

## 65 - летие Великой Победы



Из автобиографии со слов Колтаковой Анны Ивановны записано без даты.

Родилась я 4 декабря 1922 г., с. Бакчет, Тасеевский район, Красноярский край в крестьянской семье. Окончила начальную школу (4 класса). В районном селе Тасеево окончила 7 классов. В 1938 г. поступила учиться в Канское медицинское училище, окончила в 1940 году. 10.09.1940 была направлена Горздравотделом на работу в качестве медицинской сестры в районную больницу с. Тасеево, Тасеевский район.

Началась Великая Отечественная война. Меня призвали в ряды Красной Армии. Прибыла я в г. Красноярск, там формировался 100 - полевой подвижной госпиталь (ППГ), была назначена в качестве медсестры госпитального взвода. Госпиталь двигался за передовыми частями по Калининской области, по Украине, Белоруссии, освобождали города Харьков, Калач. По приказу командования 20 июля 1942 года была переведена на передовую 52 стрелковую дивизию 106 медсанбата в качестве медсестры. С 1942 г. по 1945 г. освобождали г. Ржев до г. Праги. С дивизией прошла Юго-Западный фронт, Степной фронт, 2-ой Украинский, 3-ий Украинский, затем снова 2-ой Украинский. Освободили и заняли г. Констанца (Румыния) и наши войска зашли в г. Бухарест. После освобождения Румынии перешли Болгарскую границу и заняли г. Шумек, затем в Югославии г. Белгород, в Венгрии г. Будапешт, в Австрии г. Венец, в Чехословакии г. Прагу и г. Борно. Дивизии было присвоено звание 52 Шуменско-Венская, дважды Краснознаменная, ордена Суворова 2-ой степени стрелковая дивизия. Военные действия наша дивизия окончила в Чехословакии в г. Прага. Война с Германией на нашем фронте закончилась 12 мая 1945 года. Дивизию начали снова формировать и пополнять с июня 1945 г. для войны с Японией. Это был уже Забайкальский фронт. Везли нас в эшелонах от г. Праги через г. Варшаву, г. Брест, г. Минск, г. Смоленск, г. Москву, г. Иркутск, г. Читу, в г. Чайбалсан Монголию. Прошла дивизия Монголию, преодолела Большой Чинген, Китай, Японию. 2 сентября 1945 г. была получена весть «об окончании боевых действий и полной капитуляции Японии». Это была вторая наша победа над врагом. Снова дивизия возвращалась в Монголию г. Чайбалсан.

2 ноября 1945 года был дан приказ о расформировании 52 стрелковой дивизии. В декабре 1945 г. я с мужем вернулась в Хакасскую автономную область с. Бея. Был дан отпуск два месяца. В марте 1946 года принята в Бейскую районную больницу медсестрой. В 1977 году ушла на заслуженный отдых.

Из архивных документов, фонд № р - 72 «Коллекция документов участников Великой Отечественной войны и ветеранов труда».

## Колтакова Анна Ивановна, участник Великой Отечественной войны

### Судьбы, опаленные войной



Ветераны 52-ой стрелковой дивизии и 57-ой армии  
в День 30 - летия Победы над фашисткой Германией  
Москва, 9 мая, 1975 г.



#### Имею награды :

орден Красной Звезды  
орден Отечественной войны II степени.  
медаль «За боевые заслуги»  
медаль «За взятие Будапешта»  
медаль «За взятие Вены»  
медаль «За освобождение Белграда»  
медаль «За Победу над Германией»  
медаль «За Победу над Японией»  
медаль «20 лет Победы в ВОВ 1941-1945г.г.»  
медаль «50 лет Вооруженных Сил СССР»  
медаль «30 лет Победы в ВОВ 1941-1945 г.г.»  
медаль «60 лет Вооруженных Сил СССР»  
медаль «40 лет Победы в ВОВ 1941-1945 г.г.»  
медаль «70 лет Вооруженных Сил СССР»

## Как уберечься от заболеваний острыми кишечными инфекциями

С наступлением жарких дней возрастает опасность заражения острыми кишечными инфекциями, когда создаются благоприятные условия для сохранения и размножения возбудителей кишечных инфекций в окружающей среде, пищевых продуктах (особенно при длительном или неправильном хранении скоропортящихся продуктов), воде. Чтобы предохранить себя от заражения, необходимо знать основные меры профилактики кишечных инфекций.

