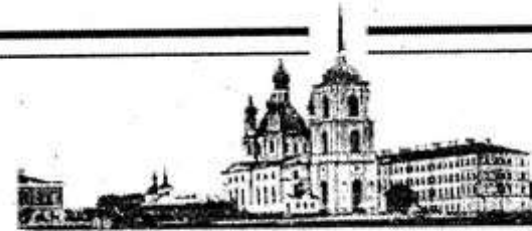




# КРАСНЫЙ МАЛЯК



ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКОЕ ИЗДАНИЕ ОПОЧЕЦКОГО РАЙОНА

СРЕДА, 10 АВГУСТА 2005 ГОДА №64 (11665) ГАЗЕТА ОСНОВАНА В ДЕКАБРЕ 1918 ГОДА ВЫХОДИТ ПО СРЕДАМ И СУББОТАМ Цена 3,5 руб.

LENTA.RU  
Rambler

## НОВОСТИ ИЗ ИНТЕРНЕТА

Правительство России одобрило программу приватизации на 2006 год. В рамках программы будут акционированы 968 ФГУПов и проданы 419 долей в хозяйственных обществах и товариществах. Глава МЭРТ Герман Греф отметил по этому поводу, что эффективность приватизации в России повысилась в несколько раз по сравнению с прошлыми годами.

В 2005 году количество поступающих в вузы сократилось на 40 тысяч человек. Конкурсы также уменьшились. По-прежнему наиболее популярными специальностями — экономист, юрист, переводчик и специалист по связям с общественностью. Однако по прогнозам кадровых агентств, через пять лет успех на рынке труда гарантирован другим профессиям.

Главком ВМФ адмирал флота Владимир Куроедов в ближайшее время будет отправлен в отставку. 5 сентября адмиралу Куроедову исполнится 61 год, и именно это станет формальным поводом для его увольнения с военной службы. Главным кандидатом на пост главкома ВМФ считается начальник Главного штаба адмирал Владимир Масорин.

Мэр Москвы распорядился, чтобы до конца 2005 года у членов столичного правительства и руководителей его подразделений появились заместители в возрасте не старше 35 лет. Кроме того, чиновники должны будут обзавестись консультантами из числа представителей молодежных организаций той же возрастной категории.

Европейский союз рассматривает возможность финансировать деятельность независимых СМИ в Белоруссии, чтобы население страны могло получать отличную от официальной информацию. Средства на это можно будет выделить из фонда ЕС по правам человека, размеры которого достигают восьми миллионов евро.

Министерство промышленности и энергетики подготовило изменения в технические регламенты, согласно которым к каждому сорту бензина будет добавляться свой краситель. Таким образом можно будет отличить поддельное топливо, когда под видом высокооктанового топлива продается низкооктановый бензин с добавлением присадок.

## ПОСЛЕДНЕЕ ИСПЫТАНИЕ



Выпускники 9-х классов, подавшие документы в Опочецкий педагогический колледж, в пятницу, 5 августа, писали диктант. Параллельно ребята из второй группы сдавали математику. Успех сопутствовал в первую очередь тем, кто сумел справиться с волнением и сосредоточиться. В этот же день, только несколькими часами позже, прошло зачисление. Счастливики увидели свои фамилии в списках новоиспеченных студентов.

## У ГЛАВЫ РАЙОНА

На рабочем совещании в понедельник в администрации района первым выступил начальник РОВД Г.О. Муравский. Докладывая об оперативной обстановке, Геннадий Олегович сообщил, что на минувшей неделе в милиции было зарегистрировано 43 заявления и сообщения. Совершено 4 кражи, 2 грабежа, пять человек с различными травмами поступили в больницу, изъято 3 литра спиртодерживающей жидкости. Всего за различные правонарушения составлено 129 административных протоколов, по линии ГАИ — 166 протоколов.

По основному вопросу, который был рассмотрен на совещании, — о работе администрации района по реализации Федерального закона «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» — выступил заместитель главы района П.М. Васильев. Он отметил, что работа идет в соответствии с планом, утвержденным главой района Ю.А. Дроздецким.

На основе закона произошло изменение административно-территориального деления. Вместо действующих 13 волостей образовано 8 сельских поселений, кроме того, райцентр получил статус муниципального образования «Городское поселение Опочка». Болгатовская волость будет включать в себя и территорию Любимовской волости, Глубоковская — Норкинской, Звонская — Лобовской и Красно-

октябрьской, Макушинская — Ладыгинской и Петровской. Остальные волости остаются в прежних границах.

В мае принята новая редакция Устава района.

В рамках реализации реформы местного самоуправления осуществлялся российско-датский проект по подготовке кадров муниципальных служащих.

Вопросы реформы неоднократно рассматривались на сессиях Собраний депутатов района, совещаниях с главами администраций волостей.

В настоящее время областным Собранием депутатов назначены на 23 октября выборы депутатов представительных органов вновь образованных муниципальных образований. В районе началась подготовка к ним. В прошлом номере газеты была опубликована схема многомандатных округов. Впереди образование избирательных участков и формирование избирательных комиссий. Движение кандидатов начнется 24 августа. Всего будет избрано 89 депутатов (в городе — 15, в Пригородной волости — 12, в Духновской — 7 и т.д.).

Выступавший отметил, что выборы потребуют серьезных финансовых затрат, которые будут измеряться сотнями тысяч рублей. Пока на эти цели в бюджете денег запланировано выделить недостаточно.

## ОТДЫХАЮТ ДЕТИ

12 детей из малоимущих семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, 1 августа отправились отдыхать в лагерь «Звездный» в Невельский район. Смена продлится до 21 числа. Оформлением и отправкой детей занимались сотрудники комплексного центра социального обслуживания населения. 5%-ю стоимость путевки, которую обычно вносят родители, оплатила администрация района.

## НА ПОЛЯХ РАЙОНА

В хозяйствах района продолжают работы по заготовке кормов для общественного скота. В целом по району на условную голову уже заготовлено 13,7 центнера кормовых единиц. Близи к выполнению плана кормозаготовки в СПК «Исса», им. Мичурина, АОЗТ «Глубокое», СПК «Опочецкий». На треть больше запланированного (1300 тонн) заготовлено силоса в сельхозкооперативе им. Мичурина. В заготовке сена лидирует «Исса»: при плане 500 тонн механизаторы хозяйства заготовили 800 тонн этого вида корма. Хуже всех заготавливают корма в СПК «Духновский» и АОЗТ «Нива».

Первыми в районе приступили к жатке хлебов в СПК «Исса». С 57 гектаров намолочена 131 тонна зерна. Урожайность составила 23 центнера с гектара.

Е. СТАСОВ.

## ВОССОЗДАН ЦЕНТР

Для улучшения обслуживания граждан пожилого возраста, инвалидов и семей с детьми администрацией района принято решение о восстановлении центра социального обслуживания населения с 1 августа. В целях совершенствования системы социального обслуживания в дальнейшем планируется передать его в областное подчинение, то есть руководство будет осуществлять Государственное управление социального развития и труда.

Комплексный центр социального обслуживания населения в Опочке возглавила Наталья Федоровна Григорьева, имеющая большой опыт работы и получающая в настоящее время высшее образование непосредственно по социальной работе. Количество сотрудников Центра сохранилось.

Как сообщили редакции в управлении социальной защиты населения, планируется реорганизация всех служб управления, в том числе и домов милосердия. В настоящее время прорабатывается новая структура, основой которой станет вертикальное подчинение.

И. ПРОКЛОВА.

## ПОМОЩЬ В ОСВОЕНИИ ПРОФЕССИЕЙ

ГУ Центром занятости населения Опочецкого района с начала года направлено на учебу 26 человек. Организация тесно сотрудничает с военкоматом и некоторыми предприятиями района.

Несколько человек получили профессию водителя. В основном это молодые люди, готовящиеся к службе в рядах вооруженных сил и не имеющие профессии. Из числа счетных работников была сформирована группа по подготовке операторов ПК. Они повышали свою квалификацию в свете современных требований, осваивали компьютер. Один человек учится на сварщика. Работать он будет в доме-интернате для престарелых и инвалидов.

Профессиональная учеба осуществляется по трехсторонним договорам, то есть специалисты готовятся для конкретных организаций.

Н. ИЛЬИНА.

● Судьбы опочецких предприятий

## ЭТО БЫЛО НЕДАВНО, ЭТО БЫЛО ДАВНО

В числе предприятий нашего города, не сумевших выжить в смутные и разрушительные для экономики страны 90-е годы, числится Опочечский завод ЖБК. По районным меркам мощное, динамично развивавшееся предприятие не смогло пережить разрушительных реформ. В сегодняшнем номере «Красного маяка» своими воспоминаниями о заводе делятся его первый руководитель Анатолий Иванович ВАСИЛЬЕВ и секретарь партийного бюро Зоя Григорьевна ФИЛИППОВА.

### ПРЕРВАНЫЙ ПОЛЕТ

В следующем году Опочечский завод ЖБК мог бы отметить свое 40-летие. Но в середине девяностых годов вследствие ряда объективных экономических причин, а также безволия местных властей и руководства завода предприятие прекратило свое существование. Хорошо помню те времена, когда закладывался первый камень в фундамент будущего производства. С 1961 года я работал председателем «Межколхозстроя». Строили в ту пору на селе много, была острая потребность в строительных конструкциях. Поначалу, используя собственные финансовые ресурсы, мы решили на базе «Межколхозстроя» организовать изготовление этих конструкций. Сначала для их производства выделили полигон (открытую площадку), затем построили цех. Строительство завода шло скорее не благодаря поддержке вышестоящих организаций, а вопреки им.

Компетентная комиссия с большими полномочиями возможность строительства в Опочке завода по производству железобетонных изделий зарубила, что называется, на корню. Мотивировок было две, увязанных между собой: с нашим городом отсутствовало железнодорожное сообщение, а стало быть, производство изначально будет убыточным.

