозунгом «Ударникам – ударное снабжение»... Мерилом для определения и привоза дефицитных товаров в тот или иной магазин служил ход выполнения сельскохозяйственных работ».

Например, Каменскому сельпо Лепельского района в связи с тем, что сельсовет шел впереди по сеvu, коэффициент товарооборота магазину сельпо был увеличен с 11,5 процента до 18,8 процента, а Волосовскому сельпо, в связи с отставанием в проведении посевных работ, коэффициент был уменьшен с 5,7 процента до 3,7 процента. То есть товары магазинов отпускали в первую очередь передовикам и лучшим колхозникам. Таким образом, потребительские кооперативы воздействовали на выполнение производственных планов колхозов».

(Продолжение в следующем номере.)

Александр АКСЕНОВ,
кандидат исторических наук,
доцент Белорусского
торгово-экономического
университета
потребительской кооперации



Переходящее Красное знамя и вымпел за высокие показатели в социалистическом соревновании – атрибуты советской эпохи



В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ

Деловая неделя

Белкоопсоюз – активный участник международного форума «Белагро-2021»

На 20 тысячах квадратных метров – новейшие образцы техники, инновационные технологии в агропромышленном комплексе и, конечно, всевозможные товары и продукты питания. В этом году 31-я Международная специализированная выставка «Белагро-2021» развернулась на территории выставочного центра Китайско-Белорусского индустриального парка «Великий камень» в Смолевичском районе. Как выглядел Белкоопсоюз в компании промышленных гигантов и аграрных корифеев Беларуси и зарубежных стран на выставке – в репортаже корреспондентов «ВП».

Прямо напротив входа на выставку павильон, где свою продукцию представили организации потребительской со всей страны. Яркая вывеска над уютным «островком» зазывает гостей оценить широчайший перечень: хлебобулочные и кондитерские изделия, продукцию колбасных и безалкогольных цехов. Экспозиция компактная и информативная – у каждой области свой уголок.

Готовим шубу летом

Со стороны входа в павильон разместилась экспозиция унитарного предприятия «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза»: витрина с импортным алкоголем и меха Дизайн-центра GNL. В противовес снижению производства меха по всему миру белорусские кооператоры наращивают обороты. Прошлый год удалось завершить с хорошим результатом и выйти на уровень продаж в допандемийное время. Ирина Козырева, начальник производства изделий из натурального меха и кожи УП «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза» рекламирует новую коллекцию меховых изделий «Игра сезонов»:

– На выставку привезли, как обычно, лучшее. Основную часть коллекции мы отшили еще в 2020-м, а в последние несколько месяцев доработали ее моделями повседневного городского стиля, которые будут интересны не только дамам среднего возраста, но и молодым. Ассортимент огромный: бомберы, куртки, парки, косухи, кепки, многослойные шарфы, палантины, шапки, разнообразные молодежные сумки и клатчи. Кроме того, у нас множество аксессуаров для дома – пледы, покрывала, коврики и декоративные подушки.



Светлана ИВАНОВА и Ирина КОЗЫРЕВА, сотрудники УП «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза», готовы часами рассказывать о коллекции меховых изделий

КСТАТИ

Международная специализированная выставка «Белагро-2021» собрала рекордное количество участников, в том числе делегации из 16 стран. Свою продукцию представили более 400 компаний. По итогам масштабного сельскохозяйственного форума заключено немало выгодных договоренностей, включая иностранных партнеров.

Светлана Иванова, ведущий художник-модельер Дизайн-центра GNL «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза», поделилась, что нынче в топе продаж – вещи из короткоостой норки:

– Сложно назвать четкие тенденции, но суть тренда – классика. В последние годы мы расширяем диапазон: комбинируем мех с трикотажем, кашемиром и даже плащевкой. Таким образом сезон носки меха продлевается вплоть до лета.

С поля на выставку

Минский регион встречает гостей выставки оригинальным арт-объектом – продукцией Клецкого производственно-пищевого завода в виде фигуры девушки в человеческий рост. Из пенопласта заводские строители создали основу, а заварные сладости, пряники и коржики стали главным материалом для платья. Подол декорирован сахарными цветами и гроздьями калины и рябины. Рядом в окружении всевозможной выпечки разместились караваи из соленого теста и целое булочное дерево. Ирина Гудилина, начальник отдела промышленности, ка-



Потребкооперация минщины привлекала гостей оригинальным арт-объектом Клецкого производственно-пищевого завода

Хлебозаводы Минской области выпускают подовые и формовые хлебобулочные изделия различного развеса и формы – от 50 граммов до полутора килограммов. Среднемесячный объем производства составляет 480 тонн, кондитерских изделий – 35 тонн.

чества и стандартизации Минского облпотребобщества, сориентировала в новинках хлебопеков:

– В этом году начали производство заварных подовых хлебов «Белорусский», «Степной», «Европейский» и «Гаспалар». Всего же у нас более 350 наименований выпечки с различными добавками: овсяные хлопья, кунжут, изюм, мак, повидло, корица, арахис и кокосовая стружка. Постарались привезти на выставку самые интересные.

А как пройти мимо стенда с колбасами? Ведь здесь лучшее из товаров Березинского филиала и унитарных предприятий «Копыльский коопром» и «Клецкий коопзаготпром». Цеха узкопрофильные, предпочитают «домашние» рецепты. Ирина Гудилина рекомендует:

– Вот новинки – колбаса «Астория», «Балык Дарницкий» и бастурма «Ароматная». В составе только натуральное мясное сырье и приправы. Продаем в основном в районных кооперативных торговых сетях, а вот у Копыльского цеха география пошире – вся область.

Особняком на полках стоят безалкогольные напитки – «Ключик», «Дюшес», «Кола» и «Аромат Барбариса».

В 2020-м Червенский производственно-пищевой завод стал лауреатом Республиканской премии «Лидер потребительского рынка» в номинациях «Вода питьевая», «Вода минеральная» и «Напитки безалкогольные».

Не хлебом единым

В Гродненском уголке нас встречает Елена Чикова, заместитель председателя правления Гродненского облпотребобщества, и с ходу удивляет крафтовым хлебом:



Инесса КОРОТКЕВИЧ, заместитель, Валерий ИВАНОВ, председатель Правления Белкоопсоюза, и Владимир АНДРЕЙЧЕНКО, Председатель Палаты представителей Национального собрания Беларуси, обсуждают экспозицию

СКАЗАНО

Александр СУББОТИН, заместитель Премьер-министра Беларуси, председатель оргкомитета выставки «Белагро»:

– Агропромышленный комплекс, переработка и все сопутствующие сферы деятельности по праву занимают свое место среди высокотехнологичных отраслей. Неслучайно Национальная академия наук демонстрирует здесь на выставке новые технологии. Только с их помощью сможем повышать урожайность и достигать новых результатов. У нас есть хороший потенциал для развития сотрудничества с зарубежными партнерами, в том числе из стран Африки.

