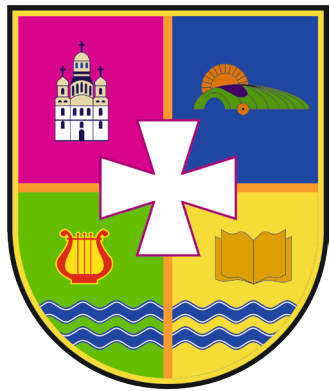




Наша громада – єдина родина

Де згода в сімействі, де мир і тишина,
Щасливі там люди, блаженна сторона.
І.П. Котляревський.

ГРОМАДСЬКО-ПОЛІТИЧНА ГАЗЕТА ПРО ЖИТТЯ НАШОГО КРАЮ №19(71) 23 ЖОВТНЯ 2020 РОКУ

Роман Коваленко: «Наша стратегічна ціль – до 2025 року увійти в ТОП-5 провідних виробників молочної продукції в Україні»

Указом Президента України від 8 серпня 1995 року №714/95 в третю неділю жовтня в Україні було запроваджено День працівників харчової промисловості. Це професійне свято понад півтисячі працівників ПП «БіАГР» та ветеранів підприємства. Нерідко це цілі виробничі династії: батьки, діти, онуки, брати й сестри, подружжя.



Р. В. Коваленко.

Найпотужніше підприємство Білоцерківської громади працює під гаслом: виробляти лише високоякісну екологічно чисту продукцію, дарувати людям здоров'я й щастя. Про те, чим живе сьогодні «виробник щастя», які має перспективи, розмовляємо з директором підприємства Романом Володимировичем Коваленком.

– Романе Володимировичу, для ПП «БіАГР» нинішній 2020-й рік – певною мірою історичний, адже минуло 60 років з моменту створення дільниці Миргородського сирзаводу в Білоцерківці.



ПП «БіАГР» входить у ТОП-10 провідних виробників молочної продукції в Україні.

– Саме так, ми пам'ятаємо свої історичні корені й з гордістю можемо говорити про нашу історію, здобутки та чудові перспективи подальшого розвитку. Хоча будемо відверті: 60 років тому перед підприємством стояло завдання лише приймати молоко та збирати вершки. Нині ж маємо потужне сучасне виробництво замкнутого циклу, яке постійно вдосконалюється та розвивається. Ми приділяємо величезну увагу якості сировини, що й дозволяє забезпечувати високу якість кінцевого продукту.

– Чим запам'ятається 2020-й рік?

– Цей рік ознаменувався глобальною реконструкцією на підприємстві. До кінця року маємо завершити всі роботи.

Наприклад, оновлюємо обладнання маслоцеху. Нове устаткування не лише дозволяє переробляти більшу кількість сировини, а й забезпечує високий мікробіологічний захист кінцевого продукту. Адже безпека та якість продукції для нас понад усе.

В ході реконструкції ми повністю

замінімо всі інженерні мережі та встановимо систему сучасного водоочищення, що дасть можливість забезпечити виробничі цехи водою, яка відповідає вимогам Директиви 98/83 Європейського союзу, та позитивно вплине на стабільність роботи технологічного обладнання, а також продовжить термін його експлуатації.

Сучасний світ дуже динамічно змінюється, тому для того, щоб залишатися лідером галузі, не можна зупинятися на досягнутому. Треба постійно розвиватися, вдосконалюватися.

П'ять років тому ми висунули стратегічну ціль: до 2020 року створити сучасний виробничий комплекс із виробництва високоякісних екологічно чистих продуктів харчування. Нам вдалося цього досягти, тож тепер ми висуваємо наступну ціль: до 2025 року увійти в ТОП-5 провідних виробників молочної продукції в Україні.

– Але ж за деякими показниками підприємство вже посідає провідні місця в Україні...

– Так, за виробництвом сиру

Шановні працівники і пенсіонери ПП «БіАГР»!

Щиро вітаємо з нашим з вами професійним святом – Днем працівників харчової промисловості. Дякуємо всім за щоденну наполегливу працю, командний дух, старанність та креативність. Завдяки цьому наша продукція стала відомою скрізь в Україні та далеко за її межами, вона користується попитом і приносить людям задоволення й щастя. Ми горді своїми досягненнями, але не спиняємося на цьому, висуваємо амбітні цілі й рухаємося вперед. Переконані, що ми й надалі високо триматимемо торгову марку «Білоцерківське» та залишатимемося лідерами з виробництва молочної продукції в Україні.

