



# Вести

Жить  
заботами  
сельчан

## потребкооперации

Еженедельная газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

Выходит с октября 1991 г.

5 октября 2018 года

40 (875)

### КОНТАКТЫ

Педагогическим коллективам учреждений образования потребительской кооперации

#### Уважаемые педагоги!

Сердечно поздравляем вас с профессиональным праздником — Днем учителя!

Искреннее признание и уважение всем, кто вносит свой вклад в развитие системы образования потребительской кооперации, кто поддерживает на высоком уровне жизнедеятельность наших учреждений образования, обеспечивает организацию учебного и воспитательного процессов, заботится о развитии, здоровье, благополучии подрастающего поколения, воспитывает гражданина и человека.

Профессия учителя сочетает разносторонние качества и черты: талант и образованность, душевность и эрудированность, обаяние и умение убеждать, воспитанность и гибкость. Все это делает профессию поистине личностной и творческой, а обучение и воспитание — образом жизни и благородным призванием.

В мире нет более благородной и востребованной профессии, чем педагог. Вы всегда находитесь в центре общественной жизни, осваиваете новые программы обучения, современные методы работы, реализуете научные проекты. Настоящий педагог, воплощая в себе лучшие человеческие качества, неизменно пробуждает в сердцах учеников искреннее стремление к знаниям. Вся жизнь мы с теплотой и благодарностью вспоминаем своих учителей — внимательных и строгих, помогавших нам постигать знания и жизненную мудрость, причастных к нашим первым победам. Своим каждодневным трудом вы, уважаемые педагоги, определяете судьбу не только каждого человека, но и многих поколений.

Мы гордимся нашими учреждениями образования и понимаем, что педагогическим коллективам предстоит прикладывать немало усилий и знаний для подготовки специалистов и рабочих, способных самостоятельно и творчески мыслить, принимать решения и нести ответственность за свой выбор. Будущее зависит от того, чему и как вы научите своих студентов и учащихся: ведь образование является основой социального прогресса, от уровня образования зависит и качество жизни, и экономические перспективы не только потребительской кооперации, но и всей нашей страны.

Дорогие педагоги! Примите в ваш профессиональный праздник наши самые наилучшие пожелания и огромную благодарность за вашу повседневную нелегкую работу. Желаем вам новых творческих достижений, уверенности в своих силах, здоровья и благополучия!

Пусть никогда не иссякнут доброта и мудрость в ваших сердцах, не погаснет огонь искренней преданности своему делу, а выбранный вами профессиональный путь приносит радость и успехи.

С праздником!

С уважением,  
Председатель Правления Белкоопсоюза  
В.Н. ИВАНОВ



## И сокращаются большие расстояния...

Белкоопсоюз принял участие в праздновании 150-летия молдавской кооперации

В конце сентября представители Белкоопсоюза побывали с дружеским визитом у коллег в Кишиневе. По приглашению Центрального союза потребительских кооперативов Республики Молдова Белкоопсоюз принял участие в торжественных мероприятиях, посвященных 150-летию основания первого кооператива в Молдове. Белорусскую делегацию возглавил первый заместитель Председателя Правления Белкоопсоюза Александр Скрундевский.

#### СПРАВКА

Первое потребительское общество «Сбережение» было основано в Кишиневе в 1868 году. Сегодня потребительская кооперация Молдовы насчитывает около 124 тысяч пайщиков, более 4 тысяч работников, включает в себя 146 кооперативных организаций и предприятий.

Объем розничного товарооборота за 2017 год составил более 50 млн долларов США, оказания услуг населению — 10 млн долларов США, производства промышленной продукции — 3,5 млн долларов США, заготовительный оборот — 4,5 млн долларов США.

Праздничные официальные мероприятия прошли во Дворце Республики. В них участвовали кооператоры со всех уголков Молдовы, руководители организаций и предприятий Центрального союза потребительских кооперативов Республики Молдова (Молдкооп). На празднике присут-

ствовали представители государственной власти, а также многочисленные гости из разных стран мира, в том числе Украины, России, Румынии и Испании.

В рамках встречи с председателем Исполнительного бюро Центрального союза потребительских кооперативов Республики Молдова Василием Караушем, председателем Административного Совета Молдкооп Василием Чеботарем, ректором Кооперативно-торгового университета Молдовы Ларисой Шавга обсуждались вопросы сотрудничества организаций потребительской кооперации Республики Беларусь и Республики Молдова.

Состоялась рабочая встреча с генеральным секретарем Европейского сообщества потребительских кооперативов (Еврокооп) Тодором Ивановым, генеральным секретарем Centrosoor Румынии Еленой Доминчук, на которой стороны обсудили последние тенденции развития потребительской кооперации в европейских странах. У европейских коллег особый интерес вызвал многолетний опыт работы системы

потребительской кооперации Беларуси, которая продолжает сохранять социальную направленность в условиях жесткой конкуренции. По итогам встречи кооператоры единогласно сошлись во мнении, что Белкоопсоюз единственная из кооперативных организаций, которая на постсоветском пространстве выдержала все перипетии вхождения в рыночную экономику и максимально сохранила свою материально-техническую базу. Руководители Европейского сообщества потребительских кооперативов изъявили желание посетить нашу страну и посмотреть, как работает система потребкооперации, а также проявили заинтересованность и готовность к сотрудничеству с Белкоопсоюзом.

Несмотря на непродолжительную командировку в Молдову, белорусская делегация с максимальной пользой провела время. Кроме официальных встреч, было организовано посещение ряда предприятий молдавских кооператоров, по итогам которых можно в очередной раз повторить: Белкоопсоюз — успешная многоотраслевая система, создавшая положительный имидж не только внутри страны, но и за рубежом. Приятно отметить, что опыт белорусских кооператоров активно внедряется в других странах.

Анна БАЛЫШ,  
начальник отдела анализа и развития  
отраслей потребительской  
кооперации Белкоопсоюза

**Информация по отработке технологии работы торговых объектов на 28 сентября 2018 года**

Наименование ОПС, обло	Количество агрогородков, торговое обслуживание которых осуществляется магазинами ПК	Количество магазинов в агрогородках		Количество магазинов, которые планируется отработать согласно концепции (брендбук)	Количество магазинов, в которых проведены работы по отработке технологии продаж, внедрению концепции	
		всего	в т.ч. прод. и ТПС		всего	в т.ч. отработанных в соответствии с концепцией типизации торговых объектов ПК
Брестский	218	396	327	327	192	33
Витебский	227	312	278	126	185	61
Гомельский	238	324	295	235	258	44
Гродненское	218	263	218	110	173	49
Минский	254	327	286	286	203	67
Могилевский	203	272	258	234	234	66
<b>Белкоопсоюз</b>	<b>1358</b>	<b>1894</b>	<b>1662</b>	<b>1318</b>	<b>1245</b>	<b>320</b>

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ**
**Беспшлинный порог предлагают увеличить**

**Б**еспшлинный лимит на международные посылки в Беларуси предлагается увеличить до 200 долларов, рассказал в интервью программе «Разговор у Президента» на телеканале «Беларусь 1» министр связи и информатизации Константин Шульган, сообщает БЕЛТА.

«Как одно из предложений министерства — увеличить беспшлинный порог до 200 долларов и с 10 кг до 31. Прорабатывается проект указа, который должен быть внесен на рассмотрение Главы государства», — сказал Константин Шульган. Сейчас беспшлинный ввоз международных посылок в Беларуси ограничен 22 евро и 10 кг.

Министр также рассказал о планах по развитию электронного Правительства. «Это автоматизированная информационная система, которая позволит сделать общение граждан и государства более комфортным. Планируем до конца 2019 года все дома подключить к интернету, чтобы в электронном формате гражданин мог общаться с теми госструктурами, которые ему необходимы. Любой документ, который необходим от государства, вы можете заказать комфортно, не выходя из дому. Вы знаете единый портал по предоставлению госуслуг, знаете пароль. Заходя туда, можно попасть в любой госорган с интересующим вас вопросом и получить ответ. У нас есть платформа, при помощи которой идет объединение государственных ресурсов. Готовится проект указа об этой общегосударственной автоматизированной информационной системе», — отметил он.

**В ТЕМУ**

# «Творить, пробовать, искать и развиваться»



Павел КОРОЛЬКОВ.

## Таково кредо Павла КОРОЛЬКОВА — обладателя Гран-при конкурса «Педагог года» среди учреждений образования потребительской кооперации

все равно получает определенный опыт, который обязательно пригодится в будущем.

Философия, политология, социология — дисциплины, границы которых трудно определить. По сути, это часть нашей жизни, у которой тоже есть свои законы. И чем лучше их знаешь, чем активнее применяешь на практике, тем уверенней чувствуешь себя в обществе. И тем большего успеха сможешь добиться. Для будущих логистов, маркетологов, банковских работников, которых готовят в филиале, это крайне важно. Педагог с почти двадцатилетним стажем считает, что в деле освоения таких дисциплин помогают нетривиальные методы — например, деловой игры. Или — коллективного обсуждения проблемы, в котором все участвуют на равных и в итоге делают свои умозаключения.

Учащиеся колледжа под руководством Королькова исследуют самые разные сферы. Их оригинальный подход к оценке тех или иных событий, явлений, а также

итоговые выводы впечатляют и компетентное жюри. Скажем, учащийся Константин Маханько в 2017-м был удостоен диплома 3-й степени за доклад на 37-й Международной научно-практической конференции студентов и учащихся «Инновационный потенциал молодежи в современном мире», организованной Белорусским торгово-экономическим университетом потребительской кооперации. Дмитрий Першин, исследовавший различные проблемы современного информационного общества, в нынешнем году отмечен дипломом 3-й степени за доклад на IV Международной научно-практической конференции преподавателей, аспирантов и студентов, проходившей в Могилевском филиале «БИП — Институт правоведения». Вдохновение и вера в собственные силы, полученные в процессе обучения в филиале, становятся тем дополнительным «баллом», который заметно помогает ребятам, решившим подняться на новую ступень учебы — в вузе.

Методист Ирина Гулевич констатировала: весь коллектив колледжа искренне помогал Павлу Королькову готовиться к конкурсу. Условия ведь были непростыми. На первом этапе определили лучшего педагога в своем филиале. На втором — пришлось соперничать с представителями других колледжей системы потребительской кооперации страны. Жюри учитывало множество аспектов — и уровень подготовки преподавателя, и качество проведения занятий, и степень подготовки учащихся. В итоге вынесло вердикт: «Педагогом года» стал Павел Корольков. Ему же вручили и Гран-при.

Павел Владимирович не сомневается, что в этой награде — большая доля участия его коллег: «Все они — настоящие профессионалы, которые со всей душой относятся к своему делу. Их поддержка для меня всегда очень важна». Кстати, достижения преподавателя Людмила Табаченко в прошлом сезоне во время этого же конкурса тоже не остались незамеченными. Она удостоена диплома «За высокий уровень развития коммуникативной деятельности обучающихся». Директор Могилевского торгового колледжа Людмила Ильинская подчеркнула:

— В деле обучения учащихся не бывает мелочей. Нас волнует не только то, какими они станут специалистами. Не менее важна и степень их гражданской ответственности, ведь они — будущее нашей страны. Преподаватели и мастера производственного обучения понимают эту задачу и к выполнению своих обязанностей относятся не только ответственно, но и творчески. Очень здорово, что теперь их таланты и старания оцениваются еще и на уровне всей системы образования потребительской кооперации. В канун профессионального праздника хочу пожелать своим коллегам новых успехов, новых интересных проектов и новых побед.

 Светлана МАРКОВА  
 Фото автора


Павел КОРОЛЬКОВ использует самые разные методы работы с учащимися.

**Н**а его занятиях никогда не бывает скучно. Преподаватель социально-гуманитарных дисциплин филиала Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации «Могилевский торговый колледж» Павел Корольков одними лекциями никогда не ограничивается. Экскурсии по городу, походы в музей, дискуссии — общение с учащимися, уверен педагог, должно быть живым. Только так можно «зацепить» человека — не просто заинтересовать самим предметом, но и научить самостоятельно мыслить, оценивать все, что происходит вокруг. И, конечно, определить собственное место в жизни.

Сам Павел Владимирович с выбором профессии определился еще в школе. Интерес к истории, философии сформировался в том числе благодаря уникальной точке на карте, где вырос и куда по сей день приезжает к родным, — старинному Мстиславлю. Дополнительная специализация — социально-политические дисциплины — позволила расширить горизонты познания еще шире. Сегодня в его активе свыше двадцати научных статей и тезисов выступлений на научных конференциях. Потребность в исследовательской работе он воспитывает и у учащихся. Корольков уточнил:

— Мое педагогическое кредо так и звучит: «Творить, пробовать, искать и развиваться». Понятно, что путь к саморазвитию не такой уж простой — можно в чем-то ошибиться, споткнуться. Но я учу ребят не бояться этого — как известно, не ошибается только тот, кто ничего не делает. Даже если в какой-то момент что-то пошло не так, человек

**АКЦИЯ**

# Блюдо недели

**В** целях популяризации белорусской национальной кухни не только в объектах придорожного сервиса, но и в общедоступной сети предприятий общественного питания Белкоопсоюза разработано и утверждено типовое меню из белорусских блюд, которое отражает колорит и самобытность нашей культуры. Блюда выделены в меню отдельным цветом.

Еженедельно Белкоопсоюз проводит акцию «Блюдо недели» белорусской кухни в сети ресторанов потребительской кооперации. Так, в октябре 2018 года посетителям предлагаются следующие блюда по специальной цене:



Суп-пюре из тыквы — 0,79 руб.



Жаркое «По-шляхетски» — 2,39 руб.



Печеночно-тыквенные лепешки — 1,69 руб.

Тыква в сметанно-чесночном соусе с котлетой «Нежность» — 2,89 руб.

Эти вкусные блюда можно попробовать в ресторанах потребительской кооперации по всей республике.

Приходите к нам и открывайте для себя блюда белорусской кухни!

## Собственная продукция общественного питания

**С** 1 по 31 октября 2018 года Белкоопсоюз предлагает своим покупателям в каждом универсаме потребительской кооперации, расположенном в г. Минске, областных и районных центрах, а также в крупных населенных пунктах, по доступным специальным акционным ценам кондитерские и кулинарные изделия:



Пирог с капустой и грибами (1 кг) — 4,59 руб.



Сладости воздушные (1 кг) — 6,29 руб.

