



Жить заботами  
сельчан

# ВЕСТИ

## ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

22 июля 2022 года № 27 (1067)  
Выходит один раз в неделю

### ТЕМА

Дожди и мягкое летнее тепло сделали полезное дело. В лесу нынче трудно заблудиться. Охотников за грибами да ягодами не счесть – приезжают группами, семьями. Не только запастись на зиму, но и подзаработать. Каковы виды на урожай? Как щедро оплачивают собранное заготовители? Куда продают потом? В поисках ответов корреспондент «ВП» отправилась в Ганцевичский район – край вековых сосен, непроходимых болот и самых вкусных ягод.

# НЕ УПУСТИ МОМЕНТ!

В СТРАНЕ НАЧАЛАСЬ МАССОВАЯ ЗАГОТОВКА ЧЕРНИКИ,  
МОЖНО ЗАРАБОТАТЬ И НА АВТОМОБИЛЬ

ISSN 1991-5349



9 771991 534003

ПО ПОВОДУ

■ 18 июля начался прием документов в Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации. Ожидается, что осенью ряды студентов пополнят 685 человек (280 – дневная форма обучения и 405 – заочная). Абитуриентам кооперативный вуз предлагает новую инженерную специальность «информационные системы и технологии в экономике» с экономическим уклоном и элементами программирования.

■ Ребята с общим базовым образованием могут подать документы до 14 августа, а с общим средним и профессионально-техническим – до 17 августа. Приемные комиссии работают с понедельника по субботу с 09:00 до 18:00.

ТОЛЬКО ЦИФРЫ

49 вузов страны планируют зачислить на первый курс более 53 тысяч абитуриентов, 110 ссузов – 39,5 тысячи.

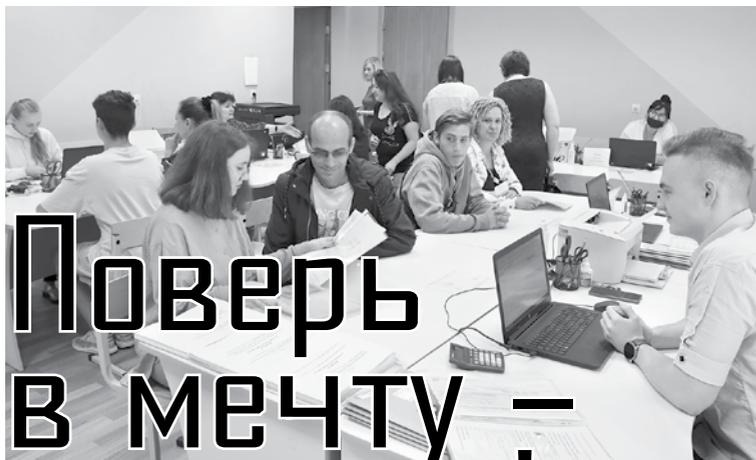
Сданы школьные экзамены. Получены сертификаты централизованного тестирования. И наступает момент истины – выбор профессии, которая определит всю оставшуюся жизнь. В Беларуси с понедельника абитуриентов принимают вузы, с 20 июля – колледжи. В первых рядах, как правило, те, кто уже четко определился. Хотите познакомиться? Тогда прошу за мой – в Минский филиал Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации.

Есть из чего выбрать

Возле учебного корпуса – ажиотаж. Прием документов начался в 9 утра, но абитуриенты с родителями заранее выстроились в очередь, чтобы оказаться в числе первых. В фойе главного корпуса гостей встречают сотрудники филиала, которые помогают сориентироваться в здании, а также отвечают на любые интересующие вопросы. Здесь планируют принять 420 учащихся. На выбор – пять специальностей. Самые популярные направления – коммерческая деятельность и логистика, правоведение и маркетинг.

Для самых «ранних пташек» администрация филиала приготовила памятные сувениры. Елизавета Лугина, которая собирается поступать на логиста, уверенно заявляет:

– Слышала много хороших слов об этом учебном заведении от родственников, потому и пришла.



# Поверь в мечту – и в путь!

## В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ ГОРЯЧАЯ ПОРА: ВСТУПИТЕЛЬНАЯ КАМПАНИЯ

А минчанин Рустам Хамиди выбрал «программное обеспечение информационных технологий»:

– Меня подкупил хороший рейтинг филиала, к тому же сюда легко добираться на общественном транспорте. Сдал документы – и груз с плеч.

Все только начинается

Минский филиал БТЭУ ПК работает в тесной связке с

организациями потребительской кооперации. По направлению от филиалов и райпо в этом году сюда на учебу ожидают 21 учащегося. Больше всего заявок от Минского облпотребсоюза. Юлия Аверина, заместитель ответственного секретаря приемной комиссии, знает, что волнует нынешних абитуриентов:

– Интересуют сроки подачи документов, проходные баллы, наличие мест в общежитии,

**Олег ЛЕВШУНОВ, директор Минского филиала БТЭУ ПК, считает, что сегодня особую значимость приобретает ранняя профориентация детей:**

– Подрастающее поколение должно осознанно относиться к выбору профессии, потому мы проводим хорошую профориентационную работу. Выезжаем с мастер-классами в школы по всей стране, размещаем информацию о специальностях и условиях приема в интернете, а также несколько раз в год проводим дни открытых дверей, где показываем материально-техническую базу учебного заведения и описываем школьникам преимущества подготовки именно у нас.

а также перспективы дальнейшего трудоустройства. Мы сотрудничаем преимущественно с организациями системы потребительской кооперации, чтобы обеспечить приток туда грамотных специалистов.

Кроме стандартного пакета документов, абитуриентам рекомендуют взять с собой дипломы об участии в конкурсах, семинарах, олимпиадах или соревнованиях. Так педагоги сразу будут иметь представление о способностях и увлечениях будущего учащегося. Традиционно самой большой наплыв выпускников ожидается в первые и последние дни работы приемной комиссии.

Мария СТРИБУК  
Фото автора

СВЯТА



# Месца сустрэчы сяброў

## ЛЕПЕЛЬСКІ І СЕННЕНСКІ ФІЛІЯЛЫ НА «СЛАВЯНСКІМ БАЗАРЫ ЁЎ ВІЦЕБСКУ» АТРЫМАЛІ КАЛЯ 120 ТЫСЯЧ РУБЛЁЎ ВЫРУЧКІ

У мінулую суботу на Лепельскім падворку на «Славянскім базары ў Віцебску» было традыцыйна людна. Прыходзілі адпачыць у палаткі кааператараў пераважна кампаніямі, ну а колькі проста пражоных, што не змаглі ўтрымацца, каб не зрабіць здымак на памяць у фотазоне філіяла, дык і не падлічыць.

Антураж як на заказ: зручная канапа ў бела-блакітных тонах, вялізныя сінія васількі. Ды і месца размяшчэння больш чым спрыяльнае – не абмінуць: на скрыжаванні дарог, што вядуць як непасрэдна да Летняга амфітэатра, так і да «горада майстроў» і іншых забаўляльных пляцовак, якімі на мінулым тыдні быў аздоблены цэнтр Віцебска.

– Два нашы філіялы – Лепельскі і Сенненскі – за дні работы форуму атрымалі каля 120 тысяч рублёў выручкі, – задаволена вынікам начальнік аддзела грамадскага харчавання Віцебскага спажывецкага таварыства Ніна Андруковіч. – У параўнанні з мінулым годам у Лепеля тэмп росту 140 працэнтаў, у Сянно – 155. І справа не ў павышэнні кошту. Сёлета нашы палаткі наведвала значна больш людзей. І вельмі прыемна было сачыць у гэты час за сацыяльным сеткамі. Чытала каментарыі на шталт: «У нас свой фестываль на «Славянскім базары».

Прыходзім у знаёмае месца і спяваем».

Так, калі штатны спявак лепельскага рэстарана «Хваля» адпачывае, мікрафон не хавае, а дазваляе выступіць на публіцы і наведвальнікам. Ну а якія танцы тут нават днём, не гаворачы пра позні вечар! Заўсёды ў выйгрышным становішчы той, хто прывозіць сваю жывую музыку.

За столькі год работы на форуме што ў Лепельскага, што ў Сенненскага філіяла склалася сваё кола прыхільнікаў. Шукаюць кааператараў на тых жа месцах – і не расчароўваюцца. Нават загадзя браніруюць канапавую зону ў Сянно – так называецца палатка з мяккімі сядзеньнямі.

– Хітом продажу сёлета былі драпікі са скваркамі, – працягвае размову намеснік дырэктара Сенненскага філіяла Алена Журава. – Хаця цудоўна разыходзілася ўсё. На вачах у пакупнікоў гатавалі таксама бульбяныя спіральныя чыпсы, пельмені. Прывезлі іх упершыню – смажылі ці варылі, як папросяць. Піццы, самса... У асноўным везлі гатовыя паўфабрыкаты, якія толькі грэлі ці смажылі на агні.

Да раницы разыходзілася літаральна ўсё і завозілася новая партыя. Прадаўцы ў прамым сэнсе слова круцяцца, наліваючы напіткі ці накладваючы шашлык. І нягледзячы на стому, усё роўна з усмешкай сустракаюць пакуп-



ніка, як вось гэта прыгажуня ў васільковай форме і з вяночкам на галаве з Сянно.

Фішкай сёлета сезона ў Лепельскага філіяла былі каўбаскі «Улітка». Па сутнасці, тая ж «Сялянская», толькі з новым букетам спецыяльнай і ў форме смажыка на двух шпакжах... А як ішлі, у дзень толькі іх прадалі сто кілаграмаў.

Дарэчы, не столькі дзеля прыбытку так шчыруюць кааператары.

– Як гасцінныя гаспадары, мы павінны годна сустрэць гасцей, здзівіць нечым новым, каб прыгадалі добрым словам і захацелі вярнуцца. Таму хоць асартымент у папярэднія гады быў вельмі вялікі, мы загадзя меркавалі, чым яго папоўніць, – разважае загадчык кулінарнага камбіната Вольга Лаўрыненка. – Вось і піццу ў багечце прыдумалі, сувенирныя пернікі выпеклі, нават усходнюю пахлаву, толькі на бе-

ларускі манер – з журавінамі, зрабілі.

Каб спрасціць работу філіялаў, у Віцебскім аблспажывецка-варыстве прааналізавалі вопыт папярэдніх форумаў і заключылі дагаворы на пастаўку прадуктаў непасрэдна на пляцоўкі ў Віцебск. Шашлык, стэйкі, наогул увесь мясны паўфабрыкат пастаўляліся з чатырох прадпрыемстваў-вытворцаў, замарожаныя прадукты – з «Санта-Брэмар». Як заўсёды, не толькі півам у кеглях, але і фірменнымі палаткамі забяспечыла «Аліварыя», а «Кока-Кола» нават дапамагала расставіць тавар у свае фірменныя шафы-халадзільнікі.