Бажаємо всім міцного здоров'я, наснаги, нових виробничих успіхів та задоволення від життя. Хай у ваших родинах завжди панують щастя, добробут, розуміння й любов!

Віктор КОРДУБАН,
голова ради директорів ПП «БіАГР»,
Оксана КОРДУБАН,
генеральний директор ПП «БіАГР».

Зверніть увагу

Остання сесія

16 жовтня депутати Білоцерківської сільської ради сьомого скликання зібралися на чергову сесію. Після обговорення та ухвалення низки рішень Білоцерківський сільський голова Іван Васильович Лещенко подякував депутатам за злагожену та конструктивну роботу протягом п'яти років, адже це остання сесія сільської ради в такому складі. Наступна відбудеться вже за участі нових депутатів, яких обере громада 25 жовтня. Тож від вашого виваженого рішення залежить подальша робота сільської ради та в цілому життя громади протягом наступних п'яти років.

Перехід на зимовий час

Щоосені в останню неділю жовтня о 4.00 в Україні відбувається перехід на зимовий час. Тож не забудьте 25 жовтня перевести стрілки годинників на годину назад.

Ще одне нагадування

У неділю 25 жовтня в Україні відбудуться місцеві вибори. Жителі Білоцерківської громади обиратимуть: депутатів Білоцерківської сільської ради, депутатів Миргородської районної ради, депутатів Полтавської обласної ради та Білоцерківського сільського голову.

Закликаємо всіх виборців прийти на дільниці та проголосувати. Не забудьте вдягти маску та взяти з собою ручку.



На підприємстві не зупиняються на досягнутому й постійно модернізують виробництво.



Після реконструкції лабораторія ПП «БіАГР» стала найсучаснішою в Україні

Як відомо, наше підприємство динамічно розвивається, кожні п'ять років ми проводимо модернізацію обладнання й реконструкцію технологічних ліній. От і зараз, із початком реконструкції виробництва, було проведено повне переобладнання виробничої і частково мікробіологічної лабораторій підприємства.

Насамперед для приміщення лабораторії ми придбали лабораторні меблі українського виробника. Вони не лише якісні, а й безпечні для працівників, мають європейський дизайн, стійкі до хімічних реагентів. Завдяки їх багатofункціональності в лабораторії були організовані зручні робочі місця.

Обговорюючи деталі проекту лабораторії, ми робили акцент на обладнання, яке повинно бути максимально простим у використанні, мати найвищу точність при випробуваннях та

зручність і адаптивність для лаборанта. Крім того, обладнання повинно мати функцію дистанційного аналізу, фіксувати показники та передавати їх у локальну мережу. При цьому сервісне обслуговування приладу мусить бути мінімальним.

За цими вимогами вибір був зроблений на користь найсучаснішого приладу MilkoScan FT2 датської компанії FOSS. Цей аналізатор молока за 1 хв. виконує дослідження молока, вершків, сироватки, молочних сумішей на різноманітні

показники: жир, білок, казеїн, сухий залишок, лактозу, щільність, кислотність тощо. При цьому вплив людського фактору на визначення показників унеможливується. Це не просто найсучасніший у молочній промисловості прилад, це шлях до гарантовано високоякісної продукції, яку випускає наше підприємство. Окрім того, що прилад є незамінним помічником для всього нашого технологічного циклу, він допомагає фахівцям сільськогосподарського виробництва корегувати раціон харчування корів, оскільки на етапі вхідного контролю сировини визначає такі показники молока, як казеїн та сечовина.

Інший прилад, який був придбаний для нашої лабораторії, – VacSomatic. Цей аналізатор – справжній прорив у технології мікробіологічного контролю молочної сировини. Якщо раніше ми аналізували молоко на бактеріальне забруднення три доби, то тепер аналіз кількості мікроорганізмів та соматичних клітин у молоці проводиться всього за 15 хв. Ми одразу під час проведення вхідного контролю бачимо, чи відповідає молоко заявленому ґатунку. Такий прилад є тільки на двох молочних підприємствах України, і на нашому підприємстві зокрема.

Та окрім експрес-методів ми повинні мати й арбітражні методи аналізу. Наприклад, для визначення масової частки білка в молоці та молочних продуктах застосовується метод К'ельдаля. Він полягає у нагріванні спеціальної колби зі зразком продукту із додаванням у нього агресивних хімічних речовин. Для нас безпека праці наших співробітників передусім. Тому ми придбали апарат К'ельдаля італійської торгової марки VELP, максимально автоматизований і максимально безпечний для людини, яка з ним працює.