Пирог с тыквой (1 кг) — 4,09 руб.



Блинчики с фаршем из яблок (п/ф, 1 кг) — 3,99 руб.



Блинчики с мясным фаршем (п/ф, 1 кг) — 7,79 руб.

Рады вас видеть в торговых объектах Белкоопсоюза!

**Ирина ЖИГАЛКО,**  
главный технолог  
отдела общественного питания  
Белкоопсоюза

**«ДОЖИНКИ-2018»**

**Я**рмарочную культуру с ее мобильной торговлей невозможно представить без красочных палаток и аппетитных витрин потребкооперации. Областной агрофорум «Дажынкi-2018» в Верхнедвинске стал очередным экзаменом для системы райпо области по креативу и гостеприимству. И сдали его работники торговли на отлично. На празднике урожая северного региона гостям хватило не только зрелищ, но и угощений.



Александр ПУТЯТО и Владимир АНДРЕЙЧЕНКО на открытии кафе от Верхнедвинского райпо на «Дажынках».

# Угощений и зрелищ хватило всем

Несмотря на дождь и пронизывающий ветер в первой половине дня, торговля проходила бойко. На подворьях, оформленных с народным колоритом, гости согревались горячим чаем и угощались оригинальными блюдами поваров сети общественного питания. Каждая из 12 организаций облпотребсоюза, принявших участие в празднике, кроме продажи фирменной продукции постаралась найти свою кулинарную фишку и удивить народ.

Около 20 работников Лепельского райпо ударно потрудились на областных «Дажынках». Их подворье заняло около 40 квадратных метров. Первый заместитель председателя правления организации Татьяна Дятко поделилась:

— Настроение, несмотря на неласковое небо, отличное. Мы обслуживаем сразу две делегации — нашего и соседнего Чашникского района. Покупатели тоже довольны. Что касается кухни, то ставку сделали на шаурму, гамбургеры, колбаски с птицей. Фирменная продукция тоже пользуется спросом. Очень рады за Верхнедвинск, который преобразился до неузнаваемости. Ждем такого же праздника и таких же перемен в своем городе.

С фантазией подошли к празднику представители Дубровенского райпо. Оргинструктор Ольга Федорцова разработала оригинальный дизайн подворья, пройти мимо которого было невозможно. Возле искусственной мельницы и воза изобилия с дарами осени многие останавливались, чтобы сделать оригинальное селфи. Кухня тоже не подкачала. Ведущий инженер-технолог Галина Старовойтова поделилась некоторыми секретами:

— Мы привезли очень много собственной продукции, которая у нас в районе расходуется на ура. Главная кулинарная фишка праздника — свиная голяшка, запеченная с черносливом. Наша выездная торговля представила изыск впервые.

На Дубровенском подворье для участников и гостей работали два повара. В том числе и автор вкусной новинки — повар с 39-летним стажем Лариса Щербинок. Она рассказала, что в ее кулинарном арсенале немало интересных рецептов. Особенно пришлось по душе покупателям фаршированные куриные ножки, хвалят также фирменное жаркое «Дубрава», основной упор повара сделали на белорусскую кухню.

Витебская универсальная база ставку сделала на яблоки, урожай которых в этом году был как никогда богатым. Они стали главным ингредиентом большинства кондитерских изделий и блюд, над которыми колдовали опытные повара базы.

Работники Бешенковичского райпо удивили богатейшим ассортиментом кухни разных народов. Им удалось удовлетворить вкусы самых придирчивых гурманов. В длинном перечне блюд — пироги слоеные с тыквой и яблоками, ролы, черная пицца, draniki, фаршированные птицей и грибами, хачапури с сыром и яблоками и главный символ праздника ароматные, румяные караваи, квашения и соленья. Начальник отдела общественного питания Бешенковичского райпо Нина Деусова довольна всеми, кто принял участие и работал на празднике:

— Коллектив у нас опытный, каждый на своем участке — профессионал. Свою кухню мы успешно



Ведущий инженер-технолог Галина СТАРОВОЙТОВА и повар Лариса ЩЕРБИНОК.



Блины с пылу-жару в торговой точке Верхнедвинского райпо предлагает Любовь ЯСКЕВИЧ.

представляем на самых различных праздниках района и за его пределами, например на «Славянском базаре» в Витебске. А самая объективная оценка — отзывы благодарных покупателей.

Очень ответственная задача на празднике легла на плечи принимающей стороны — кооператоров Верхнедвинского райпо. Они обслуживали вип-гостей форума. На их подворье было многолюдно. Работники торговли рассказали, что с ночи начали подготовку к празднику, устанавливали оборудование, наводили красоту, волновались, хоть и есть солидный опыт участия в различных праздниках. Особенным спросом пользовались блины с разными начинками, которые прямо на глазах у гостей виртуозно готовила бухгалтер райпо

по заработной плате Любовь Яскевич. Рецепта своего коронного блюда улыбочивая кудесница раскрывать не стала:

— Мои любимые — с ветчиной и сыром. Покупатели их тоже оценили. У меня есть 3-й поварской разряд. Хотя давно работаю бухгалтером, но сноровку не потеряла. Главное — готовить с душой. С удовольствием согласилась оказать помощь коллегам. Праздничная атмосфера заряжает позитивом.

Главным сюрпризом, который пригостило местное райпо землякам, стало открытие в райцентре нового кафе «Старый город» в результате модернизации бывшего бара. По задумке руководства райпо, внутренний интерьер, как и название объекта, должно возвращать посетителей к богатой истории Верхнедвинска, к духу старого времени. Именно на этом был сделан акцент во время зрелищной презентации кафе, ставшей ярким событием в калейдоскопе праздника. Приглашенные артисты разыграли театральную зарисовку из жизни революционного времени и пригласили в ней участвовать гостей, среди которых были председатель Правления Белкоопсоюза Валерий Иванов и председатель Витебского областного союза потребителей обществ Александр Путятю, а также председатель Палаты представителей Национального собрания Беларуси Владимир Андрейченко. Владимир Павлович, которому в свое время пришлось жить и работать в Верхнедвинске, поделился, что он не узнал бышую точку общепита. Все сошлось во мнении, что «Старый город» — достойный подарок жителям района.

Александр Путятю дал высокую оценку всем коллективам райпо, которые приняли участие в областных «Дажынках»:

— Выездная торговля свою функцию выполнила на достойном уровне. Руководством области было отмечено, что за последние пять лет организация питания и торговли на областных «Дажынках» в Верхнедвинске была одной из лучших. Что касается перспектив потребкооперации, то в этом направлении нужно работать. В современных условиях непросто достойно выдержать конкуренцию, но коллективы стараются держать руку на пульсе времени. Сегодня недостаточно открыть новую точку общепита. Чтобы привлечь народ, важно найти свою изюминку. Появление в Верхнедвинске кафе «Старый город» — яркий тому пример.

**Андрей ЗАХАРОВ**  
Фото автора



У нового кафе, открытого на «Дажынках», участники театрализованного представления.

**НАША МАРКА**

# Улучшенного качества и по специальной технологии



**Виноделие Республики Беларусь имеет давние традиции в области переработки фруктов, ягод и производства плодовых и фруктово-ягодных вин. Как отрасль, плодородное виноделие стало стремительно развиваться с начала 70-х годов прошлого века. Антиалкогольный указ 1985 года свел производство плодовых вин к концу 1980-х годов практически к нулю. Однако в 1990-х годах плодородное виноделие медленно, но верно начало возрождаться, и в настоящее время имеют положительные тенденции.**

Основным видом выпускаемой предприятиями винодельческой отрасли Белкоопсоюза продукции являются вина плодовые улучшенного качества и специальной технологии. Так исторически сложилось, что плодовые и ягодные вина производятся в основном там, где не растет виноград, то есть практически на всей территории Беларуси, и потому традиции производства алкогольных напитков из этого сырья в республике развиты гораздо больше, чем, например, во Франции, Италии, Испании. «Плодовое вино» — от этого словосочетания у многих возникает чувство отвращения и непонимания, как его можно вообще употреблять. Возможно, перед глазами встает картина, когда у магазинной стойки компании немолодых мужчин, выпивающих это самое вино из горла бутылки. Беларусь — страна со своим особым климатом, характерным для данной территории. У нас растет смородина, малина, крыжовник, брусника и другие дикоросы, из которых можно делать хорошее вино ничуть не хуже виноградного. Во всем мире ценность ягодных вин гораздо выше, чем виноградных, но об этом знают только специалисты, и по наличию незаменимых аминокислот и витаминов белорусские ягодные вина превосходят виноградные.

Изготовление вина можно сравнить с таинством рождения, требующим индивидуального подхода на всех этапах создания продукта: сбор урожая, переработка фруктов и ягод, измельчение и сокоотде-

ление, брожение, купажирование, выдержка, хранение и стабилизация.

Специалистами технологических служб предприятий винодельческой отрасли потребительской кооперации совместно со своими коллегами из производственных лабораторий ведется постоянная планомерная работа над совершенствованием имеющихся и внедрением новых технологий в производстве вин. Так, в УП «Червенский производственно-пищевой завод» Минского облпотребсоюза и филиале «Шарковщинский консервный завод» УП «Полоцкая универсальная база» Витебского облпотребсоюза в текущем году принято решение об организации выпуска нового вида продукции — вин фруктово-ягодных натуральных. Они постепенно завоевывают своего потребителя. В республике такая продукция уже имеет место быть и выпускается предприятиями иных форм собственности, такими как УП «Толочинский консервный завод», УП «Иловское», КП «Бобруйский завод напитков» и другими.

Для организации выпуска вин фруктово-ягодных натуральных в УП «Червенский производственно-пищевой завод» Минского облпотребсоюза разработаны и согласованы с соответствующими органами государственного надзора рецептуры вин натуральных с использованием ягод черной смородины и земляники садовой, а филиалом «Шарковщинский консервный завод» УП «Полоцкая универсальная база» Витебского облпотребсоюза согласованы рецептуры с использованием натуральных экстрактов ароники и черной смородины. Опытные образцы продукции прошли испытания через Центральную дегустационную комиссию, организованную под эгидой Академии наук Республики Беларусь, и получили положительные результаты. В настоящее время ведутся работы по сертификации продукта. Как заверили на предприятиях, готовый продукт потребитель сможет получить уже в этом году.

Производство вин фруктово-ягодных натуральных будет осуществляться по СТБ

1694 «Вина фруктово-ягодные натуральные и виноматериалы фруктово-ягодные натуральные обработанные. Общие технические условия». Технология их изготовления предполагает естественный наброд от 12 до 15 процентов объемной доли алкоголя без дополнительного внесения спирта этилового. Чтобы достичь такого высокого показателя, производителям пришлось экспериментальным путем испытывать различные штаммы спиртоустойчивых дрожжей.

Ввиду того, что производство алкогольной продукции в республике осуществляется в соответствии с объемами, установленными постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 19 декабря 2017 г. № 971, специалистами управления промышленности, качества и стандартизации Белкоопсоюза проведена работа по внесению изменения в данное постановление о выделении Белкоопсоюзу необходимой квоты на организацию розлива вин фруктово-ягодных натуральных. В настоящее время получен положительный результат, и предприятиям системы потребительской кооперации Правительством республики одобрено выделение для освоения в 2018 году объема вин фруктово-ягодных натуральных в 27 тыс. дал.

Мы, специалисты управления промышленности, качества и стандартизации Белкоопсоюза, в свою очередь хотим поблагодарить наших коллег на предприятиях за внесение личного вклада в развитие нашего общего дела по сохранению и дальнейшему развитию бренда «Создано промышленностью Белкоопсоюза». У нас есть кадры на местах, имеющие многолетний опыт, но не остановившиеся в настоящем, уверенно смотрящие в будущее. Люди сами должны выбирать, что им пить и сколько, мы же стремимся дать нашему потребителю только лучший продукт натурального наброда.

**Татьяна ОКУНЕВА,**  
 главный технолог управления  
 промышленности, качества  
 и стандартизации Белкоопсоюза

**ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ**


**Ведущая рубрики — начальник юридического отдела Белкоопсоюза Наталья ШНИГИР**

**Продолжительность отпуска не изменится**

**Мне, как ведущему экономисту, установлен отпуск продолжительностью 25 календарных дней. Имею ли я право на увеличение продолжительности отпуска в связи с тем, что периодически на меня возлагаются обязанности начальника отдела без освобождения от основной работы с доплатой в размере 30 процентов оклада? Начальнику отдела установлен отпуск продолжительностью 30 календарных дней.**

**ПУТЕЙЦЕВА М.И., г. Молодечно**

Согласно трудовому законодательству выполнение обязанностей временно отсутствующего работника может быть установлено как по той же профессии (должности), что и по основной работе, но в большем объеме, что признается расширением зоны обслуживания (увеличением объема выполняемых работ), либо по другой профессии (должности), как в вашем случае, что признается совмещением профессий (должностей).

Совмещение профессий (должностей), расширение зоны обслуживания (увеличение объема выполняемых работ) может быть установлено при наличии у нанимателя вакансии либо при временном отсутствии основного работника.

Согласно статье 67 Трудового кодекса работнику, выполняющему наряду со своей основной работой, обусловленной трудовым договором, работу по другой профессии (должности) или обязанности временно отсутствующего работника без освобождения от своей основной работы в течение установленной законодательством продолжительности рабочего дня (рабочей смены), производится доплата за совмещение профессий (должностей), расширение зоны обслуживания (увеличение объема выполняемых работ) или выполнение обязанностей временно отсутствующего работника. При исполнении обязанностей временно отсутствующего работника без освобождения от основной работы отдельный трудовой договор не заключается, установленная законодательством продолжительность рабочего дня, режим труда, отдыха регулируются трудовым договором (контрактом) по основной должности. Следовательно, оснований для изменения продолжительности отпуска не имеется, он предоставляется той продолжительности, которая указана в заключенном с вами трудовом договоре (контракте).

**В предоставлении отпуска может быть отказано**

**Я принята на работу с 1 августа 2018 года. Вправе ли наниматель отказать мне в предоставлении социального отпуска по семейно-бытовым причинам без сохранения заработной платы?**

**ВАЛЬКОВИЧ И.Р., д. Александровка**

Согласно статье 183 Трудового кодекса социальные отпуска работникам предоставляются в целях создания благоприятных условий для материнства, ухода за детьми, образования, удовлетворения семейно-бытовых потребностей и для других социальных целей в соответствии с Трудовым кодексом.

