

НАЦПРОЕКТ

ЗАБИЛИ СВАИ ПОД ФАПЫ

Начались подготовительные работы по возведению модульных фельдшерско-акушерских пунктов в селах Щербаки и Хохлово по программе модернизации первичного звена здравоохранения в Омской области национального проекта «Здравоохранение».

И в Щербаках, и в Хохлово проведены работы по расчистке от снега мест под будущие новостройки и планировки участков, при помощи специальной техники смонтированы винтовые металлические сваи для установки модульных каркасов зданий ФАПов.

Представитель подрядной организации из Тюмени, которая выиграла конкурс на возведение модульных ФАПов сразу в нескольких районах Омской области, заверил, что с наступлением теплой погоды у нас начнутся работы по установке самой конструкции модульного здания. К новому ФАПу будут подведены электричество, вода, канализация и даже интернет, - рассказал Андрей Геннадьевич Петраков, Глава Хохловского сельского поселения. Поступит новое медицинское оборудование. Будет продуманная планировка кабинетов, пандус на входе для маломобильных граждан. На нашем ФАПе трудятся замечательные медработники: Ольга Кабаненко, Елена Клостер, Наталья Кияшко.

В Хохлово ФАП сейчас расположен в ведомственной квартире в трехэтажном жилом доме. В Щербаках ФАП - в здании сельской администрации, централизованного водоснабжения и канализации здесь нет, теплое санузла тоже, зимой в помещении холодно. В новых ФАПах будут созданы все условия для комфортного приема пациентов и работы медицинского персонала.



Работы по строительству ФАПов в Хохлово и Щербаках и благоустройству их территорий должны завершиться к 1 сентября 2023 года.

Наталья МЯСНИКОВА НА СНИМКАХ: Елена Клостер, медсестра Хохловского

ФАПа с 38-летним стажем. Сваи для модульного ФАПа в Хохлово.



ОБРАЗОВАНИЕ

ОТКРОЮТСЯ ЕЩЕ ДВЕ «ТОЧКИ РОСТА»



В этом году в Верблюженской и Шарাপовской средних школах откроются новые образовательные центры «Точка роста». Напомним, что «Точки роста» - это образовательные центры, открывающиеся в сельских школах по региональной программе «Современная школа» в рамках национального проекта «Образование».



рассказала Людмила Владимировна Гайдоенко, исполняющая обязанности начальника Управления образования Администрации Саргатского района.

Коллективы этих образовательных учреждений изучают сейчас необходимую документацию и готовят рабочие программы курсов урочной и внеурочной деятельности по предметам «Химия», «Физика», «Биология». А педагоги, которые будут вести занятия в «Точках роста», до 1 сентября пройдут курсы повышения квалификации и профессиональной переподготовки.

Сегодня в Саргатском районе - семь «Точек роста»: в Ан-

дреевской, Баженовской, Нижнеиртышской, Новотроицкой, Хохловской средних школах, в Саргатской основной школе и в Саргатском лицее. В них работают 20 педагогов, обучением охвачено более 900 детей по 102-м образовательным программам.

Наталья МЯСНИКОВА, фото автора

НА СНИМКАХ: В «Точке роста» Хохловской средней школы. Директор школы Александр Александрович Щукин. Занятие по робототехнике ведет молодой педагог Станислав Александрович Гусев.



ВАЖНО ЗНАТЬ

КАКИМ ДОЛЖЕН БЫТЬ МЁД ПО ГОССТАНДАРТУ?

Продукты пчеловодства на сегодняшний день - достаточно значимая отрасль сельского хозяйства. Мёд содержит большое количество витаминов, макро- и микроэлементов и полезные углеводы, широко используется в пищевой промышленности, косметологии и медицине. Тем не менее многие полезные свойства мёда могут отсутствовать, если не учесть важные факторы: экологическую обстановку местности, «зрелость» мёда, наличие у пчел инфекционных заболеваний и так далее. Кроме этого, недобросовестные производители могут подвергнуть мёд фальсификации на этапе производства.

В качестве пищевого продукта мёд включен в классификатор продуктов (ОКП 988211, 988200) и должен соответствовать требованиям ГОСТ 19792-2001. Мёд и продукция пчеловодства также подлежат обязательной сертификации для целей производства, ввоза из-за рубежа или продажи на территории РФ.

Существует множество народных способов проверки мёда на подлинность. Однако «опыты» в бытовых условиях не способны выявить его реальный состав. Остается только доверять добросовестности производителя, который проверил свой продукт в аккредитованной лаборатории. Специалисты Испытательного центра ФГБУ «Омский референтный центр Россельхознадзора» рассказали, по каким показателям качества и безопасности исследуется мёд.

Токсичные элементы. При проверке мёда к таким элементам относят свинец, кадмий и мышьяк. Наличие превышенного содержания в образцах может свидетельствовать о загряз-

нении объектов окружающей среды (почва, растения, воздух, вода), где находились пасеки. Расположение пасек вблизи автомобильных дорог и промышленных предприятий является

недопустимым для производства экологически чистого мёда.

Пестициды. Причиной их наличия в продукте может служить бесконтрольное применение пестицидов на полях: использование препаратов во время цветения (что запрещено), применение пестицидов сомнительного качества, а также загрязнение ими почв. Через собранный пчелами нектар с загрязненных полей пестициды попадают в мёд и другие продукты пчеловодства.

Превышение допустимого содержания гидроксиметилфурфура (более 25 мг/кг) чаще свидетельствует о подогревании мёда в целях смешивания с водой или с сахарным сиропом.

Диагностическое число. Диастаза - это фермент, благодаря которому пчела расщепляет нектар с помощью приспособленного ротового аппарата (в ротовой полости пчелы происходит преобразование нектара в мёд). В норме содержание диастазы от 8 до 30. Если показатель равен нулю, можно судить о

100% фальсификации продукта. Однако существуют методики фальсификации данного показателя при добавлении синтезированного фермента инвертазы без участия пчелы, потому требуется смотреть дополнительно показатели лабораторного исследования.

Определение массовой доли редуцирующих сахаров и массовой доли сахарозы является важным показателем качества мёда и характеризует его состав. Такими веществами называют сумму всех сахаров (глюкоза, фруктоза и сахароза). Массовая доля редуцирующих сахаров должна быть не менее 82%, для мёда с белой акации - 76%, с хлопчатника - 86%. Массовая доля сахарозы - не более 6% (мёд с белой акации - 10%, с хлопчатника - 5%). От их соотношения зависит скорость кристаллизации мёда: с большим количеством фруктозы продукт дольше остается жидким, а с повышенным содержанием глюкозы очень быстро кристаллизуется. Если показа-

тели сахаров далеки от представленных (например, глюкоза и фруктоза с низкими показателями, а сахароза с высокими), можно судить о фальсификации, когда к сахарному сиропу добавляют некоторое количество натурального мёда.

Содержание воды. Данный показатель не должен превышать в среднем 20%, тогда мёд считается зрелым. Если откачка мёда идет намного раньше, это приводит к излишней влаге. Такой мёд быстро портится, так как создается благоприятная среда для роста грибов.

Наличие в мёде антибиотиков тетрациклиновой группы, хлорамфеникола, нитрофуранов может произойти по причине бесконтрольного применения ветеринарных препаратов (передозировка или использование препаратов в качестве профилактического средства). Относиться к применению таких веществ в лечении инфекционных заболеваний у пчёл следует с максимальной ответственностью.