



Слава труду

6+

• ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА
АРОМАШЕВСКОГО РАЙОНА

• 27 ДЕКАБРЯ 2017 ГОДА
СРЕДА

• № 103
(6350)

Выходит с 20 февраля 1930 года

Дни выхода: среда, пятница

ДОРОГИЕ СОТРУДНИКИ И ВETERАНЫ ГЛАВНОГО УПРАВЛЕНИЯ МЧС РОССИИ ПО ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ!

Поздравляю вас с Днём спасателя Российской Федерации!

Стихия и чрезвычайные ситуации каждый год проверяют всех нас на прочность. И уходящий год преподнес немало сюрпризов. Неоднократно спасатели вставали на пути водной стихии в разных муниципалитетах региона. Совместными усилиями мы делали всё возможное, чтобы уменьшить объёмы ущерба, оказать помощь людям. В короткие сроки проводили все неотложные аварийно-восстановительные работы. Сотрудники МЧС справились с возложенными на них задачами. Проявили профессионализм, самоотдачу и человеческое участие.

Благодарю сотрудников подразделений МЧС России по Тюменской области за компетентность, твёрдость духа, неравнодушие. Ваш труд достоин уважения и почёта.

Желаю всем вам здоровья, энергии и сил, чтобы уверенно отвечать на любые вызовы и угрозы. Счастья, мира и благополучия вам и вашим семьям!

В.В. ЯКУШЕВ,
губернатор Тюменской области

УВАЖАЕМЫЕ СПАСАТЕЛИ, ВСЕ ТЕ, КТО СВЯЗАЛ СВОЮ ЖИЗНЬ С ЗАЩИТОЙ ЛЮДЕЙ ОТ ПРИРОДНЫХ КАТАКЛИЗМОВ И ТЕХНОГЕННЫХ КАТАСТРОФ!

От всей души поздравляю вас с профессиональным праздником – Днём спасателя РФ! Ваша профессия – сама по себе уже подвиг, ведь спасатель, идя на работу, внутренне готов его совершить. Именно вы приходите на помощь, когда положение кажется безнадежным, к вам первым бегут за подмогой в случае любой опасности.

Спасибо вам за ваши добрые отзывчивые сердца, за благородные помыслы, за вашу преданность профессии. Пусть в жизни каждого из вас будет как можно меньше тревожных вызовов, а если когда-нибудь и придётся ликвидировать последствия чрезвычайных ситуаций, то лишь во время тренировочных учений. Пусть с вами рядом всегда будут любимые родные люди, которые и сил придадут, и поймут, и поддержат в случае необходимости.

И.А. ВЛАСОВ,
глава района

УВАЖАЕМЫЕ СПАСАТЕЛИ!

Поздравляю вас с профессиональным праздником – Днём спасателя! Спасение человеческой жизни – ответственная, сложная и очень почётная работа, требующая высокой квалификации, инициативности, ответственности и мужества. Отвага, сопереживание, отзывчивость, стремление откликнуться на чужую беду – эти качества отличают тех, кто несёт службу в подразделениях МЧС России нашего района. Подвергая опасности свою жизнь, вы спасаете судьбы многих людей. Желаю крепкого здоровья, твёрдости духа, счастья, мира и добра вам и вашим семьям! И, конечно, как можно меньше тревожных выездов!

В.Г. СЛЕПОВ,
председатель думы

Администрация района сообщает, что 30 ДЕКАБРЯ на МУП «Рынок» состоится Новогодняя ярмарка.

ПАМЯТНАЯ ДАТА ВОЕННОЙ ИСТОРИИ РОССИИ



28 декабря 1877 года русские войска разгромили турецкую армию при Шейново у Шипкинского перевала.

▶ Видео на сайте «Аромашево Онлайн» в разделе «Общество» – «День в истории».