Право на социальные отпуска работников не зависит от продолжительности, места и вида работы, наименования и организационно-правовой формы организации. Таким образом, факт вашего трудоустройства 1 августа не является препятствием для предоставления социального отпуска по семейно-бытовым причинам.

Однако наниматель не всегда обязан такой отпуск по просьбе работника предоставлять.

Так, согласно статье 189 Трудового кодекса наниматель обязан по желанию работника предоставить отпуск без сохранения заработной платы продолжительностью до 14 календарных дней следующим категориям работников:

- женщинам, имеющим двух и более детей в возрасте до 14 лет или ребенка-инвалида в возрасте до 18 лет;
- Героям Беларуси, Героям Советского Союза, Героям Социалистического Труда, полным кавалерам орденов Отечества, Славы, Трудовой Славы;
- ветеранам Великой Отечественной войны и ветеранам боевых действий на территории других государств;
- осуществляющим уход за больным членом семьи в соответствии с медицинской справкой о состоянии здоровья;
- инвалидам, работающим на производствах, в цехах и на участках, специально предназначенных для труда этих лиц;
- иным работникам в случаях, предусмотренных законодательством, коллективным договором, соглашением.

Если вы не относитесь к указанным категориям работников, отпуск по семейно-бытовым причинам может быть предоставлен по вашему письменному заявлению в соответствии со статьей 190 Трудового кодекса, однако согласно данной статье предоставление социального отпуска не является обязанностью нанимателя. Наниматель вправе оценить уважительность указанных вами причин для предоставления социального отпуска и, признав их неуважительными, может отказать в его предоставлении.

**НА КОНТРОЛЕ**

## Прививать культуру потребления алкоголя

**Одними запретами алкогольную проблему не решить. Такое мнение в эфире телеканала «Беларусь 1» высказала заместитель председателя Постоянной комиссии по промышленности, топливно-энергетическому комплексу, транспорту и связи Палаты представителей Ольга Политико, сообщает БЕЛТА.**

«Проблема вредных последствий употребления алкогольных

напитков комплексная. И поэтому решать ее надо системно и последовательно, без шарахания из стороны в сторону. Только ужесточением наказания и только одними запретами вопрос не решишь, все намного сложнее», — отметила Ольга Политико. Она добавила, что в Беларуси все больше становится тех, кто ведет здоровый образ жизни и вообще не употребляет алкоголь. По мнению парламентария, именно это и надо пропагандировать.

# Входной портал

**Позиционирование объектов потребительской кооперации и достойное конкурентное преимущество остается основным направлением. Время стремительно идет вперед, и мы не стоим на месте, преобразуя наши торговые объекты в соответствии с разработанной концепцией типизации. Но и немаловажной составляющей является, насколько мы правильно и скрупулезно работаем над каждым из элементов созданного «бренд-бука». Каждый объект индивидуален, и подход к оформлению должен быть соответствующим.**

С первого знакомства каждый из нас определяет свою любовь к торговому объекту. Давайте остановимся на его визуализации. Наружное оформление фасада не может обойтись как без обозначенности торгового объекта — вывески «Родны кут», так и без входной группы, так называемого портала в мир приятных покупок. Чего и желаем своим покупателям, начиная с первых ступеней в наши магазины.

Оформление входной группы является одним из ключевых элементов в концепции, который необходимо сохранять при любой архитектуре торгового объекта. Портал входной группы оформля-

ется в фирменном стиле, на боковых элементах которого располагаются зоны с режимом работы и зона с рекламной информацией. Боковые зоны, символизирующие колонны портала, начинаются с основания здания.

Рекламная зона может быть выполнена как с использованием универсального рекламного баннера, так и с возможностью использования клика-систем для размещения сменной информации.

В оформлении входной группы задействован фир-

*Приятных покупок!*

менный элемент — деревянная текстура. Техническое исполнение этого элемента находится в прямой зависимости от выбранного типа вывески.

Если при изготовлении вывески используются приемы плоского дизайна, то на входной группе этот стиль должен сохраняться. В этом случае необходимо использовать имитацию дерева.

Если вывеска исполняется с применением объемной технологии, то и деревянный элемент на входной группе должен выполняться в объеме (используется деревянный брус). На рисунке приведен пример адаптации концепции к входной группе действующего торгового объекта.

Технология технологий, но нормативные документы никто не отменял!

Режим работы торгового объекта должен содержать всю необходимую информацию согласно Постановлению Совета Министров Республики Беларусь от 22 июля 2014 г. № 703 «Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров и осуществления общественного питания и положения о порядке разработки и утверждения ассортиментного перечня продукции общественного питания» — свое наименование (фирменное



наименование), наименование, тип розничного торгового объекта, наименование, тип и класс объекта общественного питания, если такое наименование не совпадает с наименованием (фирменным наименованием) продавца, и режим работы.

Информация по режиму работы в нашем случае является частью оформления входного портала и располагается на его левой части. Выполняется в фирменной палитре, которая базируется на естественных оттенках зеленого цвета и традиционно используется для отражения статуса экологичности товаров. Выбор остановился на пограничных оттенках зеленой палитры — это травяной (темно-зеленый) и салатный (светло-зеленый).

Для правильного восприятия травяных оттенков основой стал нейтральный светло-серый фон, имеющий природную основу, который уравнивает яркие цвета и акценты в оформлении, а также

является идеальной базой для реализации подходов и решений в организации торговли (технология, освещение, мерчендайзинг). Легкость прослеживается и в надписях нашего портала, которые выполняются основным шрифтом (АХР InformС).

Не допускайте ошибок, будьте внимательны к мелочам. Одними из ошибок являются: неопытная попытка «экономить на метре пластика», заменить цвет или вообще отказаться от портала, как в указанных примерах. А результат не заставит себя ждать. Вы сформируете неверное представление о себе и первая встреча не даст ожидаемого эффекта. Не нужно экспериментировать! Давайте придерживаться рекомендаций...

Немаловажной будет гармоничность окружающей среды торгового объекта. Обратите ваше внимание на окраску боковых поверхностей ступеней, перил, пандуса и других элементов торгового объекта. Все в целом должно рассказывать одну историю — историю «Приятных покупок».

**Екатерина ОДЫНСКАЯ,**  
 начальник отдела организации розничной торговли управления торговли Белкоопсоюза



**В** конце сентября распоряжением № 212 от 18.09.2018 г. Председатель Правления Белкоопсоюза утвердил новый формат узкоспециализированных магазинов по продаже кондитерских изделий. Концепция базируется на инновационном формате shop in safe, который популярен на международной арене, но является новшеством для внутреннего рынка страны. Основной акцент делается на общем впечатлении от магазина, которое включает в себя такие маркетинговые инструменты как цветовые и стилистические решения, рекламное оформление, зонирование торгового зала, аксессуары, организация интерактивных зон, декор и неосознаваемые элементы платформы бренда — юмор и ароматмаркетинг.

Каковы причины выбора именно этого направления и на что обратить внимание при открытии специализированных торговых объектов, станет понятно из этой статьи.

Чаще всего при оценке эффективности механизмов ведения бизнеса руководители сетуют на активных конкурентов и считают сильным сдерживающим фактором высокий уровень конкуренции. Но на самом деле все с точностью наоборот — высококонкурентные рынки являются самыми прогрессивными и интересными. Именно на них рождаются передовые технологии, на них можно увидеть построения эффективных систем продаж и механизмы повышения прибыли.

В нашей стране рынок розничной торговли является развитым и высококонкурентным. Поэтому, для того чтобы выстоять в борьбе, необходимо постоянно анализировать ситуацию, отслеживать новые тенденции, искать эффек-

тивные проекты, работать над стратегией. Именно поэтому Белкоопсоюз, стремясь сохранить и увеличить свою долю рынка, постоянно работает над поиском и реализацией перспективных решений.

При выборе направления развития торговой отрасли за основу принята одна из базовых стратегий роста — стратегия диверсификации. Это значит, что кроме продвижения основного направления в торговле — универсальных магазинов — значительное внимание будет уделяться развитию специализированных торговых объектов. На основе оценки рыночных перспектив выявлено многообещающее направление — работа с кондитерским сегментом. Он традиционно показывает стабильный рост на рынке реализации продуктов питания. Конечно, кондитерские изделия не относятся к категории товаров первой необходимости, однако спрос на них достаточно устойчив. Поэтому идея организации работы специализированных кондитерских магазинов «Сладкий терем» является весьма перспективной.

Проект ориентирован на широкую покупательскую аудиторию и заявлен в новом, набирающем обороты формате — shop in safe, который успешно работает на европейском и российском рынках. В нашей стране отсутствует явный лидер в данном направлении, поэтому шансы на успешную реализацию возрастают в геометрической прогрессии. При организации работы стоит помнить, что основными слагаемыми успеха являются месторасположение, ассортимент и график работы объекта.

# Отдаем сладкий бизнес в хорошие руки!



Приоритетными критериями выбора места для таких магазинов являются локация в кварталах с высокой концентрацией деловой активности (деловые кварталы) и расположение на многолюдных пешеходных улицах.

Ассортиментная политика осуществляется с учетом предпочтений покупателей, для каждой возрастной группы с практически любой покупательской способностью. Обязательно учитываются также интересы отдельных покупательских сегментов и популярных направлений, например, кондитерские изделия для диабетиков или любителей здорового образа жизни. Выбирая режим работы такого торгового объекта, необходимо учитывать, что формат shop in safe немного отличается от традицион-

ного магазина по продаже кондитерских изделий. Поэтому, планируя время работы, необходимо помнить не только о временных интервалах с высоким трафиком покупателей и пешеходов, но и о возможности предоставления дополнительной продуктовой составляющей данного формата — времяпрепровождения в приятной атмосфере.

В концепции типизации торговых объектов формата «Сладкий терем» важную роль играет атмосферная составляющая, которая складывается из комплекса атрибутов, — рекламного оформления, света, ароматов, аксессуаров, фотозон и других элементов, которые перечислены и подробно описаны в концепции. Обращает на себя внимание ненавязчивый и добрый

юмор про сладости и шоколад, органично вписанный в рекламное оформление. Он является дополнительной составляющей для выстраивания коммуникации с покупателями и демонстрации приветливого и непринужденного обращения со своей аудиторией.

Все механизмы для запуска перспективного бизнеса уже готовы и отданы в ваши заботливые руки. Полюбите этот проект так, как любим его мы — до последней шоколадки! И он ответит вам взаимностью!

**Людмила АКУЛИЧ,** ведущий маркетолог отдела маркетинговых исследований торгового унитарного предприятия «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза»

**ПО ПОВОДУ**

В минувшую субботу набережная озера Мясстро в райцентре превратилась в большой импровизированный торговый городок. Ну а где торговля, там, естественно, и кооператоры. Минский облпотребсоюз делегировал на праздник аграриев семь районных потребительских обществ. Организаторы позаботились о том, чтобы каждое подворье имело свой неповторимый облик с соответствующей выбранной тематике оформления атрибутикой и ассортиментом товаров. Подготовительная работа проведена на должном уровне, а в результате торговые ряды потребительской кооперации смотрелись просто здорово. Во всяком случае, в такой оценке единодушно сошлись многочисленные гости «Дожинок», с которыми удалось пообщаться. Да и тот факт, что практически не было свободных мест за столиками под зонтами на открытых площадках, тому подтверждение.

Впрочем, не поленился пройтись по другим торговым рядам, которые растянулись на многие сотни метров, и лично могу засвидетельствовать: кооперация столичной области была представлена в Мяделе достойно. Ну а поскольку это все-таки субъективное мнение, определяющее значение имел профессиональный взгляд заместителя председателя Правления Белкоопсоюза Инессы Короткевич. В сопровождении председателя правления Минского облпотребсоюза Валерия Мариничева она провела своеобразный мониторинг на каждом торговом подворье и, судя по всему, в целом осталась довольна организацией торгового процесса. Наиболее заинтересовавшие оформительские моменты даже запечатлела на камеру мобильного телефона. Ведь сейчас набирает обороты сезон традиционных осенних сельскохозяйственных ярмарок, непременно участниками которых являются кооперативные организации, и, возможно, эти фотоснимки пригодятся в дальнейшем.

— Торговый городок появился накануне праздника, — рассказала первый заместитель председателя правления Минского облпотребсоюза Тамара Руденко, — а в субботу уже в восемь часов утра первые покупатели могли приобрести приглашенный товар.

Замечу, что нашлось немало желающих воспользоваться такой возможностью. Над городом еще не развеялись предрассветные сумерки, а возле торговых палаток выстраивались очереди. К слову, они не исчезали на протяжении всего светового дня, чему можно только порадоваться. К тому же и погода благоприятствовала бойкой торговле. То и дело выглядывало скупое сентябрьское солнышко, а налетавший со стороны озера свежий ветерок бодрил и как бы приглашал отведать ароматных вкусностей, согреться ароматной рыбацкой ухой, побаловаться горячим чайком-кофейком. Хозяйева подворий только успевали управляться, постоянно пополняя на прилавках запасы продукции.

Открывало торговые ряды потребкооперации Узденское райпо. Гостей лично приветствовал председатель правления райпотребобщества Иван Горюв. Создавалось впечатление, что он находится здесь на боевом посту, зато и претензии трудно было предъявить. Узденцы постарались, что называется, подать товар лицом, и покупатели это оценили. Иван Иванович подчеркнул, что акцент сделан на продукцию собственного производства. Одна из торговых палаток, стилизованная под традиционную крестьянскую избу с присущей ей атрибутикой, была отведена под реализацию хлебулочных изделий. Ассортимент просто впечатляющий. Обратил внимание, что в караваях использовалась начинка из яблок нового урожая — заготовители закупили плоды у населения, а переработчики нашли им достойное применение. Кстати, во второй палатке, которая специализировалась на колбасных и мясных изделиях, видное место тоже занимали закупки у сдатчиков. Предлагалось, например, сало соленое и копченое, которое, по словам Ивана Горювца, приготавливали в копилке райпо. Получилось, должен заметить, аппетитно и вкусно. Как, впрочем, и пиханье пальцем колбасы по бабушкиным рецептам, отменные вкусовые

качества которых хорошо известны постоянным покупателям продукции узденских кооператоров. Так что продав-

# Праздник над озером

## Потребительская кооперация Минщины достойно представлена на областных «Дожинках» в Мяделе



Заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Инесса КОРОТКЕВИЧ (в центре) с кооператорами Минщины на областных «Дожинках» в Мяделе.

