



Жить заботами
сельчан

ВЕСТИ

ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

15 сентября 2023 года № 36 (1126)

Выходит один раз в неделю

МАЯКИ ПРАЗДНИЧНОГО МОРЕЯ

СТР. 3, 10

«ДАЖЫНКИ-2023» НА БРЕСТЧИНЕ:
В КОНКУРСЕ НА ЛУЧШУЮ ОРГАНИЗАЦИЮ
ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ДВА ИЗ ТРЕХ ПРИЗОВЫХ МЕСТ
ДОСТАЛИСЬ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Брестская область первой завершила нынешнюю жатву и отпраздновала региональные «Дажынкi-2023». В этом году столицей областного фестиваля-ярмарки тружеников села стали Ганцевичи. По отзывам участников и гостей мероприятия, оно прошло ярко и красочно. При этом немалый вклад в создание праздничной атмосферы внесли работники потребительской кооперации Брестчины.



Дизайн обложки: Татьяна ГОРБАЧ

УЧЕБНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ ПРИСОЕДИНИЛИСЬ К ПРАЗДНОВАНИЮ ДНЯ НАРОДНОГО ЕДИНСТВА

➔ СТР. 5

СТУДЕНТКА БЕЛОРУССКОГО ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ СТАЛА ФИНАЛИСТКОЙ КОНКУРСА «МИСС БЕЛАРУСЬ – 2023»

➔ СТР. 6

«ЭТО НАГРАДА ВСЕМУ КОЛЛЕКТИВУ ЛАБОРАТОРИИ»: ЖАННА ЖУМАТИЙ, ЛУЧШИЙ СПЕЦИАЛИСТ СЛУЖБ КАЧЕСТВА, – О НЮАНСАХ СВОЕЙ РАБОТЫ

➔ СТР. 7

ISSN 1991-5349



9 771991 534003

ВАЖНЫЕ НОВОСТИ

ОТКРЫТЬ ДЛЯ СЕБЯ АФРИКУ

Беларусь и Экваториальная Гвинея рассчитывают достичь товарооборота в 100 млн долларов. Об этом Президент Беларуси Александр Лукашенко заявил по итогам переговоров с Президентом Экваториальной Гвинеи Теодоро Обиангом Нгемой Мбасого. Александр Лукашенко отметил, что первый визит на высшем уровне демонстрирует совместную заинтересованность в активизации и углублении сотрудничества между двумя странами.



– Открытый, дружественный, конструктивный разговор показал, что наши оценки ситуации в регионе и мире полностью совпадают. Для Беларуси и Экваториальной Гвинеи многополярный справедливый мир, где любые вопросы будут решаться за столом переговоров в честном, уважительном и равноправном диалоге, не имеет альтернатив. Несмотря на давление и сопротивление ряда крупных мировых игроков, голос Африки в пользу неизбежности такого мироустройства слышен все громче и отчетливее, – сказал Президент. – Мы видим, что государства Африканского континента все решительнее проводят самостоятельную, суверенную, миролюбивую политику, не оглядываясь на страны так называемого золотого миллиарда.

Минск последовательно на протяжении многих лет всемерно поддерживает это стремление, отметил Глава государства. Визиты в Зимбабве, контакты на высшем уровне с Египтом, планы по работе с Кенией, Мозамбиком, Нигерией, Угандой, ЮАР и рядом других государств – тому подтверждение.

По итогам переговоров президентов Беларуси и Экваториальной Гвинеи Александра Лукашенко и Теодоро Обианга Нгемы Мбасого подписан ряд международных документов.

ГРАЦИЯ КРАСОТЫ

Президент Беларуси Александр Лукашенко посетил финал XIII Национального конкурса красоты «Мисс Беларусь – 2023». Финальное шоу конкурса было организовано в столичном Дворце спорта. Посмотреть на зрелищное действо и, конечно, поддержать претенденток на корону из разных регионов страны прибыли тысячи человек. Среди зрителей на трибунах присутствовал и Глава государства.



За титул «Мисс Беларусь» в финале боролись 24 девушки. Определялось с выбором лучшей компетентное жюри, в состав которого вошли телеведущая Полина Шуба, главный балетмейстер Большого театра оперы и балета Игорь Колб, руководитель Национальной школы красоты Божена Еремич, белорусский автогонщик Сергей Вязович, первый секретарь ЦК БРСМ Александр Лукьянов, директор представительства МТРК «Мир» в Беларуси Ольга Шпилевская. Обладательницей титула «Мисс Беларусь – 2023» стала Элеонора Качаловская. Девушке 23 года, она работает менеджером в модельном агентстве в Национальной школе красоты. «Жизненный девиз: «Не проходи мимо». Именно так в доме Элеоноры появился ее лучший друг – щенок по имени Тигр, которого она подобрала на улице», – говорилось в конкурсной визитке девушки. За победу в конкурсе она получила денежный приз, ювелирное украшение, автомобиль Geely и неожиданный подарок от Министерства информации – собрание сочинений Янки Купалы. Приятным дополнением к празднику для всех участниц конкурса стал специальный подарок от Президента – вечерние платья, в которых они выходили на сцену.



ко 12 сентября во время церемонии вручения государственных наград.

– Сегодня, накануне празднования Дня народного единства, мы чествуем трудолюбивых, преданных своей стране людей, – подчеркнул Глава государства. – Вы приехали из разных уголков Беларуси, к своему успеху также шли разными дорогами, но сегодня эти дороги сошлись в единый путь. Наш путь. Он открыл перед вами двери символа нашей независимости – Дворца Независимости, привел к заслуженным наградам.

Как считает Президент, в этом событии есть определенный символизм.

– Работая в самых разных сферах, ставя перед собой самые разные цели, мы достигаем высоких результатов, которые в итоге становятся общим успехом, успехом всей нашей страны, – продолжил Александр Лукашенко. – И чем больше личных достижений, тем сильнее наша Беларусь.

НОВЫЕ ГРАНИ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ

Беларуси и Турции немало удалось сделать по углублению отношений, но есть нерешенные вопросы. Об этом Александр Лукашенко заявил на встрече с послом Турции Мустафой Озджаном.



– За последнее время нам удалось немало сделать в плане углубления отношений между Беларусью и Турецкой Республикой. Остается ряд нерешенных вопросов в связи с нашей договоренностью с Реджепом Тайипом Эрдоганом. Но, я думаю, это вопросы решаемые. У нас схожие позиции по многим проблемам международных отношений, в том числе и по кризисной ситуации в Украине. Мы не раз об этом говорили. И Турция, и Беларусь выступают с позиций дипломатического разрешения этого конфликта, – сказал Глава государства.

Что касается торгово-экономических отношений, Александр Лукашенко напомнил, что когда-то стороны условились о достижении полуторамиллиардного товарооборота.

– По-моему, больше миллиарда мы уже второй год имеем товарооборот. Нам надо выходить на этот уровень. Тем более возможности такие есть, – отметил белорусский лидер.

ТРИУМФ ДОСТИЖЕНИЙ

Чем больше личных достижений, тем сильнее наша Беларусь. Важность этого отметил Президент Беларуси Александр Лукашенко.

ЗАДАЧИ НА ЗАВТРА

Президент Беларуси ориентирует Парламент нынешнего созыва на решение всех задач в развитии Конституции до окончания полномочий. Об этом Глава государства заявил на встрече с председателем Палаты представителей Национального собрания Владимиром Андрейченко. Александр Лукашенко отметил, что в работе нынешнего созыва Парламента за прошедшее время не заметил недостатков.



– Не было таких заметных недостатков и ляпов в работе нынешнего состава Парламента, – сказал он. – Но пока мы не подводим итоги работы Парламента, вернемся к этому еще. Я обязательно должен побывать в Парламенте после выборов на последней сессии этого созыва.

Президент обозначил необходимость обсудить итоги девятой и задачи на десятую сессию нынешнего созыва Парламента. Он также заявил о готовности обсудить иные вопросы:

– Может быть, у депутатов есть какие-то проблемы, просьбы. Я готов отреагировать. А в общем, ядро Парламента, по-моему, неплохое. Депутаты не боятся выходить к людям, в СМИ лидеров Парламента мы видим. Но следующий Парламент, естественно, будет отличаться от нынешнего. Потому что и задачи более глобальные, и ситуация непростая.

МНЕНИЕ

СИЛА В ЕДИНСТВЕ

17 сентября Беларусь празднует День народного единства, который был учрежден 7 июня 2021 года указом Главы государства. Праздник приурочен к годовщине начала освободительного похода Красной армии в Западную Белоруссию в 1939 году, в результате которого разделенный по условиям Рижского мирного договора белорусский народ вновь воссоединился. День народного единства служит еще одним напоминанием о незыблемости и самодостаточности белорусской нации и государственности, формирует чувство сопричастности к стране и судьбе каждого гражданина.

К этому знаменательному празднику по всей стране прошли многочисленные мероприятия. Республиканское общественное объединение «Белая Русь» провело с 5 по 15 сентября общественно-политический марафон «17 граней единства».

– 17 городов – 17 локаций с участием наших спикеров. Причем, хочу подчеркнуть, это не люди, которые приедут из Минска, высокопоставленные эксперты. Это люди от земли, те, кто живет в регионах. Будут рассуждать, высказывать свои идеи относительно самых значимых, острых проблем современности, – подчеркнул **председатель Белорусской партии «Белая Русь», председатель РОО «Белая Русь», член Совета Республики Олег Романов.**

Республиканское государственно-общественное объединение «Белорусское общество «Знание» проводит общественно-политическую акцию «Беларусь адзіная». Она охватит все регио-

ны страны. Старт дан 4 сентября в городе Молодечно Минской области.

Как отметил **председатель РГОО «Знание», генеральный директор Национальной библиотеки Беларуси Вадим Гигин,** целями республиканской акции являются консолидация патриотических сил, пропаганда ключевых достижений суверенной Беларуси, открытый разговор по самым актуальным вопросам информационной повестки, в том числе острым, вызывающим полемику.

– Мы стремимся к тому, чтобы «Беларусь адзіная» стала подлинным общественно-политическим форумом, – акцентировал внимание Вадим Гигин. – Она включает в себя не только диалог в аудитории, но также выставки и другие форматы. Обсуждение не ограничится диалоговой площадкой. Оно будет продолжено в коллективах.

Завершится акция к 17 сентября.