Я с чувством глубокого уважения вспоминаю первого секретаря Опочечского райкома партии А.Ф.Козлова. Он был человеком напористым, инициативным, в чем-то даже рискованным, колоритно заходила о деле, в пользу которого он не сомневался. С его, так сказать, партийного благословения и выкристаллизовалось окончательное решение о строительстве завода железобетонных изделий в Опочке. Намного позднее, когда наша продукция стала востребована во всех районах области, под свое крыло Опочечский завод ЖБК решила взять областная власть.

В строй завод вступил в 1967-68 годах, а на полную проектную мощность, 45 тыс. кубометров продукции в год, вышел в 1980 году. К тому времени коллективу предприятия было чем гордиться. Успешно работали пять цехов – арматурный, два бетонных, цех армооболочек и цех объемного домостроения. У нас было свое автохозяйство, мастерские, котельная, строилось жилье для рабочих в поселке Строителей. Завод

ЖБК работал в две смены, трудовой коллектив насчитывал около 250 человек, практически не было текучести кадров.

Люди с предприятия не уходили, поскольку их устраивали как условия труда, так и заработная плата. На предприятии внедрялись прогрессивные технологические методы, широкое распространение получила механизация производственных процессов.

Средняя зарплата на заводе составляла около 400 рублей. У меня, как директора, оклад был 300 рублей, арматурщики получали по 600-700 рублей в месяц, бетонщики – 300. Когда проходили ревизии, проверяющие обращали внимание на большие заработки в нашем коллективе, но особо не придирались – производительность труда на предприятии росла опережающими темпами по сравнению с ростом заработной платы. Рентабельность производства составляла 30%, а это очень хороший показатель для любой отрасли, не только строительной. Мне со специалистами даже пришлось ехать в Новосибирск, чтобы на научном семинаре поделиться опытом достижения таких экономических показателей.

Особо хочу остановиться на продукции, выпускаемой в то время заводом ЖБК. Ее номенклатура составляла более 150 видов – бетонные плиты, перемычки, армооболочки, несущие балки и т.д. Коллектив предприятия по праву гордился тем, что мы первыми в стране освоили производство армооболочек, широко используя при этом передовые научные разработки в строительной индустрии.

Железобетонные конструкции нашего завода использовались не только в районе и области, но и широко за их пределами: в республиках Прибалтики, Ленинградской области.

Не изгладится из памяти то время, когда строилось ныне существующее здание районной администрации, в то время – райкома партии и райисполкома. Трудно передать словами, какой груз ответственности тогда давил на наши плечи. Мы только-только освоили выпуск строительных конструкций, а их решили использовать при строительстве здания райкома!

Железобетонные изделия Опочечского завода ЖБК применялись в строительстве животноводческого комплекса в Ляпунах, административного здания ремзавода, Ленинградской птицефабрики, ракетных складов Министерства обороны.

Предприятие динамично развивалось – намечен был ввод в строй еще двух цехов: формовочного и арматурного...

В 1983 году меня перевели в Псков на завод ЖБИ-1. С тяжелым чувством покидал я Опочку, и совсем не потому, что псковское предприятие было, по тогдашней терминологии, планомерно-убыточным. Жаль было оставлять коллектив завода ЖБК, производство, созданное практически с нуля и ставшее одним из лучших в

области. Но меня тогда ни на миг не покидала уверенность, что завод ЖБК уверенно идет по правильному пути и перспективы у предприятия хорошие. К великому сожалению, я ошибался, жизнь рассудила иначе. Через два десятка лет успешное развитие завода ЖБК было прервано и его в Опочке не стало...

А.И.ВАСИЛЬЕВ,  
пенсионер,  
директор завода ЖБК

### СДЕЛАЛИ, ЧТО СМОГЛИ



В 1973 году приехала я в Опочку из Казахстана. Нужно было искать работу. Меня приняли на завод ЖБК сварщицей. В то время в Опочке я была, наверное, единственной женщиной, работавшей по этой чисто мужской специальности. В бригаде рядом со мной – одни мужчины. Ничего, освоилась, нормы выполняла, получала за работу почетные грамоты и премии.

Завод в то время был на виду. Достаточно сказать, что наше предприятие за освоение первыми в стране производства армооболочек было награждено серебряной медалью ВДНХ.

Однажды меня вызвали в кабинет директора завода А.И.Васильева, где к тому времени собрались члены профкома. Анатолий Иванович предложил мне перейти на новую работу – инспектором отдела кадров, с дальнейшей перспективой возглавить партийную организацию завода. Окончательное решение далось мне нелегко – раздумывала над ним три дня. В партию я вступала по убеждению, к своим партийным обязанностям относилась со всей ответственностью и опасалась не оправдать оказанного доверия. В партийной организации тогда состояло 27 человек, в основном инженерно-технические работники, а возглавить бюро предложили мне, простой сварщице. Встретили меня поначалу сухо, с недоверием, но потом все пришло в норму. На должности неосвобожденного секретаря партбюро я проработала до 1991 года, когда Ельцин запретил деятельность КПСС у нас в стране.

Но самым большим потрясением в моей жизни стало не это событие, а гибель (другого слова не подберу!) родного завода. Предпосылки к ликвидации производства были заложены в 1995 году. Большинство коллектива пошло на пово-

ду тогдашнего директора завода ЖБК С.Борисова, предложившего провести акционирование завода, чтобы получить больше самостоятельности. Я и еще два десятка человек с таким решением были не согласны. Мы считали, что выходить из системы «Агропромстроя» заводу нельзя, вместе выживать в трудные времена будет легче. Но тогда в наши паруса дули уже иные ветры, разрушительные.

Завод акционировали, людям раздали акции, превратившиеся через несколько лет в никому не нужные бумажки. С этого момента завод ЖБК стал двигаться к уготованной ему пропасти семимильными шагами. Распродавалась по дешевке техника, резалось на металлолом дорогостоящее оборудование.

Чтобы хоть как-то приостановить разграбление завода, мы создали инициативную группу в количестве 27 человек, собрали необходимое количество подписей за проведение внеочередного собрания акционеров. Собрание переизбрало ревизионную комиссию и освободило С.Борисова от должности директора.

Наша инициативная группа делала все возможное, чтобы спасти завод от краха, но разрушительные процессы приобрели уже необратимый характер.

З.Г.ФИЛИПОВА,  
секретарь партбюро завода ЖБК  
с 1978 по 1991 год.

НА СНИМКАХ: коллектив завода ЖБК на ноябрьской демонстрации. Крайней слева в первом ряду – секретарь партбюро З.Г.Филиппова. Первый справа – бригадир сварщиков арматурного цеха М.С.Гишак, второй справа – бригадир бетонщиков, заслуженный строитель РСФСР А.С.Осипов; А.И.Васильев и З.Г.Филиппова в сегодняшние дни.



## ДНЕВНОЙ СОН ПОЛЕЗНЕЕ ЗАРЯДКИ

Дневной сон и пассивный отдых полезнее для здоровья, чем интенсивные физические тренировки. Избыточные нагрузки могут приводить к потере памяти и слишком быстрому старению. Такие выводы содержатся в книге «Радость лени» немецкого профессора П. Акста, сообщает ВВС.

Большие нагрузки особенно опасны для людей среднего и пожилого возраста. Исследования показали, что 50-летние люди, бегающие на длинные дистанции, тратят энергию, которая необходима для других целей. Недосыпание,

связанное с тренировками, приводит к тому, что в течение всего дня человек испытывает стресс.

Профессор Акст советует хотя бы половину свободного времени отдыхать. Он считает, что дневной сон приносит больше пользы, чем марафонский забег.

Специалисты по физкультуре рекомендуют для сохранения здоровья нагрузки умеренной интенсивности по 20 мин. три раза в неделю. Для людей, занимающихся физической работой, предпочтительнее пассивный отдых в выходные дни.

## ШЕРШАВЫЕ РУКИ...

Авитаминоз сказывается не только на общем самочувствии, но и на состоянии кожи, в том числе - кожи рук.

Шероховатую кожу рук смягчает сок лимона, смешанный с яичным белком. Можно приготовить мазь из сока лимона, льняного масла, желтка и меда. Хорошо смешать равные части лимонного сока, туалетного молочка, одеколора и обильно мазать руки этой смесью перед сном. Снимает шелушение кожи, смягчает кожу рук теплая ванночка из отвара овсяных хлопьев (геркулеса). Продолжительность ванночки - 10-15 минут. Можно сделать маску из овсяной крупы. Сварите овсянку (1 ст. л. на 1 литр воды), процедите, добавьте немного растительного масла и поддержите руки в этом составе также 10-15 минут. Маску рекомендуется делать на ночь.

После чистки ошейной кожа темнеет, вокруг ногтевых пластинок и на ладонях могут появиться пятна. Как их устранить? Мелкие пятна исчезают от кислоты, содержащейся в лимоне. Вымойте руки с мылом, высушите, а затем вотрите несколько капель лимонного сока. Затем сполосните руки водой без мыла. Можно просто протереть кожу лимонной (апельсиновой) долькой. Более эффективно действует лимонный сок, к которому добавлено немного поваренной соли. Такая смесь удаляет любые пятна и грязь. А из сока лимона, свежееотваренного картофеля и пшеничной муки, взятых в равных соотношениях, можно приготовить отбеливающую пасту, просто смешав все компоненты.

Во время дачных работ можно поцарапать или поранить кожу. Вот несколько простых советов на этот случай. Хорошо бы заранее приготовить спиртовую настойку крапивы. Наполните бутылку свежими листьями крапивы, залейте спиртом и закройте пробкой. Выставьте на солнце на 2 недели. Эта настойка - ваше лекарство на весь дачный сезон. Смоченная в настойке марля, приложенная к ране или порезу, ускорит заживление ран и предохранит от инфекции. А если у вас есть алоэ (столетник), разрежьте ножом лист, приложите к порезу и прибинтуйте. Через 5-6 часов рана уже «схватится».

