Вести потребкооперации

Жить заботами сельчан

Издается с октября 1991 года

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

17 декабря 2021 года № 50 (1038)

Выходит один раз в неделю

Инновации

В МИНСКОМ ОБЛПОТРЕБОБЩЕСТВЕ ОСВОИЛИ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

В самом сердце столицы кооператоры Минской области открыли ресторан со средневековым интерьером. Волшебная атмосфера старого города, отличное настроение, гостеприимный персонал и вкусное меню — все это ждет посетителей «Old Town» по адресу Интернациональная, 9.

СТР. 2

Белкоопсоюз и Евроторг подписали партнерское соглашение

СТР. 4-5

Сохранность кооперативной собственности обсудили на заседании Правления

СТР. 6

Продукция УП «Копыльский коопром» – призер конкурса «Смаката-2021»

СО ВКУСОМ СУ-ВИД

Фото Алексея СТОЛЯРОВА

СТР. 3

ISSN 1991-5349

ГОРИЗОНТЫ

Будем дружить

Белкоопсоюз и Евроторг подписали партнерское соглашение о сотрудничестве

Потребительская кооперация сумела сохранить многоотраслевую структуру, одно из важнейших направлений которой – промышленность. Около 300 кооперативных цехов и предприятий выпускают более трех тысяч наименований товаров. В системе выпекают каждый четвертый килограмм хлеба в стране и разливают 20 процентов плодовых вин. В республиканских и международных конкурсах по оценке качества продукция кооператоров постоянно занимает призовые места.

В минувший вторник Белкоопсоюз принимал гостей из ООО «Евроторг». Встреча с руководством крупнейшего ретейлера страны началась с дегустационного стола. Инесса Короткевич, заместитель председателя Правления Белкоопсоюза, презентовала лучшие образцы мясных продуктов, выпечки, консервации и напитков:

– Продукция натуральная, без консервантов, производится по традиционным рецептам. Думаю, наше тесное партнерство поможет расширить рынки сбыта и приумножить количество покупателей.

Кооператоры обеспечивают горожан и сельчан качественным белорусским товаром, доля которого в структуре розничного товарооборота не менее 93 процентов. Это хороший пример для других торговых сетей. Белкоопсоюз давно и плотно сотрудничает с частными торговыми структурами, в том числе с Евроторгом: доля отгрузки по некоторым позициям – до 30 процентов от общего объема производства. Олег Мацкевич, председатель Правления Белкоопсоюза, уверен, что партнерское соглашение позволит расширить взаимовыгодные отношения, а предприятиям потребительской кооперации – выйти на новый уровень развития.

Андрей Зубков, генеральный директор ООО «Евроторг», подчеркнул, что Белкоопсоюз – мощная и надежная структура по поставке товаров в небольшие города и деревни:

– Мы не конкуренты, а соратники – у нас общий покупатель. Кроме того, наша организация готова поделиться с потребительской кооперацией передовым опытом интернет-торговли.

Завершилась встреча подписанием партнерского соглашения о сотрудничестве. Кооператоры поблагодарили гостей за визит и напомнили, что всегда готовы к открытому диалогу.

Маша КОВАЛЬ
Фото автора

ДЕЛО

И для детского питания

Брагинский филиал Гомельского облпотребобщества расширяет ассортимент пресервов

Цех по производству пресервов из морской капусты брагинских кооператоров в сентябре отметил годовщину своей истории. Он разместился на площадях бывшего склада одного из магазинов.

Теперь здесь изготавливают витаминную продукцию, обогащенную микроэлементами и йодом, даже для детского питания. Салаты из морской капусты поставляются в детские сады и школы Гомельской области. А вообще, рынок сбыта пресервов – в первую очередь магазины потребительской кооперации облпотребобщества.

– Продукция отпускается в торговую сеть в красочной упаковке по 200, 400 и 500 граммов. С момента открытия приготовили 70 тонн, – подытоживает заместитель директора Брагинского филиала Оксана Романюк. – В ассортименте морская капуста маринованная с грибами, со спаржей, с морковью. Дополнительно освоили выпуск овощных салатов: «Морковь по-корейски», «Морковь по-корейски пикантная», «Свекла по-корейски», салат «Поставский». Всего более шести тонн с начала года.

Виктория ПИЛЯК и Надежда ГАВРИЛЕНКО

Марина КАЦУБО И Оксана ФРОЛОВА

Заведующая цехом Надежда Гавриленко поделилась планами: разработаны рецептуры морской капусты с фасолью, салат «Бодрость», морская капуста «Московская». Будет расширяться и ассортимент салатов.

Трудовые будни сотрудников цеха Виктории Пиляк, Марины Кацубо и Оксаны Фроловой наполнены приятными заботами. Делают все для того, чтобы витаминные закуски понравились покупателю.

Светлана ЖИБУЛЬ
Фото предоставлено Брагинским филиалом

ВЕТЭРАНЫ

Вернасць Галіны Каліноўскай прадпрыемству і аднойчы выбранай прафесіі сёлета замацавана ўручэннем ёй нагруднага знака «40 гадоў працоўнай дзейнасці ў спажывецкай кааперацыі Беларусі».

Аднымі дзвярыма

Галіна КАЛІНОЎСКАЯ прысвяціла чэрыкаўскай спажыўкааперацыі амаль паўвека

Сама Галіна Паўлаўна ацаніла ўласны працоўны шлях так: «48 гадоў прахадзіла ў адны дзверы». Адны дзверы – гэта Чэрыкаўскае райпо Магілёўскага абласнога спажывецкага таварыства. Выпускніца тэхнікума, затым – інстытута, працавала таваразнаўцам. Потым атрымала пасаду дырэктара «Каапунівермага», далей – дырэктара «Прадгандлю». 14 гадоў была намеснікам старшыні праўлення па гандлі. На ўсіх участках працавала з адказнасцю за высокія паказчыкі дзейнасці райпо. Сваю любоў да прафесіі Галіна Паўлаўна выказала так – калі б давялося пачынаць наноў, хацела б паўтарыць гэты шлях:

– Бо рэдка дзе яшчэ можна знайсці такія жывыя стасункі з людзьмі, як на нашай рабоце. І гэта асвяжае рабочыя будні, яны не бываюць руціннымі. Кожны новы дзень – уражанні, яркія моманты, непрадказальныя сустрэчы, шмат прыемных нечаканасцей. Ісці насустрач чалавеку – удзячная справа. Арганізацыя гандлёвага абслугоўвання пакідае шмат магчымасцей для творчасці, ініцыятыў, што станоўча адбіваецца на рабочым настроі. А калі паспяховы гандаль – гэта заўсёды стымул для далейшай плённай работы. Яна заключаецца ў павышэнні ўзроўню культуры і якасці абслугоўвання.

Наведвальнікаў заўсёды прыцягваюць новыя віды тавараў і сучасныя формы гандлю. І ў гэтым нельга адставаць.

Праца ў сферы абслугоўвання ніколі не была лёгкай. Таму смела можна казаць пра дар, калі чалавек прысвячае ёй многія гады свайго жыцця. Людзі, якія спасціглі ўсе асаблівасці гандлёвай справы, хто ўмее вывучаць попыт, ісці насустрач пакупніку, клапаціцца аб добрым настроі іншых, застаюцца ў прафесіі назаўсёды. На вачах маёй суразмоўцы ў райпо выраслі перспектыўныя каштоўныя кадры, якія дэманструюць у сучасных няпростых умовах канкурэнтнага асяроддзя прафесіяналізм і любоў да справы.

– Радасна, што наша прафесія мае працяг у маладых пакаленнях, – дзеліцца Галіна Паўлаўна.

Дарэчы, гэта яна можа сказаць і пра сваю дачку. Выпускніца Беларускага гандлёва-эканамічнага ўніверсітэта спажывецкай кааперацыі Алена Каліноўская 15 гадоў адпрацавала галоўным бухгалтарам у аўтапарку Магілёўскага аблспажыўтаварыства.

Галіна Паўлаўна ў сваёй біяграфіі заўважыла такую цікавую акалічнасць. Пачынала свой працоўны шлях таваразнаўцам па тары. І на фінішы працоўнай дзейнасці па просьбе кіраўніцтва райпо прыняла пункт прыёму тары. У яе як заўсёды ўсё выдатна атрымліваецца. Бо лічыць, што кожны ўчастак працы ў агульным рытме прадпрыемства мае сваю значнасць. І тут трэба прафесіянальна абслугоўваць наведвальнікаў, прыняць і ўпарадкаваць тару з кааператыўных магазінаў.

Кіраўніцтва Чэрыкаўскага райпо ўдзячнае Галіне Каліноўскай за добрасумленную шматгадовую працу, за ўмелае, шчодрае настаўніцтва, за гатоўнасць выканаць работу з прафесійным майстэрствам і адказнасцю на розных участках. Такія надзейныя кадры – залаты фонд кожнага працоўнага калектыву.

Святлана ЖЫБУЛЬ
Фота прадастаўлена аўтарам

ИННОВАЦИИ

Со вкусом су-вид

В Минском облпотребобществе освоили низкотемпературное приготовление блюд

В самом сердце столицы кооператоры Минской области открыли ресторан со средневековым интерьером. Волшебная атмосфера старого города, отличное настроение, гостеприимный персонал и вкусное меню – все это ждет посетителей Old Town по улице Интернациональной, 9.

Идеальное место для тех, кто хочет провести незабываемые вечера с близкими, друзьями или коллегами, получая удовольствие от общения и европейской кухни. А еще кооператоры приятно удивят гостей блюдами, приготовленными по уникальной технологии «су-вид», которая каждый ингредиент сохраняет максимально полезным.

КСТАТИ

За последние два года кооператоры Минской области запустили несколько проектов нового формата. Магазины-кулинарии советских времен стали модными гастролавками, а кафетерии превратились в современные рестораны быстрого питания Tasty burger. Планируется, что Old Town станет толчком к развитию нового ресторанного тренда в потребительской кооперации.

Признак премиум-класса – внимание к мелочам

Если театр начинается с вешалки, то этот ресторан Old Town – с обаятельного Элдера Гома. Это администратор, который приветливо встречает, предлагает снять верхнюю одежду и проследовать в зал. Попутно Элдер акцентирует внимание, что дресс-кода здесь нет:

– Мы живем в такое время, когда у людей появилась масса иных средств самовыражения, кроме одежды. Во всем должен преобладать комфорт. А строгий дресс-код уместен для официальных мероприятий.

Сразу попадаем в небольшой бар с удобными стульями на восемь посадочных мест. Здесь две витрины с десертами и закусками. Интересуемся у бармена Максима Боровика о выборе напитков для гостей:

– В карте бара представлен весь стандартный ассортимент крепкого алкоголя и вин зарубежных и отечественных производителей. Есть классические и авторские коктейли. А для автолюбителей и тех, кто не употребляет спиртное, предлагаем лимонады, соки, газировку и горячие напитки. Планируем ввести в меню разливное пиво.

