



Директор
Н.Г. Місєва

Заснована у вересні 1917 року. До 1991-го - «Вінницька правда»

ВІННИЧИНА

Середа, 6 березня 2024 року № 10 (23659)

vinnichina.info

Ціна договірна

Вітаю з ювілейним днем народження Пугу Григорія Михайловича, генерального директора ТОВ «Красвид Поділля», депутата обласної ради

З великою приємністю виконую місію шанування з днем народження поважну в нашій громаді людину — Григорія Михайловича Пугу. Ви належите до когорти керівників сучасного рівня з найкращими людськими якостями — діловою активністю, відповідальністю, порядністю і далекоглядністю у вирішенні виробничих та соціально-економічних питань. Вам притаманна життєва мудрість, талант лідера і високий професіоналізм в організації роботи такого потужного підприємства як ТОВ «Красвид Поділля».



Ви — визнаний меценат і благодійник, а Ваша волонтерська діяльність — приклад високого патріотичного служіння рідній Україні. Дякую Вам за все! Ми гордимся Вами і цінуємо Ваш внесок в наближення перемоги над окупантами! Ви — надійна людина, з якою можна йти у розвідку! Широко бажаю залишатися таким, як Ви є ще на багато років життя! Стабільності Вам і сили духу!
Здоров'я Вам міцного, благополуччя і Божого благословення у всіх Ваших справах! Нехай завжди Вас супроводжує успіх! З днем народження!

З повагою, голова
Барської міської ради
Володимир САВОЛЮК

Щиро серцем вітаємо з днем народження генерального директора ТОВ «Красвид Поділля», депутата обласної ради ПУГУ Григорія Михайловича

Шановний Григорію Михайловичу, Ваша інтуїція і чуйність роблять Вас особливим, унікальним керівником! У Вас дуже багато мудрості, досвіду і вміння! Ми бажали, щоб всі ці якості, які присутні у Вас, тільки множилися і ставали яскравішими — ніколи не згасали! Без перешкод і особливих зусиль досягайте своїх бажань і цілей! Вірте в свою мрію! Бережіть все це! Бережіть себе! Залишайтеся завжди такою ж доброзичливою та душевною людиною! Будьте сильні, здорові, везучі, щасливі й усміхнені! Залишайтеся завжди на активі, а голівне, на позитиві! Пам'ятайте, що Ваш колектив завжди стоїть поруч, завжди на підхваті, завжди чекає Ваших професійних порад!



З великою повагою,
трудоий колектив ТОВ «Красвид Поділля»

Від редакції: Колектив редакції газети «Вінничина» приєднується до теплих слів вітання Григорію Михайловичу Пугі і зичить нашому багаторічному благодійнику і другу всіх гараздів ще на довгі роки життя. Здоров'я Вам міцного, сімейного благополуччя, достатку й успіхів на виробничому та волонтерському фронті! Непозитивної віри у нашу Перемогу і краще майбутнє Україні! З днем народження будьте здорові!

У липовецькому тирі

Як мама юного українчика, побачивши в ньому любов до стрільської справи й відчувши певні здібності, я поїхала з ним аж у Вінницю — записуватися на відділення кульової стрільби. Звідти мене відправили назад у рідний Липовець. Як виявилось, відділення кульової стрільби давно існує й удомо.

Очікуючи найкращого виду, навірозраху й «сводені», ми з сином зійшли сходами у підвал, в якому розміщується тир. Натомість потрапили у світле та просторе приміщення, де все було організовано та оснащено якнайкраще для навчання стрільцької справи. Атмосфера в тирі — дуже тепла. Мені впало в око, що тренер Василь Григорович Мандро та стрільці — одна велика дружна родина.



12 стор.

Ірина Борзова про Формулу миру Світ має об'єднатись навколо української Формули миру для справедливого завершення війни в Україні

Україна готується до Глобальної саміти миру у Швейцарії, де на рівні лідерів світових держав планується обговорити українську Формулу миру, яка є основною передумовою для справедливого припинення російської агресії та недопущення її в майбутньому.

«Кожен українець сьогодні хоче, щоб якнайшвидше завершилась війна. Щире, свідоме бажання кожного з нас — мир та перемога України. Для перемоги потрібна єдність, сильна і оснащена армія, надійні союзники, конкретні безпекові угоди, єдність навколо української Формули миру. Це те, над чим працює Президент. Це важливі кроки до наступних етапів мирного процесу», — говорить народна депутатка Ірина Борзова.

