ПАХНЕ СЕНА ГАРАДСКОЕ

У пачатку сустрэчы Юрый ШЫПКІН, кіраўнік Наваполацкай спецаўтабазы, падзяліўся навіной: горад заняў першае месца па выніках рэспубліканскага агляду санітарнага стану і добраўпарадкавання сярод гарадоў з насельніцтвам звыш 50 тысяч чалавек.

— Ведаеце, колькі ў Беларусі гарадоў з такой колькасцю насельніцтва? Вельмі многа. Так што прыемна, бо за гэтым стаіць і работа спецаўтабазы.

Свой адчувальны ўнёсак зрабілі і іншыя калектывы падчас традыцыйнага суботніка, у якім прынялі ўдзел каля 40 тысяч гараджан, падкрэслівае дырэктар. Дбаць пра родны Нафтаград, чысціню на яго вуліцах даўно стала адметнай рысай характару навапалачан. Праводзяцца штогадовыя агляды-конкурсы на найлепшае добраўпарадкаванне месцаў пражывання і адпачынку, а таксама тэрыторый прадпрыемстваў і арганізацый.

Пра чысціню і парадак яшчэ раз паклапаціліся напярэдадні Дня горада, які прайшоў нядаўна і стаў сапраўдным святам.

— А што датычыцца нашай спецаўтабазы, то працуем планава, а значыць без штурмаўшчыны. Галоўнае — арганізаваць належным чынам дзейнасць калектыву. Бо на справе кожны ведае «свой манеўр». Вы прыязджаеце да нас даволі часта і заўсёды бачыце чысціню вуліц, убранства плошчаў.

— І ставім іх у прыклад іншым гарадам. Зараз кідаецца ў вочы, што вашы дызайнеры-фларысты пайшлі на замену канфігурацыі малюнкаў зялёных упрыгажэнняў на вуліцах горада, на павелічэнне плошчы кветкавых кампазіцый.

— Так яны больш прыкметныя, па-сапраўднаму яркія і святочныя, — згаджаецца дырэктар. — Пры гэтым мяняюцца наборы кветак і самі малюнкі — спецыялісты падыходзяць да задачы творча. У начальніка ўчастка азеляненння грунтоўная адукацыя — закончыла Горацкую акадэмію, падрыхтавала да абароны кандыдацкую дысертацыю, так што справу ведае дасканала.

За той год, што вы не былі, людзей мы не страцілі, калектыў захавалі, — падкрэслівае Юрый Аляксандравіч. — Як заўсёды, рытмічна працуюць усе падраздзяленні: і брыгада па рамонце дарожнага пакрыцця і ўкладцы асфальту, і сам асфальтавы завод, і ўчастак «Гарсвятло», які клапоціцца пра належнае асвятленне вуліц, пра ашчадны рэжым работы аўтаматыкі і ўсяго абсталявання. Устанаўліваем толькі энергазберагальныя свяцільнікі. Участак гарсвятла выконвае таксама спецыялізаваныя вымярэнні, у тым ліку і ў жылых дамах.

Зараз хапае работы ў брыгады, што абкошвае тэрыторыі. Пацяплела, дачакаліся дажджоў і трава пайшла ў рост, толькі паспявай «махаць» «шцілем» ці «хускварнай». Затое вуліцы дагледжаныя, а па ўсім горадзе — водар маладога сена.

Свае задачы вырашаюць рабочыя па добраўпарадкаванні тэрыторый, дарожнікі — усе разам яны клапоцяцца пра вуліцы, тратуары, дарогі. Функцыянуе палігон для складзіравання ЦБА. Так што — працуем.

