



# Вести потребкооперации

**Жить  
заботами  
сельчан**

Издается  
с октября 1991 года

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

10 декабря 2021 года № 49 (1037)

Выходит один раз в неделю



Фото Алексея СТОЛЯРОВА  
Бармен Анастасия ТИТОВА и самые активные юные посетители

## РАЗЫГРАЛСЯ АППЕТИТ

**ШУМНО И ЗАДОРНО TASTY BURGER  
ОТМЕТИЛ ПЕРВЫЙ ГОД  
СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ**

Стильный интерьер, разнообразное меню,  
улыбки покупателей и тысячи проданных  
бургеров! 3 декабря ресторан Tasty burger –  
один из самых молодых проектов –  
Минского облпотребобщества –  
отметил год с момента открытия –  
в Дзержинске.

ISSN 1991-5349



9 771991 534003 >

## С МЕСТА СОБЫТИЙ

## Нашли общий язык

Кооператоры Гродненщины каждый день отправляют автолавки к центру содержания мигрантов на границе

В транспортно-логистический центр, который создан по поручению Президента страны около белорусско-польской границы для временного размещения мигрантов, ежедневно приезжают автолавки Гродненского облпотребсоюза.

Берестовицкий филиал, по словам директора Валентины Парманчук, одним из первых предложил оказавшимся в бедственном положении иностранцам широкий ассортимент продукции:

— Везли все необходимое, выбор практически не отличается от того, что продаем в стационарных торговых точках. Но были и некоторые корректировки. Например, выяснилось, что иностранцы не едят черный хлеб, поэтому брали больше батона, булок, плетенок нашего хлебозавода. У нас также еще попросили лимоны, помидоры и несколько видов безалкогольных напитков.

В первый раз автолавка приехала на границу 18 ноября. Распределяли очередь и контролировали ситуацию волонтеры, военнослужащие и сотрудники МЧС. Тогда буквально за час выручка автомагазина превысила среднедневную при обычной работе в сельских населенных пунктах.

Алла Жвалевская, продавец пятого разряда, поделилась впечатлениями:

— В первый день было даже страшновато, ведь мы еще не сталкивались с таким количеством иностранцев. В помощь дали волонтера-переводчика из Гродненского го-



**КСТАТИ**  
По последним данным, в транспортно-логистическом центре у КПП «Брузги» находится около тысячи мигрантов. На родину уже отпустили более 2,7 тысячи граждан Ирака.

сударственного университета имени Янки Купалы. Привезли на продажу тушенку из говядины и курицы, сухие завтраки, молоко сгущенное в тубах, чипсы, безалкогольные напитки, питьевую воду, хлеб, булочки, шоколад, печенье. А потом уже при-

нимали заказы и корректировали набор продуктов.

Алла в автолавке работает более 13 лет и очень быстро подружилась с новыми покупателями:

— Проблем с ними никаких. Ведут себя вежливо, встречают нас как добрых знакомых, улыбаются. Не зная русского языка, просто показывают, что хотят купить. Все очень организованные и дисциплинированные. Озлобленности или неприязни нет.

**Алла ЮРКЕВИЧ**  
Фото Алексея МАТЮША

## ГОРИЗОНТЫ

## Шире круг

Кооператоры из Башкортостана побывали с деловым визитом в Беларуси

6–7 декабря Белкоопсоюз принимал в Минске делегацию Башпотребсоюза и Центросоюза Российской Федерации. Гости подготовили насыщенную программу с поездками в организации и торговые объекты. Обсуждались и вопросы взаимовыгодного сотрудничества.



## Стратегия партнерства

Российские коллеги ознакомились с работой торгового унитарного предприятия «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза», объектами общественного питания Минского облпотребсоюза, а также заглянули в универсам «Родны кут», где представлена собственная продукция организаций потребкооперации. Продолжилась встреча в Центральном музее потребительской кооперации Беларуси. Алексей Гусев, председатель Совета Башпотребсоюза России, оставил несколько строк в Книге отзывов и благодарностей.

На совместном заседании участники обсудили национальные практики развития кооперативного движения и вопросы расширения двустороннего сотрудничества. Александр Скрудневский, первый заместитель председателя Правления Белкоопсоюза,

ознакомил российских коллег со структурой, основными видами деятельности и перспективами развития потребительской кооперации Беларуси при широком внедрении инновационных технологий.

Алексей Гусев в свою очередь обозначил приоритетные задачи, в частности – развитие инфраструктуры продовольственного рынка:

— Башкортостан – крупнейший аграрный регион, производящий около четырех процентов продукции сельского хозяйства России. Практически 40 процентов населения живет в сельской местности. У нас уникальное географическое положение – по территории проходят три федеральные трассы. Это хорошая локация для развития внешней и внутренней торговли. В этой связи хотели бы более детально изучить ваш опыт работы.

Инесса Короткевич, заместитель председате-

ля Правления Белкоопсоюза, выразила благодарность российским коллегам за интерес к сотрудничеству:

— Россия – наш основной партнер во внешней торговле. Потребительская кооперация Беларуси активно работает с 36 российскими регионами. Это солидная база, которую планируем расширить, в том числе укрепив дружбу с Башкортостаном.

## Взаимный интерес

У белорусских и российских кооператоров давние дружеские отношения, скрепленные общим советским прошлым. Главы потребительской кооперации братских стран заинтересованы в расширении деловых связей и взаимовыгодного партнерства. На заседании коллеги обсудили ближайшие планы. Александр Казачков, начальник управления по работе

с регионами Центросоюза, добавил, что историческое братство союзных стран позволит перенять лучшее друг у друга:

— Надеюсь, эта встреча станет шагом к тесному практическому взаимодействию наших республик. Это прекрасная возможность перенять ваш прогрессивный опыт и поделиться своим.

Александр Леонидович поблагодарил белорусских коллег за активное участие во Всероссийском форуме «Потребительская кооперация – открытые возможности для каждого на благо всех», который прошел в начале октября в Тульской области, и передал благодарственные Управляющему делами Президента Валерию Иванову, председателю Правления Белкоопсоюза Олегу Мацкевичу и руководству УП «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза».

Российские кооператоры посетили также Минский филиал БТЭУ ПК. Развитие образовательных услуг – одно из приоритетных направлений деятельности Центросоюза.

Финальным аккордом двухдневного визита стало подписание соглашения о сотрудничестве между Башпотребсоюзом и Белкоопсоюзом, а также Минским областным потребительским обществом.

**Мария СТРИБУК**  
Фото Алексея МАТЮША

## ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ



Ведущая рубрики –  
начальник  
юридического отдела  
Белкоопсоюза  
Наталья ШНИГИР

Право  
собственности  
защищено

Обязаны ли жильцы общежитий  
потребкооперации платить  
за проживание и другие услуги?

В системе потребкооперации имущество, в том числе жилые дома и квартиры, принадлежит потребительским обществам и их союзам на праве собственности. Собственник владеет, пользуется и распоряжается своим имуществом (статья 210 Гражданского кодекса).

В частности, он может по своему усмотрению совершать в отношении имущества любые действия, не противоречащие законодательству и не ущемляющие прав и законных интересов других лиц, в том числе отчуждать, передавать другим лицам, оставаясь собственником, права владения, пользования и распоряжения имуществом. Имущество может быть передано в хозяйственное ведение унитарным предприятиям либо в оперативное управление – учреждениям, сдано в аренду.

Жилье передается организациями потребкооперации (наймодателями) во владение и пользование для проживания в них граждан (нанимателей). Наймодателем может быть как собственник жилья (потребительское общество, союз), так и организации (унитарное предприятие, учреждение), если им законодательными актами или собственником предоставлены соответствующие полномочия. Нанимателем жилья по договору может являться только физическое лицо.

Примерная форма договора найма жилья частного жилищного фонда организаций утверждена постановлением Совмина от 24 сентября 2008 года № 1408.

Договор найма – основание для проживания гражданина в жилом помещении организации потребкооперации, его заключение обязательно. Отказ от заключения договора нарушает права собственника, и это основание для понуждения нанимателя к тому в судебном порядке.

Предмет договора найма – жилой дом, квартира, комната. Существенные условия (пункт 1 статьи 51 Жилищного кодекса) – предмет договора, срок его действия, размер платы за пользование жилым помещением и срок ее внесения, также сроки оплаты жилищно-коммунальных услуг и возмещения расходов на электроэнергию.

Если в договоре срок не указан, то он считается заключенным на неопределенный срок. Как правило, договоры найма организаций целесообразно заключать на время трудовых отношений. В случае прекращения трудовых отношений, а также в иных жилье по решению собственника может быть в установленном порядке отчуждено в собственность человека, в нем проживающего.

В договоре найма жилья указываются члены семьи нанимателя, которые имеют право владения и пользования. Это также существенное условие. Члены семьи указываются в договоре найма при его заключении либо путем внесения в него соответствующих изменений.

Наниматель по договору найма жилого помещения обладает правом владения им, пользования и ограниченного распоряжения. При этом владение заключается в фактической возможности иметь у себя жилье, пребывать в нем в удобное для себя время, определять доступ других лиц. Пользование жилым помещением включает возможность эксплуатировать, проживать, в том числе быть зарегистрированным по месту жительства или по месту пребывания. Под ограниченным распоряжением подразумевается возможность, по согласованию с наймодателем, проведения переустройства или перепланировки, предоставление права владения и пользования жилым помещением членам своей семьи.

Договор содержит права и обязанности наймодателя и нанимателя, одним из которых является право наймодателя требовать и обязанность нанимателя своевременно вносить плату за жилищно-коммунальные услуги и за пользование жилым помещением в соответствии с заключенным договором и законодательством. Размер платы за пользование жильем определяется собственником.

