

РЭПАРЦЁР

МАДЭРНІЗАЦЫЯ — У ДАПАМОГУ

Запас прадукцыі брэсцкай «Плодаагародніны» захоўваецца ў камерах са штучным ахаладжэннем

Кожны дзень, спяшаючыся дадому з работы, закідваем у магазінны кошык разам з іншымі прадуктамі агародніну, фрукты, якіх хапае ў гандлёвых залах. І так увесь год. І круглы год гэтая прадукцыя трапляе ў школы, дзіцячыя садкі, бальніцы. А каб яна там была заўсёды, без перабояў, нехта павінен пра тое паклапаціцца. У Брэсце многія гады гэту місію выконвае прадпрыемства «Плодаагародніна».

З намеснікам дырэктара прадпрыемства Святланы ЗАКРЭЎСКОЙ праходзім па складах, дзе аж да канца мая будуць захоўвацца агародніна і фрукты:

— Бульбы ў нас закладзена 700 тон, — расказвае Святлана Фёдарэўна. — Капусты — 500 тон, морквы — 180, буракоў — 150, цыбулі — 220 тон. Вось гэта і ёсць стабілізацыйны фонд, памеры якога зацверджаны рашэннем гарвыканкама. Уся названая агародніна захоўваецца ў камерах са штучным ахаладжэннем. Мы маем сем камер ёмістасцю 200 тон, а таксама ўласнае бульбасховішча.

Самі склады «Плодаагародніны» былі ўзведзены яшчэ ў савецкія часы. Цяпер іх мадэрнізавалі, закупілі новае абсталяванне, каб прадукцыя захоўвалася доўгі час з мінімальнымі стратамі сваіх спажывецкіх якасцяў.

Паводле слоў Святланы Закрэўскай, агародніну, яблыкі прадпрыемства купляе пераважна ў вытворцаў Брэсцкай вобласці. Гэта сельгаспрадпрыемствы і фермерскія гаспадаркі.

— З асобнымі фермерамі працуем па 10–15 гадоў, удакладняе Святлана Фёдарэўна. — Якасць іх прадукцыі нас задавальняе. Пытаннем якасці ўдзяляем асабліваю ўвагу. Мы пастаўляем агародніну, фрукты ў школы, дзіцячыя садкі, бальніцы, гандлёвыя



Надалей мы бачым сваё развіццё менавіта ў кірунку перапрацоўкі і падрыхтоўкі да рэалізацыі, — разважае Святлана Закрэўская. — Адышлі ў гісторыю часы, калі агародніну завозілі ў магазін амаль у тым выглядзе, у якім яна паступіла з поля.

сеткі горада. Вядома, любое правышэнне канцэнтрацыі нітрату альбо наяўнасць пестыцыдаў, іншых шкодных рэчываў недапушчальныя. Парадак правядзення кантролю ў нас адпрацаваны гадамі, карыстаемся паслугамі акрэдытаванай лабараторыі абласной дзяржаўнай інспекцыі па насенняводстве, каранціне і абароне раслін. Па-першае, мы не пачынаем закупку, пакуль пастаўшчык не прадставіць дэкларацыю адпаведнасці і пратакол выпрабаванняў. І калі дэкларацыя дзейнічае некалькі гадоў, то пратакол выпрабаванняў

выдаецца на кожны новы ўраджай пасля правядзення аналізу. Пры наяўнасці гэтых дакументаў дадаткова адбіраем узоры прадукцыі і робім кантрольны аналіз у лабараторыі пры першай пастаўцы ад кожнага пастаўшчыка. Потым два-тры разы выбарачна здаём пробы ў тую ж лабараторыю з любой партыі прадукцыі. Калі ўсе параметры якасці адпавядаюць патрабаванням, мы купляем прадукцыю.

