



Издается с октября 1932 года

РОДНОЙ КРАЙ

Вторник,
3 апреля 2012 года

ГАЗЕТА ХВАСТОВИЧСКОГО РАЙОНА КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ

№ 28 (9834)

Официально

НАВЕДЕМ ПОРЯДОК ВМЕСТЕ!

С 9 апреля по 8 мая текущего года на территории области пройдет месячник по санитарной уборке и благоустройству населенных пунктов.

Соответствующим распоряжением губернатора главам администраций муниципальных образований региона рекомендовано привести в надлежащее состояние военно-мемориальные объекты, провести мероприятия по благоустройству населенных пунктов, уделить особое внимание ремонту фасадов зданий.

28 апреля на территории области пройдет акция "300 скверов" по созданию аллей, разбивке скверов, посадке зеленых насаждений.

Управление по работе со СМИ администрации губернатора области.
Официальная информация доступна на сайте областной администрации: www.admobkaluga.ru

Заботы крестьянские

ТЕХОСМОТР - НА ТВЁРДУЮ ЧЕТВЁРКУ

В конце марта дружный коллектив механизаторов СПК "Русь" держал экзамен на техническую готовность сельскохозяйственной техники в 2012 году и, в частности, к работе на предстоящем весеннем севе. Особое внимание, конечно же, уделялось надежности тракторов всех марок. "Железных коней" было выставлено в ряд на техосмотр в количестве 35 единиц. Из них только один не получил допуска к работе из-за незначительных недостатков, на которые государственный инспектор гостехнадзора И. И. Хотьев не стал закрывать глаза. И правильно сделал, ибо в обеспечении безаварийной работы техники на весеннем поле мелочей быть не должно.

В "Руси" практически готовы к работе в поле и все прицепные сельскохозяйственные орудия, такие, как сеялки, плуги, культиваторы. А иначе

и быть не могло, потому что механизаторы еще по осени изрядно "поколдовали" над этим инвентарем, по всем правилам поставив на зимнее хранение.

Вновь приобретенная сельхозтехника, а это современные тракторы, зерноуборочные комбайны, кукурузная сеялка, картофелесажалка, кормоуборочный комбайн "Ягуар-830" и другие хранятся под крышей, в ангаре.

За истинную заботу о технике похвалы в первую очередь заслуживают рядовые механизаторы во главе с руководителем В. И. Рябовым, главным инженером С. С. Анисимовым, инженером И. А. Петрушиным.

Несомненно, что с такой надежной технической мощью весь комплекс весенних полевых работ в "Руси" будет проведен качественно и в срок.

Наш корр.

Школа передового опыта

ФИНАЛ КОНКУРСА ПЕДАГОГОВ

В первый день весенних каникул, 26 марта, состоялась торжественная церемония закрытия районного конкурса "Учитель года-2012" и "Воспитатель года-2012". Уже давно этот конкурс стал традиционным, и традиция эта одна из тех, которые ни в коем случае не должны прерываться. Ведь этот конкурс - настоящая школа педагогического мастерства, передового опыта, центр распространения всего лучшего в педагогической практике. Знания и труд, искусство и творчество становятся верными союзниками каждого участника на время конкурсных испытаний. Все лучшее, что применяется в работе, чему научились за годы педагогической практики, выносятся на суд коллегам.

В этом году в конкурсе педагогического мастерства приняли участие 10 общеобразовательных учреждений района - 7 школ и 3 детских сада.

С приветственным словом и со словами благодарности за такой непростой труд к участникам обратилась заместитель главы администрации МР "Хвастовичский район" Т. В. Харланова.

Хвастовичскую среднюю школу представляла Светлана Ивановна Бычкова, учитель географии и биологии, 1 квалификационная категория, стаж педагогической работы 20 лет.

Теребенскую среднюю школу представляла Александра Васильевна Дуленцова, учитель немецкого языка, 1 квалификационная категория, стаж педагогической работы 31 год.

Бояновичскую среднюю школу представляла Анна Алексеевна Лаврова, учитель химии и биологии, 1 квалификационная категория, стаж педагогической работы 13 лет.

Подбужскую среднюю школу представляла Анна Алексеевна Филимонова, учитель биологии и химии, 2 квалификационная категория, стаж педагогической работы 16 лет.

Нехочскую основную школу представляла Галина Тихоновна Жукова, учитель технологии, 2 квалификационная категория, стаж педагогической работы 5 лет.

Еленскую среднюю школу представляла Ольга Дмитриевна Рычагова, учитель начальных классов, 1 квалификационная категория, стаж педагогической работы 26 лет.

Пеневичскую основную школу представляла Наталья Валерьевна Музалева, учитель начальных классов, 2 квалификационная категория, стаж педагогической работы 16 лет.

Детский сад "Солнышко" представляла Татьяна Сергеевна Ремешина, учитель-логопед, стаж педагогической работы 21 год.

Детский сад "Буратино" представляла Антонина Ивановна Леонова, воспитатель, стаж педагогической работы 26 лет.

Детский сад "Улыбка" представляла Елена Дмитриевна Дятлова, воспитатель, стаж педагогической работы 24 года.

Конечно, все участники не обошлись без помощи своих коллег и учеников, которые под-

держивали конкурсантов не только во время подготовки к конкурсу и на первых этапах его проведения (первый этап - открытый урок, второй - творческая самопрезентация и третий - решение педагогических и психологических ситуаций), но и в финале вышли на сцену, чтобы еще раз поддержать своих коллег и учителей.