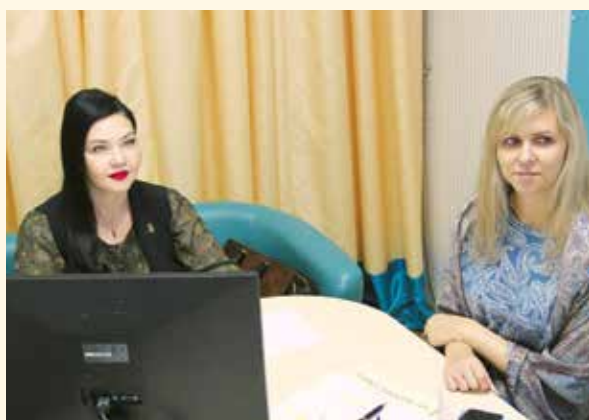
Договор найма и дополнительные соглашения к нему подлежат государственной регистрации в районных, городских, поселковых, сельских исполкомах или местных администрациях района в городе. Договор найма жилья считается заключенным с даты его регистрации.

**ТЕХНОЛОГИИ ОБРАЗОВАНИЯ**

# Научный марафон

В БТЭУ ПК состоялось пленарное онлайн-заседание, посвященное двум международным научно-практическим конференциям

Научно-практическая конференция «Союз науки и практики: актуальные проблемы и перспективы развития товароведения» была посвящена вопросам, которые изучаются в научно-педагогической школе, возглавляемой в БТЭУ ПК доктором технических наук, профессором Валентиной Сыцко. Под ее руководством исследуются потребительские свойства, качество, конкурентоспособность и безопасность непродовольственных товаров и сырья.



А Писаренковские чтения в университете проводятся ежегодно, в 2021-м прошли в седьмой раз в память о первом ректоре, профессоре, докторе экономических наук Николае Писаренко, основателе еще одной научно-педагогической школы – «Методология и методика оценки эффективности труда и сферы товарного обращения». Писаренковские чтения были посвящены эффективным механизмам управления предприятиями.

На этих двух конференциях результаты научных исследований представили более 70 ученых из Беларуси, России, Украины и Казахстана. Доклады прислали ученые из Белорусского государственного экономического, Витебского государственного технологического университетов, Гродненского государственного университета имени Янки Купалы и Молодечненского торгово-экономического колледжа Белкоопсоюза.

На пленарном заседании были заслушаны три доклада по актуальным вопросам товароведения. Профессор Российской таможенной академии В. Криштафович доложила о результатах исследования удовлетворенности потребителей качеством и безопасностью рыбной продукции. Декан Сибирского университета потребительской кооперации Ю. Миллер трудилась над получением безалкогольного напитка на основе минеральной воды и экстракта Melissa. Профессор А. Буркин рассказал об инновационных разработках кафедры технического регулирования и товароведения Витебского государственного технологического университета. Доклады вызвали живой интерес и активную дискуссию.

БТЭУ ПК также активно участвует в конференциях, проводимых вузами-партнерами. В ноябре ученые университета и ректорат приняли участие в двух международных конференциях, проводимых Российским университетом кооперации и Белгородским университетом кооперации, экономики и права, посвященных тематике устойчивого развития регионов и роли в этом кооперации.

**АЛЬМА-МАТЕР**

# Планы на завтра

Качество образования – залог конкурентоспособности!

Председатель Правления Белкоопсоюза Олег Мацкевич и его первый заместитель Александр Скрундевский приняли участие в заседании совета университета

**Вуз сегодня**

Не обошли вниманием и материально-техническую базу вуза, где активно развиваются информационно-коммуникационные технологии. Есть отдел дистанционных образовательных технологий и инноваций, кабинет для онлайн-вебинаров и аудитория smart-кафе с оборудованием для видеосвязи. Для дистанционного образования подготовлено более 300 электронных учебно-методических комплексов, большинство из которых зарегистрированы в НИРУП «Институт прикладных технологий и инноваций». Университет первым в стране получил на часть из них гриф Министерства образования, в том числе и на английском языке.

В БТЭУ ПК обучается более 150 иностранных граждан из 13 стран мира. Созданы центры таджикской и марокканской культуры. Подготовка иностранцев ведется на всех факультетах и уровнях обучения, в том числе на подготовительном отделении факультета повышения квалификации и переподготовки.

Руководитель Белкоопсоюза побывал в библиотеке университета, где собран уникальный фонд экономической, управленческой, правовой литературы – более 400 тысяч экземпляров. Практически все библиотечные процессы автоматизированы – от комплектования литературы до ее выдачи с применением технологии штрихового кодирования читательских билетов и книжного фонда. Олег Сергеевич оставил запись в Книге отзывов посетителей музея. А в большом актовом зале Дворца культуры председатель Правления Белкоопсоюза оказался на репетиции конкурса «Студент года».

**Перспективы**

О тенденциях и перспективах развития БТЭУ ПК на заседании совета университета гостям рассказала рек-



тор Светлана Лебедева. Среди приоритетных направлений на пятилетку:

- \*повышение качества образовательного процесса, эффективности практико-ориентированной подготовки и развитие связей с заказчиками кадров;

- \*трансформация образования к цифровой экономике;

- \*развитие научной и инновационной деятельности;

- \*интеграция в международное научно-образовательное пространство и повышение конкурентоспособности;

- \*развитие потенциала студенческой молодежи и ее активное вовлечение в общественную жизнь.

Перспективные задачи в этом учебном году: укрепление образовательного кластера потребительской кооперации, усиление конкурентных позиций как университета, так и колледжей; постоянное расширение и обновление перечня специальностей подготовки и переподготовки кадров; использование элементов моделей «Университет 3.0» и «Университет 4.0», а также информатизация и цифровизация.

В образовательный кластер потребкооперации входят БТЭУ ПК с двумя филиалами в Минске и Могилеве и четыре колледжа, которые Белкоопсоюз финансирует без помощи бюджета, направляя ежегодно около двух миллионов рублей. Из 900 работников сферы образования – 375 педагогов, почти каждый пятый – с учеными степенями и званиями.

Основной акцент деятельности образовательного



кластера – интегрированная система подготовки специалистов с сокращенными сроками обучения. Сегодня почти из шести тысяч обучающихся 500 (8 процентов) человек получают образование по договорам с организациями потребительской кооперации. По мнению Александра Скрундевского, этот показатель мог бы быть выше, если активнее сотрудничать с кадровыми службами заказчиков.

Обучающиеся за счет организации потребительской кооперации получают стипендии, если имеют высокий уровень успеваемости, определенный локальными актами Белкоопсоюза. Все иногородние проживают в общежитиях, в системе их 14 на 4420 мест, а выпускники обеспечены первым рабочим местом по специальности.

– Конкуренция в сфере образования ничуть не меньше, чем, например, в торговле, – отметил Александр Скрундевский. – В ситуации, когда даже на бюджетные места в учреждении

я образования есть недобор, очень сложно бороться за абитуриентов. Поэтому важна качественная профориентационная работа! Необходимо отслеживать рынок востребованных специальностей и вести постоянную работу по их открытию.

Важный резерв развития – дополнительное образование взрослых, организация курсов повышения квалификации на актуальную тематику для системы потребительской кооперации: автоматизация и цифровизация во всех направлениях экономики, актуальные изменения законодательства, обучение работе с программой LS Fusion, обучение работников транспортной службы основам логистики, приглашение и обучение бизнес-тренеров.

Преподаватели должны активнее вникать в практическую деятельность организаций потребительской кооперации и обучать студентов исходя из реалий, которые происходят в системе. Александр Николаевич предложил ученым-кооператорам участвовать в реорганизационных процессах системы, форматировании торговых объектов, разработке ассортиментных матриц и единой концепции автоматизации бухгалтерского учета и его методологии.

Еще одна глобальная задача – рост кадрового потенциала. 80 процентов молодых специалистов остаются на рабочих местах, что говорит о достаточно активной работе с кадровым резервом. Учебным заведениям и кадровым службам системы нужно отслеживать карьерный рост молодых специалистов и заранее готовить смену тем, кому скоро на заслуженный отдых. Желаемый результат – эффективная работа, стабильный уровень заработной платы профессорско-преподавательского состава, достойный уровень образования.

**Екатерина БАГРЯНЦЕВА,**  
 проректор по научной работе БТЭУ ПК, кандидат технических наук, доцент



# Точки роста

В приоритете – эффективность

**Финансовые результаты деятельности организаций потребкооперации за три квартала года и выполненные параметры развития в торговле и общественном питании обсуждались на заседании Правления Белкоопсоюза, в котором приняли участие 500 человек, 470 – в студиях на местах.**

– Анализ достигнутых результатов свидетельствует: не по всем направлениям удалось достичь запланированных показателей,

– так начал доклад по первому вопросу Дмитрий Кушнеревич, начальник отдела анализа и планирования финансов Белкоопсоюза, и привел цифры.

Рентабельность по чистой прибыли – 0,1 процента (прогнозный параметр 0,6 процента), рентабельность продаж – 1,14 процента при задании 1,5 процента.

## Доходы

В то же время за девять месяцев года прибыль от реализации в потребкооперации выросла на 13,3 млн рублей. С чистой прибылью по общей деятельности за девять месяцев года сработали все областные кооперативные организации, кроме Витебской, сократив недостаток оборотных средств на 25,1 млн рублей.

– Однако нельзя сказать, – продолжил докладчик, – что выполнены все поставленные задачи. Есть еще ряд резервов, на которых предстоит сконцентрировать усилия.



ИЗ ПЕРВЫХ УСТ

**Олег МАЦКЕВИЧ, председатель Правления Белкоопсоюза:**

– Во главе угла деятельности каждой организации должна быть эффективность. Если планируемые на местах мероприятия дадут положительный результат всей системе, то приступайте к их реализации незамедлительно. Но продажа имущества – это самая крайняя мера, здесь необходимо детальное обсуждение по каждому объекту.

Еще вопрос: почему одни области активно работают по франшизе с крупными белорусскими производителями, а к другим они не идут? Когда не получается прибыльно работать, всегда находится какая-то оправдание: высокая конкуренция – в регион пришли торговые сети. Странная ситуация: мы закрываем убыточные объекты – приходят коммерсанты, открывают свои магазины, реализуют такой же товар и прибыльно работают. Считаю, нет четкой организации работы и спроса с кадров на местах.

Коллеги, не вижу активных действий по выполнению поручений. В первом и втором докладах очерчены резервы. Так что хотелось бы видеть результаты там, где не надо больших денежных вливаний, например, продление режима работы: сейчас, в преддверии новогодних праздников, это особенно актуально.

По итогам девяти месяцев года по Белкоопсоюзу убыточна 21 организация, или 17,1 процента от их общего количества.

