



ЧИМ ДИВУВАЛИ НА ФЕСТИВАЛІ МОЛОКА

с. 20-21

СЕРЕДА 3 червня 2026 р.

ТІЛЬКИ ПЕРЕВІРЕНІ ФАКТИ

№22

ПЕТРИК І ПАВЛИК МРІЮТЬ ХОДИТИ

с. 2

1 блок

Газета є членом Всесвітньої Газетної Асоціації

TE.20MINUT.UA

КОНФЛІКТ У ШКОЛІ

ЩО НЕ ТАК З КОНКУРСОМ НА ПОСАДУ ДИРЕКТОРА

- ▶ Педагоги заявляють про порушення процедури призначення та вимагають відкритого обговорення кандидатур
- ▶ Вчителі вже звернулися до міського голови, управління освіти та направили запити до НАЗК
- ▶ Якщо їх не почують — заявляють про масові звільнення

с. 11



фото редакції

РЕКЛАМА

ВУЛ. ЛЬВІВСЬКА, 29

ЖК «ЛЬВІВСЬКИЙ»

ЗДАНИЙ

- ▶ цегляний будинок
- ▶ димовідвідна система
- ▶ вітражні вікна
- ▶ вид на парк
- ▶ утеплений пінопластом та мінватою

тел. (067) 128-51-71, (098) 188-78-88

офіс: вул.Київська, 7Д

budcontrol.te.ua

ЗДАНИЙ

ЖИТЛОВИЙ КОМПЛЕКС ПО ВУЛ. ЛУЧАКІВСЬКОГО-ТРОЛЕЙБУСНА

- цегляний будинок
- утеплення пінопластом
- підземний паркінг
- рекуператори
- димовідвідна система
- сучасні 3-х кімнатні квартири

(067) 128-51-71 (098) 188-78-88

вул.Київська, 7Д (офіс) budcontrol.te.ua

КУПУЄМО ПАЇ В ОРЕНДІ

доброзем

067 177 23 93

050 441 22 39

564931_000

Купуємо паї (які в оренді) від 1 га до 160 000 грн за 1 га

Допомагаємо в оформленні документів на землю: спадщина, сертифікати

тел. +38 068 399 78 72

563600_000

Сильніші Разом

Норвегія

Здійснено за підтримки програми «Сильніші разом: Медіа та Демократія», що реалізується Всесвітньою асоціацією видавців новин (WAN-IFRA) у партнерстві з Асоціацією «Незалежні регіональні видавці України» (АНРВУ) та Норвезькою асоціацією медіабізнесу (MBL) за підтримки Норвегії. Погляди авторів не обов'язково відображають офіційну позицію партнерів програми

Асоціація Незалежні Регіональні Видавці України

Здійснено за підтримки Асоціації «Незалежні регіональні видавці України» та Foreningen Ukrainian Media Fund Nordic в рамках реалізації проєкту Хаб підтримки регіональних медіа. Погляди авторів не обов'язково збігаються з офіційною позицією партнерів

НЕ МАЄМО ПРАВА ВТРАТИТИ ШАНС: БЛИЗНЮКИ ДУЖЕ ХОЧУТЬ ХОДИТИ

Допомога ■ Хлопцям Петрику та Павлику Костикам з Тернополя майже вісім років, хвороба прогресує, а готового лікування у світі досі немає. Тому їх мама, Анастасія Костик, шукає всі можливі варіанти для порятунку життя діткам — вона відкрила збір на розробку індивідуальної генотерапії для своїх синів

АНАСТАСІЯ НАГОРНА

Павлик і Петрик Костик — близнюки з діагнозом LAMA2, мерозин-негативна м'язова дистрофія. Це рідкісне генетичне захворювання, при якому м'язи поступово слабшають і перестають працювати. За словами мами, хвороба невиліковна, але її прогресування можна зупинити.

— Діагноз хлопцям підтвердили ще в перші місяці життя — після численних обстежень, зокрема у США, — розповідає пані Анастасія, мама хлопчиків.

Жінка каже, що ще минулого року вони могли стояти самостійно — якщо їх поставити, трималися впевнено. Зараз після п'яти годин у школі їм важко розігнути коліна і стегна. М'язи скорочуються, тіло дедалі більше чинить опір.

— Мені часом здається, що прогресування відбувається не щодня, а щогодини, — додає.

Пані Анастасія розповідає про звичну рутину: щоранку — розтяжка, щодня — масаж і вертикалізатор, раз на тиждень — приватний реабілітолог, щосуботи — басейн. Вночі хлопчики сплять в ортезах. Реабілітація займає більшу частину дня, але навіть такий щільний режим не зупиняє хворобу, лише сповільнює її.

Не можуть чекати на готове лікування

За словами мами близнят, дослідження препаратів для LAMA2 тривають у різних країнах, але жоден із них поки не вийшов на широкий ринок. Навіть якщо це станеться, немає гарантії, що ліки підійдуть саме Павлику і Петрику — все залежить від конкретної мутації гена, яка у кожного пацієнта може відрізнятися.

Діагноз хлопцям підтвердили ще в перші місяці життя — після численних обстежень, зокрема у США

— Ми весь час чекали. Але хлопцям уже майже вісім, і чекати більше немає часу, — додає пані Анастасія.

Саме тому жінка звернулася до благодійного фонду GeCure Solutions в Україні. Лабораторія спеціалізується на розробці генних терапій для рідкісних захворювань і в серпні готова розпочати роботу над терапією для хлопців.

— Я раніше шукала десь далеко — в Америці, наприклад. А тут



У Павлика і Петрика Костиків рідкісне генетичне захворювання, при якому м'язи поступово слабшають і перестають працювати. Їхня мама просить про допомогу

виявилось — майже поруч. Пару днів був ступор. Потім розпитала детально, вивчила їхню роботу, зважила все — і вирішила спробувати, — розповідає.

За її словами, оскільки у братів однакова генетична поломка, терапію можуть розробити один раз — і вона підійде для обох. Це перевага близнят. Матір запевнили, що після підписання договору і внесення першого платежу — 30% від загальної суми — компанія складе план дій і розпочинає роботу. Кожен етап супроводжується звітом для родини. Термін розробки — до двох років.

— Це не чарівна паличка і не таблетка, від якої все одразу проходить. Мета — зупинити

прогресування хвороби. Якщо це вдасться, реабілітація, яку хлопці проходять щодня, нарешті даватиме стійкий і накопичувальний результат. Це реальний шанс — я не маю права його пропустити, — додає.

Скільки потрібно і як допомогти

Вартість розробки індивідуальної генотерапії — 1 500 000 доларів (орієнтовно 66 мільйонів гривень). Наразі зібрано понад 5,4 мільйона гривень — приблизно 8% від необхідної суми.

Допомогти можна тут: <https://help-pavlo-petro.online/>

■ Monobank: <https://send.monobank.ua/jar/6AFkF25Tx>

■ ПриватБанк: <https://next.privat24.ua/send/jd973>

■ PayPal: https://www.paypal.com/donate/?hosted_button_id=RG6AKJ7RN7TR2

■ SWIFT переказ (USD): <https://next.privat24.ua/send/jia11>

■ SWIFT переказ (EUR): <https://next.privat24.ua/send/jkz87>

■ Siepomaga (PLN): <https://www.siepomaga.pl/bracia-kostyk>

Павлик і Петрик — як усі діти. Відвідують школу, граються в «Монополію» і завжди хочуть бути першими. Вони просто хочуть жити звичайним життям, і у них має бути такий шанс. Допоможімо разом!

Відкрили новий спортивний майданчик

ВИДАВНИЦТВО RIA

Першого червня, у День захисту дітей, в Тернополі на масиві «Сонячний» урочисто відкрили новий універсальний спортивний майданчик. Сучасний простір для занять спортом стане місцем активного дозвілля та фізичного розвитку як для дітей, так і для дорослих, зазначають у міській раді.

Новий спортивний майданчик покликаний сприяти популяризації здорового способу життя, активного відпочинку та розвитку спортивної інфраструктури міста. Він стане місцем зустрічей, тренувань і нових спортивних досягнень для мешканців мікрорайону.



На новому майданчику займатися спортом можуть діти, молодь, дорослі і ветерани — усі, хто любить рух, спорт і активний відпочинок



ГАРЯЧА ЛІНІЯ «20 ХВИЛИН»

Сьогодні на гарячій лінії «20 хвилин» чергує журналістка Яна Полухіна. Зі своїми запитаннями та інформацією ви можете звернутися за телефоном 43-00-50, 43-00-56 або надіслати їх нам на електронну адресу 20hvylyn@gmail.com.



Редакція «RIA плюс» та «20 хвилин» 43-00-50
Аварійна газу 104, 51-51-26
Аварійна водоканалу (диспетчер) 51-97-58, (050) 437-43-53
Аварійна тепломереж 25-48-10
Аварійна електромереж 52-24-66

ДОВІДКОВА ІНФОРМАЦІЯ

Гаряча лінія Тернопільської міської ради у робочі дні, з 9.00 до 18.00 067-009-15-40
Довідкова залізничного вокзалу 47-22-46
Довідкова автовокзалу: АС на Живова — 23-63-56, АС-2 на Білогірській — 52-79-29

Цілодобова стоматологічна служба 52-06-09
Чергова аптека 24-22-70, 26-93-88
Управління Держпродспоживслужби 52-01-45
Управління транспортних мереж 52-15-14
Муніципальна інспекція 073-015-1481 (Viber)
Регіональний сервісний центр МВС 51-91-40

В ОСТАННЮ ПУТЬ ПРОВЕЛИ СІМОХ ГЕРОІВ, ЧИЇ ІМЕНА ПОКИ НЕВІДОМІ



За душі невідомих Героїв помолились священнослужителі



На майдані Волі прощалися із сімома захисниками, імена яких поки встановити не вдалося

Герої ■ Відбувся ритуал вшанування невідомих захисників України. Урочиста церемонія проходила на майдані Волі у Тернополі. Тут в останню путь провели сімох Героїв, чиї імена досі невідомі

ЯНА ПОЛУХІНА, 068-834-84-08,
YANA.POLUKHINA@GMAIL.COM

Десятки місцевих жителів, представники правоохоронних структур, військові, влада міста та області прийшли віддати шану та провести в останню путь сімох невідомих Героїв.

Помолились за душі захисників і священнослужителі, а також окропили святою водою перед тим, як труни вирушили до Києва.

Поховали невідомих захисників у столиці, на Національному військовому меморіальному кладовищі.

Відповідно до законодавства України, поховання невідомих тіл захисників, які загинули внаслідок збройної агресії, здійснюється на Національному військовому меморіальному кладовищі.

На початку церемонії почалася злива, ніби символізуючи, що за загиблими плаче навіть небо

Після того, як встановлено генетичні ознаки людини та виконано усі необхідні процедури

експертизи та ідентифікації, тіла (останки) зберігаються в пунктах збору та зберігання не більше 12 місяців. Якщо генетичні ознаки людини не встановлено — здійснюється процедура поховання.

Процедура поховання невідомих тіл в Україні передбачає поховання в окремих могилах, на могилах встановлюють таблички із зазначенням реєстраційного номера, статі, дати виявлення тіла та (за наявності) приблизного віку, а також результати експертиз вносяться до відповідних реєстрів — для можливості подальшого перепоховання у разі ідентифікації.

Кошти на здійснення церемоніалу поховань невідомих тіл

(останків) загиблих (померлих) осіб, військовослужбовців, поліцейських у зв'язку зі збройною агресією проти України на НВМК виділяються відповідно до комплексної програми підтримки ветеранів війни, членів їх сімей, членів сімей загиблих (померлих) ветеранів війни, членів сімей загиблих (померлих), зниклих безвісти за особливих обставин Захисників і Захисниць України на 2025-2027 роки, затвердженої розпорядженням начальника Тернопільської обласної військової адміністрації від 18 грудня 2024 року № 753/01.02-01 (зі змінами). А поховання на НВМК здійснюється за кошти державного бюджету.

У Тернополі молилися за загиблих захисників

ВИДАВНИЦТВО РІА

У Тернополі 29 травня біля Меморіальної стели воїнам, які загинули за незалежність України, відбувся пам'ятний молебень «Світло молитви в темряві війни». У заході взяли участь священнослужителі, військовослужбовці, сім'ї полеглих захисників, представники міської влади та небайдужі мешканці громади. Присутні зібралися разом, щоб віддати шану українським воїнам та підтримати родини загиблих захисників молитвою.

Біля Дзвону пам'яті, що знаходиться поруч із входом до парку Тараса Шевченка, традиційно прозвучали імена тернополян, які загинули у травні протягом різних років, починаючи з 2014-го. Після молитви присутні поклали квіти до Меморіальної стели на знак шану та вдячності полеглим захисникам.

Нагадаємо, що від вересня 2025 року в Тернополі подібні поминальні заходи проводять кожної останньої п'ятниці місяця.



ФОТО ТЕРНОПІЛЬСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ



Молебень «Світло молитви в темряві війни» проводять кожної останньої п'ятниці місяця

ПЕТИЦІЯ ЩОДО ЦЕНТРАЛЬНОГО СТАДІОНУ ЗІБРАЛА 500 ПІДПИСІВ

Проблеми ■ Понад 500 тернополян підтримали петицію з вимогою змінити умови користування стадіоном імені Романа Шухевича. Містяни наполягають на відкритому доступі до бігових доріжок зранку та ввечері

ЯНА ПОЛУХІНА, 068-834-84-08,
YANA.POLUKHINA@GMAIL.COM

Петиція щодо збільшення годин роботи Тернопільського стадіону набрала необхідну кількість голосів. Звернення до влади міста підписали загалом 504 людини із 500 необхідних.

Авторка звернення Катерина Попіль зазначала, що після того, як на початку 2025 року стадіон імені Романа Шухевича передали в оренду ФК «Нива», він став практично закритим для людей.

«Графік „не для людей“. Стадіон працює з 9.00 до 18.00. Це саме той час, коли більшість мешканців міста перебувають на роботі. А в вихідні, коли люди мають час для спорту, стадіон закритий».

Міська влада займається «відписками»... Замість захисту прав тернополян, вони прикривають договором оренди і перекладають відповідальність на орендаря.

Що вимагають містяни

Порушення Закону. Згідно зі ст. 60 Закону України «Про місцеве самоврядування», майнові операції з комунальним майном не мають погіршувати умови надання послуг населенню», — писала, зокрема, авторка.

Тому мешканці через петицію

звернулися до міської влади і вимагають внести зміни до договору оренди стадіону від 30 січня 2025 року № 001 з футбольним клубом, а саме:

- передбачити обов'язок ФК «Нива» як орендаря забезпечити мешканцям територіальної громади можливість доступу до бігових доріжок стадіону;
- встановити графік відвідування стадіону з 6.00 до 22.00 без вихідних;
- закріпити обов'язок орендаря утримувати бігові доріжки стадіону в належному для використання стані;

Проблему із доступом до стадіону у ранкові і вечірні години не раз відзначали місцеві бігуни

- передбачити право орендодавця в односторонньому порядку розірвати договір у випадку порушення орендарем обов'язків щодо забезпечення прав мешканців територіальної громади на доступ до бігових доріжок стадіону.

Оскільки петиція набрала необ-



Години роботи тернопільського стадіону можуть збільшити. Відповідну петицію до міської ради підписали понад 500 мешканців

хідну кількість голосів, тепер її мають розглянути на засіданні виконавчого комітету. Відповідний проект рішення опублікували 28 травня.

«Петицію підтримати. Комунальному підприємству „Тернопільський міський стадіон“ підготувати відповідні пропозиції про внесення змін та доповнень до договору оренди... та надіслати їх на адресу Товариства з обмеженою відповідальністю «Тернопільський Професійний Футбольний клуб „Нива“ для

розгляду згідно з чинним законодавством», — написали у проекті рішення.

Змінили умови розгляду петицій

Зазначимо, ще нещодавно для того, щоб петицію розглянули у міській раді, вона мала набрати 300 голосів впродовж 30 днів. Тепер для цього потрібно зібрати 500 підписів за той самий строк.

Зміни запровадили відповідно до рішення сесії від 20 березня 2026 року «Про затвердження

Статуту Тернопільської міської територіальної громади», зокрема, додатку, який регулює порядок розгляду петиції, виклали в новій редакції.

«Електронна петиція, адресована Тернопільській міській раді, розглядається відповідно до статті 231 Закону України „Про звернення громадян“ та цього Положення, за умови збору на її підтримку впродовж не більше як 30 днів з дня її оприлюднення не менш ніж 500 підписів громадян», — йдеться у додатку.

790 тисяч гривень збирають на човен для захисників

ПОЛІНА ДАЙНЕГА, 095-077-01-80,
POLINADAINENA@GMAIL.COM

Кожна гривня — це не просто донат, а подяка тим, хто тримає фронт, наголошує волонтерка з Тернополя Ольга Тимошенко. Вона просить долучитися до збору 790 000 гривень на потреби захисників 241-ї бригади, які воюють на Запорізькому напрямку.

Збір оголосили на човен та комплектацію для нього. За словами волонтерки, там, де неможливий безпечний підвіз суходелом, човен стає єдиним способом дістатися до позицій, доставити необхідне, евакуйовати поранених або загиблих.

— У школах лунає останній дзвоник. Діти закривають зошити, біжать на канікули, будують плани на літо. Для них це звичайний і щасливий день. Але можливість навчатися, ходити до школи, мріяти про майбутнє хтось щодня виборює на фронті. Наші захисники платять за це високу ціну — своїм здоров'ям, безсонними ночами, пораненнями, а інколи й життям. Тому

найкраща подяка — не лише слова. Підтримаймо тих, завдяки кому українські діти можуть чути шкільний дзвоник, — наголошує Ольга Тимошенко.

Вона додає, що річки на фронті — це не просто вода, а маршрути, від яких залежать операції, постачання і життя військових. Загалом потрібно зібрати 790 000 гривень.

— За ці кошти плануємо закупити човен AquaSpirit F470HD вартістю 260 000 гривень, двигун Yamaha 60 к.с. — 393 750 гривень, комплектацію для встановлення двигуна (підрумпель, тестовий пуск) — 75 000 гривень, причіп для транспортування — 59 100 гривень, — говорить вона. Кожна гривня — це внесок у спільну справу та підтримку захисників і майбутнього дітей, — каже волонтерка.

Щоб швидше зібрати кошти, волонтерка разом з однодумцями організує благодійні ярмарки. Якщо бажаєте долучитися до збору — пожертви залишайте за реквізитами: 4874 1000 3774 8483 або 5168 7521 5795 4457.



