

ЮБИЛЯР

ПИСАТЕЛЬ БУДУЩЕГО

Имя великого русского писателя, гения литературной Орловщины Николая Семёновича Лескова известно всем: и взрослым, и детям. Его произведения — песня любви к России, к её народу. Одно из самых известных — сказ «Левша».

Просмотр мультимедийной экранизации этого произведения предложили краснотенским шестиклассникам работники районной библиотеки в день 185-летнего юбилея Лескова. Ребята увидели не только мастерство простого человека, настоящего патриота,

но и портрет писателя — влюблённого в жизнь, очарованного её богатым колоритом, национальными чертами быта и нравов, настойчиво ищущего истину, любящего Россию и её народ. Дополнить его помогли изложенные ведущими мероприятия биографические данные Лескова, а также содержимое тематической книжной выставки.

«Лесков — писатель будущего, и его жизнь в литературе глубоко поучительна», — заметил в своё время Лев Толстой. И нашим современникам трудно с этим не согласиться.

Фото и текст Оксаны ГАМОВОЙ



В 2016 году великому русскому поэту Николаю Лескову исполнилось 185 лет со дня рождения.

К этой дате Труновская сельс-

ИСТИННЫЙ, ОРЛОВСКИЙ

кая библиотека провела ряд мероприятий. Так, были организованы выставка-просмотр «Писатель истинный, орловский», литературное знакомство «Очарованный странник России», в ходе которых библиотекарь Галина Воробьева и учитель начальных классов Светлана Внукова познакомили школьников с биографией писателя, его творчеством.

Мария Пряжниковна прочитала отрывок из повести «Вечная легенда».

Собравшиеся узнали, что родился он в селе Горово Орловской губернии 16 февраля 1831 года в семье мелкого чиновника.

Орловские впечатления легли в основу множества произведений Лескова. И не случайно писатель подчеркнул свою принадлежность к писателям-орловцам.

Главным биографом Лескова стал его сын Андрей, автор книги «Жизнь Николая Лескова».

Галина Воробьева

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

На сайте Федеральной налоговой службы России появился сервис, позволяющий бесплатно получить выписку из ЕГРЮЛ или ЕГРИП в отношении конкретного юридического лица или индивидуального предпринимателя соответственно.

Сведения в формате электронного документа предоставляются бесплатно, в связи с чем на официальном интернет-ресурсе ФНС России, доступном по адресу <http://www.nalog.ru>, запущен сервис «Предоставление сведений из ЕГРЮЛ/ЕГРИП о конкретном юридическом лице/индивидуальном предпринимателе».

ОТВЕТ — В ЛИЧНОМ КАБИНЕТЕ

С декабря 2015 года все налогоплательщики могут подать жалобу в налоговые органы и получить по ней ответ через электронные сервисы: «Личный кабинет налогоплательщика юридического лица», «Личный кабинет налогоплательщика индивидуального предпринимателя» и «Личный кабинет налогоплательщика для физических лиц».

Нововведение предоставит более широкие возможности для коммуникации с налоговыми органами, упростит процедуру подачи жалобы и позволит оперативно получить по ней ответ в электронном виде непосредственно в личном кабинете. При этом решение по жалобе станет доступно для налогоплательщика в личном кабинете сразу после его вынесения вышестоящим налоговым органом.

К личным кабинетам в Межрайонной ИФНС России № 5 по Орловской области уже подключено около 12 тыс. пользователей — физических лиц, 96 организаций и 66 индивидуальных предпринимателей.

Ольга Полунина, врио начальника Межрайонной ИФНС России №5 по Орловской области

Управление по государственному строительному надзору Орловской области уведомляет о том, что привлечение денежных средств граждан и юридических лиц для долевого строительства многоквартирных домов и (или) иных объектов недвижимости возможно только на основании договора участия в долевом строительстве.

Гарантии защиты прав, законных интересов и имущества участников долевого строительства устанавливает Федеральный закон от 30.12.2004 № 214-ФЗ «Об участии в долевом строительстве многоквартирных домов и иных объектов недвижимости и о внесении изменений в некоторые законодательные акты Российской Федерации».

Информацию о правовых механизмах, регулирующих деятельность в области долевого строительства, Вы можете получить в Управлении по государственному строительному надзору по телефону: 8 (4862) 443-225 или по адресу: город Орел, улица 1-я Посадская, дом 29, пом. 1 (3 этаж).

Режим работы:

Понедельник - пятница: 09.00 - 18.00,

Перерыв: 13.00 - 14.00,

Выходные дни: суббота, воскресенье.

РОСПОТРЕБНАДЗОР ИНФОРМИРУЕТ

ВЫБОР ЗА ВАМИ

Ежегодно 15 марта международная общественность отмечает Всемирный день защиты прав потребителей. Международной Федерацией потребительских организаций Consumers International (CI) объявлен девиз очередного Всемирного дня защиты прав потребителей: «Исключить антибиотики из меню».