Несколько более оптимистично складывалась ситуация в общественном питании, где валовые доходы увеличились на 1,18 процентного пункта, а рост наблюдался во всех областях, кроме Гомельской.

Положительная динамика в заготовках – уровень валовых доходов возрос на 0,18 процентного пункта и обеспечен всеми областными кооперативными организациями, кроме Гомельской и Минской. Еще нюанс – доходность существенно отличается по областям. В разрезе районов разбежки значительно больше – в несколько раз.

## Издержки

Как недостаточную оценил Дмитрий Кушнеревич работу по оптимизации затрат. По сравнению с аналогичным периодом минувшего года они выросли в торговле и общественном питании, в заготовках, напротив, снизились на 2,13 процентного пункта (экономия 10,8 млн рублей).

Увеличение издержек в торговле и общественном питании произошло во всех областных потребительских обществах и союзах, кроме Гомельского. На Гродненщине перерасход в торговле 4,1 млн рублей, на Витебщине выросли затраты в общественном питании на 700 тысяч рублей.

– Выполняя одни и те же виды работ, имеем разные издержки, – подчеркнул докладчик и констатировал, что предельные нормативы по общему уровню расходов в торговле и общественном питании, утвержденные постановлением Правления Белкоопсоюза от 24.02.2021, не достигнуты ни в одной области.

В торговле транспортные расходы оказались выше предельных во всех областях, кроме Брестской и Гомельской, в общественном питании – во всех, кроме Гродненской и Минской. Выше нормативных были и расходы на оплату труда в торговле во всех областных организациях, кроме Брестской, в общественном питании выполнены только в Гомельской и Гродненской.

– Самый оптимальный путь снижения издержек – повышать производительность труда за счет увеличения объемов деятельности, – рассуждает Дмитрий Кушнеревич. – Если не получается, то необходимо оптимизировать численность работающих, обеспечивая опережающий темп роста производительности труда над ростом заработной платы.

К соответствующему периоду прошлого года в областных организациях произошел рост расходов на оплату труда и по торговле (на 0,02 процентного пункта, перерасход – 301 тысяча рублей), и по общественному питанию (на 0,09 процентного пункта, перерасход – 116 тысяч рублей). Снижение достигнуто только в заготовительной деятельности.

Отраслевое задание по производительности труда не выполнено в Брестской (в общественном питании), Минской (в торговле), Витебской, Гомельской и Гродненской (в торговле и

промышленности) областях. Динамика заработной платы опережала рост производительности труда.

По утвержденному нормативу количество служащих в райпо и филиалах не должно превышать 14 процентов от общей штатной численности. Это задание выполнили все областные организации, кроме Гродненской (15,5 процента) и Могилевской (16,8 процента). Управленческие расходы выросли во всех отраслях на 3,7 млн рублей (на 8,5 процента). В абсолютной сумме не наблюдалось увеличения этих статей расходов только в Гомельской и Минской областях. Наибольший рост – в Гродненской (на 1,9 млн рублей) и Брестской (на 1,3 млн рублей).

## Потенциал

Затраты на аренду и содержание зданий (в основном на электроэнергию) увеличились по всем трем отраслям – на 1,4 млн рублей (или на 2,4 процента) по сравнению с соответствующим периодом прошлого года. Больше всего в Минской (на 601 тыся-



### Лидеры сезонных сельхозярмарок в Минске

- 1 место** – Брестский облпотребсоюз,
- 2 место** – Гродненское облпотребобщество,
- 3 место** – Могилевский облпотребсоюз.

**Наибольшую эффективность – товарооборот в день с одной торговой точки – продемонстрировали:**

- Гомельское облпотребобщество (6,7 тысячи рублей, 1 место),
- Брестский облпотребсоюз (4,3 тысячи рублей),
- Могилевский облпотребсоюз (4,2 тысячи рублей).

чу рублей) и Брестской (на 587 тысяч рублей) областях.

В торговле выросли транспортные расходы на 1,7 млн рублей, в общественном питании и заготовительной деятельности – снизились. Недостаточными темпами идет процесс перевода транспортных средств на газомоторное топливо при окупаемости вложений в течение 4–6 месяцев, и по-прежнему не соблюдаются регламенты загрузки товаров на складах.

«Одна из задач – анализ работы каждого торгового объекта и выработка на его основе параметров рентабельной работы всех магазинов, – отметил Дмитрий Кушнеревич. – По итогам девяти месяцев года наибольшая прибыль получена в деревнях с населением свыше 200 жителей».

В промышленности за девять месяцев года областные кооперативные организации получили 10,5 млн рублей чистой прибыли – на миллион больше, чем годом ранее. Однако, как считает докладчик, и здесь есть резервы повышения эффективности деятельности. Все областные организации, кроме Гомельского облпотребобщества и Минского облпотребсоюза и облпотребобщества, допустили превышение предельного норматива расходов в производстве.

Для достижения положительных результатов, по мнению начальника отдела анализа и планирования финансов Белкоопсоюза, необходимо активнее переводить грузовики на газомоторное топливо, продолжить их оснащение GPS-навигаторами и наладить должный контроль за погрузочно-разгрузочными работами. Целесообразно утвердить предельные лимиты на электроэнергию для каждого магазина, исходя из их форматов. Проанализировать эффект от перехода промышленных участков, работающих в ночную смену, на дифференцированный тариф. Оптимизировать количество холодильного оборудования в



### ЦИФРА

Темп роста розничного товарооборота ресторанов в стране за десять месяцев года – 112,9 процента. Среднемесячный товарооборот одного – 12,8 тысячи рублей.



торговой сети и закрепить ответственных из руководства облпотребобществ и союзов за наиболее убыточными торговыми объектами.

### В торговле

За десять месяцев года темп роста розничного товарооборота торговли – 90,7 процента. Худшие показатели по Витебскому облпотребобществу (86,2 процента) и Минскому облпотребсоюзу и облпотребобществу (87 и 88,5 процента соответственно). Выше среднереспубликанского показателя в Гомельской (91,3 процента), Могилевской (91,7 процента), Гродненской (91,8 процента) и Брестской областях (93,8 процента).

Виктор Королев, заместитель председателя правления Белкоопсоюза, отметил положительную динамику розничного товарооборота во втором полугодии:



– В отрасли продолжается активная работа по укреплению материально-технической базы, обновлению автомагистралей, автоматизации торговой сети и формированию эффективной ассортиментной политики.

- С начала года открыто 25 новых магазинов, из них четыре построено, годовое задание выполнено на 208 процентов.
- 81 торговый объект реконструирован (127 процентов от задания).
- В 114 магазинах установлено новое торговое оборудование (выполнение задания – 124 процента). В 422 магазинах модернизирована система освещения с заменой ламп на светодиодные (выполнение задания – 131 процент).
- Не выполнены планы по приобретению автомагистралей (куплено 30 из 36 запланированных) и темпам роста их среднемесячного товарооборота – 30,4 тысячи рублей (факт – 23,5 тысячи рублей).

### Летний день год кормит

Летние выезды на рынки, обслуживание мест отдыха населения возле водоемов и дачных кооперативов – оптимальная возможность поправить дела в торговле. Как использовались резервы в минувшем сезоне?

По словам Виктора Королева, весной и летом были организованы 402 точки мелкорозничной торговли, 434 торговых места на рынках (без учета стационарной сети), в зоне дач и садовых товариществ открыто 87 сезонных магазинов, налажено торговое обслуживание 114 мест отдыха.

Однако ни одна организация не выполнила задание по нагрузке на сезонный стационарный магазин на дачах (среднемесячный товарооборот – 14,7 тысячи рублей при задании не менее 26 тысяч). Самый высокий показатель среднемесячного товарооборота мелкорозничной сети зафиксирован в Гомельском облпотребобществе – 7,5 тысячи рублей на одну точку, по товарообороту на одно место на рынках лидирует Могилевский облпотребсоюз – 16,5 тысячи рублей в месяц.

По итогам работы за десять месяцев 2021 года по типам форматов торговых объектов сформированы ассортиментные матрицы по 22 товарным группам, удельный вес которых в структуре розничного товарооборота составляет более 40 процентов. 92,1 процента – доля товаров отечественного производства.

– В условиях высокой конкуренции организации потребкооперации проводят работу по предоставлению более глубоких

### ЛУЧШИЕ

Осенью в Минске проходили сезонные сельскохозяйственные ярмарки, в которых приняли участие более 40 организаций потребительской кооперации. Розничный товарооборот выездной торговли в сентябре – октябре 2021 года – 744,4 тысячи рублей, в том числе от участия в ярмарках выходного дня около спорткомплекса «Чижовка-Арена» – 659,81 тысячи рублей (88,6 процента).

скидок для формирования более низких цен. Разрабатывается единый акционный портфель для всей системы, – заметил Виктор Королев.

### В общественном питании

Темп роста розничного товарооборота общественного питания за десять месяцев – 93 процента. Однако прогнозный показатель выполнил только Брестский облпотребсоюз. И есть вопросы с выполнением отраслевой программы развития.

При задании 43 фактически открыто 19 объектов общественного питания, в том числе семь специализированных, из них по три объекта с единым брендом «Еда&Кофе» и TASTY. Не справились с заданием Любанское, Могилевское, Шкловское, Мстиславское, Ивацевичское, Пружанское, Пинское райпо, Верхнедвинский, Столбцовский, Поставский, Лепельский, Сенненский, Брагинский, Гомельский, Лельчицкий, Октябрьский, Вороновский, Слонимский, Гродненский, Сморгонский, Березинский филиалы.

Из планируемых 50 реконструирован и отремонтирован

### КСТАТИ

Светлогорский филиал принял участие во всех семи ярмарках, получив максимальный розничный товарооборот в 98,6 тысячи рублей. На втором месте – Барановичское райпо: в семи ярмарках наторговали на 86,1 тысячи рублей.

31 объект общественного питания, в том числе четыре – придорожного сервиса. Приобретено 220 единиц технологического оборудования, в том числе 125 индукционных плит, восемь упаковочных аппаратов и шесть аппаратов шоковой заморозки.