А в глубине зала за столетним фасадом кроется удивительно располагающий интерьер. Кооператоры точно сумели воплотить в жизнь девиз: сохраняя прошлое, создавай будущее. Передовые технологии обеспечивают комфорт и успешно сочетаются с элегантным декором. В малом зале с удобными диванами-трансформерами нас встречает Юрий Мелешкевич, начальник отдела общественного питания Минского облпотребобщества:

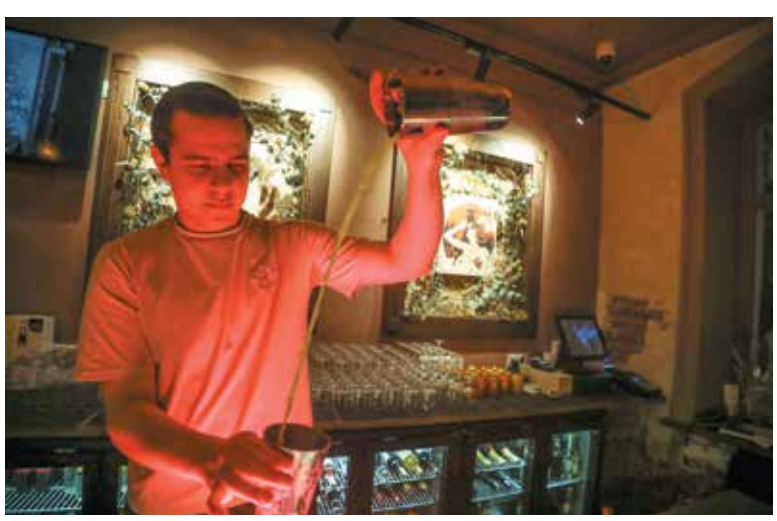
– Мы решили, что наш новый ресторан должен непременно располагаться в центре города, в бойком месте, с отлично налаженной инфраструктурой.

В августе был заключен договор аренды и начата работа над дизайн-проектом. Специалисты постарались максимально бережно использовать сохранившиеся со времени постройки здания рамы, арки и даже кирпич стен. Интерьер ресторана выполнен в эклектичном стиле – лаконичный, с яркими акцентами. Естественные оттенки, декор, продуманное освещение и зонирование задают нужный тон. Мебель классическая, люстры и светильники – в стиле лофт. Все это создает ощущение неспешности жизни, без лишней суеты.

ИЗ ПЕРВЫХ УСТ

Юрий МЕЛЕШКЕВИЧ, начальник отдела общественного питания Минского облпотребобщества:

– Захотели протестировать непривычное кулинарное направление, которое предполагает приготовление блюд в вакууме при низких, но строго контролируемых температурах. Также разработали интересные интерьерные решения, инновационную систему работы. Можно сказать, предприняли мини-переворот в общественном питании. Ресторан Old Town – для тех, кто пожелает окунуться в неповторимую атмосферу высокого качества еды и домашнего уюта.



По-европейски

А что на кухне? Знакомимся с шеф-поваром Глебом Прусом. Веселый парень сразу рассеивает все клише о вечно недовольных шеф-поварах из сериалов и телешоу. Глеб работает в сфере общественного питания десять лет и точно знает – европейская кухня независимо от веяний моды остается востребованной:

– Это неизменный атрибут самых рейтинговых заведений, по ней оценивают уровень мастерства шеф-повара и всего ресторана. В наших закусках, салатах, горячих блюдах гармонично сочетаются мясо, рыба, морепродукты, овощи и грибы. А умеренное количество специй сохраняет природный вкус продуктов.

Отличительной особенностью Old Town стала технология су-вид – ингредиенты в вакуумной упаковке помещаются в водяную баню и готовятся при низкой, строго контролируемой температуре. Этот метод медленного приготовления еды дает непревзойденные результаты – получается нежная текстура и яркий вкус. Кроме того, вакуумная упаковка продлевает срок годности продукта в 3–4 раза. Поэтому поварам необязательно сразу готовить блюдо. Можно завакуумировать заранее, положить в холодильник или морозильник на несколько дней.

Многообразие меню сочетает традиции старого света – Италии, Франции, Британии… Стейки, ризотто с соусами, салаты, супы, несколько видов брускетт, мясные и сырные тарелки, десерты. И перечень окончательно еще не сформирован. Кооператоры планируют добавить пиццы и бургеры, а также отдельную страничку с белорусской кухней. Это будут всем известные наши традиционные блюда на новый лад. Со временем появятся предложения с комплексными обедами.

Рабочее пространство тоже выше всяких похвал: от индукционных плит и духовых шкафов до посудомоечных машин и тестомесов. Только современные и энергосберегающие модели. Как сейчас модно, пространство для приготовления еды скоро станет открытым. В Минске, к слову, не так много ресторанов, которые могут позволить себе показать кухню гостю.

Страсти по мясу

А в зале уже пришли на обед первые посетители. Интересуюсь у официанта Дарьи Дешкович, что заказали:

– Два стейка рибай. Это, кстати, самые дорогие блюда в нашем заведении – 90 рублей за порцию.

К слову, этому изысканному мясному деликатесу отводят почетное место в меню многих элитных ресторанов, а шеф-повара годами оттачивают мастерство его приготовления. Рибай вырезают исключительно из телятины породы Блэк Ангус. Такой стейк достаточно калорийный, насыщен жирами и богат белком. Повара Old Town превращают блюдо в королевское угощение для гурманов. И для этого им нужны всего лишь соль, перец и свежие приправы. Сочетание этих простых специй придает говяжьему стейку необычный, особый вкус. Подают его с овощами на гриле.

Пока повара заняты выполнением заказа, Вадим Щиглевский, управляющий ресторбаром, нарисовал типичный портрет посетителя:

– Претендуем на премиальный сегмент, поэтому и средний чек чуть выше, чем у сетевых заведений Минска. При этом хотим сохранить за собой имидж классического ресторана, в который можно зайти в любой день. Если говорить о портрете наших гостей, то это горожанин лет 35 со средним достатком.

Несмотря на то что с момента официального открытия ресторбара прошло чуть более недели, минчане уже активно интересуются новым заведением. Ближе к лету в Old Town сделают террасу, где можно будет провожать теплые закаты над центром Минска. А по пятницам и субботам в ресторбаре запланирована живая музыка – кавер-бэнды, скрипачи и саксофонисты…

Диана ВОЛЬСКАЯ
Фото Алексея СТОЛЯРОВА

В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ

Хорошо уметь

Сохранность кооперативной собственности обсуждали

По итогам работы за девять месяцев ситуация остается стабильной – соотношение сумм недостач к розничному товарообороту практически не изменилось. Система, выстроенная и направленная на предупреждение негативных явлений, их раннее выявление и оперативное взыскание долгов, работает с должной отдачей. Однако, как подчеркнул начальник контрольно-аналитического управления Белкоопсоюза Денис Воронов, расслабляться не приходится.

ЦИФРЫ ГОВОРЯТ

- Выше среднего уровень недостач к розничному товарообороту в Гомельской, Витебской, Могилевской областях. Несколько лучше ситуация в Брестском облпотребсоюзе и Минском облпотребобществе.
- На должном уровне налажены контроль и учет в Кобринском, Славгородском райпо, Лепельском, Сенненском, Поставском, Светлогорском, Мостовском, Сморгонском, Волковысском, Дзержинском, Столбцовском филиалах. Практически сведены к нулю факты недостач в Берестовицком и Кореличском филиалах Гродненского облпотребобщества.
- С начала года улучшили положение дел с сохранностью имущества Ивановское, Ганцевичское, Мстиславское райпо, Сенненский, Петриковский, Брагинский, Новогрудский, Мостовский филиалы.
- Вопрос остается актуальным в Дрогичинском, Барановичском, Горецком райпо, Бешенковичском, Верхнедвинском, Ушачском, Рогачевском и Минском филиалах.
- Оперативно принятые меры позволили в этом году возместить 90 процентов выявленных недостач. Но суммы невозмещенного ущерба распределены неравномерно: самые большие остатки долгов числятся в Брестской и Гомельской областях – половина от всей задолженности по системе. Более оперативно в этом смысле действуют в Гродненском облпотребобществе, где сумма остатка невозмещенного материального ущерба наименьшая.

На упреждение

– Очевидно, что основные усилия должны быть направлены на предупреждение подобных фактов и их раннее выявление, – подчеркнул докладчик. – Лучше пресечь проблему на корню, чем потом героически бороться с ее последствиями. К сожалению, на практике немало примеров, когда проблемы со взысканием крупных недостач начинаются уже на этапе судебных разбирательств или проверок правоохранительных органов.

В оправдание собственной халатности продавцы и заведующие магазинами порой выдвигают нелепые и нетривиальные версии причин недостач, что позволяет одним в итоге избежать уголовной ответственности, другим получить лояльные решения судов со снижением суммы вменяемого ущерба. Иногда без внимания остаются материалы по проблемным фактам причинения вреда, направленные по инициативе служб внутреннего аудита Белкоопсоюза в правоохранительные органы для разбирательства: в нынешнем году более трети возвращено в связи с отсутствием состава преступления. А решения судов о взыскании средств в пользу кооперативной организации зачастую остаются неисполненными из-за неплатежеспособности должников.

Но это не повод пренебрегать важной мерой обеспечения возмещения ущерба, пропуская сроки исковой давности, что особенно актуально в отношении фактов, по которым ведутся длительные проверки правоохранительными органами. В случае неисполнения судебных решений о погашении вреда кооперативные организации могут применить весь арсенал доступных средств взыскания: инициировать ограничения на пользование мобильным телефоном, выезд за границу, управление автомобилем – все то, что будет понуждать должника быстрее вернуть деньги.

Учитывая, как много требуется усилий для взыскания недостач, на первый план выступают меры профилактики, начиная с подбора кадров и заканчивая оперативным контролем бухгалтерского, экономического, коммерческого и контрольно-инвентаризационного аппарата.

ВАЖНО!
Срок исковой давности по гражданским делам о возмещении недостач – один год с момента выявления, и он не прерывается на время проведения расследований в правоохранительных органах.

Денис Воронов указал также на ослабление ответственности должностных лиц, в чьи обязанности входит организация учета и контроля работы магазинов, в которых выявляются подобные факты: меры воздействия для них зачастую сводятся к дисциплинарному наказанию без наказания рублем.

– Эту практику надо менять! – уверен докладчик. – Служебные расследования по фактам недостач в крупном и особо крупном размере должны проводиться в два этапа: первый – в течение 12 дней с даты выявления ущерба в отношении действий (бездействия) должностных лиц, отвечающих за контроль деятельности магазина, второй – в течение месяца с даты выявления в отношении материально-ответственных работников.

Чем крупнее недостача, тем сложнее ее взыскивать. По статистике, подобные случаи сосредоточены в отдельных регионах: Горецкое райпо, Рогачевский, Логойский филиалы, Брестская межрайонная торговая база, а также Минский филиал Минского облпо, в котором факты крупных недостач в отчетности не отражались, а механизм их взыскания не выдерживает никакой критики. Тенденция настораживающая и требует усиления профилактических мер.

Бдительность

Наиболее эффективный способ предотвращения крупных недостач – своевременное проведение инвентаризаций. Однако по данным на середину ноября 193 центра материальной ответственности не подвергались инвентаризациям больше полугода. Критическая в этом смысле ситуация сложилась в Березовском райпо и Минском филиале – ревизоры просто не в состоянии охватить все сферы их деятельности. К тому же

Коллаж Татьяны ГОРБАЧ

считать

на заседании Правления Белкоопсоюза

Кстати

За десять месяцев 2021-го в организациях потребкооперации в 2,5 раза снизилось количество коррупционных преступлений по сравнению с аналогичным периодом прошлого года, что отражает качество профилактической работы.

недостачи, как правило, скрываются с использованием разного рода уловок: от выписки бестоварных накладных и их несвоевременного оприходования до завышения цен в описях и заимствования товара на время инвентаризации. В связи с этим крайне важен вопрос качества инвентаризации и квалификации членов комиссий.

Один из аспектов образования недостач – просроченные и испорченные товары. И хоть сумма таких потерь, отраженная в отчетности, невелика, но вопрос требует внимания.