У складскіх памяшканнях прадпрыемства адчуваецца прадугледжаная тэхналогія прахалада. Людзі працуюць у асаблівых умовах, таму пад рабочы халат кожны надзявае цёплую камізэльку. Начальнік цэха перапрацоўкі Ала КУДЗЯЛЬЧУК паказвае сваю гаспадарку. Толькі што рабочы закончыў адгрузку паддона з вадзерцамі, напоўненымі квашанай капустай. Капусту вязуць у школьныя сталоўкі. Тут яна нафасаваная па 5, 10 і 20 кілаграмаў. А літровыя пластмасавыя вадзерцы з капустай і такія ж з салёнымі агурочкамі трапляюць проста са склада ў гандлёвую сетку. Капусту тут жа квасяць у вялікіх пасудзінах. Ёсць і адмысловыя машыны, дзе

мыюць моркву, бульбу, буракі. А таксама — кацёл для варкі буракоў. «Нашы бурачкі, запакаваныя ў вакуум, маюць тэрмін захавання шэсць сутак, — звяртае ўвагу Ала Васілеўна на ўпакоўку, — гэта азначае, што прадукт натуральны, туды нічога не дабаўлена. Калі ж бачыце ў гандлёвых сетках бурак, які вытрымае месяц і больш захоўвання, значыць, там ёсць кансервант. Нашы капуста і агуркі таксама гатуюцца без усякіх дабавак».

— Надалей мы бачым сваё развіццё менавіта ў кірунку перапрацоўкі і падрыхтоўкі да рэалізацыі, — разважае Святлана Закрэўская. — Адышлі ў гісторыю часы, калі агародніну завозілі ў краму амаль у тым выглядзе, у якім яна паступіла з поля. Цяпер важна ёй надаць таварны выгляд. Памытыя бульбу і моркву ў нас замаўляюць нават буйныя гандлёвыя сеткі. Цяпер не толькі занятыя гаспадыні аддаюць перавагу зваранаму бураку альбо пачышчанай агародніне — сталоўкі ўстаноў адукацыі і аховы здароўя таксама ахотна бяруць падрыхтаваны прадукт. Сёння гандлёва-вытворчае ўнітарнае камунальнае прадпрыем-

ства «Плодаагародніна» прапануе больш за два дзясяткі найменняў прадукцыі.

Начальнік галоўнага ўпраўлення гандлю і паслуг Брэсцкага аблвыканкама Валерыі МАЦКЕВІЧ паведаміў:

— У Брэсцкай вобласці завершана работа па закладцы стабілізацыйных фондаў, альбо запасаў харчовых тавараў, на міжсезонны перыяд 2019/2020 гадоў.

У адпаведнасці з рашэннем аблвыканкама, на ўказаны перыяд закладзена: бульбы — 2420 тон, капусты качаннай — 1550 тон, буракоў — 615 тон, морквы — 730 тон, цыбулі — 845 тон, фруктаў — 1635 тон.

Захоўванне прадукцыі праводзіцца ў сховішчах гандлёвых аб'ектаў гарадоў (у Брэсце — ГВУКП «Плодаагародніна», у Пінску — ААТ «Поўнач-Пінск»); у сховішчах сістэмы Брэсцкага аблспажыўсаюза, сельгасарганізацый і фермерскіх гаспадарак.

Распрацаваны і зацверджаны графікі расходавання прадукцыі раслінаводства, закладзенай на міжсезонны перыяд 2019/2020 гадоў.

Святлана ЯСКЕВІЧ.



У ТЭМУ

Захаваць вітаміны і не страціць грошы

Так склалася, што фарміраванне стабілізацыйных фондаў адбываецца за кошт сродкаў арганізацый, якія фарміруюць і захоўваюць гэтыя фонды.

Па інфармацыі аблвыканкамаў, крэдытныя рэсурсы для стварэння запасаў выдзяляюцца на агульных падставах, страты па захаванні прадукцыі не кампенсуюцца, паведамілі ў Міністэрстве антыманапольнага рэгулявання і гандлю.

Дарэчы, да 2016 года аб'ёмы і наменклатура стабілізацыйных фондаў штогод зацвярджаліся Саветам Міністраў, з мясцовых бюджэтаў выдзяляліся пазыкі для стварэння стабфондаў, банкам прапаноўвалася ў першачарговым парадку аказваць крэ-

дытную падтрымку суб'ектам гаспадарання, якія стваралі вітамінны запас, з выплатай працэнтаў за карыстанне крэдытамі на ўзроўні стаўкі рэфінансавання Нацбанка.