Прогноз погоды					
Информация о погоде предоставлена ИА «Метеоновости»					
www.meteonovosti.ru					
Четверг 28.12	Пятница 29.12	Суббота 30.12	Четверг 28.12	Пятница 29.12	Суббота 30.12
ночь	день	ночь	день	ночь	день
-19°	+1°	0°	+1°	-10°	-7°
758 мм	757 мм	758 мм	761 мм	766 мм	770 мм
95 %	93 %	94 %	96 %	96 %	93 %
3-11 м/с Ю	5-11 м/с ЮЗ	5-11 м/с ЮЗ	4-9 м/с З	3-5 м/с З	2 м/с ЮЗ

27 ДЕКАБРЯ – ДЕНЬ СПАСАТЕЛЯ

Праздник настоящих героев



• Специалисты 150 ПСЧ Ю.И. Калинин (справа) и В.И. Самарин обсуждают прошедший день перед сдачей смены.

27 декабря отмечается День спасателя. Праздник этот относительно молодой, во времена СССР у людей этой мужественной и героической профессии особого дня в календаре не было, как не существовало и государственной структуры – Министерства по чрезвычайным ситуациям (МЧС). В 1990 году указом президиума Верховного совета РСФСР было принято решение об образовании Российского корпуса спасателей, и 27 декабря того же года решение вступило в силу.

Сергей СТЕПАНИЮК

Входящая в состав МЧС Аромашевская пожарно-спасательная часть и её посты находятся в постоянной боевой готовности. Оснащённые специальной техникой и средствами спасатели круглосуточно готовы прийти на помощь попавшим в беду односельчанам, будь то возгорание, дорожно-транспортное происшествие или случайно захлопнувшаяся дверь. Конечно же, главную роль во всём этом играют люди. Необходимо отметить, что это опытный и дружный коллектив, но чаще всего перед разбушевавшейся стихией без спецтехники они бессильны.

Более восемнадцати лет трудится старшим водителем в пожарной части Юрий Иванович Калинин. По словам начальника 150 пожарно-спасательной части Ф.В. Наумова, это добросовестный работник, с ответственностью относящийся к своим обязанностям. Как и любой другой, он по необходимости заступает на боевое дежурство в любое время суток. К своим подчинённым требователен, технику всегда обслуживает своевременно.

У Виталия Ивановича Самарина, работающего диспетчером, стаж без малого четыре года, и он считается здесь ещё молодым сотрудником. После окончания школы Виталий поступил с Тюменскую сельскохозяйственную академию, выбрав для себя специальность учёного агронома-эколога, но по приобретённой специальности проработал недолго. На новом месте наставником у молодого специалиста стала Лариса Анатольевна Лихачёва. С благодарностью сейчас вспоминает Виталий, как во время стажировки перенимать опыт выходил в смену вместе с ней, а сейчас уже сам может делиться полученными знаниями. Диспетчерский пункт – это ответственный участок, именно к нему на пульт поступают все звонки о случившейся беде. В 2015 году Виталий Иванович прошёл первоначальное обучение в учебном центре города Тюмени, а в январе 2017-го – курсы по «Унифицированному специальному программному обеспечению системы 112», в которую объединены все специальные службы, и после того, как к ней все адаптируются, по

мнению молодого специалиста, бумажная работа сократится примерно на половину.

Хотя пожарные регулярно проводят разъяснительную работу среди населения, наступление холодной погоды огневикам работы добавило. Только в октябре-ноябре 2017 года на территории нашего района зарегистрировано шесть пожаров в жилом секторе, а с начала года – тридцать один. Основными причинами возгораний являются: неосторожное обращение с огнём, нарушение правил устройства и эксплуатации электрооборудования и установки печного отопления. Кроме этого, спасателям пришлось девять раз ликвидировать последствия дорожно-транспортных происшествий.

За одиннадцать месяцев текущего года сотрудниками отделения надзорной деятельности и работниками Аромашевской пожарно-спасательной части проведено более четырёх тысяч подворных обходов, в ходе которых они проводили инструктажи домовладельцев по противопожарной безопасности.

