

Утримання стадіону «Арена Львів» коштує 20 мільйонів

Про це під час прес-конференції повідомив директор із експлуатації стадіону «Арена Львів» Олексій Жуковін. 21 червня УЄФА офіційно передасть «Арену Львів» державі. Також УЄФА профінансує весь дрібний ремонт, який потрібен на стадіоні після проведення трьох євроматчів. А це вирвані стільці, якісь тріщини тощо. Приблизний річний бюджет утримання арени — 20 мільйонів гривень. На цей рік питання утримання стадіону вирішено за рахунок коштів держбюджету.



Крим відвідало вже понад мільйон туристів

З початку року до півострова прибуло 1 мільйон 95 тисяч туристів, що на 8% більше, ніж за такий самий період 2011 року. «Найбільше зростання турпотоку спостерігається в Судаку і Феодосії, де на 20% і 15% відповідно збільшилася кількість відпочивальників. У Євпаторії та Алушті цей показник зріс на 7% і 5% відповідно», — зазначають у прес-службі уряду АР Крим.

Відомості.UA
№ 25 (613)

21 - 27 червня 2012 року
<http://vidomosti-ua.com/>

Події

Як обрати якісне морозиво

Здавна морозиво було символом літа. Холодним десертом із молока, цукру та яєць залюбки смакували діти та дорослі. Старше покоління мало не зі слюзами на очах пригадує, яким смачним морозиво було раніше. Кажуть, нинішнє морозиво, хай навіть виготовлене з натурального молока, все одно не йде в порівняння з радянським пломбіром. Та виявилось, що нині відняти справжнє молочне морозиво — справа не з легких. Більшість холодних десертів містять рослинні жири.

Начальник випробувального центру Волинського науково-виробничого центру стандартизації, метрології та сертифікації Віолетта Шулятицька розповіла, що виготовлення морозива зараз регламентується трьома державними стандартами України та технічними умовами.

— Скажімо, справжнє морозиво виготовляють за ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір», — каже Віолетта Феліксівна. — Згідно з цим документом, серед його складників — молоко та продукти його переробки, а також різні свіжі або сушені плоди, ягоди, соки, сиропи, джеми, повидла та натуральні ароматизатори. Зауважте, ніяких рослинних жирів немає. Виготовлення різноманітних заморожених соків чи плодово-ягідного морозива має відбуватися за ДСТУ 4734:2007 «Морозиво плодово-ягідне, ароматичне, щербет, лід». Також у нас дозволено виготовляти морозиво з так званої комбінованої сировини, з застосуванням компонентів немолочного походження, тобто рослинних жирів.

Тож при покупці морозива пані Віолетта радить звертати увагу на маркування. Та коли вирішили відняти у Луцьку справжнє молочне морозиво, то спроба закінчилася фіаско, бо в жодному з п'яти кіосків такого не знайшлося. Натомість у продажу багато морозива за ДСТУ 4735:2007 — від найдешевшого до доволі дорогих ріжків. І виробники не приховують: у складі є кокосова олія.

— Етикеткам далеко не завжди можна вірити, — запевняє Віолетта Феліксівна. — От зараз ми часто виявляємо рослинні жири у маслі, на етикетці якого написано: «Відповідає ДСТУ «Масло селянське солдодвершкове», який регламентує



виготовлення масла з натуральних молокопродуктів. А насправді нам продають спред із пальмовою олією. Так само може бути і з морозивом. Таке свавілля, за її словами, є результатом обмежень контролюючої функції держави. Коли раніше при ДП «Волиньстандартметрологія» був відділ держнагляду, який виконував замовлення держави щодо перевірок тих чи інших підприємств, то з літа минулого року відбулася реорганізація — і обов'язки передали Державній ветеринарній і фітосанітарній службі. Проте на Волині представники цієї установи у своїх лабораторіях не мають змоги проводити дослідження на вміст рослинних жирів.

Перед тим, як придбати морозиво, фахівці радять переконатися, що воно не деформоване, оскільки це може свідчити про те, що десерт неодноразово розморожували й заморозували.

— Продукт, який уже розтавав або на момент продажу є м'яким, — дуже небезпечний, — каже пані Віолетта. — В такому морозиві досить активно починають розмножуватися різні мікроорганізми: кишкова паличка, плісняві гриби та дріжджі. А у великій кількості вони можуть призвести до кишкових отруєнь.

Крім цього, потрібно не лінуватися глянути й на дату виготовлення продукту. Для морозива термін зберігання становить 10 місяців при температурі -12°C та 13 місяців — при -24°C. Та чи зберігають холодний десерт саме в такому режимі, сказати важко, адже більшість хо-

лодильників не обладнані термометрами.