Фестываль адбыўся і запомніўся! І ў тым ліку дзякуючы віцебскім кааператарам. Упэўнена, на наступны год на іх падворкі прыйдзе яшчэ больш наведвальнікаў.

Вольга КАРАЛЕНКА  
Фота аўтара

# Вот такие – не городские!

## «РОДНЫ КУТ» АГРОГОРОДКА ЧЕНКИ ГОМЕЛЬСКОГО РАЙОНА ОРИЕНТИРУЕТСЯ НА САМЫЕ ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ

Ченки – в трех километрах от Гомеля, считается экологически чистой зоной: заливные луга, большой массив хвойного леса и дубовых рощ, берег реки Сож. Промышленных предприятий нет. Потому еще во времена Советского Союза на территории поселка возвели несколько здравниц, которые принимают отдыхающих по сей день со всей страны и из-за рубежа.

Магазин «Родны кут» № 30 – один из крупнейших и валообразующих торговых объектов Гомельского филиала Гомельского облпотребобщества. Заслужил у местных хорошую репутацию: здесь всегда вовремя обслужат, помогут с выбором, а соотношение «цена – качество» неизменно радует. В августе прошлого года здание 1980-х годов модернизировали – заменили оборудование, расширили торговый зал и перевели магазин на автоматизированную систему LS Fusion. Заведует им Людмила Афонова, пришла в филиал год назад из частного бизнеса:

– Обычно частник делает ставку на узкий ассортимент и быстрый сбыт: вчера купил – сегодня продал. Мы же стремимся максимально расширить перечень продукции, чтобы клиенту не нужно было бегать в поисках чего-либо по всему городу. Пустых витрин не бывает.

### Ближе к покупателю

И это правда: просторный торговый зал «Роднага кута» пестрит многообразием товаров. От предметов первой необходимости до мясных и рыбных деликатесов Гомельского цеха копчения и всевозможных сладостей Урицкого кондитерского цеха. Кстати, 80 процентов ассортимента магазина – кооперативная продукция. В морозильных ларях – мясная разделка,



Екатерина НЕМЧЕНКО, начальник торгового отдела Гомельского филиала Гомельского облпотребобщества

колбаски, шашлыки, фарш, несколько видовпельменей Светлогорского филиала, в фасовке и на развес. Замороженные блинчики и пицца – продукция кафе «Зодиак». Вера Филонова, постоянная покупательница, разыскивает среди ярких пачек любимые пельмени «Забытый вкус» и попутно комментирует:

– Продукция всегда свежая, можно даже сказать, уникальная. Ну где еще я найду житковичскую рыбку? Или вот ту же грудинку по домашнему рецепту? Да только в «Родном куце»!

Чуть поодаль от мясного изобилия – рай для сладкоежек: торты шоковой заморозки. «Медовик», «Ленинградский» и «Сказку» можно брать про запас, не опасаясь за сроки годности – десерт в холодильной камере будет



Вера ФИЛОНОВА, постоянная посетительница «Роднага кута» агрогородка Ченки

ждать своего часа три месяца. А разморозится всего за 40 минут при комнатной температуре. Кстати, кондитерский цех работает не одно десятилетие, поэтому в его копилке весьма внушительный багаж уникальных рецептов: полюбившиеся местным булочки, печенье, пирожные и другие десерты.

Плавнo перемещаемся к хлебным прилавкам. Здесь разделили трон Гомельский, Октябрьский и Лельчицкий филиалы. У каждого свой неповторимый ассортимент. К примеру, лельчане славятся мучными сладостями, Октябрьский филиал – линейкой хлебов для диабетиков. А гомельские хлебопеки знамениты «кирпичиком», бисквитом «Зебра» и хлебом «День и ночь», который можно есть и с колбасой, и с повидлом – будет одинаково вкусно.

В холодильниках на самом видном месте продукция Брагинского филиала: морская капуста с добавками, морковь по-корейски, салаты и закуски. Чуть ниже – житковичские рыбные пресервы с заливками и новинки от Гомельского филиала – копченая рыба и грудинка.

Анастасия Лалаева, продавец 6-го разряда, работает в магазине всего полгода и удивлена, как гости здешних здравниц раскупают продукцию кооперативной промышленности:

– В огромных количествах берут наши колбасы, хлеб и минеральную воду. Причем практически не глядя – думаю, у приезжих это уже где-то на подсознании: белорусское – значит, качественное.

### С творческим подходом

В десятке метров от продовольственного – магазин промышленных товаров. Хозяйки здесь Светлана Пимошенко и Евгения Пахомова. Формируют ассортимент так, чтобы в торговой точке можно было купить все: от иголки до стирального порошка. Уголок садовода напоминает, что сельчане сейчас вовсю затариваются грунтами и удобрениями к сезону. А канцелярский отдел востребован круглогодично – рядом школа и детский сад. Ряды косметики, бытовой химии, инструментов, посуды, игрушек, ниток обычных и вязальных... А еще – огромная секция Светлогорского швейного цеха. Кооператоры ежемесячно заказывают у соседнего филиала десятки вафельных и махровых полотенец, скатертей, постельных комплектов, подушек, одеял всех размеров и расцветок. Кстати, гости из-за рубежа часто берут белорусский текстиль и косметику в качестве сувениров.

– Каждому уделяем максимум внимания, – рассказывает Светлана Пимошенко, продавец 6-го разряда. – Дать совет, помочь с выбором – это к нам. Работаем творчески и на позитиве. Кстати, однажды наш шуточный вопрос случайному прохожему обернулся покупкой телевизора. Шел за продуктами и просто перепутал магазин.

Несмотря на широкий ассортимент, всем угодить непросто. И если вдруг на полке чего-то не окажется – открыта тетрадь заявок. Также по запросу покупателю привезут любой крупногабаритный товар: мебель, холодильник, телевизор или шифер. А еще в кооперативном магазине периодически бывают приятные скидки до 15 процентов. Словом, выбирать за пределы агрогородка нужды нет.

**Диана ВОЛЬСКАЯ**  
Фото автора

### АДРЕСА ПЕРЕДОВОГО ОПЫТА

■ Рабочий день продавцов магазина в агрогородке расписан буквально по минутам: проверить выкладку товаров в зале и добавить недостающие, подать заявки поставщикам, принять машины, а еще и обслужить покупателей.



Анастасия ЛАЛАЕВА, продавец 6-го разряда

■ В летний сезон выручка до 130 тысяч рублей в месяц, а норма выработки на одного продавца – до 21,3 тысячи рублей.



Маргарита СКАЧКОВА, продавец 6-го разряда



Продавец Светлана ПИМОШЕНКО демонстрирует фирменную секцию Светлогорского швейного цеха



Замороженная пицца – продукция кафе «Зодиак» Гомельского филиала

## КАДРЫ

■ На 1 июня из 38,9 тысячи работников системы 17,4 процента – руководители и специалисты. Сменяемость кадров за пять месяцев нынешнего года – 10,4 процента.

■ Благодаря наличию ведомственных учреждений образования и отработанной системе непрерывного профессионального обучения удельный вес работников с высшим образованием вырос на 0,2 процента. Заочно обучаются в вузах 259 человек, в колледжах – 87.

■ Удельный вес сотрудников, достигших пенсионного возраста, – 13,1 процента (5,1 тысячи), среди руководителей и специалистов – 10,2 процента (693). Наблюдается снижение на 0,5 процента.

■ Доля молодежи до 31 года – 13 процентов (5,1 тысячи). Среди руководителей и специалистов – 14,5 процента (980).

■ На середину июня в облпотребсоюзах и облпотребобществах неуккомплектованы 16 вакансий (4,3 процента) кадрового реестра Правления Белкоопсоюза.

■ Вакантны также 1180 мест рабочих массовых профессий (4,6 процента), из них 524 – продавцов, или 4,4 процента от списочной численности.

■ Из-за отсутствия кадров по системе закрыто 73 магазина – 1,3 процента от общего количества.

■ В 2021 году в учреждениях образования потребительской кооперации дипломы получили (дневная форма) 1076 человек, 15,5 процента – за счет кооперативных организаций.

■ Непрерывным профессиональным обучением (профессиональной подготовкой, переподготовкой, стажировкой, повышением квалификации, курсами целевого назначения) охвачены 1900 человек, около 5 процентов работников.

■ В 2021/2022 учебном году в БТЭУ ПК повысили квалификацию 350 руководителей и специалистов по 23 категориям.

# МНОГО ЗНАНИЙ

## ВЫПУСКНИКИ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБРАЗОВАНИЯ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

**К** работе в современных, быстро меняющихся условиях сможет адаптироваться персонал, ориентированный на постоянное совершенствование. Это обстоятельство повышает требования к кадровым службам в организациях, полагает Татьяна Грабовская, начальник управления кадров и образования Белкоопсоюза, доклад которой заслушан на заседании Правления.

### Мониторинг настроения

Особый интерес вызвали результаты анкетирования-исследования удовлетворенности трудом работников магазинов потребительской кооперации со стажем более десяти лет.

Полностью удовлетворены своими трудовыми буднями работники Гродненской и Гомельской областей, минимальным оказался этот показатель на Могилевщине – 78 процентов. Цифры хорошо коррелируются с уровнем заработной платы. Наибольшая – на Гродненщине, наименьшая – в Минской области.

Чем же недовольны люди? Больше всего их огорчает несоответствие зарплаты объему выполняемых работ (самый большой процент таких ответов в Минской области – 71).

– Продавцы часто выполняют обязанности и уборщиков, и грузчиков, и фасовщиков, и истопников, – комментирует данные исследования Татьяна Аркадьевна. – Меньше всего на это указали в Гродненской области – лишь 14 процентов респондентов.

Еще один немаловажный фактор – отдаленность работы от места жительства. В Брестской и Витебской областях на это пожаловался практически каждый пятый. Это говорит о необходимости обратить внимание на проблему доставки сотрудников.

На вопрос «Вернулись ли бы на нынешнее место, если бы по каким-либо причинам временно не работали?» самый высокий процент положительных ответов (67) среди опрошенных в Гродненской области, наименьший – в Гомельской (35).

95 процентов торговых работников Гродненщины удовлетворены условиями труда, состоянием оборудования и помещений, меньше всего положительных ответов – на Минщине. В целом людей устраивает режим рабочего времени и отношение непосредственного руководителя, однако снова самый низкий уровень ответов «да» в Минской области – 58 и 50 процентов соответственно.



