



Вести потребкооперации

**Жить
заботами
сельчан**

Издается
с октября 1991 года

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

10 апреля 2020 года № 14 (953)

Выходит один раз в неделю

В Копыльском райпо
реализован крупный
инвестиционный проект



СТР. 2

111,3 % – темп роста
товарооборота
общественного питания
в Ляховичском райпо



СТР. 3

Порядок
приема
в БТЭУ ПК
на 2020 год



СТР. 4–5

ОДНИМ СЛОВОМ

К Пасхе

Потребительская кооперация предлагает покупателям акционный набор к пасхальному столу: кулич, крашеные яйца и ассортимент мясной гастрономии собственного производства. Праздничные наборы будут представлены в торговой сети, объектах общественного питания и автомагазинах по всей стране. Цена – не более 15 рублей.

Кроме того, покупатели, совершив покупку в торговой сети Белкоопсоюза на сумму 25 рублей и выше, получают кекс «Пасхальный» в подарок.



Фото Татьяны ЛЯШКЕВИЧ

Почин

33 швейных цеха Белкоопсоюза, специализирующихся на пошиве штучных изделий – салфеток, например, оперативно подкорректировали ассортимент. С учетом развития пандемии коронавируса для обеспечения работников организаций системы средствами защиты в цехах на 7 апреля изготовлено 33 тысячи масок. В основном из бязи, а также ситца и марли. Их ориентировочная потребность только для собственных нужд – 180 тысяч.

Кроме того, в цехах идет декларирование поясков на соответствие Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности» в структурных подразделениях Госстандарта. Это позволит поставлять многоцветные маски в торговую сеть. Необходимую декларацию уже получил Островецкий швейный цех. С этой же целью документы подали еще 8 цехов: Березовского, Ивацевичского, Пружанского райпо, УП «Брестская межрайбаза, Волковысского, Мостовского, Щучинского филиалов и УП «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза».



Фото Барановичского технологического колледжа

Профессии, которые кормят

СТР. 6

ISSN 1991-5349



9 771991 534003 >

ДЕЛО

В начале года на Копыльщине сдан в эксплуатацию новый скотобойный цех – значимое не только по местным меркам, но и в масштабах всего Белкоопсоюза событие. Аналогичных в системе потребкооперации немного.



Здание нового скотобойного цеха

Цех на успех

В Копыльском райпо реализован крупный инвестиционный проект

Неудивительно, что на всех стадиях стройке уделялось самое пристальное внимание. Зато теперь у сельхозпредприятий и населения появились дополнительные возможности для поставок сюда скота, что очень важно для региона с развитым животноводством.

Затраты на новостройку внушительные, причем в валюте. Однако по мнению председателя правления Копыльского райпо Виктора Смусенка, это тот случай, когда цель оправдывает средства. Фактически построен объект с самыми передовыми технологиями на месте старого, ветхого свинарника, где все тру-

доемкие процессы выполнялись вручную.

Цель оправдывает средства

Хороший задел для реконструкции свинарника-бойни был создан уже на старте, в 2017 году, когда удачно определились с проектной организацией. Подрядчиком строительства выступила Копыльская ПМК-11. И весь 2019 год прошел в райпотребкооперации под знаком возведения нового цеха. Председатель Правления Белкоопсоюза Валерий Иванов лично проинспектировал ход работ на объекте.

Общая площадь предприятия – 720 квадратных метров, в том числе 540 квадратов – производственные помещения и 180 – площадка под навесом для содержания скота. Благоустроена вся прилегающая территория, а в сезон будут разбиты клумбы, появятся декоративные насаждения. Созданы комфортные условия для работников, есть бытовые помещения, комната для отдыха и приема пищи, душевые, санузлы. По словам директора цеха Светланы Черехович, бытовые помещения предусмотрены по типу санпропускников: оборудованы отдельные гардеробные для верхней, домашней одежды, спец-одежды и обуви. Имеется своя мини-котельная для отопления здания и технологических нужд.

Проектом предусматривалось более 2 миллионов рублей капложений, но в ходе реализации появились дополнительные издержки, и стоимость значительно возросла. По информации директора кооппрома Тамары Абрамович, строили в основном за счет собственных средств. Оборудование также приобретали самостоятельно, кроме линии для убоя скота, которую купили через ОАО «Пром-агролизинг».

Услуги для всех

Производственные мощности цеха рассчитаны на убой 30 голов крупного рогатого скота в смену. Принимают и свиней. Для хранения мяса смонтировано холодильное оборудование. От индивидуальных сдатчиков скот забирает транспорт цеха. Расчет – в течение нескольких дней по утвержденным расценкам. Схема прозрачная, исключает какие-либо манипуляции и поэтому была хорошо принята местными жителями. К тому же график работы



Коллеги-единомышленники (слева направо): директор кооппрома Тамара АБРАМОВИЧ, председатель правления Копыльского райпо Виктор СМУСЕНКО, директор скотобойного цеха Светлана ЧЕРЕХОВИЧ



Один из лучших работников цеха Сергей ВАЛЬКО

очень удобный: даже в выходные здесь готовы к приемке скота. Особенно оценили это на сельхозпредприятиях, где частенько возникает необходимость оперативно доставить животных.

Основной костяк трудового коллектива – бывшие работники. К примеру, Светлана Черехович работает здесь уже несколько десятков лет. Создано также несколько новых рабочих мест. Поставившая и смонтировавшая оборудование организация провела обучение персонала. Контрольный убой скота был проведен в конце января, и с тех пор цех работает в заданном ритме без каких-либо накладок. По инициативе районной администрации на его базе был даже проведен семинар-учеба для руководителей местных сельхозпредприятий.

– Введение скотобойной площадки – хорошая возможность оставить деньги в районе, – под-

черкнул председатель Копыльского райисполкома Сергей Пилищик. – Современное оснащение, высокая производительность позволят в скором времени окупить затраты.

С самого начала был взят хороший старт, обеспечена эффективная рентабельная работа. В ближайших планах – получение экспортного номера, что позволит поставлять продукцию за пределы страны. С вводом скотобойного цеха увеличатся и объемы заготовительной деятельности. Ведь по итогам работы в минувшем году удельный вес мяса в заготовительном обороте райпо составлял 60 процентов. Теперь есть шанс увеличить эту цифру.

В общем, цех работает на успех. По предварительным прикидкам, затраты окупятся в течение нескольких ближайших лет.

Александр РУДНИЦКИЙ
Фото автора



Заместителя председателя правления Минского облпотребсоюза Светлану ЧЕКАН (справа) с работой скотобойного цеха ознакомил директор кооппрома Тамара АБРАМОВИЧ



Боец скота Дмитрий ДОРОШЕВИЧ в совершенстве овладел своей профессией

КОММЕНТАРИЙ

От ремесленника до Дома быта

В стране активно развивается рынок бытовых услуг

Сфера услуг занимает все более значительное место в современной экономике. Мы не представляем жизни не только без банковских или, скажем, транспортных услуг, но и парикмахерских, пошива одежды, ремонта автомобилей, бытовой и компьютерной техники, аренды или проката.

Отрасль примечательна тем, что на 97 процентов представлена частным бизнесом. Причем на две трети это индивидуальные предприниматели. И это правильно. Дело государства тут – строго следить, чтобы на первом месте было соблюдение прав клиента. А малое предприятие или предприниматель обладают необходимой гибкостью и совсем не нуждаются в излишней опеке сверху.

Кстати, занятие, похожее, перспективное. Объемы оказания бытовых услуг в стране ежегодно прирастают примерно на 3,3 процента, сообщила журналистам начальник управления социальной сферы и услуг Министерства антимонопольного регулирования и торговли Алесь Абра-

менко. В государственном реестре появляются все новые участники рынка услуг. Сегодня их там уже 37,3 тысячи.

Нормативно-правовая база для этой социально направленной отрасли дает хорошие стимулы роста. Скажем, действие Декрета Президента № 7 «О развитии предпринимательства», по словам Алеси Абраменко, привлекло в 2019 году более 3 тысяч новых субъектов, причем половина из них оказывает услуги на выезде. И эта форма отвоёвала уже 39 процентов рынка бытовых услуг.

Министерство готовит приятные перемены. В Правительство направлен проект указа, в котором предлагается при ведении государственного реестра субъ-

ектов бытовых услуг использовать уведомительный принцип вместо заявительного. Войти в бизнес станет еще проще.

Государство ориентирует предприимчивых граждан активнее идти в деревню, предлагая немало мер поддержки, которыми, как небезосновательно полагают в МАРТ, и обусловлен рост за последний год количества участников сельского предпринимательства в сфере бытовых услуг на 7,4 процента. Примерно каждое седьмое предприятие или ИП, включенные в реестр, работают в малых населенных пунктах.

Это многопрофильные дома быта, оставшиеся с советского времени, и объекты предпринимателей, которые оказывают один или два вида сервиса. Самый большой спрос – на парикмахеров, аренду и прокат, стирку и чистку текстиля, ремонт обуви и кожаных изделий. 834 объекта – почти каждый пятый из зарегистрированных на селе – практикуют вы-

ездную работу, охватывая несколько деревень, а то и весь район.

11 основных видов услуг у нас полностью соответствуют социальному стандарту. В госпрограмме «Комфортное жилье и благоприятная среда» на 2016–2020 годы есть подпрограмма «Качество и доступность бытовых услуг», в которой предусмотрены и регулярно выделяются средства на строительство и ремонт зданий для бытовых услуг, на закупку оборудования, сырья и материалов.

Местные бюджеты тратят на это, по данным МАРТ, из года в год все больше средств: 2,94 миллиона рублей – в 2018 году, 3,19 миллиона рублей – в прошлом. Сами предприятия тратили на инвестиции в последнее время 6,8–7,8 миллиона рублей в год.

Рынок активный, где хватает места всем: и ремесленнику, и Дому быта. Главное, чтобы работали качественно, а клиенты были довольны.

Андрей ВАСИЛЬЧЕНКО

МЕСТНОЕ ВРЕМЯ

Технологичность плюс колорит

Чем ляховичские заведения общественного питания привлекают посетителей

По итогам минувшего года темп роста товарооборота общественного питания в Ляховичском райпо – 111,3 процента. Это лучший показатель в Брестском облпотребсоюзе. Анализ рынка, оперативное реагирование на изменения конъюнктуры, отслеживание тенденций и мобильность в принятии управленческих решений – все это, отмечают в коллективе, и есть те реальные рычаги, которые способствуют наращиванию оборотов.

Вовремя и к месту

У ляховичских кооператоров девять объектов общественного питания. Каждый на особом счету: конкуренция все жестче – важно, чтобы давали отдачу. Последнее приобретение – уютный кафетерий под вывеской «Еда & Кофе». Раньше здесь торговали овощами, потом открыли фирменный магазин алкоголя, а минувшим летом решили кардинально сменить специализацию, переформатировав небольшое, в общем-то, торговое пространство в заведение общепита. И не прогадали.

Кафетерий находится на центральной площади города, на оживленном перекрестке, – приглашает оценить открывающиеся из окна виды заведующая Инна Буйкевич. – Для такого места тихое и уютное заведение, где можно подкрепиться и отдохнуть, как нельзя кстати.

Очарование простоты

В новом амплу объект работает с июля прошлого года. И пусть комплексная реконструкция заняла около трех месяцев, сделали все, что называется, по высшему разряду. Особое внимание уделили интерьеру, который, визуально состарив, только оновили. Выдержан он в стиле лофт – стены лишили всяческой отделки, посчитав эстетически самодостаточной уже саму шероховатую поверхность старого кирпича.