Игорь БРЫЛО, заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь:

– Мы обеспечиваем не только продовольственную безопасность страны, но и постоянно увеличиваем экспортные поставки. За последние пять лет Беларусь нарастила экспорт сельскохозяйственной продукции почти на 30 процентов: с 1995 года производство молока выросло вдвое, а мяса – практически в три раза. Страна вошла в топ-5 экспортеров молочной продукции, стала одним из лидеров по поставкам говядины, мяса птицы. Но и это не предел: по госпрограмме «Аграрный бизнес» перед нами стоят достаточно амбициозные задачи по наращиванию производства и экспорта.

– Это эксклюзивная выпечка ручной работы в подарочной упаковке. Еще есть вкуснейшие «Фоккача» и «Чиабатта» Зельвенского филиала. Сейчас мы активно прорабатываем линейку продукции диетического и лечебно-профилактического назначения: хлеб «Здравушка», булочка «Зерновая», багет «Чемпион» и пышки «Особые с амарантовой мукой». Эта мука содержит незаменимую аминокислоту лизин и считается полноценным источником белка. Кстати, наши изделия участвуют в Республиканском конкурсе «Смаката» – только за прошлый год завоевали более 40 призовых мест.

Рядом с хлебными композициями стоят всевозможные соленья и квашения. Ежегодно в Слонимском филиале перерабатывается более 200 тонн плодово-овощного сырья. Это позволяет полностью обеспечить продукцией не только свою торговую сеть, но поставлять и сторонним организациям, и даже на экспорт. Самый крупный партнер – Россия. В страну-соседа слонимчане от-

грузили товаров более чем на 20 тысяч долларов.

Мостовский и Щучинский филиалы славятся рыбными цехами. Каждый год производят около 60 тонн. Рецептура традиционная: солевой рассол и натуральные специи. На выставку привезли самые популярные позиции – сельдь среднесоленую и кильку пряного посола. Рядом находится копченая рыба. Елена Чикова раскрывает некоторые секреты технологии ее приготовления:

– Используем только опилки древесных пород ольхи. При нагреве они выделяют минимальное количество смолы и не оказывают негативного влияния на продукты копчения. К тому же придают рыбе стойкий характерный аромат и незабываемую вкусовую гамму.

В 2020-м Щучинский филиал начал выпуск рыбных пресервов с увеличенным сроком годности до 90 суток.



У стенда Жанна ЛАХЕР, главный инженер сектора промышленно-сти, качества и стандартизации Витебского облпотребобщества

Преемники традиций

У стенда Могилевского облпотребсоюза замечаем разноцветный зефир с шоколадным декором в прозрачной вазе. «Ну точно «Красный пищевик» – срывается невольно первый комментарий. Но нет. Оказывается, это разработка шкловских мастеров. Алина Черная, главный специалист отдела промышленности Могилевского облпотребсоюза, совсем не удивилась, что красочные сладости привлекли внимание:

– Секретов раскрывать не буду, но это очень интересное производство. Вообще, мы новички в кондитерском деле и сейчас активно осваиваем эту нишу.

Но не одним зефиром приехали поражать посетителей выставки могилевчане. На полках разнообразны хлебные композиции, бисквиты в форме зверей, заварные пряники, рулеты и кексы. Есть и линейка здорового питания: хлеб с овсяными хлопьями, кукурузной мукой и семенами льна. Тут же и неизменный лидер – подовые хлеба по технологиям времен СССР. В марте нынешнего года на базе хлебопекарного предприятия Шкловского райпо проведен областной семинар технологической отработки новых видов хлебобулочных изделий с участием специалистов лабораторных служб Могилевской области. На семинаре

было представлено шесть новых видов хлеба, аналогичных национальным сортам типа «Нарочанский», четыре из которых уже внедрены в массовое производство. Алина Черная знакомит с новинками:

– Например, хлеб «Край духмяны» со ржаным солодом очень полюбился нашим покупателям – у выпечки эластичный мякиш и приятный заварной вкус. Всего за два месяца выпустили почти пять тонн. Следом по объемам идет хлеб «Хатни» с картофельной клетчаткой и медовым послевкусием – чуть более двух тонн.

В первом квартале 2021 года потребкооперация реализовала 1649,3 тонны хлеба и хлебобулочных изделий. 727,3 тонны – в собственной сети, сторонним организациям отгружено 540,6 тонны.

В холодильной камере у кооператоров ягоды шоковой заморозки бренда «Глусское лукошко»: брусника, смородина, вишня, клюква, черника и голубика. Кстати, с лесными дарами Глуска хорошо знакомы не только белорусы, но и европейцы. В прошлом году кооператоры Могилевщины отгрузили на экспорт в Литву и Польшу крупные партии замороженных ягод.



Товар лицом – от кондитерских и колбасных цехов Брестской области



Ягоды шоковой заморозки от бренда «Глусское лукошко»



По итогам выставки 21 организация потребкооперации отмечена дипломами I степени

И вкусно, и полезно

А гомельские кооператоры сделали ставку еще и на детскую аудиторию. Прямо у входа стоит главный герой сказочной повести Эдуарда Успенского – Чебурашка. Ушастый зверек как наглядная реклама гомельской выпечки – его смастерили из хлеба.

По словам Светланы Атрощенко, начальника управления заготовок, промышленности и внешнеэкономической деятельности Гомельского облпотребобщества, на суд гостей выставки привезли новинки:

– Светлогорский филиал сейчас активно осваивает производство замороженных полуфабрикатов: пельмени с начинками из говядины, свинины и курицы. Еще в 2021-м занялись выпуском морских каплуны и моркови по-корейски в вакуумной упаковке. На очереди свекла по-корейски. Только за пять месяцев Брагинский филиал переработал 32 тонны моркови. Идосодержащие продукты особенно актуальны для нашей области – поставки идут не только в торговые сети, но и по школам, больницам.

В холодильной камере замечаю мясные композиции и натуральное соленое сало Светлогорского филиала. Кстати, тушку кооператоры обрабатывают традиционным деревенским методом осмала – шкурка получается без щетинок, румяная и мягкая.

В глубине стенда – напитки Октябрьского филиала. В этом году обновили дизайн этикеток и приобрели матрицу для выдува пластиковых бутылок – теперь разливают воду в литровых и полторалитровых объемах. Гомельские «Крем-сода», «Барбарис», «Ананас» и квас успешно продаются не только в области, но и по всей стране.

У истоков здоровья

Идем на «север» – к Витебскому областному потребительскому обществу. Тут нас встречает Татьяна Назарова, председатель правления, и начинает знакомство с экспозицией из хлебобулочных изделий Поставского филиала:

– Это наш бессменный лидер по производству черного хлеба – около 50 процентов от всего объема в области. Но покупателя еще нужно и удивлять. Поэтому наши технологи постоянно работают над новинками и не боятся неожиданных добавок в выпечку – сухофрукты, сало, квашеная капуста и соленый огурец. Вообще, каждый наш хлебозавод уникален по-своему: Бешенковичи делают упор на белый хлеб, а Ушачи, к примеру, славятся отличными мелкоштучными булочками.