В завершение праздника (а для педагогов-участников это действительно праздник, ведь закончились все хлопоты и можно просто отдохнуть после хорошо выполненной работы) заведующая отделом образования администрации МР "Хвастовичский район" Людмила Александровна Журавлева огласила имена победителей. Ими стали **Светлана Ивановна Бычкова** и **Татьяна Сергеевна Ремешина**. Именно они оказались лучшими педагогами в этом году. Поздравляем!

Праздник закончился. Наверняка он не был бы таким ярким и запоминающимся без участия воспитанников детского дома творчества - танцевальной группы "Модерн" и финансовой помощи Л. В. Фурсовой, которую она оказала в оформлении зала.

Впереди у участников конкурса и их коллег самое ответственное время - последняя четверть, время подведения итогов за год. От всей души желаем им терпения и тактичности в решении конфликтных ситуаций, жаждающих знаний учеников и, конечно же, крепкого здоровья.

Выпускник-2012

ЯРМАРКА ВАКАНСИЙ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ И РАБОЧИХ МЕСТ

Состоялась очередная ярмарка вакансий учебных заведений и рабочих мест с участием выпускников 9 и 11 классов школ Хвастовичского района. Проходила она в Хвастовичской средней школе, а на встречу с ребятами прибыли представители Калужского кооперативного техникума, Калужского базового медицинского колледжа, Российской академии народного хозяйства и государственной службы при президенте РФ, а также швейной фабрики с. Красное ООО "Новая звезда Хвастовичи - Красное", Хвастовичской районной больницы и отдела сельского хозяйства администрации МР "Хвастовичский район".

Конечно, выбирать профессию - дело очень даже нелегкое,



тем более для юношей и девушек, только заканчивающих обучение в школе. Но, как сказала зам. главы администрации райо-

на Т. В. Харланова, - выбирать нужно. Более того, учитывая не только свое желание, но и свои возможности. Для некоторых ре-

бят подобная сегодняшней ярмарка была уже не первой, с представителями учебных заведений они уже встречались. А для кого-то впервые посещение мероприятия такого плана дало определенный толчок задуматься над вопросом: "А кем же все-таки быть?". И если четкую границу между медиком и юристом провести можно, то между менеджером продаж и товароведом - не так просто.

Но вот некоторые основные акценты прошедшей ярмарки. **Калужский кооперативный техникум**. Специальности: товаровед, менеджер продаж, юрист, эксперт, специалист в области экономики и бухучета. Есть общежитие. Оплата за обучение 3 тысячи рублей в месяц, включая плату за общежитие (согласитесь, немного, с учетом того, что квартиру снимать дороже. Да и бесплатное образование не всегда бывает лучше, а иногда выходит и дороже платного). Более того, если выпускник желает продолжать обучение в вузе, то поступает туда без экзаменов и ЕГЭ при условии продолжения обучения по той же специальности.

Калужский базовый медколледж. Специальности: медсестра, фармацевт, медицинский лабораторный техник, фельдшер,

фармацевт, зубной техник. Есть общежитие, современная учебная и лабораторная база.

Филиал РАНХ и ГС. Набор по специальностям: таможенное дело и управление персоналом. Без сомнения, самое крупное и престижное высшее учебное заведение.

Что касается рабочих мест, то сегодня район остро нуждается в медицинских кадрах - врачи, фельдшера, специалист лечебно-диагностической направленности; в сельскохозяйственных - агрономы, зоотехники, ветврачи, инженеры; конечно, для полной загруженности цехов на швейной фабрике просто необходимы рабочие руки. Что касается последнего предприятия, то обучение ведется на месте, без отрыва от производства и выдача документа о получении профессии - на месте (а если получать специальность, скажем, в Калужском профессиональном лицее, то необходимо "потратить" три с лишним года)...

Кстати, для всех молодых специалистов, вернувшихся и желающих работать в районе, предусмотрены меры материального поощрения - и месячные выплаты, и годовые, так называемые подъемные.

Наталья АНДРОСОВА.
Фото автора.

В ГОСТЯХ у ЖЕНЩИНЫ

Как талантливый человек талантлив во всем, так и успешная женщина успешна во всех сферах жизни, будь то семья, карьера или жизнь общественная. В очередной раз я в этом убедилась, общаясь с Валентиной Дмитриевной Легковой, женщиной, интересной во всех отношениях.

Родилась Валентина Дмитриевна в Хотынецком районе, в деревне Тепегино. Семья жила без отца, а потому дети (у Валентины Дмитриевны есть брат) с малых лет приучались к крестьянскому труду, который требует не только немалой физической силы, но и дисциплинированности, собранности, ответственности. После окончания Калужского кооперативного техникума Валентина Дмитриевна вышла замуж за еленского парня Николая Легкова, устроилась на работу в Еленское потребительское общество. Сначала ревизором, потом экономистом, потом завхозом, и с 1990 года Валентина Дмитриевна является бессменным руководителем этой организации. Под ее руководством организация несколько раз сменила название, но Валентине Дмитриевне удалось провести свой коллектив через самые трудные годы в новейшей истории России практически без потерь. На сегодняшний день, как бы трудно ни было работать в условиях жесткой конкуренции с частными магазинами, владельцы которых вольны вести ценовую политику на свое усмотрение, Еленское потребительское общество сумело сохранить то ценное, что всегда привлекает покупателей - хорошее качество продуктов, довольно широкий ассортимент товаров, высокий профессионализм продавцов.