Шероховатостей в более широком понимании в интерьере заведения не заметно: кирпичная кладка гармонично контрастирует с современной техникой (повесили большой телевизор, в углу –

кондиционер) и произведениями искусства – стены украшены фотоиллюстрациями с видами старого города. Столы, барная стойка, каркасы диванов, перегородки, подоконники и рамы зеркал из обожженного дерева (хорошую службу сослужили при этом и бывшие поддоны), что также хорошо вяжется с сырым обликом стен. Словом, получилось богемно и в то же время функционально. Внедрили компьютерную систему контроля бизнес-процессов. И с легкой патиной духа средневековой таверны.

Новый подход к интерьеру и отдельным элементам функционирования заведения – инициатива председателя правления райпо, – конкретизирует ведущий инженер по качеству Ирина Яковец. – Работали с большим энтузиазмом, вложили душу.

Два в одном

Продолжение тех же стилистических подходов и в пиццерии, расположенной в соседнем здании. С улицы туда отдельный вход, но оба объекта решили соединить между собой изнутри. Решение оказалось выигрышным – посетителям удобно. А сам по себе внутренний переход стал еще одной реминисценцией, воскрешающей дыхание старины с ее классическими галереями.

В пиццерии можно отведать горячей пиццы, взять салат и что-нибудь для настроения (в розлив здесь продают пиво и шампанское, водку и виски, джин и текилу, балзамы, бренди и коньяки, причем даже грузинские и армянские), а в кафетерии – увенчать вечер замысловатым воздушным пирож-



Бариста Маргарита СИДОР: «Таких, как у нас, предложений в городе больше нет ни у кого»



Когда-то здесь был овощной, потом – «Кладука», а нынче – богемный кафетерий в стиле лофт

ным с чашечкой кофе из рук юной бариста Маргарита Сидор:

Кофе у нас с десятком разновидностей. Самые популярные – латте, капучино с сиропом, моккачино. Предлагаем также какао с маршмеллоу, три вида фραπε, милкшейки. Пришлись посетителям по вкусу французский хот-дог и бургеры, булочки для которых разноцветные – есть розовые, зеленые и черные.

Но если заведения, подобного кафетерию «Еда & Кофе», в Ляховичах больше не найти, то пиццу предлагают многие: буквально в двух десятках метров от пиццерии с аналогичным ассортиментом работает частник. Тем не менее к кооператорам люди идут: говорят, здесь вкусно, можно не беспокоиться насчет качества, есть возможность спокойно посидеть в тепле и уюте. Демократичны и цены: начинаются с 7 рублей за 500-граммовую порцию.

Реализуем более ста порций пиццы в неделю, – знакомит с работой заведения Марина Воронович, одна из гостеприимных хозяек. – По предварительному заказу доступно 12 разновидностей. Есть вариант «Сделай сам»: предлагаем основу для пиццы и полтора десятка ингредиентов – что нравится, то и выбирай, в любых сочетаниях и пропорциях.

Для сердца и души

Непритязательные на первый взгляд детали, подобные конструкции «Сделай сам», отмечают в райпо, – важнейший элемент общей стратегии работы с клиентами.

В этой работе мелочей не бывает, – резюмирует Ирина Яковец. – Вот и стараемся, чтобы в наших объектах было не только красиво и уютно, вкусно и недорого, но еще и интересно.

В частности, в кафетерии «Еда & Кофе» установили стеллаж с книгами: отдыхай себе за столиком, попивай кофе да читай. Чем не современный формат публичной мини-библиотеки? Книгу можно взять и с собой. А потом вернуть или принести взамен свою – вот и буккроссинг в действии. Если же чтение не в настроение, можно заняться на-



Инна БУЙКЕВИЧ (справа) и Марина ВОРОНОВИЧ: «Идут к нам и за пиццей, и за впечатлениями»



Гармония современности и духа старины



Кафетерий на оживленном перекрестке как нельзя кстати. Рядом – пиццерия: из заведения в заведение можно попасть, не выходя на улицу



Интригующе уже с порога: кооператоры сделали ставку на реминисценции, воскрешающие атмосферу старой таверны

стольными играми: есть и лото, и карты UNO, и пирамидки из дерева. Посетители увлекаются – назначают тут встречи, находят новых друзей, начинают ходить компаниями, словом, задерживаются за столиками подольше. В заведении такое развитие событий лишь приветствуют – для людей ведь и работают: двери здесь открыты до 23.00, а в соседней пиццерии по пятницам и субботам так и вовсе до полуночи. Получается что-то вроде клуба, где все друг друга знают. И друг другом дорожат.

Не растерять, а приумножить

С приходом тепла при кафетерии открывают летнюю террасу, которая увеличивает количество посадочных мест сразу вдвое. Вместе с соседней пиццерией их тогда получается около сотни. Среднемесячный товарооборот двух объектов в совокупности чуть более 20 тысяч рублей, но в теплый сезон, конечно же, выше. В пиццерии есть все возможности для организации детских праздников – при необходимости работают аниматоры.

Заботливое отношение у местных кооператоров ко всем объектам, будь то солидный ресторан, что в противоположном углу центральной площади, или скромная столовая при аграрном колледже: везде стараются обеспечить надлежащий комфорт, предложить высокое качество и приемлемые цены. В столовой при колледже, например, полноценный обед (рассольник, салат и жаркое с гарниром) обойдется менее чем в три рубля, а обеденный комплекс в кафе «Алесея», что рядом с рынком, – в четыре с половиной.

«Алесея», к слову, в ближайшее время предстоит преобразиться, а может, даже заново родиться, что, похоже, больше соответствует вынашиваемым замыслам: запланирована здесь основательная реконструкция с полным обновлением интерьера и мебели. А это означает, что заведений, удивляющих дизайнерскими решениями да смелыми сочетаниями технологичности и колорита, в Ляховичах станет больше.

Виталий ЕФИМЕНКО
Фото автора

ПОРЯДОК ПРИЕМА

для получения высшего образования I степени в учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации» на 2020 год

Адрес: 246029, г. Гомель, пр. Октября, 50.

Телефон: (0232) 50-03-63 (приемная ректора),

50-03-60 (приемная комиссия дневной формы получения образования),

50-03-57 (приемная комиссия заочной формы получения образования),

(+375 29) 362-62-76.

Факс: (0232) 50-04-08 (отдел делопроизводства и контроля),

50-03-82 (приемная комиссия).

Web-сайт: <http://www.i-bteu.by> (официальный портал университета).

E-mail: priem@bteu.by (приемная комиссия).

Условия и порядок приема лиц для получения высшего образования I степени в учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации» устанавливаются правилами приема лиц для получения высшего образования I степени, утвержденными Указом Президента Республики Беларусь от 07.02.2006 № 80 (далее – правила приема) и настоящим порядком.

Учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации» (далее – университет) имеет специальное разрешение (лицензию) на право осуществления образовательной деятельности № 02100/125, выданное Министерством образования Республики Беларусь на основании решения от 27 февраля 2004 г. № 190 (с изменениями и дополнениями на основании решения от 18 апреля 2019 г. № 306).

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

1. Абитуриенты, поступающие для получения высшего образования I степени в полный срок получения образования в дневной и заочной формах, подают в приемную комиссию университета сертификаты централизованного тестирования (далее – ЦТ) по трем учебным предметам: по белорусскому или русскому языку (по выбору) и по двум учебным предметам (далее – профильные испытания) в соответствии с избранной группой специальностей (специальностью, направлением специальности) (пункт 16 правил приема).

2. Абитуриенты, поступающие для получения высшего образования I степени в сокращенный срок на основе среднего специального образования в дневной и заочной формах, сдают два профильных испытания по дисциплинам учебного плана специальности (направления специальности) среднего специального образования в соответствии с избранной специальностью в университете.

3. Прием абитуриентов осуществляется на:

3.1 полный срок получения высшего образования в дневной форме получения образования

№	Наименование специальности, направления специальности, срок получения образования	Код специальности по Общегосударственному классификатору Республики Беларусь ОКРБ 011-2009 «Специальности и квалификации»	Квалификация специалиста	Предметы профильного испытания	
				первый предмет	второй предмет
Факультет экономики и управления					
<i>проводится раздельный конкурс по специальностям</i>					
1.	Мировая экономика, 4 года	1-25 01 03	экономист	математика (ЦТ)	иностраннный язык (ЦТ)
2.	Экономика и управление на предприятии, 4 года	1-25 01 07	экономист-менеджер	математика (ЦТ)	иностраннный язык (ЦТ)
3.	Экономика электронного бизнеса, 4 года	1-28 01 01	экономист-программист	математика (ЦТ)	иностраннный язык (ЦТ)
4.	Экономическое право, 4 года	1-24 01 03	юрист со знанием экономики	обществоведение (ЦТ)	иностраннный язык (ЦТ)
Учетно-финансовый факультет					
<i>проводится раздельный конкурс по направлению специальности, специализации</i>					
5.	Бухгалтерский учет, анализ и аудит (по направлениям) Направление специальности: – Бухгалтерский учет, анализ и аудит (в коммерческих и некоммерческих организациях), 4 года	1-25 01 08 1-25 01 08-03	экономист	математика (ЦТ)	иностраннный язык (ЦТ)
6.	Финансы и кредит Специализация: – Налоги и налогообложение, 4 года	1-25 01 04	экономист	математика (ЦТ)	иностраннный язык (ЦТ)
7.	Информационные системы и технологии Направление специальности: Информационные системы и технологии (в экономике), 4 года	1-40 05 01 1-40 05 01- 02	инженер-программист-экономист	математика (ЦТ)	физика (ЦТ)
Коммерческий факультет					
<i>проводится раздельный конкурс по специальностям</i>					
8.	Маркетинг, 4 года	1-26 02 03	маркетолог-экономист	математика (ЦТ)	иностраннный язык (ЦТ)
9.	Логистика, 4 года	1-26 02 05	логистик-экономист	математика (ЦТ)	иностраннный язык (ЦТ)
10.	Коммерческая деятельность, 4 года	1-25 01 10	экономист	математика (ЦТ)	иностраннный язык (ЦТ)

3.2 сокращенный срок получения высшего образования на основе среднего специального образования в дневной форме получения образования для выпускников учреждений среднего специального образования, имеющих право участвовать в конкурсе для получения высшего образования по интегрированным программам получения образования в сокращенный срок согласно приложению к настоящему порядку приема

№	Наименование специальности, направления специальности, срок получения образования	Код специальности по Общегосударственному классификатору Республики Беларусь ОКРБ 011-2009	Квалификация специалиста	Предметы профильного испытания	
				первый предмет	второй предмет
Факультет экономики и управления					
<i>проводится конкурс по специальности</i>					
1.	Экономика и управление на предприятии, 3 года	1-25 01 07	экономист-менеджер	экономика организации (письменное вступительное испытание в университете (далее – ПВИ))	основы менеджмента (ПВИ)

3.3 полный срок получения высшего образования в заочной, в том числе дистанционной, форме получения образования

№	Наименование специальности, направления специальности, срок получения образования	Код специальности по Общегосударственному классификатору Республики Беларусь ОКРБ 011-2009	Квалификация специалиста	Предметы профильного испытания	
				первый предмет	второй предмет
Факультет экономики и управления					
<i>проводится конкурс по специальности</i>					
1.	Экономика и управление на предприятии, 5 лет	1-25 01 07	экономист-менеджер	математика (ЦТ)	иностраннный язык (ЦТ)
2.	Экономическое право, 5 лет	1-24 01 03	юрист со знанием экономики	обществоведение (ЦТ)	иностраннный язык (ЦТ)

3.4 сокращенный срок получения высшего образования на основе среднего специального образования в заочной, в том числе дистанционной, форме получения образования для выпускников учреждений среднего специального образования, имеющих право участвовать в конкурсе для получения высшего образования по интегрированным программам получения образования в сокращенный срок согласно приложению к настоящему порядку приема.

