



Вести

ЖИТЬ
заботами
сельчан

ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

28 июня 2019 года № 26 (913)

Выходит один раз в неделю

МЫ ЭТОЙ ПАМЯТИ
ВЕРНЫ...



С. 3

ХОЛОДИЛЬНИК
НА «РАЗОГРЕВЕ»



С. 5

КОПЫЛЬСКИЙ
ОБЩЕПИТ ЛЕТОМ
НЕ СПИТ



С. 6

ПО ПОВОДУ

«КАМЕННЫЙ ЦВЕТOK»: ВКУСНО, КРАСИВО, КРЕАТИВНО!

Ровно полтора месяца понадобилось руководству Кобринского райпо, чтобы выполнить поручение председателя райисполкома и председателя правления Брестского облпотребсоюза – успеть реконструировать бар «Каменный цветок» в деревне Камень к началу II Европейских игр. И вот 21 июня, в день старта масштабных спортивных соревнований, символическая красная лента была перерезана.

В церемонии торжественного открытия «Каменного цветка» приняли участие председатель правления Брестского областного потребительского союза Леонид Янкович, председатель Кобринского райпо Валерий Корнелюк, председатель Городецкого сельисполкома Дмитрий Мироненко. Как отметил Леонид Янкович, событие стало знаковым не только для Кобринского района:

– «Каменный цветок» находится на оживленной трассе М-10 Кобрин – Гомель – граница Российской Федерации. Именно по уровню и качеству обслуживания многочисленные гости дают оценку гостеприимству и щедрости белорусов. Со временем бар перестал соответствовать современным требованиям в сфере придорожного сервиса и требовал масштабной реконструкции. Задуманное удалось реализовать в полной мере и в кратчайшие сроки.

Кобринским райпо было принято решение обновить «Цветок» своими силами и за счет средств организации. Для создания кардинально нового имиджа бара, который сейчас насчитывает 28 посадочных мест, пригласили дизайнера. Дополнением к объекту придорожного сервиса стала летняя закрытая площадка на 34 посадочных места.

– Интерьер бара выполнен в модном стиле лофт. Даже в самую невыносимую жару здесь очень комфортно находиться, поскольку установлена современная система кондиционирования. Есть розетки для зарядки мобильных гаджетов и ноутбуков, бесплатный Wi-Fi. Мы поменяли все коммуникации и технологическое оборудование, установили системы пожарной и охранной сигнализации, видеонаблюдение, – рассказывает Валерий Корнелюк.

Главной фишкой объекта придорожного сервиса является обновленное меню. Старший бармен Валентина Данилюк отмечает, что сейчас в «Каменном цветке» помимо традиционной белорусской кухни есть и популярный фастфуд: бургеры, хот-доги, а также свежевыжатые соки, коктейли, лимонады. Первые посетители бара усилием коллектива и администрации Кобринского райпо оценили на «десятку».

Роман МЕЛЬНИК
Фото автора

На снимках: коллектив бара «Каменный цветок»; символическую ленту перерезают (слева направо) Леонид ЯНКОВИЧ, Дмитрий МИРОНЕНКО, Валентина ДАНИЛЮК и Валерий КОРНЕЛЮК.



СТОИМОСТЬ ПОДПИСКИ

2019

на «ВЕСТИ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ» на ВТОРОЕ ПОЛУГОДИЕ 2019 ГОДА

Индивидуальная:

- на месяц – 3 рубля 63 копейки;
- на квартал – 10 рублей 89 копеек;
- на полугодие – 21 рубль 78 копеек.

Ведомственная:

- на месяц – 4 рубля 47 копеек;
- на квартал – 13 рублей 41 копейка;
- на полугодие – 26 рублей 82 копейки.

Индексы:

- индивидуальная подписка – 63 885;
- ведомственная подписка – 638 852.

ISSN 1991-5349



9 771991 534003 >

Информация по отработке технологии работы торговых объектов на 21 июня 2019 года

Наименование ОПС, облпотребсоюза	Общее количество торговых объектов, в которых отработана технология продаж		в том числе					
	ВСЕГО	в том числе	ВСЕГО	в том числе	ВСЕГО	в том числе	ВСЕГО	в том числе
		осуществлен полный редизайн (фасадов и торговых залов)		осуществлен полный редизайн (фасадов и торговых залов)		осуществлен полный редизайн (фасадов и торговых залов)		осуществлен полный редизайн (фасадов и торговых залов)
Брестский	863	212	170	18	298	159	395	35
Витебский	524	42	102	1	252	39	170	2
Гомельский	808	72	143	19	287	44	378	9
Гродненское	429	159	119	41	225	108	85	10
Минский	779	67	174	11	282	55	323	1
Могилевский	765	150	262	35	242	104	261	11
Белкоопсоюз	4168	702	970	125	1586	509	1612	68

МОЛОДЕЖЬ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО

Бизнесмены из Молдовы – для МиП-студентов

В рамках международного чемпионата StartUp-проектов «Молодежь и предпринимательство» (МиП), который организован Центром бизнес-образования на базе УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», состоялся семинар-встреча с предпринимателями. Главными гостями на данном мероприятии были бизнесмены из Молдовы Каталина и Николай Пожого. Также на мероприятии присутствовали предприниматели из Гомельского региона, студенты, руководители команд.

Первым выступил собственник фирмы «Дульчинелла» (Молдова) Николай Пожого. Предприниматель сказал, что Беларусь в первую очередь ассоциируется с качеством, в частности, молочной продукции. Николаю 41 год, опыт работы – около 20 лет, обучался в Кишиневе в Молдавской экономической академии с 1995 по 2000 год. На 3-м курсе вместе с двумя одногруппниками открыл бизнес – обычный продуктовый магазин около общежития, который пользовался спросом у студентов. Данный магазин просуществовал 2 года. После окончания университета Николай сумел расширить бизнес до 20 магазинов, в его подчинении было 2000 сотрудников. На момент открытия 7-го магазина решил получить новые знания и обучался дополнительно в Словении. Но, увы, вынужден был продать бизнес. В настоящее время эта сеть магазинов является франшизой в Молдове, компания «Ли-нелла».

– Рынок труда идет в сторону укрупнения. Маленькие компании поглощаются гигантами.

Чтобы выжить, надо быть конкурентоспособным, новаторским. Важно иметь видение того, что ты хочешь сделать и чего достичь. На первом этапе построения своего бизнеса очень важно быть целеустремленным, а также должна присутствовать вера в то, что у тебя все получится. Каждый человек приходит со своей миссией. Если ты движешься в правильном направлении – это тебе приносит удовольствие, если нет, то случаются промахи, но они необходимы для понимания своих ошибок. Ошибки – это опыт плюс движение. Предприниматели должны сами делать рывки вперед. Только так возможно развитие. На ошибки надо смотреть через призму позитива. Спорт – развитие мышц, а глубокий мыслительный процесс – развитие мозга, – таким наставлением поделился Николай Пожого.

Каталина Пожого обучалась в Румынии. После учебы работала в фирме по экспорту товаров в восточную часть Европы. Первый свой бизнес она открыла с помощью мужа. Это был

свадебный салон. Проработала 3 года, а затем продала этот магазин. Бизнес не был убыточным, просто для Каталины на тот момент стоял выбор: семья или бизнес. Она выбрала семью. Каталина считает своей ошибкой отсутствие опыта во время студенчества, так как практика показала, что знания – это не стопроцентная гарантия успеха, очень важен опыт.

Для супругов Пожого семья является главным, они ей вдохновляются для совместного бизнеса. «Главная миссия – это не воспитать ребенка, а помочь ему найти свою стезю, помочь с ее реализацией», – говорит Каталина.

Их личная история повлекла за собой изучение правильного питания, что и нашло отражение в совместном бизнесе. Кондитерская «Дульчинелла» в настоящий момент – это производство и 23 магазина, 2 – по франшизе. В будущем планируют расширение. Кондитерская особенно на тем, что в ней производят вегетарианские специальные сладости, в которых нет дрожжей, красителей. В 2018 году прошел первый веганский фестиваль для детей, в рамках которого проводились встречи с мамами и их детьми.

По рекомендации совета директоров в 2019 году МиП-чемпионат – это был конкурс не команд, а отдельных стартап-проектов. Но МиП-чемпионат – единственный сохранившийся чемпионат между университетами, а не только между проектами. В этом году участвовали 30 учреждений, 80 проектов было

прислано, 58 отобрано экспертной комиссией для участия. Из них 52 участвовали очно, а 6 – заочно, распределившись по лигам и разным направлениям. Были участники из России, Беларуси, Украины, Грузии, Казахстана, Молдовы. Члены жюри отметили, что уровень подготовки иностранных делегаций выше, чем белорусских. Нам есть к чему стремиться.

Впервые в качестве партнеров МиП-чемпионата выступила система потребительской кооперации в лице Дзержинского райпо и УП «Червенский производственно-пищевой завод» Минского облпотребсоюза. Оргкомитет очень признателен за вклад в поддержку молодежного предпринимательства и надеется, что в последующем участие потребительской кооперации в МиП-чемпионате будет очень активным.

XI Международный чемпионат StartUp-проектов «Молодежь и предпринимательство» проходит в рамках Гомельского экономического форума и реализации государственной программы «Малое и среднее предпринимательство в Республике Беларусь на 2015–2020 годы» при поддержке Гомельского областного исполнительного комитета. По традиции он проходит на площадках Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации.

Ирина ТРУСЕВИЧ, координатор МиП-программы, декан БТЭУ

АБИТУРИЕНТ-2019



«Экономическое право» – новая специальность в БТЭУ

Важное событие произошло этой весной в Белорусском торгово-экономическом университете потребительской кооперации: в юбилейный год 55-летия вуза по представлению Белорусского республиканского союза потребительских обществ Министерство образования Республики Беларусь согласовало открытие подготовки специалистов I ступени высшего образования по специальности «Экономическое право».

В БТЭУ первыми в регионе начинают подготовку специалистов, которые получат юридическое образование в интеграции с экономическим. Современные реалии ведения бизнеса диктуют внедрение в жизнь интеграционной профессиональной квалификации – юрист со знанием экономики. Руководитель юридической службы – важнейший член высшей управленческой команды, который должен отлично разбираться в бизнесе, строго придерживаться рамок бюджета, а при необходимости сокращать их, уделять большое внимание минимизации не только правовых, но и экономических рисков организации. В связи с этим особенно ценятся юристы, которые, помимо юридического, имеют бизнес-образование.

Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации откликнулся на этот общественный запрос. В текущую вступительную кам-

панию будет осуществляться набор на специальность «Экономическое право». Студенты получат возможность изучить особенности правового регулирования в сфере коммерческой и финансовой деятельности. Учебный план данной специальности строится на принципах модульности и компетентности подхода и предполагает передачу специализированных и междисциплинарных знаний, методологических и базовых компетенций. Акцент на компетентностную модель в подготовке юристов со знанием экономики служит инструментом решения важнейших образовательных задач: развитие инновационных способностей будущего выпускника, требуемых для разработки новых моделей бизнеса и совершенствования законодательства, обеспечение взаимосвязи между образовательным процессом и интересами нанимателей.

Учебный план специальности включены как классические правовые дисциплины, так и экономические, в преподавании которых университет имеет значительный опыт.

Юристы со знанием экономики смогут реализовать себя в различных сферах профессиональной деятельности – юрисконсультской, риелторской, организационно-управленческой. Для них также открывается возможность, при соблюдении установленных в законе условий, заниматься судебной, прокурорской, следственной, адвокатской и аудиторской деятельностью.

Татьяна ВЛАДИМИРОВА

НА СЛУХУ

Дорожный сбор и социальная справедливость

Механизм дорожного сбора в Беларуси должен обеспечивать социальную справедливость. Такое мнение высказал министр финансов Максим Ермолович на расширенной заседании Постоянной комиссии по бюджету и финансам Палаты представителей, передает корреспондент БЕЛТА.

Максим Ермолович напомнил, что в Беларуси рассматриваются две концепции оплаты дорожного сбора – с возможностью его оплаты по месяцам или включения в стоимость топлива. «Мы осторожно рассматриваем оба варианта. Они с точки зрения доходов идентичны. С точки зрения администрирования собирать налог через топливо значительно легче», – отметил министр. По его словам, у каждого из механизмов есть свои достоинства и недостатки. Например, включение сбора в стоимость топлива косвенно отразится на цене товаров и услуг, поскольку на заправке невозможно разделить, кто заправляется – водитель легкового или грузового автомобиля, используемого в коммерческих целях, или дачник-пенсионер. «Да, он через топливо заплатит меньше, но ему придется заплатить за другие виды товаров и услуг больше», – заметил Максим Ермолович.

Со стороны депутатов прозвучало предложение снизить ставку госпошлины за выдачу разрешения на допуск транспортного средства к участию в дорожном движении. «Дорожно-транспортная инфраструктура имеет свою цену, – отметил Максим Ермолович. – Платить придется, только по какому механизму? Уменьшить ставку – значит снизить расходы на дорожное хозяйство. Это вопрос дискуссионный».

Ранее также обсуждалась возможность привязать оплату налога к страховке, отслеживая оплату через систему видеомониторинга дорожного потока. «Таким образом те, кто не платит (госпошлину. – Прим. БЕЛТА), неотвратимо получат бы наказание, – сказал Максим Ермолович. – Но эта система не реализована, поскольку развернулась жаркая дискуссия».



ФОРУМ

Актуальные тренды в торговле

Недавно в Москве прошло масштабное мероприятие – **Международный форум бизнеса и власти «Неделя российского ретейла-2019»**

В рамках обширной конференционной программы прошли встречи с участием крупнейших сетевых национальных и региональных ретейлеров Российской Федерации, а также руководителей федеральных органов власти. В рамках форума рассматривались вопросы развития бизнеса: актуальные рыночные тренды, стратегии, применяемые сетевой розницей, особенности покупательского поведения в текущих условиях, вероятные точки роста для развития отрасли и другие актуальные темы.

Казалось бы, зачем изучать ситуацию на рынке российского ретейла, ведь все равно система потребительской кооперации функционирует на территории своего государства? Однако если учесть схожесть менталитета, моделей поведения, близких нам социально-культурной позицией и уровнем жизни, то этот опыт может оказаться очень полезным. А с учетом мирового опыта ознакомление с трендами соседей поможет оценить правильность действующего вектора развития.

Итак, какие же проблемы волновали коллег торговой отрасли?

Много внимания было уделено стратегиям поведения покупателей. По данным, озвученным в рамках специальной сессии РБК*, наблюдается прямая зависимость между доходами и количеством посещаемых магазинов. Чем ниже доходы (покупатели с доходом меньше 40 тыс. российских рублей**), тем больше активности в поисках акционных позиций проявляют покупатели, в том числе посещая различные магазины.

Покупатели с доходом от 40 тыс. российских рублей* все чаще отказываются от премиальных продуктов. Но представители этого сегмента не готовы тратить свое время на поиски выгодных скидок в разных магазинах.

1/5 часть респондентов-москвичей отказалась от посещения кафе и ресторанов в угоду новообразовавшемуся тренду – готовой кулинарии***.

Также фокус пришелся на рыночные тенденции, которые формируются исходя

из предпочтений покупателей. Так, абсолютным трендом стало направление экостратегий, при которых покупатели фокусируются на категориях фреш, ультрафреш, ЗОЖ-продукты (1).

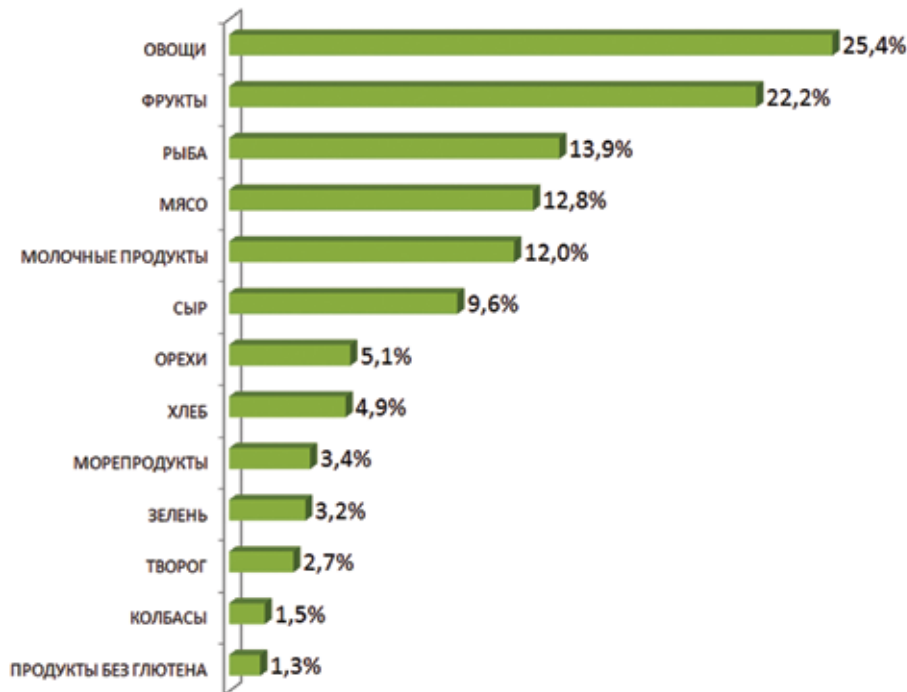
Например, при проведении опроса на тему «Каких товаров для правильного питания вам не хватает в посещаемых магазинах?» наиболее популярными ответами (в порядке убывания) стали: овощи, фрукты, рыба, мясо, молочные продукты. Лишь 23 процента респондентов ответили, что удовлетворены ассортиментом магазина, который они посещают. Наиболее удовлетворены ассортиментом москвичи. А в разрезе форматов самыми довольными оказались покупатели интернет-магазинов**.

Еще один актуальный тренд заключается в том, что ретейл уверенно конкурирует с кафе и заведениями общественного питания, замещая их посещения концепциями готовой кулинарии и кофе навынос (2).

Пристальное внимание обращают покупатели и на интерьер торговых залов в магазинах. Поэтому в оформлении акценты делаются на дополнительном освещении, качественных отделочных и рекламных материалах. Значительное внимание уделяется зонированию торгового пространства (2).

Интересными данными о типах покупательских миссий поделилась ФТС «Карусель» (X5 Retail Group). После анализа собственных покупательских баз было выведено 5 типов

Что ищут покупатели?



покупательской миссии. По этой версии покупатели ходят в магазин, чтобы:

- # 1 – купить товары на каждый день;
- # 2 – купить несколько товаров, которые срочно понадобились;
- # 3 – купить товары на следующую неделю или месяц;
- # 4 – докупить немного товаров между большими закупками;
- # 5 – купить продукты, чтобы приготовить сегодня дома.

Оперируя представленными данными об особенностях покупательского поведения, предпочтений и частоты совершаемых покупок, перенимая опыт соседей (а нововведения в торговой сфере часто заимствуются у коллег из соседних стран), проецируя его на отечественного покупателя, можно прогнозировать рыночные тренды в нашей стране. А это значит быть впереди конкурентов, первыми сделать рынку актуальные предложения и снять сливки.

* РБК – «РосБизнесКонсалтинг» – российский медиахолдинг, включающий одноименный телеканал, информационное агентство, газету и журнал. Проводит отраслевые конференции, бизнес-регаты и премии. Является крупнейшим из негосударственных медиахолдингов России.

** ориентировочно 1285 BYN.

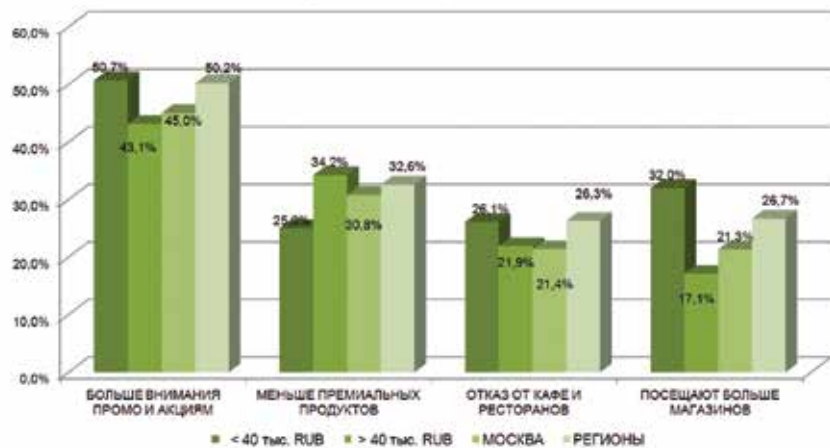
*** источник: опрос РБК «Исследование рынков». 10 320 респондентов с репрезентативностью по полу, возрасту, географии.

В системе потребительской кооперации эти направления регулируются:

- 1 – протоколами селекторных совещаний от 01.04.2019 № 01–1–15/1; от 04.04.2019 № 11/3–30; письмами от 05.04.2019 № 09–3–12/38 «О продаже товаров диетического и здорового питания» и от 09.04.2019 № 09–3–12/42 «О реализации товаров здорового и диетического питания».
- 2 – распоряжением от 19.11.2018 № 279р «О концепции типизации фирменных секций «Кулинария» и «Мясная лавка» в универсальных магазинах».