Росія розпочала війну в Україні з 2014 року, а у 2022 здійснила повномасштабне вторгнення. При тому, що з 2014 року Україна використовувала різні можливості для припинення російської агресії, в тому числі в рамках Нормандського формату, Мінських домовленостей, численних двосторонніх зустрічей та контактів.

«План російської федерації — захоплення українських територій, знищення всього українського. План України — захист життя в Україні, відновлення територіальної

цілісності й справедливості», — пояснює Ірина Борзова, голова Вінницької обласної організації політичної партії «Слуга Народу».

Народна депутатка наголошує, українська Формула миру народжувалась в умовах, коли війна триває багато років, на сьогодні цю ініціативу Президента України Володимира Зеленського підтримують понад 80 країн та міжнародних організацій.

«Це дипломатична платформа, запропонована Україною міжнародним партнерам задля справедливого завершення війни, яку розпочала росія. Формула миру складається з 10 пунктів: виведення російських військ з України, припинення бойових дій і ракетних обстрілів; повернення всіх полонених і депортованих; відновлення територіальної цілісності України; радіаційна і ядерна безпека; продовольча безпека; енергетична безпека; екологічна безпека; відновлення справедливості — компенсація за збитки та спецтрибунал; недопущення війни у майбутньому; підтвердження закінчення війни — комплексний юридично обов'язко-



вий міжнародний договір, який має бути підписаний сторонами за участю держав-гарантів», — пояснює народна депутатка.

«На сьогодні це єдиний комплексний механізм для справедливого закінчення війни в Україні, тривалого миру і забезпечення світового порядку», — резюмувала Ірина Борзова.

Шрапнель для орків

Уже третю партію металеві шрапнелі готують для фронту волонтери з Шаргородщини. Для її виготовлення використовують старі цеди від різного виду техніки, а також бензопил, ланцюги, інше дрібне залізничячі та металеві деталі. Все це подрібнюють і передають військовим, а ті «фарширують» ним вибухівку для дронів.

За словами одного військового, який воює на Херсонському напрямку і особисто знає про результат дії шаргородської шрапнелі, «виходить нереально потужна м'ясорубка для ворога, просимо ще таких «подарунків».

Місцеві волонтери звернулися до земляків у фейсбуці на сторінці громадської організації «Шаргород оперативний» з проханням «зробити ревізію у своїх гаражах і майстернях й понаходити все те, що може пригодиться для шрапнелі — старі цеди від бензопил, з'єднувальні ланки ланцюгів, інше дрібне залізничячі та деталі. Ми їх подрібнимо і відправимо на фронт».

На звернення відреагували у селі Дерев'янки. Його жителі придбали дрон, який передадуть війнам на Куль'янський напрямку. До безпілотника додадуть шрапнель, виготовлену у своїй майстерні. Робота не з легких, але хлопцям на фронті це важче.

Придатні для шрапнелі металеві вироби приймають у Шаргороді у садово-городньому центрі «Дім Сад Город», що роз-



ташованій на привокзальній площі.

Допоможемо ЗСУ фарширувати орків!

Віктор ЗЕЛЕНЮК
Шаргородська громада





Директор
Ю. Г. Місєбра.

3 ножем на знайомого

Третього березня правоохоронці Відділу поліції № 5 Вінницького району задержали 55-річного фігуранта, який під час конфлікту ножем наніс тілесні ушкодження знайомому. Тепер зловмиснику загрожує до 8 років позбавлення волі.

До поліції надійшов виклик від лікаря про госпіталізацію 56-річного чоловіка з ножовим пораненням живота.

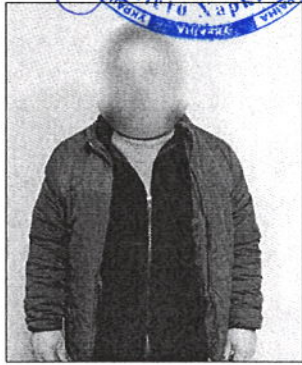
За словами т.в.о. начальника відділу Олександра Бодюла, на місці події поліцейські з'ясували, що після вживання спиртних напоїв між знайомими виник словесний конфлікт, в ході якого зловмисник ножем вдарив знайомого в живот і втік з місця події.

Лікаря викликала жінка, яка побачила пораненого. Потерпілого госпіталізовано до медичного закладу.

Зловмисник затриманий у порядку ст. 208 КПК України. Наразі вирішується питання щодо повідомлення йому про підозру та обрання запобіжного заходу.