№	Наименование специальности, направления специальности, срок получения образования	Код специальности (направления специальности)	Квалификация специалиста	Предметы профильного испытания	
				первый предмет	второй предмет
Факультет экономики и управления					
<i>проводится раздельный конкурс по специальностям, направлению специальности</i>					
1.	Экономика и управление на предприятии, 3 года	1-25 01 07	экономист-менеджер	экономика организации (ПВИ)	основы менеджмента (ПВИ)
2.	Менеджмент (по направлениям) Направление специальности: – Менеджмент (социально-административный), 3 года	1-26 02 02 1-26 02 02-02	менеджер-экономист	экономика организации (ПВИ)	основы менеджмента (ПВИ)
3.	Экономика электронного бизнеса, 3,5 года	1-28 01 01	экономист-программист	основы информационных технологий (ПВИ)	охрана труда, охрана окружающей среды и энергосбережение (ПВИ)
4.	Экономическое право, 3 года	1-24 01 03	юрист со знанием экономики	общая теория права (ПВИ)	гражданское право (ПВИ)
Учетно-финансовый факультет					
<i>проводится раздельный конкурс по специальности, направлению специальности</i>					
5.	Финансы и кредит, 3 года	1-25 01 04	экономист	бухгалтерский учет (ПВИ)	экономика организации (ПВИ)
6.	Бухгалтерский учет, анализ и аудит (по направлениям) Направление специальности: – Бухгалтерский учет, анализ и аудит (в коммерческих и некоммерческих организациях), 3 года	1-25 01 08	экономист	бухгалтерский учет (ПВИ)	экономика организации (ПВИ)
Коммерческий факультет					
<i>проводится раздельный конкурс по специальностям</i>					
7.	Товароведение и экспертиза товаров, 3 года	1-25 01 09	товаровед-эксперт	экономика организации (ПВИ)	основы менеджмента и информационных технологий (ПВИ)

8.	Коммерческая деятельность, 3 года	1-25 01 10	экономист	экономика организации (ПВИ)	основы менеджмента (ПВИ)
9.	Товароведение и торговое предпринимательство, 3 года	1-25 01 14	товаровед-экономист	экономика организации (ПВИ)	основы менеджмента (ПВИ)
10.	Маркетинг, 3 года	1-26 02 03	маркетолог-экономист	экономика организации (ПВИ)	основы менеджмента (ПВИ)
11.	Логистика, 3 года	1-26 02 05	логистик-экономист	экономика организации (ПВИ)	основы менеджмента (ПВИ)

3.5 второе (последующее) высшее образование в заочной, в том числе дистанционной, форме получения образования

№	Наименование специальности, направления специальности, срок получения образования	Код специальности (направления специальности) по Общегосударственному классификатору Республики Беларусь ОКРБ 011-2009	Квалификация специалиста	Вступительные испытания
Факультет экономики и управления				
<i>проводится конкурс по специальности, обучение только в дистанционной форме</i>				
1.	Экономика и управление на предприятии, 3 года	1-25 01 07	экономист-менеджер	зачисление осуществляется в соответствии с п. 34 правил приема
Учетно-финансовый факультет				
<i>проводится конкурс по направлению специальности</i>				
2.	Бухгалтерский учет, анализ и аудит (по направлениям) Направление специальности: – Бухгалтерский учет, анализ и аудит (в коммерческих и некоммерческих организациях), 3 года	1-25 01 08	экономист	зачисление осуществляется в соответствии с п. 34 правил приема
Коммерческий факультет				
<i>проводится конкурс по специальности</i>				
3.	Логистика, 3 года	1-26 02 05	логистик-экономист	зачисление осуществляется в соответствии с п. 34 правил приема

ОСОБЕННОСТИ ПРИЕМА

Прием в университет осуществляется на платной основе в соответствии с цифрами приема за счет средств организаций потребительской кооперации, а также за счет средств юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, физических лиц или собственных средств гражданина. На получение высшего образования I ступени в дневной форме получения образования за счет средств организаций потребительской кооперации имеют право претендовать абитуриенты, имеющие направление организации потребительской кооперации на обучение по конкретной специальности (направлению специальности).

На получение высшего образования I ступени в заочной форме получения образования за счет средств организаций потребительской кооперации имеют право претендовать абитуриенты, имеющие направление организации потребительской кооперации на обучение по конкретной специальности (направлению специальности) и работающие в организациях потребительской кооперации.

Алгоритм проведения конкурса и зачисления. Конкурс проводится по общему баллу, который складывается путем суммирования отметок, указанных в сертификатах централизованного тестирования по 100-балльной шкале, либо отметок, полученных абитуриентами на вступительных испытаниях по 10-балльной шкале, которые переводятся в 100-балльную шкалу путем умножения на 10 и среднего балла документа (-ов) об образовании, определенного по 10-балльной шкале и переведенного в 100-балльную шкалу путем его умножения на 10.

Зачисление абитуриентов в число студентов по результатам конкурсного отбора осуществляется на открытом заседании приемной комиссии в порядке, установленном законодательством.

Преимущественное право на зачисление при равном общем количестве баллов в порядке перечисления имеют:

- лица, указанные в пункте 27 правил приема;
- победители и призеры предметных олимпиад университета; республиканской олимпиады профессионального мастерства по специальности среди учащихся колледжей Белкоопсоюза;
- абитуриенты, окончившие подготовительные курсы при университете.

СРОКИ ПРИЕМА ДОКУМЕНТОВ

В соответствии с пунктом 15 правил приема сроки приема документов определяют Министерство образования.

СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ В УНИВЕРСИТЕТЕ

В соответствии с пунктом 18 правил приема сроки проведения вступительных испытаний определяются Министерством образования.

СРОКИ ЗАЧИСЛЕНИЯ АБИТУРИЕНТОВ

В соответствии с пунктом 28 правил приема сроки зачисления абитуриентов определяются Министерством образования.

ПЕРЕЧЕНЬ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ среднего специального образования, интегрированных со специальностями высшего образования I ступени, для получения высшего образования I ступени в сокращенный срок

*Приложение
к порядку приема в учреждение образования
«Белорусский торгово-экономический университет
потребительской кооперации» на 2020 год*

№ п/п	Специальность высшего образования I ступени	Специальность среднего специального образования	
1	1-24 01 03 Экономическое право	1-24 01 02	Правоведение
2	1-25 01 04 Финансы и кредит	2-27 01 01	Экономика и организация производства
		2-25 01 31	Финансы
		2-25 01 32	Банковское дело
		2-25 01 34	Страховое дело
		2-25 01 35	Бухгалтерский учет, анализ и контроль
		2-26 02 03	Маркетинг
		2-25 01 10	Коммерческая деятельность (по направлениям)
		2-25 01 33	Розничные услуги в банке
3	1-25 01 07 Экономика и управление на предприятии	2-27 01 01	Экономика и организация производства
		2-25 01 10	Коммерческая деятельность (по направлениям)
		2-25 01 31	Финансы
		2-25 01 32	Банковское дело
		2-25 01 34	Страховое дело
		2-25 01 33	Розничные услуги в банке
		2-25 01 35	Бухгалтерский учет, анализ и контроль
		2-26 02 03	Маркетинг
		2-74 01 32	Управление в агропромышленном комплексе
		2-27 01 01	Экономика и организация производства
4	1-25 01 08 Бухгалтерский учет, анализ и аудит (по направлениям)	2-25 01 10	Коммерческая деятельность (по направлениям)
		2-25 01 35	Бухгалтерский учет, анализ и контроль
		2-25 01 31	Финансы
		2-25 01 32	Банковское дело
		2-26 02 03	Маркетинг
		2-25 01 33	Розничные услуги в банке
		2-25 01 34	Страховое дело
		2-25 01 10	Коммерческая деятельность (по направлениям)
		2-26 02 03	Маркетинг
5	1-25 01 10 Коммерческая деятельность	2-27 01 01	Экономика и организация производства
		2-25 01 35	Бухгалтерский учет, анализ и контроль
		2-25 01 31	Финансы
		2-25 01 32	Банковское дело
		2-25 01 33	Розничные услуги в банке
		2-25 01 34	Страховое дело
		2-25 01 10	Коммерческая деятельность (по направлениям)
		2-26 02 03	Маркетинг

6	1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров	2-25 01 10-02	Коммерческая деятельность (товароведение)		
		2-25 01 10-01	Коммерческая деятельность (экономическая деятельность и услуги)		
		2-25 01 51	Торговое дело		
		2-26 02 03	Маркетинг		
		2-27 01 01	Экономика и организация производства		
		2-46 01 02	Технология деревообрабатывающих производств		
		2-48 01 02	Химическая технология органических веществ, материалов и изделий		
		2-48 01 31	Технология силикатных и тугоплавких неметаллических материалов и изделий		
		2-50 01 02	Конструирование и технология швейных изделий (по направлениям)		
		2-50 01 32	Технология пряжи, нетканых материалов, тканей и тканых изделий		
		2-50 01 33	Технология трикотажа и трикотажных изделий		
		2-50 02 01	Конструирование и технология изделий из кожи		
7	1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство	2-50 02 31	Моделирование и конструирование обуви и кожаных изделий		
		2-50 02 32	Конструирование и технология изделий из меха		
		2-49 01 01	Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья		
		2-49 01 02	Технология хранения и переработки животного сырья (по направлениям)		
		2-49 01 31	Технология пищевых производств		
		2-49 01 32	Технология переработки растительного и животного сырья		
		2-25 01 10	Коммерческая деятельность (по направлениям)		
		2-26 02 03	Маркетинг		
		2-27 01 01	Экономика и организация производства		
		8	1-26 02 02 Менеджмент (по направлениям)	2-27 01 01	Экономика и организация производства
				2-25 01 10-01	Коммерческая деятельность (по направлениям)
				2-25 01 31	Финансы
2-25 01 31	Финансы				

9	1-26 02 03 Маркетинг	2-25 01 32	Банковское дело
		2-25 01 34	Страховое дело
		2-25 01 35	Бухгалтерский учет, анализ и контроль
		2-25 01 33	Розничные услуги в банке
		2-26 02 03	Маркетинг
		2-25 01 10	Коммерческая деятельность (по направлениям)
		2-26 02 03	Маркетинг
		2-25 01 34	Страховое дело
		2-27 01 01	Экономика и организация производства
		2-25 01 35	Бухгалтерский учет, анализ и контроль
		2-25 01 31	Финансы
		2-25 01 33	Розничные услуги в банке
10	1-26 02 05 Логистика	2-25 01 32	Банковское дело
		2-26 02 32	Операционная деятельность в логистике
		2-25 01 10	Коммерческая деятельность (по направлениям)
		2-26 02 03	Маркетинг
		2-27 01 01	Экономика и организация производства
		2-25 01 35	Бухгалтерский учет, анализ и контроль
		2-25 01 31	Финансы
		2-25 01 33	Розничные услуги в банке
		2-25 01 34	Страховое дело
		2-25 01 32	Банковское дело
		2-26 02 32	Операционная деятельность в логистике
		11	1-28 01 01 Экономика электронного бизнеса
2-39 03 02	Программируемые мобильные системы		
2-40 01 31	Тестирование программного обеспечения		
2-25 01 10-01 24	Информационное обеспечение бизнеса		
2-25 01 10-01 24	Информационное обеспечение бизнеса		

При несовпадении названий специальностей (специализаций) среднего специального образования, полученных в Республике Беларусь до 2001 года (и позже), со специальностями (направлениями специальности) высшего образования, по которым осуществляется прием в 2020 году, право принятия решения о приеме документов остается за приемной комиссией университета. Положительное решение принимается в случае значительного соответствия содержания учебного плана специальности среднего специального образования, полученной до 2001 года (и позже), с действующими учебными планами специальностей высшего образования (указаны выше).

