ШЛЯХ ЧЫПСАЎ: АД ФЕШЭНЕБЕЛЬНЫХ РЭСТАРАНАЎ ДА ЗВЫЧАЙНЫХ ЗАКУСАЧНЫХ

«Выдаваць чыпсы не больш як 15-20 штук у адны рукі»— менавіта такая аб'ява магла б з'явіцца ў школьных буфетах, калі б любімаму ласунку падрастаючага пакалення дазволілі вярнуцца ў сцены навучальных установ. Напэўна, знойдзецца няшмат прадукцыі, якія б адначасова і так любілі, і так лаялі. Чыпсы — менавіта такі прадукт: дзяцей ад іх проста не адарваць, ды і не ўсім дарослым удаецца процістаяць спакусе. Затое ўрачы-дыетолагі не стамляюцца абвінавачваць «смажаныя хрумсцікі» ва ўсіх бедах і папярэджваюць, што спажыванне чыпсаў не мае нічога агульнага з прынцыпамі здаровага харчавання.

Сёння нават цяжка паверыць у тое, што чыпсы, якія даўно набылі рэпутацыю простанароднай і нездаровай ежы, першапачаткова былі ежай амерыканскай эліты. Прычым на свет яны з'явіліся, як гэта даволі часта бывае, зусім выпадкова. Так бы мовіць, «бацькамі» гэтага ласунку сталі амерыканскі чыгуначны магнат Карнэліус Вандэрбільт і кухар атэля Moon Lake House з горада Саратога-Спрынгс Джордж Крам. У 1853 годзе Вандэрбільт спыніўся ў атэлі, дзе працаваў Джордж Крам. Падчас абеду ён загадаў афіцыянту занесці пададзеную яму смажаную бульбу назад на кухню на той падставе, што яна «занадта тоўста парэзаная, таму не падсмажылася, як трэба» . У помсту арыстакрату раздражнёны Крум парэзаў клубні скрылькамі не таўсцей за ліст паперы і падсмажыў іх у вялікай колькасці алею, а затым яшчэ і крута іх пасаліў. Аднак Вандэрбільт ад такога «здзеку» нечакана прыйшоў у захапленне. Вельмі хутка чыпсы сталі папулярнымі сярод арыстакратыі і ўвайшлі ў меню фешэнебельных рэстаранаў ЗША. І толькі ў 1890 годзе чыпсы зрабілі крок з рэстаранаў на вуліцу. Цікава, што і сёння вынаходнікі чыпсаў з'яўляюцца сусветнымі лідарамі па іх спажыванні: на кожнага амерыканца прыпадае амаль 3 кілаграмы чыпсаў у год! Па статыстыцы Міністэрства сельскай гаспадаркі, на выпуск чыпсаў ідзе 11 працэнтаў усёй бульбы, што вырошчваецца ў ЗША. Да таго ж у Злучаных Штатах Амерыкі дзейнічае нават Міжнародны інстытут бульбяных чыпсаў!

Патэнт на беларускія чыпсы

Гісторыя беларускіх чыпсаў не такая доўгая, і звязана яна з дзейнасцю славутага навукова-вытворчага аб'яднання па вытворчасці прадуктаў з бульбы.

— Яшчэ ў 40-50-я гады мінулага стагоддзя ў СССР, а менавіта ў Беларусі, ва Украіне і Расіі была створана магутная сетка прадпрыемстваў па вытворчасці сухога бульбянога пюрэ для патрэб Савецкай Арміі і ваенна-марскога флоту, аднак у сувязі з паступовым скарачэннем арміі патрэба ў сухім пюрэ пачала змяншацца, — расказвае **намеснік дырэктара па ўкараненні інавацыйных тэхналогій Навукова-практычнага цэнтра Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі па харчаванні, кандыдат тэхнічных навук Мікалай ПЕЦЮШАЎ**. — Таму сталі думаць, якія прадукты для насельніцтва можна зрабіць з бульбянога пюрэ. Узнікла ідэя — рабіць абсмажаны бульбяны прадукт з цеставай стужкі, вырабленай з пюрэ. Аднак стужка ніяк не хацела фармавацца, была рыхлай і ломкай. Тады адзін з супрацоўнікаў прапанаваў дабавіць у прадукт крухмал, які зрабіў стужку пластычнай. Пасля шэрагу эксперыментаў у 1987 годзе была створана першая прамысловая ўстаноўка, якую адразу адправілі на выставу ў Маскву. Там першыя савецкія, а дакладней беларускія, чыпсы здзейснілі сапраўдны фурор. Прычым беларусы атрымалі патэнт на сваё вынаходніцтва. Далей штогод выпускалася да 50-100 такіх установак, якія ўстанаўліваліся па ўсёй тэрыторыі Савецкага Саюза: ад Мурманска да Калінінграда. На хвалі дасягнутага поспеху спецыялісты НДІ заняліся распрацоўкай наступнага прадукту з выкарыстаннем пюрэ — бульбяных снэкаў, якія атрымліваюцца пры кароткачасовым падсмажванні так званых пелетаў. Пасля шэрагу эксперыментаў прыйшлі да тэхналогіі экструдзіравання (або шпрыцавання) пелетаў, якая заключаецца ў фармаванні сумесі пры працісканні яе на экструдары — гэта спецыяльная машына тыпу мясарубкі, праз якую з дапамогай вінта працісквается сумесь пры адначасовым награванні. А паколькі айчынных экструдараў для пелетаў не было, прыстасавалі макаронныя, крыху іх мадэрнізаваўшы. Новы прадукт таксама неўзабаве атрымаўся. Першая лінія была ўстаноўлена ў горадзе Узда на эксперыментальным заводзе аб'яднання.

