



Вести потребкооперации

**ЖИТЬ
заботами
сельчан**

Издается
с октября 1991 года

Газета Белорусского народного союза потребительских обществ

17 сентября 2021 года № 37 (1025)
Выходит один раз в неделю



СТР. 2

Кадры решают все –
диалоговая площадка
в БТЭУ ПК



СТР. 3

«Еда & Кофе»
завоеывает
популярность
в Дрогичине



СТР. 5

Копыльский кооппром:
10 лет стабильного
роста



НАШЕ МЯГКОЕ ЗОЛОТО

В ЭТОМ ГОДУ КООПЕРАТОРЫ РАССЧИТЫВАЮТ ПОЛУЧИТЬ ДО 3 МЛН ДОЛЛАРОВ ОТ РЕАЛИЗАЦИИ МЕХОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

СТР. 6-7

Актуальные вопросы и перспективы развития пушного звероводства в стране на минувшей неделе обсуждали на выездном совещании с участием заместителя Премьер-министра Александра СУББОТИНА. Гостей принимал филиал «Гродненское зверохозяйство» торгового унитарного предприятия «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза».

ISSN 1991-5349



9 771991 534003 >

ТЕХНОЛОГИИ ОБРАЗОВАНИЯ



НА ЗАМЕТКУ

В 2020 году заготовлено 390 тысяч тонн лома черных металлов, 6,7 тысячи тонн цветного металла, 47 тысяч тонн макулатуры, 32 тысячи тонн стеклянных отходов. Из 715 приемно-заготовительных пунктов почти 200 расположено в сельской местности.

Кооперативная промышленность представлена почти 300 предприятиями, которые выпускают более 3 тысяч наименований продукции. Это 60 хлебозаводов и пекарен, 57 мясоперерабатывающих, 10 рыбоперерабатывающих цехов, два консервных предприятия, 10 цехов безалкогольных напитков, семь предприятий, выпускающих алкогольную продукцию. Потребительская кооперация производит каждый пятый килограмм хлебобулочных изделий в стране, 5 процентов – мяса и мясных полуфабрикатов, 1,2 процента – минеральной воды.

Кадры решают

Белкоопсоюз делает ставку на молодых специалистов в стратегическом развитии

В Белорусском торгово-экономическом университете потребительской кооперации новый учебный год начался с важного мероприятия – диалоговой площадки «Квалифицированные специалисты как фактор инновационного развития системы потребительской кооперации» для студентов вторых – четвертых курсов, обучающихся за счет организаций Белкоопсоюза.

Знакомство

Начала диалог ректор университета доктор экономических наук, профессор Светлана Лебедева, отметившая, что потребительская кооперация бережно хранит традиции, которые закладывались более 150 лет, и в то же время активно идет в ногу со временем. Очень важно, с какими мыслями, надеждами и инновациями каждый выпускник придет работать в систему.

Первый заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Александр Скрундевский прежде чем перейти к диалогу со студентами, остановился на цифрах и приоритетных направлениях развития.

Александр Николаевич отметил, что в торговле, а это основной вид деятельности системы, сформировалась довольно серьезная конкуренция. Если десять лет назад доля потребительской кооперации составляла почти 12 процентов в общем объеме товарооборота страны, то сегодня – около четырех. Произошло перераспределение покупательских потоков. Обеспеченность торговыми площадями в стране достигла 838 квадратных метров на тысячу человек, что на 40 процентов превышает норматив социального стандарта. Однако есть районы, в которых потребительская кооперация сохранила свои монопольные позиции: Дрибинский (62 процента районного объема товаро-

ЦИФРЫ

У потребкооперации более тысячи ресторанов, кафе и столовых, из которых 400 – на селе. Ей принадлежит каждый четвертый объект придорожного сервиса страны.

оборота), Краснопольский (52), Ушачский (50), Кличевский (44), Бешенковичский (41), Кировский (40).

Система потребительской кооперации создавалась прежде всего для удовлетворения потребностей сельских жителей. Из 5,5 тысячи торговых объектов 1200 расположены в деревнях с численностью населения менее 200 жителей. 600 магазинов обслуживают населенные пункты, где менее 100 проживающих. Окупить затраты на содержание магазинов очень сложно. Убытки в торговле приходится компенсировать за счет других отраслей.

Белкоопсоюз все еще монополист в заготовительной деятельности. Объем денег, выплаченных сельчанам за урожай на приусадебных участках, лесные ягоды и грибы, а также вторсырье, сопоставим с месячным фондом оплаты труда работников сельского хозяйства. В 2020 году это 205 миллионов рублей. И около 16 процентов республиканских объемов плодоовощной продукции хранит система потребительской кооперации.

Имея много отраслей и направлений деятельности, обширную материально-техническую базу, безусловно, необходимо все автоматизировать. GPS-трекерами оснащен весь подвижной парк системы. Но сфера испытывает серьезный дефи-



цит логистов – в транспортной отрасли 60 процентов работников не имеют профильного образования.

820 торговых объектов включены в единую базу данных. Но нужны специалисты, которые умеют управлять бизнес-процессами, понимают, для чего нужен, к примеру, ABC-анализ, что такое планограмма, ассортиментная матрица. Александр Николаевич надеется, что студенты, получив знания в университете, придут в систему и привнесут новшества, обучая других.

Системе потребительской кооперации нужны и маркетологи. Проводятся замечательные выставки собственной продукции, но работникам не хватает знаний, как представить и позиционировать отдельные направления и виды продукции. Руководство Белкоопсоюза рассматривает на помощь молодого поколения.

Беспокоит первого заместителя председателя Правления Белкоопсоюза текущая кадровая ситуация и особенно то, что молодежь уходит из системы после обязательной отработки.

– Очень важно, чтобы, помимо материальных выгод, у работников было желание что-то поменять, создать, оставить после себя, а за этим подтянется уровень заработной платы и карьерный рост, – подчеркнул Александр Скрундевский. – В ближайшем будущем планируем сформировать единую кадровую концепцию, предусматривающую индивидуальный подход к начислению заработной платы в зависимости от производительности труда работника и его инициативности.

По делу

Студентов-выпускников в свою очередь волновало, будет ли при направле-

ПО ПОВОДУ

Белкоопсоюз ведет деятельность в 23 тысячах сельских населенных пунктах, где работают 5,5 тысячи магазинов и 574 автолавки.



нии на работу обеспечено соответствие закрепляемой должности и полученной квалификации, можно ли перевестись в другую организацию, если штат той, куда направили, переполнен, обеспечат ли жильем и учитывается ли военная служба по контракту в срок обязательной работы в системе.

По словам Александра Скрундевского, комиссия по направлению выпускников на работу уже в этом году отслеживала соответствие закрепляемой должности и полученной студентом квалификации. И перевестись в другую организацию будет возможно. Что касается жилья, то в Минске с этим проблем нет – есть ведомственное общежитие. А в коллективных договорах региональных организаций будет прописана норма оплаты проезда молодых специалистов до места работы. Военная служба по контракту не засчитывается в срок обязательной работы.

Интересовались ребята и тем, почему торговая сеть потребительской кооперации не представлена также широко в городах, как на селе; готов ли Белкоопсоюз развиваться в IT-сфере и почему бы не пойти на интеграцию с логистической компанией для организации доставки товаров населению.

Серьезным упущением назвал Александр Скрундевский то, что потребительская кооперация практически не представлена в Минске, в то время как город формирует 30 процентов розничного товарооборота страны. Хотя в целом половина объектов системы расположена в городах и райцентрах. Развивается сеть магазинов «ПроЗапас», «Сладкий терем», «Мясная лавка», «Зеленый посад» и дискаунтеров «МЕГАопт». В Национальной стратегии устойчивого развития Беларуси до 2030 года до 20 процентов объема годового оборота отводится интернет-торговле. Эту нишу потребительская кооперация планирует активно развивать. Предполагается создание одного интернет-магазина на всю страну и интеграция с компанией, которая занимается доставкой товаров.

Руководство Белкоопсоюза надеется, что в системе появятся свои программные решения и специалисты, которые будут сопровождать эти программные продукты. Через полтора-два года завершится цифровизация торговли, которая занимает 70 процентов объемов деятельности системы.

В заключение Александр Николаевич выразил надежду, что после открытого диалога студенты по-другому взглянут на систему потребительской кооперации.

Екатерина БАГРЯНЦЕВА, проректор по научной работе УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», кандидат технических наук, доцент

КСТАТИ

В системе потребительской кооперации более 302 тысяч пайщиков, 42 тысячи работников, 121 юрлицо. Совокупный объем деятельности за 2020 год превысил 3 млрд рублей. Более 3 миллионов белорусов пользуются ее услугами.



КАК НАС ОБСЛУЖИВАЮТ

Знак хорошего вкуса

«Еда&Кофе» завоевывает популярность в Дрогичине

Стильный современный интерьер, разные виды ароматного свежего кофе, широкий ассортимент меню. Открытое менее года назад модное кафе уже стало одним из любимых мест для встреч и проведения досуга жителей Дрогичина. Быстрое питание в стильной и комфортной обстановке – так характеризуют свое «детище» кооператоры. Как показал себя новый формат – в репортаже корреспондентов «ВП».

Кооперативный стиль

Долгое время на месте «Еда&Кофе» располагалась детская «Лакомка». Но где-то с середины октября прошлого года привычный для дрогичинского посетителя стиль заведения стал стремительно меняться. Всего за месяц кооператоры переоборудовали помещение, закупили и установили новое холодильное оборудование, плиты, печи и мощную кофемашину. И в довершение полностью изменилась концепция, а с ней и меню: «Еда&Кофе» – это прежде всего объект быстрого питания. Обновленный формат завоевал популярность своей универсальностью: теперь сюда приходят посетители всех возрастов. От старого кафе остались лишь приятные воспоминания и любимые пирожные из местного кондитерского цеха.