НА ЗАМЕТКУ

Профессии, которые кормят

Объясняем, как подбирать кадры, организуя их обучение

Когда в небольшом кооперативном сельском магазине появляется вакансия, сразу возникает проблема: где взять подходящего сотрудника? Логично вести поиск среди местных жителей. Но чаще всего желающие трудоустроиться или не имеют рабочей профессии, или у них другая квалификация. В то время как требования законодательства неумолимы: работник должен иметь подходящую квалификацию и предъявить в кадровую службу свидетельство о ее присвоении. Как вариант – возможность пройти обучение нужной профессии.

Обучение работника – обязанность нанимателя. Можно, конечно, все устроить непосредственно в организации: выделить специалиста, разработать учебные планы и программы, закупить учебники, пособия, бланки свидетельств, организовать их учет и выдачу, составить расписание теоретических и практических курсов, провести консультации специалистов, наладить учет занятий, принять квалификационный экзамен с оформлением всех документов и еще позаботиться о мотивации сотрудников. Долго, дорого и хлопотно. С минимальными материальными и временными затратами это можно сделать в учреждениях образования.

В Барановичском технологическом колледже Белкоопсоюза реализуется новая система организации профессиональной подготовки и переподготовки по остро востребованным профессиям: продавец, контролер-кассир, повар, кондитер, пекарь, официант, бармен, буфетчик, тестовод, укладчик хлебоуточных изделий, формовщик теста, укладчик-упаковщик, оператор установки бестарного хранения сырья, оператор линии в производстве пищевой продукции.

Организация принимает на работу работника и поручает обучение квалифицированного рабочего колледжу. Сроки обучения в зависимости от профессии составляют от одного до трех месяцев.

Мы предлагаем организовать обучение или переподготовку принятых рабочих дистанционно. Как это происходит?

Шаг 1. Приняв на работу работника без соответствующей квалификации, организация направляет его на обучение в учреждение образования. Для подачи заявления, заключения договора на обучение и составления индивидуального графика образовательного процесса работнику необходимо приехать в колледж на один день.

Шаг 2. (Без отрыва от производства.) Теоретическое обучение осуществляется дистанционно под руководством педагогов колледжа. Каждому учащемуся предоставляется учебно-методическое обеспечение. Дистанционная система контроля знаний (тесты, решение производственных ситуаций и тому подобное) позволит контролировать степень усвоения изученного материала.

Шаг 3. (С минимальным отрывом от производства.) Необходимое количество очных консультаций на базе колледжа можно

получить всего за два дня по заранее согласованному графику.

Шаг 4. (Без отрыва от производства.) Производственная практика, как важная часть обучения любой профессии, будет проходить в организации на рабочем месте под руководством высококвалифицированного рабочего, назначенного организацией, с одновременным контролем заведующего отделением колледжа.

Шаг 5. Итогом такого обучения будет сдача квалификационного экзамена и присвоение разряда по профессии. В состав квалификационной комиссии может быть включен представитель организации-заказчика для контроля уровня теоретических знаний, практических навыков и умений.

При успешной сдаче экзамена слушателю выдается свидетельство установленного образца о присвоении разряда по профессии – документ об обучении, который всегда пригодится в жизни.



Урок для будущего кондитера



Учебное занятие по специальности «пекарь»

КСТАТИ

В организациях потребительской кооперации страны трудится 38 706 рабочих – 81 процент от общего числа занятых. И для абсолютного большинства рабочих мест требуется профессиональная подготовка с присвоением разряда.



А вот и результат

Коллаж Татьяна ГОРБАЧ

ПОЛЕЗНЫЕ ТЕЛЕФОНЫ

(8-0163) 41-25-68 – приемная директора
(8-0163) 64-36-50, (8-029) 528-58-57 – отделение профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации кадров

Эта схема профессиональной подготовки и переподготовки кадров апробирована и успешно действует во многих организациях Барановичей, Брестской области и страны в целом.

Заинтересовались преимуществами дистанционной формы обучения и уже в течение года реализуют ее на практике представители Брестского райпо.

Подготовкой рабочих в колледже занимаются высококвалифицированные преподаватели, используя индивидуальный подход, современное технологическое оборудование, передовые методы обучения в специализированных учебных кабинетах и лабораториях.

Простой и удобный процесс обучения позволяет организациям потребкооперации и не только получать квалифицированные рабочие кадры без отрыва от производства.

Елена ХАМИТОВА, заместитель директора по учебной работе Барановичского технологического колледжа
Фото из архива

ПОДРОБНОСТИ

По правилам мерчандайзинга

Продавцы Гродненского облпотребобщества совершенствуют квалификацию

Образование для взрослых – одно из основных направлений деятельности Гродненского колледжа экономики и управления Белкоопсоюза. Ежегодно здесь проходит обучение более 250 человек, в том числе сотрудники организаций потребкооперации и других форм собственности.

Подтянуть знания можно по «Современной бухгалтерии в 1:С», «Основам страхового дела», «Автоматизации розничных продаж», «Бухгалтерскому учету от А до Я». По постановлению Правления Белкоопсоюза от 02.10.2019 года № 303 «Об обучении руководящих работников, специалистов и рабочих по образовательным программам дополнительного образования взрослых в учреждениях образования потребительской кооперации в



2019 – 2020 учебном году» впервые в марте 2020-го в колледже организованы обучающие курсы «Практическое применение правил мерчандайзинга в торговле»

для продавцов Гродненского облпотребобщества.

В программе – теоретические, практические и выездные занятия на базе универсама «Родны

кут» № 8 Гродненского городского филиала Гродненского облпотребобщества, ТЦ OldCity, гипермаркета «Корона».

Слушатели изучили основные законы, принципы и концепцию мерчандайзинга в управлении ассортиментом, его особенности для магазинов разной товарной специфики.

Наибольший интерес вызвали практические занятия по составлению плановых торговых объектов. Анализ каждого проекта позволил выявить ошибки в планировках, определить «горячие» и «холодные» места продаж в торговом зале и с их учетом предложить более рациональное размещение оборудования, товарных групп и рекламы.

Выездные занятия на площадке универсама «Родны кут» № 8 Гродненского городского филиала Гродненского облпотреб-

общества позволили слушателям ознакомиться с принципами размещения товарных групп в торговом зале, организацией движения покупательских потоков и обслуживания покупателей, способами выкладки товаров по плановым программам.

Надеемся, что полученные знания помогут продавцам применить правила мерчандайзинга на своих рабочих местах и тем самым увеличить не только объемы продаж, но и вывести розничную торговлю и систему обслуживания покупателей на качественно новый культурный и деловой уровень.

Ольга СУПРУН, руководитель практики учреждения образования «Гродненский колледж экономики и управления» Белкоопсоюза

ПО ПОВОДУ

Заботимся о покупателе

Горецкое райпо расширяет географию торговли

Как и много лет назад, Горецкое потребительское общество выполняет важную социальную функцию в регионе – остается основным предприятием, которое обслуживает сельчан не только в 33 стационарных торговых точках, но и автолавками в отдаленных малонаселенных пунктах.

В 2019 году не закрыт ни один магазин в сельской местности! Хотя тенденции к снижению населения в деревнях на Могилевщине такие же, как и в других уголках Беларуси. Более того, за прошлый год райпо расширило географию торговли собственной продукцией.

Сегодня у общества есть постоянное место в Могилеве, организована выездная торговля на ярмарки в Минск и массовые мероприятия в Александрию, Мстиславль, Дрибин, Оршу, а также в Смоленскую область России. Коллектив отмечен почетной грамотой облисполкома за активное содействие в организации республиканского праздника «Александрия собирает друзей».

Как отметила в отчетном докладе на итоговом собрании уполномоченных Горецкого районного потребительского общества председатель правления Наталья Барковская, в организации работает 434 преданных делу специалиста. За минувший год организация перечислила в бюджет 1 миллион 545 тысяч рублей налогов, что на 210 тысяч рублей, или 15,7 процента, больше, чем годом ранее.

Руководство и коллектив принимают все возможные меры для рентабельной работы в условиях жесткой конкуренции. Открытие фирменных секций в



Председатель правления Горецкого райпо Наталья БАРКОВСКАЯ



Продукция собственного производства Горецкого райпо



КСТАТИ

По итогам районного соревнования по социально-экономическому развитию Горецкое райпо заняло почетное третье место среди предприятий торговли и сферы услуг.



Открытие магазина «Рыбная лавка» в Горках

трини, приобретение нового оборудования и современных автомагазинов, переспециализация

двух магазинов в сеть формата «PROЗапас» и «Сладкий терем» – это и многое дру-

Языком цифр

В 2019 году Горецкое райпо выполнило 4 основных прогнозных показателя Белкоопсоюза:

- темп роста заготовительного оборота – 104,4 процента при прогнозе 102 процента;
- энергопотребление снижено на 15,2 процента (прогноз минус 5 процентов);
- рентабельность по чистой прибыли – 0,68 процента (план – 0,4 процента);
- темп роста производительности труда по выручке от реализации – 105,5 процента (вместо ожидавшихся 101,5 процента).

гое взято на вооружение за последние два года.

– Горецкое райпо и в дальнейшем приложит все силы для успешной деятельности. Резервы для этого есть, как и желание людей работать на высокий результат, авторитет и имидж, быть конкурентоспособными на рынке товаров и услуг, – заверила Наталья Барковская участников собрания, в числе которых были председатель районного Совета депутатов Оксана Огородникова и заместитель председателя Могилевского облпотребсоюза Александр Уткин.

Изыюминкой мероприятия стал фильм о работе райпо, который наглядно показал достижения и положительные отзывы жителей района по обслуживанию населения. Представитель областной структуры потребкооперации отметил, что такая форма подачи отчета о работе будет рекомендована для внедрения коллегами.

Приятные впечатления оставила и выставка-дегустация собственной продукции, которая в очередной раз показала талант и мастерство кулинаров и кондитеров.

Галина КОЖЕВНИКОВА
Фото Михаила ЛЕВЦОВА

ДЕЛА И ЛЮДИ

В лидерах – «Мясная лавка»

В Ивацевичском райпо отметили лучших работников

По итогам минувшего года по совокупности количественных и качественных показателей коллектив магазина «Мясная лавка» филиала «Коопзаготпром» занял первое место в Ивацевичском райпо.

Расположение предприятия, конечно, козырное: небольшое продолговатое здание вплотную примыкает к одному из мини-рынков Ивацевичей, рядом – два вокзала.

Как заходишь, в центре – витрина с мясом, мясопродуктами и полуфабрикатами из свинины и говядины – продукция филиала «Коопзаготпром». Кстати, продается с 10-процентной скидкой.

В другой витрине-холодильнике – замороженная птица, крольчатина, баранина. В качестве сопутствующих товаров – молокопродукты, напитки и кое-что из того, что может пригодиться любой хозяйке на кухне.

Работают здесь продавцы Надежда Езапчук, Валентина Кастусик, Валентина Джежора и старший продавец Нина Степанова. Все практически ровесницы с большим запасом опыта. Плюсы такого коллектива в том, что легче найти взаимопонимание и выход из затруднительной ситуации, если она вдруг возникнет.



Магазин №21 Родны кут «Світанак» (слева направо): продавец Юлия ГРИНЧИК, заведующая магазином Тамара ЛАХЕЙ, продавец Ольга КУПРИЯНОВА

ОТ ПЕРВОГО ЛИЦА



Елена КУРАТНИК, председатель правления Ивацевичского районного потребительского общества:

– Ивацевичское райпо – многопрофильное объединение, в котором есть производство, переработка, заготовки, перевозки. В каждой сфере деятельности – свои передовики. И хочется, чтобы их становилось больше. Это немалый резерв роста, важное условие для успешной и устойчивой работы потребкооперации. Собственно, смысл соревнования и заключается в том, чтобы вовлечь всех в этот активный процесс, стимулировать развиваться и двигаться вперед.



Анна КУДРАВЕЦ, заведующая магазином «Перекресток»



Кондитер филиала «Комбинат кооперативной промышленности» Наталья ТИТОК

ЯЗЫКОМ ЦИФР

Розничный товарооборот магазина «Мясная лавка» за 2019 год превысил 686 тысяч рублей. Производительность труда – 17,6 тысячи рублей. Фактическая оборачиваемость товаров – 14 дней, вдвое ниже норматива.