Сёння гісторыю беларускіх чыпсаў працягваюць супрацоўнікі Навукова-практычнага цэнтра Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі па харчаванні, а таксама і вытворцы чыпсаў. Так, аддзел тэхналогій прадукцыі з коранеклубняплодаў працягвае займацца навуковай работай па стварэнні новых відаў чыпсаў і тэхналагічнымі прыёмамі, звязанымі з іх вытворчасцю. У прыватнасці, спецыялістамі гэтага аддзела была распрацавана тэхналогія атрымання чыпсаў з бульбы і гародніны. Выкарыстанне свежай гародніны ў якасці кампанентаў пры вытворчасці чыпсаў дазваляе значна пашырыць іх асартымент і забяспечыць арганізм чалавека многімі незаменнымі кампанентамі: вітамінамі, арганічнымі кіслотамі, вугляводамі, мінеральнымі рэчывамі. Асаблівасць гэтай тэхналогіі заключаецца ў увільгатненні сухіх кампанентаў сумесі пераважна не за кошт вады, а за кошт уласнай вільгаці інгрэдыентаў з гародніны. Для гэтых мэт могуць выкарыстоўвацца морква, капуста, кабачкі, патысоны, гарбузы і яблыкі.

Таксама мы працуем над арыгінальным прадуктам, які называюць чыпсамі з-за яго хрумсткай кансістэнцыі, але пры гэтым ён вырабляецца не з бульбы, а з садавіны і гародніны без абсмажвання. Спрабуем палепшыць і тэхналогію выпуску традыцыйных чыпсаў — для гэтага працуем над тэхналогіяй іх абсмажвання пры паніжанай тэмпературы, прычым канчатковая стадыя працэсу адбываецца ўжо без алею.

Ад пласцінак да пелетаў

Кандыдат тэхнічных навук Раіса ЛАРКОВІЧ, якая стаяла ў самых вытокаў стварэння беларускіх чыпсаў, сёння працуе намеснікам дырэктара па развіцці кампаніі «Анега». Гэта гандлёвая марка добра вядомая аматарам чыпсаў.

— Умоўна чыпсы можна падзяліць на тры групы: гэта чыпсы з парэзанай на лустачкі і абсмажанай свежай бульбы (ім аддаюць перавагу ў ЗША і Германіі), чыпсы ў выглядзе пласцінак з бульбянога пюрэ і чыпсы з пелетаў. Пелет — гэта паўфабрыкат, які вырабляецца з бульбяных шматкоў, крухмалу, мукі зерневых культур, солі і іншых кампанентаў, — расказвае Раіса Ларковіч. — Ён утрымлівае зусім мала вільгаці і можа захоўвацца ад 1,5 да 10 гадоў. У адрозненне ад традыцыйнай тэхналогіі прыгатавання чыпсаў са свежай бульбы, тэхналогія абсмажвання пелетаў мае шэраг пераваг. Галоўная — зусім кароткі тэхналагічны цыкл. Для абсмажвання пелетаў патрабуецца ад 5 да 15 секунд, у той час як звычайныя чыпсы смажацца ў алеі ад 6 да 12 хвілін. Свежая бульба ўтрымлівае 80 працэнтаў вільгаці, і для таго, каб яе выпарыць і дачакацца, каб чыпсы насыціліся алеем і набылі прывабны залацісты колер, патрабуецца час. Адпаведна і каларыйнасць чыпсаў з пелетаў намнога меншая, бо яны не паспяваюць за такі кароткі час набрацца алею і таксічных спалучэнняў, якія ўтвараюцца падчас працяглага награвання алею. Пелетныя чыпсы ўтрымліваюць удвая менш тлушчаў у параўнанні са звычайнымі бульбянымі чыпсамі. Немалаважна і тое, што пелеты можна смажыць круглы год, нават летам, калі свежага ўраджаю бульбы яшчэ няма. Да таго ж тэхналогія пелетаў дазваляе вырабляць не толькі бульбяныя чыпсы, але і дадаваць у прадукт проса, рыс, кукурузу, розныя зерневыя дабаўкі.

