Мы разам — Беларусь!

Краіна моцная рэгіёнамі: Кобрынскі раён

Новыя кватэры, новыя магазіны, камп'ютары для ўрачоў

Напярэдадні новага года са старшынёй Кобрынскага райвыканкама Міхаілам ГРЫШКЕВІЧАМ размаўляем пра папярэднія вынікі бягучага года, ды зачын, які застаецца на наступны год.

Галоўным на сённяшні дзень кіраўнік раёна назваў стабільны стан эканомікі. Запланаваныя паказчыкі экспарту тавараў і паслуг дасягнутыя.

— Кабрынчане справіліся з заданнем па будаўніча-мантажных работах, уводзе жылля, стварэнні новых арганізацый у сферы малога прадпрымальніцтва. Стабільна функцыянуюць прамысловыя прадпрыемствы. І за гэтым пералікам стаіць калектыўная праца тысяч людзей, як і за кожным асобным паказчыкам росту. Скажам, за 11 месяцаў павялічылася ўдзельная вага адгружанай інвестыцыйнай прадукцыі ў 1,6 раза. Гэта значыць, што нашы вытворцы асвоілі новую прадукцыю, якая запатрабаваная на рынку.

Паляпшаецца гандлёвае абслугоўванне насельніцтва. Сёння мы з задавальненнем канстатуем, што за год адкрылася 11 новых крамаў у сельскай мясцовасці, у горадзе іх, дарэчы, адкрылі нашмат больш. І з 16 новых аб'ектаў бытавога абслугоўвання тры паявіліся на вёсцы. А раней, як вядома, найчасцей даводзілася чуць пра закрыццё аб'ектаў сацыяльнага прызначэння ў вёсцы.

На жаль, не ўдалося выканаць планы па прыцягненні прамых замежных інвестыцый і працаўладкаванні грамадзян на новыя рабочыя месцы за кошт стварэння новых вытворчасцяў. Гэтыя задачы пераходзяць на наступны год.

— Скончыўся сельскагаспадарчы сезон, — працягвае суразмоўнік. — Зачынам на наступны стане тое, што сёлета нашы аграрыі купілі каля 80 адзінак тэхнікі. Працягваецца вялікая работа па будаўніцтве новых, а таксама рамонце і рэканструкцыі жывёлагадоўчых фермаў у шэрагу гаспадарак.

Калі гаварыць пра поспехі ў сацыяльнай галіне, то я звярнуў бы ўвагу найперш на школу, з якой пачынаецца станаўленне любога рабочага, спецыяліста, кіраўніка — грамадзяніна нашай краіны. Нам прыемна, што кобрынскія дзеці прывозяць нямала дыпломаў алімпіяд абласнога і рэспубліканскага ўзроўню, а палова выпускнікоў школ паступае ў вышэйшыя навучальныя ўстановы. Для гэтага прыкладаюцца вялікія намаганні. Ужо пяць гадоў вядзецца работа з высокаматываванымі вучнямі па дзесяці вучэбных прадметах. І яна дае свой плён. Установы адукацыі сёлета працягвалі эксперыментальную, інавацыйную дзейнасць на карысць паляпшэння адукацыйнага працэсу.

Чаго вартыя былі б намаганні па выкананні эканамічных паказчыкаў без клопату пра ахову здароўя? Таму сёння мы можам упэўнена гаварыць, што матэрыяльная база ўстаноў аховы здароўя паляпшаецца. Толькі сёлета за кошт раённага бюджэту куплены рэанімабіль, санітарны аўтамабіль, два рэнтгенаўскія апараты, аперацыйны стол. За кошт сродкаў вобласці дзіцячая паліклініка і ЦРБ атрымалі сучасныя дыягнастычныя сістэмы. Спонсарам дзіцячага афтальмалагічнага кабінета стала прадпрыемства «Палессе», набыта лячэбнае абсталяванне. Праведзены рамонтныя работы ў радзільным доме і дзіцячай бальніцы. А яшчэ куплена 14 персанальных камп'ютараў для таго, каб работа доктара стала больш сучаснай і ён мог не толькі выпісаць электронны рэцэпт, але і своечасова пракансультавацца з калегамі з вобласці і рэспублікі.

Як кажуць, не хлебам адзіным жыве чалавек. Таму варта сказаць колькі слоў аб справах у галіне культуры. Па выніках папярэдняга года наш аддзел культуры сёлета быў названы найлепшым у вобласці. І зададзеную планку мусім трымаць. Прыемна, што навучэнцы школы мастацтваў сталі ўладальнікамі 60 дыпломаў і грамат рознага ўзроўню. А двое з названых навучэнцаў — Давід Кулік і Дзмітрый Нікановіч — атрымалі прэміі спецыяльнага фонду Прэзідэнта Рэспублікі Беларусь па падтрымцы таленавітай моладзі.

