

ДОЧКА-

15 стр.

ВАЛОЖНИЦА



Маленькая монголка, брошенная матерью-коммерсанткой», обрела улан-удэнскую бабушку

ПРЕДПРИНИМАТЕЛИ

Выпуск 4 (12)

Вестник Комитета по поддержке и развитию малого предпринимательства Министерства промышленности, производственной инфраструктуры и технологий РБ.

НОВЫЕ САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА

3-12 стр.

Преступников потянуло на сладкое

По сообщению пресс-службы МВД Бурятии, в минувшую субботу в Заречное отделение милиции обратился водитель одного из Ангарских ЧП с заявлением, что около 5 часов утра 3 неизвестных преступников в районе автозаправочной станции поселка Солдатский открыто похитили его Камаз-рефрижератор, в котором находилось 8 тонн мороженого. Сотрудники милиции обращаются с просьбой помочь в поиске угнанного «КАМАЗа-5410» г/н У-584 ИР с серым прицепом - рефрижератор 66-22 ИФ.

Защити свою семью от туберкулеза

24 марта отмечается Всемирный день борьбы с туберкулезом. Только за минувший год в Бурятии от туберкулеза умерло 216 человек. С каждым днем количество больных увеличивается. По инициативе межрегиональной организации «Новое поколение» и Бурятского регионального отделения Российского Красного Креста проводится акция «Защити свою семью от туберкулеза». В рамках акции любой желающий может получить бесплатную консультацию врача 24 марта в поликлинике № 4 на бульваре Карла Маркса с 12 до 17 часов.

Коханов дошел до Подольска

Красноярский спасатель международного класса Валерий Коханов, начавший 12 марта лыжный переход по Байкалу, вышел сегодня в район поселка Носольск на территории Бурятии. Как сообщили в поисково-спасательной службе республики, ее сотрудники встретили Валерия Коханова. По его словам, первая неделя перехода прошла нормально. Однако сложная ледовая обстановка на озере-море несколько замедляет темп движения лыжника. Напомним, что Валерий Коханов идет по льдам и торосам Байкала в одиночку, планируя преодолеть путь от города Слюдянка до Северобайкальска. Предполагается, что 700-километровый маршрут займет 25-28 дней. Путешествие является подготовительным этапом к лыжному переходу через Антарктиду, но преследует не только спортивные цели. Валерий Коханов проводит медико-биологические наблюдения и эксперименты по заданиям ряда академических институтов.

Мэр Улан-Удэ Геннадий Айдаев намерен баллотироваться на этот пост во второй раз

Выборная кампания мэра столицы Бурятии началась в Улан-Удэ 19 марта. Коллектив приборостроительного объединения в Улан-Удэ выдвинул действующего мэра Геннадия Айдаева на пост главы города. 52-летний Айдаев находится на этом выборном посту первый срок. Как сообщает корреспондент Страны.Ru, мэр уже подтвердил свое намерение баллотироваться на этот пост. Сейчас ему предстоит уведомить избирком, а его сторонникам - собрать в поддержку его кандидатуры около 6 тысяч подписей. Напомним, что полномочия мэра должны были закончиться в апреле. Сессия горсовета заблаговременно продлила их для совмещения выборов мэра с выборами президента региона и парламента Бурятии, которые пройдут 23 июня.

ЦЕНА ПРОПИСКИ

15 стр.



БИЗНЕС ОЛЗО

УЧРЕДИТЕЛИ:

ПРЕЗИДЕНТ,
НАРОДНЫЙ ХУРАЛ,
ПРАВИТЕЛЬСТВО
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Генеральный директор -
главный редактор
А.Л.АНГАРХАЕВ

Редактор
Б-М.Ж.БАЛДАНОВ

Редакционная
коллегия:

В.Е.ГУЛГОНОВ,
В.В.ХИНГЕЛОВ
(Правительство РБ),
Ц.Э.ДОРЖИЕВ
(Народный Хурал РБ);
З.Г.ШЕВЦОВА

(первый зам.
ген. директора),
Г.Х.ДАШЕЕВА
(зам. гл. редактора),
Б.В.ГЫНДЫНЦЫРЕНОВ

(руководитель
секретариата),
Л.Б.ЛАБАРОВА
(зам. ген. директора),
зав. отделами:

Н.Д.НАМСАРАЕВ,
Л.Л.Н.ГЕРГЕНОВ,
Т.В.САМБЯЛОВА,
Н.А.ГОНЧИКОВА,
А.А.ФАДЕЕВА,
В.Д.ДАМДИНОВА.

НАШ АДРЕС:
670000, г. Улан-Удэ,
ул. Каландаишвили, 23,
ГУП

«Издательский дом
«Буряад үнэн»

E - mail: unen @
buriatia. ru

Телефоны
для справок:
21-54-54, 21-50-52.
Факс: (3012) 21-54-54.

Отдел рекламы:

21-62-62

Индекс 31111

Газета набрана
и сверстана
в компьютерно-
издательском
центре ИД
«Буряад үнэн» и
отпечатана ОАО
«Республиканская
типография»
тиражом 7400 экз.

Время сдачи
в печать - 17.00

Объем - 3 н.л.

Общий тираж
изданий ИД
«Буряад үнэн»:
45.000 экз.

Газета зарегистрирована
Восточно-Сибирским
территориальным
управлением Министерства
РФ по печати.
Свидетельство
о регистрации
ПИ № 13-1027

За достоверность фактов,
цифр, названий, имен и фамилий
ответственность несут
авторы публикаций и рек-
ламодатели. Мнение редакции не
всегда совпадает с мнением
авторов.

*Материалы на платной
основе.

Цена свободная

Леонид ПОТАПОВ: Административно- территориальное деление могло быть более совершенным

-Федеральные округа должны быть более дробными и отражать экономическую специфику территорий, - считает Президент Бурятии Леонид Потапов. «Мне непонятен принцип их нарезки», - отметил глава республики в интервью «Независимой газете», опубликованном в понедельник. «Конечно, мы не знаем всех задумок Президента России, всех его планов, но думаю, что административно-территориальное деление могло бы быть более совершенным», - сказал Л. Потапов. «В том виде, в каком они сейчас существуют, вряд ли удастся достичь желаемого результата. Существует возможность осуществлять контрольные и надзорные функции, проводить консультативные и совещательные мероприятия, но не более», - заметил бурятский лидер. Коснувшись идеи объединения республики с Агинским и Усть-Ордынским бурятскими автономными округами, Л. Потапов сообщил, что интеграционные процессы идут. Но не в смысле перекроя административно-территориальных границ трех субъектов Федерации. Такое объединение бурятского народа было бы чисто формальным. Все равно Усть-Орда экономически сильнее тяготела бы к Иркутску, а Агинское - к Чите. По его мнению, сейчас акценты расставлены правильно. В частности, создана Межпарламентская ассоциация Бурятии и автономных округов, землячества, успешно работает Всебурятский центр развития культуры, который является межрегиональной общественной структурой.

«БУРЯТНЕФТЕПРОДУКТ»: УСПЕХ ОБНАДЕЖИВАЕТ

Пресс-конференция, устроенная ОАО «Бурятнефтепродукт», дочернего предприятия нефтяной компании «Юкос», по поводу подведения итогов работы за прошлый год, началась необычно. Двум представителям СМИ - редакции Русского радио и ведущей БГТРК Ирине Баглаевой были вручены памятные сувениры. Это только первые ласточки, ибо победителей будущего конкурса журналистских работ об этом акционерном обществе ждут внушительные призы. А поле деятельности для журналистов обширное, поскольку успехи БНП, о котором подробно рассказал его управляющий Константин Васильевич Глушков, весьма обнадеживающие.

Показатели работы за прошлый год превышены по всем направлениям. В частности, реализация нефтепродуктов возросла на 42,4 тысячи тонн, что в процентном соотношении составило 123,9. Доля «Бурятнефтепродукта» на республиканском рынке нефтепродуктов увеличилась до 42,3 процентов. А в сфере розничных продаж этот показатель достиг 70,3 процентов!

За тот год было реализовано 220 тысяч тонн горюче-смазочных материалов, что намного превышает уровень предыдущего, кстати, далеко немалого. Столь внушительный рост был достигнут за счет слаженной работы нефтебаз и особенно автозаправочных станций - мелкооптовой продажи. Но что же все-таки способствовало успешной и стабильной деятельности, несмотря на конкуренцию на рынке нефтепродуктов?

Тому, по словам К.В. Глушкова, есть две причины, внешние и внутренние,

обусловившие ежегодный рост продаж нефтепродуктов. Во-первых, долговременная и взаимовыгодная работа с сельхозтоваропроизводителями. В 2001 г. ОАО «Бурятнефтепродукт» удалось закрыть потребности аграриев Бурятии на 97-98 процентов! То есть на долю других поставщиков оставалось процентов три... Прошлый год характерен и тем, что он стал первым годом, когда агропромышленный комплекс смог внести предоплату за поставку горюче-смазочных материалов на посевную и уборочную. Кстати, явление это редкое в других регионах, но оно было выгодно местным аграриям, ибо при этом делалась значительная скидка на нефтепродукты. Так, 21,2 тысячи тонн нефтепродуктов было направлено на обеспечение сельчан по льготным ценам.

А сегодня компанией вновь заключен договор с Правительством нашей республики и Минсельхозпродом по поставкам ГСМ для сельхозпроизводителей на проведение весенне-полевых работ. И второй момент, обусловивший успех «БНП». Устойчивая и хорошая работа на рынке Бурятии по республиканским программам. К примеру, по программе поставок топочного мазута для муниципальных предприятий на прошлый отопительный сезон «Бурятнефтепродукт» отгрузил 48,5 тысячи тонн мазута на сумму в 132,8 миллиона рублей. А для обеспечения органов местного самоуправления горюче-смазочными материалами для перевозки топлива от железнодорожных станций до котельных было поставлено почти 5 тысяч тонн нефтепродуктов на 45,8 миллиона рублей. Всего же в прошлом году по республиканским программам

Драчевский не согласен с текстом стратегии развития Сибири

Полномочный представитель Президента в Сибирском федеральном округе Леонид Драчевский 19 марта направил телеграмму Председателю Правительства РФ Михаилу Касьянову, в которой выразил несогласие с текстом стратегии развития Сибири, который 15 марта был направлен в Правительство Министерства экономического развития и торговли. Об этом полпред сообщил на совещании территориальных органов исполнительной власти Читинской области, где Леонид Драчевский находился с рабочей поездкой. По словам полпреда, традиционный предмет несогласия сибирских авторов стратегии развития Сибири Минэкономразвития, - экономическое равенство всех регионов. Авторы сибирской стратегии развития настаивают на привилегированных условиях развития Сибири, где условия производства требуют льгот и спецтарифов. По словам полпреда, этот магистральный для сибирской стратегии тезис был поддержан Президентом Владимиром Путиным. Однако Минэкономразвития уже не в первый раз предпринимает попытку уравнивать Сибири другими территориями и убирает из текста стратегии дифференцированный подход к развитию экономики Сибири. По мнению Драчевского, это тупиковый путь развития и он не допустит, чтобы стратегия была принята после столь глобальной проработки специалистами министерства Германа Грефа

Buriatia.

«Бурятнефтепродукт» направил ГСМ на 290,9 «алюмонов».

Несомненно, что успехи «Бурятнефтепродукта» на региональном рынке ГСМ были бы невозможны без жесткого контроля за качеством нефтепродуктов. «Высокое качество продуктов - это наш «внутренний» резерв, который способствовал наращиванию темпов предприятия», - сказал Константин Васильевич Глушков. Контроль же осуществляется специальным отделом качества на всех этапах прохождения нефтепродуктов - начиная с момента их поступления на предприятие и заканчивая конечными пунктами реализации ГСМ - автозаправочными станциями. К.В. Глушков привел яркий пример, иллюстрирующий конкуренцию на рынке, когда в сильнейших оказывается тот, кто предлагает товар высокого качества. «У нас в Улан-Удэ 9 заправок, - говорит управляющий, - а у конкурентов насчитывается 22 АЗС. Каждая наша автозаправка продает в среднем в год по 4 тысячи тонн нефтепродуктов, а конкурирующая - по 1600... Налицо преимущество в отработанном технологическом процессе, который и сказывается положительно на качестве продукции. Но это уже достижение всего коллектива.

Есть еще одна важная составляющая успеха: гибкая ценовая политика. Она, безусловно, повлияла на рост товарооборота... Наверное, многие заметили, что цены на заправки «БНП» несколько не выше, чем у иркутян, у которых под боком огромный нефтехимический комбинат, а порой и ниже... Подобная ценовая политика будет проводиться и в текущем году, но резких скачков в этом плане не будет - снижение будет плавное. «На то у нас есть графики, план. Пройдет неделя

и цены могут чуть-чуть упасть, другая - еще», - заверил Глушков.

В рамках программы «Юкос» по развитию модернизации автозаправочных станций Бурятии была проведена реконструкция АЗС-8, АЗС-10 и АЗС-49 на достаточную сумму - 3,8 миллиона рублей. В Кяхте был построен отвечающий всем современным требованиям автозаправочный комплекс с магазином и станцией техобслуживания. Появился подобный комплекс и в Тунке. На очереди реконструкция автозаправочной станции № 2 в городе Улан-Удэ, из проекта № 1 в Кижинге.

ОАО «Бурятнефтепродукт» всегда уделял особое внимание экологической безопасности объектов. Все проекты строительства новых и реконструкции действующих АЗС проходят обязательную экологическую экспертизу и приводятся в действие только после получения положительных заключений. А в соответствии с политикой НК «Юкос» внедрению международных стандартов в области экологии эта работа по заботе окружающей среды «Бурятнефтепродукте» более усилится.

Управляющий К.В. Глушков подробно рассказал об активном участии руководства предприятия в решении социальных вопросов, как в республике, так и в ее столах. БНП ежемесячно направляет на благотворительные цели 50 тысяч рублей. В 2001 году предприятие «выложило» на благотворительность спонсорство полутора миллиона рублей, а участие его вклад в реставрацию храма в селе Байкало-Кураево почти один миллион рублей. Недаром мэрией города Удэ «Бурятнефтепродукт» было присвоено почетное звание «Меденат года».

Валентина ГОМБО

№12 (232)

сен

и

в Сибире

арта напра

илу Касьян

извития Сиб

Министерст

ред сообще

ельной вла

дился с рабо

дмет несога

Сибиря

наставлют

и, где усло

вовам полпр

был подде

экономрази

влять Сибир

ста страте

ики Сибиря

ион недопус

бальной пра

BuruaBa.

ПЕХ

ВАЕ

уть-чуть уп

заверил

программы

развития

и

ных станд

ла провед

АЭС-8, АЭС

а достато

у - 3,8 милл

те был пост

ем современ

автозаправ

магазин

обслужива

бный комп

На очер

автозаправ

Улан-Удэ,

тнефтепро

особое вним

безопасн

Все прое

новых и рем

АЭС прохо

экологичес

приводили

оолько по

аждитель

в соответс

К «Юкос

международ

ласти эко

по заш

и среды

продукте»

я.

и К.В. Глу

ссказал в

ии руководи

тия в реше

опросов, к

к и в ее сто

чно напра

ельные цел

ей. В 2001

«выложило

ельность

рублей, а

д в реставр

Байкало-Ку

иллин Ру

ей города

ефтепро

почетное

на ГОМБО

Вестник Комитета по поддержке и развитию малого предпринимательства Министерства промышленности, производственной инфраструктуры и технологий РБ.

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее - санитарные правила) разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (далее - заболеваний) среди населения Российской Федерации и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическому процессу производства, а также к условиям труда и соблюдению правил личной гигиены работников.

2. Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности.

3. Настоящие правила являются основой для разработки санитарных норм и правил для организаций общественного питания, обеспечивающих организацию питания различных групп населения (детские, дошкольные, лечебно-оздоровительные учреждения, питание на транспорте и др.).

2. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ

1. Размещение организаций, предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения об их соответствии санитарным правилам и нормам.

2. Организации могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроенно-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также на территории промышленных и иных объектов обслуживания работающего персонала. При этом должны соблюдаться условия проживания, отдыха, труда.

3. Производственные цеха организаций не рекомендуется размещать в подвальных и полуподвальных помещениях жилых зданий (кроме общепита) допускается размещать организации общей площадью не более 700 м² с числом посадочных мест не более 50.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

3.1. Организации, независимо от форм собственности, мощности, места расположения, оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации.

Водоснабжение организаций осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, при его отсутствии оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодца, каптажа.

Органами и учреждениями госсанэпидслужбы выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на источники водоснабжения вновь строящихся, реконструируемых и действующих организаций.

Место расположения, оборудование, содержание водозаборных сооружений (шахтные, трубчатые колодцы, каптажи родников) и прилегающая к ним территория должны соответствовать санитарным правилам.

3.2. Качество воды в системах водоснабжения организации должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованных водоснабжения.

3.3. Количество воды, используемой организацией, должно полностью обеспечивать ее потребности. Нормы расхода воды должны соответствовать таблице 1 и 2.

Таблица 1

Нормы расхода воды на приготовление полуфабрикатов*

Полуфабрикаты	Нормы расхода воды на 1 т. в л.
Мясные	1500
Рыбные	2000
Овощные	2200
Кулинарные	1000

Примечание: коэффициент часовой неравномерности водопотребления принимать равным 1,5.

Таблица 2

Расчетные секундные расходы воды и процент одновременного действия оборудования

Оборудование	Расход воды, л/сек.	Процент одновременного действия
1. Моечные ванны	0,3	30
2. Раковины (производственные)	0,2	40
3. Машины посудомоечные	0,3	100
4. Картофелемойки, картофелечистки и кипятильники	0,2	100
5. Котлы варочные	0,2	60
6. Льдогенераторы	0,1	50

Примечание:

1. Расход воды холодильными установками следует принимать по технической характеристике этих установок.

2. Подводку горячей воды следует проектировать к моечным ваннам и производственным раковинам, а также к поливочным кранам для мытья жируловителей, грязеотстойников и мезгосборников.

Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.

Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65°С.

Для сетей горячего водоснабжения используются материалы, выдерживающие температуру выше 65°С.

3.4. Горячая вода из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений не используется.

В организациях не используют привозную воду.

3.5. При отсутствии горячей или холодной воды организация не может осуществлять работу.

При наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы допускается установка резервных автономных устройств горячего водоснабжения с разводкой по системе.

3.6. Устройство системы канализации организаций должно соответствовать требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации, наружным сетям и сооружениям, внутреннему водопроводу и канализации зданий, а также требованиям настоящих Правил.

3.7. Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений,

Не распространяется на полуфабрикаты высокой степени готовности.

при их отсутствии - по санитарно-эпидемиологическому заключению органов и учреждений госсанэпидслужбы в систему локальных очистных сооружений канализации.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации.

Уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков.

Помещения с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, унитазов и т.п. не размещаются ниже уровня внутриплощадочной канализации, примыкающей к пищевому объекту.

Горизонтальные отводы канализации от всех производственных помещений вне зависимости от числа санитарно-технических устройств имеют устройства для прочистки труб.

На концевых участках канализационных горизонтальных отводов устраиваются «дыхательные» стояки для исключения засасывающего эффекта при залповых сбросах сточных вод из оборудования.

3.8. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

3.9. Сброс в открытые водоемы и на прилегающую территорию неочищенных сточных вод, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

3.10. Прокладка внутренних канализационных сетей с бытовыми и производственными стоками не проводится под потолком обеденных залов, производственных и складских помещений организаций. Канализационные стояки с производственными стоками разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах без ревизий.

Стояки бытовой канализации из верхних этажей жилых домов и зданий иного назначения допускается прокладывать только в технологических каналах (горизонтальных, вертикальных).

Канализационные стояки не прокладывают в обеденных залах, производственных и складских помещениях.

3.11. В помещениях, размещенных в жилых домах и зданиях иного назначения, сети бытовой и производственной канализации организации не объединяются с хозяйственно-фекальной канализацией этих зданий.

3.12. В санитарных узлах, душевых и ваннах, расположенных над организациями, полы должны иметь гидроизоляцию.

3.13. Все производственные цеха, моечные, дефростер, загрузочную камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.

В тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

3.14. Все стационарные организации оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук посетителей. Совмещение туалетов для персонала и посетителей не допускается.

Временные организации быстрого обслуживания (павильоны, палатки, фургоны и др.) рекомендуется размещать в местах, оборудованных общественными туалетами.

Во всех строящихся и реконструируемых организациях унитазы и раковины для мытья рук персонала следует оборудовать устройствами, исключающими дополнительное загрязнение рук (локтевые, педальные приемы и т.п.).

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РАБОТЫ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ

4.1. Условия труда работников организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий.

Во всех организациях создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.).

4.2. Показатели микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений.

4.3. При использовании систем кондиционирования воздуха параметры микроклимата в производственных помещениях должны соответствовать оптимальным значениям санитарных норм. При наличии систем вентиляции с механическим или естественным побудителем параметры должны отвечать допустимым нормам.

4.4. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции выполняется с противопыльным и бактерицидным фильтром, обеспечивающим подпор чистого воздуха в этом помещении.