— Наша кампанія пачала асвойваць тэхналогію пелетных чыпсаў у 1998 годзе, — дапаўняе расказ калегі **дырэктар кампаніі «Анега» Сяргей МЕТА**. — Спачатку мы проста смажылі імпартны паўфабрыкат, як гэта робяць вельмі многія кампаніі, а затым пачалі вырабляць пелеты на ўласным абсталяванні. Прызнаюся, што закупіць імпартную тэхналагічную лінію было толькі паловай справы, бо тэхналогію нам давялося распрацоўваць самім, так бы мовіць, метадам проб і памылак. Затое сёння мы можам ганарыцца тым, што сталі першай кампаніяй у СНД, якая засвоіла выпуск уласных пелетаў. З трохсот тон пелетаў, якія мы вырабляем штомесяц, 200 тон ідуць на экспарт, а 100 тон рэалізуюцца на ўнутраным рынку. Так, гэта складаная і дарагая тэхналогія, затое ашчадная для здароўя. Сучаснае абсталяванне дазваляе нам вырабляць розныя пелеты не толькі па складзе сыравіны, але і па форме прадукту. Мы першымі засвоілі вытворчасць аб'ёмных 3D пелетаў (сырныя падушачкі), прычым адна з апошніх нашых навінак — аржаныя чыпсы.

Цікаўна, што дырэктар кампаніі, якая займае лідзіруючыя пазіцыі на беларускім рынку чыпсаў, цалкам падтрымлівае забарону медыкаў на прысутнасць у школьных буфетах яго прадукцыі: «У чыпсаў, як і ў любога іншага прадукту, павінна быць свая культура спажывання. А дзеці проста будуць замяняць чыпсамі сняданкі ці абеды...»

— Трэба мець на ўвазе, што чыпсы — гэта толькі дэсерт. А харчаванне павінна быць трохці чатырохразовым і абавязкова гарачым, — раіць **загадчыца кафедры агульнай гігіены Беларускага дзяржаўнага медыцынскага ўніверсітэта, кандыдат медыцынскіх навук, дацэнт Наталля БАЦУКОВА**. — Чыпсы ні ў якім разе нельга спажываць на галодны страўнік ці есці іх усухамятку. Абавязкова трэба запіваць іх вялікай колькасцю вадкасці. Калі ваша дзіця літаральна не можа жыць без чыпсаў, то лепш набывайце яму ржаныя чыпсы, бо ржаная мука ўтрымлівае шмат амінакіслот і іншых вельмі карысных для арганізма рэчываў. Да таго ж у такім разе ў дзіцяці могуць сфарміравацца карысныя смакавыя схільнасці. На адзін прыём трэба спажываць не больш як 20 грам — а гэта прыкладна 15-20 штук, ці маленькі пачак чыпсаў. А калі яшчэ і запіць аржаныя чыпсы шклянкай кефіру, то атрымаецца неблагі падвячорак.

Надзея НІКАЛАЕВА.

Паводле сацыялагічнага даследавання, пакупніком чыпсаў стаў летась амаль кожны другі беларус (48,7 працэнта насельніцтва).

Прафілактыка

ФТАРЫРУЙЦЕ ЗУБЫ — ПАЗБЕГНЕЦЕ КАРЫЕСУ

КОЖНАМУ чалавеку хочацца мець прыгожыя, а галоўнае — здаровыя зубы. Сёння мы часцей за ўсё ўжываем ежу, якая лёгка пражоўваецца і хутка ператраўліваецца. Пры гэтым зубы не атрымліваюць той нагрузкі, на якую яны разлічаны ад прыроды. Эмаль зубоў, у выніку актыўнага размнажэння бактэрый у ротавай поласці, становіцца адчувальнай да халоднай і гарачай ежы, страчвае свае ахоўныя функцыі і ў большай ступені пашкоджваецца карыесам. Каб пазбегнуць захворвання, неабходна ўмацоўваць эмаль. Адзін са спосабаў — фтарыраванне зубоў, якое стаматолагі рэкамендуюць пачынаць праводзіць ужо з малых гадоў.

Фтор, нараўне з кальцыем і фосфарам, з'яўляецца адным з найбольш важных мікраэлементаў, неабходных для правільнага росту, развіцця зубоў і падтрымання іх добрага стану на доўгія гады. Варта ведаць, што прэпараты, якія прымяняюцца ў стаматалогіі для прафілактыкі карыесу, — гэта не чысты фтор, а яго злучэнні — фтарыды. Апошнія зніжаюць растваральнасць эмалі, садзейнічаюць яе аднаўленню, змяншаюць ступень выдзялення кіслот бактэрыямі, якія «насяляюць» зубны налёт.