Нашы работнікі культуры надзвычай трапятліва ставяцца да захавання спадчыны свайго краю. Як вынік, у гэтым годзе ў спіс гісторыка-культурных каштоўнасцяў краіны ўключаны элемент нематэрыяльнай культурнай спадчыны «Традыцыі выбару і выкарыстання ўбору лелікаўскай свахі Кобрынскага раёна». Лелікава знаходзіцца ў дзівінскай зоне, работа па захаванні багатай народнай спадчыны названага рэгіёна працягваецца.

Святлана ЯСКЕВІЧ.

У заключэнне старшыня райвыканкама Міхаіл Грышкевіч павіншаваў усіх жыхароў Кобрыншчыны, а таксама чытачоў газеты з навагоднімі і каляднымі святамі. Пажадаў плёну ў працы на карысць нашай агульнай Радзімы і малой радзімы кожнага, а таксама дабрабыту ў сем'ях і шчасця ў новым годзе.

НА ПРЫКЛАДЗЕ НАЙЛЕПШЫХ ВУЧНЯЎ

Самая маладая школа ў Кобрыне — школа № 9 — адзначыла свой 25-гадовы юбілей. Яе гісторыя пачыналася ў 1993 годзе з 15 класаў пачатковай школы. А сёння гэта дзяржаўная ўстанова адукацыі, у якой навучаецца 1221 дзіця, ёсць профільныя класы эканамічнага кірунку, адкрытыя таксама інтэграваныя класы для навучання дзяцей з асаблівасцямі здароўя.

Лабараторныя доследы на ўроку фізікі.

Дырэктар школы Галіна ДЗЕМІДОВІЧ вядзе ўрок біялогіі.

Да святкавання юбілею настаўнікі разам з вучнямі падрыхтавалі своеасаблівы агляд сваіх поспехаў і дасягненняў, які і прадставілі падчас урачыстасцяў удзельнікам і гасцям. Вядома, найгалоўнейшае багацце любой школы — яе выпускнікі. І сярод выпускнікоў дзявятай нямала тых, якімі можа ганарыцца не толькі навучальная ўстанова, але і родны горад. Найперш таму, што яны выраслі годнымі людзьмі, сталі прафесіяналамі сваёй справы. З 1130 выпускнікоў, якія правучыліся тут усе 11 гадоў, 25 увайшлі ў гісторыю ўстановы як медалісты. Многія выбралі прафесіі педагога і ўрача. Аляксандр Гелах стаў оперным спеваком, ён паспяховы саліст Нацыянальнага акадэмічнага Вялікага тэатра оперы і балета. Станіслаў Кузьміч і Максім Баярскі дасягнулі значных поспехаў у спорце.

На іх прыкладах выхоўваюцца цяперашнія вучні, якія нярэдка радуюць сваіх педагогаў перамогамі на алімпіядах ды творчымі поспехамі.

Святлана ЯСКЕВІЧ.

Свята гульні і цацак

Рухавік такога дзіцячага электраквадрацыкла сілкуецца ад убудаванага акумулятара.

Як кампанія «Палессе» паступова робіць Кобрын горадам дзяцінства

У першыя дні чэрвеня да Дня абароны дзяцей супрацоўнікі найбуйнейшага ў нашай краіне вытворцы цацак узводзяць цэлы горад дзіцячай мары, які займае 10 тысяч квадратных метраў. Яго вуліцы і плошчы ўяўляюць сабой адмысловыя сектары для забаўлянак, а таксама для раскрыцця самых розных талентаў, якімі шчодра надзелены нашы дзеці. Каб не згубіцца ў гэтай разнастайнасці, удзельнікам свята ўручаецца карта са схемай размяшчэння гульнявых зон.

(Заканчэнне на 7-й стар.)

КОБРЫНСКІЯ СЫРЫ:

НАПОЎНЕНЫЯ СМАКАМ І ЛЮБОЎЮ

Налета Кобрынскі масларобна-сыраробны завод адзначыць сваё 80-годдзе. На прадпрыемстве беражліва захоўваюць сведчанні той далёкай гісторыі, калі ў 1939-м годзе адкрыўся гарадскі малочны завод. Тады на завадской лініі сталі рабіць масла, тварог і сыр. У вайну падчас акупацыі прадпрыемства значна пацярпела. Але пасля вызвалення было адным з першых, якое запрацавала ў горадзе: людзей трэба было карміць.