Огрубевшую от физической работы кожу на руках можно смягчить, погружая руки в 0,25% раствор нашатырного спирта (1 чайная ложка спирта на стакан воды) или в раствор уксуса (1 чайная ложка 6% уксуса на стакан воды). Затем, высушив руки, смягчите их любым кремом для рук или касторовым маслом. При слишком сухой или загрубевшей коже рук очень полезны 15-минутные ванночки из растительного, оливкового, подсолнечного масла. Эффективны также ванночки из молочной сыворотки, простокваши, воды, в которой варился картофель, с крахмалом. Полезно эту процедуру проделывать на ночь. Есть и совсем простые рецепты: содовые, мыльно-содовые, горяче-холодные ванночки. После ванночек рекомендуется вытереть руки сухим полотенцем и втереть в кожу жирный крем или растительное масло. В запущенных случаях полезно надевать на густо смазанную кожу рук на ночь хлопчатобумажные перчатки.

nebolei.ru

## ЗА МОДНУЮ ТАТУИРОВКУ МОЖНО ЗАПЛАТИТЬ ЗДОРОВЬЕМ

Ставшие в последнее время модными среди молодежи цветные татуировки могут стать причиной серьезного расстройства здоровья. Об этом предупреждает в журнале «60 миллионов потребителей» доктор Мартина Виган из Французского агентства санитарной безопасности фармацевтических и косметических изделий.

Раствор, которым наносится татуировка, изготавливается, как правило, на основе традиционной хны, которой пользуются миллионы людей во всем мире и которая не причиняет вреда, пишет она. В последнее время, однако, в эту жидкость все чаще добавляют вещество ПФД (парафенилендиамин), которое усиливает яркость цветов, но вызывает тяжелую аллергию.

Поэтому журнал призывает избегать доморощенных мастеров по «наколкам», которые предлагают свои услуги на многих курортах Европы или североафриканских стран.

«Абсолютно противопоказаны такие татуировки лицам, которые страдают даже легкой аллергией к краске для волос», - подчеркивает журнал «60 миллионов потребителей». Максимально допустимое содержание ПФД в краске для волос - 6%. Однако в некоторых препаратах на основе хны, применяемых для нанесения татуировок, была выявлена концентрация в 15%.

«Если татуировка вдруг покраснела и возник зуд, то следует немедленно обратиться ко врачу, - пишет автор статьи. - В противном случае модников или модниц могут ждать аллергические отеки, сочащиеся язвы и экзема». «Если у человека однажды сформируется реакция на ПФД, - отмечается в публикации, - то аллергию у него будут вызывать краска для волос и даже одежда темных цветов, не говоря уже о медикаментах (сульфаниламидах и некоторых обезболивающих средствах)», сообщает ИТАР-ТАСС.



ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ СТРАНИЦА

## Помоги себе сам ПО СИЛАМ ЛЮБОМУ

(для пациентов с начальными проявлениями недостаточности мозгового кровообращения)

Гете сказал: «Красота юности - всего лишь прихоть природы, в то время как каждый пожилой человек есть величайшее произведение искусства». Молодость не является заслугой. А вот дожить до глубокой старости и остаться молодым душой и сердцем, сохранить ясный ум и память - это чудо, ради которого стоит напрягать силы.

### Программа «Здоровый мозг»

1. Укрепление сосудов мозга, «очищение» крови.

Утром натощак рекомендуется выпить стакан воды с содой и лимонным соком или стакан травяного отвара: липового цвета, листьев клевера, душицы, зверобоя, земляники, смородины, взятых в равных частях, с ложкой джема из калины и рябины. Перед обедом - стакан яблочного, капустного или морковного сока. Во время ужина старайтесь съесть одну луковичку, или зубчик чеснока, или морковь, или салат из капусты с хреном и петрушкой, или порцию гречневой каши, которые играют роль своеобразной «метлы». В течение дня следует выпивать не менее 2-2,5 л жидкости: воды, соков, чая, компотов.

Один раз в год в течение 30 дней проводите «чистку» крови и сосудов с помощью сбора: шелковица - 5 частей, цикорий, хвощ полевой, цветки боярышника - по 4 ч., листья грецкого ореха, розяник, крапивы жгучей - по 3 ч., пустырник и семена льна - по 2 ч., бессмертник - 5 ч. (1 ч. л. сбора заливают 200 мл воды и кипятят несколько минут). Принимают по одной трети стакана 3 раза в день за 30 минут до еды.

Средства для очищения и «разжижения» крови:

- столовую ложку кашицы хрена залить стаканом сметаны; принимать по 1 ст. л. 3 раза в день перед едой;

- стакан сока репчатого лука смешать со стаканом меда; принимать по 1 ст. л. 3 раза в день за час до еды не менее месяца;

- высушенный корень девясила (50 г) залить 0,5 л водки, настоять 2 недели, процедить; принимать по 1 ч. л. 3 раза в день перед едой не менее 3 месяцев;

- листья Melissa залить кипятком, настоять в термосе; пить по 50 г 3 раза в день.

Антисклеротический рецепт: 300 г чеснока пропустить через мясорубку, добавить 200 г спирта, плотно закрыть, настоять 10 дней. Принимать от 5 до 15 капель с молоком (доза подбира-

ется индивидуально).

### 2. Дыхательные упражнения.

Тренировка задержки дыхания на выдохе создает благоприятные условия для усвоения кислорода, вентиляции легких, ликвидации «остаточного воздуха», а значит, полноценного питания мозга.

Упражнение «ритмичное дыхание» (в течение 10 минут): вдох на 7-8 ударов пульса, задержка дыхания на 8 ударов, выдох на 7-8 ударов, за ним следующая задержка дыхания на 8 ударов пульса.



### 3. Физические упражнения.

Еще Авиценна заметил, что мозг лучше всего снабжается кровью при выполнении наклонов. Наклоны усиливают кровоток, улучшают эластичность сосудов, укрепляют их, способствуют образованию новых нейронных связей, необходимых для продуктивной мыслительной деятельности.

Делайте наклоны вначале осторожно, чтобы избежать головокружения. Комбинируйте наклоны и вращения головой. Вытягивая шею, запрокидывайте голову назад, затем резко опускайте ее вперед, стараясь коснуться подбородком груди. Поочередно наклоняйте голову к левому и правому плечу, стараясь коснуться их ухом. Еще одно упражнение - вращение головой по часовой, затем против часовой стрелки (от 1 до 10 раз). Людям старше 50 лет рекомендуется выполнять асинхронные вращения рук: правую руку вращают к себе, левую - от себя.

Не забывайте об утренней зарядке и пешим прогулках.

### 4. Питание.

Из 20 известных аминокислот, являющихся строительным материалом для белков, 8 считаются

незаменимыми. Человек получает их с пищей.

Синтезу гормонов, отвечающих за быстроту реакции, помогут мясо, рыба, птица, молоко, сметана, творог и яйца.

Аминокислота, необходимая для оптимального функционирования мозга и сохранения нормального психического состояния, содержится в мясе курицы и индейки, в рыбе, твороге, орехах, финиках, инжире, кураге, бананах, винограде.

Сохранить четкость и быстроту мысли помогают горькие сорта шоколада, какао, кукуруза, бобовые, орехи, семечки, пророщенная пшеница и овес.

Способствует активизации умственной деятельности и укреплению памяти аминокислота, содержащаяся в нежирном твороге, пророщенной ржи, гречихе, люцерне, молоке (особенно козьем), йогурте и кефире.

Весьма полезны для холестеринового обмена желтки яиц, рыба, бобовые, гречиха, капуста, морковь, зеленый горошек, апельсины, арбузы и дыни.

Помните: пища должна быть качественно полноценной, но количественно недостаточной!

Для профилактики инсультов рекомендуют капусту - брокколи, цветную и белокочанную, цитрусовые (апельсины, лимоны, мандарины) и их соки, а также зеленые листовые овощи - салат, шпинат, шавель, петрушка.

### 5. Тепловой режим.

«Держи ноги в тепле, а голову в холоде» - тренировка сосудов головного мозга холодом (умывание холодной водой, обливания) - важная часть программы.

6. Чтобы мозг не старел, необходимо давать ему работу. Мозг человека, который много читает, думает, размышляет, находится в стабильно тренированном состоянии. Полезной тренировкой является решение математических задач и разгадывание кроссвордов. И помните, кино не заменит книгу, так как стимулирует лишь развитие фантазии, делая мозг пассивным. А стоит только перестать нагружать свой мозг, как клетки, ответственные за мыслительные функции, начинают отмирать за ненадобностью.

И последнее: если врач назначил вам лекарства, то принимать их необходимо постоянно, строго следуя инструкции. Будьте внимательны, некоторые лекарства принимать следует после еды, другие - задолго до еды или перед едой.

**РЕШЕНИЕ СОБРАНИЯ ДЕПУТАТОВ ОПОЧЕЦКОГО РАЙОНА**

Принято 28.07.2005 года на 31-м заседании Собрания депутатов Опочецкого района третьего созыва

**Об утверждении отчета об исполнении местного бюджета за 2004 год**

Рассмотрев представленный администрацией района отчет об исполнении местного бюджета за 2004 год, Собрание депутатов Опочецкого района **РЕШИЛО:**

1. Утвердить отчет об исполнении местного бюджета за 2004 год по доходам в сумме 92284 тыс. рублей и расходам в сумме 100426 тыс. рублей, в том числе по текущим расходам в сумме 93803 тыс. руб., капитальным – 6623 тыс. руб., с превышением расходов над доходами в сумме 8142 тыс. рублей.

2. Утвердить исполнение:  
- по доходам местного бюджета за 2004 год согласно приложению №1 к настоящему решению;  
- по распределению расходов местного бюджета за 2004 год по разделам, под-

разделам, целевым статьям и видам расходов согласно приложению №2 к настоящему решению;

- по распределению расходов местного бюджета за 2004 год по распорядителям и получателям бюджетных средств согласно приложению №3 к настоящему решению.