Адрозніваюць **фтарыраванне простае** і **фтарыраванне глыбокае**.

Простае фтарыраванне можа быць праведзена двума метадамі. Першы — выраб зубных кап. Стаматолаг вырабляе індывідуальныя злепкі, унутраная поласць якіх запаўняецца фторзмяшчальным прэпаратам. Капы накладваюць на зубы і здымаюць праз 10—15 хвілін. Для атрымання максімальных вынікаў неабходна правесці ад 10 да 15 працэдур.

Другі метад — пакрыццё зубной эмалі фторлакам. Працэдура пачынаецца са зняцця зубнога налёту. Пасля гэтага спецыяльным пэндзлікам на паверхню зубоў наносіцца лак, які падсушваюць лямпай. Дзецям, каб атрымаць найлепшы эфект, дастаткова двух пакрыццяў зубоў на год, калі пачаць адразу ж пасля іх прарэзвання і паўтараць працэдуру да 13—14 гадоў штогод. Аднак пры апісаных метадах прафілактычны эфект непрацяглы: не адбываецца адкладання фтарыдаў у глыбіні пораў пашкоджанай зубной эмалі. Умоўна кажучы, малекулы гэтых рэчываў вельмі вялікія, каб пранікнуць глыбока. Яны рыхла ляжаць на паверхні эмалі і хутка выдаляюцца пры мэханічным уздзеянні.

Сапраўды эфектыўным метадам, які садзейнічае рэмінералізацыі (аднаўленню) эмалі, з'яўляецца глыбокае фтарыраванне з выкарыстаннем эмаль-герметызуючага ліквіду (камплект з дзвюх вадкасцяў).

Тэрмін «глыбокае фтарыраванне» і ўласна самую тэхналогію ўпершыню распрацаваў нямецкі прафесар А. Кнапвост. Тэхналогія дзейнічае на ўзроўні зубных крышталёў і ўлічвае хімічную структуру зуба. Глыбокае фтарыраванне — гэта паслядоўны комплекс маніпуляцый: ачышчэнне зубоў і міжзубнай прасторы ад налёту і зубнога каменю, старанная сушка, нанясенне вадкасці № 1 (утрымлівае фтарыды, солі магнію і медзі), зноў сушка, затым апрацоўка зубоў вадкасцю № 2 (гідравокіс кальцыю). У выніку хімічнай рэакцыі паміж двума слаямі ўтвараюцца субмікраскапічныя крышталі фторыстага кальцыю, фторыстага магнію, фторыстай медзі і гель крэмніевай кіслаты. Крышталі фтарыдаў застаюцца ў мікрапорах эмалі на працягу паўтара—двух гадоў і паступова выдзяляюць іоны фтору (дарэчы, канцэнтрацыя апошніх пры гэтым у 5 разоў вышэйшая, чым пры прымяненні простага фтарыравання), што і забяспечвае эфектыўную рэмінералізацыю. А дзякуючы іонам медзі забяспечваецца яшчэ і доўгачасовы бактэрыцыдны эфект.

Перавагі **глыбокага фтарыравання** вялікія: умацаванне эмалі, зніжэнне гіперадчувальнасці зубоў, значнае зніжэнне рызыкі развіцця карыесу і нават павелічэнне тэрміну службы пастаўленых пломбаў.

Комплексную сістэму глыбокага фтарыравання рэкамендуецца праводзіць 1—2 разы на год.

Асабліва эфектыўнае яго прымяненне ў дзяцей у перыяд змены зубоў. Справа ў тым, што зуб, які толькі прарэзаўся, мае няспелую, слаба мінералізаваную эмаль, працэс яе «выспявання» доўжыцца яшчэ прыкладна 2 гады. Такія зубы лёгка пашкоджваюцца карыесам, а распаўсюджваецца апошні вельмі хутка. Яшчэ два перыяды, калі надзвычай высокая ступень актыўнасці карыесу, — гэта падлеткавы ўзрост і цяжарнасць. З-за актыўнага росту рэзка павышаецца патрэба арганізма ў мінеральных элементах, а гармональная перабудова вядзе да павышэння вязкасці сліны і, як вынік, да ўзмоцненага ўтварэння зубнога налёту. Таму дадатковая ахова эмалі ў гэты час проста неабходная.

Варта зазначыць, што рэгулярнае фтарыраванне зубоў мае вялікае значэнне для прафілактыкі паверхневага карыесу, асабліва ў дзяцей. Тым не менш яно з'яўляецца выключна дапаможным сродкам, выкарыстанне якога ні ў якім разе не адмяняе неабходнасці старанна штодзённага мэханічнага выдалення зубнога налёту.