кооперативной «кухней». Особенно впечатлила зона-гриль, где бармен при-

дорожного кафе-бистро Нина

Лисовская очень даже неплохо справлялась с поварскими обязанностями. В отдельной торговой палатке предлагались гамбургеры, биф-роллы, сэндвичи, хот-доги по-французски и прочая снедь быстро приготавливалась. От желающих не было отбоя, что, впрочем, неудивительно — тут же можно было прикупить шашлыков, блинов с различными начинками, утолить жажду пивом и квасом на розлив. Обслуживали посетителей работники общепита райпо, и, надо признать, дело свое они знали досконально.

Кооператоры Вилейщины тоже оказались горазды на выдумку. Заглянувшие к ним покупатели могли полюбоваться рукотворным крестьянским подворьем с ветряной мельницей, домашней живностью. Центральное место, как и

тей продавца, ей довелось выступать с песнями на концертной сцене в соста-



Посетить торговое подворье приглашает и.о. председателя правления Вилейского райпо Марина ПИНЧУК.

ва народного хора «Любания», активной участницей которого является уже много лет.

Ресторан «Бульбяная» — визитная карточка на «Дожинках» Воложинского райпо. По словам начальника отдела общественного питания Валентины Шакун, в меню были представлены самые различные изделия из картофеля — драники в ассортименте, оладьи с мясом, рыбой, грибами, клецки белорусские и многое другое. Готовили их повара на виду у посетителей и, что называется, с пылу с жару подавали на столы. На кухне под открытым небом центральное место занимала заполненная доверху снедью огромная чудо-сковорода, которая постоянно подогревалась, не давая остыть продукции.



Работники общепита Воложинского райпо (слева направо) Ирина ГОРБАЧ, Людмила РАДИВИЛКО и Тамара ТАБУНОВА на «Дожинках» переквалифицировались в продавцов.

Столбовское райпо приехало на «Дожинки» с дарами природы, причем как в свежем, так и в переработанном виде. Исполняющая обязанности первого заместителя председателя правления райпо Марина Бабила сообщила, что вся вита-

пешно. В частности, предлагаемые по одной цене печенье и конфеты расходились на ура. Не осталась незамеченной и проводимая акция на конфеты «Столичные» фабрики «Коммунарка». Предприятие снизило на них отпускную цену, а кооператоры, в свою очередь, установили минимальную торговую надбавку. В результате «Столичные» реализовывались по 12 рублей 80 копеек за килограмм, хотя обычно розничная цена достигает 18 рублей.

На кооператоров Минского райпо, кроме организации торгового процесса, была также возложена почетная и ответственная миссия по обслуживанию 150 участников «Дожинок» из своего района. Оставалось только почувствовать работников общепита райпо, которые действительно трудились в поте лица, но справились со своими обязанностями на отлично. И аграрии были вкусно и сытно накормлены, и посетители ресторана «Уголек» остались довольны. Во всяком случае, у торгового подворья постоянно выстраивались очереди. Впрочем, это неудивительно. Ведь оно специализировалось на рыбной продукции. Видимо, нет необходимости подробно перечислять представленный ассортимент, в котором нашлось место даже таким деликатесам, как копченый угорь и вареные раки. Обслуживающий персонал тоже соответствовал тематике подворья: нарядился в тельняшки, которые смотрелись эффектно и создавали хорошее настроение.

Праздник над озером продолжался до позднего вечера. Заключительным аккордом стал грандиозный фейерверк, яркие огни которого осветили водную гладь озера Мясстро. Впереди трудовые будни. Хочется пожелать, чтобы и аграриям, и кооператорам Минщины всегда сопутствовала удача. Они этого, право же, заслужили.

Александр РУДНИЦКИЙ  
Фото автора



Пышными караваемы встречали гостей своего торгового подворья продавцы Узденского райпо Мария ЯКИМОВИЧ и Людмила ВОЙТЕХОВИЧ.

поллагается, занимал праздничный каравай из муки нового урожая. Исполняющая обязанности председателя правления райпо Марина Пинчук поведала, что гостям предложили около тридца-

ти наименований кондитерских изделий производства Любанского кондитерского цеха. Повышенным спросом пользовались печенье, сухарики домашние, грибы кондитерские, сладости белорусские, ну и, конечно, пироги — с повидлом, яблоками, творогом... Продавцы Любовь Джум и Надежда Шаварина наперебой расхваливали товар, а каково предложение, таков и спрос: посетители вилейского торгового подворья не обманулись в своих ожиданиях. Между прочим, Любовь Джум на «Дожинках» была в двух ипостасях. Кроме основных обязаннос-



Пополнить запасы витаминной продукции на предстоящую зиму предлагали участникам «Дожинок» продавцы Столбовского райпо (слева направо) Алла РОМАШКО и Светлана АЗАРКЕВИЧ.

минная продукция урожая этого года и заготовлена исключительно у отечественных сельхозпроизводителей, а также индивидуальных сдатчиков. Пользовались спросом соленья и квашенья, клюква, шиповник, картофель, капуста, чеснок, корнеплоды, мед натуральный... Между прочим, клюква была определена товаром дня и реализовывалась по 4 рубля 59 копеек за килограмм. А почитатели, к примеру, белорусских арбузов могли их приобрести вообще по 50 копеек за килограмм. Гости столбовского подворья отоваривались и, что называется, не отходя от кассы делали на память селфи с симпатичным черным котом, который забрел сюда накануне вечером да так и остался, удобно устроившись на импровизированной тележке со всевозможной витаминной продукцией.

«Территория приятных покупок» — так без ложной скромности заявили о себе на «Дожинках» кооператоры Дзержинского райпо. Только ленивый мог не увидеть эту броскую надпись, и, само собой разумеется, праздный люд спешил убедиться в этом. Среди тех, кто воспользовался услугами «Сладкого терема» дзержинцев, разочаровавшихся не было. Ведь в нем реализовывалась исключительно сладкая продукция, в основном покупные кондитерские изделия таких известных отечественных производителей, как «Спартак» и «Коммунарка». По словам председателя правления райпо Елены Кучеровой, при подготовке учли тот момент, что Нарочанский край — курорт-

ная зона и среди гостей «Дожинок» могли оказаться и отдыхающие из местных санаториев. Поэтому и привезли, кроме всего прочего, сувенирные наборы шоколадных конфет. Расчет оказался верным. Курортники, особенно россияне, с удовольствием здесь отоваривались. А уж продавцы магазина «Родны кут» из Фанисполя Анастасия Кузмиш и Марина Ламан на все лады расхваливали свой товар и, должен заметить, небезуспешно.

В частности, предлагаемые по одной цене печенье и конфеты расходились на ура. Не осталась незамеченной и проводимая акция на конфеты «Столичные» фабрики «Коммунарка». Предприятие снизило на них отпускную цену, а кооператоры, в свою очередь, установили минимальную торговую надбавку. В результате «Столичные» реализовывались по 12 рублей 80 копеек за килограмм, хотя обычно розничная цена достигает 18 рублей.

На кооператоров Минского райпо, кроме организации торгового процесса, была также возложена почетная и ответственная миссия по обслуживанию 150 участников «Дожинок» из своего района. Оставалось только почувствовать работников общепита райпо, которые действительно трудились в поте лица, но справились со своими обязанностями на отлично. И аграрии были вкусно и сытно накормлены, и посетители ресторана «Уголек» остались довольны. Во всяком случае, у торгового подворья постоянно выстраивались очереди. Впрочем, это неудивительно. Ведь оно специализировалось на рыбной продукции. Видимо, нет необходимости подробно перечислять представленный ассортимент, в котором нашлось место даже таким деликатесам, как копченый угорь и вареные раки. Обслуживающий персонал тоже соответствовал тематике подворья: нарядился в тельняшки, которые смотрелись эффектно и создавали хорошее настроение.

Праздник над озером продолжался до позднего вечера. Заключительным аккордом стал грандиозный фейерверк, яркие огни которого осветили водную гладь озера Мясстро. Впереди трудовые будни. Хочется пожелать, чтобы и аграриям, и кооператорам Минщины всегда сопутствовала удача. Они этого, право же, заслужили.

Александр РУДНИЦКИЙ  
Фото автора

**НЕОБЫЧНЫЕ ПРАЗДНИКИ**

# «Поцелуй души»

Такое красивое эпическое название получила улыбка в народе

**Улыбайтесь вместе с нами, ведь в первую октябрьскую пятницу отмечаем не совсем обычный праздник — Международный день улыбки. В 2018 году праздник выпадает на 5 октября.**

Существованию этого замечательного праздника мир обязан художнику Харви Беллу. В 1999 году он предложил отмечать День улыбки каждую первую пятницу октября, когда само предвкушение уик-энда располагает к хорошему настроению. И даже придумал оригинальный слоган, слова «Do an act of kindness. Help one person smile», что перевести можно примерно так: «Сделай доброе дело. Помоги появиться хотя бы одной улыбке».

История Всемирного дня улыбки началась во второй половине XX века, когда малоизвестному американскому художнику-дизайнеру Харви Беллу заказали нарисовать яркую визитную карточку для страховой компании State Mutual Life Assurance Company of America. Так появился первый в мире смайлик — круглая мордашка с улыбкой до ушей, — который активно используют для выражения своих чувств в сети. Новый символ тут же пришелся по душе клиентам компании, и уже спустя пару месяцев понадобилось выпустить новый десятипятитысячный тираж значков с полюбившейся символикой. Вскоре смайлик перебрался на бейсболки, футболки, конверты, открытки, коробки спичек и любую другую продукцию, на которой органично смотрятся лого-

типы. Даже американская почта увековечила появление и быстрый рост популярности значка смайла, выпустив с этим символом специальную марку.

Психологи классифицируют улыбку как расположенность человека к смеху, как мимику, передающую положительные чувства в виде удовольствия, приветливости, радости, счастья. Однако любое емкое определение не способно передать тех эмоций, которые сопровождают или вызывают улыбку. Такой уникальной способностью наделен природой только человек. И самое интересное, что с улыбкой маленький человек уже рождается, а не учится, как некоторые утверждают, улыбаться своим родителям, а позже и другим людям. Оказывается, мы умели улыбаться еще до рождения, и это доказывают ультразвуковые исследования плода в утробе женщины. Малыши улыбаются солнышку и маме, мяукающей кошке и ветерку.

**ЗАБАВНЫЕ И ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ ОБ УЛЫБКЕ:**

- улыбка повышает вашу иммунную систему;
  - улыбки снимают стресс, выделяя эндорфины, легче улыбнуться, чем нахмуриться;
  - для улыбки требуется от 5 до 53 мышечных процессов;
  - дети рождаются с умением улыбаться;
  - есть 19 разных типов улыбки.
- «Поцелуй души», «солнце, прогоняющее зиму с лица» — такие красивые эпические названия получила улыбка в народе.



Идей для проведения Дня улыбки существует просто множество. Уже в первый год праздника появилось немыслимое количество игрушек, открыток, сувениров с изображением смайлика и других забавных персонажей, которые люди с улыбками на лицах могли дарить друг другу. В этот день бизнесмены нередко объявляют о боль-

ших скидках заказчикам, которые во Всемирный день улыбки пришло свою заявку, содержащую смайлики. В этот день принято устраивать жизнеутверждающие акции и флешмобы. Начните коллекционировать фото друзей и близких, где они искренне улыбаются. Пригласите гостей, предварительно украсив дом воздушными шара-

ми-смайликами. В офисе рядом с календарем или часами повесьте цветной рисунок — пусть веселый смайлик отныне поднимает настроение всем — и сотрудникам, и посетителям. Сделайте все это очень просто, но эти идеи принесут много радости — убедитесь сами!

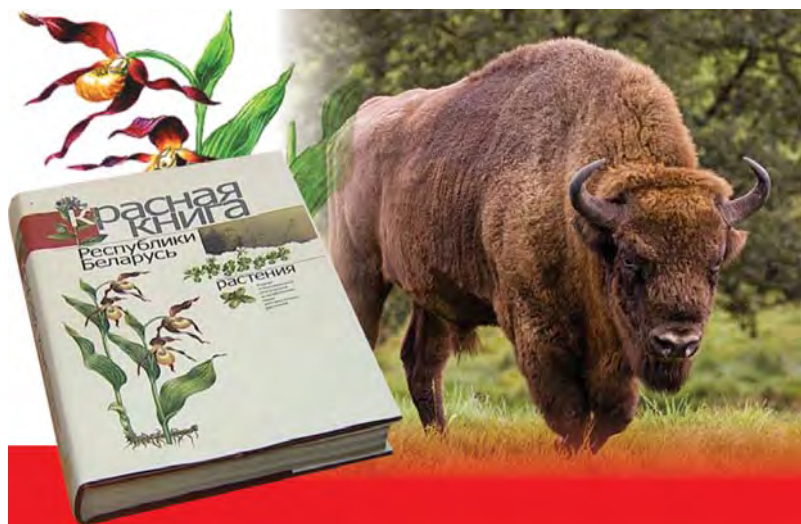
**Петр ГРИНЕВ**

**ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ КАЛЕНДАРЬ**

## У среды обитания особый статус

**День охраны мест обитания отмечают во всем мире 6 октября. Этот праздник был утвержден в 1979 году в рамках Конвенции об охране дикой фауны и флоры и природных сред обитания в Европе.**

Человек своей деятельностью уже давно влияет на природу, изменяя ее. С каждым годом в мире все больше территорий переходят в разряд сельхозугодий, пастбищ, подвергаются изменениям в связи с ростом городов, добычей полезных ископаемых, строительством заводов и иных объектов народного хозяйства. За 20 веков нашей эры на земном шаре исчезло 150 видов млекопитающих, в основном крупных, и 139 видов птиц. Каждый исчезнувший вид — очень тяжелая и невосполнимая потеря. Человек научился очень многому — вырвался в космос, долетел до Луны, но он не сможет вновь создать тура или стеллерову корову. Все, что исчезает в животном мире, исчезает навсегда.



В Республике Беларусь одним из важнейших направлений природоохранной деятельности является сохранение редких и находящихся под угрозой исчезновения видов диких животных и дикорастущих растений и мест их обитания и произрастания. Красная книга Беларуси содержит сведения о состоянии вида, характере и степени угрозы его существованию. Одна из задач Красной книги — обеспечить доступ к информации о тех видах, которые подвергаются наиболее высокому риску исчезновения.