У випробувальному центрі також радять бути обачними з морозивом, кульки якого просто на вулиці накладають у ріжок. Віолетта Шулятицька каже, що виникає запитання, чи дотримуються продавці таких десертів санітарних правил реалізації десертів, адже часто в цих кіосках ніде навіть помити руки.

— Якоюсь я сама придбала таке морозиво, і воно виявилось не дуже свіжим, утім, продавчиня не змогла показати жодних документів, які б засвідчили дату його виготовлення та відповідність стандартам. Хоча покупець має повне право попросити якісне посвідчення або декларацію про якість продукту, — зазначає Віолетта Феліксівна.

Завітавши в один із кіосків із нефасованим морозивом, ми переконалися, що він таки обладнаний умивальником. Утім, теж зіткнулися з тим, що продавець відмовився показати бодай якийсь офіційний документ на товар. Мовляв, покупця ми такого не демонструємо. Після кількох хвилинного мовчання панянка таки показала цидулку, яка швидко була схожа на рекламний проспект. На звичайному листку формату А4 виробники коротко описали кожен вид морозива — от і всі документи, без жодних підписів чи штампів. На словах жіночка, звісно, запевнила, що морозиво свіже. Щоправда, розповісти, коли востаннє підвирили пломбір, не змогла.

Ольга УРИНА

Селяни активно реєструють телят зі своїх господарств

На Волині вже подано майже 600 заяв від населення на отримання коштів за молодняк ВРХ. Про це стало відомо під час селекторної наради з Міністерством АПК. Заступник міністра агропромислової політики та продовольства Олександр Сень відмітив, що на Волині ветеринарна служба спрацювала оперативніше, через що півтисячі волинян зможуть отримати гроші за телят.

До слова, з 61 тисячі телят віком до 11 місяців, зареєстрованих загалом в Україні, в області їх налічують 5665 голів.

Нагадаємо, що на момент першого подання документів спе-

ціальна бюджетна дотація буде нарахована у таких розмірах: 250 гривень за голову — за молодняк віком від 3 до 5 місяців; 500 гривень за голову — за молодняк віком від 6 до 8 місяців; 750 гривень за голову — за молодняк віком від 9 до 11 місяців (включно). У подальшому бюджетна дотація за молодняк виплачується у розмірі 250 гривень через кожні три місяці його утримання до досягнення ним 11-місячного віку. Для її нарахування необхідно звернутися до сільської, селищної чи міської ради.

Ірина КОСТЮК

У Володимирі-Волинському відкрили сучасний спорткомплекс із басейном

У Володимирі-Волинському відкрили сучасний спортивний комплекс із басейном. Міський голова Петро Саганюк розповів, що цей комплекс розпочали будувати у 1983 році, однак через нестачу коштів його законсервували. Відновили будівництво у 2000-му завдяки підтримці голови ОДА Бориса Клімчука. А вже через 12 років завершили. Загалом для будівництва спорткомплексу було залучено 4,7 мільйона гривень.

«Для того, щоб сьогодні від-

кривати цей об'єкт, треба було мати дуже велику віру в 1983 році, коли виникла ідея та розпочали будівництво. А в 2001-му ми з Петром Саганюком утвердилися у намірах добудувати цей спорткомплекс. Торік і цього року ми виділили гроші — й завершили цей довгобуд, — зазначив Борис Клімчук. — Спорткомплекс служиме людям, молодому поколінню багато років поспіль — набагато більше, ніж він будувався».

Впіймали збоченця, який розбещував неповнолітніх

До луцьких правоохоронців звернулося троє мешканок обласного центру. Жінки повідомили, що невідома особа розбещувала їхніх малолітніх доньок. Про це повідомили у СЗГ УМВС України у Волинській області.

Отримавши таку інформацію, міліціонери оперативно почали шукати збоченця. Звісно, ніхто краще за дільничного інспектора міліції не знає людей на адміністративній дільниці. Саме працівники цієї служби встановили особу підозрюваного.

Провівши низку заходів, вдалося з'ясувати прізвище зловмисника. Як виявилось, він проживав у тому ж районі міста, де скоював розпусні дії. Відчувши за собою «хвіст», підозрюваний зник із Луцька. Правопорушника дільничним вдалося затримати аж у

Любомльському районі.