Людмила АКУЛИЧ, ведущий маркетолог отдела маркетинговых исследований и внешнеэкономической деятельности торгового унитарного предприятия «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза»

Стратегии потребителей



АКЦИЯ

Помним всех поименно...

В связи с празднованием 75-й годовщины освобождения Республики Беларусь от немецко-фашистских захватчиков и Победы советского народа в Великой Отечественной войне был предусмотрен целый ряд тождественных, спортивных, научных и иных мероприятий. Среди них – патриотическая акция «Их именами названы студенческие отряды», благотворительная акция «Молодежь – ветеранам!», республиканская спартакиада среди молодежи по летнему многоборью «Защитник Отечества», республиканский митинг-реквием «Вспомним героев священной войны» и многие другие.

Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации также не остался в стороне от столь значимого для нашего государства события. Помимо того, что преподаватели, сотрудники и студенты принимают активное



участие в мероприятиях, руководством университета было решено организовать и свои акции в честь столь памятной даты.

Первая акция – «БТЭУ помнит!», в рамках которой на входе в университет были размещены фотографии родственников сотрудников и преподавателей, принявших участие в Великой Отечественной войне. Помимо

фотографии, на плакатах имела краткая биографическая информация, сведения о наградах и другие данные.

Вторая акция – велопробег, посвященный 75-летию освобождения Беларуси, участники которого преодолели более 30 километров. Маршрут включал посещение воинских захоронений и памятников, среди которых Курган Славы, Аллея

Героев, мемориал «Вечный огонь» и другие. Возле каждого из них колонна участников оставалась, чтобы почтить память павших минутой молчания.

Проведение такого рода мероприятий позволяет нам не только подавать достойный пример патриотизма для молодежи, но и самим не забывать о подвигах предков, ведь помнить – значит сохранить!



Татьяна ШАБЛОВСКАЯ, проректор по воспитательной работе, кандидат экономических наук, доцент Фото автора

ПРОФСОЮЗНАЯ ЖИЗНЬ

Ответственность и опыт – залог успеха

Ответ перед людьми держать не просто. Но этого требует Устав – раз в пять лет проводить отчетно-выборные собрания. Собрание с такой повесткой прошло и в Дзержинском районном потребительском обществе.

Несмотря на то, что по ряду причин в первичной профсоюзной организации райпо идет сокращение ее членов, она по-прежнему остается наиболее массовой в районе. Сегодня в ней насчитывается 933 человека. В их число входят и 285 пенсионеров, которые даже на заслуженном отдыхе сохраняют приверженность своему бывшему коллективу. А это показатель доверия профсоюзному комитету. Как отметила в отчетном докладе его бессменный председатель Наталья Кулеш, основные вопросы, возникающие в трудовом коллективе, всегда решаются с нанимателем за столом переговоров. И по основным позициям, как правило, удается достичь нужных решений, поскольку материальное благополучие и морально-психологическое настроение людей безразлично для обеих сторон.

Являясь профсоюзным лидером на протяжении нескольких сроков, Наталья Кулеш сумела выработать свои подходы в определении приоритетных задач, стоящих перед профкомом. В первую очередь это социально-экономическая защита членов профсоюза. Основные направления такой деятельности заложены в коллективном договоре. Учитывая важность этого документа, профком совместно с нанимателем разработал и утвердил планы мероприятий по улучшению условий труда, повышению заработной платы и созданию условий для высокопроизводительного труда, созданию и поддержке в трудовых подразделениях здоровой морально-психологической обстановки, организации здорового образа жизни и проведению интересного досуга.

Но, как подчеркнула Наталья Кулеш, для успешной реализации положений коллективного договора важна стабильная работа торгового предприятия, укрепление его финансового состояния. И в этом направлении Дзержинское райпо имеет неплохие показатели. В 2018 году совокупный объем деятельности составил 39 200 тысяч рублей при росте 107 процентов. В бюджет государства уплачено 1557 тысяч рублей, в фонд социальной защиты – 683 тысячи. Прочный экономический фундамент позволяет достойно защищать интересы работающих, повышать их социальное благополучие. Так, по всем субъектам хозяйствования за



Поздравления с избранием на новый срок председателем профсоюзной организации Дзержинского райпо принимает Наталья КУЛЕШ.

2018 год обеспечен рост заработной платы к соответствующему периоду предыдущего года, выплаты стимулирующего и компенсационного характера составили 865,8 тысячи рублей, общая сумма доплат до минимальной заработной – 41,3 тысячи рублей. Удельный вес работников, которым производилась доплата, составил 11,3 процента от общей численности коллектива. И как результат, за 5 лет отчетного периода среднемесячная зарплата достигла 137,2 процента к уровню 2014 года при соответствующем росте объемных показателей.

В отчетном докладе были проанализированы и такие проблемные вопросы, как оценка применения контрактной формы найма на работу, осуществление комплекса мер по обеспечению эффективной занятости работников, причины текучести кадров и образования вакантных должностей в сельских магазинах, работа с письмами, жалобами и заявлениями членов профсоюза. Анализируя поступление обращений работников, Наталья Кулеш отметила, что основными среди них являются вопросы оказания материальной помощи.

За отчетный период ее получили более чем 320 членов профсоюза. В 2018 году, в соответствии с коллективным договором, выплачено 173,2 тысячи рублей, из них нанимателем – 160,2 тысячи рублей, профкомом – 13 тысяч рублей.

Как отметила Наталья Кулеш, ни одно заявление не осталось без внимания. Весомая финансовая поддержка оказывалась молодым специалистам при рождении ребенка, вступлении в брак, пенсионерам – в связи с уходом на заслуженный отдых, работникам – в связи с юбилейной датой. В результате договоренности нанимателя и профсоюза стало возможным приобретать на льготных условиях путевки в детские оздоровительные лагеря и санатории.

В течение отчетного года 60 работников и 65 детей поправили свое здоровье в санаториях.

Много было сделано за отчетный период и по соблюдению норм законодательства, связанного с охраной труда. С этой целью постоянно проводились месячники общественного контроля по соблюдению температурного режима на рабочих местах, готовности предприятий к работе в осенне-зимний период. В 2018 году 7 общественных инспекторов по охране труда провели 65 мониторингов, по результатам которых выявлено 52 нарушения. Отмеченные недостатки были устранены. Из года в год увеличивается сумма средств, направленных нанимателем на мероприятия по охране труда. В 2018 году она составила 38,7 тысячи рублей. И как результат – более 15 лет в райпо отсутствуют случаи производственного травматизма.

На отчетно-выборной конференции присутствовали главный бухгалтер Минского обкома профсоюза работников потребкооперации Елена Тавстыко и председатель районного объединения профсоюзов Анжелика Прохаревиц, которые также выступили перед делегатами. Группе активистов профсоюзного движения районного потребительского общества были вручены поощрительные премии. За плодотворное сотрудничество и поддержку первичной профсоюзной организации председатель правления райпо Елена Кучерова награждена нагрудным знаком Республиканского комитета Белорусского профсоюза работников потребкооперации.

Учитывая опыт работы и ответственное отношение к общественным поручениям, делегаты конференции вновь оказали доверие Наталье Кулеш, избрав ее на следующий срок председателем профкома райпо. Следуя новой традиции, она зачитала клятву профсоюзного лидера, в которой заверила, что достойно выполнит возложенные на нее обязанности.

Виктор УРАНОВ
Фото автора

ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ



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

Сервитут ограничит право землепользования

В связи со строительством объекта владелец соседнего земельного участка просит предоставить ему право временного пользования частью земельного участка, принадлежащего нашей организации на праве постоянного пользования. Обязана ли наша организация такое право предоставить? Как это нужно оформить?

Фомченко В.А., г. Дрогичин

Согласно статье 19 Кодекса Республики Беларусь о земле (далее – Кодекс о земле) землепользователь вправе требовать от землепользователя соседнего земельного участка, а в необходимых случаях и от землепользователя иного земельного участка установления сервитута.

Земельный сервитут – право ограниченного пользования чужим земельным участком, который может устанавливаться для обеспечения прохода и проезда через соседний земельный участок, строительства, реконструкции и (или) эксплуатации линейных объектов (газопроводов, нефтепроводов, воздушных и кабельных линий электропередачи, связи и других подобных сооружений), не препятствующих использованию земельного участка в соответствии с разрешенным использованием, а также других нужд собственника соседнего участка, которые не могут быть обеспечены без установления сервитута. Сервитут необходим, когда пользоваться своим земельным участком невозможно без использования чужого. При этом обременение земельного участка земельным сервитутом не лишает землепользователя права владения, пользования и распоряжения этим участком.

Земельный сервитут устанавливается по соглашению между лицом, требующим установления земельного сервитута, и землепользователем обременяемого им земельного участка и оформляется соответствующим договором.

В случае недостижения соглашения об установлении и (или) условиях земельного сервитута спор разрешается судом по иску заинтересованного лица. Ответчиком по иску об установлении сервитута в отношении земельного участка может выступать любой законный землепользователь. Сервитут может быть установлен судом только в случае отсутствия у правообладателя земельного участка иной возможности реализовать свое право пользования принадлежащим ему участком.

В договоре об установлении земельного сервитута должны быть указаны цели, для которых устанавливается сервитут; имущество, на которое он будет установлен; границы сервитута (их можно обозначить на плане земельного участка); способ использования земельного участка; срок действия сервитута; размер платы за сервитут, если она согласована сторонами, порядок и сроки ее внесения. Стороны по их усмотрению вправе предусмотреть в договоре о сервитуте и другие условия.

Земельный сервитут может устанавливаться на определенный срок (срочный земельный сервитут) и на неопределенный срок (постоянный земельный сервитут). Если в договоре о земельном сервитуте или постановлении суда об установлении земельного сервитута срок его действия не указан, земельный сервитут считается постоянным.

В соответствии со статьей 57 Закона Республики Беларусь от 22.07.2002 № 133-З (в редакции от 08.01.2018) «О государственной регистрации недвижимого имущества, прав на него и сделок с ним» договор, предусматривающий установление сервитута, подлежит государственной регистрации.

Наниматель вправе контракт не продлевать

Вправе ли наниматель не продлевать контракт с работником предпенсионного возраста, которому неоднократно указывалось на упущения в работе, однако дисциплинарные взыскания к нему не применялись?

Бурьяко Н.Н., г. Березино

Согласно пункту 2 Указа Президента Республики Беларусь от 12.04.2000 № 180 (в редакции от 14.12.2016) «О порядке применения Декрета Президента Республики Беларусь от 26 июля 1999 г. № 29» при заключении контракта с работником, трудовой договор с которым был заключен на неопределенный срок, продлении либо заключении нового контракта с работником, добросовестно работающим и не допускающим нарушений трудовой, исполнительской и производственно-технологической дисциплины, которому до достижения общеустановленного пенсионного возраста остается не более двух лет, срок действия контракта определяется не менее чем до достижения указанного возраста. Иными словами, наниматель обязан продлевать контракты только с теми работниками, которые достигли предпенсионного возраста и добросовестно исполняют трудовые обязанности, не нарушают трудовой, исполнительской и производственно-технологической дисциплины.