Велопробег «Единством сильна Беларусь», посвященный Дню народного единства, прошел 12 сентября в Минске. Маршрут пролегал по знаковым местам города.

– Велопробег объединил и сплотил всех нас, поскольку он прошел под лозунгом «Единством сильна Беларусь», – заявил **секретарь Центрального комитета БРСМ Павел Алексюк.**

Старт республиканской акции «Символ Единства – 2023» был дан 7 сентября, рассказали в общественном объединении «Патриоты Беларуси».

– Акция этого года имеет несколько отличительных черт. С 7 по 16 сентября мы посетим разные города, которые и будут центрами единства каждой области. В торжественной церемонии произойдет передача флагов каждого района и области, после чего откроется аллея Единства в столице нашей страны. У каждого посетителя новой аллеи будет возможность уви-

деть флаг любого района, области и Минска, а отсканировав QR-код, узнать интересные факты о выбранном регионе Беларуси, – рассказали в общественном объединении.

Глава Администрации Президента Игорь Сергеевко:

– Единство – это цементирующая и одновременно движущая сила, которая всегда помогала нашему народу выстоять, выжить и победить. Единство наш народ проявил и в годы польской оккупации, и в период Великой Отечественной войны, и в послевоенное лихолетье, когда восстановили народное хозяйство, и в 1970–1980-е годы, и особенно в период становления суверенной Беларуси. И сейчас мы создаем, творим, несмотря на все санкции и трудности на внешнеполитическом контуре.

Первый секретарь ЦК БРСМ Александр Лукьянов:

– Сегодня, пожалуй, все белорусы объединены мыслью о будущем страны. И практически с каждой диалоговой площадки мы увозим багаж наставлений, наказов населения. Очень важно трудиться, прививать патриотизм, чувство коллективизма путем социализации. Как пример – в Светло-

горске одним из объектов областных молодежныхстроек стал возводимый в райцентре Ледовый дворец. Также свой вклад молодежь внесла в работы на мемориальном комплексе «Ола», трудится на реконструкции мемориала узникам Озаричского лагеря смерти в Калинковичском районе. Каждый молодой человек, который был на этих объектах, никогда в жизни не посмеет даже взглянуть в сторону коллаборационизма или тех символов, которые в 2020 году напрямую угрожали нашей национальной безопасности.

Министр антимонопольного регулирования и торговли Алексей Богданов:

– Мы, белорусы, всегда отличались способностью объединяться в трудные времена. Опыт прошлых поколений наглядно показывает, что только в единстве сила белорусского народа. И сегодня, находясь в сложной геополитической и экономической обстановке, мы понимаем, что только вместе мы можем справиться с любыми вызовами современности. Пусть предстоящий праздник День народного единства продемонстрирует всему миру истинную силу единства наших людей, народа Беларуси.

ФЕСТИВАЛЬ-ЯРМАРКА

Брестская область первой завершила нынешнюю жатву и отпраздновала региональные «Дажынкi-2023». В этом году столицей областного фестиваля-ярмарки тружеников села стали Ганцевичи. По отзывам участников и гостей мероприятия, оно прошло ярко и красочно. При этом немалый вклад в создание праздничной атмосферы внесли работники потребительской кооперации Брестчины.



Хороши и слова, и одноименные магазины

Маяки праздничного моря

«ДАЖЫНКИ-2023» НА БРЕСТЧИНЕ: В КОНКУРСЕ НА ЛУЧШУЮ ОРГАНИЗАЦИЮ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДВА ИЗ ТРЕХ ПРИЗОВЫХ МЕСТ ДОСТАЛИСЬ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Главные события региональных «Дажынак» развернулись на центральной улице Ганцевичей – Октябрьской. Именно на ней почти на полкилометра растянулись торговые ряды Брестского облпотребсоюза. Гости фестиваля-ярмарки с радостью встречали работники торговли, общепита пяти райпотребобществ из Ганцевичей, Ляховичей, Пинска, Столина и Лунинца. Здесь покупатели могли приобрести разнообразную фирменную продукцию различных коопромов и отдохнуть в многочисленных импровизированных кафе на свежем воздухе.

Всего же в Ганцевичах предприятия торговли и общепита было организовано три тысячи посадочных мест, что красноречиво говорит о размахе фестиваля. Однако райпо отнюдь не затерялись среди этого празд-

ничного моря и броско обозначили себя отменным качеством товаров, угощений и отличной развлекательной программой. Люди, отдавшие предпочтение павильонам потребительской кооперации, могли принять участие в различных акциях, конкурсах и дегустациях, сделать селфи в специально оборудованных фотозонах, послушать музыку и потанцевать на импровизированных танцплощадках, на которых выступали специально приглашенные самодельные артисты.

Так что вполне закономерно, что по итогам проведенного облпотребсоюза в рамках празднования «Дажынак-2023» конкурса на лучшую организацию торговли и общественного питания два из трех призовых мест среди объектов общественного питания достались потребительской кооперации. Лучшим в этой номинации признано Ганцевичское районное потребительское общество, а третье место досталось Столинскому райпо. Заслуженные награды победителям конкурса во время праздника вручила начальник главного управления торговли и услуг Брестского облпотребсоюза Лариса Писецкая.

– У нас, белорусов, всегда было заведено, что к большому празднику надо готовиться заранее, – поделился мнением председатель правления Брестского облпотребсоюза Леонид Янкович. – Вот и к приему гостей со всей области и республики на «Дажынках» в Ганцевичах потребительская кооперация готовилась со всей ответственностью. На мой взгляд, самое главное – участвовавшие в фестивале райпо, по мнению самих покупателей, успешно справились с поставленной задачей и смогли отлично продемонстрировать высокий уровень работы потребительской кооперации области.

Руководитель облпотребсоюза уверен: хотя организации потребительской кооперации хлеб и не выращивают, но косвенно тоже вносят свой вклад в то, чтобы собранный каравай был как можно полновеснее.

– Мы всегда трудились и трудимся на селе, обеспечиваем быт тружеников сельского хозяйства, оказываем им услуги и реализуем товары, ведем заготовку излишков сельхозпродукции, – отметил Леонид Янкович. – То есть делаем все возможное для того, чтобы на селе жилось хорошо и комфортно. И конечно же, мы тесно сотрудничаем с нашими сельхозпредприятиями по переработке их продукции на наших производствах.

Кстати, проведение праздников наподобие «Дажынак» в значительной степени способствует обновлению инфраструктуры небольших городов. Перед фестивалем-ярмаркой значительно преобразились Ганцевичи. Это в полной мере относится и к объектам потребительской кооперации. Специально к «Дажынкам» были отремонтированы и серьезно модернизированы 17 разнопла-



Герб из овощей и фруктов – символ плодородности земли и трудолюбия сельчан



К «Дажынкам» обновлены 17 объектов Ганцевичского райпо



Посетители покупали отменную продукцию и отдыхали за столиками на свежем воздухе



Для посетителей организовали эффектные фотозоны

новых объектов Ганцевичского райпо – производства, торговли и общественного питания. На эти цели затрачено более полутора миллиона рублей, значительная часть которых пошла на модернизацию общепита.

– В принципе, все эти объекты и так стояли в нашей программе модернизации, – подчеркнул Леонид Янкович. – Но «Дажынкi» ускорили воплощение этих планов в жизнь. Думаю, это не только пойдет на пользу нам и будет способствовать увеличению выручки, но и понравится нашим покупателям и клиентам и в результате еще больше укрепит положительный имидж потребительской кооперации.

Одним из таких обновленных объектов общепита стало кафе TastyBurger на улице Красноармейской в райцентре. После большого ремонта кафе, носившее ранее название «Молодежное», сменило не только вывеску, но и модернизировалось.

– Раньше у нас было 116 посадочных мест, а теперь стало на 20 больше, – рассказывает заведующая кафе Елена Малышко. – Помимо того, что были полностью обновлены интерьеры залов, нам поставили но-

вое кухонное оборудование, в результате мы получили возможность выпекать пиццу и делать вкусные бургеры. К тому же было создано новое рабочее место: в штате появился свой повар Анастасия Савош, которая пришла к нам в этом году по распределению после окончания ганцевичского колледжа. Думаю, теперь у ганцевчан это место будет пользоваться еще большей популярностью.

С этим прогнозом согласны и повар Березовского комбината кооперативной промышленности Валентина Жук, и буфетчица Дрогичинского райпо Галина Гасанова, которые в день «Дажынак» помогли своим ганцевичским коллегам обслуживать посетителей.

– Место тут хорошее, еда вкусная, так что людям здесь точно понравится, – уверена Валентина Жук.

Это же подтвердили и одни из первых посетителей TastyBurger юные ганцевчане Дима Зеленко и Антон Савеня:

– Здесь просто классные бургеры, поэтому будем стараться ходить сюда как можно чаще!

Геннадий ПОПЛАВСКИЙ,
 фото автора и Павла Богуша

ЕСТЬ ПРОБЛЕМА!

Как утолить кадровый голод

ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАДРАМИ МАССОВЫХ ПРОФЕССИЙ И МЕРЫ ПО СОКРАЩЕНИЮ ИХ ДЕФИЦИТА ОБСУДИЛИ НА ЗАСЕДАНИИ ПРАВЛЕНИЯ БЕЛКООПСОЮЗА



Человек – самая главная ценность любой организации. Какими бы высокопроизводительными линиями, научными разработками, цифровыми технологиями она ни обладала, без работников, ответственных и квалифицированных, невозможно эффективно использовать эти ресурсы и развиваться. Между тем и в стране в целом, и в потребительской кооперации присутствует дефицит кадров рабочих профессий. Для преодоления этой проблемы разработан комплекс мер по повышению закрепляемости и уменьшению сменяемости кадров в системе потребительской кооперации. Об их выполнении шла речь на недавнем заседании правления Белкоопсоюза.

Требуется продавец!

Численность работников потребительской кооперации по состоянию на 1 июня 2023 года – более 36 тысяч человек. Из них 6,4 тысячи – руководители и специалисты, в должностях рабочих профессий, требующих профессиональной подготовки, заняты более 21 тысячи человек, а тех, которые не требуют профподготовки, вроде сторожа или грузчика, – свыше 7,7 тысячи.

– Основной удельный вес в общей численности занимают продавцы – 11 005 человек, или 51,3 процента от общего количества, – уточнила Татьяна Грабовская, начальник управления кадров и образования Белкоопсоюза.