Поставщики фруктов и овощей предоставляют на эти цели скидки или торговые премии. Постановление Правления Белкоопсоюза от 07.12.2021 № 353 допускает списание потерь фруктов и овощей в пределах скидок и торговых премий, а при особых обстоятельствах – и сверх этих сумм. Актуален вопрос и для овощехранилищ. В конце сезона закладки 2021 года выявлены значительные объемы порчи продукции. Проблеме качества хранения продукции нужно уделять повышенное внимание и своевременно с ней разбираться.

Недвижимость

Помимо недостач в магазинах, службы внутреннего аудита обнаруживают множество других вопросов и нарушений.

Например, не менее актуален вопрос вовлечения в хозяйственный оборот неэксплуатируемого имущества и обеспечения его сохранности. В середине ноября тема обсуждалась на заседании Правления Белкоопсоюза. Одно из поручений – до начала нового года привести информацию на сайтах областных организаций в соответствие с требованиями постановления Правления Белкоопсоюза от 30.08.2019 № 263. Срок скоро истекает, но изменений в содержании сайтов по пустующим объектам пока нет.

Внутренний аудит в Дятловском и Минском филиалах еще раз обострил вопрос сохранности ценностей в неэксплуатируемых помещениях – исчезают системы отопления и другое оборудование, содержащее металлы, из-за отсутствия контроля и защищенности.

Помимо пустующих зданий, есть вопросы и с вовлечением в оборот неэксплуатируемого оборудования. На начало ноября выявлено 1073 единицы только технологического (без учета мебели), из которого 737 – холодильное (118 – промышленное холодильное), плюс 243 единицы неэксплуатируемого производственного и общепитовского оборудования. Отсутствие централизованных источников информации о его наличии ведет к минимизации возможности вовлечения аппаратов и механизмов в хозяйственный оборот.

Аренда

Множество вопросов по поводу арендных отношений.

– Практически повсеместно нарушается установленный Правлением Белкоопсоюза порядок сдачи в аренду помещений, выражающийся в отсутствии ответственных, что влечет риски самовольного занятия помещений и неуплаты коммунальных платежей, – подчеркнул Денис Михайлович. – Есть еще и резервы – только в городах и поселках по системе выявлено 118 объектов, пригодных для сдачи в аренду без проведения капитального ремонта.

Немало нарушений при капитальных вложениях и проведении строительных работ. Докладчик напомнил о необходимости безусловного выполнения требований к организации закупок оборудования и выбору подрядчиков.

На транспорте

В ряде случаев ослаблен контроль за использованием и списанием топлива: снятие остатков в баках выполняется формально, есть нарушения в применении норм расхода, незаконные заправки, приписки километража, расхождение цифр в путевках с данными системы GPS-мониторинга. Недостаточен контроль за работой привлеченного транспорта – выявляются факты завышения километража и времени работы, притом что по требованию Белкоопсоюза привлеченный транспорт также должен быть оснащен GPS-контролем (исключение только для автомобилей, работающих на тарифе от пробега по кольцевым промеренным маршрутам) с доступом к данным системы со стороны заказчика транспорта.

Выявляются случаи нарушений бухгалтерского учета и списания автотранспорта. Один из вопросов относится к своевременности разборки списанного и полноте оприходования образующегося металлолома. Условный норматив образования лома – 65–75 процентов снаряженной массы. На 1 ноября в системе выявлено 14 единиц списанного, но неразобранного транспорта. Всего же, несмотря на требования оптимизации налоговой нагрузки по транспортному налогу, выявлено 168 единиц неэксплуатируемых машин, из которых 80 подлежат списанию.

В производстве

Остается актуальным вопрос контроля на производственных, скотоубойных участках и в общественном питании, где потенциально возможны вынос продукции, манипуляции с ценами, сверхнормативный расход сырья. Нельзя сбрасывать со счетов заготовительную сферу – наличные деньги в кармане заготовителя в условиях максимального упрощения документооборота, который не предполагает в большинстве случаев паспортных данных сдатчика, а также свобода закупочных цен (не считая вторичного сырья) – благодатная почва для махинаций. Негативный пример взаимодействия УП «Беловежские вина» и Дрогичинского райпо – яркое тому подтверждение.

В очередной раз необходимо заострить внимание на соблюдении в каждой области правил реализации мяса и мясопродуктов. Общее требование – приоритетная реализация на биржевых торгах. Механизм организации торговли на бирже также требует постоянного анализа для исключения искусственного ухудшения заявляемых условий поставки и, как следствие, снижения конкуренции. Не менее актуальная тема – взыскание просроченной внесистемной дебиторской задолженности.

Вопрос обеспечения сохранности, или, как сейчас принято говорить, экономической безопасности, требует внимания каждого участника хозяйственной деятельности – от бухгалтера и товароведа до руководителя. Технология, дисциплина и ответственность обеспечат достижение желаемого эффекта, а наличие собственной службы внутреннего аудита позволит придать процессу нужную динамику.

Денис ВОРОНОВ,
начальник контрольно-аналитического управления Белкоопсоюза

Из выступления в прениях

Ирина ТОМАШЕВИЧ, директор Верхнедвинского филиала Витебского облпотребобщества:

– К сожалению, даже при соблюдении сроков инвентаризации не удается избежать недостач. Их причины разные, в том числе долги продавцов, уровень квалификации которых зачастую оставляет желать лучшего.

Большой процент убытков приходится на магазины самообслуживания. У нас есть анализ, при продаже каких групп товаров получаются недостачи. Как правило, это колбасные изделия, охлажденная мясная продукция, рыба сушеная и вяленая, овощи и фрукты. Считаю, что нормы списания естественной убыли тут недостаточны. Вареные колбасы, сосиски, сардельки в натуральной оболочке, да и копчености, за сутки теряют по 10–20 граммов. Это никакие нормы убыли не покроют. Продавцы не хотят сегодня торговать этими товарами. Аналогично с фруктами.

Все это следствие недостач, как бы мы ни работали по их профилактике. Хотя и проводим собрания с участием правоохранительных органов, неплановые инвентаризации (если надо через месяц, а то и каждые две недели), делаем сверку расчетов с поставщиками.

ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

Ведущая рубрики – начальник юридического отдела Белкоопсоюза Наталья ШНИГИР

Бонус за жилье

Кому и какая льгота по подоходному налогу предоставляется при покупке квартиры?

Плательщики налогов у нас имеют право на имущественный вычет (подпункт 1.1 статьи 211 Налогового кодекса). Его суть в том, что при расчете подоходного налога облагаемый им доход уменьшается на сумму расходов, понесенных работником на приобретение жилья.

Для получения льготы необходимо одновременное наличие нескольких условий. Право на имущественный налоговый вычет имеют плательщики и члены их семей, состоящие или состоявшие на момент заключения договора купли-продажи на учете нуждающихся в улучшении жилищных условий в местном исполкоме, иных госорганах, в государственных или частных организациях и понесшие расходы на приобретение жилья, погашение кредитов и займов, израсходованных на эти цели.

К членам семьи относятся супруг (супруга), их дети и иные лица, признанные в судебном порядке членами семьи. Родство подтверждается документами о заключении брака, рождении детей, решением суда. О нуждаемости в улучшении жилищных условий свидетельствует справка, выдаваемая организацией по месту постановки на учет.

Налоговый вычет при приобретении жилья по договору купли-продажи предоставляется на сумму его стоимости после регистрации права собственности на недвижимость. Факт оплаты может подтверждаться указанием в договоре, что деньги переданы покупателем до или в момент его подписания. Если после, то понадобятся банковский документ о безналичном перечислении предусмотренной договором суммы либо расписка продавца о получении наличных.

Имущественный налоговый вычет предоставляется на основании копии договора купли-продажи жилья, копии документа, подтверждающего регистрацию права собственности на него, и документов, подтверждающих факт платежа.

В случае привлечения на покупку кредитных ресурсов, заемных средств для применения вычета дополнительно должны быть предоставлены копии кредитного договора, а также займа, документы, подтверждающие фактическое погашение кредитов, займов с процентами по ним.

Организация, которая является местом основной работы, предоставляет имущественный вычет в течение календарного года и только в отношении доходов, источником выплаты которых является. По иным доходам вычет предоставляет налоговый орган при подаче налоговой декларации по окончании календарного года.

В ИМНС, кроме вышеуказанных документов, вместе с налоговой декларацией потребуют справку о доходах, исчисленных и удержанных суммах подоходного налога и иные документы, подтверждающие получение дохода.

В случае, когда в календарном году вычет не предоставлялся или был не в полном объеме, неиспользованная сумма переносится на последующие календарные годы.

ПО ПОВОДУ

Хочешь хорошо жить, надо хорошо работать – аксиома. Вот и благосостояние Копыльского района во многом зависит от успешного труда промышленных организаций. В унитарном предприятии «Копыльский кооппром» Копыльского райпо ежегодно и объемы растут, и прогнозные параметры выполняются. Кооператоры слаженно работают и немало внимания уделяют обновлению материально-технической базы, причем за собственный счет.
Морозным декабрьским утром корреспондент «ВП» отправилась к призерам Международного конкурса хлебопеков.

Смак!

Копыльский хлеб покорил жюри конкурса «Смакота-2021»

Тамара АБРАМОВИЧ

Качество, тренды и технологии

Продукция Копыльского кооппрома давно пользуется признанием и доверием покупателей. Здесь каждый найдет себе хлеб по вкусу. Ржаной, пшеничный, диетический... Высокое качество подтверждается на различных республиканских конкурсах. И нынешний год не стал исключением. Гран-при II степени завоевали рулет «Копыльский» с корицей и козинаки «Флорента», а батон «Любимый» и плюшка «Лунинецкая» отмечены золотой медалью. Также золотую медаль на Международном дегустационном конкурсе в номинации «Завтраки сухие» завоевали кукурузные палочки «Копыляночка». По словам Тамары Абрамович, директора унитарного предприятия, такие соревнования – лучший стимул для работы:

– Это уникальная возможность продемонстрировать последние новинки, посмотреть, что предлагают конкуренты, и взять на вооружение их опыт. К тому же почетное место – это еще и прямая дорога к расширению рынка сбыта.

Безупречный вкус и максимальная польза

Идем в святая святых – хлебопекарный цех. С него, кстати, более 20 лет назад свой карьерный путь начала и Тамара Михайловна. Пришла кондитером, спустя месяц перевелась в технологи. После была работа в колбасном, рыбном цехах… Словом, свое предприятие она знает от и до:

– Несколько лет назад мы полностью переоснастили цех. Закупили современное оборудование и тем самым облегчили труд нашим мастерам. Но, как и много лет назад, у нас в приоритете ручной труд. Хлеб любит добрые руки и хорошее настроение. Даже на вкус совсем другой получается.

Светлана ЗЕНЕВИЧ, продавец 5 разряда

Конечно, важны и качественные ингредиенты. Местный фаворит – формовой «кирпичик» – состоит из муки, соли, дрожжей и воды. Потому-то он быстро черствеет – верный признак натуральности. Пару лет назад цех стал работать в две смены, чтобы еще теплая выпечка была во всех магазинах Копыля и близлежащих агрогородков.

Сегодня на предприятии выпускают более 30 наименований продукции. Это различные хлеб, батоны, плетенки, сухари. Казалось бы, чем еще можно удивить и порадовать покупателя, когда на прилавках такое изобилие? Но в Копыле постоянно воплощаются все новые идеи. Например, недавно хлебопеки освоили выпуск козинаков на основе семечек подсолнуха, арахиса и изюма. Нужно ли упоминать, что идейным вдохновителем стала Тамара Михайловна?