Наниматель вправе не продлевать контракт, если работник допускал вышеуказанные нарушения. При этом важно, чтобы у нанимателя имелись доказательства таких нарушений, упущений в работе, которые могут быть оформлены докладными, служебными записками, актами проверок, иными письменными документами, объяснениями работника. Сам факт непривлечения работника к дисциплинарной ответственности решающего значения не имеет.

При наличии доказательств недобросовестного исполнения возложенных на работника обязанностей наниматель вправе контракт с ним не продлевать.

ФОТАФАКТ

3 маладым запалам

Толькі стараннем можна надзейна мацаваць сваю жыццёвую і прафесіянальную сяжыну. Пасля заканчэння гандлёвага каледжа пры ўладкаванні на працу Хрысціну Курыла пры прапанове кіраўніцтва Стаўбцоўскай спажывакоаперацыі ніколькі не палохалі будучыя цяжкасці – дзяўчыне даручылі працу ў простым вясковым магазіне вёскі Засулле, у якім часта мяняліся прадаўцы, быў нізкі тавараабарот.

Прайшло ўсяго пару гадоў, а магазін не пазнаць – чысціня, парадак, зручная выкладка тавараў. Належны падыход да справы, чуласць, ветлівасць, дапамога кожнаму наведвальніку ў выбары патрэбнай пакупкі далі свой плён – цяпер магазін у ліку лепшых, а партрэт Хрысціны ўпрыгожвае дошку Гонару раённай кааперацыі.

Васіль ЗЯНЬКО
Фота аўтара



СЕЗОННАЯ ТЕМА

Не в своей тарелке

Эксплуатация торгового холодильного оборудования в жаркую погоду

Зима для холодильника – лучший период. Ведь в холодное время года холодильные аппараты чувствуют себя «в своей тарелке». Им не приходится перенапрягаться, работать сверх нормы, испытывать перегрузки. Что же происходит летом? А летом у каждого холодильника только одна задача – выжить любой ценой.

При приобретении любого холодильного оборудования каждый покупатель получает технический паспорт, инструкцию по эксплуатации и, как минимум, устный инструктаж от продавца. Но умные книжки затем кладутся в стол, наставления продавца забываются, и начинается реальная жизнь оборудования, обычно далекая от той, что предусмотрена изготовителем, стандартами, правилами и т.п. В 99 процентах случаев проблемы возникают именно из-за нарушений норм и правил эксплуатации оборудования пользователями:

- перегрузка охлаждаемых объемов хранимой продукцией;
- отсутствие регулярного технического обслуживания, необходимого даже в гарантийный период;
- использование некачественных подводных электросетей;
- превышение допустимой окружающей температуры;
- отсутствие необходимой вентиляции в местах расположения холодильных агрегатов с воздушным охлаждением;
- попытки использовать имеющееся оборудование в режимах, не предусмотренных заводами-изготовителями.

Продавцы потребительской кооперации (продовольственных товаров) с удивлением узнают, что холодильные витрины должны использоваться только для кратковременной экспозиции продукции, требующей пониженной температуры хранения, и никак не могут служить хранилищем. Хотя правила торговли продовольственными товарами, установленные еще в советские времена, никто не отменял и не упрощал. По окончании работы магазина продукция с витрин должна убираться в холодильные камеры и шкафы. Витрина выключается, и в ней производится уборка.

Включаться холодильные витрины должны не менее чем за час до выкладки товаров, чтобы в охлаждаемом объеме установился требуемый температурный режим. Товары должны поступать предварительно охлажденными из холодильных камер и шкафов, а не «с колес», как часто бывает, в связи с тем, что для перевозки очень редко используется специальный изотермический транспорт, да и поставщики товаров грешат несоблюдением сохранения требуемой температуры поставляемой продукции. Нарушение этих требований приводит к повышению нагрузки на компрессор холодильного агрегата, чрезмерному потреблению электроэнергии, увеличению выделяемого тепла и необходимого времени непрерывной работы компрессора для достижения установленного температурного режима в витрине. «Теплая» продукция заставит витрину быстрее терять достигнутый холод, уменьшается время отстоя компрессора, ухудшается соотношение цикла включен/выключен и далее по кругу. В результате даже самая надежная техника приводит в негодность, часто не выдерживая заявленных производителем гарантийных сроков, не говоря о расчетном времени службы не менее 5 – 7 лет (среднеевропейский срок обновления холодильного оборудования).

В начале июня текущего года в Мядельском райпо (центральный магазин «Родны кут») вышли из строя 2 бонеты, пристенный «Регал» и холодильная витрина. Причины – несвоевременное обслуживание, неправильная эксплуатация холодильного оборудования и, главное, отсутствие ответственного за все это



хозяйство. В одном барнете сгорел электрический тэн для оттайки «шубы», в другом – вышел из строя испаритель (не было обслуживания). Фактически был заключен договор на эксплуатацию и обслуживание холодильного оборудования с РМК Минского облпотребсоюза. Кто-то из руководства райпо подписывает ежемесячные акты о выполненных работах, а холодильники между тем не работают. Предложение одно – ремонт холодильников произвести за счет того сотрудника, кто подписал акты выполненных работ.

Выкладка продукции в витринах – отдельная тема для разговора. Со времен тотального дефицита продуктов неистребимо желание торговых работников выставить напоказ изобилие предлагаемого товара. В витринах выкладываются вплоть до светильников «эвересты» колбас, сосисок и сыров, «берлинскими стенами» благодаря упаковке тетрапак выстроена молочная продукция. Всего много, все красиво, но... здесь же телефонный звонок на службу сервиса: «В витрине нет холода, портится продукция, спасайте!!!» А дело в том, что при такой выкладке холода быть не может в принципе. Во-первых, физику не победить – холодный воздух тяжелее теплого, холод вверх не идет сам. Во-вторых, при сплошном завале на экспозиционных поддонах холоду от испарителя витрины идти некуда, нарушается аэродинамика работы витрины. В-третьих, компрессор работает без отключения, так как по датчику в охлаждаемом объеме «тепло». Из-за отсутствия теплообмена в испарителе хладагент не испаряется полностью, охлаждает сам себя, конденсируется и поступает в компрессор в виде жидкости. Попытка компрессора прокачать через себя уже жидкий хладагент приводит однозначно к его гибели – нельзя сжать несжимаемое – разрушаются клапаны или даже полностью шатунно-поршневая группа (ШПГ). Если случай не сильно запущенный, то от повышенной нагрузки на ШПГ выходит из строя электродвигатель компрессора – не выдерживает долговременного перегрева обмоток, что приводит либо к пробое изоляции обмотки на корпус компрессора, либо к межвитковому замыканию, что однозначно выводит компрессор из строя.

Для избежания перечисленных неприятностей во всех витринах должен быть указан уровень холода, выше которого нет охлаждения продукции. Категорически запрещено за-

громождать испаритель витрины, выкладывая продукцию. Продукты должны размещаться с промежутками, чтобы не препятствовать прохождению охлажденного воздуха от испарителя к воздухозаборнику, который обычно расположен в носовой части витрины. Отверстия воздухозаборников должны быть всегда свободны и т.д.

Понятно стремление пользователей сэкономить на оплате за регулярное техническое обслуживание. Зачем платить, если и так все работает? Между тем здесь и скрыты подводные камни будущих немалых затрат.

Все вышеперечисленные причины выхода холодильной техники из строя не могут рассматриваться как гарантийные претензии, так как не являются заводскими дефектами оборудования и возникают только лишь из-за нарушения норм и правил эксплуатации.

Первоначальная экономия владельцев торговых предприятий на приобретаемом холодильном оборудовании в конце концов приводит к убыткам от порчи продукции, перерасходу электроэнергии, регулярным ремонтам и покупке дорогостоящих комплектующих, без которых оборудование не может работать. Любая поломка приводит к снижению товарооборота (опять убытки), так как торговое холодильное оборудование является сложным, многокомпонентным техническим устройством, и грамотный ремонт занимает немалое количество времени – необходимо не только найти и устранить неисправность, но и проанализировать причины ее возникновения и исключить их при дальнейшей эксплуатации.

Иначе как халатностью не назовешь пренебрежение пользователей современными устройствами защиты, контроля и автоматики управления режимами работы холодильных машин. Любое упрощение в схемах, на первый взгляд, не приносит вреда, ведь работает же и так. Да, работает, но как долго? Что произойдет при возникновении нештатной ситуации? Во что обойдется ремонт? Наверное, лучше будет, если защитные устройства отключат дорогостоящее оборудование на время перебоев в питающей сети или при утечке хладагента, чем сгорит или заклинит мотор-компрессор, являющийся сердцем любой холодильной машины. Эти же устройства должны быть просто необходимыми с точки зрения соблюдения элементарных требований техники безопасности.

Окружающая среда при эксплуатации холо-

дильной техники тоже требует повышенного внимания. В современных торговых залах имеется большое количество разнообразного оборудования, а все, что включено в розетку, при работе выделяет большое количество тепла. Продукты же требуют все более жестких и различных температурных условий для сохранения сроков реализации. Уже сегодня практически нет магазинов, не оснащенных мощными кондиционерными установками. На торговых предприятиях начали осознавать, что, создавая комфортные условия для покупателей, тем самым осуществляют заботу и о собственном персонале, который вынужден трудиться в данных условиях в течение смены. Хотя и кондиционирование не является панацеей. В этой сфере, как, в принципе, во всем, следует обращаться к профессионалам. Недостаточно просто установить мощный кондиционер, необходимо учесть массу конкретных факторов, присущих каждому конкретному торговому залу:

- конфигурацию помещения;
- размещение оборудования, которому противопоказаны внешние воздушные потоки;
- количество и размещение рабочих мест – нельзя допускать долговременное нахождение персонала в постоянном воздушном потоке от кондиционера;
- количество покупателей в различное время суток;
- наиболее вероятные пути движения покупателей;
- места возможного массового скопления покупателей – расчетные узлы, отделы товаров повышенного спроса и т.д.;
- размещение источников постоянного выделения тепла и их мощности.

Только принимая во внимание все это, можно производить выбор необходимых типов кондиционерного оборудования и схем его размещения. Нельзя забывать и о том, что кондиционер не может заменить собой вентиляцию, никакой прохладный воздух не спасет, если в нем не хватает кислорода и им нельзя дышать. Поэтому проблему необходимо решать в комплексе: вентиляция и кондиционирование.