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

(Продолжение. Начало на 3 стр.).

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

Бытовые помещения (туалеты, преддушевые, комнаты гигиены женщин) оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением.

В системах механической приточной вентиляции рекомендуется предусматривать очистку подаваемого наружного воздуха и его подогрев в холодный период года. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее 2 м от поверхности земли.

Помещения загрузочной, экспедиции, вестибюлей рекомендуется оборудовать тепловыми завесами для предотвращения попадания наружного воздуха в холодный период года.

4.5. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, теплого пара, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

4.6. Устройство и оборудование выбросов систем местной вытяжной вентиляции не должны влиять на ухудшение условий проживания и пребывания людей в жилых домах, помещениях и зданиях иного назначения.

Система вытяжной вентиляции организаций, расположенных в зданиях иного назначения, оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий. Шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м.

4.7. В организации обеспечивается воздушно-тепловой баланс помещений.

Подпор приточного воздуха приходится на наиболее чистые помещения. Для снижения аэродинамического сопротивления движению воздуха в вентиляционных системах воздухопроводы выполняются с минимальным количеством поворотов.

4.8. Допустимые величины интенсивности теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должны превышать 70 Вт/м.кв. при облучаемой поверхности тела человека 25-50%.

Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повара, кондитера следует:

- применять секционно-модульное оборудование;
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность;
- своевременно выключать секции электроплит или переключать на меньшую мощность;
- на рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять воздушное душирование;
- регламентировать внутрисменные режимы труда и отдыха работающих.

4.9. Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений не должно превышать предельно-допустимых концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

4.10. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо:

- строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд;
- при эксплуатации газовых плит обеспечивать полное сгорание топлива;
- операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, производить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией;
- все работы проводить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

4.11. Во вновь строящихся и реконструируемых организациях не допускается устанавливать плиты, работающие на угле, дровах, твердом топливе и др.

4.12. Производственные, вспомогательные помещения и помещения для посетителей обеспечиваются отоплением (водяным, или другими видами) в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха, а также с требованиями настоящих Правил.

В организациях предпочтительно предусматривать системы водяного отопления.

Нагревательные приборы следует регулярно очищать от пыли и загрязнений и не располагать рядом с холодильным оборудованием.

4.13. Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых и административных помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению, а также требованиям настоящих Правил. При этом максимально используется естественное освещение.

4.14. В цехе для приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, при привязке проекта предусматривается северо-западная ориентация, а также применение устройств для защиты от инсоляции (жалюзи, специальные стекла и другие устройства, отражающие тепловое излучение).

4.15. Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влаго-пылезащитном исполнении. На рабочих местах не должна создаваться блескость. Люминесцентные светильники, размещаемые в помещениях с вращающимся оборудованием (универсальные приводы, кремозвбивалки, тестомесы, дисковые ножи), должны иметь лампы, устанавливаемые в противофазе. Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.

4.16. Показатели освещенности для производственных помещений должны соответствовать установленным нормам.

4.17. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

4.18. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях, обеденных залах и площадках организаций должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий.

4.19. При проектировании, реконструкции и эксплуатации помещений, в которых размещается оборудование, генерирующее шум, следует предусматривать мероприятия по защите людей от вредного воздействия шума с учетом соблюдения действующих нормативных требований.

4.20. Для защиты работающих от шума в помещениях, где размещается оборудование, генерирующее шум, осуществляются следующие мероприятия по защите от его вредного воздействия:

- отделка помещений звукопоглощающим материалом;
- установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты;
- своевременное устранение неисправностей, увеличивающих шум при работе оборудования;
- постоянный контроль за креплением движущихся частей машин и механизмов, проверка состояния амортизационных прокладок, смазки и т.д.;
- своевременная профилактика и ремонт оборудования;
- эксплуатация оборудования в режимах, указанных в паспорте заводов-изготовителей;
- размещение рабочих мест, машин и механизмов таким образом, чтобы воздействие шума на работников было минимальным;
- размещение рабочих мест официантов, барменов, буфетчиков в обеденных залах в наименее шумных местах, удаленных от эстрады, акустических систем;
- ограничение выходной мощности музыкального оформления в помещениях для посетителей;
- организация мест кратковременного отдыха работников в помещениях, оборудованных средствами звукоизоляции и звукопоглощения;
- устройство в горячих цехах подвесных потолков на расстоянии 40-50 см от перекрытия;

4.21. Общая продолжительность рабочего времени (смены) в организациях устанавливается в соответствии с действующим законодательством о труде.

4.22. Все трудоемкие операции, связанные с подъемом и перемещением тяжестей, механизмируются.

4.23. Беременных, работающих у плит, кондитерских печей, жарочных шкафов, следует переводить по заключению врача на работу, не связанную с интенсивным тепловым воздействием и переноской тяжелой вручную.

5. ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ И СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ

5.1. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

На доготовочных организациях, работающих на полуфабрикатах, работа на сырье не проводится.

5.2. Набор и площади помещений должны соответствовать мощности организации и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

5.3. Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

5.4. При работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используется малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы однозональная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием.

При применении столовой, чайной посуды, приборов многообразного использования устанавливается посудомоечная машина.

5.5. Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение и имеют уклоны к сливным трапам.

Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.6. Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки.

Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные), с заделкой сопряжений строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой.

Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь пороги.

Загрузочная оборудуется платформой, навесом.

5.7. Отделка обеденных помещений (залов) должна быть стойкой к санитарной обработке и дезинфекции.

Устройство декоративных экранов над регистрами систем отопления из полимерных и синтетических материалов не проводится. Декоративные панели для этих целей делаются металлическими и легкоосъемными.

5.8. Для внутренней отделки помещений используются материалы, разрешенные органами и учрежде-

ниями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

5.9. В цехах для приготовления холодных блюд, мороженого, в кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов пирожных, рекомендуется установка бактерицидных ламп.

5.10. В производственных цехах не хранятся бытовые предметы, зеркала, комнатные растения.

5.11. Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

После каждого посетителя обязательно уборка обеденного стола.

5.12. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция дератизация помещений.

5.13. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специальных отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет специальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

5.14. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов следует выделять специальный персонал.

Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

5.15. В организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии прилагаемыми инструкциями и хранятся в специальных отведенных местах в таре изготовителя.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ

6.1. Организации обеспечиваются достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения.

6.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

6.3. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырья и готовых продуктов с оборудованием.

6.4. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50° С и насухо вытираются сухой чистой тканью.

6.5. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "РМ" - вареное мясо, "РР" - вареная рыба, "РО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "К" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - разная гастрономия.

6.6. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергается санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

6.7. Организации рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами со стерилизующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

6.8. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации.

6.9. Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали.

Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

6.10. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью использовать не допускается.

6.11. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы в организациях с ограниченным ассортиментом посуды и приборов в двухсекционных ваннах.

6.12. В пивных барах кружки, стаканы, бокалы промываются горячей водой не ниже 45-50° С с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для ополаскивания бокалов, стаканов, кружек дополнительно оборудуются шприцевальные установки.

6.13. При выходе из строя посудомоечной машины в отсутствие условий для ручного мытья посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов, работа организаций не осуществляется.

(Продолжение на 5 стр.)

Продолжение. Начало на 3, 4 стр.)

14. Мытье столовой посуды ручным способом проводится в следующем порядке:
- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°С и добавлением моющих средств в количестве в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с помощью струи горячей проточной воды с температурой не ниже 65°С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

15. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

16. Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:
- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

17. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сушильных шкафах в течение 10 минут.

18. Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят в шкафах на высоте не менее 0,5 м от пола.

19. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах на решетках.

20. Столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на столах рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

21. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

22. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений; губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

23. Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками. Не используются подносы деформированные и с видимыми повреждениями. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов.

24. В моечных отделениях вывешивается инструкция по правилам мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

25. Мытье оборотной тары в заготовочных организациях и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных мойками или моечными машинами с применением моющих средств.

7. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ, ПРИЕМУ И ХРАНЕНИЮ СЫРЬЯ, ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

7.1. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

7.2. Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке и дезинфекции.

7.3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную санитарную книжку установленного образца с отметкой о прохождении медицинских осмотров, результатов лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

7.4. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество потребляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.

7.5. Кондитерские изделия перевозят в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре.

7.6. Транспортная тара маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.

7.7. Транспортирование продукции в потребительской таре осуществляется при наличии информации, предусмотренной действующими гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

7.8. Для предотвращения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

7.9. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

7.10. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам,

сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

7.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу (кроме дичи);
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и др. продукты, готовые к употреблению).

7.9. Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

7.10. Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой клеенке, бумаге.

7.11. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочные-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимаящих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

7.12. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

7.13. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючками или крючками из нержавеющей стали.

7.14. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючках так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

7.15. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

7.16. Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

7.17. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

7.18. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

7.19. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент в лотках, масло топленое - в таре производителя.

7.20. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладывают картон или фанера.

Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

7.21. Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки и т.п.) хранят в таре поставщика или производственной таре.

7.22. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше минус 6°С.

7.23. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

7.24. Макаaronные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

7.25. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

7.26. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.

7.27. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашенные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше +10°С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°С.

7.28. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

7.29. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ: СЫРЬЯ И ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКЦИИ

8.1. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать точность технологических процессов.

8.2. Организация должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы с указанием в нем ассортимента выпускаемой продукции.

В последующем, в зависимости от санитарного состояния организации, качества готовой продукции, времени года при необходимости изменения ассортимента (расширения или сокращения) органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы вновь выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на ассортимент выпускаемой продукции.

В случаях разработки новых рецептов, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, использованием нового, нетрадиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, использовании новых материалов и оборудования, которые могут оказывать влияние на показатели безопасности готовой продукции, на рецептуры выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы в установленном порядке.

8.3. Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации.

8.4. Обработка сырья и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, при наличии санитарно-эпидемиологической службы допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

8.5. Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6°С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не проводится.

Допускается размораживание мяса в СВЧ печах (установках) по указанным в их паспортах режимам.

8.6. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45-50°С, ополаскивают, замачивают в дезрастворе на 10-15 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают.

8.7. Мясной фарш хранят не более 6 часов при температуре от +2 до +4°С. При отсутствии холода фарш не подлежит хранению.

8.8. Субпродукты (мозги, почки, рубцы) дефростируют на воздухе или в воде. Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы, вымачивают в холодной воде.

8.9. Тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для отекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

8.10. Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12°С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

8.11. Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 4-2°С не более 6 часов. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском.

Условия хранения салатов с продленными сроками годности должны соответствовать требованиям технических условий, на которые выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы в установленном порядке.

Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса.

8.12. При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания до температуры 25°С на производственных столах. Последующее доохлаждение и хранение при температуре 4-2°С осуществляется в холодильнике в холодном цехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается.

8.13. Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85°С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°С.

Указанная температура выдерживается в течение 5 минут.

8.14. Готовности изделий из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

8.15. Приготовление кулинарных изделий в грилях осуществляют в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85°С.

Приготовление блюд в микроволновой печи производится согласно прилагаемой инструкции.

8.16. При жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров.

(Продолжение на 6 стр.)

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

(Продолжение. Начало на 3, 4, 5 стр.)

При использовании традиционных технологий изготовления изделий во фритюре применяется только специализированное технологическое оборудование. При этом проводится производственный и входной лабораторный контроль качества фритюрных жиров.

Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям: вкусу, запаху, цвету, ведется журнал по использованию фритюрных жиров в соответствии с таблицами № 3,4,5. При наличии резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение, першения, привкуса и значительного потемнения, дальнейшее использование фритюра не допускается.

После 6-7 часов жарки жир сливают из фритюрницы, фритюрницу тщательно очищают от крошек, пригаров жира и крахмала. Остаток жира отстаивают не менее 4 часов, отделяя от осадка (отстоя), затем после органолептической оценки используют с новой порцией жира для дальнейшей жарки. Осадок утилизируют.

Повторное использование фритюра для жарки допускается только при условии его доброкачественности по органолептическим показателям и степени термического окисления.

Фритюрный жир непригоден для дальнейшего использования в следующих случаях:

- когда по органолептическим показателям установлена недоброкачественность фритюра и оценка дана

ниже «удовлетворительно» (при этом анализ на степень термического окисления не проводится);

- когда органолептическая оценка фритюра не ниже «удовлетворительно», но степень термического окисления выше предельно допустимых значений);

- когда содержание вторичных продуктов окисления выше 1%.

Фритюр, непригодный для дальнейшего использования, подлежит сдаче на промышленную переработку.

Порядок и периодичность контроля за качеством фритюрных жиров устанавливается изготовителем по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

§.17. Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5-7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре +75 °С до отпуска не более 1 часа.

§.18. При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5-7 минут, периодически помешивая.

Готовую начинку следует использовать в течение 2 часов после жарки.

§.19. Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2% раствором кальцинированной соды, 0,5% раствором хлорамина или дру-

гими, разрешенными для этих целей мощными и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду.

Необработанные яйца в кассетах, коробах в производственные цеха не заносятся и не хранятся.

Яичный порошок после просеивания, разведенный водой и набухания в течение 30-40 минут сразу же подвергают кулинарной обработке.

Столовое яйцо (срок годности которого больше суток, не считая дня снесения) для изготовления яицницы-глазуньи не используется.

§.20. При приготовлении омлета смесь яйца (или яичного порошка) с другими компонентами выливается на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5-3,0 см и ставит в жарочный шкаф температурой 180-200°С на 8-10 мин.

Хранение яичной массы осуществляется не более 3 минут.

§.21. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

§.22. Охлаждение киселей, компотов следует производить в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе.

§.23. Промывка гарниров (макарон, рис и др.) осуществляется только горячей кипяченой водой.

§.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организациях не проводится:

- изготовление и продажа изделий из мясной обрести, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;

- использование макарон по-флотски;

- использование творога из не пастеризованного молока;

- приготовление блинчиков с творогом из не пастеризованного молока;

- использование сырого и пастеризованного флотского молока в натуральном виде без предварительного кипячения;

- переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают в раздачу в заводской упаковке;

- использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него творога;

- приготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;

- приготовление кисломолочных напитков, производство пива, алкогольных и безалкогольных напитков;

- приготовление сушеной и вяленой рыбы;

- изготовление сухих грибов.

§.25. При наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы в организациях допускается приготовление и реализация полуфабрикатов, копченых мясных изделий, кур, уток, соленой и копченой рыбы, соленых и квашеных овощей без герметической упаковки, кваса, хлеба, а также других пищевых продуктов.

§.26. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях и наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы. При этом необходимо соблюдение следующих условий:

- наличие павильона, подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов

- наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары;

- использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды и столовых приборов;

- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;

- наличие у работников личной медицинской книжки, установленного образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

- наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены.

§.27. Приготовление и реализация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы, блинчиков и пирожков с мясным и ливерным фаршем и других изделий повышенного эпидемиологического риска допускаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы.

9. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗДАЧЕ БЛЮД И ОТПУСК ПОЛУФАБРИКАТОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

9.1. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы, напитки - не выше 14°С.

9.2. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 часов момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

9.3. При составлении меню 2 - 3-х разового питания для организованных коллективов одноименные блюда и гарниры в течение одного дня не включаются.

Таблица 3

Оценочная шкала качества подсолнечного масла, используемого в качестве фритюра

Показатели качества	Коэффициент важности	Количество баллов				
		5	4	3	2	1
Цвет (в проходящем и отраженном свете на белом фоне при температуре 40°С)	3	Соломенно-желтый	Интенсивно-желтый	Интенсивно-желтый с коричневым оттенком	Светло-коричневый	Коричневый или темно-коричневый
Вкус (при температуре 40°С)	2	Без постороннего привкуса	Хороший, но с посторонним привкусом	Слабо выраженный горьковатый	Горький, с ярко выраженным посторонним привкусом	Очень горький, вызывающий неприятное ощущение першения
Запах (при температуре не ниже 50°С)	2	Без постороннего запаха	Отсутствует свойственный подсолнечному маслу, без постороннего запаха	Слабо выраженный, неприятный, продуктов термического распада масла	Выраженный, неприятный, продуктов термического распада масла	Резкий, неприятный, продуктов термического распада масла

Качество фритюра	Бальная оценка*
Отличное	5
Хорошее	4
Удовлетворительное	3
Неудовлетворительное	2,1

Пример расчета среднего балла:

$(4 \times 3 + 3 \times 2 + 3 \times 2) / 7 = 3,4^{**}$, где в числителе, 4,3,3 - баллы по показателям качества; 3,2,2 - коэффициенты важности; В знаменателе: 7 - сумма коэффициента важности.

* Рассчитывают средний балл с учетом коэффициента важности.

** Если дробная часть менее 0,5, то она отбрасывается, если 0,5 и больше - округляется.

Таблица 4

Оценочная шкала кулинарных жиров, используемых в качестве фритюра

Показатели качества	Коэффициент важности	Количество баллов				
		5	4	3	2	1
Цвет (в проходящем и отраженном свете на белом фоне при температуре 40°С и выше)	3	От белого до светло-желтого	Желтый	Желтый с коричневым оттенком	Светло-коричневый	Коричневый
Вкус (при температуре 40°С)	3	Для кулинарных жиров, фритюрного, «Прима», «Ножинка» и сала растительного без посторонних привкусов. Для кулинарных жиров «Украинский», «Белорусский», «Восточный» - характерный для добавляемого жира, т.е. соответственно, свиного, говяжьего или бараньего без постороннего привкуса	Хороший, но с посторонним привкусом	Слабо выраженный горьковатый	Горький, с ярко выраженным посторонним привкусом	Очень горький, вызывающий неприятное ощущение першения
Запах (при температуре не ниже 50°С)	2	Для кулинарных жиров «Украинский», «Белорусский», «Восточный», маргуселин - характерный для добавляемых компонентов, без постороннего запаха; для остальных - без постороннего запаха	Со слабым посторонним запахом	Слабо выраженный, неприятный, продуктов термического распада жира	Ярко выраженный неприятный, продуктов термического распада жира	Неприятный, резкий, продуктов термического распада жира

Примечание: средний балл рассчитывается с учетом коэффициента важности.

Таблица 5

Журнал учета использования фритюрных жиров

Дата(час) начала использования жира	Вид фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции	Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Использование оставшегося жира		Должность Ф.И.О контролера
							переходящий остаток, кг	утилизированный жир, кг	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

(Продолжение на 11 стр.)