При задании открыть 90 летних мини-кафе фактически открыто 83. Задание обеспечили Брестский, Могилевский облпотребсоюз и Гомельское облпотребобщество. Не выполнены планы по выпуску собственной продукции – 94,4 процента (задание – 100,5 процента). Исключение – Брестский облпотребсоюз (101,6 процента) и Гродненское облпотребобщество (100,9 процента).

По мнению Виктора Королева, основной резерв роста объема производства продукции общественного питания – ее реализация в собственной розничной торговой сети.

За десять месяцев собственной продукции в сети продано на 42,6 млн рублей (44,6 процента от общего объема производства с темпом роста 95,8 процента). Этот потенциал в наибольшей степени использован на Брестчине, Витебщине и Гродненщине. Среди районов лучшей ситуация сложилась в Пружанском, Столинском и Могилевском райпо, Поставском, Лепельском, Лидском, Сморгонском, Дзержинском и Минском филиалах, где реализовано собственной продукции более чем на миллион рублей.

Сегодня посетителей обслуживают 33 пиццерии, 21 пивной бар, 34 объекта «Еда&Кофе», шесть TASTY, девять «ЛепимСами», 51 объект белорусской кухни – всего 187 специализированных и нового формата, которые демонстрируют устойчивый рост товарооборота в 107,9 процента.

### Инициатива на местах

В организациях потребкооперации цифры по среднемесячному товарообороту общественного питания отличаются в 6,5 раза в равнозначных по населению районных центрах. Например, в Вороново (6,3 тысячи жителей) – 29,8 тысячи рублей, а в Кореличах (6,4 тысячи жителей) – 4,6 тысячи рублей.

Наиболее высокий среднемесячный товарооборот достигнут в ресторанах:

- «Сустрэча» Вороновского филиала – 29,8 тысячи рублей,
- «Радуга» УП «Брестская МТБ» – 29,7 тысячи рублей,
- «Логожск» Логойского райпо – 28,9 тысячи рублей.

– В соответствии со стратегией развития отрасли, а также сложившейся санитарно-эпидемиологической ситуацией, – подчеркнул докладчик, – ресторан должен стать базовым по производству собственной продукции.

Как это делают, например, в ресторане «Ельск» Лельчицкого филиала (среднемесячный товарооборот – 10,5 тысячи рублей, производство собственной продукции – 43 тысячи рублей) и ресторане «Росинка» в Россонах Ушачского филиала (7,6 тысячи рублей и 29 тысяч рублей соответственно), а также ресторане «Дубрава» Костюковичского райпо (11 тысяч рублей и 36 тысяч рублей).

**Ольга ПАРФЯНОВИЧ**  
Фото **Татьяны ЛЯШКЕВИЧ,**  
**Алексея СТОЛЯРОВА**



## АЛЬМА-МАТЕР

## В помощь первокурснику!

Уникальный тренинг по курсу нейрографики для будущих маркетологов



Раскрытие внутреннего потенциала личности, развитие навыков саморегуляции, восстановление внутренних ресурсов – такова цель нейротренинга, который прошел в группе 11МБ Минского филиала БТЭУ ПК.

Нейрографика – это современная форма взаимодействия с личностью.



Рисунок позволяет трансформировать реальность: гнев, страхи и тревожные состояния преобразовывать в положительные эмоции. Это помогает устранять внутренние конфликты, провоцирующие развитие психосоматических заболеваний, а также развивает нестандартный подход к решению профессиональных, финансовых, а также проблем в карьере и бизнесе. Цель: перемены к лучшему и добрые взаимоотношения с близкими, коллегами, друзьями.



Цикл тренингов по курсу «Нейрографика», запланированный на полугодие,

будет вести педагог-психолог филиала Евгения Горбунова.

Юлия АНТОНЕНКО

Фото предоставлено Минским филиалом БТЭУ ПК

## ПРОФОРИЕНТАЦИЯ

## Погружение в профессию

В Барановичском технологическом колледже Белкоопсоюза новые формы привлечения будущих учащихся

Пандемия меняет тренды профориентации школьников. В Барановичском технологическом колледже Белкоопсоюза, например, ребятам на выбор предлагают демонстрационные и практические мастер-классы по всем специальностям. Все индивидуально для каждого класса и в удобное для школьников время.

В ходе проведения демонстрационного мастер-класса группа наблюдает за созданием композиции из карамели, шоколадных конфет ручной работы или искусством художественной нарезки плодов и овощей. Можно и нужно задавать вопросы.

Практический мастер-класс подразумевает полное погружение в профессию. Ребята расписывают имбирные пряники, рисуют нитью, ватными палочками, трубочками, пробуют себя в выпечке булочек из дрожжевого теста и блинов с различными наполнителями, а также осваивают приемы оригинального оформления праздничного стола тканевыми салфетками и поэтапную сервировку, виды тарелок, столовых приборов, бокалов. Эти навыки точно пригодятся и в повседневной жизни. Бонус – тренинг по банкетной сервировке стола с элементами этикета. Мастер-класс по правилам мерчандайзинга проходит в учебном магазине и знакомит учащихся с правилами выкладки товаров и оформления витрин.

Об этом знают во всех школах города и района. Старшеклассники с классными руководителями выбирают интересующие уроки и определяют даты их проведения.

15 ноября, например, девушки из Барановичского государственного профессионального лицея машиностроения учились складывать тканевые салфетки веером, конвертом, саше, цветком. Учащийся группы № 451 Кирилл Кильдюшов провел мастер-класс по банкетной сервировке стола. Особый интерес вызвал тренинг «Сладкие соты». Это одно из испытаний героев сериала «Игра в кальмара», по правилам которого участникам необходимо иголкой вырезать фигуру из дальгона – сладости, популярной в Корее. 17 ноября победителя выбирали десятиклассники гимназии № 4, его поощрили сладким подарком.



20 ноября в «Сладкие соты» играли восьмиклассники гимназии № 5.

А 18 и 19 ноября девятиклассники школы № 21 побывали в музее хлеба, познакомились с работами учащихся, победивших в международных чемпионатах кондитерского искусства, с презентацией специальностей, правилами приема и обучения в колледже. А после с удовольствием расписывали имбирные пряники белковой глазурью и украшали их сахарной пастой.

Было не по погоде жарко 20 ноября школьникам из гимназии № 5 от эмоций, впечатлений и насыщенной программы выходного дня. София Трофимчик, учащаяся группы № 357, поделилась секретом работы с шоколадом – его темперированием, приготовлением начинок и формированием конфет. Максим Шепелевич и Дмитрий Полховский, учащиеся группы № 268, погрузили ребят в мир химии, реакций и превращений. Максим продемонстрировал метод определения жесткости воды и опыт «Фараоновы змеи», которые получают при нагревании глюколата кальция, а Дмитрий заинтересовал ребят химической радугой.

24 ноября девятиклассников школы № 21 учили печь блины и красиво подавать их на стол на мастер-классе «Необычное в привычном».



27 ноября прошел день открытых дверей для школьников и их родителей с тренингами по всем специальностям, предлагаемым колледжем. Учащиеся специальности «производство продукции и организация общественного питания» продемонстрировали вариант банкетной сервировки стола по мотивам сказки Льюиса Кэрролла «Приключения Алисы в Стране чудес» и вовлекли ребят в приготовление блинов, угощая ими каждого гостя. Не остались без внимания также мастер-классы по росписи имбирных пряников и оригинальному оформлению праздничного стола. Не обошлось и без очень популярного демонстрационного тренинга по приготовлению шоколадных конфет ручной работы. Для самых активных гостей в спортивном зале – физкультминутка, игра в дартс.

Очень хочется надеяться, что для кого-то из ребят веселое проведенное время станет судьбоносным в выборе будущей профессии. **Ольга НЕСТЕР, председатель цикловой комиссии, преподаватель дисциплин специального цикла УО «Барановичский технологический колледж Белкоопсоюза»**



# Разыгрался аппетит

## Шумно и задорно Tasty burger отметил первый год со дня рождения

### Повеселимся?

Всего за год Tasty burger сумел занять особое место на гастрономической карте Дзержинска. Очередь у кассы собирается и в будни, и в выходные. И сегодня здесь, как обычно, людно.

Атмосфера праздника начинается прямо у входа, где гостей встречают композиции из воздушных шаров в фирменных цветах кафе. Дальше – стильная фотозона, где можно сделать фото на память. А ко дню рождения специалисты отдела общественного питания разработали новинку – гамбургер «Виночник торжества» с индивидуальным фирменным соусом. Секретный ингредиент сотрудники не раскрыли, однако заверили: очень вкусно! Но и это не все. Гости, чья сумма чека превысила десять рублей, ждал бесплатный десерт.

Похоже, в Дзержинске живут очень активные пользователи социальных сетей: до начала мероприятия еще полчаса, а гости уже собрались. Иван Марчук заглянул на праздник с другом Владом. Школьники частенько забегают сюда перекусить после занятий:

– Вкусно и необычно! Постоянно появляются новинки, которые тут же хочется попробовать.

А вот Дарья и Александра пришли не с пустыми руками. О предстоящем празднике девочки узнали в Instagram и успели нарисовать плакат-открытку:

– Это наше любимое кафе! Поэтому решили сделать приятное барменам и поварам: они готовят самые вкусные в городе гамбургеры и молочные коктейли!

Между тем к ребятам уже спешат озорные кукла Лол, Леди Бак и Лунтик. Конечно, это актеры Дзержинского дома культуры. Дети восторженно встретили любимых мультяшных героев. Специально для маленьких гостей аниматоры подготовили праздничную программу: все дружно играли, устраивали танцевальные батлы, угадывали и вместе пели популярные песни, а также записывали тик-токи. К общему веселью подключились даже самые застенчивые.

### Наполеоновские планы

Теперь о главном – о еде. Пока ребята заняты танцами и флешмобами, идем на кухню. Одна из основных фишек кафе – борьба за доверие потребителей. Бургеры, хот-доги, напитки и прочее готовят на открытой кухне. Любопытный может наблюдать за работой повара Стаса Чижикова и лично убедиться в том, что его наггетсы приготовлены на свежем масле, руки всегда в перчатках, а на кухне царит идеальная чистота – залог здоровья, как известно:

– Далеко не все заведения готовы распахивать двери «внутренней кухни». Нам же скрывать нечего. Готовим прямо на виду у посетителей. Заранее заготовок не делаем, поэтому все горячее, вкусное!