Агрегатные помещения холодильных камер торговых предприятий в основной массе не рассчитаны на размещение мощных холодильных машин с воздушным охлаждением. Перспектива развития торговых предприятий однозначно ведет к росту требуемых холодильных мощностей, что неизбежно увеличит производство тепла холодильными агрегатами и усугубит проблему вентиляции. Прямое решение задачи – вынос конденсаторов за пределы зданий – помогает, но не всегда: многие магазины расположены в жилых домах, и люди жалуются на «промышленный» шум. Существуют конденсаторы с малозумными вентиляторами, но они более громоздки и более дорогостоящие, чем обычные.

Самая большая проблема с вентиляцией, размещением оборудования возникает в тех случаях, когда под торговлю продовольственными товарами пытаются приспособить помещения, которые никак не рассчитывались для этих целей, например, подвалы, подьезды, бывшие промтоварные магазины. В этих случаях совет для желающих это сделать – очень крепко подумать, пригласить профессионалов для консультаций, оценить физические, технические и финансовые возможности для реализации такого проекта и только потом принимать решение, чтобы не было впоследствии мучительно больно за бесцельные потраченные время и средства.

Иван СУШКО, заместитель начальника управления технического развития, транспорта и капитального строительства – начальник отдела технического развития и транспорта Белкоопсоюза
 Фото Татьяны ГОРБАЧ

КОММЕНТАРИЙ

Игры пройдут, а построенное останется

30 июня в Минске погаснет огонь II Европейских игр, к которым было приковано всеобщее внимание в прошедшие дни. Такие мероприятия поддерживают имидж страны и помогают развитию спорта. Это само по себе стоит немало. Назвать затраченные на это деньги выброшенными на ветер никак нельзя: после Игр останутся объекты, сооружения и техника, которые продолжают служить нашему обществу.

Скучное слово «инфраструктура» служит для обозначения всех этих результатов строительства, закупок, подготовки. Так вот, по данным Министерства финансов, на ее развитие была направлена самая значимая часть расходов. Это инвестиционная часть бюджета. «Под эгидой II Европейских игр дополнительные инвестиции в развитие инфраструктуры Беларуси к настоящему времени составили 380 млн рублей (70% в общем объеме финансирования)», – сообщили в Минфине. За бюджетные деньги были модернизированы, отремонтированы и оснащены 12 крупнейших объектов, включая стадион «Динамо», комплексы «Минск-Арена», «Палова-Арена», «Чижовка-Арена», Дворец спорта, а кроме того, сооружения и общежития Студенческой деревни. Спортивное и медицинское оборудование, телевизионная техника, транспорт – все это после Игр будет направлено в бюджетные организации. В общем-то, такой подход уже был использован почти 40 лет назад, после московской Олимпиады 1980 года. Тогда

Минск принимал ряд соревнований, в частности игры футбольного турнира. А олимпийские передвижные телевизионные комплексы потом долго и исправно служили нашему телевидению и дошли до наших дней.

Четыре передвижные телестанции были закуплены и на сей раз, но уже за счет кредитных ресурсов Банка развития. Они также пошли на строительство Республиканского научно-практического центра спортивной медицины, многопрофильного спортзала по игровым видам спорта, нового общежития. Средства банка также были привлечены, чтобы реконструировать знаменитый олимпийский спорткомплекс «Стайки» и спортивно-стрелковый комплекс имени Тимошенко. Кроме инвестиций, потребовались средства на организацию: проживание и питание аккредитованных, медицинское и транспортное обеспечение, теле- и радиотрансляции, информационно-рекламное сопровождение, работу волонтеров, официальные церемонии открытия и закрытия. Очень важным направлением было создание и поддержание IT-платформы управления Играмми (фиксация времени, оценок и результатов, работа ситуационного центра и сервиса технологий). В общем, с учетом принятых нашей стороной обязательств за два последних года на расходы, связанные с Играмми, пошло около 540 млн рублей. В Минфине уточнили, что 266 млн, то есть чуть меньше половины, оплатили за счет бюджета, а около 40% – кредитами Банка развития, остальное – из вне-

бюджетных источников (помощь спонсоров, продажа билетов, сувениров, доходы от продажи прав на трансляции).

Примечательно, что в Правительстве поставили задачу максимально привлечь при подготовке белорусских поставщиков товаров, работ и услуг. Если возникнут какие-либо сверхплановые поступления (а дело идет к тому), то они будут зачислены в доход бюджета, чтобы покрыть его расходы.

Точный баланс по итогам Игр Минфину еще предстоит свести. Стоит понимать, что Европейские игры – не Олимпийские, масштаб иной и иные масштабы их бюджетов. Также уместно вспомнить, что немало городов и стран, которые принимали Олимпиады, до сих пор несут на себе груз невозмещенных расходов. Например, Греция и Афины, где Игры прошли уже почти 15 лет назад. Но понятно, что не все здесь измеряется деньгами. Есть плюс для имиджа страны, для ее большей открытости миру. В Беларуси есть польза для развития спорта, для поддержки тех видов, которые годами не могли решить свои проблемы с обеспечением, тренировочной базой и спортивными объектами. Все это остается и будет служить, как служат до сих пор объекты Олимпиады-1980 или чемпионата по хоккею-2014. Давайте помнить об этом, направляясь, скажем, на хоккей или на концерт в обновленную «Минск-Арену» или на отраслевую спартакиаду в «Стайки».

Андрей ВАСИЛЬЧЕНКО

ЛОГИКА РЫНКА

Сначала было слово...

В апреле этого года отрасль общественного питания Копыльского райпо вышла на рентабельную работу

Случайность или закономерность? Председатель правления Копыльского райпо Виктор Смусенок не стал делать долговременные прогнозы, но не скрывал удовлетворения тем, что отрасль уверенно демонстрирует положительную динамику развития. Причем, заметьте, в условиях усиливающейся конкуренции со стороны коммерческих структур, которые активно осваивают эту специфическую сферу деятельности. Значит, направления выбраны верные, приоритеты расставлены правильно.

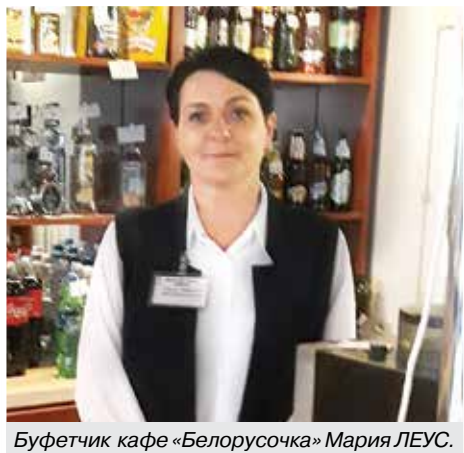
– За пять месяцев этого года темп роста розничного товарооборота общественного питания составил 101,2 процента в сопоставимых ценах при доведенном прогнозном показателе в 100,5 процента, – отметил Виктор Васильевич. – Темп роста производства собственной продукции еще выше – 107,3 процента.

Темпы, конечно, важны, но, согласитесь, самое главное все-таки финансовый результат. И тот факт, что в апреле удалось сменить минус на плюс в работе отрасли, чистая прибыль составила 1 тысячу 90 рублей, вселяет определенный оптимизм. Цифра, безусловно, не та, чтобы постоянно ею козырять. Но, как верно подмечено, мал золотник, да дорог. Ведь здесь необходимо учитывать также психологический момент: у работников общественного питания райпо появилась уверенность в том, что худшие времена остались в прошлом и у отрасли наметились неплохие перспективы для поступательного развития. Тут, думается, впору задаться вопросом о слагаемых успеха. Ведь не бывает так, чтобы добрые перемены возникли сами собой, словно по мановению волшебной палочки. В очередной раз приходится убеждаться в справедливости известного утверждения, что дело человеком и ставится, и славится. В райпо 13 объектов общественного питания различного формата. Трудовой коллектив – сплав опыта и молодости. К работе поваров, кондитеров, официантов, буфетчиков, барменов, прочего персонала и раньше не возникало серьезных претензий. Многие из них свое высокое профессиональное мастерство неоднократно подтверждали на различных престижных конкурсах, причем не только в системе потребительской кооперации. Поэтому очень важно было найти то самое главное звено в цепи, ухватившись за которое можно было бы вытащить всю цепь.

Новому начальнику отдела общественного питания райпо Юлии Григоревич, которая ровно год назад возглавила отрасль, удалось это сделать. Не в одиночку, конечно, а вместе с коллегами. Да и собственный опыт тоже кое-что значил. Прежде место работы Юлии Адамовны – управление образования, спорта и туризма Копыльского райисполкома, где занимала должность технолога по организации школьного питания. В общепите райпо, понятно, своя специфика, но, как и на предыдущем месте, здесь ключевое слово – «организация», то есть способность руководителя организовать дело настоящим образом.

– На тот момент отрасль общественного питания райпо была убыточной, – вспоминает Юлия Григоревич. – Поэтому, естественно, передо мной была поставлена конкретная задача по выходу на рентабельную работу.

Сначала было слово... Вместе с заведующей производством Натальей Туманцевой, которая пришла в райпо годом раньше, провели своеобразный мониторинг по всем без исключения объектам общественного питания. В каждом из них ситуация была разной. Общим же являлось наличие многих неиспользованных резервов, приведение в действие которых позволило бы рассчитывать на получение более весомых результатов производственной деятельности. Замечу, что вскрытые резервы были по каждому объекту зафиксированы, тщательно проанализированы на предмет использования с наибольшей эффективностью и лишь после этого реализованы на практике. Например, в центральной столовой, которая



Буфетчик кафе «Белорусочка» Мария ЛЕУС.

находится под одной крышей с рестораном «Колос», и расположенном в местной гостинице кафе «Белорусочка» заменили старые кухонные электроплиты на новые индукционные. В результате, образно говоря, убили одним выстрелом даже не двух, а трех зайцев: экономия электроэнергии, быстрота приготовления блюд, комфортные условия работы поваров.

– Модернизация кафе «Белорусочка» была проведена несколько раньше, и оно отвечало предъявляемым требованиям, – рассказывает Юлия Григоревич. – Поэтому обошлись минимальными затратами, сделав акцент на улучшении технической оснащённости кухни. Что касается меню, то оно было, что называется, на уровне. Добавили только алкогольные коктейли, которые посетитель мог заказать у барной стойки.

Начальник отдела общественного питания райпо подчеркнула, что коллектив кафе «Белорусочка» регулярно выполняет доведенные задания по розничному товарообороту и выпуску продукции собственного производства. Вот уже четверть века трудится здесь на одном месте буфетчик Валентина Кодрян. Почти два десятилетия провела в этом кафе у кухонной плиты шеф-повар Татьяна Чернушевич, чье фирменное блюдо – котлеты «Белорусочка» – давно уже по достоинству оценили посетители.