Недельник, 25

ОРТ

Телеканал "Доброе утро"
Новости
Жульнирное катание. Чемпионат
Казательные выступления
Что? Где? Когда?
Библиомания
Казательные выступления
"Оскар" за лучший фильм.
Казательная история
Новости
Страна чудес. Ума Турман в
кинематографическом фильме "Робин Гуд"
Большая стирка
Черные новости
"С легким паром!" В гостях у
Евдокимова
Хди меня
"Народ против". Телеигра
Время
Т/с "Спецназ: Сломанная"
1-я серия
Независимое расследование
Ночное "Время"
"На футболе" с Виктором

РТР

Утро Бурятии
08.50 09.50 10.50 ВЕСТИ-

08.00 09.00 10.00 ВЕСТИ
08.10 "Православный календарь"
08.15 СЕМЕЙНЫЕ НОВОСТИ
08.25 "Дежурная часть"
08.30 АФИША
08.40 "Дорожный патруль"
09.10 "Экспертиза РТР"
09.20 "Национальный доход"
09.25 ВЕСТИ-СПОРТ
09.30 ФЕДЕРАЦИЯ
09.40 "Пролог"
10.10 "Национальный доход"
10.15 "Хронограф"
10.30 "Дорожный патруль"
10.40 "Пролог"
11.00 ВЕСТИ
11.10 ПРЕМЬЕРА. "Встречи с акулой".
Док. фильм
12.05 Ральф Бауер и Леа Боско в
фильме "Тристан и Изольда"
13.00 ВЕСТИ
13.20 "Санта-Барбара". Т/с
14.05 ВЕСТИ НЕДЕЛИ
15.00 "Что хочет женщина". Ток-шоу
15.30 М/с "Годзилла". (США)
15.45 АФИША
16.00 ВЕСТИ
16.20 ВЕСТИ-СПОРТ
16.25 Т/с "Возвращение в Эдем"
17.20 "Дикий ангел". Т/с
18.20 "FM и ребята". Т/с

БГТРК

19.00 Детское время. Мультфильм
19.20 "Музыкальная жемчужина"
19.30 Точка зрения Жириновского

19.45 Урок бурятского языка
19.55 Гороскоп
20.00 Байгал
20.15 Прогноз погоды и рек-тайм -
время Вашей рекламы!
20.20 "Буряад орон". Художественно-
публицистическая программа
20.55 "Профессионалы"
21.10 Спокойной ночи, малыши!
21.20 Подробно и обстоятельно
21.30 Республиканские новости
21.50 Прогноз погоды и зурхай
22.00 Вести
22.35 Вести-Бурятия

РТР

22.55 Т/с "Трое против всех"
23.55 ВЕЧЕРНИЙ СЕАНС. Александр
Домогааров и Владимир Ильин в
детективе "Марш Турецкого". Фильм 1-
й. "Убийство на Неглинной". Часть 1-я
01.00 ВЕСТИ-ПОДРОБНОСТИ
01.20 МЕСТНОЕ ВРЕМЯ. ВЕСТИ-
МОСКВА
01.30 "Дежурная часть"
01.45 ПОСЛЕДНИЙ СЕАНС. Евгений
Леонов-Гладышев, Семен Фарада,
Сергей Жигунов и Игорь Дмитриев в
детективе "Алмазы шаха"

ТИВИКОМ

07.00 Начало. "Лоск". Гороскоп.
Погода
08.00 Т/с "Пауэр реинджерс, или
Могучие реинджерс"
08.30 М/с "Мир Бобби"
09.00 М/с "Ферма чудища"
09.30 М/с "Питер Пен"
10.00 "24"
10.15 Фильм "Перехватчики"
12.30 Гороскоп. Погода
12.45 Телемагазин
13.00 Д/с "Канал истории. Нельсон
Рокфеллер"
14.00 "24"
14.15 "Военная тайна"
14.45 Т/ф "Клеопатра"
15.45 Т/с "Нина"
17.00 "24"
17.15 М/с "Питер Пен"
17.40 М/с "Ферма чудища"

18.00 Школьное ТР
18.30 Муз. поздравления
18.55 "Чертенюк"
20.00 "Сейчас". Гороскоп
20.20 "Лоск". Погода
20.30 "24"
20.55 "Телемаркет"
21.00 М/с "Футурама"
21.30 Фильм ужасов "Пауки-2"
23.40 Т/с "Нина"
00.50 "Сейчас". "Лоск". Гороскоп.
Погода
01.20 "Телетузики"
01.35 Футбольный курьер
02.15 Ночной муз. канал

Ариг Ус

08.00 Пресс-центр
08.25 Азробика
08.55 Уроки спорта
09.10 Формула успеха
09.20 Фильм-сказка "О трех рыцарях"
10.30 Звезды на спортивном канале
12.00 Пресс-центр
12.30 Худ. фильм "Домовик и
кружевница"
13.35 Уроки футбола от Бобби
Чарльтона
14.00 Пресс-центр
Перерыв до 17.00
17.00 "Щит и мяч". Программа о
баскетболе
17.45 Победоносный голос верующего
18.15 Дети Олимпиа
18.20 Музыкальный подарок
18.45 Удачи на даче
19.00 Пресс-центр
19.25 Х/ф "Графиня де Монсоро", 6 с.
То, что надо
20.25 Восточный экспресс. Погода
20.50 Центр "Микрохирургия глаза"
представляет
21.00 Формула успеха
21.10 Л.Дуров, С.Фарада в детективе
"Алмазы шаха"
23.05 Пресс-центр
23.30 Восточный экспресс. Погода
23.45 Х/ф "Невозвращенец"
01.35 Хоккей. Чемпионат России.
Полуфинал

ОТВ

17.00 М/ф "Зорро"
17.30 М/ф "Скуби и Скреппи"
18.00 Т/с "Удивительные странствия
Геракла"
19.00 Первое свидание
20.00 Комедия на СТС: "Веселая
компания"
20.30 Т/с "Молодость Геракла"
20.55 Жизнь без риска
21.00 Т/с "Человек-невидимка"
22.00 Кино на СТС

НТВ

07.40 Утро Бурятии
08.00 "Сегодня"
08.25 "Утро на НТВ"
09.00 "Сегодня"
09.15 "Утро на НТВ"
09.50 Т/с "Агент национальной
безопасности-III". "Клятва Гиппократ"
11.00 "Сегодня"
11.15 "Намедни"
12.20 "Куклы"
12.40 Мультфильм
13.00 "Сегодня"
13.10 Мультфильм
13.25 Наше кино. А.Панкратов-
Черный, Л.Куравлев, Б.Щербаков,
Г.Польских и Л.Полищук в комедии
"Ультиматум"
15.00 "Сегодня"
15.25 Наше кино. А.Краснопольский,
П.Киянский в приключенческом фильме
"Таинственный остров"
17.00 "Сегодня"
17.25 Ток-шоу "Принцип "Домино"
18.45 Наше кино. А.Хочинский,
К.Степанков и Б.Хмельницкий в
детективе "Свидетельство о бедности"
20.05 "Алчность"
21.00 "Сегодня"
21.30 Т/с "Гражданин начальник"
22.35 Т/с "Дальнобойщики"
23.40 "Криминал"
00.00 "Сегодня"
00.30 "Герой дня"
00.55 Т/с "Скорая помощь-II" (США)
02.00 "Гордон"
03.35 "Журнал Лиги чемпионов"

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ • 21-62-62 • ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ •

Вторник, 26

ОРТ

Телеканал "Доброе утро"
Новости
Хди меня
"С легким паром!" В гостях у
Евдокимова
"Народ против". Телеигра
Библиомания
Новости
Жизнь замечательных людей.
Невская и М.Растропович -
"Любовь"
Юрий Цилинский в криминальной
"Соната над озером"
Дисней-клуб: "Любимчик"
Новости
Мультиазбука
Царь горы
Андрей Ростоцкий и Владимир
в остросюжетном фильме
"Океан"
Большая стирка
Черные новости
Однако
Смехопанорама Евгения
"Земля любви". Сериал
"Слабое звено"
Время
Церемония вручения наград
Норвежской киноакадемии "Оскар"
Ночное "Время"
Культура
Ночная смена

РТР

Утро Бурятии
08.50 09.50 10.50 ВЕСТИ-
09.00 10.00 ВЕСТИ
"Православный календарь"
СЕМЕЙНЫЕ НОВОСТИ
"Дежурная часть"
АФИША
"Дорожный патруль"
"Экспертиза РТР"

09.20 "Национальный доход"
09.25 ВЕСТИ-СПОРТ
09.30 СЕМЕЙНЫЕ НОВОСТИ
09.40 "Пролог"
10.10 "Национальный доход"
10.15 "Колоссальное хозяйство"
10.30 "Дорожный патруль"
10.40 "Пролог"
11.00 ВЕСТИ
11.10 Д/ф "Акулы-паиньки"
12.05 Ральф Бауер и Леа Боско в
фильме "Тристан и Изольда"
13.00 ВЕСТИ
13.20 "Санта-Барбара". Т/с
14.05 "Вокруг света"
15.00 "Что хочет женщина". Ток-шоу
15.30 М/с "Годзилла"
15.45 АФИША
16.00 ВЕСТИ
16.20 ВЕСТИ-СПОРТ
16.25 "Возвращение в Эдем". Т/с
17.20 "Дикий ангел". Т/с
18.20 "Простые истины". Т/с

БГТРК

19.00 Улгур
19.25 Дела деревенские
19.40 70 лет БГУ
19.55 Гороскоп
20.00 Байгал
20.15 Прогноз погоды и рек-тайм -
время Вашей рекламы!
20.20 Спортивная программа "Тамир"
20.35 "Позиция". А.И.Кардаш - депутат
НХ Бурятии.
20.55 "Буряад орон + Хөөрэлдэбди"
21.10 Спокойной ночи, малыши!
21.20 Из золотого фонда БГТРК
21.30 Республиканские новости
21.50 Прогноз погоды и зурхай
22.00 Вести
22.35 Вести-Бурятия

РТР

22.55 Т/с "Трое против всех"
23.55 Александр Домогааров и
Владимир Ильин в детективе "Марш
Турецкого". Фильм 1-й. "Убийство на
Неглинной". Часть 2-я
01.00 ВЕСТИ-ПОДРОБНОСТИ
01.20 МЕСТНОЕ ВРЕМЯ. ВЕСТИ-
МОСКВА
01.30 "Театр+ТР". "Виктук и
компания"

ТИВИКОМ

07.00 Начало. "Лоск". Гороскоп.
Погода. Телемаркет
08.00 Т/с "Пауэр реинджерс, или
Могучие реинджерс"
08.30 М/с "Мир Бобби"
09.00 М/с "Ферма чудища"
09.30 М/с "Питер Пен"
10.00 "24"
10.15 Фильм "Пауки-2"
12.30 Гороскоп. Погода. Телемаркет
13.00 Д/с "Канал истории. Моссад"
14.00 "24"
14.15 "Очевидец"
14.45 "Марш Турецкого-2"
15.45 "Нина"
17.00 "24"
17.15 М/с "Питер Пен"
17.40 М/с "Ферма чудовищ"
18.05 М/с "Мир Бобби"
18.30 "Муз. поздравления"
18.55 "Чертенюк"
20.00 "Сейчас". Гороскоп
20.20 "Лоск". Погода
20.30 "24"
20.55 "Телемаркет"
21.00 "Футурама"
21.30 Шерон Стоун в боевике
"Джексон по прозвищу "Мотор"
23.40 Т/с "Нина"
00.45 "Сейчас". "Лоск". Гороскоп.
Погода
01.15 Ток-шоу "Успех"
01.30 Иллюзион. Драма "Ящик
Пандоры"

Ариг Ус

08.00 Восточный экспресс. Погода
08.15 Пресс-центр
08.50 Док. фильм "Военная тайна" из
цикла "Последний миф"
09.25 Т/с "Жизнь заново", 30 с.
10.25 Русский шансон
10.55 Баскетбол. Обзор матчей
Евролиги
11.30 Капитал
11.45 Формула успеха
12.00 Пресс-центр
12.20 И.Мирошниченко в х/ф "Не
сошлись характерами"
14.00 Пресс-центр

ОПТОВО-РОЗНИЧНЫЙ ЦЕНТР «БАЙКАЛ»

Table with columns for items and prices. Includes items like 'Бельевой трикотаж', 'Колготки', 'Сапоги' and prices in rubles. Note: 'Цены действительны с 22 по 29 марта'.

ул.Сазьганов, 6 а, ост. «ПОШ», собр. стороны Геолог. института, тел.: 33-43-86, ул.Гагарина, 37, тел.: 26-30-87
(напротив магазина «Облачный»), ул.Степичева, 1 (машзавод), тел.: 25-10-70. РАБОТАЕМ БЕЗ ВЫХОДНЫХ

Перерыв до 17.00

17.00 Хроники недели
17.45 Победоносный голос верующего
18.15 М/с "Болек и Лелик"
18.25 Музыкальный подарок
19.00 Пресс-центр
19.25 Х/ф "Графиня де Монсоро", 7 с.
20.20 Киноподробно
20.35 Восточный экспресс. Погода
20.50 Программа "Жизнь с избытком"
21.25 Формула успеха
21.35 Х/ф "Морской волк", 1 с.
23.10 Футбольный уик-энд
23.50 Восточный экспресс. Погода
00.05 Пресс-центр
00.25 А.Булдаков, М.Горбунов в боевике
"Два шага до тишины"
01.40 Родео "Pull Riders"

ОТВ

17.00 М/ф "Зорро"
17.30 М/ф "Скуби и Скреппи"
18.00 Т/с "Удивительные странствия
Геракла"
19.00 Шоу-бизнес
19.30 Т/с "Чудеса науки"
20.00 Комедия на СТС: "Веселая
компания"
20.30 Т/с "Молодость Геракла"
20.55 Жизнь без риска
21.00 Т/с "Человек-невидимка"
22.00 Кино на СТС

НТВ

08.00 "Сегодня"
08.45 "Утро на НТВ"
09.00 "Сегодня"
09.15 "Утро на НТВ"
09.50 Т/с "Гражданин начальник"
11.00 "Сегодня"
11.15 "Алчность"
12.05 "Все сразу!"
12.45 "Вкусные истории"
13.00 "Сегодня"
13.15 Сериал. Ф.Сухов, А.Потапов и
И.Ефимов в остросюжетном фильме
"Езять живым...", 1 серия
15.00 "Сегодня"
15.25 Дог-шоу "Я и моя собака"
16.15 Т/с "Скорая помощь-II" (США)
17.00 "Сегодня"
17.25 Ток-шоу "Принцип "Домино"
18.40 Т/с "Дальнобойщики"
19.45 "Алчность"
20.35 "Криминал"
21.00 "Сегодня"
21.30 Т/с "Гражданин начальник"
22.35 Т/с "Дальнобойщики"
23.25 "Криминал"
00.00 "Сегодня"
00.30 "Герой дня"
00.55 Т/с "Скорая помощь-II" (США)
02.00 "Гордон"

Среда, 27

ОРТ

- 07.00 Телеканал "Доброе утро"
- 10.00 Новости
- 10.15 "Земля любви". Сериал
- 11.15 Смехопанорама Евгения Петросяна
- 11.45 "Слабое звено"
- 12.35 Смак
- 12.50 Библиомания
- 13.00 Новости
- 13.15 Независимое расследование
- 14.10 Анна Каменкова в фильме "Молодая жена"
- 16.00 Новости
- 16.15 Мультизабука
- 16.35 Программа "100%"
- 17.00 "Спецназ: Сломанная стрела". 1-я серия
- 18.00 Большая стирка
- 19.00 Речерные новости
- 19.15 Однако
- 19.25 Русский экстрим
- 20.00 "Земля любви". Сериал
- 21.00 "Народ против". Телеигра
- 22.00 Время
- 22.35 Т/с "Спецназ: Засада". 2-я серия
- 23.40 Э.Радзинский. "Золотой век авантюристов"

- 00.30 Ночное "Время"
- 01.00 Футбол. Товарищеский матч. Сборная Эстонии - сборная России

РТР

- 07.40 Утро Бурятии
- 07.50 08.50 09.50 10.50 ВЕСТИ-МОСКВА
- 08.00 09.00 10.00 ВЕСТИ
- 08.10 "Православный календарь"
- 08.15 СЕМЕЙНЫЕ НОВОСТИ
- 08.25 "Дежурная часть"
- 08.30 АФИША
- 08.40 "Дорожный патруль"
- 09.10 "Экспертиза РТР"
- 09.20 "Национальный доход"
- 09.25 ВЕСТИ-СПОРТ
- 09.30 СЕМЕЙНЫЕ НОВОСТИ
- 09.40 "Пролог"
- 10.10 "Национальный доход"
- 10.15 "Москва-Минск"
- 10.30 "Дорожный патруль"
- 10.40 "Пролог"
- 11.00 ВЕСТИ
- 11.10 ПРЕМЬЕРА. "Погружение в город акул". Док. фильм
- 12.05 Ральф Бауер и Леа Боско в фильме "Тристан и Изольда"
- 13.00 ВЕСТИ
- 13.20 "Санта-Барбара". Т/с
- 14.05 МОЯ СЕМЬЯ

- 15.00 "Что хочет женщина". Ток-шоу
- 15.30 М/с "Годзилла". (США)
- 15.45 АФИША
- 16.00 ВЕСТИ
- 16.20 ВЕСТИ-СПОРТ
- 16.25 "Возвращение в Эдем". Т/с
- 17.20 "Дикий ангел". Т/с
- 18.20 "Простые истины". Т/с

БГТРК

- 19.00 Детское время. Речерная сказка
- 19.25 Энергия Бурятии
- 19.40 Актуальное интервью. С.П.Будажпов - депутат Государственной Думы РФ.
- 19.55 Гороскоп
- 20.00 Байгал
- 20.15 Прогноз погоды и рек-тайм - время Рашей рекламы!
- 20.20 "Толи". Художественно-публицистическая программа
- 20.45 Программа "Человек"
- 21.10 Спокойной ночи, малыши!
- 21.20 Подробно и обстоятельно
- 21.30 Республиканские новости
- 21.50 Прогноз погоды и зурхай
- 22.00 Вести
- 22.35 Вести-Бурятия

РТР

- 22.55 Т/с "Трое против всех"
- 23.55 ВЕЧЕРНИЙ СЕАНС. Александр Домогаров и Владимир Ильин в детективе "Марш Турецкого". Фильм 2-й. "Убить ворона". Часть 1-я
- 01.00 ВЕСТИ-ПОДРОБНОСТИ
- 01.20 МЕСТНОЕ ВРЕМЯ. ВЕСТИ-МОСКВА
- 01.30 К 75-ЛЕТИЮ МСТИСЛАВА РАСТРОПОРИЧА. Фильм Игоря Беляева "Подсолнух"
- 02.25 ПОСЛЕДНИЙ СЕАНС. Расилий Мищенко, Геннадий Корольков и Борис Химичев в боевике "Отражение"

Тивиком

- 07.00 Начало. "Лоск". Гороскоп. Погода. Телемаркет. ВидеоГид
- 08.00 Т/с "Пауэр рейнджеры. или Могучие рейнджеры"
- 08.30 М/с "Мир Бобби"
- 09.00 М/с "Ферма чудовища"
- 09.30 М/с "Питер Пен"
- 10.00 "24"

- 10.15 Боевик "Джексон по прозвищу "Мотор"
- 12.30 Гороскоп. Погода. Телемаркет
- 13.00 Д/с "Канал истории. Ритуалы смерти"
- 14.00 "24"
- 14.15 "Очевидец"
- 14.45 "Секретные материалы"
- 15.45 Т/с "Нина"
- 17.00 "24"
- 17.15 М/с "Питер Пен"
- 17.40 М/с "Ферма чудовища"
- 18.05 М/с "Мир Бобби"
- 18.30 "Муз. поздравления"
- 18.55 "Чертенок"
- 20.00 "Сейчас". Гороскоп
- 20.20 "Лоск". Погода
- 20.30 "24"
- 20.55 Телемаркет
- 21.00 "Футурама"
- 21.30 Дольф Лундгрэн в боевике "Дерево Джошуа"
- 23.45 Т/с "Нина"
- 01.00 "Сейчас". "Лоск". Гороскоп.

Ариг Ус

- 08.00 Восточный экспресс. Погода
 - 08.15 Пресс-центр
 - 08.45 Азробика
 - 09.15 Т/с "Жизнь заново". 31 с.
 - 10.15 Уроки настольного тенниса
 - 10.35 Дети Олимпа
 - 10.40 Формула успеха
 - 10.50 Футбол. Обзор матчей чемпионата Италии
 - 11.50 Универсальные рецепты
 - 12.00 Пресс-центр
 - 12.20 Х/ф "Локис"
- Перерыв до 17.00**
- 17.00 Дети Олимпа
 - 17.10 Футбольная энциклопедия "Футбол от А до Я"
 - 17.40 Победоносный голос верующего
 - 18.10 М/с "Болек и Лелик"
 - 18.20 Интерактивная телеигра "Фортуна"
 - 18.30 Музыкальный подарок
 - 19.00 Пресс-центр
 - 19.25 Х/ф "Графиня де Монсоро". 8 с.
 - 20.20 То, что надо
 - 20.35 Восточный экспресс. Погода

- 20.50 Сумка путешествений
- 21.05 Формула успеха
- 21.15 Х/ф "Морской волк", 2 с.
- 22.25 Баскетбол. Евролига. Грейт" (Россия) - "Реал" (Испания)
- 00.30 Восточный экспресс. Погода
- 00.45 Большой ринг

ОРТ

- 17.00 М/ф "Зорро"
- 17.30 М/ф "Скуби и Скрепки"
- 18.00 Т/с "Удивительные страны Геракла"
- 19.00 СР-шоу
- 19.30 Т/с "Чудеса науки"
- 20.00 Комедия на СТС: "Веселая компания"
- 20.30 Т/с "Молодость Геракла"
- 20.55 Жизнь без риска
- 21.00 Т/с "Человек-невидимка"
- 22.00 Кино на СТС

НТВ

- 07.40 Утро Бурятии
- 08.00 "Сегодня"
- 08.45 "Утро на НТВ"
- 09.00 "Сегодня"
- 09.15 "Утро на НТВ"
- 09.50 Т/с "Гражданин начальник"
- 11.00 "Сегодня"
- 11.15 "Алчность"
- 12.00 "Путешествия натуралиста"
- 12.30 Экологическая программа "Среда"
- 13.00 "Сегодня"
- 13.15 Т/с "Рэзья живым..."
- 14.40 Профессия - репортер
- 15.00 "Сегодня"
- 15.20 "Очная ставка"
- 15.45 "Служба спасения"
- 16.10 Т/с "Скорая помощь"
- 17.00 "Сегодня"
- 17.25 Ток-шоу "Принцип Доминант"
- 18.45 Т/с "Дальнобойщики"
- 19.50 "Алчность"
- 20.40 "Криминал"
- 21.00 "Сегодня"
- 21.30 Т/с "Гражданин начальник"
- 22.30 Т/с "Дальнобойщики"
- 23.30 "Криминал"
- 00.00 "Сегодня"
- 00.30 "Герой дня"
- 00.55 Т/с "Скорая помощь"
- 02.00 "Гордон"

ВНИМАНИЕ - КОНКУРС!

СЕКРЕТЫ ВЫПЕЧКИ ОТ «ПЫШКИ»

Домашние заботы могут быть праздником! Особенно, когда у Вас под рукой такие помощники, как «Пышка» и Philips.



- Выработайте ровно столько маргарина «Пышка».
- Приложите к нему свой «Секрет выпечки» - рецепт приготовления выпечки или практический совет по изготовлению домашнего изделия с использованием кухонной техники.
- Отправьте изображение и свой «Секрет выпечки» по адресу: 15.04.02г в адрес редакции.



