



# Голос времени

21 ДЕКАБРЯ

СРЕДА 2005

ИЗДАЕТСЯ С 16 МАРТА 1971 ГОДА

№ 102 (6654)

ИНДЕКС 54022

Общественно - политическая газета Кировского района Ставропольского края

◆ 22 декабря - День энергетика

## А у нас в квартире... свет

«А у нас в квартире газ...» - помните это детское стихотворение? Сегодня никому и в голову не придет похвастаться: «А у нас в квартире свет». К тому, что он есть и должен быть всегда, мы давно привыкли. Щелкнул выключателем - горит. Воткнул вилку в розетку - «жужжит»: телевизор, холодильник, стиральная машина, даже мобильный телефон. Значит, все в порядке. Можно жить цивилизованно и с комфортом.

У нас в Новопавловске за тем, чтобы горело и жужжало следит филиал ГУП СК «Ставрополькоммунэлектр», работают в котором всего 66 человек.



Евгений Лютов, Вадим Прасолов, Султан Муцалханов, Вадим Варлыгин, Евгений Шулико, Валерий Коваленков, Олег Федоренко, Николай Телериков.

Круглосуточную вахту несут электромонтеры, водители и диспетчеры оперативно-диспетчерской службы, возглавляемой Дмитрием Мирошниченко. Это им днем и ночью звонят и возмущаются: «Щелкнул - а не горит. Почему?» Это их задача принять заявку - броситься по первому зову, определить повреждение, локализовать вышедший из строя участок и по возможности устранить неисправность.

Следить за тем, чтобы на улицах города зажигались фонари, проводить капитальный и текущий ремонт оборудования, эксплуатационные и восстановительные работы - дело производственно-технической службы и служб кабельных линий. Руководит ими Владимир Заровняцкий - опытный специалист с более чем десятилетним стажем работы. В этом году данные службы отремонтировали 6,9 км десятикиловольтных линий и 3,4 км линий 0,4 киловольт. 47 подстанций прошли техни-

же ведет полный учет потребленной электроэнергии, проверяет исправность счетчиков и схемы включения, с кем потребители рассчитываются за то, сколько у них «нагорело света». На пойманных за руку расхитителей электроэнергии

но заключенным договорам филиал в этом году проводил капитальный ремонт линий передач в станице Марьинской и на хуторе Погушии.

Самое трудное: определить, кого же похвалить к празднику. К сожалению, свыше 50 фамилий в газете не напечатаешь, но есть люди, которых нельзя не назвать. Среди них электромонтер производственно-технической службы Василий Лазарев - необыкновенно опытный, грамотный специалист, наставник молодых; водитель автоподъемника Василий Рябуха, диспетчер Валерий Гучешев, инженер ПТО Нина Гусарова, старший бухгалтер Ольга Галета; один из опытнейших работников СОП «Энергосбыт» Александр Прокофьев и Татьяна Жиленко. Все они неоднократно отмечались почетными грамотами и благодарностями.

В этот день хочется поздравить всех электриков, работающих не только на нашем, но и на других предприятиях и в организациях. Профессия энергетик объединяет в одно целое всех «тепловиков», газовиков, нефтяников - всех тех, кто прямо или косвенно подчиняет энергию на пользу людям.

Уважаемые коллеги! Руководство филиала ГУП СК «Ставрополькоммунэлектр» поздравляет вас с профессиональным праздником. Приходится он на конец года, когда, оглядываясь назад, уже можно подводить итоги и при этом смело сказать: мы потрудились на совесть - да ведь энергетикам иначе просто нельзя!

Очень хочется, чтобы наше предприятие благополучно выстояло в эпоху очередных перемен и с каждым годом развивалось и крепло. Пусть в ваших семьях царят мир и стабильность. Здоровья и успехов вам в новом году!

Вадим ВАРЛЫГИН  
главный инженер



Диспетчер Николай Куренов и электромонтер Олег Федоренко.

контролеры отдела составляют акты и выписывают штрафы. Ежегодно таких актов составляется от 60 до 80. Но ворюшки не переводятся. Как и те, кто электричеством пользуется, а платить не хочет. К злостным неплательщикам применяется суровая, но справедливая мера - «лампочка Ильича» отключается.

Работают в этом обособленном подразделении 14 человек, а руководит ими Андрей Шиянов.