В свой профессиональный праздник аромашевские спасатели будут находиться на боевом посту, как и десятки тысяч других работников спасательных служб России. Но все они в этот день будут чувствовать себя настоящими героями, а тех, кто сумел отличиться за прошедший год, обязательно наградят почётными грамотами, медалями и ценными подарками.

ВЕСТИ С СЕЛЬСКИХ ПОСЕЛЕНИЙ

Намечен ряд мероприятий

◆ Сергей СТЕПАНЮК

Основательно познакомившись с сельскохозяйственными предприятиями, глава района И.А. Власов приступил к осмотру объектов социально-культурного назначения. Образовательные учреждения, фельдшерско-акушерские пункты, Дома культуры и объекты коммунального хозяйства стали целью его визита в Кротовское и Новоберезовское сельские поселения.

После посещения данных территорий уже была проведена балансовая комиссия жилищно-коммунальных предприятий, особое внимание на которой уделялось оплате за топливно-энергетические ресурсы, потреблённые предприятиями. Целью совещания с руководителями стало обеспечение плавного, сбалансированного перехода из одного финансового года в другой.

— Впечатления от посещения социальных и культурных учреждений сложились положительные. В этих сельских поселениях есть необходимость проведения работ на объектах коммунального хозяйства по замене действующего оборудования на экономически более эффективное. Ряд мероприятий в этом направлении с руководителями предприятий уже намечен, — подвёл итог прошедшей поездке Игорь Анатольевич.

Полвека в любви и согласии

23 декабря в Аромашевском отделе ЗАГС состоялась торжественная регистрация золотой свадьбы супругов Ермолаевых, проживающих в районном центре.

◆ Александр НИКОЛАЕВ

Торжественное мероприятие открыла главный специалист отдела ЗАГС М.А. Тараданова. Она напомнила всем собравшимся в уютном зале районного дворца бракосочетания — родным, близким виновников торжества и гостям, как началась история любви Анатолия Васильевича и Галины Никитичны. Их жизненный путь был, на первый взгляд, самый обыкновенный, как у сотен других людей, но в то же время незабываемым и бесценным для них. Оба они учились в Кармацкой восьмилетней школе, по окончании которой их ждала молодая, весёлая и полная нелёгких трудовых будней жизнь: глава будущей семьи стал шофёром и возил доярок, а его избранница работала на ферме. Судьба свела юношу и девушку вместе, и 7 ноября 1967 года они зарегистрировали свои отношения в Бобровском сельском совете. Вот уже пятьдесят лет супруги вместе. Живут, как говорится, душа в душу. Воспитали троих детей, заботятся о четверых внуках и двух правнуках.

Поздравила виновников торжества заместитель главы района по социальным вопросам И.В. Таржеманова.

— Уважаемые Анатолий Васильевич и Галина Никитична! От лица главы района, всех жителей поздравляю вас с юбилеем свадьбы! Огромное вам спасибо за то, что умеете так любить друг друга. Не всем парам удаётся сохранить семью на про-

тяжении полувека. Здоровья вам!, — пожелала Ирина Владимировна и вручила супругам памятную медаль в честь пятидесятилетия совместной жизни, учреждённую правительством Тюменской области.

— Поздравляю вас с этим замечательным событием! Желаю вам и дальше оставаться опорой детям, внукам и правнукам! — с пожеланиями здоровья и благоденствия семье к супругам Ермолаевым обратилась

начальник Аромашевского отдела ЗАГС М.М. Медведева и вручила им благодарственное письмо от имени губернатора области В.В. Якушева.

Конечно же, море поздравлений, цветов, пожеланий здоровья принимали Анатолий Васильевич и Галина Никитична от своих родных и близких. Растроганный вниманием, глава семьи, не скрывая слёз, поблагодарил всех за заботу:

— Спасибо вам! Очень приятно слышать такие пожелания. Постараемся прожить до конца так, чтобы только хорошее было в жизни.