Човни потрібні захисникам для виконання завдань, а також порятунку своїх побратимів

ДО 26 ГРИВЕНЬ МОЖЕ ЗРОСТИ ВАРТІСТЬ ПРОЇЗДУ У ТЕРНОПОЛІ

Проїзд ■ Обговорили підвищення вартості проїзду у громадському транспорті. За результатами зустрічі виконкому запропонують затвердити нові тарифи залежно від способу оплати — від 20 до 26 гривень за поїздку

ЯНА ПОЛУХІНА, 068-834-84-08,
YANA.POLUKHINA@GMAIL.COM

За квиток при оплаті банківською картою 26 гривень, 23 — неперсоніфікованим проїзним, 20 — картою тернополянина. Таку пропозицію щодо нового тарифу на проїзд запропонують на розгляд виконавчого комітету міської ради за підсумками громадських обговорень.

Нові ціни обговорювали 29 травня у приміщенні комунального підприємства «Тернопільелектротранс». Попередньо анонсували слухання на сайті міської ради. Загалом до обговорення долучилися близько півсотні людей.

— Нашими перевізниками як приватними, так і комунальними, подані нові розрахунки вартості проїзду. Вони відрізняються від 27 до 32 гривень за поїздку. Хочу наголосити, що і в наших міських тролейбусах розрахункова вартість проїзду становить 31 грн 67 коп. Це пов'язано із вартістю електроенергії, утриманням енергослужби, тягових станцій і так далі, — пояснив начальник міського управління транспортних мереж та зв'язку Олег Вітрук.

Соціальні гарантії на перевезення для мешканців при нових тарифах збережуть, додав Олег Вітрук:

- безкоштовну пересадку протягом 30 хвилин;
- пільги для всіх 29 пільгових категорій громадян;
- безкоштовний проїзд для учнів та студентів у комунальному транспорті;

- 50% знижку для учнів та студентів у приватному транспорті.

Подорожчало пальне, зросла зарплата

Серед основних чинників подорожчання назвали, зокрема, зростання цін на пальне, паливо-мастильні матеріали, збільшення розміру мінімальної зарплати. Окрім того, для приватних перевізників, які є критичною інфраструктурою, змінили вимогу щодо середньої зарплати на підприємстві.

Перевізники, натомість, подали розрахунки вартості проїзду від 27 до 32 гривень за поїздку

— Той тариф, який прийняли як тимчасовий, він теж не допомагав. Ми зайшли в борги по дизпаливу, по паливно-мастильних матеріалах. У нас автобуси МАН великої місткості, які обслуговують маршрут «19». Середньодобова заправка цього автобуса — 100 літрів. Вартість пального піднялась, мали б і тариф так підняти, але включені в тариф й інші показники. Середня зарплата у нас на підприємстві мала бути 22 тисячі, ми дотримувались цього, тому що бронюємо працівників. А з червня вже — 26 тисяч, — каже директор товариства



Близько півсотні людей прийшли на громадські обговорення щодо нового тарифу на проїзд

«Менс-Авто» Андрій Намака.

Запропонований в управлінні транспортних мереж тариф є нижчим, ніж розрахунки перевізників. Але, кажуть, нові ціни дозволять їм працювати.

— У розрахунку закладений певний відсоток рентабельності. При даному тарифі про рентабельність говорити не будемо, але він дасть можливість спокійно підприємству працювати, — додав Андрій Намака.

Одна пропозиція від присутніх

Після того, як озвучили запропоновані тарифи і вислухали представників перевізників, Олег

Вітрук запропонував присутнім на слуханнях висловити свої пропозиції та зауваження. Лише одна людина у залі попросила розглянути можливість зробити вартість перевезень нижчою за 20 гривень для містян, тобто за картою тернополянина. Цю пропозицію Олег Вітрук обіцяв внести в протокол обговорення.

— Хоча б на гривню менше, тому що гривня до гривні, це для містян дуже такий тариф... Я кожен день їжджу, ще й з пересадками, інколи не потрапляю в 30 хвилин, — каже учасниця обговорень Ірина.

Додамо, станом на 29 квітня

на сайті міської ради проекту рішення щодо нових тарифів на проїзд у громадському транспорті немає. Остаточне рішення щодо нових цін встановлять на засіданні виконавчого комітету.

«RIA плюс» повідомить читачів про відповідне рішення.

Нагадаємо, 22 травня до рішення виконкому «Про тимчасове встановлення тарифу на послуги з перевезення пасажирів автомобільним та електричним транспортом загального користування в місті Тернополі», а саме в пункті один внесли зміни замість «до 22 травня 2026» читати «до 22 червня 2026».

РЕКЛАМА

563514_inf

УКРПОШТА

ПОЄДНУЙТЕ КОРИСНЕ З ПРИЄМНИМ

Оформлюйте передплату в Укрпошті з квітневої виплати



ДО 450 ГРН У ТРЕТІЙ ПЛАТІЖЦІ ЗА ГАЗ ДЛЯ ТЕРНОПОЛЯН

Тарифи ■ У Тернополі триває перевірка внутрішньобудинкових систем газопостачання, за яку мешканці багатоповерхівок сплачують окремою третьою платіжкою. Яким будинкам цього року варто готуватися до перевірки та скільки вона коштуватиме – дізнавалася «RIA плюс»

ПОЛІНА ДАЙНЕГА, 095-077-01-80,
POLINADAINENA@GMAIL.COM

Третя платіжка – оплата за технічне обслуговування внутрішньобудинкових систем. Іншими словами, це огляд та обслуговування труб, вентиляційних каналів та кранів у приватних будинках або квартирах. Нововведення запровадили наприкінці 2023 року, а ось перші квитанції для оплати тернопільяни почали отримувати вже з 2024 року.

Понад 500 будинків планують перевірити

Усі багатоповерхівки Тернопільської міської територіальної громади розділили на групи за роками будівництва та введення в експлуатацію. Першочергово обстеження розпочали у найстаріших будинках.

– Упродовж 2024 року технічне обслуговування внутрішньобудинкових систем газопостачання провели у 585 багатоквартирних будинках. У 2025 році вдалося охопити більше об'єктів – 629. Щодо поточного року, то запланували обстежити системи у 525 будинках, – у відповідь на запит прокоментував Богдан Коваль, головний інженер приватного акціонерного товариства «Тернопільськгаз».

Упродовж 2026 року перевірки мають провести у багатоповерхівках Тернополя, розташованих, зокрема, на вулицях Київській, Куліша, Вишнівецького, Курбаса, Володимира Великого, Тарнавського, Лозовецької, Текстильної, Торговиці, Тролейбусній та Чумацькій. Також обстеження заплановані на проспекті Злуки, у провулках Тарнавського та Шкільному й на інших вулицях міста. Крім того, системи газопостачання мають перевірити у багатоквартирних будинках у Великих Бірках, Смиківцях, Байківцях, Великих Гаях, Підгородньому, Петриках та Великій Березовиці.

Дати проведення оприлюднили у графіку «Тернопільськгазу».

Технічне обслуговування внутрішньобудинкових систем мають проводити раз на три-п'ять років, залежно від строку експлуатації мереж. Оплату нараховують одноразово за виконання робіт. Розрахунок проводять згідно з Методикою, затвердженою Національною комісією, що здійснює державне регулювання у сферах енергетики та комунальних послуг, та розподіляють між усіма співвласниками будинку пропорційно.

– Вартість виконаних робіт технічного обслуговування по кожному будинку, на одного споживача, розраховується індивідуально. Все залежить від протяжності мереж, кількості одиниць запірної армату-

Технічне обслуговування внутрішньобудинкових систем проводять раз на три-п'ять років

ри та обладнання. Середній розмір плати для одного співвласника у Тернополі на 2026 рік – від 200 до 450 гривень. Детальніше суму для будинку можна знайти на сайті в розділі «Технічне обслуговування», – відповів у запиті Богдан Коваль.

Які роботи мають виконати

У Міністерстві енергетики України затвердили порядок технічного обслуговування внутрішньобудинкових систем газопостачання у багатоквартирному будинку, що мають дотримуватися бригади під час виїзду. Отож, фахівці мають провести:

- візуальний огляд газопроводів, перевірка наявності вільного доступу до них, стан пофарбу-



Якщо фахівці виявили проблему, то мають лише вказати на неї, а ось за усунення несправностей – додаткова послуга

вання та кріплення газопроводу, наявність футлярів у місцях прокладання через зовнішні та внутрішні конструкції будинку, стан ущільнення міжтрубного простору, очищення його від бруду та, в разі потреби, відновлення;

- перевірити на герметичність з'єднань газопроводів та газового обладнання приладовим методом або мильною емульсією з усуненням виявлених джерел газу;
- випробувати на щільність під тиском ділянки газопроводів;
- перевірити працездатності запірних пристроїв, установлених на газопроводах. Очистити їх від залишків корозії та мастила;
- технічне обслуговування газового обладнання: прочищення пальників та системи видалення продуктів згоряння газу, регулювання режимів роботи (подача води, спалювання газу), перевірка параметрів спрацювання автоматики безпеки та відповідності робочого тиску перед газовими приладами, перевірка щільності газових комунікацій та усунення наявних витоків газу;
- перевірку наявності тяги в димових та вентиляційних каналах;



Один раз на 5 років мають перевіряти системи, що експлуатують менше 25 років

- перевірку належної роботи стаціонарних сигналізаторів загазованості приміщень.

Згідно з постановою Національної комісії, що здійснює державне регулювання у сферах енергетики та комунальних послуг, укласти договір на техобслуговування мають співвласники багатоквартирних будинків та балансоутримувачі.

Для цього вони мають надіслати заявку до оператора газорозподільних мереж про приєднання

до колективного договору. Якщо цього не зробити, то вони автоматично приєднуються до договору. Споживачі можуть обрати й іншу компанію для техобслуговування, однак вона повинна мати дозвіл на проведення таких робіт.

Увага! Якщо ви незадоволені якістю послуг, можете звертатися зі скаргами до «Тернопільськгаз» письмово або через електронну пошту та за телефоном 0352 51 52 37.

560441 inf

Вінницька ІТ-Академія
063-189-22-56

HACKERS' SCHOOL

ІТ-школа для дітей 6-16 років

Роботи в ІТ Гарантовано!

РЕКЛАМА

563001 inf

ВСТУПАЙ ДО
УКРАЇНСЬКОЇ
ІТ-СОТНІ

СТАНЬ АЙТІШНИКОМ
ГАРАНТОВАНО

IT 100



063 189 22 56

100.intita.com

- Програмування
- Тестування
- Веб-дизайн
- Проектний менеджмент
- Конструювання і програмування дронів



ОТРИМАЙ ГРАНТ НА БЕЗКОШТОВНЕ НАВЧАННЯ

У СПРАВІ ПОБИТТЯ МЕШКАНЦЯ ПОЧАЄВА З'ЯВИЛИСЯ РОЗБІЖНОСТІ

ТЦК ■ Поліція проводить розслідування побиття чоловіка та вже визнала Юрія потерпілим у справі. Адвокатка потерпілого також надіслала запит до ТЦК. Отримані відповіді, за її словами, породили ще більше запитань щодо обставин справи та дій посадовців ТЦК

ІРИНА БЕЛЯКОВА, IRYNA.BELIAKOVA@GMAIL.COM, 067-747-28-44

Юрій Сорока із Почаєва пробув у лікарні один місяць і три дні після того, як провів у ТЦК три дні, а потім його, дезорієнтованого і побитого, висадили біля лаври у Почаєві. Минулого тижня чоловіка випустили з лікарні, повідомила «RIA плюс» дружина Євгенія.

Жінка раніше зверталася до «RIA плюс», бо боялася, що справу «замнуть», і винні у побитті Юрія не понесуть покарання.

За словами дружини, чоловік досі оговтується після тяжких травм — у нього ще не зрослися поламані ребра. Попереду щонайменше три місяці амбулаторного лікування. Лікарі попередити: найближчим часом він буде суворо обмежений у русі. Навіть випиратися руками в стіну йому не можна ще кілька місяців.

Нині Юрій ледве пересувається по хаті, рідко встає з ліжка і фактично не здатен ні працювати, ні виконувати будь-яку фізичну роботу, запевняє жінка.

Тим часом поліція проводить розслідування побиття чоловіка та вже визнала Юрія потерпілим у справі. Адвокатка потерпілого також надіслала запит до ТЦК. Отримані відповіді, за словами сторони захисту, породили ще більше запитань щодо обставин справи та дій посадовців.

Цілі — лише два ребра

Чоловіка забрали люди у формі, а через три дні дружина знайшла його побитим біля Почаївської лаври «RIA плюс» нещодавно писала про цей випадок.

— Цілими залишилися лише два ребра, — розповіла дружина Юрія Сороки з Кременеччини. Чоловіка, за словами рідних, забрали люди у формі просто з-під будинку. Після цього він зник майже на три доби. А згодом дружина знайшла його побитим біля Почаївської лаври — з переломами ребер, травмами грудної клітки та голови.

— Вони забрали його з-під нашого будинку, — розповіла «RIA плюс» дружина Євгенія. — Це було поліцейське авто. Я одразу почала телефонувати на 102, бо не розуміла, що відбувається.

Жінці повідомили, що чоловіка нібито повезли для проходження ВЛК до Тернополя. Після цього зв'язок із ним зник. Євгенія розповіла, що інформацію доводилося буквально збирати по шматках — через дзвінки, суперечливі відповіді та чужі слова. Згодом їй повідомили, що Юрій перебуває у лікарні після падіння та травми голови.

— Мені сказали, що він у лікарні, що йому наклали шви, — згадує жінка. — Але все це звучало дуже дивно. Я просила, щоб мені сказали хоча б, де він і в якому стані, але отримувала чергову відмову. Євгенія каже: у Кременці зверну-

лася і до ТЦК, і до поліції, намагаючись дізнатися, де чоловік. Згодом їй винесли його одяг — увесь у крові. Побачити Юрія або хоча б поговорити з ним жінці не дозволяли.

Висадили з авто ТЦК біля лаври

Пізніше вона коротко поспілкувалася з чоловіком телефоном і зрозуміла, що він дезорієнтований та не розуміє, де перебуває. А через кілька днів Юрій сам подзвонив і сказав, що знаходиться біля лаври у Почаєві. За словами дружини, чоловік був побитим і не розумів, що з ним. Чоловіка спершу доправили до лікарні у Почаєві, а згодом — до Тернополя. У нього зафіксували численні переломи ребер, травми грудної клітки та носа. Родина звернулася до поліції та ВСП. За словами Євгенії, слідчі повідомили їй, що бодикамери поліцейських біля Почаївської лаври нібито зафіксували авто ТЦК, на якому привезли чоловіка.

Ще одна деталь, на яку звертає увагу родина, — закривавлений одяг Юрія. Його повернули дружині ще до того, як вона змогла побачити самого чоловіка. При цьому їй, за її словами, не пояснили, за яких обставин чоловік отримав травми.

За словами дружини, у чоловіка були переламані майже всі ребра, окрім двох. Ушкоджена грудна клітка, зламаний ніс та травми обличчя. Через стан Юрія лікарям довелося встановлювати пластини. Рідні надали редакції документи про це.

Наразі офіційної версії того, де саме Юрій перебував упродовж трьох діб та за яких обставин отримав травми, публічно не озвучували.

Проводять розслідування

У Військовій службі правопорядку «RIA плюс» підтвердили, що проводили перевірку щодо цієї історії. Там кажуть: факти відпрацювали, а всі матеріали передали до Кременецького райвідділу поліції. Також у ВСП підтвердили, що у чоловіка були тілесні ушкодження, однак подальше розслідування та судово-медична експертиза — вже компетенція правоохоронців.

У спецпрокуратурі у сфері оборони повідомили, що поліція розслідує можливе побиття 43-річного жителя Кременеччини у приміщенні районного ТЦК та СП. За словами речниці Юлії Шевченко, чоловік заявив про численні тілесні ушкодження під час перебування в установі. У справі вже призначили судово-медичну експертизу, допитали свідків та вилучили записи з бодикамер поліцейських і камер відеоспостереження медзакладу.

У поліції Тернопільщини підтвердили, що 9 квітня відкрили кримінальне провадження за статтею про умисне середньої тяжкості тілесне ушкодження. Водночас деталей справи правоохоронці не розголошують.



Понад місяць Юрій Сорока провів у лікарні після відвідин ТЦК

Розбіжності у справі, — адвокатка

У справі є чимало розбіжностей, через що адвокатка Олена Степанова звернулася з адвокатськими запитаннями до низки структур, зокрема до поліції та ТЦК. У поліції їй підтвердили, що кримінальне провадження щодо тілесних ушкоджень розслідують, а Юрій Сорока офіційно визнаний потерпілим.

Натомість відповіді ТЦК, каже адвокатка, лише додали нових запитань. За документами, які отримала юристка, 5 квітня Юрій Сорока нібито доставили до Кременецького РТЦК та СП приблизно о 14.30. Того ж дня начальник центру видав направлення на проходження ВЛК уже в Тернопільському обласному ТЦК та СП. Чому чоловіка не направили на комісію у Кременці — у документах не пояснюють, зазначає адвокатка.

Попри надані медичні документи, у ТЦК відмовилися знімати Юрія Сороку з розшуку

— За версією ТЦК, того ж дня Юрій пройшов ВЛК у Тернополі, — продовжує Олена Степанова. — Однак сама довідка комісії була підписана лише 6 квітня. При цьому один з аналізів, який згадується у документах, датований уже після 13.00 6 квітня. Також у довідці ВЛК вказано, що чоловік має епілепсію. Звідки комісія отримала цю інформацію — невідомо.

У відповіді на адвокатський запит ТЦК також повідомив, що 6 квітня у чоловіка нібито стався епілептичний напад, через який він упав і травмувався. Після цього його доставили до Лікарні швидкої допомоги у Тернополі. Водночас огляд нейрохірурга зафіксував лише забій голови. Переломів ребер, травм грудної клітки чи струсу мозку у медичних документах того дня не вказували, наголошує адвокатка.

Згідно з відповіддю ТЦК та СП, нейрохірург рекомендував чоловікові



Юрій Сорока, за словами дружини, вже вдома. Але не може ні працювати, ні толком пересуватися

нагляд невропатолога та підбір протисудомних препаратів. Однак, каже адвокатка, після цього Юрій знову опинився у Кременецькому ТЦК, де його, за версією центру, нібито возили по військових частинах, але не приймали.

— Фактично йдеться про цивільну людину, яка не була військовослужбовцем, але при цьому перебувала у ТЦК та їздила по військових частинах, — каже Олена Степанова. — І це без огляду невропатолога та без призначеного лікування. Хоча вже знали, що у нього епілепсія. Принаймні за документами лікарів.

За інформацією ТЦК, 8 квітня Юрія нібито відвезли за місцем проживання. Водночас, наголошує адвокатка, жодних доказів цього їй не надали. А за словами дружини, і що зафіксували бодикамери поліцейських, його висадили з авто ТЦК під лаврою у Почаєві. До місця проживання чоловіка, як кажуть родичі, — близько 10 км.

— Також Кременецький РТЦК та СП у відповіді на запит не надав копій повісток, які нібито вручали або надсилали Юрію Сороці, — каже Олена Степанова. — Саме тому наразі незрозуміло, на яких підставах уже 10 квітня чоловіка оголосили у розшук через «неявку за повісткою».