3. Утвердить размер и структуру источников внутреннего финансирования дефицита бюджета в 2004 году согласно приложению №4 к настоящему решению.

4. Настоящее Решение вступает в силу со дня его подписания.

**Председатель Собрания депутатов Опочецкого района третьего созыва Г. А. ДМИТРИЕВА.**  
**Глава Опочецкого района Ю.А. ДРОЗДЕЦКИЙ.**

**Приложение №1**

**ДОХОДЫ МЕСТНОГО БЮДЖЕТА ЗА 2004 ГОД**

тыс. руб.				
Код дохода	Наименование	Назначено	Кассово исполнено	% исполнения
10000 00	<b>НАЛОГОВЫЕ ДОХОДЫ</b>	24522	31868	130
10100 00	<b>НАЛОГИ НА ПРИБЫЛЬ (ДОХОД), ПРИРОСТ КАПИТАЛА</b>	16642	21878	131
10101 02	- налог на прибыль организаций, зачисляемый в бюджеты субъектов	2916	5034	173
10101 10	- налог на прибыль организаций, зачисляемый в местный бюджет	419	656	157
10102 00	- налог на доходы физических лиц	13307	16188	122
10200 00	<b>НАЛОГИ НА ТОВАРЫ И УСЛУГИ, ЛИЦЕНЗИРОВАННЫЕ И РЕГИСТРАЦИОННЫЕ СБОРЫ</b>	76	552	7,3 раз
10202 00	- акцизы по подакцизным товарам (продукции) и отдельным видам минерального сырья, производимого на территории Российской Федерации	61	8	13
10204 00	- лицензионные и регистрационные сборы	15	1	7
10207 00	- налог с продаж	0	543	0
10300 00	<b>НАЛОГИ НА СОВОКУПНЫЙ ДОХОД</b>	1400	3256	230
10301 00	- единый налог, взимаемый в связи с применением упрощенной системы налогообложения, учета и отчетности	54	621	11,5 раз
10302 00	- единый налог на вмененный доход для отдельных видов деятельности	1346	2635	196
10400 00	<b>НАЛОГИ НА ИМУЩЕСТВО</b>	711	1426	201
10401 00	- налоги на имущество физических лиц	90	141	157
10402 00	- налоги на имущество организаций	610	748	123
10403 00	- налог с имущества, переходящего в порядке наследования и дарения	11	2	18
10406 00	- налог на имущество предприятий (в части сумм, зачисляемых по расчетам за 2003 год, и погашения задолженности прошлых лет)	0	535	0
10500 00	<b>ПЛАТЕЖИ ЗА ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИРОДНЫМИ РЕСУРСАМИ</b>	5307	4409	83
10501 00	- платежи за пользование недрами	0	4	4
10507 00	- земельный налог	5307	4405	83
10507 01	- земельный налог за земли с/х назначения	310	970	3,1 раз
10507 02	- земельный налог за земли городов	1400	1432	100
10507 03	- земельный налог за другие земли несельскохозяйственного назначения	3597	2003	56
14000 00	<b>ПРОЧИЕ НАЛОГИ, ПОШЛИНЫ И СБОРЫ</b>	386	347	90
14001 00	- государственная пошлина	386	306	79
14005 00	- местные налоги и сборы	0	41	0
20000 00	<b>НЕНАЛОГОВЫЕ ДОХОДЫ</b>	4667	4606	99
20100 00	Доходы от использования имущества, находящегося в государственной и муниципальной собственности, или от деятельности государственных и муниципальных организаций	3819	3750	98
20102 00	Доходы от сдачи в аренду имущества, находящегося в государственной и муниципальной собственности:	571	707	124
20102 01	- арендная плата за земли сельскохозяйственного назначения	26	15	58
20102 02	- арендная плата за земли городов и поселков	160	240	150
20102 03	- арендная плата за земли несельскохозяйственного назначения	5	11	2,2 раз
20102 04	- прочие доходы от сдачи в аренду имущества, находящегося в муниципальной собственности	380	441	116
20106 00	Доходы от оказания услуг или компенсации затрат государства	3248	3043	94
20106 20	Доходы от использования лесного фонда	1533	1151	75
20106 40	Прочие доходы	1715	1892	110
20640 30	Прочие платежи, взимаемые муниципальными организациями за выполнение определенных функций, зачисляемые в м/бюджет	5	2	40
20700 00	Штрафные санкции, возмещение ущерба	843	854	101
30700 00	Прочие безвозмездные перечисления	18500	0	0
85000 00	<b>ИТОГО ДОХОДОВ</b>	47689	36474	92
30000 00	<b>БЕЗВОЗМЕЗДНЫЕ ПЕРЕЧИСЛЕНИЯ</b>	56380	55810	99
30201 00	Дотации другим бюджетам бюджетной системы	27175	27175	100
30201 11	Дотации на выравнивание уровня бюджетной обеспеченности	26825	26825	100

30201 13	Дотации на возмещение убытков от содержания объектов ЖКХ и объектов социально-культурной сферы, переданных в ведение органов местного самоуправления	140	140	100
30201 18	Дотации из фонда софинансирования социальных расходов на частичное возмещение расходов муниципального бюджета по предоставлению населению субсидий по оплате жилья и коммунальных услуг	210	210	100
30202 00	<b>Субвенции другим бюджетам бюджетной системы Российской Федерации</b>	27929	27928	100
30202 40	- субвенции бюджетам Российской Федерации на реализацию Закона РФ «О реабилитации жертв политических репрессий»	57	57	100
30202 60	- прочие субвенции	27872	27871	100
	из них: - из резервного фонда администрации области по предупреждению и ликвидации ЧС и последствий стихийных бедствий	1000	1000	100
	- из резервного фонда администрации области на премирование Главы района	3	3	100
	- на выполнение программы «Профилактика безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»	4	4	100
	- на выплату заработной платы с начислениями общеобразовательным учреждениям	24662	24662	100
	- на выплату пособий на детей, находящихся под опекой	1837	1837	100
	- на реализацию Закона Псковской области «Об образовании»	358	358	100
	- на реализацию Закона Псковской области «О дополнительных мерах соц.защиты инвалидов вследствие военной травмы, полученной в результате выполнения задач в условиях чрезвычайного положения»	8	7	87
30203 00	<b>Средства, получаемые по взаимным расчетам, в том числе компенсации дополнительных расходов, возникших в результате решений, принятых органами государственной власти</b>	338	338	100
30204 00	<b>Субсидии другим бюджетам бюджетной системы Российской Федерации</b>	938	369	39
	- субсидия на строительство морга	150	141	94
	- строительство коллектора	560	100	18
	- субсидия на подготовку к зиме	200	100	50
	- субсидия на компенсацию расходов по предоставлению льгот по оплате жку отдельным категориям граждан, работающих и проживающих в сельской местности	28	28	100
89000 00	<b>ВСЕГО ДОХОДОВ</b>	104069	92284	89

**Приложение №2**

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ СРЕДСТВ МЕСТНОГО БЮДЖЕТА ПО РАЗДЕЛАМ, ПОДРАЗДЕЛАМ, ЦЕЛЕВЫМ СТАТЬЯМ И ВИДАМ РАСХОДОВ ЗА 2004 ГОД**

тыс. руб.						
№ п/п	Код функциональной классификации	Наименование расходов, целевых статей и видов расходов	Уточненные годовые назначения	Кассово исполнено за год	% исполнения	
1	01	<b>ГОСУДАРСТВЕННОЕ УПРАВЛЕНИЕ И МЕСТНОЕ САМОУПРАВЛЕНИЕ</b>	1477 2	1402 2	95	
	010 6	026 000 Содержание органов местного самоуправления	1113 9	1065 8	96	
	010 6	026 027 Содержание органов местного самоуправления	7900	7703	98	
	010 6	027 029 Расходы на содержание аппарата	3239	2955	91	
	010 6	038 000 Территориальные органы	3633	3364	93	
	010 6	038 027 Денежное содержание аппарата	3210	3082	96	
	010 6	038 029 Расходы на содержание аппарата	423	282	67	
2	07	<b>ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ЭНЕРГЕТИКА И СТРОИТЕЛЬСТВО</b>	1328	511	38	
	070 7	313 198 Государственные капитальные вложения на безвозвратной основе	1328	511	38	
3	08	<b>СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО И РЫБОЛОВСТВО</b>	822	822	100	
	080 2	344 212 Мероприятия по улучшению землеустройства и землепользования	820	820	100	
	080 5	342 397 Прочие расходы в области сельского хозяйства	2	2	100	
	080 5	342 397 Субсидии	2	2	100	