ПОЗДРАВЛЯЕМ!

ПОМИМО МАГАЗИНА «МЯСНАЯ ЛАВКА, ПО ИТОГАМ СОРЕВНОВАНИЯ ПРИЗОВЫЕ МЕСТА ПРИСУЖДЕНЫ КОЛЛЕКТИВАМ:

- магазинов «Родны кут» № 21 филиала «Лотос» (старший продавец Тамара Лахей) и «Перекресток» филиала «Оптовая база» (старший продавец Анна Кудравец) – среди торговых организаций города и горпоселка;
- магазина товаров повседневного спроса деревни Добромысль филиала «Оптовая база» (продавец Татьяна Колосовская) – среди торговых предприятий населенных пунктов свыше 300 жителей и автомагазинов;
- магазина «Продукты» деревни Нехачево (продавец Наталья Калинка) – из расположенных в малых деревнях.

В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРИЗНАНЫ ЛУЧШИМИ:

- кафе «Полесье» Телеханского филиала (повар-бригадир Ирина Ящук, буфетчики Зинаида Яцута и Тамара Викторович);
- ресторан «Щара» филиала «Комбинат кооперативной промышленности»

(повара-бригадиры Людмила Касперович, Ирина Бурбиль, официанты Валентина Радюк, Елена Мануйло);

- столовая «Криница» филиала «ККП» (повара-бригадиры Татьяна Огренич, Галина Бригадир, буфетчики Елена Кокотова, Наталья Скосорова).

ЗВАНИЕ «ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ» ПРИСВОЕНО:

Елене Юшкевич, кладовщику колбасного цеха филиала «Коопзаготпром»;
работникам филиала «ККП»:
Татьяне Пушило, тестоводу цеха хлебопечения;
Жанне Крынко, пекарю цеха хлебопечения г.п. Телеханы;
Наталье Титок, кондитеру;
Федору Студеничнику, аппаратчику изготовления пленочных материалов;
Любови Тихончук, работнику рыбы и морепродуктов рыбного цеха;
Ольге Шибайко, швее швейного цеха;
Светлане Мутолаповой, оператору линии по производству пищевой продукции;
Владимиру Басалаю, водителю филиала «Автобаза».

Виктор РЕЧИЦ, Ивацевичский район
фото Валерия МИСКЕВИЧА

ВИРУС

Дисциплина и профилактика

Какие меры безопасности необходимы в период пандемии

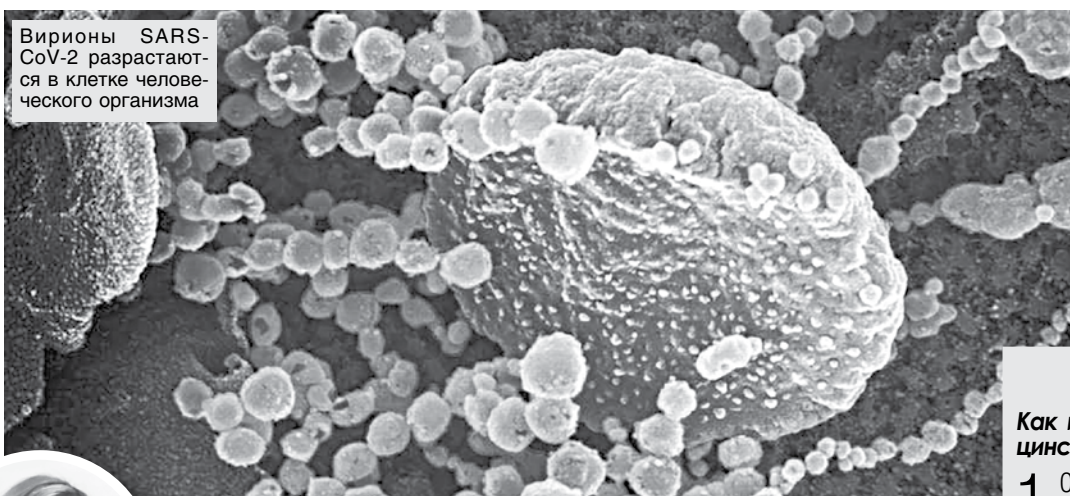
Ситуация беспрецедентна. Население Земли столкнулось с радикальными переменами в своей жизни. К двум миллионам приближается количество инфицированных и к 100 тысячам – погибших от осложнений, вызванных доселе неизвестным вирусом COVID-19, захватившим уже все страны без исключения. К счастью, заболевание излечимо. Но в сложившейся ситуации ключевую роль играют меры личной безопасности, слаженные действия медиков и служб общественного здравоохранения. Что важно знать и нужно выполнять, чтобы минимизировать распространение вируса? Об этом беседуем с Юлией Стадольник, заведующей отделением центра гигиены и эпидемиологии Центрального района Минска.

– Мы с вами общались в двадцатых числах февраля, когда в Беларуси не было ни одного случая заражения, а сегодня их более 1000. Какие меры предпринимаются для профилактики распространения заболевания?

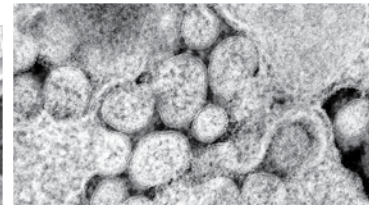
– После того как выявили первый случай заражения коронавирусом в Минске, санитарные службы рекомендовали установить во всех магазинах города антисептики и развесить информационные листки. Заведения общепита, банки и далее по списку просили расставить столики для посетителей на расстоянии 1,5 метра друг от друга. Там, где столы и стулья прикручены, оградить пространство. Магазинам разослали письма с рекомендацией обозначить разделительные полосы на полу у касс, чтобы люди в очереди соблюдали дистанцию. И это мы сегодня видим практически везде. Некоторые крупные магазины предложили посетителям еще и одноразовые перчатки и дозаторы с антисептиком. Хлебобулочные изделия упаковываются. Везде рекомендовано чаще убирать с применением средств дезинфекции и проветривать помещения. Кроме того, в городе обрабатываются конструкции остановочных пунктов, скамейки, протираются двери подземных пешеходных переходов, ручки, кнопки, стены кабин лифта, откидных поручней подъемных платформ и их пультов управления в переходах. Минимум раз в сутки.

– Каковы общепринятые санитарно-противоэпидемические меры профилактики распространения вируса в организациях, учреждениях и на предприятиях?

– Обязательно наличие дозаторов с антисептическими средствами для обработки рук в местах общего пользова-



Вирионы SARS-CoV-2 разрастаются в клетке человеческого организма



Диаметр вириона – около 120 нанометров. Это означает, что на маленьком участке, сравнимым со срезом человеческого волоса, может уместиться около 750 вирионов



ВНИМАНИЕ!

Если с вами в течение первых суток с момента прибытия из-за границы не связался медицинский работник территориальной организации здравоохранения, позвоните самостоятельно в поликлинику по месту жительства (временного пребывания).

Каковы наиболее распространенные симптомы COVID-19?

Повышение температуры тела, утомляемость и сухой кашель. У ряда пациентов могут отмечаться заложенность носа, насморк, фарингит или диарея. Как правило, эти симптомы развиваются постепенно и носят слабо выраженный характер. У некоторых инфицированных лиц не возникает каких-либо симптомов или плохого самочувствия. У большинства болезнь заканчивается выздоровлением, при этом специфических лечебных мероприятий не требуется. Примерно в одном из шести случаев COVID-19 возникает тяжелая симптоматика с развитием дыхательной недостаточности. В зоне риска – пожилые и люди с артериальной гипертензией, заболеваниями сердца или диабетом.

ния: у входных групп, в столовых, комнатах приема пищи работниками, в туалетах. Создаются запасы жидкого мыла и антисептических средств для бесперебойного пополнения дозаторов.

В санузлах дополнительно необходимы дозаторы с жидким мылом. Не менее одного раза в сутки регламентирована уборка помещений с использованием дезинфицирующих средств с акцентом на дезинфекцию ручек дверей, поручней, компьютерных клавиатур и мышек, телефонных аппаратов и иных поверхностей. По возможности необходимо обеспечить проведение дезинфекции воздуха в соответствии с рекомендациями производителя оборудования.

Сейчас не будет лишним максимально частое проветривание помещений и ограничение массовых мероприятий, особенно международных. Следует отменить или перенести при наличии возможности заграничные командировки сотрудников либо приезд иностранных граждан для выполнения работ или оказания услуг до стабилизации эпидемиологической ситуации. В случае невозможности переноса командировок обязательно соблюдение работниками мер по минимизации риска заражения на территории страны пребывания (соблюдение правил личной гигиены, ограничение посещений массовых мероприятий).

В дни эпидемии недопустим приход на работу людей с симптомами острой ре-

спираторной инфекции: с повышенной температурой тела, кашлем, насморком.

Сотрудники, вернувшиеся из-за границы, в течение 14 дней с момента приезда должны самоизолироваться. Информация о них оперативно передается в территориальный центр гигиены и эпидемиологии. Режим самоизоляции рекомендован и при вероятном непродолжительном контакте с носителем коронавирусной инфекции.

– Что можно или нельзя делать в случае самоизоляции дома?

– Не следует посещать места массового пребывания людей: магазины, кафе, торговые центры. Также нужно максимально ограничить любые контакты, в том числе с членами семьи, проживающими с находящимся в самоизоляции в одной квартире. Лучше такому человеку предоставить отдельную комнату, если такой возможности нет – обеспечить расстояние не менее

1,5 метра от других членов семьи. Аксиома – минимизировать контакты с людьми 60 лет и старше и имеющими хронические заболевания сердца, легких, сахарный диабет. В случае крайней необходимости контакта используйте медицинскую маску.

Также не забывайте мыть руки с мылом не менее 20 секунд, не пропуская области между пальцами, вокруг ногтей, кутикулы и большого пальца. Помещение проветривайте, делайте почаще влажную

РЕСПИРАТОРНЫЙ ЭТИКЕТ

при кашле и чихании:

- прикрывать рот и нос салфеткой или платком, одноразовые выбрасывать сразу после использования;
- при отсутствии салфетки (платка) кашлять или чихать в сгиб локтя, не касаться немытыми руками носа, рта и глаз.

ВАЖНО!

Как использовать одноразовую медицинскую маску:

1. Обработать руки спиртосодержащим средством или вымыть с мылом.
2. Удерживая маску за завязки или резинки, вплотную поднести к лицу белой стороной внутрь и фиксировать завязками (резинками) в положении, когда полностью прикрыта нижняя часть лица – и рот, и нос.
3. Придать нужную форму гибкой полоске (носовому зажиму), обеспечивая плотное прилегание маски к лицу.
4. Снять изделие, удерживая за завязки (резинки) сзади, не прикасаясь к передней части маски.
5. Выбросить снятую маску в закрывающийся контейнер для отходов.
6. Вымыть руки с мылом или обработать спиртосодержащим средством.

Помните!

- Использовать маску следует не более двух часов.
- Нужно немедленно заменить маску в случае намочения.
- Многоразовую маску необходимо стирать отдельно, затем прогладить горячим утюгом с двух сторон.

В каких случаях следует носить маску

- если вы оказываете помощь человеку с подозрением на инфекцию COVID-19;
- если вы кашляете или чихаете;
- Всемирная организация здравоохранения не рекомендует людям, у которых отсутствуют респираторные симптомы заболевания, носить медицинские маски, поскольку на данный момент свидетельств того, что их систематическое использование здоровыми людьми позволяет предотвратить передачу вируса COVID-19, нет.

уборку. Если есть крайняя необходимость выхода из квартиры в магазин или аптеку, используйте медицинскую маску.