Падрыхтавала Вольга КУЛІНКОВІЧ.

Да ведама

Кожны трэці падлетак каштуе алкаголь да 13 гадоў

Згодна з вынікамі нядаўняга даследавання, кожны трэці сямікласнік пачынае эксперыментаваць з алкаголем, не паспеўшы адзначыць свой трынаццаты дзень нараджэння.

Навукоўцы з Універсітэта штата Джорджыя таксама высветлілі, што такія дзеці больш схільныя да суіцыдальных настрояў і агрэсіі, чым іх непітушчыя аднагодкі. Даследчыкі лічаць памылковым адкладваць гутаркі пра шкоду алкаголю да ўзросту сярэдняй і старэйшай школы. У гэтым выпадку, сцвярджаюць яны, будзе ўпушчаны час тых дзяцей, якія пачалі выпіваць у малодшых класах.

Каб вывучыць магчымую сувязь паміж узростам, у якім дзіця каштуе алкаголь, і рызыкай узнікнення ў яго суіцыдальных думак і іншых праблем, вучоныя прааналізавалі звесткі апытання 4131 школьніка. Сярод апытаных былі вучні 7—11 класаў, але асаблівую ўвагу даследчыкі надалі 856 сямікласнікам. 35% з іх прызналіся, што пачалі выпіваць, не дасягнуўшы 13-гадовага ўзросту.

Даследаванне прадэманстравала наяўнасць сувязі паміж раннім пачаткам ужывання алкаголю і пачашчанымі эпізодамі агрэсіўных паводзін, якія нярэдка спалучаюцца з суіцыдальнымі думкамі. Зрабіўшы папраўку на такія фактары, як кантроль з боку бацькоў, ужыванне наркотыкаў, прывады ў паліцыю і інш., вучоныя атрымалі наступныя вынікі. Падлеткі, якія пачалі выпіваць рана, былі ўдвая больш схільныя да суіцыдальных думак, чым іх непітушчыя аднагодкі. А рызыка спробы самагубства ўзрастала ў іх утрая.

Вынікі гэтага і іншых падобных даследаванняў падкрэсліваюць неабходнасць барацьбы з ужываннем алкаголю сярод падлеткаў, зазначаюць даследчыкі. Яны прызналі, што палітыка па завышэнні цэн на алкагольныя напоі, а таксама розныя абмежаванні на іх продаж, маюць пэўны эфект. Аднак, на іх думку, неабходны шматузроўневы сістэмны падыход да праблемы з прыцягненнем бацькоў, настаўнікаў і работнікаў аховы здароўя.

Ці аб'ектыўныя тэсты?

У многіх школах будучаму першакласніку прапануюць прайсці тэсты на інтэлектуальнае развіццё. Бацькі надаюць вельмі вялікую ўвагу таму, які вынік пакажа іх дзіця, і не здагадваюцца, што тэсты не паказваюць поўнай карціны яго разумовых здольнасцяў.

Амерыканскія навукоўцы назіралі за высокаадоранымі дзецьмі і выявілі, што з часам некаторыя вундэркінды перастаюць адрознівацца ад сваіх аднагодкаў.

Тэст IQ (ён лічыцца самым аб'ектыўным) не адлюстроўвае ступені адоранасці малога і магчымасцяў развіцця яго асобы, гэта набор усярэдненых задач для пэўнага ўзросту. Вынік такіх тэстаў часцей за ўсё залежыць ад многіх фактараў: напрыклад, жыццёвага досведу дзіцяці, у якім акружэнні яно расце, з кім кантактуе. Дзеці з «простых» сем'яў маюць IQ крыху меншы, але гэта не гаворыць пра адсутнасць у іх інтэлектуальнага патэнцыялу, проста яны менш інфармаваныя.

Тэсты выяўляюць здольнасці да вербальна-лагічнага і абстрактнага мышлення, але ў некаторых малых развіты практычны інтэлект. Дзеці адчуваюць таксама вялікае эмацыйнае напружанне падчас правядзення тэста і гэта ўплывае на вынік. Таму «ставіць крыж» на дзіцяці, якое атрымала дрэнны паказчык тэсціравання, нельга! Тэст — гэта спосаб адабраць «зручных» вучняў, а школа павінна вучыць усіх.

Не варта настаўнікам і ўпускаць з вачэй і тых дзяцей, якія, наадварот, паказалі высокі вынік у тэсціраванні. Даказана, што слава вундэркіндаў бывае нядоўгай. Нярэдка дзіця не апраўдвае надзей, ускладзеных на яго бацькамі, з-за чаго мае вялікія псіхалагічныя цяжкасці.