– Приехали ко мне в гости друзья из Минска и привезли такие сладости, – рассказывает директор кооппрома. – Тут же прикинула, во сколько обойдется производство, и начала работу. Закупили формы, сделали декларацию и вуаля – готовый продукт на полках.

На часах почти полдень. Мастера допекают последнюю партию ароматного хлеба, которую вот-вот загрузят в машины. А мы же отправляемся исследовать еще один бренд копыльских мастеров – кукурузные палочки.

Тамара ШКУРИНСКАЯ, начальник производства

Татьяна БРОДКО, аппаратчик экструзионных продуктов

Вкус детства

Вкус любимого лакомства, знакомый с детства, никогда не забудешь. Казалось бы, нельзя встретить его снова. Но копыляне сделали невозможное: нежно хрустящие палочки с ванильным ароматом просто тают во рту. Минус в них только один: когда начинаешь пробовать, уже сложно остановиться… Прощай, фигура…

– Рецепт приготовления простой, – поясняет Татьяна Бродко, аппаратчик экструзионных продуктов. – Кукурузную крупу смачиваем водой и смешиваем с солью. Затем пропускаем через экструдер – получается воздушная палочка.

Готовый полуфабрикат высушивают и загружают в барабан, где происходит глазировка – опрыскивается маслом и посыпается сахарной пудрой. Продукцию фасуют в упаковки по 150 и 180 граммов. Так получаются популярные лакомства «Копыляночка» и «Вдохновение». В ассортименте еще есть несколько видов кукурузной палочки на сахарном сиропе. Но, по словам Тамары Михайловны, именно «Копыляночка» возвращает в беззаботное детство:

– Вкусные, хрустящие, в меру сладкие и непременно ароматные. А ванильно-сахарная обсыпка точно никого не оставит равнодушным.

Марина КАРПОВИЧ, обвальщик 5 разряда

Своя рыба лучше

Следующая остановка – рыбный цех. В 2010 году здесь прошла полная реконструкция с заменой технологического оборудования. Затраты немалые, зато появилась возможность максимально удовлетворить покупательский спрос на соленую и копченую скумбрию. А недавно кооператоры стали выпускать рыбные пресервы с пряностями. Мастера уверены: по вкусу и цене копыльская новинка сможет конкурировать с продукцией промышленных гигантов на полках.

Максимум мяса

Тем временем в колбасном цехе кипит работа – сотрудники ловко сортируют говядину. Часть в замороженном виде пойдет на экспорт в Казахстан. Почти все остальное охлажденное мясо используется для производства колбас и полуфабрикатов. Тамара Шкуринская, начальник производства, знакомит с ассортиментом:

– Производим сыровяленые, сырокопченые, полукопченые колбасы, есть копченые тушки кур и полуфабрикаты на любой вкус и кошелек. Самые популярные – «Тещина», «Миланская» и «Флорентийская», а недавно стали делать свиную колбасу в говяжьей синюге «От бабушки».

За месяц кооператоры производят девять тонн колбас и до 100 тонн полуфабрикатов. Сырье – из собственного убойного цеха. В 2019-м изрядно потратились – снесли старое помещение и возвели абсолютно новый современный цех. Тамара Абрамович комментирует:

– Вложили денег немало, но результат налицо – стабильно работаем и ежемесячно прибавляем в объемах. По итогам десяти месяцев произвели продукции на 8 с лишним миллионов рублей, динамика – 147,6 процента. Чистая прибыль – более миллиона рублей.

Завершает нашу импровизированную экскурсию посещение фирменного магазина № 1 возле предприятия. Работает он с момента открытия хлебопекарни и в народе больше известен как «Горячий хлеб». Собственно, от смены названия суть не поменялась – здесь всегда можно купить все самое свежее и вкусное, что предлагает кооппром: мясо, рыбу, выпечку. В хлебном отделе встречаем Светлану Зеневич, продавца пятого разряда:

– Берут хорошо сухари, кукурузные палочки, выпечку. Но главный фаворит, конечно, наш копыльский «кирпичик». Оптимальная цена и отличное качество. А для тех, кто следит за фигурой, предлагаем отрубной хлеб.

Расположение у магазина отличное – прямо у оживленной трассы. Сюда заглядывают и местные, и приезжие. Ассортимент кооператоры обновляют ежедневно – этим и привлекают.

Из таких вот маленьких отдельных штрихов складывается привлекательная картина ритмично работающего предприятия. Коллектив прибыльно и успешно заканчивает год и также бойко встретит новый.

Алла ЮРКЕВИЧ
Фото автора

В этот светлый знаменательный день хотим от всего сердца поздравить нашего великолепного сотрудника, прекрасную женщину, главного бухгалтера

ТРУХАН
Жанну Александровну

С днем рождения!

Пусть в жизни все дается легко, хлопоты будут только приятными, а настроение всегда приподнятое. Желаем никогда ни о чем не жалеть, смотреть только вперед и верить в то, что все, что случается, – к лучшему!

Коллектив УП «Бобруйская ПМК».

МАСТЕР-КЛАСС

Реставрируем печь на даче

Недавно гостила у мамы в Полоцке, и с ней заглянули в гости к друзьям на дачу. Поводом стала печь, удивительным образом преобразившаяся благодаря усилиям хозяина, который никогда не работал ни плотником, ни плиточником. Однако смотрите, как здорово у него все получилось. Не попробовать ли и вам?
Расспросила «печника», как ему удалось добиться превосходного результата.

Необходимые инструменты и материалы:

● керамическая плитка, термостойкие клей для печей и грунтовка глубокого проникновения, цементно-песчаная смесь, затирка, огнеупорный гипсокартон, резиновый молоток, дрель со специальной насадкой «миксер», плиткорез, уровень и отвес, шпатели, металлическая щетка, анкеры, крестики для швов, кисть для нанесения грунтовки.

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Снимаем старую плитку, чистим поверхность печки от пыли и грязи. Для этого протер ее сухой тряпкой, потом прошелся по поверхности металлической щеткой. Затем стенки помыл.

2. Тщательно нанес грунтовку, обязательно огнеупорную. Оставил до полного высыхания.

3. После того как грунтовка высохла, приступил к выравниванию стенок цементно-песчаным раствором. Обязательно прогрунтовал. После высыхания грунтовки наклеил гипсокартон на термостойкий клей, укрепил анкерами в хаотичном порядке и снова все стенки прогрунтовал. Они должны быть абсолютно ровными – каждую проверяем уровнем.

4. Приготовил клеевой раствор и приступил к укладке плитки. Первый ряд самый важный – несет на себе всю нагрузку. Начинаю с него. На изнаночную сторону плитки шпателем наношу достаточный слой клея, несколько секунд подержал плитку и прижимаю к стене сначала нижним краем, а затем верхним. Легкими постукиваниями устанавливаю в нужное положение. Проверил уровнем плоскость и перехожу к следующей плитке. Не забываю про крестики, два поставил на ребро, один – на перекресток. Довел ряд до конца и оставил для затвердевания клея. Затем можно выкладывать остальные ряды. Нанес на каждую плитку клей, держу 3–4 секунды, прижал, проверил уровнем, поставил крестики. Если плитка не поместилась в ряд по размеру полностью, отмеряю нужную часть, отрезаю плиткорезом.

Дачник из Полоцка Виктор ЛЕБЕДЕВ

5. На следующие сутки приступил к затирке швов. Для этого использовал специальный состав. Сначала снял все крестики, а потом резиновым шпателем нанес затирку. Делать это надо аккуратно и внимательно, чтобы не оставалось свободного пространства. Излишки затирки убирал сразу, чтобы не успела засохнуть. После влажной тряпкой прошелся по всей поверхности. Через 2 часа протер влажной губкой. Еще через 2 часа тщательно вымыл всю плитку, чтобы на ней не осталось белого налета.

6. Заменил старую варочную чугунную плиту на новую, уложил под нее по краю по всему периметру асбестовый шнур для термоизоляции.

Моя печь преобразилась, стала выглядеть как новая. Усилий потрачено много, но результат стоит того!

Лариса ЦАЛКО
Фото автора

ХОЗЯЮШКЕ НА ЗАМЕТКУ

Отбеливаем кухонные полотенца

Часто слышала от знакомых, что можно восстановить первоначальный вид кухонных полотенец при помощи подсолнечного масла и без традиционного кипячения. Решила попробовать – и вот что у меня получилось.

ВОЗЬМЕМ:

Кастрюлю с 5 литрами воды, 2 столовые ложки подсолнечного масла, 100–150 граммов сухого стирального порошка (можно взять самый дешевый), 2 столовые ложки сухого отбеливателя.

Закипятим воду, всыпаем порошок, отбеливатель, размешиваем до полного их растворения. Затем добавляем растительное масло. Снова все тщательно перемешиваем и замочим в получившемся растворе кухонные полотенца на 2–3 часа.

Достаем и стираем в машинке. Эффект превзошел ожидания! Замечу, что эта технология помогла мне отстирать с полотенец даже старые загрязнения не только с белых, но и цветных. Ткань не теряет прочность и не выцветает – растительное масло смягчает агрессивное действие отбеливателя.

Всем рекомендую, сейчас отбеливаю полотенца только так!

Алла СЕЛЮСЬ
Фото автора

ПРАЗДНИКИ. ДАТЫ. ТРАДИЦИИ.

18.12. В этот день 1990 года Генеральная Ассамблея ООН приняла Международную конвенцию о защите прав трудящихся-мигрантов и членов их семей. А спустя десять лет учредила ***Международный день мигранта.*** Мигрант – каждый тридцать пятый житель планеты. Большинство проживает в Европе (82 миллиона) и Азии (84 миллиона).

День арабского языка отмечается с 2010-го, когда Департамент ООН по связям с общественностью предложил учредить праздник для каждого из шести официальных языков организации. 18 декабря 1973 года Генеральная Ассамблея включила арабский язык в число рабочих языков организации. На нем говорят около 400 миллионов, а в религиозных целях используют 1,5 миллиарда человек.

19.12. ***Международный день помощи бедным.*** ООН рассматривает бедность как «состояние длительного вынужденного отсутствия необходимых ресурсов для обеспечения удовлетворительного образа жизни». Под это определение подпадает около четверти населения планеты.

Русская православная церковь отмечает ***День святителя Николая Чудотворца,*** покровителя путешественников и мореплавателей, одного из самых почитаемых святых.

20.12. ***День работника органов безопасности.*** История его берет начало в 1917-м, когда была образована Всероссийская чрезвычайная комиссия – ВЧК.

Международный день солидарности людей отмечается с 2006 года по решению ООН.

21.12. ***День зимнего солнцестояния*** в древности считался одним из важных в годовом цикле, ассоциировался с возрождением, знаменовал начало увеличения продолжительности светового дня.

22.12. ***День энергетика*** учрежден 23 мая 1966-го Указом Президиума Верховного Совета СССР в память о принятии Государственного плана электрификации России (ГОЭЛРО) на VIII Всероссийском съезде Советов 22 декабря 1920 года.

День бардовской песни существует больше 20 лет. Считается, что впервые его отметили в 2000-м по инициативе Константина Шлямова – археолога и автора-исполнителя песен.

24.12. ***Сочельник*** у западных православных накануне Рождества Христова.

В рождественский сочельник в церквях утром служится месса по чину Адвента, а месса навечерия Рождества начинается затемно, как правило, в полночь, но по пастырским соображениям разрешено начинать богослужение на несколько часов раньше.