Валентина Хвисюк, буфетчица, работает в «Еда&Кофе» с момента его открытия. Ее трудовой стаж в райпо уже перешагнул десятилетний рубеж. Валентина Степановна успела потрудиться в магазинах «Продукты» и «Явор», в кафе «Лакомка»:

– Это был неплохой кафетерий, но с довольно узким ассортиментом: сладости, мороженое, хот-доги, напитки. Новый формат позволил привлечь больше людей, выручка заметно выросла.

Изменилась и площадь зала: часть подсобного помещения стала открытой кухней. И посети-



тели могут в режиме реального времени наблюдать за выполнением своего заказа. Это вызывает доверие и напрочь отменяет сомнения по поводу мастерства повара или качества продуктов. А к летнему сезону райпо оборудовало террасу, чтобы горожане могли наслаждаться неспешной трапезой на свежем воздухе.

Накормят вкусно

Что касается меню, то его разрабатывали с учетом потребностей и взрослых, и детей. В «Еда&Кофе» можно отведать гамбургеры, чизбургеры, чикенбургеры, фишбургеры, салаты и гарниры. Есть даже аналог национального белорусского блюда – хашбраун. Это нечто среднее между оладьями из тертого сырого картофеля и котлетами из отварной толченой картошки.

Любителям пикантных блюд предлагают монетки из сыра с халаленью и куриные крылышки.



Буфетчица 4-го разряда Валентина ХВИСЮК и повара Наталья ШИШ и Карина ХВЕДОНЦЕВИЧ

У «Еда&Кофе» своя страница в Instagram (@foodcoffe_drogichin), где почти 600 подписчиков. Здесь постоянно выкладывают анонсы новинок и акций, а подписчики оставляют отзывы и комментарии.

Продают и три вида пива в розлив.

Специально для маленьких посетителей расширили выбор мороженого: наряду с классическими вкусами есть масса необычных, например клубника и дыня, лимон-ваниль, фундук в шоколаде, фисташка. Можно дополнительно заказать топинг. Подается освежающая сладость в рожке или крематке. Кстати, в самый пик жары здесь продали более 300 килограммов мороженого!

Представлен и широкий ассортимент кондитерских изделий. Десерт придется выбирать не одну минуту, ведь все такое аппетитное! Картошка, белковая корзинка, рулет бисквитный, «Сладкий улей», «Любимое» или «Борисовское» – это лишь часть списка. Цены не менее «сладкие» – от 60 копеек за пирожное.

Особое место в меню отведено горячим напиткам. Кофеманы точно не останутся равнодушными: от стандартных эспрессо, американо, капучино и латте до новомодного лунго. Этот кофейный напиток родом из Италии и переводится как «длинный». По сути, это и есть аналог эспрессо, только через кофе проливается больший объем воды. На вкус лунго отличается большей горькостью за счет танина, но меньшей крепостью. К тому же бодрящий напиток богаче кофеином, хотя может показаться более жидким. Есть в меню и детский капучино. Словом, можно вдоволь протестировать кофе и выбрать понравившийся. Цена это вполне по-

Дарья ПОПОВА, повар 4-го разряда

зволяет: от 1 рубля 50 копеек до 2 рублей 70 копеек за стакан.

К подаче блюд в новомодном кафе тоже подошли современно и креативно: деревянные доски и жироталкивающий пергамент с рисунком – статья из газеты, где можно заодно узнать об истории возникновения бургера, наггетсов или картофеля фри. Детей развлекают раскрасками и настольными играми. В молодежных компаниях пользуется популярностью мини-игротек. Столики сдвигаются – общение кипит.

По ту сторону кухни

Можно сделать красивую обертку, но сэкономить на профессионалах, и дело не пойдет. Специалисты ресторанный бизнес уверены, что хорошему повару для работы нужны лишь качественный нож и плита. Все остальное – призвание, старание и опыт. Успеха в кулинарном ремесле добивается тот, кто обучается у опытных мастеров. Дрогичину в этом смысле повезло: в местном областном аграрно-производственном профессиональном лицее педагога с удовольствием делятся с преемниками накопленными знаниями, умениями и секретами удачного приготовления блюд.

Дарья Попова, выпускница лицея, несколько месяцев назад пришла в новое кафе и уже успела удивить опытных коллег своей активностью и коммуникабельностью. Сейчас сложно представить, но поваром девушка становиться не собиралась. В общем-то у Дарьи не было четких мыслей о будущей профессии, а в лицей пошла, чтобы поднять средний балл по предметам:

– Всегда любила готовить, но о профессии повара и не мечтала. Выбрала учебное заведение поближе к дому. И неожиданно затянуло. У нас были отличные преподаватели и сильная группа,

Из меню (в рублях):

- Фишбургер – 3,99
- Чикенбургер – 3,50
- Гамбургер – 3,99
- Чизбургер – 3,99
- Даблбургер – 5,99
- Бургер «Континенталь» – 5,85
- Бургер «Мексиканец» – 5,90
- Френч-дог – 3,40
- Куриные наггетсы – 3,50
- Хашбраун – 1,99
- Сырные палочки в панировке – 4,50

и я рада, что так сложилось.

Девушка не только подтянула оценки в аттестате, окончив лицей с красным дипломом, но и получила сразу четвертый разряд повара. Конечно, такими кадрами заинтересовались в райпо и пригласили Дарью к себе. Выпускницу направили в ресторан «Ивушка», где она столкнулась с первыми трудностями в профессии. Отлично готовила горячие блюда и десерты, а вот опыта работы с выпечкой практически не было. Но всего два дня мастер-класса – и булочки покорились. Спустя год в ресторане Дарью перевели в «Еда&Кофе». Освоилась быстро и уже работает наравне с коллегами. В планах – отточить умения и повысить разряд.

– Меня не влекут большие города, хочу жить и работать на родине. Тем более у нас действительно отличное место. Приятно, что многие посетители отдают предпочтение кооперативному бренду. Даже приезжие минчане восторженно говорят, что наши бургеры гораздо сочнее, чем в раскрученных сетях фастфуда.

Безусловно, повара – творцы, чье искусство как никакое другое материально. Его можно попробовать! Коллектив «Еда&Кофе» из Дрогичина рекомендует: будете в городе – заходите, не пожалеете точно.

Диана ВОЛЬСКАЯ
Фото **Сергея МИЦЕВИЧА**
и предоставленное
Дрогичинским райпо

Кстати

Темп роста оборота общественного питания Дрогичинского райпо за семь месяцев – 116 процентов в сопоставимых ценах к уровню прошлого года.



Стильные интерьеры привлекают все больше посетителей

По поводу

Виктор КОЛЯДА, председатель правления Дрогичинского райпо:

– В городе очень большой выбор заведений общественного питания: и от райпо, и от частных. Конечно, прежде чем открыть новое кафе, мы изучали местный рынок. Остановили выбор на формате быстрого питания, оставив в меню пирожные и мороженое. После ребрендинга посетителей стало гораздо больше – выручка выросла в четыре раза.

МЕСТНОЕ ВРЕМЯ



С рынка – с гостинцами

Кто рано встает, у того и дело спорится

Феномен столбцовского Центрального рынка: в воскресенье он начинает работу не позже пяти утра. А к девяти все уже и расходятся.

А поскольку рынок в ведомстве Столбцовского филиала Минского облпотребобщества, то работникам общепита и местного цеха хлебопечения приходится каждое воскресенье заводить будильники, чтобы встать засветло и к шести часам быть на своих рабочих местах.

У отдела общественного питания здесь павильон, а рядом – торговые ряды кооперативного цеха хлебопечения. Посетители никогда не пройдут мимо этих прилавков. Для многих столбчан, а тем более для жителей окрестных и дальних деревень, которые приезжают продать дары своих огородов, мед и другую сельхозпродукцию, стало правилом вернуться домой с ароматной выпечкой кондитерского цеха и свежим хлебушком. Получив выручку от своих продаж, работники торговли могут позволить себе и кондитерские вкусности, чтобы создать дома праздник.

По словам начальника отдела общественного питания Жанны Головки, не было еще такого, чтобы



продавцы вернулись с непроданной выпечкой. Торгует в павильоне бармен кафе Tastyburger Наталья Витько. Булочки, пироги, фирменный хлеб – все раскупается. И хоть выездная торговля доставляет не-

мало хлопот, работать на рынке любят. Изделия хорошо расходятся, еще и приятных эмоций можно получить.

Светлана ЖИБУЛЬ
Фото автора

ЛЮДИ И ДЕЛА

Все лучшее – своим

Продавец сельского магазина – друг каждому покупателю



Марина Ковалевич, продавец с правом заведующей магазином в деревне Речица Березовского райпо, чистосердечно призналась: «Не думала, что попаду работать в торговлю. Я ведь трудилась в Речицкой начальной школе».

Но, как это нередко бывает, из-за малого количества детей школу закрыли. Пришлось искать новое место работы поближе к дому – в то время собственные дети были еще маленькими, да и на личном подворье держали с мужем немало живности. Вот так и оказалась в магазине.

С той поры прошло 16 лет. Поначалу были опасения, что не справится. Но Марина взяла для себя за правило искренне доброжелательно относиться к покупателям и не

скупиться на ассортимент, чтобы каждый уходил с увесистой сумкой и хорошим настроением. Больше всего сельские жители покупают молочные и хлебобулочные изделия.

Добросовестно Ковалевич подходит и к заготовке лесных даров. В этом сезоне магазин принял только черники 400 килограммов.

Иван ОСКИРКО
Фото автора

На снимке: Марина КОВАЛЕВИЧ на рабочем месте



ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

Ведущая рубрики – начальник юридического отдела Белкоопсоюза Наталья ШНИГИР

Инвестиции в будущее

Как получить кредит на обучение ребенка в Белорусском торгово-экономическом университете потребкооперации? На какой срок и под какие проценты предоставляется?

