

М ХРОНОМЕТР

С ректором –
разговор начистоту

ВСТРЕЧИ ректора МАГУ В. Романова со студентами в начале каждого учебного года давно стали традицией. Питомцы жгут их с нетерпением: именно здесь Валентин Федорович кратко излагает программу жизнедеятельности МАГУ на ближайший год. Не стал исключением и нынешний сентябрь.

Все встречи прошли при переполненном слушателями актовом зале Дворца студентов. Ректор затрагивал животрепещущие проблемы студенчества, давал развернутую картину ближайших перспектив, не избегая при этом «острых углов». В. Романов заявил о своей непримиримой позиции по отношению к «морально разложившимся элементам». С воодушевлением воспринято сообщение ректора о будущем строительстве еще одного общежития для иногородних и о решении проблемы проезда студентов в городском транспорте.

Ржавые весы
для контроля

УПРАВЛЕНИЕ по развитию потребительского рынка городской администрации совместно с представителями Роспотребнадзора, центра стандартизации и метрологии, Ростехрегулирования провели комплексную проверку двух торговых точек. Причиной рейда стали жалобы магнитогорцев в городскую администрацию.

В продуктовом магазине предпринимателя Ирины Жидкевич на Ленина, 152 продавцы работают, не имея специального образования. Фасовку товара производят непосредственно за прилавком в антисанитарных условиях, а отсутствие контрольных весов не позволяет покупателям проверить соответствие указанного на ценнике веса фактическому. В том, что подобное происходит умышленно, проверяющие убедились, осуществив контрольное взвешивание – в каждом из десяти отобранных пакетов был выявлен недочет. На прилавках провалили 19 наименований товара с истекшим сроком годности, а консервная продукция хранилась с нарушением температурного режима, что привело к вздутию крышек.

Темп этот товар, разумеется, был снят с продажи.

Немного горожане знают, что в арсенале продуктового магазина обязан находиться овоскоп – прибор, определяющий качество яиц. Нетрудно догадаться, что и его на Ленина, 152 не оказалось.

Цивилизованная торговля предполагает хозяйственный вход в магазин для разгрузки товара, но здесь продукты «заходили» через парадную дверь вместе с покупателями.

Подобное проверяющие увидели и в магазине предпринимателя Ольги Пастуховой на Галиуллина, 37. Те же обвешивание, отсутствие образования у продавцов, безобразные условия для фасовки. Не обошлось хозяйка магазина и приобретением контрольных весов, а имеющиеся не проходили поверку с 2001 года и покрылись ржавчиной. Санитарную уборку здесь не проводили больше месяца, товар хранили на полу, им заставлены все проходы. Овоскопа также обнаружить не удалось, зато товара с истекшим сроком годности в достатке – 27 наименований.

По результатам проверки директорам магазинов выданы предписания, они приглашены в органы Роспотребнадзора, где будут решать вопрос об их привлечении к административной ответственности.

Управление по развитию потребительского рынка городской администрации рекомендовало закрыть эти магазины на санитарный день, а жителей города – настойчивей относиться к фасованным товарам и не гнущаясь контрольной проверкой веса.

Вниманию избирателей!

26 сентября в 14.00 до 18.00 в общественной приемной депутата Законодательного собрания Челябинской области Алексея Ивановича ГУЩИНА (пр. Пушкина, 19, Дворец культуры и техники ОАО «ММК») прием ведут помощники депутата.

Справки и предварительная запись по телефону 24-82-98.

«РЫБКА ПЛАВАЕТ ПО ДНУ...»

В последнее десятилетие благодаря экологическим программам комбината заводской пруд стал заметно чище

БРАКОНЬЕРСТВАЛИ на наших водоемах всегда. Кто-то откровенно наживался, иные – чтобы пополнить скудный домашний стол.