Татьяна КАПУСТИНА, бармен кафе «Еда&Кофе» агрогородка Жемчужный Барановичского райпо



В учреждениях образования потребительской кооперации вступительная кампания

### Олег МАЦКЕВИЧ, председатель Правления Белкоопсоюза:

– Уверен, все решают кадры: стратегию, тактику, финансы. В Гродно, когда заходишь в магазин и беседуешь с продавцами, как правило, большой процент мотивированных ответов. Это показатель, что людям уделяют должное внимание. Никто не пожаловался на низкую зарплату, условия труда и удаленность рабочего места. С этого надо начинать, чтобы кадры были правильно расставлены и работали как слаженная команда, как винтики одного механизма. Тогда можно говорить о высоких темпах роста товарооборота, производительности труда и заработной платы.

А начинать надо с обучения, повышения квалификации и не ссылаться на дефицит продавцов и старение населения, тогда и финансовый результат будет соответствующий. На то мы и поставлены, чтобы этим заниматься. Тем более у нас есть своя система образования, можно комбинировать специальности, как хотим, новые ввести. Коллеги, все в наших руках!

Положительное влияние непосредственного руководителя на дела коллектива отметили в Витебской и Могилевской областях (92 и 83 процента респондентов) и 50 процентов – в Минской.

– Четко прослеживается тенденция: там, где есть глубокая корреляция взаимоотношений между руководством и вертикалью, как в Гродненской области, результаты и степень удовлетворенности кадров массовых профессий более высокие, – обратила внимание докладчик.

Из условий труда, которые нуждаются в улучшении, на первом месте повышение заработной платы (максимум таких ответов, 71 процент, в Минской области, минимум, 29 процентов, – в Гродненской), также отмечена необходимость замены оборудования в Витебской области и изменения графика работы – в Могилевской.

Есть мнение у продавцов и о том, что мешает конкурировать на рынке: высокие цены, недостаточный ассортимент товаров и перебои с их наличием. Рекомендуют больше уделять внимания программам лояльности, акционной политике, расширению ассортимента, в том числе детского, и работе с молодежью.

### Под заказ

Основной источник укомплектования кадрами организаций потребительской ко-

операции – ведомственные учреждения образования.

– Белкоопсоюз уникален тем, что сохранил сеть собственных колледжей, вуз и его филиалы. В 2021/2022 учебном году в них за счет организаций потребительской кооперации обучались 500 человек, или 8,3 процента от общего контингента. Высшее образование получали 186 студентов (8,1 процента), среднее специальное – 259 (7,1 процента), профессионально-техническое – 55 (58,5 процента), – привела статистику Татьяна Грабовская. – Основная задача кооперативных организаций – подбор канди-

# НЕ БЫВАЕТ

## ВОСТРЕБОВАНЫ НА РЫНКЕ ТРУДА



Ольга ЗЕЛЕНКО, продавец 6-го разряда магазина «PROЗапас» Ганцевичского райпо



Оживленная торговля в магазине «Родны кут» поселка Мир Барановичского райпо



Ольга ЦВИРКО, продавец 6-го разряда магазина «PROЗапас» агрогородка Жемчужный Барановичского райпо



Ольга ЦВИРКО, продавец 6-го разряда магазина «PROЗапас» агрогородка Жемчужный Барановичского райпо

датур для поступления и выполнение плановых цифр приема.

Однако анализ ситуации предыдущих лет показывает, что контингент обучающихся под заказ кооперативных организаций ежегодно уменьшается.

В 2022 году в дневной форме образование получили 972 человека, из них 130 (13,4 процента) – за счет организаций системы.

– Ежегодно рынок труда из наших учреждений образования получает около 800 специалистов, которые, по данным Минтруда и соцзащиты, не задерживаются на бирже, наниматели их забирают и удовлетворены степенью подготовки, – продолжила Татьяна Аркадьевна. – При существующей потребности в укомплектовании вакансий руководителей, специалистов, кадров массовых профессий заказ по всем организациям и уровням образования в 2022 году всего 187 человек (в 2021-м – 212). В БТЭУ ПК заявлено лишь 35 мест, в колледжи и филиалы на уровень среднего специального образования подано 122 заявки, профессионально-технического – 30.

Наибольший заказ традиционно из Брестского и Могилевского облпотребсоюзов – по 46 человек, Гомельского облпо – 32, Минского – 29, Гродненского – 20, Витебского – 11 человек.

Заявки на подготовку кадров для системы по учреждениям образования распределены так: Барановичский колледж – 60 человек, Могилевский филиал – 46, БТЭУ ПК – 35, Минский филиал – 24, Гомельский колледж – 19, Гродненский – 3, в Молодечненском заявок нет.

– На основании этих цифр можно сделать вывод, насколько тесно работают учреждения образования с заказчиками кадров, – подчеркнула Татьяна Грабовская. – При постоянно возрастающих требованиях к работникам торговли в университет на специальности «товароведение и экспертиза товаров» и «товароведение и торговое предпринимательство» нет заказа, на «маркетинг» – одно место на дневную форму обучения, «логистика» – два места на дневную и три места на заочную. При поставленных задачах по автоматизации бизнес-процессов только по одному специалисту заказано на специальности «экономика электронного бизнеса» в университете и «программное обеспечение информационных технологий» – в колледже.

Традиционно облпотребсовета и облпотребсоюзы предъявляют спрос на подготовку в вузе по специальностям «бух-

галтерский учет, анализ и аудит» (в 2022 году 29 процентов от общего заказа) и «коммерческая деятельность» (29 процентов).

На уровне среднего специального образования наиболее востребованы «коммерческая деятельность» (с присвоением рабочей профессии «продавец») – 34 процента от общего заказа, и «операционная деятельность в логистике» – 25 процентов.

При трудностях с укомплектованием объектов общественного питания заказ на подготовку поваров и кондитеров от всей республики – 30 человек. Витебское и Гомельское облпотребсовета не заявили о необходимости подготовки рабочих.

И все это обусловлено не только объективными причинами, такими как оптимизация численности работников, сокращение выпускников школ, но и субъективными, уверена Татьяна Грабовская. В том числе недостаточной работой по подбору абитуриентов, непониманием руководителей важности подготовки кадров, нежеланием заниматься планомерной ротацией руководителей и специалистов, достигших пенсионного возраста, и помогать молодежи в овладении порученным участком. Еще одна немаловажная причина – желание сэкономить, что неизбежно приведет к усугублению кадровой ситуации.

Остановилась докладчик и на качестве профориентационной работы. К примеру, во время вступительной кампании во многих магазинах, кафе и ресторанах не были вывешены рекламные плакаты учреждений образования потребкооперации.

– В нашей непростой экономической ситуации мы должны убеждать, доказывать и абитуриентам, и тем более их родителям, что предлагаем конкурентоспособное качественное образование, – подчер-

### ДИНАСТИИ



## По стопам родителей

### ВЫПУСКНИЦА БТЭУ ПК ЮЛИЯ ГУСАКОВА СТРОИТ УСПЕШНУЮ КАРЬЕРУ В ВИТЕБСКОМ ОБЛПОТРЕБОБЩЕСТВЕ

**Юлия – потомственный кооператор. Ее родители много лет отработали в Витебском облпотребсоюзе: мама – в сфере торговли, общепита и кадров, а папа – промышленности и заготовок.**

Детство моей собеседницы прошло в атмосфере ярмарок и выставок, где специалисты огромной системы всегда выделялись масштабом и разнообразием продукции. Впечатлений хватало надолго. Это и предопределило дальнейший жизненный путь.

Пока одноклассники размышляли о будущей профессии, у девушки уже был четкий план – конечно же, присоединиться к дружной кооперативной семье.

И Юлия отправилась на учебу в Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации, по окончании которого вернулась на малую родину.

Карьера началась с должности экономиста 1-й категории сектора организации оплаты труда Витебского облпотребсоюза. Сейчас Юлия Гусакова – ведущий специалист в отделе кадров и правового обеспечения Витебского облпотребсовета.

Новый опыт, постоянное общение с людьми, ежедневные вызовы и задачи активную девушку не пугают – легко справляется с обязанностями и получает удовольствие от работы.

В свободное время играет на гитаре, сочиняет песни на русском, белорусском и украинском языках. Творческое хобби постепенно переросло практически во вторую профессию: Юлия играет и поет в группе «Мечте навстречу». С музыкальным коллективом часто выступает на городских и областных концертах, международных фестивалях.

А еще она отличный спортсмен. В студенчестве играла в баскетбол, а сейчас отстаивает честь родной организации на шахматном поле.

Кроме того, Юлия – председатель Витебской областной организации БРСМ системы потребительской кооперации и член Молодежного совета Витебского областного объединения профсоюзов. В будущем девушка видит себя в руководящей должности. Не менее амбициозны и творческие планы – как минимум собрать «Олимпийский».

**Диана ВОЛЬСКАЯ**

Фото предоставлено собеседницей

**Пелагея БЕЛОУСОВА**  
 Фото автора носит иллюстративный характер

**ТЕМА**



Артур ГРИГОРЯН, начальник отдела заготовок, промышленности и внешнеэкономической деятельности Ганцевичского райпо

**КОМПЕТЕНТНО**

**Валерий КАПИТАНЧИК, начальник отдела заготовок, рынков и внешнеэкономической деятельности Брестского облпотребсоюза:**

— В прошлом году, который не радовал урожаем, потребкооперация Брестчины заготовила 267 тонн черники, из них на экспорт отгружено 222. В нынешнем к массовой заготовке приступили в конце июня. Первыми в процесс включились Ивацевичский, Дрогичинский и Малоритский районы, затем подтянулись и другие сырьевые зоны. Сейчас по закупкам от населения лидируют Ивацевичское, Ганцевичское и Пинское райпо. В лучшие годы заготавливаем до 1000 тонн. На такой результат и рассчитываем. Подготовились заранее, развезли ящики по торговым точкам и заготовителям.

**ЧТО ПОЧЕМ**

С каждым днем предложение черники увеличивается на самом известном в Минске рынке — «Комаровке». Сейчас ее в среднем продают по 8–10 рублей за килограмм.

**НА ЗАМЕТКУ**

Сборщики ягод, грибов, орехов и другой дикорастущей продукции освобождены от подоходного налога. Исключение — случаи, когда в отношении гражданина проводят проверку соответствия расходов и доходов или если полученные деньги от реализации дикорастущей продукции указываются им в качестве источника дохода. Чтобы налоговый орган предъявил налог, доходы должны в течение года превысить 200 базовых величин. Налог по ставке 10 процентов предъявляют с суммы превышения.



