

Вихідний № 10/11/2023

POLYEX

*Міністерство захисту довкілля
та природних ресурсів України,
вул. Митрополита Василя Липківського, 35, м. Київ, 03035
E-mail: info@mep.gov.ua*

*Чернівецька обласна військова адміністрація,
вул. Грушевського, 1, м. Чернівці, 58000
E-mail: oda@bukoda.gov.ua*

*Управління екології та природних ресурсів
Чернівецької обласної військової адміністрації,
вул. Маяковського, 35, м. Чернівці, 58003
E-mail: ecology@bukoda.gov.ua*

*Чернівецька районна військова адміністрація
вул. Стеценка Кирила, 3, м. Чернівці, Чернівецька обл., 58001
E-mail: chern-rda@bukoda.gov.ua*

Цим листом направляємо електронну версію повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря стаціонарними джерелами ТОВ «Поліекс Україна»

Повідомлення надруковано в газеті «Буковина» №45 (2869) від 09 листопада 2023 року.

Копія повідомлення, надрукованого в газеті «Буковина», додається.

Директор
ТОВ «Поліекс Україна»



Блок Ю.Ю.

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ПОЛІЕКС УКРАЇНА"
58003, Центральний офіс м. Чернівці, вул. Руська, 136
Виробництво м. Чернівці, вул. Прутська 29.



Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря стаціонарними джерелами

Товариство з обмеженою відповідальністю «Поліекс Україна», який експлуатує цех з виробництва композитних виробів, має намір отримати дозвіл на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря стаціонарними джерелами.

Цех розташований за адресою: м. Чернівці, вул. Прутська, 29.

У цеху функціонують лінії по виготовленню склопластикової арматури А202-12, лінія по виготовленню склопластикової сітки S-2m, вузол приготування композиту та пост електрозварювання.

Під час роботи зазначеного технологічного обладнання в атмосферне повітря надходять такі забруднювальні речовини: епіхлоргідрин [0,0096 т/рік], фталевий ангідрид [0,049 т/рік], фенол [0,0104т/рік], залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо) [0,0001 т/рік] і манган та його сполуки (у перерахунку на манган) [0,000007 т/рік].

Відповідно до визначених обсягів викидів забруднювальних речовин цех по виробництву композитних виробів ТОВ «Поліекс Україна» віднесений до об'єктів третьої групи і не підлягає взяттю на державний облік.

Згідно з пунктом 11 частиною 3 статті 3 ЗУ «Про оцінку впливу на довкілля» процедура з ОВД здійснюється для підприємств, що мають установки для поверхневої обробки речовин, предметів або продуктів з використанням органічних розчинників, зокрема для оздоблення, друку, покриття, знежирення, гідроізолювання, калібрування, фарбування, очищення або насичування з витратою понад 150 кг/год або понад 200 т/рік. Номінальна продуктивність цеху з виготовлення композитних виробів ТОВ «Поліекс Україна» складає 72,56 т/рік або 36,28 кг/год. Отже, виробництво ТОВ «Поліекс Україна» не підпадає під процедуру ОВД.

Зауваження громадських організацій та окремих громадян приймаються упродовж 30 календарних днів з дати опублікування Управлінням екології та природних ресурсів Чернівецької обласної військової адміністрації, вул. Маяковського, 35, м. Чернівці, 58003, тел. (0372)- 52-47-97, e-mail: ecology@bukoda.gov.ua.

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ПОЛІЕКС УКРАЇНА"

58003, Центральний офіс м. Чернівці, вул. Руська, 136

Виробництво м. Чернівці, вул. Прутська 29.



Лілія Бурдасова

Буковина

Четвер,
9 листопада
2023 року
№45 (2869)

bukovina.site

Заснована 1885 році, першим редактором газети був Юрій Федьківський.



Без борщу не залишимося...

ЯК І ПЕРЕДАЧАЛИ експерти, цини на овочі та фрукти в Україні від середини вересня активно поповзли догори, і вже тепер звичну свіжу продукцію «з лавчу» не кожен може купити.