В перспективі – придбання сучасних аналізаторів масла вершкового і сиру кисломолочного. Очевидно, перевагу будемо надавати теж



I. В. Коржова

компанії FOSS.

Я пишаюся тим, що працюю в найкращій лабораторії серед підприємств молочного профілю, з найкращим колективом молодих та енергійних фахівців. Особливо хочеться виділити інженера з якості Ольгу Жук, мікробіолога Анжелу Цибенко, майстра виробничої лабораторії Ірину Овчаренко, лаборантів ХБА: Наталю Барило, Наталю Сидоренко, Вікторію Моцаренко, Світлану Гаврилко, Ольгу Тищенко, Валентину Веремесню, Магдаліну Гаврилюк, Світлану Селіну та Ірину Ісаєнко.

Ірина КОРЖОВА,
заступник директора ПП «БіАГР» з якості.



Лаборант Дар'я Рудик за роботою.



Сучасне обладнання дозволяє ПП «БіАГР» постійно нарощувати випуск продукції та покращувати її якість.

«Вдосконалюємо виробництво і вдосконалюємося самі»

На ПП «БіАГР» знову реконструкція. Керівники підприємства сповнені нових задумів, нових планів, вони не можуть і не хочуть тупцюватися на місці й постійно прагнуть до нових, прогресивних технологій, проводять модернізацію обладнання, впроваджують нові технічні рішення. Усе це дозволяє підприємству бути в лідерах у своїй галузі, постійно нарощувати випуск продукції, покращувати її якість.

Ми зустрілися з керівниками деяких підрозділів, окремими працівниками, щоб із перших вуст дізнатися, які зміни відбуваються на підприємстві.

Любін Руслан Сергійович, начальник цеху з виробництва сухих молочних продуктів:

– У нас у цеху повним ходом іде перебудова. Встановлюється нове обладнання фірми «Milking» (Словаччина) і фірми «MEGA» (Чехія). Ми хочемо налагодити лінію з перероблення молочної сироватки. Адже в сироватці міститься велика кількість білку та інших корисних елементів, які можна використовувати для виробництва різноманітної продукції.

Наші технологи вивчили усі тонкощі процесу електродіалізу й виробництва сухих продуктів. І готові запровадити передовий досвід ком-

панії «MEGA» – світового лідера в області мембранних технологій, у якій ми закупили електродіалізне обладнання. Ми будемо переробляти сироватку в суху, знежирену, демінералізовану суміш.

Зараз ми виробляємо сухе знежирене молоко в обсязі 500-550 тонн на місяць. Сироватки буде наполовину менше: близько 250 тонн на місяць. Це максимальна потужність лінії. Справа в тому, що для виробництва сухої сироватки витрачається більше часу, ніж для сухого молока, тож і вихід буде меншим.

Срібна Тетяна Миколаївна, начальник цеху плавлених сирів:

– Зараз ми виготовляємо плавлені сири, щомісяця до 100 тонн. У перспективі – виготовлення десертів: йогуртів, пудингів, солодких сирочків. Чекаємо, поки запрацює лінія з виготовлення сухої сироватки, бо для десертів потрібна суха суміш.

Зараз із технологами розробляємо нові рецептури. Уже спробували на смак майбутню продукцію. Смачна неймовірно! З нового року й ви зможете поласувати нашими солодкими смаколиками. Де їх купити? Та скрізь! Наша продукція продається по всій Україні, в усіх провідних супермаркетах: АТБ, Сільпо, Метро. І

користується неабияким попитом. На плавлені сири зараз, в осінній період, продажі навіть зросли.

У нас у цеху працює молодий колектив, але всі досвідчені, професіонали своєї справи. Ми справжня команда: один за всіх і всі за одного! Виробництво не зупиняється ні на день, працюємо 7 днів на тиждень, навіть у суботу та неділю.