И. Т. БОНДАРЕНКО, Речица

Граждане, получающие первое высшее образование в дневной форме, имеют право на льготный кредит для его оплаты. (Порядок предоставления кредита урегулирован Инструкцией от 26.08.2011 № 86/243, утвержденной совместным постановлением Министерств финансов и образования (с изменениями и дополнениями).

Кредит предоставляется обучающемуся по месту нахождения учреждения высшего образования либо одному из его родителей или законному представителю по месту их регистрации при наличии постоянного источника дохода и с учетом среднемесячного совокупного дохода на каждого члена семьи. Не более 350 процентов бюджета прожиточного минимума в среднем на душу населения, действующего на дату подачи документов для получения кредита. Среднемесячный доход исчисляется в порядке, установленном для предоставления государственной адресной социальной помощи, за 12 месяцев, предшествующих месяцу подачи документов для получения кредита.

В среднемесячный совокупный доход не включаются ежемесячные надбавки, выплачиваемые в связи с эпидемиологической ситуацией работникам здравоохранения бюджетных организаций, установленные Указом Президента от 16 апреля 2020 года № 131; надбавки и компенсации при производстве работы вахтовым методом работниками государственных организаций, оказывающих социальные услуги, установленные Указом Президента от 18 мая 2020 года № 169; материальная помощь, выплаченная лицам, перенесшим COVID-19, за счет средств нанимателей или профессиональных союзов.

Инструкцией определен круг лиц, которые учитываются в составе семьи кредитополучателя, при определении среднедушевого дохода семьи (жена; муж; дети, не достигшие 18 лет или старше этого возраста, получающие общее среднее образование и инвалиды с детства I и II группы, получающие социальные пенсии; а также совместно проживающие мать, отец кредитополучателя; дети, получающие профессионально-техническое, среднее специальное, высшее образование в дневной форме, независимо от факта совместного проживания с родителями; пасынки и падчерицы, проживающие в семье, если они не учтены в семье другого родителя).

Предоставляет кредит ОАО «АСБ Беларусбанк» частями в течение всего срока получения образования в пределах открытой кредитной линии.

Максимальный размер каждой части кредита определяется ежегодно с учетом вышеуказанных требований к кредитополучателю и не может превышать 70 процентов стоимости обучения за учебный год.

Для рассмотрения вопроса о выдаче кредита претендент представляет в банк письменное заявление и документы, предусмотренные пунктом 4 Инструкции (копию документа, удостоверяющего личность, с предъявлением оригинала; копию договора о подготовке специалиста с высшим образованием на платной основе с предъявлением оригинала; справки учреждения образования о получении студентом первого высшего образования и о стоимости обучения за учебный год; документы, необходимые для оценки кредитоспособности заявителя: сведения о полученных доходах за прошедший год, справку о занимаемом в данном населенном пункте жилом помещении и составе семьи кредитополучателя, члена семьи кредитополучателя, проживающего по месту жительства, отличному от места жительства кредитополучателя).

Решение о выдаче кредита или об отказе банк принимает в течение десяти рабочих дней с даты предоставления всех необходимых документов.

В случае положительного решения заключается кредитный договор, извещение о котором не позднее следующего рабочего дня после выдачи первого транша кредита банк направляет по месту учебы студента. Кредит – в белорусских рублях, которые перечисляются на расчетный счет учреждения образования в соответствии со сроками, указанными в договоре о подготовке специалиста.

Проценты (половина ставки рефинансирования Нацбанка) выплачиваются ежемесячно равномерными взносами в течение всего срока пользования кредитом со следующего месяца после его получения. Выплата «тела» долга начинается со следующего месяца после окончания учреждения образования в течение пяти лет. Однако в случае отчисления студента кредитополучатель обязан вернуть кредит в течение года со дня отчисления с уплатой процентов за пользование им по ставке рефинансирования Нацбанка за весь период использования денег.

ДЕЛО

Качество на миллионы

Экспортный номер, отгрузки мясной продукции в страны ЕАЭС – новый цех Копыльского кооппрома

Копыльское райпо – одно из лучших многопрофильных предприятий центрального региона, обслуживающее под 40 тысяч жителей Копыльского и Солигорского районов. Впечатляет успех его промышленного подразделения – Копыльского кооппрома – под руководством энергичной Тамары Абрамович.

Новые возможности

Тамара Михайловна во время небольшой экскурсии по новому цеху УП «Копыльский кооппром» вкратце рассказала о себе и нюансах работы. В 2000 году начала кондитером, затем была технологом, начальником лаборатории, производства. И вот уже четвертый год директор.

ров, перемещаемых на территориях государств – членов ЕАЭС: Армении, Казахстана, Кыргызстана и России, – уточняет Тамара Абрамович.

Это подразделение, оснащенное оборудованием стоимостью почти 2 миллиона рублей с производительностью 30 голов скота в смену. Модернизировали его за счет собственных средств (1,25 миллиона рублей) и через ОАО «Пром-агролизинг» под 2,5 процента годовых на семь лет.

– Буквально месяц назад запустили в эксплуатацию две морозильные камеры: одна для шоковой глубокой заморозки (-35 °С) и вторая для хранения мяса (-18 °С). А на днях партию отправляем в Казахстан. Мощности морозильных камер позволяют заполнить целую фуру – 20 тонн. Транспорт предоставил заказчик. Самая высокая нагрузка у цеха была летом: 740 голов переработали в июле, а все цеха (скотоубойный, колбасный, рыбный, хлебопечения, цех кукурузных палочек и др.) произвели тогда продукции на миллион рублей, – продолжает собеседница.

Полный цикл

В цеху работают пять бойцов скота и два ветврача. Два специалиста тщательно моют помещения, ведь санитарные условия в цехах убоя и разделки туш влияют на качество мяса и других продуктов.

– Производство мяса – рентабельно. Закупаем скот в сель-

хозорганизациях и у фермеров района, а после отправляем сырье в колбасный либо в цех полуфабрикатов. Также реализуем населению мясо свежее незамороженное. Нашу продукцию можно приобрести не только на Копыльщине, но и в магазинах Минской области. Не залеживается на прилавках, – не без гордости отмечает Тамара Михайловна.

Многовекторность и развитие

Сегодня в кооппроме 102 работника. На парковке – прилично грузовых машин, а недавно организация приобрела новую «Купаву» для доставки изделий от цеха к складам и объектам заказчиков. Надо сказать, что и другие направления кооппрома динамично развиваются. Рыбный цех поставляет в торговую сеть райпо копченые скумбрию, мойву, карпа, различные пресервы... Недавно приобретенный



Тамара АБРАМОВИЧ



Татьяна БУДЬКО, обработчик рыбы

аппарат-запайщик придает рыбе презентабельный внешний вид.

Покупатели уже не представляют свое меню и без широкого ассортимента свежих булочек, хлеба, других мучных лакомств. Это заслуга профессионалов Копыльского кооппрома. К слову, по итогам республиканского смотра качества хлебобулочных и кондитерских изделий «Смаката-2020» хлеб пшеничный тостовый, хлебец «Отрубной», батон «Родная сторона» с изюмом, рулет «Ко-

пыльский с маком» были удостоены золотых медалей.

Продукция УП «Копыльский кооппром» впечатляет разнообразием. Здесь даже делают кукурузные палочки для детей «Копыляночка» и козинаки. В месяц «сладкий» цех выдает около 5 тонн продукции.

Татьяна ШИМУК
 Фото Александра КУЛЕВСКОГО

– На протяжении десяти последних лет предприятие работает прибыльно. За восемь месяцев нынешнего года наши цеха выпустили продукции более чем на 6 миллионов рублей – темп роста в сопоставимых ценах свыше 150 процентов, кстати, при прогнозе чуть больше 100 процентов. Получили 527 тысяч рублей чистой прибыли.

Большой опыт работы на разных участках позволяет руководителю четко координировать производственные процессы. Особое внимание – передовой площадке скотоубойного цеха, который был введен в эксплуатацию в феврале 2020-го.

– Цех позволил создать рабочие места с заработной платой свыше тысячи рублей. Год назад он включен в реестр Евразийского экономического союза организаций, осуществляющих производство, переработку и хранение подконтрольных това-

ДИРЕКТИВА № 1

Пагубные промилле

Алкоголь на рабочем месте: как бороться с этим злом

Появиться на работе в нетрезвом состоянии – это не только нарушение трудового законодательства, но и риск для всего производственного процесса. Негативные последствия могут быть слишком велики как для самого сотрудника, так и для окружающих.

Неважно, где человек употребляет спиртное, – на работе или за стенами родной организации. Если он выполняет свои обязанности пьяным или с похмелья, это отражается на результатах: снижается производительность, опоздания и прогулы войдут в норму. А одутловатое лицо, запах перегара, дрожащие руки и запущенный внешний вид не прибавят имиджа предприятию. Но это лишь вершина айсберга: по вине пьяных сотрудников часто нарушаются правила безопасности, а это прямой путь к ошибкам, авариям и несчастным случаям.

Самый высокий риск плачевных последствий употребления алкоголя у:

- водителей автомобилей, спецтехники, троллейбусов, трамваев;
- работающих на станках и управляющих движущимися механизмами;
- монтажников, плотников, крановщиков, электромонтеров и электриков;
- врачей, реаниматологов или членов бригад скорой помощи;
- военных, милиционеров, сотрудников МЧС.

Решение проблем

Пункт 1.4 Директивы № 1 гласит: руководители организаций независимо от

РЕЙТИНГ

Страной с самым высоким потреблением алкоголя на душу населения оказалась Литва, жители которой в среднем употребляют 12,3 литра алкоголя в год, говорится в публикации Организации экономического развития и сотрудничества. Следом за Литвой расположились Австрия (11,8 литра) и Франция (11,7). Пятерку лидеров замыкают Чехия (11,6) и Люксембург (11,3). Шестое место поделили Латвия и Ирландия (11,2). Венгрия вместе с Россией оказались на седьмом месте (11,1). Восьмое место у Германии (10,8), девятое – за Португалией (10,7) и десятое – у Польши (10,6).