За цим фактом розпочато досудове розслідування за ч. 1 ст. 121 (умисне тяжке тілесне ушкодження) Кримінального кодексу України. За такий злочин передбачено покарання до 8 років позбавлення волі.

Відділ комунікації поліції Вінницької області



Ректор Степан ДРОВОЗИЮК

21 березня 2024 року о 10 год. 00 хв. в приміщенні Вінницької обласної спілки споживчих товариств, за адресою: м.Вінниця, вул. Визволення, 8, відбудеться аукціон з продажу такого майна:

- нежитлового приміщення виробничий будинок «Меблево-господарський продовольчий склад», загальною площею 1360 кв.м, за адресою: Вінницька обл., Вінницький р-н, м. Немирів, вул. Соборна, буд. 220а. Будівля належить Підприємству «Оптово-роздрібне об'єднання Немирівської райспоживспілки». Стартова ціна продажу 150000,00 грн. без ПДВ. Крок аукціонних торгів 1% від стартової ціни.

Гарантійний внесок становить 10% від стартової ціни, перераховується на р/р UA153020760000026001300285405, філія ТБВБ Ощадбанк, код ЄДРПОУ 01743157, Підприємству «Оптово-роздрібне об'єднання Немирівської райспоживспілки».

Реєстраційний внесок в розмірі 170,00 грн. перераховується на р/р UA703020760000026001300310411 в АТ «Ощадбанк», код ЄДРПОУ 01740911, Вінницька обласпозживспілка.

Останній день реєстрації учасників аукціону 18.03.2024 року. За довідками звертатись за тел.(0432) 67-08-11.

Втрачений диплом бакалавра, В23 №044626, та додаток до нього, №523709, виданий 06.06.2023 року Вінницьким національним аграрним університетом на ім'я Наталія Нагорна, **вважати недійсним.**

Втрачений диплом спеціаліста, ВН №15307689 за реєстраційним №28646 та додаток до нього, виданий 15.07.2001 року Вінницьким державним технічним університетом на ім'я Басанець Ірини Леонтівни, **вважати недійсним.**

СПІВЧУВАЄМО

Колектив ГРПК тому Зводу пам'яток історії та культури Вінницької області висловлює глибоке співчуття старшому науковому редактору Ящук Людмилі Петрівні з приводу смерті її чоловіка **ЯЩУКА Миколи Івановича.**

ОГОЛОШЕННЯ

КЗВО «Вінницька академія безперервної освіти» відповідно до Закону України «Про вищу освіту» оголошує конкурс на заміщення вакантної посади:

Професора кафедри екології, природничих та математичних наук

Особи, які бажають взяти участь у конкурсі, подають документи, завірені у встановленому порядку: заяву, особовий листок з обліку кадрів, копії доку-

ментів про вищу освіту, копії документів про науковий ступінь та вчене звання, список опублікованих праць, копію трудової книжки.

Документи приймаються за адресою: 21050, м. Вінниця, вул. Грушевського, 13, канцелярія. Довідки за телефонами: (0432)55-65-60.

Термін подання документів - місяць з дня опублікування оголошення.

Ректор Степан ДРОВОЗИЮК

Повідомлення ТОВ «ДТС-ХАРКІВ» Про намір щодо отримання дозволу на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ДТС-ХАРКІВ», ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ:34630809

Україна, 61102, Харківська обл., м. Харків, вул. Достоевського, буд.3, тел: +380 (57) 714-19-06; kfc@ds.kharkiv.ua

21050, Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Миколи Оводова, буд.51.

Отримання дозволу на викиди для новоствореного об'єкта: ресторану «KFC Скай Парк», який відноситься до третьої групи об'єктів за складом документів, у яких обґрунтовуються обсяги викидів, в залежності від ступеня впливу об'єкта на забруднення атмосферного повітря.

Діяльність об'єкта оціню впливу на довкілля не підлягає згідно з Законом України «Про оцінку впливу на довкілля» та критеріями, визначеними постановою КМУ від 13.12.2017 №1010.

Ресторан «KFC Скай Парк» ТОВ «ДТС-ХАРКІВ» спеціалізується на швидкому приготуванні страв з напівфабрикатів та їх реалізації у торговельному залі (надання послуг громадського харчування).

Технологія виробництва складається з таких технологічних операцій: приймання сировини (харчових напівфабрикатів), зберігання сировини в холодильниках, приготування готових страв з напівфабрикатів, реалізація готових страв в торговельному залі, санітарно-гігієнічне оброблення приміщень та мийка інвентарю.