Государственной программой развития охотничьего хозяйства на 2016–2020 годы предусмотрено сохранение естественного продуцирования охотничьих угодий и увеличение их биологического разнообразия путем стимулирования максимальной экологически обоснованной продуктивности популяций охотничьих животных. Предполагается апробировать вселение нового для условий Республики Беларусь вида — муфлона — и вида, представители которого ранее обитали на территории Беларуси, — лани европейской, что поможет разнообразить охотничью фауну.

Ежегодно проводится работа по инвентаризации, выявлению и передаче под охрану землевладельцам новых мест обитания и произрастания.

**Светлана РОЩИНА**

**МУДРЫЕ МЫСЛИ**

## Призвание быть педагогом

**Высказывания великих людей, которые помогут стать хорошим учителем**

«Я никогда не учу своих учеников, я пытаюсь только обеспечить условия, в которых они смогут учиться».

**Альберт Эйнштейн, физик-теоретик, лауреат Нобелевской премии**

Учителю необходимо узнать об интересах ученика, увидеть в нем потенциал и бросить все силы на его развитие. Причем сделать это так, чтобы ребенок хотел учиться и мог это делать.

«Задача современного педагога — не вырубать джунгли, а орошать пустыни».

**Клайв Стейплз Льюис, британский писатель, поэт и ученый**

Учитель должен быть чутким и понимать особенности каждого ребенка, искать к нему подход. Его миссия — наполнять знаниями, но не лишать подопечных индивидуальности и не запрещать иметь личное мнение.

«Мы хотим видеть ребенка в погоне за знаниями, а не знания, преследующие ребенка».

**Джордж Бернард Шоу, драматург, философ, лауреат Нобелевской премии**

Преподавать интересно — искусство. Но педагог обязан уметь это делать. Сложно научить чему-то, не заинтересовав человека. На плечи учителя ложится сложная задача: привить тягу к знаниям, а не просто вливать их в голову одним бесконечным потоком.

«Я не могу никого ничему научить, я могу только заставить их думать».

**Сократ, древнегреческий философ**

Вместо того чтобы заставлять ребенка заучивать, нужно помочь ему прийти к пониманию. Осмысленный подход к предмету эффективнее зубрежки: ребенок думает, разбирается в проблеме, осознает и применяет знания на практике.

«Дети не помнят, чему вы пытаетесь их научить. Они запоминают, кто вы есть».

**Джим Хенсон, американский кукольник, режиссер и сценарист. Создатель легендарной телепрограммы «Мuppet-шоу»**

Интересный учитель — глубокий человек и пример для подражания. Он должен вызывать уважение у ребенка, стать для него авторитетом в своей области. Тогда ученик будет хвататься за знания, как за воздух, и впитывать в себя все, что услышит на занятиях.

«Посредственный учитель рассказывает. Хороший учитель объясняет. Превосходный учитель показывает. Великий учитель вдохновляет».

**Уильям Артур Уорд, американский писатель**

Не просто так говорят, что быть учителем — это призвание. Нельзя вдохновить кого-то другого, если не горюшь своим делом.

«Вы не можете чему-либо научить человека, вы можете только помочь ему найти это в себе».

**Галилео Галилей, физик, астроном, философ**

Учитель обязан не только знать свой предмет,



но понимать детей и находить подход к каждому из них. Только так можно заинтересовать ребенка, указать на потенциал и раскрыть его таланты.

«Цель обучения ребенка — дать ему возможность продолжить развиваться без учителя».

**Элберт Хаббард, американский писатель, философ, художник**

Если ученики показывают выдающиеся результаты только в присутствии своего педагога, то что-то пошло не так. Дети должны научиться развиваться самостоятельно, поглощать знания не только во время занятий, но и в свободное от учебы время, а еще уметь применять их на практике. И это касается не только школьной программы.

«Один день с великим учителем лучше, чем тысяча дней усердных занятий».

**Японская мудрость**

Сегодня самообразование доступно, и этим, конечно, нужно пользоваться, но иногда без помощи не обойтись. Можно месяцы и годы изучать предмет, но не добиться успехов. А потом встретит человека, который за считанные дни сможет разложить все по полочкам и поможет найти недостающий элемент пазла.

«Делитесь своими знаниями. Это путь к бессмертию».

**Далай-лама XIV, духовный лидер тибетских буддистов, лауреат Нобелевской премии**

Любимых учителей помнят всю жизнь. Через 5, 10 и даже 30 лет после окончания школы или университета. Помнят знания, которые они подарили, манеру речи и даже прическу и аромат духов. Бывшие ученики возвращаются и приводят к ним своих детей, потому что доверяют. Труд учителей зачастую не оценивается по достоинству, но они должны знать, что занимаются великим делом.

**Светлана ПРИВАЛОВА**

**АКТУАЛЬНО**

Кажущаяся на первый взгляд избитой тема соблюдения порядка направления в служебные командировки и их оформления, тем не менее, не потеряла сегодня своей актуальности. Основными факторами повышенного внимания к указанному вопросу являются: во-первых, распространенность указанных процедур — на любом предприятии его работники практически ежедневно выбывают в служебные командировки, а во-вторых, финансовая составляющая, связанная с правильностью определения подлежащих компенсации командировочных расходов. Нелишним также будет напомнить, что необоснованное получение в качестве возмещения командировочных расходов денежных средств по причине умышленного включения в авансовый отчет или командировочное удостоверение недостоверных сведений может являться основанием для уголовного или административного наказания.

Нормативно-правое регулирование в области служебных командировок сегодня представлено как республиканскими, так и локальными нормативно-правовыми актами Белкоопсоюза. Основу указанной нормативно-правовой базы помимо Трудового кодекса Республики Беларусь (далее — ТК) составляют:

— в отношении командировок в пределах Республики Беларусь: Инструкция о порядке и размерах возмещения расходов при служебных командировках в пределах Республики Беларусь, утвержденная постановлением Минфина от 12.04.2000 № 35 (далее — Инструкция № 35), постановление Минфина от 16.06.2016 г. № 48 «Об установлении размеров возмещения расходов при служебных командировках», Положение о служебных командировках работников организаций потребительской кооперации в пределах Республики Беларусь, утвержденное постановлением Правления Белкоопсоюза от 9.12.2014 года № 336;

— в отношении зарубежных командировок: Инструкция о порядке и условиях предоставления гарантий и компенсации при служебных командировках за границу, утвержденная постановлением Минтруда и социальной защиты от 30.07.2010 г. № 115 (ред. от 27.11.2017 г.), постановление Минфина от 30.01.2001 г. № 7 (ред. от 10.06.2014 г.) «Об установлении норм оплаты командировочных расходов при служебных командировках за границу», Положение о порядке направления в служебные командировки за границу работников организаций потребительской кооперации, утвержденное постановлением Правления Белкоопсоюза от 03.04.2012 года № 99.

Основные особенности в порядке командирования, предусмотрен-

# Командировки: порядок направления и оформления



ренными локальными нормативными актами Белкоопсоюза, определены для руководителей организаций потребительской кооперации всех уровней и заключаются в том, что их выезд в командировки (как внутри республики, так и за ее пределы) может осуществляться по вызову вышестоящей кооперативной организации или по согласованию с ее руководителем (курирующим заместителем).

В ходе проведения внутреннего аудита порядка оформления командировок и возмещения командировочных расходов наиболее часто выявляются следующие нарушения.

1. Необоснованное завышение количества дней нахождения в командировке. В соответствии со ст. 93 ТК днем выезда в служебную командировку считается день отправления (выезда) поезда, самолета, автобуса или другого транспортного средства из места постоянной работы командированного, а днем прибытия — день приезда указанного транспорта к месту постоянной работы.

Является очевидным, что количество дней нахождения в служебной командировке должно соответствовать количеству дней между фактическими датами отправления и возвращения к месту работы. В случаях, когда выезд в командировку осуществляется на общественном транспорте, датами выезда и возвращения будут считаться даты, указанные на проездных документах. В тех случаях, когда выезд в командировку будет производиться на служеб-

ном транспорте, основанием для определения количества дней командировки будут являться: приказ о командировании, данные путевого листа автомобиля, в котором должны быть указаны даты и время фактического выезда (возвращения) из командировки, данные командировочного удостоверения. В целях предупреждения необоснованного завышения количества дней нахождения в командировках является целесообразным возложение обязанностей по проставлению отметок в командировочных удостоверениях о времени возвращения транспорта к месту стоянки (в нерабочее время) на работника, осуществляющего контроль пропускного режима. Работникам системы внутреннего аудита при осуществлении контроля обоснованности сведений командировочных удостоверений и путевых листов следует выборочно осуществлять сверку данных, указанных в первичных документах, с данными журналов пропускного режима и данными систем видеонаблюдения. В свою очередь, для предупреждения необоснованных стоянок, «способствующих» возвращению к месту работы после 24.00, наиболее действенным способом является установка на автомобили систем GPS-контроля.

Важным в контексте контроля сроков нахождения в командировке является полнота заполнения предусмотренных реквизитов командировочного удостоверения ответственными лицами как в месте работы командированного

лица, так и в местах командирования. Нередки случаи, когда ответственное лицо проставляет подпись и печать (штамп) о прибытии, в то время как сведения о дате прибытия (убытия) остаются незаполненными. Встречаются также факты, когда на командировочных удостоверениях производят отметки неуполномоченные лица. Все перечисленные нарушения должны быть исключены.

2. Одним из характерных нарушений является неправильное определение количества суток возмещения для случаев, когда работником не представлены документы для компенсации расходов по найму жилого помещения (т.н. ночные).

Согласно п. 4.2. Инструкции № 35 при определении количества суток для оплаты расходов по найму жилого помещения время, составляющее менее половины суток, исключается, а равное половине суток и более — принимается за полные сутки. Порядок определения количества суток для возмещения «ночных» при командировке в пределах Республики Беларусь проиллюстрируем на примере. Работник организации (г. Минск) командирован в г. Брест на срок с 16 по 18 апреля 2018 г. По возвращении из командировки в качестве документов, подтверждающих произведенные расходы, он представил в бухгалтерию авансовый отчет с приложенными к нему проездными билетами и командировочным удостоверением. Время отправления поезда Минск — Брест — 16 апреля 2018 г. 19 ч. 00 мин., время прибытия в Минск —

18 апреля 2018 г. 11 ч. 15 мин. Учитывая, что 16 и 18 апреля время, которое прошло в командировке, составляет менее половины суток, за эти дни возмещение «ночных» не полагается, за 17 апреля (полные сутки) в командировке должно быть выплачено возмещение «ночных» в полном объеме.

3. Много дискуссий связано с возможностью включения в авансовые отчеты о командировках в качестве обоснования стоимости проезда к месту командировки и обратно электронных билетов. С точки зрения действующих нормативно-правовых актов в соответствии с п. 37 Инструкции о порядке ведения кассовых операций и порядке расчетов наличными денежными средствами в белорусских рублях на территории Республики Беларусь, утвержденной постановлением Правления Национального банка от 29.03.2011 г. № 107 (ред. от 25.05.2018 г.), документами, подтверждающими расходы по приобретению товаров (выполнению работ, оказанию услуг), являются проездной документ (билет), в том числе билет на бумажном носителе, выданный при оформлении электронного билета при автомобильной перевозке пассажира в регулярном сообщении, а в случае приобретения электронного билета — маршрутная квитанция на бумажном носителе и посадочный талон (пассажирский купон посадочного талона) при воздушной перевозке пассажира. Аналогичные требования к проездным документам предусмотрены при осуществлении расчетов в валюте (т.е. при зарубежных командировках). Таким образом, законодательно предусмотрена возможность использования электронных билетов на автомобильные и воздушные перевозки. В отношении электронных билетов на железнодорожные перевозки, несмотря на то, что, по мнению Министерства транспорта и коммуникаций Республики Беларусь (письмо от 11.05.2015 г. № 10-40/3939 «О применении электронного проездного документа (билета) на железнодорожном транспорте»), возможно подтверждение расходов на проезд железнодорожным транспортом бумажной версией электронного билета, законодательно такое право до настоящего времени не предусмотрено.

В целом вопрос обоснованности командировочных расходов требует тщательного и постоянного контроля как со стороны администрации предприятий, так и органов внутреннего аудита.

**Дмитрий ВОРОНОВ,**  
 председатель ревизионной комиссии Белкоопсоюза

**СЕЗОННАЯ ТЕМА**

# В заготовках на изготовку

В настоящий момент предприятиями потребительской кооперации активно ведется заготовка яблок, свежей плодово-овощной продукции, дикорастущих ягод и грибов, закупаемых у населения, фермерских хозяйств.

По состоянию на 02.10.2018 (по оперативным данным) организациями потребкооперации закуплено:

- 61,1 тыс. тонн яблок (темп роста 130,7%);
- 8,8 тыс. тонн огурцов (темп роста 100,8%);
- 4,6 тыс. тонн томатов (темп роста 100,0%);
- 8,7 тыс. тонн капусты (темп роста 110,0%);
- 826 тонн арбузов (темп роста 119,7%);
- 14,4 тыс. тонн картофеля; и
- 190 тонн клюквы, брусники;

- 40,3 тонны грибов.

Закупочные цены на огурцы, томаты и другие овощи, как и в любой рыночной экономике, формируют спрос и предложение. Закупочные цены на яблоко для промышленной переработки формируются исходя из приемных цен перерабатывающих предприятий.

По состоянию на 28.09.2018 установлены закупочные цены на:

- яблоки для промышленной переработки — от 4 до 8 копеек/кг;
- яблоки товарные — от 30 до 70 копеек/кг;
- картофель — от 15 до 25 копеек/кг;
- огурцы — от 60 до 1,40 рубля/кг;
- капусту — от 25 до 40 копеек/кг;
- томаты — от 40 до 1,50 рубля/кг;

- свеклу — от 30 до 40 копеек/кг;
- морковь — от 40 до 50 копеек/кг;
- лук — от 30 до 60 копеек/кг;
- чеснок — от 2,00 до 4,00 рубля/кг;
- клюкву — от 3,50 — 4,50 рубля/кг;
- арбузы белорусские — от 40 до 60 копеек/кг.

В межсезонный период организациями потребкооперации ежегодно производится создание стабилизационных фондов в объемах, установленных облисполкомами.