Самыми нелюбимыми признали Индонезию (0,3 литра), Турцию (1,4), Израиль (2,6), Индию (3) и Коста-Рику (3,8).

форм собственности обязаны привлечь работника к дисциплинарной ответственности вплоть до увольнения за появление на работе в состоянии алкогольного, наркотического или токсического опьянения, а также распитие спиртного, употребление наркотических, психотропных, токсических веществ и их аналогов в рабочее время или по месту работы.

По данным Минздрава, только официально за помощью к наркологу обращается более 160 тысяч белорусов. Реаль-

ное количество алкозависимых гораздо больше. Причем в основном это люди трудоспособного возраста. Уволить всех, конечно, невозможно. Но выпивающим нужно устанавливать жесткие правила и требования, а также постоянно контролировать и штрафовать за нарушения дисциплины.

Алкотестер в помощь

В некоторых организациях практикуют проверки сотрудников на алкотестере перед началом рабочего дня. Это помогает вовремя отстранить нарушителя от работы.

Наниматель имеет право проверить сотрудника на наличие алкоголя в крови при наличии у него более трех признаков:

- краснота глазных яблок;
- шатание при ходьбе;
- несвязная речь;
- запах алкоголя;
- изменение цвета кожи лица;
- нарушение координации;
- сужение/расширение зрачков;
- признание самого работника или заявление со стороны окружающих.

Отдельная столовая

Соблазн выпить усилится, если для этого есть комфортные условия. Лучше

КСТАТИ

По данным Национального статистического комитета, в 2020 году белорусы купили 7,66 декалитра алкогольных напитков и пива, что превышает данные за 2019 год на 2,1 процента. Но в целом количество зависимых снизилось: согласно рейтингу Всемирной организации здравоохранения, по потреблению спиртного Беларусь опустилась на 27-ю строчку.

отделить комнату отдыха от помещения для приема пищи. На кухне или в столовой выпить горячительное будет гораздо сложнее.

Сумки – в камеру хранения

На крупном предприятии тщательно досмотреть каждого сложно. Сотрудники могут тайком пронести спиртное на территорию. Для профилактики введите правило оставлять личные вещи в камерах хранения перед входом в помещение.

И помните: никакие меры не станут панацеей, пока зависимый сам не признает у себя проблему. Надо всячески помочь ему обратиться к наркологу, пока пьянство на работе не привело к трагедии или не стало причиной краха карьеры. Лучше решить проблему до того, как она разрушит жизнь.

Диана ВОЛЬСКАЯ

ДЕЛО

Наше мягкое золото

Экспорт продукции зверохозяйств по итогам года может достичь не менее 15 млн долларов

Актуальные вопросы и перспективы развития пушного звероводства в стране на минувшей неделе обсуждали на выездном совещании с участием заместителя Премьер-министра Александра Субботина.



Гостей принимал филиал «Гродненское зверохозяйство» торгового унитарного предприятия «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза». Предприятие на собственном примере подтверждает факт: сегодня ситуация на рынке меха максимально благоволил отечественным производителям.

На грани выживания

Белкоопсоюз занимается выращиванием пушных зверей уже 65 лет. Имея шесть крупных звероферм в различных регионах страны, потребкооперация производит более 90 процентов продукции отрасли звероводства, фактически являясь монополистом в этой сфере на территории Беларуси.

Новый импульс в развитии отрасли получила со строительством зверохозяйства в деревне Стриевка Гродненского района на площади в 43 гектара, которое стартовало в мае 2012 года. Введен в эксплуатацию он был в сентябре 2015-го. Предприятие специализируется на разведении норок, торговле мехом и молодняком. Еще на стадии проектирования была поставлена задача создать современное хозяйство, отвечающее по своим техническим характеристикам и условиям содержания зверей мировым стандартам. Закупался племенной молодняк скандинавской селекции четырех цветовых групп: белого, серо-голубого, жемчужного и черного. Предприятие имеет статус племенного завода. Общая мощность шедового хозяйства

позволяет выращивать до 200 тысяч молодняка норки.

— Эта производственная площадка строилась с поддержкой банка. Тогда в мире отмечался пик спроса на пушнину, поэтому эффективность отрасли была очень хорошая, — информирует первый заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Александр Скрундевский. — Для нас это направление было особенно привлекательным хотя бы по той причине, что в системе работают более 60 скотоубойных пунктов. Все мясные отходы — то, что, по сути, надо утилизировать, — мы не уничтожаем, а используем в качестве корма для животных, получаем качественную продукцию и реализуем ее на экспорт. Около 95 процентов производимой пушнины продается за рубежом либо по прямым контрактам, либо на специализированных аукционах.

Еще одно структурное подразделение, под эгидой которого были объединены все остальные зверохозяйства Белкоопсоюза, — унитарное предприятие «Белкоопмех». Кстати, сегодня оно является самым крупным в мире юрлицом, специализирующимся на производстве пушнины. Все производственные площадки Белкоопсоюза имеют сертификаты соответствия Welfur, свидетельствующие о том, что условия содержания животных отвечают мировым требованиям и стандартам.

Участники совещания были проинформированы: практически на протяжении семи лет отрасль переживала не самые лучшие времена. Это связано с тем, что к



данному направлению очень активно подключился Китай. Если до 2013 года объем производства меха в мире находился на уровне 30 миллионов штук, то с легкой руки китайского бизнеса эта цифра практически одновременно выросла до 89 миллионов. Бесспорно, перенасыщенность рынка отразилась на цене готовой продукции. Если раньше аукционные цены на шкурку могли доходить до 87 долларов, то с невероятным ростом предложения они упали в среднем до 16 долларов. Только благодаря собственным кормам, кредитным средствам и поддержке государства Белкоопсоюзу удалось сохранить отрасль, хотя иногда казалось, что это больше дань традиции, чем инвестиции в перспективное производство.

Эпоха возрождения

Но в прошлом году ситуация кардинально изменилась. Один из мировых лидеров на рынке меха, Дания, была вынуждена полностью ликвидировать поголовье своей норки. Дело в том, что животные в этой стране оказались подвержены эпидемии коронавируса. Если в 2013-м датские звероводы производили 16,5 миллиона шкурок, то сегодня вместо солидной цифры можно ставить прочерк. По аналогичной причине полностью были истреблены норки в Нидерландах. Пусть не все, но тем не менее эпидемия стала причиной закрытия многочисленных питомников в Китае, Америке, Скандинавии.

— Сегодня ситуация выравнивается, — констатирует Александр Скрундевский. — На пушных аукционах, где раньше было крайне сложно реализовать продукцию, а цена складывалась минимальной, значительно вырос спрос. Примерно 90 процентов нашей пушнины сразу же находят покупателя, причем по очень хорошей цене. Например, в прошлом году на аукционах давали до 10 долларов за шкурку при себестоимости 20–23 доллара. Сегодня цена достигает уже 40 долларов и формирует неплохую рентабельность производства. По итогам года мы ожидаем, что экспорт продукции наших зверохозяйств составит не менее 15 миллионов долларов.

Кстати, шкурки «Гродненского зверохозяйства» обладают высоким качеством и, как правило, реализуются выше средней цены. Таким образом, несмотря на стагнационный период в отрасли, кооператорам удалось ее сохранить — и это оказалось аб-



солютно правильным. В организациях потребкооперации остались коллектив профессионалов. В отрасли заняты около тысячи человек. А ведь профессии зверовода нигде не учат, хотя именно благодаря их умениям и навыкам получается эффективность производства.



Например, в 2021-м зверохозяйства получили более пяти щенков на одну самку. Показатель увеличен на треть по сравнению с прошлым годом. Это очень хороший результат даже по мировым стандартам, который придает уверенности в том, что пушное звероводство — отрасль перспективная, с хорошим потенциалом развития.

К слову, процесс выращивания ценного зверька — дело непростое и высокотехнологичное, ведь порядок разведения норки включает следующие периоды: подготовка к гону и его проведение, беременность и щенение, лактация, отсадка молодняка от матерей, рост и развитие щенков; выращивание молодняка и покой взрослых зверей от конца гона у самцов и завершения лактации у самок до начала подготовки к следующему гону, забой зверей и первичная обработка шкурок. Беременность у норки в среднем составляет 52–54 дня. На плодовитость оказывает влияние целый комплекс факторов: порода, возраст, наследственность, система спаривания, содержание, кормление, свет, температура и многое другое. Сегодня только в Гродненском зверохозяйстве получено молодняка примерно 140 тысяч голов.

Направления заданы

Несмотря на годы спада, Белкоопсоюзом была проведена серьезная целенаправленная работа по развитию отрасли и сохра-

нению конкурентных позиций на мировом рынке пушнины, для чего за 2014–2020 годы был инвестирован 31 миллион рублей. Производились строительные работы, модернизировались отдельные участки, появилось «Гродненское зверохозяйство». Но самое важное: в 2015-м пересмотрена концепция племенной и зооветеринарной работы с переходом на выращивание перспективных пород и востребованных у потребителей окрасок зверей. Звероводческими организациями потребкооперации начиная с 2015 года было завезено из-за пределов страны более 59 тысяч голов пушного зверя. В том числе 29 тысяч голов скандинавских племенных короткоостных норок, стоимость меха которых сегодня лидирует на мировых аукционах, хотя затраты на их выращивание не отличаются от расходов на любые другие, менее ценные, породы зверей. Сейчас удельный вес пород норки скандинавской селекции в основном стаде увеличен до 96,3 процента.

Белкоопсоюз имеет все ветеринарные документы, необходимые и для реализации живого зверя. Сегодня ставится задача увеличить продажу питомцев. Это более выгодно и менее затратно. Ведутся переговоры с Россией, есть желающие и в Украине приобрести белорусскую племенную норку.





Белкоопсоюза составило 163,6 тысячи голов. Выращивается норка девяти расцветок. По оценкам специалистов, на звероводческих фермах производится объем продукции равный более чем половине пушнины, выращиваемой в России.