Горожане полюбили кафе за качественную кухню, которая представлена во всем своем разнообразии.

зии. В меню помимо бургеров, роллов, наггетсов и напитков есть салаты, десерты и кофе. Можно остаться и на полноценный обед из нескольких блюд, и на легкий ужин. А недавно в меню появились дополнительные ингредиенты: маринованные огурцы, перец халапеньо, жареный лук, сыр Чеддер, грибы и бекон. Так что можно собрать индивидуальный бургер по собственному рецепту. Светлана Новицкая, заведующая производством отдела общественного питания, лично разрабатывает новинки:

– Вдохновляюсь известными американским и европейскими сетями фаст-фуда и делаю адаптацию под нашего клиента. Например, недавно родилась идея бургера «А-ля рус». Непривычный и даже слегка брутальный – с черной булочкой и беконом. А состав бургера «Мистери» держим в тайне. В этом и есть прелесть – каждый раз, проходя сюда, пробовать что-то новое.

Уже и не верится, что начинали кооператоры всего с шести наименований бургеров. Сегодня в меню их более 15, да еще и целых пять комбо – это комплексные обеды с напитками по минимальным ценам. Кооператоры продолжают радовать клиентов новыми программами скидок, поощрений и акций. Причем очень заманчивых, таких, например, как бургер за полцены.

В скором времени Tasty планирует удивить гостей еще и глобальным обновлением. Александр Пищик, начальник отдела общественного питания, обещает, что в январе меню будет просто не узнать:

– У нас небольшой городок, все быстро приедается, поэтому и решились на такой шаг. Планируем сменить поставщиков и сделать бургеры еще вкуснее и дешевле. Это будут абсолютно новые котлеты, булочки и соусы. Кстати, появится еще и накопительная бонусная система – за каждую покупку будут начисляться проценты на карту. А потом этими баллами посетители смогут рассчитаться.

### Для всех возрастов

За время работы кафе изменился и формат. Например, в Tasty появились детская зона и летняя терраса. Руководство заметило, что сюда заходят не только студенты и подростки, но и семьи с детьми. Как, например, Николай Антоненко с двухлетним сыном Артемом:

– Я помню это заведение еще с тех времен, когда

### Из меню (в рублях)

- Гамбургер – 2,90
- Чикенбургер – 3,40
- Гамбургер Tasty – 5,20
- Бургер «А-ля рус» – 6,10
- Даблбургер – 6,40
- Цезарь-ролл с сыром – 4,60
- Куриные наггетсы – 4,70
- Сырные палочки в панировке – 5,70
- Картофель фри – 2,50
- Салат «Цезарь» – 4,10
- Салат «Греческий» – 3,60
- Комбо – от 6,90 до 19,90
- Капучино – 2,30
- Эспрессо – 1,60
- Молочный коктейль (0,25 л) – 3,00

здесь был кафетерий. Теперь же все изменилось до неузнаваемости: можно комфортно отдохнуть и взрослым, и детям. А если сын заскукает, ему всегда найдется занятие в детском уголке.

Кроме того, в кафе организуют дни рождения, семейные мероприятия и даже такие необычные праздники, как День блогера или День молодежи. А несколько месяцев назад масштабно отметили День матери. Разработали ограниченную серию бургеров «Большая мамочка» и делали семьям 15-процентную скидку на все меню. Кстати, в день рождения именинник получит гарантированную скидку – десять процентов. Ирина Изотова, местная жительница, пришла на праздник с дочерью и поделилась впечатлениями от заведения:

– В мае, в день рождения дочери, пришли в Tasty. Все здорово повеселились, дети остались довольны. Вообще, тут ежедневная атмосфера праздника – вкусное меню и заводная музыка. А еще есть отличная веранда, на которой приятно отдохнуть летними вечерами. Поздравляю любимое кафе! Желаю оставаться таким же современным и вкусным. Спасибо!

Tasty burger – и кумир, и повод для гордости, и вдохновляющий пример!

**Диана ВОЛЬСКАЯ**  
Фото Алексея  
СТОЛЯРОВА

### КСТАТИ

Обо всех новинках и акциях Tasty burger узнавайте на официальной странице Instagram Tasty burger



Стильный интерьер, разнообразное меню, улыбки покупателей и тысячи проданных бургеров! 3 декабря ресторан Tasty burger – один из самых молодых проектов Минского облпотребобщества – отметил год с момента открытия в Дзержинске. Праздничный день команда кафе провела со множеством гостей – их ждали полюбившиеся бургеры, веселые игры и конкурсы от аниматоров, розыгрыши призов и, конечно, сладкие сюрпризы каждому! Не остались в стороне и корреспонденты «ВП».

## КАТЯ ЗНАЕТ!



Екатерина  
КРОЛЕВЕЦ,  
юрист

## О чем речь

Правила должны соблюдаться при работе с применением деревообрабатывающих станков, их настраивании, программировании, мониторинге и обслуживании. (Общественный классификатор РБ, постановление Минтруда от 24.07.2017 № 33).

## Кто и когда

К деревообрабатывающим станкам допускают:

- работников не моложе 18 лет;
- прошедших обязательный медосмотр и признанных годными для выполнения данного вида работ;
- обучение по профессии – свидетельство установленного образца о присвоении квалификации разряда по профессии, а также о переподготовке, стажировке, инструктаже, повышении квалификации и проверке знаний по вопросам труда.

## Вредно!

Что представляет опасность:

- движущиеся машины и механизмы, подвижные части производственного оборудования, передвигающиеся изделия, заготовки, материалы;
- отлетающие частицы, осколки дерева, металла и абразивных материалов;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструмента и оборудования;
- повышенные уровни шума, вибрации, запыленности и загазованности воздуха рабочей зоны;
- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны, а также поверхностей оборудования, заготовок, материалов;
- скачок напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- статическое электричество;
- повышенная или пониженная влажность и подвижность воздуха рабочей зоны;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- нервно-психические перегрузки из-за монотонности труда.

## Средства защиты

Станочников по типовым нормам обязательно и бесплатно обеспечивают средствами индивидуальной защиты, применение которых необходимо в течение всего времени воздействия вредных, опасных факторов.

Если превышены предельно допустимые уровни вибрации или шума, работа выполняется еще и по специально разработанному режиму, предусматривающему ограничение времени воздействия вредных и опасных производственных факторов.

## Обязанности станочника

- соблюдать требования по охране труда и не приступать к работе до устранения неполадок;
- соблюдать правила поведения на территории организации, в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях, режим труда и отдыха, трудовую дисциплину. Отдыхать и курить – только в специально оборудованных местах. Не допускается появление на работе в алкогольном, наркотическом или токсическом опьянении, а также распитие спиртных напитков, употребление наркотических или токсических веществ в рабочее время или по месту работы;
- правильно применять средства индивидуальной защиты, а в случае их отсутствия или неисправности уведомлять об этом непосредственного руководителя;
- выполнять требования пожарной безопасности, знать сигналы оповещения о пожаре, порядок действий при пожаре, места расположения первичных средств пожа-

# ДИРЕКТИВА № 1: правила безопасности при работе на деревообрабатывающих станках

Общие требования к охране труда и правила безопасности содержит Типовая инструкция № 154

ротушения, уметь пользоваться ими и не загромождать доступ к противопожарному инвентарю, пожарным гидрантам и запасным выходам;

- уметь оказывать доврачебную помощь потерпевшим при несчастных случаях;
- немедленно сообщать работодателю о любой ситуации, угрожающей жизни или здоровью работающих и окружающих, несчастном случае, оказывать содействие при оказании помощи потерпевшим и доставке их в организацию здравоохранения;
- соблюдать правила личной гигиены и производственной санитарии.

## Что надо знать

- конструкцию станка, устройство и назначение всех его частей, защитных ограждений и предохранительных устройств, места заземления электродвигателей и пусковых устройств;
- как определять неисправности станка, его устройств и механизмов;
- требования к инструменту, материалам, заготовкам, способы установки инструмента и режимы резания.

## Начало рабочего дня

- надеть средства индивидуальной защиты, спецодежду застегнуть на все пуговицы, волосы убрать под головной убор;
- осведомиться у станочника предыдущей смены о неисправностях в работе оборудования, принять меры для их устранения;
- отрегулировать светильники для качественного и безопасного выполнения работ;
- осмотреть рабочее место, убрать посторонние предметы и все, что может препятствовать безопасному выполнению работ, освободить проходы. Пол должен быть сухим и чистым, загрязнения – удалить;
- осмотреть состояние электрооборудования станка и надежность заземляющего устройства, при неисправности обратиться к электротехническому персоналу;
- проверить наличие и исправность защитных ограждений рабочих органов и механических передач станка, их блокирующих устройств;
- проверить исправность, правильность установки и крепления режущего инструмента;
- проверить наличие и исправность вспомогательных приспособлений, шаблонов и инструмента;
- убедиться в отсутствии вблизи рабочего места посторонних;
- сделать пробный пуск станка (при этом не должно быть посторонних шумов и повышенной вибрации), проверить действие тормозных устройств и эффективность устройств удаления стружек и пыли.

## Береги себя

Во время работы на всех видах станков следует:

- выполнять только ту работу, которая входит в круг профессиональных обязанностей;
- работать только на исправном оборудовании с исправным инструментом, приспособлениями, устройствами для удаления стружки и пыли;
- поддерживать чистоту на рабочем месте, не загромождать его, а также проходы и проезды;
- правильно использовать средства индивидуальной защиты;
- при обработке косослойного и сучковатого материала уменьшать скорость подачи деревообрабатывающих станков;
- заготовки и готовые детали укладывать в штабели, контейнеры или на стеллажи с учетом их устойчивости и грузоподъемности.

## Запрещено!

- включать и выключать (кроме аварийных случаев) станки и механизмы, работа на которых не поручена;
- прикасаться к проводам электропроводки и корпусам работающих электродвигателей;



- работать в перчатках или рукавицах на круглопильных, строгальных, шипорезных, сверлильных и других деревообрабатывающих станках, где возможен их захват вращающимися или движущимися частями оборудования;
- выполнять ремонт, смазку и чистку станков, установку ремней, устранение засоров до полной остановки станка, отключения его от электросети и принятия мер по недопущению случайного включения;
- обрабатывать гнилые бревна и заготовки, а также те материалы, которые имеют металлические включения, сквозные трещины.