Системой запланировано заложить 15,6 тыс. тонн продукции растениеводства, в том числе 6 тыс. тонн картофеля, свыше 8,1 тыс. тонн овощей, в том числе 3,5 тыс. тонн капусты, 1,2 тыс. тонн свеклы, 1,2 тыс. тонн моркови, 2,1 тыс. тонн лука репчатого, 1,5 тыс. тонн фруктов свежих (яблок).

По состоянию на 28.09.2018 системой заложено 1396 тонн картофеля (из них по договорам поставки — 575 тонн), 1,6 тыс. тонн овощей (по договорам поставки — 1,3 тыс. тонн), 503 тонны яблок (по договорам поставки — 486 тонн).

Материально-техническая база для закладки и хранения сельскохозяйственного сырья в межсезонный период в системе Белкоопсоюза представлена 127 плодовоовощехранилищами на 360 камер для раздельного хранения продукции емкостью 30,3 тысячи тонн, из которых 317 оборудованы режимным хранением (емкость 18,6 тысячи тонн).

**Светлана ЖУКОВСКАЯ,**  
 главный специалист управления заготовок Белкоопсоюза



**ПРОБЛЕМА И РЕШЕНИЕ**

# Инвестиционный ресурс

**С**егодня мы живем не в самых простых экономических условиях. От результатов деятельности по энергосбережению зависят конкурентоспособность, финансовая устойчивость, энергетическая эффективность Белкоопсоюза. Экономически доступный потенциал повышения энергетической эффективности составляет 20–40 процентов. Экономически доступный — это тот, который возможно извлечь за счет мероприятий со сроком окупаемости до 7 лет.

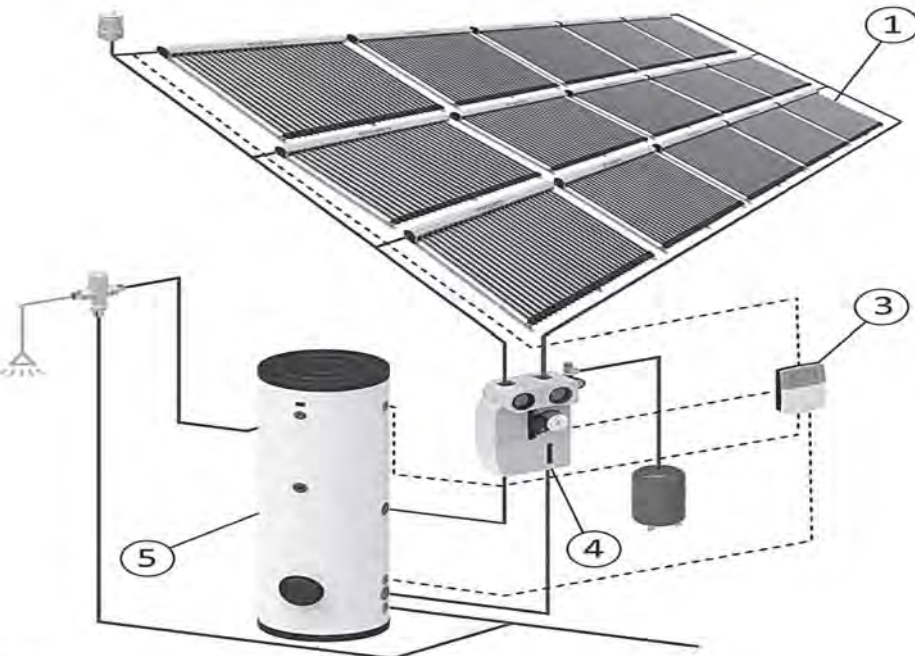
Самое главное следствие этой неэффективности в том, что мы ее оплачиваем. Оплачиваем ежемесячно, регулярно. И не дай бог не оплатить — отключат. То есть каждая организация потребительской кооперации так или ежемесячно тратит на 20–40 процентов больше за энергоресурсы, чем могла бы тратить при том же уровне и качестве потребления. Есть только одно, но очень простое решение — превратить те самые платежи за неэффективность в нормальный инвестиционный ресурс. Это самые доступные деньги, которые есть у нас, самый простой и понятный инвестиционный ресурс для финансирования энергосбережения. Разовые вложения в мероприятия и проекты по энергосбережению финансируются за счет единовременно привлеченных сторонних средств, а возврат инвестиций осуществляется за счет образуемой экономии. Это классический механизм энергосервиса.

У нас до сих пор подавляющее большинство руководителей не понимают равенства между сэкономленным и заработанным. То есть купить за рубль и продать за два — понятно, целый рубль дохода. А то, что ты тратил два рубля, а стал тратить рубль, так это не доход, просто «так получилось». Хотя это одно и то же. В результате у нас энергосбережение и воспринимается как либо халяга, либо чья-то обязанность (только не моя).

Существует несколько способов прямой экономии — это сокращение затрат за счет использования менее энергоемкого оборудования, применение альтернативных источников энергии и т.д. Теме альтернативных источников энергии посвящаются все большее количество статей в технических изданиях, но они являются главным образом пропагандой этого направления. Зарубежные фирмы прикладывают немало усилий для того, чтобы убедить отечественных клиентов в привлекательности альтернативных источников энергии.

Унитарное предприятие «Брестский рынок» Брестского облпотребсоюза в конце 2017 года провело модернизацию системы горячего водоснабжения за счет внедрения гелиоэнергетической установки на здании пищеблока. Гелиоводонагревательная система (рис. 1) предназначена для обеспечения нужд горячего водоснабжения и отопления посредством преобразования солнечного излучения в вакуумном коллекторе в тепловую энергию, передачи и хранения ее в баке косвенного нагрева.

**Рис. 1.**



Основными элементами рассматриваемой системы для получения горячей воды являются: 1) вакуумно-трубный коллектор; 2) бак расширительный мембранный; 3) пульт контроллера; 4) насосная группа; 5) бак для нагрева воды (бак-аккумулятор).

## Внедрение гелиоэнергетической установки в организациях потребительской кооперации

Гелиоэнергетическая система относится к жидкостным системам солнечного теплоснабжения. В этой системе в качестве теплоносителя используют жидкость — пропиленгликоль, а в качестве аккумуляторной среды — воду. Принцип работы ее заключается в следующем. Это закрытая система, в которой незамерзающая жидкость на основе гликоля протекает через коллектор и змеевик. Абсорберы коллектора особенно эффективно поглощают солнечную энергию, обеспечивая таким образом высокий коэффициент полезного действия. При этом высокоэффективная изоляция обеспечивается благодаря вакууму в трубках. Тепловые потери в местах перехода между стеклянными трубками и абсорбером почти не возникают, и коллектор способен превращать в полезную теплоту даже небольшое количество солнечной энергии. Жидкость забирает тепло из медно-алюминиевого абсорбера, нагреваемого за счет солнечного излучения до высокой температуры. Затем нагретая жидкость перекачивается через змеевик аккумулятора и нагревает воду. Цикл передачи тепла из коллектора к аккумулятору длится до тех пор, пока светит солнце. Разогретый теплоноситель поступает в контур теплообменника накопительного бака и отдает набранное тепло. Теплообменник изготавливается из металлопластиковых или медных труб, так как они легко передают тепло. Он располагается в нижней половине бака. Подача холодной воды от водопровода также осуществляется в нижней части бака, нагретая теплообменником вода поднимается вверх. Во избежание тепловых потерь бак для горячей воды должен быть хорошо изолирован. Он напрямую подключен к центральному водоснабжению. Так как теплая вода поднимается вверх, то ее отбор производится из верхней части бака. Коллектор соединяется с баком посредством труб (металлических или пластиковых), которые проведены от коллектора к баку через теплообменник и обратно в коллектор.

Для снижения утечки тепла путь от коллектора к баку должен быть максимально коротким, а трубы должны быть хорошо изолированы. Работу насоса контролирует электронный контроллер. Контроллер гелиоводонагревательной установки предназначен для автоматической работы системы. Основные его функции выполняются посредством получения показаний температурных датчиков. В системе применяются три температурных датчика: первый S1 — контроль температу-

ры на коллекторе; второй S2 — контроль температуры в нижней части бака косвенного нагрева; третий S3 — контроль температуры в верхней части бака косвенного нагрева. При увеличении температуры теплоносителя на коллекторе на 6 °C и выше, чем температура датчика S2, контроллер дает команду на включение насосной группы на минимальную производительность — 30 процентов. При последующем увеличении температуры на каждые 2 °C контроллер увеличивает производительность насосной группы на 10 процентов. Выключение насосной группы и остановка системы происходит при понижении температуры датчика S1 на 4 °C и более температуры датчика S2. При достижении температуры в зоне датчика S3 95 °C контроллер выключает насосную группу и прекращает перекачивать тепло в накопительный бак с теплообменником. Кроме того, расширительный бак предохраняет систему от слишком высокого давления.

Несмотря на то что размещение гелиоколлекторов предусмотрено на открытом воздухе, их конструкция рассчитана на особенно длительный срок службы. Гарантией этого являются высококачественные, стойкие к коррозии материалы, например стекло, медь и высококачественная сталь. Абсорбер встроены в вакуумную трубку. Это защищает его от воздействия атмосферных факторов и загрязнения, а также обеспечивает эффективное использование энергии в течение длительного времени.

В сравнении с другими альтернативными системами гелиосистемы с вакуумными коллекторами и суточным тепловым аккумулятором обладают следующими достоинствами:

1. Срок службы гелиосистемы до 20 лет и более.
2. Гарантийный срок обслуживания до 2–10 лет.
3. Минимальные эксплуатационные затраты.
4. Не требуют высококвалифицированного обслуживания.
5. Имеют минимальный уровень годовых совокупных дисконтированных затрат (СДЗ).
6. Имеют малый срок окупаемости, который составляет не более 8–10 лет.
7. Гелиоколлекторы выдерживают дождевую, ветровую, снеговую нагрузки и удары града в пределах существующих показателей климата.

Изначально подогрев воды в унитарном предприятии «Брестский рынок» осуществлялся пластинчатым водонагревателем, расположенном в тепловом узле, где используется в качестве подогревателя теплоноситель от ТЭЦ. Далее нагретая вода через теплоизолированные водопроводы разводилась ко всем потребителям горячей воды.

В целях снижения тепловых потерь и уменьшения стоимости получаемой от ТЭЦ тепловой энергии установили гелионагревательную систему, состоящую из 36 коллекторов (1 — коллектор из 20 вакуумных трубок обеспечивает выработку энергии равную 3572 кВт/год), наиболее близко к конечной точке разбора, на плоской крыше блока «Б».

Внедрение гелионагревательной установки позволяет получить в сутки 6,0 куб. м горячей воды с температурой +55 °C и замещает потребление тепловой нагрузки на нужды горячего водоснабжения 160,43 Гкал/год. Срок окупаемости мероприятия — 7 лет. Затраты на внедрение составили 36 тыс. рублей, из них 29 тыс. из республиканского бюджета на финансирование программ энергосбережения.

**Руслан КОВАЛЕНКО,**  
главный энергетик  
отдела технического  
развития и транспорта  
Белкоопсоюза

**КОММЕНТАРИЙ**

## Современнее — значит эффективнее

**П**равительство Беларуси завершает работу над проектом программы своей деятельности на период до 2020 года. Не позднее 18 октября она будет внесена в Парламент. В центре внимания на этой неделе были приоритеты социально-экономического развития на пять лет, а также прочно связанные с ними вопросы повышения конкурентоспособности отечественной экономики. Ответы на них предлагается искать в основном экономическими методами.

Как отметил Сергей Румас в ходе рассмотрения проекта на заседании Президиума Совета Министров, на прошлой неделе с заместителями Премьер-министра были детально обсуждены и проработаны все разделы проекта программы.

«Основной упор работы Правительства в обозначенный период, как и поручалось Главой государства, должен быть сделан на повышение благосостояния населения. Ключевым вопросом в решении этой задачи является повышение эффективности и конкурентоспособности государственного сектора экономики», — подчеркнул Премьер-министр. По его словам, для этого «необходимо выстроить реально действующую систему управления хозяйственными обществами», — отмечается на сайте Правительства. А белорусская реальность такова, что состояние госсектора неизбежно влияет и на потребительский рынок, и на положение в частном секторе экономики.

Безусловно, документ должен соответствовать целям, задачам и приоритетам программы социально-экономического развития на пятилетку. В них содержится и понимание того, как белорусской экономике стать более современной и конкурентоспособной, и реальные направления действий, и сферы, в которых развитие должно идти динамичнее. Сергей Румас обратил внимание, что важнейшими элементами повышения конкурентоспособности национальной экономики являются цифровая трансформация, развитие малого и среднего бизнеса, а также развитие сферы услуг.

Такой набор очень уместен в ситуации экономического роста, когда кризиса нет, производство и экспорт растут, появляются возможности для роста инвестиций. Все это создает условия не просто для модернизации предприятий, но для их финансового оздоровления и для того, чтобы сделать более эффективной структуру экономики. Действительно, положение благоприятно для таких действий. Как сообщает Национальный статистический комитет, объем ВВП страны в I полугодии 2018 года в текущих ценах сложился в сумме 55,9 млрд рублей, или в сопоставимых ценах 104,6% к уровню аналогичного периода 2017 года. А в прошлом году в это время также наблюдался экономический рост. При этом Национальный банк оставляет прогноз инфляции на заданном уровне ниже 6% по итогам 2018 года. О приверженности такой цели заявил на днях заместитель Председателя Правления Нацбанка Дмитрий Лапко, подчеркнув, что внешние риски, которые могут повлиять на этот показатель, не очень высоки.

В Нацбанке, как и в Правительстве, работают над темой оздоровления госсектора. Одно из направлений — формирование так называемого рынка плохих долгов, выявление проблемных, «токсичных» активов. То есть долгов, которые затруднительно взыскать, и активов, которые вряд ли дадут отдачу. «Работа идет. Сейчас собираются мнения всех заинтересованных государственных органов», — сообщил Дмитрий Лапко, уточнив, что проект концепции уже готов. Следствием будет принятие нового указа или иного нормативного акта.