Москаленко Олександр Олександрович, контролер технічного стану колісних транспортних засобів:

– Я працюю тут уже шостий рік. Маю середню технічну освіту і продовжую навчання в Хорольському коледжі. Відтоді, як я вперше переступив поріг «БіАГР», автопарк суттєво оновився. Помітно покращилася й ремонтна база: з'явилося нове обладнання, новий інструмент. Тут я побачив таку техніку, яку в технікумі ми не вивчали. Але все пізнається на практиці. Доводиться постійно вивчати щось нове, і не тільки мені, а й усьому персоналу. Отримуємо, приміром, новий шиномонтажний верстат, а як на ньому працювати? Запрошуємо фахівців, які навчають наших працівників. Хто навчає? Є в нас два інженери, от вони й навчають. У нас усі працівники достойні, тямущі. Особливо

хочеться відзначити Сергія Галимурзу й Владислава Михайлова. Вони швидко проводять діагностику водіїв, швидко знаходять поломку і швидко її ліквідовують. Я, зі свого боку, забезпечую слюсарів запчастинами. А вони якісно виконують ремонтні роботи.

У нас у транспортному відділі обслуговуються усі транспортні засоби: і молоковози, і масловози. Причому різних категорій – від маленьких (1,3 т) до великих двадцятитонних автомолокоцистерн. Тому й категорії слюсарів, які займаються ремонтом цих машин, різні. Інколи трапляється поломка в дорозі, тож доводиться виїжджати на допомогу водієві. Правда, таке буває нечасто, раз чи два на місяць. То подушка гумова стріляє, яка піднімає машину на осях (камінець попав), то ресору, бува, переб'є (самі знаєте, які в нас дороги). У нас правило таке: свої машини ми лагодимо самі. А машини наші їздять по всій Україні!

І техогляд машин – теж на нашій совісті. Ми проводимо діагностику автомобілів двічі: перед виїздом у рейс і після прибуття машини. Після роботи машина мийється і ставиться на яму для огляду. А потім – на своє робоче місце.

У нашому відділі і водії, й слю-

сари працюють однією бригадою. А як по-іншому? Ми ж одну справу робимо: забезпечуємо виробництво транспортом, постачаємо сировину на завод, а споживачам – готову продукцію. Зараз ми працюємо переважно на автомобілях марки Mercedes-Benz, але заплановане оновлення автопарку: незабаром молочну сировину доставлятимуть на підприємство шість новеньких автомобілів шведської фірми Scania.

Домашенко Борис Петрович, механік підрозділу технічного забезпечення процесу виробництва харчових продуктів:

– Зараз у нас відбувається модернізація: заміна старого радянського обладнання на нове, імпордне – з Чехії, Словаччини, Польщі. Виробництво буде повністю автоматизоване. Це означає, що наша продукція буде не просто якісною та безпечною, а й ризик впливу на неї людського фактору стане мінімальним. Колектив у нас невеликий, але дружний, усі розуміють один одного навіть з напівслова. Середній вік працівників приблизно 45 років, усі досвідчені, кваліфіковані, знавці своєї справи. Нещодавно прийшов до нас молодий учень, Артем Токар, йому 20 років. Думаю, толк з нього буде.

Життя не стоїть на місці, ми працюємо, вдосконалюємо виробництво, вдосконалюємося й самі. Треба завжди прагнути кращого, висувати амбітні цілі й досягати їх. Інакше й жити нецікаво.

Спілкувався Сергій МИКОЛЕНКО.

Усе життя працювала, а відпочивала лише... на весіллях

Парасковія Трохимівна Дядик наче чекала зустрічі з нами. Привітна, усміхнена, чистенько вдягнена, вона зустрічає нас у своїй світлиці й охоче починає розповідати про себе.

— Я народилася в Огирівці перед війною, 29 жовтня 1940 року. Коли прийшли німці й оселилися в нашій хаті, мені було 9 місяців. І щоб я своїм плачем не нервувала непраханих гостей, мама тримала мене в очереті.

Найбільшими втратами за ту війну для сім'ї була загибель батька і спалена хата. Паша закінчила семирічну Огирівську школу, потім три роки здобувала освіту в Білоцерківській школі. Після 10 класів намірилася продовжити навчання й далі. Але колгоспна система міцно тримала селян у своїх обіймах: після школи молоді не дозволяли виїжджати на навчання за межі села, потрібно було два роки відпрацювати в рідному колгоспі. Тому 17-річна дівчина змушена була рік працювати на фермі дояркою, а потім ще рік — обліковцем у колгоспній конторі. Лише після цього здібну й розумну дівчину відпустили на навчання в Красногорівський сільськогосподарський технікум на спеціальність «бухгалтерський облік».

