ПАСПЯХОВАЕ ПРАДПРЫЕМСТВА — ГАРАНТЫЯ ПОСПЕХУ І ДАБРАБЫТУ КОЖНАЙ СЯМ'І

Падрыхтоўка да зімы.

(Заканчэнне. Пачатак на 7-й стар.)

Сёлета зрабілі суперсучасны рамонт сталовай гаспадарчым спосабам усяго за два месяцы, закупілі неабходнае абсталяванне, мэблю. Цяпер вялікая зала здаецца ў арэнду для банкетаў. Словам, усё скіравана на тое, каб зарабляць грошы. Гаспадарка валодае фірменнымі магазінамі: у Фаніпалі, Дзяржынску, вёсцы Петкавічы. У пасёлку Энергетыкаў раней плошчы пад краму арандавалі. Цяпер будынак выкупілі, рамантуюць. Прадукцыю, якая рэалізуецца пад брэндам «Мясны дом», ацанілі не толькі мясцовыя пакупнікі, але і жыхары Мінска, навакольных раёнаў, пра што сведчаць пастаянныя чэргі.

— Сыравіну на перапрацоўку ў старонніх прадпрыемстваў мы не бяром. Выкарыстоўваем толькі сваю, паколькі ведаем, як даглядаем жывёлу, чым кормім і які прадукт атрымліваем на выхадзе. У каўбасных вырабах не выкарыстоўваем сою, эмульгатары. Толькі натуральнае ахаладжанае мяса. Колер сапраўднага мяса павінен быць не чырвоны, а шэры, — канстатуе Юрый Клімаш. — Тое ж самае хочам зрабіць і па малаку. У перапрацоўчым цэху не будзе шырокага асартыменту. Галоўнае, каб прадукты былі натуральныя. Не сакрэт, чым меншы тэрмін захоўвання, тым лепшыя вырабы. І наогул мы ставім перад сабой мэту зрабіць нашу сельгасарганізацыю адной вялікай натуральнай фермерскай гаспадаркай. Інакш кажучы, выпускаць толькі якасную, натуральную прадукцыю. Мы атрымалі сертыфікат адпаведнасці, які дазваляе прадаваць прадукцыю за мяжу. Для гэтага неабходна было выканаць шэраг патрабаванняў, санітарных нормаў, паставіць сістэму ахаладжвання, якая круглы год падтрымлівае тэмпературу 12 градусаў. Але на сённяшні дзень праблем з рэалізацыяй прадукцыі няма, мы нават не можам задаволіць попыт на яе ўсіх спажыўцоў.

Наогул у гаспадарцы ўлічваюць прадукцыю не па вале, а па яе рэалізацыі. Дакладны аналіз, улік даюць свой вынік. Напрыклад, ступень пакрыцця затрат выручкай складае 107 %. Інакш, рубель уклалі, а зарабілі 1,07 рубля. За студзень — верасень рост валавой прадукцыі на ўзроўні 105,9 %, выручка ад рэалізацыі — 111,9 %. Заработная плата павялічылася на 106,7 %. На адзін бала-гектар атрымана прыбытку 12 рублёў — рост 108,6 %. Іншымі словамі, не проста расце выручка, а ўзрастае эфектыўнасць работы з зямлёй. Гэта сведчыць пра тое, што зямля выкарыстоўваецца максімальна, не адзін тэхналагічны сельскагаспадарчы цыкл. Хлебаробы ААТ «Крутагор'е-Петкавічы» паспяваюць пасадзіць прамежкавыя культуры і сабраць ураджай.

Ну, і вядома, у гэтыя поспехі вялікі ўклад уносяць прафесіяналы сваёй справы: спецыялісты, жывёлаводы, механізатары, даяркі. Менавіта ім і роднай гаспадарцы прысвечаны 30-хвілінны фільм, які сёлета знялі. Упершыню частку яго прэзентуюць на Дзень работнікаў сельскай гаспадаркі і перапрацоўчай прамысловасці.