На проблеме укомплектования кадрами торговой сети системы потребительской кооперации остановились отдельно. Ведь ее объекты имеют широкую географию присутствия на территории нашей страны, а это требует немало притока персонала. Кроме того, сфере ретейла в принципе свойственна высокая текучесть кадров. Главная задача рекрутеров – быстро и качественно укомплектовать магазины добросовестными работниками. Но с этим есть сложности. В крупных и средних городах наблюдаются дефицит опытных кадров и высокая конкуренция, однако там можно нанять людей без опыта, но с желанием работать и с необходимыми задатками. А в небольших населенных пунктах трудно найти даже соискателей без опыта. Приходится привлекать работников из соседних населенных пунктов, что влечет неудобства. По причине отсутствия кадров сегодня закрыто 70 торговых объектов в 32 районах страны, 14 из них – в населенных пунктах с численностью менее 200 человек.

Обратная связь

В соответствии с распоряжением правления Белкоопсоюза проведен мониторинг работы кадровых служб областей по выполнению комплекса мероприятий, направленных на сокращение дефицита кадров массовых профессий. Специалисты опросили работников объектов торговли и общественного питания, заготовительных пунктов, операторов ЭВМ по изучению уровня удовлетворенности условиями работы. В частности, опрошено 258 продавцов, 39 процентов из которых проработали в торговой сфере системы более 15 лет. Основные, на взгляд респондентов, проблемы: нехватка кадров, маленькая заработная плата, низкий товарооборот из-за отсутствия товара, перебои в программном обеспечении (слабый сигнал интернета в населенных пунк-

тах с автоматизированными объектами), невостребованный ассортимент товаров с высоким сроком оборачиваемости, отсутствие возможности работать с поставщиками без посредников. Среди предложений по улучшению условий труда – обеспечение санитарно-гигиенических условий (отопление, водопровод, устройство санузлов, кондиционирование объектов), замена устаревшего оборудования, введение штатных единиц грузчиков, совершенствование программного обеспечения торговых объектов.

– Анализ показывает, что проблема укомплектования торговых объектов кадрами носит всесторонний характер: от качества работы кадровых служб организаций системы, формирования мотивационного пакета для сотрудников, установления социальных гарантий до состояния материально-технической базы, оборудования торговых объектов, – подытожила Татьяна Грабовская.

В подтверждение она привела несколько примеров. Так, магазины Минского филиала в деревнях Березинское и Лебедево оснащены достаточно хорошим оборудованием, находятся в удовлетворительном техническом состоянии. Условия для работы продавца созданы, следовательно, видна недоработка кадровых служб по укомплектованию этих торговых объектов. А вот в магазине Барановичского райпо в поселке Светлый антисанитарные условия. Вопросы возникают не к кадрам, а к техническим и торговым службам.

Наставничество

Областные кооперативные организации предпринимали определенные шаги по повышению закрепляемости и снижению текучести кадров массовых профессий. Так, в Брестском облпотребсоюзе актуализировано положение об организации наставничества. Это значит, что за молодыми специалистами и работниками, впервые принятыми на работу в систему потребительской кооперации после окончания учреждений образования, закрепляется наставник на срок до одного года. В качестве наставников привлекаются профессионалы, обладающие коммуникативными навыками и способностями к воспитательной работе, пользующиеся авторитетом в коллективе. Есть материальный стимул: наставники ежемесячно получают доплату в размере до 100 процентов тарифной ставки первого разряда, действующей в организации.

Кроме того, в целях стимулирования труда, повышения имиджа профессии и закрепления продавцов в организациях потребительской кооперации постановлением правления Брестского облпотребсоюза установлена единовременная выплата в размере 50 базовых величин работникам, в том числе молодым специалистам, заключающим первый контракт с нанимателем сроком на пять лет. В случае досрочного расторжения контракта эта выплата подлежит возврату в полном размере. Такая же система мотивации работает и в Могилевском облпотребсоюзе.

Предусмотрена компенсация проезда продавцам до места работы в сельскую местность на личном и общественном транспорте, затрат на наем жилья продавцам на селе в размере 100 процентов, в городе – 50.

Хотите – научат!

В настоящее время в организациях потребительской кооперации имеется около 1,4 ты-

сячи вакансий рабочих профессий, требующих профессиональной подготовки. Среди способов их заполнения – подготовка специалистов за счет средств организаций потребительской кооперации, а также профессиональная подготовка или переподготовка рабочих в учреждениях образования или на местах.

В колледжах Белкоопсоюза и филиалах университета ведется подготовка по 13 специальностям среднего специального образования. Из них по 10 специальностям дополнительно присваивается обязательная рабочая профессия: повар, официант, пекарь, кондитер, продавец, оператор ЭВМ, контролер-кассир, кладовщик, комплектовщик, декоратор витрин и др. Также ведется подготовка на уровне профессионально-технического образования с присвоением двух рабочих профессий.

При существующей потребности в укомплектовании вакансий кадров массовых профессий в 2023 году заказ на подготовку специалистов со средним специальным образованием с присвоением квалификации рабочего за счет средств организаций потребительской кооперации составил 116 человек, что на 20 меньше, чем в 2022-м.

– Снижение заказа обусловлено не только объективными причинами, такими как оптимизация численности, снижение престижа получения рабочей профессии, но и субъективными: недостаточными усилиями по подбору абитуриентов, недопониманием руководителями важности деятельности по подготовке кадров. Немаловажная причина – желание ряда руководителей сэкономить на подготовке кадров, что неизбежно приведет к усугублению кадровой ситуации, – Татьяна Грабовская была предельно откровенна.

Весьма актуальными сейчас становятся вопросы организации профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации кадров массовых профессий и присвоения им более высоких разрядов. За 2022-й профессиональное обучение по программам повышения квалификации, переподготовки, профессиональной подготовки прошли 367 работников кадров массовых профессий областных организаций потребительской кооперации. Наиболее активная работа в этом направлении ведется Брестским облпотребсоюзом: им направлено на обучение 113 рабочих, в то время как есть областные организации, позаботившиеся о повышении квалификации всего 13 и 18 рабочих. При этом кооперативные учреждения образования, располагая необходимой материально-технической базой, педагогическим составом, учебно-программной документацией, готовы в любое время осуществлять данную подготовку. Вместе с тем учебным заведениям тоже следует активно и настойчиво прорабатывать вопрос формирования заявок организациями потребительской кооперации, рекламировать свои возможности.

– Только совместными усилиями всех заинтересованных служб с выработкой единых подходов к формированию мотивации, повышению уровня престижности кооперативных организаций в глазах потенциальных соискателей можно упорядочить работу по укомплектованию организаций кадрами и, как следствие, повысить эффективность деятельности организаций потребительской кооперации, – резюмировала начальник управления кадров и образования Белкоопсоюза.

Оксана НЕВМЕРЖИЦКАЯ



МЫ ВМЕСТЕ!


Областная акция «Символ единства» в Витебске

Этот праздник еще совсем молод, однако с каждым годом становится все масштабнее и значимее. Недаром полюбилися он людям, ведь не внесен извне, не навязан со стороны – нация пришла к нему закономерно и логично. Вероятно, до сих пор во многих семьях живут рассказы о величайшей несправедливости 1921 года, разделившей единый народ пополам, о тяжелом времени, когда у людей отнимали их язык и веру, право на развитие и национальное самовыражение, и о счастье воссоединения, начавшемся 17 сентября 1939-го.

СИМВОЛ исторической правды

Краевед Владимир Мишура из агрогородка Негорелое, который собрал много воспоминаний земляков о жизни «под поляками», рассказывал:

– Граница разделила соседние деревни, в которых жила родня, вспаханной полосой прошла по лугу между ними. С одной стороны работали советские белорусы, с другой – польские. Это была единственная возможность увидеть родных, больше они никак не могли встретиться. Жители деревни Великое Село наблюдали такую сценку: «Сястра, роднёнькая! Як ты там жывеш?» – кричит женщина с польской стороны луга. И тут же рядом возникает поляк верхом на лошади: «Цо, захцела да бальшэвікаў, пся крэў?» – и плеткой хлещет ее по спине.

Даже из такого маленького эпизода становится понятно, почему день воссоединения народа стал большим праздником. Разумеется, не остаются в стороне и учебные заведения потребительской кооперации. Так, Барановичский технологический колледж Белкоопсоюза к празднованию Дня народного единства организовал интерактивную площадку «Мирные профессии мирным людям» в парке 50-летия ВЛКСМ. В ее состав войдут фотозона «Праздничная сервировка стола»,



Молодой праздник успел полюбоваться людям

площадки «Собери коктейль САМ», где дадут мастер-класс по приготовлению коктейлей, «Узнай Беларусь», участники которой смогут собрать пряничный пазл, «Занимательная химия», где продемонстрируют зрелищные опыты и эксперименты с пищевыми продуктами, HelpEat, на которой пройдет интерактивная демонстрация одноименного приложения по поиску Е-добавок в продуктах питания. Это, к слову, инновационный бизнес-проект колледжа. Таким образом, колледж

представляет четыре профессии: повар, кондитер, продавец и лаборант или техник-биотехнолог.

– Повара организуют выставку-дегустацию блюд и напитков белорусской кухни, кондитеры предложат посетителям собрать карту Беларуси из пряников большого формата, причем каждый будет декорирован либо гербом области, либо ее известной достопримечательностью. Самым быстрым вручат призы. Продавцы подготовят выставку декора и упаковки из эко-материалов и предложат горожанам попробовать силы в их изготовлении. Технологи-биотехнологи позаботятся о зрелищности и занимательности опытов с пищевыми продуктами, – уточнили в Барановичском технологическом колледже Белкоопсоюза.

Ко Дню народного единства была приурочена конференция «Государственная политика в сфере истории: проблемы и перспективы исторической правды и памяти». В ней приняли участие преподаватели Минского филиала Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации Ирина Гуськова, Елена Кузнецова, Елена Улезло, Дарья Гришкевич, Людмила Кононович и Александр Биргер.