– Уровень поголовья за последние годы увеличился незначительно. Мы производили в среднем 600 тысяч зверей. В 2021-м предполагаем получить 640 тысяч. С таким стабильным результатом наблюдаем оптимально положительную динамику нашего присутствия на мировом рынке меха, – объясняет тонкости дела Александр Скрундевский. – Сегодня наша доля составляет около 4 процентов производимого в мире меха, в то время как два года назад она составляла 0,5 процента. Пока что это не совсем наша заслуга. Свою роль сыграло сокращение поголовья норки в других странах.

Основной производитель и потребитель меха в мире – это Китай. На его долю приходится 86 процентов выпускаемого на земном шаре меха. Тем не менее недавно этот гигант открыл для себя белорусскую пушнину. В прошлом году за счет экспорта в эту страну отрасль выручила 3 миллиона долларов. Сегодня получена предоплата за очередную, еще подрастающую партию высококачественного отечественного товара.

С НОВЫМИ СИЛАМИ

На 1 января 2021 года общее поголовье норки в организациях

Но, видя тенденцию к росту спроса на продукцию звероводства, мы планируем в перспективе увеличить маточное поголовье и выйти на производство 800 тысяч молодняка. К открытию после санации готовится подразделение в Молодечно. На зиму намерены завезти туда зверя, около 15 тысяч самок. Это значит, что не менее 70 тысяч голов молодняка мы получим дополнительно.

В формировании цены на мех очень многое зависит от ухода за животными. Условия, в которых они росли, и качество ухода знатоки определяют моментально: сами за себя говорят оттенок подпуши, мелкие дефекты. Например, ржавчина на прутьях шедов, в которых содержатся звери, может безнадежно загубить красоту белой либо жемчужной норки. При абсолютно идентичных размерах и цвете шкурки из-за изъянов в качестве цена может варьироваться в пределах 50 процентов.

По линиям роста

Активно продвигает Белкоопсоюз и собственное производство продукции с высокой добавленной стоимостью из меха, производимого на базе зверохозяйств. До 30 тысяч шкурок перерабатывается своими силами. На предприятии по пошиву меховых изделий изготавливается примерно 800–900 единиц продукции в год. На базе Белкоопвнешторга работает свой дизайнерский цех, берутся мастерицы потребкооперации и за пошив по индивидуальному заказу. Модница может прийти с обычной фото-



графией из журнала и получить именно ту шубку, о которой мечтала. Но и оригинальные идеи специалистов Белкоопвнешторга не менее конкурентоспособны.

На международном показе в Италии дизайнерская разработка белорусских модельеров заняла второе место. В Беларуси изделия под маркой GNL можно приобрести в различных универмагах крупных городов, а также в фирменной торговой сети «Королевство меха». Стоит отметить, что после переработки, то есть после пошива шубок, шапок и других готовых изделий, стоимость мехового сырья вырастает в три раза. Планируется, что в этом году за счет реализации этой продукции удастся выручить около 3 миллионов долларов.

Ознакомившись с реальным положением дел и перспективами развития звероводства на базе Белкоопсоюза, Александр Субботин подчеркнул, что в нынешней непростой ситуации, в которой оказалась белорусская экономика из-за вводимых Западом санкций, крайне важно уделять внимание и наращивать объемы производства в рентабельных и экспортно ориентированных отраслях про-

мышленности и сельского хозяйства. Он положительно оценил тот факт, что потребкооперация в полной мере, без просрочек и задолженностей, выполняет взятые на себя кредитные обязательства, в том числе и перед государством.

Заместитель Премьер-министра акцентировал важность развития племенного направления в зверохозяйствах страны:

– Сегодня, когда из-за пандемии фактически перекраиваются основы мирового мехового рынка, появляется возможность выхода в «дамки» новых лидеров не только в сфере массовых поставок качественной пушнины, но и в сегменте продаж живого зверя.

С учетом того что, помимо Дании и Нидерландов, ожидается полное закрытие отрасли пушного звероводства еще в ряде европейских стран, в ближайшие годы на мировом уровне возможен дефицит качественного племенного зверя и натурального меха. Развитие этого направления в производстве может стать золотой жилой не только для Белкоопсоюза, но и для страны.

Катерина ЧАРОВСКАЯ
 Фото автора

Акция сентября!

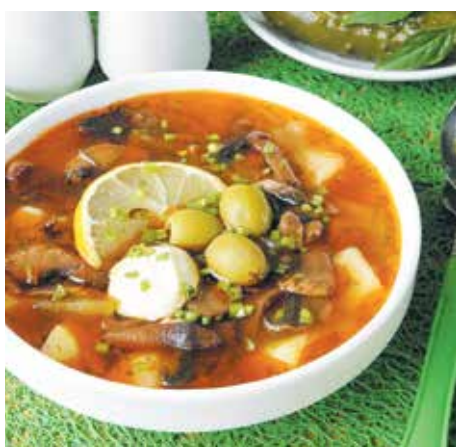
В кафе, ресторанах, объектах придорожного сервиса потребительской кооперации пройдет акция

с 16 по 22 сентября:

- салат-коктейль с ветчиной и сыром – 2,49 рубля,
- солянка грибная по-брестски – 1,79 рубля,
- омлет, фаршированный грибами и луком, – 1,99 рубля;

с 23 по 30 сентября:

- помидоры, фаршированные мясным салатом, – 1,99 рубля,
- суп-пюре из кабачков – 1,49 рубля,
- драники со свиной домашнему – 3,99 рубля.



Суп-пюре из кабачков

На литр блюда понадобится (в граммах): кабачки – 400, морковь – 25, петрушка (корень) – 13, лук репчатый – 24, фасоль свежая – 44 или горошек консервированный – 62, мука пшеничная – 30, масло сливочное – 20, молоко – 150, яйцо – 2,5 штуки, бульон или вода – 750.

Технология. Нарезанные кабачки припускаем, за 5–10 минут до готовности добавляем пассерованный лук и морковь, горошек зеленый. Припускаем до готовности и протираем. Протертые овощи соединяем с белым соусом, разводим бульоном и провариваем. Горошек зеленый или фа-

соль можно не протирать, а положить в суп-пюре до его заправки и довести до кипения.

Готовый суп заправляем льезоном.

Для приготовления льезона яйца комнатной темпе-

ратуры вбейте в миску и немного размешайте венчиком. Влейте тонкой струйкой молоко или обычную фильтрованную воду (воды используйте немного меньше, примерно 60 миллилитров на одно яйцо).



Помидоры, фаршированные мясным салатом

Для одной порции нужно (в граммах): помидоры свежие – 120; для салата: говядина – 26, картофель – 22, огурец соленый или свежий – 15, яйцо – четвертинка, листья салата – 3, майонез – 15.

Технология. Верхнюю часть помидора частично подрезаем так, чтобы она образовала крышечку. Делаем углубление для фарша, вынимая часть мякоти. Помидоры посыпаем солью и перцем и наполняем фаршем. При подаче поливаем майонезом или сметаной с добавлением томатного соуса и посыпаем зеленью.

Для приготовления салата вареные мясные продукты, отварной картофель, соленый или свежий

огурец нарезаем ломтиками, яйцо, листья салата рвем и заправляем майонезом. Перемешиваем.



Приятного аппетита!

Ирина ЖИГАЛКО, главный технолог отдела общественного питания Белкоопсоюза



ТИШЕ ЕДЕШЬ

На ошибках учатся

Многие уверены: механическая коробка передач – самая надежная трансмиссия, сломать которую крайне трудно. Но порой водители, сами того не зная, приговаривают «механику» к дорожному ремонту. Вот несколько ошибок.



ДЕРЖАТЬ РУКУ НА РЫЧАГЕ. Распространенная и вредная привычка, свойственная даже водителям со стажем. Но при такой постоянной нагрузке на рычаг усилие передается на его кулису и трансмиссию и вызывает повышенное трение валов коробки и их износ.

«ЗАБИВАТЬ» ПЕРЕДАЧИ. Если водитель не до конца выжал сцепление, то передача включается с характерным хрустом. Это «хрустят» синхронизаторы, испытывающие повышенную нагрузку. Что со временем приводит к их износу, а еще быстро стачиваются зубья шестерен и ломается муфта в механизме, выравнивающем скорости вращения валов.

ПРИЖАТЬ ПЕДАЛЬ. Часто водители не убирают левую ногу со сцепления. В итоге чуть выжатая педаль передает усилие

на вилку, и сцепление чуть разжимается: диски начинают проскальзывать и греться.

«БРОСАТЬ» СЦЕПЛЕНИЕ. При агрессивном стиле езды водители часто резко убирают ногу с педали сцепления, «бросая» его. И делают это, когда мотор раскручен до высоких оборотов, что дает большую нагрузку на диски сцепления, которые могут моментально перегреться. Диски, а то и «корзину» придется менять.

ЗАБЫТЬ О ПРОГРЕВЕ. Мало кто знает, что коробку передач, как и двигатель, нужно прогревать. Механику прогреть проще, чем «автомат», тем не менее это делать надо, иначе смазка, стекшая в картер коробки, не сразу будет готова защищать детали механизма. Так что после пуска двигателя не стоит сразу трогаться с места. Дайте мотору поработать на холостых. Трех минут хватит, чтобы смазка поступила ко всем трущимся деталям трансмиссии. Так «коробка» проживет гораздо дольше.

МОТАЕМ НА УС

Что такое выбег

Расскажем, почему критически важно знать и проверять выбег машины – движение по инерции (накатом) после выключения двигателя за счет кинетической энергии.

Измеряют его так. На ровном участке дороги водитель (без пассажиров) разгоняется до 50 км/ч, а затем переводит рычаг коробки передач в «нейтраль» или селектор «автомата» к букве N и выключает мотор. После смотрит, какое расстояние до полной остановки проеха-



ла машина. Нелишним будет проделать ту же операцию в противоположном направлении. Минимальный выбег у легкового

автомобиля – от 450 метров и до 700. Если получилось меньше – повод насторожиться. Возможно, шины просто недокачаны.