4	12	<b>ЖИЛИЩНО-КОММУНАЛЬНОЕ ХОЗЯЙСТВО</b>	8898	8829	99
	120 1	000 000 Жилищное хозяйство	2231	2180	98
	120 1	310 000 Государственная поддержка жилищного хозяйства	1938	1938	100
	120 1	310 397 Капитальный ремонт жилого фонда	1938	1938	100
	120 1	352 356 Расходы по предоставлению населению субсидий на оплату жилья и коммунальных услуг	293	242	83
	120 2	000 000 КОММУНАЛЬНОЕ ХОЗЯЙСТВО	6667	6649	100
	120 2	311 440 Субсидии на услуги, оказываемые населению электро- и теплоснабжающими организациями	3220	3220	100
	120 2	550 000 Расходы на благоустройство в субъектах Российской Федерации	3447	3429	99
5	14	<b>ОБРАЗОВАНИЕ</b>	4961 7	4758 5	96
	140 1	400 259 Детские дошкольные учреждения	6423	5998	93
	140 2	400 260 Школы начальные, неполные средние и средние	3409 0	3283 1	96
	140 2	400 262 Вечерние общеобразовательные школы (УКП)	149	146	98
	140 2	400 264 Учреждения по внешкольной работе с детьми	4097	3983	97
	140 7	400 272 Прочие учреждения в области образования	2963	2737	92
	140 7	400 500 Расходы по опеке и попечительству	1837	1837	100
	140 7	515 386 Расходы на компенсацию льгот по оплате жилищно-коммунальных услуг отдельным категориям граждан, работающих и проживающих в сельской местности	58	53	91
6	15	<b>КУЛЬТУРА, ИСКУССТВО, И КИНОМАТОГРАФИЯ</b>	6838	6317	92
	150 1	410 280 Дворцы и дома культуры, другие учреждения клубного типа	4152	3821	92
	150 1	410 283 Музеи	103	73	71
	150 1	410 284 Библиотеки	2206	2108	96
	150 1	412 287 Прочие учреждения и мероприятия в области культуры и искусства	377	315	84
7	16	<b>СРЕДСТВА МАССОВОЙ ИНФОРМАЦИИ</b>	150	90	60
	160 2	425 292 Государственная поддержка районных (городских) газет	150	90	60
8	17	<b>ЗДРАВООХРАНЕНИЕ И ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА</b>	1855 0	1716 9	93
	170 1	430 300 Больницы, клиники, госпитали	1361 4	1253 9	92
	170 1	430 301 Поликлиники, амбулатории	752	664	88
	170 1	430 302 Фельдшерско-акушерские пункты	1660	1584	95
	170 1	430 307 Санатории для детей и подростков	1943	1875	97
	170 1	430 310 Прочие мероприятия и учреждения в области здравоохранения	381	379	99
	170 3	434 000 Расходы на физическую культуру и спорт	200	128	64
9	18	<b>СОЦИАЛЬНАЯ ПОЛИТИКА</b>	3956	3325	84
	180 1	440 318 Отделения оказания социальной помощи на дому	3215	2688	84
	180 1	440 323 Прочие учреждения в области социальной политики	282	240	85
	180 2	440 322 Социальная помощь	61	54	89
	180 2	442 326 Выплата пенсий	226	178	79
	180 6	350 290 Расходы на реализацию льгот, установленных Законом Российской Федерации «О реабилитации жертв политических репрессий»	57	57	100
	180 6	350 397 Прочие расходы в области социальной политики	115	108	94
10	30	<b>ПРОЧИЕ РАСХОДЫ</b>	2057	1756	85
	300 1	510 435 Резервные фонды	1694	1499	88
	300 2	511 394 Выборы в органы местного самоуправления	3	2	67
	300 4	515 397 Прочие расходы, не отнесенные к другим видам расходов	360	255	71
		<b>ВСЕГО РАСХОДОВ</b>	1069 88	1004 26	94
		Дефицит бюджета	-2919	-8142	

Приложение №3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ СРЕДСТВ МЕСТНОГО БЮДЖЕТА ПО РАСПОРЯДИТЕЛЯМ И ПОЛУЧАТЕЛЯМ БЮДЖЕТНЫХ СРЕДСТВ ЗА 2004 ГОД

Table with columns: Код функциональной классификации, Наименование расходов, Уточненные годовые назначения, Кассовое исполнение с начала года, % исполнения. Rows include Administration of Opochec'kiy district, Bolgotovskaya volost, Varyginskaya volost, Glubokovskaya volost, etc.

Table with columns: Код, Наименование, Уточненные годовые назначения, Кассовое исполнение с начала года, % исполнения. Rows include Administration of Zhukovskaya volost, Administration of Mirovskaya volost, Administration of Mirovskaya volost, etc.

Table with columns: Код, Наименование, Уточненные годовые назначения, Кассовое исполнение с начала года, % исполнения. Rows include MOU 'Gymnasium', MOU 'Srednyaya obshcheyazovaya shkola No 4', MOU 'Makushinskaya srednyaya obshcheyazovaya shkola', etc.

Приложение №4

ИСТОЧНИКИ ВНУТРЕННЕГО ФИНАНСИРОВАНИЯ ДЕФИЦИТА МЕСТНОГО БЮДЖЕТА ЗА 2004 ГОД

Table with columns: код, Наименование, Назначено, Исполнено. Rows include Postupleniya ot prodazhi imushchestva, Postupleniya ot prodazhi imushchestva, Postupleniya ot prodazhi zemelnykh uchastkov, etc.

## НА ОТДЫХ И ОЗДОРОВЛЕНИЕ ДЕТЕЙ

Общие объемы затрат на организацию отдыха и оздоровления детей Псковской области в 2005 году составят 112 млн. рублей, в том числе областной бюджет – 7 млн. рублей, федеральный бюджет – 6,99 млн. рублей, средства фонда социального страхования (ФСС) – 51,98 млн. руб. За пределами области на Черноморском побережье в летний период 2005 г. отдыхают в составе организованных групп более 100 школьников (ВДЦ «Орленок», ДОЛ «Прибрежный»). Наряду с детьми Псковской области в загородных оздоровительных лагерях отдыхают 320 детей из Мурманской, Калининградской областей, г. Москвы.

ГП «Центр детского отдыха и оздоровления» по итогам конкурса, проводимого Министерством иностранных дел РФ, приняло на отдых в ДОЛ «Звездный» 170 детей из Латвии, Литвы, Эстонии, Молдавии и Украины.

Воспитательная работа в оздоровительных лагерях проводится на высоком уровне. Познавательные конкурсы сочетаются со спортивно-туристическими мероприятиями. Работают кружки по интересам, творческие лаборатории. Все лагеря обеспечены квалифицированными педагогическими кадрами. Областной центр детского отдыха и оздоровления совместно с Государственным управлением образования в летний период 2005 года проводит конкурс на лучшую воспитательную программу. В данном конкурсе принимают участие коллективы 10 загородных оздоровительных лагерей области, которые по итогам реализации разработанных программ предоставят творческие отчеты о результатах работы.

Питание в загородных оздоровительных лагерях 5 разовое, высококалорийное, с достаточным количеством мясных, молочных, рыбных блюд, овощей, фруктов, кондитерских изделий. Питание и проживание детей в загородных оздоровительных лагерях и лагерях с дневным пребыванием организуется в соответствии с санитарно-гигиеническими правилами и нормами. Нарушений санитарно-эпидемиологического режима в загородных оздоровительных лагерях не выявлено.

Безопасность проезда к месту отдыха и обратно и обеспечение безопасного пребывания детей в лагерях осуществляется сотрудниками ГИБДД и органов внутренних дел. Контроль за работой загородных оздоровительных лагерей осуществляется областной комиссией, утвержденной на заседании межведомственной комиссии по вопросам детского отдыха и оздоровления, в состав которой входят представители областных служб, члены межведомственной комиссии.

В целях снижения затрат на содержание загородных оздоровительных лагерей, уменьшения стоимости детской путевки, в области отпущено электроэнергию для загородных оздоровительных лагерей производится по льготному тарифу, бесплатно осуществляется профилактический осмотр работников загородных оздоровительных лагерей.

Пресс-служба администрации области.

## Виктор АНТОНОВ:



**Вопросы модернизации системы здравоохранения всегда были болезненными и стояли остро. Менялись социальный заказ, политика государства, темпы роста населения, а система оставалась достаточно ригидной и не склонной к изменениям. На сегодняшний день здравоохранение Российской Федерации требует реформирования, уже обсуждаются различные варианты закона о реформе российской медицины. А жизнь опережает инициативы законодателей и заставляет подстраиваться под новые условия.**

**О проблемах и перспективах современного здравоохранения рассказывает главный врач Псковской областной больницы, руководитель депутатской группы «Единая Россия» в Псковском областном Собрании Виктор АНТОНОВ.**

**– Виктор Васильевич, как, на Ваш взгляд, на сегодняшний день выглядит система здравоохранения Псковской области и России в целом?**

– Я полагаю, что российское здравоохранение уже давно требует реформирования. То, что ситуация назрела, что нужно что-то делать, понятно и нам – медикам, всем, кто работает в сфере здравоохранения. Мы хорошо для себя уяснили и поняли, что, сколько бы ни было у нас врачей, какой бы высокой ни была их квалификация, сколько бы мы ни сохранили коек в больницах, это не может повлиять на улучшение качества здоровья граждан. Я считаю, что серьезная реформа существующей системы необходима, и зря все боятся этого слова, нужны активные действия. Чтобы наш ресурс – денежный ресурс, ресурс лечебных учреждений, был доступен большему количеству жителей. Необходимо сконцентрировать этот ресурс там, где это даст большую отдачу, где это при наших скромных материальных возможностях обеспечит максимальный результат – повысит качество услуг, а не тратить средства на искусственное поддержание сложившейся системы. Это проблема, над которой нужно работать сегодня.

**– Какой же путь реформирования Вам видится? Как улучшить эту самую систему?**

– Мы поняли, что все решат новые технологии. Сложилась такая ситуация, когда стало ясно, что прежний экстенсивный путь

## ГЛАВНАЯ ЗАДАЧА ПРЕОБРАЗОВАНИЙ В СФЕРЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ – ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА МЕДИЦИНСКИХ УСЛУГ

развития себя не оправдал, и от него нужно отходить. Приведу цифры: ранее, до введения новейших технологий, Псковская областная больница была рассчитана на 1100 – 1200 коек, и в течение года мы лечили 18 тысяч больных, сегодня больница вмещает почти на 300 коек меньше, но мы лечим 20 тысяч больных. Почему так происходит? Человек не вылеживает и не ждет, пока ему поставят диагноз, опираясь на интуицию, опыт врача. Применяется инструментальный, достоверный метод обследования, используются новейшие лабораторные исследования, компьютерные томографы. И в итоге мы принимаем больного сегодня, а завтра он идет на операцию. Применяя новые технологии в лечении, мы видим, что, если использовать современные методики хирургического лечения, то больного после операции не надо держать неделями на койке. Через 3–4 дня человека отпускают домой. Это выгодно и больному, и врачам, и государству.