Оксана НЕВМЕРЖИЦКАЯ



Доказательства стремления народа к объединению – в прессе того времени

КУЛЬТПРОСВЕТ

Вчера на большие экраны страны вышла национальная премьера – лента «На другом берегу», снятая киностудией «Беларусьфильм» о событиях 1920-х годов в западной части Беларуси. О том, что происходило на территории нашей страны примерно век назад, теперь мы можем узнать преимущественно из учебников истории. Эта информация, безусловно, важна. Однако сухие факты и даты не всегда могут помочь прочувствовать боль и страдания людей, оказавшихся под польским гнетом. Фильм «На другом берегу», можно сказать, пионер в этом направлении – лента позволяет пережить все эмоции вместе с главными героями. А в будничной жизни радостных страниц было не так уж и много.

Оба берега – наши!

«ГДЕ ПЛАТЯТ, ТАМ И РОДИНА, ТАК ВЫХОДИТ?» – ПОЧЕМУ СТОИТ ПОСМОТРЕТЬ НОВЫЙ ФИЛЬМ «НА ДРУГОМ БЕРЕГУ»

Оказавшись у власти, польское правительство взяло курс на ополячивание, причем политика ассимиляции проводилась насильственными методами. Повсеместно закрывались белорусские школы, существенно ограничивалась возможность трудиться и зарабатывать, местное население вынуждено было работать на помещиков на кабальных условиях.

Директор картины Ирина Филиппова признала: о том периоде у нас еще не было серьезных фильмов, в обществе не обсуждалось то, что происходило без малого сто лет назад на территориях западной части Беларуси. Всплеск интереса к тем событиям возник благодаря Дню народного единства, который с 2021 года по Указу Президента широко празднуется в нашей стране. 17 сентября 1939 года произошло событие, ставшее одной из самых знаменательных вех истории нашей страны, – Красная армия вступила на оккупированную территорию, а польские войска

отступали, практически не оказывая сопротивления. К октябрю «кресы восточные» стали советской территорией. А до этого момента белорусы в разных формах противостояли тому давлению, которое оказывал на них оккупант. Об одном из сотен таких случаев рассказывает новый фильм.

История повествует о судьбе Павла Смолича, а также его старшего брата Антона. Первый вначале занимает нейтральную позицию, он обычный сельский парень, далекий от политики, второй – один из членов советского подполья. Активную гражданскую позицию имеет и их мать, она отстаивает свое право на веру.

Лучше всего точку зрения главного героя на старте ленты передает диалог, где он рассказывает о своей занятости:

– Плотник, пастух, конюх – на все руки мастер.

– На панов, значит, батрачишь. У тебя поляки родину отняли, а ты на них работаешь, – замечает подпольщица Леся Рубцова.

– Деньги всем нужны.
– Где платят, там и родина, так выходит?
– Родина там, где мне хорошо.
– Да нет у вас родины, Павел Алексеевич, продали вы ее панам за три копейки...

Осознание этого факта героем мы наблюдаем на протяжении всего фильма. Из аполитичного простачка он – то ли из-за нежных чувств к девушке, то ли из-за трагедии, которая случилась в семье – превращается в осознанного гражданина своей страны, достойной быть независимой.

Паша ввязывается в авантюру, чтобы заработать денег и продолжить дело матери – выкупить храм, который оккупанты используют как склад. Вместе с товарищами он занимается контрабандой, незаконно пересекает границу, попутно начиная замечать, какие ужасы творят поляки, чтобы уничтожить белорусов как нацию. Например, сжигают приграничные хутора, которые им «мешают».



Кадр из фильма «На другом берегу»

Тем временем Антон оказывается в тюрьме. Следовательно контрразведки Леслав Квитковский из Варшавы подставляет парня, цинично вешая на него убийство польского офицера. Чтобы спасти брата, Паше приходится окончательно превратиться из мальчишки в мужчину, который умеет принимать волевые решения и имеет четкую позицию.

Дружба и предательство, любовь и разочарование, поиски себя, погони... Финал у фильма, пусть и логически завершенный, но все равно остается открытым. И это – заявка на продолжение. Тем более, что изначально в планах было снять трилогию на тему разделения, а потом воссоединения западных и восточных белорусских земель. Пока же у вас есть возможность оценить работу национальной киностудии, сходя в премьеру в один из кинотеатров страны.

Сергей ГРУДНИЦКИЙ

ФОТОФАКТ



Наталья АКАЛЕВИЧ, начальник отдела общепита Дзержинского филиала, помогала обслуживать покупателей

День рождения отмечал в минувшие выходные наш любимый Минск. К празднику было подготовлено множество разнообразных мероприятий как в центре, так и в районах. Массовые гуляния проходили с утра до позднего вечера. А поскольку одно из главных условий для хорошего настроения – вкусное угощение, кооператоры трудились не покладая рук.

Гуляния со вкусом

В ДЕНЬ ГОРОДА В МИНСКЕ КООПЕРАТОРЫ ОРГАНИЗОВАЛИ ВЫЕЗДНУЮ ТОРГОВЛЮ ЛЮБИМЫМИ БЛЮДАМИ ГОРОЖАН

В Московском районе столицы основной локацией праздничных гуляний стал парк имени Павлова. Начались развлечения для детей и взрослых в одиннадцать утра, но задолго до этого, с семи часов, здесь стали расставлять оборудование, палатки, мангалы и столики со стульями работники Дзержинского филиала Минского облпотребобщества. И покупатели у их прилавка стояли с самого открытия: одни пришли на поздний завтрак, другие – на ранний обед.

Запас угля внушает уважение: здесь явно собрались готовить много шашлыка. Повару Александру Ханецкому помогает продавец Оксана Качаенко. Оба пребывают в прекрасном настроении, демонстрируют шашлык на шампурах, аппетитные колбаски, куриные крылышки и бедрышки на решетках – все собственного производства. Работать в таком темпе им предстоит до восьми вечера.

Встала к прилавку, чтобы помочь быстро обслуживать покупателей, Наталья Акалевич, начальник отдела обще-



В парке Победы, в живописном месте, расположилась палатка Минского филиала



После прогулки на свежем воздухе и развлечений разыгрывается аппетит

ственного питания Дзержинского филиала:

– Сегодня мы привезли в основном мясо. Опыт показывает, что наибольшим спросом поль-

зуется шашлык из свинины – его приготовили более 100 кг, остальных мясных заготовок – по 20–30 кг. Надеемся, что ничего увозить обратно не придется.



Блюда на любой вкус: мясо и сдоба, картофель и плов

Погода отличная, тепло и солнечно, так что посетителей очень много.

А в парке Победы предлагали угощения гуляющим горожанам работники Минского филиала облпотребобщества. Здесь можно было отведать и шашлык, и курицу гриль, и блинчики с разнообразными начинками, запеченный картофель, драники, плов, сдобные булочки.

Оксана НЕВМЕРЖИЦКАЯ, фото автора и Татьяны ЛЯШКЕВИЧ

КОНКУРС

Финал конкурса «Мисс Беларусь – 2023» заставил поволноваться всех – и 24 красавиц, претенденток на корону королевы красоты из столицы и регионов, и зрителей, и жюри. Ведь красота – понятие очень субъективное, а все девушки-финалистки определенно само совершенство. Среди них – Анастасия Торгонская,



Поддержать Анастасию ТОРГОНСКУЮ приехали родные, друзья, одноклассники

студентка Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации.

Красота в прямом эфире

СТУДЕНТКА БЕЛОРУССКОГО ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ СТАЛА ФИНАЛИСТКОЙ КОНКУРСА «МИСС БЕЛАРУСЬ – 2023»

Обаяние на максимум

Конечно, награды и путевку в будущее получает только одна – победительница. Но и быть участницей финала – это уже достижение. Миловидную и изящную Анастасию на отборочном туре в Гомеле признали одной из самых красивых девушек, а уже в июле она узнала, что прошла в финал конкурса. Студентка кооперативного вуза воспользовалась шансом проявить себя на национальном уровне и отправилась покорять столицу. Далее – долгая подготовка с бесчисленным количеством репетиций, мероприятий, съемок, интервью и всевозможных активностей. И наконец-то, тот самый день наступил.

– Это первый конкурс красоты такого уровня в моей жизни, – отмечает Анастасия. – Конечно, хотелось бы оказаться в числе призеров, но, думаю, пройти в финал – уже отличный старт. Ведь, помимо соревновательной составляющей, это еще общение, внимание, опыт, словом, все положительные эмоции и незабываемые впечатления! Месяц подготовки был очень активным, я успешно преодолела все вызовы, еще больше убедилась в своих силах и даже, как мне кажется, сумела раскрыть себя с новой стороны.

Умница и красавица

Девушка учится на 2-м курсе факультета экономики и управления по специальности «экономическое право». Будущий юрист решила, что хочет в этой жизни многое попробовать. Так почему бы и нет? Ведь несмотря на выбор профессии, Анастасия – творческая натура. Уроженка небольшого городка Петрикова, что в Гомельской области, с детства была активной и артистичной. В 13 лет она увидела выступление девушек из Театра мод в местном Центре творчества детей и молодежи и решила, что ей непременно нужно присоединиться к этому коллективу. Так и случилось: Анастасию приняли. Четыре года девушка обучалась азам моделинга и фотосъемок, научилась танцевать и дефилировать. За это время

успела поучаствовать в региональных конкурсах красоты, даже мечтала блистать на подиумах, но всерьез профессию модели не рассматривала. А потом, уже будучи студенткой, узнала, что идет отбор на «Мисс Беларусь», и решила попробовать себя:

– На первом кастинге было страшно и непривычно, но я сумела быстро собраться и уже на последующие отборы приходила абсолютно спокойной. Все девушки очень красивые и достойные, но я была уверена в себе, и, как мне кажется, это сыграло решающую роль. Конкуренция, несомненно, была, но мы смогли сохранить дружескую атмосферу. Много общались, успели побольше узнать друг о друге, а с некоторыми девочками, можно сказать, стали подругами.

Бал королев

Месяц до конкурса выдался напряженным – репетиции, съемки, занятия по дефиле и хореографии, примерки... Для Анастасии время пролетело незаметно:

– Каждый наш день был расписан буквально по минутам. Помимо репетиций, мы успели попутешествовать по Беларуси, пообщаться со множеством профессионалов высокого уровня, поучаствовать в благотворительных проектах, посетили детский дом и дом-интернат для пенсионеров и инвалидов, были на мастер-классе от ведущей ОНТ Татьяны Рудаковской... А еще я смогла осуществить свою мечту: покатаюсь на лошади во время экскурсии в «Гарадзенскім маёнтку «Каробчыцы».