Харчові напівфабрикати (курячі стріпси, філе, ніжки та крильця, картопля фрі, булочки для сандвічів, бургерів і ін.), напої, овочеві салати та десерти (готова випічка та морозиво) доставляються на підприємство автотранспортом поставників, надходять до кухні для зберігання в холодильних камерах та подальшого приготування і реалізації в торговельному залі.

Приготування страв з напівфабрикатів – смаження картоплі фрі та м'яса курки здійснюється в електричних фритюрках на соняшниковій олії. На кухні ресторану встановлене таке технологічне обладнання: фритюр для картоплі подвійний РІТСО КF-SE14-2/FD, фритюр для курки під тиском HENNY PENNY

PXE-100 (2 од.), фритюр для курки потрійний FRYMASTER/ PITCO KSCF318E/KF-SE18-3/FD.

Місця для приготування страв (жарки у фритюрках) обладнані системою витяжної вентиляції з встановленими фільтрами, що відноситься до технологічного обладнання. Викиди від місць приготування видаляються системою примусової витяжної вентиляції в атмосферне повітря.

Опалення приміщень підприємства здійснюється від централізованої системи опалення торговельно-розважального центру «SKY PARK», в якому розташований ресторан «KFC Скай Парк».

На балансі підприємства автотранспорт відсутній.

В теперішній час на майданчику існує 1 організоване джерело викидів забруднюючих речовин в атмосферне повітря. Газоочисне устаткування на майданчику відсутнє. Джерела залпових викидів на майданчику відсутні. Валовий викид забруднюючих речовин в атмосферне повітря від виробничої діяльності підприємства складає 0,002947т/рік, в тому числі: акролеїн – 0,002947 т/рік.

Виробництва та технологічне устаткування, на яких повинні впроваджуватися найкращі доступні технології та методи керування, на об'єкті відсутні. Заходи не передбачаються.

Заходи щодо скорочення викидів забруднюючих речовин не передбачаються.

Визначені потужності викидів відповідають вимогам Наказу №309 від 27.06.2006 р. та забезпечують дотримання нормативів ГДК та гігієнічних нормативів на межах житлової зони по викидах промислового майданчика ресторану «KFC Скай Парк». Відповідно до цього природоохоронні заходи щодо скорочення викидів не розроблялися.

Пропозиції щодо дозволених обсягів відповідають вимогам Наказу №309 від 27.06.2006 р., викиди не перевищують затверджені гранично допустимі нормативи.

Зауваження та пропозиції просимо надіслати протягом 30 календарних днів з дати опублікування інформації в засобах масової інформації до Вінницької обласної військової адміністрації за адресою: 21050, м. Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. 0-800-216-433, e-mail: oda@vin.gov.ua.

Повідомлення ТОВ «ДТС-ХАРКІВ» Про намір щодо отримання дозволу на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ДТС-ХАРКІВ», ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ:34630809

Україна, 61102, Харківська обл., м. Харків, вул. Достоевського, буд.3, тел: +380 (57) 714-19-06; kfc@ds.kharkiv.ua

21018, Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Пирогова, буд.47а.

Отримання дозволу на викиди для новоствореного об'єкта: ресторану «KFC Урожай», який відноситься до третьої групи об'єктів за складом документів, у яких обґрунтовуються обсяги викидів, в залежності від ступеня впливу об'єкта на забруднення атмосферного повітря.

Діяльність об'єкта оціню впливу на довкілля не підлягає згідно з Законом України «Про оцінку впливу на довкілля» та критеріями, визначеними постановою КМУ від 13.12.2017 №1010.

Ресторан «KFC Урожай» ТОВ «ДТС-ХАРКІВ» спеціалізується на швидкому приготуванні страв з напівфабрикатів та їх реалізації у торговельному залі (надання послуг громадського харчування).

Технологія виробництва складається з таких технологічних операцій: приймання сировини (харчових напівфабрикатів), зберігання сировини в холодильниках, приготування готових страв з напівфабрикатів, реалізація готових страв в торговельному залі, санітарно-гігієнічне оброблення приміщень та мийка інвентарю.

Харчові напівфабрикати (курячі стріпси, філе, ніжки та крильця, картопля фрі, булочки для сандвічів, бургерів і ін.), напої, овочеві салати та десерти (готова випічка та морозиво) доставляються на підприємство автотранспортом поставників, надходять до кухні для зберігання в холодильних камерах та подальшого приготування і реалізації в торговельному залі.