Стоит напомнить, что принятый в конце мая Указ № 200 дает возможность вовлекать банки всех форм собственности в процесс управления деятельностью предприятий-должников (за счет обмена проблемных долгов по кредитам на акции предприятия). Похожие действия теперь по Указу № 399 смогут предпринимать райисполкомы на местах в отношении проблемных сельхозпредприятий. В перспективе же банки смогут передавать права по кредитному договору другому кредитору с дисконтом (то есть продавать проблемные долги со скидкой). В итоге один банк сможет сосредоточить у себя все проблемные кредиты организации. Банки также получат право прощать проблемную задолженность по кредитам должникам, находящимся в тяжелом экономическом положении. В целом предпринимается шаг по созданию условий для снижения объемов проблемной задолженности организаций реального сектора экономики. С одной стороны, для предприятий это уменьшит дефицит оборотных средств. С другой — банки смогут гибко принимать наиболее эффективные решения о реструктуризации долгов и финансировании инвестпроектов хозяйственных обществ, участниками которых они становятся.

«Расчистка» госсектора от проблемных долгов, от просроченных кредитов становится весьма значимой задачей. Она может очистить пространство для структурных изменений и роста конкурентоспособности. Ведь прежние схемы управления государственными активами сегодня уже работают.

**Андрей ВАСИЛЬЧЕНКО**

# СТРАНИЧКА для сельчан и горожан

## ПОДВОРЬЕ

### Прибыль обеспечит мускусная утка

Почему мускусная утка завоевывает все более широкую популярность среди хозяев приусадебных участков? Прежде всего эта удивительная птица нетребовательна к условиям содержания. Содержать мускусных уток выгодно. Они неприхотливы к кормам. Им не требуются водоемы. Мясо такой птицы ощутимо отличается пониженным содержанием жира и превосходными вкусовыми качествами. Откорм не вызывает особых проблем.

Чтобы вырастить мускусных утят на мясо, потребуется несколько больше времени, чем пекинских. Наиболее рациональный период откорма утят считается 3 — 4 месяца. По мнению хозяек, мясо такой птицы значительно вкуснее и питательнее привычных домашних уток. В еде мускусная утка неприхотлива. Едят они немного — 200 — 250 г корма на одну утку. Утром опытные хозяйки «угощают» их вареной мешанкой, вечером дают любое зерно, но лучше — пшеницу. Между прочим, утки любят ее больше всего. Чтобы приготовить аппетитную мешанку, зерно сои замачивают на 6 — 8 часов, после чего добавляют очистки картофеля, морковь, свеклу, шелуху лука, чеснок. Также «ассорти» можно пополнить мясными и рыбными отходами. Непременно нужна поваренная соль (1 столовая ложка на ведро мешанки). Но и это не все. Всегда нужно держать в птичнике посуду с мелким гравием, песком, древесной золой и кусочками угля. Мускусные утки любят полакомиться дождевыми червями и насекомыми. С удовольствием они поедают мелко порубленную траву, зелень. Но есть продукты, которые мускусным уткам противопоказаны. Среди них — корки белого хлеба, вареная рыба, капуста. В результате их употребления желудок утки расстраивается, что нередко приводит к смерти птицы. Мускусные утки пьют воду в небольших количествах. И все же воду в поилках нужно менять не менее 2 раз в день.

**КСТАТИ.** Мускусные утки интересуются блестящими металлическими предметами и могут их проглотить. Если в желудок птицы попадут, к примеру, гвоздь или стекло, ей не поздоровится.



## СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ

### Дешево и надежно

■ Лучше всего рубить лес на постройку дома зимой. Именно в такое время года древесина лучше и скорее высыхает, почему и бывает прочнее.

■ Чтобы предохранить части дома, находящиеся в земле, от гниения, их обугливают, а потом покрывают горячей смолой до тех пор, пока уголь не будет всасывать смолу в свои поры. При дальнейшей сушке на воздухе отделяются разные вещества, способствующие гниению. Остается только твердая смола. Она образует воздухопроницаемый, устойчивый к гниениям слой. Обугливать и смолить нужно несколько выше того места, по которому дерево будет находиться в земле.

■ Следует стараться строить дом так, чтобы он был направлен окнами на юг или юго-восток. Тогда комнаты будут всегда сухими и хорошо освещенными.

■ Истолченный и просеянный мел замесить на сметане, хорошенько размять. Этой белой (под цвет рам и косяков), мягкой замазкой наполняют щели.

■ Смолоть как можно лучше 1 часть ржаной муки с 2 частями мелкого песка. Налить столько кипятка, чтобы получилось тесто, которым замазывают окна лопаткой или ножом. От излишка песка замазка становится рыхлой, а от избытка муки слишком крепкой.



## ВМЕСТО ШПАРГАЛКИ

### Обойдем огрехи при посадке

В первой половине октября обычно приступают к посадке деревьев. Дело это ответственное. И далеко не простое, как может показаться на первый взгляд. Мелочей тут не бывает. Важно буквально все: от места для посадки и выбора саженца до его размещения. Спешка в этом деле не помощник. Не будем забывать, что плодовые культуры высаживаем на 20 — 30 лет, ягодные кусты — на 8 — 10 лет. Через 3 — 4 года после посадки допущенные огрехи не исправить.

Чтобы не подвела посадка, напомним некоторые требования, которые саженцы «предъявляют» садоводу. Мы порой не учитываем одно из них. Смысл его в том, что дереву-новоселу нужно создать на усадьбе комфортные условия. Только тогда оно будет щедро одаривать вас урожаем. Приобретая саженец, следует обратить внимание на его общее состояние, характер сращения привоя и подвоя, степень развития корневой системы, сформированность кроны. Саженцы лучше использовать одно- или двухлетние. Деревца более старших возрастов приживаются хуже.

Выбирая деревья, будем иметь в виду:

**Саженцы яблони.** У них должна быть хорошо развита корневая система, составляющая не менее 5 основных корней длиной до 30 см. У хороших саженцев прививка находится на высоте 10 см, рост дерева выше прививки составляет около 100 — 120 см. При этом толщина стволика однолетки не менее 1 см. У разветвленного однолетнего — 1,2 см, а у двухлетнего — 1,7 — 1,8 см.

**Саженцы груши.** Рост посадочного дерева — 100 — 120 см, толщина стволика однолетки — 1 — 1,2 см, двухлетки — 1,7 — 1,8 см. У однолетних саженцев груши ветвей может не быть. У двухлетних основных (отходящих от ствола) ветвей не менее 3 — 5 длиной 20 см каждая, высота штамба — 40 — 60 см. У саженца должно быть не менее 5 основных корней длиной не менее 30 см. Ямы для посадки яблонь и груш выкапывают глубиной 50 — 60 см. Ширина — 100 — 105 см. Под саженцы других пород ямы должны быть 40 см глубиной и 60 см шириной. При копке посадочных ям наиболее плодородный слой почвы (15 — 25 см) нужно сложить в одну сторону, а нижний — в другую. Опытные садоводы на посадочную яму под яблоню вносят перегноя 20 — 25 кг, извести — 1 кг, суперфосфата — 300 — 500 г, калия — 100 — 150 г, древесной золы — 300 — 600 г. Свежий навоз в посадочную яму вносить не следует. Перегной и удобрения смешивают с верхним слоем почвы, вынутым из ямы, и заполняют на 1/2 — 1/3 ее объема. Сверху насыпают холмик неудообренной земли. При посадке корневая шейка саженца должна быть выше поверхности почвы на 4 — 5 см. После посадки — обязательный полив (2 — 3 ведра на саженец) и мульчирование почвы торфом или компостом. Посаженные деревья подвязывают к колышкам шпагатом в виде восьмерки. После посадки у двухлетних яблонь, сливы, вишни ветви укорачивают на 1/2 — 1/3 длины, а нижние подрезают слабее или совсем не трогают. Верхушку саженца (центральный проводник) укорачивают таким образом, чтобы его конец возвышался над верхними ветками на 15 — 25 см. Груша в год посадки растет слабо и в обрезке почти не нуждается.

## Огородные подсказки

В октябре перед наступлением первых заморозков на осенне-зимнее доращивание выкапывают цветную капусту и брокколи с недозрелыми головками. Растения с корнями прикапывают в парники, теплицы или подвалы по 30 — 40 штук на 1 кв. м. При среднесуточной температуре +7... +11 °C на доращивание обычно уходит от 20 до 40 дней.

Чтобы получить витаминную зелень на подоконнике зимой, выкапывают или покупают на рынке выгоночные культуры. Среди них особой популярностью пользуются петрушка и сельдерей листовые, мангольд, щавель, ревень, листосток, хрен, свекла. До декабря доращивают салаты августовского посева. Чеснок, лук, семена быстрорастущих зеленых, включая кресс-салат, листовую горчицу, высаживают или высевают в конце октября — ноябре.

## ЗАБЛУЖДЕНИЯ

### Что с воза упало, то пропало

■ Некоторые люди ошибочно считают, что необязательно мыть фрукты, ягоды, собранные на своем плодовом участке. Но они, конечно же, изменили бы мнение, если бы увидели воду, в которой вымыты, например, ягоды клубники. В одной капельке воды «умещаются» многие возбудители различных болезней.

■ Даже многие опытные хозяйки убеждены: готовые овощные блюда хорошо сохраняют на холоде все свои питательные свойства. Оказывается, это не так. Большинство

овощных блюд при низкой температуре теряют витамин С. К примеру, тушеная капуста через сутки теряет 90%, вареный картофель, нарезанный кусочками, через 4 часа — 90%. Замораживание квашеной капусты снижает в ней содержание витамина С на 20 — 40%. Рекомендуется салаты и винегреты до заправки их уксусом или сметаной хранить в холодильнике или охлажденном помещении не более 12 часов.

■ Широко распространено заблуждение, что полные люди хоро-

шо питаются, а значит, недостаток витаминов им не грозит. Оказывается, человек с избыточным весом часто страдает от дефицита витаминов. Дело в том, что избыточный вес — признак не добротного питания, а увлечения калорийными продуктами, богатыми жирами и углеводами, но имеющими очень бедный витаминный состав. Многие специалисты отмечают: для того чтобы привести вес в норму, надо в первую очередь нормализовать обмен веществ. Без витаминов это невозможно.

## СОВЕТУЕМ ПРИГОТОВИТЬ

### Рулет из утки

Тушка мускусной утки, 200 г шпика, 350 г свинины, 4 — 5 долек чеснока, специи по вкусу.

Вдоль тушки сделать разрез, удалить кости хребта и мякоть. В приготовленную кожу утки уложить отбитые куски свинины, мясо птицы и шпик. Посыпать рубленым чесноком и специями. Затем все это завернуть, придав форму рулета, перевязать шпагатом, после чего обжарить в духовке до готовности. Охладив под прессом, нарезать на порции по 2 — 3 куса и вместе с гарниром подать к столу.

### Утка, жаренная с яблоками

Тушка мускусной утки, 750 г яблок, 2 ст. ложки жира, соль. Подготовленную утку посолить внутри и снаружи, начинить яблоками, разрезанными на 2 — 4 части. Отверстие в брюшной части зашить и пожарить утку в духовке, добавив 1/2 стакана воды. Во время жарки поливать растопившимся жиром и соком. Жарить 1,5 — 2 часа. Готовую тушку вынуть из утятницы, вытянуть нитки, выложить яблоки. Разрезанную на порции тушку положить на блюдо.



Материалы полосы подготовил Александр КИТАЕВ  
Рисунки Олега ПОПОВА

**КРИМИНАЛ**

**Наживались на пенсионерах**

В Минске двое мужчин выманивали у стариков деньги под видом установщиков окон

Сотрудники Центрального РУВД Минска задержали 28-летнего жителя Барановичей и 31-летнего минчанина. Правоохранители выяснили, что мужчины ранее работали в организации по установке окон ПВХ. После увольнения у них остались списки клиентов. Из них мужчины выбрали одиноких пожилых людей и под видом действующих работников предлагали им отремонтировать окна. Если получали отказ, то предлагали расторгнуть действующий договор с условием уплаты неустойки. Сумма «неустойки» составляла от 630 до 2 тысяч рублей. Таким образом бывшие коллеги получили более 6 тысяч рублей.

Ранее мужчины уже привлекались к уголовной ответственности. Сейчас в отношении их Центральным РОСК (г. Минска) возбужден ряд уголовных дел по ч. 2 ст. 209 УК (мошенничество).



**Огонь на поражение**

В Минске дебошир попытался отобрать у милиционеров пистолет, им пришлось применить оружие

Инцидент произошел в квартире на ул. Павлины Меделки. В оперативно-дежурную службу Центрального РУВД Минска поступило сообщение о том, что из квартиры доносятся крики, а из окон выбрасывают бутылки. На место происшествия направили наряд патрульно-постовой службы. Прибывшие сотрудники милиции вошли в квартиру, где находились семь человек, в том числе две женщины. Позже выяснилось, что все они ранее неоднократно привлекались к уголовной ответственности.

Милиционеры попытались выяснить причину противоправного поведения, личности находившихся в квартире людей. Но эти люди начали вести себя агрессивно и бросаться в драку. Сотрудники милиции неоднократно предупреждали о последующем применении физической силы, специальных средств и оружия, но находящихся в квартире граждан это не остановило. Один из них попытался завладеть табельным оружием сотрудника милиции. Поэтому были произведены предупредительные выстрелы в сторону, но это ни к чему не привело. Сотрудник был вынужден произвести один выстрел в ногу нападавшему.

Сейчас шестеро граждан находятся в центре изоляции правонарушителей ГУВД Мингорисполкома, мужчина со сквозным ранением левой голени — в медицинском учреждении. Действия задержанных дается правовая оценка.



**Мертвые души**

На сельхозпредприятии в Кобринском районе скрывали падеж скота



По предварительной информации, специалисты подозреваются в сокрытии падежа крупного рогатого скота. Должностные лица создавали видимость сохранения поголовья, чтобы избежать ответственности за ненадлежащее исполнение своих служебных обязанностей. Установлено, что с 1 января по 30 ноября 2017 года на ферме пало 16 телят в возрасте от трех до 30 дней. При этом в статистической отчетности отражен падеж лишь трех голов.

Остальные 13 телят якобы приобрели для себя работники хозяйства. На этот счет составлены фиктивные накладные, на основании которых с заработной платы сельчан незаконно удержано 477 рублей. Санкция статьи, которая вменяется 44-летней заведующей фермой и 29-летнему главному зоотехнику, предусматривает наказание от штрафа до лишения свободы на срок до двух лет.

**Осторожно: скиммеры...**

В Гродненской области торговали оборудованием для хищений денег с карт

Сотрудники управления по раскрытию преступлений в сфере высоких технологий МВД совместно с коллегами из Гродненской области выявили интернет-магазин, который специализировался на продаже скиммеров нового образца.