НА ЗАМЕТКУ

Беларусь поставяет продукцию сельского хозяйства в 116 государств. За последнюю пятилетку валовый объем производства вырос более чем на 12 процентов. По итогам минувшего года экспорт достиг 5,8 миллиарда долларов, а положительное сальдо составило 1,5 миллиарда долларов против 155 миллионов долларов в 2016 году.



Среди мясного разнообразия замечаем медовую колбасу. Неужели действительно мед добавляют? Интересно у Жанны Лакер, главного инженера сектора промышленности, качества и стандартизации Витебского облпотребобщества:

– Это самая популярная продукция Верхнедвинского филиала. В составе свинина, говядина, натуральные специи. Приятное медовое послевкусие достигается правильным сочетанием приправ. Рядом с колбасами пестрят разноцветные бутылки.

– Это новинка Ушачского филиала – энергетические напитки «Ураган», – перехватывает мой взгляд Татьяна Назарова. – Более десяти лет назад приобрели собственную скважину глубиной 306 метров и с 2011 года выпускаем лечебно-столовую воду «Веселье». Изначально планировали продавать напитки только по области, но сегодня нашу воду знают по всей стране – в ней содержатся все самые необходимые для организма минералы и микроэлементы. В 2020-м расширили перечень безалкогольных напитков, а недавно решили ввести в производство и «энергетики».

Сохранить и преумножить

Закрывает «островок» Белкоопсоюза Брестская область. «Не хотите ли поговорить с лидерами кооперативной промышленности?» – обращается к нам Анна Ковалевская, начальник отдела промышленности и качества Брестского облпотребсоюза. Поговорить мы всегда не прочь. Кстати, этом году Брестский облпотребсоюз впервые выставляет свою продукцию не только в составе стенда Белкоопсоюза, но и на отдельной площадке среди экспозиции промышленных гигантов области. Это была инициатива исполкома, уточнила Анна Ковалевская:

– Нам действительно есть чем гордиться – Брестский облпотребсоюз занимает самую большую долю по объемам кооперативной промышленности среди всех областей. Нам удалось не только сохранить предприятия, но и значительно их расширить. Активно занимаемся рекламой и сотрудничаем с частными торговыми организациями.

Объемы выпуска только выпечки у брестских кооператоров – 1300 тонн ежемесячно. В 2021-м взялись за отработку новой технологии хлеба из прибалтийской за-

кваски. Теперь в обыкновенных ротационных печах мастера выпекают подовые хлеба высочайшего качества с хрустящей корочкой и вкуснейшим мякишем.

В холодильных витринах новинки от колбасного цеха филиала Столинского райпо «Столинзаготпромторг»: колбаса говяжья «Еврейская» сыровяленая и полондвица. А вот продукт «Праздничный» из свинины в натуральной оболочке стоит отметить отдельно. Его производят по сложной, многостадийной технологии – созревает свинина около 40 дней. В результате отменный вкус и привлекательный вид в разрезе.

В потребительской кооперации Брестской области 15 скотоубойных пунктов, 12 цехов по производству мясной продукции, семь из которых выпускают колбасы и копчености. Среднемесячный объем производства – 70 тонн. Линейка предлагаемой продукции насчитывает более 100 видов.

Брестские кондитеры добавили выставке ярких красок: тут всевозможные торты, пирожные, капкейки, подарочные пряники и безе на палочках. Как подчеркнула Анна Ковалевская, ежегодно кондитерские цеха осваивают около 30 новых наименований:

– Покупателям постепенно все приедается, приходится совершенствоваться и удивлять. В прошлом году наши березовские технологи проходили мастер-класс по работе с карамелью – теперь могут конкурировать с любыми кондитерами по замысловатым декорам тортов и пирожных.

Удельный вес предприятий Брестского облпотребсоюза в объемах промышленной деятельности потребительской кооперации – около 33 процентов. Темпы роста промпроизводства по итогам 2020 года и в I квартале 2021-го – 104,5 процента.

Высокую положительную оценку экспозиции дали почетные гости и официальные лица, посетившие стенд Белкоопсоюза.

Диана ВОЛЬСКАЯ
Фото автора
и Татьяны ЛЯШКЕВИЧ

ПРАЗДНИКИ. ДАТЫ. ТРАДИЦИИ

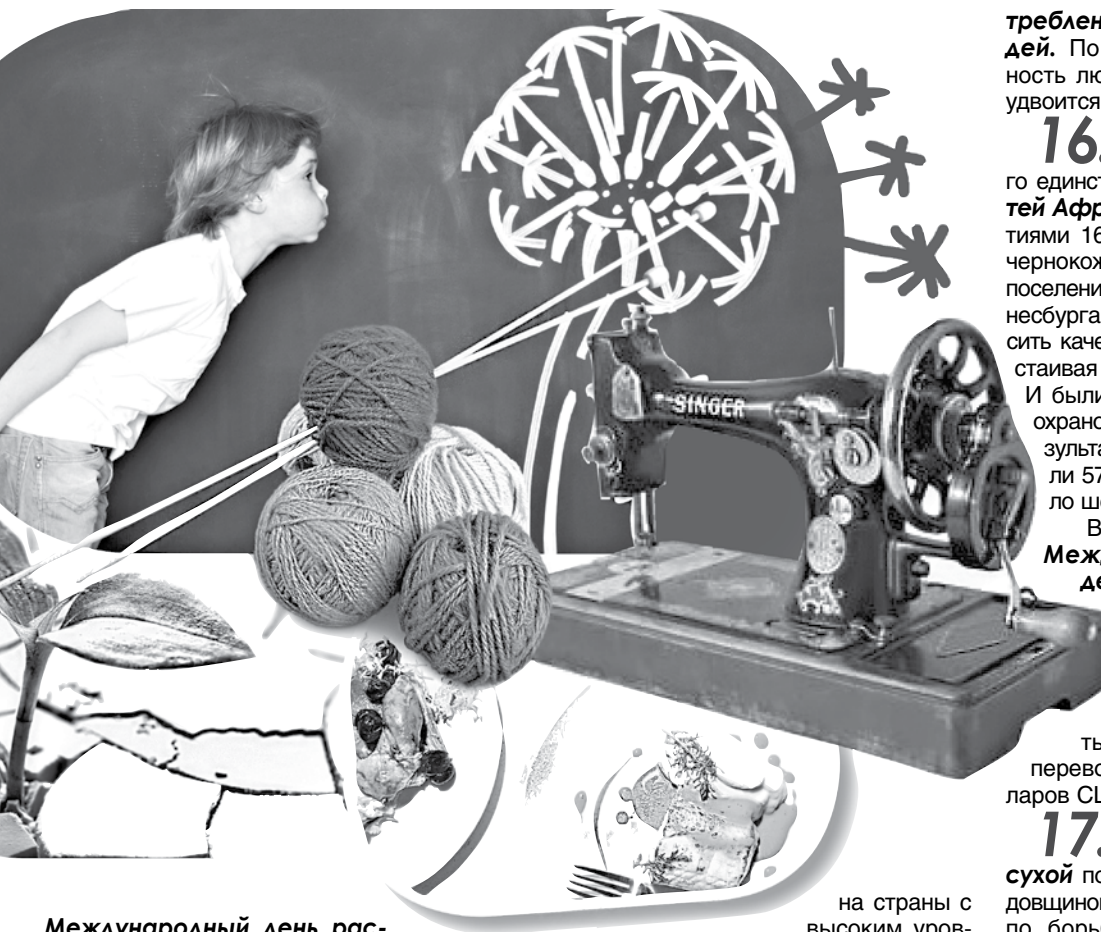
12.06. Всемирный день борьбы с детским трудом Международная организация труда ввела в календарь после конференций по борьбе с наихудшими формами детского труда и по вопросам детского труда, прошедших в Амстердаме и Осло в 1997 году. В мире около 218 миллионов детей от 5 до 17 лет работают, причем 152 миллиона — жертвы современного рабства, а 73 миллиона из них заняты в опасных условиях, часто не получая должного питания и ухода, не говоря уже об образовании.