Выработайте новинку от Philips - миксер Philips HR 1540!

Мощный и простой в использовании миксер Сиско имеет три скорости и режим "турбо". Вы можете подобрать оптимальный режим работы миксера для приготовления любого, даже самого сложного блюда. Этот миксер станет Вашей лучшей помощницей на кухне!

Купите жизнь в удовольствие

PHILIPS

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ • 21-62-62 ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ •

Четверг, 28

ОРТ

- 07.00 Телеканал "Доброе утро"
- 10.00 Новости
- 10.15 "Земля любви". Сериал
- 11.15 Русский экстрим
- 11.40 "Народ против". Телеигра
- 12.35 Смак
- 12.50 Библиомания
- 13.00 Новости
- 13.15 Э.Радзинский. "Золотой век авантюристов"
- 14.00 Александр Фатюшин и Наталья Гундарева в остросюжетном фильме "Гарантирую жизнь"
- 15.35 Дисней-клуб: "Переменка"
- 16.00 Новости
- 16.15 "Все псы попадают в рай". Мультсериал. Заключительная серия
- 16.40 Семь бед - один ответ
- 17.00 Т/с "Спецназ: Засада". 2-я серия
- 18.00 Большая стирка
- 19.00 Речерные новости
- 19.15 Однако
- 19.25 "Сами с усами"
- 20.00 "Земля любви". Сериал
- 21.00 "Слабое звено"
- 22.00 Время
- 22.35 Т/с "Спецназ: Клинок". 3-я серия
- 23.40 Э.Радзинский. "Золотой век авантюристов"

- 25.10 ПРЕМЬЕРА. "Акула - большой зуб". Док. фильм
- 12.05 Ральф Бауер и Леа Боско в фильме "Тристан и Изольда"
- 13.00 ВЕСТИ
- 13.20 "Санта-Барбара". Т/с
- 14.05 ДИАЛОГИ О ЖИРОТНЫХ
- 15.00 "Что хочет женщина". Ток-шоу
- 15.30 М/с "Годзилла". (США)
- 15.45 АФИША
- 16.00 ВЕСТИ
- 16.20 ВЕСТИ-СПОРТ
- 16.25 "Возвращение в Эдем". Т/с
- 17.20 "Дикий ангел". Т/с
- 18.20 "FM и ребята". Т/с

БГТРК

- 19.00 Детское время. Мультфильм
- 19.15 Детское время. "3,4"
- 19.40 В Народном Хурале РБ
- 19.55 Гороскоп
- 20.00 "Байгал"
- 20.15 Прогноз погоды. Рек-тайм - время Рашей рекламы!
- 20.20 Мунхэ зула
- 20.40 Будьте здоровы
- 21.10 Спокойной ночи, малыши!
- 21.20 Из золотого фонда БГТРК
- 21.30 Республиканские новости
- 21.50 Прогноз погоды и зурхай
- 22.00 Вести
- 22.35 Вести - Бурятия

РТР

- 22.55 Т/с "Трое против всех"
- 23.55 "Марш Турецкого". Фильм 2-й. "Убить ворона". Часть 2-я
- 01.00 ВЕСТИ-ПОДРОБНОСТИ
- 01.20 МЕСТНОЕ ВРЕМЯ. ВЕСТИ-МОСКВА
- 01.30 КИНОАКАДЕМИЯ. ПРЕМЬЕРА. Ванесса Редгрейв, Сюзан Сарандон и Джон Кьюсак в фильме "Качайся, колыбель" (США). 1999 г.

Тивиком

- 07.00 Начало. "Лоск". Гороскоп. Погода. Телемаркет
- 08.00 Т/с "Пауэр рейнджеры. или Могучие рейнджеры"
- 08.30 М/с "Мир Бобби"
- 09.00 М/с "Ферма чудовища"
- 09.30 М/с "Питер Пен"
- 10.00 "24"
- 10.15 Комедия "Уставший умирать"
- 12.30 Гороскоп. Погода. Телемаркет
- 13.00 Д/с "Канал истории. Снежный человек и другие монстры"
- 14.00 "24"

- 14.15 Т/с "Ровочка"
- 14.50 Т/с "Загадочный мир"
- 15.45 Т/с "Нина"
- 17.00 "24"
- 17.15 М/с "Питер Пен"
- 17.40 М/с "Ферма чудовища"
- 18.05 М/с "Мир Бобби"
- 18.30 "Муз. поздравления"
- 18.55 "Чертенок"
- 20.00 "Сейчас". Гороскоп
- 20.20 "Лоск". Погода
- 20.25 "Радар-спорт"
- 21.00 "Телемаркет"
- 21.05 "Футурама"
- 21.30 Триллер "Белые вороны"
- 00.00 Т/с "Шатун"
- 01.10 "Сейчас". "Лоск". Гороскоп.

Ариг Ус

- 08.00 Восточный экспресс. Погода
 - 08.15 Пресс-центр
 - 08.45 Азробика
 - 09.15 Т/с "Жизнь заново". 32 с.
 - 10.15 Биатлон. Гран-при. Мужчины. Массовый старт.
 - 11.15 Формула успеха
 - 11.25 В. Ларионов, П.Щербаков в х/ф "Сыщик Петербургской полиции"
 - 13.05 Теннис. Турнир в Майами
- Перерыв до 17.00**
- 17.00 Пресс-центр
 - 17.30 Прекрасное далеко
 - 17.45 Победоносный голос верующего
 - 18.15 М/с "Болек и Лелик"
 - 18.25 Музыкальный подарок
 - 18.50 Х/ф "Графиня де Монсоро". 9 с.
 - 19.45 Киноподробно
 - 20.00 "Будни"
 - 20.35 Восточный экспресс. Погода
 - 20.50 Все о ребенке, начиная с пеленки.
 - 21.05 Телеигра "Фортуна"

СЕТЬ МАГАЗИНОВ ГАРАНТИЙНАЯ МАСТЕРСКАЯ

СТРОЙАРСЕНАЛ

г. Улан-Удэ, ул. Гагарина, 20, тел: 21-25-52, 26-10-02, 26-07-97

новое оборудование

- инструмент
- бензоинструмент
- оснастка
- лодочные моторы
- мотоагротехника,
- запчасти к ней и
- навесное оборудование

Компьютеризация и орг.техника

ул. Гагарина

- 21.15 Формула успеха
- 21.25 Х/ф "Морской волк", 3 с.
- 22.30 Европа сегодня
- 23.05 Восточный экспресс. Погода
- 23.20 Х/ф "Человек из черной "Ролги"
- 01.10 Футбол. Обзор матчей чемпионата Германии

- 11.15 "Алчность"
- 12.10 "Квартирный вопрос"
- 12.45 "Еда и история"
- 13.00 "Сегодня"
- 13.15 Т/с "Рэзья живым..."
- 14.40 Профессия - репортер
- 15.00 "Сегодня"
- 15.25 "Своя игра"
- 16.10 Т/с "Скорая помощь"
- 17.00 "Сегодня"
- 17.25 Ток-шоу "Принцип Доминант"
- 18.45 Т/с "Дальнобойщики"
- 19.50 "Совершенно секретно. магия как размышлению"
- 21.00 "Сегодня"
- 21.30 Т/с "Гражданин начальник"
- 22.30 Т/с "Дальнобойщики"
- 23.30 "Криминал"
- 00.00 "Сегодня"
- 00.30 "Герой дня"
- 00.55 А.Ветрова, Л.Семенов И.Лиена в фильме-балете В.Дерягина "Фантазия на тему Казановы"
- 01.55 "Гордон"

ПРОДАЮ, КУПИ
КВАРТИРЫ.
ТЕЛ.: 21-40-40.

Пятница, 29

ОРТ
Телеканал "Доброе утро"
Новости
"Земля любви". Сериал
"Сами с усами"
"Свое звено"
Смех
"Биомания"
Новости
Э. Радзинский. "Золотой век"
"Лев" Льюиса
Фильм Льва Кулиджанова "Отчий дом"
Новости
Мультипликация: "Жил-был пес", "Гости у Барбоса"
"Спецназ: Клинок". 3-я серия
"Стиральная машина"
"Черные новости"
"Смех"
Документальный детектив
"Земля любви". Сериал
"Полное чудо"
"Время"
"Что? Где? Когда?"
Т/с "Секретные материалы" ("Х-фактор")
"Другое время". Программа
"Львовьева"
"Чарльз Бронсон в фильме
"Мордободя"

**АВТОМОБИЛЬНЫЕ
ДИАТОРЫ**
КАМАЗ 4650 р.
УРАЛ 7950 р.
ЗИЛ-Бычок ... 3200 р.
КРАЗ 7600 р.
МАЗ 7600 р.
УРАММ 37 32 67 37 54 48
Удз. Ключевская, 26, оф. 1

ОРТ

07.40 Утро Бурятии
07.50 08.50 09.50 10.50 ВЕСТИ-МОСКВА
08.00 09.00 10.00 ВЕСТИ
08.10 "Православный календарь"
08.15 СЕМЕЙНЫЕ НОВОСТИ
08.25 "Дежурная часть"
08.30 АФИША
08.40 "Дорожный патруль"
09.10 "Экспертиза РТР"
09.20 "Национальный доход"
09.25 ВЕСТИ-СПОРТ
09.30 СЕМЕЙНЫЕ НОВОСТИ
09.40 "Пролог"
10.10 "Национальный доход"
10.15 "Мусульмане"
10.30 "Дорожный патруль"
10.40 "Пролог"
11.00 ВЕСТИ
11.10 "Абсолютно неуправляемая природа". Док. фильм
12.05 Новая "Старая квартира"
13.00 ВЕСТИ
13.20 "Санта-Барбара". Т/с
14.05 САМ СЕБЕ РЕЖИССЕР
15.00 "Что хочет женщина". Ток-шоу
15.30 М/с "Годзилла". (США)
15.45 АФИША
16.00 ВЕСТИ
16.25 ВЕСТИ-СПОРТ
16.25 "Возвращение в Эдем". Т/с
17.20 "Дикий ангел". Т/с
18.20 "FM и ребята". Т/с

БГТРК
19.00 Детское время. Вечерняя сказка
19.15 Закон и порядок
19.30 Тайзан
19.50 Радио для всех
19.55 Гороскоп
20.00 "Сагай суурян". Информационно-аналитическая программа
20.20 Прогноз погоды и рек-тайм - время вашей рекламы!
20.25 "Уянгын шүрэ". Музыкальная программа
20.40 "Присягая на верность"

20.55 "Раше право". Ответы на вопросы телезрителей
21.10 Спокойной ночи, малыши!
21.20 Подробно и обстоятельно
21.30 Республиканские новости
21.50 Прогноз погоды и зурхай
22.35 Вести-Бурятия

РТР
22.55 ВЕЧЕРНИЙ СЕАНС. "Криминальный квартет". 1989 г.
00.50 ПРЕМИЯ "ОСКАР". "Побег из Шоушенка" (США)
03.30 "Панорама кино с Валерием Тодоровским"
04.20 ГОРЯЧАЯ ДЕСЯТКА

Тивиком

07.00 Начало. "Лоск". Гороскоп. Погода. Телемаркет. "Радар-спорт"
08.00 Т/с "Пауэр рейнджеры, или Могучие рейнджеры"
08.30 М/с "Мир Бобби"
09.00 М/с "Ферма чудуица"
09.30 М/с "Питер Пен"
10.00 "24"
10.15 Триллер "Неизвестные личности"
12.30 Гороскоп. Погода. Телемаркет
13.00 Д/с "Канал истории: Лунатики"
14.00 "24"
14.15 Т/с "Агентство"
14.50 Т/с "Зона тьмы"
15.50 Т/с "Шатун"
17.00 "24"
17.15 М/с "Питер Пен"
17.40 М/с "Ферма чудуица"
18.05 М/с "Мир Бобби"
18.30 "Муз. поздравления"
18.55 Т/с "Чертенюк"
20.00 "Сейчас". Гороскоп
20.20 "Лоск". Погода
20.30 "24"
20.55 Телемаркет
21.00 "Футурама"
21.30 Боевик "Затяжной прыжок"
23.50 Т/с "Шатун"
01.00 Д/ф "Безвестно отсутствующий"
01.35 "Метро"
01.50 Джон Малкович в драме "Тень вампира"

Ариг Ус

08.00 Восточный экспресс. Погода
08.15 Пресс-центр
08.50 Мир науки
09.05 Т/с "Жизнь заново", 33 с.
10.05 Формула успеха
10.15 Х/ф "Где-то есть сын"
11.50 Универсальные рецепты
12.00 Пресс-центр
12.25 Х/ф "Пропавшее золото инков"
14.00 Пресс-центр
Перерыв до 17.00
17.00 Мир скорости
17.45 Победоносный голос верующего
18.15 М/с "Болек и Лелек"
18.25 Телеигра "Фортуна"
18.35 Музыкальный подарок
19.05 ТК "Ариг Ус" и "Бурятэнерго" представляют: "С теплом и светом"
19.25 Х/ф "Графиня де Монсоро", 10 с.
20.20 То, что надо
20.35 Восточный экспресс. Погода.
20.50 Программа о животных "Армия любимчиков"
21.05 Женский тележурнал "Только ты"
21.40 Х/ф "Морской волк", 4 с.
22.50 Формула успеха
23.00 Пресс-центр
23.25 Восточный экспресс. Погода
23.40 Приключенческий фильм "Ренгерский набоб"
01.25 Баскетбол. Евролига. ЦСКА (Россия) - "Маккаби" (Израиль)

ОРТ

17.00 М/ф "Зорро"
17.30 М/ф "Скуби и Креппи"
18.00 Т/с "Удивительные странствия Геракла"
19.00 Скрытая камера
19.30 "Полное мамаду"
20.00 Комедия на СТС: "Веселая компания"

20.30 Т/с на СТС: "Молодость Геракла"
20.55 Жизнь без риска
21.00 Т/с "Человек-невидимка"
22.00 Кино на СТС
00.30 Добрый вечер с Игорем Угольниковым

НТВ

07.40 Утро Бурятии
08.00 "Сегодня"
08.45 "Утро на НТВ"
09.00 "Сегодня"
09.15 "Утро на НТВ"
09.50 Т/с "Гражданин начальник"
11.00 "Сегодня"
11.15 "Своя игра"
12.00 "Внимание: розыск!"
13.00 "Сегодня"
13.15 Мир кино. Ш. Бин и Д. Макинери в приключенческом фильме "Черный красавец" (США)
15.00 "Сегодня"
15.20 "Совершенно секретно. Информация к размышлению"
16.05 Профессия - репортер М. Крикуненко. "Истории забытого острова"
16.30 "Без рецепта"
17.00 "Сегодня"
17.25 "Профессия - репортер". И. Роевский. "Не люблю, не верю, не надеюсь..."
17.50 "Ох, уж эти дети!"
18.20 "Продолжение следует..." с Юлией Миньшовой
19.20 "Пелси-чарт"
20.05 "Внимание: розыск!"
21.00 "Сегодня"
21.25 Наше кино. Л. Свердлов. М. Бернес, Э. Федорова и Т. Окуневская в детективе "Ночной патруль".
23.15 "Криминальная Россия". "Жигулевская битва", часть 2-я
00.00 "Сегодня"
00.40 Кино
03.05 "Кома"

• ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ • 21-62-62 • ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ •

Суббота, 30

ОРТ
Андрей Миронов, Александр
Михаил Державин в комедии
"Лодке, не считая собаки". 1-я
серия
Новости
"Копилка"
Следствие ведет Колобков
Слово пастыря. Митрополит
"Ураи, гармонь любимая!"
"Биомания"
Новости
Смехопанорама Евгения
Смех
Документальный детектив
"Мире животных"
"Здоровье"
"Детектив "Тайны отца Даулинга"
"Серебряный шар". Михаил
"Дисней-клуб: "Микки Маус и его
Новости (с субтитрами)
Александр Збруев в детективе
"Книжной книжки"
"Новые русские пионеры".
"Смех"
А. Пугачева, А. Малинин,
"Министр" и другие в
"Самом концерте Александра
"Звездный карнавал"
"Черные новости"
Продолжение "Звездного
"Шутка за шуткой"
"Что хочет стать миллионером?"
"Время"
"Расселл на борту в комедии
"Фон"

00.25 Триллер Стивена Кинга
"Способный ученик"

ОРТ

08.55 "Диалоги о рыбалке"
09.25 Приключенческий т/с
"Повелитель зверей"
10.15 Прогноз погоды
10.20 "Папа, мама, я - спортивная
семья"
11.05 "Телепузики"
11.30 "Золотой ключ"
11.50 "Здоровье и жизнь"
12.25 ДОБРОЕ УТРО, СТРАНА!
13.00 "Сто к одному". Телеигра
13.50 ПРЕМЬЕРА. "Наука и техника"
14.55 ПРЕМЬЕРА. Марина Дюжева и
Александр Симонец в комедийном
сериале "Дружная семейка"
16.00 ВЕСТИ

БГТРК
16.20 Концерт оркестра народных
инструментов РСГАКИ
16.50 Проводы зимы
17.05 Рек-тайм - время вашей
рекламы!
17.10 Я родом из деревни
17.25 Спортивная программа "Тамир"
17.50 Гороскоп
17.55 "Театр үлгэсэһөө эхитэй"
18.20 Рек-тайм - время вашей
рекламы!
18.25 Зурхай
18.30 Примите поздравления

РТР

20.00 МОЯ СЕМЬЯ
20.55 "АНШЛАГ"
22.00 ВЕСТИ
22.25 ЗЕРКАЛО
23.00 ВЕЧЕРНИЙ СЕАНС. "Райское
яблочко"
00.55 ПОСЛЕДНИЙ СЕАНС.
ПРЕМЬЕРА. Гвинет Пэлтроу и Бен

Эффлек в фильме "Чужой билет" (США).
2000 г.
03.00 Футбол. Чемпионат России.
"Локомотив" (Москва) - "Сокол" (Саратов)
04.55 Чемпионат мира по автогонкам в
классе "Формула-1". Гран-при Бразилии.
Квалификация

Тивиком

08.00 "Лоск". Погода. Телемаркет
08.15 Док. фильм "Канал истории.
Снежный человек и другие монстры"
09.15 "В гостях у Тодфика"
09.30 М/с "Кот по имени Ик"
10.00 М/с "Хитклиф"
10.30 Т/с "Мурашки"
11.00 М/с "Футурама"
12.00 "Баффи"
13.00 "Щедрое лото"
13.50 "Лоск"
14.00 "24"
14.15 "Мир спорта глазами "Жилетт"
14.40 Фильм "Здравствуйте, я ваша
тетя!"
16.55 Муз. поздравления
18.00 М/с "Человек-паук"
18.25 Т/с "Ровочка"
18.50 "Марш Турецкого-2"
20.00 "Домашний зоопарк"
20.20 "Лоск". Погода
20.30 "Ее звали Никита"
21.30 Луи де Фюнес в комедии "Оскар"
23.30 Берт Рейнолдс в комедии
"Команда"
01.35 Ночной муз. канал

Ариг Ус

09.00 Восточный экспресс. Погода
09.15 Приключенческий фильм "Аткинс"
11.00 Формула успеха
11.10 Уроки тенниса Андре Агасси.
11.30 Т/с "Жизнь заново", 34 с.
12.30 Пресс-центр
13.00 Х/ф "Преступить черту", 1 с.
14.35 То, что надо

14.50 Терра инкогнито
15.50 Trans World Sport представляет
"Спортивный глобус"
16.40 "Щит и мяч" - программа о
баскетболе
17.30 Жизнь в Слове
18.00 Телеигра "Фортуна"
18.15 Музыкальный подарок
18.50 М/с "Болек и Лелек"
19.00 Просто собака
19.20 НХЛ плюс
20.00 А. Миронов, М. Боярский,
С. Мишулин, С. Фарада в комедии
"Человек с бульвара Капуцинов"
21.35 На ночь глядя
22.25 Пресс-центр
22.50 Формула успеха
23.00 Исторический триллер "Брат-
ство волка"
01.15 Шоу Катарини Ритт
02.30 Пресс-центр

ОРТ

09.00 "Удивительные странствия
Геракла"
10.00 Музыка на СТС
10.30 "Улица Сезам"
11.00 "Джуниор". Детский блок
12.30 Т/с "Зак и секретные материалы"
13.00 Кино на СТС
15.00 М/с "Лягушка-путешест-
венница"
15.30 "Давайте жить отлично"
16.00 "Мировой реслинг"
17.00 Комедийный квартет
17.30 "Знай наших"
18.00 СР-шоу
18.30 Полное мамаду
19.00 Музыка на СТС
19.30 Шоу-бизнес
20.00 "Сделай мне смешно"
20.30 "Молодожены"
20.55 Жизнь без риска
21.00 Т/с "Зена - королева воинов"
22.00 Кино на СТС

**КОМПРЕССОРНАЯ
СТАНЦИЯ НВ10/8 М1**
пр-во Читинского
машзавода

Цена НИЖЕ
отпускной цены
завода
изготовителя
ООО "У-УРАММ" 37 32 67 37 54 48
РБ Улан-Удэ, Ключевская, 26, оф. 1