Дарья ЗАНЬКО, продавец 6-го разряда магазина № 19 деревни Куково Ганцевичского района, принимает ягоду у местной жительницы Марины КИСЕЛЕВИЧ

**Д**ожди и мягкое летнее тепло сделали полезное дело. В лесу нынче трудно заблудиться. Охотников за грибами да ягодами не счесть — приезжают группами, семьями. Не только запастись на зиму, но и подзаработать. Каковы виды на урожай? Как щедро оплачивают собранное заготовители? Куда продают потом? В поисках ответов корреспондент «ВП» отправилась в Ганцевичский район — край вековых сосен, непроходимых болот и самых вкусных ягод.

— Массовую заготовку черники нам пришлось начать раньше, чем ягода успела созреть, — скорее рад, чем озадачен Артур Григорян, начальник отдела заготовок, промышленности и внешнеэкономической деятельности Ганцевичского райпо. — Но люди уже пошли в леса, не остановишь. Да и урожай неплохой. Дополнительно привлекли десять внештатных заготовителей. Кроме того, ягоду принимают практически во всех наших магазинах.

За полторы недели местные кооператоры заготовили 36 тонн. Планируют взять ценной ягоды не меньше, чем в прошлом году. Это экспортный товар — практически сто процентов продавали в страны Евросоюза. Сейчас пока накапливают, замораживают. А 12,5 тонны вишни готовятся к отправке в Россию и Казахстан.

**Кто больше**

Сезон черники в Ганцевичах стартовал 6 июля. Цена первой ягоды — 4 рубля за килограмм. Спустя три дня подскочила до 5,2 рубля. А с 12 июля снова вернулась к стартовой. Это верный знак, что ягоды достаточно. К слову, в прошлом году пиковая стоимость килограмма лесного лакомства в полесской глубинке доходила почти до 9 рублей. Кстати, актуальную цену можно узнать в городском вайбер-чате «Ягодные Ганцевичи».

Однако нельзя сказать, что кооператоры абсолютные хозяева и монополисты в регионе. Разрешение на заготовку черники получили 94 субъекта хозяйствования. Жесткая конкуренция на руку активным сборщикам: могут всего за несколько походов в лес существенно пополнить семейный бюджет. Некоторые даже специально планируют на это время отпуск. Труд, правда, не из легких: с пяти утра до самого вечера в лесу в компании прожорливых слепней и мошкар.

**Поражаем урожаем?**

Чернику сейчас принимают везде — в магазинах, автолав-

# Не упусти момент!

**В СТРАНЕ НАЧАЛАСЬ МАССОВАЯ ЗАГОТОВКА ЧЕРНИКИ, МОЖНО ЗАРАБОТАТЬ И НА АВТОМОБИЛЬ**



В лесах Дрогичинского района собирают богатый урожай



Юные сборщики ягод Валера и Ваня

вушка из Ганцевичей не первый год ходит за черникой и собирает за полдня по 30–40 килограммов.

**Дела черничные**

А у Дарьи Занько, продавца 6-го разряда магазина № 19 деревни Куково, что в 13 километрах от города, рекордсмены — местные пенсионеры. Некоторые до 70 килограммов за раз собирают. Весьма неплохая прибавка к пенсии! Говорит, сдатчики обнадеживают: черники в лесу хватает, правда, пока еще зреет. Дарья и сама опытная сборщица ягод, с детства ходит за урожаем в лес. Сдает в свой же магазин.

А вот посетительнице магазина Марине Киселевич сегодня не повезло — за несколько часов в лесу удалось собрать всего пять килограммов ягоды. Девушка три года назад переехала в Куково из деревни Денисовичи и впервые отправилась за черникой в местные леса:

— Здесь черничника немного. Вчера вот на одном пятячке вдесятером собирали. Зато повезло с лисичками — 17 литров за один час на опушке. С понедельника планирую ехать за голубикой.

**У своих ворот**

Ганцевичский район можно смело назвать лесной гаванью краснокнижных птиц, зверей и растений. Вот и дорога к следующему заготовительному пункту проходит через бескрайние массивы сосен, елей и берез. Останавливаемся у места назначения: это обычный сельский дом с прикрепленной к забору бумажкой «4.00». То, что может озадачить случайного прохожего, — опознавательный знак для сдатчиков ягоды. Означает: се-



За работой Нина КОРНЕЙЧУК, кладовщик филиала «Коопзаготпром» Дрогичинского райпо

ках, стационарных и передвижных заготовительных пунктах. Предприимчивые коммерсанты, как правило, караулят сборщиков прямо у леса. И запросто могут даже несколько раз на день скорректировать цену. Кооператоры тоже начеку, пристально следят за конкурентами.

Поинтересоваться, как идут дела, едем с Артуром Григоряном за пару километров от города к заготовителю Ирине Ко-

стюкевич, расположившейся прямо у выхода из леса. Она огорчена — дождь распугал сборщиков. Успела закупить с утра только 80 килограммов. Следующий пик ягодников ожидается только вечером. А еще Ирина отмечает, что закупочные цены уже неделю не повышаются, поэтому заработать не просто:

— Но у нас есть немало профессионалов, знающих урожайные места. Например, одна де-

годня принимают по 4 рубля. Дом в деревне Большие Кругловичи и ее хозяйку Анну Муху знает каждый – более 30 лет она работает заготовителем в райпо. Но сегодня отправилась на закупки в Солигорский район, а за старшую оставила внучку Ирину, которая на лето устроилась в организацию внештатным заготовителем.

– Почти все местные берут отпуска на время сезона сбора ягоды, – рассказывает девушка. – Сдают, конечно, где выгоднее. Но у нас есть хороший бонус – авторитет бабушки. Даже если у участника на 10 копеек будет дороже, соседи принесут ягоду именно сюда. А так день на день не приходится – сегодня у них чуть выше цена, а завтра у нас.

### В лес идут все

Нашу беседу прерывают школьники Валера и Ваня. Подростки решили, что летние каникулы не повод бездельничать – лучше заработать. Поэтому все утро мальчишки трудились в лесу. Пока Ваня деловито ставит небольшое ведерко на весы, Валера рассказывает, что поправляет семейный бюджет приучен с детства. Личный рекорд – 30 килограммов черники за день. Хотя сегодня у ребят негусто – всего пять килограммов за два часа сборов. Вышло на 19 рублей. Но вполне довольные одноклассники убегают в магазин за мороженым, а Ирина вспоминает прошлогодний сезон:

– За две недели заработала полторы тысячи рублей. Купила смартфон. Вообще, у нас люди и на ремонт квартиры черникой зарабатывают, и на машины...

Ручные комбайны, или, как их тут называют, «гребенки», легализовали в 2019 году, потому черника у собственников теперь сплошь усыпана листьями. Но это не страшно – перед заморозкой примеси уберут. Самостоя-



### КСТАТИ

Заготовительная сеть на Брестчине обширная: около 130 стационарных пунктов, активно подключается и тысяча стационарных магазинов в деревнях. Снабжены тарой и внештатные заготовители, чаще всего они живут недалеко от леса. А когда ягоды становится больше, кооператоры практикуют заготовку прямо у лесов. Рассчитываются с населением на месте. Пока черника идет в розничную сеть, на столичные, областные рынки и в райцентры. Отправляют ее на перерабатывающие предприятия страны, а часть замораживается, есть около 80 холодильных камер. Ориентируются на экспорт. Сейчас как раз ведутся переговоры с партнерами из России.

Ирина МУХА, внештатный заготовитель, принимает ягоду на дому

тельно нужно выбирать только зеленые ягодки. К обеду в черничных ящиках Ирины около ста килограммов, а к концу дня, уверена, принесут еще столько же. Приемщица на дому с начала сезона уже заготовила больше тонны ягоды.

В конце дня вся купленная в разных местах дикорастущая продукция попадает в хранилище. Здесь ягоду проверяют на радионуклиды и сортируют. Часть в свежем виде сразу отправляют на продажу в магазины и на перерабатывающие предприятия,



В конце дня вся закупленная дикорастущая продукция попадает в хранилище

остальное замораживают при минус 25 градусах. Так сохраняются все полезные свойства. На очереди – черная и красная смородина, крыжовник, клюква и малина. Морозильные камеры готовы принять до 200 тонн.

### Край не только малиновый

А вот в Дрогичинском районе, который известен своими малинками, черника созрела раньше – первую ягоду кооператоры закупили 1 июля. Тогда цена установилась на отметке 3,5 рубля. Сегодня килограмм подорожал до 4 рублей. По словам Светланы Лежнюк, заместителя председателя – директора филиала «Коопзаготпром», ягода в этом году хорошая, крупная:

– Сезон начался раньше, и черники ощутимо больше, чем в прошлом году – тогда нам удалось заготовить всего 600 килограммов. У нас районе работают трое штатных и восемь внештатных заготовителей и более 20 магазинов принимают ягоду. Уже взяли 13 тонн черники. Но темп не сбавляем и планируем утроить цифру к концу месяца.

Сезон сбора – весь июль. Большая часть собранного, как обычно, уйдет на экспорт.

**Ольга ПАРФЯНОВИЧ**  
 Фото автора  
 и Дрогичинского райпо

### ЯЗЫКОМ ЦИФР

Заготовительный оборот Ганцевичского райпо по итогам шести месяцев 2022 года – 2,4 миллиона рублей. Темп роста – 129,1 процента. Населению выплачено 1,4 миллиона рублей.

### СКАЗАНО

**Вероника РУНЕЦ, председатель правления Ганцевичского райпо:**

– По отдельным позициям заготовки овощей и плодов у нас приrost. Огурцов, к примеру, закупили 49,7 тонны и частично отправили в Россию. А вот клубники даже отечественным перерабатывающим предприятиям не отгружали – сезон продлился всего две недели, из-за аномальной жары в начале лета ягода сгорела. Начинается массовая закупка черной смородины, в августе ждем малину, а осенью – хороший урожай клюквы. Продолжаем закупать морковь, капусту, свеклу, лук и картофель. Активно сотрудничаем не только с населением, но и с фермерами.

### СТАТИСТИКА

■ По оперативным данным, на 18 июля предприятия потребительской кооперации заготовили 761 тонну черники. Ежедневно запас пополняется на 70–100 тонн. Лидирует Брестская область – 260 тонн, следом идут Гомельская и Могилевская – 168 и 162 тонны соответственно. Закупочная цена от 3,5 до 4,5 рубля.

■ Также продолжается заготовка огурцов (3,2 тысячи тонн), томатов (1,6 тысячи тонн), капусты (4 тысячи тонн).