Адвокатка каже, що подала додаткові запити до ТЦК та СП.

Досі в розшуку ТЦК

Дружина також розповіла, що попри місяць лікування та важкий стан

чоловіка, у застосунку «Резерв+» він досі має статус військовозобов'язаного і перебуває у розшуку.

Зі скрінів, які надала родина, випливає: 6 квітня Юрій Сорока возили через пройшов ВЛК і був визнаний придатним до служби у тилових частинах та ТЦК. Але водночас у системі він значиться як військовозобов'язаний, який перебуває у розшуку через «неявку за повісткою».

Ба більше, за даними родини, у розшук чоловіка подали 10 квітня — вже після того, як щодо його побиття відкрили кримінальне провадження та допитали його працівники ВСП. Адвокатка Олена Степанова каже, що подібні випадки зараз непоодинокі, а сам механізм оголошення у розшук через неявку за повісткою часто оскаржують у судах.

Дружина Юрія Сороки, доки чоловік був у лікарні, зверталася до ТЦК, аби Юрія зняли з розшуку. Вона надала усі медичні документи, які підтверджують, що чоловік тривалий час перебував у стаціонарі та зараз проходить лікування.

— Я прийшла у ТЦК в Кременці, надала всі документи про лікування і травми, але мене навіть слухати не захотіли, — розповіла «RIA плюс» Євгенія. — Відповіли: для зняття з розшуку Юрій має з'явитися особисто. Водночас зробити це фізично він наразі не може.

«RIA плюс» й надалі стежитиме за цією справою та повідомлятиме про все читачів.

НАРКОТИКИ ТА ІГРИ: ЩО ДІЗНАЛИСЯ ПРО СЛУЖБОВЦЯ ТЦК

Кримінал ■ У побитті 49-річного тернополянина підозрюють військовослужбовця ТЦК та СП з Хмельниччини. Журналісти «RIA плюс» проаналізували його декларацію і Судовий реєстр та знайшли цікаві справи, пов'язані з наркотиками, букмекерськими конторами і онлайн-казино

ІРИНА БЕЛЯКОВА, 067-747-28-44,
IRYNA.BELIAKOVA@GMAIL.COM

Тримання під вартою з правом внесення застави 113 тис. грн — запобіжний захід обрали військовослужбовцю ТЦК, якого звинувачують у побитті 49-річного тернополянина.

Що відомо про побиття

«RIA плюс», нагадаємо, раніше писала, що працівнику Тернопільського ТЦК та СП інкримінують ч. 1 ст. 121 КК України — умисне тяжке тілесне ушкодження.

За даними слідства, нагадаємо, конфлікт виник у травні 2026 року під час проведення заходів з оповіщення військовозобов'язаних у Тернополі, повідомили у Спецпрокуратурі. Під час суперечки поблизу гаражів військовий кілька разів вдарив чоловіка у грудну клітку. Потерпілий отримав тяжкі травми — переломи ребер та ушкодження грудної клітки, небезпечні для життя в момент заподіяння. Наразі чоловік перебуває у лікарні. А правоохоронці перевіряють можливу причетність до інциденту інших осіб.

У Тернопільській обласній ТЦК та СП оприлюднили власну версію подій. Там стверджують, що чоловік нібито перебував у статусі порушника військового обліку та під час спілкування поводився агресивно, а конфлікт переріс у бійку. За інформацією ТЦК, після цього військовозобов'язаного доставили до центру комплектування, а згодом мобілізували до однієї з військових частин. Уже 24 травня, як заявляють у ТЦК, чоловік звернувся до медиків зі скаргами на погіршення стану здоров'я.

«RIA плюс» дізналася, що А. Г., підозрюваному в справі про побиття тернополянина — 30 років.

Він є уродженцем Хмельниччини, проживає і зареєстрований у м. Кам'янець-Подільський, має середньо-спеціальну освіту та проходить службу у Тернопільському обласному ТЦК та СП.

Зарплата в ТЦК та онлайн-казино

За даними декларації, поданої у березні 2026 року, до переведення на Тернопільщину військовослужбовець працював у Хмельницькому обласному ТЦК та СП. Про це ми дізнаємося з даних аналітичної системи YouControl.

У декларації не вказано жодного об'єкта нерухомості, автомобіля, корпоративних прав, цінних паперів чи іншого цінного майна. Також відсутні дані про незавершене будівництво або грошові активи. Фактично у документі немає інформації про будь-яке майно у власності декларанта.

Потерпілий отримав тяжкі травми, небезпечні для життя в момент заподіяння

Єдиним основним доходом А. Г. у 2025 році зазначене грошове забезпечення від Хмельницького обласного територіального центру комплектування та соціальної підтримки. За рік він отримав 282 878 гривень зарплати як військовослужбовець.

Окрім цього, у декларації зафіксовані численні виплати від онлайн-казино та букмекерських платформ. Серед джерел доходів — gaming-компанії та сервіси ставок, від яких декларант отримував бонуси, виграші або інші виплати. Саме ці операції привертають увагу, оскільки при відсутності майна у декларації є



За даними декларації, до переведення на Тернопільщину військовослужбовець працював у Хмельницькому обласному ТЦК та СП

велика кількість дрібних фінансових надходжень від азартних платформ.

Загальна сума задекларованих призов та виграшів за 2025 рік становить 33 635 гривень.

Керування авто під наркотиками

Членів сім'ї у декларації А. Г. не зазначив. Також у документі відсутня інформація про дружину, дітей чи інших осіб, майно або доходи яких підлягають декларуванню.

Це єдина декларація, яку ми відшукали у відкритих джерелах. Водночас із документа видно, що у 2025 році він отримував грошове забезпечення саме від Хмельницького обласного ТЦК та СП, а станом на момент подання декларації вже проходив службу у Тернопільському ОМ-ТЦК та СП. Це може свідчити про переведення між центрами комплектування протягом року.

У відкритих державних реєстрах інших підтверджених даних про бізнес, підприємницьку діяльність або офіційні активи А. Г. відшукати не вдалося. Також немає публічної інформації про судимості.

Але у 2022 році підозрюваний у побитті тернополянина військовослужбовець ТЦК уже фігурував у судовій справі. Як йдеться у постанові Кам'янець-Подільського міськрайонного суду, чоловіка визнали винним у керуванні автомобілем у стані наркотичного сп'яніння. Про це дізнаємося із матеріалів справи, що у Судовому реєстрі.

Під час судового засідання він визнав провину та пояснив, що напередодні вживав амфетамін. Суд оштрафував його на 17 тисяч гривень та на рік позбавив права керування транспортними засобами. Також із нього стягнули понад 496 гривень судового збору.

З іншої постанови у Судовому реєстрі ми дізнаємося, що у 2022 році чоловік фігурував ще



Поліцейські встановили причетність 30-річного фігуранта до побиття жителя Тернополя. За вчинене йому загрожує до 8 років позбавлення волі

в одній справі про керування автомобілем із ознаками наркотичного сп'яніння. Як йдеться у матеріалах Кам'янець-Подільського міськрайонного суду, його зупинили вночі у Кам'янці-Подільському за кермом Volkswagen Passat. Поліцейські зафіксували у водія ознаки наркотичного сп'яніння. Але суд повернув адмінматеріали поліції на доопрацювання через помилку у кваліфікації правопорушення. У постанові зазначено, що це був повторний протягом року випадок після аналогічного епізоду, за який чоловіка вже притягували до відповідальності.

Це ми проаналізували лише ті справи, які від 2022 року розглядали на Хмельниччині. Хоча у Судовій владі є ще кілька десятків справ у різних судах України з повним співпадінням прізвища, імені та по батькові. Проте підтверджені, що вирок і постанови стосуються саме підозрюваного у побитті військовослужбовця ТЦК та СП, у нас немає.

«RIA плюс» звернулася до Тер-

нопільського ТЦК та СП із запитанням, відколи А. Г. служить в центрі комплектування і чи до цього ніс службу на фронті, чи має статус учасника бойових дій і, можливо, після поранення чи з інших причин, був офіційно переведений на службу в ТЦК. Там відмовилися надавати журналістам інформацію.

Проте з власних джерел нам стало відомо, що А. Г. — є учасником бойових дій, сапер, виконував бойові завдання на станції Бахмут, в районі Горлівки, Майорського та після погіршення стану здоров'я його перевели для подальшого проходження служби до ТЦК та СП. Офіційного підтвердження цієї інформації, нагадаємо, нам отримати не вдалося. Як і дізнатися про період служби на Донеччині.

Ми готуємо інформацію і про постраждалого. Зокрема, з'ясували його дані на медзаклад, де він перебуває. Просимо рідних потерпілого та всіх, кому щось відомо про цю справу, зв'язатися з редакцією.

11. Доходи, в тому числі подарунки			
Джерело доходу	Заголовок	Сума (гривень)	Інформація про отримувача, яка отримана від джерела
Джерело доходу: Фізична особа, зареєстрована в Україні Найменування: ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ТЕРИТОРІАЛЬНИЙ ЦЕНТР КОМПЛЕКТУВАННЯ ТА СОЦІАЛЬНОЇ ПІДТРИМКИ	Заробітні плати (грошові забезпечення)	282 878	Декларант ІВБ: Голоси Андрій Миколайович
Джерело доходу: Фізична особа, зареєстрована в Україні Найменування: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "СТАБІЛІМ ГЕЙМІНГ"	Гроші (виграші)	31 008	Декларант ІВБ: Голоси Андрій Миколайович
Джерело доходу: Фізична особа, зареєстрована в Україні Найменування: АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "УНІВЕРСАЛ БАНК"	Част. додатков. плати	361	Декларант ІВБ: Голоси Андрій Миколайович

За рік у ТЦК Хмельниччини підозрюваний отримав 282 878 грн зарплати

НОВЕ У СПРАВІ ПРО СМЕРТЬ ЄРЕМІЯ В ЛІКАРНІ

Суд ■ На черговому засіданні у справі про смерть однорічного Єремія з Трибухівців під час стоматологічного лікування під наркозом допит свідків не відбувся. Натомість суд розглянув три клопотання сторони захисту обвинувачених медиків, два з яких відхилив після заперечень прокурорів та представників потерпілої сторони, через можливе затягування

ЯНА ПОЛУХІНА, 068-834-84-08,
YANA.POLUKHINA@GMAIL.COM

Двоє свідків не з'явилися, натомість сторона захисту підготувала суду три клопотання. Триває розгляд справи щодо однорічного Єремія із Трибухівців, який помер 13 листопада 2023 року під час стоматологічної процедури під наркозом.

На засіданні 1 червня мали продовжити допит свідків сторони захисту обвинувачених медиків. Але ті не змогли з'явитися, повідомили адвокати. Натомість захисники підготували три клопотання.

Перше стосувалося долучення доказів. Захисник Олександр Даниленко просив суд долучити до матеріалів кримінального провадження відповідь на адвокатський запит щодо даних референтних значень щодо нормативних показників клінічного аналізу крові від відповідної медичної лабораторії. Суд долучив ці документи.

Друге клопотання адвокатів — про тимчасовий доступ до документів комунального некомерційного підприємства «Трибухівський центр первинної медико-санітарної допомоги», які, зокрема, стосуються померлої дитини — Єремія.

Прокурори, а також адвокат потерпілої заперечи-

ли щодо задоволення цього клопотання.

— Сторона захисту зверталася до Центру первинної медико-санітарної допомоги із запитом від 15 січня 2025 року, де просили надати належним чином завірену копію форми первинно-облікової документації та історію розвитку дитини Пліша Єремія. Інших документів сторона захисту не затребувала. На думку сторони обвинувачення, такі клопотання тепер свідчать про затягування судового процесу, — висловився прокурор Назар Галас.

Наступне засідання має відбуватися 19 червня. Зокрема, мають заслухати двох свідків сторони захисту

Не задовольняти клопотання адвоката обвинуваченої просила суд і мама Єремія — Руслана Пліш.

— Єремічик зайшов у кабінет стоматологічний з К. (обвинувачена, — прим. авт.), після чого він не вийшов звідти. Після цього відбулася смерть мого Єремічика. Саме дитяча лікарня не з'явилася, не надала ніяких протоколів, коли проводили пе-



ФОТО ЯНИ ПОЛУХІНОЇ

Суд відмовив адвокатам обвинуваченої у задоволенні двох клопотань, які могли затягнути справу

ревірку КЕК. Не були присутні ні (обвинувачені, — прим. авт.), ні завідувач, який і далі працює, ні керівництво лікарні. І зараз вони вимагають якогось пояснення від сімейної медицини? Н. К. його оглядала зранку, В. К. його оглядав зранку, я їх питала, чи потрібно здати якісь аналізи? Казали: «Все в нормі, нічого не потрібно». Я проти клопотання, — наголосила Руслана Пліш.

Перед тим, як вийти до нарадчої кімнати, суддя заслухала і третє клопотання адвоката обвинуваченої. Захисники просили викликати в суд судово-медичного експерта Тернопільського обласного бюро судово-медичної експертизи, який проводив експертизу тіла померлої дитини.

Стосовно задоволення цього клопотання прокурори та представник потерпілих батьків Єремія теж виступили проти.

Суд відхилив клопотання

Заслухавши позиції сторін, суддя оголосила, що у задово-

ленні обох клопотань адвокатів обвинуваченої — відмовлено.

Наступне засідання у справі має відбуватися 19 червня. Зокрема, мають заслухати двох свідків сторони захисту із дев'яти, яких ще не допитали.

Обставини справи

Нагадаємо, 13 листопада 2023 року мама Руслана привезла маленького Єремія із села Трибухівці (Чортківський район) до Тернополя на планову стоматологічну процедуру під наркозом. На той момент хлопчику був 1 рік та 10 місяців. Перед тим він здав необхідні аналізи. Але додому Єремія не повернувся — ввечері того ж дня медики повідомили, що він помер.

Щодо обставин смерті дитини провели розслідування і вже скерували справу до суду. На лаві підсудних — анестезіологиня Н. К. та дитячий стоматолог-хірург В. К. Їм інкримінують неналежне виконання професійних обов'язків за частиною 2 статті 140 Кримінального кодексу.

КОРОТКО

На рік перекрили міст

■ У зв'язку з капітальним ремонтом мосту з 8-ї години 2 червня 2026 року до 8-ї години 2 червня 2027 року обмежили рух усіх видів транспорту на ділянці автодороги М-19 Доманове — Ковель — Чернівці — Тереблече (в місті Теребовля).

Водіїв просять врахувати зазначену інформацію під час планування поїздки та користуватися маршрутами об'їзду такими автомобільними дорогами:

- Р-87 Галич — Підгайці — Сатанів;
- Н-18 Івано-Франківськ — Бучач — Тернопіль;
- Т-20-01 Тернопіль — Чортків — Скала-Подільська.

Електронні петиції

■ Із 1 червня у мобільному застосунку «e-Тернопіль» та на Порталі мешканця з'явилася нова функція — електронні петиції для мешканців Тернопільської громади. Щоб користуватися послугою, потрібно оновити додаток.

Новий сервіс доступний для авторизованих та неавторизованих користувачів. Зокрема авторизовані користувачі застосунку та Порталу мешканця зможуть подавати нові петиції, обирати категорії звернень, детально описувати проблеми, додавати фотоматеріали, а також підтримувати ініціативи онлайн в один клік та для врахування голосів підтверджувати місце реєстрації. Неавторизовані користувачі матимуть змогу переглядати опубліковані петиції, ознайомлюватися з кількістю зібраних голосів, історією розгляду та шукати ініціативи за категоріями. Зверніть увагу! Для врахування голосу необхідно підтвердити реєстрацію на території Тернопільської громади.

Прибули перші «Електрони»

■ Перші п'ять нових низькокопідлогових тролейбусів «Електрон», які нещодавно прибули у Тернопіль, незабаром вийдуть на маршрути. Нові тролейбуси оформлені у фірмову міську лівірею, є повністю низькопідлоговими та обладнані кондиціонерами, системою підігріву салону, відеоспостереженням, інформаційними табло, автоматичним оголошенням зупинок і можливістю заряджання мобільних пристроїв. Для маломобільних пасажирів передбачені спеціальні місця та відкидний трап для зручного доступу.

Постачання транспорту здійснюється в межах контрактної угоди між Тернопільською міською радою та ТОВ «Завод ЕлектронМаш», укладеної 18 грудня 2024 року. Загалом у межах проєкту Тернопіль впродовж двох років отримає 44 нові тролейбуси, що поступово оновлять міський електротранспорт.

Хто з пенсіонерів отримає надбавки

ВИДАВНИЦТВО РІА

У червні 2026 року масштабного підвищення пенсій в Україні не передбачено, однак частина пенсіонерів все ж отримає збільшені виплати та додаткові доплати. Насамперед це стосується працюючих пенсіонерів, для яких проведуть автоматичний перерахунок пенсій за умови набуття щонайменше 24 місяців додаткового страхового стажу станом на квітень цього року.

Про це повідомляє «Судово-юридична газета».

Оновлені виплати таким громадянам нарахують у червні разом із компенсацією за два попередні місяці. Відтермінування пов'язане з особливостями подання роботодавцями звітності щодо сплати єдиного соціального внеску, яка надходить до Пенсійного фонду лише після завершення встановлених процедур.

Також у червні продовжать діяти вікові надбавки для пен-

сіонерів. Особи віком від 70 до 74 років отримуватимуть доплату у розмірі 300 гривень, громадяни від 75 до 79 років — 456 гривень, а пенсіонери, які досягли 80-річного віку, — 570 гривень.

Додаткові пенсійні гарантії передбачені й для багатодітних матерів. Жінки, які народили або виховали п'ятьох і більше дітей, можуть скористатися правом на достроковий вихід на пенсію та отримувати щомісячні надбавки за особливі заслуги перед Україною. В окремих випадках сума таких доплат перевищує тисячу гривень.

Водночас мінімальна пенсія у червні 2026 року залишиться без змін і становитиме 2595 гривень. Нової індексації або додаткового підвищення виплат цього місяця не заплановано. Такий розмір пенсії отримують громадяни з необхідним мінімальним страховим стажем, а також одержувачі пенсій по інвалідності та у зв'язку з втратою годувальника.



ДЕПОЗИТФОТО

У червні продовжать діяти вікові надбавки для пенсіонерів — від 300 до 570 грн

ЩО ВІДБУВАЄТЬСЯ У ЦЕХУ «М'ЯСНИХ ВИТРЕБЕНЬОК»

Репортаж ■ Понад 20 років тут контролюють увесь шлях продукції — від власного забійного цеху до магазину, забезпечуючи свіжість, бездоганну якість та смак. Саме за таким принципом працюють «М'ясні витребеньки» в Озерній поблизу Тернополя, де нині виготовляють понад 80 видів м'ясної продукції

АНАСТАСІЯ НАГОРНА

Журналісти «RIA плюс» побували на виробництві, щоб побачити, як створюють ковбаси, шинки, паштети та напівфабрикати, і що стоїть за принципом «від ферми до прилавка».