ДИРЕКТИВА №1

На трезвую голову

Психология зависимости

Редкое застолье обходится без алкоголя, да и пропустить рюмку-другую сорокаградусной для расслабления не считается чем-то зазорным. Между тем крепкие напитки наносят непоправимый вред организму, особенно если употребляющий попадает в порочный круг зависимости. Хотя начинается все, как правило, весело и задорно, вот только завершается неблаговидно и даже трагично.

Юлия Ворожбит, психолог УЗ «МГКЦ психиатрии и психотерапии» – о том, кто более подвержен пагубной привычке, как работать с созависимыми и есть ли путь назад.

– Юлия Сергеевна, насколько актуальна проблема?

– Алкоголизм – одна из форм токсикомании. К сожалению, знакомство с алкоголем частенько происходит достаточно рано и воспринимается как некий атрибут взрослости. Тем не менее факт: ежегодно в Беларуси количество людей с алкогольной зависимостью сокращается на несколько процентов. Правда, статистика учитывает только тех пациентов, которые дошли до врача. А сколько людей не осознают проблему? Смело умножайте официальные цифры в разы.

– Кто в первую очередь подвержен заболеванию?

– Увы, у этого недуга нет рамок. Пьянство не щадит ни бедных, ни богатых, ни счастливых в браке, ни одиноких. Другой вопрос, что далеко не всегда и не все могут понять, что страдают от алкогольной зависимости. И даже самые близкие порой не догадываются о проблеме. Когда человек выпивает, он тем самым убегает от действительности или, как в народе говорят, заливает горе. Это могут быть неудачи в работе, отношениях или даже застаревшая психологическая травма, обида. Вот именно с этим и нужно работать психологу или психотерапевту.

– Насколько опасен довольно распространенный так называемый алкоголизм выходного дня?

– Его еще называют вечерним или праздничным. Это, например, когда каждый вечер человек выпивает рюмашку, а в выходные хорошенько расслабляется. Либо очень много, неконтролируемо выпивает в праздники, а потом тяжело и долго восстанавливается. Со временем «праздники» наступают все чаще. А ежедневные возлияния во время отпуска – это уже точно повод обратиться к наркологу.

Для многих алкоголь – один из способов адаптации к проблемам и переживаниям. Пьющие уверены, что все под контролем, ведь они нормально себя ведут и эффективно работают. Но это лишь иллюзия. На самом деле, если человек с помощью алкоголя хочет изменить свое психическое состояние, а проще говоря, снять напряжение, то он однозначно уже в группе риска. Со временем симптомы неправильной работы подкорковых образований дадут о себе знать: появятся агрессия, импульсивные или неадекватные действия. А могут даже развиться серьезные психологические и психические патологии.

– Бытует мнение, что существует безопасная или даже лечебная доза алкоголя…

– В Беларуси преобладает северный тип употребления спиртного, то есть распитие крепких напитков в ударных дозах. В жарких странах совсем другая культура пития. Там люди легко позволяют себе бокал-другой сухого вина даже в обед. Мы же, как правило, не можем ограничиться таким количеством.

Практически уверена: не бывает безопасной дозы. Если систематически употреблять любой алкогольный напиток, будь то водка, вино, пиво или даже «безобидные» коктейли, то всегда высок риск развития зависимости. Чем больше этанола вы примете, тем больше ваших нейронов погибнет. Если человек чувствует, что опьянел и может самостоятельно остановиться – тяжелой зависимости, скорее всего, нет. А если пьянеет, но продолжает употреблять – это уже ненормально.

– Зависит ли эффективность лечения от стадии заболевания?

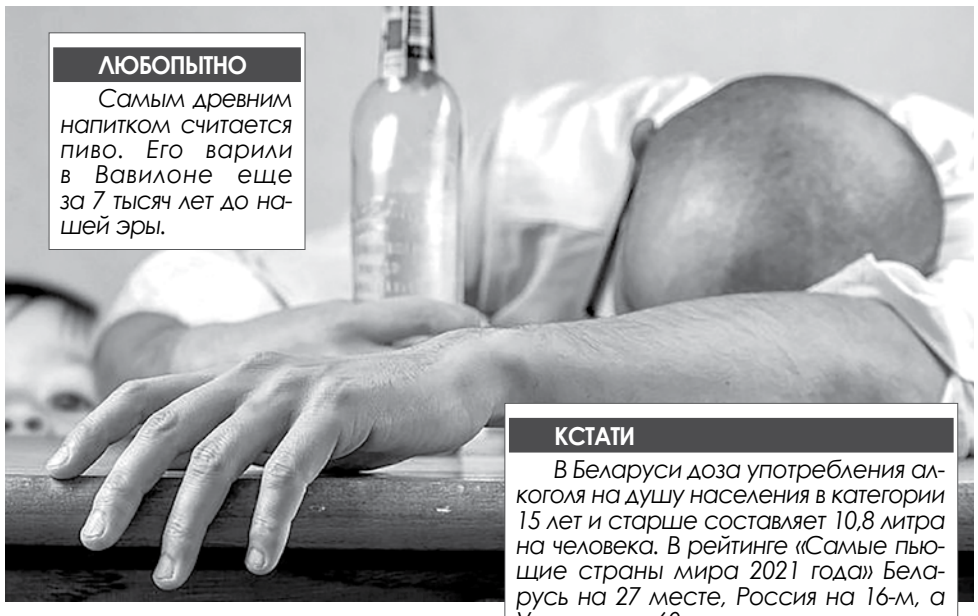
– Аксиома: предупредить гораздо проще, чем потом лечить. На ранних стадиях алкоголизма организм восстанавливается гораздо быстрее. Но о полном выздоровлении говорить, к сожалению, не приходится. Бывает, что пациент долго не выпивает, а потом срывается и уходит в очередной запой. Поэтому для зависимого человека алкоголь в любом виде и количестве опасен.

– Как лечить?

– Избавление от алкоголизма – тяжелый процесс, его успех зависит от множества факторов. Первое, с чего начинается любой метод, – детоксикация организма, выведение человека из запойного состояния. Затем применяется медикаментозная терапия, которая снижает тягу к спиртному и дозу выпитого. Так можно справиться с физической зависимостью. А после психологи и психотерапевты помогают мотивировать человека. Мы показываем, что жизнь прекрасна, можно и нужно радоваться ей без водки, вина и пива. Но эффективность лечения будет зависеть только от самого больного, его настроения, желания и поддержки близких.

ФАКТ

Алкоголизм не передается по наследству, то есть генетически. Но дети способны скопировать склонность к нему, которую родители показывают или наглядным примером, или воспитанием. Единственное, что ребенок может унаследовать, – это черты характера, которые могут привести его на скользкую дорожку.



ЛЮБОПЫТНО

Самым древним напитком считается пиво. Его варили в Вавилоне еще за 7 тысяч лет до нашей эры.

– Алкоголики понимают, что пить – это плохо?

– О вреде алкоголя так или иначе знают практически все. С одной стороны, алкоголики все понимают, но ничего сделать не могут – тяга к рюмке сильнее их воли. Идет неконтролируемое изменение личности. Болезнь диктует стереотипы поведения: любая мотивация человека подчиняется алкоголю.

– Как же не пропустить момент, когда разумное застольное потребление малого количества хорошего алкоголя перерастает в болезнь?

– Прежде всего попробуйте проанализировать свое состояние. Если при мысли о предстоящем застолье повышается настроение, повседневные дела легко отступают на задний план, то налицо признак физической зависимости. Если человек игнорирует первичные симптомы и продолжает дальше злоупотреблять горячительными напитками, то дозы спиртного будут увеличиваться, а организм начнет давать тяжелые сбои. Далее идет деградация. Пьющий перестает сознавать себя как личность, внутренние органы перестраиваются, проявляются симптомы алкогольного психоза. Это могут быть галлюцинации, повышенная агрессивность, попытки суицида. Следующий, практически неизбежный шаг – смерть.

КСТАТИ

В Беларуси доза употребления алкоголя на душу населения в категории 15 лет и старше составляет 10,8 литра на человека. В рейтинге «Самые пьющие страны мира 2021 года» Беларусь на 27 месте, Россия на 16-м, а Украина на 60-м.

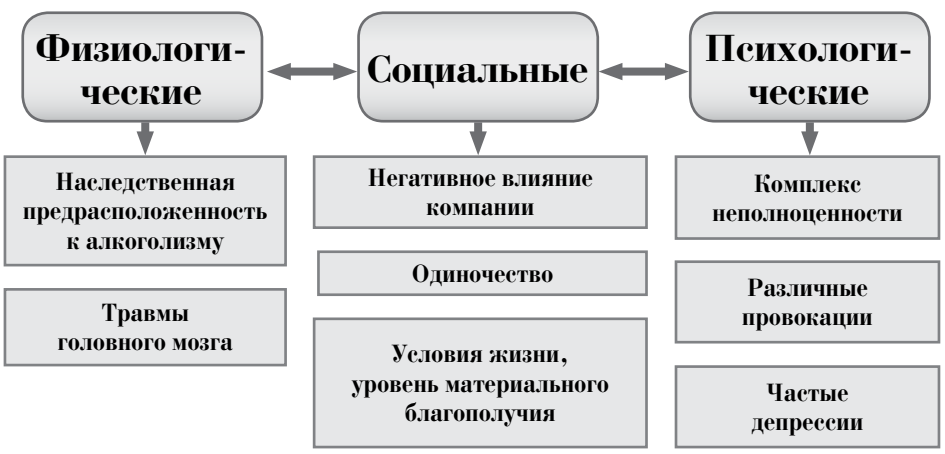
По данным Всемирной организации здравоохранения, вообще не употребляют алкоголь только в пяти странах – Бангладеш, Кувейт, Ливия, Мавритания и Сомали. За последнее десятилетие значительно меньше оборачивается спиртного в Австралии, Канаде, Великобритании и России, а больше – во Вьетнаме, Индии и Японии.

Как остановиться? Надо начать с принятия того, что болезнь существует. Факт отрицания зависимости – важный сигнал о наличии проблемы. Нужно правильно понимать свое состояние и не бояться обратиться за помощью к специалистам.

Беседовал Андрей ПРАКТИКА
Фото носит иллюстративный характер

По статистике, каждую минуту на планете в состоянии алкогольного опьянения пребывают примерно 50 миллионов человек – около одного процента населения Земли.

Причины алкоголизма



Три стадии алкогольной зависимости

НАЧАЛЬНАЯ СТАДИЯ	>	СРЕДНЯЯ СТАДИЯ	>	ТРЕТЬЯ (ИСХОДНАЯ) СТАДИЯ
ПСИХОЛОГИЧЕСКАЯ ЗАЩИТА СЛУЖИТ ДЛЯ ОТРИЦАНИЯ ПРОБЛЕМЫ		ПРИНЦИПЫ И ЦЕННОСТИ ПОДСТРАИВАЮТСЯ ПОД РЕГУЛЯРНУЮ ВЫПИВКУ		АЛКОГОЛЬ СТАНОВИТСЯ ЕДИНСТВЕННОЙ ЦЕННОСТЬЮ, НЕОБХОДИМЫМ УСЛОВИЕМ ВЫЖИВАНИЯ

ИЩУ РАБОТУ

Спасибо, мы вам перезвоним

Собеседование: как покорить кадровика и устроиться на желанную должность

С чего начинается трудоустройство? Первая дверь, которую открывают все, кто приходит на новое место работы, – отдел кадров. А собеседование считается чуть ли не самым важным этапом. Мы тщательно готовимся к этому, ведь правильные ответы на вопросы могут стать пропуском к желанной должности. Как пройти собеседование правильно и какие ошибки не допустить при приеме на работу?