Ни одно современное предприятие не может нормально функционировать без бухгалтеров (отдел возглавляет Татьяна Дьякова) экономис-

тов (Людмила Герман) и отдела кадров (Елена Жекю). Все они профессионально справляются со своими обязанностями.



Кассир Анна Дегтярева.

ческое обслуживание, три капитально отремонтированы. Зимой все это позволит электросетям работать надежно.

Договоры с абонентами, будь то физические или юридические лица, заключает отдел энергосбыта. Он

## И тепло, и свет

Уважаемые труженики топливно-энергетического комплекса! Сердечно поздравляем вас с профессиональным праздником!

Ваша служба важна и ответственна, ведь электричество - это не просто свет и тепло, электроэнергия - это наша жизнь, это уверенная работа предприятий и организаций района. Ваша профессия востребована всегда. Зимой и летом, днем и ночью, сменяя друг друга, трудятся диспетчеры, операторы котельных и центральных тепловых пунктов, работники подстанций и выездные бригады. Заботиться о надежном и качественном энергоснабжении - для вас привычное дело. Благодаря вашему профессионализму, любви к своему делу, вы с честью справляетесь с возложенными на вас задачами. Спасибо вам за ваш нелегкий труд!

От всего сердца желаем крепкого здоровья, успехов в делах, счастья и благополучия вам и вашим семьям!

Сергей ВИННИКОВ, глава Кировского муниципального района;  
Петр КОЖИН, глава администрации Кировского муниципального района.

◆ Сообщает пресс-служба губернатора

## Обсуждены проблемы налоговых служб

Губернатор Александр Черногоров встретился с прибывшим в край руководителем Федеральной налоговой службы Российской Федерации Анатолием Сердюковым, основной целью поездки которого было ознакомление на месте с функционированием подведомственных подразделений.

В ходе беседы были обсуждены проблемы работы налоговых служб на региональном и местном уровне, а также те особенности их деятельности, которые связаны с началом реализации Федерального закона №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации».

◆ В Госдуме края

## Помощь станет доступнее

16 декабря под председательством Юрия Гонтаря состоялось очередное, 50-е заседание Государственной Думы Ставропольского края.

На заседании Думы был рассмотрен проект Закона Ставропольского края «О краевых стандартах в жилищной сфере».

В последнее время около 95 тысяч семей в нашем крае получали субсидию. А всего такое право имели более 200 тысяч семей. Но с июля ситуация изменилась, поскольку федеральное правительство установило новый подход к расчету субсидий и критериям нуждаемости граждан в субсидиях. Численность субсидируемых семей в нашем крае сократилась до 43 тысяч.

Определено, что стандарт социальной нормы жилой площади - это 18 квадратных метров общей площади жилья на одного гражданина. Стандарт максимальной допустимой доли жилищно-коммунальных расходов в совокупном доходе семьи - 22%.

Для регионов федеральные стандарты, утвержденные постановлением российского Правительства № 541, являются лишь ориентиром, а не обязательной нормой. Власти региона могут увеличить, к примеру, социальную норму жилой площади. Но субсидировать оплату дополнительных квадратных метров им придется уже полностью из регионального бюджета. Более того, трансферты из федерального бюджета на субсидирование части оплаты по федеральным стандартам будут выделяться с понижающим коэффициентом.

С учетом этого, а также, принимая во внимание дефицитность бюджета края, с нового года в крае нормативом, используемым для расчета субсидий, будет 18 квадратных метров общей площади жилого помещения на одного человека.

Что касается краевого стандарта максимально допустимой доли расходов граждан на оплату жилого помещения и коммунальных услуг в совокупном доходе семьи, правительство края предлагало также продублировать норму федерального стандарта - 22 процента. Но при этом исполнительная власть предусматривала исключения. Для семей одиноко проживающих пенсионеров, многодетных семей (воспитывающих троих и более детей в возрасте до 18 лет), семей реабилитированных лиц и лиц, признанных пострадавшими от политических репрессий, право на субсидию должно наступать, если оплата жилья и коммунальных услуг превышает не 22, а 15 процентов совокупного дохода семьи.

Депутаты, однако, желая по возможности компенсировать снижение стандарта социальной нормы жилья и учитывая все прочие обстоятельства, решили, что норму 15 процентов следует применить не к отдельным категориям, а ко всем жителям края. Это примерно на треть увеличит число граждан, которые получают право на субсидию для оплаты жилья и коммунальных услуг.

Закон вступит в силу с 1 января 2006 года.