Понад 20 років на підприємстві функціонує власний забійний цех, розповідає технолог «М'ясних витребеньок» Андрій Тютюнник, із яким зустрілися тут. Купують свиней фермерів, потім ретельно обробляють, після чого м'ясо потрапляє в обвалувальний цех, де туші розбирають і готують до подальшого виробництва.

У виробничих приміщеннях відчувається аромат спецій і копчення, а працівники працюють над різними етапами виготовлення продукції. За словами технолога, асортимент формувалася роками, і зараз підприємство намагається задовольнити потреби як звичайних покупців, так і закладів громадського харчування.

— Ми займаємося ковбасними виробами, напівфабрикатами. Маємо копчені та печені бочки, шинки, полядвички, варені ковбаси — як у череві, так і в поліамідній оболонці. Є домашні ковбаси, кабаноси, саями, дрогобицькі ковбаси. Також виготовляємо шашлик, чевапчічі, грильки, вареники з паштетом, пельмені, чебуреки. Багато чого у нас є — тільки приходьте і купуйте, — розповідає Андрій Тютюнник.

За словами працівників, окрім класичної м'ясної продукції,

на підприємстві виготовляють тушонки, джерки, «пивчки», солені вушка та паштети.

«Пекло» для справжніх делікатесів

Одним із найцікавіших місць на виробництві є зона копчення. Бачимо на власні очі, як у маленькому приміщенні за важкими дверима триває сам процес коптіння. Працівники жартома називають це місце «пеклом».

— Як у світі є земля, небо і під землею пекло, то ми називаємо це зоною копчення. Тут продукція проходить копчення і доводиться до готовності, — говорить технолог.

Поруч із копильнею працює пекарня, де готують запечені м'ясні вироби. Пекарка Анна Кіраш саме виймає з печі чергову партію печеного бочка.

— На даний час це бочок печений. Люблю і їсти, і готувати. Спершу готуємо, а потім їмо. Печемо з душею, як вдома, — усміхається жінка.

На підприємстві працює до 20 людей, каже пан Андрій. Більшість продукції тут виготовляють під конкретні замовлення магазинів та підприємств, тому залишків практично не буває. Усе свіженьке і розлітається миттєво.

Від виробника — покупцю

Ознайомитися з готовим асортиментом можна у магазині прямо на території виробництва (с. Озерна, вулиця Богдана Хмельницького, 22). Тут покуп-

АНАСТАСІЯ НАГОРНА

Понад 80 видів ковбас, десятки позицій копченостей, напівфабрикатів та м'ясних делікатесів — усе це представлено на полицях фірмового магазину «М'ясні витребеньки» на вулиці Громницького, 6 у Тернополі. Тут покупцям пропонують продукцію власного виробництва: від свіжого м'яса із власного забійного цеху до готових страв і закусок, розрахованих на різні смаки та потреби.

Журналісти «RIA плюс» завітали до магазину, щоб побачити, як формується асортимент і що найбільше цікавить покупців. Простір зустрічає різноманіт-

ням продукції — від класичних ковбас і шинок до оригінальних закусок до пива та домашніх паштетів. Асортимент постійно оновлюється, а частина позицій виготовляється за замовлення, розповідає SMM-менеджерка Наталія Сінявська.

— Починаємо з ковбас гриль, далі йдуть чівапчічі в беконі, шашлик і реберця. Це одні з найпопулярніших позицій серед покупців. Також у нас представлено свіже м'ясо власного виробництва. Воно надходить із нашого забійного цеху, тому потрапляє до магазину одразу після обробки, — каже пані Наталія.

Значну частину асортименту становлять копченості та заку-



За кожним виробом тут стоїть не лише технологічний процес, а й люди, які добре знають свою справу

цям пропонують як окремі вироби, так і готові подарункові бокси вагою від двох до трьох із половиною кілограмів. До наборів входять шинка, бочок, ковбаси, паштети, тушонки та інші м'ясні вироби. За бажанням клієнти можуть сформувати власний набір.

Більшість продукції виготовляють під конкретні замовлення магазинів та підприємств

— Я думаю, тут не треба багато говорити — треба тільки дивитися, що є, і купувати, — жартує Андрій Тютюнник.

Продукцію доставляють по всій Україні, а замовлення приймають через соціальні мережі, розповідає продавець Володимир Кісіль. Також працює фірмовий магазин у Тернополі на вулиці Громницького, 6.

— Магазин в Озерній пра-



Асортимент формувалася роками — для звичайних покупців і закладів громадського харчування

цює з понеділка по п'ятницю з 9.00 до 17.00. Ціни — від виробника. Раді бачити всіх, — додає пан Володимир.

Після знайомства з виробництвом стало зрозуміло, що за кожним виробом тут стоїть не лише технологічний процес, а й люди, які добре знають свою

справу. Аромат копченостей і печених виробів, який супроводжував нас цехами, лише підсилює бажання перевірити смак продукції особисто. Що ми й зробили, і вам рекомендуємо!

Матеріал виготовили у рамках проєкту «Інноваційні медіа України».

Смачне м'яско і ковбаска — у «М'ясні витребеньки»: від виробництва до вашого столу

АНАСТАСІЯ НАГОРНА

Понад 80 видів ковбас, десятки позицій копченостей, напівфабрикатів та м'ясних делікатесів — усе це представлено на полицях фірмового магазину «М'ясні витребеньки» на вулиці Громницького, 6 у Тернополі. Тут покупцям пропонують продукцію власного виробництва: від свіжого м'яса із власного забійного цеху до готових страв і закусок, розрахованих на різні смаки та потреби.

Журналісти «RIA плюс» завітали до магазину, щоб побачити, як формується асортимент і що найбільше цікавить покупців. Простір зустрічає різноманіт-

ням продукції — від класичних ковбас і шинок до оригінальних закусок до пива та домашніх паштетів. Асортимент постійно оновлюється, а частина позицій виготовляється за замовлення, розповідає SMM-менеджерка Наталія Сінявська.

— Починаємо з ковбас гриль, далі йдуть чівапчічі в беконі, шашлик і реберця. Це одні з найпопулярніших позицій серед покупців. Також у нас представлено свіже м'ясо власного виробництва. Воно надходить із нашого забійного цеху, тому потрапляє до магазину одразу після обробки, — каже пані Наталія.

Значну частину асортименту становлять копченості та заку-

ски. Ця продукція, за словами працівників, має постійний попит серед покупців, особливо для святкових подій або як доповнення до столу.

— Для любителів пива у нас є копчені вушка з різними смаками, серця, чипси. Також можна замовити рульку, шкіру, кістки, ноги, вуха. Асортимент дуже широкий. Є також сирокочена продукція — шинки, бочок, рулети, сосиски, сардельки, кров'янка, сальтисон та різні види сала, — додає.

У магазині також представлені тушонки та паштети власного виробництва. Як зазначає продавчиня Оксана Кісіль, на цю продукцію діють акційні про-

позиції.

— Маємо тушонки зі шматочками м'яса, реберцями з кісточкою. Також є печінково-м'ясні та м'ясні паштети. Уся продукція домашнього типу, виготовлена на підприємстві. Наразі діє акція: при купівлі від п'яти банок знижка — 7%, — розповідає вона.

За словами Наталії Сінявської, значну частину асортименту магазину становлять напівфабрикати.

— Можна придбати пельмені зі свининою та курятиною, вареники з ливером, хінкалі, чебуреки, котлети, — каже працівниця.

Додатково в магазині діють акції та розіграші: при купівлі на певну суму покупці можуть

взяти участь у лотереї та виграти м'ясні делікатеси.

Завершують асортимент готові м'ясні бокси різних форматів: «Пікнік», «По-домашньому», пивний «Мега», пивний «Міні» та «Елітний».

Асортимент формується з урахуванням різних запитів покупців і постійно оновлюється. Тут працюють із власною сировиною та виробництвом, що дозволяє контролювати всі етапи виготовлення продукції.

Магазин працює щодня: з понеділка по суботу — з 8.00 до 20.00, у неділю — з 8.00 до 18.00, щоб покупці могли придбати свіжу м'ясну продукцію та напівфабрикати у зручний для себе час.

ПОГРОЖУЮТЬ ЗВІЛЬНЕННЯМ ЧЕРЕЗ КОНКУРС НА ПОСАДУ ДИРЕКТОРА

Скандал ■ Конфлікт навколо конкурсу на посаду директора розгорівся у школі №22 Тернополя. Педагоги заявляють про порушення процедури призначення та вимагають відкритого обговорення кандидатур. Вони вже звернулися до міського голови, управління освіти та направили запити до НАЗК. Якщо їх не почують — погрожують масовими звільненнями

ІРИНА БЕЛЯКОВА, 067-747-28-44,
IRYNA.BELYAKOVA@GMAIL.COM

Учителі школи № 22 звернулися до редакції за розголосом та просять допомоги, на їхню думку, через порушення проведення конкурсу на посаду нового керівника. Наразі на цю посаду претендують двоє педагогів цього ж закладу. Контракт чинного директора Олега Климчука завершується 1 липня, розповіли журналістам у школі.

«Нас просто не чують»

— Ми не сіли, склавши руки, а звернулися вже до багатьох інстанцій, проте скаладається враження, що нас просто не чують, бо, попри всі порушення, із кандидатурою директора все вирішене, — розповіла заступниця директора з навчально-виховної роботи Людмила Дмитрушак, яку уповноважили розповісти про проблеми із призначенням. — Тому по допомогу і розголос звертаємося до журналістів. Може хоч так нас почують.

Колектив, пояснили у школі, не виступає проти самого конкурсу. Педагоги хочуть, щоб усі процедури відбувалися відкрито та відповідно до затвердженого положення.

На посаду директора, пояснили у школі, претендують двоє вчителів закладу. Богдан Гринюка, — із 14-річним стажем. Інша кандидатка, Юлія Плюсквік-Баран, має сім років стажу, з них три перебувала в декреті. Педагоги не розуміють, як ними може керувати людина без великого (на їхню думку) досвіду і з другою категорією, яку на посаду, за словами педагогів, любіше керівництво управління освіти і науки міськради.

— Один кандидат обходив колектив, спілкувався з людьми, питав, що варто змінити в школі, які є проблеми і що потрібно розвивати, — розповідає Людмила Дмитрушак. — Інша кандидатка буквально перед подачею документів повідомила, що йде на конкурс. Коли ми запитали, чи відчуває вона в собі сили керувати нашим колективом, відповіла, що якщо зараз не подасться, то не зможе будувати кар'єру далі.

Невідповідність у документах

Педагоги почали самостійно вивчати конкурсну документацію та вимоги до кандидатів. За словами співрозмовниці, у колективу виникли питання щодо окремих документів, поданих п. Юлією.

— Ми підняли протоколи та документи, які є у відкритому доступі. Побачили, що на момент ухвалення рішення про допуск кандидатів усі

документи нібито були подані. Водночас у нас виникли питання щодо дати видачі сертифіката про знання державної мови кандидаткою. Юлія Плюсквік-Баран отримала його лише 20 травня, хоча 18 травня вже було оголошено, що всі документи прийняті та кандидати допущені до конкурсу. Виходить така ситуація, що це перше, на нашу думку, можливе порушення.

За словами Людмили Дмитрушак, педагоги звернулися до міського голови з вимогою виконати пункт 8 положення про конкурс і організувати зустріч кандидатів на посаду директора з трудовим колективом.

Вона зазначає, що їм у цьому відмовляють, пояснюючи, що така зустріч нібито не є обов'язковою, оскільки обидва кандидати працюють у школі.

— Ми хочемо прозорості та розуміння їхнього бачення розвитку закладу. Маємо право почути програми кандидатів, поставити запитання і зрозуміти їх як майбутніх керівників, — додала вона.

Голова трудового колективу та вчителька початкових класів Ольга Шулько каже, що звернення до органів влади погодили на зборах працівників школи.

— Це не позиція однієї людини. Ми проводили загальні збори, обговорювали ситуацію і ухвалили рішення звернутися до відповідних органів. Саме тому мене уповноважили представляти позицію трудового колективу, — каже педагогиня.

За її словами, працівники школи хочуть максимальної прозорості конкурсу.

Заслужена вчителька України Руслана Краснопольська додає, що керівник такого закладу повинен мати достатній управлінський та професійний авторитет серед колективу.

— У нашій школі працюють 79 педагогів, з них 57 — вчителі вищої категорії, 28 учителів-методистів, двоє заслужених вчителів України. Це дуже сильний колектив із власними традиціями та напрацюваннями. Тому нам небайдуже, хто саме очолить заклад після завершення контракту нинішнього директора, — каже вона.

Колектив прагне зберегти атмосферу співпраці, яка формувалася роками, додає Руслана Краснопольська.

— Директор повинен уміти об'єднувати людей навколо спільної мети, — каже Руслана Краснопольська. — Для нас важливо, щоб новий керівник був готовий до діалогу з колективом і чув думку педагогів.

Заступниця директора Ірина Макар каже, що серед працівників є



ФОТО З АРХІВУ РЕДАКЦІЇ

Вчителі вимагають прозорого конкурсу на посаду директора школи та щоб їх почули

Більше читайте, засканувавши QR-код



занепокоєння через відсутність інформації про подальший перебіг конкурсу.

— Ми досі не знаємо точної дати проведення конкурсу. Тим часом уже невдовзі колектив іде у відпустку. Тому хотілося б розуміти, коли саме відбудуться всі передбачені процедурою етапи, — каже вона.

Звернулися до НАЗК

За словами педагогів, після призначення нового керівника у школі зросла напруга через кадрові зміни. Ірина Макар зазначає, що частина працівників занепокоєна майбутнім закладу та навіть говорить про можливе звільнення.

Колектив не виступає проти конкурсу, а хоче, щоб все відбувалося відкрито

Людмила Дмитрушак повідомила, що педагоги звернулися до НАЗК із проханням перевірити можливий конфлікт інтересів, оскільки родичі однієї з кандидаток працюють у школі.

Вона додає, що колектив, який роками працює разом, вважає себе «великою родиною» і хоче бути почутим у процесі ухвалення рішення щодо нового керівника.

Що пояснила керівниця освіти

Категорично заперечує будь-яке лобювання інтересів одного з кандидатів начальниця управління освіти і науки міської ради Ольги Похіяк.

Вона запевняє, що й звинувачення у порушенні процедури прийому документів під час конкурсу на посаду директора школи є безпідставними. Посадовниця пояснила, що обидва кандидати подали необхідні документи відповідно до вимог положення, зокрема щодо сертифіката про знання державної мови. При цьому, за її словами, довідки могли ще не бути фізично отримані на момент подання.

— Всі документи були подані у встановленому порядку. Ми ді-

ємо виключно в межах чинного законодавства та затвердженого положення, — запевнила Ольга Похіяк. — Обидва кандидати перебувають у рівних умовах, оскільки на момент подання документів уже мали результати тестування та відповідні бали, хоча офіційні довідки могли ще не бути отримані.

Ольга Похіяк зазначила, що процедура конкурсу про призначення директора школи № 22 ще триває, а остаточне рішення ухвалюватиме конкурсна комісія, яка включає представників державної служби якості освіти в області та департаменту освіти, тому рішення приймається колегіально.

Вона зазначила, що дата проведення конкурсу поки не визначена, але всі необхідні строки будуть дотримані — конкурс мають завершити до кінця червня.

Щодо можливого конфлікту інтересів, остаточна оцінка таких обставин можлива лише після завершення конкурсу та визначення переможця. І поки про це говорити завчасно, кажуть в управлінні освіти.

Що кажуть кандидати

Ми намагалися вислухати позицію кандидатки, проти якої повстал колектив. Неодноразово телефонували пані Юлії. Але вона або не брала слухавку, або збивала дзвінки. Тоді ми написали їй повідомлення з проханням прокоментувати вчительський бунт проти її ймовірного директорства. Для зв'язку залишили номер журналістки. Однак пані Юлія так і не передзвонила.

У школі кажуть, що в них є інформація, що кандидатка від 1 червня перебуває із дитиною в лікарні. Але інформація про офіційний лікарняний до закладу ще не надходила. Ми вкотре звертаємося до кандидатки з проханням надати коментар, який опублікуємо.

«RIA плюс» поспілкувалася з кандидатом у директори школи — вчителем історії Богданом Гринюкою. Він має понад 13 років педагогічного стажу, науковий ступінь і досвід роботи у закладах вищої освіти, а також підготовки учнів до олімпіад і МАН.

Серед пріоритетів розвитку шко-

ли він називає оновлення матеріально-технічної бази, залучення грантів і модернізацію інфраструктури. Також виступає за відкритий і прозорий конкурс.

За словами кандидата, зустріч із педагогічним колективом запланована на 4 червня, де він представить своє бачення розвитку закладу.

Що розповів директор школи

Чинний директор школи № 22 Олег Климчук працював на керівних посадах у закладі 36 років — від 1990 року. Цього року на конкурс свою кандидатуру не подавав, коментувати причину не хоче. Але, зазначає, і припустити не міг, що конкуренція претендентів призведе до таких непорозумінь у колективі. За його словами, обидва кандидати є гідними, однак робота директора є надзвичайно складною та відповідальною, особливо в умовах війни. Він наголошує, що директор школи відповідає не лише за освітній процес, а й за господарські питання, безпеку та функціонування закладу.

— Це і вода, і електрика, і тендери, і каналізація. Усе має працювати, — пояснює пан Олег. — Багато хто думає, що директор — це тільки уроки і адміністрація, але насправді це величезний пласт роботи.

За його словами, нестача кадрів як викладацького, так і технічного і навіть бухгалтерії створює додаткові труднощі у роботі закладу.

— У школах критично не вистачає вчителів. Через війну та міграцію ситуація погіршується. Скоро просто не буде ким замінювати педагогів, — зазначив пан Климчук.

Коментуючи напругу в колективі навколо конкурсу, директор зазначає, що шкода бачити конфлікт між педагогами.

— Мені неприємно, що почалися суперечки, — каже Олег Климчук. — Я обох попередив: робота дуже важка, нехай добре подумують. Але працівники школи переживають за своє майбутнє, тому й виникають емоції. Але тут як у спорті: перемагає сильніший.

Коли матеріал був готовий до друку, зі школи повідомили редакцію, що на 4 червня призначили зустріч з кандидатами.

ВІДПОЧИВАЄМО АКТИВНО І ДРАЙВОВО У МІСТІ

Розваги ■ Літо поступово змінює ритм Тернополя – місто оживає та наповнюється активним відпочинком на свіжому повітрі. Доступні варіанти як для сімей із дітьми, так і для компаній друзів, пар або тих, хто надає перевагу індивідуальному дозвіллю

ПОЛІНА ДАЙНЕГА, 095-077-01-80,
POLINADAINENA@GMAIL.COM

У Тернополі уже доступні прогулянки на каяках, курсують те-

плоходи, а також можна випробувати драйв картингу чи поїздки на квадроциклах. Скільки це коштує та де шукати найяскравіші враження.