Если вы в квартире не одни, то у вас должны быть отдельные полотенца, постельное белье и посуда. При необходимости передачи предметов – посуды, одежды и других вещей – членом семьи исключите прикосновения. Белье самоизолированного надлежит стирать отдельно от вещей других членов семьи.

Кстати

Министерство антимонопольного регулирования и торговли приняло постановление № 27 от 6 апреля о регулировании цен на маски и дезинфицирующие средства, которым утвержден предельный норматив рентабельности производителей защитных масок и дезинфицирующих средств и надбавки их импортеров – не более 10 процентов. Предельная максимальная торговая надбавка (с учетом оптовой) к отпускной цене производителя или импортера на маски и дезинфицирующие средства – 15 процентов. Постановление будет действовать в течение 90 дней после его официального опубликования.

ЦИФРЫ

Цены на одноразовые маски в Минске колеблются от 1,1 до 1,95 рубля, 100 мл антисептика обойдется в сумму от 6 до 8 с лишним рублей.

Защитите окружающих от инфекции

Избегайте близких контактов с людьми, если вы кашляете или если у вас высокая температура

Не плюйте на землю в общественных местах

При высокой температуре, кашле и затрудненности дыхания как можно скорее обратитесь за медицинской помощью. Если до этого вы совершали какие-либо поездки, расскажите об этом врачу.

Вы работаете на рынке под открытым небом? Защитите себя от инфекции!

Надевайте защитные халаты/фартуки, перчатки и маску при обращении с животными и продуктами животного происхождения

Снимайте защитную одежду после окончания работы, ежедневно стирайте фартуки и оставляйте одежду на рабочем месте

Не допускайте, чтобы члены семьи соприкасались с загрязненной рабочей одеждой и обувью

Соблюдайте правила безопасности пищевых продуктов

В районах, охваченных вспышками, продукты из мяса можно также без опасений употреблять в пищу при условии, что они были подвергнуты тщательной термической обработке до полной готовности, с соблюдением всех правил безопасности

ВСЕ ОБО ВСЕМ

Как избавиться от шума соседей?

Этажом выше над моей квартирой живут соседи с детьми, которые бесконечно бегают и прыгают. И днем, и вечером, так, что кажется, потолок рухнет. Никакого нет отдыха от них. Что делать?

Галина К., Ганцевичи

Владимир БЕЛОВ, председатель Ганцевичского райисполкома:

– Постановлением Совмина от 21.05.2013 № 399 утверждены Правила пользования жилыми помещениями, содержания жилых и вспомогательных помещений. В пункте 7 Правил закреплены основные обязанности граждан:

➤ соблюдать санитарно-эпидемиологические и технические требования к жилью (в том числе по уровню шума и вибрации), правила пожарной безопасности;

➤ пользоваться телевизорами, радиоприемниками, магнитофонами и другими громкоговорящими устройствами лишь при условии уменьшения слышимости до степени, не нарушающей покой соседей.



С 23 до 7 часов недопустимо совершать действия, создающие вибрацию и шум, в том числе от домашних животных, а также играть на музыкальных инструментах, громко разговаривать и петь, применять пиротехнические средства, выполнять ремонтные работы, заниматься погрузкой-разгрузкой, резко закрывать двери и другое.

Неисполнение этих рекомендаций влечет административную ответственность по части 1 статьи

21.16 КоАП – штраф до 30 базовых величин.

Правом составления протоколов (часть первая статьи 3.30 Процессуально-исполнительного кодекса) наделены сельские, поселковые, районные, городские, администрации районов в городах и областные исполкомы, а также организации, осуществляющие эксплуатацию жилищного фонда или предоставляющие коммунальные услуги (ЖЭСы и ЖСПК).

При этом орган управления кооператива должен

определить, кто из должностных лиц будет составлять протоколы. Причем полномочия должны быть закреплены в уставе ЖСПК.

Поскольку председатель правления вашего кооператива не наделен такими полномочиями, то протокол об административном правонарушении, составленный им, будет незаконным.

Но вы имеете право обратиться с жалобой на шумных соседей в отдел архитектуры, строительства и жилищно-коммунального хозяйства райисполкома. А по вопросам нарушения Правил пользования жилым помещением – в КУМПП ЖКХ «Ганцевичское РЖКХ».

В ночное время следует вызывать милицию. Сотрудники милиции такие заявления обязаны принимать и незамедлительно реагировать на них с выездом на место происшествия (статья 22 Закона «Об органах внутренних дел Республики Беларусь»).

Может ли товарищество собственников навязывать дополнительные услуги?

Мне пришла квитанция из товарищества собственников «Жилой комплекс «Маяк 1» на оплату видеонаблюдения. Обратилась к бухгалтеру и сообщила, что видеонаблюдение мне не нужно – это дополнительная услуга. А она мне возразила: большинство членов товарищества проголосовало за видеонаблюдение, и я обязана платить. Кто прав?

Нина М., Минск



Дмитрий ШАШОК, глава администрации Первомайского района Минска:

– Установка и техническое обслуживание систем видеонаблюдения за жилым домом и придомовой территорией – дополнительная услуга (постановление Совмина от 27.01.2009 № 99 «О защите прав потребителей жилищно-коммунальных услуг»). И в соответствии со статьей 4 Закона от 16.07.2008 № 405–3 «О защите прав потребителей жилищно-коммунальных услуг» такие услуги могут оказываться только по договору между исполнителем и потребителем. Кроме того, по пункту 5 статьи 29 Жилищного кодекса собственники жилых и нежилых помещений, наниматели, арендаторы, лизингополучатели, члены организаций застройщиков, дольщики, заключившие договоры, предусматривающие передачу им во владение и пользование объектов долевого строительства,

вправе отказаться от получения дополнительных жилищно-коммунальных услуг.

Что касается целевого взноса (пункт 59 статьи 1 Жилищного кодекса), это денежные средства, вносимые членом организации собственников общего собрания (собрания уполномоченных) членом организации для дополнительного финансирования работ и мероприятий, связанных с эксплуатацией общего имущества совместного домовладения и управлением им.

Большинством голосов общего собрания членов товарищества собственников «Жилой комплекс «Маяк 1» принято решение о введении целевого взноса на установку видеокamer на подъездах – до 70 рублей с каждого члена товарищества. Для отмены этого решения вы вправе обратиться в суд. А председателю правления товарищества рекомендовано обратить внимание на правомерность принятого решения.

Кому положен бесплатный проезд в электричке?

Ехали с мужем в электричке Минск – Жодино. Ему 56 лет, военный пенсионер, афганец, не работает. Ему нужно было брать билет или проезд бесплатный?

Татьяна Ю., Слоним

Мария ГОРБАЦЕВИЧ, начальник главного управления социального обслуживания и социальной помощи Минтруда и соцзащиты:

– Ветеранам боевых действий на территориях других государств, в том числе в Афганистане, льго-

ты по проезду в городском и пригородном пассажирском транспорте предоставляются в соответствии с межгосударственным Соглашением о взаимном признании прав на льготный проезд для инвалидов и участников Великой Отечественной войны, а также



лиц, приравненных к ним, от 12 марта 1993 года.

Ветеранам Афганистана предоставляется право бесплатного проезда на всех видах городского пассажирского транспорта (кроме такси), на автомобильном транспорте общего пользования (кроме такси) в сельской местности в

пределах административного района по месту жительства и право бесплатного проезда в автобусах пригородного сообщения.

Бесплатный проезд железнодорожным и водным транспортом не предусмотрен. Смотрите подпункты 1.6 и 3.2 приложения 3 к Соглашению.

Рубрику ведет Ольга ПАРФЯНОВИЧ

ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ


Ведущая рубрики – начальник юридического отдела Белкоопсоюза Наталья ШНИГИР

Практику придется менять

У нас в компании руководитель, как правило, продлевает контракты с работниками на один год. Как это согласуется с последними изменениями в Трудовом кодексе?

СЕМЕНЧЕНКО И., Брест

Как и по ранее действующему законодательству, сейчас (ст. 261–3 Трудового кодекса) контракт заключается на срок не менее года и не более пяти лет. Конкретное время действия контракта определяется по соглашению сторон. Не позднее чем за месяц до истечения срока контракта каждая из сторон письменно предупреждает другую о решении продолжить или прекратить трудовые отношения.

Контракт прекращается, если не принято решение о его продлении, заключении нового или если Трудовым кодексом (ст. 261–5) или иными законодательными актами не установлена обязанность нанимателя продлить срок контракта, заключить новый контракт, а также если возникли основания для продолжения трудовых отношений на условиях трудового договора, заключенного на неопределенный срок.

С добросовестным работником, не допускающим нарушений производственно-технологической, исполнительской и трудовой дисциплины, контракт продлевается на срок до истечения максимального срока действия контракта. Теперь это не право, а обязанность нанимателя. На меньший срок контракт продлевается с письменного согласия работника, если иное не установлено Президентом. Эта норма направлена на то, чтобы прекратить практику систематического продления контрактов на короткие сроки.

По истечении пятилетнего срока, а также в случае перевода работника с его согласия на другую работу по соглашению сторон заключается новый контракт на срок не менее одного года, а с работником, не допускающим нарушений производственно-технологической, исполнительской и трудовой дисциплины, – не менее трех лет либо, с письменного согласия работника, на меньший срок, но не менее года.

Кроме того, Трудовым кодексом (ст. 261–5) сохранены гарантии при заключении, продлении срока действия и прекращении контракта для отдельных категорий работников. Например, контракты без их согласия не заключаются с беременными женщинами, женщинами, имеющими детей в возрасте до трех лет (детей-инвалидов – до восемнадцати лет), трудовые договоры с которыми были заключены на неопределенный срок. Срок действия контракта с беременной женщиной с ее согласия продлевается на период беременности либо иной срок по соглашению сторон.

Наниматель с согласия работника обязан продлить контракт либо заключить новый:

- с работающей женщиной, находящейся в отпуске по беременности и родам, матерью (отцом ребенка вместо матери, опекуном), находящейся в отпуске по уходу за ребенком до трех лет, – на срок не менее чем до окончания указанных отпусков;

- с работающей матерью (отцом ребенка вместо матери, опекуном), приступившей к работе до или после окончания отпуска по уходу за ребенком до трех лет, – на срок не менее чем до достижения ребенком возраста пяти лет;

- с работником, добросовестно работающим и не допускающим нарушений производственно-технологической, исполнительской и трудовой дисциплины, которому до достижения общеустановленного пенсионного возраста остается не более двух лет, – не менее чем на два года.

Также (ст. 261–4 ТК) наниматель с письменного согласия работника, не допускающего нарушений производственно-технологической, исполнительской и трудовой дисциплины, проработавшего у него не менее пяти лет, по истечении контракта вправе заключить с работником трудовой договор на неопределенный срок.

ГОТОВИМ ДОМА

МЕНЮ ПАСХАЛЬНОГО СТОЛА



Дежурила по рубрике домохозяйка Светлана КУХТОВА

Приближается Пасха – один из тех праздников, который собирает за праздничным столом всю семью. Атмосфера в этот день особая, наполненная торжеством жизни над смертью и счастьем от встречи с близкими. Поэтому и пасхальный стол готовится особо тщательно – чтобы было сытно, вкусно и со смыслом.

Как правило, максимум пасхальных блюд хозяйки стараются приготовить заранее. На субботу остается только нарезка салатов и запекание горячего мясного.

Не ошибусь, если скажу, что, помимо традиционных куличей и крашеных яиц, в каждой семье в эти дни готовят свои фирменные блюда. У меня тоже есть пару любимых рецептов, несложных, но доставляющих гостям максимум удовольствия.

САЛАТ МЯСНОЙ С СЫРОМ



Продукты:

- свинина отварная – 500 г
- сыр твердый – 300 г
- яйца – 5 шт.
- лук репчатый – 2 шт.
- майонез – по вкусу
- зелень и соль – по вкусу

Первым делом подготавливаем все необходимые ингредиенты.