В одну из суббот июня с 2005 года — **Всемирный день вязания на публике**. Все, кто любит вязать спицами или крючком, собираются в каком-нибудь общественном месте — в парке, сквере, кафе — и предаются любимому занятию. Впервые это произошло в Париже. Придумала забаву любительница вязания Даниэль Лендес, а поддерживают традицию более 50 стран мира. Акция приобрела благотворительный характер — рукоделия передают в фонды для малоимущих либо продают на ярмарках, а собранные средства направляют в помощь нуждающимся.

А еще это **День работников легкой промышленности**. Профессиональный праздник учрежден Указом Президиума Верховного Совета СССР от 1 октября 1980 года «О праздничных и памятных днях».

13.06. День швейной машинки, автором прототипа которой в XV веке был Леонардо да Винчи. В 1755 году Карл Вейсенталь патентует конструкцию швейной машинки, повторяющей принцип работы ручного пошива. У него после было много последователей, но законодателем моды и создателем бренда на века стала компания изобретателя Исаака Меррита Зингера в 1851 году.

Коллаж Татьяна ГОРБАЧ



Международный день распространения информации об альбизме пройдет в шестой раз по инициативе ООН. В Северной Америке и Европе ту или иную форму альбизма имеет каждый из 17 000–20 000. Гораздо больше это состояние распространено в странах Африки к югу от Сахары.

14.06. Всемирный день донора крови приурочен ко дню рождения Карла Ландштейнера — австрийского врача и иммунолога, Нобелевского лауреата, открывшего группы крови у человека. Ежегодно в мире регистрируется около 112 миллионов донаций крови, примерно половина из которых приходится

на страны с высоким уровнем дохода, где проживает 15 процентов населения мира.

А интернет-сообщество отмечает **Международный день блогера**. В 2004 году 500 человек из более чем 40 стран, объединившись, решили, что им нужен свой символ дружеских отношений.

15.06. Всемирный день ветра ввели Европейская ассоциация ветроэнергетики и Всемирный совет по энергии ветра, полагая, что развитие ветроэнергетики поможет решить ряд проблем экономики и экологии.

ООН объявила **Всемирный день распространения информации о злоупотре-**

реблениях в отношении пожилых людей. По прогнозам, глобальная численность людей в возрасте 60 лет и старше удвоится в 2050 году.

16.06. Ежегодно по инициативе Организации африканского единства отмечается **День защиты детей Африки**. Дата выбрана в связи с событиями 16 июня 1976 года в ЮАР. Тысячи чернокожих школьников вышли на улицы поселения на юго-западной окраине Йоханнесбурга — Соуэто — с требованием повысить качество школьного образования и отстаивая право обучения на родном языке. И были расстреляны правительственной охраной. По 28 февраля 1977 года в результате полицейских расстрелов погибли 575 человек и были арестованы около шести тысяч.

В 2015 году впервые мир отметил **Международный день семейных денежных переводов** по инициативе Международного фонда сельскохозяйственного развития — специальной структуры в ООН. Более 250 миллионов человек — международные мигранты, ими в поддержку своих семей переводится более полутриллиона долларов США.

17.06. Всемирный день борьбы с опустыниванием и засухой появился в 1994 году и связан с годовщиной со дня принятия Конвенции ООН по борьбе с опустыниванием 17 июня 1994 года.

18.06. День устойчивой гастрономии впервые прошел в 2017 году, подчеркивая, что культура еды — важный элемент самовыражения любого народа.

День паники в США начали отмечать ежегодно 9 марта, а вот когда он стал международным и почему его отмечают именно 18 июня — неизвестно. Но суть понятна: человеку очень важно «выпустить пар» и не давать стрессовым факторам накапливаться.

Пелагея БЕЛОУСОВА

ГУМАРЭСКИ

Цяжба
з бухгалтарам

Быў я ў 1980-я гады адказным сакратаром рэдакцыі, калі ў «Бібліятэцы «Вожыка» ўпершыню пабачыла свет некалі «падпольная» паэма «Сказ пра Лысую гару». Дагэтуль яна хадзіла па руках дзясяткі гадоў, надрукаваная на машынцы.

На апошняй старонцы кніжачкі мы змясцілі «ўльтыматум» ананімнаму аўтару Вядзьмаку Лысагорскаму. Калі той не з'явіцца своєчасова па ганарар, то грошы будучь пералічаны ў Беларускі фонд культуры. Вядома,

аўтар Вядзьмак не з'явіўся, і я ў ганарарнай ведамасці налічыў грашовую ўзнагароду туды, куды абяцалася згодна з «ультыматумам».

Але бухгалтарка запатрабавала, каб з'явіўся сам Вядзьмак. Колькі я ні пераконваў, колькі ні даказваў, што Вядзьмак Лысагорскі — гэта псеўданім невядомага аўтара і таму ён не можа з'явіцца, бухгалтарка была няўмольная. Урэшце рэшт пагадзілася пералічыць грошы ў фонд культуры, але толькі калі Вядзьмак дашле ў бухгалтэрыю даверанасць ад свайго імя.

І толькі мой званок кіраўніку спраў ЦК КПБ прымусіў бухгалтарку капітуляваць. Ганарар нарэшце быў пералічаны туды, куды і меркавалася.

Небяспечная
пахвала

На пачатку сваёй працы ў «Вожыку» я напісаў фельетон «Ой, сад-вінаград» па матэрыялах з Полацкага раёна, дзе доўгі час быў супрацоўнікам газеты «Сцяг камунізму». Тэму выбраў невядакова: толькі што было створана Міністэрства агародніцтва і садаводства, значыць, ёсць каму сачыць за тым, якія ў нас сады...

Яно так, але ж у раёне, у калгасе «Новыя Гараны», вясной пасеклі, спілавалі яблыні і грушы, якія, помню, ляжалі ўпокат у белай квецені. У той жа час у 12-томнай Беларускай Савецкай Энцыклапедыі гэты прыгажун-сад хораша зацвіў на здымку. Пад здымкам подпіс: «Хімічная апрацоўка саду».

У фельетоне я падкузьміў гэты подпіс, зазначыўшы, што потым была фізічная апрацоўка і сад даўно загінуў.