Ним виявився 39-річний мешканець обласного центру, який у минулому ніколи не мав проблем із законом. Чоловік, граючись із дівчатками віком 5-6 років, входив у довіру, а відтак демонстрував їм свої статеві органи, часом навіть змушував торкатися їх. Розбещував малолітніх зловмисник або в під'їзді будинку, або неподалік у сквері. Після розпусних дій він давав дітям по 50 гривень, аби вони нікому нічого не розповідали.

Наразі підозрюваний затриманий в ізолятор тимчасового тримання Луцького МВ УМВС України у Волинській області. За цим фактом порушена кримінальна справа за ознаками злочину, передбаченого ч. 2 ст. 156 (розбещення неповнолітніх) КК України. Триває слідство.

Луцьк підписав угоду про співпрацю з Радою Європи



У Луцьку відбувся унікальний захід — перший Міжнародний форум інтеркультурних міст. До обласного центру Волині приїхали представники від різних регіонів України і Ради Європи. Вони радились, як налагодити прямий зв'язок між містами, об'єднати спільними інтересами мешканців, приміром, українського Мелітополя й італійського містечка Реджіо.

Мережа інтеркультурних міст України, організована 2011 року, на початках налічувала п'ять міст, сьогодні їх одинадцять: Мелітополь, Южне, Херсон, Хмельницький, Ві-

нниця, Павлоград, Прилуки, Ніжин, Житомир, Луцьк та Івано-Франківськ. Українська платформа створена за прикладом національних мереж, що існують у Європі, — італійської, іспанської та норвезької. Загалом у ЄС до проекту наразі долучилось 21 місто, яке прагне взаємодіяти з громадами інших міст на культурному рівні. Але ідея інтеркультурності як ефективного двигуна в розвитку міст вийшла за межі Європи — її розвивають у Канаді, Мексиці, Японії уже понад 30 міст.

За словами заступника керівника Управління Ради Європи з питань

демократичного управління, культури та розмаїття проекту «Інтеркультурні міста» Крістіни Баглай, проект працює за таким принципом: місту надається анкета з 69 питань, розглянувши та вивчивши відповіді, — надсилається відповідь із пропозиціями удосконалення розвитку міста. Кожне місто має свою оцінку інтеркультурності. Луцьк отримав її до кінця березня наступного року.

— У нас більше спільного, ніж різного, тому будь-яке спілкування корисне, — наголосив міський голова «приймаючого міста» Микола Романюк. — Участь Луцька у цьому проекті дає можливість позиціонувати його як успішне місто з високим культурним рівнем.

— Сама історія зробила наш край абсолютно невідомою частиною європейського економічного та культурного простору, — додав голова Волинської облдержадміністрації Борис Клімчук.

А найголовніша подія форуму — підписання угоди про співпрацю між Радою Європи, Міністерством культури України та містом Луцьком як представником українських інтеркультурних міст.

Ольга ЮЗЕПЧУК

За порушення тиші можуть виписати солідний штраф

Якщо раніше порушників тиші у житлових приміщеннях та інших громадських місцях штрафували на суму від одного до трьох неоподаткованих мінімумів доходів громадян (від 17 до 51 гривні), то тепер штрафи збільшилися.

За перше протягом року правопорушення накладається штраф від 5 до 15 неоподаткованих мінімумів (від 85 до 255 гривень), а на посадових осіб і суб'єктів господарської діяльності — від 15 до 30 мінімумів (від 255 до 510 гривень), повідомили у СЗГ УМВС України у Волинській області.

У разі повторного правопорушення протягом року на громадян чекає штраф від 255 до 510 гривень із конфіскацією звуковідтворювальної апаратури, піротехнічних засобів, інших предметів порушення тиші, а на посадових осіб — від 850 до 1700 гривень із вилученням предметів шуму.

Законодавчо запроваджено поняття захищених від шуму

об'єктів. Це житлові будинки та прибудинкові території; лікувальні, санаторно-курортні заклади, інтернати, заклади освіти, культури; готелі й гуртожитки; розташовані у межах населених пунктів заклади громадського харчування, торгівлі, побутового обслуговування, розважального та грально-бізнесу; парки, сквери тощо. На захищених об'єктах заборонений побутовий шум у період із 22.00 до 8.00. При цьому проведення шумних ремонтних і будівельних робіт на захищених об'єктах має завершуватися ще раніше — до 21.00, а у святкові та неробочі дні ремонтні роботи, що супроводжуються шумом, заборонені цілодобово (але за згодою сусідів ремонт усе ж можна проводити).

На підприємства та підприємці за порушення тиші тепер також накладаються фінансові санкції — від 50 до 450 неоподаткованих мінімумів доходів громадян (до 7650 гривень).