



Вести потребкооперации

**Жить
заботами
сельчан**

Издается
с октября 1991 года

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

15 мая 2020 года № 18 (957)

Выходит один раз в неделю

От вызовов –
к возможностям:
кооператоры Логойщины
расширяют форматы
обслуживания

СТР. 2



Минеральная вода
«Стародорожская»:
и вкус, и польза

СТР. 3



Общепит
Копыльского райпо:
обновление и
переспециализация
как фактор развития

СТР. 6



ОДНИМ СЛОВОМ

Забота

Поздравление ветеранов с майскими праздниками на протяжении ряда лет – добрая традиция в системе потребительской кооперации. Не стал исключением и 2020 год. В преддверии празднования 75-летия Великой Победы в торговых объектах по всей стране были организованы многочисленные праздничные акции.

Белкоопсоюз совместно с районными исполнительными комитетами проработал вопрос оказания адресной помощи ветеранам Великой Отечественной войны: им были подарены наборы из продуктов питания и непродовольственных товаров. Такие подарочные корзины накануне 9 Мая получили более 200 ветеранов.

Кроме того, многим ветеранам вручили карты лояльности «Мой Родны кут» и «Забота», а также подарочные сертификаты на осуществление покупок в торговой сети потребительской кооперации.

В предпраздничные дни молодежь из числа активистов посетила ветеранов на дому. Сердечные слова и подарки растрогали ветеранов, доставили им много приятных моментов.

Повсеместно в торговой сети потребкооперации прошла акция «С Днем Победы!», в рамках которой покупателям были предоставлены скидки на непродовольственные товары в размере не менее 15 процентов.

В магазинах Белкоопсоюза в течение мая действуют праздничные предложения, оформленные специальной листовкой, в которой представлено более 75 наименований товаров по сниженным ценам. А в торговых объектах Гомельской области в результате договоренности с рядом поставщиков на 500 наименований товаров действуют майские скидки с отпускной цены в размере от 5 до 40 процентов.



Поклонимся великим тем годам!

В преддверии одного из главных праздников нашей страны – Дня Победы – 8 мая аппарат управления и профсоюзный актив Белкоопсоюза во главе с председателем Правления Валерием Ивановым совместно с председателем Белорусского профессионального союза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства Оксаной Герашенко посетили мемориальный комплекс «Курган Славы». К делегации присоединились руководители и профактив Минского облпотребсоюза, Минского филиала, унитарных предприятий Белкоопсоюза. Собравшиеся возложили к мемориалу венки и цветы, почтили минутой молчания память солдат, не вернувшихся с той страшной войны.



Фото Алексея СТОЛЯРОВА, коллаж Татьяны ГОРБАЧ

ISSN 1991-5349



9 771991 534003 >

НА ЗЛОБУ ДНЯ

Непростая эпидемическая ситуация вносит коррективы и в работу кооператоров. Логойский филиал Минского облпотребобщества не исключение. Здесь объективно отмечают: в магазинах и заведениях общественного питания посетителей стало меньше. Но одной констатацией факта не ограничиваются.

Защитить себя и других

В масках и перчатках продавцы, изготовители – все, кто непосредственно контактирует с гражданами, а также работники общепита и промышленных цехов.

– За один лишь март издержки по обеспечению средствами защиты работников составили 24 тысячи рублей, – отмечает директор филиала Ольга Баринава. – На солидную сумму закуплены средства защиты и для реализации в рознице.

Поставляют их по предоплате. Среди поставщиков, как правило, предприятия системы. Между ними нашли общий язык логойские кооператоры и с внесистемными дебиторами – долги забирать масками.

В самоизоляции? Товары привезем

Если раньше в «Логойском пассаже» среднее количество чеков составляло 1,4 тысячи, то сейчас без малого вдвое меньше – 750–800. Однако при этом средняя сумма чека стала весомее: люди ходят за покупками хоть и реже, но основательнее – тратят больше. В организации шумных банкетов и иных мероприятий в заведениях общепита временная пауза.

Словом, самое время самим поступать к клиенту. Развесили объявления: все, кто находится в самоизоляции, имеют возможность воспользоваться услугой доставки товаров непосредственно на дом. Причем совершенно бесплатно. Директор филиала персонально перезванивает каждому ушедшему в самоизоляцию по списку, предоставляемому органами власти. Кому нужна помощь – реагируют мгновенно. Оставляют номера телефонов, что называется, на случай: позвони – и все необходимое придет к порогу.

Доставка организована по линии как розничной торговли, так и общепита: привезут не только условную буханку хлеба с магазинной полки, но и горячий суп, а если нужно, и деликатесы с ресторанной кухни – собственное производство работает как и прежде. За дистанционным обслуживанием граждан закрепили известные в райцентре объекты – магазин «Замкавы» и кафе «Беларускі куток».

ОТ ВЫЗОВОВ – К ВОЗМОЖНОСТЯМ



Магазин «Замкавы»



Кафе «Беларускі куток»



– С товарами и продукцией общепита у нас все в порядке, дефицита нет и не предвидится, – комментирует Ольга Мечеславовна. – Наоборот, готовы реализовывать больше. С доставкой тоже никаких проблем: принимаем заявку – и в путь.

На складах формируются операционные запасы всего, что традиционно пользуется повышенным спросом, – той же бакалеи, например. Исходят при этом из месячного объема реализации: запас, как известно, беды не чинит.

В оживленном ритме

Как и прежде, кормят кооператоры механизаторов и «суточников» в ИВС. А с 1 марта автомашины филиала начали курсировать по дачным массивам.

– Рекомендовали открыть сезон с 1 апреля, но мы сделали это на месяц раньше, – делится Ольга Баринава. – Обслуживаем 67 садовых товариществ. Для многих горожан уход в самоизоляцию – это затворничество на даче. И мы сделали все, чтобы они не почувствовали разницы между торговым обслуживанием в городе и на селе.

Что касается традиционной выездной торговли, то и она нынче в оживленном ритме: выходят на улицу кооператоры в основном с мясом, продукцией колбасного цеха, в пасхальные дни активно торговали куличами. В обычные выходные организуют, как правило, три точки в Логойске и одну в Плещеницах. В предпраздничные же дни география расширяется – приветствует покупателя без малого десяток точек.

Во время Республиканского субботника 25 апреля основательно поработали над «Садовым центром», что при «Логойском пассаже»: павильончик сверкает, будто сошел с картины. Товара под завязку: семе-



Шеф-повар ресторана «Партизанский бор» Константин ЧЕРНЯКОВ: «К возобновлению туристического трафика готовы»



В большом банкетном зале атмосферно и уютно – основательный ремонт сделали за пару недель

на, удобрения, дачный инструмент, садовая мебель. И много рассады – директор филиала лично курировала вопрос, координируя взаимодействие с поставщиками.

В «Партизанском бору»

Логойщина – край с красивой природой и богатой исторической памятью: одна Хатынь чего стоит! Если раньше в мае здесь вовсю бурлили туристические потоки, которые лишь успевай обслуживать, то нынче организованных групп нет. На всегда оживленной трассе М-3 и вовсе, было дело, царил полный штиль.

Но, как говорится, если погода не летная, самое время чинить самолет. Жемчужина местного придорожного сервиса комплекс «Партизанский бор» сияет в эти дни особенным блеском. В большом банкетном зале на

втором этаже сделали основательный ремонт. Причем оперативно – буквально за пару недель. В зале на 80 посадочных мест красиво и атмосферно – стало светлей, воздушней, уютнее; сами же и в качестве дизайнеров выступили, и с материалами изрядно повозились. Руководитель филиала вместе с директором комплекса собственноручно клеили обои. А обошелся добротный ремонт в сумму, сопоставимую со стоимостью портьер, висевших в зале раньше.

Все это время для посетителей оставался доступным малый зал, который в настоящее время тоже проходит через обновление. Плюс кафе, что на первом этаже. Осталось облагородить открытую террасу – с приходом настоящего тепла сюда вынесут столики.

Виды на «Партизанский бор» у кооператоров большие: работают, в частности, над тем, чтобы создать все условия для проведения свадеб с официальной церемонией росписи. Располагает к торжествам здесь, кажется, сама природа. В мероприятиях на открытом воздухе особый шарм, все чаще горожане ищут возможность сбежать от индустриальных ландшафтов, с загазованных городских улиц.

– Это место с богатой историей, – рассказывает Ольга Баринава. – Уникален комплекс и тем, что стоит аккуратно на водоразделе бассейнов Черного и Балтийского морей. Погода здесь всегда отличается даже от Логойска, который рядом. Вот и зи-

мой снега нет во всей округе, а у «Партизанского бора» лежит.

Чтобы привлечь сюда горожан, нужно многое модернизировать: комплекс построен в далеких 1950-х, специализировался на обслуживании официальных делегаций. Строение массивное, с внушительными подвалами.

– В былые времена это солидное хозяйство обслуживали 87 человек – работала здесь вся деревня Козыри, что по соседству, – дополняет директор комплекса Алесь Селях. – Нынче же трудится всего четыре человека.

Сделали косметический ремонт в гостиничных номерах, их здесь три – на восемь гостей. Есть баня с бассейном глубиной 2,5 метра. В отдельном стоящем домике, где три комнаты на десять отдыхающих, установили котел, чтобы тепло было круглый год, вешают батареи. Все это в густом чистом сосновом лесу – красота!

Баню с бассейном и домик сдают на выходные – желающих немало. Но хотелось бы сделать спрос стабильным. Мечта директора филиала – организовать здесь еще и контактный зоопарк: будет интересно и детям и взрослым.

– У комплекса большой потенциал, – резюмирует Ольга Баринава. – И надеемся, что оживление туристического трафика, которого все мы с нетерпением ожидаем, встретит он максимально подготовленным.

Виталий ЕФИМЕНКО
Фото автора
и Татьяны ЛЯШКЕВИЧ

Адгукнуліся на патрэбу

Стаўбцоўскі філіял Мінскага аблспажыўтаварыства аператыўна адгукнуўся на патрэбу дня, арганізаваўшы пашыў ахоўных масак.

Іх выраблена ўжо больш за 3 тысячы штук – для забеспячэння сваіх працаўнікоў і на продаж у ведамасных магазінах спажывецкай кааперацыі раёна. Пашывам масак займаюцца работнікі ведамаснага швейнага цэха Людміла Карповіч, Але-

на Татарыцкая, Алена Бабкова. Акрамя таго, зроблены заказ на пашыў гэтай прадукцыі дзвюм прыватным швачкам, якія выконваюць заказы філіяла дома.

Для падтрымкі медыцынскага персаналу цэнтральнай раённай бальніцы, які працуе ў надзвычай складаных абставінах у цяжкі час пандэміі на мяжы сваіх сіл, дапамагаючы людзям і ратуючы іх жыцці, у цэху былі пашыты 30 ахоўных касцюмаў для медыкаў. Гэта спонсарская падтрымка медыцынскай установе накіравана ад калектыву філіяла.

Святлана ЖЫБУЛЬ

БРЕНДЫ

Здоровье на розлив

«Стародорожскую» добывают из скважины глубиной 336 метров. Даже Эйфелева башня меньше!

Выезжая за пределы района, безумно приятно в каком-нибудь крупном магазине увидеть среди прочего товара родную стародорожскую минералку. Это наш бренд. Его знают, любят, охотно покупают в каждом уголке страны. Я бы даже сказала, что вкус нашей минеральной воды – это и есть вкус Старых Дорог, ни с чем не сравнимый, который ассоциируется с малой родиной и обладает уникальными свойствами, полезными для здоровья.