Бацькам жа неабходна задумацца: ці варта пазбаўляць дзіця шчаслівага дзяцінства дзеля меркаванай перспектывы будучых дасягненняў? Можа, лепш любіць яго такім, якое яно ёсць, і радавацца любым, нават самым маленькім, дасягненням?

Падрыхтавала Вольга КУЛІНКОВІЧ.

МАГІЛЁЎСКІ АБЛАСНЫ ВЫКАНАЎЧЫ КАМІТЭТ
РАШЭННЕ

МОГИЛЕВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ
РЕШЕНИЕ

20 июля 2011 г. № 10-37

г. Магілеў — г. Могилев

О внесении дополнения в план преобразования унитарных предприятий областной коммунальной собственности в открытые акционерные общества на 2011—2013 годы

Могилевский областной исполнительный комитет РЕШИЛ:

Дополнить план преобразования унитарных предприятий областной коммунальной собственности в открытые акционерные общества на 2011—2013 годы, утвержденный решением облисполкома от 25 февраля 2011 г. № 4-2, перед разделом «2012 год» разделом следующего содержания:

2011 год

Комитет по архитектуре и строительству облисполкома

Бобруйское унитарное коммунальное производственное предприятие «Комбинат железобетонных изделий»

Управление торговли и услуг облисполкома

Государственное унитарное коммунальное торгово-производственное предприятие «Облторгреклама».

Заместитель председателя Могилевского областного исполнительного комитета — А.М. Исаченко

Управляющий делами Могилевского областного исполнительного комитета — Г.А. Воронин

Филиал «Центр «Белтехинвентаризация»

- Оценка оборудования и транспортных средств
- Оценка недвижимости и сетей всех форм собственности
- Независимая строительная экспертиза

ИЗВЕЩАЕТ О ПРОВЕДЕНИИ АУКЦИОНА ПО ПРОДАЖЕ ОБОРУДОВАНИЯ ЧПУП «Гомельский завод Торгового оборудования»

№ лота	Наименование объекта	Адрес объекта продажи	Начальная цена продажи, бел. руб. (без НДС)	Сумма задатка, бел. руб.
1	Нежилое здание 489,2 кв.м, земельный участок 0,3222 га; склад площадью 1459 кв.м, земельный участок – 0,3063 га	г. Гомель, ул. Текстильная, 10	1 342 800 000	67 140 000
2	Здание склада площадью 473 кв.м, пристройка 63 кв.м, навес площадью 1168 кв.м, склад цемента площадью 64 кв.м, площадь земельного участка 0,2585 га	г. Гомель, ул. Текстильная, 10	599 900 000	29 995 000
3	Гараж, склад площадью 791,0 кв.м, водонапорная башня площадью 42,6 кв.м, артскважина площадью 25,0 кв.м, котельная площадью 879,3 кв.м, земельный участок – 0,2086 га	г. Гомель, ул. Текстильная, 10	1 358 000 000	67 900 000
4	Здание ремонтных служб площадью 1296,6 кв.м, земельный участок – 0,2566 га	г. Гомель, ул. Текстильная, 10	1 048 200 000	52 410 000
5	Сооружение открытая площадка для вторичного сырья площадью 6 889 кв.м, материал ограждения – кирпич; склад площадью 60,7 кв.м; танк объемом 35 куб. м; установка для нефтепродуктов объемом 10 куб. м; весовая площадью 38,5 кв.м; автомобильные весы РС30Ц13ПА; площадь земельного участка 1,3124 га	г. Гомель, ул. Текстильная, 10	996 185 316	49 809 266
6	Сооружение открытая площадка для вторичного сырья площадью 9 965 кв.м, материал ограждения – железобетонные плиты; навес – металлические столбы; площадь земельного участка 1,0071 га	г. Гомель, ул. Текстильная, 10	1 784 600 000	89 230 000

Срок подачи заявления	**До 17.00 05 октября 2011 г.**, по адресу: г. Гомель, ул. Гагарина, 46, оф. 2
Дата, время, место проведения аукциона	**06 октября 2011 г. в 11.00** по адресу: г. Гомель, ул. Гагарина, 46, оф. 2, Гомельское областное управление Филиал РУП «Жилкоммунтехника» «Центр «Белтехинвентаризация»
Номер р/с для перечисления задатка	Р/с 3012105618108 в РД № 700 «БПС- Банк», код 369, УНП 102353509
Условие пользования	Объекты продаются в собственность
Условия продажи	Цены указаны без НДС. Шаг аукционных торгов – 5%.

Дополнительная информация по тел.: (0232) 75 06 61, 75 06 63 (факс).

Доктар адкажа

ЁСЦЬ ПЫТАННІ? ТЭЛЕФАНУЙЦЕ...