Возрастающая устойчивость к антибиотикам достигает опасно высокого уровня по всему миру. Всемирная организация здравоохранения предупреждает, если не предпринять срочных мер, наступит конец эпохе антибиотиков, лекарства перестанут быть эффективными, а простые инфекции и незначительные травмы вновь станут смертельно опасными для жизни и здоровья людей.

В последнее время, в связи с тем, что антибиотики стали использовать повсеместно в животноводстве, птицеводстве и при выращивании рыбы, количество вредных веществ, попадающих в организм, бесконтрольно увеличивается. Практически во всех продуктах в супермаркете можно обнаружить антибиотики.

Они стопроцентно есть в мясе, так как и животных, и птиц, лечат, как и людей, антибиотиками. И не только лечат, но и дают в качестве профилактики вместе с

витаминами. Мясное производство требует сильных антибиотиков, которые достаются не только животным. Антибиотики передаются земле, и тем, кто на ней работает, не говоря уже о неизвестных последствиях для тех, кто потребляет мясо.

Рыба и морепродукты — это категория продуктов, которые в прямом смысле просто купаются в антибиотиках. В искусственных условиях их просто невозможно вырастить без антибиотиков, поэтому если не можете обойтись без рыбы, лучше выбирать ту, которая была выловлена в открытых водоемах.

Антибиотики в молочных продуктах также присутствуют. Они легко попадают из организма животного в молоко. Также антибиотики добавляют в молочную продукцию на молокозаводе, тем самым продлевая срок хранения.

На птицефабриках кур лечат также антибиотиками, поэтому в яйцах их тоже достаточно. И плюс большой — срок годности яиц увеличивается в разы.

Казалось бы, единственная категория продуктов, которую антибиотики обошли стороной, это овощи и фрукты, но нет. И сюда они добрались. Взять хотя бы всеми любимые новогодние мандарины. Привезенные из Грузии фрукты, портятся довольно быстро, а их сородичи из Турции и Греции могут лежать хоть целый

месяц, и будут такие же красивые и блестящие, и никто, кроме человека есть их не будет. Сколько же в них антибиотиков? Неизвестно. Это тайна. Коммерческая. Многие другие овощи и фрукты содержат антибиотики, попавшие в них из почвы с удобрениями, и определить их на глаз и на вкус не возможно.

Чем же грозит человеку такой бесконтрольный прием антибиотиков?

Сейчас уже с этим связывают рост количества заболеваний астмой и аллергическими заболеваниями. Вред антибиотиков для желудочно-кишечного тракта очевиден: о дисбактериозе после антибиотиков или нарушении микрофлоры в кишечнике, можно не говорить, об этом знают все. Кроме того, организм привыкает к постоянному приему антибиотиков, и в случае серьезной необходимости антибиотики могут просто не сработать.

Как свести вред антибиотиков в продуктах питания к минимуму?

Первое что можно сделать, это уменьшить пассивный прием антибиотиков. Для этого нужно самым тщательным образом выбирать продукты. Пусть фрукты будут не самого большого размера и не самые красивые, пусть их даже «надкусит» червячок, это точно гарантия того, что вредных веществ в них минимум. Обязательно нужно смотреть срок годности, и не только для того чтобы выбрать свежий продукт. Те продукты, у которых минималь-

ный срок годности, изготовлены с минимумом антибиотиков и других вредных веществ. Ну не может творог или молоко храниться месяц, сыр лежать на полке 3 месяца, а морепродукты — полгода.

Разрушаются ли антибиотики при тепловой обработке продуктов?

Часто можно услышать о том, что антибиотики, содержащиеся в мясе, молоке и яйцах, разрушаются при тепловой обработке и, таким образом, не могут оказывать никакого влияния на здоровье тех, кто эти продукты употребляет. И правда, никто ведь не ест мясо в сыром виде, молоко подвергается пастеризации, ну и яйца есть сырыми не рекомендуется. Получается, нет причин волноваться по поводу антибиотиков в этих продуктах?

Ученые утверждают, что путем тепловой обработки можно только частично избавиться от антибиотиков. Например, есть данные, как вываривается антибиотик тетрациклин из куриной тушки. После тридцатиминутной варки он сохраняется в мышцах бройлера в виде следов, а еще через 30 минут полностью переходит в бульон.

А как насчет молока и яиц? Никто не кипятит молоко в течение 30 минут и не варит яйца так долго. На счет этого, к сожалению, исследования не проводились. Поэтому, выбор остается за каждым из нас: есть или не есть...

О. ГЛОТОВ, начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Орловской обл. в п. Верховье