Тут сыры атрымліваюць знаёмую пакупнікам «вопратку». За дзейнасцю аўтаматычнай лініі назірае аператар Мікалай КАЛЯДА.

ЗА РАДКОМ ГІСТОРЫІ

І так сталася, што заводу заўсёды шанцавала з кадрамі, людзі тут працавалі старанныя, векавыя традыцыі сыраробства шанавалі і развівалі. Таму кобрынскія сыры заўсёды былі знатныя, хоць і прадпрыемства з-за невялікіх маштабаў лічылася амаль што местачковым. А вось ў 90-я гады, калі завод стаў буйным вытворцам, яго прадукцыю змаглі годна ацаніць не толькі жыхары нашай краіны, але і пакупнікі з блізкага замежжа. Новыя тэхналогіі і абсталяванне, новы падыход да сістэмы кантролю якасці — за гэтым стаяла вялікая праца калектыву, ацэненая і спажыўцом, і прафесіяналамі. У 2014 годзе завод атрымаў прэмію ўрада Рэспублікі Беларусь за дасягненні ў галіне якасці, сёлета зноў пацвердзіў свой поспех. А розных дыпломаў, кубкаў за прызавыя месцы ў разнастайных міжнародных і рэспубліканскіх конкурсах у калектыву вельмі многа. Для іх адвялі асобнае месца ў зале перамоў.

«Звязда» пісала пра ААТ «Кобрынскі масларобна-сыраробны завод» шэсць гадоў таму. Тады нагодай для наведвання стаў адзін з галоўных паказчыкаў работы — завод выйшаў у лідары ў краіне па рэнтабельнасці продажу. Аказалася, што гэтую высокую планку прадпрыемства трымае і цяпер. Лічбы, якія характарызуюць рэнтабельнасць продажу, і па выніках дзявяці месяцаў гэтага года самыя высокія ў краіне.

ЯКАСЦЬ ЯК СТРАТЭГІЯ

Дырэктар Руслан ЧЫБАТАР расказвае, што завод зараз перапрацоўвае ў сярэднім 430 тон малака ў суткі, а вытворчыя магутнасці дазваляюць павялічыць названую лічбу да 500 тон. На долю завода прыходзіцца 8 працэнтаў перапрацаванага малака ў вобласці і да двух працэнтаў у краіне. Прадпрыемства забяспечвае фінансавую дапамогу сельгаспрадпрыемствам сыравіннай зоны ў выглядзе штомесячнага авансавання паставак малака. Акрамя таго, штогод аказваецца бязвыплатная дапамога на развіццё матэрыяльна-тэхнічнай базы малочнатаварных фермаў.

— Прадукцыя наша прадаецца па ўсёй былой вялікай краіне — ад Калінінграда да Уладзівастока, — працягвае дырэктар. — Кожны год асвойваюцца новыя віды прадукцыі, але адзінае, што дазваляе ўтрымліваць сваіх далёкіх і блізкіх спажыўцоў, — высокая якасць, якая стала стратэгіяй вытворчасці. 80 працэнтаў прадукцыі ідзе на экспарт. Замежныя партнёры купляюць крыху масла, крыху тварагу, зусім не многа натуральнамалочнай прадукцыі, але 90 працэнтаў экспарту складаюць знакамітыя «Кобрынскія сыры», якія ўжо сталі гандлёвай маркай.

Дырэктар Руслан Іванавіч ЧЫБАТАР.

— Сёння мы ўяўляем сабой малакаперапрацоўчае прадпрыемства, якое працуе рэнтабельна, прыбыткова, з даведзенымі заданнямі спраўляецца, — гаворыць Руслан Іванавіч. — Наш завод — гэта калектыў лікам 535 чалавек, сярэдні ўзрост працуючых не дасягае 40 гадоў. Сярэдняя налічаная зарплата ў мінулым месяцы крыху перасягнула 1300 рублёў. Што самае актуальнае цяпер — няма закрэдытаванасці, ад якой церпяць многія вытворцы. У нас крэдыты невялікія. Валютны крэдыт, які бралі на новае абсталяванне, удалося пагасіць датэрмінова.