Вода течет, но не меняется

Станным образом поговорка «Все течет, все меняется» неприменима к воде из месторождения, открытого в Старых Дорогах в 1991 году. То есть добываемая из артезианской скважины вода, конечно, течет, но вкус ее остается прежним. За этим пристально следят столичные специалисты, которые раз в три месяца берут пробы из скважины и исследуют все характеристики живительного источника.

– Состав воды за долгие годы не изменился, менялась только упаковка. А сама минералка по-прежнему качественная и необычайно вкусная, – отмечает контролер качества цеха безалкогольных напитков Раиса Санкевич. – При поступлении на по-



В том, что качество стародорожской минералки на высоте, не сомневается машинист разливно-наполнительных автоматов Елена РЕУТ



Машинист разливно-наполнительных автоматов Анастасия БАРТАШЕВИЧ следит за процессом розлива воды.

верхность ее контакт с воздухом практически исключен, что дает дополнительную гарантию качества, которое строго контролируется производственной лабораторией. Так что за безопасность «Стародорожской» беспокоиться не стоит. Мы знаем: от вкуса воды зависят наше настроение и самочувствие, поэтому прилагаем все усилия, чтобы сохранить ее целительные свойства.

От добычи до розлива – не более получаса

Добывается минеральная вода в полтора километрах от территории цеха возле средней школы № 1 с глубины 336 метров. Чтобы реально оценить расстояние от поверхности земли до самой скважины, представьте себе Эйфелеву башню, высота которой 324 метра. На глубине вода находится под дав-

лением, и недра выталкивают ее наверх. Из скважины она выходит с температурой 10–12 градусов. Из труб попадает в емкость, потом – в систему фильтрации (очищается от глины и песка), систему охлаждения, обеззараживания, далее газифицируется и разливается в бутылки. Линия автоматическая, поэтому ручной труд на данном участке сведен к минимуму. На бутылки наклеиваются этикетки, и готовый товар отправляется на упаковку. На этом процесс производства минералки завершен. Она остается на складе до отгрузки в торговые точки. Если засечь время, то получится, что от момента добычи до розлива по бутылкам проходит не более получаса.

Спрос – по всей стране

В настоящее время цех безалкогольных напитков выпускает в день около 6 тысяч бутылок «Стародорожской» объемом 0,5, 1, 1,5 л. Летом – в два раза боль-

ше, так как количество заказов в жаркую погоду увеличивается. Вот и сейчас в цеху работают две бригады, чтобы успеть сделать запасы.

– Планируя свою деятельность, приходится учитывать сезонный характер, – рассказывает Раиса Санкевич. – Летом, понятно, спрос на минеральную воду резко возрастает, поэтому уже сегодня существенно увеличиваем объемы производства. На качестве продукции это никоим образом не сказывается.

География поставок – вся Беларусь, везде наша лечебно-столовая хлоридно-натриевая минеральная вода пользуется спросом. Она не раз отмечалась на белорусских и международных конкурсах за высокое качество. И если «Стародорожская» до сих пор не так популярна, как ее более известные конкуренты (например, «Минская» или «Дарида»), то причину следует искать прежде всего в отсутствии рекламы на телевизионных каналах. По всем остальным параметрам она способна конкурировать на равных даже с признанными авторитетами.

Полезные свойства

Минеральная вода «Стародорожская» имеет сбалансированный состав: основные компоненты – натрий, калий, кальций, магний, хлор, сульфаты, гидрокарбонаты, а также фтор, бром, барий, марганец, медь, кобальт, цинк, титан, молибден, ванадий, хром и бор. Рекомендуется при хронических гастритах с нор-

Краткая история производства

Цех по производству безалкогольных напитков функционирует с 1991 года. В цехе была установлена линия по розливу минеральной воды и безалкогольных напитков мощностью 3,5 тыс. бутылок в смену, бутыломоечная машина производительностью 6 тыс. бутылок в час.

В конце февраля 2000 года установлено оборудование для производства ПЭТ-бутылки мощностью 500 штук в час.

С целью увеличения объемов производства и расширения ассортимента в декабре 2006 года приобретена новая линия по производству минеральной воды в ПЭТ-бутылку емкостью 0,5, 1, 1,5 л и безалкогольных напитков производительностью 8 тыс. бутылок в смену.

В целях снижения затрат на производство минеральной воды и безалкогольных напитков в 2014 году приобретен выдувной полуавтомат – котел стальной водогрейный КСВ–0,09Т.

В октябре 2015 года приобретена выдувная пресс-форма ПЭТ-бутылки емкостью 1 л, в 2017-м – двухместная выдувная форма для выдува ПЭТ-бутылки емкостью 0,5 л.

Производственная площадь цеха – 1152,2 м², складских помещений – 256,3 м². Численность работающих – 20 человек, из них производственных рабочих – 9.

мальной и пониженной секреторной функцией желудка, хронических колитах, энтероколитах, хронических заболеваниях печени и желчевыводящих путей, хронических панкреатитах, болезнях обмена веществ, а также хронических заболеваниях мочевыводящих путей, мочекаменной болезни.

Новые вкусы сладкого напитка

Безалкогольный цех выпускает также сладкие напитки с любимыми вкусами: «Крем-сода», «Ключик», «Лимонад», «Ситро», «Дюшес», «С ароматом барбариса», «С ароматом тархуна», «Кола». А недавно в продаже появились новые вкусы: «Экзотик» и «Традиционный темный со вкусом кваса», «Традиционный светлый со вкусом кваса», которые выпускаются на основе натурального концентрата брожения.

Марина ГЕРАСИМОВИЧ
 Фото Олега ДОРОШКО



Изготовлением ПЭТ-бутылок в цеху занимается опытный мастер Евгений ЛАПУШКО

Визитная карточка

Минеральную воду «Стародорожская» добывают из рифейских отложений. Относится она к слабуминерализованным хлоридным натриевым водам без специфических компонентов. Внесена в Реестр белорусских минеральных вод. Соответствует группе минеральных вод типа «Миргородская», лечебно-столовая с минерализацией 1–5 г/дм³. Ближайшие ее аналоги – «Царичанская» и «Острожская» (Украина), «Вярса-2» (Эстония), «Ангарская» и «Нальчик» (Россия), «Кибрайская» (Узбекистан), «Хаватаг» (Таджикистан).

АКТУАЛЬНО

Ограничения и рекомендации

Начало мая отмечено активностью Министерства антимонопольного регулирования и торговли по контролю потребительского рынка. Импортеры получили административное, но антиинфляционное ограничение надбавки на социально значимые товары, а потребители – рекомендации при покупке продовольствия.

Подходы к регулированию цен изменило постановление МАРТ от 7 мая 2020 года № 36. Как сообщили в пресс-службе ведомства, для импортеров при формировании цен на социально значимые товары установлено ограничение уровня рентабельности не выше 10 процентов. Уточнено определение структуры отпускной цены импортера, в которую включаются контрактные цены, расходы по импорту, расходы на реализацию, а также рентабельность. Для тех, кто торгует оптом, расширено регулирование оптовых надбавок при продаже этих товаров юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям для использования в их деятельности. Тем же, кто хранит и реализует запасы продовольственных товаров, а также заготавливает их у сельхозпроизводителей и

населения, можно суммировать к цене приобретения расходы по заготовке, хранению и транспортировке.

Такая мера направлена на сдерживание инфляции. Между тем, по данным Национального статкомитета, индекс потребительских цен на товары и услуги в апреле по сравнению с мартом составил 100,6 процента, а с декабрем 2019 года – 103,3 процента (при показателях базовой инфляции 100,4 и 102,5 процента соответственно). По-прежнему продовольствие дорожало быстрее промтоваров – в незначительной степени за счет сезонного роста цен на овощи и фрукты. А вот услуги в апреле подешевели к уровню марта на 0,25 процента, в основном за счет снижения тарифов такси почти на 10 процентов. Пусть немного, но подешевели фастфуд, одежда и топливо.

Как следует из информации на сайте МАРТ, министерство обращает внимание потребителей на процесс покупки пищевых продуктов. Особенно важно учитывать информацию о товаре на ценнике, а также этикетке, упаковке и др. Маркировка должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение. В министерстве рекомендуют всегда брать кассовый чек или иной документ, подтверждающий приобретение. Все продавцы обязаны выдавать их, в том числе и индивидуальные предприниматели на рынках. Предъявить претензию можно и без такого документа, если доказан факт покупки у конкретного продавца, например есть сведения о нем на упаковке.

Как известно, качественные пищевые продукты обменять и вернуть нельзя. Но что считать некачественным товаром? Пищевые продукты, которые не соответствуют требованиям нормативных документов, имеют явные признаки недоброкачественности, не имеют сроков годности или они уже истекли, не имеют мар-

кировки с данными, предусмотренными стандартами или техническими условиями. Если продажа все же произошла, покупатель имеет право требовать замены товара, получить соразмерное уменьшение или возврат уплаченного. Даже если это покупка со скидкой.

Как отмечают в МАРТ, потребитель может предъявить требования о недостатках пищевой продукции в течение срока ее годности. Он обращается к продавцу, который обязан принять товар и проверить его качество. А если возник спор – за 14 дней провести экспертизу у независимых специалистов, имеющих на то разрешение. Обоснованные требования потребителя продавцу следует удовлетворить незамедлительно (максимальный срок – 7 дней, а если нужна экспертиза – 14 дней). Если ответа не последовало в срок, покупатель вправе обратиться в госорган или общественную организацию по защите прав потребителей, наконец, в суд с исковым заявлением.

Андрей ВАСИЛЬЧЕНКО

КОМПЕТЕНТНО

Уже стало традиционным периодически на самом высоком уровне в Белкоопсоюзе принципиально и подробно рассматривать вопросы обеспечения сохранности собственности и профилактики коррупции. Руководствуясь данным требованием, 20 апреля текущего года проведено заседание Правления Белкоопсоюза с темой «Об актуальных вопросах обеспечения сохранности собственности и мерах по профилактике коррупционных преступлений в организациях потребительской кооперации». С информацией по рассматриваемому вопросу выступил начальник контрольно-аналитического управления Белкоопсоюза Денис Воронев.

Инвентаризации

Исходя из имеющихся по итогам работы за I квартал текущего года данных можно сделать выводы о том, что в ряде кооперативных организаций не приняты должные меры по организации предметной работы в вопросах обеспечения сохранности собственности. За три месяца 2020 года в организациях потребительской кооперации выявлено 7 случаев крупных недостатков – в Гомельском и Гродненском облпотребсоюзах, Могилевском облпотребсоюзе.

Анализ причин образования крупных недостатков свидетельствует о том, что в каждом втором случае имеет место нарушение сроков проведения инвентаризаций. По состоянию на 1 апреля этого года в системе насчитывался 281 объект, где инвентаризации не проводились более 6 месяцев, из них 104 – в Брестской области, 47 – в Могилевской, 45 – в Минской, 44 – в Витебской, 24 – в Гомельской, 17 – в Гродненской.

Проблема качества и соблюдения периодичности проведения инвентаризаций в большинстве случаев связана с комплектацией и квалификацией соответствующих специалистов, а для кооперативных организаций, имеющих развитую торговую сеть в нескольких административных районах, – еще и с транспортной доступностью. В связи с этим поручено в оперативном порядке снять указанные препятствия.