Каб адчуваць сябе больш упэўнена, знаходзім работу «на старане», — працягвае расказ дырэктар. — Напрыклад, асфальтавалі тэрыторыю па дагаворы падраду на стадыёне «Атлант». Тэхніка свая, людзі навучаны, і нават калі будзе многа заявак, мы справімся. Шукаць заказы дапамагае тое, што ў нас ёсць досыць унікальныя механізмы. Шмат ахвотных на двухсекцыйны паліваззапраўшчык, на прамысловы пыласос, самазвалдзесяцітоннік, а таксама на аўтакран, спецыяльную свідравальна-кранавую ўстаноўку і іншых жалезных памочнікаў. Знаходзім магчымасці — пры дапамозе горада — абнаўляць парк тэхнікі. У планах набыццё ўстаноўкі для асфальтавага пакрыцця ва ўмовах мінусавых тэмператур, так званага ямачнага рамонту.

Калектыў амалоджваецца, але калі людзі пенсійнага ўзросту жадаюць працаваць далей і працуюць нармальна, даём такую магчымасць. Ёсць у нас унікальны токар, ён вытачыць дэталь, за якую ніхто іншы не возьмецца. Надзвычай адказны і ўмелы чалавек. Хай працуе на здароўе.

...Знаёмімся з Таццянай Герліц — тым самым спецыялістам, пра якога расказваў дырэктар. Таццяна выпускніца аграбіялагічнага факультэта сельгасакадэміі, азеляненнем займаецца 15 гадоў. Сваю дысертацыю прысвяціла перспектыўным у паўночным рэгіёне Беларусі дзікарастучым раслінам.

— Гэта справа майго жыцця. З такім жа настроем працуе ўвесь калектыў участка азеляненння — 35 чалавек, 20 з якіх непасрэдна заняты афармленнем вуліц, сквераў і плошчаў кветкамі. Расаду вырошчваем самі. Тое, што вы бачылі, — гэта пераважна з нашай выцяздольнай, адсартаванай расады.

Асноўны час забірае догляд газонаў. У горадзе вельмі многа газонаў, і мы займаемся імі з красавіка па кастрычнік — трэба скошваць, грэбсці скошанае, падкормліваць...

— У азеляненні важна па-добраму здзівіць гараджан, — лічыць без пяці мінут кандыдат навук. — Нашы наватарскія крокі выклікаюць у іх разуменне, станоўчыя эмоцыі і падтрымку. Устанаўліваем новыя архітэктурныя формы ў мікрараёнах; змяніўся наш «матылёк», а яркі матылёк зрабіўся амаль сімвалам горада. Звярніце ўвагу, як прыцягваюць позіркі людзей яркія арабескі — кветнікі на газоне. Такая ж арабеска — з маладым кустоўем, аднагадовымі кветкамі і каляровай падсыпкай — з'явілася каля 4-й гарадской паліклінікі.

У нас дастаткова творчых людзей, сапраўдных мастакоў, здольных любы малюнак на паперы ўвасобіць у жывых кветках. У горадзе 7 тысяч квадратных метраў занятыя пад дагледжаныя, прыгожыя кветнікі, і сама лічба гаворыць пра наша стаўленне да прыроды. Толькі на бульвары імя Льва Наважылава, дзе мы цяпер знаходзімся, высаджана больш за 12 тысяч кветак. Прыгожа, праўда? І такая прыгажосць стала прыкметай гарадскога жыцця.

А намеснік дырэктара Іна Кулага палічыла важным назваць імёны самых лепшых работнікаў:

— Гэта сапраўдныя фанаты «зялёнага будаўніцтва» Ірына Марозава і Андрэй Касач; ганаровы работнік жыллёва-камунальнай гаспадаркі механізатар Сяргей Лабыр; начальнік аўтатрактарнай калоны Дзмітрый Кірэй — «Чалавек горада Наваполацка 2015 года»; прыбіральшчыца тэрыторыі Дар'я Багданава; галоўны інжынер Ігар Кудрын; электраманцёр Валянцін Заранка... Пералік можна працягваць, бо выдатна працуе большасць людзей.

На вуліцы Паркавай — ямачны рамонт.

Таццяна ГЕРЛІЦ, Ніна ФІЛІМОНЧЫК, Валянціна ПРАШКОВІЧ і Ніна ПРЫГАЖАЕВА.