В центральной столовой, где тоже не пришлось вкладывать большие средства (ограничились косметическим ремонтом), работает поваром Александра Лозовская. Стряпуха она, по отзывам посетителей, знатная, а в райпо известна еще и тем, что по стопам матери пошли и дети. Рядом перенимает секреты мастерства дочь Ольга, а сын Виталий – повар в ресторане «Колос». Впору говорить о семейном подряде. Впрочем, семейственность в хорошем смысле этого слова в общепите райпо не редкость. К примеру, родные сестры Наталья Крепская и Вера Степура трудятся поварями в ресторане «Колос» и центральной столовой соответственно. Кстати, у Натальи высшее образование, которое она получила недавно без отрыва от производства, и она имеет все шансы для дальнейшего продвижения по карьерной лестнице. Хороших специалистов в райпо ценят, замечают и привечают. В частности, заведующая производством Наталья Туманцева тоже когда-то начинала свой трудовой путь в общепите райпо поваром и кондитером.



Повара центральной столовой в городе Копыле (слева направо) Александра ЛОЗОВСКАЯ, Вера СТЕПУРО и Анна СОСИНОВИЧ.

Ну и, конечно, приветствуется инициатива. По словам начальника отдела общественного питания Юлии Григоревич, чтобы привлечь посетителя, его надо чем-то постоянно удивлять. Так родилась идея проведения гастрофестов. В центральной столовой, например, ярким событием стала тыквенная неделя, когда на раздаче подавались тыквенные оладьи, яблочно-тыквенный сок, тыквенная запеканка и другие блюда из этого вкусного и полезного овоща, которые очень понравились посетителям. В ближайших планах – проведение грибного, картофельного, фруктового гастрофестов.

Насколько мог убедиться, в каждом из объектов общепита райпо стремятся найти свою, только ему присущую изюминку. Показательно в этом отношении кафе «Копылянка», где работает караоке. «Учим людей культурно отдыхать», – резюмировала Юлия Григоревич. Действительно, почему бы не исполнить любимую мелодию и на мгновение не почувствовать себя эстрадной звездой. К слову, желающих примерить на себя такое амплу предостаточно. Тем более что в обозримом будущем здесь станет еще уютнее. Юлия Адамовна приоткрыла маленький секрет: есть задумка изменить в кафе интерьер, провести перепланировку. Сейчас оно рассчитано на 55 посадочных мест, а после того как барную стойку разместят ближе к входу, их количество увеличится. К тому же и посетители оценят дополнительные удобства, когда, едва переступив порог кафе, они поневоле не смогут пройти мимо бармена. Вместо нынешних стульев появятся комфортные мягкие диванчики. Заменят и столы, за которыми смогут собираться вместе большие компании.

Закусочная «ЛепимСами» – новый брендовый объект, открытие которого состоялось 1 марта 2019 года. Прежде здесь размещалась пиццерия «Мираж». Несмотря на такое символическое название, дела здесь, в общем-то, шли неплохо. Тем не менее в правлении райпо посчитали, что объект может работать еще лучше, и поддержали идею открытия закусочной. Сделали ребрендинг пиццерии, обойдясь при этом минимальными затратами: основной

объем работ был выполнен специалистами строительного отдела райпо.

– Самые большие расходы понесли на приобретение охлаждаемого стола для приготовления пиццы и пельменей на виду у посетителей, – пояснила Юлия Григоревич. – Но это тот случай, когда цель оправдывала затраченные средства.

Посетителям, например, предлагается на выбор несколько видов пельменей различной расцветки и конфигурации: красные – «Фанфан», зеленые – «Изумрудные», желтые – «Золотистые», черные – «Угольчонки», белые – «Сытый пан». Любители грузинской кухни могут заказать хинкали. Выпекается здесь также лаваш. Пицца представлена пятнадцатью наименованиями. В закусочной поочередно работают два повара – Зоя Метельская и Алина Колос. Если у Зои Михайловны трудовой стаж более двадцати лет, то ее коллега только недавно приобрелась к кулинарному делу. Девушка старается, и все у нее получается. По крайней мере, посетители довольны, а это самое главное. Буфетчицам Марии Васильевой и Вере Коршуновой тоже скучать не приходится. Такой вот, с позволения сказать, слаженный квартет, в котором каждый из участников не фальшивит.

Вообще, должен заметить, у закусочной «ЛепимСами» есть все шансы стать своего рода клубом по интересам. Здесь имеется Wi-Fi, а значит, нет проблем с подключением к интернету. Совместно с районным молодежным объединением БРСМ реализован проект «КиноКафе» – два раза в месяц организуется просмотр популярных современных кинофильмов, удостоенных высоких наград. А еще регулярно проходят спортивные вечера, и, например, заглянувшие сюда на огонек болельщики могли наблюдать на экране большого телевизора за ходом II Европейских игр. Ведь режим работы закусочной тоже продуман: с понедельника по четверг – с 12 до 24 часов, в пятницу и субботу – до 4 часов утра, а в воскресенье – с 14.00 до 24.00.

Несмотря на то что «ЛепимСами» еще в стадии становления, уже вышли на среднемесячный розничный товарооборот в 13 тысяч рублей. Кроме того, в магазины райцентра в мае поступило почти 100 килограммов приготовленных здесь пельменей «Сытый пан». В райпо заверили, что объемы деятельности обязательно будут увеличиваться. В том числе за счет оборудованной здесь летней площадки, где установлены мангалы и вечерней порой далеко вокруг разносятся аппетитные ароматы жарящихся шашлыков. Неудивительно, что находится много желающих с комфортом провести время в «ЛепимСами». Впрочем, как и в других объектах общественного питания Копыльского райпо.

Александр РУДНИЦКИЙ
Фото предоставлено Копыльским райпо



Повар 6-го разряда кафе «Белорусочка» Татьяна ЧЕРНУШЕВИЧ.



Повар 4-го разряда закусочной «ЛепимСами» Екатерина ЛОБЕЦ.



Повар 5-го разряда Наталья КРЕПСКАЯ работает в ресторане «Колос».

В ОБЪЯТИЯХ МОРФЕЯ

И снится нам не рокот космодрома...

В процессе отдыха мы практически отрезаны от внешнего мира, но наш мозг не перестает работать.

Мы переживаем

несколько циклов сна

Сначала организм проходит первую стадию медленного сна. Мы начинаем дремать, но все еще частично осознаем окружающую действительность. После второй и третьей стадий начинается фаза быстрого сна. Во время нее нам снятся сны. Полный цикл составляет 90–120 минут и повторяется 4–5 раз за ночь.

Из мозга выводятся отходы

По данным исследований, во время сна активизируется система выведения отходов. Через мозг быстрее прогоняется спинномозговая жидкость. Так удаляются токсичные вещества. Например, молекулярный мусор, который накапливается за день и может привести к болезни Альцгеймера и деменции.

Новая информация откладывается в памяти

Во время сна мозг перемещает информацию из кратковременной памяти в долгосрочную. Поэтому сон так важен для обучения. Он буквально помогает

закрепить полученные сведения для дальнейшего использования. Так что если вам предстоит сдача экзамена, то лучше выспаться, чем зубрить всю ночь.

Мы на время теряем способность двигаться

В фазе быстрого сна мозг отключает нейроны, ответственные за движение. Такой временный паралич нужен для нашей же безопасности. Благодаря ему мы не пинаемся, не толкаемся и вообще не воспроизводим свои действия из сновидений. Это состояние обычно длится около 20 минут.

Мозг восполняет запасы энергии

Организму в целом и мозгу в частности нужно достаточное количество сна, чтобы правильно функционировать. Это объясняет, почему мы переутомляемся, когда не высыпаемся. При недостатке сна вырабатывается больше гормона голода грелина. В таком состоянии нас тянет на калорийные продукты и простые углеводы вроде пончиков или хлеба.

У нас автоматизируются двигательные навыки

В фазе быстрого сна мозг консолидирует сведения о полученных двигательных навыках. Как только информация о действии попадает в височную долю, больше не нужно о нем думать. Вы будете выполнять его автоматически. Поэтому, если хотите лучше водить, танцевать или играть в теннис, дольше спите.

Мы принимаем важные решения

Если разрываетесь между двумя вариантами – поспите. По данным исследований, во время сна наш мозг обрабатывает сложные проблемы. Когда проснетесь, принять решение будет легче.

Мы отдаляемся от реальности

В фазах глубокого сна мозг отключается от окружающего мира. Этим объясняются такие явления, как разговоры и ходьба во сне. По данным ученых, вероятность аномального поведения возрастает, когда мы долго не высыпаемся.

Так что старайтесь спать положенные 7–8 часов.

Дарья КРАСНОВА



Рисунок Олега ПОПОВА

МОЛОДЕЖНЫЙ МЕРИДИАН

Взвейтесь, соколы, орлами...

День молодежи – официальный праздник Беларуси, отмечаемый в последнее воскресенье июня. В этом году – 30 июня.

История особенной даты берет начало во времена, когда Беларусь входила в состав СССР. Тогда, в 1958 году, был принят указ о введении Дня советской молодежи. В непростой период после распада СССР было не до празднования, но с годами постепенно возрождались старая советская традиция. В 1998 году был подписан указ Президента, закрепляющий дату официально в Национальном календаре праздников и особых дат.

Молодежная политика становится приоритетным направлением. Ведь за школьниками, студентами, молодыми специалистами – будущее государства. Постоянно совершенствуется система образования. Статистические отчеты последних лет с гордостью объявляют о качественном росте уровня этой сферы. На 1000 человек уже почти половина имеет полноценное образование, выросла доля высшего образования в этих данных. По количеству студентов у Беларуси очень достойные показатели как среди бывших советских республик, так и некоторых других, казалось бы, развитых стран. Таких, например,



Коллаж Олега ПОПОВА

как Германия, Япония, Италия, Австрия.

Эти почетные цифры, на которые вышла Беларусь за последнее десятилетие, не случайны. Каждый студент при достойной учебе вправе рассчитывать на рабочее место. Обучающиеся обдуманно выбирают профессию, ведь они легко могут получить должность по специальности. Молодым специалистам оказывается поддержка на каждом жизненном этапе, что позволило практически ликвидировать процент неработающей молодежи. Желание уехать на периферию, работать в отдаленных от сто-

лицы регионах компенсируется жилищной политикой. Новым специалистам по возможности предоставляется жилье: такая социальная защита особенно нужна молодым семьям.