00.30 Осторожно, модерн-2!
01.00 Кино на СТС

НТВ

06.55 Анонс дня
07.00 Кино
08.55 "Улица Сезам"
09.25 Мир приключений. "Зеркало,
зеркало", 19 и 20 (закл.) серии
(Австралия)
10.20 "Без рецепта"
11.00 "Сегодня"
11.25 Криминал. "Чистосердечное
признание"
11.55 "Женский взгляд" Оксаны
Пушкиной
12.25 "Квартирный вопрос"
13.00 "Сегодня"
13.00 Кино
15.20 "Путешествия натуралиста"
15.55 "Своя игра"
17.00 "Сегодня"
17.25 "Продолжение следует..." с
Юлией Миньшовой
18.10 Шоу Елены Степаненко
19.00 "Свобода слова"
20.25 "Профессия-репортер"
21.00 "Сегодня"
21.30 Т/с "Агент национальной
безопасности-III": "Свидетель"
22.35 Кино
00.30 "Все сразу!"
01.10 Т/с "Звездные врата-II" (США)
02.15 Кино

Воскресенье, 31

ОРТ

07.45 Комедия "Трое в лодке, не считая собаки". 2-я серия
09.00 Новости
09.10 Служу России!
09.40 Дисней-клуб: "Детеныши джунглей"
10.05 Утренняя звезда
10.50 Библиомания
11.00 Новости
11.10 "Непутевые заметки" с Дм. Крыловым
11.30 Пока все дома
12.10 Спасатели. Экстренный вызов
12.40 Клуб путешественников
13.20 Детектив "Тайны отца Даулинга"
14.15 "Сами с усами"
14.50 Умницы и умники
15.15 Сокровища Кремля
15.30 Дисней-клуб: "Микки Маус и его друзья"
16.00 Новости (с субтитрами)
16.10 Луи де Фюнес в комедии "Крылышко или ножка"
18.00 Живая природа. "Эластелины глубин"
19.00 Вечерние новости
19.15 "Тень Великого комбинатора". Спецрепортаж
19.30 "КРН - 2002": вторая игра сезона
21.45 Джеймс Белуши в комедии "Собачья работа - 2" ("К - 911")
23.30 Времена
00.45 Мел Брукс в комедии "Деньги не пахнут"

ОРТ

08.30 "Сказка о веселом драконе". Мультфильм (Венгрия).
09.40 "Папа, мама, я - спортивная семья"
10.25 "Телетузики"
10.50 РУССКОЕ ЛОТО
11.40 "ТР БИНГО ШОУ"
12.20 ДОБРОЕ УТРО, СТРАНА!
12.55 САМ СЕБЕ РЕЖИССЕР
13.50 "Городок". Дайджест. Развлекательная программа
14.25 Паоло Вилладжо в комедии "Фантоцци" (Италия)
16.00 ВЕСТИ
16.20 ПАРЛАМЕНТСКИЙ ЧАС
17.05 ДИАЛОГИ О ЖИРОТНЫХ
18.05 "Рокруг света"
18.55 Детективный Т/с "Роздушная полиция" (Германия)
20.00 ТР БИНГО НОВОСТИ
20.05 Михаил Пуговкин, Михаил Кокшенов, Нина Гребешкова, Станислав Садалский и Борислав Брондуков в комедии "Спортлото-82". 1982 г.
22.00 ВЕСТИ НЕДЕЛИ
22.55 Авторская программа Елены Масюк "Изумрудная кома"
23.50 ВЕЧЕРНИЙ СЕАНС. ПРЕМИЯ "ОСКАР". Арнольд Шварценеггер и Линда Хэмилтон в фильме Джеймса Камерона "Терминатор. Судный день" (США). 1991 г.
02.25 "Спорт за неделю"
03.30 Чемпионат мира по автогонкам в классе "Формула-1". Гран-при Бразилии. Трансляция из Сан-Паулу

Тивиком

07.55 Погода
08.00 Д/ф "Канал истории: Лунатики"
09.00 "1/52"
09.15 "Е гостей у Тофика"
09.30 М/с "Кот по имени Ик"
10.00 М/с "Хитклиф"
10.30 Т/с "Мурашки"
11.00 М/с "Фулурама"
12.00 "Баффи"
13.00 "Ее звали Никита"
13.50 "Лоск". Погода
14.00 "24"
14.15 "Военная тайна"
14.45 Боевик "Двойной обгон"
16.45 Муз. поздравления
17.20 Т/с "Агентство"
17.55 М/с "Человек-паук"
18.50 "Марш Турецкого-2"
20.00 "Мы и наш город"
20.20 "Лоск". Погода
20.30 Чак Норрис в боевике "Человек президента-2: Антитеррорист"
22.35 "Телетузики"
22.45 Дафна Занига в фантаст. триллере "Муха-2"
01.10 "Секретные материалы"
02.10 Т/с "Альфред Хичкок представляет"
02.45 Ночной муз. канал
Ариг Ус
09.00 Х/ф "Чапаев"
10.30 С утра пораньше
11.10 Япония и Корея - 2002.

Обратный отсчет
12.10 Формула успеха
12.20 Музей кино
12.45 Х/ф "Преступить черту", 2 с.
14.40 Бодибилдинг "Мистер Олимпия", 2 ч.
15.45 Дети Олимпа
15.50 Телеигра "Фортуна"
16.00 Страна чудес. "Побег из курятника"
17.30 Благая весть
18.00 Крестьянская застава
18.35 Музыкальный подарок
19.05 Прекрасное далеко
19.25 М/с "Летающий дом"
19.50 Не болей
20.10 И.Калныньш, Б.Щербаков, И.Бочкин, А.Самохина в фильме "Взбесившийся автобус"
22.10 Киноподробно
22.20 Формула успеха
22.30 К.Костнер, К.Клайн в вестерне "Сильверардо"
00.40 Футбол. Чемпионат Англии. "Лидс" - "Манчестер Юнайтед"

ОРТ

09.00 "Один в кубе"
09.30 "Отражение"
10.00 Музыка на СТС
10.30 Улица Сезам
11.00 "Джуниор". Детский блок
12.30 Т/с "Зак и секретные материалы"
13.00 Кино на СТС
16.00 Срочно в номер
17.00 Т/с "12 колес правосудия"

18.00 "Андромеда"
19.00 Музыка на СТС
19.30 Осторожно, модерн-2!
20.00 Первое свидание
21.00 Т/с "Зена - королева воинов"
22.00 Кино на СТС
01.05 Кино на СТС

НТВ

07.50 Кино
09.05 Программа для детей "Сезам"
09.35 "Пепси-чарт"
10.20 "Ох, уж эти дети!"
11.00 "Сегодня"
11.35 Т/с "Агент национальной безопасности-III": "Свидетель". "Жигулевская битва", часть 2-я
13.00 "Сегодня"
13.20 Кино
15.25 "Служба спасения"
16.00 "Своя игра"
17.00 "Сегодня"
17.25 Док-шоу "Я и моя собака"
18.15 "Женский взгляд" Пушкиной.
18.50 "Очная ставка"
19.25 Юмористическая программа "Музей дураков".
20.45 Т/с "Агент национальной безопасности-III": "Сутенер".
22.00 "Намедни"
23.05 "Куклы"
23.30 Кино
01.45 Т/с "Звездные врата"

"Радио Бурятии - радио для всех!"

Тел.: 21-41-84.

Бурятское радио

(с 25 по 31 марта)

25, понедельник

6.10 - Радиожурнал «ЗЕМЛЯ РОДНАЯ». 6.37 - СПРАВКИ, ОБЪЯВЛЕНИЯ, РЕКЛАМА. 6.45 - 7.00 - АКТУАЛЬНОЕ ИНТЕРВЬЮ. 7.10 - ОБЪЯВЛЕНИЯ. 7.20 - Программа «АНФАС». 7.40 - 8.00 - Радиостудия «БИРАКАН». 13.00 - 13.10 - Дневной выпуск новостей «КОРОТКОЙ СТРОКОЙ». 19.10 - РЕСПУБЛИКАНСКИЕ ИЗВЕСТИЯ (на бур. яз.). 19.27 - ОБЪЯВЛЕНИЯ. 19.30 - РЕСПУБЛИКАНСКИЕ ИЗВЕСТИЯ (на рус. яз.). 19.45-20.00 - Передача из фондов радио.

26, вторник

6.10 - 7.00 - Программа «УТРО БУРЯТИИ». 7.10 - НОВОСТИ, СПРАВКИ, ОБЪЯВЛЕНИЯ, РЕКЛАМА. 7.30 - «МОДЕРНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАНИЯ» - беседа с министром образования и науки РБ С.Д. Намсараевым. 7.45 - 8.00 - «ОРЬЕЛ - ВЕРШИНА». 13.00 - 13.10 - Дневной выпуск новостей «КОРОТКОЙ СТРОКОЙ». 19.10 - РЕСПУБЛИКАНСКИЕ ИЗВЕСТИЯ (на бур. яз.). 19.27 - ОБЪЯВЛЕНИЯ. 19.30 - РЕСПУБЛИКАНСКИЕ ИЗВЕСТИЯ (на рус. яз.). 19.45-20.00 - Передача из фондов радио.

27, среда

6.10 - 7.00 - Программа «УТРО БУРЯТИИ». 7.10 - НОВОСТИ, СПРАВКИ, ОБЪЯВЛЕНИЯ, РЕКЛАМА. 7.30 - Программа «РЫБОР». 7.45 - 8.00 - «ТООНТО НЮТАГ». 13.00 - 13.10 - Дневной выпуск новостей «КОРОТКОЙ СТРОКОЙ». 19.10 - РЕСПУБЛИКАНСКИЕ ИЗВЕСТИЯ (на бур. яз.). 19.27 - ОБЪЯВЛЕНИЯ. 19.30 - РЕСПУБЛИКАНСКИЕ ИЗВЕСТИЯ (на рус. яз.). 19.45 - 20.00 - АКТУАЛЬНОЕ ИНТЕРВЬЮ.

28, четверг

6.10 - 7.00 - Программа «УТРО БУРЯТИИ». 7.10 - НОВОСТИ, СПРАВКИ, ОБЪЯВЛЕНИЯ, РЕКЛАМА. 7.30 - Передача «БГУ- 70 ЛЕТ». 7.45 - 8.00 - Программа «АКТУАЛЬНУЮ ТЕМУ». 13.00 - 13.10 - Дневной выпуск новостей «КОРОТКОЙ СТРОКОЙ». 19.10 - РЕСПУБЛИКАНСКИЕ ИЗВЕСТИЯ (на бур. яз.). 19.27 - ОБЪЯВЛЕНИЯ. 19.30 - РЕСПУБЛИКАНСКИЕ ИЗВЕСТИЯ (на рус. яз.). 19.45-20.00 - Передача из фондов радио.

29, пятница

6.10 - 7.00 - Программа «УТРО БУРЯТИИ». 7.10 - НОВОСТИ, СПРАВКИ, ОБЪЯВЛЕНИЯ, РЕКЛАМА. 7.30 - Передача «БГУ- 70 ЛЕТ». 7.45 - 8.00 - Программа «ВСТРЕЧИ». 13.00 - Дневной выпуск новостей «КОРОТКОЙ СТРОКОЙ». 13.10 - 14.00 - «ЧАС РАШЕГО ПИСЬМА». Музыкальная программа по заявкам радиослушателей. 19.10 - 20.00 - «РЧЕРА, СЕГОДНЯ, ЗАТРА». Информационная программа.

30, суббота

6.10 - 7.00 - Программа «УТРО БУРЯТИИ». 7.10 - НОВОСТИ, СПРАВКИ, ОБЪЯВЛЕНИЯ, РЕКЛАМА. 7.30 - Передача «БГУ- 70 ЛЕТ». 7.45 - 8.00 - Программа «ВСТРЕЧИ». 13.00 - Дневной выпуск новостей «КОРОТКОЙ СТРОКОЙ». 13.10 - 14.00 - «ЧАС РАШЕГО ПИСЬМА». Музыкальная программа по заявкам радиослушателей. 19.10 - 20.00 - «РЧЕРА, СЕГОДНЯ, ЗАТРА». Информационная программа.

31, воскресенье

7.10 - СПРАВКИ, ОБЪЯВЛЕНИЯ, РЕКЛАМА. 7.20-8.00 - Программа «СЛЫШУ ПЕСНИ, СКАЗКИ, ЛЕГЕНДЫ». 9.10 - 10.00 - ПРОГРАММА ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ «ШКОЛУ, КОТОРУЮ ТЫ ВЫБРАЛ». 11.10-12.00- Литературно-художественная программа «АЛТАРГАНА». 13.00 - 14.00 - Программа для молодежи - «РОСКРЕСНЫЙ ПОЛДЕНЬ».

ВАКАНСИИ

Требуется

Требуется специалист с лицензией на право строительства. Тел.: 34-16-50.
Организация примет на работу штукатура-маляра. Оплата договорная. Тел.: 222-374.
Требуется квалифицированные продавцы на высокооплачиваемую работу. Тел.: 34-29-29.
Ремонт офисов, квартир. Быстро. Качественно. (С-3348). Тел.: 21-28-13.
Требуется инженер-строитель с опытом работы и администратор торгового зала до 35 лет. Тел.: 37-57-96.
Требуется продавцы, секретарь, бухгалтер. Тел.: 21-66-52.
На высокооплачиваемую работу требуется квалифицированная заведующая магазином. Тел.: 34-59-32.
Требуется газосварщик. Оплата регулярная. Св-во № 25-07-85.
Требуется на работу грузчики. Тел.: 37-24-00.
Срочно требуется повар. Тел.: 42-09-54.
На высокооплачиваемую работу требуются квалифицированные продавцы и завмаг. Тел.: 34-59-32.
Требуется водитель с личным автомобилем. Тел.: 42-09-54.

Поиск

УСЛУГИ

Врач психиатр-нарколог каждое воскресенье в 10 часов - лечение алкоголизма методом А. Р. Довженко, школа №49, пр. Строителей. Лиц. МЗ РБ 951, тел.: 37-35-27.
Принимаем индивидуальные заказы на столярные изделия. Тел.: 34-60-10.
Изготавливаем строительные леса, подмости. Тел.: 25-07-85.
Регистрация и ликвидация предприятий. Тел.: 26-96-96, 26-23-44. «Бизнес-Б». Кладу кафель. Тел.: 25-51-16.
Покраска автомобилей в новой камере. Дешево. (С-3366). Тел.: 21-99-15.

АВТО

Продаю

Автозапчасти из Японии. Тел.: 28-22-43, 28-31-47.
Продаю ВАЗ-2101 1980 г.в., 20 т.р., торг. Тел.поср.: 42-38-16.
Огромный ассортимент сельхозмашин. Шины, диски, аккумуляторы. Бесплатный шиномонтаж. Тел.: 37-23-01. «Промтехнаб-авто». Продаются трактор ЮМЗ-6. Тел.: 26-12-59.

Срочно продается «Хиа-Хай-беста», 1994 г. недорого. Тел.: 23-03-07.
Продается «Хюндай-Грейс» 1996 г. в., без пробега. Тел.: 25-26-15.
Продаю «Москвич-2141». Тел.: 26-04-18.
Продаю грузовую «Газель» 2000 г.в., тел.: 37-33-87.
Продаю «Опель-аскона» 1986 г. в., 35 т. р. Торг. Тел.: 33-70-75. (раб.).

Куплю

Куплю ЗИЛ-157. Цена 10 т. р. тел.: 33-22-98.
Куплю автомобиль «ЗИЛ-130». Тел.: 34-34-99.

Аренда

Сдается маршрут. Тел.: 22-88-68.

СУПЕРМАРКЕТ

Продукты

Продаю картофель крупный и мелкий. Тел.: 37-42-40.
Реализуем овощи. Тел.: 33-08-20.

Разное

Продаем пекинесов. Тел.: 34-81-13.
Стекло оконное, карбид, электроды мр, уоли. Гвозди 16-200 мм, аккумуляторы, пакля, гвл, рубероид, цемент. Шифер. Минматы. Тел.: 41-19-01.
Продаю шкаф холодильный ШХ-1, 12Ю. Тел.: 046, аб. 36.
Продаются печи, формочки, тестомес (требуется ремонт), холодильная витрина «Бирюса», б/у 1 год, компьютер с монитором. Тел. в Гусиноозерске: 91-4-10 с 19 до 21 часов.
«Регос-М»: пакля строительная в тюках 10 кг, 35 кг, 60 кг. Линолеум - от 59 р/кв. м. Тел.: 41-21-34, 33-36-73, 22-44-28.
Организация реализует вагонку трех видов, дверные, оконные блоки. Тел.: 34-60-10.
Продаем пекинесов. Тел.: 26-04-75.
Распродажа телефонов, радиостанций, аккумуляторов. «Игл» в ТД «Юбилейный», ул. Борсоева 136, 19.
Оконные блоки из клееного бруса с однокамерными и двухкамерными стеклопакетами, стеклопакеты. Сертификат №4803132. Тел.: 25-07-85.

Предлагаем

косметику «Schwarz-kopf professional». Тел.: 37-91-05, 26-25-33.
Великолепное разнообразие косметики к празднику. Ул. Кирова, 26. 222-211. «Престиж».
Куплю
Куплю подключенную SIM-карту для мобильного телефона. Раб. тел.: 220-333, сгр. Алексея. Куплю SIM-карту. Тел.: 22-42-68.

НЕДВИЖИМОСТЬ

Продаю

В ст. «Колос» продается все насаждения, баня. Тел. 32-80, 37-36-88.
Срочно продается дача, Теплица, насаждения, К/с, синка». Тел.: 41-95-77.
Продается новый дом 9х6 Коминтерна, гараж, баня, с/на, участок 12 сот, 230 т. меняю на 2-, 3-комнатный квартиру в г. Улан-Удэ с/той. Тел.: 14-67-49.
Продается павильон в рынке БМДК, витрины и т.п. ки. Тел.: 33-26-76.

Куплю

Срочно куплю 2-комн. благоустроенную квартиру дорого. Тел. поср.: 25-85-68.
Куплю гараж в р-не 18 км ла. Тел.: 33-65-35.

Куплю, возьму в аренду щение, 150 м кв. с канализацией и водоснабжением. Тел.: 18-21.

Аренда

Сниму квартиру в Ж/Д р-не с телефоном. Оплата вы ежемесечно. Тел.: 26-28-28.
Сниму 1-комнатную квартиру. Тел.: 21-92-40, после 18 часов к о.
Сдаю в аренду 2-комн. квартиру. Тел.: 21-97-92.
Сдаю офис на Злеваторной, 040, аб. 93159.
Сдаю 2-комнатную квартиру. Машзавод. Предоплата. Тел.: 52-51.

РАЗНОЕ

СООБЩЕНИЯ

Найден пульт управления магнитола «SONI». Тел.: 44-40.

Утеряна барсетка с документами на имя Горбунова. Просьба звонить по тел.: 13.

Нашедшего сумочку с деньгами на Черниговскую. Позвонить по тел.: 21-13-13.
Утеряно водительское удостоверение. тех. талон на имя Молова Г. Б. Тел.: 33-10-10-95. Вознаграждение.

01.03.02 в р-не рынка «Морин» утеряна черная папки с документами на имя Лодова Р.Г. Вознаграждение. Тел.: 42-05-70, 34-44-67.

Нашедшего паспорт и документы на имя Молодова. Прошу вернуть за вознаграждение. Тел.: 22-34-93, 22-34-93.

Утерянную зачетную книжку №97163, выданную на имя Гаева Михаила Дархановича. Утеряны документы на имя тогдашнего Балжины. Прошу вернуть за вознаграждение. Тел.: 22-63-26

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

Продолжение. Начало на 3, 4, 5, 6 стр.)

Не оставляются на следующий день: салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда с кремом и др. особо скоропортящиеся блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями санэпидслужбы в установленном порядке); супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре; мясо отварное порционированное для первых блюд, пельмени с мясом и творогом, рубленые изделия из птицы, рыбы; соусы; сметлы; вартофельное пюре, отварные макароны; продукты собственного производства.

В исключительных случаях, с обязательной отпиской в бракеражном журнале, оставшуюся пищу необходимо охладить и хранить при температуре 4-2°C более 18 часов. Перед реализацией охлажденная дегустируется, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или в паровом шкафу) с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки должен превышать одного часа. Свежеприготовленные продукты не должны смешиваться с остатками от предыдущего дня.

Для раздачи готовых блюд используют чистую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов не применяется.

Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с накрывающимися крышками. Срок хранения готовых первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 часов (включая время их транспортирования).

Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые организациями для реализации из торговой сети, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами и учреждениями санэпидслужбы в установленном порядке.

Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы.

Для доставки полуфабрикатов из заготовочных цехов, цехов или магазинов кулинарии используют оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отгрузки полуфабрикатов и готовой продукции.

Пищевые отходы собирают в специальную маркированную тару (ведра, баки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. Емкости и ведра после удаления отходов промывают горячей водой 40-50°C и просушивают. Место для мытья тары для пищевых отходов, предназначенное для этой цели, используют специально предназначенный для этой цели транспорт.

10. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫРАБОТКЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ С КРЕМОМ

1. Требования настоящих Правил распространяются на кондитерские цеха организаций с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом не более 10 тонн.

2. Набор производственных помещений кондитерских цехов должен соответствовать таблице №6.

3. Помещения, требующие особого санитарного контроля, отделка отделки готовых изделий, обработки инвентаря и стерилизации кондитерских емкостей, яйцобитни по окончании уборки рекомендуются обрабатывать бактерицидными лампами. Место установки бактерицидных ламп должно обеспечивать оптимальную максимальную площадь и захватывать пространство под производственными столами. Лампы должны протираются от пыли. Работа персонала в цехе при включенной бактерицидной лампе не допускается. Включение бактерицидных ламп производится в соседнем помещении.

4. Перед входом в производственные помещения кондитерских цехов, выпускающих кондитерские изделия с кремом, выстилаются коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

5. Оборудование для просеивания муки должно быть оснащено постоянными магнитами для улавливания металлических примесей.

6. Магнитные сепараторы и мукопросеиватели с магнитными уловителями металлопримесей 2 раза в 10 минут производится проверка силы магнитов: последняя должна вылавливать не менее 2 кг на 1 кг собственного веса металла.

7. Проверка магнитов производится ежемесячно. Сходы с магнитов собирают в пакет, результаты проверки фиксируют в специальном журнале по партиям муки и хранят в соответствии с требованиями, предъявляемым к муке, с обязательным указанием источника попадания посторонних предметов в муку.

8. Новые формы и листы для выпечки мучных изделий перед их применением прокаливаются в печах, а листы с деформированными краями, вмятые, заусенцами не используются.

Таблица 6
Набор производственных помещений кондитерских цехов

№ п/п	Отдельные помещения	С производством изделий в сутки		
		до 300 кг	более 100 кг	без крема
1	Кладовая суточного хранения сырья с холодильным оборудованием	+	+	+
2	Растиривания сырья и подготовки его к производству	+	-	-
3	Яйцобитня из трех помещений для: - хранения и распаковки сырья с холодильной установкой - мойки и дезинфекции яиц - получения яичной массы	+	+	+
4	Приготовление теста с отделением просеивания муки	+	+	+
5	Приготовление отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады, желе, подварки варенья)	+	+	+
6*	Разделки теста и выпечки	+	+(5+6)	+(5+6)
7	Выстойки и режки бисквита (остывочная)	+	+	+
8	Зачистки масла	+	+	+
9*	Приготовление крема с холодильной установкой	+	+(9+10)	+
10	Отделка кондитерских изделий с холодильной установкой	+	+	+
11	Хранение упаковочных материалов	+	+	+
12*	Мытья и стерилизации кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря	+	+(12+13)	-(12+13)
13	Мытья и сушки внутрицеховой тары и крупного инвентаря	+	+	+
14	Мытья и сушки оборотной тары	+	+	+
15	Экспедиции готовых изделий с холодильной камерой	+	+	+

Листы и формы периодически подвергаются правке (с целью ликвидации заусениц и вмятин) и обжигу для удаления нагара.

10.6. Моечные отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, внутрицеховой тары и крупного инвентаря, а также моечная оборотная тары оснащаются трехсекционными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Помещение яйцобитни оборудуется четырехсекционными моечными ваннами.

10.7. Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергают тщательной механической очистке и моют в 3-х секционной ванне в следующем порядке:
 - в 1-й секции - замачивание и мойка при 45-50°C в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;
 - во 2-й секции - замачивание в дезинфицирующем растворе при температуре не ниже 40°C (в концентрации в соответствии с инструкцией по применению) в течение 10 минут;
 - в 3-й секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C в сетчатых поддонах. После обработки - просушивание и хранение на специально выделенных стеллажах для чистой тары и инвентаря. Рядом с моечными ваннами устанавливаются отдельные стеллажи для чистого и грязного инвентаря.

10.8. Оборотную тару (лотки, листы, крышки), используемую для транспортировки кондитерских изделий, после каждого возврата из торговой сети промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают в отдельном помещении (обработка проводится в соответствии с п. 10.7 настоящих правил).

10.9. Оборудование, инвентарь и тара, используемые для приготовления яичной массы, по окончании работы подвергаются санитарной обработке в соответствии с п. 10.7., а мелкий инвентарь после мойки кипятят в течение 30 мин.

10.10. Отсадочные (кондитерские) мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемый при отделке тортов и пирожных, подлежат тщательной обработке.

Перед обработкой наконечники снимают с мешков, их последующая обработка производится раздельно. Отсадочные мешки с несъемными наконечниками не используются.

Обработка мешков проводится в следующем порядке:
 - замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65°C в течение 1 часа до полного отмывания крема;
 - стирка в моющем средстве при температуре 40-45°C в стиральной машине или вручную;
 - тщательное прополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65°C;
 - сушка в специальных сушильных шкафах;
 - стерилизация мешков* (уложенных в биксы, кастрюли с крышками или завернутых в пергамент, подпергамент) в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120°C в течение 20-30 минут.

Последующее хранение мешков производится в тех же емкостях или упаковке, в которых производилась стерилизация.

* Допускается совмещение помещений.
 * Совмещение 12+13 допускается при использовании специализированного оборудования.
 * При отсутствии автоклава или сухожарового шкафа обработка выстиранных мешков осуществляется по следующей схеме:
 - стерилизация мешков кипячением в течение 30 минут с момента закипания;
 - высушивание в специальном шкафу и хранение в чистых емкостях с закрытыми крышками.

10.11. Периодическая обработка оборудования, инвентаря и тары кондитерских цехов, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом проводится для:
 - емкостей для яичной массы, хранения молока и сиропов, стола для зачистки масла, ножей, внутрицеховой тары (лотки, листы, противни и т.п.), оборотной тары;
 - емкостей из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки (поддоны) - не реже 2-х раз в смену;
 - поддонов, ножей для разбивки яиц; бацков и венчиков для яичной массы; стеллажей в яйцобитне; варочных котлов для сиропов, помады; кремобивальной машины, столов для отделки тортов и пирожных и др. - не реже 1 раза в смену.

10.12. Сырье распаковывают в кладовой суточного запаса, перетаривают в маркированную внутрицеховую тару. Пищевые добавки, в т.ч. красители и ароматизаторы, хранят только в упаковке завода-изготовителя.

10.13. Обработка сырья производится в помещениях подготовки к производству в соответствии с гигиеническими требованиями и действующими технологическими инструкциями.

10.14. Для приготовления крема используют только куриное диетическое яйцо (срок годности которого не превышает 7 суток, не считая дня снесения) с соответствующей маркировкой и чистой, неповрежденной скорлупой. Яйцо перед использованием сортируют, выборочно овоскопируют и перекалывают в решетчатые емкости для обработки. Хранение яйца допускается при температуре не выше +6°C.

Яйцо обрабатывают в 4-секционной ванне в следующем порядке:
 - в первой секции - замачивание в теплой воде при температуре 40-50°C в течение 5-10 мин;
 - во второй секции - обработка в течение 5-10 мин. раствором любого разрешенного для этой цели моющего средства при температуре 40-50°C в соответствии с инструкцией по его применению;
 - в третьей секции - дезинфекция в течение 5 мин. раствором разрешенного для этих целей дезинфицирующего средства при температуре 40-50°C (концентрация и время обработки в соответствии с инструкцией по его применению);
 - в четвертой секции - ополаскивание проточной водой в течение 5 минут при температуре не ниже 50°C.

Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.

10.15. Обработанное яйцо разбивается на металлических ножах и выливается в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После проверки яичной массы на внешний вид и запах она переливается в большую емкость, процеживается через металлическое сито с величиной ячеек не более 3-5 мм. Без холода яичная масса не хранится. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше +6°C для приготовления крема - не более 2 часов, для приготовления выпечных полуфабрикатов - не более 24 часов.

10.16. Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. Масло с загрязнениями, плесенью на поверхности и признаками микробиологической порчи для приготовления крема не используется.

10.17. Для приготовления кремов разрешается использовать масло сливочное (отечественное или импортное) с массовой долей влаги не более 20%.

10.18. Сиропоны готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше +6°C.

Сироп для пропитки и крошка для обсыпки заменяются не реже двух раз в смену. Остатки крошки и сиропа используются для выпечки полуфабрикатов при высокотемпературной обработке.

10.19. Крем готовится в количестве не более потребности одной смены. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене не проводится. Все остатки крема следует использовать в ту же смену только для выпечки полуфабрикатов и мучных изделий с высокой температурой обработки в соответствии с технологическими инструкциями.

10.20. Кремы заварной, из сбитых сливок, творожный, белково-сбивные сырой и заварной хранению не подлежат и используются немедленно после приготовления. Остальные виды кремов хранятся на производстве до их использования не более 1,5 часов для массовой продукции и 2 часов для заказной продукции при температуре не выше 2-4°C.

10.21. Перекалывание крема из одной емкости в другую или перемешивание его производится специальным инвентарем. Перекалывание крема непосредственно руками не допускается.

На рабочие места крем переносится в чистой посуде с крышкой. В процессе отделки изделий емкости с кремом могут не закрываться крышками.

10.22. Перевозка кремов для использования их в других организациях не проводится.

Гороскоп

БУРЯТ-МОНГОЛЬСКИЙ «ЗУРХАЙ»

СРЕДИННЫЙ ВЕСЕННИЙ МЕСЯЦ ЧЕРНОГО ЗАЙЦА

По лунному календарю 11 (25 марта).
День черного дракона, 6 белых мэнгэ, элемент - Огонь.

Хороший день для поклонения богам, почитания Неба, строительства и освящения дацана (дугана), субургана, изготовления лекарства, привода невестки в дом, кройки одежды.

Неблагоприятный день для переезда, строительства моста, плота, лодки, мельницы, кровопускания и прижигания, рытья земли, забоя скота.

По вопросам усопшего обращаться в дацан.
Стрижка волос - к удлинению внешнего вида.

По лунному календарю 12 (26 марта).
День черной змеи, 5 желтых мэнгэ, элемент - Земля.

Можно рыть колодец, лечить болезнь, подавлять нечистую силу, забивать скот.

Воздержитесь от купли-продажи, закладки основания дома, рытья земли, изготовления лекарства, выезда в дорогу, переезда, обмена и строительства жилища, почитания Неба, кровопускания и прижигания, привода невестки в дом.

Стрижка волос - к болезни.

По лунному календарю 14 (27 марта).
День синей лошади, 4 зеленых мэнгэ, элемент - Железо.

Благоприятный день для поклонения Богу, осваивания письма и астрологии, кровопускания и прижигания, выезда в дорогу, шитья одежды, освящения дацана (дугана), субургана, закладки основания дома, купли-продажи.

Не стоит забивать скот, учить детей ходить, водить их далеко от дома, мыть волосы.

По вопросам усопшего и привода невестки в дом обращаться в дацан.
Стрижка волос к богатству.

По лунному календарю 15 (28 марта).
День черной овцы, 3 синих мэнгэ, элемент - Небо.

День Дүйсэи. В этот день следует молиться Богу, закладывать основание дацана (дугана), субургана, строить, ремонтировать дом, устраиваться на новом месте.

Воспрещается почитать Небо, возвращать долги, рубить дерево, кочевать, совершать купли-продажу, делать кровопускание и прижигание, приводить невестку в дом, хоронить усопшего.

Стрижка волос - к мирной жизни.

По лунному календарю 16 (29 марта).
День красной обезьяны, 2 черных мэнгэ, элемент - Вода.

В этот день можно молиться Богу, изготавливать лекарства, строить дом, заниматься куплей-продажей, чеканить.

Не рекомендуется делать кровопускание и прижигание, рыбачить, охотиться, рыть колодец, шить одежду, отправляться в путь, обустраиваться на новом месте, забивать скот.

Стрижка волос - к болезни.

По лунному календарю 17 (30 марта).
День красной курицы 1 белой мэнгэ, элемент - Гора.

В месяц зайца день курицы считается плохим днем Любыс дела не влекут хороших последствий.

Стрижка волос - к удлинению внешнего вида.

По лунному календарю 18 (31 марта).
День желтой собаки, 9 красных мэнгэ, элемент - Дерево.

Благоприятный день для поклонения Богам, изготовления лекарства, купли-продажи.

Не следует делать кровопускание и прижигание, рубить дерево, кочевать, отправляться в дорогу, созывать собрание, мыть волосы, хоронить усопшего.

Стрижка волос - к убыткам.



ДЕЛОВОЙ БРИТАНСКИЙ ГОРОСКОП

на предстоящую неделю

КОЗЕРОГИ, как утверждает астролог, столкнутся с финансовыми трудностями. При этом Вам не стоит брать в долг, даже у близких, а лучше отложить крупные траты на будущее. На работе начальство будет Вами довольно. В профессиональной сфере возможны новые контакты, а в личной жизни - свидания и новые знакомства. Благоприятные дни - понедельник и среда.

ВОДОЛЕИ, по всей видимости, смогут реализовать идеи и планы, выполнение которых раньше осложнялось определенными трудностями. Во всех ваших делах появятся новые покровители, существенную помощь окажут близкие. На работе возможны некоторые проблемы, но влиятельная persona поможет Вам их избежать. Удачные дни - понедельник и воскресенье.

РЫБЫ получат большое удовлетворение от того, что все их творческие способности будут востребованы. Может возникнуть необходимость повнимательнее относиться к близким людям - звезды предупреждают о возможных осложнениях в общении с друзьями или родственниками, которые могут привести к полному разрыву с ними. Удачные дни - вторник и воскресенье.

ОВНЫ должны постараться не оказаться вовлеченными в сомнительные дела, граничащие с преступностью. Такая опасность существует и даже весьма велика, считает астролог. Чтобы избежать подобных проблем, лучше всего Вам свести к минимуму все контакты и общаться в предстоящие дни только с надежными проверенными людьми. Благоприятный день - вторник.

ТЕЛЬЦАМ звезды рекомендуют позабиться о собственном здоровье. Полезнее всего для Вас будет перейти на несколько дней на строгую диету, для Вас также предстоит период. На работе в предстоящий период Вам следует быть осмотрительнее в своих планах и партнерских отношениях, не спешите «выкладывать карты на стол». Удачные дни - понедельник и среда.

БЛИЗНЕЦЫ имеют все шансы значительно продвинуться в своей профессиональной деятельности, для чего Вам надо проявить деловую инициативу и предприимчивость. Результатом этого, как считает астролог, обязательно станет реализация поставленных целей. Вполне вероятно, для Вас также откроются неожиданные источники заработка. Благоприятные дни - вторник и среда.

Для **РАКОВ** самое важное - сохранять спокойствие и уравновешенность, несмотря ни на какие испытания. А их, как считает астролог, будет предостаточно и, в первую очередь, на работе: Вам придется вписываться в новое окружение, что связано с перемещением по служебной лестнице или приходом нового начальника. Удачные дни - понедельник и вторник.

ЛЬВОВ ждет воплощение наиболее сильных и честолюбивых замыслов. Вполне возможно, считает астролог, что осуществляются давние планы. В Вашей жизни появятся влиятельные люди, которые окажут помощь во всех начинаниях. Особенно удача улыбнется сейчас Львам творческих профессий, преподавателям и домохозяйкам. Благоприятные дни - четверг и пятница.

ДЕВЫ смогут добиться значительных финансовых успехов. Ваш бюджет, как считает астролог, будет медлен но верно улучшаться. Этот период благоприятен также для налаживания контактов с деловыми партнерами, окончательный результат общения с которыми самым наилучшим образом скажется на Вашем кошельке. Удачные дни - пятница и суббота.

ВЕСАМ также особенно легко будут удаваться все денежные дела, и финансовые проблемы перестанут Вам докучать. В наибольшей степени для людей этого знака неделя будет благоприятной для коммерческой активности - подписания контрактов и договоров, ведения переговоров. Главное - будьте готовы без промедления принимать решения. Удачные дни - вторник и воскресенье.

СКОРПИОНАМ следует задуматься о том, как привлечь к сотрудничеству влиятельных лиц, ведь только с их помощью возможна реализация всех Ваших творческих порывов. Звезды в этом деле окажут Вам содействие: благодаря их покровительству, Ваша способность убеждения многократно усилится, поэтому поддержка нужных людей гарантирована. Удачный день - вторник.

СТРЕЛЬЦЫ почувствуют усиление активности и ощусят рост творческого потенциала. У Вас появится уникальная работоспособность, в результате чего Вы будете способны добиться небывалых успехов во всех своих делах. Вам также будет везти в различных финансовых мероприятиях, благодаря чему материальная сфера останется стабильной. Удачные дни - четверг и суббота.

ВАКАНСИИ ТРЕБУЮТСЯ

РАБОТА. Тел: 410-242 (контр. №81281073).
Требуется продавец в круглосуточный магазин. Тел.: 345-983.
Требуется фармацевты. Тел.: 26-55-75
Табле «Восточные ворота» - кассиры, бармены, посудницы, бухгалтер, повар 4-й категории. Тел.: 33-71-74
Для новейшему табачному дистрибутору срочно требуются: помощник менеджера по продажам с опытом ведения складского хозяйства, 1С), торговые представители. Тел.: 21-31-10, спросить Татьяну.
Возраст значения не имеют. Тел.: 23-12-89.
Старательская артель «Курба» приглашает бульдозеристов Т-130, Т-170, Д-355, электрика. Оплата: 10-15 тыс. рублей. Тел.: 34-03-72
Посудницы пирожков. Тел.: 21-17-75.

УСЛУГИ

Студенческие и абитуриенты! С 27 по 30 марта проводится совместная олимпиада имени Ломоносова и БГУ. Победители и призеры будут зачислены в МГУ и БГУ на бюджетном основании с 14 по 26 марта. Подготовительные курсы с 20 по 26 марта. Адрес: г. Улан-Удэ, ул. Смолина, 24а, БГУ, актовй зал. Тел.: 21-33-24, 21-52-41
Экспертное заключение. Тел.: 22-44-07 (Лиц. № 510)
Копирование. Тел.: 334-164 (Ю-7732).
Слюшители, печати за 2 часа. Тел.: 26-51-52 (С-63).
Существуются перевозки грузов самосвалами, продается а/м «ЗИЛ-130», «ГАЗ-27». Тел.: 22-81-10.
Лишь в марте компания «Владимир Довгань» приглашает на работу. Образования значения не имеют. Тел.: 23-12-89.

АВТО ПРОДАЮ

Продаю а/м «Хундай-Грейс», 1995 г/в.; а/м «Тойота-Камри», 1992 г/в., без проката. Тел.: 33-41-05
Продаю а/м «Ниссан-Тиррана», 1992 г/в., тел: 22-93-88, пейджер: 045, аб. 2449.
Продаю трактор ДТ-75, хунг, запасной двигатель, аппаратура, отвал, плуг. Тел.: 22-81-10
Продаю «Тойота-РАФ-4», 95 г/в, тел.: 22-28-51.
Продаю микроавтобус «Хундай-Грейс», 1992 г/в, двигатель 1994 г/в. Тел.: 22-63-65
Продаю а/м «Опель-Кадет», 1985 г/в. Тел.: 33-32-17.
Продаю грузовой рефрижератор, автобус «Таун-айс». Тел.: 33-88-31.
Продаются экскаватор (петушок). Тел: 21-00-39, 21-31-01
Существуются перевозки грузов самосвалами, продается а/м «ЗИЛ-130», «ГАЗ-27». Тел.: 22-81-10.

КУПЛЮ

Куплю и продаю дизель а/м «ГАЗ-4301» или а/м «ГАЗ-4509» на запчасти. Тел.: 22-81-10
Куплю старую «Ниву» или документы на нее. Тел.: 22-52-51.

АРЕНДА

Возьму в аренду корейский микроавтобус, маршрут имеется. Тел.: 26-12-18.

СУПЕРМАРКЕТ РАЗНОЕ

М-н «Электротовары» по ул. Куйбышева, 18 предлагает новинку сезона - электроинструменты шведской фирмы «KARLSSON». М-н «Электротовары» по ул. Куйбышева. Тел.: 34-20-22.

Италийские сыры в ассортименте - от 75 до 86 руб., сухое молоко - 50 руб. Система скин. Тел.: 41-15-35, 41-26-88.

ОО «Металлкомплект» принимает заявки на поставку металлопродукта с завода-производителя на выгодных для вас условиях. Тел: 33-40-29, 33-43-42.

Продается мебель от производителей: корпусная мебель из Белоруссии, мягкая мебель из Красноярска. Новосибирска. Обращаться по адресу: база «Эко-плюс» - р-н завода «Теплоприбор». Тел.: 21-29-14.

«Фото-плюс» предоставляет новые технологии - фото на паспорт и др. документы за 10 минут, плюс фотопленка и батарейки в розницу по оптовым ценам. «Фото-плюс» по ул. Коммунистической, 16 (центр). Тел: 211-433 (Св-во Ж-1780).

Продаются кошки. Тел.: 21-07-69.
Продаю ПНД. Тел.: 33-52-50, 33-52-77

КУПЛЮ

Куплю кедровый орех. Тел.: 25-45-03.
Куплю металлические кровати. Тел.: 21-61-88.
Куплю. Тел.: 25-96-94, 21-50-32.