Остается на контроле вопрос взыскания сумм выявленных недостатков. Несмотря на то, что имеющаяся задолженность по недостаткам за первые три месяца 2020 года несколько снизилась, ее сумма все равно значительна. Наибольшие остатки невзысканных недостатков числятся в Гомельском облпотребсоюзе и облпотребсоюзе. В этой связи внимание присутствующих было заострено на необходимости полномасштабного задействования для целей взыскания задолженности возможностей системы АИС ИДО – каждое судебное решение с исполнительным документом о взыскании задолженности физических лиц в пользу кооперативных организаций должно в установленном порядке представляться в банк для размещения в системе. Для случаев, когда взыскание не осуществляется, установлено требование инициировать возложение на должников в судебном порядке ограничений на выезд за границу и вождение автомобиля.

Отдельное внимание присутствующих было заострено на мерах профилактики недостатков, среди которых наиболее эффективными являются: контроль полноты оприходования выручки с использованием возможностей системы СККО, контроль с использованием систем видеонаблюдения, в которых минимум одна камера должна быть направлена на расчетно-кассовый узел, оперативный контроль со стороны ответственных специа-

листов, нацеленный на предупреждение порчи товаров и соблюдение правил торговли.

Особая роль в обеспечении сохранности отводится бухгалтерскому аппарату: контроль за соблюдением установленного порядка оформления отчетных и первичных документов, особенно связанных с выездной торговлей и внутренним перемещением товаров (внутреннее перемещение должно производиться только после согласования с ответственным специалистом), своевременная и качественная сверка расчетов – это минимальный перечень мероприятий, обеспечивающий предупреждение образования недостатков.

Остается на повестке дня в качестве наиболее проблемного вопроса организация подбора персонала на должности, связанные с материальной ответственностью. К сожалению, не изжиты факты приема на работу с товарами лиц, ранее себя скомпрометировавших.

Учитывая складывающуюся обстановку, более часто, чем раньше, возможно возникновение необходимости проведения инвентаризаций в отсутствие материально ответственных лиц. Главное в этом процессе – наличие в комиссии независимого члена, а также видеofиксация целостности замков при открытии объекта перед инвентаризацией.

Среди общих требований к инвентаризации товаров наметилась проблема инвентаризации инвентаря, которая, как правило, проводится только к годовой инвентаризации, и качество ее проведения вызывает много вопросов. Поэтому требуется, чтобы данный вид товарно-материальных ценностей инвентаризировался не менее двух раз в год.

Также среди актуальных вопросов сохранности обострилась тема предупреждения образования порчи товаров. Постановлением Правления Белкоопсоюза от 31.03.2020 № 95 утвержден Порядок реализации товаров, имеющих граничные сроки годности, который должен безусловно соблюдаться.

Взыскание просроченной внесистемной дебиторской задолженности

В условиях острого недостатка оборотных средств особую актуальность обретает вопрос организации взыскания просроченной внесистемной дебиторской задолженности. Несмотря на установленные нормативными документами Белкоопсоюза требования и ряд поручений по организации взыскания долгов, имеются организации, которые данные требования не выполняют. Следует выделить Пинское, Пружанское, Петриковское, Шкловское, Костюковичское, Стародорожское, Червенское райпо, Островецкое, Ошмянский филиалы, филиал «Гомелькоопвторресурсы», предприятия «Молодечненская горза-

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ И ПРОФИЛАКТИКА актуальные вопросы

Коллаж Татьяны ГОРБАЧ



наиболее эффективным способом предупреждения приписок километража и хищений на этой основе топлива является внедрение систем GPS-контроля. В системе начата масштабная работа в данном направлении, однако в полной мере она не завершена. Стоит отметить, что организациями потребительской кооперации проводится недостаточная работа по оснащению системами контроля легкового транспорта, а также тракторной техники и погрузчиков. Как показывают проверки, счетчики учета моточасов зачастую не работают, а списание горюче-смазочных материалов производится на основе субъективных данных о времени работы, указываемых ответственными работниками.

Контроль за достоверностью пробега актуален не только в отношении собственного транспорта. Не менее важен данный контроль и по отношению к транспорту привлеченному. Постановлением Правления Белкоопсоюза от 21.04.2020 № 117 установлено, что при осуществлении на регулярной основе найма автотранспорта у сторонних организаций и работников потребительской кооперации, в том числе по договорам аренды, требуется обеспечить установление обязанности для указанных организаций и физических лиц – исполнителей транспортных услуг оснащения автомобилей системой GPS-мониторинга, подключения к базе данных Wialon организации-заказчика.

Также приходится констатировать, что, несмотря на внедрение системы удаленного мониторинга транспорта, не во всех организациях выполняются требования постановления Правления Белкоопсоюза от 06.11.2019 № 331 в части системности контроля.

В ходе внутреннего аудита повсеместно выявляются нарушения в эксплуатации транспорта, наиболее характерными из которых являются:

- приниженный контроль за работой наемного транспорта, в результате чего предъявляются к оплате невыполненные работы;

- осуществление заправок личных автомобилей и канистр на АЗС бензином организации;
- неправильное применение норм списания горюче-смазочных материалов. Учитывая последние новшества законодательства, предоставившие руководителям право утверждения норм списания, в соответствии с постановлением Правления Белкоопсоюза от 02.04.2020 № 99 для наших организаций установлена обязанность руководствоваться ранее действовавшими нормами и порядком их использования, утвержденными Минтрансом. Несмотря на это, в каждой организации должен быть издан приказ о нормативах списания горюче-смазочных материалов, что связано с правилами налогового учета расходов на топливо;
- нарушения при заключении договоров на использование личных автомобилей работников, начиная от выдуманной суммы оплаты и заканчивая неправильным установлением нормы списания горюче-смазочных материалов и отсутствием контроля за обоснованностью пробега.

Использование имущества

В поле зрения внутренних аудиторов потребительской кооперации постоянно находятся вопросы эффективности использования имущества и соблюдения законодательства при распоряжении им.

В целях активизации и упорядочения процесса вовлечения имущества системы в хозяйственный оборот постановлением Правления Белкоопсоюза от 30.08.2019 № 263 утверждены Рекомендации по отчуждению имущества организациями потребительской кооперации и Рекомендации по отдельным вопросам предоставления имущества организаций потребительской кооперации в аренду (далее – Рекомендации). Однако, как показывают проверки, требования данного документа не соблюдаются, при том, что большинство его положений носит не рекомендательный, а обязательный характер.

По результатам анализа выявлено значительное количество пу-

Транспортная отрасль

Отдельно рассмотрен вопрос предупреждения нарушений в транспортной отрасли. Мировой и отечественный опыт доказал, что

БЕЗОПАСНОСТЬ КОРРУПЦИИ: и приоритеты



ствующих объектов (помещений), не требующих капитальных вложений, расположенных в городах и поселках городского типа. Наиболее характерным нарушением Рекомендаций в данном вопросе является несоблюдение порядка информирования о сдаче объектов в аренду (в СМИ, сети интернет, баннерами/растяжками на объектах). Многие объекты пустуют длительное время.

Актуальным с точки зрения арендных отношений является вопрос взыскания задолженности. Здесь необходимо напомнить, что согласно Мерам по обеспечению сохранности, утвержденным постановлением Правления Белкоопсоюза от 06.06.2019 № 178, установлена обязанность при наличии просроченной внесистемной дебиторской задолженности арендаторов по арендной плате и коммунальным платежам продолжать исполнять договоры аренды.

Наиболее характерными нарушениями в области арендных отношений являются:

- занижение арендуемой площади;
- нарушения порядка учета потребленных коммунальных услуг.

За исключением Гомельской области, не получила распространения рекомендация о проведении аукционов на право заключения договоров аренды на торговые объекты в городах и крупных населенных пунктах, хотя данный метод, считаем, позволяет объективно оценить спрос на объект и, соответственно, ставку арендной платы.

Не произошло с внедрением Рекомендаций и изменения подходов в организации отчуждения неэксплуатируемого имущества. Указанным документом предусмотрены обязательные источники публикации информации о предлагаемых к отчуждению объектах, среди которых значится сайт облпотребсоюза. Информация о подлежащих отчуждению объектах ни на одном из таких сайтов не соответствует предъявляемым требованиям по количеству и актуальности фотографий и описанию объектов. Значимой проблемой в данном отношении является тот факт, что на большинство из указанных объектов недвижимости отсутствуют актуальные право-

устанавливающие документы, а также не приведены данные о потенциальной цене продажи.

Не получила пока распространения, кроме как в Гродненском облпотребсоюзе, практика реализации объектов, в том числе в сельской местности, посредством электронных аукционов на площадке torgi.gov.by, где плата взимается только в случае результативного аукциона. Кроме того, продажа объекта в сельской местности после нерезультативного открытого аукциона конкретному покупателю по цене не ниже стартовой аукциона снимает все вопросы на предмет объективности цены продажи и позволяет в тех случаях, когда это не обязательно, продавать недвижимость по остаточной или иной стоимости, определяемой без привлечения оценщиков. Является положительной практикой экспозиции объектов на продажу на специализированных интернет-ресурсах, которые очевидно являются более посещаемыми с точки зрения охвата потенциальных покупателей. К таким ресурсам, в частности, относится Центр промышленной оценки.

Промедление в данном вопросе ведет к тому, что многие объекты в связи с ухудшением их состояния продать все сложнее.

Капитальные вложения и строительство

Вопросы осуществления капитальных вложений и строительства также остаются на оперативном контроле внутренних аудиторов. Не вдаваясь в подробности, коих много в этой сфере, требует заострения внимания безусловность соблюдения требований локальных нормативных актов (постановлений от 31.07.2020 № 231 и от 29.12.2017 № 318) при выполнении строительных работ, выборе подрядчиков и закупках оборудования. За период действия данных документов установленный порядок в целом выполняется, однако встречаются и нарушения, среди которых:

- непроведение процедуры выбора подрядчика при стоимости работ свыше 400 базовых величин;
- непроведение или нарушение сроков размещения объявлений при закупках оборудования стоимостью свыше 200 базовых

величин, а также неразмещение информации о результатах процедуры;

- непроведение обязательной процедуры снижения цены на выбор как подрядчиков, так и поставщиков;
- завышение объемов принятых работ и работ, выполняемых хозспособом;
- осуществление закупок оборудования и капитальных вложений по объектам, не включенным в Инвестиционную программу Белкоопсоюза.

Заготовки

В ходе заседания также было обращено внимание на вопросы сохранности продуктов заготовок, заложенных на межсезонное хранение. В отдельных районных кооперативных организациях запасы таких товаров превышают имеющуюся потребность, что требует постоянного внимания вопрос соблюдения ценовой конъюнктуры при организации закупок сельхозпродукции: закупочные цены на одноименную продукцию, закупаемую в один период, между регионами в пределах одной области не должны существенно различаться.

Договоры подряда

Среди рисков деятельности кооперативных организаций можно отметить все более широкое распространение практики привлечения работников для выполнения работ по договорам подряда. Если раньше в такой форме привлекались исключительно работники по разовым и сезонным (истопники) работам, то сегодня уже есть практика привлечения на должности специалистов, временно отсутствующих работников и других. Исходя из нормы заключения договора подряда предполагает, как правило, получение материально осязаемого результата труда. Более того, в случае выявления фактов, когда под видом договора подряда выполняется постоянная трудовая функция, уполномоченными органами это трактуется как грубое нарушение трудового законодательства. Данный вопрос не был бы на повестке дня, если бы не негативные примеры заключения фиктивных договоров подряда, в связи с чем данная сфера должна быть постоянно в поле зрения.

Резюме

В очередной раз в рамках заседания были озвучены основные положения, связанные с практикой коррупции, главные из которых – безусловное соблюдение установленных республиканскими и локальными правовыми актами требований, поддержание надлежащей трудовой дисциплины и всеобъемлющий контроль, координатором чего должен быть руководитель организации.