Оренда SUP-дошок та каяків

На вулиці вже тепло, а це означає, що милуватися красою Тернопільського ставу можна не лише з набережної, а й просто з води – на каяках чи SUP-дошках. Організатори надають усе необхідне спорядження та знайомлять учасників із маршрутом, де можна насолодитися природою й атмосферою ставу. Тут не потрібно поспішати чи гребти на швидкість – достатньо кількох рухів веслом, аби спокійно дрейфувати на хвилях.

Оренда одномісного SUP або каяка коштує 300 гривень/годину чи 1400 гривень/день. Двомісний каяк обійдеться у 400 гривень/годину та 1800 гривень/день. Також доступний тримісний варіант – 420 гривень/годину або 1900 гривень/день. Передбачені й знижки: при погодинній оренді від двох годин діє знижка 10%, для постійних клієнтів (після третього катання за сезон) – 15%, а для військових і ветеранів – 25%.



Картинг

Полюбляєте екстрим та швидкість, але не хочете виїжджати за межі Тернополя? Тоді варто завітати на спортивний трек у парку «Сопільче». Лише адреналін, швидкість, карт і ви.

Один 10-хвилинний заїзд коштує 500 гривень, абонемент на 10 заїздів – 4000 гривень. Також можна придбати подарунковий сертифікат – 500 гривень за один

заїзд. Для охочих доступні й майстеркласи з картингу: 2500 гривень для однієї людини та 4500 гривень – для двох. Передбачені й знижки. Зокрема, військові та їхні діти за наявності посвідчення УБД отримують 50% знижки. Для всіх інших у будні діє акція на кожен другий заїзд. Також 10% знижки надають компаніям від восьми осіб та іменинникам.



Круїзи на теплоходах

Романтика вечірнього ставу, свіже повітря та прогулянка на теплоході – у Тернополі триває сезон водних мандрівок. Наразі для відпочивальників доступні теплоходи «Ян-Амор Тарновський» та «Капітан Парій». Вони здійснюють рейси щодня за сприятливих погодних умов орієнтовно з 11.00 до заходу сонця. У випадку дощової або штормової погоди рейси скасовують. Відправлення відбувається після набору групи – від 15 платних дорослих пасажирів.

Вартість квитка для дорослих на оборотний рейс (туди й назад) становить 200 гривень, поїздка в один бік коштує 100 гривень. Для дітей віком від 6 до 11 років включно повне коло обійдеться у 100 гривень, а рейс в одну сторону – у 50 гривень. Діти до 6 років можуть подорожувати безплатно. Також курсує теплоход «Сигма». Тривалість 45-50 хвилин, а ось вартість – 250 гривень для дорослих, 100 гривень для дітей (6-10 років).



Прогулянки на квадроциклах

Наразі тернополянам пропонують кілька варіантів прогулянок на квадроциклах: екстремальний маршрут, прогулянковий заїзд або квадро-тур на вершину Тернополя. Під час катання учасники побачать мальовничу галявину в лісі Загребелля, пройдуть повз велопарк та ущелини, подолають спуски й підйоми, а також опиняться на галявині поблизу Тернопільського ставу. Тривалість катання – від однієї до двох годин.

Вартість:

- Квадро-тур – 1 400 грн за одну людину, 1 600 грн за двох
- Квадро-подорож – 1 600 грн за одну людину, 2 200 грн за двох
- Прогулянковий маршрут – 1 000 грн за одну людину, 1 200 грн за двох.



Гра у теніс

Хочете активно провести час і трохи «перезавантажити» голову? У парку Національного відродження працює тенісний комплекс, де тернополяни можуть пограти у великий теніс. Якщо власної ракетки немає – не проблема. Увесь необхідний інвентар можна орендувати на місці, а за бажанням ще й домовитися про заняття з тренером. Вартість одноразового бронювання корту у будні з 7.00 до 8.00 становить 500 гривень/годину. У період з 8.00 до 23.00 у будні та вихідні година гри коштує 800 гривень. Оренда ракетки обійдеться у 50 гривень/годину. Також доступна послуга перетяжки ракетки: струнами компанії – 450 гривень, струнами клієнта – 300 гривень.



ЗАПРОШУЄМО:
ПРАЦІВНИКІВ НА СКЛАД
заробітна плата 25 000-40 000 грн
тел. 096 960 52 93

564605_07.26
ВАНТАЖНИКИ
висока з/п
тел. (097) 790-09-61

SCAFFBUD
ШУКАЄМО ПРАЦІВНИКІВ
МЕНЕДЖЕР з продажів та послуги 30 000 грн/міс
РІЗНОРОБОЧИЙ 25 000 грн/міс
ВОДИЙ/ВАНТАЖНИК на бусі 30 000 грн/міс
КОМІРНИК/ЗАВСКЛАД 30 000 грн/міс
ДЕТАЛІ ЗА ТЕЛЕФОНОМ: **067 352 30 26**

НА ПЕКАРНЮ ПОТРІБНІ:
ПЕКАР-ТІСТОМІС
ВАНТАЖНИК
ВОДИЙ НА БУС
096 937 29 23

АЛІГАТОР
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ ОЗДОРОВЧИЙ КОМПЛЕКС

ЗАПРОШУЄМО В НАШУ КОМАНДУ:

ГОЛОВНОГО ІНЖЕНЕРА
ЗП висока – деталі при співбесіді

ПОМІЧНИКА КУХАРЯ
ЗП висока – деталі при співбесіді

МАЙСТЕРА БУДІВЕЛЬНИКА
ЗП висока – деталі при співбесіді

ТЕХНІКА-ЕЛЕКТРИКА
ЗП висока – деталі при співбесіді

ОХОРОННИКА
ЗП висока – деталі при співбесіді

ДОДАТКОВІ БОНУСИ:
Безкоштовне довозення додому
Харчування для персоналу
Безкоштовне відвідування басейнів, аквапарку, тренажерного залу, сауни

(098) 709 85 76
ТЕРНОПІЛЬ
ВУЛ.ГАЙОВА, 29

7. РОБОТА, ЕМІГРАЦІЯ

7.2 ПРОПОНУЮ

АДМІНІСТРАТОР, РОБОТА З КЛІЄНТАМИ І ГРАФІКАМИ, РІЗНОРОБОЧИЙ НА ПРИВАТНУ ТЕРИТ., ПРОРАБ, КОНТРОЛЬ І ОРГАНІЗ БУД.РОБІТ, З/П СТАБІЛЬН (068) 970-33-63

БУЛЬДОЗЕРИСТ, ОФІЦІЙНО, ДОСВІД, КАТЕГОРІЯ НА КЕРУВАННЯ БУЛЬДОЗЕРОМ, БАЗОВЕ ОБСЛУГОВ., ВАХТА, ЖИТЛО, ХАРЧ., З/П ВІД 50 000 ГРН. (096) 941-58-77

ВАНТАЖНИК В БУДІВЕЛЬНИЙ МАГАЗИН

В магазин тканин та швейної фурнітури потрібні:
ПРОДАВЕЦЬ-КОНСУЛЬТАНТ КРАВЕЦЬ, ЗАКРІЙНИК (ШВАЧКА)
Тел.: (067) 983-10-70

ДРУЖБА, ВУЛ.ТРОЛЕЙБУСНА, ВУЛ.БІЛОГІРСЬКА, З/П ВІД 20 000 ГРН. (097) 981-97-97

Вантажник на склад будівельних матеріалів, 8-год. роб. день, (067) 516-10-00

ВАНТАЖНИК У МЕРЕЖУ ЗАКЛАДІВ «САМОГОННА РЕСТОРАЦІЯ», ГНУЧКИЙ ГРАФІК, 8 - 18 ГОД., З/П 18 500 ГРН. (15-16 РОБ.ДНІВ) (067) 653-46-30

ВАНТАЖНИК, КОМІРНИК, ФАСУВАЛЬНИК (ПОРІЗКА) В ПЕКАРНЮ. (098) 835-02-71

Вантажник-різноробочий, можливість безкоштовного проживання на місці роботи, з/п потишнева, від 150 грн./год. (097) 832-59-22

ВИХОВАТЕЛЬ В ПРИВАТНИЙ САДОЧОК, З/П 17 000 ГРН.+ ПРЕМІЯ (098) 714-93-13
Водій а/м КамАЗ-самоскид, досвід роботи, 8-год. робочий день (067) 516-10-00

ПОТРІБЕН
ПОМІЧНИК ЗВАРЮВАЛЬНИКА
700-1000 грн в день
Можливо без досвіду(навчимо)!
0 (67) 354 04 89

Водій автомобіля з маніпулятором, робота по місту, області, 8-годинний роб. день. (067) 516-10-00

Водій автомобіля тягач з напівприцепом, по місту, області, Україні, з/п договірна (067) 516-10-00

ВОДИЙ ВАНТАЖНОГО АВТОМОБІЛЯ, ПОСВ. КАТ. «С», «Е». (067) 352-38-90

Водій легкового автомобіля, робота по місту та області, графік договірний, з/п договірна (067) 516-10-00

ВОДИЙ-ЕКСПЕДИТОР, З/П 15000 - 30 000 ГРН. (067) 340-46-68, (067) 351-33-11

НА РОБОТУ ПОТРІБНІ
РІЗНОРОБОЧІ
+380 98 944 7130

ГАЗОЕЛЕКТРОЗВАРЮВАЛЬНИК, НА ПОСТІЙНУ РОБОТУ, НАВИКИ ГАЗОЕЛЕКТРОЗВАРЮВАННЯ, З/П 25 000 ГРН. (067) 382-92-42

Двірник-прибиральник на підприєм-

ство, догляд за територією та насадженнями, графік договірний, з/п договірна. (067) 516-10-00

Доглядальниця за жінкою, позмінно, тиждень через два тижні, досвід роботи (067) 516-10-00

ДОМОГОСПОДИНЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ, ПРИБИРАННЯ, 2 РАЗИ В ТИЖДЕНЬ. (067) 396-86-38

Домогосподиня, графік договірний, з/п договірна. (067) 516-10-00

ЕКСКАВАТОРНИК НА ЕКСКАВАТОР ЈСВ, НА ПОСТІЙНУ РОБОТУ. (067) 352-38-90

ЗАВГОСП В ОРГАНІЗАЦІЮ, БЕЗ ШКІДЛИВИХ ЗВИЧОК, З/П ДОГОВІРНА (096)318-32-95

Комірник на підприємство для обліку та складування будматеріалів та запчастин, 8-год. роб. день, з/п договірна. (067) 516-10-00

КОМІРНИК У РЕСТОРАН «СТАРІЙ МЛИН», ГРАФІК РОБОТИ: ПН., СР., ПТ., СБ., 9 - 16 ГОД. З/П 500 ГРН/ДЕНЬ (9 000 ГРН./МІС) (067) 653-46-30

КОМІРНИК, ВАНТАЖНИК НА ГУРТІВНЮ, ДРУЖНИЙ КОЛЕКТИВ, ЗРУЧНИЙ ДОЇЗД, НЕВАЖКА РОБОТА, 9-17 ГОД., СБ.,НД. ВИХ., З/П ВІД 15 000 ГРН. 25-07-03, (097) 969-05-97

Кранівник на автокран, вантажопідйомністю 10 тонн, з/п договірна, (067) 516-10-00

Передплати улюблені видання онлайн на сайті Укрпошти

- Швидко та без черг
- Відтепер і місцеві видання



peredplata.ukrposhta.ua



ПРИЄДНУЙСЯ ДО 49-Ї ОКРЕМОЇ БРИГАДИ РОЗГОРОДЖЕННЯ

НАМ ПОТРІБНІ:

- ВОДИЇ
- САПЕРИ
- ОПЕРАТОРИ БПЛА

ЩО ТИ ОТРИМАЄШ:

- ПРОФЕСІЙНУ ПІДГОТОВКУ
- СТАБІЛЬНУ СЛУЖБУ В КОМАНДІ
- МОЖЛИВІСТЬ ЗАХИЩАТИ УКРАЇНУ

ТЕЛЕФОНУЙ ЗАРАЗ ТА ДІЗНАЙСЯ БІЛЬШЕ
068 036 00 14
066 913 10 26

RIA Подати оголошення в газету RIA дуже просто!

Для розміщення оголошення в газеті RIA зателефонуйте у відділ прийому оголошень. Оператори відділу допоможуть обрати рубрику, скласти текст оголошення, здійснити оплату.

23-53-27, 23-52-03
(098) 477-12-70

Вартість публікації оголошень

- Звичайне оголошення — 30 гривень
- Виділене оголошення — 50 гривень
- Довідник — 100 гривень
- Оголошення про втрату документів — 100 гривень

Графік роботи:

- ПН, СР, ЧТ., ПТ. з 9:00 до 18:00
обідня перерва з 13:00 до 14:00
- вівторок з 9:00 до 14:00
- субота і неділя - вихідний

На виробництво потрібні:

- **РІЗНОРОБОЧІ** на денну зміну, нічну зміну (на вибір)
- **ІНЖЕНЕР-МЕХАНІК**
- **ЕЛЕКТРИКИ, СЛЮСАРИ, ЗВАРНИКИ**
- **ПІЧНИКИ**

Надаємо житло, довіз з м.Тернопіль
тел.: 098 451 55 13, 096 913 86 79

Готель Тернопіль запрошує на роботу

ШВЕЙЦАРА-ОХОРОНЦЯ

ПОКОЇВКУ

СЛЮСАРЯ-САНТЕХІНКА

телефонувати: пн-пт з 9:00 до 18:00

067 352 03 51

ПОТРІБНІ ВАНТАЖНИКИ НА СКЛАД

Умови роботи:

- офіційне працевлаштування
- 08:00-20:00
- 30 хв обід + 2 перерви по 15 хв
- 6-денний робочий тиждень
- ЗП 38 000 грн – 40 000грн

Деталі 067 130 80 34

медицинський центр "АстраМіа"

Самолікування може бути шкідливим для вашого здоров'я
Ліц. АЕ №638030 від 15.01.2015р видана МОЗУ

Лікування алкоголізму та куріння, психіатрія, неврологія, рефлексотерапія, народна та нетрадиційна медицина

м. Тернопіль, вул. Малишка, 2
тел. (0352) 51-50-00,
astramia.com.ua

Запрошуємо на роботу:

ВАНТАЖНИКІВ

ВИСОКА З/П
надається житло

тел. **(098) 221-59-24**

Пакувальник (складання товару), графік пн-пт, неповний робочий день, беремо студентів, вул. Промислова, 20 (067) 350-87-44

ПЕКАР, ТІСТОМІС, ФОРМУВАЛЬНИК ХЛІБА, З/П ВІД 1000 ГРН./ЗМІНА. (098) 835-02-71

Працівник на виробництво, вул. Промислова, за «Епіцентром», фізич. витрив., без досвіду, навчання, пн-пт, 9-18 год., (067) 350-87-44

ПРАЦІВНИК НА СТАНОК ЛИСТОГІБ, ПОСТІЙНА РОБОТА, 8-17 ГОД., З/П 20 000 - 25 000 ГРН. (067) 382-92-42

ПРАЦІВНИКИ В СТУДІЮ ЛАНДШАФТНОГО ДИЗАЙНУ, ТРАНСФЕР ДО ОБ'ЄКТА, МОЖНА СТУДЕНТИ, БЕЗ ДОСВІДУ, З/П 30000-60000 ГРН.(ВІД 1500 ГРН/ДЕНЬ) (068) 095-49-49

ПРАЦІВНИКИ З ВИГОТ. ЯЛИНКОВИХ ПРИКРАС, З/П ВІД 15 000 ГРН, РОЗМАЛЮВАЛЬНИКИ ПО СКЛУ, ВІД 20 000 ГРН., СКЛОДУВИ, СТУДЕНТИ, З/П ВИСОКА 52-80-29, (096) 307-70-95

ПРАЦІВНИКИ НА АВТОМІЙКУ САМООБСЛУГОВУВАННЯ, ГР. ПОДОВОВО. (067) 396-86-38

ПРИБИРАЛЬНИК ТЕРИТОРІЙ (097) 434-52-43

ПРИБИРАЛЬНИЦЯ В ОФІС, ЧЕРЕЗ ДЕНЬ, 4 ГОД./ДЕНЬ, З/П 350 ГРН./ВИХІД. (067) 581-66-93

Прибиральниця в спортивний зал, вул.Тролейбусна, 9в, в ранкові години, 4 рази в тиждень (067) 350-87-44

Прибиральниця, графік договірний, з/п договірна. (067) 516-10-00

ПРИБИРАЛЬНИЦЯ, НЕПОВНИЙ РОБОЧИЙ ДЕНЬ, 4-5 ГОД./ДЕНЬ. (098) 835-02-71

ПІДСОБНИК, РІЗНОРОБОЧИЙ НА БУДІВНИЦТВО. (067) 558-99-69

РОЗКЛЕЮВАЛЬНИК ОГОЛОШЕНЬ, МАСИВ СОНЯЧНИЙ, ВІДПОВІДАЛЬНИЙ, З/П ДОГОВІРНА. (098) 409-13-28

РІЗНОРОБОЧИЙ НА БУДІВНИЦТВО, НА ПОСТІЙНУ РОБОТУ, З/П 20 000 ГРН. (067) 382-92-42

РІЗНОРОБОЧИЙ, ПОСВІДЧЕННЯ ВОДІЯ, З/П 1 500 ГРН./ДЕНЬ (098) 579-74-13

РІЗНОРОБОЧІ, 9-18 ГОД. (098) 835-02-71

РІЗНОРОБОЧІ, НА ПОСТІЙНУ РОБОТУ. (096) 941-58-77

РІЗНОРОБОЧІ, ПРАЦІВНИКИ (ПЛИТКА, ГІПСОКАРТОН, ОЗДОБЛЮВАЛЬНІ РОБОТИ, ШПАТЛЮВАННЯ). (067) 354-86-81, (096) 564-86-94

СЛЮСАР-САНТЕХНІК, ПОКРІВЕЛЬНИК, ТРАКТОРИСТ, ШТУКАТУР, РІЗНОРОБОЧІ, ЧИСТИЛЬНИК ДИМОВИХ КАНАЛІВ, МОЖИВО З ІНВАЛІДНІСТЮ. (067) 208-36-40

ТРАКТОРИСТ, ОФІЦІЙНО, ДОСВІД, З/П ВІД 50 000 ГРН. (096) 941-58-77

ФЕЯ ЧИСТОТИ У РЕСТОРАН «КОВЧЕГ», ГР. 3/3, 9-23.15 ГОД., З/П 19 500 ГРН./15 РОБ. ДНІВ (067) 351-51-44

ШЛІФУВАЛЬНИК, ШЛІФУВАЛЬНИЦЯ СТОЛЯРНИХ ВИРОБІВ НА В-ВО, М ТЕРНОПІЛЬ. (067)353-25-53, (097)624-62-36

7.3 ШУКАЮ

Жінка шукає роботу по догляду за людиною похилого віку або хворою, мед. освіта, д/р. (097) 867-97-87