Коли ж це було? Щоб не помилитися в датах, Парасковія Трохимівна дістає альбом фотографій тих років. На обкладинці золотавою фарбою, що місцями злущилася, написано: «Бухгалтер Нечай П. Т., 1959–1962». Перегортаю обкладинку і з чорно-білого фото 60-річної давнини на мене дивиться миловидна дівчина з відкритим, гарно окресленим обличчям, яка чимось нагадує актрису Клару Лучко.

Але приємна зовнішність та ще й розум для дівчини не завжди є гарантією доброзичливого ставлення колег. Особливо, якщо працюєш у жіночому колективі. Жіноча заздрість коштувала кар'єри не одній перспективній й талановитій працівниці. В Гаркушинцях Миргородського району, куди послали працювати молоду випускницю, Парасковію теж зустріли недоброзичливо: вона одна серед колег мала освіту бухгалтера, добре знала свою справу і могла претендувати на підвищення. А до того ж мала завидного нареченого. Останнє, до речі, й допомогло позбавитися їй від злих пліток і розмов: брат її нареченого Петра був головою колгоспу в Широкій Долині, він і забрав дівчину до себе в колгосп бухгалтером.

Там, у Широкій Долині, Парасковія Трохимівна пропрацювала недовго, 9 місяців. Молоді побралися, а в 1963 році у подружжя народилася донечка Ліда. Петро пішов у прийми й сім'я переїхала в Огирівку.

— У нас була дружна, велика сім'я, — переймає від матері естафету розповіді Лідія Петрівна. — Разом із нами жили мамини бабуся і дідусь, її мама (моя бабуся) — вона після війни так і лишилася вдовою. Нас троє було (я з батьками), а через п'ять років народився брат Сашко. Нас, дітей, винылачила прабабка. Бабуся була ще молода, ходила на роботу в колгосп, у ланку. Мамі теж було ніколи займатися нашим



вихованням: через три місяці після мого та братового народження вона вже вийшла на роботу.

Тоді держава особливо не переймалася проблемами материнства. Відпустка по вагітності й пологам була тривалістю в 112 днів. Коли вона закінчувалася, можна було взяти відпустку по догляду за дитиною, але тільки до трьох місяців, причому за свій рахунок. Триваліша відпустка означала переривання трудового стажу.

Огирівський колгосп «Червоний партизан» був реорганізований у колгосп імені Ворошилова, і Парасковія Трохимівна влаштувалася туди бухгалтером. Коли колгоспи Ілліча в Подолі і Ворошилова в Огирівці з'єднали в один, всю бухгалтерію перенесли у Поділ. Тож кілька місяців жінці доводилося їздити на роботу в Поділ.

— Дороги тоді були погані, у Подолі кам'янка була, а в Огирівці ґрунтовка, добиратися в Поділ було дуже незруч-

но, — розповідає дочка. — А в Огирівці якраз звільнилося місце бібліотекаря. Мама закінчила в Полтаві бібліотечні курси і перейшла на роботу в бібліотеку.

Книги тоді читали всі, особливо молодь. Бібліотека була справжнім джерелом культури і просвітництва. Свіжі новини з газет заходили переглянути багато односельців. Бібліотека одержувала купу періодичних видань, журналів, на будь-які смаки і для будь-якого віку.

— Цікаво мені було працювати в бібліотеці, — веде далі Парасковія Трохимівна. — До мене багато людей приходило, школярі, пенсіонери. Я організовувала виставки, зустрічі з відомими людьми нашого краю: Іваном Яковичем Нечитайлом — українським письменником, членом Національної спілки письменників України, який народився в Огирівці, Іваном Миколайовичем Моцаром, письменником, журналістом, художником, теж нашим земляком. Дев'ять років роботи пролетіли як один день! Правда, кілька разів я хворіла: застуджувалася, сидючи в холодному клубі.

А потім Дядики збудували в Подолі собі хату і в 1986 році перебралися в нове помешкання, забравши з собою бабусю. У сільраді на той час звільнилося місце бухгалтера, і Парасковія Трохимівна перейшла туди працювати вже за спеціальністю. І пропрацювала там аж до виходу на пенсію.

2012 року Парасковія Трохимівна поховала чоловіка. Він прожив 74 роки, довго хворів, переніс кілька операцій. Два останні роки не міг говорити: інсульт.