Но есть причины и по-серьезнее. Например, неправильно установлен сход-развал, в колесных ступицах изношены подшипники, есть неисправности в подвеске. А еще тормозные диски могут прикусывать колодки, что приводит к преждевременному износу и первых и вторых. Хорошо бы померить выбег, когда автомобиль еще новый. А потом периодически сверять показания. Так можно точно определить, что с ходовой частью скоро могут возникнуть проблемы.

ЕСТЬ МНЕНИЕ

Ржавые «сюрпризы»



Почему у некоторых машина уже через год выглядит словно со свалки, а у других и через двадцать лет – как новая? Причина кроется не столько в сервисе, сколько в содержании.

Раз в неделю – на мойку, раз в год – на сервис, два раза – на шиномонтаж. Вот, пожалуй, и весь перечень обслуживания, который получает среднестатистический автомобиль. Вроде строго по регламенту. По факту же – не успеете оглянуться, как машина превратится в рухлядь.

Первое, с чего начинается старение автомобиля, – кузов. Ржавеет. Остановить смертоносный процесс нельзя, можно замедлить. Например, мовиль с преобразователем ржавчины не только создает прочную пленку, эффективно защищающую от факторов коррозии (воды и воздуха), но и нейтрализует коррозию в полостях кузова, которую никак не очистить.

Состав можно наносить и на поврежденные участки лакокрасочного покрытия, если в ближайшие недели нет возможности их покрасить. Мовиль хорош тем, что не стечет в жару из-за сильного нагрева кузова и не растрескается зимой при суровом морозе.

ВОКРУГ КОЛЕСА

Только автоматы

Издание Auto Motor und Sport раскрыло сроки полного отказа марки Volkswagen от «механики». На ключевых рынках в Европе, США и Китае моделей с тремя педалями не будет в 2030 году, а процесс планомерного отказа от ручных коробок передач запустят в 2023 году.

Годы спустя

Угнанный в 90-х Aston Martin Джеймса Бонда нашли в частной коллекции на Ближнем Востоке. Летом 1997-го автомобиль похитили из ангара в аэропорту Бока-Ратон. Предполагается, что преступники отключили сигнализацию, сломали замки, загнали DB5 на эвакуатор и отвезли к грузовому самолету. Страховая компания провела расследование, но не смогла найти никаких признаков мошенничества, поэтому собственнику выплатили всю причитающуюся сумму – 4,2 миллиона долларов. Однако спустя 24 года цена уникальной машины многократно возросла: по скромным подсчетам, сейчас она может стоить 25 миллионов долларов.

СТОП МАШИНА

Откуда ни возьмись

Очень часто бывает, что в начале движения автомобиль ведет себя так, будто его бьет озноб. Где искать неисправность?

ХОДОВАЯ ЧАСТЬ. Развалившийся подшипник ступицы или изношенные ШРУСы могут провоцировать небольшие вибрации. Если проблеме запустить, то в худшем случае это приведет к вырванному колесу.

КРЕПЛЕНИЕ СИЛОВОГО АГРЕГАТА. Износились опоры двигателя, нарушается фиксация силового агрегата, и он начинает вибрировать. Может порваться сильфон на приемной трубе глушителя, и к вибрациям добавится еще и противный звук.

НЕИСПРАВНОСТИ ДВИГАТЕЛЯ. Из-за засорения топливных форсунок. Если водитель залил в бак «бодяжное» топливо, которое поступает в камеры сгорания неравномерно, то готовьтесь к капи-



тальному ремонту мотора из-за разрушения поршневых колец.

КОРОБКА ПЕРЕДАЧ. Возможно, изношено сцепление. А вот если симптомы появились на «автомате» – добро пожаловать, скорый и явно дорогой ремонт. Вибрации могут спровоцировать утечка рабочей жидкости из

«автомата» и механические поломки.

РУЛЕВАЯ РЕЙКА. У рейки износились наконечники, начинают болтаться, что приводит к вибрации передних колес. Поэтому рывки возникают на старте, при наборе скорости и торможении. В большинстве случаев рулевые рейки ремонту не подлежат.

Мужик с воплями подбегает к инспектору ГАИ:

– Помогите, помогите, мою машину только что угнали! Инспектор ГАИ спокоен, как сфинкс:

– Видел, я все видел. Профессионально работают, черти.



БУДЬ В КУРСЕ

Колесим по-новому

Транспортный налог: размер, льготы и оплата

Согласитесь, на собственном автомобиле передвигаться удобнее, чем на общественном транспорте. Но, как говорится, за удовольствие надо платить. Более четырех тысяч автомобилей с белорусскими номерами, которые колесят по асфальтным и грунтовым, проселочным и магистральным «артериям» страны, наносят им ощутимый урон. Ранее автолюбители финансировали содержание дорог госпошлиной за допуск транспортных средств к дорожному движению. А с нового года им вменен налог. Напомним нюансы.

Едешь – не едешь, но платишь

Новый республиканский налог пришел на смену госпошлине и касается абсолютно всех автовладельцев. То есть наравне с активными водителями уведомления получают и те, чей железный конь годами пылится в гараже.

Сколько

2021 год будет переходным – предъявят всего одну базовую величину (29 рублей). Извещения придут до 1 ноября, а расстаться с деньгами надлежит до 15 декабря. Однако в следующем году придется доплатить до полной суммы – до 15 ноября. Налоговики обещают напомнить извещениями не позднее 1 сентября 2022 года.

А вообще размер годовой ставки зависит от разрешенной максимальной массы, вместимости автомобиля либо определяется за одну единицу транспортного средства. Меньше всех суммы у владельцев «легковушек» весом до полутора тонн и мотоциклистов.

Юрлицам платежи нужно делать уже в этом году. Можно разбить сумму на четыре части и перечислять не позднее 22 числа последнего месяца каждого квартала – то есть 22 марта, 22 июня, 22 сентября, 22 декабря.

По приблизительным оценкам, с учетом всех исключений и базы машин, получивших допуск к участию в дорожном движении, в Беларуси около двух миллионов человек должны будут внести авансовый платеж по транспортному налогу до 15 декабря.

ТРАНСПОРТНЫЙ НАЛОГ

- Транспортный налог будут уплачивать все собственники транспортных средств, зарегистрированных в базе ГАИ МВД
- Налог будет взиматься за год исходя из физических параметров авто и фактического времени владения транспортным средством
- Ставки налога для пенсионеров снизят на 50%, для инвалидов III группы – на 25%
- Лица, заплатившие в 2020 году госпошлину, не будут платить транспортный налог до истечения срока ее действия
- Налог в 2021 году надо будет заплатить не позднее 15 декабря
- 2021 год будет переходным для внедрения системы взимания транспортного налога. Он не будет взиматься в отношении транспортных средств, снятых с учета с 1 января до 1 июля 2021 года

Льготы

Предусмотрены сценарии, когда ставка транспортного налога понижается. Например, 50-процентную скидку получают:

- ветераны Великой Отечественной войны;
- инвалиды I или II группы;
- пенсионеры.

Инвалидам III группы снизят налог на четверть. Полное или частичное освобождение также возможно по транспортным средствам, которые не используются в предпринимательской деятельности. Вправе получить послабления и те, кто находится в трудной жизненной ситуации.

ЭТО ВАЖНО!

Льготы по снижению ставки транспортного налога на 50 и 25 процентов предоставляются при наличии у плательщика действительного водительского удостоверения соответствующей категории.

Решения об этом принимают местные Советы депутатов или исполкомы по их поручению.

Кто свободен

Транспортный налог не будут уплачивать владельцы машин старше 1991 года выпуска, а это, кстати, треть белорусского автопарка. Кроме того, до конца 2025 года освобождаются от на-

лога владельцы электрокаров. Не получат извещение и хозяева машин, переоборудованных для перевозки инвалидов. Авто, снятые с учета до 1 июля 2021 года, тоже в этом списке.

Важный нюанс: заплатившим госпошлину до 1 января 2021 года и получившим разрешение, транспортный налог предъявят пропорционально количеству месяцев, следующих за тем, в котором истек срок действия документа.

По данным ГАИ, ежедневно около 1000 автомобилей, подлежащих утилизации, снимаются с учета в Беларуси.

- От платежа освобождены:
- организации-перевозчики, включенные в перечни автомобильных перевозчиков, обязанных выполнять автомобильные перевозки транспортом общего пользования;
 - войска, воинские формирования;
 - республиканские органы госуправления, иные госорганы и органы госуправления, суды, органы прокуратуры, местные исполнительные и распорядительные органы.

Как оплатить

Варианты для граждан:

- в банке;
- на почте;
- через систему «Расчет» (ЕРИП).

Юрлица могут воспользоваться ЕРИП либо перечислить на расчетный счет главного управления Министерства финансов по области или городу Минску.

Безответственным

Отслеживать неплательщиков будут налоговые органы, они же и устанавливают меры по взысканию – пеня и даже административное наказание с последующим наложением ареста на автомобиль. Налог могут истребовать через службу принудительного исполнения.

Иностранцы, проживающие в Беларуси с видом на жительство, владеющие зарегистрированным в Беларуси авто, тоже должны платить. Но если авто оформлено в другой стране, то его владелец освобождается от уплаты налога, даже если он белорус и ездит по дорогам страны.