Но давайте вернемся назад, в то время, когда юная Валентина пришла в семью мужа, чтобы навсегда остаться членом этой большой семьи, а со временем и возглавить ее. Родители Николая, а также два его младших брата и сестра приняли ее доброжелательно, с открытой душой. Свекровь стала для Валентины второй мамой - любящей, понимающей, а главное, деликатной. А свекор стал настоящим отцом, которого у Валентины никогда не было. И хотя молодая невестка очень долго не могла назвать его папой, она очень любила и уважала его, гордилась тем, что он такой молодой, веселый, умный. К сожалению, и свекор, и свекровь Валентины Дмитриевны слишком рано ушли из жизни, оставив ничем не восполнимую пустоту в сердцах своих близких.

После смерти свекрови Валентина Дмитриевна с мужем Николаем Васильевичем неожиданно для самих себя стали тем ядром, вокруг которого собираются родные в минуты радости и печали, и без которого не может существовать ни одна семья.

Легковы вырастили двух дочерей - Галину и Наталью, обеим дали достойное образование. Но, на мой взгляд, гораздо важнее то, что они суме-

БЕЗ СТРАХА И УПРЁКА



ли воспитать у девочек желание учиться, умение ставить перед собой правильные цели, упорство в их достижении. Сейчас у Валентины Дмитриевны подрастает внучка, и можно быть уверенными в том, что, видя, как сложилась жизнь у бабушки, мамы и тети, она правильно расставит жизненные приоритеты и добьется всех поставленных целей.

Валентина Дмитриевна вошла в возраст "золотой осени", который, как известно, настоящую женщину делает ярче, выразительнее, интереснее. И хотя она с некоторым сожалением вспоминает свои тридцать пять лет, охотно признает, что до старости ей еще очень далеко и в жизни ее ждет много открытий и радостей.

Сейчас, когда, казалось бы, дети выросли, хозяйства нет, у Валентины Дмитриевны должно

быть много свободного времени для того, чтобы заняться чем-нибудь приятным и ни к чему не обязывающим. Но она признается, что часов в сутках катастрофически не хватает - едва удается выкроить немного времени для чтения, что уж говорить о других дамских развлечениях (вязание, вышивка и прочее рукоделие). Но мне кажется, что Валентина Дмитриевна слегка лукавит. Ее цветник всегда ухожен и славится шикарными розами. Огород приносит не только разнообразные овощи и зелень к столу, но и ни с чем не сравнимое удовольствие от созерцания причастности к торжеству красоты и гармонии...

Возвращаясь из Еленского, я размышляла над тем, насколько сильны духом и привлекательны душой люди, прошедшие через определенные испытания и вынесшие из них драгоценный опыт терпения и жизнелюбия. И мне не показалось странным, что Валентина Дмитриевна не смогла вспомнить ни одного неприятного момента в своей жизни (кроме, конечно, смерти близких людей), ни одного обидевшего ее человека, ни одного грубого слова. Она все это забыла, она ни о чем не жалеет, никого не осуждает, но и надеется только на себя. Кто научил ее не ждать, пока жизнь одарит ее благополучием, а благодарно принимать все, что дает судьба, и своим трудом превращать это в радость, любовь, успех? И можно ли научиться жить так, чтобы потом, когда придет время оглянуться назад, видеть только улыбающиеся лица тех, кто был в твоей жизни? Валентине Дмитриевне Легковой еще не скоро предстоит подводить итоги, впереди у нее чудесное время, когда можно не бояться ошибок и перемен и быть уверенным в том, что люди, на которых надеешься, никогда не подведут.

Подготовила
Оксана КУЛИКОВА.

ОБЕД ДЛЯ ДИАБЕТИКОВ ОТ ВАЛЕНТИНЫ ЛЕГКОВОЙ

К сожалению, с возрастом к нам приходит не только мудрость, но и куча болезней. Одна из самых распространенных среди тех, кому за сорок - диабет. Валентину Дмитриевну и ее мужа тоже не обошла стороной эта болячка. Но она, как хорошая хозяйка и заботливая жена, научилась готовить вкусно так, чтобы не вредить здоровью. Для этого у нее есть все необходимое - продукты, бытовая техника и здравый смысл. По словам Валентины Дмитриевны, самая необходимая вещь в доме диабетика - пароварка. С ее помощью можно легко, быстро и недорого приготовить вкусные и полезные блюда. Повседневное меню Валентины Дмитриевны, в силу сложившихся обстоятельств, не отличается особым разнообразием. Обычно это щи или борщ, мясное или рыбное блюдо, гречка, салат. Технология приготовления этих незамысловатых блюд несколько отличается от общепринятой, и, думаю, будет интересна для людей, старающихся вести здоровый образ жизни.

Щи из свежей капусты

Сварить бульон из куриной грудки или говяжьими (тут все как обычно - соль, специи), мелко нашинковать капусту и добавить в готовый бульон. Картошку (на трехлитровую кастрюлю - 3 средние картофелины) натереть на терке и тоже добавить в бульон. Валентина Дмитриевна по возможности заменяет картошку мелко порезанным кабачком - гораздо полезнее, да и на вкус не сильно отличается. Дальше все как обычно - лук, морковь обжарить на масле (оливковом), добавить чуть томатной пасты и - в щи. Первое блюдо готово.

Котлеты

Говядину (только говядину - свинина для диабетиков крайне вредный продукт!) прокрутить на мясорубке, добавить лук, специи, яйцо (можно два), размоченный черный(!) хлеб. Вымесить фарш, сформовать котлеты и, не панируя, их готовить в пароварке. На гарнир подавать гречневую кашу и салат (для заправки овощей использовать оливковое масло). Вкусно, сытно, полезно. Приятного аппетита!