Помнятся уроки ныне покойного старшего инспектора рыбоохраны Михаила Полетаева, человека строгого, но справедливого. Бывало, застанет на водоеме пенсионера с сетешкой. Поговорит «за жизнь», выяснит, что не от хорошей доли ловит на «клетчатую удочку» старик. Да и какой там улов! Действительно, только «для дома, для семьи», как добавка к мизерной пенсии. Тут еще время нужно учесть – начало годовых 90-х. По букве закона и должности, конечно, заставит сеть снять, винуешние сделает, с водоема выпроводит, но рыбу не заберет, протокол не составит: давай, мол, старче, переходи на удочку. А другого задержит, как говорится, с поличным да еще с несколькими сетями в сотни метров, да при солидной должности, связях и, соответственно, с гонором, вот тут-то Михаил Васильевич «воспитывал» и по букве, и по духу, и по всей строгости закона и инструкций.

Его нынешний преемник и ученик старший государственный инспектор отдела надзора за охраной, воспроизводством и использованием водных биоресурсов Сергей Фомин тоже курирует водоемы всей южной части Челябинской области. Должность серьезная, что ни говори, на погонах – две звездочки подполковника государственной службы. Но и хлопот, ответственности тьма. Вообще-то «по рыбе» он работает с 1990 года, а предыдущая его трудовая деятельность, без малого два десятка лет с перерывом на срочную службу в армии, прошла в сортопроточном цехе комбината, где он последнее время работал мастером. Природу, любительское рыболовство любил всегда, был общественным инспектором рыбоохраны. Затем перешел в «профи» – на Верхнеуральское водохранилище в рыбодобывающую бригаду.

А когда «там, наверху» ему, инженеру-металлургу, предложили возглавить межрайонную рыбоохрану, пошел без колебаний, поскольку, по его словам, «осозрел», то есть понял, что для него наступила



ФОТО АМЛИИ РЫМКОВА

Старший госинспектор Сергей Фомин

пора охранять и приумножать природные богатства.

А заботиться есть о чем. У нас – множество богатых на рыбу водоемов. И многие из них, оставаясь в государственной собственности, переданы во временное бесплатное пользование предпринимателям. На довольно строгих условиях: планомерно заниматься зарыблением, мелiorацией, охраной. Ну и, конечно, платить налоги государству. Думаю, инспектору работать стало не то чтобы проще – хлопот хватает, но функции измени-

лись. У него появились деятельные и надежные соратники. Возьмем, к примеру, озеро Лебяжье рядом с Красным Верхнеуральского района. Хирело озеро, обслуживать которое было не под силу местному колхозу. Но вот водоем взял под опеку местный житель. Стал заниматься не только промыслом, как оговорено в договоре, но и зарыблением, что само по себе дело затратное. Если раньше здесь водились преимущественно мелкий карась, то сейчас есть и карп, и пелядь, и толстоло-

бик, и белый амур, а карась вырастает до полутора килограммов – кормовая база богата. Кстати, толстолобик и белый амур запустили не столько ради промысла, сколько для очистки озера от тины и водорослей – такие они травоядные санитары-мелиораторы. Только за последние два года предприниматель запустил в озеро более полутора миллиона личинок пеляди, прошлого года «чужаки» выросли уже до полукилограмма. И теперь подумайте, какое на Лебяжьем может быть браконьерство – ведь

это все равно что залезть водопользователю в карман, а это он активно не позволит.

Рыболовы не дадут соврать, что с каждым годом растет в их среде популярность Верхнеуральского водохранилища – богатейшего и рыбой, и кормовой базой водоема. Здесь есть пелядь, сиг. Приживается сом, 68 голов которого «переселили» из Урала ниже второй плотины. За полтора года рыбины выросли до шести килограммов, через пару лет, возможно, состоится первый нерест. В этом году в водохранилище запустили 12 миллионов личинок рипуса. Несколько лет назад запустили тысячу голов молодняка стерляди, но размыло во время паводка земляную дамбу и «чужака» ушла в Урал. Рыбакам стерлядь встречалась уже в заводском пруду около храма, выросла уже до 400 граммов.