— Мої мама і батько різні за характером, — доповнює розповідь матері Лідія Петрівна. — Мама спокійна, врівноважена, робота бухгалтера — якраз для неї. А батько мій не сидів на місці. Він постійно був у роз'їздах, їздив по родичах, гуляв на весіллях. Мені було 10-12 років і я добре пам'ятаю усі ці свята. Іноді в мене навіть ностальгія якась виникає за тим часом: раніше люди були відкритими, щирими, дружніми! Вони вмili не тільки добросовісно працювати, а й весело відпочивати. Брав батько на весілля з собою і маму. Пам'ятаю, як вона одного разу сказала: «Якби оце не свадьби, то я б ніде й не побувала!»

Бувала, правда, Парасковія Трохимівна кілька разів на Миргородському курорті: за сумлінну роботу колгосп неодноразово нагороджував її путівками в санаторій. Зараз старенька нікуди не їздить, хіба що у Полтаву на лікування. Скаржиться на здоров'я: останні три роки кілька разів лежала в лікарні. Живе на таблетках, але ходить сама, сама себе обслуговує. І це вже добре, переконає її дочка. Аби не було гірше! Є у бабусі й обов'язки по господарству: вона доглядає трьох кролів, годує їх. Радіє успіхам онучки: та пішла по стопах бабусі, працює бухгалтером у Полтаві, в банку.

З Днем народження, шановна Парасковія Трохимівно, здоров'я Вам міцного і всіляких гараздів!

Сергій МИКОЛЕНКО.

Консультація

Самовільне спалювання листя та сухої трави – поза законом

Щороку восени та навесні починається сезон паління листя, сухої трави та інших рослинних решток. Люди, які палять суху траву, завжди переконані, що цим вони покращують врожайність. Це твердження – міф.

Коли спалюється сухостій, то гине вся мікрофлора, що зазвичай бере участь у важливих біологічних процесах. Земляний родючий покрив, на якому спалюють траву, відновлюється лише через 5-6 років. Окрім того, в середовище викидаються речовини, що виділяються в процесі горіння та є шкідливими для органів дихання. Тож спалювання решток рослинності завдає великої шкоди довкіллю, здоров'ю людини.

Про відповідальність за випалювання рослин розповідають фахівці Бюро безоплатної правової допомоги.

станням спеціальних установок при дотриманні вимог, встановлених законодавством (стаття 20 Закону України «Про охорону атмосферного повітря»).

Відповідно до Правил утримання житлових будинків та прибудинкових територій, затверджених наказом Державного комітету України з питань житлово-комунального господарства від 17.05.2005 № 76, прибудинкова територія повинна постійно утримуватися в чистоті, систематично очищатися від сміття, тари, опалого листя. Спалювання всіх видів відходів на території домогосподарств і

ганічних добрив.

Протягом пожежонебезпечної періоду заборонено також випалювати траву та інші рослинні рештки на землях лісового фонду, а також на інших земельних ділянках, що безпосередньо примикають до лісу (Правила пожежної безпеки в лісах України, затверджені наказом Державного комітету лісового господарства України від 27.12.2004 № 278).

Адміністративна відповідальність – штраф до 30,6 тис. грн

13 квітня 2020 року Верховна Рада України прийняла Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України з метою збереження довкілля щодо посилення відповідальності за дії, спрямовані на забруднення атмосферного повітря та знищення або пошкодження об'єктів рослинного світу», яким зокрема внесено зміни до статті 77 Кодексу України про адміністративні правопорушення (далі – КУпАП).

Відтепер штраф за порушення вимог пожежної безпеки в лісах становить:

- о для громадян: від 90 до 270 неоподаткованих мінімумів доходів громадян (1530 – 4590 грн);
- о для посадових осіб: від 270 до 900 неоподаткованих мінімумів доходів громадян (4590 – 15300 грн).

Штраф за знищення або пошкодження лісу внаслідок необережного поводження з вогнем, а також порушення вимог пожежної безпеки в лісах, що призвело до виникнення лісової пожежі або поширення її на значній площі, становить:

- о для громадян: від 270 до 900 неоподаткованих мінімумів доходів громадян (4590 – 15300 грн);
- о для посадових осіб: від 630 до 1800 неоподаткованих мінімумів доходів громадян (10710 – 30600 грн).