Гутарыў Уладзімір ХІЛЬКЕВІЧ.
Фота Яўгена ПЯСЕЦКАГА.

УНП 391487274

ЯШЧЭ МЕНШ СОЛІ, ЦУКРУ І ТЛУШЧУ

(Заканчэнне. Пачатак на 1-й стар.)

Навуковая супольнасць, медыкі і тэхнолагі харчовых прадпрыемстваў працягваюць працаваць над стварэннем прадуктаў здаровага, функцыянальнага харчавання, над паляпшэннем кантролю за бяспекай і якасцю, якія павінны адпавядаць і стандартам ЕАЭС. Расійскі бок наогул прапануе ўвядзенне на прасторах ЕАЭС святлафорнай маркіроўкі на кожным прадукце. Колеры будуць азначаць колькасць тлушчу, солі і цукру. Наша краіна абмяркоўвае такі крок, а пакуль працягвае зніжаць колькасць тых жа араматызатараў, замяняць іх натуральнымі спецыямі. Ёсць ужо мадэльныя ўзоры такіх прадуктаў, праз год можна чакаць іх на айчынным рынку.

Правільна складзеная дзіцячая дыета дазваляе ўздзейнічаць на парушаны метабалізм, нармалізаваць работу стрававальнай сістэмы, актывізаваць абарончыя сілы арганізма.

Нашы нацыянальныя стандарты павінны адпавядаць тэхнічным рэгламентам Мытнага саюза і Еўразійскага эканамічнага саюза, не супярэчыць міжнародным дакументам, аднак мы таксама можам прапісваць свае нарматывы, якія гарантуюць нам якасць і бяспеку айчыннай прадукцыі, адзначаюць спецыялісты. Нацыянальная база стандартызацыі не адмяняецца, што немалаважна, бо стандарты ў нас былі і застаюцца, бадай, самыя жорсткія.

Прадпрыемства «Белтэхнахлеб» з дапамогай унікальнага прыбора вывучае зараз пшанічную муку першага гатунку з розных рэгіёнаў, каб даць адказ, якія вырабы з яе могуць атрымацца. Плануецца пашыраць і колькасць вырабаў з аўсянай мукі. А Полацкі хлебазавод хутка паставіць у продаж хлябцы для цяжарных і кормячых жанчын — там будзе больш кальцыю і харчовых валокнаў. Вядуцца работы па стварэнні хлебабулачных вырабаў з паніжанай колькасцю солі, цукру, з дабаўленнем кальцыю і фоліевай кіслаты. На Нясвіжскім хлебазаводзе адпрацоўваюць тэхналогію хлебапячэння з выкарыстаннем хмелевых заквасак у пшанічных гатунках хлеба. Пінскі хлебазавод выпускае ўжо хлеб, тэрмін прыдатнасці якога падаўжаецца тэхналогіяй кансервацыі спіртам. Добра зарэкамендавала сябе і тэхналогія стэрылізацыі, якая без штучных дабавак падаўжае хлебу тэрмін прыдатнасці.

— Знешні выгляд хлеба застанецца ранейшым, аднак усё больш будзе з'яўляцца такіх вырабаў, якія дапамогуць палепшыць стан здароўя пэўных катэгорый насельніцтва з дапамогай комплексных дабавак з натуральнай сыравіны, — кажа **дырэктар унітарнага прадпрыемства «Белтэхнахлеб» Ларыса КАЛАСОЎСКАЯ.** — Хлеб ніколі не прыядаецца, яго можна ўжываць пастаянна, хоць у апошні час усе мы пачалі менш яго спажываць. Але зрэдку ён нам вельмі патрэбны. Заварныя гатункі маюць працяглы тэрмін прыдатнасці — дзякуючы працяглай тэхналогіі іх вырабу, дзесьці каля сутак. У гіпермаркетах прадаецца сэндвічны хлеб, асабліва замежнай вытворчасці, які дзякуючы кансервантам захоўваецца да шасці месяцаў. Нармальны тэрмін захоўвання — да шасці сутак. Іншы тэрмін дасягаецца вялікай колькасцю непатрэбных нам рэчываў. Дастаткова адкрыць пакет з такім прадуктам, як мы адчуем і прапіленгліколь, і воцатную кіслату, і г. д.