О магнитогорском водохранилище – разговор особый. По сути, это технологический водоем, пруд-охладитель, выведенный из состава рыбопромысловых водоемов. Но в последнее десятилетие благодаря экологическим программам комбината он стал заметно чище. У этого водоема есть санитарный паспорт. Недавно проведены обширные, разносторонние исследования воды и грунта, и водоем признан пригодным для рыбозаведения. Причем регулярно контролируется качество рыбы, выловленной в заводском пруду. И действительно, здесь появилась разнообразная рыба. К примеру, сегодня не редкость поймать окуня весом 800–900 граммов, бывает, на удочку мастера-любителя добывают карпа по 15–20 кило каждый. Кстати, на одном из участков заводского пруда, взятого в водопользование частным лицом, благодаря охранным мерам практически искоренено браконьерство, хотя еще недавно туда с сетями съезжали «любители» со всей округы.

В договоре, которые от имени государства заключают рыбонадзорные органы, четко оговорены основные права и обязанности пользователей водоемов: рыбоохранная мелiorация, зарыбление водоемов, мелiorация, любительский и промысловый лов – с определенными квотами. Следует заметить, что все водоемы, даже имеющие временное «хозяйство», относятся к водоемам общего пользования. И никто не вправе запретить на них любительский лов рыбы разрешенными снастями, без нарушения правил рыболовства и норм отлова. Правда, если это определено в договоре, пользователь может взимать плату за лов – обычно в символических размерах. Однако водоемы притягивают к себе и браконьеров, хотя их становится все меньше.

Настоящий бич для рыбных богатств наших водоемов – браконьерские сети китайского производства, которые находятся в свободной продаже по символической цене – рубль за погонный метр. И любой ячейки, начиная с 12 мм, в которой запусаются даже рыба с мизинцем. В случае появления инспекторов, охраны браконьер бросает такую сеть без сожаления. Это раньше ему месяцами приходилось плести снасти, потому что сети реализовывали исключительно по разрядам рыбозаводов да добывающим артелям. Свободно продаются электродочки, хотя они и запрещены и их использование влечет уголовную ответственность. Вызывает недоумение: почему законодатель не вводит лицензирование на продажу этих снастей? Ведь не продадут же, к примеру, всякому встречному-поперечному ружье и боеприпасы, если нет соответствующего разрешения.

Старший госинспектор Сергей Фомин с сотворившими круглогодично колесит по водоемам, пресекает браконьерский промысел, контролирует деятельность пользователей водоемов, в том числе и их зарыбление. Без присутствия Сергея Фомина, его подписи под актом оно как бы и не действительно. В этом году в водоемы юга области запущено только личинки сиговых около 50 миллионов, а еще травоядных «мелиораторов» толстолобика, белого амура, буйфала. Значит, есть богатые на самую разнообразную рыбу будут наши озера, водохранилища, реки. И потенциал здесь большой. По мнению специалистов, несмотря на серьезные сдвиги последних лет по охране, использованию и пополнению биоресурсов, природная возможность наших водоемов используется только наполовину. Значит, магнитогорских любителей рыбной и спортивной ловли, приверженцев активного отдыха ждут еще более интересные встречи с природой. А у всех ее защитников, в том числе у Сергея Фомина и его соратников, впереди еще больше работы.

ЮРИЙ БАЛАБАНОВ.

МАГНИТОГОРСКИЙ **Металлы** совместный проект **ШКОЛА БЕЗОПАСНОСТИ** охранное предприятие **ПРАВО РОСТУ** 25 сентября 2007 **МАГНИТОГОРСКОЕ ВРЕМЯ** телефоны прямого эфира: 496-000, 31-28-26

Кулинарный поединок

РАБОТА домохозяйки (стоит ли спорить с тем, что такая специальность имеет право на существование?) явно лидирует в списке самых травматичных.