Денис ВОРОНОВ,
 начальник контрольно-аналитического управления,
 член Правления Белкоопсоюза

ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ



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

Долг платежом красен

? Долг по договору займа я взыскала в судебном порядке, но должник решение суда не исполняет. Какие меры в связи этим можно к нему применить?

И.И. МЕЛЕШКЕВИЧ, Пинск

Меры по обеспечению исполнения исполнительного документа предусмотрены статьей 60 Закона Республики Беларусь от 24.10.2016 № 439-З (в редакции от 09.01.2019) «Об исполнительном производстве». Данные меры могут быть приняты на любой стадии исполнительного производства в случае если их непринятие может затруднить или сделать невозможным исполнение исполнительного документа.

Основаниями применения обеспечительных мер являются неисполнение либо уклонение должника от исполнения требований, содержащихся в исполнительном документе, или недостаточность мер обеспечения исполнения исполнительного документа, принятых судебным исполнителем в исполнительном производстве, для своевременного и полного исполнения исполнительного документа.

Следует иметь в виду, что при исполнении исполнительного документа, связанного со взысканием денежных средств, меры по обеспечению принимаются в пределах суммы, необходимой для исполнения требований, содержащихся в исполнительном документе, взыскания (удержания) расходов по исполнению исполнительного документа и принудительного сбора и могут быть приняты на срок не более чем до исполнения требований, содержащихся в исполнительном документе.

Судебным исполнителем на основании вашего заявления могут приниматься такие меры, как:

- арест наличных денежных средств и (или) иного имущества должника, принадлежащих ему и находящихся у него и (или) третьих лиц;
- арест денежных средств и (или) иного имущества должника, находящихся на его счетах, во вкладах (депозитах) или на хранении в банках и (или) небанковских кредитно-финансовых организациях;
- опись и (или) изъятие имущества должника, находящегося у него и (или) третьих лиц, передача этого имущества на хранение;
- запрещение должнику совершать определенные действия, препятствующие исполнению исполнительного документа;
- запрещение должнику пользоваться принадлежащим ему имуществом или установление пределов пользования этим имуществом;
- запрещение иным лицам совершать определенные действия, препятствующие исполнению исполнительного документа, передавать имущество должнику или исполнять другие обязательства в отношении этого должника и иные меры, предусмотренные законодательством.

Кроме того, некоторые меры по обеспечению исполнительного производства на основании вашего заявления либо представления судебного исполнителя могут приниматься судом. К ним, в частности, относится: временное ограничение права должника – гражданина на выезд из Республики Беларусь, а также на управление механическими транспортными средствами, моторными маломерными судами, мощностью двигателя которых превышает 3,7 киловатта (5 лошадиных сил), права на охоту, за исключением случаев, когда пользование указанными правами необходимо должнику в связи с инвалидностью либо в качестве единственного средства получения дохода; временное ограничение должника в посещении игорных заведений.

Важно отметить, что, по мнению Конституционного Суда, приведенные нормы о временном ограничении прав должника основаны на конституционных положениях об ответственности гражданина перед государством за неукоснительное исполнение обязанностей, возложенных на него Конституцией, об обязательности судебных постановлений для всех граждан и должностных лиц и имеют целью восстановление нарушенных прав, свобод и законных интересов граждан и организаций, в связи с чем являются оправданными, допустимыми, не чрезмерными и пропорциональными интересам, указанным в части первой статьи 23 Конституции нашей страны.

Для обеспечения исполнения исполнительного документа может быть принято одновременно несколько мер. Допускается замена одной меры другой. Вопрос о замене рассматривается судом по заявлению сторон исполнительного производства или представлению судебного исполнителя.

Заявление (представление) о принятии мер по обеспечению исполнения исполнительного документа рассматривается в судебном заседании с извещением сторон исполнительного производства о времени и месте судебного заседания.

По результатам рассмотрения заявления (представления) суд выносит определение, копии которого направляются сторонам исполнительного производства, судебному исполнителю, а также другим лицам, на которых возложена обязанность исполнения соответствующих мер по обеспечению исполнения исполнительного документа.

Определение суда о принятии мер по обеспечению исполнения исполнительного документа подлежит исполнению с момента извещения должника.

МЕСТНОЕ ВРЕМЯ

В интерьере рыночной экономики

Отрасль общественного питания Копыльского райпо укрепляет позиции в конкурентной борьбе

Театр начинается с вешалки, а объект общественного питания – с интерьера общего зала. Уютная домашняя обстановка располагает посетителей к приятному времяпрепровождению. А если еще к тому же и меню соответствующее, и цены демократичные, и обслуживание на уровне, можно не сомневаться, что сюда, образно говоря, не зарастет народная тропа. Судя по всему, так рассуждали в Копыльском райпо, принимая решение об обновлении и переспециализации ряда предприятий общепита.

Привлекательная «Копылянка»

В настоящее время в райпо 9 объектов общественного питания. Все они расположены в райцентре, за исключением одного кондитерского цеха в агрогородке Тимковичи. Несмотря на однотипность оказываемых услуг, специализация различная, что, несомненно, является привлекательным моментом для посетителей. Если, к примеру, одни объекты ориентированы на молодежную аудиторию, то в других ставка сделана, что называется, на семейные посиделки. Поэтому чем-то напоминают клубы по интересам, где комфортно и с пользой можно провести досуг.

По словам начальника отдела общественного питания райпо Юлии Григоревич, такой подход позволил обеспечить стабильную рентабельную работу отрасли, которая традиционно всегда была востребованной. Тем не менее и в этой сфере деятельности конкурентная борьба набирает обороты. Юлия Адамовна считает, что для привлечения посетителей их надо постоянно чем-то удивлять в хорошем смысле этого слова. Тарелка борща и котлета с картофельным гарниром сегодня уже не проходят. В меню кафе или ресторана обязательно должны быть оригинальные фирменные блюда, оформление которых тоже имеет значение. Как и экипировка, профессионализм персонала, умение вежливо и со знанием дела обслужить посетителя.

В общем, требуется обеспечить единство формы и содержания. Задача непростая, но вполне решаемая, если с толком организовать работу отрасли. Здесь стремятся, извините за каламбур, чтобы в интерьере рыночной экономики даже интерьеры в объектах были приведены в соответствие с современными требованиями. В частности, отметила Юлия Григоревич, минувший год в отрасли как раз и прошел под знаком обновления внутреннего убранства общих залов. Показателем в этом отношении пример кафе «Копылянка».

– Была задумка запечатлеть в кафе местные достопримечательности, – рассказывает Юлия Григоревич. – Обратились за помощью



Закусочная «ЛепимСами» стала для посетителей своеобразным клубом по интересам

в районный краеведческий музей и после соответствующих консультаций, изучения архивных материалов сделали уникальную экспозицию Копыльского предместья, которая теперь украшает стены общего зала. У посетителей есть возможность по фотографиям отследить богатую историю нашего края – от преданий старины глубокой до настоящего времени.

Судя по возросшей наполняемости кафе, посетители оценили инициативу работников общепита. Само собой разумеется, что дело не ограничилось только историческим антуражем. В рассчитанном на 65 посадочных мест общем зале появились уютные угловые диваны, новая мебель, смонтирована оригинальная подсветка. До реконструкции под одной крышей с «Копылянкой» находилось детское кафе. К сожалению, посещаемость его была небольшой, а товарооборот скромным. Поэтому в райпо посчитали целесообразным оборудовать для ребятни уголок в отделе «Кулинария» универсама «Зимняя вишня», а в освободившемся помещении сделать банкетный зал на 25 мест. В результате удалось и интересы потенциальных посетителей соблюсти, и капитал приобрести. К примеру, банкетный зал кафе расписан на месяц вперед. На два часа стал длиннее режим работы кафе. Для любителей караоке организован клуб «Спой сам», и от желающих продемонстрировать свои вокальные данные нет отбоя.

Реконструкция объекта проводилась в ноябре 2019 года строительной бригадой райпо, что позволило обойтись минимальными затратами, которые в целом не превысили 15 тысяч рублей. А вот темпы роста розничного товарооборота в «Копылянке», наоборот, впечатляют. Так, в январе – феврале 2020 года по сравнению с аналогичным прошлым периодом этот показатель составил 184 и 222,2 процента соответственно. Как следствие, выросла и заработная плата персонала, которая поставлена в прямую зависимость от объемов деятельности.

Обслуживают посетителей буфетчик Елена Курпан, официант Жанна Роткина и повар Татьяна Куделько. Хотя их служебные обязанности строго регламентированы, хорошо понимают, что общий успех зависит от всех и каждого в отдельности. А когда в товарищах согласие есть, то результат тоже будет. После реконструкции, например, было пересмотрено меню. Акцент сделан на фирменных блюдах, причем названия некоторых из них имеют прямое отношение к родному краю. Среди наиболее популярных кулинарных изделий салат «По-копыльски», горячее блюдо «Копыляночка». В рецептуру салата входят сырые овощи, отварное мясо, которые заправляются майонезом собственного производства. Порция в 120 граммов обойдется посетителю в 1 рубль 97 копеек. А вот 140-граммовая порция горячего блюда из филе птицы потянет уже на 3 рубля 81 копейку. Согласитесь, для фирменных изделий розничные цены вполне приемлемы. Из напитков повышенным спросом пользуются слабоалкогольные коктейли. Представители сильного пола, в частности, предпочитают «Джентльмен», в состав которого входят коньяк, кофе эспрессо, кока-кола, сироп ванильный, лед и другие ингредиенты. Вся эта «гремучая» смесь взбалтывается в миксере и затем подается посетителю. Розничная цена – 3 рубля 67 копеек за 200 граммов. Женщинам, само собой разумеется, предлагается более щадящий вариант – коктейль «Арго», в котором присутствуют настойка «Клюковка» собственного производства, сироп «Барбарис», яблочно-виноградный сок, шампанское.



Повар кафе «Копылянка» Татьяна КУДЕЛЬКО в кулинарном деле дока



Слав опыта и молодости – тандем (слева направо) буфетчика Марии ВАСИЛЬЕВОЙ и повара Юлии ВАСИЛЕВИЧ в «ЛепимСами» оказался очень удачным

Очень вкусно, а главное, что и цена вполне подходящая – 1 рубль 87 копеек за 230-граммовую порцию. Автор этих и других не менее оригинальных разработок – заведующая производством отдела общественного питания райпо Наталья Туманцева.

Кинокафе в «ЛепимСами»

В марте минувшего года был проведен ребрендинг пиццерии «Мираж» в закусочную «ЛепимСами». Несмотря на то, что пиццу здесь тоже по-прежнему выпекают, дело не ограничилось только сменой вывески. В целом была пересмотрена организация работы объекта, который сегодня чем-то напоминает заведение элитарного типа с присущими ему правилами и особенностями. По вечерам, например, сюда устремляются члены созданного при закусочной клуба «Фанат» для просмотра спортивных передач. С этой целью был приобретен внушительных размеров телевизор. Страсти кипят нешуточные, но каких-либо серьезных эксцессов не происходит, болельщики стараются вести себя цивилизованно, пристойно. Да и персонал внимательно следит за соблюдением порядка, и в случае необходимости дебошира тут же выставляют на улицу.

Это, так сказать, одна категория посетителей, в отличие от которой люди семейные в окружении домочадцев предпочитают комфорт, уют и, естественно, хорошую кухню. В «ЛепимСами» они получают все это в полном объеме. Организован просмотр последних новинок кинофильмов отечественного и зарубежного производств. После того как погаснет экран, обычно разгораются горячие дискуссии о достоинствах и недостат-

ках того или иного киношедевра, обсуждается игра понравившихся актеров. В общем, скучать не приходится. Остается только добавить, что и клуб «Фанат», и кинотеатр в закусочной – совместные проекты с местным отделением ОО «БРСМ».