На наступным тыдні дзяжурыць на «гарачай» лініі Міністэрства аховы здароўя (222 70 80) плануюць:

20 верасня — намеснік дырэктара Рэспубліканскага навукова-практычнага цэнтра анкалогіі і медыцынскай радыялогіі Наталля Мікалаеўна АНТОНЕНКАВА.

21 верасня — намеснік галоўнага ўрача Рэспубліканскага навукова-практычнага цэнтра псіхічнага здароўя Уладзімір Мікалаевіч СКЛЕМА.

22 верасня — галоўны ўрач Мінскага гарадскога эндакрыналагічнага дыспансэра Ірына Канстанцінаўна БІЛАДЗІД.

23 верасня — намеснік галоўнага ўрача Мінскага гарадскога кардыялагічнага дыспансэра Вольга Канстанцінаўна АПАНАСІК.

Упраўленне аховы здароўя Мінаблвыканкама (017) 220 20 25

20 верасня — загадчык бактэрыялагічнай лабараторыі Мінскага абласнога скурна-венералагічнага дыспансэра Вольга Мікалаеўна КАЗЫРА.

21 верасня — загадчык Заслаўскай гарадской бальніцы Міхаіл Іосіфавіч КАРАЛЬКО.

22 верасня — загадчык акушэрска-рэабілітацыйнага аддзялення Мінскага абласнога радзільнага дома Валерый Дзмітрыевіч БУЙНЕВІЧ.

ИЗВЕЩЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ 21 ОКТЯБРЯ 2011 ГОДА ОТКРЫТОГО АУКЦИОНА ПО ПРОДАЖЕ ОБЪЕКТА РЕСПУБЛИКАНСКОЙ СОБСТВЕННОСТИ

Продавец и его юридический адрес	Лот №	Наименование объекта (лота)	Местонахождение объекта (лота)	Начальная цена продажи объекта (лота), рублей	Задаток, рублей
Республиканское унитарное предприятие «Белорусский металлургический завод» 247210, г. Жлобин, ул. Промышленная, 37 тел.: (02334) 2 29 93, 5 45 20, факс: (02334) 2 42 61, 3 16 35	1	Бесцентрошлифовальный станок, 3Е184А, инв. № 010900	г. Жлобин, ул. Промышленная, 37	27 471 150	2 500 000

Аукцион состоится **21 октября 2011 г. в 12.00** по адресу: г. Жлобин, ул. Петровского, 45, 2 подъезд.

Организатор торгов – Коммунальное унитарное предприятие по операциям с недвижимым имуществом «Жлобинский центр управления районной коммунальной собственностью» (далее – КУП «Жлобинский ЦУРКС»).

Торги проводятся в соответствии с Инструкцией о порядке организации и проведения торгов по продаже некоторых объектов республиканской собственности, утвержденной Постановлением Государственного комитета по имуществу Республики Беларусь от 30 марта 2009 года № 36.

Возможность ознакомиться с объектом предоставляется продавцом в срок **по 17 октября 2011 г.**

Лица, желающие участвовать в торгах, обязаны подать в КУП «Жлобинский ЦУРКС» **в срок до 17.00 17 октября 2011 г.** заявление на участие в торгах по продаже объекта республиканской собственности со следующими документами:

заверенная банком копия платежного поручения о внесении суммы задатка на расчетный счет, указанный в извещении (информационном сообщении);

индивидуальным предпринимателем – копия свидетельства о государственной регистрации и его подлинник для заверения его копии организатором торгов;

юридическим лицом – доверенность, выданная представителю юридического лица (кроме случаев, когда юридическое лицо представляет его руководитель), а также копии учредительных документов и свидетельства о государственной регистрации юридического лица и их подлинники для заверения их копий организатором торгов;

иностранным юридическим лицом, иностранной организацией, не являющейся юридическим лицом, созданной в соответствии с законодательством иностранных государств, иностранным государством и их административно-территориальными единицами в лице уполномоченных органов, международной организацией – легализованные в установленном порядке копии учредительных документов, выписка из торгового реестра страны происхождения (выписка должна быть подготовлена в течение шести месяцев до подачи заявления на участие в торгах) либо иное эквивалентное доказательство статуса юридического лица в соответствии с законодательством страны происхождения, документ о финансовой состоятельности, выданный обслуживающим банком или иной кредитно-финансовой организацией, с нотариально удостоверенными переводами на русский или белорусский язык;

представителем иностранного инвестора – легализованная в установленном порядке доверенность, документ о финансовой состоятельности иностранного инвестора, выданный обслуживающим банком или иной кредитно-финансовой организацией, с нотариально удостоверенными переводами на русский или белорусский язык;

представителем гражданина Республики Беларусь или индивидуального предпринимателя – доверенность.