— Вы згадалі публікацыю ў сваёй газеце ў 2012 годзе. Там на здымках майстры дэманструюць сыры, якія загорнутыя ў сярпянку, адмысловую тканіну для фармавання галоўкі сыру. Зараз гэта бачыцца не проста ўчарашнім днём! — кажа дырэктар. — Сыраробны цэх цяпер поўнасцю новы. З дапамогай згаданага крэдыту мы набылі аўстрыйскую аўтаматызаваную лінію па вытворчасці цвёрдых і паўцвёрдых сыроў. Пры выбары абсталявання кіраваліся найперш тым, каб захаваць існуючыя ў нас тэхналогіі ды традыцыі якасці, што назапашваліся гадамі. Ручная праца ў многім замененая на аўтаматычную. Таксама пастаўлена цэлая лінейка дадатковага абсталявання для паляпшэння якасці сыравіны — малака.

Словы аб прыярытэце якасці ў дзень наведвання завода давялося пачуць ад кожнага працаўніка прадпрыемства без выключэння. Вось і дырэктар яшчэ раз падкрэсліў, што для кантролю якасці кожнай гаспадарцы закуплена лабараторнае абсталяванне. А для захавання паказчыкаў у працэсе транспарціроўкі створаны спецыяльны аўтатранспартны ўчастак з трыма дзясяткамі адмысловых аўтацыстэрнаў. Кожная партыя дастаўленага малака кантралюецца па паказчыках бяспекі з прымяненнем самага сучаснага абсталявання. Ніводная цыстэрна не салье сыравіну, пакуль не атрымае сертыфікат адпаведнасці.

У гэта вытворчае памяшканне паступаюць гатовыя сыры розных назваў і гатункаў.

ЭЛІТНАЯ ПРАДУКЦЫЯ

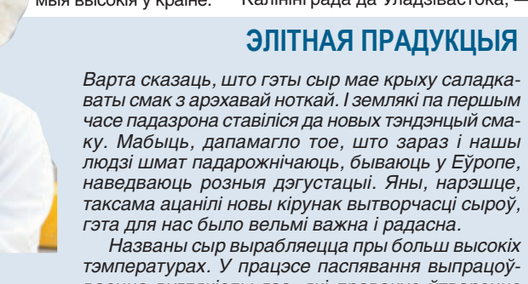
Сырароб Таццяна МУДРАКОВА.

Пра элітную прадукцыю мы размаўляем з маркетолагам Наталляй Паўлюкавец. Кобрынскія сыры расійскай групы вядомыя як айчыннаму спажыўцу, так і пакупніку з суседніх краін. Але з устаноўкай новага аўстрыйскага абсталявання стала магчымым выпускаць сыры новага пакалення, такія як, напрыклад, «Маасдам», «МонБлан» і шэраг іншых. Для кабрынчан гэта быў зусім новы, можна сказаць, рэвалюцыйны метад вытворчасці, давялося шмат вучыцца. На самым пачатку для кансультацый запрашалі замежных спецыялістаў, у Кобрын прыязджалі тэхнолагі з Аўстрыі, Галандыі.

— Нашы спецыялісты ўважліва слухалі парады, старанна вучыліся, і ў нас усё атрымалася! — кажа Наталля. — Першымі той жа «Маасдам» ацанілі замежныя спажыўцы. Сыр прэзентавалі на выстаўках, фестывалях-кірмашах, такіх як «Дажынкі». Людзі падыходзілі, каштавалі сыр з дзіркамі і па-рознаму выказвалі сваё захапленне. Дарэчы, нашы людзі цяжэй прывыкалі да новага. Варта сказаць, што гэты сыр мае крыху саладкаваты смак з арэхавай ноткай. І землякі па першым часе падазрона ставіліся да новых тэндэнцый смаку. Мабыць, дапамагло тое, што зараз і нашы людзі шмат падарожнічаюць, бываюць у Еўропе, наведваюць розныя дэгустацыі. Яны, нарэшце, таксама ацанілі новы кірунак вытворчасці сыроў, гэта для нас было вельмі важна і радасна.

Названы сыр вырабляецца пры больш высокіх тэмпературах. У працэсе паспявання выпрацоўваецца вуглякіслы газ, які правакуе ўтварэнне пустот, тых самых дзірак. І ўсе гэтыя тэхналагічныя тонкасці трэба кантраляваць, не ўпусціць моманты, з якіх у выніку і складаецца вытанчаны смак. Гэта ў цэлым новыя для нашай вытворчасці сыры. Нават галоўкі адрозніваюцца ад традыцыйных класічных. Калі вага першай складае каля 9 кілаграмаў, то элітны сыр выпускаецца па 12 кілаграмаў у адной галоўцы. Тут прымяняецца зусім новая ўпакоўка з поліацэтатнага матэрыялу. Выпускаюцца і фасаваныя сыры ва ўпакоўцы з латэксным пакрыццём.