И самое главное, что хотелось бы сказать – денежных средств в системе здравоохранения пусть маловато, но вполне достаточно, чтобы поддерживать ее на неплохом уровне, но нужно сделать так, чтобы материальные средства рационально использовались. Сегодня рачительный подход к системе здравоохранения, я уверен, должен стать одним из приоритетов.

**– То есть, главная задача реформирования – добиться того, чтобы государственные средства расходовались, в первую очередь, на эффективные лечебные учреждения, использующие новейшие технологии?**

– Нет, главная задача преобразований в сфере здравоохранения – это повышение качества медицинских услуг и как следствие улучшение здоровья жителей нашей области. А то, что вы сказали, лишь один из способов достижения этой задачи.

Действительно, модернизация системы здравоохранения основана на отказе от политики «поддержания штанов», надо вкладывать в перспективные направления и конкретные учреждения. Убежден, нам не нужно содержать то, что не выполняет своих функций, то, что существует ради существования. Последнее время многие сетуют, что, мол, пришла новая администрация, и тактика руководства – закрывать лечебные учреждения любой ценой ради экономии. Это глупость, абсолютно далекая от реальности. Планируемая сегодня реформа – это не экономия средств на здравоохранении, чего многие так боятся и пугают жителей области. Денег сколько расходовалось, столько и будет расходоваться, просто необходимо их эффективно вкладывать в развитие здравоохранения региона.

Необходима адекватная временная модернизация системы здравоохранения, сегодня она застряла в прошлом веке. Даже сама численность областной сети рассчитана на количество большее, чем то, что живет сейчас в области. Именно поэтому необходимо выработать новую модель этой системы, кото-

рая должна положительно отразиться на качестве услуг областной медицины.

Ведь сама жизнь заставляет сейчас объединяться и кооперироваться. В районах не хватает кадров, в Новоржевском районе, например, нет врача-хирурга. Руководство района, главный врач договариваются с соседней Пушкиногорской больницей, идет взаимное оказание помощи. То же самое характерно для Красноводского, Палкинского районов, все районы кооперируются сами. Надо просто помочь им провести эту кооперацию.

**– Какую конкретно работу в этом направлении проводят региональные власти?**

– Губернатор издал распоряжение, в соответствии с которым в областном комитете здравоохранения появилась комиссия, в которую входят специалисты-медики, врачи хирургического профиля, терапевты, диагносты, которые оценивают функционирование системы в целом. Кстати, аналогичная настолько доскональная работа проводилась последний раз в 1985 году, когда приезжал «Народный контроль СССР».

Вещи, которые мы открываем, занимаясь анализом, удивительные и шокирующие. Например, больной получает травму, его кладут в районную больницу, выдерживают срок, который оплачивает Фонд обязательного медицинского страхования (ФОМС), и отправляют в областную больницу, чтобы его прооперировали. То есть, идет судорожное удержание коек для создания иллюзии необходимости существования лечебного учреждения, поддержания системы по принципу «чем больше, тем лучше». Учитывая то, что у нас действует нормативно-подушевое финансирование больных, такие процессы приносят ощутимый вред, и комиссия должна с этим разобраться. В области организовано нецелесообразно огромное количество койко-мест, и сегодня главные врачи районных больниц вынуждены заполнять эти койки непрофильными больными, больными, которые не нуждаются в стационарном лечении.

**– Таким образом, деньги расходуются на то, на что не надо тратить?**

– Совершенно верно. Кроме этого, на комиссии мы занимаемся вопросом – сколько же расходуется непосредственно на лечение больного в разных лечебных учреждениях. Мы знаем, что больницу надо содержать, отапливать, ремонтировать, то есть нести определенные хозяйственные расходы. И на это приходится львиная доля затрат, а суммы, которые идут на само лечение больного – на лекарства, на операцию, они обескураживают. И надо сказать, что в этой связи вопрос губернатором поставлен абсолютно правильно: как рационально использовать денежные средства, которые отпущены на лечение и здоровье наших граждан. А ответ на этот вопрос должны подсказать специалисты, медицинские работники, прежде всего. Этой работой и занимается созданная комиссия.

**– В прессе часто озвучивают проблему нехватки медицинских кадров. В Псковской области работают несколько лечебных учреждений, подготавливающих специалистов этого профиля, и что, у нас все равно наблюдается кадровый голод в системе здравоохранения?**

– В нашей системе здравоохранения существует проблема с врачами высшего и первичного звена – с врачами «скорой помощи», с участковыми, с врачами центральных районных больниц. Вопрос стоит остро, поскольку у нас нет притока молодых кадров. Раньше мы ежегодно принимали по 150–170 врачей-интернов, которые учили для области и которые работали на «скорой помощи», в районных больницах, участковыми. Так вот, в прошлом году у нас было 12 врачей-интернов, в этом году если 10 человек появится, уже хорошо. В крупных лечебных учреждениях – в городской, областной больницах – эта проблема не так выражена, а в районах – это настоящее горе.

С другой стороны, медсестер у нас в избытке, видимо, потому, что много учреждений, которые готовят именно по этому профилю. При этом половина из тех, кого мы выпускаем, не идет работать по специальности по разным причинам. А училища все работают и выпускают кадры, но не стоит забывать, что это тоже деньги областного бюджета, которые могли бы быть направлены на здравоохранение.

**– Как же тогда должна быть построена работа с кадрами для медицины?**

– Если говорить о поиске путей выхода из этой ситуации, на мой взгляд, возможно, отчасти стоит вернуться к старому распределению врачей после института. Может, стоит предложить альтернативу для юношей – вместо службы в армии поработать года 3–4 на периферии в районах. Как это будет выглядеть на практике, пока непонятно. Но мы ждем, что нормы пропишут в обсуждаемом сейчас законе о реформе системы здравоохранения, поскольку кадров в низшем звене не хватает, и это чувствуется.

У нас в некоторых районах существует неплохая практика – администрация района обучает студентов в медицинских вузах за свои деньги. Законом, к сожалению, порядок возвращения не определен, но есть какая-то договоренность, и пусть из 8 выпускников 4 вернутся в район – это уже очень хорошо. В районах не хватает особенно врачей хирургического профиля, это чувствуется очень сильно. Причем ведь это такая специальность, что уже через час можно понять, какой это специалист и что он делает. И у нас есть печальная практика приема врачей в районные больницы, когда результаты их работы приводили к инвалидности. Поэтому кадровая проблема есть, и это большая тема для районов Псковской области.

Записала  
Татьяна ПАНОВА.

**САЛАТ «САЛЮТ»**

Зеленые помидоры – 2 кг, болгарский перец – 2 кг, чеснок – 100 г, 1 большой корень сельдерея, 5 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки соли, 250 г уксуса.

Все ингредиенты порезать соломкой, добавить специи и оставить на 3-4 часа, затем разложить по банкам и убрать на холод (без стерилизации или кипячения).

**ПАСТА ТОМАТНО-СЛИВОВАЯ**

2 кг помидоров, 1 кг слив, 500 г лука, сахар, черный и красный острый перец, 1 головка чеснока.

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле под крышкой, добавить измельченный лук и тушить, пока лук не станет мягким. Протереть массу через редкое сито. Сливы тщательно вымыть, удалить косточки, плоды распарить и тоже протереть через сито. Томатную и сливовую массу смешать, добавить растертый с солью чеснок, заправить по вкусу солью, сахаром, черным и красным перцем и уварить на слабом огне до уменьшения объема на 1/3. Разлить пасту в банки в горячем виде и сразу же укутать.

**ТОМАТЫ С ВИШНЕВЫМИ ЛИСТЬЯМИ**

Для заливки: 1 литр воды, 50-100 г натурального ароматизированного уксуса, 1 стакан меда или сахара, 50 г соли.

2-2,5 кг томатов, 5 шт. веточек с вишневыми листьями, 1,3 литра заливки.

Спелые томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножек и уложить в банки вместе с вишневыми веточками длиной около 10 см (веточки предварительно помыть, обсушить). Чтобы консервы имели более привлекательный вид, веточки надо уложить вертикально по стенке банки, прижимая их томатами. Третьи залить кипящим раствором. Банку закатать прокипяченной крышкой.

**САЛАТ ИЗ ПЕРЦА**

5 кг перца, 1 стакан 9%-го уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан воды, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка соли.

Все указанные компоненты, кроме перца, положить в большую кастрюлю, перемешать, поставить на огонь и довести до кипения. Зеленый и красный перец промыть, очистить от плодоножек, удалить перепонки, зерна, промыть, нашинковать кольцами, засыпать в кастрюлю, 30 минут проварить, периодически помешивая. Затем быстро разложить в подготовленные банки, закрыть стерильными крышками, закатать.

**САЛАТ ИЗ ПЕРЦА ПО-БОЛГАРСКИ**

3,5 кг сладкого перца, 4 кг зеленых помидоров, 2,5 кг лука, 300 г зелени петрушки или сельдерея, по 150 г сахара и соли, 0,1-0,12 л столового уксуса, 30 г черного молотого перца.

Перец вымыть, 1-2 минуты бланшировать в кипящей воде, охладить в холодной и вырезать семена. Нарезать перец полосками шириной 5-8 мм. Помидоры вымыть и нарезать кольцами толщиной 3-4 мм. Зелень измельчить. Овощи смешать в тазу, заправить солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Смесь плотно уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки – 20 минут).

**ГРИБНАЯ СОЛЯНКА**

На 10 пол-литровых банок – по 1 кг белокочанной капусты, помидоров, моркови; 0,5 кг лука репчатого, 2 кг отварных грибов (маслят, подберезовиков, опят, моховиков и др.) и 300 г масла подсолнечного.

Нарезанные соломкой лук и морковь пассеровать и положить в кастрюлю. Добавить мелко нарезанную капусту и помидоры, влить масло, посолить по вкусу и тушить на медленном огне 25-30 минут. Затем добавить отварные грибы и все вместе тушить до готовности. К концу тепловой обработ-

ки положить лавровый лист, горький и душистый перец, гвоздику. Подготовленные горячие банки заполнить солянкой, закрутить крышками и поставить до полного охлаждения под теплое одеяло.