Фельетон меў добры рэзананс і вельмі радаваў аўтара. Але нядоўга. Праз які месяц мяне выклікае разгневаны галоўны рэдактар і кажа:

— Ты што там накуралесіў у сваім фельетоне? Мне пазванілі з кампетэнтных органаў і паведамілі, што фельетон цытавала радыёстанцыя «Голас Амерыкі»!

Я збянтэжана адказаў, што нічога не куралесіў, а напісаў чыстую праўду.

Высветлілася, што ў адной з перадач «Голасу Амерыкі» савецкая прэса крытыкавалася як неаб'ектыў-

ная, і толькі фельетон «Ой, сад-вінаград» быў прызнаны больш-менш праўдзівым.

Па загадзе рэдактара я напісаў тлумачальную запіску і пачаў чакаць «страшнага суда». Але чамусьці пасля пра мяне і мой фельетон больш ніхто і не ўспомніў...

Гербарый

Аграном Уладзімір Ганнік меў за плячыма сельскагаспадарчы тэхнікум і нейкі ўжо прафесійны вопыт, але ўсё яшчэ пачуваўся студэнтам, бо завочна вучыўся ў Горацкай сельскагаспадарчай акадэміі. З ім разам «грызла» землязнаўчую навуку мноства такіх, як ён, аграномаў.

Аднойчы падчас зімовай сесіі прафесар, што выкладаў прадмет па ахове раслін, прыдумаў нечаканае летняе заданне: кожнаму падрыхтаваць гербарый з пустазелля, якое расце ў іх родным калгасе. Хітры прафесар у гэтым «творчым» пошуку, напэўна, меў нейкую сваю задуму. (І мы пра яе даведаемся крыху пазней.)

У клопатах хутка праляцела лета, і Уладзімір спахапіўся: ён жа не сабраў таго гербарыя! А выхад знайшоў такі. Перад ад'ездам на зімовую сесію са стажка саломы навышморгваў нейкага сухога пустазелля, паклаў яго ў танючкі альбомчык і паехаў.

Такіх, як ён, было шмат. Адзін жа хлопец прывёз пустазелля ажно тры альбомы. Хадзіў гоголем, з усіх пасміхаўся. Вядома, і экзамен пайшоў здаваць першым.

— Ого! Такі шыкоўны гербарый! — здзівіўся прафесар. — І ўсё гэта на сваім полі збіралі?

— На сваім! — з гонарам вымавіў студэнт.

Прафесар пачаў зацікаўлена гартыць альбомы. Дайшоўшы да нейкай расліны, стрымана запытаўся:

— А гэта расліна ці расце ў Беларусі?

— У нашым калгасе расце! — з яшчэ большым гонарам адказаў студэнт. — Летась зімой не было кармоў, купілі салому ў Казахстане. Дык разам з ёй і траву гэту прывезлі.

— Ну, што ж, давайце вашу залікоўку, — уздыхнуў прафесар, зрабіў у ёй запіс і вярнуў студэнту.

У калідоры той расхінуў яе і ледзьве не заплакаў: у залікоўцы стаяла тлустася «нездавальняюча». Ніхто нават не паспачуваў таварышу, аднакурснікі дружна рассмяяліся.

А больш за ўсіх пацяшаўся Уладзімір Ганнік: яго хліпкі гербарый быў ацэнены «пацёркай».



Коллаж Татьяна ГОРБАЧ

СПРОСИМ У ДОКТОРА

Не лишний, а запасной

Зачем человеку третья почка, зубы мудрости и шестой палец на руке?

Дополнительные органы и части тела? Вовсе не экстраредкость или сверхуникальность. Врачи уверяют: даже в нашем близком окружении с большой вероятностью найдется тот, у кого есть «лишние детали». Мешает это человеку или как-то помогает? Дадим слово специалистам, которые нередко встречаются с такими особенностями своих пациентов.

Шестерня

Более пяти пальцев на руках или ногах называют полидактилией, или многопалостью. Чаще всего вырастают дополнительные, шестые пальцы. К слову, никак не смущает собственная шестипалость стоп голливудскую красавицу, лауреата премий «Оскар» и «Золотой глобус» актрису Холли Берри.

Давно доказано: такая особенность не влияет на состояние здоровья и продолжительность жизни, как и ограничение профессиональной деятельности. Как правило, «нежелательный» палец — это небольшой участок ткани без кости и сустава. Очень редко он действительно полноценно работающий. И при рождении ребенка с таким анатомическим нюансом родители чаще всего принимают решение об удалении «запчасти», считая это малоэстетичным. Врачи идут навстречу, хотя не считают, что в этом есть большая необходимость.

Известно, что Акшат Саксен, мальчик из Индии, занесен в Книгу рекордов Гиннеса как самый многопалый человек в мире. На каждой руке у ребенка по семь пальцев, на ступнях — по 10. Получается, всего их 34. Родители Акшата согласны на удаление такого большого количества лишних пальцев сына, чтобы не создавать ребенку психологических проблем — не привлекать избытка внимания со стороны окружения и СМИ.

Что интересно, «лишние» пальцы бывают не только у людей, но и у собак, кошек, лошадей и птиц.

Зубы, станьте в ряд!

Выросшие сверхкомплектные зубы — то, что стоматологи именуют гипердонтией, чаще встречаются у мужчин. И если все прекрасно знают, что норма — 32 зуба, то дантисты не так уж редко отмечают «дополнительные», те, что располагаются на верхней челюсти или прямо на небе. Причем правильными и красивыми их точно не назовешь. Обычно это несимметричные каплевидные образования. Иногда проблем они не вызывают, но порой причиняют ощутимый дискомфорт. К тому же пользы от них никакой, поскольку свою функцию — откусить и разжевать пищу — они не выполняют.



— По той причине, что прорезываются такие зубы неправильно, очистить щеткой от налета их достаточно сложно. Так что они больше других подвержены разрушению, — поясняет доцент кафедры ортопедической стоматологии и ортодонтии с курсом детской стоматологии БелМАПО Инесса Барадина. — Получается, пользы никакой, и с ними больше дополнительных проблем. Поскольку сверхкомплектные зубы могут упираться в щеку, вызывать боль и воспаление десен, образование травматических язв. И когда они причиняют такой дискомфорт, от сверхкомплектных надо избавиться. Хотя чаще это непростая задача. Ведь число и форма корней таких зубов нетипична. Так что удаление может быть сложным.

Спроси у сердца

«Пламенный мотор» в организме тоже порою чудит. И речь не об опасном изменении ритма, а о другой особенности — строении органа — его дополнительных хордах — специальных волокнистых тяжах. Здесь надо знать, что такие истинные образования анатомически «корректно» соединяют клапаны сердца со стенками желудочка. А вот дополнительные хорды, по мнению ведущего научного сотрудника лаборатории хронической ишемической болезни сердца РНПЦ «Кардиология», кандидата медицинских наук, доцента Ирэны Карповой, расценивают как врожденную малую аномалию сердца. При этом большинство специалистов не считает это заболеванием. С помощью эхокардиографии подобные «находки» обнаруживают у 20 процентов обследуемых пациентов. В том числе воз-



растных, которые прожили всю жизнь, ничего не подозревая о том, что с их сердцем есть какие-то проблемы.