После переспециализации объекта режим работы установлен с 12.00 до 24.00, а в субботу до двух ночи. Обслуживают посетителей буфетчики Мария Васильева, Яна Наркевич, повар Алина Колас и Юлия Василевич. Кстати, обе девушки – молодые специалисты, выпускницы Копыльского колледжа, где обучались кулинарному искусству. Судя по положительным отзывам, полученные в учреждении образования навыки профмастерства пошли впрок. Сейчас в закусочной выпекается 17 наименований пиццы, в целом расширился ассортимент выпускаемой продукции. А уж пельмени настолько аппетитные и разнообразные, что способны удовлетворить запросы самых тонких ценителей этого кушанья. При этом в процессе их приготовления используются исключительно натуральные красители собственного производства.

В 2019 году розничный товарооборот в «ЛепимСами» составил 146,5 тысячи рублей. Темп роста – 133,5 процента в сопоставимых ценах. При этом было выпущено и реализовано собственной продукции на 56,3 тысячи рублей, или 176,9 процента в сопоставимых ценах к предыдущему году. За январь – февраль темп роста розничного товарооборота в сопоставимых ценах сложился на уровне 104,4 процента, что значительно выше установленного прогнозного показателя.

Александр РУДНИЦКИЙ
Фото автора



Обновленный интерьер кафе «Копылянка»

ГОТОВИМ ДОМА

СЕКРЕТЫ ИДЕАЛЬНОГО ФАРША


 Дежурила по рубрике домохозяйка
Светлана КУХТОВА

Залогом хорошего фарша является мясорубка с острыми ножами. Она может быть электрической или механической, но главным является

именно острый нож. Мясо должно быть равномерно прокручено.

Готовить фарш нужно только из свежего мяса, тогда он получится полезным, вкусным и сочным. Никогда не готовьте фарш из мяса, замороженного повторно.

Самым идеальным вариантом для мясного фарша считается сочетание свинины и говядины в одинаковых пропорциях. Тогда он будет сочным и нежным.

Если вы готовите фарш из разных сортов мяса, то переключивать и хранить все виды фарша необходимо отдельно,

смешивая незадолго до приготовления.

Делать фарш лучше непосредственно перед готовкой или заморозкой, так как микробы в фарше размножаются гораздо быстрее, чем в целом куске.

Недостаточно просто перекрутить мясо и назвать эту смесь фаршем. Чтобы улучшить вкус, в него добавляют дополнительные ингредиенты. В основном кладут соль, перец, лук, чеснок, зелень.

Жарить блюда из фарша нужно на раскаленной сковороде, чтобы мгновенно образовавшаяся корочка не дала вытечь мясному соку.

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ «СЫТНЕНЬКИЙ»

Каждая хозяйка наверняка знает, как приготовить перцы, фаршированные мясом и рисом. Это очень распространенный и любимый многими рецепт. Однако не менее вкусным получается перец, фаршированный мясом и овощами. Это блюдо обладает изысканным вкусом и насыщено витаминами. И еще одна немаловажная деталь – готовятся такие перчики из дешевых и широко распространенных овощей. Никакой экзотики! Все просто, практично и невероятно вкусно. Предлагаю вам убедиться в этом лично.



Ингредиенты:

- 8–10 стручков сладкого перца;
- 400 г фарша;
- 1 яйцо;
- 2–3 средних морковки;
- 1 луковица;
- 5–6 ст. ложек натертого кабачка;
- 5 ст. ложек тертых помидоров;
- соль и зелень петрушки по вкусу;
- пряности по вкусу.

Приготовление фаршированного перца не займет много времени, если все необходимые продукты есть в морозильнике. Я обычно заготавливаю все в сезон, и тогда в зимнее время на приготовление этого блюда у меня уходит минимум времени и денег.

Если готовить из свежих продуктов, то начинаем, конечно же, с подготовки болгарского перца. Перец выбираем средних размеров, моем, даем стечь воде и удаляем сердцевину.

Затем приступаем к приготовлению начинки: лук мелко рубим, морковь и ка-

бачки натираем на крупной терке. Смешиваем фарш, измельченные овощи, тертые помидоры, яйцо, соль, специи и зелень.

Все хорошенько перемешиваем и плотно фаршируем подготовленные стаканчики из перца.

Укладываем наши перчики в кастрюлю, заливаем водой так, чтобы покрывала их на 2/3. Солим. Тушим после закипания на среднем огне 30 минут. Подаем горячими со сметаной.

Совет: если тертых овощей сделать побольше, то их можно добавить в воду к перцам, и тогда получится вкусная овощная подливка.

ФАРШ – НЕЗАМЕНИМЫЙ ПОМОЩНИК НАШ

Рецептов с фаршем великое множество, все простые и «оперативные», великолепное блюдо можно приготовить буквально за 30 минут.

Я стараюсь, чтобы в морозильнике всегда был домашний фарш, поэтому в выходные покупаю мясо, готовлю фарш, раскладываю в порционные пакеты и кладу в морозильник. С утра достаю пакет и вечером после работы из уже оттаявшего фарша творю ужин.

С ПЫЛУ С ЖАРУ: ЛЕНИВЫЕ БЕЛЯШИ



Вкусно, быстро и просто! Беляши обожают многие, но с дрожжевыми нужно долго возиться. То ли дело ленивые – вкусное блюдо без лишних хлопот, они понравятся и тем, кто умеет готовить, и, конечно, тем, кто только пробует. Не нужно ждать, когда поднимется тесто, можно готовить сразу.

Ингредиенты:

для теста

- кефир – 2 стакана;
- сода – 1/2 ч. ложки;
- яйцо – 1 шт.;
- соль – 1/3 ч. ложки;
- сахар – 1/3 ч. ложки;
- мука – 250–300 г;

для начинки

- любой нежирный фарш – 300 г;
- лук – 1 шт.;
- яйцо – 1 шт.;
- чеснок – 2 зубчика;
- соль, зелень и специи по вкусу;

для жарки

- рафинированное растительное масло.

Сначала приготовим фарш, чтобы он мог немного настояться и впитать аромат специй и зелени. Лук и зелень мелко режем, чеснок пропускаем через чеснокодавку. Добавляем в фарш соль, специи, лук, зелень и чеснок. Все тщательно перемешиваем.

Теперь принимаемся за тесто. Выливаем 2 стакана кефира, добавляем соду, перемешиваем. Кефир с содой должен постоять минуту, чтобы сода погасилась и беляши были пышными. В отдельной посуде смешиваем яйцо,

соль и сахар, добавляем туда кефир. Затем постепенно всыпаем муку. Ее желательно всыпать через сито, чтобы тесто насыщалось кислородом. Поскольку разная мука обладает разным количеством клейковины, может уйти разное ее количество. По консистенции готовое тесто должно быть как густая сметана.

Итак, тесто готово.

Еще я советую заранее приготовить лепешки из фарша, которые мы будем закладывать внутрь беляшей. Для этого берем немного фарша и делаем плоскую лепешку, чтобы фарш наверняка прожарился.

Теперь ставим на огонь сковородку, наливаем масло слоем примерно 3–4 мм. Ложкой выкладываем тесто, как на оладьи, кладем лепешки из фарша и затем быстренько заливаем сверху тестом.

Жарим беляши на среднем огне, пока они не подрумянятся хорошенько с обеих сторон.

Вот и все. Надеюсь, вашим домашним они придутся по вкусу.

КОТЛЕТЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ЛУКА И СЫРА

Появился первый зеленый лук, и захотелось приготовить что-нибудь необычное – котлетки с начинкой, в которой много зеленого сочного лука. Котлеты получаются аппетитные, и самое главное – хрустящая сырная корочка сверху и расплавленный тягучий сыр с зеленым луком внутри.

Ингредиенты:

- 500 г свинины или готового фарша;
- 150 г твердого сыра;
- 1 луковица;
- перья зеленого лука;
- смесь перцев, соль;
- овсяные хлопья;
- растительное масло.



Если нет в наличии готового фарша, берем мясо свинины и прокручиваем на мясорубке вместе с репчатым луком. Далее фарш солим, перчим по вкусу, добавляем предварительно замоченные в небольшом количестве воды овсяные хлопья и яйцо. Хорошенько перемешиваем.

Сыр трем на крупной терке и смешиваем с мелко порезанным зеленым луком.

Берем небольшое количество фарша, делаем мясной блинчик, кладем в центр

немного сырно-луковой начинки и формируем котлету.

Разогреваем сковороду и обжариваем котлеты с обеих сторон до золотистой корочки. Затем перекладываем в форму для запекания, посыпаем тертым сыром и ставим в духовку буквально на 5 минут до расплавления сыра.



НАШ ДЕНЬ ПОБЕДЫ!

Помним всех поименно

Около 40 сотрудников Минского филиала БТЭУ были участниками войны

9 мая – особенный праздник для Минского филиала УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации». Все мероприятия объединяются месячником, посвященным Великой Победе, но им не ограничиваются.

К торжеству тщательно готовятся: высылают поздравления и приглашения на праздник. Бухгалтерия готовит документы для выплаты пусть скромной, но приятной материальной помощи. Самодельные артисты репетируют концерт. Около трети наших сотрудников – выпускники филиала. И для них ветераны – это любимые преподаватели, давшие им путевку в жизнь.

В этом юбилейном году в учебном заведении запланированы и проводятся разнообразные мероприятия: от посещения ветеранов филиала и Заводского района, оказания им необходимой помощи, благоустройства мест захоронения воинов до массовых культурных и спортивных праздников, эстафет, флешмобов, патриотических акций.

К сожалению, не осталось в живых ни одного участника той страшной войны, хотя среди работников их было более 40. Но в музее и на сайте Минского филиала УО «БТЭУ ПК» собраны и размещены материалы о каждом.

Многие бывшие сотрудники самоотверженно работали в тылу, приближая Победу. Рива Моисеевна Брейдина, Анна Давыдовна Заречанская, Лидия Иосифовна Комлева, Александра Григорьевна Сухоржевская награждены медалью «За доблестный труд в Великой Отечественной войне 1941–1945 гг.».

Среди тех, кто с оружием в руках защищал свободу и жизнь советских людей, освобождал мир от коричневой чумы, были директор Василий Иванович Попов и Александр Александрович Давыдов; заместители директора Иван Павлович Алексиевич, Федор Иванович Бабук, Борис Игнатьевич Крассий, Феликс Львович Рутман, Николай Михайлович Белько, а также военруки, преподаватели и технические работники. Каждый достоин отдельного рассказа. Здесь – о некоторых.

Георгий Тихонович ПЕСНЯКЕВИЧ, работавший последние 9 лет преподавателем техникума и рано ушедший после тяжелой болезни, был руководителем одной из первых подпольных комсомольских ячеек Минска. Выданный предателем, чудом выживший в застенках минского гестапо, переживший концлагерь на территории Франции, он был образцом педагога, интеллигента, товарища, патриота.



Встреча с ветеранами, 1987 г.



О.Д.Колосова в 2012 г.

В прошлом году я разыскала сына Георгия Тихоновича Александра, и он принес в музей филиала бесценные документы отца и журнал «Огонек» за 1963 год со статьей В. Пономарева об отце «Дороги друзей сойдутся».