Шукаю роботу майстра або підсобника на будівництві, з/п поденна. (096) 674-28-91

ШУКАЮ РОБОТУ ПО ДОГЛЯДУ ЗА ЛЮДЬМИ ХВОРИМИ, ПОХИЛОГО ВІКУ, ВЕЛИКИЙ ДОСВІД (096)890-01-98, (063) 649-91-40

Шукаю роботу сторожа, (Роман). (098) 766-45-12

20. ДИТЯЧІ РЕЧІ

20.2 ПРОДАМ

Коляска-візок «Kesser», хор. ст., б/к, договірна (096) 564-86-94, (067) 354-86-81

23. ПРОМИСЛОВЕ ОБЛ. ТА ІНСТРУМЕНТИ

23.2 ПРОДАМ

Електроінструмент з Європи, дрелі, перфоратори, торцовки, лобзики, фени, кархери, болгарки, ключі, фрезери, бензопили, ремонт, сервіс (097)484-20-46, (099)094-45-22

26. ПОСЛУГИ

26.1 ПОБУТОВІ

ВИВЕЗЕННЯ БУДІВЕЛЬНОГО СМІТТЯ ТА РІЗНОГО ХЛАМУ, ВАНТАЖНІ ПЕРЕВЕЗЕННЯ, ВАНТАЖНИКИ (096) 837-57-55

27. СПОРТ, ТУРИЗМ ТА БЕЛОТЕХНІКА

27.2 ПРОДАМ

Тренажери з Європи, орбітреки, велотренажери, бігові доріжки, велосипеди, електр. велосипеди, крісла, лежачки, вудки, дошки для пресу (097)484-20-46, (099)094-45-22

28. ФОНДОВА БІРЖА

28.2 НАДАЮ КРЕДИТИ

ГОТІВКОВІ КРЕДИТИ ШВИДКО ТА БЕЗ ЗАЙВИХ ТУРБОТ, ВИГІДНІ ДЕПОЗИТИ, ЗРУЧНІ УМОВИ, ЧЕСНЕ ОБСЛУГОВУВ. САМЕ ДЛЯ ВАС, СУПЕРМАРКЕТ ГРОШЕЙ! (067) 242-89-16

30. РІЗНЕ

30.1 ПРОДАМ

Візок дитячий, 500 грн., гойдалка дит., 250 грн., люлька переносна, 500 грн., мийка кухонна н/ж, б/к, каталоги «Ножі світу». (067) 300-08-54

Газонокосарка бензинова «Вікінг», подрібнення трави, б/к, подрібнювач садовий електричний «Вікінг», б/к, (вайбер) (096) 386-83-98

Гараж мет., б/к, камінь різаний, 40x20, річковий камінь, договірна. (068) 190-08-08

Гараж, кооп. «Супутник», 4 000 у.о., насос водяний «АІ-КО», для дачі, зі шлангом, 2 000 грн. (063) 250-74-72, (050) 806-34-42

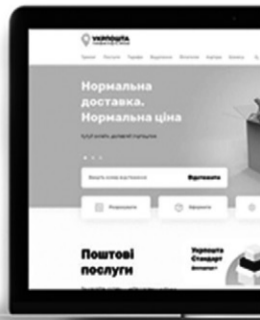
Дрова різних порід, метрові та рубані, на піддонах та насипом, з доставкою та самовивозом. (097) 979-86-31, (050) 234-67-25

ЛІЖКО 1,5-СПАЛЬНЕ, ХОР. СТ., ТАЧКИ, ХОР. СТ. (098) 609-57-45

Передплати газету RIA онлайн на сайті Укрпошти



- Швидко та без черг
- Сплачує картою або за реквізитами



peredplata.ukrposhta.ua

УКРПОШТА ГОЛОВНА ПОШТА КРАЇНИ



ДІАБЕТИЧНІ ТОВАРИ ТА ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ



Медицина ID-картка Гіпокартка

25⁰⁰



Інулін із цикорію Здорово, 250 г

155⁰⁰



Голки Insupen 29G/12 мм для шприць-ручки

560⁰⁰



Dextro Energy декстроза

95⁰⁰

Органайзер для інсуліну з холодоагентом

360⁰⁰



Сенсор CGM Sinocare Heaco iCan 3



2000⁰⁰

saharokshop.com +38 067 460 02 44

3. АВТОМОТОТЕХНІКА, С/Г ТЕХНІКА, ПОСЛУГИ

3.4 ТРАНСПОРТНІ ПОСЛУГИ(ЛІЦЕН.)

Вантажні перевезення тягачем з напівприцепом 13,6х2,45 м, до 22 т, а/м маніпулятором, до 10 т, самоскидами, 5-12 т, Свід. (097)979-86-31, (050)234-67-25

Послуги автокранами в/п до 10т, стріла 15-21м, телескопом навантажувачем JCB 531-70, евакуатором до 10т, самоскид.,7-12т, Свід. (097)979-86-31, (050)234-67-25

Послуги екскаватором-навантажув. JCB-3СХ, ковші 30,40,60,80 см, планувал. ківш, бур, відбійник; міні-екскават. JCB. Свід. (067) 368-31-55, (098) 598-50-00

Інформація про послуги екскаватором JCB-3СХ, самоскидами, 10-30 т, (067) 754-10-62

Інформація про послуги бульдозерами, вантажні перевезення а/м КамАЗ та самоскид. (067) 754-10-62

Інформація про послуги самоскидами, екскаваторами з відбійним молотком, буріння отворів в землі ямобуром. (067) 754-10-62



Довідка і відгуки Тернополя на top20.ua

встановлення • ремонт • налаштування

ГАЗОВОГО ОБЛАДНАННЯ НА АВТО



- Якісні комплектуючі європейських виробників
- 15 років досвіду
- Кваліфікований персонал
- Гарантія 3 роки
- Сертифікація ГБО



с. Острів, вул. Ярмуша, 188, м. Тернопіль, вул. Бродівська, 61г, тел. (067) 351-75-55, (097) 658-25-38

КАРНИЗИ • ЖАЛЮЗІ • ШТОРИ ПЛІСКЕ • РИМСЬКІ ШТОРИ • ТКАНИННІ РОЛЕТИ

вул. Шептицького, 23 Б, ТЦ «SOTERIA», вул. Торговиця, 9, Центральний ринок

(067) 909 71 58 (073) 909 71 58

Rolletto «Карнизи & Жалюзі» rolletto.com.ua

rolletto_ternopil rolletto.ternopil

564566_05.2

Земля на підсипку, глина. (067) 754-10-62

Камінь бутовий Галушинецький на фундамент., огорожі, щебінь фр. 20-50, 50-80, 80-120 – на бетон, дороги, відсів на підсипку, мулярку (097)979-86-31, (050)234-67-25

Керамзит фасований в мішках та насипом, фракція 10-20 мм, якісний, будь-яка кількість, можлива доставка (097)979-86-31, (050)234-67-25

Кільця каналіз. d 0,7; 1; 1,5; 2 м, вис. 30,60,90см, плити покриття кілець, люки полімерпіщ. і чавунні, доставка, котлован, монтаж (097)979-86-31, (050)234-67-25

Панелі перекриття, ширина 1,2 м, 1,5 м, довж. 2-12,6 м, висота 160мм (полегшені), 220мм (звичайні),320мм(підсилені), доставка кран (097)979-86-31, (050)234-67-25

Перемички віконні, прогони, різні розміри, опорні подушки, в наявності та під замовлення, можлива доставка, розвантаження, монтаж (097)979-86-31, (050)234-67-25

Плити перекриття, блоки фундаментні, перемички віконні, прогони, фундаментні подушки, палі забивні, плити балконні, плити дорожні (097)979-86-31, (050)234-67-25

Пісок в асортименті: жовтий, білий, для штукатурки, мурування, камінь, щебінь, відсів, (067) 754-10-62

Пісок в мішках, щебінь гранітний дрібний в мішках, керамзит в мішках, цемент в мішках, відсів в мішках, можлива доставка (097)979-86-31, (050)234-67-25

Пісок, щебінь, камінь, керамзит, чорнозем, глина, цемент, будь-яка кількість, самовивіз або доставка самоскидами та в мішках (097)979-86-31, (050)234-67-25

Стовпці залізобетонні, довжиною від 2 до 5 метрів, на огорожу, для садівництва, перерізом 6,5(5,5)см x 7см (097)979-86-31, (050)234-67-25

Труби азбестоцементні, діаметром 100-200 мм, труби залізобетонні, діаметром 500-1200 мм, можлива доставка (097)979-86-31, (050)234-67-25

Цегла червона рядова, повнотіла і пустотіла, біла силікатна, вогнетривка марок ПВ-5 і ША-5, на піддонах та поштучно, доставка (097)979-86-31, (050)234-67-25

Цемент М-500, М-400, Ів.-Франківський та Подільський, мішки по 25 кг, завжди свіжий, будь-яка к-сть, можлива доставка (097)979-86-31, (050)234-67-25

Шифер 8-хвильовий та плоский, труби азбестоцементні, труби залізобетонні, геотекстиль, цемент М-400, М-500. (097)979-86-31, (050)234-67-25

Щебінь гранітний, вапняковий, доломітовий, базальтовий, різних фракцій, відсів, камінь бутовий, пісок, глина, доставка КамАЗ, ЗІЛ (097)979-86-31, (050)234-67-25

Щебінь різний, камінь, відсів, пісок. (067) 754-10-62

5.4 БУДІВ-РЕМОНТНІ ПОСЛУГИ(ЛІЦ.)

АКУРАТНО ТА ЯКІСНО УТЕПЛЕННЯ ФАСАДІВ ПІНОПЛАСТОМ, МІНВАТОЮ, НАНЕСЕННЯ ДЕКОРАТИВНОЇ ШТУКАТУРКИ, «КОРОЇД», «БАРАНИК», ФАРБУВАННЯ.. (097)580-12-64, (067)178-15-75

ТЕПЛОШУМОІЗОЛЯЦІЯ ПІНОПОЛІУРИТАНОВОЮ ПІНОЮ «ДОБРА ПІНА» - 100% ЕКОЛОГІЧНА. ДАХИ, ПЕРЕКРИТТЯ, ФУНДАМЕНТИ. ЛІЦ. АЕ №640177. 30.03.15 (067) 674-60-47, (050) 437-02-88

Шліфую паркет без пилу, настеляю паркет, ламінат, вагонку, лакую, шпатлюю, є пилосос,швидко, якісно, є транспорт, виїзд в район 26-83-43, (097) 279-03-73

562084_05.2

Купуємо в необмеженій кількості у м.Тернополі та області ВЖИВАНІ ЄВРОПІДДОНИ. А ТАКОЖ ПОЛЕГШЕНІ ПІДДОНИ. Можливий вивіз нашим транспортом. (068) 105-54-59, (068) 105-54-58

ІНФОРМАЦІЯ: БРИГАДА БУДІВЕЛЬНИКІВ МУРУЄ ОГОРОЖІ З КАМЕНЯ, ЦЕГЛИ, БЛОКІВ, ФУНДАМЕНТИ ПІД БУДИНКИ, ВИКОНУЄ РІЗНІ БУДІВЕЛЬНІ РОБОТИ. (067) 142-34-42

ІНФОРМАЦІЯ: БРИГАДА МУРУЄ З КАМЕНЯ ОГОРОЖІ, ФУНДАМЕНТИ ПІД БУДИНКИ. (067) 134-07-31

ІНФОРМАЦІЯ: НАДАЮ ПОСЛУГИ ЗВАРЮВАННЯ, ПІСКОСТРУМЕНЕВОГО ТА ЕЛЕКТРОДУГОВОГО ОЦИНКУВАННЯ МЕТАЛУ. (098) 579-74-13

5.5 РІЗНЕ

Оренда трамбовки - 100кг, 250 кг, віброноги. (067) 754-10-62

6. МЕБЛІ

6.2 ПРОДАМ

ДИВАНИ, НА БУДЬ-ЯКИЙ ВИБІР, ЗІ СКЛАДУ. (097) 187-18-08

КУХНІ, ШАФИ-КУПЕ, НЕДОРОГО. (097) 187-18-08

ЛІЖКА ДЕРЕВ'ЯНІ. (097) 187-18-08

МАТРАЦИ ДЛЯ КВАРТИРАНТІВ. (097) 187-18-08

МАТРАЦИ, БУДЬ-ЯКІ, ЗІ СКЛАДУ. (097) 187-18-08

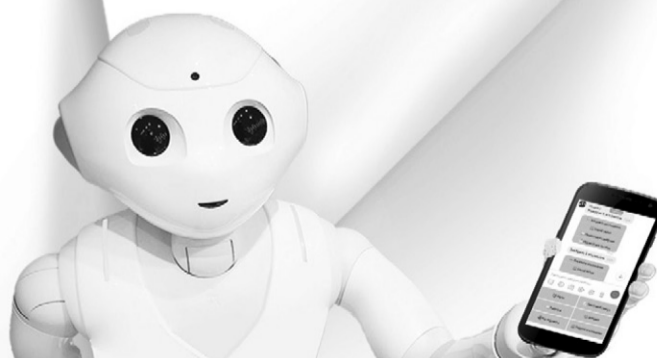
Усі свіжі оголошення RIA плюс у вашому Telegram

- ✓ зручний пошук
- ✓ перегляд по рубриках
- ✓ розміщення оголошення
- ✓ можливість підписки



Скануйте QR-код, або шукайте в Viber

RIA_ogo



RIA Подати оголошення в газету RIA дуже просто!

Для розміщення оголошення в газети RIA зателефонуйте у відділ прийому оголошень. Оператори відділу допоможуть обрати рубрику, скласти текст оголошення, здійснити оплату.

☎ 23-53-27, 23-52-03
★ (098) 477-12-70

Вартість публікації оголошень

- ☐ Звичайне оголошення — 30 гривень
- ☐ Виділене оголошення — 50 гривень
- ☐ Довідник — 100 гривень
- ☐ Оголошення про втрату документів — 100 гривень

Графік роботи:

- ☐ ПН, СР, ЧТ., ПТ. з 9:00 до 18:00
обідня перерва з 13:00 до 14:00
- ☐ вівторок з 9:00 до 14:00
- ☐ субота і неділя - вихідний

ЯК ПРАЦЮЄ ВЕТЕРАНСЬКЕ ВИРОБНИЦТВО RIVOLTA

Бізнес ■ Шум машин і насичений аромат свіжообсмаженої кави – ось уже вісім років у Тернополі працює сімейне виробництво Rivolta, яке заснували Андрій та Ірина Головки. Тут зелене зерно з великих мішків перетворюють на запашну каву, що супроводжує як ділові зустрічі, так і мандрівки

ПОЛІНА ДАЙНЕГА, 095-077-01-80,
POLINADAINENA@GMAIL.COM

Перш ніж каву потрапляє до споживача, вона проходить чимало етапів на виробництві. Ключовий із них — обсмаження у конвекційному ростері, де розкриваються смак і аромат зерна. Далі відбувається швидке охолодження у спеціальному бункері, дегазація та, за потреби, перемелювання. Це виробництво працює в ритмі, де технологія поєднується з точністю та контролем кожної партії. І водночас — це історія про любов до своєї справи, віру в якість і прагнення подарувати кожному справжнє задоволення від чашки кави.

Кавова історія з нуля...

Історія виробництва свіжообсмаженої кави почалася ще у 2018 році. Андрій Головка придивлявся до роботи кав'ярень, до того, як люди приходять «на каву» і як цей напій вплітається у їхній щоденний ритм. Саме тоді з'явилося бажання створювати власний продукт — якісний, смачний та ексклюзивний. Наступні два роки він навчався: їздив, вивчав ринок і розбирався, що потрібно для запуску виробництва, і заснував Rivolta.

— Rivolta — це про революцію в сприйнятті кави і про вплив, схожий на вплив музики. Це була концепція мого чоловіка, яку розробила маркетингова компанія і вибудувала бренд. Але я трохи переосмислила цю ідею. Я не про революцію і різкі зміни, а про природну органічну трансформацію. Кава — це ритуал сповільнення, присутній у кожному нашому дні. Тому важливо усвідомлено обирати якість цього наповнення, — розповідає Ірина Головка.

З початком повномасштабного вторгнення підприємець Андрій став на захист України, передавши керування виробництвом своїй дружині Ірині. Хоча вона вже мала досвід у підприємстві та керувала кав'ярнями, сфера обсмаження кави стала для неї новою.

— Виробництво якісної продукції було мрією мого чоловіка. Переїняти бізнес чоловіка — це велика відповідальність. Я розуміла, що тепер відповідаю за працівників, партнерів і клієнтів. Усвідомлювала, що мого досвіду недостатньо, але добре пам'ятала, наскільки важливою для нього була ця справа. Тому

« Це історія бізнесу, який вдалося не лише зберегти під час війни, а й масштабувати

вирішила, що маю зберегти й розвивати те, що він створив. Згорнути виробництво означало б відмовитися від його мрії, а я бачила, скільки праці й ресурсів у це вкладено, — згадує підприємниця.

Вистояти попри війну...

Бізнес у час війни — це постійна готовність до викликів. Один із перших ударів припав на логістику: постачальник зеленого зерна знаходився під Києвом, а столиця на той момент була фактично заблокована. Тоді Ірина знайшла альтернативу — польського постачальника з Гданська та підписала резервну угоду. Далі додалися нові виклики — різке зростання цін на світовому ринку кави та брак кадрів.

— У 2023–2024 роках вартість сировини зросла у два, а подекуди й у два з половиною рази. Ми не могли пропорційно підвищити ціни для клієнтів, тому прибутковість виробництва суттєво знизилася, — пояснює Ірина Головка. — Коли я прийшла в компанію, колектив був повністю чоловічий. Я розуміла, що через мобілізацію і ситуацію на ринку праці це зміниться. Тому ми почали автоматизувати процеси, щоб спростити навчання і адаптацію персоналу. Це специфічна сфера: такої професії, як обсмажчик кави, немає у відкритому доступі — людей потрібно навчати з нуля.

У 2023 році Ірина пройшла сертифікацію обсмажчиці кави в Берліні. А далі попри всі складнощі, виробництво вдалося не лише втримати, а й розвивати в ньому нові напрямки, залучаючи грантові кошти.

— Завдяки грантовим програмам нам вдалося залучити майже 1,5 мільйона гривень. Ці кошти спрямували на редизайн пакування, запуск інтернет-магазину та автоматизацію виробничих процесів. Ми впорядкували систему внутрішнього обліку, покращили комунікацію з клієнтами й запустили новий напрямок — онлайн-продажі, яких раніше не мали. Коли попередній обсмажчик звільнився, ми взяли на роботу нову людину. Завдяки автоматизації процесів вона швидко адаптувалася, а клієнти не відчували зміни спеціаліста, — каже підприємниця.