Почти четверть сотрудников любой организации – работники до 31 года, причем в самых различных сферах. Белорусский республиканский союз молодежи насчитывает более 300 тысяч молодых людей. Это достаточно внушительная цифра для общественного объединения, ведь к такому населению страны можно отнести примерно 2,5 миллиона человек. Союз стал значимым

центром молодежного движения, оказывающим практическую помощь, социальную защиту. В последние годы возросло количество СМИ, рассчитанных на юную аудиторию, создаются передачи и шоу. Военно-патриотические клубы играют важную роль в духовно-нравственном воспитании юного поколения. Беларусь – страна, которая очень чтит память о событиях Великой Отечественной войны и освобождении от фашизма. Реконструкции событий, посвященные этому периоду, – важная часть в формировании любви к Родине.

Финансирование спорта постепенно дает свои результаты. Все больше молодых спортсменов страны достигают высот на международных соревнованиях. Юные дарования активно заявляют о себе не только на Олимпиадах, но и научных конференциях, творческих конкурсах. А государство создает все условия, чтобы жизнь молодых была легкой и красивой не только один раз в году, в День молодежи Беларуси, а чтобы любой мог достичь творческих, спортивных вершин, сделать карьеру, реализовать себя в жизни.

Остается добавить, что День молодежи в России отмечается ежегодно 27 июня, а Международный день молодежи под эгидой ООН проводится 12 августа.

Ирина СОКОЛОВСКАЯ

НЕОБЫЧНЫЕ ПРАЗДНИКИ

В честь Тунгусского метеорита



Рисунок Олега ПОПОВА

У всех фанатов астрономии и любителей созерцать бесконечное черное небо и мерцающие небесные тела есть повод для хорошего настроения. В 2016 году ООН учредила еще один космический праздник – 30 июня стал Международным днем астероида.

Этот день выбран не случайно – именно в конце июня на Землю упал знаменитый Тунгусский метеорит в 1908 году где-то в сибирской глубинке. Исследователи, ученые и энтузиасты до сих пор не пришли к единому мнению по этому событию – версий была масса, начиная от падения кометы, разрушения некоего небесного тела и заканчивая самыми фантастическими предположениями относительно неудачного приземления корабля пришельцев или сошествия бога Агды. Взрывную волну невероятной мощно-

сти зафиксировали астрономы всего мира, даже в Западном полушарии, на 2000 кв. км повалились деревья, и несколько дней небо озарилось таинственным светом.

Астероид – меньше, нежели планета, небесное тело в Солнечной системе, движущееся вокруг нашего светила и не имеющее атмосферы. Наибольшее скопление астероидов – в поясе между Марсом и Юпитером. Самые крупные из известных – Цецера, Веста и Паллада, причем Цецера уже получила статус карликовой планеты. Астероиды представляют серьезную потенциальную угрозу для Земли – столкновение с крупным телом как максимум может уничтожить нашу цивилизацию или в лучшем случае принести огромный ущерб и разрушения. Так что Международный день астероида призван привлечь внимание мира к возможности падения астероида на нашу планету.

Петр ГРИНЕВ

КАЛЕЙДОСКОП



Коллаж Олега ПОПОВА

Гренландия начала таять

Раннее начало сезона таяния ледников в Гренландии привело к тому, что за один день растаяло около двух миллиардов тонн ледников, об этом сообщает газета Svenska Dagbladet.

Ученые зарегистрировали оттепель на 40 процентах территории Гренландии. Лед исчезает со скоростью два миллиарда тонн в день. Такое явление может привести к тому, что 2019 год станет рекордным по скорости уменьшения ледяного щита. Кроме этого, почти два кубических километра пресной ледниковой воды попало в моря, которые омывают берега Гренландии. Растаявший лед может вызвать тяжелые последствия для течений, а также всей флоры и фауны Мирового океана.

Исследования в этой области продолжаются с 1970-х годов прошлого столетия. Самые активные вспышки таяния льда были зафиксированы в 2007, 2010 и 2012 годах. Сегодня темп исчезновения льда соответствует данным за 2012 год. Примечательно, но ученые все чаще фиксируют высокий уровень оттепели в центральной части ледника Гренландия.

СТРАНИЧКА для сельчан и горожан



ПОДСКАЗКА

ДЕЛИКАТЕС, КОТОРЫЙ ОВОЩАМ ПО ВКУСУ



Все более широкую популярность приобретают подкормки из сорняков. Приготовить их – дело простое. Главное, знать секрет рецепта. Воспользуйтесь одним из них.

Для приготовления овощной подкормки из сорняков лучше использовать бочку. Ее наполняем наполовину водой, а затем сбрасываем траву после косыбы и прополки, добавив 0,5 л древесной золы и стакан минерального удобрения. Через 7–10 дней, когда трава перебродит, получится отличная подкормка, по своим достоинствам не уступающая навозу. Не забудьте ее перемешивать. Такой витаминный деликатес перед подкормкой огородных посадок надо разбавить водой в 2–3 раза. Даже если не будет в качестве добавки минерального удобрения, сброженная трава даст ощутимый урожай. Единственный недостаток – резкий специфический запах. Поэтому лучше подкармливать растения поздно вечером. После того как жидкая подкормка израсходована, остатки отправим в компостный бурт и заново нальем в бочку воды, заполняя емкость сорняками.

ПОДАЙТЕ-КА «ГАЛСТУК» СИНЬОРУ ПОМИДОРУ

Выращиваете помидоры в парнике? Замучали опоры из кольев, подвязки шпагатом? Все эти декорации заменит «галстук». И вот каким образом.

Внутри парника натянем горизонтальный трос вдоль помидорной грядки. Затем на одинаковом расстоянии с него к каждому кусту свешиваем куски шпагата или рыболовной лески с заранее сделанными через каждые 20–30 см петельками. В них вставляем металлические крючки. Кольца, нарезанные из старой велосипедной камеры, подводим под гроздь или стебель, перегибаем и цепляем за крючок. Выигрыш от такого новшества очевиден. Кусты развиваются гораздо лучше, помидоры вызревают быстрее, меньше подвергаются нападению вредителей и болезней.

Не отдадим клубнику серой гнили



П-образная рамка незаменима на клубничной плантации. Такое нехитрое приспособление – надежная защита ягод от различных гнилей. Изготовить ее особого труда не представляет.

Такие П-образные рамки, а также рогульки годятся в качестве подставок под ветки куста. Они не дают возможности ягодам падать на землю. Кроме того, незамысловатые по конструкции опоры обеспечивают быстрее созревание клубники. Ягоды не загрязняются, не переувлажняются, в гораздо большей степени сохраняются от серой гнили. После сбора урожая все приспособления дезинфицируют.

ЧЕТЫРЕ СЕКРЕТА ВАШЕГО САДА

1. Яблони и ягодные кусты часто нуждаются в железе. Опытные садоводы решают эту проблему оригинальным способом. Они закапывают под деревьями или ягодниками ржавые консервные банки.

2. Иногда при сборе урожая малины бывает много ягод с личинками малинного жука. Такую ягоду лучше собирать в емкости, обшитые мешковиной. Наполненной урожаем корзине следует дать немного постоять. Это делается для того, чтобы разнокалиберные личинки вылезли из ягод и собрались на дне емкости. Затем уже чистую ягоду можно использовать, а личинку уничтожить. Такой подход обеспечит в следующем сезоне заметное уменьшение малинного жука.

3. Часто у садоводов-любителей возникает проблема, как определить азотное голодание деревьев. Оказывается, сделать это особого труда не составляет. Тем паче растения сами сигнализируют о дефиците азота. У такого растения листья имеют светло-зеленую окраску с желтым оттенком. Замедляется рост новых листьев, нижние – свисают и желтеют. Плодов образуется мало. Они мелкие, медленно развиваются.

4. Внезапное изменение листьев у яблони может свидетельствовать о цинковом голодании, но если подкормка этим элементом эффекта на следующий год не дала, речь идет о более серьезном физиологическом расстройстве, которое так и называют – мелкостойность яблони. Быстро она не лечится – надо продолжить усиленные подкормки цинком и улучшить общий уровень агротехники, регулярно удаляя наиболее слабые побеги.

ПОДВОРЬЕ

НА КОСЬБЕ СЕЙЧАС ДОРОГ КАЖДЫЙ ЧАС



У хозяев подворья нынче хлопоты особые. Наступила сенокосная страда. Время заготовки кормов для скота всегда дело первостепенной важности. Дорога буквально каждая минута. Прозеваешь – год не наверстаешь. О бесшабашных хозяевах говорят в народе: «Летом в разгар сенокоса баклуши будешь бить, зимой придется сено дугой косить».

Заготовка сена не такое уж простое дело, как может показаться. Его кормовая отдача зависит от многих факторов, которые не всегда учитываются животноводами. Питательность сена непосредственно зависит от качества травы, из которой оно заготовлено, сроков косыбы и правильной сушки. Лучшее время, когда нужно приступать к заготовке сена, – колошение травостоя, бутонизация и начало цветения. Практичнее косить рано утром, затем сушить в валках, досушивать в небольших копнах. Традиционное место хранения – в стогах под навесом и в сеновалах. Важно иметь в виду: сено высокого качества можно получить только в том случае, если организована быстрая сушка скошенной травы. Грош цена селу, долго лежавшему в покосах, притом из перестоявшей, отцветшей травы. Чревата негативом и другая крайность – пересушивание сена. Оно теряет свою ценность. Нормальная влажность, которая гарантирует сохранность всех необходимых компонентов, должна быть в пределах 17 процентов. Как узнать, что сено высушено именно до такой кондиции? Процедура проста. При скручивании пучка сена в руках должен слышаться характерный хруст. При такой влажности сено может лежать под навесом или в сарае длительное время, сохраняя зеленый цвет и приятный аромат.

Нелишне напомнить

- На стойловый период (210 дней) на буренку весом 400 – 500 кг и годовым удоем 3 тысячи кг молока потребуются до 800 кг сена и 400 – 500 кг соломы.
- На одну овцу или козу потребуется 300 – 500 кг грубых кормов, из них 150 – 200 кг сена.
- На одну крольчиху с приплодом 20 голов до 4-месячного возраста нужно заготовить 100 – 110 кг сена.
- В одном кубическом метре свежескошенного сена содержится в среднем 42 кг, через две недели после укладки – 45 кг, через месяц – 50 кг, через три месяца – 55 кг.
- Бобовые культуры (клевер, люцерну) начинают косить в фазе бутонизации, злаковые – в начале колошения.
- Чтобы предохранить сено от плесневения при укладке его в стожок, опытные животноводы солят его из расчета на 1 тонну сухого травостоя 4–6 кг соли. При закладке сена повышенной влажности количество соли увеличивают до 8–10 кг.
- При кормлении коров вволю хорошим сеном от них можно получить до 10 кг молока в сутки.