По мнению экспертов, только за 2021 год налоговые поступления в бюджет могут составить около 100 миллионов рублей. А когда систему задействуют в полной мере, то она будет

Размер транспортного налога для физических лиц

Категория транспортных средств	Ставка налога, рублей
Легковой автомобиль с разрешенной максимальной массой (в тоннах):	
до 1,5 т (включительно)	61
от 1,5 т до 1,75 т	81
от 1,75 т до 2,0 т	102
от 2,0 т до 2,25 т	122
от 2,25 т до 2,5 т	142
от 2,25 т до 3,0 т	162
свыше 3,0 т	223
Прицеп с разрешенной максимальной массой (в тоннах):	
до 0,75 т	41
свыше 0,75 т	223
прицеп-дача (караван)	41
Грузовой автомобиль (автомобиль-тягач) седельный тягач, грузопассажирский автомобиль с разрешенной максимальной массой:	
до 2,5 т	162
от 2,5 т до 3,5 т	345
от 3,5 т до 12 т	447
более 12 т	508
седельный тягач	406
Автобусы с числом посадочных мест:	
до 20 мест (включительно)	244
от 21 до 40 мест (включительно)	345
свыше 40 мест	447
Мотоцикл (всех видов)	41

Размер транспортного налога для юридических лиц

Категория транспортных средств	Ставка налога, рублей
Легковой автомобиль с разрешенной максимальной массой (в тоннах):	
до 1,0 т (включительно)	162
от 1,0 т до 2,0 т	209
от 2,0 т до 3,0 т	255
свыше 3,0 т	325
Прицеп с разрешенной максимальной массой (в тоннах):	
до 0,75 т	116
свыше 0,75 т	278
прицеп-дача (караван)	116
Грузовой автомобиль (автомобиль-тягач) седельный тягач, грузопассажирский автомобиль с разрешенной максимальной массой:	
до 2,5 т	278
от 2,5 т до 3,5 т	394
от 3,5 т до 12,0 т	510
свыше 12,0 т	580
седельный тягач	464
Автобусы с числом посадочных мест:	
до 20 мест (включительно)	278
от 21 до 40 мест	394
свыше 40 мест	510
Мотоцикл (всех видов):	70

аккумулировать до 450–500 миллионов рублей.

Законодательство изучила Диана ВОЛЬСКАЯ

ПРАЗДНИКИ. ДАТЫ. ТРАДИЦИИ

18.09. С 2015 года каждую третью субботу сентября в 50 странах отмечают **Всемирный день донора костного мозга**. Создан единый регистр доноров, готовых при необходимости и совпадении генотипа помочь нуждающимся в трансплантации.

Всемирный день мониторинга воды инициировал американский Фонд чистой воды. Изначально его планировали праздновать 18 октября – в честь даты принятия конгрессом США в 1972 году «Акта о чистой воде». Но с 2007 года перенесли на месяц раньше, чтобы торжества могли состояться и в странах, где в середине октября вода замерзает.

19.09. **День работников леса** установлен по указу Президиума Верховного Совета СССР в 1966 году. Его до сих пор отмечают в России, Украине, Беларуси, Кыргызстане в третье воскресенье сентября.

Необычный праздник – **День рождения «Смайлика»** – появился в 1982 году благодаря профессору Университета Карнеги-Меллона Скотту Фалману, который

впервые предложил использовать двоеточие, дефис и закрывающую скобку для обозначения «улыбающегося лица».

20.09. **День таможенника** учрежден в 1996 году, вскоре после провозглашения Беларуси независимости.

21.09. **Международный день мира** объявлен Генеральной Ассамблеей ООН как день всеобщего прекращения огня и отказа от насилия.

Рождество Богородицы – важный церковный праздник, появившийся в IV веке, относится к числу двенадцатых.

Международный день распространения информации о болезни Альцгеймера учрежден в 1994 году по инициативе организаций, занимающихся исследованиями заболевания и поиском способов замедлить его развитие. Более 35 миллионов жителей земли страдают старческим слабоумием. По прогнозам экспертов, эта цифра будет неуклонно расти и к 2050 году достигнет 115 миллионов.

День нулевой эмиссии. В 1980-х годах в Канаде родилась идея ежегодного

дня в защиту экологии за счет сокращения выбросов в атмосферу продуктов горения углеводородов (нефти, бензина, газа, угля). В эту дату объявляют мораторий на сжигание продуктов углеводородов.

22.09. **Всемирный день без автомобиля** проводится с целью пропаганды идеи пешего и велосипедного способов передвижения и использования общественного транспорта. Традиция началась в Англии в 1997 году, а еще через год прошла во Франции. Сейчас, по приблизительным оценкам, в акции каждый год участвуют более 100 миллионов человек в 1,5 тысячи городов мира.

Всемирный день защиты слонов и носорогов установлен по инициативе природоохранных организаций, экологов и неравнодушных людей, обеспокоенных сокращением численности этих животных.

День Хоббита. Идея его проведения родилась в США в Американском обществе толкинистов (поклонников творчества писателя д. Р. Р. Толкина). И задержалась на целых 40 лет. 22 сентября – день рождения знаменитых героев-персо-

нажей – хоббитов Бильбо и Фродо Бэггинсов.

23.09. **Международный день жестовых языков** призывает обратить внимание на их значение в жизни многих миллионов глухих и слабослышащих людей. Памятная дата провозглашена Генеральной Ассамблеей ООН в декабре 2017 года.

Каждый четвертый четверг сентября стал еще и неофициальным **Всемирным днем бестраншейных технологий горизонтального направленного бурения**. Такое решение было принято на проходившем в Москве в 2016 году специализированном семинаре.

24.09. **Международный день караванщика** учрежден в 1995 году Международной ассоциацией по рационализации транспортно-грузовых операций. В качестве даты выбрали день рождения известного британского мореплавателя и навигатора XVI–XVII веков Уильяма Адамса. Его считают первым европейцем, достигшим берегов Японии.

ГОТОВИМ ДОМА

Ленивая ачма

Мастер-класс
от кулинара-любителя Аллы СЕЛЮСЬ

Сытный завтрак дает энергию на весь день, бодрит и даже поднимает настроение. Но часто утром совсем нет желания тратить время на готовку. У меня на этот случай есть рецепт очень быстро и вкусно завтрака – ленивая ачма.



1. Ингредиенты:

- 200 г творога
- 2 яйца
- 150 мл молока
- 100 г сыра
- 150 г лаваша
- Соль, перец по вкусу
- Сливочное масло для смазывания формочек

2. Творог разминаю вилкой с 2 яйцами, сыром, измельченным на крупной терке, солью, специями. Все хорошо перемешиваю.

3. Затем добавляю молоко и добиваюсь однородности массы.

4. Лаваш рву на кусочки произвольных размеров. Снова все тщательно перемешиваю.

5-6. Формочки для кексов смазываю сливочным маслом и выкладываю полученную смесь, заполняя их на три четверти.

7. Ставлю в предварительно разогретую до 180 градусов духовку и выпекаю до появления румяной корочки.

Приятного аппетита!

Фото автора

ЗАПИСКИ ПУТЕШЕСТВЕННИКА

Аптекарский сад

Сегодня я приглашаю вас в довольно молодой экскурсионно-туристический комплекс «Аптекарский сад», который на территории Национального парка «Нарочанский» появился семь лет назад. И раскинулся на полутора гектарах в очень живописном месте вблизи трех озер – Нарочь, Белое и Мясстро.

Здесь собраны более 350 видов лекарственных, пряных, декоративных и редких растений, которые высажены по принципу средневековых монастырских огородов.

В центре – фонтан, от него отходят аллеи, которые делят комплекс на четыре сектора и аллею сакуры. По примеру садов Средневековья планировка предусматривает лабиринт и четыре зеленые комнаты: «Царство Морфея» с травами, обладающими успокоительными свойствами, – лаванда, шалфей, 13 видов мяты.

В «Аптекарьском огороде» найдутся растения, которые применяются не только в медицине, но и кулинарии, в том числе и овощи. Фотозона – грядка-автомобиль.

«Ледниковый период» с коллекцией мельничных жерновов, изготовленных из разновидностей гранита, и флорой горных ландшаф-



На фото Ольга ВЫСКВАРКО из Минска

тов. Некоторые экземпляры появились на Земле 250 млн лет назад.

«Целебная кладовая» собрала зеленые насаждения из дикой природы, широко используемые в народной медицине.

Во время экскурсий проходит ароматическая прогулка, отгадывание загадок. Для маленьких посетителей имеется отдельная программа «Сказки и растения».

Есть небольшая зона отдыха, где после экскурсии предла-



гают отдохнуть на шезлонгах, малыши могут поиграть на детской площадке. А в фитолавке не только разнообразные целебные сборы, но и травяные чаи, целебные подушечки с травами.

Лора БЕРГ

КАЛЕЙДОСКОП

Трудно отказаться
В Швейцарии 100-летним именинникам предложили 100 бутылок вина



С 2000 года правительство швейцарского города Фрибур жителям, которым исполняется 100 лет, предлагает три подарка на выбор: денежный

сертификат, 100 бутылок вина, пожертвование в 1500 швейцарских франков на благотворительность или развитие местного бизнеса.

В прошлом году подарки от мэрии получили 27 долгожителей. Причем пятеро выбрали пожертвование, двое – подарочный сертификат, а остальные – алкогольные напитки, чтобы весело отпраздновать торжество в кругу друзей и родных.

Выпил – и съел

Английские футбольные фанаты будут пить кофе из съедобных чашек



Футбольный стадион клуба «Манчестер Сити» нашел решение проблемы с мусорными отходами после матчей. Любителям кофе или чая предлагают не пластиковый стаканчик, а чашку, изготовленную из веганского печенья.

Натуральную, полностью съедобную кофейную чашку разработал шотландский стартап. Посуду делают из вафель, которые держат форму и герметичны в течение 12 часов. Инновационная идея позволяет и кофе выпить, и перекусить.

Заокеанские бульбаши

Победитель в розыгрыше будет четыре дня жить в картофельном отеле



Начало сентября в США ознаменовано очень близким нам национальным праздником – месяцем картофеля, в честь которого одна из американских сетей ресторанов быстрого питания

объявила акцию The Great Spud Getaway («Великий Картофельный Побег»).

Фанаты гигантских бутербродов из печеной картошки с начинкой, принявшие участие в розыгрыше, могут выиграть трех- или четырехдневную поездку на двоих в середине октября с оплатой всех расходов. К приему победителя готовится штат Айдахо – картофельная столица Америки.