— Хочам, каб засталася памяць аб нашай гаспадарцы, яе працаўніках, — лічыць Юрый Клімаш. — Мы адшукалі фільм беларускага тэлебачання, сюжэт якога расказвае пра ўвод у дзеянне першых калгасных домікаў. На юбілеі прадпрыемства мы яго дэманстравалі. Цяпер хочам зманціраваць з сучасным фільмам і паказаць усю гісторыю, дасягненні гаспадаркі, у тым ліку і праз інтэрв'ю працаўнікоў, спецыялістаў. На 85-годдзе нашай арганізацыі ўстанавілі таксама вялікі камень у скверы з мемарыяльнай дошкай, дзе напісалі храналогію падзей розных перыядаў з жыцця гаспадаркі. Для гэтага паднялі ўсе архіўныя дакументы, удалося знайсці нават пратакол першага сходу, прозвішчы першых калгаснікаў, хто і якую маёмасць здаў у калектыўную гаспадарку.

Алена Велічава, выконваючая абавязкі загадчыцы сталовай:

— Памяшканне сталовай непазнавальна змянілася як унутры, так і звонку. Літаральна за два месяцы сельгасарганізацыя сваімі сіламі, гаспадарчым спосабам зрабіла еўрарамонт дзвюх залаў, пафарбавала будынак, які цяпер ззяе вясёлымі колерамі. Мала таго, кіраўніцтва закупіла сучаснае кухоннае, халадзільнае абсталяванне, пліты, мэблю, сталы, посуд. Цяпер не сорамна і гасцей запрасіць, і банкеты ладзіць. А людзі арандуюць памяшканне ахвотна для правядзення ўрачыстасцяў, карпаратыўных мерапрыемстваў, памінак. Арэнда, напрыклад, вялікай залы абыходзіцца ў суткі ў 200 рублёў. Гэта з улікам посуду, гатавання. Ды і так шмат кліентаў прыходзіць, не толькі свае. Нават з Дзяржынска прыязджаюць. Меню ў нас разнастайнае, абеды недарагія — каля 3-4 рублёў у залежнасці ад таго, што выбера чалавек. Свае работнікі харчуюцца па талонах, абед ім абыходзіцца ў 1 рубель 80 капеек, розніцу ў кошце даплачвае прадпрыемства. Даспадобы наведвальнікам выпечка, якую гатуем сваімі рукамі. Адносна недарагі кошт абедаў тлумачыцца тым, што гаспадарка забяспечвае сталовую гароднінай, бульбай, морквай, буракамі, капустай, мясам. Купляем толькі крупы, макарону.

Работнікі сталовай чакаюць наведвальнікаў.

Работнікі сталовай (злева направа): Аляксандр ДАВІДОВІЧ, Таццяна ЧАВУРА, Марыя БУГАЕВА, Наталля ХАРЧАНКА, Святлана ПЛАКСА і Алена ВЕЛІЧАВА.

Падчас асноўных сельскагаспадарчых кампаній механізатараў кормім у полі. Для гэтага спецыяльна абсталяваныя тры машыны з тэрмасамі, рукамыйнікам. Падвячорак даём бясплатна.

Святлана Старавойтава, намеснік начальніка малочнатаварнага комплексу «Малыя Навасёлкі»:

Святлана СТАРАВОЙТАВА ў даільнай зале з камп'ютарнай сістэмай кіравання.

— Працавала на старой ферме брыгадзірам. Цяпер на новым комплексе дапамагаю Жанне Асіпенцы, працуем з ёй у дзве змены.

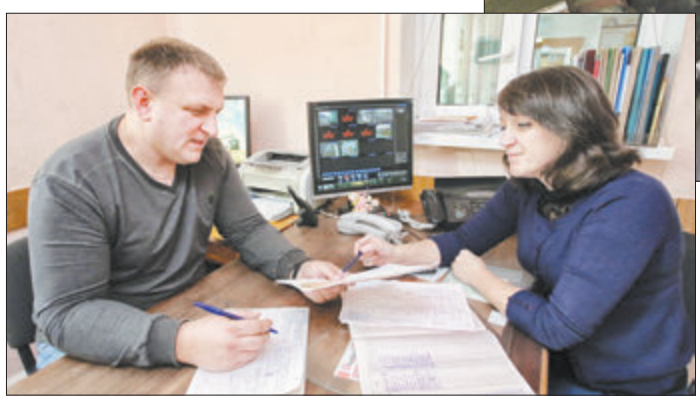
Адно памяшканне цалкам запоўнена жывёлай, палова з іх дойныя каровы і цялушкі. Кармы раздаюцца аўтаматызавана, усталявана камп'ютарная дойка. На сённяшні дзень тут працуе тры даяркі, адна з іх падменная. Так што нашы аператары маюць выхадныя дні. Калі памяшканне запоўнім цалкам, то спатрэбіцца яшчэ жанчына. Надоі ў нас добрыя — і 23, і 28 кілаграмаў ад каровы ў суткі. Усё у залежнасці ад ацёлаў, пары года.