Об этом – Екатерина Романова, начальник сектора кадров, идеологической и кооперативной работы Дрибинского райпо.

– Екатерина Владимировна, давайте познакомимся, как вы попали в райпо?

– Окончила Полоцкий государственный аграрно-экономический колледж и с дипломом экономиста распределилась в Дрибинское райпо. Тринадцать лет была бухгалтером и успела за это время заочно окончить Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации. А когда в 2019 году появилась вакансия в отделе кадров, предложили попробовать себя в новой сфере. К тому времени я, хоть и абсолютный аналитик, уже слегка утомилась от цифр и с радостью приняла предложение. Конечно, на первом этапе было непросто – потребовалось дополнительно изучать Трудовой кодекс и консультироваться с коллегами.

– Как считаете, кадровик – это призвание или профессия?

– Важно просто быть на своем месте. Тогда это и призвание, и профессия. Вообще, работа HR-специалистов многогранна. Нужно хорошо разбираться в законодательстве, владеть техникой ведения переговоров и предупреждать возникновение конфликтных ситуаций. Кадровики – это почти психологи, без преувеличения.

– Много ли открытых вакансий в райпо?

– Высокая текучесть кадров говорит о том, что в компании есть проблемы. У нас же стабильный, слаженный коллектив. Каждый – профессионал своего дела, ответственный и исполнительный работник. Но как и в любой организации, бывают увольнения по собственному желанию или переводы, поэтому устроиться к нам все же возможно. Например, требуются продавцы или грузчики, особенно в агрогородках и деревнях. Правда, и такие вакансии закрываются достаточно быстро.

– А как проходит собеседование?

– Люди звонят, рассказывают о себе. Если на первом этапе нам все подходит, то приглашаю на личное собеседование. Здесь подробно оговариваем условия, зарплату и другие нюансы. Далее соискателя собеседует комиссия. Но окончательное решение принимает председатель. Стараемся создать дружелюбную атмосферу на собеседовании, чтобы человек не терялся, не пугался. Ведь это разговор равных.

– А с первого взгляда можете понять, кто будет работать, а кто уйдет через несколько недель?

– Да, с опытом приходит и такое умение. Плюс очень помогает трудовая книжка. Если места работы меняются по два-три раза в год, то явно возникнут вопросы. Стараемся избегать летунов, хотя на самом деле исписанные странички в трудовой далеко не всегда характеризуют человека как плохого работника. Причины непостоянства подробнее выясняю во время личной беседы. Всегда стараюсь войти в положение и дать будущему сотруднику шанс. И, как правило, такое доверие оправдывается.

– Что людей интересует в первую очередь при устройстве на работу в потребкооперацию?

– Практически всем важен социальный пакет. Хотят знать, какие в организации есть гарантии не только по законодательству, но и по коллективному договору. А плюсов у нас немало: при необходимости предоставляем материальную помощь, денежные выплаты к юбилеям, значимым датам и праздникам, выдаем путевки в санатории на оздоровление и в лагеря для детей сотрудников.

– Приходят ли к вам трудоустраиваться кандидаты без образования?

– Школа – вуз – работа – это не единственный путь к успеху. Даже самые высокие оценки по предметам в университете не гарантируют, что выпускник будет хорошим специалистом. У нас есть отличные профессионалы-самоучки, те же продавцы, например. И без диплома можно достичь успеха. Главное – желание развиваться и работать. Но такие случаи все же скорее исключение.

– Как в райпо поддерживают молодых специалистов?

– Молодежь – это, можно сказать, лучшая инвестиция для современного развития организации. Всегда рады пополнению команды молодыми специалистами: оказываем всяческую помощь, чтобы задерживались на первых рабочих местах. Например, два года назад по распределению к нам пришла девушка на должность инженера-технолога из Могилевского государственного университета продовольствия. Показала себя отличным профессионалом и планирует работать дальше. Но, конечно, основные кадры райпо – выпускники кооперативных вузов и колледжей. Вообще, наша молодежь – активные помощники, организаторы, всегда готовы пожертвовать личным временем, если нужно.

РЕЙТИНГ ИЗ САМЫХ ВОСТРЕБОВАННЫХ ПРОФЕССИЙ В БЕЛАРУСИ:

– из сферы IT: программисты, web-дизайнеры, seo-специалисты;

– строители;

– медработники;

– инженеры и специалисты смежных профессий;

– продавцы, кассиры, контролеры торгового зала;

– водители, логисты и другие работники транспортной сферы;

– переводчики и педагоги со знанием иностранных языков.

В сельской местности:

агрономы, водители, трактористы, ветеринарные врачи, операторы машинного доения.

– Ошибки на собеседовании, которые убедят в том, что претендента на работу принимать не стоит?

– Когда человек не слушает вопрос или увиливает от ответа. Любого кадровика смутит агрессивное и слишком экспрессивное поведение кандидата. Также не стоит врать о своих заслугах – в любом случае ложь быстро раскроется.

– А как обстоят дела с увольнениями? Легко расстаетесь с людьми?

– Если человек решил твердо и есть конкретные причины, то никого держать не будем. Например, бывает, что коллеги уезжают в другой город или просто хотят поменять сферу деятельности. Но бывает же и просто порыв, когда на эмоциях хочется все бросить. Всегда даем таким сотрудникам время остыть, и, как правило, уже на следующий день они меняют решение. Есть случаи, когда и уговариваем остаться: предлагаем пересмотреть условия, совместно ищем компромисс. Ценными кадрами никогда не разбрасываемся.

– Чем, по-вашему, хороший кадровик отличается от плохого?

– Плох тот, кто ищет идеального кандидата. Да, потенциальный сотрудник может быть не с тем дипломом или опытом работы, но важно, чтобы он максимально точно подходил под конкретную вакансию. Уровень подготовки специалиста может быть чуть ниже, но это не означает, что он не сможет при желании быстро обучиться.

– Как нужно вести себя на собеседовании, чтобы все прошло отлично?

– Конечно, важную роль играют диплом, опыт, профессионализм. И все же самое главное – чувство уверенности в себе и незапятнанная биография. Советую честно и вдумчиво отвечать даже на самые неожиданные и странные вопросы.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

– Перед собеседованием продумайте, как будете одеты. Внешний вид и манера держаться имеют очень большое значение и практически определяют первое впечатление.

– Будьте вежливы и доброжелательны со всеми, кого встретите в офисе. Не забывайте приветливо улыбаться.

– Добросовестно и вдумчиво заполняйте все анкеты и формуляры, которые предложат.

– Представьтесь в начале беседы. Поинтересуйтесь, как зовут собеседника.

– Держите зрительный контакт.

– Внимательно выслушивайте вопросы, не перебивая.

– Избегайте многословия, отвечайте по существу.

– Будьте объективны и правдивы, но не слишком откровенничайте.

– Не врите и не отрицайте неприятные факты о себе, но обязательно старайтесь сбалансировать их положительной информацией.

– Не забудьте взять на интервью как можно больше документов, подтверждающих квалификацию, образование и дополнительные знания.

– Обязательно уточните, как узнать результаты собеседования, постарайтесь оговорить право позвонить самому.

– Завершая собеседование, не забудьте об обычных правилах вежливости.

Роман ЛАВРИКОВ

Фото носит иллюстративный характер

АКЦИЯ ДЕКАБРЯ!

В кафе, ресторанах, объектах придорожного сервиса потребительской кооперации:

с 19 по 24 декабря

- Напиток горячий с клюквенным конфитюром – ***1 рубль***
- Салат «Журавинка» – ***2,59 рубля***
- Суп классический томатный – ***1,79 рубля***
- Бифштекс «Смак» с картофелем «Радзивиловским» и соленым огурцом – ***3,59 рубля***

с 25 по 31 декабря

- Напиток с имбирем и лимоном – ***1 рубль***
- Салат «Цезарь» – ***2,79 рубля***
- Суп луковый французский – ***1,49 рубля***
- Котлета «Кардинал» – ***3,49 рубля***

Рецепты недели

НАПИТОК ГОРЯЧИЙ С КЛЮКВЕННЫМ КОНФИТЮРОМ

На порцию понадобится (в граммах): клюква, протертая с сахаром, – 30, лимон – 15, вишня свежемороженая – 10, вода – 180.

Технология. В стакан кладем конфитюр клюквенный, нарезанный ломтиками лимон, вишню без косточки и заливаем кипятком температурой не ниже 75°С. Подаем в кружках «Айриш» или другой посуде.

КОТЛЕТА «КАРДИНАЛ»

Одна порция включает (в граммах): блинчики п/ф (оболочка) – 50, шампиньоны жареные – 30, филе цыпленка – 80, яйцо Д-1 – 8, мука пшеничная высшего сорта – 6, соль – 2, приправа универсальная – 2, перец черный молотый – 0,05, майонез «Провансаль люкс» – 15, сыр «Сулугуни» – 20, лук репчатый – 40, масло подсолнечное – 40.

Технология. Выпекаем блин, на него выкладываем фарш из жареных шампиньонов и лука пассерованного, заворачиваем в трубочку. Блинчик с начинкой заворачиваем в предварительно отбитое куриное филе, обмакиваем в льезоне, панируем в муке, обжариваем. Поливаем майонезом, посыпаем тертым сыром и запекаем в пароконвектомате или духовке до готовности.

СУП КЛАССИЧЕСКИЙ «ТОМАТНЫЙ»

На порцию нужно (в граммах): мука пшеничная высший сорт – 1,5, паста томатная – 3, масло сливочное – 4, чеснок – 5,76, прованские травы, перец черный молотый – 0,1, бульон мясной или вода – 140, соль – 2, лук репчатый – 30, приправа универсальная – 1,5, сахар-песок – 5, мякоть томатов протертая – 125, масло растительное – 4, базилик, зелень – 1.

Технология. Очищенные лук и чеснок нарезаем крупными кусочками и обжариваем на смеси растительного и сливочного масел в сотейнике. Затем добавляем пассерованную муку, томатную пасту, специи, вливаем воду (или бульон) и отвар доводим до кипения.

Лучше всего использовать консервированную протертую мякоть томатов или консервированные томаты в собственном соку, измельченные в блендере. В закипевший отвар добавляем протертые томаты, доводим до кипения и варим 5–10 минут. Затем перемешиваем в блендере до более однородной консистенции. Снова доводим до кипения и добавляем соль, сахар, специи по вкусу.

Томатный суп можно отпускать с гренками – по 10–20 граммов на порцию.

НА ЗАМЕТКУ

Постное меню

САЛАТ С ФАСОЛЬЮ И МАСЛЯТАМИ

Ингредиенты:

картофель – 5 шт., консервированная или отварная фасоль – 250 граммов, маслята – 200 граммов, соленые огурцы – 2 шт., растительное масло – 50 мл, лук – 1 головка, соль, специи, зелень.

Технология. Картофель варим в подсоленной воде в кожуре, остужаем и шинкуем кубиками. Так же режем лук и огурцы. Добавляем фасоль. Если грибы мелкие, то лучше их оставить целиком. Соединяем все, заправляем специями, маслом и перемешиваем.

КОТЛЕТЫ ИЗ КАПУСТЫ

Состав:

капуста – 1 кг, лук – 2 головки, картофель – 2 шт., растительное масло – 100 мл, чеснок – 1 головка, укроп – 1 пучок, манная крупа – 100 граммов, мука – 130 граммов, соль, специи.