Відповідно до статті 77-1 КУпАП штраф за випалювання стерні, луків,

пасовищ, ділянок із степовою, водно-болотною та іншою природною рослинністю, рослинності або її залишків та опалого листя на землях сільськогосподарського призначення, у смугах відводу автомобільних доріг і залізниць, у парках, інших зелених насадженнях та газонів у населених пунктах без дотримання порядку, встановленого центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони навколишнього природного середовища, становить:

- о для громадян: 180 – 360 неоподаткованих мінімумів доходів громадян (3060 – 6120 грн);
- о для посадових осіб: 900 – 1260 неоподаткованих мінімумів доходів громадян (15300 – 21420 грн).

Штраф за вищевказані дії, вчинені в межах територій та об'єктів природно-заповідного фонду, ще вищий:

- о для громадян: 360-720 неоподаткованих мінімумів доходів громадян (6120 – 12240 грн);
- о для посадових осіб: 1260 – 1800 неоподаткованих мінімумів доходів громадян (21420 – 30600 грн).

Кримінальна відповідальність – можна потратити за грати до 10 років

Згідно зі статтею 245 Кримінального кодексу України знищення або пошкодження лісових масивів, зелених насаджень навколо населених пунктів, вздовж залізниць, а також стерні, сухих дикоростучих трав, рослинності або її залишків на землях сільськогосподарського призначення вогнем чи іншим загальнонебезпечним способом караються:

- о штрафом від 5400 до 9000 неоподаткованих мінімумів доходів громадян (91800 до 153000 грн);
- о або обмеженням волі на строк від двох до п'яти років;
- о або позбавленням волі на той самий строк.

Ті самі дії, якщо вони спричини-

ли загибель людей, масову загибель тварин або інші тяжкі наслідки, караються:

- о позбавленням волі на строк від п'яти до десяти років.



Не допускається спалювання промислових та побутових відходів, які є джерелами забруднення атмосферного повітря, на території підприємств, установ, організацій і населених пунктів. Але є виняток — коли це здійснюється з викор-

в сміттєзбірниках забороняється.

Листя, подрібнені гілки деревини, рослин і трав'янисті рештки квітково-декоративних рослин та скошених газонних трав найкраще використати для приготування компостів, садових земель та інших ор-

Виконком Білоцерківської сільської ради та ветеранська організація глибоко сумують з приводу смерті

жителя с. Красногорівка
**ДЕЙКА
Романа Юрійовича;**

жительки с. Морозівщина,
дитини війни, ветерана праці
**МИХАЙЛИК
Катерини Іванівни;**

жительки с. Дзюбівщина,
дитини війни, ветерана праці,
орденоносці
**ГАМАЛІ
Євдокії Григорівни;**

жительки с. Дзюбівщина,
ветерана праці
**СЕРГІЄЦЬ
Тамари Миколаївни;**

жителя с. Морозівщина
**КОСТИШИНА
Сергія Яковича**

і висловлюють співчуття
рідним і близьким покійних.

Поповнення в нашій громаді

Вітаємо **Ігоря Миколайовича і Юлію Сергіївну Кожем'як** із с. Білоцерківка з народженням первістка – донечки **Поліни**, а також **Писаренка Анатолія Володимировича і Дяченко Світлану Валентинівну** з с. Красногорівка з народженням третьої дитини – **сина Анатолія**.
Бажаємо міцного здоров'я, щастя, добра, достатку, любові й злагоди в родині. Хай діти завжди радують вас своїми успіхами й здобутками!



Дні народження відзначають члени нашої громади:

24 жовтня
ОМЕЛИЧ ЮРІЙ ВОЛОДИМИРОВИЧ, учасник АТО (с. Дзюбівщина) – 45 років;

25 жовтня
МАРЧЕНКО МАКСИМ СЕРГІЙОВИЧ, учасник АТО (с. Красногорівка) – 25 років;

27 жовтня
СРІБНИЙ ФЕДІР ІВАНОВИЧ (с. Бірки) – 90 років;
ОДНООЧКО ТЕТЯНА ВАСИЛІВНА (с. Білоцерківка) – 60 років;

29 жовтня
ДЯДИК ПАРАСКОВІЯ ТРОХИМІВНА (с. Поділ) – 80 років;

30 жовтня
КІЙЧЕНКО ТЕТЯНА МИКОЛАЇВНА (с. Красногорівка) – 60 років;

1 листопада
СТУПА ВОЛОДИМИР ІВАНОВИЧ (с. Білоцерківка) – 75 років;
МИРОНОВА НАДІЯ ВАСИЛІВНА (с. Білоцерківка) – 70 років;
ШЕЛЕСТ ЛІДІЯ ВАСИЛІВНА (с. Бірки) – 60 років;

2 листопада
МЕЛЕКСЕНКО БОГДАН МИКОЛАЙОВИЧ, учасник АТО (с. Білоцерківка) – 25 років;

3 листопада
КУЩ ВАЛЕНТИНА МИКОЛАЇВНА (с. Балаклія) – 60 років;

5 листопада
СТЕПАНОВА ІННА ПЕТРІВНА (с. Красногорівка) – 45 років.