Мой дом – моя крепость

Даже в крепости есть слабые места. Не секрет, что женщина, ведущая домашнее хозяйство, значительную часть времени проводит на кухне. А есть ли более опасное место в доме? Здесь не вероятное количество электроприборов: кофеварки, миксеры, тостеры, микроволновые печи. На полу – а на кухне всегда что-то проливается – легко поскользнуться. Здесь жарко, а потому часто открыта форточка – сам не заметишь, как подхватить простуду. На кухне можно обжечься чаем, пораниться крышкой консервной банки или осколком разбитой посуды, удариться об угол стола...

По словам инструктора школы безопасности «Право роста» Константина Кудрявцева, большинство травм на кухне происходит не столько из-за незнания техники безопасности, сколько из-за игнорирования элементарных правил. Если в инструкции по эксплуатации мясорубки написано, что во время ее работы категорически запрещено засовывать пальцы внутрь, значит, кто-то уже пробовал это делать, и его ошибка должна стать вам уроком.

Жаль, что в доме

не наточены ножи...

Большинство электроагрегатов, конечно же, безопаснее ручных, механических. Однако осторожность не помешает. Перед работой с кухонным оборудованием ознакомьтесь с правилами сборки, разборки, замены деталей механизмов. Не рискуйте, включая степ-

сель нового кухонного комбайна в неисправную розетку...

С ножами будьте особенно аккуратны. Никогда не передавайте их домашним детям, не передавайте их подружкам. Не бойтесь раздвигать пищу острым ножом. Тупой – гораздо опаснее. Если хорошо заточенное лезвие даже мороженое мясо режет как подтаявшее масло, то тупой нож так и не порвет сосиску, с неподатливой поверхностью и поранит вам палец. Открывать столовым ножом консервную банку стоит в двух случаях: чтобы произвести впечатление на девушку и чтобы не умереть с голоду. Это умение может пригодиться вам в жизни, но если вы не находитесь в диком лесу, возьмите специальную открывалку, желательную безопасную, благо, подходящих экземпляров на прилавках хоть отбавляй.

Правила безопасного обращения с кухонной плитой тоже взяты не с потолка. Следите, чтобы во время приготовления пищи жидкость не «убегала» и не заливала газовые конфорки. Чтобы оградить себя и соседей от опасности, не забывайте после приготовления пищи – в особенности, если вы надолго покидаете квартиру – закрывать газовые краны не только на плите, но и на трубе газопровода. Если вы слишком забывчивы, купите плиту со специальным датчиком-контроллером – если конфорка открыта, но огонь по каким-то причинам погас, плита автоматически отключит подачу газа.

Оканчивайте занавески и деревянные

шкафы должны находиться на безопасном расстоянии от плиты. А горячие кастрюли и сковородки должны быть расставлены на плите так, чтобы самые большие из них находились на максимальном удалении от края. Желательно, чтобы ручки этой посуды не мешали вам передвигаться по кухне. Не забывайте, что во время готовки жирные жидкости могут воспламениться. Если на плите загорелось масло – перекройте подачу газа и накройте сковороду крышкой или мокрой тряпкой. При попадании горящего жира на пол и стены засыпайте огонь любым стиральным порошком, но ни в коем случае не заливайте его водой и не сливайте горящее масло в раковину.

Щелочи и кислоты (например, уксус) надо хранить в специальной посуде и обязательно помечать содержимое. Категорически запрещено пробовать на вкус неизвестное содержимое бутылки или иной посуды – это очень опасно.