Основна причина, звісно, — війна, яка позбавила споживчів овочів та фруктів із південних регіонів, вплинула на інфраструктуру, на ціни на паливо тощо. Традиційно ж причиною стало те, що аграрії, аби зберегти врожай, довше та пропатити дозріваючі помідори чимало врощенто до холодильників або сповиць. Звісно, це не могло не позначитися на ціні фруктів та овочів, адже використувані енергетичні, як відомо,

дозрівання та активного збору, вони вартують теж значно дорожче. Відрадою, що цьогоріч українці майже не відчувають, як було, при цьому, торк, дефіциту продукції із південних областей, оскільки її виробництво значно активізувалося в західних областях. Влітку ж пересні буювониці, так і вчу тришольпереміщені були прискоро магазинів та на ринках з являлися «західні», зокрема й із нашого Дністровського району, каунами І вони за смаковими якостями виявилися нічим не гірші, ніж ту-рецькі, а ціни були доступні.

Нині на прилавках магазинів картопля вартує 10-15 грн за кіло-

грам цибуля — 16-20 грн, морква — 15 грн, буряк — 10-15 грн. Кабачки, цюпарада вже сягнули 60-60 грн за кілограм), груші (25-30 грн). Вже розпочався сезон цитрусових, які завозяться в Україну, як і раніше, з Туреччини, Греції, Іспанії та Італії. Гранат, за словами продавців, потрапляє до нас із Туреччини, Єгипту, Азербайджану. Покупці активно купують цитрусові, насамперед лимони та хурму. Попри ціни, переконують, беруть для активної підтримки імунітету, бо сезон, що настав, відзначається ще й зростанням гострих респіраторних захворювань.

(Закінчення на 3-й стор.)

РЕКЛАМА

ТРАКТОРИ З МАКСИМАЛЬНИМИ ПЕРЕВАГАМИ



+38 (096) 670-70-16 +38 (050) 783-38-58

ISL
Medicus
Клініка мікрохірургії ока
МЕДИКУС-Чернівці

Доросла та дитяча офтальмологія
Лікар Ігор Хришчак, Ірина Білаш, Ірина Білаш

Всі види операцій на очах та повіках

м. Чернівці, вул. Героїв Майдану, 226
(0372) 55-83-36, 099-31-36-720,
093-245-20-96.



операції на катаракту від 7900 грн повний базовий огляд 500 грн для пенсіонерів — 350 грн

ВашЗір

ПОВЕРТАЄМО ВАШ ЗІР
ПРОФЕСІЙНО ТА ДБАЙЛИВО

ДІАГНОСТИКА
ОПЕРАЦІЇ НА СІТКІВЦІ

КАТАРАКТА
від 9000 ГРН

М. ЧЕРНІВЦІ, ВУЛ. ГАГАРИНА, 21 Б
0 (50) 543 01 01, 0 (67) 919 01 01

Птахогосподарство «АСТРА»

ПРОДАЖ ПІДРОЩЕНИХ КУРЧАТ
М'ЯСО-ЯЄЧНИХ ПОРІД
ОДНОДЕННІ КУРЧАТА,
ПІВНИКИ, БРОЙЛЕРИ, КОМБІКОРМ.



с. Оршівці, Кіцманський р-н, Чернівецька обл.,
Тел.: (095) 439-95-42, (067) 732-25-83.

Найпоширеніші причини проблем зі сном

НА ДУМКУ ЕНДОКРИНОЛОГІВ, найчастішими проблемами зі сном є дисбаланс гормонів щитоподібної залози та надниркових залоз, розбіжність хронічності у робочим графіком, нічне апное та психічні розлади. Неполітки у роботі щитоподібної залози призводять до зміни похвальної сфери. При надлишку гормонів у людини знижується якість сну, сон стає уривчастим і через деякий час може виникнути відчуття стомлюваності. При нестачі гормонів людина постійно відчуває внутрішню напруженість і підвищену стомлюваність, незалежно від того, як давно вона прокинулася.

Причинило поганого сну може стати порушення в роботі надниркових залоз. Саме вони виробляють гормон кортизолу, який є регулятором енергії в організмі. У нормі рівень кортизолу зростає до максимуму — це дає нам можливість бути бадьорими та активними, а наведень знижується, щоб ми могли заснути. За надниркові недостатності та зниження рівня кортизолу людина може відчувати постійну втому, незалежно від часу доби.