◆ Супруги Ермолаевы зарегистрировали свою золотую свадьбу, поставив подписи в книге юбилейных дат Аромашевского отдела ЗАГС.

ЗА ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ

Самые спортивные муниципальные служащие

◆ Сергей СТЕПАНЮК

За последних три года число тех, кто регулярно посещает спортивные секции и залы, выросло почти на 35 %, — это треть граждан нашей страны. В Тюменской области создаются все условия для развития массового спорта, который, кроме прочих достоинств, формирует у людей ещё и позитивное отношение к

жизни. Хороший пример и стимул для принятия здорового образа жизни нам показывают не только прославленные спортсмены, занимающие высшие ступени пьедесталов на международных соревнованиях и Олимпийских играх. Примером для подражания являются наши ветераны спорта, ещё только набирающие силу, но уже добивающиеся высоких резуль-

татов школьники, а также работники администрации, уверенно защитившие в минувшую пятницу честь района на межрайонных соревнованиях среди коллег.

22 декабря село Омутинское стало центром проведения XVII межрайонной спартакиады работников администраций, в которой приняли участие команды из шести районов. Открывая праздник, на правах хозяина с

приветственным словом к гостям обратился глава муниципалитета Виктор Давыдович Воллерт:

— На подобных соревнованиях мы встречаемся более пятнадцати раз, и я уверен, что сегодня в этом зале собрались самые спортивные муниципальные служащие. Аналогичные состязания проходят ещё и в областной столице, когда соревнуются работники управ, и среди депутатов Государственной думы, когда они встречаются со служащими представительных органов ещё одиннадцати стран. Сегодня я вас поздравляю с этим замечательным спортивным праздником! Встречаясь на спортивных площадках, мы общаемся, узнаём друг друга и ещё много нового. Желаю всем здоровья и удачи, а победит пусть дружба, хочу, чтобы беспристрастность нашего судейства удивила всех.

Ещё несколько минут длилось красочное открытие спартакиады. Как и положено гостеприимным хозяевам, они испекли для гостей каравай хлеба, подготовили концертную программу, которая символично рассказывала о жизни района и его главном направлении в развитии.

Программа соревнований включала в себя пять видов: волейбол среди мужских команд, дартс, шахматы, настольный теннис и стрельбу из пневматической винтовки. В личном зачёте в соревнованиях по настольному теннису в очередной раз чемпионкой среди женщин стала Наталья Островских. Очень мет-

ко поразила мишени из пневматической винтовки Марина Буданова, став серебряной призёркой спартакиады.

Самыми энергоёмкими и зрелищными были, конечно же, битвы среди волейбольных дружин. Став победителем в подгруппе, сборная Аромашевского района получила право бороться за первое место с победителем во второй подгруппе, ими стали голышмановцы. Первая партия складывалась очень удачно для нашей сборной. Оторвавшись от соперников на пять мячей, аромашевцы удерживали это преимущество до финального свистка. Вторая партия стала более напряжённой: соперникам несколько раз удавалось вырваться вперёд, что заставляло нервничать болельщиков аромашевской сборной. А поддержкой, надо отметить, наши волейболисты были обеспечены надёжной, чему соперники могли только позавидовать. Каждый забитый мяч приветствовался бурными аплодисментами, самодельными шумовыми приспособлениями и словами поддержки: «Аромашево, вперёд!». Всё это, наверное, и придало сил игрокам, они почувствовали уверенность, и переиграли соседей во второй партии 25:23 или с сухим счётом 2:0.

На площадке сражались: Игорь Власов, Ринат Назыров, Юрий Иванов, Евгений Благинин, Виталий Шихов, Анатолий Анапринок, Дмитрий Лемешкин и Николай Гернер.



◆ Спортивная сборная администрации Аромашевского района.