Особое благоговейное отношение у нас к женщинам на войне. А в Минском кооперативном техникуме работали партизанки Надежда Макаровна Борозна, Мария Фадеевна Зиневич, Нина Григорьевна Пашковская, Надежда Владимировна Перуновская, фронтовички Мария Васильевна Егорова, Полина Михайловна Петрова, Октябрина Дмитриевна Колосова.

Октябрина Дмитриевна родилась в январе 1924 года в Москве в семье военнослужащего. Поступила в Краснодарский пединститут. В начале войны окончила курс

сы радистов и санинструкторов, работала в госпитале. После в начале 1942 года добровольцем ушла на фронт. Стала радисткой, санинструктором на Сталинградском фронте в составе 62-й армии 33-й гвардейской дивизии Краснодарского курсантского полка. Была тяжело ранена. После госпиталя в начале 1944-го – радистка в составе диверсионной группы особого назначения № 14 партизанского отряда «Таран», действовавшей в Западной Белоруссии. За выполнение особо опасного задания представлена к званию Героя Советского Союза.

После войны окончила филфак Гродненского пединститута, работала учителем в Скиделе. С семьей переехала в Минск. Преподаватель русского языка и литературы с первого дня открытия Минского кооперативного техникума Белкоопсоюза, в 1961–1962 годах – заместитель директора по учебной работе, затем до 1979-го – заведующая методическим кабинетом техникума на общественных началах.

Награды: ордена Красной Звезды, Отечественной войны, медали «За оборону Сталинграда», «За победу над Германией». Ее труд отмечен знаком «Отличник советской потребительской кооперации», многими почетными грамотами и благодарностями.

После восьмидесяти лет стала писать стихи, эссе. Каждый день начинала с набросков наблюдений, размышлений, записи мыслей. Опубликовала книгу стихов «Из года в год».

Она дважды овдовела. Вырастила трех дочерей, дождалась внуков, правнуков. Ушла из жизни во сне 13 апреля 2016 года на 93-м году жизни, оставив после себя светлый след.

Алевтина САМУЛЬ

ДЕВЧАТА ВОЙНЫ

Октябрина Колосова

Девчата войны знали цену себе,
В поведении строгими были,
От позора себя без конца берегли,
А от смерти сберечь не сумели.

И лежат под березой девчоночки те,
Чьим мечтам не дано было сбыться.
Вместе с каждой из них в голубой
высоте
Те мечты улетали, как птицы.

Да, ведь с гибелью каждой из этих
девчат
Уходили мечты и чего-то начало.
Приходилось другим за себя начинать
И за них все как будто сначала.

Декабрь 2007 года

ПАЭТЫЧНЫМ РАДКОМ

Іван Стадольнік

ГЭТЫ ДЗЕНЬ

Гэты дзень не забыць пакаленням,
Самым светлым ён стаў на зямлі.
Хто хацеў бачыць свет на каленях,
Той свае да зямлі прыхіліў.

І прыходзяць героі штогодна
На мясціны крываваых баёў,
Дзе калісьці зямлёю халоднай
Накрывалі навікі сяброў.

Хай красуюцца кветкі заўсёды
У падножжы свяшчэнных магіл,
Пакланяцца ім будуць народы.
Будзе чысты заўжды небасхіл.

Бо каб месца найменш
было ружжам
І каб больш было ўсюды сяброў,
Тут героі ў чырвоныя ружы
Улілі сваю яркую кроў.

Гэты дзень не забыць пакаленням,
Самым светлым ён стаў на зямлі.
Хто хацеў бачыць свет на каленях,
Той свае да зямлі прыхіліў.

ПРАРЫЎ

На Ушаччыне ліпы цвітуць,
Загаіліся цяжкія раны,
Але ў памяці сёння ідуць,
Тут ідуць на прарыў партызаны.

Там, дзе поле шуміць збажыной,
Дзе да долу згінаецца колас,
Там асілак – народны герой
Рве блакады смяртэльнае кола.

Сотні, тысячы мужных сыноў
На зямлі гэтай светлай паснулі,
Ёй аддалі жыццё і любоў,
І пяшчотную ласку матулі.

І праз веліч нястомных гадоў
Мы і сёння прыходзім к герою,
Што ў пекле смяротных баёў
Крыкнуў: «Хлопцы, наперад,
за мною!»

Будуць кветкі заўсёды цвісці,
Будзе мір тут над мілай зямлёю,
І па мужнасць і вернасць ісці
Будуць вечно нашчадкі к героям.

БОТЫ

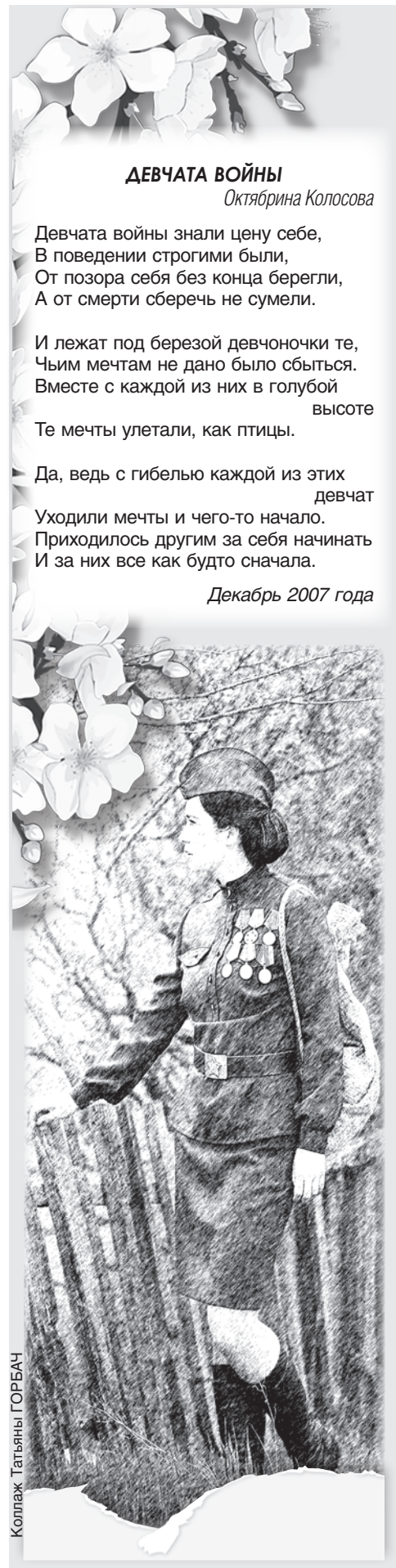
Калі быў хлапчуком я дасужым і смелым,
Вельмі часта на кут заглядаўся ўпотаі,
Дзе, накрывшы рупліва хусцінаю белай,
Маці моўчкі павесіла бацькавы боты.

Я прасіў, каб дазволіла мне ў іх матуля
Сярод хлопцаў-сяброў пафарсыць хоць разочак,
А яна мяне моўчкі да сэрца прытуліць,
І ажно заслязяцца матуліны вочы.

Ішоў час, я падрас. І лісток пахавальны,
Можа, сотню разоў прачытаў разам з ёю,
А яна памаўчыць, за навуку пахваліць
І адмоўна хітае ў адказ галавою:

– Не чапай мех, сынок.
Можа, вернецца бацька,
Можа, дзесь ён яшчэ дабіраецца з фронту.
І тады ў цябе будуць такія, як цацка,
Па назе, адмысловыя, новыя боты.

Боты бацькавы мне ўжо малыя памерам,
І цяпер да паслуг у мяне ўсе даброты.
Але толькі, як хтосьці пастукае ў дзверы,
Маці позірк кідае на бацькавы боты.



Коллек Татьяна ГОРБАЧ

За рулем был

Николай ДУБОВИК

СМОТРИ В ОБА

Ночная дорога

Ночная езда – одна из самых опасных. Результаты дорожных происшествий нередко бывают фатальными. Впрочем, опытные водители знают, как избежать неприятностей в темное время суток.

Ночью дистанцию до впереди идущего автомобиля лучше увеличить. Это нужно для того, чтобы тормозной путь вашей машины не превышал видимую в свете фар часть дороги. Так вы перестраховаетесь, если вдруг окажется, что у переднего транспортного средства не работают стоп-сигналы. Да и вообще, у вас всегда будет запас для маневра или экстренного торможения.

Уснуть за рулем легко! Монотонность вида, темнота и физиология человека в дальнем ночном переезде



могут сыграть злую шутку. Причем еще задолго до того, как уснуть, уставший водитель рискует попасть в ДТП, потому что его бдительность и способность мозга реагировать на стремительное развитие событий притупляются. Поэтому ночью при хорошем самочувствии и условиях, что накануне выспались, нужно ехать не более 4,5 часа. Затем сделайте обяза-

тельную остановку на разминку и отдых от 15 до 45 минут. Если же ощущение, что вот-вот уснете, не покидает вас, то нужно остановиться на освещенном и специально отведенном для этого участке дороги и вздремнуть.

Еще один бич ночных дорог – водители, которые постоянно забывают переключить свет с дальнего на ближний, когда на горизонте появляется встречный автомобиль. Слепить могут внезапно – например, при выезде из-за пригорка. В этом случае необходимо включить «аварийку» и аккуратно начать притормаживать, не меняя направления движения. Эффект «слепоты» продлится всего несколько секунд. Но если не предпринять контрмер, последствия безопасности одного водителя могут быть печальны для другого.

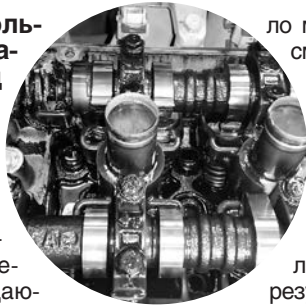
МОТАЕМ НА УС

Смазка и ласка

В сервисных книжках большинства машин предписано менять масло раз в год или через 15 000 км пробега. Тем не менее эксперты рекомендуют не затягивать до этого срока. И вот почему.

Для начала возьмем минеральную смазку, самую дешевую. В ее составе есть загущающие присадки, стабилизирующие вязкостные свойства основы (ее еще называют базовым минеральным маслом). В результате больших нагрузок или высоких температур присадки срабатываются, и масло уже не способно очищать двигатель, и, более того, присадки начинают оставлять на деталях цилиндро-поршневой группы отложения. Интервал замены такого масла рекомендуем сократить до 5000–6000 км пробега.

Полусинтетика и синтетика более долговечны. Однако главная опасность, при которой мас-



ло может потерять свои защитные и смазывающие способности, – объемный перегрев. Он происходит не только из-за традиционного перегрева мотора. Процесс может начаться, если машина регулярно и подолгу толкается в пробках. Добавим к этому жару, неисправную или забитую грязью систему охлаждения – и получим печальный результат. Масло начнет постепенно густеть, превращаясь в черную жижу.

В случае если мотор вашей машины малообъемный, при этом нагруженный, масло тоже надо менять чаще. Конструкция агрегата тоже играет важную роль в «живучести» масла. Поднимите свой автомобиль на подъемник и осмотрите. Если возле поддона картера проходит раскаленная выпускная труба, при этом никакого защитного экрана нет, то масло в поддоне просто варится. Так что сократите интервал замены до 8000–10 000 км. И мотор скажет вам спасибо.

В ПУТИ ПРИГОДИТСЯ

Из грязи – на асфальт

Дачный сезон в этом году начался рано: водители поехали на свои фазенды, опасаясь коронавируса. При этом, прописав себе добровольный карантин, многие забыли, что машин едет много, а дачные грунтовок еще сырые. Что делать, если машина «села» и колеса буксуют.