У сувязі з гэтым узнікла неабходнасць на заканадаўчым узроўні ўдасканаліць парадак стварэння і выкарыстання стабілізацыйных фондаў. Як паведамілі ў профільным міністэрстве, дзеля распрацоўкі ўзгодненага рашэння па гэтым пытанні створана міжведамасная група з удзелам прадстаўнікоў міністэрстваў фінансаў, сельскай гаспадаркі і харчавання, Нацбанка, нацыянальнага статыстычнага камітэта, Дзяржаўнага мытнага камітэта, Белкаапсаюза, аблвыканкамаў і Мінгарвыканкама, іншых зацікаўленых бакоў.

«КРЫАСАЎНА» ДЛЯ ЯГАД...

Замарожаныя вітаміны з Віцебшчыны ўсе больш запатрабаваныя як на айчынным рынку, так і ў замежжы.

У прыватнасці, у філіяле «Цяплічны» РУП «Віцебскэнерга» — у гарадскім пасёлку Арэхаўск Аршанскага раёна — увялі ў эксплуатацыю абсталяванне глыбокага замарожвання. Цяпер можна штогод вырабляць мінімум 2-3 тысячы тон ягад і агародніны.

Дарэчы, у гэтай гаспадарцы збіраюць уласныя ўраджаі будучай прадукцыі: ёсць палі для ягад і цяпліцы для гародніны. У выніку філіял фактычна круглы год можа забяспечваць вытворчыя патрэбы ўласнай сыравінай.

Паводле слоў кіраўніка прадпрыемства Паўла ФАМІНАВА, прадукцыя замарожваецца пры тэмпературы прыблізна мінус 40 градусаў. Працэс займае каля сарака хвілін. А ў маразільных камерах можна захоўваць каля 900 тон сыравіны.

Згодна з інвестыцыйным планам, новае абсталяванне дазволіць вырабляць новыя смачныя сумесі — нават з дзесяці кампанентаў.

Паралельна мадэрнізавалі ўчастак кансервавання цэха перапрацоўкі. Што адметна, не адстаюць ад сучасных трэндаў — выкарыстоўваецца шклянная экалагічна чыстая тара.

Што датычыцца, напрыклад, сокаў, то іх выбар, як мовяць, вельмі багаты: ад традыцыйных бярозавага і таматнага да ананасавага, грэйпфрутавага, мангавага... І штогод магчыма вырабляць больш за 85 тысяч бутэлек.

Замена абсталявання дазволіла павялічыць выпуск прадукцыі з высокім дабаўленым коштам. У асартыменце прадпрыемства — таксама агуркі, таматы, квашаная капуста ў вакуумнай упакоўцы.

А яшчэ адзін вельмі перспектыўны кірунак дзейнасці філіяла «Цяплічны» РУП «Віцебскэнерга» — малочная жывёлагадоўля. Нядаўна тут пачаў працаваць комплекс больш чым на 1,2 тысячы галоў. Ферму абслугоўваюць робаты. Агульная сума інвестыцый перавышае 21 мільён рублёў, і прыблізна пятая частка — уласныя ўкладанні. Астатняя сума — крэдытныя рэсурсы.

Нядаўна ўсё гэта агучылі падчас галінавага семінара-пасяджэння па развіцці сельскагаспадарчай вытворчасці прадпрыемстваў Міністэрства энергетыкі.

Губернатар Мікалай Шарснёў не раз адзначаў, што пры выкарыстанні гаспадарчага падыходу менавіта такія сучасныя фермы і неабходна ўзводзіць. І лепш іх будзе па дзве-тры ў кожным раёне, але яны будуць працаваць эфектыўна.

Сама гісторыя філіяла пацвярджае, што курс у аграрным сектары краіны выбраны правільны. У няпростым 1991 годзе, калі перастаў існаваць СССР, быў створаны саўгас-камбінат «Цяплічны». У снежні 2008 года яго рэфармавалі шляхам далучэння да РУП «Віцебскэнерга». З таго часу сельскагаспадарчае прадпрыемства набірае абароты і лічыцца адным з перадавых ва ўсёй Віцебшчыне.

Аляксандр ПУКШАНСКІ.

ЗВЯЗДА