Любопытно, что дополнительные хорды — чаще особенность мужчин, и встречается более чем в 60 процентах случаев. Волноваться не стоит — в хирургическом вмешательстве здесь нет необходимости. Так как обычно лишние хорды особенного беспокойства не доставляют. И только редко проявляются экстрасистолами или пароксизмальной тахикардией левого желудочка сердца. Лечение в таких случаях в своем большинстве консервативное.

И все-таки хоть патологию называют малой, интенсивная физическая нагрузка, например, занятия аэробикой и спортивными танцами тут явно противопоказаны. Придется свести к минимуму стресс и конфликтные ситуации. Полюбить продукты с высоким содержанием витаминов группы В, а также калия и магния, заняться йогой или пилатесом. Одним словом, укреплять сердечную мышцу.

Раз, два... три

Все знают: в норме в организме человека две почки. Но случается, что развивается третья. Небольшая, обычно нестандартной формы, расположенная несколько ниже двух полноценных. Как ни удивительно, обычно она нормально функционирует. Можно с этим жить долго и полноценно? Оказывается, да, никаких препятствий дополнительный орган не создает.



— Однако, когда развивается инфекция мочеполовых путей, чаще происходит это именно в малой — «плавающей» почке, — комментирует профессор 2-й кафедры внутренних болезней БГМУ Николай Сорока. — Еще из-за того, что она может свободно перемещаться, изгибается ее мочеточник и может быть спровоцирована задержка мочи. Есть и вероятность развития гидронефроза — более и недолговечная. Вот в таких случаях лишний орган удаляют — к этому есть показания.

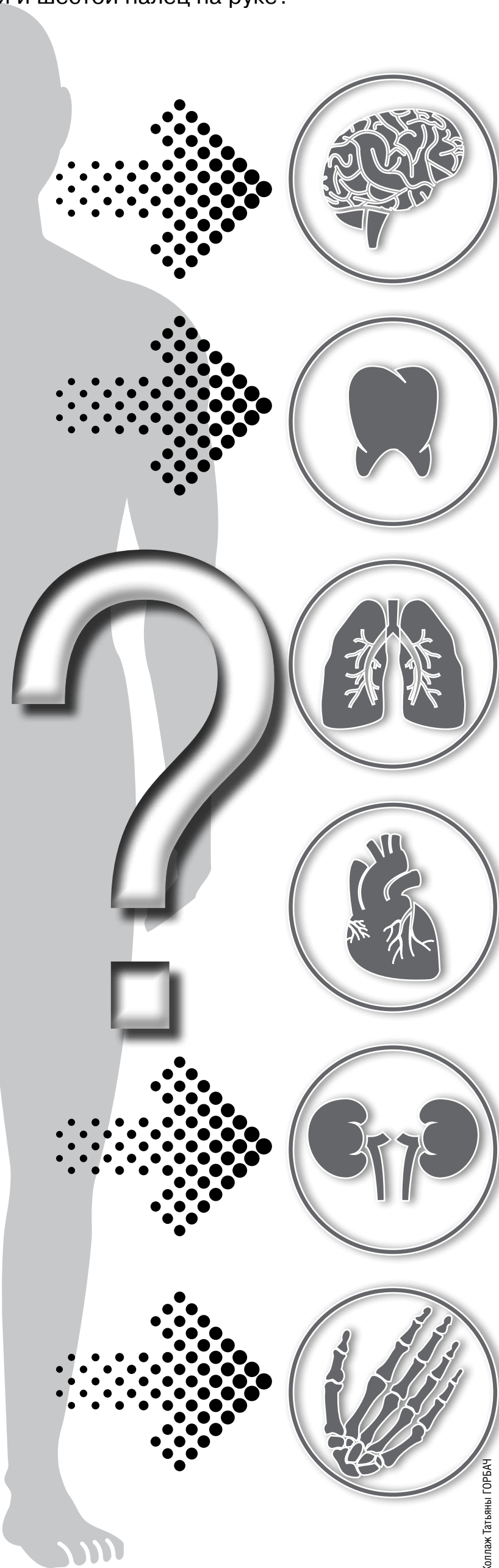
13 — пара

В период внутриутробного развития у эмбриона закладывается 29 (!) пар ребер. У рожденного младенца их только 12, поскольку остальные не развиваются. Однако генетический дефект становится причиной появления добавочной, 13-й пары ребер на уровне седьмого шейного позвонка. Она может быть соединена с первыми верхними ребрами и быть полноценной или же «провисать». Случается, дополнительное ребро есть только с одной стороны.

— У 90 процентов людей это не вызывает проблем. Человек может жить, ничего не зная о своей непохожести на других. И только на рентгене, который делают для исследования шейного отдела позвоночника или грудной клетки, врач дает заключение — «добавочные ребра». Они короткие — всего несколько сантиметров, но лишние, — продолжает Николай Федорович. — При этом у одного из десяти человек такая особенность проявляется клиническими симптомами еще в юности. Как именно? Это боль в области плеча, особенно после физической нагрузки, из-за того, что ребра механически сдавливают сосуды и нервы. Еще может присоединяться онемение, повышенная или пониженная чувствительность рук. Сосудистые нарушения приводят к отеку кисти, нарушению кровотока верхней конечности, ведь близко к 6–7-му шейным позвонкам проходит сосудисто-нервный пучок, который иннервирует плечевой пояс.

Что в этом случае делать? Врачи обычно советуют избегать резких наклонов в сторону и поворотов шеи. Назначают миорелаксанты, чтобы снять повышенный тонус мышц, сосудорасширяющие препараты и курс физиопроцедур. Если длительно это не помогает и крайне мешает качеству жизни, вопрос решает плановая операция, когда добавочное ребро удаляют.

Алла МАРТИНКЕВИЧ



ГОТОВИМ ДОМА



Дежурила по рубрике домохозяйка
Светлана КУХТОВА
Фото автора

С творогом и из творога

Творог – это достаточно универсальный продукт. Его можно есть как отдельное блюдо, а можно приготовить сырники и добавлять в творожные запеканки, вареники, выпечку к чаю и многое другое. Причем творог все блюда делает и вкусными, и полезными.

РОГАЛИКИ С НАЧИНКОЙ

Рецепт очень простой и из самых доступных продуктов. Рогалики получаются мягкими, сладкими и напоминают нежное творожное печенье. Очень рекомендую, дорогие хозяйшкИ, эту выпечку к чаю.

Для теста нужно:

- творог (9-процентный) – 2 пачки,
- сливочное масло – 1 пачка,
- сахар – 30 г,
- разрыхлитель или сода, погашенная уксусом, – 0,5 ч.л.,
- мука – 3 ст.,
- соль – щепотка,
- ванилин – по желанию.

Для начинки:

- густое яблочное повидло,
- корица с сахаром.



Тщательно разминаем творог с размягченным, но не растопленным маслом. Очень удобно делать это вилкой. Затем добавляем остальные ингредиенты и вымешиваем до однородной массы. Тесто не должно липнуть к рукам. При необходимости добавьте муки, количество ее зависит от влажности творога. Тесто минут на 30 отправляем в холодильник.