ПРОДАЮ

Продается новая детская кроватка, цена - 1000 руб. Тел.: 26-14-20.
Продается чек, 1993 г. Тел.: 37-67-66.
Продаю деревообрабатывающее холодильное оборудование, ксерокс. Тел.: 22-81-10.

НЕДВИЖИМОСТЬ ПРОДАЮ

Продаю баню, 4.70x2.70, стекло 6/у, 1.2x0.5. Тел.: 25-25-75.
Продаются 3-комнатная квартира на Элеваторе. Тел.: 34-36-65.
Продаются 2-комнатная квартира по ул. Октябрьской. Тел.: 34-06-43.
Продаются 2 магазина в центре г. Гусиноозерска. Контактный тел.: 26-48-04.
Продаю 2-комнатную благоустроенную квартиру, ул. Солнечная, КПД, 2 этаж. Тел.: 45-13-33-44-20.

КУПЛЮ

Куплю 2-комнатную квартиру Машзавод, пос. Восточный. Тел.: 26-09-26.
Куплю 1-комнатную квартиру. Тел. посредника: 33-27-58.

АРЕНДА

Сдается 2-комнатная квартира на авиазаводе. Тел.: 34-53-72.
Сдается 2-комнатная благоустроенная квартира, 3 этаж, балкон, без телефона, благоустроенная, Саяны. Предоплата за 1 год - 24 тыс. руб. Тел.: 14-79-06.
Возьму в аренду дом с последующим выкупом, недорого, в пос. Солдатском, на заводе, Восточном. Тел. посредника: 37-15-08.

Сниму 1-комнатную благоустроенную квартиру на Бурводе. Тел.: 21-01-25 (вечером).

РАЗНОЕ

Помогите! Утеряны документы на имя Баласс Игоря Анатольевича, Баласс Анны Григорьевны. Пожалуйста, верните за вознаграждение. Тел.: 37-01-31, 37-02-67.
Утеряны документы Батдалаевой Бальжмы Бадмаевны. Прошу вернуть за вознаграждение. Тел.: 22-63-26.

СООБЩЕНИЯ

Производится набор девушек и женщин в группу шейпинга. Тел.: 37-54-10.
Продан а/м «Корона-Премьер», 1996 г/в, серого цвета, транзит НУ 25 73 93 RUS. За вознаграждение. Тел.: 41-84-55 (вечером).

Прибайкальский лесхоз 2 апреля 2002 г. в 10.00ч. проводит аукцион по продаже леса.
Утеряна сумка с документами на имя Студенникова Сергея Александровича. Прошу вернуть за вознаграждение. Тел.: 22-92-47, 14-14-36.
В 47 квартале была украдена собака породы боксер. Информация по тел.: 37-44-84.

Утеряны документы Санжанова В. Ж. Вознаграждение. Тел.: 26-09-93.
Прошу вернуть за вознаграждение документы на имя Молонова Биликто Алексовича. Тел.: 41-08-72, 22-36-15, 22-34-93.

По многочисленным просьбам жителей г. Улан-Удэ московская выставка «Самое лучшее мира» продлевается до 20 марта. Театр оперы и балета.

КУПОН

БЕСПЛАТНОГО ОБЪЯВЛЕНИЯ

Текст _____

Адрес: _____

Ваши объявления размещаются в газетах

«Бурятия», «Бизнес Олзо», «Буряад үнэн» — «Дүхэриг».

Общий тираж: 45 000 экз.

ПРОПИСКА: ОТКАЗ ДОЛЖЕН БЫТЬ МОТИВИРОВАННЫМ И ПИСЬМЕННЫМ, или "Право на регистрацию"

В ст. 27 Конституции России - Основном Законе российского государства закреплена конституционная норма о праве гражданина на выбор места проживания на территории России.

Ранее действовавшее советское законодательство предписывало гражданам обязательно прописываться по месту проживания. За нарушение паспортного режима существовали жесткие административные санкции.

Понятие "прописка" является чисто советским и в силу этого, своего рода уникальным явлением. Как крепостной не имел права оставлять территорию проживания без разрешения хозяина (феодала, помещика и т.п.), так и советский гражданин был привязан пропиской к своему месту жительства.

Первой попыткой вернуть страну из времен социалистического феодализма в демократическую современность, стало решение Комитета Конституционного надзора СССР от 12 сентября 1990г. "О решении вопроса о конституционности прописки". Было решено, что ограничения прав граждан в части свободы передвижения, выборе места жительства должны быть устранены из законодательства путем его поэтапного пересмотра с целью замены разрешительного порядка прописки регистрационным.

Иными словами, установлена норма, согласно которой регистрация носит уведомительный, а не разрешительный характер: не власти разрешают гражданину зарегистрироваться, а гражданин ставит власти в известность, где теперь он будет проживать.

Для реализации таких прав были приняты нормы нового федерального закона РФ "О праве граждан Российской Федерации на свободу передвижения, выбор места пребывания и жительства в пределах Российской Федерации" от 25 июня 1993г. № 5242-1 (далее - Закон о регистрации).

Данный закон введен в действие с 1 октября 1993г. и повлек в дальнейшем принятие ряда нормативных подзаконных актов, в частности Правил регистрации, утвержденных Постановлением Правительства РФ № 713 от 17 июля 1995г., а также утрату юридической силы ранее действовавших нормативных актов законодательства СССР.

Однако, несмотря на это прописка продолжала жить. 25 апреля 1995г. состоялось новое (очередное) решение Конституционного суда России по делу гражданки А.Н. Ситаловой. Данным решением признавалось несоответствующим Конституции РФ положение части 1 ст. 54 Жилищного Кодекса РФ, предусматривающим "под установленным порядком" вселения в жилое помещение соблюдение режима прописки.

Тем не менее, признанные недействующими в 1991г. правовые акты продолжали существовать. Как следствие этого, законодательные и исполнительные власти субъектов РФ принимали свои нормативные акты. Одним из "чуждес" нормотворчества явилось Постановление Правительства Москвы от 11 октября 1994г. № 922 "О прописке (регистрации) граждан, прибывающих на жительство в г. Москву". За прописку в своей же квартире (доме) предписывалось платить в астрономическом размере - 5000 мильонных размеров оплаты труда, что составляло 160 млн.руб. (около 35 тысяч долларов США) на тот период времени. Это для иностранцев, в том числе и согнанных с мест наших соотечественников из стран СНГ. Для россиян сделали "скидку" "всего" 10% от означенной суммы. Фактически получалось, что в Московской области могут прописаться (зарегистрироваться) только очень состоятельные граждане. В суды по этому поводу начали поступать жалобы граждан, потому как регистрация на таких условиях была явно за пределами грани разумности и законности.

Судебные органы, рассматривая данные споры обоснованно пришли к выводу, что уплата сбора, да еще в таком большом размере, является не чем иным,

как ограничением конституционного права человека, поскольку его осуществление ставится в зависимость от возможности уплаты гражданином значительной денежной суммы.

Выяснилось, что подобные ограничения и сборы были приняты, также и в Воронежской области, Ставропольском и Краснодарском краях. Все они признаны не соответствующими Конституции России.

Поскольку ограничение прав человека возможно только федеральным законом в строго определенных в ч. 3 ст. 55 Конституции РФ случаях, требование об уплате сбора не отвечает указанным целям и не может применяться. Иное понимание пришло бы в противоречие со ст. 19 Конституции РФ, согласно которой все равны перед законом и судом и государство гарантирует равенство прав и свобод граждан независимо, в частности, от их имущественного положения.

Принятые в 1995г. "Правила регистрации и снятия граждан РФ с регистрационного учета по месту пребывания и места жительства" также были изменены Постановлением Конституционного Суда РФ от 02.02.1998г. №4-П. В частности, признаны несоответствующими конституционным нормам п. 10, 12, 21 Правил: сняты ограничения регистрации (по времени) граждан по месту пребывания до 6 месяцев (п. 10 Правил); отпала необходимость в письменном согласии проживающих (п. 12); установлен запрет на отказ в регистрации по причине того, что размер жилой площади, приходящегося на одного проживающего, окажется менее нормы жилой площади (п. 21). Инициатором судебного разбирательства в Конституционном суде России стал губернатор Нижегородской области.

К слову сказать, в настоящее время должностные лица некоторых паспортных столов и сейчас отказывают в регистрации, ссылаясь на неотмененные положения ведомственных актов (инструкций и рекомендаций). Данные действия можно расценивать как следствие добросовестного заблуждения ввиду ошибочности применения отмененных норм правового акта, либо умышленным игнорированием обязательного к исполнению Постановления Конституционного Суда России.

Отказ в регистрации должен быть письменным и может быть обжалован гражданином в суд в порядке закона "Об обжаловании в суд действий и решений, нарушающих права и свободы граждан".

В ст. 2 Закона о регистрации установлено, что под понятием "**место пребывания**" следует понимать - местожительство, где гражданин временно проживает (гостиница, санаторий, турбаза, дом отдыха и т.д.).

Под понятием "**место жительства**" - жилое помещение в котором гражданин проживает на праве собственности, пользования (найма), на праве аренды (жилой дом, квартира, служебное помещение, общежитие, дом престарелых и т.д.).

Регистрация места жительства гражданина носит возмездный характер и составляет согласно подпункта "м" п. 5 ст. 3 ФЗ "О государственной пошлине" символическую сумму 1% от 1 МРОТ, т.е. в настоящее время всего - 1р. осуществляют регистрацию органы внутренних дел (паспортно-визовые службы по месту жительства).

Согласно ст. 6 Закона, при изменении места жительства гражданин обязан в течение 7 дней со дня прибытия зарегистрироваться на новом месте жительства. При этом предъявляются:

- паспорт или иной заменяющий его документ, удостоверяющий личность гражданина;
- документ, являющийся основанием для вселения гражданина в жилое помещение (ордер, договор, заявление лица, предоставившего гражданину жилое помещение, или иной документ), или его надлежаще заверенная копия.

Орган регистрационного учета обязан

зарегистрировать гражданина по месту жительства не позднее трех дней со дня предъявления им документов на регистрацию.

Снятие гражданина Российской Федерации с регистрационного учета по месту жительства производится органом регистрационного учета в следующих случаях:

- изменение места жительства - на основании заявления гражданина о регистрации по новому месту жительства;
- призыв на военную службу - на основании сообщения военного комиссариата;
- осуждение к лишению свободы - на основании вступившего в законную силу приговора суда;
- признание безвестно отсутствующим - на основании вступившего в законную силу решения суда;
- смерть или объявление решением суда умершим - на основании свидетельства о смерти, оформленного в установленном законодательством порядке;
- выселение из занимаемого жилого помещения или признание утратившим право пользования жилым помещением - на основании вступившего в законную силу решения суда;
- обнаружение не соответствующих действительности сведений или документов, послуживших основанием для регистрации, или неправомерные действия должностных лиц при решении вопроса о регистрации - на основании вступившего в законную силу решения суда.

Вышеуказанный перечень оснований исчерпывающий и расширительному произвольному толкованию не подлежит.

Кодекс об административных правонарушениях РФ, который в настоящее время действует (по 30 июня 2002г.) в ст. 178 предусматривает штрафные санкции за проживание гражданина без регистрации в размере до 10 рублей. Такой размер штрафа не стимулирует должный контроль со стороны органов внутренних дел и поэтому отсутствие регистрации у граждан носит массовый характер. Вместе с тем, без регистрации гражданин по месту жительства он не сможет устроиться на работу, получить некоторые социальные блага (страховку, медпомощь и т.д.).

С 1 июля 2002г. по новому Административному Кодексу РФ за аналогичное правонарушение предусмотрена ответственность в виде штрафа до 1 МРОТ (100р.).

Очень часто происходит отказ по причине того, что "в данной квартире и так много прописано", "дом старый, подлежит сносу", "у вас паспорт - не российский", "произдите флюорографию, а вдруг вы туберкулезник!", "Вы - не родственник хозяину квартиры" и т.д. Все эти доводы незаконны и неправомерны по той причине, что не являются основанием для отказа. Еще раз следует отметить, что отказ в регистрации должен быть мотивированным и письменным.

Как правило, граждане идут по пути наименьшего сопротивления, что вполне объяснимо (кому охота судиться!) и выполняют часто необоснованные требования паспортистов, а последние имеют строгий и важный вид, только найдя у себя в кабинете. Находясь же в судебном разбирательстве гражданин и чиновник находятся в равных процессуальных правах и необоснованные отказы в регистрации признаются судами недействительными, если не соответствуют нормам Закона о регистрации. При этом органы регистрации обязываются судом произвести соответствующую регистрацию.

Читателям следует помнить и смело реализовывать, в необходимых случаях, одно из самых главных прав гражданина - права на судебную защиту своих прав без всякого стеснения и опаски, не теряя времени и сил на доказывание своих (часто - вполне легкодоступных для понимания и без суда) доводов в бездушных бюрократических коридорах и кабинетах чиновников.

Станислав ЭРДЫНЕЕВ,
юрист.

«ОЧАРОВАННЫ ПРИРОДОЙ И ПРИЕМОМ»

В столице Бурятии шесть гостей и не каждая может похвастаться базой. А вот у ГТК «Гэсэр» счастливая судьба. Современный грамотный руководитель А. А. Маркаковалагает много усилий к тому, чтобы расположенная в красивейшей местности у теплого озера Котоколь, расстояние всего восьми километров от голубого колодца мира - озера Кал - туристическая база не только сохранилась, но и развивалась. Место давно облюбовали туристы активного отдыха.

ВИНОВАТЫ ВЕСНА И КАПЕЛЬ

С пробуждением природы отдых от спячки и Котоколь. Нынче ему удастся легко, ведь зима была теплой, непродолжительная. А обычно наметает по груди, в декабре - январе всюду белое безмятежное пушистое одеяло пролезают ды одиноких путников. В феврале «охоту» выходят одетые в тулупы чаливые любители подледного рыболовства. Но скоро побегут ручьи, защебечат птицы набухнут почки на деревьях расцветут подснежники... И вить в этом будут весна и капель! «Приезжайте в гости, места у нас красивые», - говорит директор базы В. А. Колесников, уже 13 хлопочущий по этому беспокойной хозяйству.

Нелегко, наверное, человеку: се в городе, он - годами в лесном «пену». Тепло, свет, ремонт - все требует неунынного внимания. Служба отвечающая за жизнедеятельность турбазы, работают безупречно. Коллектив небольшой, но дружный. Кучества кадров нет. Зарплата небольшая.

СТРАНА БЕРЕЗОВОГО СИТУАЦИИ

Настоящее буйство красок наступает, конечно же, летом, хотя отходящие - кто компанией, кто в одиночку - тянутся уже с мая. Что привлекает сюда туриста? Не только природа и прекрасный ландшафт прибайкальской низине архипелага березок!, но и отличный сервис, отменное питание. Одно из фирменных блюд - омуль на рожне, которое «серебро» ловят на удочку тут же пекут на углях. Лакомство мимолетное! А чистый воздух усиливает аппетит...

Турбаза рассчитана на 70 мест, активные заявки подаются заранее выходные дни горожане приезжают семьями. К услугам туристов - баня, сауна, душ, массаж, катамараны, тер «Амур», есть велосипеды, теннисные столы, настольные игры, для детей - напольные игрушки. В журнале отзываются о пожеланиях только благодарности «Очарованы природой и приемом «Спасибо!», «Приедем еще»...» слов генерального ГТК «Гэсэр» Александра Маркаковой, для цивилизованного отдыха необходимо разрабатывать конные маршруты, рыбалку охоту на дичь.

ЗЕЛЕННЫЙ ДОМИК

Котоколь сплошь усыпан турбазами. Среди сбегавших к озеру склонам холмов корпусов и дачных поселков база отдыха этого туристического комплекса выделяется особой добротностью и современным видом. Каждый, кто бывал там, обратил внимание на зеленый домик, в котором отдыхают руководители республики, в прошлом году на «почле» останавливался Л. Драчевский и другие именитые гости. В первом году нового тысячелетия на турбазе побывали 500 человек, в том числе туристы из ближнего и дальнего зарубежья. Нынче ждут еще больше гостей.

Любовь КИРИЛЛОВА

ДОЧКА - ЗАЛОЖНИЦА...



Девочка ухаживает за ней, помогает по дому, учится очень даже неплохо. А для старой женщины такая помощница в радость. Мечтала она всегда о дочке и вот, волею судьбы, она у нее появилась.

Маленькая монголочка Саранзая обрела улан-удэнскую бабушку, а то, что она обрела голову - это останется загадкой ее детской души.

Б.БАДАР.
Фото автора.

любой обычной девушке - чтобы волосы у нее побыстрее, да погуще, можно было похвастаться толстой косой или уложенными волосами бледными от зависти глазами. Но даже в таких случаях девчоночьих мечтах есть свои исключения. совсем недавно произошел именно экстраординарный случай - второклассница из улан-удэнской школы №2 показала всех, придя на уроке с бритоголовой.

Она же стала причиной этого случая, может здесь кроется что-то психологический надзор. Скорее всего. Маленькая девочка Т.Саранзая второй раз в качестве денежного вознаграждения у чужих людей.

Произошла эта история в ноябре 2001 года. Молодая крашмонголочка Н.Дарханчимэг познакомилась с местным парнем Валерой. Тот познакомил ее монголочку с сотовым телефоном, арендуящую трехкомнатную квартиру в Улан-Удэ своей матерью, пенсионеркой, инвалидом второй группы Намжилмой Санжиевны Дыбжиговой. В гости к старшей Дарханчимэг пришла сестра. Произвела она на доб-

росердечную женщину хорошее впечатление. Спокойно говорила по-русски, вела себя очень корректно... Потом попросила позвонить в Монголию и обещала оплатить все свои звонки. Монголочка рассказала Намжилме Санжиевне, что она развелась с мужем, занимается бизнесом. Свое дело пачала со сбора стеклотары в Агинском округе, а теперь перешла на посреднические услуги в получении виз в Южную Корею. Сказала, что зарабатывает она очень неплохо, а в Улан-Удэ, хочет поступить в БГУ, а дочку определить в одну из местных школ.

Но однажды Дарханчимэг пришла снова в гости и попросила приютить дней на десять ее маленькую дочь. Ей нужно было срочно уехать в Монголию по своим таинственным делам. Попросила «крутая монголочка» и денег. Пенсионерке с мизерной пенсией пришлось одалживать у знакомых 300 долларов под большие проценты. А после отъезда Дарханчимэг в Монголию пришлось оплатить и ее международные переговоры на 18 тысяч рублей.

Кукушка - мать, оставив кучу долгов и дочь, исчезла. Старушка водила девочку в первый

класс, помогала учить русский. Заботится о ней как о родной кровинке. Встретив маленькую монголочку на улице, никто и не скажет, что она нуждается. Одетая Саранзая добротно, прилично, по сезону, в глазах нет страха и тоски. Хотя, по маме очень сильно скучает...

Намжилма Санжиевна написала заявление на имя Генерального консула Монголии, в котором просит найти мать девочки. Пенсионерка сама не может отдать долги в 2 тысячи долларов, которые оставила после себя Дарханчимэг.

Генеральное консульство Монголии в Улан-Удэ отправило официальное извещение в МИД Монголии и в правоохранительные органы. Дарханчимэг находится в розыске, а в городе Дархане нашлись дедушка и бабушка Саранзая. Но мир полон слухами: одни говорят, что молодая женщина заложила свою квартиру и, оставшись без крова, бомжует, а другие - что она села за мошенничество в тюрьму. Есть и такая версия, что Дарханчимэг уехала на заработки в Южную Корею.

Но пока разыскивается аферистка - мать, пенсионерка Намжилма Санжиевна и Саранзая живут душа в душу.

ДЕНЬ ОТКРЫТЫХ ДВЕРЕЙ В ЮЖЛАГЕ



наших пенитенциарных учреждениях написано столько статей в разных тонах, что у читателей даже сложилось мнение, что все эти «закрытые зоны» - это маленькие «именитые зла», несущие родимые пятна ЮЖЛАГа. Но демократические процессы постепенно начинают скапливаться и на обитателях мест не только уже отдаленных. Теперь все исправительные учреждения входят в систему Министерства юстиции России.

Известно, Россия является членом Совета Европы, а это кому обязывает нашу страну, особенно в области прав человека, а также и права осужденных. Конечно, жизнь осужденных в европейских странах и в нашей родной стране - это две большие разницы, как говорят в Одессе.

Возможной окраине нашего города расположилась колония строгого режима ОВ 94/2, в которой содержатся заключенные, совершившие особо тяжкие преступления. Известно, что эта в паре известна как колония.

В колонии успешно работает школа, в которой обучаются более 100 осужденных в возрасте до 18 лет. В наше реформенное время много функционально безграмотных. Особенно их много в тюрьмах колониях. А ведь функциональная неграмотность в век компьютерных технологий - это верная дорога к свободе, не сможет найти свою работу.

Школа ведет большую воспитательную работу среди заключен-

ных. Завуч этой школы Вера Карповна Лазарева, опытный педагог с большим стажем, положила начало замечательной традиции: в дни празднования Сагаалгана для особо отличившихся учащихся и их родителей устраивается День открытых дверей.