Факт пресечения деятельности подобной торговой площадки зарегистрирован в Беларуси впервые. Во время оперативной работы установлена группа жителей Гродно, которая занималась рекламой и продажей специализированных устройств, предназначенных для считывания информации с магнитной полосы банковских платежных карт и получения сведений о пин-кодах к ним. У злоумышленников изъято несколько таких устройств. Их стоимость на черном рынке достигает нескольких тысяч долларов. Дельцы планировали их использовать в ряде регионов республики.

Подозреваемых задержали сотрудники подраз-



делений по раскрытию преступлений в сфере высоких технологий МВД совместно с коллегами из УСК Беларуси по Гродненской области. Возбудено уголовное дело. Проводится расследование.

Раньше подобные устройства устанавливались на приемник банковской карты, и при внимательном рассмотрении их можно было заметить. Новые скиммеры встраиваются внутри банкомата, снаружи крепится лишь миниатюрная видеокамера, записывающая пин-код держателя карточки. При этом установленные в ряде банкоматов антискимминговые устройства бессильны перед таким способом преступной деятельности.

В МВД обратили внимание граждан на необходимость осматривать банкомат для обнаружения посторонних устройств. Рекомендуется установить смс-оповещение о снятии денег, чтобы своевременно пресечь их хищение.

**НЕСЧАСТНЫЙ СЛУЧАЙ**

**Оказался в западне**

Мужчина едва не сгорел в подвале витебской пятиэтажки



Тревожный звонок в МЧС поступил днем. Прибывшие на место спасатели обнаружили в незакрытом подвале пятиэтажного жилого дома по ул. Смоленской мужчину. Неработающего 52-летнего гражданина передали медикам, с диагнозом отравление продуктами горения он госпитализирован. В самом подвале дома, который находится на балансе ЖЭУ № 9 ЖРЭТ Октябрьского района Витебска, повреждено имущество, закопчены стены. Причина пожара устанавливается, как и то, почему доступ в помещение не был ограничен для посторонних.

**Опасный улов**

Рыбак нашел в Днепре немецкую авиабомбу

Наследие времен войны в Днепре возле деревни Бурая с лодки обнаружил рыбачивший местный житель. Чтобы достать находку, саперам пришлось привлечь водолазов, так как из-за воды и тины размер снаряда определить было невозможно.

С помощью лебедки и специальных приспособлений его вытащили из реки. Это оказалась немецкая авиабомба SD 250 (калибр соответствует весу). Находку уничтожили на специальном полигоне.



**Огнестрельная находка**

Жительница Логойского района выкопала на своем участке ящик с патронами



Женщина во время земляных работ на территории собственного домовладения нашла сумку и металлический ящик с патронами. Она сообщила о находке правоохранителям, на месте работала следственно-оперативная группа. При осмотре с участием специалиста Госкомитета судебных экспертиз обнаружено и изъято более 2,4 тысячи патронов различных видов и калибров. Следствием назначена баллистическая экспертиза, которая покажет, являются ли изъятые патроны боеприпасами, пригодны ли они для стрельбы, а также для какого вида оружия они предназначены.

Как пояснила сельчанка, она приобрела дом недавно и о хозяине опасной находки ей ничего не известно. Сейчас по данному факту правоохранительными органами проводится проверка.

**Ремонт с последствиями**

В Минске во время сварочно-кузовных работ в гараже произошел взрыв

Сообщение о взрыве в гараже на улице Прушинских поступило спасателям около полноты. Когда к месту вызова прибыли подразделения МЧС, выяснилось, что двое мужчин проводили сварочно-кузовные работы автомобиля «Хонда Цивик». В результате произошла вспышка паров бензина. Один мужчина получил ожоги 18 процентов тела, второй — травмы различной степени тяжести. Пострадавшие госпитализированы в городскую больницу. Причина происшествия устанавливается.



**АВАРИИ**

**Смертельный обгон**

В Пуховичском районе мотоцикл опрокинулся и врезался в авто

ДТП произошло днем на автодороге Голоцк — Зазерье — Седча — Озеричино возле деревни Зазерье. 33-летний минчанин на мотоцикле Honda CBR 1100XX для обгона автомобиля Hyundai выехал на встречную полосу. Мотоцикл занесло, он опрокинулся на проезжей части и врезался во встречный автомобиль Citroen C5 под управлением 69-летнего уроженца России.

От полученных травм мотоциклист скончался на месте аварии. Все водители были трезвые.

Еще одно смертельное ДТП с участием мотоциклиста произошло ночью на автодороге Минск — Национальный аэропорт. По данным следствия, 28-летний мужчина, управляя мотоциклом Yamaha FJR 1300A и двигаясь по левой полосе, на 21-м километре автодороги М-2 в направлении Минска, вблизи деревни Слободщина Минского района, въехал в металлическую опору билборда. Водитель от полученных травм скончался на месте происшествия. Следователи обращаются с просьбой к гражданам, располагающим информацией о происшествии, обратиться в Минский РОСК по адресу: ул. Скрыганова, 4 или по телефонам: (8-017) 302-54-68, (8-017) 302-51-89.



**Поиск свидетелей**

В Витебске во дворе автомобиль сбил ребенка



Инцидент произошел вечером. Водитель легковушки «Ауди-100» двигался по дворовой территории по ул. Чкалова и сбил перебегавшую дорогу 9-летнюю девочку. Ребенок получил телесные повреждения, его госпитализировали. В отношении водите-

ля возбуждено уголовное дело. Назначены необходимые экспертизы. Для установления всех обстоятельств происшествия, а также свидетелей и очевидцев ДТП, располагающих соответствующей информацией, следователи просят сообщить об этом по телефону оперативно-дежурной службы УСК по Витебской области (8-033) 399-80-44 (круглосуточно).

**НАРКОТИКИ**

**Оперативно сработали**

Почти 5 кг марихуаны изъяли у жителя Бешенковичского района

В милицию поступила информация, что у жителя района может быть при себе наркотическое вещество. Правоохранители начали проверять сообщение, и оно подтвердилось. Вечером того же дня неработающего мужчину возле агрогородка Бочейково задержали и нашли у него в рюкзаке более 4,9 кг невысушенной марихуаны. В отношении гражданина возбуждено уголовное дело по ч. 1 ст. 328 УК. Ранее он судим не был.



**ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ**

# И в фруктах надо знать меру

**К**азалось бы, мы все знаем о пользе фруктов. Они богаты витаминами, питательными веществами и микроэлементами, фрукты необходимо есть почаще, без них рацион неполноценен. Но существует и много мифов о фруктах, ничем не обоснованных.

**МИФ 1.**

**Фрукты надо есть до обеда**

Совет, который часто можно встретить: после 14.00 употребление фруктов приводит к повышению содержания сахара в крови и замедлению метаболизма. Поэтому существует риск набрать лишней вес.

Любая пища, содержащая углеводы, может повышать уровень сахара в крови. Но нет никаких доказательств того, что уровень сахара повышается быстрее после 2 часов дня, чем в другое время суток. Если изменения есть, то они очень незначительны. Так называемая скорость метаболизма зависит от интенсивности работы мышц, их доли в весе, возраста и состояния эндокринной системы. Поэтому нет причины отказываться от фруктов во второй половине дня из боязни набрать лишние кило.

**МИФ 2. Фруктов можно есть сколько угодно**

Фрукты очень полезны, но, как и во многих вещах, здесь должна быть мера. Фрукты также содержат сахар — фруктозу или сахарозу. Фрукты полезнее сладостей, потому что кроме сахара содержат еще витамины, антиоксиданты, клетчатку и много воды.

Фруктоза усваивается не так быстро, как, например, сахароза. Поэтому может дольше усваиваться в кишечнике. Там ее потребляют бактерии, от этого образуются газы. Поэтому, если вы съедите килограмм груш или винограда, рискуете получить не только много калорий, но и вздутие живота. Есть люди, которые вообще не способны усваивать фруктозу. Но также это не значит, что надо переходить на ягоды.

Фрукты содержат много кислот, поэтому чрезмерное их количество может вызвать раздражение желудка и кишечника. А при употреблении с кожурой и косточками такая передозировка может грозить запором из-за обилия трудно пере-



вариваемых частиц. Поэтому знайте меру!

**МИФ 3. Фрукты нужно есть на пустой желудок и не смешивать с основным приемом пищи**

У этого мифа есть 2 аргумента: употребление фруктов с пищей замедляет пищеварение, что приводит к появлению дискомфорта и вздутия и уменьшает их пользу.

Наша пищеварительная система более чем готова переваривать и поглощать питательные вещества из фруктов, независимо от того, вы съели их натощак или вместе с едой. Хотя фрукты могут замедлить процесс эвакуации пищи из желудка, это не ухудшит пищеварения. Наоборот, вы дольше будете чувствовать сытость.

Научных доказательств, что потребление фруктов отдельно от пищи влияет на пищеварение, не существует. Напротив, витамин С и кислоты, которых много во фруктах, помогают усваивать железо и другие микроэлементы из еды. А некоторые фрукты, кислые яблоки, например, не следует есть на пустой желудок людям с заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

**МИФ 4. Тропические фрукты полезнее, чем местные**

Все виды фруктов имеют разный состав витаминов, микроэлементов, клетчатки и других полезных веществ. Но если брать в целом, то полезных веществ в местных сезонных фруктах и овощах будет ровно столько, сколько и в тропических. Дело в том, что человеческий орга-

низм способен усвоить только определенное количество тех или иных веществ, и если питание полноценное, в рационе достаточно овощей и фруктов, то не будет ни дефицита витаминов, ни их избытка. Все ненужное просто не усвоится.

Если фрукты выращены своими руками, то они не содержат вредных для здоровья химических удобрений и ядохимикатов. А значит, вместе с ценными витаминами и минералами в организм не попадут опасные вещества: нитраты, пестициды, канцерогены и прочие. Кроме того, ничего не утрачивается во время транспортировки и хранения, когда свежие абрикосы, яблоки, груши, сливы попадают к нам прямоком из сада.

Тропические фрукты обычно слаще, интересны своим непривычным вкусом, поэтому привлекательнее для многих, особенно для детей. Некоторые из них, бананы, например, продаются круглый год, апельсины и мандарины появляются зимой, когда люди испытывают определенный недостаток витаминов. Мифы о пользе тропических фруктов возникли из-за того, что в конце зимы и весной многие из нас употребляют больше привозных фруктов.

Следовательно, нет специфического времени или правил, когда можно или нельзя есть фрукты. Однако надо помнить, что все мы разные, а значит, норма употребления фруктов, как и овощей, у каждого своя. Ведь даже полезным нельзя злоупотреблять.

**Алексей ВЕРШИНИН**

## Сканворд

Составила  
Наталья АНТОНОВА  
(г. Минск)

**ОТВЕТЫ НА СКАНВОРД**  
Ангина, Орёл, Нова, Амазон, ПО ВЕРТИКАЛИ: Опаж, Торс, Аленка, Сенат, Шпи-но, Крушина, Теща, Сенап.

**АНЕКДОТ**

— Если вам лень выносить мусор, выставьте его на лестничную клетку, позвоните в МЧС и сообщите, что обнаружили подозрительный пакет...

**ПОГОВОРКИ И ИХ СМЫСЛ**

**Оказаться в нужное время в нужном месте**

Поговорка означает счастливый случай, который помог в деле только потому, что в данный момент вы находились именно в этом месте. Если бы были в другом, то дело пошло бы по-другому.

**Он и курицу не обидит**

Говорят об очень добром человеке.

**Он от скромности не умрет**

Такой поговоркой говорят об очень хвастливом или наглom человеке.

Записал  
Андрей  
АЛЕКСАНДРОВ



## Гороскоп

**на неделю (8.10—14.10)**

**ЗВЕЗДЫ ПРЕДПОЛАГАЮТ**

**ОВЕН.** В первой половине недели многие из Овнов испытывают чувство вдохновения и смогут легко справиться с самыми наболевшими проблемами. Но во вторую половину недели вам лучше избегать любых дел и контактов.

**ТЕЛЕЦ.** Радости и невзгоды в этот период будут чередоваться. Домашние проблемы и хлопоты могут изменить ваше настроение к худшему. Не идите на компромисс с совестью: можете потерять много верных друзей.

**БЛИЗНЕЦЫ.** Вероятно некоторое улучшение материального благосостояния: выигрыш, возвращение долга, находка ценной вещи. Возможны деловые предложения, удачное завершение дел. Ваше обаяние покорит окружающих.

**РАК.** Не ведите слишком активный образ жизни: это может плохо сказаться на самочувствии. Забудьте о

неприятностях, ваши потребности вполне соответствуют вашим возможностям.

**ЛЕВ.** Период благоприятен для общения, новых знакомств. Не исключена встреча со старой привязанностью, может быть, удастся восстановить прежние прерванные по каким-то причинам отношения со старым другом.

**ДЕВА.** Судьба вновь берет вас под свое крыло. Вы почувствуете себя бодрым и оживленным. Вам покажется, что вы действительно неотразимы, а позже это перерастет в уверенность.

**ВЕСЫ.** Благоприятный период для коммерческих операций, учебы, оформления и подписания документов. Звезды рекомендуют недолго раздумывать и соглашаться на подходящие деловые предложения.

**СКОРПИОН.** Возможно возникновение простудных и обострение хронических заболеваний. Позаботьтесь о диете,

отдайте предпочтение натуральным свежим продуктам и сокам.

**СТРЕЛЕЦ.** Романтическое свидание с близким человеком принесет огорчения или приведет к разрыву отношений. Не исключено, что в этот же период новое знакомство залечит сердечные раны.

**КОЗЕРОГ.** Хороший период для покупок, кроме недвижимого имущества и мебели. В личной жизни вероятны проблемы, которые не следует принимать близко к сердцу.

**ВОДОЛЕЙ.** Этот период символизирует мудрость, духовное преобразование. Посвятите его всему, что повышает дух. В высшей степени благоприятно начало благотворительных дел.

**РЫБЫ.** Период, неблагоприятный во всех отношениях. Могут возникнуть серьезные финансовые проблемы. Вероятны потери и утраты.

**Редактор Александр Сергеевич Рудницкий**

Учредители — Белорусский республиканский союз потребительских обществ; Учреждение Администрации Президента Республики Беларусь «Издательский дом «Беларусь сегодня».

**РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ:**

Варвара Платонова — заместитель председателя Правления Белкоопсоюза, председатель редакционного совета, Валентина Назарук.