Администрация муниципального района
"Хвастовичский район" Калужской области

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 26.03.2012 года

№ 74

ОБ ОГРАНИЧЕНИИ ДВИЖЕНИЯ АВТОТРАНСПОРТА ПО АВТОМОБИЛЬНЫМ ДОРОГАМ ХВАСТОВИЧСКОГО РАЙОНА В ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД 2012 ГОДА

В целях обеспечения безопасности дорожного движения на автомобильных дорогах общего пользования, расположенных на территории МР "Хвастовичский район", в связи со снижением несущей способности конструктивных элементов автомобильных дорог в весенний период 2012 года, в соответствии с приказом министра дорожного хозяйства Калужской области от 24.02.2012 года № 12 "О введении временного ограничения движения транспортных средств по автомобильным дорогам общего пользования регионального или межмуниципального значения МР "Хвастовичский район", администрация МР "Хвастовичский район" постановляет:

1. Ввести в период с 16 апреля по 15 мая 2012 года временное ограничение движения транспортных средств по муниципальным автомобильным дорогам общего пользования, расположенным на территории Хвастовичского района, с предельной нагрузкой на каждую ось транспортного средства более 3 кН на подведомственных территориях.

2. Временное ограничение движения в весенний период не распространяется:

- на международные перевозки грузов;
- на пассажирские перевозки автобусами, в том числе международные;

- на перевозки продуктов питания, животных, лекарственных препаратов, горюче-смазочных материалов, семенного фонда, удобрений, почты и почтовых грузов;

- на перевозку грузов, необходимых для предотвращения и (или) ликвидации последствий стихийных бедствий или иных чрезвычайных происшествий;

- на транспортные средства Министерства обороны Российской Федерации;

- на транспортные средства, необходимые для осуществления дорожной деятельности.

3. Рекомендовать главам администраций поселений, входящих в состав муниципального района "Хвастовичский район", принять меры к ограничению движения автотранспорта с предельной нагрузкой на каждую ось транспортного средства более 3 кН на подведомственных территориях.

4. Рекомендовать начальнику МО МВД РФ "Людновский" А. И. Ерохину оказать содействие в осуществлении контроля сотрудниками ГИБДД за движением транспортных средств на автомобильных дорогах областного и муниципального значения в Хвастовичском районе.

5. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы администрации МР "Хвастовичский район" Д. В. Амелина.

С. Е. ВЕДЕНКИН,
глава администрации
МР "Хвастовичский район".

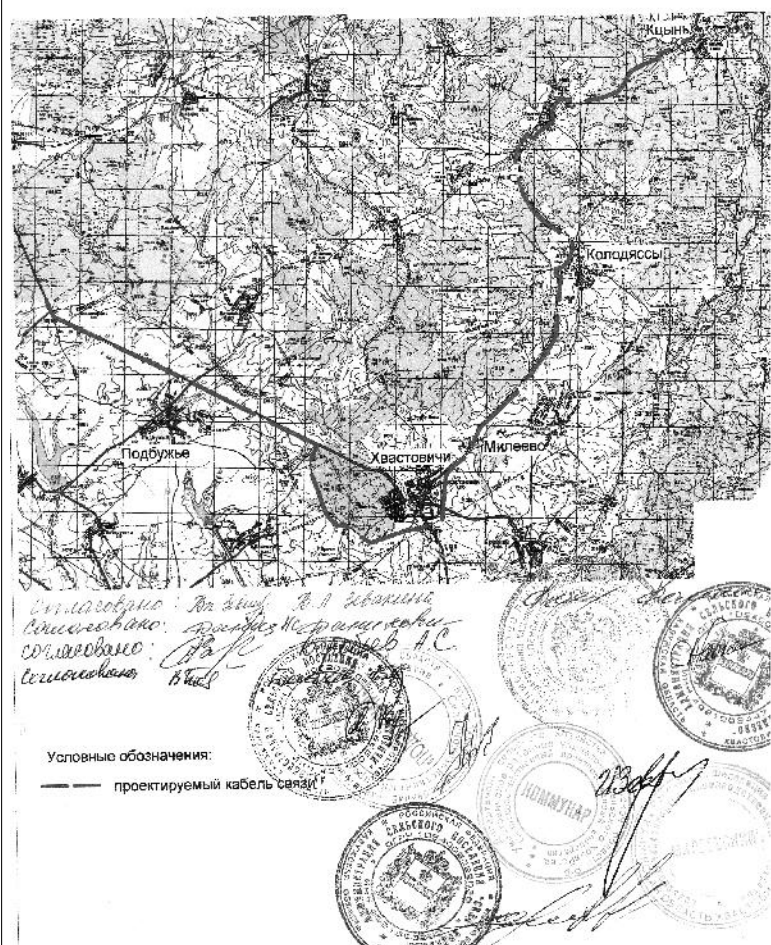
ИНФОРМАЦИЯ

На основании плана развития транспортной сети "Мобильные ТелеСистемы" в 2012 году планируется строительство линейно-кабельного сооружения связи объекта "Волоконно-оптическая линия связи (ВОЛС) - Калужская область, Ульяновский район, д. Фурсово БС - 40440 - Калужская область Жиздринский район, п. Коллективизатор БС - 40510 в интересах ОАО "Мобильные ТелеСистемы" в границах Хвастовичского района Калужской области. Приложение: Ситуационный план расположения объекта.

Ситуационный план

расположения объекта "ВОЛС Калужская область, Ульяновский район, д. Фурсово БС-40440 - Калужская область, Жиздринский район, п. Коллективизатор БС-40510 в интересах ОАО "Мобильные ТелеСистемы"

в границах Хвастовичского района Калужской области



Мы и наши дети

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ.
ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ.