### СЕЗОН НАРЫХТОВАК

# Да свайго стала і на экспарт

## НА УШАЧЧЫНЕ ЛІСІЧКІ ЗАРАЗ ПА 6 РУБЛЁЎ, А ЧАРНІЦЫ – ПА 4,6 ЗА КІЛАГРАМ

У дзень Валянціна Ганчарова зараз накручвае 12 кіламетраў толькі на тэрыторыі базы Ушацкага філіяла Віцебскага аблспажыўтаварыства. Калі ўлічыць два кіламетра ад дома да аўтобуса – усе 16. Неблагая зарадка ў нарыхтоўшчыка атрымліваецца таму, што склад, прыёмны пункт, вагі знаходзяцца не ў адным месцы, і зараз, калі да пастаянных відаў – прыёму металалому і іншай другаснай сыравіны – далучыліся яшчэ і дары прыроды, гэты кіламетраж яна не праходзіць, а прабягае. І, вядома, не гэта самае складанае ў яе рабоце.

Людзі нясуць лішкі з мэтай заробку, здарумела, імкнуцца, каб паболей. А менавіта памеры, кандыцыя становяцца часта каменем спатыкнення. Нікому ж потым не прапануеш зялёныя чарніцы ці агуркі памерам з кабакі. Таму ветліва данесці да здатчыкаў патрабаванні і не прагарэць самай – асноўная задача. Бо хоць і існуе спісанне ў памеры трох працэнтаў на наступныя ўсушкі ці брак, у іх можна і не ўкласціся, калі не пільна ўглядацца ў прынесены тавар, тым больш такі, што хутка псуецца, як чарніцы ці лісічкі.

– Не павінна прадукцыя быць і мокрай, а нясуць жа да нас дары часта прама з лесу: хто на трактарку пад'язджае, хто на веласіпедзе. З розных кропак раёна – у каго пяць кілаграмаў, а ў каго і 13. Прычым зарабляюць на чарніцах не толькі мясцовыя жыхары. Учора вось мінчанка, што прыехала адпачыць да родных, вядро прынесла, – расказвае Валянціна Фёдараўна.

Ушацкі філіял на нарыхтоўцы дароў лесу працуе заўсёды з вялікай канкурэнцыяй. Бароў тут шмат, і чарніцы сёлета ўрадзілі. І ме-

навіта таму літаральна на кожнай дарозе абавязкова сустрэнеш нарыхтоўшчыкаў. Толькі на невялікім адрэзку паміж Угрынкамі і Матрынамі іх тры, а колькі ў Касарах? Зараз не патрэбны, як раней, ліцэнзіі на гэты від дзейнасці, індывідуальныя прадпрыемальнікі падаюць толькі заяву ў райвыканкам і атрымліваюць дазвол. Гібкая ў іх і сістэма разлікаў: кожны імкнецца хоць на некалькі капеек павысіць кошт, каб прывабіць да сябе зборшчыкаў. Часта прымаюць тавар непасрэдна каля лесу.

Ушацкі філіял таксама арыентуецца на кошт канкурэнтаў. Лісічкі зараз па 6 рублёў, а чарніцы – па 4,6 за кілаграм. Разлік на месцы. Прымаюць лясную прадукцыю і ўсе вясковыя магазіны. Потым яна пойдзе як на ўнутраныя патрэбы – стравы з грыбамі пастаянна ў меню грамадскага харчавання, так і на экспарт.

А хутка ў нарыхтоўшчыкаў філіяла самая гарачая пара – сёлета сезон яблыкаў. Пазалетася Валянціна Фёдараўна была лідэрам па іх нарыхтоўцы ў філіяле, бо не толькі на месцы прымала, а і пастаянна выязджала ў



вёскі непасрэдна да здатчыкаў. І нават у мінулым, неўраджайным, годзе закліла 40 тон. У такі час яе п'яцідзённым рабочы тыдзень становіцца даўжэй, далучаецца і субота.

У гандлі Валянціна Ганчарова працуе хоць і з перапынкам, аднак ужо каля 15 гадоў. Вопытны, адказны работнік паспявае і кладаўшчыка падмяніць. І ў тым, што па нарыхтоўках прадукцыі і сыравіны філіял займае годныя пазіцыі, яе немалая заслуга. Невыпадкава сёлета да Дня кааператара яе імя занесена на Дошку гонару прадпрыемства. Ну а днямі ў яе яшчэ адна святочная нагода – 50-гадовы юбілей.

**Вольга КАРАЛЕНКА**  
 Фота аўтара

■ Сёлета ва Ушацкім раёне зарэгістравана дзясяць юрыдычных асоб і індывідуальных прадпрыемальнікаў, якія займаюцца нарыхтоўкай дароў лесу. Гэта прадстаўнікі пераважна Полацкага і Лепельскага рэгіёнаў.

■ У першым квартале 2022 года Ушацкім філіялам Віцебскага аблспажыўтаварыства прадпрымства паказчыкі па нарыхтоўках выкананы на 103,3 працэнта.

ДИРЕКТИВА № 1

# Огневые риски

## ИЗМЕНЕНИЯ В ОБЕСПЕЧЕНИИ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

**2** июля вступило в силу Постановление Министерства по чрезвычайным ситуациям от 21 декабря 2021 года № 82. Появились новации в инструкциях, определяющих порядок оформления наряда-допуска на проведение огневых работ, подготовки работников по вопросам пожарной безопасности и проверки их знаний. Разбираемся подробнее.

Современные промышленные предприятия невозможно представить без сложных технологических процессов, электричества, горючих материалов или сжиженных газов. Там находятся оборудование, сложные механизмы и системы коммуникаций. Потому проведение пожароопасных работ на территории увеличивает риски сотрудников.

Если работы проводятся в специально отведенных помещениях, то дополнительных разрешений не требуется. Наряд-допуск необходим при выполнении пожароопасных работ на временных местах. По сути, этот документ представляет собой письменное задание и разрешение на доступ к работам, где перечислены все операции и точные сроки их выполнения.

### Оформление наряда-допуска при работе с огнем

Как и прежде, наряд-допуск нужно оформлять до начала проведения огневых работ (пункт 2 Инструкции о наряде-допуске № 82, пункт 2 Инструкции о наряде-допуске № 29). При выполнении комплекса работ (сварки, газорезки, пайки) на едином оборудовании, емкостном сооружении, коммуникации или металлоконструкции аналогично оформляется один наряд-допуск.

Неизменным остается и правило оформления документа на определенное временное место проведения огневых работ.

### Что нового

➤ Теперь наряд-допуск выдается на одну рабочую смену (ранее – на все время проведения огневых работ). Увеличить срок действия документа можно, если работы с огнем не закончены в течение смены, а условия их выполнения остаются неизменными.

Продлевают наряд-допуск специалисты, ответственные за подготовку и проведение огневых работ. Они должны вносить запись в пункт 13 наряда-допуска на каждую последующую смену (пункт 8 Инструкции о наряде-допуске № 82).

➤ Состав работников – исполнителей огневых работ и информация о проведении целевого противопожарного инструктажа указываются в пункте 14 наряда-допуска только в случае изменения в такой бригаде (пункт 8 Инструкции о наряде-допуске № 82).

➤ При проведении огневых работ на объекте сторонней (подрядной) организацией наряд-допуск выдается руководителем организации-заказчика или уполномоченным лицом (пункт 7 Инструкции о наряде-допуске № 82).

➤ Записи в наряде-допуске должны быть четкими и аккуратными. Его нельзя заполнять карандашом, вносить исправления и ставить подпись через копировальную бумагу (пункт 2 Инструкции о наряде-допуске № 82).

### Важно!

Через копировальную бумагу можно только заполнять документ, а вот подписывать оба экземпляра нужно ручкой.



### Безопасности много не бывает

Введен также новый порядок подготовки работников по вопросам пожарной безопасности и проверки их знаний, включая проведение противопожарного инструктажа, подготовку по программе пожарно-технического минимума и категории работников, подлежащих обязательной подготовке по этой программе (пункт 1 Инструкции о подготовке по ПБ № 82).

Основные нововведения:

➤ Руководители организации могут не проходить противопожарные инструктажи (часть 2 пункт 6 Инструкции о подготовке по ПБ № 82).

Однако если они проводят инструктаж с сотрудниками самостоятельно, то подготовка по программе пожарно-технического минимума обязательна (абзац 2 часть 1 пункт 15 Инструкции о подготовке по ПБ № 82, пункт 15 Инструкции о подготовке по ПБ № 36).

➤ Работники, занимающиеся уборкой, заготовкой, переработкой, хранением зерновых и зернобобовых культур и грубых кормов, должны быть подготовлены по программе пожарно-технического минимума в полном объеме.

### Внимание!

Постановлением № 82 утверждены программы пожарно-технического минимума.

➤ Сотрудники, выполняющие работу дистанционно (вне места нахождения нанимателя), проходят вводный, целевой и внеплановый инструктаж. Первичный и повторный требованиями не предусмотрен (часть 3 пункт 6 Инструкции о подготовке по ПБ № 82).

➤ Сотрудник, проводивший противопожарный инструктаж, освобождается от повторной его сдачи (часть 4 пункт 9 Инструкции о подготовке по ПБ № 82).

➤ Внеплановый пожарный инструктаж можно проводить чаще. Например, если выявлены нарушения требований пожарной безопасности или уровень знаний по пожарной безопасности у сотрудников не соответствует нормативу (абзац 4 часть 1 пункт 10 Инструкции о подготовке по ПБ № 82, пункт 10 Инструкции о подготовке по ПБ № 36).

➤ Стали строже требования к оформлению журнала регистрации противопожарных инструктажей: документ нужно пронумеровать, прошнуровать и заверить подписью руководителя организации либо уполномоченного должностного лица.

### На заметку

Количество страниц в журнале указывается цифрами и прописью.

➤ Установлена единая периодичность подготовки по программам ПТМ для всех категорий работников: вместо одного раза в год подготовку нужно будет проводить раз в три года (пункт 16 Инструкции о подготовке по ПБ № 82, часть 2 пункт 16 Инструкции о подготовке по ПБ № 36).

➤ Проверять знания смогут только те сотрудники, которые в полном объеме прошли подготовку по программе ПТМ. В комиссии должно быть не менее трех человек (часть 1 пункт 19 Инструкции о подготовке по ПБ № 82, пункт 19 Инструкции о подготовке по ПБ № 36).

➤ При заполнении талона о прохождении подготовки по программе ПТМ нужно четко указывать номера программ, по которым подготовка не проводилась (их нужно будет перечеркнуть) (пункт 20 Инструкции о подготовке по ПБ № 82, пункт 20 Инструкции о подготовке по ПБ № 36, примечание к приложению 5 к Инструкции о подготовке по ПБ № 36).