ХОЗЯЮШКА



САЛАТ «ЦАРСКИЙ»

Данный салат будет украшением вашего стола. Все продукты выкладываются слоями, каждый из которых промазывается майонезом. Понадобятся отварные креветки, варёные яйца, перетёртые на тёрке, малосоленая сёмга кусочками, помидор без семян и сока, порезанный кубиками, твёрдый сыр на тёрке. Сверху сделать сеточку из майонеза, а в каждую ячейку положить немножко красной икры. По краю можно присыпать зеленью или украсить креветками.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С СЫРОМ

Ингредиенты: куриный копчёный окорочок – 1 шт. или 400 гр копчёной куриной грудки, яйцо – 2 шт., кукуруза сладкая консервированная – 150 гр, твёрдый

Советуем приготовить

сыр – 130 гр, томаты средней величины – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, свежий укроп – 2 веточки, соль и чёрный перец по щепотке, майонез.

Из окорочка удаляем шкуру, косточки, хрящи и нарезаем кубиками, которые размещаем первым слоем в салатнице (желательно прозрачной). Смазываем мясо майонезом, а сверху посыпаем измельчённым чесноком. Второй слой – консервированная кукуруза, третий – помидоры, нарезанные на небольшие кубики (томаты перчим и солим). Оба слоя промазываем майонезом. Отварные яйца измель-

чаем в произвольной форме и размещаем поверх помидор, которые смазываем майонезом. Из натёртого сыра делаем слой в виде красивой шапочки для салата.

КУРИНАЯ ГРУДКА В ШУБКЕ ПОД СЫРОМ

Ингредиенты: куриная грудка – 1 шт., помидор – 1 шт., картофель – 2-3 шт., лук репчатый – 1 шт., сыр твёрдый – 100 гр, майонез.

Приготовление: куриную грудку ополосните под проточной водой и обсушите бумажным полотенцем, разрежьте её вдоль пополам и слегка отбейте каждый

ломтик с обеих сторон. Ломтики должны получиться не слишком тонкими, примерно один сантиметр в толщину. Выложите грудки в жаропрочную форму для запекания. Натрите картофель на мелкой тёрке и выложите его на куриные грудки ровным слоем. Помидоры порежьте тонкими кольцами и выложите сверху на картофель. Следующий слой – кольца лука. Сверху всё щедро смажьте майонезом. От этого шапочка и сама грудка получатся невероятно сочными. В конце обильно присыпьте всё натёртым на мелкой тёрке сыром и отправьте в духовку, примерно на 30-35 минут (температура 180 градусов). Запекайте, пока грудка и картофель не будут полностью готовы. Обязательно подавайте блюдо горячим, украсив зеленью.

Красна изба углами, а хозяйка пирогами

Новый год – особый праздник, который с нетерпением ждут и взрослые, и дети. Хозяйки заранее задумываются над вопросом, какие блюда выбрать, чтобы разнообразить меню, потому что в новогоднее торжество хочется порадовать своих домочадцев и гостей чем-нибудь необычно вкусеньким. Помочь в этом нелёгком деле мы попросили замечательную хозяйку, мастерицу и кулинарку Галину Владимировну Тоникян.

☞ Лариса ГИЗАТУЛЛИНА

Моя собеседница поделилась, что очень любит радовать членов своей семьи вкусностями. Готовить, со слов хозяйки, её призвание, а кухня, можно сказать, рабочий кабинет. Её главный секрет в домашней кулинарии – это приготовление пищи с душой и хорошим настроением. Галина Владимировна считает, что только тогда у хозяйки получатся самые изысканные, вкусные и красивые блюда.

– Меня вырастила и воспитала бабушка, она была искусной поварихой и старалась всему научить меня. Дедушка тоже любил и умел готовить: варил борщи вкусные, сам вялил мясо и готовил из него разные блюда. В общем, я выросла в такой семье, где не научиться поварскому делу было просто невозможно, да и любила я этим заниматься. После окончания школы хотела даже поступить в кулинарный техникум, но с учёбой не сложилось, так как вышла замуж. Супруг по национальности армянин, поэтому кроме традиционных русских пришлось освоить премудрости приготовления ещё и армянских блюд. Учителем в этом была моя свекровь, и я ей очень благодарна, – рассказала Галина Владимировна.