Приступаем к формированию рогаликов. Тесто делим на несколько частей, каждую раскатываем в тонкую круглую лепешку и разрезаем на секторы. Все получившиеся треугольники смазываем тонким слоем густого повидла, не доходя до краев, или посыпаем корицей с сахаром и слегка прикатываем скалкой. Затем сворачиваем в трубочку от широкого края к узкому.

Противень застилаем пергаментной бумагой и смазываем рас-

тительным маслом. Укладываем рогалики на некотором расстоянии друг от друга: в процессе выпечки они увеличиваются в размерах.

Выпекаем в предварительно разогретой до 180 градусов духовке. Время выпечки в моей духовке – 20–25 минут, но ориентируйтесь по своей.

Немного меньше времени уходит, если делать из теста не рогалики, а небольшие рулетики. Тесто раскатываем в тонкий пласт, посыпаем смесью корицы с сахаром или просто сахаром, слегка прикатываем скалкой и сворачиваем в рулет. Затем нарезаем ножом наискосок в виде полосок шириной несколько сантиметров, выкладываем на противень и выпекаем.

ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ

Нам понадобится:

- творог – 250 г,
- яйцо – 1 шт.,
- сахар – 1–2 ст. л.,
- мука – 1 ст.,
- сода – 0,5 ч.л.,
- соль – щепотка,
- сахарная пудра,
- ваниль или корица – по желанию,
- растительное масло.



Взбиваем яйцо и сахар. Добавляем растертый творог, перемешиваем. Высыпаем муку с содой, сахар, ваниль или корицу и замешиваем пышное эластичное тесто, из которого делаем колбаски. Нарезаем их на

одинаковые кусочки. Из каждого скатываем шарик.

Жарим творожные шарики в растительном масле,

они увеличатся в размере примерно в 1,5 раза.

Готовые пончики можно украсить сахарной пудрой.

ПИРОГ «УЛЫБКА НЕГРА»

Здесь творог используем не в качестве ингредиента для теста, а как наполнитель. Такой пирог с удовольствием будут есть даже те, кто не слишком любит сладкое.



Для теста возьмем:

- масло – 1 пачка,
- сахар – 1 ст.,
- мука – 3 ст.,
- какао – 1,5 ст. л.,
- сода – 1 ч.л. (погасить уксусом).

Для начинки:

- творог – 2 пачки,
- сахар – 0,5 ст.
- яйца – 2 шт.

Размягченное масло растираем с сахаром. Затем добавляем какао, соду, погашенную уксу-

сом, муку и замешиваем тесто.

Тесто нужно разделить на две части, каждую скатать в шар, завернуть в пищевую пленку и отправить в холодильник примерно на час.

В это время займемся начинкой. Творог соединяем с сахаром, яйцами и тщательно перемешиваем.



Форму смазываем растительным маслом и натираем на крупной терке одну часть теста. Выкладываем на него творожную начинку

и натираем оставшееся тесто.

Ставим в духовку и выпекаем при температуре 200 градусов до готовности.



КАЛЕЙДОСКОП

Смешливый

В Цюрихе посетителей бара веселит робот



Компания робототехники из Цюриха разработала робота-бармена, который может не только смешивать коктейли, но и рассказывать анекдоты клиентам.

Робот-бармен по имени Барни полностью автоматизирован, обучен смешивать 16 спиртных и восемь газированных напитков для посетителей, размещающих заказы через смартфоны. Он также может предложить пиво и просекко, а затем продезинфицировать свою роботизированную руку, сообщив покупателю, что его напиток готов, на большом видеозэкране над баром.

Кафе-самолет

Как авиакомпании спасаются от убытков в пандемию



В апреле японская авиакомпания запустила акцию, предлагая свои припаркованные самолеты в качестве крылатых ресторанов, чтобы компенсировать отсутствие рейсов из-за пандемии. Во время обеда пассажиры будут сидеть на борту самолета Boeing 777–300ER в токийском аэропорту Ханэда.

Еда первого класса обойдется в 540 долларов, обед в бизнес-классе стоит 270 долларов. В меню варианты в японском или западном стиле, с мясом или рыбой. И еще одно выгодное предложение, входящее в стоимость обеда, – все блюда подаются с бокалами вина или шампанского.

Хлеб из пива

Немецкая пивоварня придумала, как сократить складские запасы

На пивоварне в Дюссельдорфе осталось огромное количество бутылок пива, которые не были проданы из-за ограничений в барах и ресторанах, вызванных пандемией. Когда срок их годности стал приближаться к концу, пивоварня в сотрудничестве с местными пекарнями придумала способ использовать продукт.

В местные пекарни отправили 6000 литров пива и предложили им создать оригинальные рецепты хлеба, используя напиток вместо воды. Отгрузили также и зерно, оставшееся от процесса пивоварения. Его пекари удачно использовали для создания новинок.



В результате в десятке пекарен Дюссельдорфа можно купить хлеб менее чем за 3–4 евро, а бонусом к каждой буханке прилагается бесплатная бутылка пива.

Пелагея БЕЛОУСОВА

КРИМИНАЛ

80 тонн

Литовский перевозчик пытался
незаконно ввезти яблоки
в Россию



На трассе М-1 в Дубровенском районе таможенники остановили фуру Renault. Согласно предоставленным документам литовский перевозчик вез из Турции в Казахстан более 21 тонны яблок. По факту же в течение срока таможенного транзита по Беларуси на этом прицепе было выполнено четыре перевозки польских яблок из Минска в Москву. Стоимость 80 тонн фруктов – около 200 тысяч рублей.

Оперативная таможня начала административные процессы по части 2 статьи 15.2 и части 1 статьи 15.7 (передача товаров без разрешения таможенного

органа иным лицам, использование транспортных средств в нарушение установленного порядка на таможенной территории ЕАЭС) КоАП. Санкции статей предусматривают штраф до 30 процентов стоимости предмета административного правонарушения.

Датчики с пятикратной накруткой

Предприниматель из Минска
обманывал пенсионеров

20-летнему индивидуальному предпринимателю в апреле нынешнего года удалось повернуть крутую сделку: он продал датчики утечки газа в несколько раз дороже их реальной стоимости.

Клиентами теперь уже подозреваемого были пожилые люди, которым при среднерыночной цене чуть более 30 рублей он продавал приборы почти за 150 рублей, при этом заверяя покупателей, что делает им щедрую 50-процентную скидку.

Схема мошенничества не нова, она перекочевала к нам из России.

Жертвами предприимчивого злоумышленника стали как минимум трое пенсионеров из Солигорска. Проверяет-

ся его причастность к аналогичным преступлениям. По факту мошенничества (часть 1 статьи 209 УК) возбуждено уголовное дело.

Смертельная дружба

В Лиде хозяин квартиры убил
гостя и спрятал тело на балконе

5 июня родственники обратились в Лидский РОВД по поводу исчезновения 43-летнего местного жителя. Вскоре эксперты и следователи выяснили: убит. По подозрению в преступлении задержали его 41-летнего знакомого.