Счастливец будет жить в уникальном комфортабельном отеле, который снаружи выглядит как огромная картофелина. А в качестве развлечения – возможность прокатиться на знаменитом 22-метровом картофельном грузовике, в прицепе которого находится 4-тонная картошка. Ну и в дорогу домой гостя снабдят годовым запасом гигантских бутербродов от компании-организатора розыгрыша.

Подведение итогов акции планируется 15 сентября.

НЕСЧАСТНЫЙ СЛУЧАЙ
Утонул

В Столинском районе пропал рыбак



43-летний житель поселка Речица рыбачил на Припяти в районе деревни Стахово. И домой не вернулся. Близкие обратились в милицию.

С 7 сентября работники Столинской спасательной станции вели поиски пропавшего. Через пять дней его тело без признаков жизни обнаружили жители деревни Коробье на поверхности воды в реке.

Сюрприз

Вечером на одной из минских улиц горел автомобиль

В понедельник вечером водитель «Ауди» ехал по Игуменскому тракту со стороны улицы Маяковского к МКАД. Когда у дома 32 по Игуменскому тракту он остановился на запрещающий сигнал светофора, автомобиль загорелся. Причина – неисправность электропро-



водки. Возгорание ликвидировано, пострадавших нет.

Массовое сожжение

В Речице сгорел седельный тягач с погрузчиком

Сообщение о пожаре седельного тягача с полуприцепом и погрузчиком, а также двух рядом стоящих мусоровозов по улице Луначарского райцентра поступило в службу спасения ночью 14 сентября.

Огнем уничтожены МАЗ-6430А5 2011 года выпуска и нахо-



дящийся на полуприцепе ковшевой погрузчик Manitou-1035 2012 года выпуска. Повреждены также кабины двух мусоровозов МАЗ и ГАЗ.

Пострадавших нет. Рассматривается версия нарушения правил эксплуатации электросетей и электрооборудования.

Бонус

Брестчанин нашел в купленном автомобиле пистолет и патроны



Житель Бреста купил бывший в употреблении автомобиль. Наводя порядок в салоне, под одним из сидений обнаружил пистолет и патроны. О неожиданной находке сразу сообщил в милицию. Оружие и более десяти патронов сразу сообщил в милицию. Оружие и более десяти патронов сразу сообщил в милицию. Оружие и более десяти патронов сразу сообщил в милицию.

Оказалось, что владелец автомобиля нашел пистолет модели Heckler & Koch P30SK. Это немецкое ручное стрелковое нарезное огнестрельное оружие, пригодное для стрельбы. И патроны родные.

НАРКОТИКИ
Легкие деньги

В Минске задержали распространителей психотропов

8 сентября в столичном лесопарке сотрудники наркоконтроля задержали 21-летнего минчанина и 24-летнего жителя Жодино, у которых изъяли 0,5 кг мефедрона и альфа-PVP. Оба дилера работали на виртуальный наркомаркет – делали закладки в Минске и его окрестностях. Большую часть психотропов успели разложить по тайникам, остальное хранили дома.

Фигуранты не работали, нелегальный доход тратили в том числе и на покупку наркотиков для себя.

Возбуждено уголовное дело.

Садовод-любитель

Выращивал в лесу возле дачи коноплю

В доме у 49-летнего минчанина обнаружили марихуану. Задержанный признался, что в лесу возле дачного участка выращивает коноплю для употребления. При осмотре на даче изъято еще 86 граммов уже готовой марихуаны.

Известно, что ранее мужчина уже попадал в поле зрения милиции за аналогичные преступления. Возбуждено уголовное дело.

Чему учились

Лицеистка и ее поделщик задержаны за распространение психотропа

Молодые люди работали на виртуальный интернет-магазин по продаже запрещенных веществ.

В условленном месте дуэт получал крупные партии товара, фасовал их на более мелкие и делал закладки в Минске и его окрестностях. По месту жительства задержанных и в тайниках оперативники обнаружили около 500 граммов пара-метилэфедрона.

После этого были задержаны с личным еще два наемника этого же магазина. Мужчины (33 и 41 года) хранили при себе и в тайниках в столице более 100 г аналогичного психотропного вещества.

КРИМИНАЛ
Кинули

Заказал права в интернете и стал жертвой мошенников

19-летний бобруйчанин решил получить водительское удостоверение, но пошел нестандартным путем. Внимание молодого человека привлек пост в Instagram, где неизвестные обещали буквально за 2–3 дня «официально через отделение ГАИ» изготовить и доставить курьером водительские права. Для этого нужно лишь направить данные паспорта, фотографию, образец подписи, медсправку и чек об оплате.

Связь с исполнителем бобруйчанин держал через мессенджер. Заказчик перевел на банковскую карту мошенника 1050 рублей. И даже увидел в сообщениях фотографию своего готового документа. Однако ни в назначенный день, ни позже не получил заветные водительские права и с заявлением обратился в милицию. Начата проверка.

Золотые сапоги

Интернет-мошенники обманули борисовчанку на 1,4 тысячи рублей

Несколько дней назад 46-летняя жительница Борисова разместила объявление о продаже женских сапог. Спустя непродолжительное время ей на Viber поступило сообщение от потенциального покупателя, желающего срочно купить обувь. Собеседница предложила оформить покупку через Kufar и дала ссылку на фишинговую страницу. Там женщина ввела реквизиты своей банковской карточки и в одночасье лишилась крупной суммы денег на счету. По факту хищения денег возбуждено уголовное.

Скользкий бизнес

Минчанин торговал в интернете холодным оружием и газовыми пистолетами

51-летнего жителя Минска задержали с личным – во время очередной сделки. Попытка сбыть штык-нож и несколько других колюще-режущих предметов, запрещенных к свободному обороту. Также в квартире продавца опера-

тивники обнаружили два газовых пистолета, предназначенных для реализации.

По словам хозяина, оружие покупалось в интернете и в тематических клубах, в том числе за рубежом. Зачастую арсенал был раритетным, поэтому перед продажей мужчина самостоятельно занимался его восстановлением. В отношении минчанина возбуждены уголовные дела за незаконные действия в отношении газового и холодного оружия.

Не ремонтировал, а продавал

Безработный могилевчанин обманом похищал технику

В милицию с заявлением обратился 42-летний мужчина, рассказавший, что у него похитили игровую приставку стоимостью 500 рублей. Технику он отдал в ремонт мастеру, которого нашел по объявлению.

Выяснилось, что электронное устройство присвоил 28-летний безработный могилевчанин, который размещал в сети объявления о ремонте различной техники. Рекламуя свои услуги, обещал привести в порядок любую бытовую и цифровую технику в короткие сроки.

В реальности же «мастер» просто перепродавал чужое имущество. Ожидавший ремонта гражданин кормил обещаниями, рассказывая им о том, как сложно достать необходимые для этого детали. Возбуждено уголовное дело.

Подлог

Помощник бригадира в Ляховичском районе осуждена на год исправработ

Фигуранткой дела стала помощник бригадира молочно-товарной фермы. С января по май, чтобы избежать ответственности и других последствий за падеж молодняка крупного рогатого скота, она внесла ложные сведения в документы. Таким образом скрыла падеж 27 телят.

Суд признал даму виновной. Она приговорена к году исправительных работ с удержанием в доход государства 15 процентов заработка, но не менее одной базовой величины ежемесячно.

АВАРИИ
В стену

В Бресте автомобиль такси врезался в частный дом



Около 03:00 12 сентября водитель такси ехал по улице Сикорского. Превысил скорость, не справился с управлением и на перекрестке врезался в жилой дом. В результате никто не пострадал. От удара частично разрушилась стена здания, повреждено окно.

По внешним признакам водитель был пьян, но от прохождения медицинского освидетельствования отказался.

В отношении нарушителя составлены административные протоколы за ДТП и отказ от прохождения медицинского освидетельствования.

Насмерть

В Зельве мотоциклист наехал на бордюр и опрокинулся

11 сентября около полуночи в городском поселке Зельва 31-летний водитель мотоцикла «Ямаха» не справился с управлением, совершил наезд на бордюр и опрокинулся. От полученных травм скончался на месте. В 2018 году мотоциклист был лишен прав за нетрезвую езду.

Допился

В Могилеве водитель чуть не сбил инспектора ГАИ

11 сентября в Могилеве на улице Дебрянский спуск экипаж ГАИ пытался остановить водителя-нарушителя, управлявшего автомобилем Honda Accord. Но тот проигнорировал требования госавтоинспекторов, поехал на одного из сотрудников, попытавшихся его остановить. К счастью, милиционеру удалось увернуться. Водитель же продолжил движение, но после непро-

должительной погони не справился с управлением и столкнулся с припаркованной легковушкой. Задержанным оказался 19-летний индивидуальный предприниматель, у которого в выдыхаемом воздухе обнаружено 2,2 промилле алкоголя.

Возбуждено уголовное дело за угрозу применения насилия в отношении сотрудника органов внутренних дел. К тому же на фигуранта составлено несколько административных протоколов.

Пьяный на автохламе

В Кормянском районе нетрезвый бесправник убил подругу



13 сентября около полудня 52-летняя жительница деревни Литвиновичи пригласила знакомого в гости. Тот приехал с коллегой. Компания направилась на автомобиле в другую деревню, где употребила алкогольные напитки. Далее поездка продолжилась по направлению к деревне Дубравино.

На гравийной дороге водитель не справился с управлением, съехал на обочину и «Сузуки» опрокинулся. Водитель и пассажирка, которая была на переднем сиденье, выпали из легковушки. Женщина оказалась придавлена машиной.

Пассажир и водитель попытались достать несчастную, однако безрезультатно. Побежали за помощью, но на место происшествия не вернулись.

Около 16:20 их задержали сотрудники Кормянского РОВД. Инспекторы уточнили: мужчина сел за руль после спиртного и не имел водительского удостоверения, а машина вообще снята с учета для утилизации. Возбуждено уголовное дело.