## Уважаемые жители Кировского района!

Спешите подписаться на районную газету "Голос времени". У вас в запасе только 10 дней. Оформить подписку можно в любом отделении почтовой связи или почтальоном на дому.

"Голос времени" - всегда с вами!





# Наступающий 2006 – год Огненной Собаки

## Большая фантазия и активности

Праздничный стол рекомендуется накрыть красной скатертью, сервировать его яркой посудой и украсить золотистыми или красными с позолотой свечами и цветочными композициями, бордовыми гвоздиками и розами. Кроме того, на столе должны присутствовать: фигурка собачки, сахарная косточка, радующая глаз покровительница года, и колокольчик, в который нужно позвонить после 12-го удара часов, чтобы впустить в дом Новый год. При составлении меню предпочтение стоит отдать мясным закускам - блюда из рыбы и морепродуктов вряд ли придется Собаке по вкусу. Главным застольем станут угощения, приготовленные на открытом огне, - ведь именно огонь считается естественной стихией 2006 года.

А теперь о закусках. В этом году стоит сделать ставку на холодец, ветчинные рулеты, заливное из птицы, классическое оливье, салаты из сыра и свежих овощей и жареные. Холодные закуски лучше украсить зернышками граната - они должны обеспечить достаток в доме. Порадует Огненную Собаку и сладкий стол, изобилующий десертами и тортиками. А из напитков рекомендуются розовое и красное шампанское, клюквенные настойки и красные сухие вина. Если в доме есть камин, в новогоднюю ночь нужно собраться возле него и мысленно пожелать себе, чтобы все жизненные невзгоды и грустные мысли «сгорели» в ярких языках пламени. А влюбленные, глядя на огонь, могут загадать одно заветное желание на двоих - чтобы оно скорее исполнилось, необходимо трижды поцеловаться, а затем погладить собаку (живую или игрушечную).

Наслаждаясь угощениями и поцелуями, не забывайте о том, что Огненная Собака - животное активное и о-очень подвижное. И этой самой активности она обязательно потребует и от нас. Даже не вздумайте в новогоднюю ночь пытаться отделаться одними лишь застольными песнопениями, с чувством выводя «Ой, мороз, мороз...» или «Когда б имел золотые горы и реки, полные винами». Нет, не этого ждет от вас Собака: ей очень захочется увидеть за-

В наступающем 2006 году по восточному лунному календарю править бал предстоит Собаке - причем собаке не простой, а Красной Огненной (такое случается нечасто: лишь раз в 60 лет). Как известно, эти животные всегда находятся на чеку, оберегая свою территорию и хозяев, отличаются невероятной преданностью и трудолюбивостью, умеют любить и в любви довольствоваться малым. Все эти качества, к счастью, присущи и Огненной Собаке, что позволяет надеяться на то, что наступающий год будет куда более спокойным, чем уходящий. В отличие от капризного и избалованного Петуха, любой ценой требовавшего резких перемен и скоропалительных решений, Собака ценит философский подход к вещам. А еще Огненный пес отличается поистине необузданной энергией, фантазией и обожает яркие веселые зрелища. Поэтому в целях улаживания четвероногого покровителя Новый год нужно встретить живо и с фантазией. Для начала стоит запомнить, что Огненная Собака по натуре очень благородна и потому не терпит, когда кого-нибудь слишком усердно критикуют. Так что, провожая год Синего Деревянного Петуха, ни в коем случае не стоит ругать крикливую птицу, даже если она доставила вам немало хлопот и неприятностей. В новогоднюю ночь следует вспомнить все самые счастливые события уходящего года и поблагодарить за них Петуха.



жигательный танец в нашем исполнении. Откажетесь плясать - тогда не видать вам ни золотых гор, ни винных рек как своих ушей: Собака благоволит только к самым смелым и активным. Поэтому лучше сразу настроиться на пляски, а уж «покровитель» года обязательно оценит ваши старания, что бы вы ни исполнили: сольные танцы - лезгинку, твист или шуганочку с выходом, парные - страстное танго, рок-н-ролл или коллективные типа незадолго забытых ламбады и летки-енки.

И, наконец, самая приятная часть праздничной программы - подарки. В год Собаки, охраняющей жилище, особенно уместными будут предметы домашней утвари - яркая керамическая посуда, чайники и чашки, скатерти, полотенца, салфетки и тканевые покрывала. Также приветствуются все швейные украшения. Для женщин золотые цепочки и ювелирные украшения (особенно жемчужные), гранатовые и коралловые бусы или кулончики с изображением собаки. А мужчинам стоит порадовать новыми галстуками и бабочками в бордово-красной гамме или зажималками, что Огненная Собака также непременно оценит.