Первое, что приходит на ум, – это пойти искать трактор или грузовик, чтобы дернул тросом. В таком случае не стоит забывать, что у трактористов очень часто есть только металлические тросы. Вытаскивать ими легковую машину крайне нежелательно, потому как главный недостаток таких тросов – они неэластичны. При рывке металлический трос не только вырвет буксиро-

вочную проушину, но и может деформировать подрамник. А это уже чревато серьезным ремонтом. Бесплезно просить помочь и соседа, у которого в багажнике лежит обычная веревка или дешевый трос. Те, что продают в автомагзинах с надписями вроде «парашютная стропа», – ерунда. Они годны лишь для буксировки машины, и то без рывков. Иначе «сцепка» порвется.

Поэтому, чтобы быть уверенным в надежности троса, можно купить либо альпинистскую веревку, либо динамическую стропу. Такой «гаджет» работает намного эффективнее. Автомобиль или грузовик, выполняющий роль буксира, разгонится и остановится, тем самым выполнив роль якоря. За счет эластичности динамическая стропа вы-

дернет автомобиль из грязевой ловушки.

В машине всегда должна быть лопата. Причем не маленькая саперная, а хорошая железная штыковая. Сначала расчищаем себе максимум места. Убираем грязь из-под колес, двигаясь вперед-назад, делаем колею. Желательно убрать грунт и

из-под днища, а потом положить под колеса ветки или камни, соорудив подобие сэнд-траков. Ну и конечно, поставьте колеса прямо, чтобы они не служили тормозом. Затем плавно, без пробуксовок, двигаемся вперед, чтобы колеса зацепились, тогда машина окажется на свободе.


ТИШЕ ЕДЕШЬ

К лету готов

Уже смело можно утверждать, что прошедший зимний сезон оказался, по сути, очень длинной осенью. Разберемся в специфических особенностях ухода за машиной после такой, с позволения сказать, зимы. Прошедший холодный сезон характеризовался не столько морозами, сколько постоянной сыростью и слякотью на дорогах. Соли сыпали, конечно, меньше, но она все-таки там была и осела на кузове.

Именно этой весной имеет смысл помыть авто как положено – с автошампунем. В идеале – изыскать возможность и подвергнуть процедуре не только верхнюю часть кузова, но и днище.

Кроме того, слякоть, по которой машина почти непрерывно каталась на протяжении последних шести месяцев, – это, по сути, абразив. Когда вся эта «радость» изо дня в день летит из-под колес в лакокрасочное покрытие, оно неизбежно получает микроцарапины и сколы, которые со временем становятся очагами коррозии. Их нужно дополнительно защитить – лучше всего покрыть слоем полироли. Обязательно для этого специально

ехать к профессионалам. Достаточно помыть машину специальным шампунем с полировальными компонентами в составе, которые закроют микронеровности.

Постоянная сырость негативно воздействует и на электросистему авто. Особое внимание следует уделить высоковольтным проводам и клеммам аккумулятора. Все «фишки» проверяем на предмет сохранности, а провода, подходящие к батарее, зачищаем от окислов. Еще один нюанс – следует заранее поменять фильтры после зимы.



ДОМКРАТ

Автосалону Porsche срочно требуется продавец, не впадающий в депрессию от одиночества.


ВОКРУГ КОЛЕСА

Со дна речного

В Портленде, США, дайверы решили проверить одну из местных легенд о затопленном в реке пикапе, который туда, по слухам, отправил девушка, поругавшись со своим бойфрендом. Однако вместо затопленного 20 лет назад Chevrolet команде удалось обнаружить несколько уникальных автомобилей прошлого столетия: легендарную Mazda RX-7 красного цвета, которая могла пролежать на дне чуть меньше 40 лет. Помимо этого, дайверам удалось достать из реки коллекцию других раритетов, среди которых Ford Mustang Mach 1 1973 года, а также три пикапа, включая Chevrolet Luv. Все найденные автомобили в ужасном состоянии и, скорее всего, не подлежат восстановлению. Существует мнение, что найденные на дне реки модели были утоплены угонщиками или страховыми мошенниками.

«Жигули» в Америке

В Америке на eBay выставили универсал ВАЗ-2102. 42-летние «жигули» в идеальном состоянии продали за 18 295 долларов. Помимо самого автомобиля, новому владельцу также обещали заводской набор инструментов и аптечку со всем необхо-



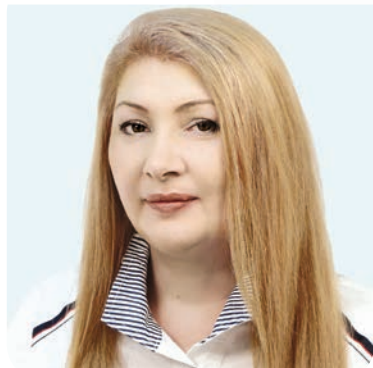
димым для оказания первой помощи производства СССР. Также продавец отдавал в комплекте набор различных аксессуаров. Среди них – дополнительные фары в стилистике раллийных автомобилей и багажник на крышу. Пробег автомобиля – 27 936 километров. Судя по региону на госномере, приехала эта «двойка» из Волгоградской области. При этом автомобиль, несмотря на свой возраст, полностью обслужен и выглядит как новый.

НА ЗАМЕТКУ

Красота **НЕ** требует жертв

Пять вопросов врачу-косметологу

Согласно возрастной классификации ВОЗ, молодость – это порог 44 лет. Далее мы вступаем в средний возраст. Конечно, хочется красиво взрослеть. Но все эти сложносочиненные косметические уходы... Надо или еще подождать? А может, для начала разберемся в более простых материях? Ведь порой мы не знакомы с первостепенными вопросами о красоте и здоровье.



Чтобы получить компетентные советы, мы обратились к профессионалу с более чем 20-летним стажем, директору и врачу-косметологу высшей квалификационной категории ООО «Эстетическая медицина» Светлане БОБКОВОЙ.

1 Какие эстетические процедуры могут нанести существенный вред здоровью?

Прежде всего это маникюр с использованием гель-лаков и окрашивание волос. В авторитетных медицинских изданиях приводятся результаты исследования, согласно которому через два часа после нанесения на ногти «сверхпрочного покрытия» в крови в 2–4 раза увеличивается уровень дибутилфталата и дибутилфосфата. Эти пластификаторы – тяжелые ядовитые вещества, которые относятся к онкогенным факторам. Спустя 10 дней их концентрация в крови увеличивается в 10 раз! Токсические компоненты проникают через ногтевую пластинку в кровь. Дальше организм включает процесс обезвреживания ядов через печень, почки, легкие и мочевой пузырь. Представьте уровень нагрузки!

Окрашивание волос, что не новость, еще один вредный фактор. Через кожу головы происходит впитывание веществ краски. Следствие этого – накопление в организме солей тяжелых металлов. Но женщины упорно хотят быть неотразимыми красавицами. И не перестают ходить к своим мастерам на окрашивание даже при наступлении беременности.

Как же найти необходимую грань, чтобы оставаться ухоженной женщиной, не навредив при этом здоровью? Стоит признать: сложно найти альтернативу окрашиванию волос. Как вариант, с возрастом можно перейти на светлые тона, которые меньше вредят коже головы. Но... увы, при этом больше портятся и истончаются волосы.

Что касается эстетики ногтей, не покрывайте их лаком, чтобы не отравлять организм. Просто аккуратно обрезайте маникюрными ножницами, а для полировки используйте бархотку или деликатную пилочку. Если хотите украсить руку, обратив внимание на ее изящную форму, наденьте эффектное кольцо, как это тысячелетиями делали женщины.

2 Что важнее: правильный уход за кожей или сбалансированное питание?

Уход – это только вишенка на торте. Конечно, на качество кожи значительно влияет состояние физического и психического здоровья, качество питания, адекватная физическая нагрузка, разумный баланс работы и отдыха. В приоритете – сохранение веса без значительных колебаний. Всем известно, что при резком похудении кожа обвисает, становится вялой из-за того, что уменьшается объем подкожной жировой клетчатки.

Сегодня нет проблем контролировать вес при помощи умных весов, которые дают не только сведения о массе тела, но и определяют множество важных показателей: содержание и отклонение от нормы в организме костной ткани, воды, белка, мышц, телесного и внутреннего жира. Вы скачиваете приложение весов на смартфон, и программа через минуту после взвешивания выдает полученные данные, анализируя их. Такие девайсы действительно помогают и мотивируют.

3 Что необходимо добавить в уход за кожей после 40 лет?

Все очень индивидуально. У кого-то в этом возрасте и даже старше еще вполне хорошая кожа, не проявляющая признаков заметной усталости, зрелости. У других очевидны эстетические недостатки: морщины, шелушение, тусклый цвет, заломы, расширенные поры, пигментация, повышенная чувствительность, сосудистая сеточка на щеках. Причем, как правило, это целый комплекс косметических недостатков. Поэтому даже самые волшебные баночки или тюбики косметических средств без консультации специалиста проблемы не решат.

Часто встает вопрос о фейсбилдинге – специальной гимнастике для лица. Скажу, что эффективна она в возрасте до 35 лет, когда состояние коллагена кожи еще довольно хорошее. А далее она уже не столь действенна. Поскольку меняется не только состояние дермы, но и мышц, подкожной клетчатки – структур, формирующих каркас лица. Здесь приветствуется освоение курса самомассажа. А дальше для кого-то необходимо подключение возможностей физиотерапевтических процедур, аппаратной косметологии, инъекционных методик. Чтобы решить, например, проблему опущенного века или поплывшего овала лица, приходится обращаться к пластической хирургии.

Конечно, сегодня врач-косметолог может предложить очень многое. Например, при помощи филлеров – контурной инъекционной пластики – создать имитацию костных структур: сформировать скулы или более выраженные углы челюсти. Таким образом, лицо визуально воспри-

нимается как более молодое и гармоничное.

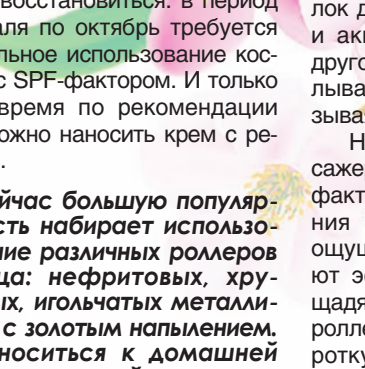
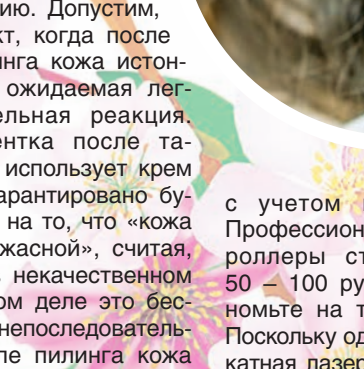
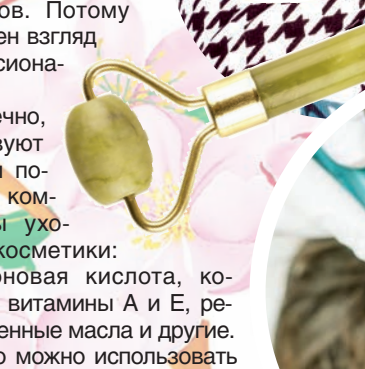
4 Какие ингредиенты в косметике работают лучше всего? На что обращать внимание при покупке средств, изучая компоненты состава?

Каждому типу кожи с ее особенностями требуется свои компоненты. Однако при выборе есть вероятность ошибки. Допустим, девушка уверена, что у нее комбинированная кожа. На самом деле она жирная. Или же обезвоженную считает чувствительной. Отсюда некорректный уход и напрасная трата финансов. Потому так важен взгляд профессионала.