Технология. Капусту мелко шинкуем и складываем в кастрюлю, заливаем крутым кипятком. Оставляем на 1,5 часа. Лук очень мелко режем полукольцами. Процеживаем капусту через дуршлаг, отжимаем. В большой казан наливаем подсолнечное масло, отправляем туда капусту. Солить и перчить не надо. Периодически помешиваем. Необходимо, чтобы выпарилась лишняя жидкость. В это же время на сковороде тушим лук: не надо ждать, чтобы он приобрел золотистый оттенок, главное – добиться его мягкости. Картофель очищаем от кожуры и натираем на крупной терке, выдавливаем в него чеснок через пресс. Соединяем картофель с луком в большой емкости, кладем туда рубленую зелень.

Затем начинаем постепенно добавлять горячую капусту и манную крупу, которая послужит соединителем фарша вместо яйца. Потом мука, соль, специи. Хорошенько перемешиваем. Формируем котлеты и обжариваем их на растительном масле. Перед жаркой можно обвалять в манке, муке или сухарях. Красивее смотрятся в панировочных сухарях – приобретают золотистый цвет. Важно! Количество манки зависит от сочности капусты, поэтому лучше добавлять ее порциями, ориентируясь на консистенцию фарша.

ШОКОЛАДНЫЕ КЕКСЫ С ЯБЛОКАМИ

На десять кексов берем в граммах: яблоки – 200, вода – 125, мука пшеничная – 100, какао-порошок – 20, сахар – 100, разрыхлитель – 5, соль – щепотка.

Технология. Яблоки тщательно моем и обсушиваем. В глубокую миску вливаем воду, всыпаем сахар, перемешиваем до полного растворения. Добавляем растительное масло и перемешиваем. Всыпаем муку через мелкое сито, какао и разрыхлитель. Тщательно перемешиваем до однородности. Тесто должно получиться гладким (напоминающим густую сметану) и спадать с ложки тонкой ленточкой.

Яблоки моем, обсушиваем и натираем на самой мелкой терке (колючая сторона). Если чересчур сочные, слегка отжимаем и сливаем сок. Можно использовать мелкое сито или марлю. Для выпечки хорошо подойдет форма для маффинов с ячейками. По желанию в каждую ячейку можно вложить бумажные вкладыши для кексов. Затем примерно одну-две чайные ложки теста. В центр каждой ячейки выкладываем одну чайную ложку яблочного пюре. Добавляем еще около двух чайных ложек теста, закрывая начинку. Отправляем в духовку, предварительно разогретую до 180 градусов, примерно на 25 минут.

Духовного поста и приятного аппетита!

Ирина ЖИГАЛКО, главный технолог отдела общественного питания Белкоопсоюза

НА СКОРУЮ РУКУ

«Мурманское сало»

Хочу предложить особый и очень простой рецепт приготовления скумбрии «Мурманское сало». Рыба получается малосольная, пряная.

Возьмем:

- скумбрия свежемороженая, общий вес четырех филе – 560 г
- соль – 1 ч. ложка (по вкусу, можно увеличить)
- сахар – 0,5 ч. ложки
- лавровый лист – 2–4 шт.
- черный перец – 0,5 ч. ложки
- кориандр – 0,5 ч. ложки
- чеснок – 4 зубчика

1. Скумбрию помыла, удалила голову, хвост, внутренности, хребет, ребра и плавники. Получилось четыре филе от двух рыб.

2. Смешала соль, сахар, измельченные лавровые листики, черный молотый перец, кориандр. Посыпала филе специями, сверху – измельченным чесноком.

3. Уложила филе друг на друга. Запаковала в пищевую пленку и оставила солиться и мариноваться при комнатной температуре на 3–5 часов (можно оставить в холодильнике на 10–12 часов).

После помещаю скумбрию в морозильную камеру минимум на два часа, чтобы подмерзла. Нарезаю тонкими ломтиками. Даю подтаять в течение 15–20 минут, и можно подавать к столу с отварным картофелем.

4. Такая рыбка всегда хранится у меня в морозильной камере на случай внезапных гостей.

Попробуйте приготовить, это очень вкусно.

Лариса ЦАЛКО
Фото автора

НЕСЧАСТНЫЙ СЛУЧАЙ

Труп

Пожар в Ивацевичском районе

ЧП в пятиэтажном доме в деревне Волька произошло 14 декабря. Горела квартира на первом этаже, подъезд заволокло дымом. Спасатели на диване в жилой комнате обнаружили труп хозяина.

В квартире огонь уничтожил диван и постельные принадлежности. Повреждены пол, внутренняя отделка стен комнаты, закопчены стены и потолок.

Опасные игры

В Логойском районе ребенок разбил голову, катаясь на тюбинге

Днем 8 декабря 11-летний мальчик из агрогородка Гостиловичи Логойского района с товарищем после учебы решил покататься на тюбинге с горки. При спуске тюбинг выскользнул, школьник не удержался и ударился головой о бетонную тротуарную дорожку. Потерял сознание. Товарищ помог ему подняться и отвел домой.

Ребенок находится на лечении в Минской областной детской клинической больнице. Горка, с которой катались школьники, высотой около девяти метров и не предназначена для катания.

Спасли троих

За сутки четверо провалились под лед

Первый инцидент на воде произошел утром 11 декабря. На Краснослободском водохранилище возле деревни Колки Солигорского района Минской области под лед провалился 43-летний мужчина. Работникам МЧС и местным жителям удалось его спасти.

Аналогичный случай в тот же день зафиксировали около 10 утра на гребном канале по улице Луговой в Гомеле. На этот раз спасали 58-летнего пенсионера. А к полудню подо льдом на водохранилище Вяча возле деревни Пильница Минского района оказался 72-летний рыбак.

Все пострадавшие госпитализированы с общим переохлаждением.

Не пострадал

В Солигорске товарищ висел на балконе пятого этажа

Поздним вечером 13 декабря на балконе 5-го этажа девятиэтажного жилого дома на улице Октябрьской, 25 завис человек. Когда работники МЧС прибыли к месту события, товарищ с наружной стороны балкона одной рукой держался за створку рамы, а второй – за отлив.

Спасатели быстро развернули автолестницу, один из них поднялся к пострадавшему и помог забраться на балкон.

АВАРИИ

Четверка

Автомобили столкнулись на улице Свердлова в Минске

Вечером 12 декабря 25-летний водитель БМВ на повороте с улицы Кирова на Свердлова выехал на встречную полосу и столкнулся с «Маздой» и «Ниссаном», которые остановились на запрещающий сигнал светофора. От удара их отбросило на стоящую позади «Ладу», затем на металлическое ограждение. В результате аварии водитель «Ниссана» доставлена в медицинское учреждение.

Водитель БМВ не имел права управления транспортными средствами.

Не по правилам

На проспекте Независимости в Минске погиб пешеход

11 декабря около 04:15 39-летний водитель такси Volkswagen на проспекте Независимости вблизи дома № 95а, напротив парка Челюскинцев, совершил наезд на мужчину. 37-летний пешеход пересекал проезжую часть вне перехода. Скончался на месте.

Наехал и удрал

В Малорите водитель легковушки сбил пешехода

ДТП случилось 12 декабря около 18:55. Автомобиль «Ауди» ехал по улице Советской. Во время обгона на нерегулируемом пешеходном переходе легковушка сбила 41-летнего местного жителя, который переходил дорогу. Водитель скрылся, его автомобиль позже нашли в лесу в пригороде Малориты.

Пешехода с травмами госпитализировали.

Подросток

Пешеход под колесами в Минске

11 декабря около 21:00 21-летний водитель «Мазды» двигался по улице Городецкой. На пересечении с улицей Гинтовта он сбил 17-летнего парня, который перебегал проезжую часть на красный свет. Молодой человек доставлен в больницу.

НАРКОТИКИ

Скользкий бизнес

Наркокурьера задержали в Бресте

Во время спецоперации сотрудники управления по наркоконтролю и противодействию торговле людьми УВД Брестского облисполкома задержали уроженца Молодечно. У него обнаружили расфасованный и готовый для продажи пара-метилэфедрон общим весом 16,35 грамма.

Молодой человек на протяжении последних трех месяцев работал закладчиком в одном из интернет-магазинов по продаже психотропов, снимал квартиру в областном центре. При обыске у него оказалось 15 изготовленных закладок. Дома оперативники также изъяли порошкообразные вещества и фасовки.

С поличным

Очередное уголовное дело возбуждено за оборот мефедрона

Оперативники задержали 30-летнего мужчину в тот момент, когда он делал очередную закладку. При нем и в тайниках обнаружено более 50 граммов особо опасного психотропного вещества – мефедрона.

Только в августе минчанин освободился из мест лишения свободы, где восемь лет отбывал наказание за незаконный оборот наркотиков. Успел недолго поработать строителем в России, но затем вернулся в Беларусь и устроился в интернет-магазин по продаже психотропов. Забирал из условленных мест большие партии и раскладывал свертки на территории Минска.

КРИМИНАЛ

Удар молотком

Черепно-мозговой травмой завершилось распитие спиртного в Гродно

Двое товарищей 53 и 47 лет в конце минувшей недели устроили застолье в квартире на улице Советских пограничников. Ближе к вечеру они стали ругаться.

В итоге старший из собутыльников решающим аргументом в перепалке выбрал молоток, которым и ударил потерпевшего по голове. С открытой черепно-мозговой травмой того доставили в больницу.

Возбуждено уголовное дело.

Осечка

Житель Витебского района продал чужой автомобиль

Ранее судимый житель Витебского района несколько раз навещал приятеля в спальном районе областного центра. Там заприметил поврежденный огнем автомобиль «Опель Астра». И решил легко заработать. В интернете нашел объявление, где покупатель предлагал купить авто в любом состоянии.

Партнеры по сделке встретились возле машины. Продавец сообщил, что документов на машину у него с собой нет. Покупатель поверил на слово и отдал злоумышленнику 350 рублей. После вызвал эвакуатор и увез на нем авто.

А вскоре пропажу имущества заметил настоящий владелец и обратился в милицию.

Сотрудники уголовного розыска Первомайского РОВД Витебска нашли и подозреваемого, и автомобиль.

Воровка

Ее задержали в Минске

Уверены, что всегда, уходя из дома, запираете дверь? Между тем рассеянностью могут воспользоваться.

Недавно 26-летняя минчанка похитила из незапертой квартиры вещи и более 800 долларов США. В милицию о пропаже сообщил 46-летний хозяин жилья.

Задержанная по горячим следам призналась, что заходила в подъезды многоквартирных жилых домов следом за жильцами, а после прогуливалась по этажам и дергала за дверные ручки. Если квартира оказывалась незапертой, проникала внутрь и похищала первое, что попадалось на глаза.

Возбуждено уголовное дело за кражу.

На щебне

Работники дорожно-строительного предприятия в Могилеве решили подзаработать

Преступную схему по вывозу камня с территории дорожно-строительного предприятия организовали двое его сотрудников. 52-летняя кладовщица и 63-летний водитель погрузчика с марта по октябрь присвоили более 325 тонн щебня.

Путем недогрузки служебных автомобилей злоумышленники создавали излишки, которые передавали двум своим подельникам – владельцам грузовиков. Те вывозили щебень и реализовывали похищенное жителям области. Подозреваемых задержали с поличным во время очередной разгрузки.

Сумма ущерба не менее 9 тысяч рублей.

Стажер

Минчанка похитила из кассы магазина крупную сумму

В микрорайоне Уручье девушка приметила магазин зоотоваров, вошла и представилась продавцу стажером. Улучив момент, пока та отвлеклась на покупателя, злоумышленница взяла из кассы 960 рублей и ушла.