В день грандиозного шоу потенциальным мисс предстояло несколько выходов. Красавицы примеряли на себя разные образы и стили. Демонстрировали коктейльные, вечерние платья, купальники, стилизованные национальные костюмы. Анастасия отмечает, что, на ее взгляд, самым эффектным вышло дефиле именно в национальных костюмах. Дизайн всех 24 образов для красавиц разрабатывал Юрий Пискун, знаток белорусского народного и исторического костюма.

На вопрос, что помогло дойти до гранд-финала главного конкурса красоты, девушка отвечает: поддержка близких. На выступление в столицу приехали ее родные, друзья и одноклассники. А еще, глядя на Анастасию, понимаешь, что секрет в ее улыбке: чистой, милой и скромной. Участие в финале национального конкурса красоты – это уже победа, пусть личная, но от этого не менее важная.

Диана ВОЛЬСКАЯ, фото предоставлены БТЭУ ПК

ЗАСЛУЖЕННАЯ НАГРАДА

При покупке хлеба, печенья, пирожных, кваса никому из нас и в голову не придет усомниться в их качестве – настолько велика уверенность в детальном соответствии продуктов всем рецептурным и санитарно-гигиеническим нормам. Безусловно, так и есть! Наша подсознательная убежденность в этом основывается на ежедневном кропотливом труде специалистов служб качества – незаметном, но от этого не менее важном для нашего желудка и репутации продукции. Почетного звания «Человек года» в номинации «Лучший специалист служб качества» удостоена Жанна Жуматий, начальник отдела стандартизации и сертификации унитарного предприятия «Клецкий производственно-пищевой завод». Корреспонденты «ВП» отправились на предприятие, чтобы узнать об особенностях ее работы.

Качество – безупречное

«ЭТО НАГРАДА ВСЕМУ КОЛЛЕКТИВУ ЛАБОРАТОРИИ»: ЖАННА ЖУМАТИЙ, ЛУЧШИЙ СПЕЦИАЛИСТ СЛУЖБ КАЧЕСТВА, – О НЮАНСАХ СВОЕЙ РАБОТЫ

Слаженный труд

На Клецком производственно-пищевом заводе изготавливают хлеб и хлебобулочные, кондитерские изделия, печенье, пряники и сухари, а также вина и в сезон – хлебный бочковой квас. На предприятии трудятся около 120 человек, здесь ежемесячно выпускается от 85 до 100 тонн хлеба, а также около

9 тонн «кондитерки». Качество продукции ежедневно строго контролируется.

Поскольку предприятие невелико, Жанна Жуматий совмещает обязанности начальника отдела стандартизации и сертификации и заведующего производством, то есть курирует не только качество, но и используемые технологии.

– Я благодарна, что мой труд оценили так высоко, однако сразу должна сказать: это награда всему коллективу лаборатории, – сразу подчеркивает она. – Здесь работают прекрасные специалисты, которым я всецело доверяю. Инженер-технолог Вероника Сенкевич контролирует качество хлебобулочной продукции и кондитерских изделий, инженер по качеству Вероника Титова следит за технологией производства вин плодовых крепленых и фруктово-ягодных натуральных, хлебного кваса. Производственная лаборатория аттестована на все требуемые виды исследований, так что у нас есть и ведущий микробиолог, который осуществляет микробиологический контроль производства, готовой продукции, общезаводскую санитарию. А я организую процесс работы.

Жанна Жуматий немного рассказывает о себе. Окончила Могилевский технологический институт, который сейчас называется Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий, по специальности «технология консервирования». Поскольку учебное заведение имело союзное значение, распределили ее аж в дальневосточный Благовещенск. Однако к тому времени у девушки уже была семья, поэтому она осталась в Беларуси. Работала на пищевом предприятии в Клецке, затем – начальником лаборатории в санэпидемстанции. В 2007-м получила предложение возглавить отдел стандартизации и сертификации Клецкого производственно-пищевоего завода, и с тех пор предприятие стало ее жизнью.

На вкус и цвет стандарты есть

Первый вопрос, который возникает у обывателя к специалисту, контролирующему качество спиртных напитков: «Неужели вы каждый день пробуете вино?» На самом деле процесс, конечно, не имеет ничего общего с дегустацией. Каждый сорт вина, а их завод выпускает 11,



Кондитерский цех Клецкого производственно-пищевоего завода ежемесячно выпускает около 9 тонн продукции

ежедневно требует не менее семи обязательных анализов. Причем первоначальные проводятся еще для сока, из которого будет изготовлен продукт, затем – с купажем, после фильтрации, перед розливом. Примерно такому же строгому режиму подлежат и бочковой квас. Продукция отправится в розлив и на реализацию только после подтверждения ее достойного качества.

К слову, сырье для виноделия заготавливают на заводе, как правило, это яблочный сок. Имеются также рецептуры с соками красной и черной смородины, клубники.

Логично предположить, что кондитерские и хлебобулочные изделия оцениваются на вкус. Вероника Сенкевич не отрицает, что порой приходится действовать и таким образом. Однако главным образом ее интересуют другие органолептические свойства изделий – внешний вид, консистенция, цвет, запах. Это важные показатели качества.

– По внешнему виду, скажем, печенье, сразу можно сказать, не был ли нарушен при его изготовлении температурный режим, – заверяет специалист. – Оно может быть слишком влажным или чрезмерно хрупким. На разрезе видно, не расслоилось ли пирожное, хорошо ли взбит крем.

Отгрузка готовой продукции начинается обычно около шести утра. К этому времени инженер-технолог уже должна быть на работе. При малейших сомнениях в качестве хлеба, печенья или пирожных изделия подвергнутся тщательному лабораторному анализу, цель которого – выявить не только недостатки, но и их причины, чтобы потом работать над устранением.

Ароматные технологии

Цех хлебопечения работает преимущественно по ночам,

чтобы к утру обеспечить всех свежайшими караваем, батонами и булочками. А вот в кондитерском цехе кипит и днем. Первая смена сделает заготовки тортов и пирожных, печенье, которые позже доведут до совершенства на второй смене. Найти его можно с закрытыми глазами – по аппетитному запаху ванилина.

– Кондитерский цех производит около 50 наименований продукции, – рассказывает Жанна Жуматий. – Все изделия – песочные, кремовые, дрожжевые – мелкостучные. Работа фактически ручная, из «помощников» только печка и аппарат для раскатки теста. Тем не менее в месяц цех стабильно выпускает 9 тонн продукции.

Елена Скляренко, кондитер 6-го разряда, трудится над заготовками для заварного медового торта «Вдохновение». Даже тесто выглядит очень аппетитно, так и хочется отщипнуть кусочек. Ее молодая коллега, кондитер 4-го разряда Зарина Сосновская, распределяет по формочкам песочное тесто для пирожных «Корзиночка».

После экскурсии по лаборатории и кондитерскому цеху Жанна Жуматий возвращается в кабинет, где ее ждет очень интересная работа. Совместно с научно-производственным центром пищевых технологий предприятие работает над созданием батона, срок годности которого в упаковке достигал бы семи суток. Напомним: сейчас срок – 48 часов.

– Научным центром выбраны три предприятия, которые будут тестировать такую продукцию, – уточняет Жанна Викторовна. – Одним из них стал наш завод. Собираемся выпекать батон «Ванилька» с увеличенным сроком годности. Очень интересно, что получится. Мне всегда нравилась научная деятельность.

Оксана НЕВМЕРЖИЦКАЯ,
 фото Ильи ШВЕДКО



Жанна ЖУМАТИЙ уверена, что руки у кондитеров золотые, но контролировать их работу не забывает



Инженер по качеству Вероника ТИТОВА ежедневно проводит ряд обязательных анализов



Зарина СОСНОВСКАЯ делает песочные корзиночки для вкусного крема

БЛИЖЕ К ПОТРЕБИТЕЛЮ

Ежедневно ранним утром из ворот Малоритского хлебозавода, входящего в систему районной потребкооперации, выезжают и мчатся в разных направлениях восемь машин. В магазины областного центра, Брестского и Малоритского районов они доставляют кондитерские и хлебобулочные изделия предприятия, на которые среди покупателей определенных торговых точек уже давно сформировался устойчивый спрос.

Славные новинки

На Брестчине насчитывается около 180 торговых точек, где можно приобрести малоритский хлеб. Среди них и магазин «Горячий хлеб», расположенный в самом райцентре рядом с заводом, что позволяет посетителям покупать здесь хлеб, как говорится, с пылу с жару, ведь сюда он поступает прямо из заводских печей. Широкому фронту продаж способствует и разнообразие предлагаемой покупателям продукции – более 70 наименований. Ассортимент постоянно претерпевает изменения, потому что малоритские пекари и кондитеры регулярно радуют покупателей новинками. Вот и в этом году на прилавках магазинов появился хлеб «Урожайный» с изюмом и черносливом, «Белковый», имеющий отличные диетические качества. Потребители по достоинству оценили 800-граммовый хлеб «Славный», в составе которого 60 процентов ржаной муки.

– Мы пробовали, следуя народным традициям, выпекать хлеб полностью из ржи, – рассказывает заместитель председателя правления Малоритского райпо Елена Струнец. – Но, к сожалению, спроса на него не возник-



Пекарь-мастер Елена ЧИЖЕВСКАЯ и пекарь Алина КРЕНЬ – творческие специалисты



Лидия ВАВРУШЕВИЧ готовит очередную партию гвозничких гречаников

Гречка, черника и творческий подход

ло. Все-таки и на вид он не очень привлекательный из-за темного цвета, и вкус у него специфический, кисловатый. А жаль. Уже давно доказано, что ржаной хлеб, который в былые времена всегда был основой питательного рациона в здешних краях, гораздо полезнее пшеничного по многим параметрам.

А вот местная традиция выпекать хлеб из гречневой муки на предприятии внедрена давно и успешно. Сейчас здесь в производстве очередная гречневая новинка – хлеб «Бретонский», в котором 30 процентов гречневой смеси.