Конечно, существуют априори полезные компоненты уходовой косметики: гиалуроновая кислота, коэнзимы, витамины А и Е, ретинол, ценные масла и другие. Но и это можно использовать не по назначению. Допустим, очевидный факт, когда после салонного пилинга кожа истончена, заметна ожидаемая легкая воспалительная реакция. И если пациентка после такой процедуры использует крем с ретинолом, гарантировано будет жаловаться на то, что «кожа стала просто ужасной», считая, что все дело в некачественном креме. На самом деле это бесконтрольный и непоследовательный уход. После пилинга кожа должна восстановиться: в период с февраля по октябрь требуется обязательное использование косметики с SPF-фактором. И только спустя время по рекомендации врача можно наносить крем с ретинолом.

5 Сейчас большую популярность набирает использование различных роллеров для лица: нефритовых, хрустальных, игольчатых металлических, с золотым напылением. Как относиться к домашней косметологической процедуре массажа с помощью таких бьюти-гаджетов? Есть от них эффект?

Эти приспособления можно использовать. Но обязательно



с учетом их качества. Профессиональные мезороллеры стоят порядка 50 – 100 рублей. Не экономьте на такой покупке! Поскольку одно дело – деликатная лазерная заточка иглолок девайса, когда он бережно и аккуратно работает с кожей, другое – когда иглы грубо прокалывают и травмируют лицо, вызывая болевые ощущения.

Нефритовые – гладкие массажеры больше воздействуют как фактор успокоения и расслабления кожи, получения приятных ощущений. Игльчатые вызывают эффект стимуляции за счет щадящих микроуколов. И если на роллер нанести, например, сыворотку с гиалуроновой кислотой, то ее компоненты определенно проникнут глубже.

Но нельзя постоянно таким образом взбадривать кожу. Ей необходим отдых. Процедуру надо проводить примерно раз

в 1 – 4 недели в течение 3 месяцев. Идеально для сравнения результата сделать фотографию лица до и после курса домашних процедур. Обычно результат работы мезороллера – более упругая и плотная кожа, суженные расширенных пор.

Однако, если уже есть очевидные проблемы: пигментация, воспаление или сосудистая сетка, – «колючий валик» мы не применяем. Здесь на первом месте лечение этих состояний.

Алла МАРТИНКЕВИЧ

ПРИРОДА
Не губи!

С приходом тепла начался нерест у большинства видов рыбы. Этим спешат воспользоваться браконьеры

За одну ночь во время одного лишь рейда сотрудники инспекции охраны животного и растительного мира задержали на пойменных водоемах рек Припять и Птичь в Петриковском районе сразу пятерых нарушителей. К тому моменту они выловили 74 кг рыбы.

Так, на старице Припяти у д. Конковичи инспекторы заметили в воде человека, выбиравшего рыбу из сетей. Улов нарушителя – 48 кг отборной нерестящейся рыбы. Каждая из 40 особей весом не менее килограмма. Для дальнейшего лова браконьер оставил сети в воде. Односельчанин задержанного рыбака также решил попытать счастья и зашел в воду, чтобы растянуть 90-метровую сеть. Мужчину задержали, как только он ее установил. Однако и за это короткое время в сеть попали два леща и густера. Обоих нарушителей привлекут к ответственности. Перво-



го – к уголовной: причиненный им ущерб составил 5,5 тысячи рублей, а второго – к административной.

Перед рассветом орудовавших сетями браконьеров инспекторы обнаружили и на одном из озер в пойме реки Птичь. Трое жителей п. Копаткевичи выловили 22 кг рыбы. Ущерб превысил 5 тысяч рублей. Им грозит уголовная ответственность.

«Примечательно, что ни в одном из этих случаев нарушители не пользовались лодками. Пойменные водоемы на юге Беларуси в последние годы

заметно обмелели. А это значит, что условия для нерестящейся рыбы нужно создать максимально благоприятные. Браконьеры же бесцеремонно нарушают этот процесс, вытягивая за раз десятки и даже сотни особей, лишая их возможности дать потомство, а добропорядочных рыбаков – шанса на хорошую рыбалку», – отмечают в природоохранном ведомстве.

За апрель сотрудники Госинспекции охраны животного и растительного мира при Президенте изъяли у браконьеров 820 кг незаконно вылов-

ленной рыбы, 60 км сетей (1430 штук) и 320 запрещенных сетных орудий. Часть изъятых снастей так и не попала в воду: 231 сеть длиной 7,5 км и 29 прочих орудий изъяли в процессе хранения и торговли. Еще 263 сети длиной 9 км и 64 орудия сдали добровольно.

Подозреваются в незаконной добыче рыбы в крупном размере и трое жителей Лунинецкого района. Утром 9 мая компания из трех мужчин 24, 30 и 46 лет с помощью сетей незаконно добыла из озера вблизи деревни Намокрово 180 особей рыб разных пород, расказали в Следственном комитете. Своими действиями подозреваемые причинили ущерб окружающей среде на сумму более 33 тысяч рублей. Нарушители задержаны, возбуждено уголовное дело. В ходе допроса вину признали полностью и сообщили, что знали о незаконности своих действий.

ПРИЛАВОК
Опасные деликатесы

В торговых сетях Могилева обнаружены креветки, содержащие мышьяк



Контроль со стороны специалистов областной инспекции Госстандарта подверглись варено-мороженые креветки торговой марки VICI, северные неразделанные SUPER и углохвостые в панцире с головой LUX «Любо есть». В ходе лабораторных исследований было установлено, что вся эта продукция не соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции». Содержание мышьяка более чем вдвое превышало допустимый уровень: при допустимом уровне не более 5 мг/кг фактические значения составили для продукции SUPER 13,7 мг/кг, а для LUX «Любо есть» 11,7 мг/кг.

Продажа опасных деликатесов запрещена. Импортеру выдано предписание об изъятии продукции из обращения. Госстандарт запретил ее к ввозу и обращению на территории Беларуси, действие документов об оценке соответствия прекращено.

В ШАГЕ ОТ БЕДЫ
Уснул

На окраине Могилева поезд проехал над спящим на рельсах мужчиной

Грузовой поезд двигался из Могилева в Жлобин. В составе поезда было 100 вагонов. При проезде перегона Могилев-2 – Буйничинский машинист увидел, что в колее железнодорожного пути лежит человек. Расстояние до него было около 200 м. Машинист применил экстренное торможение, чтобы предотвратить наезд. Полная остановка произошла, когда над мужчиной проезжал пятый вагон.



В чувство человека привели специалисты локомотивной бригады. Они передали 69-летнего могилевчанина работникам скорой медицинской помощи, которые доставили его в больницу. В ходе обследования у мужчины не обнаружено никаких телесных повреждений. Составлены протоколы об административных правонарушениях за нахождение на путях в неустановленном месте и появление в общественном месте в состоянии алкогольного опьянения.

Благодаря неравнодушию

В Гродно пьяного водителя задержали по звонку очевидца

В среднем за сутки на территории Гродненской области сотрудники ГАИ задерживают 4 – 5 водителей, управляющих автотранспортом в состоянии алкогольного опьянения. В выходные их количество зачастую возрастает. Вот и за минувшие субботу и воскресенье выявили 15 таких нарушителей, причем некоторых – благодаря сообщениям неравнодушных граждан.



Так, ночью 9 мая поступила информация о потенциально нетрезвом водителе «Форда» в переулке Южном. Наряд ГАИ по ориентировке задержал автомобиль. У водителя действительно имелись признаки алкогольного опьянения. Медицинское освидетельствование выявило более чем трехкратное превышение допустимого показателя алкоголя.

Нарушителем оказался 19-летний учащийся одного из колледжей. По его словам, до этого он выпил с другом пива. Права молодой человек получил ровно за год до нарушения. Теперь ему грозит штраф и лишение водительского удостоверения на 3 года.

НЕСЧАСТНЫЙ СЛУЧАЙ
Трагическая беспечность

В Краснопольском районе два человека умерли от отравления корнем цикуты

39-летний житель д. Кожемякино сорвал на участке рядом с домом корнеплод и принес его в дом. Предполагал, что это съедобный овощ. Мужчина и его 10-летняя племянница съели корнеплод, после чего их самочувствие резко ухудшилось. Несмотря на оказанную врачами помощь, мужчина и девочка скончались.

По данному факту проводится проверка. Предварительно установлено, что погибшие употребили в пищу вех ядовитый (другое название – цикута). По изъятому при осмотре места происшествия корнеплоду дано направление следователями



назначена ботаническая экспертиза.

Вех ядовитый (цикута) – одно из самых ядовитых растений. Коварно своим приятным морковным запахом и корнем, который по вкусу на-

поминает брюкву или редьку. Встречается на низких болотистых лугах, по берегам рек, ручьев и прудов. Весной растет быстрее других растений и на общем фоне выделяется своей величиной. Наибольшую опасность представляет корневище.

За новостями следил Виктор ПЕТРЕНКО

Гороскоп на неделю (18.05–24.05)

ОВЕН

Время успехов: спорится любое дело, за которое беремся с удовольствием, проявляя энтузиазм и активность, энергии сейчас очень много. Такое отношение к повседневным делам поможет преуспеть.


ТЕЛЕЦ

Финансовые дела идут в гору. Меж тем могут иметь место проблемы с документами, задержки в решении важных вопросов, трудности в организации поездок. Но все это устранимо: главное – не опускать руки.


БЛИЗНЕЦЫ

Вероятно, приняты ранее решения подвергнутся основательному пересмотру. Вероятны также разногласия финансового характера. Важно быть предельно внимательным к документации и окружающим.


РАК

Период не отличается стабильностью. В денежных вопросах – и доходы, и расходы. Затраты по большей части связаны с личной жизнью. Возможно, потребуется помочь родственникам в процессе решения какой-то проблемы.


ЛЕВ

Не скупитесь, поскольку в ближайшее время возможны крупные поступления, которые помогут обрести стабильность: не жалейте денег на близких людей и решение действительно важных вопросов.


ДЕВА

Все идет своим чередом. Успехами и вниманием радуют дети и близкие люди. Вероятны совместные поездки, которые сложатся весьма удачно. Но важно помнить: чтобы добро не иссякало, его нужно возвращать.


ВЕСЫ

Возможна напряженность в отношениях с родственниками: повод для беспокойства найдется. Сейчас именно на этом направлении необходимо прилагать максимум усилий, не жалея времени и сил.


СКОРПИОН

Период достаточно комфортный. Все удастся. Но звезды призывают не терять бдительности – в первую очередь при решении бытовых вопросов и, в частности, находясь за рулем: безопасности много не бывает.


СТРЕЛЕЦ

Хорошее время для дел профессионального характера. Возможна удачная поездка, в которой получится неплохо отдохнуть и одновременно решить деловые вопросы.


КОЗЕРОГ

В делах возможны задержки, отношения с некоторыми партнерами могут несколько разладиться. Вероятны неувязки в решении вопросов финансового характера. Следует, однако, помнить, что есть в жизни и другие вопросы.


ВОДОЛЕЙ

Серьезных изменений в рабочих делах не предвидится. Спокойный период, только будьте внимательны к тратам: велика вероятность приобрести то, что вам совершенно не нужно.


РЫБЫ

Ситуация несколько нестабильна. Доходы чередуются с расходами, но затрат все же больше. Будьте внимательны к деньгам. Вероятны кражи и иные потери средств, а значит, чуть более повышенная бдительность отнюдь не повредит.