## Немедленно остановить работу!

- появление нехарактерного шума, стука, сильной вибрации станка или рабочих органов;
- поломка ножей, пил, фрез, лент, деталей их крепления или защитных ограждений;
- засорение устройств удаления стружки, щепы и пыли;
- появление запаха гари, вызванного перегревом подшипников, электродвигателей и силовой электропроводки;
- ощущение воздействия электрического тока в результате повреждения изоляции электродвигателя, пусковой аппаратуры и электропроводки.

## Напоследок

- выключить станок и околостаночное оборудование;
- привести в порядок рабочее место. Опилки и стружки убирать только при помощи кисти, щетки или метелки;
- убрать рабочий инструмент и приспособления в специально отведенное для хранения место или сдать в кладовую;
- сообщить сменщику или непосредственному руководителю о неполадках в

оборудовании и о мерах, принятых для их устранения;

- выполнить требования правил личной гигиены.

## Авария

- остановить работу, принять меры для эвакуации людей из опасной зоны и вызвать аварийные службы;
- принять меры для устранения причин аварии.

## Пожар

- остановить работу, обесточить электрооборудование, вызвать пожарную службу;
- приступить к тушению пожара с помощью первичных средств пожаротушения. Тушение пожара в электроустановках, снятие напряжения с которых не представляется возможным, проводится под напряжением порошковыми (до 1 кВ или до напряжения, указанного заводом-изготовителем) или углекислотными (до 10 кВ) огнетушителями. (Постановление Министерства по чрезвычайным ситуациям и Министерства энергетики от 28.05.2004 № 20/15).

## Несчастный случай

– принять меры по предотвращению воздействия травмирующих факторов на потерпевшего (электротока, сдавливающих нагрузок), оказанию первой помощи, вызову медработников или доставке потерпевшего в организацию здравоохранения.

При авариях и несчастных случаях на производстве следует обеспечить до начала расследования сохранность обстановки, если это не представляет опасность для жизни и здоровья людей. Возобновление работы допускается по распоряжению работодателя и только после устранения причин аварийной ситуации или несчастного случая.



**ЛУЧШИЕ В ПРОФЕССИИ**

# Школа Щербин

Поселок Паричи в Светлогорском районе славится кондитерами

Кондитерский цех в городском поселке работает давным-давно. Был еще до того, как 49 лет назад сюда по распределению после школы кондитеров в Хойниках приехала Ксения Щербин. И 48 из них Ксения Константиновна возглавляет сладкое производство.

Мастер-кондитер, дважды «Человек года» и умелый наставник. Можно смело говорить, что в Паричах есть школа Щербин. До Светлогорска 30 с лишним километров, потому работники тут все местные. Прошли обучение и состоялись в профессии. У Ольги Журавлевой, к примеру, стаж 42 года, у Натальи Игнатович – более десяти. Недавно коллектив пополнился молодым специалистом – выпускницей лицея Анной Шайдаковой. В школе Щербин ее готовы посвятить во все секреты интересной и творческой профессии, дать знания вместе с опытом столько, сколько готова взять.

Ксения Константиновна с благодарностью говорит о еще одной сотруднице цеха – Марине Пузыне, тоже паричанке. Не дождавшись окончания декретного отпуска, она оставила ребенка с мамой и заняла в цехе должность оператора. Участок работы хлопотный: вовремя принять все заявки и оперативно подготовить накладные на товар. Их немало. Паричанский цех обслуживает не только Светлогорский район, но отправляет ароматную выпечку и в Речицкий, Калинковичский, Жлобинский. В месяц про-



Ольга ЖУРАВЛЕВА, Ксения ЩЕРБИН, Наталья ИГНАТОВИЧ

дают почти на 40 тысяч рублей. В ассортименте более 30 наименований кондитерских изделий. Проверенных, которые полюбили покупатели. Это фирменные сладости «Восторг», «Смак», «Наслаждение», «Вдохновение», рулет «Улитка», торт «Медок». И, несомненно, торт «Птичье молоко» с шоколадным суфле.

– Такого «Птичьего молока» больше нигде не попробуете, – уверена Ксения Константиновна. У нее есть свой секрет, как получить превосходное неповторимое суфле.

Начальник отдела общественного питания Нина Шидловская –



Авторская продукция цеха

«Человек года» как лучший технолог – подтверждает, что продукция цеха авторская, на натуральных ингредиентах, вкусная, пользуется спросом. И каждый день стоит непростая задача: как удовлетворить заявки даже своего района, а ведь «Птичье молоко» и другие фирменные сладости ждут и в соседних. Цех работа-



Нина ШИДЛОВСКАЯ проводит дегустацию



Нина БАДЕЕВА

ет стабильно и рентабельно. Постоянно обновляется ассортимент. Только в этом году разработаны шесть новых видов сладостей. Истории некоторых из них, скажем печенье «Артемид», уникальные.

Нина Шидловская каждый год проводит очередной отпуск не у моря, а на южном берегу Оби. Сибирь – ее родина. В Беларусь выпускница Новосибирского института советской кооперативной торговли приехала по распределению. Ее однокурсники, с которыми вместе попали

в белорусские города Речицу, Лельчицы, Давид-Городок, отработали положенный срок и вернулись домой. А Нина Сергеевна вышла замуж и осталась на 46 лет. Так вот, нынешним летом из Сибири она привезла печенье «Артемид» и оно очень понравилось по вкусу. Вместе с Ксенией Щербин разгадали рецептуру и включили новинку в постоянный ассортимент. Но у светлогорских кооператоров «Артемид» получилась с авторским воздушным беже, которое могут делать только в Паричах. Лакомство не осталось незамеченным на прилавках.

А в городском поселке Сосновый Бор необыкновенно вкусные дрожжевые булочки вот уже 30 лет выпекает Нина Бадеева. Этот небольшой кондитерский участок в 17 километрах от райцентра работает благодаря усердию Нины Герасимовны.

Вот такие специалисты-жемчужинки делают жизнь радостнее и вкуснее. О, еще не все! А за свадебным тортом, думаете, едут куда? Конечно, в Паричи! Его вам поместят в красивую съедобную корзинку, которая сама по себе превосходно украсит праздничный стол. Кондитерам Светлогорщины – многие лета!

**Светлана ЖИБУЛЬ**

Фото предоставлено автором

**ДЕЛО**

В «Октябрьском» приятно удивляет все: и показатели работы, и отношение к ее результатам, и планы, с которых, как известно, начинается любое дело. На 430 квадратных метрах торгового зала покупатель может приобрести что угодно: от вкуснейших тортов и пирожных до постельного белья и игрушек. Корреспонденты «ВП» заглянули в магазин и узнали, чем он привлекает горожан.

**Аромат успеха**

Просторное помещение, новое современное торговое и холодильное оборудование, изобилие продуктов с удобной выкладкой на прилавках и свободным доступом к ним, красочные вывески...

– Такого разнообразия товаров больше не найти во всем Светлогорске, – с ходу рекламирует Елена Семенец, заведующая торговым предприятием «Магазин-универсам «Октябрьский». – Коммерсант делает ставку на узкий ассортимент и быстрый сбыт: вчера купил – сегодня продал. Мы же стремимся максимально расширить предложение товаров, чтобы посетителям не нужно было бегать по всему городу.

Кооператоры привлекают покупателя традиционными вкусностями, без которых вряд ли обходится стол белоруса: квашеная капуста, солеными огурцами и томатами, мочеными яблоками. Магазин стал отличной альтернативой стихийным рынкам, на которых домашними заготовками торгуют частники. На вооружение взяты и старые рецепты предков, и новейшие способы заготовки. За любимыми соленьями в «Октябрьский» приез-



Елена СЕМЕНЕЦ



Юлия БУСЕЛ, продавец 5 разряда

**Лидеры продаж**  
Отличный выбор товаров и современный сервис – это фирменный стиль светлогорского универсама «Октябрьский»

жают со всех концов города, утверждает заведующая:

– Хорошо покупают все: огурцы, томаты, чеснок, капусту и яблоки моченые. В фасовке и на развес. В дубовых кадках-холодильниках можно взять на пробу даже, например, один огурчик.

Главное отличие солений – отсутствие уксуса и высоких температур при обработке. Так овощи сохраняют свои полезные свойства благодаря натуральному консерванту – молочной кислоте.

– Пленочка белого цвета – это и есть та самая молочная кислота, – объясняет Елена. – Признак натуральности.

Кстати, помимо солений, тут можно купить соленые лисички, опята, грузди, маслята в баночках, любые свежие овощи, фрукты и даже овес с комбикормом. Между прочим, чуть ли не самый ходовой товар!

**ПО ПОВОДУ**

**Наталья ШЕВЕЛЕНКО, начальник производства Светлогорского филиала Гомельского облпотребобщества:**

– Не буду скромничать – это лучшая торговая точка города. Всегда красиво, чисто, уютно. Ежемесячный товарооборот – более 200 тысяч рублей.

**Правильная подача**

Для хорошей реализации важно не только наполнить магазин всевозможными товарами, но и создать в нем приятную атмосферу. Елена Васильевна, техник-технолог по образованию, долгое время была индивидуальным предпринимателем и вот уже семь лет заведует универсамом. Строга и к себе, и к сотрудникам, разгильдяйства не терпит:

– Нам не нужны сторожа за прилавком, требуются активные продавцы. Не сложно лишний раз подойти к человеку, что-то предложить, посоветовать.

Нехитрыми приемами общения с покупателями владеет Светлана Сосновская, продавец шестого разряда. Работает она в кондитерском отделе и, кажется, знает о своем товаре все и даже немного больше. Отсюда трудно уйти без покупки. Тем более что местные сладости в рекламе не нуждаются:

– Печенье, пряники, торты, пирожные нам поставляют Василевичский хлебозавод и Парицкий кондитерский цех. Все вкусное и натуральное. К Новому году, кстати, стали выпускать праздничные пряники с глазурью в виде елочек и снеговиков. Так теперь заказывать не успеваем!