В доме моей героини больше готовят армянские блюда, в том числе и на Новый год. Праздничный стол никогда не обходится без толмы из виноградных листьев, приготовление которой – довольно кропотливая работа.

– Главным компонентом явля-

ются виноградные листья. Я специально для этого выращиваю в своей теплице виноград, и не столько для ягод, а сколько для получения листьев. Делаю из них заготовку на зиму: отвариваю и замораживаю. Виноградные листья можно заменить капустными, для этого их нужно отварить и нарезать длинными пластиками. На лист нужно аккуратно выложить фарш, примерно одну столовую ложку, и завернуть в виде трубочки. Для приготовления фарша для толмы понадобится по полкило кручёной свинины и говядины, полстакана круглого риса, две столовые ложки томатной пасты, репчатый лук, свежие петрушка и кинза, сушёный базилик. Фарш для толмы нужно тщательно перемешать, добавив небольшое количество тёплой воды. Тогда он лучше пропитается всеми компонентами. Выложить готовую толму в глубокую кастрюлю слоями, плотно, чтобы она не раскрылась во время приготовления. Залить кипятком так, чтобы уровень воды был чуть больше уровня толмы, а чтобы она не всплывала, сверху положить чистую тарелку, на которую поставить стакан с водой. На медленном огне толма варится приблизительно 40 минут. Показателем готовности является рис в фарше. Перед подачей нужно дать блюду постоять несколько минут, не снимая тарелки, чтобы бульон впитался в толму. Блюдо подаётся со сметанным соусом с добавлением чеснока, – поделилась хозяйка дома.

Несмотря на все нововведе-

ния и модные тенденции, в армянской национальной кухне есть блюда, которые обязательно должны присутствовать на праздничном столе. Одно из них – хашлама.

Со слов Галины Владимировны, нужно обязательно соблюдать технологию приготовления, чтобы блюдо не превратилось в обычное рагу. Готовится хашлама так: сначала в течение нескольких часов отваривается мясо (говядина), которое может иметь косточки или быть без них. Томлёное мясо кладётся в посуду, сверху – лук кольцами, добавляется одна столовая ложка томатной пасты, шесть-восемь очищенных и нарезанных на четыре части картофеля, по одному красному (зелёному) перцу и помидору, нарезанные кружочками. Всё это заливается процеженным бульоном так, чтобы он чуть-чуть закрыл овощи. Тушится всё на медленном огне, примерно сорок минут. Затем добавляется петрушка, кинза, чёрный молотый перец по вкусу. И блюдо готово!

В семье Тоникян на новогодний стол принято подавать шашлык. Галина Владимировна поделилась несколькими рецептами.

– Хочу сказать, что при приготовлении шашлыков я никогда не добавляю уксус, и рецепты у меня очень простые. Свиное мясо нужно нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить по вкусу, добавить лука, примерно пять-шесть штук, сушёного базилика. Всё перемешать и поставить на несколько часов в холодильник. Способ приготовления шашлыка из курицы такой: мясо также посолить и поперчить во вкусу, добавить приправы для курицы, которая продаётся в магазине, базилик и пять-шесть зубчиков чеснока. Альтернативой традиционному шашлыку из мяса является



• Г.В. Тоникян: «Главный секрет в домашней кухне – готовка с душой и хорошим настроением».

шашлык из рыбы, и готовится он очень быстро. Для данного блюда я обычно выбираю филе из красной рыбы, которая быстро готовится и не разваливается на шампуре. Нарезаю её крупными дольками, заправляю перцем, солью, добавляю приправы для рыбы, всё хорошо перемешиваю. В отличие от мясных шашлыков, которые должны некоторое время постоять в маринаде, эти уже можно начинать жарить через несколько минут. К шашлыкам я всегда готовлю соус. Для этого необходимо пять столовых ложек томатной пасты, три-четыре столовых ложки тёплой кипячёной воды, одна столовая ложка растительного масла, несколько

штук мелко нарезанного репчатого лука и свежей зелени – петрушки, кинзы, укропа. Соль и перец чёрный добавляем по вкусу, – рассказала моя героиня.