Начиная с трехлетнего возраста, а то и раньше, большую часть дня наши дети проводят вне дома. Оставим в стороне абстрактные разговоры о том, кто и как воспитывает наших детей, чему, как и зачем учит. Поговорим о более материальном - о питании. Казалось бы, сколько там ест ребенок, но вопросов в связи с содержимым его тарелки возникает великое множество. Что именно там лежит, почему именно это, в каком количестве и кто за это платит, кто решает, чем кормить наших детей, и кто готовит еду, и прочее, прочее... Со всеми этими вопросами мы обратились к Людмиле Александровне Журавлевой (на фото), заведующей отделом образования администрации МР "Хвастовичский район".



- Людмила Александровна, вот трехлетний ребенок пришел в детский сад. Могут ли родители быть уверены в том, что в его тарелку не попадут продукты, не предназначенные для детского питания (например, пельмени)? Что составляет основу детского меню?

- При организации питания детей соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях, где четко прописаны требования к условиям хранения пищевых продуктов, приготовлению и реализации блюд и кулинарных изделий, к составлению меню (для организации питания детей разного возраста), кратности приема пищи, организации питьевого режима. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп. Таким образом, вся организация питания в дошкольных учреждениях регламентируется санитарными правилами и постоянно находится под контролем ответственного за питание лица (медработника), руководителя учреждения и Роспотребнадзора. Питание готовится на пищеблоках дошкольных учреждений. Пищевые продукты, поступающие в дошкольные организации, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо (завхоз), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. При приготовлении блюд соблюдается принцип "щадящего питания": для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка, а также продукты с раздражающими свойствами. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, поэтому при составлении примерного двухнедельного меню руководствуются санитарными правилами, среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей (для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет) и временем их пребывания в дошкольной организации. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) - 2 - 3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами согласно санитарным правилам. Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), также четко прописаны в санитарных правилах, и все дошкольные учреждения их неукоснительно выполняют. На пи-

щблоках всех дошкольных учреждений вывешен список запрещенных блюд, и с ним каждый родитель вправе ознакомиться лично. Кроме того, качество приготовленных блюд, полнота вложений продуктов, соблюдение санитарного контроля территории, контролируемого территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калужской области в Хвастовичском районе. Что касается пельменей, то пельмени не запрещаются в детском питании, но они должны изготавливаться на пищеблоке учреждения с использованием разрешенного сырья.

- Кто и как оплачивает питание дошкольников?

- Питание дошкольников осуществляется за счет средств местного бюджета: с 1 января 2012 года в группах дошкольного воспитания и детских дошкольных учреждениях установлены затраты на нормы питания в размере 49 рублей на одного ребенка в день. Этих средств достаточно только для приготовления полноценных завтраков и обедов, а полдник или ужин (решает каждое образовательное учреждение самостоятельно при участии родителей) организуется за счет средств родителей (опять же по согласованию с родителями). Тут необходимо отметить, что родителям детей, постоянно проживающим на территории, подвергшихся воздействию радиации вследствие катастрофы на Чернобыльской АЭС, выплачивается компенсация за питание (как в дошкольном учреждении, так и в школе).

- Есть ли какие-нибудь различия между питанием дошкольников и детей школьного возраста? Кто составляет меню школьного завтрака или обеда и из чего оно состоит?

- Особых различий в организации питания дошкольников и школьников нет. Питание школьников организуется тоже в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания в общеобразовательных учреждениях. Пищевые продукты работают на продовольственном сырье, имеют набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

Примерное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет), разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно и согласовывается его руководителем и территориальным органом Роспотребнадзора. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений. Но они должны быть предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

Питание школьников двухразовое: завтрак и обед. Расходы по обеспечению бесплатными завтраками производятся из расчета 7 рублей в день на обучающегося из многодетных и малообеспеченных семей за счет средств местного бюджета, остальные школьники питаются по желанию за счет средств родителей. Завтрак в основном состоит из молочных горячих блюд, трети блюд и кондитерских изделий или бутербродов с сыром или отварными колбасными изделиями. На удешевление школьного питания в обед выделяются средства из местного бюджета и областного бюджета (5 рублей и 4 рубля ежедневно на каждого учащегося соответственно). Для обеспечения более полноценного питания в соответствии с нормами используются средства родителей и продукция, выращенная на пришкольных участках. Оказывается также спонсорская помощь СПК района (в основном, картофелем). Средняя стоимость обедов и его меню в образовательных учреждениях отличается в зависимости от того, сколько собирается денежных средств от родителей и сколько продукции вырастили сами дети на участках. Обед в некоторых школах состоит из трех полноценных блюд, в других - из второго и третьего или первого и третьего блюд. Качество приготовленных блюд проверяется, так же, как и в дошкольных учреждениях.

- Может ли быть так, что в отделе взятом детском учреждении, неважно, детский сад это или школа, питание скудное и неразнообразное? Кто контролирует этот вопрос?



- Как уже было отмечено ранее, питание во всех общеобразовательных учреждениях осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню. И каждое образовательное учреждение обязано его придерживаться. На основании этого меню составляется и ежедневное меню, которое обязательно вывешивается в каждой раздаточной дошкельной группе и учреждениях и во всех столовых образовательных учреждений. Поэтому каждый родитель ребенка-дошкольника и каждый учащийся может ознакомиться с блюдами и их объемами на каждый конкретный день. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкости, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой продукции".