Любители-мясоеды тоже с легкостью могут удовлетворить свои вкусовые пристрастия. В «Октябрьском» всегда широкий ассортимент качественных свинины, говядины, баранины, мяса кур, уток и даже индейки и перепелки – пока не самые привычные, но очень полезные. Разумеется, никто не забывает и о традиционном белорусском сале или натуральной домашней колбасе. Отличную возможность попробовать и оценить что-то новое предоставляют ежедневные акции. Сегодня на смене Инна Журавлева, продавец-изготовитель полуфабрикатов:

– Работаем со многими поставщиками, но преимущественно предлагаем собственную продукцию: свинину, грудинку, колбаски, фарши. Здесь же на месте разделяем мясо птицы. Цены на все демократичные. А баранину или мясо индейки больше нигде не отыщете.

Мы убедились: потенциал торгового предприятия немалый, значит, и сил для решения новых задач непременно хватит. Здесь и встретят с улыбкой, и обслужат так, что обязательно захочется вернуться.

**Диана ВОЛЬСКАЯ**

Фото Алексея СТОЛЯРОВА

ГОТОВИМ ДОМА



Дежурная по рубрике – домохозяйка  
**Светлана КУХТОВА**  
Фото автора

# Кабачковый ХИТ

Кабачки – одна из самых простых в выращивании культур. Они очень плодovиты и даже при минимальном уходе дают потрясающие урожаи, а храниться могут до весны. Наряду с витаминами, фолиевой и пантотеновой кислотами, калием овощ содержит мало грубых пищевых волокон. Это позволяет добавлять его в рацион людей с заболеванием желудочно-кишечного тракта. Итак, дорогие хозяйки, вот вам мои рецепты.

## РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАБАЧКОМ

**Ингредиенты:**

- филе минтая или хека (еще лучше – щуки) – 400 г
- кабачок – 200 г
- яйца – 2 шт.
- манная крупа – 1 ст. ложка
- соль, перец, приправа для рыбы – по вкусу
- зелень свежая или сушеная
- панировочные сухари
- растительное масло

Рыбное филе измельчаем в блендере или мясорубке. Если есть возможность купить свежую щуку, то котлеты будут ароматнее, чем из мороженого филе. Кабачок очища-

ем от кожуры, семян и натираем на крупной терке. Присаливаем, оставляем на пять минут и отжимаем.

Смешиваем рыбную массу с кабачковой, добавляем яйца, манную крупу, солим и перчим по вкусу, вымешиваем с мелко порубленной зеленью. Оставляем массу на несколько минут, чтобы набухла манка. Формируем котлеты, обваливаем в сухарях и выкладываем на разогретую сковороду с растительным маслом.

Обжариваем с обеих сторон до румяной корочки. Подавать можно с картофельным пюре, рисом или овощным салатом.



## ФАРШИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ



**На 6 порций понадобится:**

- кабачки – 6 небольших
- мясной фарш – 600 г
- тертый сыр – 100 г
- помидоры – 200 г
- лук – 2 шт.
- растительное масло
- соль, перец – по вкусу
- пучок зелени
- греческий йогурт натуральный или сметана

Кабачки моем, обсушиваем и разрезаем вдоль пополам. Вынимаем мякоть ложкой, оставляя бортики 5–7 мм. Очень удобно, когда такие лодочки из кабачков, заготовленные летом, есть в морозильнике, как у меня.

Противень застилаем пергаментом, выкладываем лодочки. И займемся начинкой. Мякоть кабачков измельчаем, отжимаем влагу, помидоры режем кубиками, мелко шинкуем лук. В разогретой сковороде на масле жарим лук до золотистого цвета, добавляем мясной фарш (можно заменить на куриное филе) и жарим еще десять минут.

Добавляем мякоть кабачков, помидоры и продолжаем жарить еще восемь минут. Солим и перчим по вкусу. Заполняем лодочки начинкой и запекаем в духовке 30–40 минут при температуре 180 градусов.

Когда блюдо будет почти готово, достаем из духовки, посыпав тертым сыром и отправляем снова в духовку на пару минут, пока не расплавится сыр.

Подаем, посыпав зеленью, с йогуртом или сметаной.

## СЫРНЫЙ САЛАТ С ЛИМОНОМ И КАБАЧКАМИ

**Возьмем:**

- средние кабачки – 2 шт.
- оливковое масло – 2 ст. ложки
- чеснок – 2 тертых зубчика
- лимон – 0,5 шт.
- сыр рикотта – 3 ст. ложки
- моцарелла – 1 шарик
- мятные листья – по вкусу
- соль, перец – по вкусу

Кабачки обжариваем, добавив оливковое масло и чеснок. Сверху выжмем сок из половины лимона. Выкладываем кусочки моцареллы и рикотты, украшаем листиками мяты, солим и перчим по вкусу.



КАЛЕЙДОСКОП

### Агроурок

В Великобритании в ходу вертикальные фермы



Вертикальная ферма в Оффенхеме площадью 1,3 га, используя только естественный свет для фотосинтеза и тепла, может давать в четыре раза больше урожая по сравнению с обычным сельским хозяйством.

В теплице выращивают салат и капусту бок-чой для продажи в супермаркетах, клубнику планируют запустить зимой, когда дни станут короче.

### Надел и съел

В Индии создали десерт в форме сари



Анна Элизабет Джордж из индийского города Коллам, сочетая дизайнерские и кулинарные способности и вдохновившись техникой сушки сари, решила создать необычный десерт.

Это первое в мире полностью съедобное сари, которое внешне напоминает традиционную индийскую одежду. Для его изготовления использовалась вафельная бумага на основе картофельного и рисового крахмала. Потребовалось 100 вафельных листов размером А4, чтобы получить точную длину и текстуру ткани, а для рисунка и золотого бордюра на съедобной одежде использовался блеск золотой пыли.

На подготовку и изготовление десерта ушло более 1,5 месяца, вес его около двух килограммов, а предполагаемая стоимость зависит от сложности и детализации. В дальнейшем Анна планирует создать еще один десерт в виде национальной одежды – съедобный индийский шарф дупатта.

ПРАЗДНИКИ. ДАТЫ. ТРАДИЦИИ



**11.12. Международный день гор** объявлен по решению Генеральной Ассамблеи ООН в январе 2003 года. Горы занимают практически четвертую часть поверхности суши и стали домом для 15 процентов населения.

В день рождения аргентинского певца и киноактера, знаменитого «Короля танго» Кар-

лоса Гарделя, отмечается **Международный день танго**.

**12.12. Международный день всеобщего охвата услугами здравоохранения** – призыв Генассамблеи ООН усилить внимание к состоянию здоровья населения.

В 2017-м ООН провозгласила **Международный день нейтралитета**. Учреждению памятной даты предшествовало рассмотрение Ашхабадского итогового документа, ставшего закономерным завершением Международной конференции 2015 года в Туркменистане.

**14.12. День обезьян** появился как шутка среди студентов Мичиганского университета. В 2000-м один из учащихся отметил в календаре дату, написав,

что она – День обезьян. Затея завершилась шуточным праздником, который позже распространился во многих странах.



**15.12. День чая** решено отмечать после неоднократного обсуждения во многих международных организациях и профсоюзах во время Всемирного общественного форума 2004-го в Мумбае. Именно в этот день была принята Все-

мирная декларация прав работников чайной индустрии в 1773 году.

**17.12.** Третья пятница декабря – **День неудачника**. И дата не единственная, интернет-сообщество предлагает еще 13 октября. Говорят, праздник зародился в Финляндии.

**День белорусского кино** установлен Указом Президента в 1994-м.

70 годами ранее в этот день вышло постановление Совета Народных комиссаров «О кинопроизводстве в БССР», а при Наркомпросе создано Государственное управление по делам кинематографии и фотографии – «Белгоскино». Сняты первые хроникальные кадры о событиях тех лет.



**Международный день защиты секс-работников от насилия и жестокости**. Его инициатор – международная организация, выступающая в защиту прав секс-работников, обратившая внимание общества на жестокость и насилие, которым нередко подвергаются трудящиеся сферы сексуальных услуг. В этот день все неравнодушные к проблеме выходят на улицы с красными зонтами.

**НЕСЧАСТНЫЙ СЛУЧАЙ**
**Милосердие**

В Браславском районе спасатели помогли провалившейся под лед косуле



Животное попало под лед 4 декабря около 10 утра на озере Оболь вблизи деревни Дворище Браславского района. И до прибытия спасателей косуля барахталась в полынье на поверхности воды на расстоянии около 50 метров от береговой линии без шансов самостоятельно выбраться.

Работники МЧС и очевидцы с помощью спасательной доски и веревки извлекли бедолагу из воды и передали работникам Национального парка «Браславские озера», которые после осмотра выпустили дикарку на волю.

**Опасные**

Детские игрушки изъяли из продажи в Могилеве

Во время проверки одного из крупных ретейлов Могилева в продаже были обнаружены детские травматические игрушки: пистолет с присосками и мишенью китайского производства.

Проверка показала: продукция не соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза по показателям безопасности, предъявляемым к таким игрушкам. Снаряд, выпускаемый при помощи пускового механизма, должен минимизировать риск травмирования ребенка. Вакуумные присоски не должны отделяться – фактически они отделяются от снарядов.

Госстандарт запретил ввозить и продавать пистолеты в стране.

**Спасли**

В Славгороде загорелась квартира в пятиэтажке

5 декабря около 11 утра произошло задымление в подъезде пятиэтажного дома в Славгороде по улице Карла Маркса, источником которого стала квартира на третьем этаже. Со слов соседей, в ней мог находиться 58-летний хозяин, неработающий и одиноко проживающий.

Сотрудники МЧС обнаружили его в кухне и вынесли на свежий воздух. Пострадавшего госпитализировали



в Славгородскую ЦРБ с отравлением продуктами горения. В квартире повреждено имущество, закопчены стены.

**Ожог**

В Ветке мужчина неудачно заправлял зажигалку

Утром 6 декабря в райцентре горел гараж. Когда спасатели прибыли на место, то обнаружили в металлическом вагончике на территории частного домовладения 59-летнего хозяина с ожогами лица.