Г.В. Тоникян поделилась, что к домашним хлопотам, украшению праздничного стола относится с трепетом. Заниматься этим для неё в удовольствие, ведь все её старания предназначены для самых любимых людей – мужа, детей и внука. По окончании нашей беседы моя героиня добавила:

– Как бы красиво ни выглядел новогодний стол, нужно помнить, что настоящий праздник всё же не на столе, а в душе человека. С наступающим праздником всех!

В АДМИНИСТРАЦИИ АРОМАШЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 11 декабря 2017 года

с. Аромашево

№ 66

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ АДМИНИСТРАТИВНОГО РЕГЛАМЕНТА ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОЙ УСЛУГИ ПО ПРИЗНАНИЮ ПОМЕЩЕНИЯ ЖИЛЫМ ПОМЕЩЕНИЕМ, ЖИЛОГО ПОМЕЩЕНИЯ НЕПРИГОДНЫМ ДЛЯ ПРОЖИВАНИЯ И МНОГОКВАРТИРНОГО ДОМА АВАРИЙНЫМ И ПОДЛЕЖАЩИМ СНОСУ ИЛИ РЕКОНСТРУКЦИИ

В соответствии с Жилищным кодексом Российской Федерации, Федеральным законом от 27.07.2010 г. № 210-ФЗ «Об организации предоставления государственных и муниципальных услуг», руководствуясь Уставом Аромашевского муниципального района:

1. Утвердить административный регламент предоставления муниципальной услуги по признанию помещения жилым помещением, жилого помещения непригодным для проживания и многоквартирного дома аварийным и подлежащим сносу или реконструкции согласно приложению к настоящему постановлению.

2. Положения административного регламента, регулирующие предоставление муниципальной услуги в электронной форме, применяются в сроки, определенные планом-графиком перехода на предоставление муниципальных услуг в электронной форме, утвержденным администрацией Аромашевского муниципального района.

3. Положения административного регламента, регулирующие предоставление муниципальной услуги государственным автономным учреждением Тюменской области «Многофункциональный центр предоставления государственных и муниципальных услуг в Тюменской области», вступают в силу в соответствии с соглашением о взаимодействии между администрацией Аромашевского муниципального района и государственным автономным учреждением Тюменской области «Многофункциональный центр предоставления государственных и муниципальных услуг в Тюменской области».

4. Опубликовать настоящее постановление без приложения в районной газете «Слава труду».

5. Постановление и приложения к нему разместить на информационном сайте Аромашевского муниципального района в сети интернет.

6. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы района по строительству и ЖКХ В.В. Усюка.

И.А. ВЛАСОВ,
глава района

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 21 декабря 2017 года

с. Аромашево

№ 68

О ПРИЗНАНИИ УТРАТИВШИМ СИЛУ ПОСТАНОВЛЕНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ АРОМАШЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ОТ 14.03.2014 Г. № 18

В соответствии с Постановлением Правительства Тюменской области от 22.06.2015

года № 281-п «О признании утратившими силу некоторых нормативных правовых актов и их отдельных положений»:

1. Постановление администрации Аромашевского муниципального района от 14.03.2014 г. № 18 «Об утверждении положения о предоставлении субсидий на капитальный ремонт многоквартирных жилых домов Аромашевского муниципального района» признать утратившим силу.

2. Опубликовать настоящее постановление в районной газете «Слава труду» и разместить на официальном сайте Аромашевского муниципального района в информационно-телекоммуникационной сети интернет.