Аляксандр Кісіцкі, галоўны інжынер:

— Пасля асноўных сельскагаспадарчых кампаній рамантуем тэхніку, рухавікі, вузлы трактароў. Усё робім сваімі сіламі. Хлопцы, малайцы, спраўляюцца.У райаграсэрвіс звяртаемся толькі тады, калі паломка адбылася па іх віне. У нас вялікі парк тэхнікі — каля 80 трактароў, 50 сельгасмашын, у тым ліку 12 збожжаўборачных і 7 кормаўборачных камбайнаў.

Уся складаная тэхніка захоўваецца ў памяшканнях, пад навесам, імкнёмся падтрымліваць яе ў належным стане. У гаспадарцы я працую дваццаць першы год. Прыехаў сюды пасля заканчэння інстытута механізацыі (цяпер Беларускі дзяржаўны аграрны тэхнічны ўніверсітэт). Там жа вучыцца і сын, хоча стаць інжынерам, як і бацька. Жонка працуе ў сістэме сувязі. Гаспадарка выдзеліла дом, у якім жывём ужо трынаццаць гадоў, яго дазволілі прыватызаваць. Словам, прыжыліся тут, глыбока пусцілі карані.Так што нават думкі не ўзнікае наконт горада. У нас, лічы, створаны не горшыя за гарадскія ўмовы працы, быту, адпачынку.

У майстэрні вядзецца падрыхтоўка тэхнікі да наступнага года. Злева направа: Андрэй ГАРАЧКА, Аляксандр КІСІЦКІ (галоўны інжынер), Раман БРЫНДЗІКАЎ.


У дыспетчарскай. Злева направа: намеснік дырэктара па вытворчасці Дзмітрый СТАРАВОЙТАЎ і дыспетчар Ала ЛІСАВЕЦ.

Бульбасховішча. За адгрузкай бульбы. Злева направа: Ірына МАЗУР (загадчыца), Ларыса ЛЕМЯШЭЎСКАЯ і Таццяна БЕЛАВУС.

Ларысу Гарачку, старшыню прафкама, мы засталі ў гароднінасховішчы:

— Перабіраем бульбу, фасуем у сеткі для продажу. Па 300 кілаграмаў клубняў выдаём сваім работнікам, па 150 кілаграмаў — пенсіянерам таварыства. Акрамя таго, даём бясплатна па сетцы капусты. Штомесяц кожны з нашых працаўнікоў атрымлівае па 8 кілаграмаў мяса па сабекошце — тры рублі за кілаграм, 30 літраў малака, коштам 32 капейкі за літр. На 23 лютага і 8 сакавіка ўсім работнікам выдзяляем па дзве базавыя велічыні. Да Дня работніка сельскай гаспадаркі і перапрацоўчай прамысловасці кожнаму належыць 4 БВ, воінам-інтэрнацыяналістам да дня выводу савецкіх войскаў з Афганістана — па 10. Да Дня маці шматдзетным сем'ям даём па чатыры базавыя, астатнім, хто выхоўвае менш як трох дзяцей, па дзве базавыя. Навагодняя падарункі атрымліваюць усе працуючыя — кожны на суму каля 50 рублёў ад наймальніка і па паўтара кілаграма цукерак — ад прафсаюза. Прадаём людзям яблыкі, гародніну, моркву, буракі. Усе ахвотныя наведваюць бясплатна за кошт прафсаюза канцэрты зорак беларускай і расійскай эстрады. Пабывалі на выступленнях Наташы Каралёвай, Ігара Нікалаева, Стаса П'ехі. Дзяцей возім у цырк, дэльфінарый. Пачынаючы са студзеня ўсім, хто жадае, выдаём па 5 абанементаў у басейн. Па калектыўным дагаворы былому кіраўніку, які адпрацаваў больш за 20 гадоў у гаспадарцы, плацім штомесяц 20 базавых велічынь.

Таццяна ЛАЗОЎСКАЯ, Алена ДАЎЖАНОК, Кастусь ДРОБАЎ. УНП 600112675