Как выяснилось, он заправлял зажигалку при помощи газового баллончика и при этом курил. В итоге произошла вспышка газовоздушной смеси.

Спасатели передали пострадавшего работникам скорой помощи, его госпитализировали.

**АВАРИИ**
**Чуть спасли**

В Речице автомобилистка врезалась в дерево



Утром 3 декабря в Речице на улице Объездной легковой автомобиль Audi 100 съехал в кювет и врезался в дерево, внутри салона оказалась зажатая 44-летняя женщина-водитель.

Вызволить ее из плена пришлось с помощью пожарной автоцистерны и троса – отжали автомобиль от дерева, а после

стабилизировали авто ступенчатыми упорами и деблокировали пострадавшую. Она госпитализирована с травмами.

**На дороге**

Два человека погибли под Калинковичами

Смертельная авария случилась 6 декабря около полудня на 136-м километре дороги Р31 Бобруйск – Мозырь – граница Украины. «Форд» под управлением 28-летнего водителя столкнулся с трактором. Водитель и 25-летний пассажир легковушки погибли на месте. 51-летний тракторист получил травмы.

**Скрылся**

В Лепельском районе водитель грузовика сбил пешехода

Ночью 5 декабря на 158-м километре дороги М3 Минск – Витебск водитель

сбил 48-летнего мужчину, который шел в попутном направлении по проезжей части без световозвращающих элементов.

Пешехода с травмами доставили в больницу. В его крови было более одного промилле алкоголя.

**Под колеса**

В Столинском районе пешеход дважды попал под колеса

5 декабря около 18:30 в агрогородке Белоуша 50-летний водитель автомобиля «Хонда» наехал на пешехода, который пересекал проезжую часть вне перехода. После этого мужчина попал под колеса еще одного легкового автомобиля, который следовал за «Хондой».

61-летний пострадавший госпитализирован с травмами. Он не был обозначен световозвращающими элементами.

**НАРКОТИКИ**
**Рецидивист**

Наркодилера задержали в Гомеле



В минувшее воскресенье сотрудники ОМОНа задержали складчика в лесополосе на окраине города с особо опасным психотропом альфа-PVP. У задержанного и в разложенных им тайниках обнаружили около 230 граммов наркотика. Дилер признался, что работал на виртуальный магазин около трех месяцев.

Ранее 39-летний житель областного центра привлекался к ответственности, в том числе за распространение наркотиков.

**700 граммов**

Пограничники обнаружили наркотайник под Минском

Сотрудники органов пограничной службы 30 ноября под Минском задержали даму с особо опасным психотропным веществом. При осмотре автомобиля и места жительства 27-летней гражданки Беларуси обнаружено порошкообразное вещество в различных упаковках, электронные весы и фасовочные пакеты. В дальнейшем вблизи населенного пункта Орешники Смолевичского района выявлен тайник с 700 граммами альфа-PVP.

**КРИМИНАЛ**
**Друг**

В Витебске товарищ кинул знакомых на более чем 360 тысяч рублей

Инвалид III группы по слуху, общаясь только с помощью жестового языка, с февраля 2019 года по декабрь 2020-го убеждал своих знакомых и друзей приобрести для него в рассрочку и кредит мобильные телефоны, игровые приставки и другую технику. Выплачивать положенные суммы товарищ не собирался, полученную технику продавал за полцены.

В результате 43 жителям Витебска, также инвалидам по слуху, водитель причинил ущерб на 360 с лишним тысяч рублей. Затем мошенник в августе – сентябре 2021 года заключил договоры аренды с индивидуальными предпринимателями и получил от них во временное пользование дорогостоящие строительные инструменты, которые сдал в ломбард. В итоге семи предпринимателям из Витебска причинен ущерб на более чем 8 тысяч рублей. Возбуждено уголовное дело.

**Браконьер**

Жителя Брестского района подозревают в незаконной охоте

Днем 3 декабря вблизи одного из садовых товариществ инспекторы с по-



личным задержали уроженца агрогородка Томашовка. В запрещенном месте запрещенным способом и без надлежащих документов он добыл самку европейской косули. Животное было задушено металлической петлей. Ущерб, причиненный природе, оценен почти в 10,5 тысячи рублей.

Возбуждено уголовное дело.

**Штраф**

В Новополоцке хозяин жестоко избил овчарку

Вечером 3 декабря на видеозаписи с камер наблюдения, которая попала в интернет, видно, как возле подъезда многоквартирного дома хозяин жестоко избивает овчарку. В милиции установили место совершения правонарушения и самого подозреваемого. Факт жестокого обращения с животным произошел в одном из домов по улице Комсомольской. 28-летний неработающий местный житель ра-

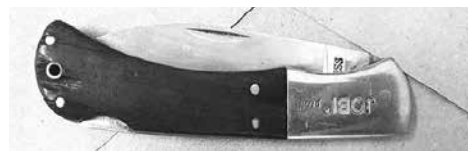
нее уже был судим за причинение тяжких телесных повреждений, а также неоднократно привлекался к административной ответственности за употребление алкоголя.

**Плохая шутка**

Брестчанин в автобусе угрожал школьнику ножом

Вечером 2 декабря товарищ ехал в рейсовом автобусе. На соседних сиденьях расположились трое школьников. Пассажир посчитал, что они слишком громко смеялись. Встал со своего места и приставил складной нож к шее 13-летнего юноши: угрожал применить оружие, если молодые люди не будут вести себя тише. Ребята испугались и на ближайшей остановке вышли. Однако оказались не из робкого десятка. Когда хулиган тоже вышел из транспорта, школьники проследили его путь до дома, а потом сообщили о случившемся в милицию.

Следователь провел осмотр места происшествия, изъял нож, по которому назначена экспертиза. Фигурант задержан, ранее привлекался к уголовной ответственности за хищение.





Купон участника рекламной игры
Мы – вместе!

Без подписной квитанции к участию в рекламной игре не допускается.

(20 тур)

Ф.И.О. участника (полностью)

Адрес проживания, телефон

Хочу выиграть:



Отметьте значком «X» один приз, в розыгрыше которого вы хотите участвовать

Пристав купон, вы соглашаетесь с политикой в отношении обработки персональных данных...

19 ноября стартовала рекламная игра
«Мы – вместе! (20 тур)»

Чтобы стать участником рекламной игры, необходимо:

- 1 Подписаться на одну или несколько газет: «СБ. Беларусь сегодня», «Республика», «Народная газета»...
2 Вырезать и заполнить купон участника...
3 Прислать заполненный купон участника вместе с копией либо оригиналом подписной квитанции...
4 Шансы на выигрыш возрастут, если оформить подписку на несколько газет...

Розыгрыш – 20 января 2022 года.

УНП 100243004

Гороскоп на неделю (13.12–19.12)

ОВЕН: Можете сделать годные приобретения...
ЛЕВ: Социальный статус и финансовое положение улучшатся...
СТРЕЛЕЦ: Не ввязывайтесь ни в какую авантюру...
ТЕЛЕЦ: Решение проблем придаст уверенности...
КОЗЕРОГ: Человек, на которого рассчитывали, может неожиданно подвести...
БЛИЗНЕЦЫ: Лень будет преследовать...
ВЕСЫ: Не надейтесь на окружающих...
ВОДОЛЕЙ: Знакомства обещают быть крайне приятными...
РАК: Советы близких стоит принять во внимание...
РЫБЫ: Постарайтесь завершить все дела...
СКОРПИОН: Если у вас не запланировано свидание, пора это исправить!

на I полугодие 2022 года



ПОДПИШИТЕСЬ

Table with subscription rates for 1, 3, 6 months with and without discounts. Includes index 63885 for individuals and 638852 for organizations.

Цены действительны при оформлении подписки в РУП «Белпочта»

Составила
Тамара СЕМЕНОВА (Минск)

Сканворд

Scrabble grid with clues for words like 'Астрологическая таблица', 'Автор размышлений', 'Бартер по сути', etc.

По вертикали: Эссеист. Фаворит. Арап. Люгер. Обмен. Пим. Логарифм. Вода. Секретер. Титр. Осока. Ангстрем. Панфилов. Транс.
По горизонтали: Гороскоп. Съём. Ишан. Стол. Трап. Пило-логарифм. Фрекен. Тора. Фрекен. Тем. Рамс.

Правление Белкоопсоюза, Президиум Республиканского комитета Белорусского профсоюза работников торговли...

Правление Могилевского облпотребсоюза и Президиум Могилевской областной организации Белорусского профсоюза работников торговли...

Правление и коллектив Гомельского облпотребсоюза выражают глубокие соболезнования и слова искренней поддержки Светлане Васильевне Шинкаревой...

Правление Гомельского облпотребсоюза выражает глубокие соболезнования и слова искренней поддержки председателю Правления Белкоопсоюза Олегу Сергеевичу Мацкевичу...

Унитарное предприятие «Завод Белкооппрогресс» Белкоопсоюза выражает искренние соболезнования председателю Правления Белкоопсоюза Олегу Сергеевичу Мацкевичу...

Правление и коллектив Брестского облпотребсоюза выражают глубокие соболезнования Олегу Сергеевичу Мацкевичу, председателю Правления Белкоопсоюза...

Коллектив Гомельского торгово-экономического колледжа Белкоопсоюза выражает глубокие соболезнования председателю Правления Белкоопсоюза Олегу Сергеевичу Мацкевичу...

Правление Могилевского облпотребсоюза и Президиум Могилевской областной организации Белорусского профсоюза работников торговли...

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР

СЮЛЬЖИНА
Аэлиита Ивановна

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

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ

Татьяна ЛЯШКЕВИЧ – пресс-секретарь Белкоопсоюза...
Надежда ИСАЧЕНКО, помощник председателя Правления Белкоопсоюза...
Виктор КОРОЛЕВ, заместитель председателя Правления Белкоопсоюза

АДРЕС РЕДАКЦИИ:

220013, г. Минск, ул. Б. Хмельницкого, 10а.
Тел.: 8 (017) 311-03-61, электронный адрес: aelita@sb.by
Тел./факс отдела рекламы: 8 (017) 311-02-65, 8 (017) 311-02-62, 8 (017) 311-02-54, электронный адрес: reklamar@sb.by