Деньги в тот же день потратила на одежду и косметику, а на следующий день праздник закончился. Воровку поймали и возбудили уголовное дело. Вину она признала, в содеянном раскаялась, однако так и не возместила причиненный ущерб. К слову, в апреле дама была осуждена за незаконный оборот наркотиков, психотропов, их прекурсоров и аналогов.

За новостями следил Артем БЕГЛОВ

Купон участника рекламной игры
Мы – вместе!
(20 тур)

Без подписной квитанции к участию в рекламной игре не допускается.

Ф.И.О. участника (полностью)

Адрес проживания, телефон

Хочу выиграть:

Отметьте значком «Х» один приз, в розыгрыше которого вы хотите участвовать

Приспав купон, вы соглашаетесь с политикой в отношении обработки персональных данных, размещенной по адресу https://org.sb.by/ru/dokumenty/

Свидетельство о государственной регистрации рекламной игры № 4096 от 3 ноября 2021 года

Правила игры размещены в газете «СБ. Беларусь сегодня» за 19 ноября 2021 года и на сайте www.sb.by

19 ноября стартовала рекламная игра
«Мы – вместе! (20 тур)»

Чтобы стать участником рекламной игры, необходимо:

1. **Подписаться** на одну или несколько газет: «СБ. Беларусь сегодня», «Рэспубліка», «Народная газета», «Знамя юности», «Сельская газета» или «Вести потребкооперации» на I полугодие (январь – июнь) или I квартал (январь – март) 2022 года.
2. **Вырезать и заполнить купон участника**, опубликованный в одной из газет:
   - «СБ. Беларусь сегодня» – 19, 26 ноября, 3, 10, 17, 24, 31 декабря 2021 года, 6 января 2022 г.;
   - «Рэспубліка» – 19, 24, 26 ноября, 1, 3, 8, 10, 15, 17, 22, 24, 29, 31 декабря 2021 года, 5, 6 января 2022 г.;
   - «Народная газета» – 19, 26 ноября, 3, 10, 17, 24, 31 декабря 2021 года, 6 января 2022 г.;
   - «Знамя юности» – 25 ноября, 2, 9, 16, 23, 30 декабря 2021 года, 6 января 2022 года;
   - «Сельская газета» – 20, 27 ноября, 4, 11, 18, 23, 30 декабря 2021 года, 6 января 2022 года;
   - «Вести потребкооперации» – 19, 26 ноября, 3, 10, 17, 24, 31 декабря 2021 года, 6 января 2022 г.
3. **Прислать заполненный купон** участника вместе с копией либо оригиналом подписной квитанции по почте не позднее 10 января 2022 года (согласно дате отправки, на конверте) на адрес: 220013, г. Минск, ул. Б.Хмельницкого, 10а, издательский дом «Беларусь сегодня», с пометкой «Мы – вместе! (20 тур)». При этом Организатор игры должен получить письмо не позднее 14 января 2022 года (согласно дате получения, на конверте).
4. **Шансы на выигрыш возрастут, если оформить подписку на несколько газет** и прислать подписные квитанции на адрес редакции в отдельных конвертах.

Розыгрыш – 20 января 2022 года.

УНП 100243004

***

Черный кот, перебегающий вам дорогу, означает, что животное куда-то идет. Не усложняйте…

***

– Ух, мне тут такую нагадали: красивую, умную, добрую, верную!..
– Собаку завести собрался?

***

– Что тебе подарить на день рождения – один большой подарок или много маленьких?
– Много маленьких!
– Тогда – семечки!

***

Квитанции на снег еще никому не приходили?

***

– Петрович, ты в поликлинике у врача был?
– Был.
– И что он сказал?
– Да, говорит, не переживайте вы так, мы все тоже когда-нибудь там будем…

***

– А почему такая красивая и не замужем?
– Хочу, чтобы он был особенный, чтобы его интересовали не мое тело или мои деньги, связи, а моя душа!
– Вы понимаете, что хотите дьявола?

***

– Люся, дорогая, милая, я для тебя все что угодно сделаю.
– Я тоже, любимый…
– Люся, стань моим поручителем в банке!

***

Если мужчина начинает утверждать, что дружба важнее любви, значит, сексопатолог, увы, оказался бессилен.

на I полугодие 2022 года

Вести потребкооперации

ПОДПИШИТЕСЬ

Подписной индекс	1 месяц	3 месяца	6 месяцев	со скидкой за доставку на 1 месяц
63885 Для индивидуальных подписчиков	4 руб. 95 коп.	14 руб. 85 коп.	29 руб. 70 коп.	4 руб. 43 коп.
638852 Для предприятий и организаций	6 руб. 13 коп.	18 руб. 39 коп.	36 руб. 78 коп.	5 руб. 50 коп.

Будем вместе!

Цены действительны при оформлении подписки в РУП «Белпочта»

Гороскоп на неделю (20.12–16.12)

ОВЕН
Возможно, предложат участие в новом инновационном проекте или совместное инвестирование, это будет полная смена деятельности. Не торопитесь с решением.
20, 25 22

ТЕЛЕЦ
Красота и внутренняя сексуальность будут оценены по достоинству. Постарайтесь не переборщить. Стоит ожидать интересных встреч и выгоды. Аккуратнее с недвижимостью.
24

БЛИЗНЕЦЫ
Девиз – спокойствие и умиротворение. Все, с чем столкнетесь, будет раздражать. Попробуйте абстрагироваться и найти безопасные решения. В финансах ничего хорошего.
25 23

РАК
Удачное время для любого начинания. Женщин ждут приятные сюрпризы, а мужчин – выгодные покупки. Сохраняйте душевное спокойствие и энергичный настрой.
21, 24, 25 23

ЛЕВ
Период тревог и сюрпризов. Знакомства, полезные контакты, аплодисменты и комплименты. Много потенциальных партнеров. Позитива хватит надолго.
20, 24 26

ДЕВА
Возможно знакомство с важным для судьбы человеком. Профессиональная деятельность не приносит ни положительных, ни отрицательных баллов. Организаторские способности помогут.
21, 25

ВЕСЫ
Свидание мечты или приятная встреча. Не отказывайтесь, звезды полны решимости связать вас узами любви. В делах – осторожнее, не доверяйте незнакомцам.
20 26

СКОРПИОН
Рабочие встречи и контакты будут результативными. Сможете пригласить нужных людей для презентации нового проекта или вас пригласят на торжество, где удастся блеснуть.
24, 25 22

СТРЕЛЕЦ
Нервное истощение и переутомление мешают полноценной жизни, берите отпуск за свой счет и поправляйте здоровье. Идеально отправиться в путешествие или санаторий.
22, 20, 26,

КОЗЕРОГ
Благоприятное время для всего нового – приобретения, знакомства или деловые контакты. Обаяние максимально, не исключен судьбоносный поворот в жизни.
22, 23 21

ВОДОЛЕЙ
Ситуация поможет определиться с приоритетами. Излучаете магическую энергию, перед которой трудно устоять. Но привлекаете как позитивных, так и очень опасных людей.
25

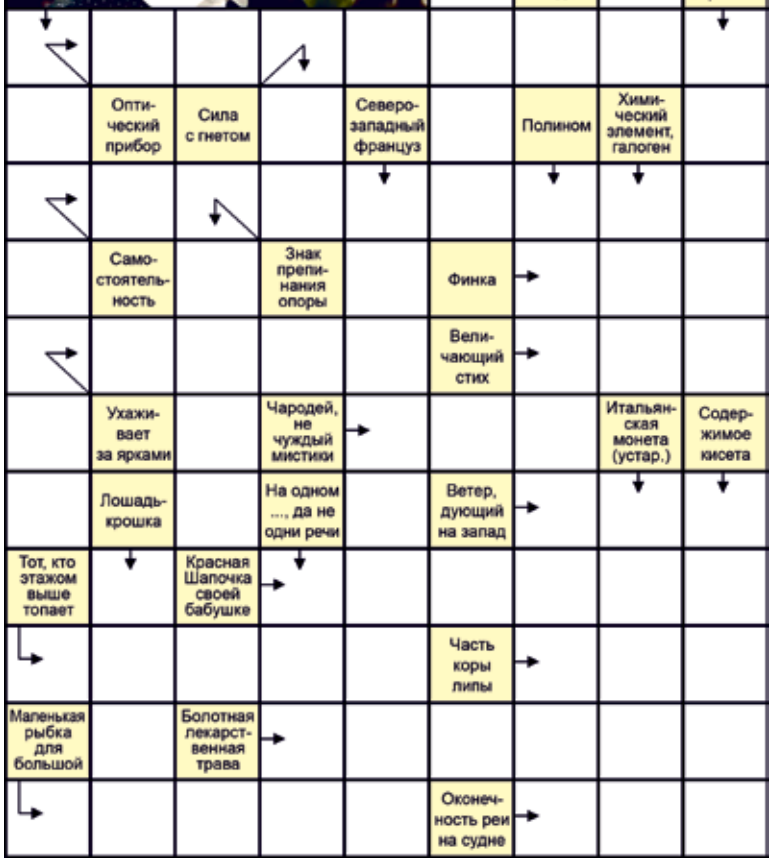
РЫБЫ
Стоит обратить внимание на восстановление хороших отношений с соседями и друзьями. Враги создали репутацию жадного и жестокого человека. Постарайтесь исправить.
23, 26

Убывающая Луна.

Правление, коллектив Брестского облпотребсоюза, работники и ветераны потребительской кооперации Брестской области скорбят по поводу смерти Нелли Ивановны ДАВИДЮК, ветерана потребительской кооперации, и выражают искренние соболезнования ее родным и близким в связи с невосполнимой утратой.

Сканворд

Составил Андрей АНДРЕЕВ (Минск)



По горизонтали: Иней. Гелиоскоп. Автономия. Нож. Овчар. Ода. Маг. Ост. Внучка. Сосед. Луб. Череда. Живец. Нок.

По вертикали: Градова. Пони. Точка. Иго. Вече. Нормандец. Фиаско. Многочлен. Перо. Иод. Скудо. Пряжа. Табак.

Ответы на сканворд

Вести потребкооперации ©

Регистрационное свидетельство № 44. Выдано 17 октября 2013 г. Министерством информации Республики Беларусь.

SSN 1991-5349

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
СЮЛЬЖИНА Аэлита Ивановна

Учредители – **Белорусский республиканский союз потребительских обществ; учреждение Администрации Президента Республики Беларусь «Издательский дом «Беларусь сегодня».**
Издатель – **учреждение Администрации Президента Республики Беларусь «Издательский дом «Беларусь сегодня».**

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ
Татьяна ЛЯШКЕВИЧ – пресс-секретарь Белкоопсоюза, председатель редакционного совета,
Надежда ИСАЧЕНКО, помощник председателя Правления Белкоопсоюза,
Виктор КОРОЛЕВ, заместитель председателя Правления Белкоопсоюза

Индекс **63885**
Тираж **15642**
Объем печатных листов – **3**
Подписано в печать **в 17:00 16 декабря 2021 г.**
Заказ 3101
Цена договорная

АДРЕС РЕДАКЦИИ:
220013, г. Минск, ул. Б. Хмельницкого, 10а.
Тел.: **8 (017) 311-03-61,**
электронный адрес: **aelita@sb.by**
Тел./факс отдела рекламы:
8 (017) 311-02-65, 8 (017) 311-02-62, 8 (017) 311-02-54,
электронный адрес: **reklamar@sb.by**
Газета отпечатана в Республиканском унитарном предприятии «Издательство Белорусский Дом печати», проспект Независимости, 79/1, Минск, 220013.

М1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 П1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12