Виконком Білоцерківської сільської ради, рада ветеранів та члени громади вітають іменинників і бажають здорового довголіття, радості від життя, звичайного людського щастя, творчої наснаги, любові й розуміння близьких, щирих друзів та всіляких гараздів.

Бажаємо миру і світлої долі,
Запалу, енергії, сили доволі,
Творчого вогнику, віри й наснаги,
Щедрості серця, людської поваги.
На довгих стежках вашої ниви
Будьте завжди ви здорові й щасливі!

У Красногорівській школі квітнуть троянди

Троянда є символом ніжності та краси й водночас мужності та хоробрості. У Стародавній Греції трояндами усипали дорогу воїнів, які поверталися з перемогою. Римські воїни вірили, що троянда вселяє мужність, і замість шоломів надягали вінки з троянд. Саме в Римі вперше з'явилися розарії, де масово вирощували ці квіти.

Міні-розарій нещодавно з'явився й на подвір'ї Красногорівської школи. Його висадили одинадцятикласники разом із учителями на згадку про своє перебування в закладі. А забезпечив учнів саджанцями троянд батько учениці В. Бондар.

За кілька місяців випускники попрощаються зі школою й вирушать у самостійне життя, проте на подвір'ї закладу залишаться чудові квіти, які, сподіваємося, старанно доглядатимуть молодші учні.

Дарина СОЛОДКА.



Одинадцятикласники й учителі за роботою. Фото зі сторінки школи у ФБ.

Стоп булінг

Із 28 вересня по 2 жовтня в Білоцерківській ЗОШ І-ІІІ ступенів проведено тиждень протидії булінгу «Стоп булінг».



Виставка учнівських робіт.

Просвітницькі заходи були спрямовані на інформування учнів про булінг та запровадження

адміністративної відповідальності за його вчинення.

Школярі дізналися про види



Анкетування школярів. Фото із сайту <https://bilotserkivka.school>.

булінгу, навчилися відрізняти булінг від звичайного конфлікту. З учнями початкових класів проведено годину спілкування «Вчимося жити добрими людьми», а з учнями середньої школи – інформаційну годину «Кібербулінг і засоби його подолання». Діти переглянули низку відеоро-

ликів: «Насильство в школі: міф чи реальність», «Види булінгу», «Булінг очима дітей», «До чого призводить цькування» тощо. Учні 5–8 класів узяли участь у анкетуванні «Булінг в учнівському середовищі».

О. О. ТРИКУР,
практичний психолог.

Урок доброти й милосердя

З нагоди Всесвітнього дня захисту тварин (4 жовтня) учні початкових класів Білоцерківської школи долучилися до Всеукраїнського уроку доброти.

Вони переглянули онлайн-урок «У пошуках Джоя», який підготував Благодійний фонд «Щаслива лапа». Це розповідь про песика, який невідомо куди зник, та про



Під час онлайн-уроку «В пошуках Джоя». Фото із сайту <https://bilotserkivka.school>.



страждання тварин і переживання людей.

Після перегляду діти обговорювали проблеми безпритульних тварин. Сподіваємося, після

уроку вони стали добрими та милосерднішими до братів наших менших.

Дарина СОЛОДКА.

Поради

Гарбузово-яблучний пиріг

Складові:

0,5 кг гарбуза,
3-4 великих яблука;
3 яйця,
0,5 склянки цукру,
4-5 стол. л манки, родзинки,
0,5 склянки подрібнених волоських горіхів (для присипки).

Гарбуз почистити, порізати шматоч-

ками й відварити, потушувати, а краще – запекти. Виделкою чи міксером приготувати гарбузове пюре й додати манку, щоб увібрала зайву вологу. Через 15 хв. додати почищені й натерті на крупній тертушці яблука, збиті з цукром яйця та решту складових. Перемішати. Вилити тісто в глибоку форму для випікання, зверху притрусити горіхами. Підсмажені, вони нададуть пирогу неповторного

смаку (але можна й без них). Випікати в духовці 45-60 хв. при t 180 градусів.