Приготування страв з напівфабрикатів – смаження картоплі фрі та м'яса курки здійснюється в електричних фритюрках на соняшниковій олії. На кухні ресторану встановлене таке технологічне обладнання: фритюр для картоплі подвійний РІТСОКF-SE14-2/FD, фритюр для курки під тиском HENNYPENNYPXE-100 (2 од.),

фритюр для курки потрійний FRYMASTER/ PITCO KSCF318E/KF-SE18-3/FD.

Місця для приготування страв (жарки у фритюрках) обладнані системою витяжної вентиляції з встановленими фільтрами, що відноситься до технологічного обладнання. Викиди від місць приготування видаляються системою примусової витяжної вентиляції в атмосферне повітря.

Опалення приміщень підприємства здійснюється від централізованої системи опалення бізнес-центру «IZUMRU», в якому розташований ресторан «KFC Урожай».

На балансі підприємства автотранспорт відсутній.

В теперішній час на майданчику існує 1 організоване джерело викидів забруднюючих речовин в атмосферне повітря. Газоочисне устаткування на майданчику відсутнє. Джерела залпових викидів на майданчику відсутні. Валовий викид забруднюючих речовин в атмосферне повітря від виробничої діяльності підприємства складає 0,003241т/рік, в тому числі: акролеїн – 0,003241т/рік.

Виробництва та технологічне устаткування, на яких повинні впроваджуватися найкращі доступні технології та методи керування, на об'єкті відсутні. Заходи не передбачаються.

Заходи щодо скорочення викидів забруднюючих речовин не передбачаються.

Визначені потужності викидів відповідають вимогам Наказу №309 від 27.06.2006 р. та забезпечують дотримання нормативів ГДК та гігієнічних нормативів на межах житлової зони по викидах промислового майданчика ресторану «KFC Урожай». Відповідно до цього природоохоронні заходи щодо скорочення викидів не розроблялися.

Пропозиції щодо дозволених обсягів відповідають вимогам Наказу №309 від 27.06.2006 р., викиди не перевищують затверджені гранично допустимі нормативи.

Зауваження та пропозиції просимо надіслати протягом 30 календарних днів з дати опублікування інформації в засобах масової інформації до Вінницької обласної військової адміністрації за адресою: 21050, м. Вінниця, вул. Соборна, 70, тел. 0-800-216-433, e-mail: oda@vin.gov.ua.

Головний редактор Олег КРИВОНОС, т. (068)-590-46-22

Засновник - Трудовий колектив редакції.

Видавець - ТОВ «Редакція газети «Вінниччина».

Реєстраційне свідоцтво ВІ №9010-348-ПР, видане Головним територіальним управлінням юстиції у Вінницькій області 16 січня 2018 р.

Передплатний індекс 91672

ВЛАСНИК КОРЕСПОНДЕНТИ: Віктор ЗЕЛЕНЮК (Бар, Мур, Курячі літці, Жмеринка) - (096) 603-66-78; Микола КАВУН (Ліпці, Липовець, Немирів, Оратів) - (096) 398-28-55.

Адреса редакції: 21100, м.Вінниця, Хмельницьке шосе, 7

Електронна адреса: vinnichina-gazeta@ukr.net

Розрахунковий рахунок: №UA593204780000026008924431157 у ПАТ АБ «Укргазбанк» м. Києва, МФО 320478, ЄДРПОУ 02471614.

Контактні телефони: (098)-124-53-92 - «гаряча лінія»; приміщення головного редактора - 66-13-36 (факс); головний редактор - 068-590-46-22; творчий відділ (журналісти) - 66-05-92; рекламно-комерційний, бухгалтерія - (0432) 66-05-25.

► Редакція може публікувати в порядку обговорення статті, не поділяючи точки зору автора.

► Автори надрукованих матеріалів відповідають за добір і точність наведених фактів і даних, інших відомостей. За зміст реклами відповідають рекламодавці.

► Передрук без погодження з редакцією «Вінниччина» не дозволяється.

► *** Позначаються матеріали, які друкуються на правах реклами.

Номер виготовлений у КЦ редакції газети «Вінниччина».

Віддрукований у друкарні ТОВ «Діва-К», м. Вінниця, вул. Пугачова, 1, e-mail: druk33@ukr.net.

Тираж - 3381 прим. Зам. 37117.