**КАПУСТА ПО-ГРУЗИНСКИ**

Капусты 1 кг, 3 стакана воды, 1 стакан уксуса, 1 стакан песка, 1 ст. ложка соли, лавровый лист, черный перец горошком, 2 свеклы, 2 морковки.

Нарубить капусту квадратиками, примерно 3х3, размять, добавить тертые свеклу и морковь, сложить в банку. Приготовить маринад, т.е. вскипятить воду с уксусом, добавить перец и лаврушку, сахар и соль. Остудить, залить капусту. Готово через 3 дня, только хранить в холодильнике.

стили сок. Если жидкости маловато – добавить маринад из лимонной кислоты, сахара, специй в кипяченой воде.

Банка закрывается полиэтиленовой крышкой и ставится в холодильник. Через пару дней можно пробовать. Можно добавить слой маленьких, отваренных в соленой воде до готовности опят.

**САЛАТ С ФАСОЛЬЮ «ДАРЫ ОСЕНИ»**

Помидоры – 4 кг, перец сладкий – 1 кг, морковь – 1 кг, лук репчатый – 1 кг, фасоль – 500 г, масло растительное – 500 г, специи.

Свежую фасоль варят без соли; если используют сухую, то предварительно замачивают в холодной воде на 5-6 часов, а после этого варят в свежей воде. Помидоры нарезают кружочками, сладкий

**СВЕКЛА МАРИНОВАННАЯ С ХРЕНОМ**

Свекла, корень хрена, маринад.

Сваренную до готовности и нарезанную свеклу укладывают в банки и послойно пересыпают тертым хреном (5-10% хрена к весу свеклы), а затем заливают маринадом (ингредиенты маринада перемешивают, дают прокипеть и охлаждают). Банки обвязывают пергаментной бумагой. Хранят в сухом прохладном месте.

Для маринада: на 1 стакан 9%-го уксуса – воды 1 стакан, сахара 1 столовая ложка, соли пол-чайной ложки, немного перца, гвоздики, лаврового листа.

**САЛАТ ИЗ МОРКОВИ, ХРЕНА И ЯБЛОК**

На пол-литровую банку: морковь – 200 г, яблоки – 200 г, корень хрена – 10 г.

Подготовленные овощи и яблоки натирают на терке, перемешивают и плотно укладывают в стерилизованные банки. Заливают горячим рассолом, прикрывают крышкой и пастеризуют 10-12 минут, затем закатывают и охлаждают.

Перед использованием с салата сливают рассол, добавляют сметану или майонез, свежую зелень, ломтик лимона.

**ИКРА ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ**

Помидоры зеленые – 4 кг, лук – 1 кг, морковь – 1 кг, перец сладкий – 0,5 кг, корень петрушки – 300 г, сахар – 1 стакан, перец горошком – 20 шт., лавровый лист – 5 шт., гвоздика – 10 шт., масло растительное – 300-400 г.

Зеленые помидоры нарезают кружочками, репчатый лук – кольцами, морковь натирают на терке, сладкий стручковый перец нарезают соломкой, корни петрушки нарезают кружочками или натирают на терке.

Овощи пересыпают по вкусу солью, закрывают крышкой и выдерживают в прохладном помещении 10-12 часов. Рассол сливают (его можно использовать для засолки огурцов); в массу добавляют сахар, горошины черного перца, лавровый лист, гвоздику и растительное масло. Тушат при закрытой крышке около часа. Сразу перекалывают в банки и стерилизуют (пол-литровые и литровые – 10 мин., трехлитровые можно не стерилизовать, а просто укутать одеялом и оставить до остывания).

**ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, КОНСЕРВИРОВАННАЯ С МОРКОВЬЮ**

На 1 кг цветной капусты – 1 кг подготовленной моркови, соль.

Подготовленные цветную капусту и морковь взять в одном весовом количестве. Цветную капусту разделить на соцветия диаметром 2,5-3 см. Морковь нарезать на кусочки 2-3 см длиной. Диаметр моркови в верхней части не должен превышать 2,5 см. Овощи по отдельности выдерживают в соленой воде (на 1 л воды – 2 ст. ложки соли) не менее 30 минут. Вода должна быть холодной. Сливают воду, овощи бланшируют в кипящей воде по отдельности в разной посуде. По истечении времени воду, в которой варились цветная капуста, сливают полностью. Воду, в которой варились морковь, не сливают, так как она будет служить заливкой при консервировании. Чистой ложкой разложить капусту в банки, наполнив ею половину емкости. Морковь, вынутую из воды шумовкой, уложить поверх капусты, наполнив банку до «плечиков». Банки должны быть стерилизованы, крышки тоже. Их следует стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые – 40 мин., литровые – 60 минут. Можно стерилизовать в духовке при температуре 120-150°C в течение 10-15 мин. Овощи в банках залить морковным отваром до верхней кромки емкости и сразу укутать. Банки перевернуть вверх дном и оставить в таком виде на 20-30 мин. Если заливки будет недостаточно, то можно приготовить ее из расчета: на 1 л воды – 1 ст. ложку соли.

## РЕЦЕПТЫ ЗАГОТОВОК НА ЗИМУ

**ОВОЩИ ПО-КУБАНСКИ**

На 10 пол-литровых банок – капуста 1250 г, помидоры бурые 2 кг, болгарский перец 700 г, репчатый лук 700 г, соль 70 г, растительное масло 300 г.

Овощи порезать, заложить в простерилизованные банки, положить в каждую по 30 г растительного масла, посолить. Прикрыть крышками, стерилизовать 25 минут, затем закупорить.

**ОВОЩНОЕ АССОРТИ С БАКЛАЖАНАМИ В МЕДОВОМ МАРИНАДЕ**

1 стакана меда, 1 стакан яблочного уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 ч. ложка соли. В равных весовых частях: баклажаны, репчатый лук, помидоры, перец сладкий.

Овощи вымыть, крупно нарезать. Мед, яблочный уксус и растительное масло смешать, добавить соль, довести до кипения. В этом маринаде пропаривать подготовленные овощи, погружая их не более чем на 1 минуту в кипящий раствор и укладывая сразу в простерилизованные стеклянные банки. Затем овощи залить кипящим маринадом, накрыть прокипяченными крышками, поставить на пастеризацию в кипящую воду, потом сразу закатать.

**ЗАКУСКА «ПОЛОСАТАЯ»**

Необходимо: 3-4 баклажана, 3 красных и 3 зеленых болгарских перца, 2-3 морковки, 3 луковицы, побольше спелых помидоров (лучше мясистых сортов), побольше зеленого укропа и головка чеснока.

Баклажаны нарезаются нетолстыми кружочками и обжариваются на растительном масле до золотистой корочки. Все остальное – крошится, шинкуется, мелко режется. В банку овощи укладываются слоями – ряд баклажанов, репчатый лук, морковь, болгарский перец, помидоры, укроп. И так – пока банка не наполнится доверху. Каждый слой присыпается крупной солью и измельченным чесноком и придавливается ложкой, чтобы овощи пу-

перекладывают с фасолью, солят и оставляют на 6-8 часов в холодном месте. Сливают образовавшийся сок. К овощам добавляют масло, перец горошком, лавровый лист и любые специи по вкусу, тушат 30-40 мин., сразу раскладывают в стерилизованные банки и закатывают.

**САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ**

Кабачки очищенные, нарезанные кубиками, – 1600 г, 9%-й фруктовый или любой ароматизированный уксус 600 г, вода – 200 г, сахар – 80 г, соль – 20 г, небольшие луковицы – 2 шт., несколько зерен черного и душистого перца, горчичное семя 1 чайная ложка, лавровый лист, укроп и кусочек хрена.

Кабачки чистят, вырезают сердцевину, промывают и нарезают кубиками. Солят, перемешивают и оставляют в таком состоянии на 30 минут. Уксус, воду, сахар, соль, черный и душистый перец, горчичное семя и лавровый лист проваривают. Кабачки укладывают в банки, переложив их луком, укропом и хреном. Заливают охлажденным рассолом, прикрывают крышками. Ставят в кастрюлю с решетчатым вкладышем и с момента закипания стерилизуют в зависимости от емкости банки 15-30 минут. Укупоривают. Остывшие банки ставят на хранение.

**ЧЕСНОК, МАРИНОВАННЫЙ С КРЫЖОВНИКОМ**

Чеснок, крыжовник, маринад.

У чеснока срезают корни, снимают верхний слой шелухи и промывают. Крыжовник очищают и промывают. В стерилизованные банки укладывают чеснок вперемешку с ягодами крыжовника и заливают кипящим маринадом, охлаждают и закрывают крышками, хранят в холодном месте.

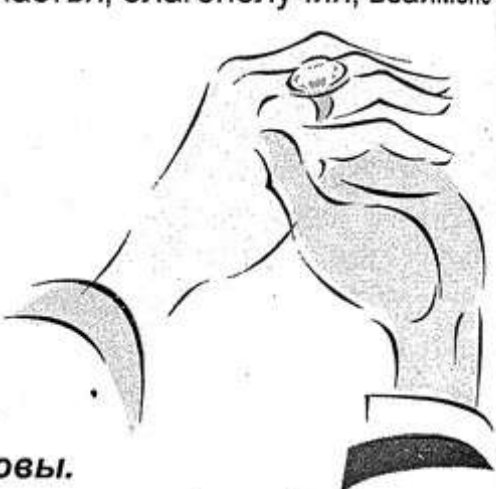
Для маринада: на 1 л воды – соли 70 г, сахара 70 г, уксуса 5%-го или ароматизированного 100 г, перец горошком и гвоздика по вкусу.