Эксклюзивные нюансы

Присутствуют эксклюзивные местные нюансы и в ассортименте кондитерского цеха. Один из самых примечательных – использование черники, которой богаты здешние леса. По результатам ее ежегодной заготовки Малоритское райпо всегда в числе лиде-

ров. При надобности чернику может заменить голубика. Ее плантации в районе ежегодно расширяются. Эти ягоды благодаря заморозке используются круглый год, присутствуя, например, в булке постной «Ярославна». Правда, она имеет достаточно высокую себестоимость, поэтому делается малоритскими кондитерами только под заказ. Но и без нее есть чем порадовать покупателей. Большим спросом пользуются багет «Мудрец» с овощным наполнителем, булочка «Рита» с изюмом и маковой начинкой, бисквитные торты, которые по заказу в кондитерском цехе могут сделать, выйдя за рамки установленного размерного стандарта.

Старинная традиция

Все это вкусовое разнообразие создают люди ответственные, творчески инициативные. Многие из них, даже выйдя на пенсию, находят для применения своих способностей новые, не ис-

пользованные ранее возможности. Как, например, бывший продавец продовольственного магазина в агропункте Гвозница Лидия Николаевна Ваврушевич. Выйдя на заслуженный отдых, она освоила искусство выпечки гречаников – пирогов, тут издавна готовящихся с использованием гречневой муки. Секреты старинной технологии передала Лидии Николаевне односельчанка Надежда Григорьевна Куртанюк, славившаяся как мастерица выпечки гвозничких гречаников. Сейчас в преклонном возрасте заниматься этим ей не по силам, а вот «теорию» она не забыла. Посвятив в нее соседку, бабушка, можно сказать, сохранила старинную местную традицию. Теперь бывший продавец райпо выпекает в русской печи у себя дома гречаники, которые обязательно появляются на столах жителей Гвозницы во время семейных праздников и различных торжеств.

Федор МУХА, фото автора



Заместитель председателя правления Малоритского райпо Елена СТРУНЕЦ и лаборант химического анализа Анастасия ФРАНЮК обсуждают перспективы очередного кондитерского проекта

ЦИФРЫ СКАЖУТ ВСЕ

Витамины для межсезонья

ОРГАНИЗАЦИИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ ЗАГОТОВИЛИ СВЫШЕ 10 ТЫСЯЧ ТОНН ЯБЛОК



Создание запасов картофеля и плодоовощной продукции на зиму и весну вошло в активнейшую фазу, ведь день сейчас буквально год кормит. Оксана Скиндер, начальник управления заготовок Белкоопсоюза, сообщила:

– В настоящее время активно ведется заготовка картофеля и сезонных овощей: капусты, свеклы, моркови, лука, огурцов, томатов, кабачков, баклажанов, перцев, тыквы и чеснока. Кроме того, заготавливается и плодово-ягодная продукция: яблоки, груши, малина, слива, черноплодная рябина, белорусские арбузы, брусника, клюква, грибы и другое.

Она добавила, что закупка картофеля, плодоовощной и дикорастущей продукции осуществляется повсеместно, при этом больше всего овощной продукции закупается традиционно в Брестской области.

Так, по состоянию на 8 сентября организации Белкоопсоюза закупили у населения 10 тысяч тонн яблок, 3,7 тысячи тонн огурцов, 3,7 тысячи тонн капусты, 1,5 тысячи тонн томатов, 5,6 тысячи тонн зерна, 82 тонны малины, 94 тонны черноплодной рябины, 26 тонн голубики культивируе-

мой, 225 тонн арбузов белорусских, 112 тонн косточковых (черешня, вишня, алыча, слива) и 34 тонны грибов. Кроме того, уже разрешен сбор клюквы.

За 8 месяцев текущего года населению выплачено 215,3 млн рублей за сданную продукцию и сырье. Начальник управления заготовок Белкоопсоюза отметила, что организациями потребительской кооперации закупочные цены устанавливаются самостоятельно исходя из качественных характеристик, конъюнктуры рынка, сложившейся урожайности, а также с учетом затрат по заготовке, транспортировке, реализации и хранению.

На 8 сентября закупочные цены за 1 кг картофеля составляли 0,3–0,6 рубля, огурцов – 1,1–1,6 рубля, томатов – 0,6–1,1 рубля, капусты – 0,5–0,7 рубля, свеклы – 0,4–0,6 рубля, моркови – 0,45–0,9 рубля, лука репчатого – 0,65–1,1 рубля, чесно-

ка – 3–5,5 рубля. Яблоки для переработки принимали по цене от 0,1 до 0,23 рубля (исходя из приемных цен перерабатывающих предприятий), товарные яблоки – 1–2 рубля, сливу, алычу – 2 рубля, малину – 3 рубля, бруснику – 2,5–3 рубля, лисички – 3–7 рублей, арбузы – 1–1,2 рубля.

– Закупленная у производителей продукция в том числе используется для создания стабилизационных фондов. Это поможет обеспечить население картофелем и плодоовощной продукцией в межсезонный период. Так, в текущем году планируется создать запас продукции на межсезонный период в объеме не менее 10 тысяч тонн продукции растениеводства, в том числе 3,5 тысячи тонн картофеля, 5 тысяч тонн овощей и 1,4 тысячи тонн яблок, – завершила Оксана Скиндер.

Заготовительные организации потребкооперации активно сотрудничают с более чем 210 фермерскими хозяйствами. В этом году уже заключено около 300 договоров на закупку 10 тысяч тонн продукции.

НАША СПАДЧЫНА

Фартухі ў вёсцы бездзеж

Паглядзіце, шапоўныя чытачы, як вобразна і замілавана гавораць у нас пра лён: «Сваю чысціню ён бярэ ў шчырага летняга сонца, блакітны колер – у бязвоблачнага неба, прыемную свежасць – у ранішняй расы, а пяшчоту – у руплівых, закаханых жанчын». Ільняныя вырабы арганічна дапаўняюць нашу нацыянальную спадчыну. Сваё годнае месца яны займаюць і сярод лепшых набыткаў славянскай культуры ў цэлым. Беларускія ручнікі, дываны, абрусы, фартухі, поцілкі, кашулі – у іх стагоддзямі жывуць багаты самабытны талент беларускіх жанчын, іх трапяткія душэўныя пачуцці, добрыя мары і памкненні, нястомная працавітасць, шчырае жаданне ўпрыгожыць няпростую вясковую долю цікавай творчай выдумкай.



У музеі народнай творчасці



«Лён, мой лён...»

Гэты нарыс я прысвячаю льяным фартухам. У вёсцы Бездзеж Драгічынскага раёна клапатліва шануюць, памнажаюць, прапагандуюць надзвычай цікавыя традыцыі ткання льяных фартухоў. Мой інтарэс да гэтай тэмы не выпадковы. Па-першае, два раёны, мой родны Бярозаўскі і Драгічынскі, – суседзі. У Драгічынскім я бываю часта, наведваю і вёску Бездзеж, дзе створаны музей народнай творчасці «Бездзежскі фартушок». Па-другое, мая родная вёска Пешкі з даўніх часоў таксама славіцца сваімі льянымі вырабамі, асабліва ручнікамі. У музеі гісторыі Пешак, які адкрыты ў нашай бацькавай хаце, сабрана багацейшая калекцыя льяных ручнікоў, адмыслова вытканых уручную маёй роднай сястрой Марыяй, іншымі таленавітымі вясковымі майстрыхамі. Як бачым, гэтыя дзве вёскі падобныя адна да другой у надзвычайным – захаванні традыцый народнага ткацтва з ільну.

У Бездзежы і навакольных паселішчах з даўніх часоў вялікае значэнне надавалі льну. Для яго вырошчвання тут спрыяльныя кліматычныя ўмовы, і мясцовыя жыхары выкарыстоўвалі іх па-гаспадарску. На працягу XIX і 1-й паловы XX стагоддзя вырошчванне льну тут было адным з галоўных заняткаў. Ці ж трэба здзіўляцца, што бездзежскія жанчыны – усе таленавітыя ткачыні? Гэта майстэрства перадаецца з пакалення ў пакаленне, жыве на радасць мясцовым людзям, на шчырае захапленне шматлікім гасцям, якія наведваюць гэты цудоўны куточак нашай зямлі, непаўторны ў сваёй прыроднай і этнаграфічнай разнастайнасці.

Вось дык куфры!

Ручнікі, поцілкі, абрусы ў яркіх насычаных колерах ажыўля-

юць стандартызаваны інтэр'ер, уносяць у яго цеплыню і пяшчоту. Як адзначаюць вучоныя-спецыялісты, бездзежскім вырабам, арыгінальным па форме і дэкаратыўнасці, няма аналагаў у беларускім народным строі.

– Такое высокае прызнанне цалкам заслужанае, – лічыць Марыя Астаповіч, дырэктар музея народнай творчасці «Бездзежскі фартушок». – Бездзеж здаўна вядомы як самабытны цэнтр ткацтва і вышыўкі. Амаль у кожнай вясковай хаце раней стаялі прыгожыя куфры, а ў іх столькі арыгінальных фартухоў, што вочы разбягаюцца. Я сама мясцовая, нарадзілася ў вёсцы Заверша, фартухамі мяне не здзівіш, але калі хадзілі па мясцовых паселішчах, гутарылі з майстрыхамі, разглядалі тое, што яны стваралі з ільну, былі зачараваныя. Колькі выдумкі, душы ў такіх вырабах, які талент, цяргненне і руплівасць. Такое багацце неабходна паказваць людзям, прычым і за межамі нашага раёна. Вось так і з'явіўся музей «Бездзежскі фартушок».

Годная ацэнка

Музейная экспазіцыя размяшчаецца ў сямі прасторных залах агульнай плошчай 312 квадратных метраў. У 2009 годзе калекцыя музея стаў лаўрэатам спецыяльнай прэміі Прэзідэнта Рэспублікі Беларусь дзяржаўнай культуры і мастацтва за стварэнне ўнікальнай калекцыі аўтэнтычных узораў народнай творчасці, значны ўклад ва ўшанаванне і папулярызацыю мясцовых рамёстваў, абрадаў і дыялектаў.

– Асноўны фонд налічвае каля дзвюх тысяч экспанатаў, – адзначае Ніна Ярмац, галоўны захавальнік фондаў, якая працуе ў музеі з яго адкрыцця. – Бездзежскія фартухі займаюць галоўнае месца – іх звыш 350. Непаўторная калекцыя! Яшчэ ў экспазіцыі тканяныя ручнікі, абрусы,



У калекцыі – больш за 350 непаўторных фартухоў

ільняная вопратка, вышытыя карціны, прыгожыя дарожкі і шмат іншых цікавых рэчаў.