У дзіцячым харчаванні (і гэта таксама прагучала на кангрэсе) — не толькі самых маленькіх, але і старшакласнікаў — назіраецца дэфіцыт шэрагу карысных кампанентаў. Абмяркоўваўся і распрацаваны расійскім бокам пакет дакументаў дзяржстандартаў у дачыненні да дзіцячага харчавання, але мы іх не ўвялі, бо маем больш жорсткія ўласныя стандарты. Аднак завезеная з Расіі прадукцыя цалкам можа рэалізоўвацца на айчынным рынку.

Выраб дзіцячага асартыменту патрабуе сёння стварэння спецыялізаванай сыравіннай зоны — у першую чаргу для малочнай і мясной прадукцыі. Адпаведныя патрабаванні могуць быць задаволены там, дзе вырошчванне і адкорм жывёл ажыццяўляюцца паводле экалагічна бяспечнай тэхналогіі, дзе адбываецца сістэматычны кантроль за таксічнымі рэчывамі ў глебе, кармах і прадуктах жывёлагадоўлі. Застаецца толькі прыняць адпаведныя дакументы.

Актуальным пытаннем застаецца ўзаемаразуменне паміж прадпрыемствамі, якія вырабляюць прадукцыю для дзіцячага харчавання, і гандлёвымі арганізацыямі, бо, на жаль, не існуе сёння абмежаванняў на ўстаноўленыя гандлёвыя надбаўкі, адзначае **загадчыца аддзела біятэхналогій Інстытута мясамалочнай прамысловасці НАН Беларусі Наталля ЖАБАНОС.** Сыравіна для дзіцячай прадукцыі выкарыстоўваецца пры гэтым толькі самай высокай якасці, упакоўка — дробная, а значыць дарагая, таму адпускны кошт ад пачатку большы, чым для іншай прадукцыі. Калі ж гандаль устанаўлівае яшчэ і надбаўку каля 40 працэнтаў, то сацыяльна арыентаваная дзіцячая прадукцыя трапляе ў сегмент прэміум-класа.

Дарэчы, ужо сфарміраваны пералік прадуктаў спецыялізаванага і дзіцячага харчавання для ўключэння іх у рацыён харчавання арганізаваных калектываў. Жорсткія патрабаванні да дзіцячага харчавання распаўсюджваюцца пакуль толькі на прадукцыю прамысловага выпуску і не распаўсюджваюцца на тое, што прапануецца ў арганізаваных калектывах дзіцячых садкоў, школ і г. д., дзе павінна выкарыстоўвацца прадукцыя прамысловай вытворчасці. У адукацыйных установах Масквы, дарэчы, навучэнцы ўжываюць толькі спецыялізаваныя каўбасныя і мясныя вырабы павышанай харчовай і біялагічнай каштоўнасці. Па аналогіі з расійскай праграмай «Школьнае малако» прапануецца і нам разгледзець магчымасць распрацоўкі праграмы забеспячэння дашкольнікаў і школьнікаў у арганізаваных калектывах парцыённымі разавымі ўпакоўкамі тых жа малочных прадуктаў. Айчынныя прадпрыемствы цалкам гатовыя забяспечыць садкам і школам мясныя паўфабрыкаты прамысловай вытворчасці — катлеты, шніцэлі, біфштэксы, каўбасы, кантроль якасці якіх ажыццяўляецца акрэдытаванымі лабараторыямі.

Не сакрэт, што харчаванне пры розных захворваннях з'яўляецца магутным лячэбным фактарам. Правільна складзеная дзіцячая дыета дазваляе ўздзейнічаць на парушаны метабалізм, нармалізаваць работу стрававальнай сістэмы, актывізаваць абарончыя сілы арганізма.

Святлана БАРЫСЕНКА.
protas@zviazda.by