С КУСТА НА СТОЛ – И В БАНКУ

ЯГОДКА – ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ

Мы вырастили клубнику. Теперь она станет украшением стола летом и зимой. Как лучше подать и сохранить ее? Предлагаем несколько полезных, на наш взгляд, рецептов.

Гренки с клубникой. Потребуется: 200 г пшеничного хлеба, 1 стакан клубники, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка сливок или сметаны. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, сбрызнуть молоком, разогреть для мягкости на сковороде под крышкой (без масла). Клубнику размять, смешать с сахаром и положить на гренки вместе с образовавшимся соком, который должен впитаться в разогретый хлеб. При желании к ягодному пюре добавляют сливки или сметану. Можно ягодную смесь запекать вместе с гренками.

Ягода с медом. Взять сухие крепкие ягоды и мед в равных пропорциях и перемешать, не разминая ягод. Затем разложить ягоды на тарелки и подсушить на солнце или в теплой печи, выложить в стерильные сухие банки и закупорить. Хранить в холоде.

Клубника в соке красной смородины. Потребуется 3 кг клубники, 1 л сока красной смородины с мякотью, 1 г лимонной или аскорбиновой кислоты. Чистые ягоды залить соком, добавить кислоту, довести до кипения и варить 5 минут. Кипящую массу разлить в стерильные банки и тут же закатать.

Компот без воды. Хорошо промытые очищенные ягоды положить в эмалированную посуду и посыпать сахаром: 1 кг сахара на 4 кг ягод. Через 8–10 часов из плодов выделится часть сока, и он покроет ягоды. Разложить ягоды в стеклянные банки и залить выделившимся соком. Стерилизовать 10 минут. В этом компоте ягоды сохраняются целыми.

Клубника натуральная. 3 кг клубники, 3 г аскорбиновой кислоты, 200 г клубничного сока с мякотью поставить на огонь и довести до кипения, варить 5 минут. Кипящую массу разлить в стеклянные банки и закатать.

ЦВЕТЫ У ДОМА

УГОСТИМ РОЗЫ АРОМАТОМ ЛЕТА



Порой случается такое, что и забота хозяйки о королеве цветов начинает постепенно угасать. Не будем забывать, что розе, как и подобает настоящей королеве, нужны постоянная забота и внимание.

Найдите минуту-другую и осмотрите молодые кусты роз, не появились ли на цветах неугомонные вредители. Не оставляйте без внимания листья, на которых обосновались безобидные на первый взгляд белые пятнышки. Это результат повреждения куста розанной цикадкой. Концы молодых побегов и бутоны роз бывают облепленными тлей. Причем надо учесть, что нападение этих сосущих объедает внезапно. Не будем забывать: непрошеные гости нападают прежде всего на ослабленные, неухоженные, недокормленные растения. Вот почему так важно оперативно разобраться, что с вашими розами не так, в чем они нуждаются незамедлительно. На некоторых усадьбах уже появились симптомы самых серьезных заболеваний розы – черной пятнистости. Диагноз болезни можно установить безошибочно. Если листья покрываются черными пятнами и незаметно опадают, так и знайте – нагрянула напасть. Настоящий бич розового куста – мучнистая роса. Ее несложно распознать по белому налету на побегах, листьях и бутонах. Обычно такое случается, если после обрезки весной розы не обрабатывали бордоской смесью. Не раздумывая постарайтесь наверстать упущенное, примените различные защитные препараты. Это поможет освободить розы от недугов, вернуть прежнюю непродражаемую красоту.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Надо знать, как правильно загорать

Чтобы загар приносил исключительно радость и положительные эмоции, необходимо соблюдать определенные правила



Лето балует нас ярким солнцем и прекрасной погодой. Визитной карточкой людей в это время года является шоколадный загар. Но многие не знают, как правильно получать солнечные ванны, другие и вовсе успевают заработать серьезные ожоги.

Чтобы получить шоколадный загар, время пребывания на солнце нужно увеличивать постепенно. Начинать стоит с 10 – 15 минут, доведя до 40 минут в день. Благодаря дозированному получению солнечных ванн загар будет держаться дольше. Лучше всего для солнечных ванн подходят утренние и вечерние часы. Пойти на пляж можно сразу после восхода солнца до 11. Вновь неопасным солнце становится после 16 часов.

Кстати, лучше всего загорать стоя, так загар будет распределяться равномерно. Если вы любите принимать солнечные ванны лежа, не забывайте периодически менять положение тела. Иногда снимайте головной убор, чтобы шея и лицо были одного тона со всем телом.

Спасти от теплового удара поможет купание с полным погружением в воду. Если, несмотря на все предупреждения, вы остались на пляже в промежуток между 11 и 16 часами, плавать не рекомендуется, медики советуют только мочить голову и сразу уходить в тень. Это связано с тем, что, находясь в воде, вы тоже загораете.

Загорелая кожа – это обезвоженная кожа. Пейте много воды, так как влага изнутри способствует увлажнению. Под рукой должны быть активно увлажняющие средства с приставками «супер» или «ультра». Их нужно наносить на тело не реже двух раз в день – утром и вечером, а на руки – до пяти раз в день. Не втирайте их в кожу – достаточно равномерно распределить средство по всей поверхности. И, конечно, обязательно пользуйтесь смягчающими и увлажняющими средствами для ухода за кожей после загара.

Во время загорания организм обильно сжигает витамин С, который защищает кожу от воздействия свободных радикалов. Поэтому неплохо бы дополнительно принимать аскорбинку и витамин Е.

Важно также защитить от солнца глаза, для этого не забывайте надевать солнцезащитные очки. Это снизит и вероятность появления мимических морщин, ведь в яркий солнечный день вы вынуждены часто щуриться. Но не ходите в очках постоянно, иначе кожа вокруг глаз не загорит совсем и могут остаться некрасивые белые круги.

Если вы все-таки переборщили с солнечными ваннами, необходимо уйти в тень или помещение. В первую очередь следует принять обезболивающие, содержащие аспирин или ибупрофен. Они препятствуют образованию токсичных веществ, из-за которых кожа краснеет и опухает. Вторым шагом станет увлажнение кожи. Используйте легкое гипоаллергенное молочко и наносите его мягкой губкой или тряпочкой, чтобы лишний раз не травмировать кожу. Подойдет также аптечный спрей и лосьон с охлаждающим эффектом.

Если аптеки рядом нет, воспользуйтесь кремами, содержащими алоэ вера, экстракты ромашки, календулы и витамин Е. Эти компоненты помогают коже впитывать влагу и удерживать ее долгое время.

Спустя 12 – 14 часов после неудачного загара боль и жжение достигают своего пика. Но на этой стадии избавиться от боли полностью уже нельзя. Продолжайте мазаться кремом.

Алексей ВЕРШИННИН

Прогноз погоды на 28 июня 2019 года



Сканворд

Составил Виктор СМЕРНОВ (г. Минск)

По горизонтали: Подзаголовок. Игрок. Ключевые слова. Оливка. Спидометр. Венок. Мнемоника. Опзд. Уникум. Есаул. Зима. Мала. Алты. Рыбинск. По вертикали: Подзаголовок. Игрок. Ключевые слова. Оливка. Спидометр. Венок. Мнемоника. Опзд. Уникум. Есаул. Зима. Мала. Алты. Рыбинск.

СМЕШНЫЕ ЗАГАДКИ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ

- Кто такой муж?**
(Ильян Ионнэвлюйвэох ол Заемстители любовия)
- В темной комнате, на белой простыне – два часа удовольствия.**
(Флэвэтоник)
- Какая женщина сначала трется около тебя, а потом требует деньги?**
(Копейка в трамвае)
- Маленькое, желтенькое под кроватью лежит, на «З» начинается.**
(Копейка. Почему на «З»?)



Записал Андрей АЛЕКСАНДРОВ



Вы видели, как женщина извлекает лифчик через рукав кофты? Представьте, что она может сделать с вашим мозгом.

– Представляешь, Витек, как на раздолбанном «уазике» на рыбалку приеду – клев отменный, вокруг тишина. Как на новеньком «Мерседесе GL», так откуда-то бабы появляются, купаться рядом начинают. – Видать, тоже рыбчат.

«Хватит! Хватит!» – кричала блондинка в маршрутке, забыв слово «остановите».

ЗВЕЗДЫ ПРЕДПОЛАГАЮТ

Гороскоп на неделю (01.07-07.07)

ОВЕН
Период, благоприятный для поездок, командировок, путешествий. Уделите внимание семье. Ваше терпение и такт помогут создать обстановку доверия, уюта и душевной теплоты.

ТЕЛЕЦ
Будьте осмотрительны: не наделайте ошибок на работе, чтобы не вызвать замечания начальства или сотрудников. Жизненный потенциал так высок, что вам будет сложно оценить истинное положение вещей.

БЛИЗНЕЦЫ
Хороший период для начала новых дел, завершения работы, ремонта или благоустройства квартиры. Благоприятен он для коллективной работы, совместных мероприятий.

РАК
Может случиться нечто, что серьезно повлияет на ваши дела. Особо внимательными должны быть государственные служащие, которым следует учесть все нюансы, прежде чем приниматься за работу. За состояние здоровья можно не опасаться.

ЛЕВ
Будьте внимательны на дороге. Вероятны травмы, автотаксастрофы или проблемы, связанные со здоровьем близкого человека или родственников.

ДЕВА
Этот период времени откроет перед вами широкие возможности для творчества и самовыражения. Прекрасное время для любви и романтических приключений, на которые вы можете отважиться.

ВЕСЫ
Лучше всего заняться личными делами и укреплением здоровья. Благоприятны крупные изменения быта: ремонт, покупка мебели. Одиноким Весам ждут многообещающие встречи, интересные, но непродолжительные знакомства.

СКОРПИОН
Период, благоприятный для интуитивной работы, подкрепляемой верными действиями и трезвым расчетом. Ваши жизненные силы очень возрастут, вам будет легко оценить положение вещей.

СТРЕЛЕЦ
Не пытайтесь достичь серьезного прорыва в делах – обстоятельства не будут способствовать успеху. Лучше подведите черту под старыми планами, делами и контактами. Прислушайтесь к близким.

КОЗЕРОГ
Звезды рекомендуют воздержание, противостояние соблазнам, ограничение контактов. Вероятны финансовые потери или ухудшение самочувствия.

ВОДОЛЕЙ
Может случиться так, что вы станете жертвой сплетен или попадете в зависимость от вышестоящих сотрудников. Постарайтесь принять все меры, чтобы избежать этих неприятностей.

РЫБЫ
Будьте осторожны, так как избыток эмоций может оказаться разрушительным. Вероятны проявления несдержанности и ссоры с самыми близкими людьми. От вашего поведения будет зависеть жизнь в целом.