Мясо нужно отварить заранее, чтобы успело остыть. И лучше ставить остывать его прямо в бульоне – так будет сочнее.

Яйца отвариваем вкрутую и охлаждаем. Важно: все ингредиенты для салата должны быть охлажденными, нельзя соединять горячие и холодные продукты.

Лук очищаем, моем и мелко рубим. По желанию лучок можно замариновать. Отварное мясо нарезаем кубиками, сыр натираем на крупной терке, яйца очищаем и режем кубиками.



Соединяем все ингредиенты, перемешиваем и заправляем майонезом. Перед подачей на стол посыпаем зеленью по вкусу.

СЛОЕННЫЙ САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И МЯСОМ

Важное преимущество: готовится просто и быстро.

Возьмем:

- мясо отварное (говядина или свинина) – 300 г
- сыр твердый – 150 г
- морковь вареная – 2 шт.
- свекла вареная – 3 шт.
- яйцо вареное – 3 шт.
- чеснок – 3 зубчика
- майонез и зелень – по вкусу

Мясо нарежем соломкой или кубиками, чеснок измельчим, все остальные компоненты натрем на крупной терке.

Салат выкладываем слоями:

- 1-й слой – мясо, чеснок
- 2-й – сыр
- 3-й – яйца
- 4-й – морковь
- 5-й – свекла

Каждый слой смазываем небольшим количеством майонеза. Украшаем по вкусу.



ТОРТ ИЗ ПРЯНИКОВ

Это просто замечательный рецепт домашнего торта без выпечки, который готовится из шоколадных пряников. Крем будет сметанный – очень нежный и воздушный. А еще добавим ароматный банан – и получится вкуснейший десерт, который я частенько люблю готовить на бис для своих гостей.

Пару советов по выбору продуктов. Пряники покупаю шоколадные, небольшие – они плотнее укладываются. Сметану для крема нужно использовать исключительно жирную (не менее 23%), иначе возникнут проблемы со взбиванием – вместо густого крема получим жидкий кефирчик. Количество сахара и бананов регулируется по вкусу.

Ингредиенты (на большой торт):

- пряники шоколадные – 1 кг
- сметана – 2 пачки по 400 г
- бананы – 5 шт
- сахар – 50 г

Первым делом подготовим все необходимое для сборки торта. Берем какую-нибудь глубокую емкость (у меня глубокая и широкая миска) и выстилаем ее пищевой пленкой так, чтобы края свисали.

Пряники разрезаем вдоль пополам. Бананы чистим и нарезаем не очень тонкими кружочками. В емкость для взбивания кладем сметану – она должна быть максимально холодной. Добавляем 50 граммов сахара (при желании можно использовать больше или меньше). Взбиваем сметану с сахаром миксером на самой высокой скорости, пока не увеличится в объеме.



Теперь собираем наш торт. Окунаем пряники в сметанный крем и укладываем в форму одним слоем. Поверх раскладываем бананы. И дальше чередуем слои, пока не закончатся все ингредиенты. Сверху выливаем остатки сметанного крема и разравниваем его.

Затягиваем поверхность будущего торта пищевой пленкой и оставляем при комнатной температуре примерно на 1 час.

После переносим десерт в холодильник, где даем ему настояться и пропитаться еще как минимум 5–6 часов (лучше оставить на ночь).

Спустя время пряники впитывают в себя влагу и станут мягкими. Снимаем пищевую пленку, накрываем миску блюдом и переворачиваем конструкцию. Снимаем миску и аккуратно удаляем пищевую пленку.

Украшаем по усмотрению тертым шоколадом или орехами.



ГОЛЕНЬ ИНДЕЙКИ, ЗАПЕЧЕННАЯ В ПРЯНОМ МАРИНАДЕ

Дляпряного маринада нам понадобится:

- голень индейки – 1 шт. (около 500 г)
- соевый соус – 2 ст. ложки
- оливковое масло – 2 ст. ложки
- горчица – 1 ч. ложка
- кориандр (зернышки) – 1 ч. ложка
- перец душистый – 5 горошин
- чеснок – 5 зубчиков
- соль – по вкусу



Моем голень и обсушиваем бумажным полотенцем.

В кастрюлю наливаем оливковое масло и соевый соус. Кориандр и душистый перец растираем в ступке. Смешиваем маринад со специями, солью и горчицей.

Чистим чеснок и нарезаем зубчики на кусочки.

Делаем в голени надрезы и шпигуем их чесноком. Затем опускаем индейку в маринад и хорошо пропитываем со всех сторон. Оставляем мариноваться на 30 минут при комнатной температуре, затем переворачиваем и еще раз смазываем поверхность маринадом.

Разогреваем духовку до 180 градусов и ставим блюдо запекаться на 1–1,5 часа, при этом каждые 20 минут следует поливать голень выделившимся соком.

Такое блюдо хорошо как в горячем виде, так и в холодном, поэтому смело можно приготовить его накануне в субботу.

НЕСЧАСТНЫЙ СЛУЧАЙ
Погиб
Под Гродно разбился парашютист


Одномоторный парашют упал в озеро Бросты. Обстоятельства происшествия устанавливаются, но, по предварительным данным Следственного комитета, во время полета 48-летний мужчина не справился с управлением.

Продегустировали
В Чашникском районе антисептик не для рук

Днем 4 апреля сотрудница одного из предприятий района обнаружи-

ла двоих коллег, лежащих на полу в бытовом помещении. По предварительной информации, 55-летний и 61-летний товарищи продегустировали дезинфицирующее средство для рук, которое используется на предприятии несколько лет. С серьезными отравлениями люди были доставлены в больницу, где один из них скончался.

Назначены судебно-медицинские экспертизы. По факту проводится проверка.

Убирал
В Бешенковичском районе погиб 90-летний старик

Сообщение о загорании в деревне Русилки поступило днем 6 апреля. Горела сухая трава на частном земельном владении, создавая угрозу распространения огня на хозпостройки. Во время тушения работники МЧС в 45 метрах от построек на земле нашли тело хозяина подворья.

Причина возгорания устанавливается. Рассматриваемая версия – неосторожное обращение с огнем.

Эхо войны
Под Минском обезвредили три авиабомбы и снаряд


В лесу вблизи поселка Дачный Минского района прохожие нашли бомбу. На место незамедлительно прибыли военнослужащие взрывотехнического центра внутренних войск МВД. Тщательно обследовав территорию, специалисты обнаружили не одну, а три авиабомбы, один 85-миллиметровый артиллерийский снаряд и 54 взрывателя. Все эти взрывоопасные предметы немецкого производства – времен Великой Отечественной войны. Найденный арсенал саперы уничтожили на подрывной площадке.

АВАРИИ
Не рассчитал дистанцию
Спровоцировал ДТП на проспекте Дзержинского

6 апреля около 11.00 32-летний водитель на Citroën ехал в третьей полосе по проспекту Дзержинского в сторону улицы Чюрлениса. Подъезжая к перекрестку, он не выдержал безопасную дистанцию и врезался в Volkswagen.

В результате ДТП пострадала 25-летняя пассажирка Volkswagen, она доставлена в медицинское учреждение.

Легковушка против грузовика
В Минском районе в аварии погиб водитель Toyota

6 апреля около 13.00 на автодороге Р-28 Минск – Молодечно – Нарочь вблизи деревни Щербины 72-летний водитель Toyota выехал на полосу встречного движения и столкнулся с МАЗом. В результате ДТП водитель легкового авто был доставлен в больницу, от тяжелых травм вскоре скончался. Его жена не пострадала, равно как и водитель грузовика.

Причины ДТП устанавливаются.

Суицид
Поезд сбил школьницу в Дрогичине

6 апреля около 17.00 на 703-м километре перегона Дрогичин – Трудовая дизель-поезд сообщением Лунинец – Брест смертельно травмировал 13-летнюю школьницу из Дрогичинского района.

Машинист дизель-поезда не смог предотвратить трагедию. Как рассказал местный житель, который в это время встречал с поезда родственника, машинист подавал сигнал, увидев девочку на путях метров за 500, но она не отреагировала: была в наушниках, повернувшись спиной к составу. У нее нашли предсмертную записку.

Переломало ребра
Под Гродно на перекрестке джип отправил легковушку в канаву

Авария произошла вечером 6 апреля на 204-м километре трассы Р-99 вблизи поворота на деревню Коптевка. 26-летняя девушка, управлявшая внедорожником, при выезде на главную дорогу не уступила Citroën. От удара легковушку выбросило в канаву с водой. В аварии пострадал водитель Citroën. С переломами ребер 43-летнего мужчину госпитализировали. Возбуждено уголовное дело.

КРИМИНАЛ
Пошалили
Школьники подожгли ферму


Все случилось днем в деревне Коптевичи Чашникского района. Ученики второго и третьего классов гуляли, им стало скучно, отправились на расположенную неподалеку ферму. Ребят заметил сторож и приказал им уйти, однако тех не остановили ни требование охраны, ни замок на дверях. Внутри помещения (скот в это время находился на выгуле) пробрались через окно, а затем решили погреться. У одного из мальчишек с собой оказались спички: подожгли солому, предназначенную на подстил животным. Сделав дело, убежали.

Итог: огнем на ферме ОАО «Проземле-агро» уничтожена кровля, повреждены стены. Пожар потушили спасатели, а прибывшие на место ЧП милиционеры быстро установили виновников. Сумма ущерба выясняется.

70 литров
В Миорском районе украли ядохимикаты


Как сообщил милиции директор одного из хозяйств, ночью со склада пропало 70 литров ядохимикатов. Сторожа на участке не было, а среди работников очевидцев не нашлось. Амбар не взламывали – проникли внутрь

через щель между дверями и землей. Таким же способом вынесли канистры с химией. Единственной зацепкой на месте происшествия оказался след обуви. Этого оказалось достаточно, чтобы найти причастных к хищению. Двух жителей Верхнедвинского района на 30 и 23 лет задержали ночью на подъезде к их деревне. В доме, где старший из них с семьей снимал дом, и была обнаружена часть ядохимикатов. Около 20 литров продукции подозреваемые успели сбыть.

Выясняются все обстоятельства происшествия и причастность фигурантов к иным преступлениям.

Коронавирус
В Речицком районе «изобрели» прививку


В дом к 83-летнему мужчине явились непрошенные гости: три дамы заинтересовались его самочувствием, уточнили, нет ли температуры. И предложили сельчанину сделать прививку от коронавируса. Когда он отказался, посетительницы попросили его написать отказ от вакцинации и ушли.

После визита пенсионер лишился 750 рублей. Посетительниц вскоре задержали. Большую часть суммы у них изъяли.

Лжеопекун
Житель Лепельского района незаконно получил более 7000 рублей пособия


Летом 2017 года ранее неоднократно судимый сельчанин 1989 года рождения, не имея на то права, всеми правдами и неправдами сумел собрать необходимый пакет до-

кументов для оформления опекуна над родной тетей – инвалидом 1-й группы. Но вскоре о своих обязанностях забыл и стал периодически на несколько месяцев уезжать в Россию на заработки. Проверка, инициированная сотрудниками по борьбе с экономическими преступлениями Лепельского РОВД, выявила факт мошенничества при оформлении документов. К этому времени мужчина успел незаконно получить 7,2 тысячи рублей. Возбуждено уголовное дело.

Фиктивный договор
В Хойниках лжериелтор присвоила деньги арендаторов


76-летняя жительница райцентра решила сдать внаем квартиру сына. Представившись администратором индивидуального предпринимателя, лжериелтор заключила от его имени фиктивный договор краткосрочного найма жилого помещения.

В квартиру пенсионерки на полгода заселились две девушки, которые оплатили два месяца аренды. Вскоре лжериелтор потребовала деньги за весь срок проживания. Подозреваемая не уведомила арендодателя о сделке и забрала деньги себе.