Ще у 2022 році компанія зосереджувалася на роботі з гуртовими покупцями та комерційною кавою доступнішого сегмента, орієнтуючись насамперед на потреби кав'ярень. Зараз розширили асортимент і додали преміальний сегмент.

— Після сертифікації я зрозуміла, що хочу сприяти розвитку культури споживання кави через навчання та інформування споживачів. Розповідаю про цінність кави, про те, що це насамперед продукт харчування, для якого важливі походження, свіжість і якість зерна. Мені хотілося, щоб люди сприймали каву не просто як звичний щоденний напій, а більше цікавилися тим, що саме вони п'ють. Саме тому я почала закуповувати невеликими лотами партії якісної спеціальної кави. Ми продаємо її онлайн і пояснюємо, що таку каву не обов'язково готувати лише у фільтрі. Якщо зерно якісне, воно буде смачним незалежно від способу приготування. Не має значення, заварюєте ви каву в чашці, джезві, гейзерній кавоварці, фільтрі чи кавомашині — якісне зерно завжди забезпечить хороший смаковий досвід, — каже пані Ірина.

Також розробили власні купажі та лінійку дріпів, надихнувшись любов'ю до мандрівок і походів.

— Ми створили лінійку з п'яти купажів для дому та офісу, а також серію дріпів. Оскільки наша родина любить гори й походи, захотілося додати до продукту частинку особистої історії. Так з'явилася лінійка зі слоганом «Life is a trip, take your drip». До неї входять п'ять різновидів арабіки та окрема позиція без кофеїну. Такі дріпи зручні не лише в мандрівках горами, а й у потягах, аеропортах чи навіть на передовій — всюди, де люди живуть у швидкому темпі та хочуть мати можливість випити якісну каву, — говорить Ірина Головка.



Ірина та Андрій Головки розвивають власне ветеранське виробництво свіжообсмаженої кави

Поєднання ароматів у чашці

Ефіопія, Руанда, Бразилія, Колумбія, Сальвадор — лише частина країн, звідки до Rivolta надходять зерна. Саме клімат, висота та ґрунти формують майбутній смаковий профіль.

— Кава — це рослина, дерево. На ньому ростуть ягоди, в яких є зерно, саме їх ми потім і обсмажуємо. Під час обсмаження ми розкриваємо властивості зерна, переводячи їх у розчинну форму, щоб вони потрапили у воду і насичували її смаком. Це не ароматизатори і не хімічні добавки, а природні нотки кожного сорту кави. Кави без смаків не існує, кожне зерно містить відтинки, які дарує місце його вирощування — ґрунт, клімат, висота, — розповідає підприємниця. — Як розкриються ці нотки, залежить від обсмаження і методу заварювання. Якщо спробуєте заварити одну й ту саму каву різними методами, отримаєте різні напої і різні смакові властивості.

У середньому один цикл обсмаження триває близько 12 хвилин. Процес автоматизований, але постійно контролюється фахівцем.

— Усе починається із зеленого зерна, яке ми завантажуємо на обсмажку. Спеціальний софт та запрограмовані профілі контролюють параметри обсмажки. Також поруч працює обсмажчик, який може втрутитися в процес, якщо бачить певні відхилення. Одна закладка називається батчем. Якщо ми обсмажуємо мішок кави, то це шість батчів. Відповідно маємо шість закладок, які в результаті повинні бути однаковими за своїми характеристиками — насамперед за кольором і вагою після обсмаження. Після закінчення процесу обсмажування вивантажуємо каву на охолодження. Далі вона відпочиває і скидає зайві гази. За необхідності фахівці змелюють її під вид заварювання замовників безпосередньо перед відправкою. А далі вже процес фасування і відправка до клієнтів, — говорить Ірина Головка.

На упаковці вказують країну походження зерна, а дескриптори описують смаковий профіль.

— Ми за основу взяли «класичний смак» та виокремили п'ять основних профілів, за якими класифікуємо всю каву. Один із них — шоколадно-горіховий, у якому переважають нотки шоколаду — білого, молочного чи чорного — та горіхів, зокрема волоського, смаженого мигдалю або кедрового. Є також фруктовий профіль із домінуванням фруктових нот. Окремо виділяємо пряно-печений профіль, де можуть відчуватися нотки випічки та спецій, квітковий профіль, а також вино-ягідний — із відтинками смородини, малини чи навіть алкогольних напоїв, наприклад, вина або вишень у коньяку, — оз-найомлює пані Ірина.

Різниця кави полягає не лише у зерні. Насправді навіть одна й та сама арабіка може мати абсолютно інший смак залежно від того, як її обсмажили. Фахівці Rivolta поділилися кількома важливими елементами.

— Дуже темна обсмажка маскує дефекти зерна. Через це смак стає надто гірким, плоским і втрачає свої природні відтинки. Маслянисті зерна — це ознака старіння, кава або дуже стара, або сильно пересмажена. Адже якісна кава завжди має матовий вигляд. Добра кавка — це не тільки сорт, а й вся робота із зерном. Тому 100% арабіка насправді нічого не гарантує. Молоко здатне врятувати неякісну обсмажену каву — воно приховує всі дефекти, а сиропи остаточно їх маскують. А ось додавання ароматизаторів замість реального смаку створює лише ілюзію яскравого та насиченого смаку, — розповіли на виробництві.

Ірина переконана: для успіху важливо відчувати внутрішню силу. У будь-якій ситуації варто приймати те, що неможливо змінити. Завжди є вихід — потрібно лише адаптуватися, шукати рішення і помічати можливості.



Кава Rivolta – це поєднання робусти та арабіки для створення ідеального смаку

ДО 26 ГРИВЕНЬ МОЖЕ ЗРОСТИ ВАРТІСТЬ ПРОЇЗДУ У ТЕРНОПОЛІ



ФОТО РЕДАКЦІ

За результатами громадського обговорення виконкому запропонують затвердити нові тарифи залежно від способу оплати — від 20 до 26 гривень за поїздки

Стаття збрала 12 коментарів. Публікуємо найцікавіші дописи, зберігаючи орфографію.

Вітрук в прямому ефірі казав що буде 22, 20 і 17. Що за три дні змінилося. Слово яке небудь має той недопан

Анна Шимків

Ну, то ми вже будемо "їздити", як в Києві... Там проїзд в громадському транспорті буде 30 гривень...

Остап Водовіз

Від моменту зростання ціни на пальне проїзд збільшували вже!!! Чим мотивуєте зараз???

Наташа Калишин

З дуба рухнули? Вони коли-небудь їхали тим транспортом? В кого зарплати зросли? Хіба що в них

Леся Задорожна

96% учасників обговорення виступили проти підвищення цін на проїзд у Києві

Valeriy K

Щось в Тернополі гряде. До чогось «великого» нас готують.

Може Тернопіль в якості винятку беруть в Євросоюз, так би мовити пілотний проект, як наші мужновладці люблять хизуватися. Тарифи за проїзд підганяють під європейські, вода під європейські тарифи, (100 грн за куб), але нажаль не європейські стандарти. І тут такий Надал з високої трибуни опа... За результатами зустрічі виконкому і представників Євросоюзу затвердили всім тернополян нові європейські зарплати і пенсії з доплатою залежно від способу отримання і кількості туристичних поїздок в країні Європейського Союзу. Ура, товарищі...»

І тут, чуєш: «Цей сон, цей сон, мені щоночі сниться. Кризь сон, кризь сон Кузьма стоїть сміється А той Вітрук, він нас не покидає І разом всі, тернополян... А далі ся свище.

Лариса Дідик

Лариса Дідик це просто треба зарплати найнижчі в Україні а тарифи найвищі банду геть люди робить протести

Галина Душенко

Вартість проїзду в маршрутних таксі (приватних перевізників) Києва становить 20 грн за одну поїздки. Ціни підвищилися навесні, проте проїзд у муніципальному транспорті (метро, тролейбуси, трамваї та автобуси) залишається незмінним — 8 грн. Тарифи на різні види транспорту в столиці виглядають так: Приватні маршрутки: 20 грн (залежно від довжини маршруту ціна може дещо відрізнятися). Метро, автобуси, тролейбуси та трамваї: 8 грн. Міська електричка: 14,99 грн. Актуальну інформацію щодо схем руху та розкладу всього муніципального транспорту зручно перевіряти в додатку Київ Цифровий.

Danny Trejo

Тепер візьміть та порівняйте який за величиною к саме площею Київ? та який Тернопіль? в якому чомусь також ціни на проїзд у громадському транспорті як в Києві!

Danny Trejo

Повний текст та усі коментарі ви можете прочитати за QR-кодом



Ми не маємо права втратити цей шанс: історія близнюків Петрика і Павлика, які дуже хочуть ходити



ФОТО З АРХІВУ РОДИНИ

Близнюки Павлик і Петрик Костик мають рідкісне генетичне захворювання, при якому м'язи поступово слабшають і перестають працювати. За словами мами, хвороба невиліковна, але її прогресування можна зупинити

Стаття збрала 22 коментарі. Публікуємо найцікавіші дописи, зберігаючи орфографію.

Потрібно ще дуже багато, але якщо 1,5 млн людей подарують хлопчикам по 1 доларові це ж можливо!

Inna Oliinyk

Низький уклін кожному за підтримку! Самі ми б не впоралися. Дякуємо, що ви з нами!

Alla Rybak

Боже, зціли Петрика та Павлика

Наталя Височанська-Бутинець

Допоможіть нам не зупинитися на цьому шляху. Кожен внесок і кожне поширення мають значення.

Anastasiia Kostyk

Допоможи, Господи, одужати дітям.

Наталя Сурівка

Щиро дякуємо за підтримку! Ви — наш надійний тил і надія на майбутнє хлопчиків!

Алла Рыбак

Боже, бережи цих дітей, дай здоров'я.

Наталя Подюк

Відкрийте свої добрі серця для Петрика та Павлика! Їм необхідна наша допомога

Віта Гладун

Об'єднавшись, ми зможемо допомогти цим хлопцям, будь ласка, долучайтесь до порятунку

Оксана Добровольская

Поки ми гортаємо стрічку - двоє маленьких братиків борються за шанс ходити, рухатись і жити

Діагноз LAMA2 повільно забирає їхні сили...

Тільки зараз у дітей з'явився шанс на лікування. Будь ласка, підтримайте збір, допоможіть розголосом

Мама хлопчиків Anastasiia Kostyk

Alla Rybak

Боже, дай здоров'я діточкам.

Анастасія Угрин

Будь ласка, підтримайте цих дітей в боротьбі за повноцінне життя

Мар'яна Коцовська

Підтримайте гарних хлопчиків у їхній боротьбі за життя: лайк, коментар, поширення, будь-яка зручна сума

Оліхейко Яна

Друзі, ці хлопчики зараз проходять надзвичайно важку боротьбу за життя

Будь-яка ваша допомога, поширення чи молитва можуть стати для них великим шансом. Не залишаймося осторонь

Мар'яна Стасюк

Генна терапія — це реальний порятунок, і ми просто зобов'язані дати хлопцям цей шанс! Хвороба можна і треба зупинити. Друзі, дякуємо, що ви з нами! Павлику та Петрику, ви з усім впораетесь!

Alla Rybak

Повний текст та усі коментарі ви можете прочитати за QR-кодом



РОДИНА ВІЙСЬКОВОГО РОЗВИВАЄ ВИРОБНИЦТВО НАПІВФАБРИКАТІВ



До тіста для пельменів і пасты додають сік шпинату, буряка та гарбуза – і смачно, і цікаво



Світлана Готка розповідає, що для своїх виробів використовує лише фермерські та якісні продукти



Ось у такі герметичні упаковки пакують продукцію – для кожного виробу своя

Крафт ■ «Файне тісто» – місце, де домашній смак поєднується з якісним виробництвом. Тут виготовляють кольорові пельмені, сирники без цукру, сінабони, тефтелі та десятки інших смаколиків. Родині Світлани Готки вдалося перенести тепло домашньої кухні у власну справу, зберігши головне – натуральний смак і турботу про людей

ПОЛІНА ДАЙНЕГА, 095-077-01-80, POLINADAINENA@GMAIL.COM

У крафтовій майстерні «Файного тіста» кипить робота, але атмосфера залишається спокійною й майже домашньою. Борошно твердих сортів пшениці змішується з фермерськими яйцями, і тісто буквально «оживає». Його ретельно вимішують, а потім пропускають через тісторозкатку й нарізають на тонкі смужки. Так народжується справжня паста ручного приготування. За сусіднім столом – інший процес: замішують тісто для пельменів. До борошна додають шпинатний або буряковий сік, завдяки чому тісто набуває природних відтінків. Поки одні працюють з тістом, інші готують м'ясу начинку і переходять до творчого етапу – ліплення.

Пані Світлана каже: у кожен виріб вкладають тепло і любов, і саме цим хочуть змінити уявлення про напівфабрикати. Бо у них це не про «їжу на крайній випадок», а якісний і повноцінний сніданок, обід чи вечерю для всієї сім'ї.

Діти як головний мотиватор

Історія «Файного тіста» почалася у 2020 році на домашній кухні – під час пандемії коронавірусу. Тоді пані Світлана шукала для своїх дітей рецепти корисних страв, які б їм смакували. З її слів, ще з дитинства вона обожнювала готувати і постійно долучалася до ліпки вареників

з бабусяю. І хоча згодом обрали іншу професію для себе, але любов до кулінарії завжди була її хобі та способом потішити своїх рідних.

— Догодити дітям у їжі непросто, тому хотілося, щоб страви були смачними, корисними й натуральними. А оскільки більшість дітей люблять макарони, я вирішила робити їх власноруч. Почала шукати рецепти, експериментувати зі складниками. Додавала до тіста сік шпинату, моркви, буряка, гарбуза, адже вони містять багато корисних елементів і давали цікавий колір. Експериментувала й із формами. Так і з'явилися кольорові домашні макарони, — згадує Світлана Готка.

Коли старша донька побачила, як у мамі все виходить, запропонувала створити сторінку у соцмережах і приймати замовлення. Оголошення про домашні макарони швидко розійшлися місцевими групами, а згодом люди почали запитувати і про пельмені та вареники.

— Для макаронів використовую борошно твердих сортів. Воно грубе, тісто виходить дуже туге – його важко замішувати й розкачувати. Але саме завдяки цьому макарони пружні, не злипаються і не розварюються. Пам'ятаю, як все це робила власноруч, без тістоміси. А потім ще й розкачати тісто, розрізати на однакові смужки – це дуже довгий і копіткий процес, — каже тернополянка. — Після

цього домашні макарони треба було висушити. Вдома робили це у спеціальній сушці, роботу якої контролював чоловік. Для цього не потрібно було ні світла, ні газу. Бували випадки, коли під час сушіння макарони тріскалися, ламалися і доводилося починати все спочатку. Але якщо я вже взялася за справу – йду до кінця.

У 2024 році замовлень стало настільки багато, що домашньої кухні вже не вистачало. Тоді у родині було два варіанти: або зупинитися, або орендувати приміщення й створювати повноцінний бізнес.

Своїми виробами родина руйнує стереотипи про напівфабрикати і популяризує якісну продукцію

На той момент чоловік Світлани Сергій служив у війську та захищав Україну. Жінка зізнається: самотужки ризикувати й відкривати власну справу було страшно. Втім, чоловік підтримав її, тож родина вирішила не відступати – тим паче, що за роки роботи пані Світлана вже напрацювала десятки власних рецептів.

— Це наш перший бізнес. Ми не знали, яке обрати приміщення, як правильно все оформити, з чого починати. Не маючи профільної освіти, вчилися з нуля – від документів до технології приготування. Проходили державні курси, брали й приватні, бо хотіли зробити все якісно й професійно, — розповідає підприємниця.

Не лише швидко, а й смачно

Нині у Тернополі працює одна локація «Файного тіста», де виготовляють крафтові напівфабрикати. Родина вдосконалила рецептури, облаштувала виробництво за європейськими стандартами. В асортименті – понад

40 позицій. Тут є все: від перших страв до випічки, а також окреме дитяче меню.

— Маємо понад вісім видів вареників із різними начинками та близько п'яти видів пельменів. Також готуємо сирники, млинці, лазанью, тортеліні, кіш, сінабони, тарти, пироги із солодкими та солоними начинками, тефтелі, бульйон з індички, сирну запіканку з апельсиновими цукатами та багато іншого. Ми намагаємося зберігати натуральність у всіх продуктах, а в дитячому меню робимо страви без цукру, солі чи спецій. Наприклад, кольорові пельмені та вареники зі шпинатом або буряком – вони і красиві, і корисні для дітей, — говорить підприємниця.

Більшість рецептів пані Світлана розробляє самостійно, хоча деякі доопрацьовувала разом із технологами. Каже: за кожними варениками чи пирогами стоять години підбору борошна та інгредієнтів, щоб досягти ідеального поєднання смаку та користі.

— Усе – методом спроб і помилок. Буває, кілька тижнів працюєш над новою стравою, запускаєш її у продаж, а люди не купують. Тоді думаємо, що змінити або вдосконалити. А є й такі позиції, які не встигаємо навіть виставити – їх одразу розкупають. Ми аналізуємо продажі, щоб зрозуміти, що більше подобається клієнтам, дослухаємося до їхніх порад і враховуємо сезонність, бо це теж важливо, — розповідає тернополянка.

З роками збільшився не лише асортимент, а й кількість професійного обладнання. Частина продукції тут і досі ліплять вручну, але деякі процеси автоматизували. Для закупівлі техніки родина залучила грантові кошти – 250 000 гривень.

— Ми дізналися про грантову підтримку ветеранського бізнесу й вирішили спробувати. Виробництво постійно потребує оновлення, а професійне обладнання коштує дорого. Нам із чоловіком вдалося з першого разу правильно прописати бізнес-план, пройти співбесіду та отримати

фінансування, — пояснює Світлана Готка. — За грантові кошти купили апарат шокової заморозки, автоматизовану м'ясорубку, вакууматор та інший інвентар для кухні. Шокова заморозка дозволяє швидко охолоджувати продукцію без утворення великих кристалів льоду, завдяки чому зберігаються текстура, смак і корисні властивості продуктів після розморожування. Зараз придбати продукцію можна як у магазині при виробництві, так і в партнерських крамницях. Працює також доставка. Щодо розширення, то поки родина не планує відкривати нові локації.

— Вважаю, що наша фішка в тому, що їжа, яку ми готуємо, на смак і вигляд схожа на домашню. Ми використовуємо якісне м'ясо та інші інгредієнти. Якщо масштабуватися, є ризик втратити цю індивідуальність. Тому нам важливіше не зростання заради масштабу, а збереження смаку домашньої їжі та якості продукції, — пояснює підприємниця.