И.А. ВЛАСОВ,
глава района

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 21 декабря 2017 года

с. Аромашево

№ 69

О ПРИЗНАНИИ УТРАТИВШИМ СИЛУ ПОСТАНОВЛЕНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ АРОМАШЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ОТ 06.03.2012 Г. № 16

Руководствуясь Уставом Аромашевского муниципального района:

1. Постановление администрации Аромашевского муниципального района от 06.03.2012 г. № 16 «О создании органа повседневного управления РСЧС» признать утратившим силу.

2. Опубликовать настоящее постановление в районной газете «Слава труду» и разместить на официальном сайте Аромашевского муниципального района в информационно-телекоммуникационной сети интернет.

И.А. ВЛАСОВ,
глава района

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 21 декабря 2017 года

с. Аромашево

№ 70

О ПРИЗНАНИИ УТРАТИВШИМ СИЛУ ПОСТАНОВЛЕНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ АРОМАШЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ОТ 27.12.2007 Г. № 38

Руководствуясь Уставом Аромашевского муниципального района:

1. Постановление администрации Аромашевского муниципального района от 27.12.2007 г. № 38 «Об утверждении Положения о порядке ведения реестра расходных обязательств Аромашевского муниципального района» признать утратившим силу.

2. Настоящее постановление вступает в силу с 01.01.2018 г.

3. Опубликовать настоящее постановление в районной газете «Слава труду» и разместить на официальном сайте Аромашевского муниципального района в информационно-телекоммуникационной сети интернет.

И.А. ВЛАСОВ,
глава района

Учредитель:

Департамент по общественным связям, коммуникациям и молодежной политике Тюменской области.
Адрес: 625004, г. Тюмень, ул. Володарского, 45.

Издатель:

Автономная некоммерческая организация «Информационно-издательский центр «Слава труду».
627350, Тюменская область, с. Аромашево, ул. Кирова, 13.

Газета отпечатана в филиале «Ишимская типография» ОАО «Тюменский издательский дом».
Адрес: 627750, г. Ишим, ул. Чкалова, 17.
Объем – 1 печатный лист. Печать офсетная.
Время подписания в печать, установленное по графику 8.00.
Время подписания в печать фактическое 8.00.

Газета выпускается при финансовой поддержке правительства Тюменской области и Федерального агентства по печати и массовым коммуникациям

За главного редактора М.М. Осокина – 8 (34545) 2-11-64.

А.Н. Барабанщиков – ответственный секретарь (тел.: 2-30-57);

И.В. Горбунов – редактор сайта «Аромашево Онлайн» (тел.: 2-13-39);

В.С. Гизатулин – редактор радио «Говорит Аромашево» (тел.: 2-16-54);

Л.З. Гизатулина – заведующая отделом

писем и социальных проблем (тел.: 2-16-54);

С.Н. Степанюк – заведующий отделом общественно-политической жизни (тел.: 2-30-56);

Л.А. Шамшурина – главный бухгалтер (тел.: 2-11-85).

Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Тюменской области, Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре и Ямало-Ненецкому автономному округу. Свидетельство о регистрации: ПИ № УУ72-00477 от 26 декабря 2011 г.

РЕКЛАМА И ОБЪЯВЛЕНИЯ:

принимаются с 8 до 16 часов, обед с 12 до 13 часов;

• телефон/факс: 2-11-85.

• e-mail: reklama.slavatrudu@yandex.ru

– Ответственность за достоверность рекламы несут рекламодатели.

– Материалы, помеченные знаком «Р», публикуются на договорной основе.

– Точка зрения редакции не всегда совпадает с мнением авторов публикуемых материалов.

– Поступившие в редакцию материалы не рецензируются и не возвращаются.

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС


54332

ТИРАЖ 2502 ЭКЗ.

ЗАКАЗ № 103

ЦЕНА 9 РУБ. 90 КОП.

 <http://aromashevo.online>

 strudu72@gmail.com

АДРЕС РЕДАКЦИИ:

627350, Тюменская область, с. Аромашево, ул. Кирова, 13.

6+

© При копировании материалов ссылка на источник обязательна!