Узнав об этом, хозяйка квартиры обратилась в милицию.

Предприимчивая посредница на тот момент уже была осуждена за хищение с использованием компьютерной техники и находилась в СИЗО. Удалось установить еще несколько обманутых человек.

НАРКОТИКИ
Дачник
Минчанин выращивал марихуану

Минчанина взяли с поличным. При себе у него обнаружили сверток с марихуаной весом около грамма. В квартире нарушителя в холодильнике найден целлофановый пакет, в котором находилось еще около 150 граммов запрещенного вещества. Также в одной из комнат оперативники обнаружили приспособление для курения.

Мужчина признался, что на дачном участке в Минской области у него хранится партия покрупнее: обнаружили и изъяли около 3 килограммов марихуаны. Коноплю товарищ вырастил летом на участке и высушил.

Продавал наркотик из рук в руки своим знакомым и сам покурился. Известно, что ранее он привлекался к уголовной ответственности.

Замы прокуроров
КГБ расследует их дело

Заместителям прокуроров Советского и Ленинского районов Минска инкриминирован незаконный оборот наркотических средств без цели сбыта по части 1 статьи 328 Уголовного кодекса. К подозреваемым применена мера пресечения в виде заключения под стражу.

Должностные лица уволены из органов прокуратуры.

За новостями следил Артем БЕГЛОВ

Правление и коллектив работников Витебского облпотребсоюза выражают глубокие соболезнования председателю ветеранской организации Витебского облпотребсоюза Инессе Александровне Крамаренко и главному юристу отдела кадров и правового обеспечения Витебского облпотребсоюза Дмитрию Николаевичу Александрову в связи с постигшей их тяжелой утратой – смертью СУПРУГА и ДЕДУШКИ.

ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

Овсянка, сэр!

Дата **Всемирного фестиваля овсянки** уникальна для каждого года. Нынче это 10 апреля. Овсянка считается признанным английским блюдом, национальной особенностью. Однако не только Туманный Альбион может похвастаться своей любовью к этому замечательному блюду. Ежегодно во вторую пятницу апреля в американском городке Сент-Джордж (штат Южная Каролина) начинается трехдневный фестиваль, посвященный овсянке. И называется он ни много ни мало Всемирным фестивалем овсянки!



Впервые фестиваль был проведен в 1985 году. Это случилось после того, как Билл Хантер, менеджер супермаркета Piggly Wiggly, заметил, что жители Сент-Джорджа покупают овсянку в значительно больших количествах, чем в

других городах. Так родился фестиваль, напоминающий толстешей на гамбургерах американской публике о здоровом питании.

Это веселый праздник, на котором овсянку едят на скорость и даже можно повалиться в каше.

Родные

Сегодня в разных странах мира отмечается еще и **День братьев и сестер**, идейным вдохновителем которого стала американка Клаудия Эварт. Она потеряла своих родных брата и сестру в раннем возрасте, тяжело переживала, а когда выросла, решила организовать праздник в день рождения покойной сестры. Клаудия обратилась с призывом к обществу помнить о близких и ценить саму возможность почув-

ствовать тепло и добро, заботу и понимание родного человека, осознавая тот факт, что такой человек есть, как чудо и дар Божий. Впервые это произошло в 1998 году, за два десятка лет явление обрывает традициями. Стало принято дарить подарки брату или сестре, поздравлять по телефону, встречаться на радость родителям, для которых нет ничего приятнее, чем близкие и добрые отношения между их детьми.

Память

Международный день освобождения узников фашистских концлагерей мир отмечает в память об интернациональном восстании узников 11 апреля 1945 года в одном из крупнейших концлагерей Бухенвальде близ Веймара.

Первый концентрационный лагерь в нацистской Германии начал действовать 22 марта 1933 года в Дахау, а в последующие годы фашисты создали сеть мест организованного систематического убийства людей.

За годы Второй мировой войны через лагерь смерти прошло более 20 миллио-

нов человек из 30 стран мира (5 миллионов – граждане Советского Союза). Примерно 12 миллионов человек так и не дожили до освобождения, включая примерно 2 миллиона детей. Только в Бухенвальде было уничтожено свыше 56 тысяч человек 18 национальностей, в том числе 19 тысяч советских военнопленных.

Во многих странах 11 апреля проходят памятные мероприятия, встречи бывших узников, возложение цветов к могилам и местам захоронения жертв фашизма.

Мне бы в небо

12 апреля человечество отмечает **День авиации и космонавтики**, посвященный первому полету человека в космос – триумфу развития науки. Праздник установлен Указом Президиума Верховного Совета СССР от 9 апреля 1962 года, а международный статус получил в 1968 году.

Первый полет 12 апреля 1961 года старшего лейтенанта Юрия Гагарина на космическом корабле «Восток» длился всего 108 минут, в течение которых гражданин Советского Союза впервые в мире совершил орбитальный облет Земли. Космонавт досрочно получил звание майора и звание Героя Советского Союза.



До того в августе 1960 года «Восток» с собаками Белкой и Стрелкой на борту облетел Землю и благополучно вернулся.

Музыка нас связала

Всемирный день рок-н-ролла отмечается ежегодно 13 апреля, хотя историческое событие, послужившее основой для праздника, произошло днем раньше: 12 апреля 1954 года Билл Хейли записал сингл Rock Around The Clock, ставший знаковым в новом музыкальном направлении.

После Второй мировой войны люди стремились к покою и размеренной жизни. Отражением общественных настроений были спокойные и сентиментальные мелодии. Но однажды вечером диск-жокей радиостанции Кливленда Алан Фрид взял на себя смелость прокрутить в эфире записи в стиле ритм-энд-блюза, популярного среди темноко-

жего населения. А чтобы не шокировать белую публику, придумал другое название – рок-н-ролл. Так замаскированный ритм-энд-блюз пошел в массы.

Первой звездой рок-н-ролла среди белых исполнителей стал певец и гитарист Билл Хейли. Его коктейль из ритм-энд-блюза, кантри и уличного сленга имел ошеломительный успех. Кумиром подростков и молодежи стал легендарный Элвис Пресли. А в начале 1960-х ливерпульская четверка своими композициями в стиле поп-рок запустила в мир эпидемию битломании.

Пелагея БЕЛОУСОВА
Иллюстрации Олега ПОПОВА

Сканворд

Составил
Андрей АНДРЕЕВ
(г. Минск)

Учитель автошколы										Птица, приносящая детей				
					Цирок "томный мочек"		Надзор за сиротой		Бег под крики "Ура!"		Заяц-горбунчик			Знаменитая валочка
					Амурский осетр		Кольцо для причала судов		Заграда до середины реки		Баюшки в операционной			Война наемной тяжелой конницы
Вокалист	Мировой разум	Итальянский жандарм		Авторитет в мочоте		Белая глина		Принцип к ишаку		Деньги у подпольных фудзигамы				
					Питомник цитрусовых плодов									
Убеждения, взгляды	Слуха всадника						Елочка из дуба на полу							
					Утка на луковик					Бумажный денежный знак				
Водом для лебедей	Спутник стада						Космическая псевдозвезда							

По горизонтали: Соколова, Аист, Незабудка, Кара-Олея, Имман, Рым, Жаца, Атака, Опах, Лорос, Калуга, Паркет, Озеро, Гара, Во-Полосатикли: Инструктор, Левец, Лорос, Калуга, кос, Сукре, Иена, Рейтар.

Ответы на сканворд



Ничто так не расшатывает нервную систему в понедельник, как все!

- Плохо выглядишь.
- Ты привыкнешь.

– Папа, почему во время эпидемии люди в парке отдыхают, веселятся и жарят шашлыки?
– Сынок, это не люди отдыхают. Это естественный отбор работает.

Не могу пройти мимо безобразия. Так и хочется принять участие!

- Боже мой, наверное, мир сошел с ума! Кругом

одни идиоты и психи, – сказал очень уставший человек, но потом вдруг вспомнил, что он главврач психиатрической больницы.

– Как ты можешь! Ты... ты же маньяк! Тебе нет места в цивилизованном обществе!
– Да успокойся, я всего лишь пью чай с сахаром.
– Чудовище!

Деньги для меня не главное в жизни, потому что не может быть главным то, чего нет.

Пора в больнице открыть вакансию врача «Только спросить».



Я либо получаю, что хочу, либо начинаю хотеть что-то попроще.

Гороскоп на неделю (13.04–19.04)



ОВЕН
Лучше всего находиться в самой гуще событий. На выходные не планируйте новых дел, займитесь собой: на пользу пойдут водные процедуры, гимнастика, легкая диета.



ТЕЛЕЦ
Сконцентрируйтесь на общении. Родные будут рады поговорить по душам, а коллеги – поделиться сокровенным. Субботу и воскресенье посвятите отдыху, уединению.



БЛИЗНЕЦЫ
Гоните прочь сомнения и страхи. Если одолевает усталость, следует взять небольшой тайм-аут в делах. Удачные дни – четверг и пятница.



РАК
Много событий, срочных дел, встреч – голова идет кругом. Но будете вознаграждены за свое трудолюбие. Неплохо сходить в баню или поплавать в бассейне.



ЛЕВ
Из себя может вывести даже незначительное происшествие. И тут главное – сдерживать нахлынувшие эмоции. Удачные дни – четверг и пятница, а вот во вторник будьте осторожны.



ДЕВА
К успеху может привести неизведанная дорога. В изобретательности вам нет равных, так что действуйте. На выходных, если нет срочной работы, можно просто полепить.



ВЕСЫ
Спорные вопросы будут решаться легко и непринужденно. Экстрим и острые ощущения сплотят вашу команду.



СКОРПИОН
Если не любите конфликты, ведите себя тихо и не выделяйтесь из толпы, не беритесь за новые проекты. Сбережете и нервы, и силы.



СТРЕЛЕЦ
Очень романтичный период. Но не избегайте бурных проявлений ревности партнера, даже безосновательных. Лучше проявить терпение.



КОЗЕРОГ
Неожиданные успехи будут чередоваться с досадными неудачами. Лучше не играть в лотерею и не брать деньги в долг, особенно у близких родственников.



ВОДОЛЕЙ
На работе – рутина, дома – мелкие бытовые проблемы. Лучше отвлечься и позволить себе отдых. Займитесь укреплением иммунитета.



РЫБЫ
Будет не хватать внимания. Покажется, что о вас все забыли, но это не так. Попробуйте взять инициативу в свои руки – созвонитесь с друзьями.

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР

**СЮЛЬЖИНА
Аэлита Ивановна**

Учредители – **Белорусский республиканский союз потребителей**; учреждение **Администрации Президента Республики Беларусь «Издательский дом «Беларусь сегодня»**. Издатель – **учреждение Администрации Президента Республики Беларусь «Издательский дом «Беларусь сегодня»**.

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ

Татьяна Ляшкевич – пресс-секретарь Белкоопсоюза, председатель редакционного совета, **Надежда Исаченко**, помощник председателя Правления Белкоопсоюза, **Валентина Назарук**, член Правления, и.о. управляющего делами Белкоопсоюза
Индекс **63885**
Тираж **18 374**
Объем печатных листов – **3**
Подписано в печать в **17:00 9 апреля 2020 г.**
Заказ **1178**
Цена договорная

АДРЕС РЕДАКЦИИ:

220013, г. Минск, ул. Б. Хмельницкого, 10а.
Тел./факс: **8 (017) 311-03-61**,
электронный адрес: **republika@sb.by, aelita@sb.by**
Тел./факс отдела рекламы: **8 (017) 311-02-65, 8 (017) 311-02-62**,
электронный адрес: **reklamar@sb.by**
Газета набрана и сверстана на настольно-издательской системе газеты «Республика», отпечатана в Республиканском унитарном предприятии «Издательство Белорусский Дом печати», проспект Независимости, 79/1, Минск, 220013.
M1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 P1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12