Не чекати ідеального моменту

Родина власним прикладом доводить: ні війна, ні мобілізація чоловіка, ні блекаути не здатні зупинити справу, у яку вкладено душу.

— Вести бізнес під час війни непросто. Обстріли, повітряні тривоги, блекаути – це наша реальність. Наше виробництво повністю залежить від електрики, тож коли діють погодинні графіки відключення, то доводилося знижувати потужності, щоб вистачало генератора і продукція не ссувалася. Звісно, були думки все зупинити. Але нас мотивують клієнти, ми бачимо перспективу і любимо те, чим займаємося. А перекреслити все в один момент завжди встигнемо, — каже пані Світлана.

Також родина наголошує: не варто чекати ідеального моменту, адже він може так і не настати. Якщо хочете створити щось своє – починайте вже сьогодні.

ПЕРШИЙ ФЕСТИВАЛЬ МОЛОКА

Фестиваль ■ Музичні виступи, фермерські дегустації, майстеркласи та частування від Євгена Клопотенка — у Великому Ходачкові відбувся перший Національний фестиваль молока «Фест молоко 2026», який зібрав гостей із різних регіонів

ЯНА ПОЛУХІНА, АНАСТАСІЯ НАГОРНА,
068-834-84-08, YANA.POLUKHINA@
GMAIL.COM

Медійним партнером заходу була «RIA плюс» та унікальний проєкт редакції «Бренди Тернопілля».

«Фест молоко 2026» відбувся у Великому Ходачкові, на території етнопарку «Агроленд». Під час урочистого відкриття наголосили, що це перший такий національний фестиваль в Україні.

У майбутньому організатори також планують провести фести-

валь хліба (в рамках днів трипільської культури), гарбуза та м'яса.

Національний Фестиваль молока у Великому Ходачкові відбувся вперше в Україні

Захід почався з хвилини мовчання за всіма, хто загинув у російсько-українській війні.

ФОТО ЯНИ ПОЛУХІНОЇ

Безкоштовне частування від Клопотенка



Рецепти приготування п'яти страв із молока показав Євген Клопотенко на великій сцені під час фестивалю

Пригощання від шеф-кухаря Євгена Клопотенка стали «родзинкою» фестивалю молока у Великому Ходачкові 31 травня. Відомий кулінарний експерт показав присутнім, як вдома приготувати п'ять простих, але вишуканих страв, використовуючи молоко.

— Ми про нього мало знаємо. Ми знаємо, що молоко треба пити в дитинстві, треба брати печиво і їсти з молоком, хтось каші варить, і все. Молоко можна зробити світлим і виго-

товити будь-який напій. Можемо зробити супер прикольне не зовсім таке морозиво із молока, а можемо молоко перевернути і трансформувати, наприклад, в ромашкове молоко, — каже шеф-кухар.

Зокрема, Євген Клопотенко розповів, який молочний продукт полюбає найбільше.

— Із останніх — це ферментована бринза. Хтось придумав... взяв бринзу, перевернув, заферментував і назвав це сиром «Говерла». Це прямо один із таких

сирів, який мені дуже подобається, — розказав кулінар.

Після майстеркласу усі охочі могли особисто скуштувати качану кашу від Євгена Клопотенка.

— Я вважаю, що це те, що відрізняється, такого немає ніде в світі. Це пшоно, закочене в тісто і потім зварене в молоці. Це моє улюблене, я його презентую по всьому світу, бо я вважаю, ця страва має нас презентувати, — наголосив Клопотенко.

Що підготували для відвідувачів

Організатори підготували насичену програму на двох сценах із виступами музичних колективів, кулінарними майстеркласами, фермерськими активностями та інтерактивами для всієї родини.

Гості фестивалю також дегу-

стували фермерську продукцію, могли спробувати самостійно збити масло давнім українським способом, побачити, як варять крафтовий сир. У програмі також був майстерклас і частування від відомого кулінара Євгена Клопотенка.



Шеф-кухар Євген Клопотенко приготував для учасників фестивалю качану кашу



На двох сценах фестивалю весь день виступали музичні колективи, зокрема, гурт «Давня казка»

Відгуки про страву

Бажаючих скуштувати страву від шефа було чимало. Люди, із якими поспілкувалися журналісти «RIA плюс», відзначили лише одне — «дуже смачно».

— Мені смакує, дуже добра незвична каша, я таке не вмю. Мені нагадує овочі тушені, дуже смачно, — говорить

Людмила із Гусятина.

— Трохи перчику додати і буде взагалі чудово, — додає Ігор із Гусятина.

— Дуже смачно. Настільки ароматне, всі смаки довершені вершковим присмаком, не знаю... карамелізована цибуля? Але дуже смачно, надзвичайно, — говорить Натія зі Львова.

— Дуже сподобалось. Чоловік теж спробував, сказав, що він (Клопотенко, — прим. авт.) готує краще, ніж я, тому тепер не знаю... Дуже незвично. Я знала, що таке качана каша, але не думала, що це буде так смачно, — каже Тетяна із Запорізької області, яка зараз живе у Тернополі.



Тушені овочі на смак пригадали Людмилі із Гусятина



Натія зі Львова пригощаннями залишилась дуже задоволена



Тетяна із Запорізької області зізналась, не думала, що це настільки смачна страва

ПРОВЕЛИ В АГРОЛЕНДІ

Дегустація з шансом виграти iPhone

Своєрідну дуель між двома породами корів, точніше їхнім молоком, провели на Фестивалі молока. Йдеться про голштинську та джерсейську породи.

— Молоко породи джерсей є більш жирнішим, його жирність

десь шість відсотків, а молоко породи голштин має меншу жирність. Даємо людям дегустувати його, вони мають можливість проголосувати і взяти участь у розігріш айфона, — розповідає волонтер фестивалю молока Денис.

До слова, переможцем дуелі стало джерсейське молоко. Його відвідувачі відзначали як більш солодке.

Серед учасників голосування на фестивалі розіграли iPhone 17 Pro Max.



Відвідувачі фестивалю молока мали можливість сфотографуватись біля кількох тематичних фігур корів



Молоко джерсейської породи корів у підсумку набрало найбільшу кількість голосів на фестивалі

Варили сир для гостей

Під час фестивалю молока в «Агроленді» просто неба варили сир із молока джерсейських корів.

Про особливості його виготовлення розповів заступник директора з тваринництва галузі ВРХ Борис Рудюк.

— Сир готується від моменту початку нагрівання молока. Воно має бути охоложене до трьох-чотирьох градусів, від корів джерсейської породи. Є сертифікат А2А2: жирність — близько 6%, протеїн — понад 4%. А2А2 означає, що наш організм засвоює такий білок легше. Натомість більшість сучасних корів має білок типу А1, який

важчий для травлення, — зазначив Рудюк.

Він додав, що процес приготування сиру розпочали о 8-й ранку.

— Ми почали варити молоко, потім додали фермент із шлунка теляти — це натуральний фермент. Він працював близько двох годин. Далі масу формуємо, відкидаємо сир, залишаємо стікати. Уже за годину його можна буде скуштувати, — розповідає.

Гості мали змогу не лише спостерігати за процесом сироваріння, а й продегустувати свіжоприготовлений продукт просто неба.



Сир із молока джерсейських корів варили просто неба. Потім відвідувачі могли продегустувати готову продукцію

Збивали масло як у давнину

В етнопарку сімейних вражень Агроленд під час Фесту молока відвідувачам показали та дали змогу самостійно спробувати традиційне українське ремесло — ручне збивання масла в масничках.

У межах інтерактивної локації учасники дізналися, як у давнину виготовляли масло без сучасного обладнання, та долучилися до процесу, який відтворює побут українських родин.

— На Фест молоко відтворили давню традицію збивання масла. Використовували дерев'яні діжки — маснички. У них заливали сметану, накривали кришкою-ступою і збивали масло так, як це робили наші предки, — розповіла етнологія Марія Луцька.

За її словами, формат події був інтерактивним і дозволяв кожному охочому долучитися до процесу.

— Кожен міг спробувати збити масло і відчутти, як це робили наші бабусі. Той, хто найшвидше справлявся, отримував

частину масла, яке утворювалося в масничці, — зазначила етнологія.

Своїми враженнями від фестивалю поділилася відвідувачка Ірина Добровольська. Вона розповіла, що захід сподобався і дорослим, і дітям.

— Тут є розваги і для дітей, і для дорослих. Це нагадало молодість — колись у дитинстві мама змушувала нас збивати масло в трилітровій банці. Це майже те саме. Сподіваюся, що такий фестиваль проходитиме й надалі, — каже жінка.

Вона додала, що процес ручного збивання масла був цікавим, але фізично непростим.

— Ми збивали масло вручну, не сепаратором. І це дуже цікаво, але рука болить, чесно — не звикли до такого, — підсумовує.

Відвідувачі відзначають, що подібні події допомагають краще зрозуміти та відчутти народний побут і ремесла.



Відвідувачі фестивалю робили масло давнім способом на швидкість. Переможець забирав половину виробленого продукту

КІНО  3 червнякінотеатр
«Злата»

(вул. І. Франка, 8)

Тел. для довідок 073-73-73-699

Середа — день глядача.

Усі квитки по 130 гривень

Мандалорець і Грогу
16.45**Пасажири**
21.00**Еволюція**
13.00, 15.00**Backrooms: Залаштунки**
19.00**Хрещатик 48/2**
11.30кінотеатр
Miromax

ТРЦ «Подolia»,

(вул. Текстильна, 28ч)

Backrooms: Залаштунки
11.55, 15.15, 17.30, 20.35**Тиск**
12.10, 17.00, 21.05**Еволюція**
10.00, 11.15, 13.10, 15.00**Володарі Всесвіту**
19.55**Пасажири**
16.45**Хрещатик 48/2**
12.55**Сутінки. Сага. Новий місяць**
17.45**Дуже страшне кіно**
19.00**Пограбування: План «Лондон»**
18.40Майкл
13.35, 16.00, 18.25, 20.50**Диявол носить Прада—2**
20.15**Мандалорець і Грогу, 3Д**
11.00**Мандалорець і Грогу**
14.10**Кіллхаус**
14.25**Ралі: від Парижу до пірамід**
10.15**Вівці-детективи**
10.45Квитки та афіша
на кожен день.
Скануй qr-код

КОНЦЕРТИ

**Віктор Павлік та Великий симфонічний оркестр**Філармонія, 4 червня, 19.00
Легенда української естради, артист, який подарував кільком поколінням слухачів щирість та справжню музику.
Квитки: 490—1490 грн**Концерт «ПУЛЬС української пісні»**Філармонія, 4 червня, 18.30
Вечір, сповнений емоцій і краси українського хорового мистецтва. У виконанні колективу прозвучать пісні відомих гуртів та виконавців.
Квитки: 200—350 грн**Козак Сіромаха**«На Пошті», 12 червня, 18.00
Голос українського степу, що поєднує давні козацькі пісні з сучасним звучанням. Це благодійна подія. Разом збираємо кошти для підрозділу Крила ГУР.
Квитки: 500 грн**MONATIK**MURAVA PARK RELAX, 12 червня, 19.00
Його пісні постійно стають хітами, а кліпи набирають мільйони переглядів у мережі. І не дивно — адже у треках стільки любові та щастя.
Квитки: 890—2590 грн**Андрій Бедняков. Моноопера номер 2**Філармонія, 13 червня, 19.00
У новій програмі на вас чекають особисті розповіді, влучні жарти та проникливі роздуми, які неодмінно відгукнуться кожному.
Квитки: 400—1150 грн**FOOD FEST Тернопіль**ТРЦ «Подolia», 19 червня, 15.00 — 21 червня, 22.00
На сцені — DZIDZIO, TIK, SKYLERR, Нікіта Кісельов, Гея Зозуля, Лісапетний батальйон та інші артисти, які зроблять ці вихідні гучними.
Квитки: 500—800 грн**SadSvit. «Місце сили»**Це історія про міста і людей. Про молодість, яка триває у кожному ритмі і тікає від нас щороку. Про ніч, у якій легше бути чесним із собою. Про пошук і той момент, коли раптом знаходиш.
Квитки: 1090—5000 грн**Асафатов «Квартирник» /Сергій Асафатов у Тернополі**Драмтеатр, 20 червня, 18.00
Почувши його один раз, запам'ятаєш назавжди. Унікальний голос, слова та музика, що не може не знаходити слухача.
Квитки: 500—1300 грн**Концерт «Stabat Mater»**Філармонія, 21 червня, 17.00
Карл Дженкінс — один із найпопулярніших композиторів, а його «Stabat Mater» (2008) — справжній музичний феномен, який переосмислює сюжет.
Квитки: 200—350 грн**MAX BARSKIH OPEN AIR FEST**Агроланд, 16 липня, 16.00
У центрі фестивалю — виступ Max Barskih, артиста, чиї шоу давно вийшли за межі класичного концертного формату.
Квитки: 990 грн

ВИСТАВКИ

**«Історія давнього стібка»**
Краєзнавчий музей, 11, 25 червня

Виставки



Краєзнавчий музей

«Мельпоменою звеличений»
Виставка до 88-річчя Михайла Безпалька
Діє з 2 червня**«Пізнавальні каникули в музеї»**

Червень

Художній музей

«Малярство. Вибране»

Виставка відомого тернопільського художника і педагога Богдана Федоріва з нагоди 70-річчя. В експозиції 124 твори, переважно — живопис, а також графічні твори. Творчість митця вирізняє унікальна авторська техніка — мотузковий живопис (Corde Art) та філософія променізму. Майстер наносить мотузку на полотно, формуючи ескіз, після чого доповнює роботу фарбами

ВИСТАВИ

**«Конотопська відьма»**
Драмтеатр, 11 червня, 18.00
Квитки: 300—650 грн**«Обіцянки цяцянки»**
Драмтеатр, 12 червня,
Квитки: 250—900 грн

Драмтеатр

«Лісова пісня»
3 червня, 18.00
Квитки: 150—300 грн**«Бракований рай»**
4, 7 червня, 18.00
Квитки: 150—300 грн**«Молочайник»**
10 червня, 18.00
Квитки: 200 грнТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ
ОБЛАСНИЙ ТЕАТР
АКТОРА ТА ЛЯЛЬКИ(вул. Січових
Стрільців, 15).**«Маленька фея»**
7 червня, 10.00, 12.00, 15.00
Квитки: 100 грн**«Урок для Ослика»**
10 червня, 17.00
Квитки: 100 грн**Гастролі Херсонського театру ляльок****«Котик і Півнік»**
13 червня, 10.00,**«Дуже невихований кіт»**
13 червня, 12.00,**«Пан Кіт — чемний пішохід»**
13 червня, 14.00

АНЕКДОТИ

— Думай, коли щось говориш!
— Я пробувала. Це заважає мені говорити...

— Чи можна сьогодні піти з роботи на кілька хвилин раніше?
— На скільки?
— На 480 хвилин.

Як же мені тебе не вистачає!..
Пасивний дохід 100 тисяч на місяць

— Куме, а де це ви пропадали аж цілий тиждень?
— Та ходив на полювання, набіи вдома забув, от кабан на дерево загнав. Там і сидів весь час.

— А що ви їли, пили весь час?
— Та жінка з дому приносила!

— Скажи мені слова, які я хочу почути.
— Це я зжер ті цукерки, які ти приховала собі до кави...

На прийомі в лікаря:
— Докторе, чому ви сказали, щоб я висунула язик? Я вже пів години так сиджу, а ви на нього навіть не дивитесь!
— Коли ви мовчите, зручніше читати історію хвороби...

У кондитерській лунає телефонний дзвінок.
— Прийміть замовлення на іменинний торт для моєї дружини.
— Скільки має бути свічок?
— Ну, ви ж знаєте: 29, як завжди.

— Будильник дзвонив?!
— Дзвонив.
— І що?!
— Сказав, що передзвонить...

Захотів пірижків! Гримнув кулаком по столі до дружини!
І що ви думаєте — наліпив і спік...

— Ось вам, хворий, таблетки.
— Не треба мені ваших таблеток, у мене від них лікарняний швидко закінчується!

— О, ви така спокійна! Що ви приймаєте?
— Приймаю все як є.

— Де твій тато працює?
— В університеті.
— А що він там викладає?
— Плитку в коридорі...

Погода у Тернополі



Цього тижня іменини святкують

3 червня:
Юліан, Опанас, Денис, Дмитро, Лук'ян, Павло, Клавдія.

4 червня:
Іван, Назар, Петро, Софія, Марія, Марфа.

5 червня:
Ігор, Георгій, Дмитро, Костянтин, Леонід, Марк, Петро, Федір.

6 червня:
Георгій, Лук'ян, Ростислав, Софія, Юліана.

7 червня:
Антон, Богдан, Борис, Василь, Іван, Степан,

Тарас, Валерія, Зінаїда, Марія.

8 червня:
Єфрем, Федір, Василь, Костянтин, Макар, Павло.

9 червня:
Олександр, Олексій, Іван, Кирило, Марія, Марфа, Магдалина.



3 червня — Всесвітній день велосипеда



СТВОРЕНО НА ПЛАТФОРМІ ФАЛЬСЬ

КАРНИЗИ • **ЖАЛЮЗІ** • **ШТОРИ ПЛІСЕ** • **МАРКІЗИ**
РИМСЬКІ ШТОРИ • **ТКАНИННІ РОЛЕТИ**

вул. Шпитальна, 23 Б, ТЦ «СОТЕНА», вул. Торговиця, 9, Центральний ринок
 (067) 909 71 58
 (073) 909 71 58
 Rolletto - Карнизи & Жалюзі - rolletto.com.ua
 rolletto_ternopil
 rolletto.ternopil

564557.999

Купляємо в необмеженій кількості у м. Тернополі та області **ВЖИВАНІ ЄВРОПІДДОНИ, А ТАКОЖ ПОЛЕГШЕНІ ПІДДОНИ.** Можливий вивіз нашим транспортом.
 (068) 105-54-59,
 (068) 105-54-58



З одного ракурсу Як змінився фонтан «Каскад»

БУЛИ ЛИШЕ СХОДИ



БУЛО:
У 50-х роках були лише сходи, які називали «Потьомкінські»



СТАЛО:
Їх зовнішній вигляд змінився, кілька разів проводили реконструкцію

ЗБУДУВАЛИ ФОНТАН



БУЛО:
Фонтан «Каскад» збудували 1972 року, його автор Едуард Гронський



СТАЛО:
У наші дні він покритий гранітними плитами

НАРОДНА НАЗВА



БУЛО:
Архітектор потрапив у в'язницю — фонтан назвали «Сльози Гронського»



СТАЛО:
Цю не офіційну назву і досі використовують тернополяни

ПРОВОДИЛИ РЕКОНСТРУКЦІЇ



БУЛО:
Найбільш масштабні роботи проводили у 2013 та 2019 році



СТАЛО:
Наразі фонтан та підсвітку не вмикають задля економії