Адкуль жа такое бясэннае багацце трапіла ў музей?

– Шмат вырабаў падарылі мясцовыя ткачыні, – працягвае Ніна Сцяпаняўна. – З імі трэба было цяргліва працаваць, растлумачыць, што за музей плануецца ў Бездзежы, наколькі гарантавана, што рэчы, сабраныя ў ім, будуць надзейна захаваны. Вельмі каштоўныя свае вырабы перадалі нам Ірына Гарбарук, Валянціна Карочвіч, Іван Красоўскі, Таццяна Кукса, Іван Юшкевіч, Надзея Ярмац, Алег Дашкун і многія іншыя. А жыхар суседняй вёскі Захляценне Іван Крывіцкі падарыў музею церніцу для апрацоўкі льну, якую змайстраваў сам. Вось так душэўна людзі адгукнуліся на нашы просьбы. А невядомая жыхарка з Кобрынскага раёна перадала музею цэлую калекцыю льяных ручнікоў, абрусаў, дарожак. Яна сказала, што гэта ўсё калісьці выткала яе бабуля. Добрая ўнучка, калі так увекавечыла бабуліну памяць.

Быццам святое

Супрацоўнікі музея горача любяць сваю малую радзіму. Для Марыі Астаповіч музей – гэта ўсё.

– Не толькі мая работа, але і сэнс майго жыцця, – шчыра прызнаецца яна. – Працяг той справы, якой займалася мая маці Ніна Міхайлаўна, нашы вяскоўцы. У экспазіцыі музея ёсць экспанат святы для мяне. Гэта кашуля маёй маці, такая прыгожая, тоненькая, вытканая чырвонымі палоскамі на рукавах і па падолу. Яе пашыла яшчэ мая бабуля, і маці маленькай бегала ў гэтай цудоўнай кашулі. Праз экспанаты ў нашым музеі пераплятаецца асабістае і грамадскае многіх жыхароў навакольных вёсак, вось чаму тут цікава і хвалююча ўсім.

Фартухі ў многім вызначалі быт мясцовых жанчын і ў пэўнай меры жыццёвы лад. Таму і мела кожная не два-тры, а пад дваццаць фартухоў, кожны – для канкрэтнай сітуацыі. Напрыклад, для кожнага свята, калі жанчына ішла ў царкву, прызначаліся розныя фартухі. Надзіва разнастайныя ўзоры на іх, але часцей за ўсё кветкі. Тым самым мясцовыя жанчыны выказвалі сваю любоў да навакольнага асяроддзя – палеткаў і лугоў.

Мясцовы каларыт

Ніна Ярмац за час працы ў музеі сабрала па вёсках мноства каштоўнейшых экспанатаў. Перачытала шмат літаратуры, прысвечанай народнай творчасці і апрацоўцы льну. Цярпліва і настойліва вывучала гісторыю і сутнасць кожнага экспаната, які знаходзіцца ў экспазіцыі музея. Сама склала надзвычай змястоўны і цікавы тэкст экскурсіі, які наведвальнікі музея слухаюць з вялікім інтарэсам.

Супрацоўнікі музея Людміла Янушчык і Кацярына Чайкоўская праводзяць экскурсіі на беларускай і рускай мовах.

– А калі ўзнікае такая патрэба, дык і на мясцовым дыялекце, – адзначае Ніна Сцяпаняўна. – Каларытна і вобразна мясцовая гаворка падабаецца наведвальнікам, асабліва тым, хто з Брэста, з суседніх гарадоў – Бярозы, Іванава, Пінска...

Для папулярызацыі народнай творчасці Бездзежа супрацоўнікі музея выкарыстоўваюць самыя розныя формы. Актыўна ўдзельнічаюць у традыцыйных абласных і рэспубліканскіх фестывалях. Найбольш каштоўныя экспанаты ў 2016 годзе былі выстаўлены ў Маскве, дзе праходзілі Дні культуры Беларусі. Двойчы жыхары Бездзежа дэманстравалі свае таленты на свяце «Александрыя збірае сяброў». Пабывалі і на «Славянскім базары ў Віцебску», у 2018 годзе былі запрошаны на міжнародны фестываль «Кліч Палесся» ў Тураве.

У кнізе водгукаў музея – цікавыя і поўныя захаплення запісы шматлікіх наведвальнікаў з Беларусі, Расіі, іншых замежных краін. Па сутнасці, «Бездзежскі фартушок» з'яўляецца цэнтрам духоўнай культуры Драгічынскага раёна. Усе, хто прыязджае сюды, праз экспазіцыю музея даведваюцца пра багатую спадчыну і гэтага раёна, і ў цэлым беларускага Палесся. Так, госці з Індыі незвычайна здзіўляліся, калі ў музеі ім расказалі, што ўсе фартухі тут – ручной работы. Наогул, гэтану не адразу вераць большасць наведвальнікаў. Ім даходліва тлумачаць, як, напрыклад, мясцовыя жанчыны ацэньвалі якасць палатна: калі праз заручальны пярсцёнак праходзіла каля 300 ільняных нітак – тады можна смела шыць фартухі. І больш тут нічога даваць не трэба...

Міхаіл ШЫМАНСкі,
 заслужаны работнік культуры
 Беларускай ССР

У льяных вырабах стагоддзямі жыве самабытны талент беларускіх жанчын

ЗНАЙ НАШИХ!



Мастер-класс от юных кооператоров

ВКУСНО, СЛАДКО И КРАСИВО НА «ДАЖЫНКАХ-2023» ПРЕДСТАВИЛИ СВОЕ УЧЕБНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ УЧАЩИЕСЯ БАРАНОВИЧСКОГО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОЛЛЕДЖА БЕЛКООПСОЮЗА

На минувших выходных Брестская область отпраздновала «Дажынки». Центром всех мероприятий стал город Ганцевичи, где собрались тысячи гостей из разных уголков страны. Приняли участие в фестивале и учащиеся Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза. Собственноручно изготовленные сладости, безалкогольные напитки и искусство карвинга – всем этим, а также креативными идеями, новыми мастер-классами они удивляли гостей фестиваля.

Максим Балабанович и София Якубович представили вниманию горожан и гостей праздника выставку-продажу собственной продукции, среди которой удивительные сладкие сувениры ручной работы: расписные пряники и мучные сладости.

Невозможно было пройти мимо учащихся Романа Борецкого и Ивана Казушица, которые продемонстрировали виртуозность профессии бармена. Молодые люди не только провели мастер-класс по приготовлению безалкогольных кок-

тейлей «Белорусочка», «Мохито голубой Кюрасао», «Цитрусовый джулеп», но и заряжали здоровой энергией присутствующих.

Вдобавок к вкусным сладостям и безвредным для здоровья напиткам Екатерина Красовская продемонстрировала искусство карвинга на арбузе 2D, представила варианты съедобных букетов из овощей и фруктов – так называемых фуд-букетов.

Елена ПЕСЕЦКАЯ, преподаватель Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза

АКЦИЯ СЕНТЯБРЯ!

В кафе, ресторанах, объектах придорожного сервиса потребительской кооперации проходит акция «Яблочный фест»

С 17 ПО 21 СЕНТЯБРЯ

- Салат «Осенний» – 1,79 руб.
- Суп с крупой и мясными фрикадельками – 1,49 руб.
- Котлета «Кардинал» – 4,29 руб.

С 22 ПО 26 СЕНТЯБРЯ

- Салат из моркови и яблока – 1,39 руб.
- Тельное из рыбы с картофелем жареным и соусом – 3,49 руб.
- Драчена с яблоками – 1,49 руб.

С 27 ПО 30 СЕНТЯБРЯ

- Салат из овощей с морской капустой – 1,49 руб.
- Гуляш из говядины с картофельным пюре и соленым огурцом – 4,69 руб.
- Запеканка с яблоками – 1,69 руб.

Рецепты недели



● САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ

Для приготовления блюда понадобится: капуста морская консервированная без уксуса – 250 г, картофель – 470 г, свекла – 190 г, морковь – 130 г, лук репчатый – 120 г или лук зеленый – 125 г, масло растительное – 70 г, соль – 10 г.

Технология приготовления. Все овощи почистить, помыть, удалить плодоножки, отварить и нарезать соломкой или тонкими ломтиками. Затем добавляем морскую капусту, нашинкованный лук, соль и все перемешиваем. Салат заправляем растительным маслом. Подаем в салатнике.

● КОТЛЕТА «КАРДИНАЛ»

На одну порцию (200 граммов) понадобится: блинчики – 50 г, шампиньоны жареные п/ф – 30 г, филе цыпленка – 80 г, яйцо Д-1 – 8 г, мука пшеничная высший сорт – 6 г, соль – 2 г, приправа универсальная – 2 г, перец черный молотый – 0,05 г, майонез – 15 г, сыр сулугуни – 20 г, лук репчатый – 40 г, масло подсолнечное – 40 г.

Технология приготовления. Основным способом выпекаем блин. На него выкладываем фарш из шампиньонов жареных и лука пассерованного, заворачиваем в трубочку. В предварительно отбитое куриное филе заворачиваем блинчик с начинкой, обмакиваем в льезоне, панируем в муке, обжариваем основным способом. Поливаем майонезом, посыпаем тертым сыром и запекаем в пароконвектомате или духовке до готовности.

● ДРАЧЕНА С ЯБЛОКАМИ

На одну порцию понадобится: яйца – 2 шт., молоко – 25 г, мука пшеничная – 6 г, сметана – 10 г, яблоки свежие – 36 г, масло растительное или сливочное – 5 г.

Технология приготовления. Яйца промываем в 0,5-процентном растворе кальцинированной соды, затем ополаскиваем в проточной воде. К яйцам добавляем молоко, соль, все тщательно размешиваем и взбиваем 2–3 минуты. Яблоки промываем, очищаем, удаляем семенные гнезда и нарезаем соломкой. В омлетную смесь добавляем просеянную муку, сметану, очищенные от кожицы яблоки, нарезанные соломкой, и запекаем при температуре 180–200 градусов 8–10 минут в сковороде или порционной форме.