В этом году водяной Лошади День открытых дверей ознаменовался событием, которое вряд ли, кто назовет рядовым. В этот день в колонии был открыт буддийский дуган. На открытии дугана присутствовали: начальник учреждения полковник В.В.Гришаев, заместитель начальника по воспитательной части подполковник Н.Н.Андреев, заместитель начальника воспитательного отдела, майор И.Г.Беломестных, настоятель дацана из Верхней Везировки Дондок-лама, народный артист Бурятии Гунзэн-Норбо Гунзынов, девушки из хореографического училища, конечно же, учителя и их учащиеся - осужденные вместе со своими родителями, прибывшими из разных городов и сел Бурятии и Читинской области.

Предметы культа для оснащения дугана стоимостью свыше десяти тысяч рублей подарила семья Дагбаевых из Кижинги.

После освящения дугана силами учителей школы под руководством Веры Карповны был дан праздничный концерт.

Прозвучало много слов искренней благодарности учителям и воспитателям колонии со стороны родителей осужденных.

Родителям было приятно узнать, что в школе проводится много интересных мероприятий, как песенный фестиваль «Белый месяц», литературно-музыкальные вечера, посвященные творчеству великого русского поэта Сергея Есенина и памяти самой удивительной и загадочной женщины - Блаватской, которая впервые на заре ушедшего века познакомила Европу с мистическими учениями Востока.

Бато-Доржо СОДНОМОВ.
Фото автора.

Прошедший в предпраздничные мартовские дни конкурс среди молодых преподавателей «Педагогическая надежда-2002» стал значительным событием в жизни Бурятского педагогического колледжа.

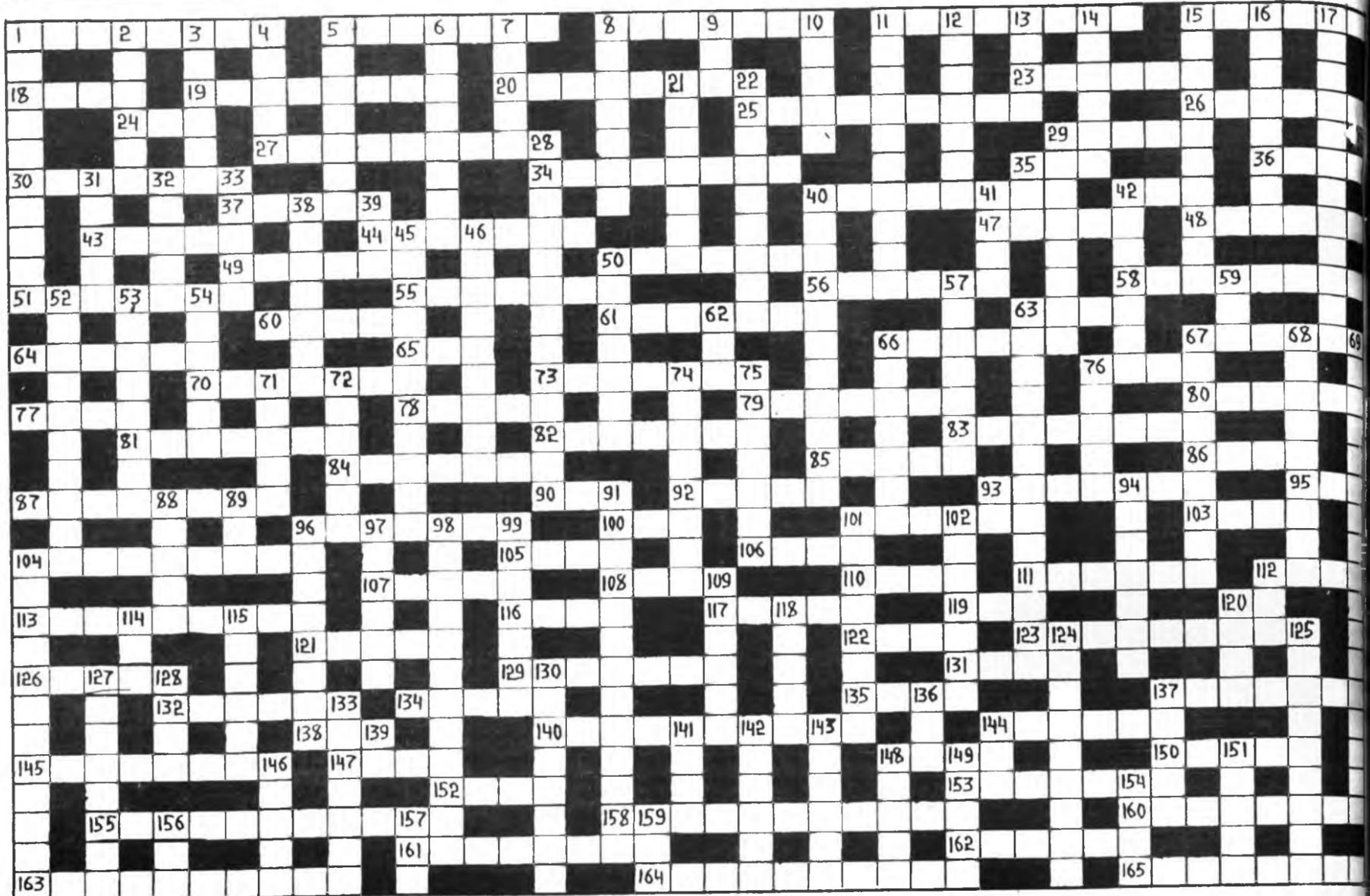
«ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ НАДЕЖДА - 2002»

В конкурсе участвовало 9 молодых преподавателей - представителей разных кафедр и секций колледжа. Все конкурсанты должны были пройти несколько туров: проведение открытого урока, творческая самопрезентация «Мир моих увлечений», демонстрация учебно-методических комплексов, методических разработок и рекомендаций.

Победителем конкурса «Педагогическая надежда-2002» стала А.Ц.Нимаева - преподаватель математики кафедры естественно-математического цикла. Дипломом II степени награждена Р.В.Хамаганова - преподаватель психологии кафедры профессиональной подготовки. Диплом III степени был присужден Л.К.Байтлесовой - учителю хореографии эстетического цикла БРПК при школе № 26, преподавателю кафедры теории и методики музыкального воспитания. Лауреатами конкурса в номинациях стали: С.Р.Тубаев - преподаватель английского языка секции иностранного языка в номинации «Хрустальный подсвечник» - за интеллигентность, современность, за высокую личную культуру; Л.Д.Ангалд - преподаватель секции дошкольного воспитания в номинации «Золотая роза» - за профессиональное мастерство, гуманизм; Т.В.Шагланова - преподаватель кафедры вокала и хорового дирижирования в номинации «Аленький цветочек» - за осуществление личностно-ориентированного подхода к студентам; О.П.Борбонова - преподаватель кафедры бурятского языка и литературы в номинации «Цветок лотоса» - за эмоциональную эффективность урока; М.В.Рыбина - преподаватель кафедры теории и методик музыкального образования в номинации «Желтый колокольчик» - за трудолюбие и результативность; Л.Д.Байминова - преподаватель кафедры гуманитарного цикла в номинации «Пезабудка» - за демократичное отношение к студентам.

Организационный комитет конкурса «Педагогическая надежда-2002» выражает благодарность спонсорам: депутату Народного Хурала РБ В.Г. Ирильдееву, ОЦ «Титан», администрации школы № 26, Рескому профсоюза работников образования и науки.

Член оргкомитета
С.ЖАМСУЕВА.



ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 1. Подходящее имя для Распутина. 3. От латинского - подожжение. 8. Имя Уолса, английского писателя. 11. Жительница Душанбе. 15. Лептоцици символ мира. 18. Царь Пудей. 19. То же, что высказывание. 20. Рискованное изобретение. 23. Мифологический напиток бессмертия. 24. Владения рода «Порт» (2). Стихотворный размер английской лирической поэзии. 26. Советский ветеринарный фармаколог. 27. ... пещера в Великобритании, на о-ве Стаффа. 29. Художественный музей во Флоренции. 30. Деревянная мотковка с остатками дучков на конце. 34. Архипелаг в Коралловом море. 35. Изгибная поверхность в печи. 36. Ходячее золотое руно. 37. Прут как орудие телесного наказания. 40. Дейтель русского и международного социал-демократического движения, философ, пролетарский марксизма. 42. То же, что жердочки. 43. Разновидность ивы. 44. Манера действовать, поведка. 47. Официальное название г. Амитус до 1917 г. 48. Крученая просоленная нитка для шитья обуви. 49. Хаос, неразбериха, суматоха. 50. Советский физико-химик. 51. Народ в России. 55. Жанр поэзии романтизма. 56. В 18-19 вв. женская короткая шубка-накидка. 58. Советский дирижер, скрипач, композитор, народный артист СССР. 60. Бразильский писатель, диалогия «Бескрайние земли» и «Город Илеус». 61. Мужское имя. 63. Сельское собрание. 64. Остов тела человека и животного. 65. Река в Бельгии. 66. Снегозадержание. 67. Небольшие портовые судно. 70. Циганский, масть. 73. Португальский писатель, роман «Когда поют волки». 76. Первая легальная социал-демократическая газета на татарском языке. 77. Запад. 78. Президент Африканского национального конгресса в ЮАР в 1977 г. 79. Белок, состоящий только из остатков аминокислоты. 80. Советский геоботаник, автор учебника «География растений». 81. Французский драматург, один из защителей абсурда драмы. 82. Зима в обуви. 83. Румынский скульптор. 84. Преимущество, выгода. 85. Роман Г. Драйзера. 86. Немецкий писатель и журналист, роман «Месторождение». 87. Управляющий помещичьим имением в крепостнической России. 90. Местное название горы, вершины, хребта, горной области в Таджикистане, на Северном Кавказе, в Иране, Афганистане. 92. Словацкий поэт, поэма «Сын степи». 93. В широтехнике: род фейерверка. 95. Один из спутников Ноя. 96. Две группы малых планет (астероидов), обращающихся вокруг Солнца почти по орбите Юпитера. 100. Река в Нигерии. 101. Трава семейства злаков. 103. Город в Северной Италии. 104. Комплекс наук о возделывании сельскохозяйственных культур. 105. Автор романа «Блестящий мир». 106. Плод, похожий по форме на яблоко или грушу. 107. Органы дыхания рыб. 108. Муж тетки. 110. В греческой мифологии река забвения в подземном царстве. 111. Город Латвии, на р. Циепере.

112. Действительное, вполне реальное событие, явление. 113. Название Серов в 1934-37 гг. 116. Древнее название этой российской реки. 117. Изобретатель электронно-механического телеграфного аппарата и кода. 119. Домовременная опцевая точка. 120. Автор жювелирного полотна «Герцен». 121. Роман И. Гончарова. 122. ... - Джаз, хребет в Центральном Тянь-Шане. 123. ... гора, стоянка эпохи позднего палеолита в Заиграевском районе Бурятии. 126. Город в Сирии. 129. Без национальности, с 1939 в США, логик и математик основоположник логической семантики как дедуктивной теории. 131. Живущий в порах под землей. 132. Кухня на судне. 134. Республика в составе России. 135. Верхняя одежда православного духовенства. 137. Памятник древнеримской архитектуры в Риме. 138. Правый приток Аадана. 140. Самозванка, претендовавшая на русский престол. 144. Глубина погружения судна в воду. 145. Ощущение во рту терпкости и вяжущей кислотности. 147. Род вечнозеленых лиан семейства аралевых. 148. Обиходное название доллара. 150. Немецкий писатель, роман «Кништенберг». 152. Река на Украине. 153. Голландский живописец. 155. Советский актер в фильме «Место встречи изменить нельзя». 158. Советский композитор, опера «Гамлет», балет «Отелло». 160. Жесткая прямоугольная сумка с закидывающейся крышкой и запором. 161. «Сидящий» на игле. 162. Река в Венесуэле, правый приток Ориноко. 163. Советская певица, народная артистка СССР. 164. Старинный русский сорт грибов. 165. Человек, считающий себя стоящим выше других.

ПО ВЕРТИКАЛИ: 1. Теперь уже бывшая ведущая «Новостей» на «Пулс-радио». 2. Ядовитый яд. 3. Город и главный порт бывшего Г.Р. 4. Вечерский поэт, сборник стихов «И я кричу». 5. Разменная монета Германии. 6. Приверженность к высоким нравственным идеалам. 7. Автор диалогии «Суд памяти» и «Даль памяти». 8. Происхождение, история зарождения. 9. Единица атмосферного давления. 10. Греция, взбучка. 11. Итальянский народный стремительный танец. 12. Раздел, распределение по частям. 13. Сын Дедала. 14. Химическое соединение углерода с металлами и неметаллами. 15. Антибиотик. 16. Советский кинорежиссер, фильм «Три тополя на Плющихе». 17. Ребенок, растущий без отца. 21. Правосудие. 22. Советский живописец. 28. Название г. Белогорск в 1926-35 гг. 29. Повивальная бабка/устар./ 31. Старший французский танец. 32. Химический элемент, металл. 33. Народ в Африке. 35. И мужской, и женский. 38. Замысел, план. 39. Цыганское женское имя. 40. В математике: общая часть геометрических тел. 41. Темное, неблагоустроенное жилище. 42. Американский писатель, роман «К небу наш путь». 45. Лечебница для приходящих

больных. 46. Автор либретто комической оперы «Мельник-кодуш, обманщик и свят». 50. Спортивная игра. 52. Династия императоров «Священной римской империи» в 1308-1437 гг. 53. То же, что культуризм. 54. Вечнозеленое дерево или кустарник рода цитрус семейства рутовых. 57. Русский график и живописец, член «Мира искусства». 59. Перешеек на Ю. Таиланда. 62. Земельная мера. 63. Возведение зданий, сооружений. 66. Высокий стол, стоящий посредине церковного алтаря. 67. Дагышский писатель, шеф «Грехи Трини». 68. Название Южного Вьетнама в европейской литературе в период господства французских колонизаторов. 69. Тип характера человека. 71. Имя Кирова, болгарского эстрадного певца. 72. Фигура высшего пилотажа. 74. Голландский живописец, «Набережная канала». 75. Город в Швеции. 76. Удовольствие, забава. 88. Орнаментальный мотив на капителих и карнизах. 89. Город и река в Курской области. 91. Злокачественная опухоль. 93. Город в Бирме. 94. Свидание. 96. Тугодум, тяжелодум. 97. Ненасытный, прожорливый человек. 98. То же, что неблагица. 99. Река в Якутии, левый приток Вилюя. 101. Частная гимнастическая школа в Древней Греции для обучения мальчиков 12-16 лет. 102. В России обращение к архиерею. 104. Музыкант. 109. Островное государство в

Карибском море. 112. Бытовой прибор. Крестовый щитовид в средневековых городах Средней Азии. 115. Плотная белая бумага. 118. Музыкальная форма. 120. Хвалебная песня, музыкальное произведение. 121. Исключительный человек, определяющий вид рода интеллигентов. 125. Русские актеры, народные артисты РСФСР, братья. 127. Российский журнал. 128. Мужское имя. 130. Автор повести «Джамия». 131. Кусок ткани, нашиваемый на разорванном месте для поправки. 136. Курорт в Бельгии. 137. Картина, украшающая участок потолка. 139. Судовая шляпка. 140. Профессиональная борьба. 142. Город в Норвегии. 143. Представитель русской финансовой олигархии, основатель Московского промышленного банка. 144. Почти ичел. 146. Деватель Великой французской революции, яковинский из руководителей восстания 1793 г. Английский врач, один из основоположников нефрологии. Группа сообщников. 151. Русское мореплавание и географ. 154. Священный оук. 156. Река на севере Таиланда. 157. В Якутии. 159. Самолеты Туловова /автор

Составил В. ОСИ

ОТВЕТЫ НА КРОСС-ЧАЙНВОРД ОТ 15.03.2002

ПО ЗМЕЙКЕ: 1. Адам. 3. «Явию». 5. Уктус. 7. Сигук. 9. Кагул. 11. Андо. 13. Орк. Навет. 14. Топка. 19. Ароул. 21. Земд. 23. Цукат. 25. Турок. 29. Кубок. 31. Куор. Рокот. 34. Топка. 37. Ангол. 39. Аеруа. 41. Аррон. 43. Паула. 44. Урлы. 47. Арара. 48. Амар. Анрон. 53. Штурм. 55. Мадам. 56. Мажор. 58. Рондо. 60. Оброт. 62. Закон. 64. Неваб. 66. Кув. 68. Руссо. 70. Отис. 72. Силоз. 74. Момон. 76. Нерон. 78. Нарев. 80. Вестер. 82. Рыбак. 83. Кув. 85. Череп. 87. Перет. 89. Цинга. 91. Аббат. 93. Торос. 95. Сазан. 97. Носик. 99. Комод. 101. Амур. 102. Орлан. 104. Цанар. 106. Редуг. 108. Тавро. 110. Оборок. 112. Кулак. 114. Купец. 118. Ягода. 120. Адам. 122. Намгу. 125. Укроп. 127. По юр. 128. Ролан. 131. Казан. 134. Роман. 137. Народ. 139. Динап. 141. Нарва. 142. Аркан. 143. Напор. 145. Ромул. 147. Кув. 149. Касса. 151. Адам. 152. Манго. 154. Обреч. 156. Засов. 157. Восьма. 159. Агтик. 161. Кув. 164. Рожок. 165. Колба. 167. «Аршан». 169. Навоз. 171. Зебра. 173. Артур. 174. Рупор. 175. Кув. 176. Насос. 177. Сурик. 178. Кожан. 179. Набор. 180. Ритор. 181. Рысак. 182. Ковер. 183. Кув. 185. Колод. 185. Сопет. 188. Турка. 190. Арка. 192. Астат. 193. Туяна. 194. Аскер. 195. Кув. 196. Алам. 197. Дебри. 198. Ивасп. 199. Припа. 200. Аглит. 201. Тюфик. 203. Камыш. 204. Шника. 206. Аккад. 208. Дюпра. 211. Аброт. 212. Кулик. 215. Карат. 217. Тирас. 218. Кув. 221. Атлас. 222. Сед. 224. Алам. 225. Аетки. 227. Илона. 229. Аорам. 231. Магма. 234. Актив. 236. Верба. 238. Агути. 240. «Иррок». 242. Котех. 243. Ласка. 244. Арена. 246. Амар. 248. Сенки. 249. Исида. 252. Адрес. 253. Сигро. 256. Облик. 257. Кокон. 259. Нерпа. 261. Кув. 263. Деспа. 265. Асван. 267. Напет. 269. Ведро. 271. Отрез. 272. Залог. 274. Гарус. 275. Кув. 278. Радли. 279. Иронт. 281. Семел. 283. Норма. 285. Апокс.

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 2. Ага. 6. Кап. 10. Тавр. 14. Арка. 18. Доле. 22. Екор. 26. Улу. 30. 32. Еле. 36. Крот. 40. Узел. 45. Одоон. 49. Арго. 52. Озд. 59. Одр. 63. Лазо. 67. Донор. 71. 75. Оксан. 79. Акыл. 81. Едок. 84. Зала. 88. Сеул. 92. Агра. 98. Ира. 105. Ада. 109. Гана. 113. 117. Амон. 121. Лука. 124. Тха. 126. Обо. 130. Ишак. 135. Зарок. 138. Око. 144. «Амон». 148. 155. Био. 158. Соло. 162. Хида. 168. Рур. 172. Еро. 187. Орс. 191. Коо. 202. «Кино». 205. Сын. 219. Груз. 123. «Амок». 129. Норд. 132. Арет. 136. Аэот. 140. Ануг. 142. Арв. 146. «Обоз». 153. Камю. 160. Анис. 163. Иду. 166. Обух. 170. Арес. 184. Сот. 189. Кар. 207. Скрип. 210. 214. Нон. 219. Радар. 228. Аед. 235. Карс. 239. Агео. 250. Акан. 254. Серп. 260. Ева. 264. 268. Наст. 276. Пуле. 282. Моа.

ПО ВЕРТИКАЛИ: 4. Акт. 8. Пики. 12. Апус. 16. Ашот. 20. Руис. 24. Урюк. 28. РАИ. 35. 38. Опу. 42. Обед. 46. Зуда. 50. Флот. 54. Рев. 57. Алт. 61. Бэла. 65. Евро. 69. Нуар. 73. 78. Тело. 86. НАТО. 90. Дело. 94. Рапс. 96. Анод. 100. Опал. 103. Рио. 107. Ежа. 111. Баба. 113. 119. Груз. 123. «Амок». 129. Норд. 132. Арет. 136. Аэот. 140. Ануг. 142. Арв. 146. «Обоз». 153. Камю. 160. Анис. 163. Иду. 166. Обух. 170. Арес. 184. Сот. 189. Кар. 207. Скрип. 210. 214. Нон. 219. Радар. 228. Аед. 235. Карс. 239. Агео. 250. Акан. 254. Серп. 260. Ева. 264. 268. Наст. 276. Пуле. 282. Моа.