На якості сну може позначитися розбіжність хронічності сну може позначитися розбіжність хро-



нотипу людини з її робочим графіком, коли день і ніч буквально змінюються місцями. Не варто забувати також про синдром нічного апное — стан, при якому через порушення дихання уві сні людини не вистачає кисню, вона часто прокидається і починається розбитою зранку. Якщо в анамнезі є похвальної розлади (депресія), або людина відчуває стрес, постійно або хронічний, це також може погіршити якість сну, а може бути самостійною причиною відчуття втоми зранку відразу після пробудження. У такому разі людина бажанням може бути одразу заплющити очі й не вставати.

Троянди люблять... горілку

Якщо вам подобалися квіти холодної пари року, не поспішайте одразу ставити їх у вазу з водою. Дайте букету трохи звикнути до кімнатної температури: якщо рослини в папері чи газеті, залиште в упакоівці на 15 хвилин, лише після цього перенесіть у вазу.

Правильна вода. У цьому пункті думки флористів розходяться. Хтось вважає, що потрібно помітити ємність із милом та залити кип'ячену воду кімнатної температури. Інші впевнені, що вона має бути холодною. Але в одному вони мають рацію: рідина повинна покривати стебла до висоти, на якій передвздожки букет. Змінюйте воду щодня, щоб рослини почували себе комфортно.

Обприскуйте листя. Якщо букет стоїть на підвіконні над

Смачного



ГРУШЕВИЙ ПИРІГ

Інгредієнти: вершкове масло 120 г, цукор 150 г, ванільний цукор 10 г, цедра та сік 1 апельсина, яйця 2 шт, борошно 150 г, розпушувач 1 ч.л., горішки 3-4 шт., для поливки: цукор 2ст.л., 0,5 ч.л. кориці.

Приготування: м'яке вершкове масло збиваємо міксером разом з цукром, ванільним цукром, цедрою та соком апельсину. Додаємо в яєць і збити масу до пишності (десь 3-4 хв). Всипати борошно та розпушувач; замінити лопаткою гладке та однорідне тісто. Пере-

лити тісто в форму, застелену пергаментом, викласти скібочки груші, посипати сумішшю цукру та кориці. Викласти пиріг в розгрітий духовик при 180 градусах 45 хвилин. За бажанням готовий пиріг присипати цукровою пудрою.

ВАФЕЛЬНІ ЛИСТИ З ФАРШЕМ

З фаршу можна приготувати безліч страв. Найкращіше господині роблять з нього смачні котлети або фрикадельки. Але ми знайшли досить незвичайний рецепт, завдяки якому ваше меню стане ще різноманітнішим. Для цього вам знадобляться кілька вафельних листів (коржів).

Таку страву можна подавати як на обід, так і на вечерю. Вони дуже добре подаються з овочевим салатом та різними соусами. Якщо вам сподобається послідина, то така альтернатива котлетам стане частим гостем на вашому столі.

Буковина

Четвер, 9 листопада 2023 року

Горе від розуму?

УЖЕ ДАВНО помічено, що великі вчені, особливо ті, що вивчають точні науки, абсолютно беспородні в повсякденному житті. Звучить у них завжди буде пригощати, прална машина не буде праці, навіть якщо саме цей професор розробив концепцію її роботи. Чому ж розумні люди здатні робити «дитячі» помилки?

Самовпевненість. Люди з високорозвиненим інтелектом здатні вирішувати досить серйозні завдання і на післядипломному рівні вважають, що ім усе під силу. Тому вони люди імпульсивно висувають свої теорії, які нік не співвідносяться з дійсністю. Особливо це стосується делових зведань на логіку, де важливі не знання, а спостережливість і миттєвість.

Недостатня звазаність. Ще одна

рикса розумних людей — махнути рукою на задачу, яка не має для нього практичного сенсу, але водночас її розв'язання не очікує. При цьому вони не осягає, що розумні люди не здатні вирішити це завдання, вони просто не хочуть витрачати на це час.

Заперечення будь-якої критики. Ви, мабуть, не раз помічали, що розумнішою людиною себе вважає, тим гостріше вона реагує на будь-яку критику. Адже вона впевнена, що просто не може помилитися, а якщо хтось вважає накіше, то просто перестане з такими людьми спілкуватися.