(На странице использованы материалы из российских газет и журналов)

### Администрация муниципального образования Новосредненского сельсовета Кировского района объявляет открытые конкурсы на выполнение в 2006 - 2008 годах:

1. Функций заказчика-застройщика на объектах содержания и ремонта муниципальных автомобильных дорог.
  2. Подрядных работ по содержанию и ремонту муниципальных автомобильных дорог.
- Оплата подрядных работ и затрат, связанных с осуществлением функций заказчика, будет производиться из средств бюджета муниципального образования Новосредненского сельсовета Кировского района.
- Перечень автомобильных дорог, предполагаемые объемы финансирования работ, «затраты» и критерии отбора исполнителя изложены в конкурсной документации.
- Предложения на участие в конкурсе принимаются до 18 00 часов 21.01.2006 года.
- Заседание конкурсной комиссии состоится 23.01.2006 г. в 10 00 часов по адресу: Ставропольский край, Кировский район, пос. Коммаж, ул. Ленина, здание администрации муниципального образования.
- Для участия в конкурсе и получения конкурсной документации необходимо обратиться по адресу: 357813 Ставропольский край, Кировский район, пос. Коммаж, ул. Ленина, администрация МО Новосредненского сельсовета.

Учредители: Комитет Ставропольского края по печати, связи и информатизации.  
 ГУ «Редакция Кировской районной газеты "Голос времени".  
 Время подписания в печать по графику - в 14.00.  
 Подписано - в 14.00.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Регистрационное свидетельство ПИ № ФС 10-5780 от 11.01.2005 г.  
 Газета выходит два раза в неделю - по средам и субботам.

Адрес редакции: г. Новопавловск, ул. Октябрьская, 4.  
 Телефоны: главный редактор - 2-04-20, ответственный секретарь и отдел писем - 2-03-94, корреспонденты - 2-27-94, 4-40-51, бухгалтер - 4-40-51.  
 Газета набрана и сверстана на компьютерах в редакции газеты "Голос времени".  
 Гл. редактор Г.П. АВАНЕСОВА

Ответственность за достоверность сведений в публикациях и рекламе несут авторы. Их точка зрения не всегда совпадает с позицией редакции.  
 Печать офсетная, 1 условный печатный лист.

## Поздравляю

с профессиональным праздником и с наступающим Новым годом уважаемых работников ГУП СК «Ставропольскоммунаэлектро». Желаю всему коллективу доброго здоровья, счастья, мира, благополучия. Искренне и от всего сердца благодарю за помощь и поддержку, за постоянную заботу обо мне. Низкий вам поклон!

Валентина Дмитриевна ПУДОВА  
 г. Новопавловск

## Впервые в г. Новопавловске

23, 24 декабря (с 9 до 18 часов)

Во Дворце культуры им. С.М. Романько

состоится выставка-ярмарка

**КОЖА, ПАЛЬТО, ДУБЛЕНКИ, ШУБЫ!**

ТОВАР В РАССРОЧКУ - 0%!!!

До 12 месяцев. Первоначальный взнос - от 500 рублей.

Иметь при себе:

1. Паспорт.
2. Страховое свидетельство государственного пенсионного страхования или водительское удостоверение.

Товар сертифицирован.

(3-3)

## К Новогоднему столу

Ни один праздник не ждет с таким нетерпением, как Новый год. Новогодний ужин начинают в 22-23 часа, чтобы успеть проводить старый год. А ровно в полночь поднимают бокалы с искристым шампанским и желают друг другу счастья в Новом году. Чаще хозяйка готовит разнообразные горячие блюда. Но, пожалуй, ни одна встреча Нового года не обходится без оригинального торта.

Безусловно, у каждой хозяйки есть свои кулинарные традиции. Каждая готовит что-то свое, оригинальное и, может быть, только раз в году, к этому празднику.

Несмотря на это, хотелось бы предложить в этом и последующих номерах кое-что из кулинарных изделий не только для опытных хозяек, но и для тех, кто будет готовить впервые.