Приятного аппетита!
Ирина ЖИГАЛКО, главный технолог отдела общественного питания Белкоопсоюза, фото носят иллюстративный характер

ПРОИСШЕСТВИЯ

При пожаре в частном доме в Бобруйске погибли три человека



Глубокой ночью к спасателям обратилась жительница одного из домов на улице Кирпичной. Женщина сообщила, что в соседнем жилом доме случился пожар. К моменту прибытия работников МЧС дом уже горел открытым пламенем. Со слов соседок стало известно, что внутри могут находиться люди.

Во время ликвидации возгорания спасатели обнаружили тела трех погибших. Огонь унес жизни двух мужчин 56 и 48 лет и 61-летней женщины. Все погибшие – местные жители.

Предварительно установлено, что к 56-летнему хозяину дома пришли гости. Собравшиеся употребляли алкогольные напитки и курили в помещении.

Обстоятельства произошедшего устанавливаются Бобруйским межрайонным отделом Следственного комитета.

КРИМИНАЛ

Аферисты обманывают под видом госкомпаний



ПЕРЕХОДИТЕ НА САЙТ
ПРОХОДИТЕ ЛЕГКУЮ РЕГИСТРАЦИЮ
И НАЧНИТЕ ЗАРАБАТЫВАТЬ УЖЕ ЗАВТРА!

В столичную милицию обратились граждане, которые поверили обещаниям легкого заработка в интернете, вложились в несуществующую программу инвестирования от «Беларуськалия» и потеряли крупные суммы денег.

Все потерпевшие увидели фальшивую рекламу либо в социальных сетях, либо при просмотре государственных телеканалов через интернет-телевидение. Рекламные видео и посты сообщали, будто каждый вкладчик может зарабатывать от 10 тысяч рублей ежемесячно. Для этого нужно пройти тестирование, указав все свои данные, и держать связь с консультантом.

Для достоверности мошенники использовали в сюжетах логотипы «Беларуськалия», телеканала «Беларусь 24» или информагентства «БЕЛТА».

Перейдя по ссылке в Instagram, две минчанки лишились по 10 тысяч рублей каждая. Еще одна женщина доверилась рекламе по интернет-телевидению и перевела злоумышленникам свыше 8 тысяч рублей. Одной из потерпевших единожды позволили вывести деньги из программы, однако сумма «дохода» составила лишь 50 долларов при первом вложении в 100.

По всем фактам проводятся проверки.

В МВД напоминают: не верьте обещаниям легкого заработка в интернете. Прежде чем вкладывать деньги в какие бы то ни было инвестиционные

проекты, следует проверить достоверность предложения. Для этого посетите официальный сайт организации, найдя его в браузере, или позвоните по официальному телефону предприятия.

К слову, в интернете уже замечена реклама «инвестиционной программы» с высоким доходом от индустриального парка «Великий камень». Это ложь! Будьте внимательны!

Продала банковские карты – получила «уголовку»

Сотрудники отделения по противодействию киберпреступности Советского РУВД выявили факт незаконного оборота платежных средств.

Установлено, что 21-летняя неработающая минчанка по совету подруги нашла в мессенджере объявление о дополнительном заработке. Девушка оформила на себя две банковские карты, после чего за 100 рублей передала их с реквизитами незнакомцу. Спустя время дроповод потребовал, чтобы минчанка оформила доверенность на право распоряжения картами, при этом угрожал, что в случае отказа сообщит о ее противоправной деятельности в милицию. Девушка согласилась и передала требуемый документ.

Возбуждено уголовное дело за незаконный оборот средств платежа.

Сотрудники милиции подчеркивают: чтобы не стать фигурантом уголовного дела, не передавайте неизвестным платежную карту и реквизиты к ней.

Работник автосервиса участвовал в гонках на машине клиента



В Партизанское РУВД за помощью обратился 47-летний минчанин. По словам мужчины, около месяца назад он передал знакомому автомобиль для ремонта. Позже ему стало известно, что мастер не чинил авто. Более того, использовал его в личных целях, в том числе для участия в автомобильных гонках.

Проверка, которую провели сотрудники милиции, подтвердила эту информацию. Подозреваемый был задержан и признал вину. Автомобиль в технически исправном состоянии изъяти и вернули владельцу.

В отношении задержанного возбуждено уголовное дело за угон.

Покупали iPhone в Instagram – остались без денег

За месяц в Московское РУВД обратились 20 жителей района, которые попались на уловку одного и того же интернет-мошенника. В общей сложности он присвоил более 28 тысяч рублей.

Все заявители оказались жертвами интернет-магазина, где хотели приобрести последнюю модель популярного смартфона по низкой цене. После общения с администратором они соглашались внести 100-процентную предоплату за товар. Минчане перечисляли крупные суммы на личную банковскую карту продавца, реквизиты которой по-

лучали через личные сообщения. Как только покупатели переводили деньги, магазин прекращал переписку.

Возбуждены уголовные дела за мошенничество.

Помните: цена, установленная на качественный товар, не может быть в несколько раз ниже рыночной. Не соглашайтесь вносить предоплату до получения товара.

АВАРИИ

Столкнулся с лосем



Вечером 9 сентября на 39 километре автодороги М-2 Минск – Национальный аэропорт Минск минчанин 1961 года рождения, двигаясь на автомобиле Audi A6 в направлении аэропорта, совершил наезд на внезапно выбежавшего на проезжую часть лося. В результате ДТП водитель и пассажир 1982 года рождения с полученными травмами госпитализированы.

Нетрезвый и бесправный

На 3 километре автодороги Р-3 Логойск – Зембин 25-летний житель Пуховичского района, который никогда не получал водительских прав, двигался на BMW в направлении агрогородка Зембин. Не справившись с управлением, он допустил занос, в результате чего машина врезалась в остановочный пункт, после чего съехала в правый по ходу движения кювет, где наехала на придорожное дерево. В результате ДТП мужчина с множественными травмами госпитализирован. По предварительной информации, он находился в состоянии алкогольного опьянения, а также не был пристегнут ремнем безопасности.

СТОП, НАРКОТИКИ

Задержан международный наркокурьер



Оперативники наркоконтроля Витебщины в ходе проведения оперативно-разыскных мероприятий по пресечению канала поставки психотропных веществ на территорию Беларуси задержали в Полоцке 41-летнего жителя Минской области. В его автомобиле обнаружена партия особо опасного психотропного вещества альфа-PVP общей массой свыше 3 килограммов.

Установлено, что мужчина работал оптовым курьером на виртуальный наркомаркет с июня текущего года. Крупные партии наркотиков он привозил из России и через систему тайников оставлял иным участникам преступного бизнеса для дальнейшего распространения на территории страны.

Следователями возбуждено уголовное дело за незаконный оборот наркотиков с целью сбыта. Фигуранту грозит до 15 лет лишения свободы.

ДАТЫ И ПРАЗДНИКИ

18.09 Всемирный день мониторинга качества воды – экологический праздник, который стал информационно-образовательной программой, направленной на повышение осведомленности общества о проблемах водных ресурсов планеты и участие в защите от загрязнения. Традиционное мероприятие – взятие проб воды в разных водоемах для оценки ее качества и безопасности для жизни людей и живых организмов. Желающим предлагается провести ряд несложных тестов по определению качества воды в местных реках, озерах и других источниках.

Напомним о самых чистых водоемах мира. Озеро Байкал – самое глубокое озеро на планете и крупнейший природный резервуар пресной воды. Также среди чистейших водоемов мира озеро Пяти цветков в Китае. Вода в нем настолько чистая, что на дне можно рассмотреть стволы упавших деревьев. Еще отмечают чистоту и красоту озера Пейто в Канаде. Оно расположено на территории Национального парка Банф и подпитывается ледником.

19.09 День рождения Смайлера. В 1982 году профессор университета Карнеги-Меллона Скотт Фалман предложил использовать три символа, идущие подряд (двоеточие, дефис и закрывающую скобку) для обозначения «улыбающегося лица» в тексте, который набирается на компьютере. Это было серьезным пополнением электронного лексикона. Смайлик стал неизменным атрибутом электронного общения, обрел разную смысловую и эмоциональную окраску. Смайлики заменяют интонацию и мимику, помогают лучше понять собеседника, уловить его настроение. Кроме того, они просто забавные и вызывают положительные эмоции.

20.09 День таможенника отмечается в Беларуси. Особенность географического положения страны, граничащей с пятью государствами, издревле способствовала развитию и укреплению в стране таможенных правил и норм.

Защита экономических интересов страны, а также борьба с трансграничной преступностью и контрабандой – основные задачи белорусской таможни.

22.09 Всемирный день без автомобиля проводится с целью пропаганды идеи пешего и велосипедного способов передвижения и использования общественного транспорта. Проблема слишком большого количества машин уже достаточно давно является глобальной. Крупные города многих стран в этот день сокращают использование автомобилей для поездов по городу в пользу трамвая, троллейбуса, автобуса, метро и других видов общественного транспорта, а также велосипедов и пешей ходьбы. В некоторых городах в этот день также проходят специально организованные мероприятия. Например, в Минске автолюбители получают право бесплатного проезда в общественном транспорте при предъявлении водительских прав.

23.09 День осеннего равноденствия – астрономического явления, связанного с пересечением Солнцем небесного экватора. Линия светового раздела планеты на освещенную и неосвещенную Солнцем части, именуемая в астрономии терминатором, проходит в момент равноденствия через полюса Земли и перпендикулярна земному экватору.

24.09 День машиностроителя. Машиностроение – базовая отрасль экономики любой высокоразвитой страны, сердцевина индустрии, важнейшая отрасль промышленности, ее интеллектуальный потенциал. Автомобили сопровождают человека постоянно: это и личный транспорт, и общественный, и сельскохозяйственный. Однако машиностроение – это не только автомобилестроение. Это и станки, и оборудование, и ядерные реакторы, и подводные лодки, это космические корабли, пылесосы и стиральные машины – все, что необходимо каждому человеку для комфортной жизни. День машиностроителя – праздник для всех рабочих и инженеров машиностроительной отрасли экономики. В этот день организуются праздничные мероприятия на заводах, застолья, чествование ветеранов, концерты, конкурсы, торжественные выступления.

БЕЛАЗ, «АМКОДОР», МАЗ, МТЗ, «Белкоммунмаш», «Гомсельмаш» и многие другие – в Беларуси множество предприятий машиностроения, продукция которых пользуется заслуженной популярностью в десятках стран ближнего и дальнего зарубежья.