Источником кишечных инфекций, как правило, являются больные или бактерионосители, у которых отсутствуют клинические симптомы заболевания, но они выделяют возбудителей в окружающую среду. Особенно опасны больные с легкой или стертой формой заболевания, принимающие участие в приготовлении пищи дома / или являющиеся работниками предприятий пищевой промышленности, общественного питания, торговли, детских организованных коллективов.

Основные симптомы кишечных инфекций: боль в области живота, тошнота, рвота, озноб, повышение температуры. Симптомы могут развиваться в любой момент - от 30 минут до недели после контакта с возбудителями инфекции. Чаще всего первые симптомы заболевания наблюдаются в ближайшие 4-48 часов. Особенно подвержены заболеваниям пожилые люди, дети в

возрасте до пяти лет, лица с ослабленной иммунной системой. Как же наиболее часто происходит заражение острыми кишечными инфекциями? Занос возбудителей острых кишечных инфекций в организм человека происходит с пищей, водой, у маленьких детей через грязные руки, игрушки.

В летний период возрастает вероятность заболеваний острыми кишечными инфекциями, связанных с передачей возбудителей через пищевые продукты.

Загрязнение пищевых продуктов происходит во время кулинарной обработки продуктов немытыми руками, при неправильной термической обработке, транспортировке, нарушении сроков хранения. Особую опасность представляют скоропортящиеся пищевые продукты, а также блюда, приготовленные без термической обработки и употребляемые в холодном виде. Возбудители острых кишечных инфекций в них могут не только накапливаться, но и размножаться. Контакт между сырой и приготовленной пищей, несоблюдение правил личной гигиены лицами, занимающимися приготовлением или реализацией. Все эти факторы могут привести к заболеваниям и даже вспышкам острых кишечных инфекций.

Вспышки острых кишечных инфекций часто связаны с предварительным приго-

товлением пищи для празднования дома. Об этом очень важно помнить именно сейчас, в летний период.

Как же предупредить заболевание, какие меры необходимо предпринять, чтобы не заболеть острыми кишечными инфекциями?

Для того, чтобы уберечься от заражения, необходимо в первую очередь:

- соблюдать правила личной гигиены, в домашних условиях соблюдать правила приготовления и хранения готовой пищи. Следует подвергать пищу тщательной термической обработке, особенно когда речь идет о мясе, птице, яйцах и морепродуктах;

- не оставлять приготовленную пищу при комнатной температуре в течение более двух часов, не хранить пищу в холодильнике в течение длительного периода времени;

- выбирайте свежие и цельные продукты, мойте фрукты и овощи, особенно если они предназначены для употребления в сыром виде, не используйте продукты с просроченным сроком хранения;

- в домашних условиях овощи и фрукты, готовые изделия из мяса и рыбы следует хранить отдельно от продуктов, не подвергающихся термической обработке, используйте отдельные кухонные принадлежности и посуду, такие как ножи и разделочные доски, при работе с сырыми

продуктами;

- нельзя переносить и держать в одной упаковке сырые продукты и те, которые не будут подвергаться термической обработке (колбасы, масло, сыры, творог);

- нельзя использовать не кипяченую воду из прудов, рек, открытых водоемов для питья, мытья овощей, фруктов, посуды;

- воздерживайтесь от покупок скоропортящихся пищевых продуктов в местах, где отсутствует холодильное оборудование. Вы имеете право требовать сертификат качества на рынках и в магазинах.

Соблюдение этих простых правил поможет вам избежать многих проблем со здоровьем, уберечься от заболевания острыми кишечными инфекциями.

В последнее время большинство кишечных инфекций протекает в легкой форме, поэтому некоторые больные не обращаются к врачу, часто занимаются самолечением. А это не безопасно. Кроме того, каждый заболевший должен помнить, что он может быть опасен для окружающих.

Поэтому при появлении первых признаков кишечного расстройства, заболевшему необходимо обратиться к врачу.

Помните, что болезнь легче предупредить, чем лечить. Берегите себя!

М. Чаптыков,  
врач инфекционист МУ Бейская ЦРБ.