Яшчэ завадчане адзначаюць, што новы цэх быў узведзены і аснашчаны такім чынам, што ў ім застаецца магчымасць для пашырэння і ўдасканалення вытворчасці. І кожныя паўгода паяўляецца нешта новае. Напрыклад, нядаўна на ўпакоўцы паявіўся робат. Жыццё не стаіць на месцы, канкурэнтаздольнасць прадпрыемства залежыць ад умення хутка рэагаваць на новае і ўкараняць яго ў сябе.



Прадукцыя завода адзначана дыпломамі і прызамі буйных міжнародных выставак і кірмашоў.

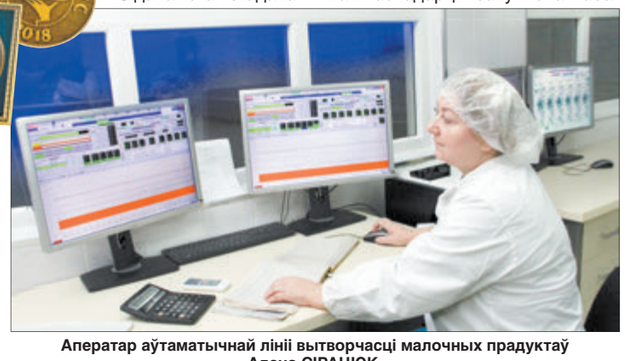
ЧАЛАВЕЧЫ ФАКТАР

Руслан Чыбатар узначальвае прадпрыемства тры гады, а працуе на заводзе з 1999 года, пачынаў апаратчыкам, майстрам, начальнікам участка, начальнікам сыраробнага цэха — адным словам, прайшоў усе ступенькі. Так і многія тут, нездарма ж на заводзе складваюцца працоўныя дынастыі. Калі на прадпрыемстве працуюць або працавалі бацькі, дзеці атрымліваюць прэферэнцыі пры адборы кандыдатаў. Так з асяродку аднадумцаў, падобных па характары людзей, складваюцца калектывы цэхаў, брыгад, іншых падраздзяленняў.

Начальнік сыраробнага цэха Валянціна Бойка таксама даўно на заводзе і прайшла многа прыступак да пасады кіраўніка. І хоць вытворчасць сыру ў многім аўтаматызаваная, паводле слоў Валянціны Уладзіміраўны, сыраробмайстар тут галоўная фігура. Менавіта ў гэтым цэху давялося пачуць: «Бывае, прыедуць калегі, просяць паказаць ім вытворчасць, кажуць, што хочуць зрабіць такі сыр, як у Кобрыне. Але ж гэта марныя намаганні. Так, як у нас, не будзе, бо смак і якасць прадукцыі дасягаецца шматгадовымі напрацоўкамі, у аснове якіх стаяць традыцыі. Можна паказаць вытворчы працэс, расказаць пра асаблівасці тэхналогіі, але тое, што ўкладвае кожны працаўнік у вытворчасць, людзям не перадасі. Да гэтага кожны ідзе сваім шляхам, не заўсёды кароткім і роўным».

Так што чалавечы фактар, нягледзячы на ўсю аўтаматызацыю і механізацыю, надзвычай важны. У змену працуюць два майстры. Адзін непасрэдна ў цэху сочыць за варкай сыроў, другі майстар працуе з аператарамі на ўчастку вытворчасці сыру, ён кантралюе працэсы фармавання, прасавання, тэхналагічныя паказчыкі. За ўсім аўтаматычным працэсам павінен сачыць чалавек. Напрыклад, ад памеру зерня залежыць малюнак сыру, і гэта своечасова трэба заўважыць і адрэгуляваць, бо пакупнік цяпер прыдзірлівы, звяртае ўвагу не толькі на смак, але і на знешнія характарыстыкі. А сыраробмайстар, асабліва такі вопытны як Галіна Георгіеўна Кавалюк альбо Андрэй Іванавіч Лазарчук, гэта адчувае па тысячы розных адценняў і прыкмет і прымае рашэнне, калі націснуць тую ці іншую кнопку.

Валянціна Бойка кіруе самым вялікім цэхам на заводзе, які выпускае ў месяц 1150 тон сыру, і ганарыцца сваім калектывам колькасцю ў 102 чалавекі. Элітай жа гэтага цэха, паводле яе слоў, з'яўляюцца ўсе восем сыраробаўмайстроў.



Аператар аўтаматычнай лініі вытворчасці малочных прадуктаў Алена СІРАЦЮК.

Святлана ЯСКЕВІЧ,
Алена ДАЎЖАНОК, фота Яўгена ПЯСЕЦКАГА.

УНП 200093343.