### Огонь не пустят на порог

Общая характеристика пожарной опасности объекта теперь должна содержать:

➤ функциональное назначение;  
➤ перечень зданий (сооружений, помещений);

➤ категории взрывопожарной опасности и площадь этих зданий.

Инструкция дополнена разделами «Ответственность работников за нарушение требований пожарной безопасности» и «Порядок и периодичность очистки дымовых труб (каналов)».

### Не упустите!

Исключены разделы «Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при осуществлении деятельности юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – субъекты хозяйствования)» и «Мероприятия, исключающие образование дополнительных очагов горения».

### План эвакуации при пожаре: новая форма

В форме плана эвакуации указывают членов пожарной дружины вместо членов добровольной пожарной дружины согласно обязанностям номеров боевого расчета (приложение 2 к постановлению № 182, приложение к постановлению МЧС от 20 апреля 2018 года № 21).

Андрей ПРАКТИКА

Фото носит иллюстративный характер

**■ СПРАВОЧНО**  
*Огневые работы – действия повышенной опасности, связанные с применением открытого огня, металлорежущего инструмента и часто сопровождаемые возникновением искр, способных вызвать воспламенение материалов и конструкций (электро- и газосварочные работы, газо-, электро-, бензорезка, работы по разогреву битума, нагреву деталей открытым пламенем, применение факелов, горелок).*



**■ Наряд-допуск оформляется в двух экземплярах. Один – исполнителям работ, второй – руководителю юридического лица (его заместителю), руководителю структурного подразделения юридического лица или индивидуальному предпринимателю, где будут проводиться огневые работы (пункт 6 Инструкции о наряде-допуске № 82, пункт 6 Инструкции о наряде-допуске № 29).**


**ВЫБОР ЗА ВАМИ**

## Без ABS и подушек

Недавно АвтоВАЗ начал выпуск упрощенных версий LADA Granta без систем ABS и подушек безопасности. Такие же автомобили хочет выпускать и УАЗ. Понятно, что уровень безопасности этих машин будет низким. Реально ли его повысить и за счет чего?



Отсутствие в машине подушек безопасности компенсировать сложно, но все же можно. Для этого неплохо бы поставить в автомобиль четырехточечные ремни, которые применяют в автоспорте. Они куда надежнее фиксируют корпус человека, нежели штатные. А если их хорошенько затянуть, то при столкновении тело будет крепко зафиксировано, что практически сведет к нулю вероятность повреждения головы или груди рулевой колонкой. А ведь именно из-за этого происходят самые серьезные травмы, приводящие к летальным исходам.

При этом обязательно отрегулируйте подголовник. Ведь после лобового удара тело сначала движется вперед, а потом назад. Именно в этот момент можно получить серьезные травмы шеи. А вот если затылок четко уперся в подголовник, то вероятность увечий будет куда меньше.

Надежные ремни установят в любой тюнинг-мастерской без серьезного вмешательства в конструкцию авто, при этом штатный остается на своем месте. Кроме того, гоночные «гаджеты» легко снять и сложить в багажник.

С ABS сложнее. Современные устройства обычно работают вместе с системой распределения тормозных усилий. Она дозирует интенсивность замедления для каждого колеса. То есть с ней можно смело тормозить в повороте и не бояться заноса. Однако у машины без ABS в определенных случаях есть преимущество. Скажем, на зимней дороге заблокированные колеса нагребут перед собой снежный бруствер, что и позволит тормозить быстрее. Здесь можно посоветовать только покупку хороших шин. А также потренировать собственную систему безопасности — голову. Это можно сделать на водительских тренингах. Там научат правильно действовать при заносе или сносе автомобиля, а также расскажут о том, как прогнозировать обстановку на дороге и не попасть в переделку.

**МОТАЕМ НА УС**

Летняя погода способствует появлению самых разных и порой даже причудливых способов борьбы с жарой. Расскажем об одном из них.

Жара вынуждает водителей как-то организовывать комфортную температуру в салоне. Большинство предпочитает кондиционер. Но находятся и те, кому по душе создание прохлады естественным способом: с помощью открытых на ходу окон машины. Кондиционер в их понимании сушит воздух, вызывая неприятные ощущения. А поступающий из открытых окон — в самый раз. К тому же не простудиться.

Да, но в 30-градусную жару, надо признать, особого охлаждающего эффекта от дуновений «заборного» ветра ждать не приходится. И поэтому некоторые ушлые автовладельцы открывают окна и одновременно включают кондиционер. Но при этом устанавливают его регулировки в специфическую конфигурацию. Прохладный воздух направляется исключительно в ноги. Благодаря этому ниже уровня открытых окон создается своего рода холодная «ванна», заполненная воздухом



## За окошком — ветер

из кондиционера. А выше «гуляет» теплый, но свежий воздух из окон.

В итоге открытые окна увеличивают аэродинамическое сопротивление кузова авто, что приводит к росту потребления топлива. Как, кстати, и работающий кондиционер. То есть получается двойное увеличение расхода горючего. Но кто смотрит на такие мелочи, когда за бортом плюс 30? Да и кому какое дело, что человек ради собственного комфорта готов мириться с перерасходом каких-то 0,5 литра топлива на 100 километров пробега?

Любопытно, кстати, что подобный режим работы автомобильно-

го кондиционера практически не сказывается на его долговечности. При движении машины набегающий «заборный» воздух постоянно проходит через систему вентиляции авто даже самотеком, и его нужно охлаждать в любом случае. То есть на ресурс компрессора кондиционера открытые во время движения окна повлиять не в состоянии.

Поэтому езда в жару с опущенными стеклами и работающим «климатом» — вполне оправданный метод достижения личного комфорта автовладельца.

**ЕСТЬ МНЕНИЕ**


## Если случился масложор

С возрастом у любого автомобиля появляются проблемы. И одна из них — повышенное потребление моторного масла. Но большинство автомобилистов предпочитают не лезть в двигатель, что называется, до последнего. А перерасход смазки компенсируют ее доливом. А нужно ли в этом случае менять масло?

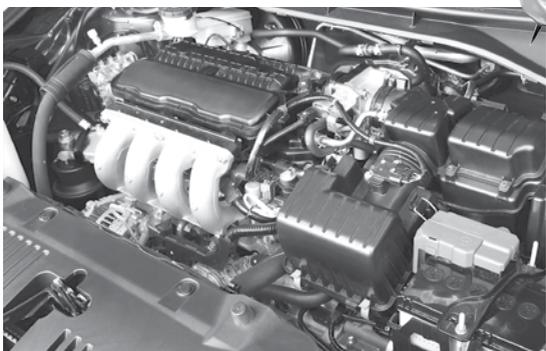
Двигатель и его подвижные части изнашиваются, и, конечно же, увеличиваются зазоры между трущимися деталями. В результате мотор начинает потреблять масла больше обычного. Причем доливать приходится часто и много, и когда приходит время технического обслуживания машины, некоторые автовладельцы решают масло не менять.

Но доливка смазки лишь частично обновляет состав масла. При этом эффект обновления недостаточен, а то и вовсе губителен — присадки в порции нового масла в очередной раз смывают нагар и отложения, но все они останутся в смазочной системе двигателя. И при определенных режимах работы двигателя такая смесь попадает в его рабочую зону. Далее остается лишь представить, насколько эта субстанция «полезна» для «сердца» автомобиля.

**СТОП МАШИНА**

## Чудный звук

Если во время запуска двигателя из-под капота раздаются посторонние шумы и звуки, то это повод для разбирательства. Впрочем, по некоторым из них можно легко диагностировать проблему, даже не открывая капота.



Под капотом расположена большая часть основных рабочих агрегатов автомобиля. Иногда они выходят из строя, причем довольно медленно, издавая различные шумы и посторонние звуки, пугающие неподготовленного водителя. Некоторые из них слышны при холодном пуске мотора. Другие — в процессе его работы.

Итак, если вы запустили двигатель, и из-под капота раздался скрип или писк, то, скорее всего, «запели» приводные ремни различного навесного оборудования. Иногда обрыв некоторых из них не сулит ничего плохого, однако для большей части современных машин это может стать настоящей проблемой с последующим дорогостоящим ремонтом. Потому необходимо сперва осмотреть состояние ремней, а затем, если с ними все в полном порядке, подтянуть их. При заметном износе ремни меняются — без вариантов.

Неполадки в стартере сопровождаются щелчками или жужжанием. При поломке втягивающей катушки в сало-

не будет слышно жужжание. Двигатель не запускается. Щелчки же означают, что, скорее всего, в машине сел аккумулятор, и стартеру попросту не хватает его заряда для полноценной работы и пуска силового агрегата.

Если автомобиль обслуживался не должным образом, например, использовалось масло низкого качества или же менялось реже, чем установил автопроизводитель, то под капотом может что-то затрещать. Как правило, подобные звуки издает умирающий фазовращатель. Да, узел, который может спокойно отходить 200 тысяч км, убить довольно легко.

Склонность автопроизводителей, особенно немецких, побольше зарабатывать и поменьше тратить привела к тому, что юбки поршней их двигателей стали короче. Из-за этого на холодную они могут постукивать. Однако если при этом не наблюдается масложора, то считайте нормой. После прогрева двигателя звук пропадет. А вот если так постукивает корейский автопром, то необходимо проверить двигатель на

наличие задиров в цилиндрах. Нашли — уже ремонт, причем дорогой.

Стучать может и цепь газораспределительного механизма. Причина — сильное растяжение либо неправильная работа натяжителей. Цепь необходимо проверить немедленно. И при обнаружении ее растяжения эксплуатацию автомобиля лучше прекратить до устранения неисправности.

В клапанной системе двигателя также есть чему стучать. На холодную это делают клапана из-за изменившихся зазоров. Звук может пропадать после прогрева. Но это не означает нормальную работу системы, и зазоры необходимо обязательно проверить и отрегулировать.

Сильный стук под сброс газа — это клиника для двигателя. Причем дорогая. Так провоцируются вкладыши коленвала. Стучать под капотом может и на дизелях. Например, когда есть течь в топливной форсунке. После прогрева звук может уменьшаться. Однако оставлять это без внимания не советуем. Дальше будет только хуже и дороже.