Выяснилось, что погибший пришел в гости к подозреваемому. Во время застолья товарищи поссорились. Завязалась драка: хозяин квартиры избил гостя. Ког-



да пострадавший перестал подавать признаки жизни, убрал труп в полиэтиленовый мешок и вынес на балкон.

Возбуждено уголовное дело. Фигурант прежде привлекался к уголовной ответственности за неуплату алиментов. Также на него неоднократно составляли административные протоколы за распитие спиртного в общественных местах.

Развлекался

Обстрелян ФАП в Жлобинском
районе

Врач фельдшерско-акушерского пункта позвонила в милицию: в здании амбулатории разбили стекла. Сотрудники уголовного розыска и ОБЭП Жлобинского РОВД выяснили, что причиной стала стрельба по стеклам накануне вечером из пневматического пистолета.

Стрелявший – 26-летний парень – отдыхал с товарищами. Вскоре хорошо подвыпившей компании захотелось развлечений, одним из них стала стрельба из пневматики по пластиковым и стеклянным бутылкам. Когда все бутылки были разбиты, молодой человек стал стрелять по окнам ФАП.

Зафиксировано около десяти попаданий металлическими шариками. По факту хулиганства возбуждено уголовное дело.

НЕСЧАСТНЫЙ СЛУЧАЙ

На высоте

В Волковысском районе подросток
застрял на дереве

Вечером 6 июня в горпоселке Россь на Гродненщине 13-летний мальчик застрял между веток дерева.

Операция МЧС по высвобождению попавшей в капкан ноги подростка длилась около десяти минут. Один спасатель поддерживал ребенка сверху, другой – снизу, а третий при помощи кусачек освободил ногу.

Госпитализация не потребовалась.

Поскользнулась

В Крупском районе утонула
14-летняя девочка

Около шести часов вечера 6 июня три девочки – две сестры и их подруга – прогуливались у озера агрогородка Хотюхово по улице Заречной. Одна из сестер поскользнулась и упала в воду. Находившийся неподалеку свидетель случившегося быстро извлек пострадавшую из водоема. Однако, несмотря на усилия подоспевшей бригады скорой помощи, которая пыталась реанимировать подростка, ребенок скончался по дороге в больницу.

В пламени

В Пружанском районе на школьнике
загорелась одежда



7 июня в деревне Воля после семи часов вечера в больницу с термическими ожогами попал 12-летний мальчик.

Играя во дворе своего дома, школьник развел костер. Но поднялся ветер, его порыв перебросил пламя на одежду ребенка. Тот пытался потушить пламя, однако справиться с огнем быстро не получилось. О случившемся он сообщил маме по телефону, та сразу же вызвала скорую. Медики отвезли подростка в хирургическое отделение и констатировали ожоги I–III степени (15 процентов тела).

НАРКОТИКИ

Каникулы

В Минском районе орудовали
подростки-наркокурьеры

Двое борисовчан 15 и 16 лет раскладывали психотропы в Минске и Минском районе – около двух месяцев работали закладчиками интернет-магазина.

При обыске обнаружен 31 сверток с альфа-PVP общим весом 63 грамма.

Десант

В Минске, Борисове и Оршанском районе
задержаны распространители наркотиков



5 июня со станции метро «Борисовский тракт» бригада скорой помощи увезла в больницу 24-летнего парня с наркотическим опьянением.

Как выяснилось, пациент, житель Могилевской области, приехал в Минск торговать тем, что и употребил. У него обнаружили 28 свертков мефедрона, которые через закладки должны были попасть к столичным потребителям. По словам молодого человека, он решил протестировать товар, прежде чем раскладывать его в тайниках. В итоге парню стало плохо.

А накануне наркоконтроль задержал в поселке Ореховск Оршанского района двоих жителей Минска. В арендованном авто 25-летняя девушка и ее 30-летний друг перевозили более 850 граммов марихуаны, 10 граммов параметилэфедрона, 2,5 грамма альфа-PVP и шесть таблеток MDMA. Пара все это привезла из России и намеревалась распространить через интернет-магазин в Беларуси.

Спецоперацию также провел наркоконтроль УВД Минской области при силовой поддержке СПБТ «АЛМАЗ». Задержаны трое уроженцев Гомельской области и минчан, всем от 20 до 21 года. У молодых людей по месту их жительства и в тайниках обнаружено почти 1,5 килограмма альфа-PVP.

Основным сбытчиком был 20-летний парень из Светлогорска, который после окончания колледжа остался в Минске и занялся наркобизнесом. Начал торговать после того, как откликнулся в мессенджере на предложение большого и легкого заработка. Сначала делал мелкие закладки, спустя месяц переключился на крупные.

Позже молодой человек пригласил в дело помощников – бывших сокурсников (последний включился за два дня до задержания). Компания хранила и фасовала товар в съемной квартире, после чего развозила по окрестностям столицы. Родители дилеров были уверены, что те работают расклейщиками рекламных объявлений.

Возбуждены уголовные дела за незаконный оборот наркотиков.

За новостями следил Артем БЕГЛОВ

АВАРИИ

Путь в больницу

Под Гродно автомобиль
врезался в трактор



5 июня около полудня 37-летняя дама за рулем Ford, двигаясь со стороны Гродно вблизи деревни Пересельцы, отвлеклась и проверила на прочность идущий впереди трактор с замешивателем ядохимикатов.

В результате малолетний пассажир Ford был травмирован и попал в больницу.

В этот же день около 17:00 в Гродненском районе водитель Suzuki на закруглении гравийной дороги не справился с управлением, съехал в кювет и врезался в дерево. Для деблокирования водителя понадобилась помощь МЧС. Водитель и пассажирка с телесными повреждениями доставлены в больницу.

Выкрутасы

В пригороде Гродно
легковушку отбросило
на пешехода

Вечером 5 июня в деревне Тарусичи на улице Центральной 19-летняя девушка на кроссовере Kia врезалась в стоящую у дороги Audi.

Легковушку от удара отбросило на находившуюся рядом 64-летней женщину. Пенсионерку с травмой головы и переломом ребер госпитализировали.

Бетон на прочность

В Бресте водитель
протаранила забор

55-летняя брестчанка за рулем Volkswagen Sharan на улице Каштановой врезалась во встречную машину и попыталась скрыться. Однако далеко уехать не смогла.



ла: протаранила бетонный забор и въехала во двор частного дома.

Медицинское освидетельствование показало у нее 2,7 промилле алкоголя в выдыхаемом воздухе. Как позже выяснилось, в январе дама была лишена прав за пьяное вождение. Составлено пять административных материалов, возможно возбуждение уголовного дела.

Бревна на трассе

На МКАД опрокинулся
прицеп лесовоза



8 июня примерно в 19:40 56-летний водитель MAN двигался по внешнему кольцу МКАД со стороны улицы Скорины в направлении проспекта Независимости. В районе 1-го км кольцевой не справился с управлением, прицеп с грузом опрокинулся. Бревна выкатились на проезжую часть и за ее пределы.

В ДТП никто не пострадал.