## Люблю повеселиться, особенно...

### Утка, фаршированная черносливом и морковью

1 утка, 2 вареных яйца, 2 ломтика белого хлеба, 200 г чернослива без косточек, 2 вареные моркови, 1/2 стакана молока, 100 г сметаны, 2 стол. ложки сахарной пудры, соль и специи - по вкусу.

Вываренную утку и вареную морковь нарежьте кубиками, добавьте рубленые яйца, размоченный в молоке хлебный мякиш, 50 г сливочного масла, соль и специи. Хорошо перемешайте начинку. Подготовленную и выпотрошенную утку наполните фаршем, зашейте, положите на противень, добавьте немного подсоленной воды и запекайте в духовке в течение 1,5 часа, через каждые 10-15 минут поливая тушку соком, образовавшимся во время приготовления. Когда утка будет практически готова, смажьте ее тонким слоем сметаны, посыпьте сахарной пудрой и подержите в духовке еще 5-10 минут. Теперь румяную, гляцевую и очень аппетитную утку освободите от ниток и подавайте на стол.

### Гусь с апельсиновой начинкой

1 молодой гусь (3-4 кг), 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луговицы, 3 неочищенных апельсина, соль, перец, веточка тимьяна

Выварите и обсушите гуся, натрите внутри и снаружи солью и перцем. Нарежьте небольшими кусочками морковь и корень петрушки, крупными кубиками репчатый лук. Разрежьте на 4 части неочищенные апельсины. Перемешайте овощи с апельсинами, начините гуся подготовленной массой, зашейте отверстие. Закрепите ножки и крылья ниткой. Положите птицу в сковороду или на противень грудкой вверх, налейте на противень 1 стакан воды и поставьте запекать в духовку, разогретую до 200 град. Молодого гуся жарьте в течение 2-2,5 часа, старого - 3,5-4 часа, поливая образовавшимся со-

Изменения в извещении собственников земельных долей, расположенных на территории СХАК «Нива», опубликованном в газете «Голос времени» 30 июля 2005 года.

Исключить из списка: Роменскую Екатерину Николаевну, Шляцеву Нику Ильичну, Ярош Михаила Николаевича, Ярош Клавдию Савельевну, Лаврик Александра Григорьевича в связи с переходом в другой массив.

Включить в список: Шалдина Александра Андреевича, Любушкина Алексея Анатольевича, Пальникову Любовь Дмитриевну, Пантелееву Александру Ивановну, Вахтина Ивана Ивановича, Сюзеву Ирину Викторовну

(№ 48)



ком. С готового гуся срежьте все нитки, уложите на блюдо и целиком подавайте к столу, а затем разрежьте на порционные куски. На гарнир подайте картофельное пюре и апельсиновую начинку из гуся.

### Цыпленок в медовом соусе

1 большой цыпленок, 3/4 стакана молока, 1/2 стакана нарезанных грибов, 1 стол. ложка муки, 2 стол. ложки меда, 4 стол. ложки топленого масла, соль, перец

Разрежьте цыпленка на порционные куски. Соль и перец смешайте с мукой и посыпьте куски цыпленка. Обжарьте их на сковороде, смазанной топленым маслом. Затем поставьте на 30 минут в духовку для запекания. Смешайте мед с молоком, залейте получившейся смесью куски птицы и запекайте в духовке в течение еще 30-40 минут. Примерно за 15 минут до готовности добавьте предварительно отваренные и мелко нарезанные грибы. Гарнируйте цыпленка картофельным пюре, который полейте получившимся соусом с грибами.

### Рыбное филе в ореховой панировке

800 г рыбного филе (судак, камбала, сом), по 1/3 стакана молока, сливочного масла и муки, 2 яйца, 100 г молотых грецких орехов, 2 стол. ложки лимонного сока, 2 стол. ложки рубленой зелени петрушки, соль

Нарежьте филе порционными кусками без кожи. В миске смешайте сырые яйца с молоком, слегка посолите. Каждый кусок рыбного филе посыпьте мукой, обмакните в яичную смесь, а затем обваляйте в молотых орехах. Обжарьте филе на сковороде со сливочным маслом с обеих сторон, хорошо подрумянив. Переложите куски рыбы на подогретое блюдо, в оставшееся на сковороде масло всыпьте рубленую зелень петрушки, влейте лимонный сок, прогрейте в течение 1 минуты, помешивая, и залейте получившимся соусом рыбное филе.

## Продается дом

в Новопавловске.  
 Обращаться по телефону 8-905-444-75-93.

(№ 47)