При обсуждении организации питания на заседаниях управляющих советов, общешкольных и общесадовских собраниях вопросы скрупулезно и разнообразно могут быть рассмотрены подробнее. Все родители прекрасно знают, что качественные продукты питания в магазинах стоят недешево. На выделяемые 9 рублей разнообразно, калорийно накормить невозможно. И от того, как сами учащиеся сработают на участке и сколько родители внесут доплаты, зависит то, что будет приготовлено на обед.

На вопрос о вкусоности блюда ответить порой очень сложно, потому что у всех детей разные вкусы. Бывает, что ребенок просто чего-то не любит. Например, гречневую кашу. Хотя мы с вами знаем, что она полезна, калорийна, да и испортить ее невозможно. Тем более, что в общеобразовательных учреждениях подобран квалифицированный штат повара, много лет работающих в этой сфере. Да и родители через управляющие советы могут непосредственно контролировать качество приготовленных блюд.

Конечно, сколько бы денег ни выделялось на детское питание, все они будут потрачены зря, если еда невкусная. Именно потому в этом вопросе главный человек не тот, кто с калькулятором в руках рассчитывает деньги и продукты, а тот, кто у плиты и духовки превращает продукты в блюда, вкус и запах которых всю жизнь будут ассоциироваться у наших детей с детством. Различные запеканки, каши, оладьи, тушеные овощи и мясо, супы и борщи, какао и компоты - все это, мало того, что очень полезное, но еще и невероятно вкусное. И я считаю, что все мы, родители, должны научить своих детей с самого раннего возраста говорить искреннее "спасибо" поварам. Ведь, услышав это слово, они всегда отвечают: "На здоровье!"

Беседовала
Оксана КУЛИКОВА.

Официально

ПРАЗДНИК ТРУДА
НА КАЛУЖСКОЙ ЗЕМЛЕ

В целях повышения профессионального мастерства работников организаций региона, привлечения молодежи на производство и возрождения рабочих династий в области в текущем году пройдет Праздник труда.

Соответствующим постановлением губернатора области утвержден план проведения мероприятия. В муниципальных районах и городских округах области состоятся конкурсы профессионального мастерства по ряду специальностей, пройдут акция "Выпускник - 2013", ярмарки вакансий и учебных рабочих мест.

Управление по работе со СМИ
администрации губернатора области.

Официальная информация
доступна на сайте областной администрации:
www.admoblkaluga.ru

Презентация
нового дискаНовости
КонсультантПлюс

ПРОГРАММА ИНФОРМАЦИОННОЙ ПОДДЕРЖКИ РОССИЙСКОЙ НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ К ЭЛЕКТРОННОМУ СЕМЕСТРУ 2012 года

КонсультантПлюс: Высшая школа



КонсультантПлюс
надежная правовая поддержка

К весеннему семестру компания "КонсультантПлюс" подготовила очередной выпуск диска "КонсультантПлюс: Высшая школа". У диска появилась новая стартовая страница. На ней два больших блока: "Онлайн-доступ" и "Доступно на диске". Теперь при наличии доступа в Интернет можно получить самые свежие документы и узнать последние новости в правовой сфере.

На диске найдется масса интересной информации. Это документы, необходимые в учебе: правовые акты, судебная практика и консультации, материалы популярных путеводителей КонсультантПлюс - всего 40000 документов. В разделе "Электронная библиотека" представлены как современные учебники, так и книги классиков юриспруденции. В разделе "Обучение работе с системой" можно повысить эффективность работы с КонсультантПлюс. В разделе "На досуге" представлены забавные ролики. У диска есть страничка в интернете - www.konsultant.ru/hs, где много полезной информации. Здесь можно обратиться к интернет-версии и скачать книги и учебники с разных выпусков диска.

"Путеводитель по корпоративным процедурам" продолжает развитие путеводителей КонсультантПлюсом - материалов по практическим вопросам, которые содержат готовую к применению информацию. Для юристов есть путеводители по судебной практике (ГК РФ), по корпоративным спорам, по договорной работе и по госуслугам для юридических лиц.

Диск допущен учебно-методическим объединением (УМО) по юридическому образованию и УМО по образованию в области финансов, учета и мировой экономики в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по юридическим и финансово-экономическим специальностям.

Каждый студент может воспользоваться диском бесплатно, посетив районную библиотеку.

Библиограф ЦРБ,
руководитель ЦПИ
Л. И. МЕЛЕШЕНКО.



Уголок потребителя

РАДУГА ЦВЕТА, ВКУСА И ПОЛЬЗЫ

Среди всех бобовых культур фасоль по популярности занимает второе место в мире (первое место – соя). Блюда из фасоли можно встретить практически во всех кухнях мира. Да и от разнообразия сортов самой фасоли голова идет кругом: белая, красная, черная, пестрая, стручковая... Всего в мире насчитывается более 150 видов этой бобовой культуры. Но наибольшей популярностью в нашей стране пользуются лишь несколько видов: белая, красная и стручковая. В чем же разница между этими видами фасоли, какая вкуснее и какая полезнее. Уверена, что данный вопрос интересует многих. Попробуем разобраться.

Для начала скажем еще раз несколько слов о фасоли в целом. Больше всего фасоль славится своими белками, которые – по сравнению с «мясными» – усваиваются гораздо быстрее и легче. Любая фасоль поражает богатством «витаминовой базы» – здесь есть витамины С, РР, В₁, В₂, В₆. Среди макро- и микроэлементов самыми необходимыми для человека являются цинк, медь и калий. Высокий же уровень железа позволяет защитить организм от инфекций. Еще в древности фасоль использовали для лечения туберкулеза, диабета, аритмии, атеросклероза, ревматизма, хронического панкреатита, язв, гастритов с пониженной кислотностью и т. д. Фасоль также используется в диетическом питании при заболеваниях почек, сердечной недостаточности, ожирении. Кроме того, фасоль известна своими мочегонными, жаропонижающими, ранозаживляющими и антибактериальными эффектами.