ГОТОВИМ ДОМА

# ПЕЧЕНОЧНЫЙ ТОРТ

Нежная закуска с печеночным паштетом прекрасно подойдет как для праздничного стола, так и на каждый день



Мастер-класс  
от Ларисы  
ЦАЛКО  
Фото автора



## 1. Ингредиенты:

### Для паштета:

- ✓ куриная печень – 400 г
- ✓ рис – 80 г
- ✓ сливочное масло – 50 г
- ✓ соль по вкусу, можно добавить мускатный орех на кончике ножа

### Для омлетных блинчиков:

- ✓ яйцо – 4 шт.
- ✓ сметана – 4 + 1 ст. л
- ✓ мука – 1–2 ст. л + щепотка соды
- ✓ соль
- ✓ творожный сыр (у меня из кефира) – 250 г
- ✓ лук – 1 шт.
- ✓ морковь – 1 шт.
- ✓ чеснок – 1 зубчик
- ✓ лимонный сок – 1 ст. л
- ✓ соль, перец по вкусу
- ✓ зеленый лук



**2-5.** В холодную воду опускаю рис, довожу до кипения и варю минут 10, затем добавляю печень и оставляю на огне еще 5–7 минут.

Переключаю в чашу блендера печень с рисом и половником рисового отвара, тщательно взбиваю до полной однородности. Солю, добавляю сливочное масло, как растает, еще раз включаю блендер.



**6.** Теперь блинчики. Яйца, соль, 4 ст. л сметаны перемешиваю венчиком, добавляю 2 ст. л муки, перемешиваю, чтобы не было комочков, добавляю соду. На разогретую, смазанную растительным маслом сковородку наливаю 1,5 половника теста. Нужно испечь три омлетных блинчика. Выпекаю на небольшом огне, под закрытой крышкой, переворачивать не нужно.



**7-8.** Теперь творожная прослойка. Обжариваю морковь с луком, добавляю творожный сыр (готовлю сама из замороженного кефира), чеснок, столовую ложку лимонного сока, соль, перец, все хорошо перемешиваю.

Осталось все собрать. В разъемное кольцо укладываю блинчик, на него – творожную смесь, распределяю, сверху – третью часть печеночного паштета, разравниваю, затем все



повторяю послойно. Верхним слоем будет печеночный паштет.

**9.** Накрываю пищевой пленкой в контакт и ставлю на ночь в холодильник.

**10.** Перед подачей на стол снимаю пленку, смазываю верх тортика сметаной и посыпаю зеленым луком.

*Приятного аппетита!*

Откройте на мобильном телефоне сканер QR-кодов или просто включите камеру (если она поддерживает чтение таких кодов). Наведите камеру на QR-код – он должен распознаваться под любым углом. Расшифрованная информация мгновенно появится на экране. Пройдя по ссылке, сможете посмотреть видео мастер-класса.



ХОЗЯЮШКАМ НА ЗАМЕТКУ

# Погладить гору вещей? Не проблема!

Какой бы классный у вас ни был уют, глажка белья – довольно трудоемкий процесс, требует много времени и усилий. Но есть средство, которое облегчит задачу. Это крахмальный спрей, который можно сделать в домашних условиях.

Понадобятся два стакана теплой воды и столовая ложка кукурузного крахмала.



В емкость с водой сыплю крахмал и все хорошо размешиваю до однородности, чтобы не было комочков. Переливаю в бутылочку с распылителем. Вот и все!

Кладу изделие на гладильную доску, на расстоянии 25–30 см



• Особенно незаменим крахмальный спрей при глажке грубых натуральных тканей (льняных, хлопковых, джинсовых) и пересушенных вещей.

• Использовать его можно и в стиральной машине, добавив в отсек для кондиционера. После завершения стирки лоток обязательно промыть!

распыляю спрей по сухой ткани (перед каждым применением встряхивать – крахмал может оседать на дне), оставляю на 15–20 секунд для впитывания и приступаю к глажке с учетом температурного режима, указанного на ярлычке вещи.

Обрабатывать текстиль можно целиком или отдельные части, например воротничок и манжеты мужских рубашек. Вещество не оставляет следов ни на светлых, ни на темных тканях, ни на подошве утюга. После применения спрея вещь дольше не мнется, ткань приобретает грязеотталкивающие свойства, одежда лучше дер-



жит форму, а крахмальная пленка защищает ткань от потери цвета после стирки.

В общем, результат превосходный при минимуме усилий и времени.

Лана ПЕТРОВА  
Фото автора



**ПРОИСШЕСТВИЯ**

**С крыши**

В РЕЧИЦЕ МАЛЬЧИК ЗАСТРЯЛ МЕЖДУ СТЕНАМИ

Вечером 18 июля ребенок играл на крыше гаража, потерял равновесие и упал, застряв при этом между стенами двух соседних строений. Работники пожарной аварийно-спасательной части № 2 Речицкого районного отдела по чрезвычайным ситуациям достали его за руки. Госпитализация не потребовалась.



лическое, что раньше собирал ее покойный муж.

Милиционеры оцепили здание и вызвали саперно-пиротехническую группу воинской части. По мнению специалистов, 30-миллиметровый артиллерийский снаряд небоеспособный. Его уничтожили.

**Из окна**

В МИНСКЕ ПОГИБЛА ШЕСТИЛЕТНЯЯ ДЕВОЧКА

Днем 19 июля ребенок остался дома с бабушкой. Пока малышка спала, пенсионерка решила сбежать в ближайший

магазин. По возвращении обнаружила, что внуки в квартире нет, а в спальне распахнуто окно и отсутствует москитная сетка...

Лежащую на земле девочку заметил сосед, который вызвал «скорую», но спасти ребенка не удалось.

**Спасли**

В ПИНСКЕ ГОРЕЛ КИРПИЧНЫЙ ДОМ

Вечером 17 июля на улице Чернеевичской из окна частного жилого дома повалил густой дым. Сосед вызвал МЧС и сообщил, что внутри может находиться человек. В комнате на диване спасатели обнаружили мужа хозяйки жилья – 63-летнего инвалида II группы. Мужчину вынесли на свежий воздух и передали медработникам. Пострадавшего с отравлением продуктами горения госпитализировали.

Огонь повредил кровать, постельные принадлежности, имущество и отделку в жилой комнате. В доме закопчены стены и потолок.

**АВАРИИ**

**Был пьян**

ЛЕГКОВУШКА ОПРОКИНУЛАСЬ НА МКАД



16 июля около 21:00 28-летний водитель «Ауди» ехал по внешнему кольцу МКАД со стороны улицы Гинтовта в направлении Логойского тракта. Не справился с управлением, столкнулся с «Пежо» и опрокинул авто. Пострадавших нет, иномарки с механическими повреждениями.

В момент ДТП автомобилист был нетрезв. Результаты освидетельствования показали в его организме 1,7 промилле алкоголя.

**Дефицит внимания**

ДЕВУШКА ТРАВМИРОВАНА НА ПЕШЕХОДНОМ ПЕРЕХОДЕ В ГРОДНО

Вечером 18 июля 62-летний водитель «Фольксвагена», проезжая со стороны улицы Кохановского в направлении улицы Ожешко, по невнимательности сбил 25-летнюю девушку, которая переходила дорогу по нерегулируемому пешеходному переходу. Она с травмами доставлена в больницу.

**О забор**

РАЗБИТА КАРШЕРИНГОВАЯ МАШИНА



16 июля ночью в деревне Янушковичи Логойского района каршеринговый Chevrolet Cobalt попал в аварию. За рулем была 22-летняя жительница Березино. На освидетельствовании у нее выявили 1,12 промилле, но сама она утверждала, что выпивала уже после ДТП.

На закруглении дороги водитель не справилась с управлением, съехала в кювет, врезалась сначала в дерево, а затем – в забор. С травмами доставлена в больницу.

**НАРКОТИКИ**

**Флорист**

В ЛОЕВСКОМ РАЙОНЕ СЕЛЬЧАНИН  
ВЫРАЩИВАЛ В ТЕПЛИЦЕ КОНОПЛЮ

49-летний житель деревни Карповка на своем участке смастерил теплицу для конопли. Растения разместил в специальных вазонах, почву удобрил и аккуратно застелил соломой. Со слов задержанного, купил очищенные семена за границей. Выращивал растения для собственного потребления. В доме наркоагронома были обнаружены частички листьев каннабиса.

Возбуждено уголовное дело по факту хранения наркотических веществ.



**КРИМИНАЛ**

**Контрабанда**

БРЕСТСКИЕ ТАМОЖЕННИКИ ПРЕСЕКЛИ  
ПОПЫТКУ ВВОЗА ПНЕВМАТИЧЕСКОЙ  
ВИНТОВКИ

Незаконно провезти оружие на территорию Евразийского экономического союза попытался 42-летний водитель автобуса, который следовал из Польши и был задержан в пропускном пункте «Брест».

При проведении таможенного контроля сотрудники нашли тайник в потолке салона автобуса, в нем – незадекларированную пневматическую винтовку с оптикой и пулями. По мнению экспертов, это спортивное пневматическое оружие для стрельбы пулями калибра 4,5 мм, которое разрешено к ввозу в ЕАЭС.

Начат административный процесс.

**Зарубил**

В НЕСВИЖСКОМ РАЙОНЕ ДЯДЯ УБИЛ  
ПЛЕМЯННИКА

Днем 17 июля в доме деревни Заушье Несвижского района обнаружено тело 55-летнего мужчины с рублеными ранами. Вскоре задержан подозреваемый в убийстве – 59-летний местный житель. Пьяный родственник нанес несколько ударов топором племяннику по голове, от которых тот скончался на месте.

При осмотре зафиксирована следовая картина, изъяты предме-

ты и объекты, имеющие отношение к произошедшему, в том числе топор. Согласно результатам медицинского освидетельствования, концентрация алкоголя в выдыхаемом воздухе дяди – 1,5 промилле.

Возбуждено уголовное дело.

**12 тысяч  
долларов**

МИНЧАНКА ОТДАЛА МОШЕННИКАМ  
ЗА СПАСЕНИЕ ДОЧЕРИ

Очередной жертвой мошенников стала 85-летняя минчанка. Пожилая дама побеседовала по мобильной связи с дочерью, а спустя несколько минут раздался звонок домашнего телефона. Пенсионерке взволнованным голосом сообщили, что ее кровинка только что в неполюженном месте перешла дорогу и стала причиной страшной аварии.

Для убедительности пенсионерке дали поговорить с дочерью, но предупредили, что якобы у пострадавшей разорвана губа и ей трудно отвечать на вопросы.

Звонившие поведали: чтобы дочь не привлекли к уголовной ответственности, нужно срочно написать заявление в двух экземплярах и передать через курьера 25 тысяч рублей. Семья пенсионерки как раз на днях продала дачу. В итоге мать отдала мошенникам около 12 тысяч долларов.

**ПРАЗДНИКИ. ДАТЫ.  
ТРАДИЦИИ**

**23.07** *Всемирный день китов и дельфинов* учрежден в 1986-м, когда начал действовать запрет на китовый промысел, введенный 23 июля 1982 года Международной китобойной комиссией после 200 лет беспощадного истребления этих млекопитающих. Но еще один из главных факторов исчезновения морских обитателей – их отлов для дельфинариев, океариумов и цирков.