При подаче документов на участие в торгах граждане Республики Беларусь, иностранные граждане, физические лица (граждане Республики Беларусь и лица без гражданства), постоянно проживающие за пределами Республики Беларусь, в том числе представители юридических лиц Республики Беларусь, представители иностранных инвесторов предъявляют паспорт или иной документ, удостоверяющий личность.

Документы принимаются по адресу: г. Жлобин, ул. Петровского, 45, 2 подъезд, КУП «Жлобинский ЦУРКС» с 9.00 до 17.00 по рабочим дням.

Победитель торгов обязан:

- в течение 20 рабочих дней со дня подписания протокола о результатах аукциона заключить договор купли-продажи объекта;

- в течение 3 рабочих дней со дня проведения торгов перечислить организатору торгов сумму фактических затрат на организацию и проведение аукциона. Фактические затраты должны быть отражены в смете расходов, которая утверждается организатором торгов до момента проведения торгов.

Условия оплаты: в течение 30 календарных дней с даты заключения договора купли-продажи.

Задаток перечисляется на р/с КУП «Жлобинский ЦУРКС» № 3012006530013 в филиале 312 ОАО «АСБ Беларусбанк» г. Жлобин, код МФО151501673, УНП 490317354.

Организатор открытых торгов вправе отказаться от аукциона в любое время, но не позднее, чем за три дня до наступления даты его проведения.

Телефоны организатора аукциона для справок: (02334) 3 14 08, 2 18 18.

ИНФОРМАЦИОННОЕ СООБЩЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ АУКЦИОНА по продаже гражданам Республики Беларусь в частную собственность земельных участков для строительства и обслуживания жилых домов в деревнях Емельяново, Избицкое, Прудище и аг. Юрьево Усяжского сельского исполнительного комитета Смолевичского района Минской области

1.	Форма проведения аукциона	Открытый
2.	Дата, время и место проведения аукциона	**21 октября 2011 года в 15.00, пос. Усяж, ул. Комсомольская, 10, Усяжский сельисполком, кабинет председателя**
3.	Продавец и его адрес	Усяжский сельский исполнительный комитет, пос. Усяж, ул. Комсомольская, 10
4.	Земельный участок, его кадастровый номер и адрес	Лот № 1 — земельный участок площадью 0,1423 га № 624885607101000149 в д. Емельяново; Лот № 2 — земельный участок площадью 0,1504 га № 624885602801000101 в д. Избицкое; Лот № 3 — земельный участок площадью 0,1899 га № 624885605201000058 в д. Прудище; Лот № 4 — земельный участок площадью 0,1843 га № 624885610501000274 в аг. Юрьево
5.	Условия продажи	Без изменения целевого назначения
6.	Целевое назначение земельного участка	Для строительства и обслуживания жилого дома
7.	Начальная (стартовая) цена	Лот № 1 — 19 970 940 рублей Лот № 2 — 15 060 830 рублей Лот № 3 — 8 948 850 рублей Лот № 4 — 11 431 590 рублей
8.	Условия аукциона	- продажа по цене не ниже начальной; - участниками аукциона могут быть граждане Республики Беларусь, постоянно проживающие на территории республики или приравненные к постоянно проживающим в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь
9.	Наличие инженерной инфраструктуры	д. Емельяново — газоснабжение, водоснабжение, электроснабжение; д. Прудище, Избицкое — электроснабжение; аг. Юрьево — водоснабжение, электроснабжение
10.	Условия оплаты	Безналичный расчет в течение 5-ти рабочих дней после подписания протокола по результатам проведения аукциона
11.	Сумма задатка и реквизиты продавца	10% от начальной (стартовой) цены земельного участка р/с 3604627110007 ЦБУ 621 г. Смолевичи филиал 616 АСБ «Беларусбанк» г. Жодино, код 812, назначение платежа 04002 (с пометкой «задаток за земельный участок»)
12.	Порядок предварительного ознакомления в натуре с продаваемыми земельными участками	Каждая среда в 10.00
13.	Окончательный срок приема документов	17 октября 2011 года в 17.00
14.	Контактный телефон	8(01776) 67 131; 67 288; 55 342

Расходы по организации и проведению аукциона, затраты на публикацию информационного сообщения подлежат возмещению победителем аукциона.

Примечания: для участия в аукционе в адрес продавца необходимо предоставить:

1. Заявление на участие в аукционе по установленной форме.

2. Копии платежных поручений, заверенные банком, подтверждающие внесение задатка на расчетный счет продавца.

3. Физическим лицам — документ, удостоверяющий личность (паспорт) покупателя или его доверенного лица, и доверенность, заверенную нотариально (в случае, если интересы покупателя представляет это лицо).