Помимо этого, польза фасоли заключается в том, что она: усиливает секрецию желудочного сока, обладает успокаивающим эффектом, нормализует солевой обмен в тканях и органах, стимулирует работу мочеполовой системы, помогает бороться с образованием зубного камня.

Конечно, как и любой другой продукт, фасоль имеет ряд противопоказаний. С осторожностью ее необходимо употреблять в пищу при подагре и нефрите, холецистите и колите, язвах и гастритах. Людям преклонного возраста также рекомендуется уменьшить количество потребляемой фасоли, но полностью исключать ее из рациона не нужно.

Белая фасоль особенно богата кальцием и магнием – взаимодополняющими компонентами, которые заботятся о том, чтобы наши зубы и кости были крепкими. Белую фасоль нужно обязательно варить. Фасоль будет вкуснее и питательнее, если воду, в которой она варится, слить сразу же после закипания, затем снова залить холодной водой. Добавить в

нее при этом три ложки растительного масла. Солят фасоль лишь после полной её готовности. Фасоль перед варкой заливают холодной водой, чтобы вода едва её покрывала. Огонь должен быть слабым. Мешать фасоль во время варки нельзя.

Из белой фасоли можно приготовить множество вкусных и питательных, а главное, полезных блюд. Из неё варят супы, ее добавляют в рагу, запеканки, делают гарниры.

Красная фасоль – содержит больше других витаминов группы В, особенно большое количество витамина В₆, который отвечает, в частности, за иммунную систему, состояние кожи и работу нервной системы.

Красная фасоль – богатый источник клетчатки. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) рекомендует ежедневно употреблять 20-40 г клетчатки, а в 100 г сухой красной фасоли содержится 25 г этого компонента. Клетчатка дает ощущение сытости, защищает от злокачественных опухолей, стабилизирует уровень сахара в крови и способствует выведению токсинов из организма. Фасоль дает энергию, которую организм использует постепенно – эти калории не полнят. Красная фасоль обладает очищающими свойствами, растворяет и гонит мочу. Мочегонное действие оказывает в основном кожура зерен фасоли.

Еще один вид фасоли, завоевавший немалую популярность – **стручковая фасоль**. Стручковая фасоль богата такими незаменимыми минеральными веществами для нас, как калий, железо, магний. Стручковая фасоль понижает количество сахара в крови. Это происходит благодаря такому веществу как аргинин. Действие этого вещества подобно инсулину. Именно он участвует в процессах азотистого обмена и синтезе мочевины. Самыми полезными для диабетиков считаются створки стручковой фасоли. Блюда из стручковой фасоли очень рекомендуют включать в рацион гипертоникам и больным, страдающим атеросклерозом. Так же полезна фасоль при нарушениях сердечного ритма. Ведь, активные компоненты этого растения очень благотворно влияют на сердечно-сосудистую систему организма.

Так или иначе, какую бы фасоль вы ни предпочитали – польза от ее употребления очевидна и не подлежит сомнению. Единственное, о чем напоследок хочется напомнить всем любителям этой бобовой культуры, – чтобы фасоль не вызвала вздутие живота, рекомендуется сочетать её с горчицей, перцем или уксусом с солью.

Подготовила
Ольга ПОМОЗИНА.

ПОЗДРАВЛЯЕМ!

Совет, профком райпотребсоюза поздравляют с юбилеем (1 апреля) **Раису Семеновну КУРНЫШОВУ!**
*Бегут года, несутся, как лавина,
Но стоит ли о прожитом грустить,
Пусть сердце возрасту не поддается,
Желаем много лет еще прожить.
Желаем сохранить такой настрой души,
Чтоб замечать, как зори хороши,
Родных любить, всегда здоровой и веселой быть!*



Тепло и сердечно поздравляем с юбилеем **Марию Григорьевну КОЗЛОВУ!**

*Чудесно слово "юбилей",
Он сам пришёл, как ни жалея.
С прекрасной датой поздравляем,
Здоровья, долголетия желаем.
Пусть ангел жизнь твою хранит,
Беда тебя пускай не знает,
Пусть горе от тебя бежит,
Родные пусть не забывают.
Пусть радость, счастье, смех,
Удача, нежность и успех,
Как лучезарная звезда,
Тебе сопутствуют всегда!*

Коллектив инфекционного отделения.



Отделение надзорной деятельности информирует

СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛА ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

Обстановка с пожарной безопасностью на территории Хвастовичского района остаётся напряженной. За истекший период 2012 года в районе зарегистрировано 7 пожаров (за аналогичный период прошлого года 4 пожара). Все случаи происходят на жилой сектор. В результате пожаров погибло 2 человека (АППГ-1). В СП "Село Хвастовичи" произошло 3 пожара, в СП "Поселок Еленский" – 2, в СП "Село Бояновичи" – 1.

Основными причинами пожаров явились:

- неосторожное обращение с огнём при курении (2),
- нарушение правил пожарной безопасности при эксплуатации печного отопления (2),
- нарушение монтажа электрооборудования (1),
- неосторожное обращение с огнём со стороны неустановленных лиц (2).

Также обращаем ваше внимание на то, что до наступления летнего пожароопасного периода остается совсем немного времени. Помните, что с наступлением летнего пожароопасного периода создается реальная угроза не только лесных и торфяных пожаров, но и угроз жилым домам – по причине пала сухой травы.

В связи с этим отделение надзорной деятельности Хвастовичского района указывает на необходимость выполнения всех противопожарных

мероприятий.