Резюме. Людям із високим інтелектом рекомендується розвивати емоційний інтелект — це здатність чути оточення і робити висновки. Це досить складно, але на те ви і розумні люди.

Інгредієнти: 500 г м'якого фаршу, яловичина/свинина, 4 варелні листя, 1 цибулина, 4 яйця, 50 мл молока, ½ чайної ложки солі, ½ чайної ложки чорного перцю, 50 мл олії.

Приготування. У миску з фаршем розсійте яйця, додайте по дрібнену цибулю, часник, сілі та перець. Ретельно перемішайте інгредієнти та вимісті суміш.

Розділіть її на 4 частини у мисці. Викладіть фарш на два вафельні листи, а потім накрійте його іншими. Розріжте на невеликі шматки.

Розсійте в миску яйця, влийте молоко та перемішайте. Висійте туди вафлі з фаршем і викладіть на гарячу сковоруду. Обсмажте з обох боків до золотистого скоринки.

Після обсмажування за рецептом вафлі слід перекласти на лист, попередньо застелений папером для випічки. Випікайте у розгрітій до 180 градусів духовці близько 20 хвилин.

Поради підготувала Валентина КАРПІК

Повідомлення про намір отримати дозвіл на викиди забруднювальних речовин у атмосферне повітря

Акціонерне товариство «Державний експортно-імпортний банк України» має намір отримати дозвіл на викиди забруднювальних речовин у атмосферне повітря стціонарними джерелами філії АТ «Державний експортно-імпортний банк України» в м. Чернівці.

Філія розташована в м. Чернівці по вул. Головна, 183. До джерел викидів забруднювальних речовин Філія належать газодіозел котли МН-120, дизель-генератор J110C та бензогенератор EP 2500.

Під час роботи технологічного обладнання в атмосферне повітря надходять такі забруднювальні речовини: оксиди азоту (у перерахунку на доксемк азоту (NOx=NO2)) [0,103 т/

рік], оксид вуглецю [0,011 т/рік], сірчисті доксемк [0,004 т/рік] і вуглецю діоксид (парниковий газ) [38,18 т/рік].

Відповідно до визначених обсягів викидів забруднювальних речовин Філія АТ «Державний експортно-імпортний банк України» в м. Чернівці» віднесена до об'єктів третьої групи і не підлягає есенте на державний облік.

Назва у філії АТ «Державний експортно-імпортний банк України» в м. Чернівці, вул. Головна, 183.

Завваження громадських організацій та окремих громадян приймаються упродовж 30 календарних днів від дати опублікування Управління екології та природних ресурсів Чернівецької області військовій адміністрації, вул. Маєвського, 35, м. Чернівці, 58003, тел. (0372) 52-47-97, e-mail: ecology@bukoda.gov.ua.

ГОМАДСЬКО-ПОЛІТИЧНА ГАЛУЗА

Буковина

Здобує додатковий ресурсі задоволення інформації - газети, журналістика, журналістика, інформація про державні ресурси, екологія, політика, економіка, культура, спорт, туризм, медицина, освіта, культура, наука, міжнародні зв'язки, екологія, політика, економіка, культура, спорт, туризм, медицина, освіта, культура, наука, міжнародні зв'язки.

ПЕРЕШЛАТНИЙ ІНДЕКС 61065
E-mail: bukovina@gmail.com
Gazeta.Bukovina@gmail.com

Головний редактор: Валентина ШЕЛЮХ
Розповсюдження: І. ПАРИШИЧ, М. ВОЛЧУК
А. ТАРАСОВА, І. КОСАЧОВА
Загальний телефон: (052) 210 548 33.
Відповідальний за зміст: Ю. ПАРИШИЧ
Адреса редакції: 58006, м. Чернівці, вул. Хмельницька, 21.

Відповідальний за зміст: Ю. ПАРИШИЧ
Адреса редакції: 58006, м. Чернівці, вул. Хмельницька, 21.

Відповідальний за зміст: Ю. ПАРИШИЧ
Адреса редакції: 58006, м. Чернівці, вул. Хмельницька, 21.