**24.07** В 2011-м появился *Международный день заботы о себе*. Инициатор – одноименный фонд, преследующий цель разьяснить человечеству важность заботы о собственном здоровье. Идею в 2019 году поддержала Всемирная организация здравоохранения, объявив месяц заботы о себе – с 24 июня по 26 июля.

**25.07** В Беларуси – *День пожарной службы*, объявленный указом Главы государства 11 сентября 1998 года. 25 июля 1853-го Минское губернское правление и городская дума, рассмотрев вопрос «О создании пожарной части в Минске», утвердили смету расходов на содержание новой службы из 51 человека.

**26.07** *День дяди и тети* напоминает, что для кого-то они как раз и становятся теми людьми, с которыми бывает проще разговаривать на открытые темы.

*День эсперанто*. 26 июля 1887 года окулист Людвиг Заменгоф, родившийся в Белостоке, опубликовал учебник по эсперанто – так называемую «Первую книгу». Работу над изданием он начал еще гимназистом. Соседями Заменгофа были русские, белорусы, поляки, евреи, немцы, литовцы. Общение с людьми разных национальностей подтолкнуло юношу к созданию языка, который мог бы понять любой человек на планете.

**28.07** *Всемирный день борьбы с гепатитом* впервые проведен в 2008-м по инициативе международного альянса по борьбе с недугом. Датой выбран день рождения американского врача Баруха Самюэля Блумберга, лауреата Нобелевской премии, открывшего вирус гепатита В. В 2011 году Всемирная организация здравоохранения внесла эту дату в свой календарь. По последним данным, гепатит поразил около 2 миллиардов человек, каждого третьего жителя планеты.

**29.07** *Международный день тигра* появился в 2010-м по инициативе 13 государств – участников Международного форума «Тигриный саммит» в Санкт-Петербурге по проблемам сохранения популяции хищника. Программа восстановления тигриного сообщества предполагает увеличение вдвое количества охраняемых особей к концу 2022 года. В дикой природе сохранилось не более 5 тысяч тигров.

В последнюю пятницу июля профессиональный праздник отмечают администраторы корпоративных и домашних сетей, баз данных, почтовых систем, программных комплексов и другие «бойцы невидимого фронта». В первый раз это произошло в июле 2000-го.

За новостями следил Артем БЕГЛОВ

ДОСУГ

# Пять секретов удачного лова окуня

## 1. Место и время

Мелкий и средний окунь водится в тихой заводи, заросшей осокой, камышом и другими травянистыми видами. Это его вотчина – охотится на мелкую рыбешку. Крупные особи обитают в глубоких омутах, ямах и выходят оттуда на кормежку утром и вечером.

Там, где быстрое течение, окунь не встречается. Весной и летом держится вдоль берега, возле водной растительности, на закоряженных участках.

Для хорошего клева неважно, на рассвете вы вышли порыбачить или вечером. А вот если атмосферное давление падает, то улова не ждите. Самая благоприятная погода – пасмурная, с небольшим ветерком. В жару добычу нужно искать у водорослей.

## 2. Подкормка и снасти

Хотите, чтобы окунь задержался на одном месте? Тогда нужно особое внимание уделить прикормке. Обычно с этой целью



использую дернину. Смачиваю водой, запускаю в нее земляных червей и помещаю в воду – в то место, куда планирую забрасывать удочку. Черви начинают выползать и привлекать внимание

рыбы. Хищники такую удачу не упустят, будут окружать дернину и ждать добычу.

А я тем временем собираю ультралайтовый комплект: спиннинг быстрого (сверхбыстрого)

строга, до пяти граммов по верхнему тесту с солидовой вершинкой, плетенку 0,3 РЕ, катушку размера 2000 (желательно с неглубокой шпулей).

## 3. Тактика

Первым делом облавливаю ближнюю дистанцию (мельяк), прямо у себя под ногами, что называется, «на коротке». Следующие забросы делаю вдоль берегов бровки и немного за нее. Только после этого начинаю «пробивать» дальние дистанции.

Если точка замолчала, продвигаюсь на 15–20 метров по маршруту и повторяю снова весь алгоритм. С пустыми руками не уходил никогда.

## 4. Фирменная подача

Когда приманка коснется дна, начинаю делать неспешные 2–4 оборота катушкой. После беру паузу. В это время обычно и бывает поклевка – всегда очень решительная. Подсекать нужно сразу. При вываживании сохра-



ните натяжение лески, иначе потеряете добычу.

## 5. Активный поиск

Если рыба долго не клюет, потому что сосредотачиваюсь на каком-то одном месте и пытаюсь расшевелить пассивную, то меняю тактику. Иду искать активную. Ищу я ее, передвигаясь вдоль береговой линии. В большинстве случаев это срабатывает.

Удачи и хороших уловов!

**Михаил ЛАБЫНЬКО**  
Фото автора

## Гороскоп на неделю (25.07–31.07)

**ОВЕН**  
Усилятся потребность в общении. Окажетесь в курсе всех актуальных событий. Есть вероятность новых знакомств или встреч с кем-то важным из прошлого.

29, 25

**ТЕЛЕЦ**  
Проявите лучшие деловые качества. Достаточно сил и материальных ресурсов, чтобы заняться решением хозяйственно-бытовых проблем в доме.

29, 31, 25, 26

**БЛИЗНЕЦЫ**  
В поле зрения часто будут появляться бывшие знакомые. Можете оказаться вовлеченными в решение проблем других. Прекрасное время для обучения.

29, 30, 31

**РАК**  
Лучше всего отправиться на отдых, желательно у воды. Рекомендуется прислушаться к подсказкам интуиции – не подведет. Не отказывайтесь в помощи.

26, 27, 30, 31

**ЛЕВ**  
Важно оказаться в окружении друзей и единомышленников. Период переоценки взглядов на жизненные приоритеты. Составленные планы исполнятся.

25, 31

**ДЕВА**  
Уверенно двигайтесь к цели. Время конкретных практических шагов. В некоторых вопросах лучше действовать незаметно, не привлекая к себе внимания.

31, 28

*Убывающая Луна. 28 – новолуние. С 29-го – растущая Луна. Хорошее время для обучения, а также для укрепления знаний, изучения своих желаний и интеллектуального развития.*

**ВЕСЫ**  
Личные мнения и инициативы лучше придерживаться. Старайтесь быть внимательнее и терпимее к другим, чтобы сделать сотрудничество взаимовыгодным.

26, 27, 28

**СКОРПИОН**  
Удастся избавиться от вредных привычек. И не только. Благоприятный период для смелых и решительных действий в любом деле, в первую очередь в карьере.

26, 27, 29, 30

**СТРЕЛЕЦ**  
Одиноким может повезти встретить вторую половинку. Особенно это вероятно во время дальней поездки, туристического путешествия.

28, 29, 30

**КОЗЕРОГ**  
Уникальный шанс значительно улучшить состояние здоровья. Запланируйте поездку в санаторий либо на бальнеологический курорт.

27, 29, 25, 26

**ВОДОЛЕЙ**  
Не скрываться от любви. Вам могут сделать неожиданный подарок, удивить приятным сюрпризом. Хорошее время для туристических поездок на море.

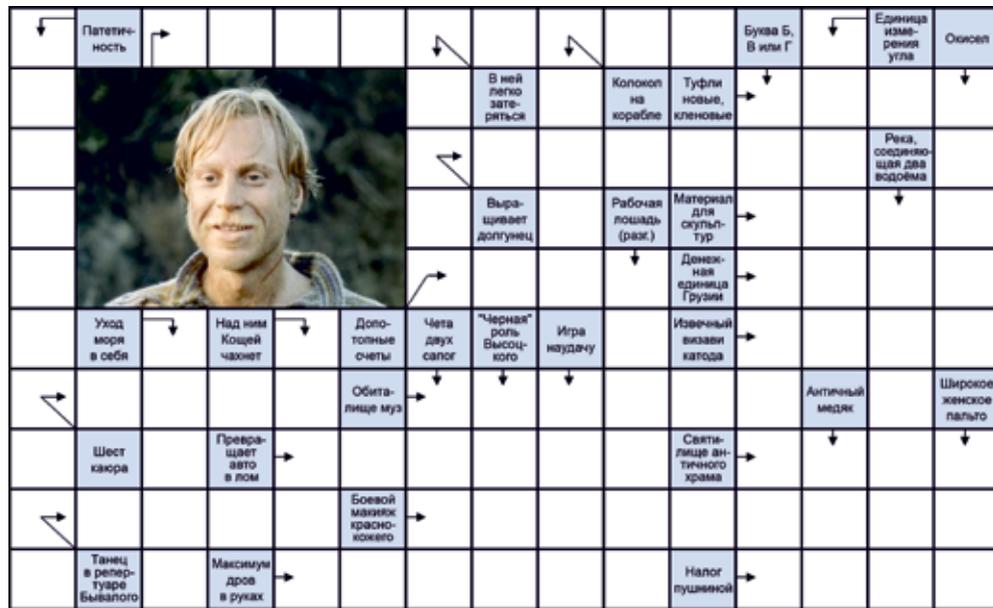
25, 28, 30, 31

**РЫБЫ**  
Сконцентрируйтесь на решении хозяйственных вопросов. Можно браться за любую большую работу и планировать крупные покупки.

30, 31, 25, 27

## Сканворд

Составила  
**Тамара СЕМЕНОВА**  
(Минск)



По горизонтали: Ботатрыр, Сабо, Ляновод, Тип: Дак, Лари, Анд, Остол, Парнас, Авария, Наос, Твист, Рас, Апан, Рында, Риск, Коянка, Согласная, Фадлан, Асс, Про-  
По вертикали: Лафосность, Отлив, Элато, Топла, Парак.  
Оксит, Сак, Тока, Оксит, Дак.

## ПАТЫЧНЫМ РАДКОМ

**Загадки пра кветкі**

Я – Кветка прыгожая ў полі, А брат мой – Пявунчык у школе. (Зяўнонац)

У жыцце ўлетку Я бываю І хлопцаў-цёзак Многа маю. (Васілёк)

Мяне тады ўсе заўважаюць, Як кветку-папараць шукаюць. І стала я за ўсе за гэта Сястрычкай генія-паэта. (Вяніслава)

Я на возеры цвіту – У стракозак на віду. Мой жа цёзка Недзе ў вёсках Носіць малака, ваду. (Кірыль)

**Іван СТАДОЛЬНИК,**  
член Саюза пісьменнікаў Беларусі