С целью недопущения пожаров необходимо:

- провести уборку «сухости» вблизи жилых домов и брошенных строений;
- проверить электропроводку в домах и хозяйственных постройках;
- установить возле каждого дома емкость с водой, песком или приобрести огнетушитель.

Если вы оказались вблизи очага пожара:

- немедленно предупредите всех находящихся поблизости людей;
- сообщите о случившемся в службу 01 МЧС России по телефону: 8 (48453) 9-15-33, сот.: МТС, Мегафон – 010, Билайн – 001, а также в администрацию населенного пункта.

Помните, что ваша жизнь и ваша безопасность находятся в ваших руках!

По всем вопросам обеспечения пожарной безопасности обращайтесь по телефону горячей линии отделения надзорной деятельности Хвастовичского района 9-15-33 и телефону доверия ГУ МЧС России по Калужской области 54-77-90.

Начальник отделения - главный государственный инспектор Хвастовичского района по пожарному надзору, капитан внутренней службы
Ю. А. ГРИШАНОВА.

Продам ЛИТЫЕ ДИСКИ
R-13. Цена 4000 рублей.
Телефон:
8-920-617-94-19.

Продаются мебель мягкая (угловая) и стенка. В хорошем состоянии. Цена договорная.
Телефон: 8-920-092-51-74.

По просьбе читателей

3 апреля



Восход 5.54
Заход 19.12
Долгота дня 13.18



Заход 4.10
Восход 14.56
II фаза (с 30.03. по 6.04.)

13-е лунные сутки
Луна в Деве.

ОБЪЯВЛЕНИЯ, РЕКЛАМА

Грузоперевозки до 3 тонн (20 кубических метров).
Телефон: 8-961-123-27-27. 2-2.

Продается "Toyota Carina E", 1993 г.в., КПП механика, двигатель 1,6, 107 л.с. В хорошем состоянии, кондиционер, ГУР, два комплекта колес. Цена 185 тысяч рублей.
Телефон: 8-910-595-06-57. 2-2.

Вниманию населения
5 апреля на рынке с. Хвастовичи с 8.30 до 9.00 будет производиться продажа кур-несушек и поросят.



7-6.

Продается автомашина "ВАЗ-21015", цвет – «снежная королева», 2008 года выпуска, пробег – 34 тыс. км. Дополнительная информация по телефону: 8-910-546-43-67.

Закупаем перо, перины, подушки, газовые колонки б/у, аккумуляторы б/у.
Телефоны: 8-953-331-16-37, 8-953-467-08-55.

Для "ВАЗ-2106-05" продаются запчасти б/у: головка блока, распредвал, блок цилиндров, карбюратор, радиатор, стартер, трамблер, моторчик печки, лобовое стекло, моторчик дворников, торпеды с приборами, оптика, ходовая и т. д. **Все в рабочем состоянии!**
Телефон: 8-910-705-35-25.

Отдам в хорошие руки сторожевого кобеля (овчарка кавказская, окрас шерсти темно-серый), дата рождения 09. 2009. Из московского питомника, с родословной. Телефоны: 91-3-84, 8-910-595-72-45.

ПРОДАЕТСЯ ЖИЛОЙ ДОМ:

260 кв. м. в с. Хвастовичи, ул. Лилкова, 80. Построен в 2004 г. Кирпичный, общит сайдингом, 2 этажа: 6 комнат плюс два зала, кухня 16 кв. метров, 2 санузла, комната-балкон. Свежий ремонт. Баня с бассейном. Гараж на две машины плюс подвал. Теплая беседка. Спланированный участок 31 сотка с плодовыми деревьями, кустарниками, газон, спорт-площадка, тротуарная плитка. Вольтер для собак. Отопление: газ, дрова, электричество. В доме: газ, водопровод, канализация, телефон, две спутниковые антенны, интернет. Полностью готов к проживанию. Можно с мебелью и бытовой техникой, спортивными тренажерами, все в отличном состоянии. Цена договорная. Телефон: 8-903-635-83-82.

5-2.

Учредители:
Администрация муниципального образования "Хвастовичский район" Калужской области, редакция газеты "Родной край".

Издатель: коллектив редакции.

Газета зарегистрирована в Центральном управлении регистрации и контроля за соблюдением законодательства о средствах массовой информации (г. Тверь) 13 ноября 1997 года. Регистрационный номер Т-0407

Редактор
В. И. БЕЛОВ.

Компьютерная верстка -
Ирина КОРОВИНА.

Рукописи не возвращаются и не рецензируются.



Газета выходит два раза в неделю: во вторник и пятницу.
Индекс: 51771. Цена свободная.

Адрес редакции:
249360, с. Хвастовичи Калужской области, ул. Димитрова, д. 1. E-mail: velya@kaluga.ru, http://www.admobikaluga.ru/sub/smi/pressa/hvastand/



Телефоны:
Редактора – 9-11-53.
Зам. редактора, отделов писем, социальной жизни – 9-17-49.
Отв. секретаря – 9-15-45.
Факс – 9-11-53.

Авторы опубликованных материалов несут ответственность за точность приведенных фактов. Редакция может публиковать статьи в порядке обсуждения, не разделяя точку зрения автора.

Номер набран и сверстан в редакции газеты "Родной край", отпечатан в ГУП "Брянское областное полиграфическое объединение", г. Брянск, пр-т Ст. Димитрова, 40.
Тел. (4832) 41-46-48.

Объем 1 печ. лист.
Тираж 2800 экз. Зак. 1667.

Подписано в печать 2 апреля 2012 года в 9.30.