На кухне можешь ты не жить, но в чистоте держать обязан

Чистота – залог здоровья. Особенно на кухне. И дело даже не в том, что в чистом помещении приятно готовить и питаться. Следить за чистотой полог и шкафов стоит уже лишь потому, что грязь, крошки, мусор – идеальная среда для бактерий и насекомых. Регулярно выносите мусорное ведро, тщательно мойте его. Посуду тоже стоит мыть сразу после приема пищи, не дожидаясь, пока гора тарелок начнет вываливаться из раковины. Используйте специальные моющие дезинфицирующие средства. Хорошо ополаскивайте посуду и протирайте насухо. Помните, что

бактерии нуждаются во влаге, наша задача лишить их комфортных условий. Очень важна на кухне хорошая вентиляция: она избавит от духоты и сильных запахов.

Это полезно, что в рот полезло?

Продукты нужно правильно хранить и готовить. Поскольку кипячение убивает почти все бактерии, не ленитесь достаточно время обрабатывать пищу при высокой температуре. Наилучший результат дает варка – продукт нагревается равномерно, температура внутри продукта достигает +80 °С. При жарке высокая температура достигается только на поверхности продукта, а внутри может быть лишь +60 °С.

Пيشевые отравления могут быть вызваны не только микроорганизмами, но и несъедобными растительными и животными продуктами. Опасность представляют ядовитые грибы и растения, при определенных условиях ставшие ядовитыми: проросший или позеленевший картофель, икра некоторых рыб во время нереста. Не ешьте горький миндаль, ядра косточек абрикосов, персиков, слив, содержащие амигдалин, при расщеплении которого в желудке выделяется синильная кислота. Не храните квашеную капусту и другие содержащие кислоты продукты в глиняной, медной, оцинкованной или поврежденной эмалью посуде. Старайтесь использовать экологически чистые продукты, проверенные на безопасность.

Чтобы первая помощь не стала последней...

Знать, что такое первая медицин-

ская помощь, и уметь ее оказать – не одно и то же. Если вы падаете в обморок при виде крови, то какой резон знать, что при порезе надо промыть рану и забинтовать. И что йод, спирт и прочие дезинфицирующие средства наносят не на саму рану, а на кожу вокруг нее.

При отравлении медки советует выпить несколько стаканов теплой воды, чтобы снизить концентрацию токсинов. Чтобы вызвать рвоту, надавите на корень языка. После очищения желудка ложитесь под одеяло, выпейте сладкий чай, примите адсорбенты (активированный уголь, смекту).

Если вы ошпарили руку – охладите место ожога проточной водой и наложите только что обожженный участок кожи крем, мазь или масло ни в коем случае нельзя.

В тяжелых случаях начинайте оказывать помощь, не дожидаясь приезда «скорой». Помните, что согласно статистике до 90 процентов тяжело пострадавших могли бы остаться в живых, если бы помощь им была оказана в течение первых десяти минут. Если с момента травмы проходит больше 18 минут, то удается спасти лишь 15 процентов пострадавших.

ИЗ НАШЕЙ ПОЧТЫ

Путешествие
в Древность

В РАМКАХ экскурсионной программы теплым сентябрьским днем жители специализированного дома «Ветеран» МГ БЮФ «Металлург» посетили древний город-крепость Аркаим.

Из рассказа экскурсоводов мы узнали, что Аркаим – это город-храм и обсерватория, где вели сложные для того времени астрономические наблюдения; что по раскопкам можно изучать экологию эпохи. В этом месте историческая действительность сочетается с красивыми легендами, хранителями которых выступает сама природа. Горы Шамакан и Покаяния, на которых мы побывали, как бы вдохнули в нас свою энергию.

Венцом экскурсии оказалась казачья усадьба с добротным домом и подворьем, с гостеприимными «хозяйками» и ветряной мельницей напротив. А заряд бодрости и хорошего настроения от экскурсии продолжает сохранять фотовыставка, организованная в нашем доме после поездки.

Жители дома «Ветеран».

ТАРИФЫ СНИЖЕНЫ!

В Москву от 1790 руб!

в С.-Петербурге Калининград Сочи, Анапу от 3790 руб!

www.alpha.ru 8-800-100-08-08