Камень для кладки зданий				Овощная и кормовая культура					
Муж Ирины Демискиной	Окраска, цвет		Балкано-кавказец	Скандинавские буквы	"Запретник" туриста		Одежда в "бомондном" духе		
				Нем. музыковед и муз. этнограф	Тунисец		Любимый жанр Бажова		
Равнина в гористой местности	Пляж, символизирующий кров		Эквивалент дугри-венника	Судовая эста-бза					
				Первая известная золотая монета					
	Бывает и в литературе, и в жизни		Мифологический мученик						
Опасная зараза от ветра	Вещички	1	Англичанка де-тективного жанра	Ново-каино-вая ...	Распрям-ленный собрат сабли		Загнутый край платья		
			Район в Якутии (19 в.)	Титул воен-начальни-ка-мульти-мания	Место изгоя		Дует из супругов		Город и порт на острове Хонсю
Когда деп невро-ворот	Франц. графизм начала XX века			Гуан или Кихот	Манила - Лусон, Джакарта ...	Расширя-ющаяся часть глаза			
				Лесной стужач - зяток морячки			Франц. архите-ктор "ам-пирист"		
Очерта-ние или контур	Вдохнув-шая жизнь в "Тодес"			Тот, кто "говори-т, как пишет"					
				Рыба напо-добие змеи			Дачный дсмик по-швей-царски		

Поздравляем с серебряной свадьбой Зинаиду Павловну и Алек-сандра Алексеевича СЕРГЕЕВЫХ с ул. Парковой. С первым драгоценным юбилеем! Желаем крепкого здоровья, счастья, благополучия, взаимопо-нимания и всех благ.

Как мгновенья пролетели  
25 счастливых лет –  
Вы сберечь в семье сумели  
Мир, добро, тепло и свет!  
Много праздников чудесных  
Будет вам дано судьбой,  
Чтобы с радостью отметить  
Юбилей свой золотой!  
С любовью мы все к вам.



Липилины, Рузметовы.

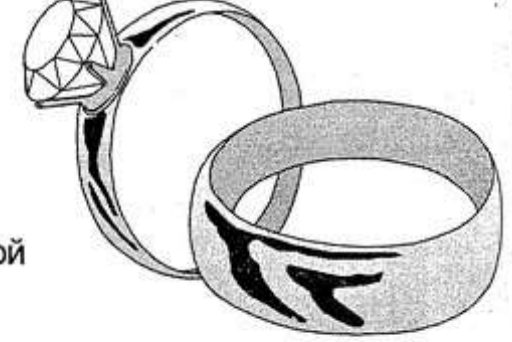


Дорогую, любимую мамочку и бабушку Галину Анатольевну АЛЕКСЕЕВУ из д. Лаптево поздравляем с днем рождения. В этот твой замечательный день Мы не будем подсчитывать годы. Пусть летит их незримая тень, Прочь болезни, печаль и невзгоды.

Дети, внуки.

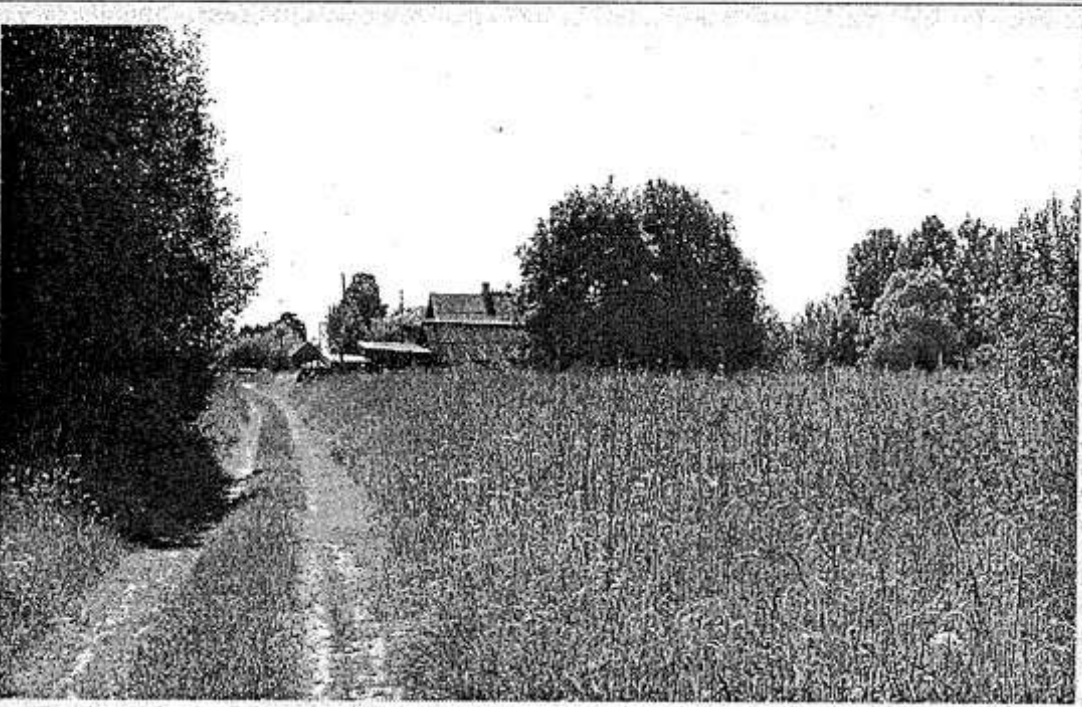
Ирину и Костю РЫЖКОВСКИХ поздравляем с серебряной свадьбой!

Не стесняйтесь быть влюбленными  
И друг другом дорожить,  
Чтобы вас молодоженами  
Называть могли всю жизнь!  
Салютом пробочных ракет,  
Хрустальным громким звоном  
Шлем поздравленья и привет  
Серебряным молодоженам.  
С любовью, нежностью большой  
По жизни вы идите,  
До самой свадьбы золотой  
В согласии живите!



Семья Рубцовых.

12 августа в ЦДиК с 10 до 19 часов  
**ВЫСТАВКА-ПРОДАЖА  
ВЕРХНЕЙ ЖЕНСКОЙ ОДЕЖДЫ**  
производства  
Торжокской швейной фабрики.  
В АССОРТИМЕНТЕ  
ДЕМИСЕЗОННЫЕ ПАЛЬТО  
И ПОЛУПАЛЬТО.  
Скидки – 50%.  
ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО, ДОСТУПНЫЕ ЦЕНЫ.



### ПРОГНОЗ ПОГОДЫ

**Четверг, 11 августа**  
Ночью +11-13°C. Днем +15-18°C. Атмосферное давление 746 мм рт. ст. Возможен дождь. Ветер юго-западный, 3-6 м/с.  
**Пятница, 12 августа**  
Ночью +12-14°C. Днем +18-20°C. Атмосферное давление 750 мм рт.ст. Возможны кратковременные осадки. Ветер юго-западный, 1-3 м/с.  
**Суббота, 13 августа**  
Ночью +11-15°C. Днем +19-22°C. Атмосферное давление 752 мм рт. ст. Не исключены осадки. Ветер западный, 1-3 м/с.  
С 15 часов 36 минут 11 августа до 22 часов 48 минут 13 августа Луна в знаке Скорпиона.

**ООО «Веть»**  
(Себежский район)  
**ПРОДАЕТ ЗЕРНО  
И РАЗМОЛ**  
ОПТОМ, С ДОСТАВКОЙ

ПШЕНИЦА, ЯЧМЕНЬ, ОВЕС.  
До 2 т - 4 руб.20 коп.  
До 5 т - 4 руб.00 коп.  
До 20 т - 3 руб.80 коп.  
ТЕЛЕФОНЫ:  
(240) 92635, 8-911-3593418.

**ПРОДАЮТСЯ ТОРГОВЫЕ ПЛОЩАДИ** в Пушкинских Горах, от 200 кв. м, все коммуникации, проходное место, стоянка, готовый торговый зал 61 кв.м. Возможно размещение кафе, супермаркета, торгового центра. Торговый павильон на рыночной площади. Телефон: 8-911-361-77-07.

**СНИМУ** дом, полдома, квартиру на любой срок. Телефон: 9-64-71, звонить с 16.00 до 23.00.

**ПРОДАЮТСЯ:** оконные блоки (125x135), 2 шт.; силикатный кирпич, б/у. Телефон: 2-30-41.

**ПРОДАЕМ** дрова чурками с доставкой: ольха, осина, береза. Телефоны: 2-28-57, 8-911-387-70-30, 8-911-355-52-16.

**ПРОДАЕТСЯ** ВАЗ-2106, газбензин, 2001 года выпуска, цвет темно-синий. Телефоны: 9-40-07, 8-921-2124418.

**ПРОДАЕТСЯ** дом в г.Опочка, участок 12 соток. Тел. 2-10-85.

Хотим выразить глубокую и сердечную благодарность депутату областного Собрания депутатов Г.С.Подзюеву. В течение двух лет мы не могли добиться выполнения решения суда. И только благодаря Г.С.Подзюеву мы наконец добились положительного результата. Спасибо вам огромное. Успехов Вам в Вашем нелегком труде.  
**Федоровы.**

**ООО «Мотор» ПРОИЗВОДИТ КАПРЕМОНТ ДВИГАТЕЛЕЙ** ГАЗ-53, УАЗ, ВАЗ, шлифовку коленвалов и распределительных валов автомобилей и тракторов, расточку и хонинговку цилиндров мотоциклов и автомобилей, ремонт и фрезеровку головок блоков, ремонт агрегатов ВАЗ, любые виды металлообработки. Обращаться: ул. МТС, 3 (ремзавод). Телефон: 2-45-35.

**КУПЛЮ** диск заднего колеса МТЗ-80, широкий. Телефон: 8-911-3635163.

**СЕМЬЯ СРОЧНО** снимет жилье на длительный срок (желательно в районе сельпо). Возможен последующий выкуп. Тел. 8-911-3779028, 9-68-27.

**ПРОДАЕТСЯ** пианино «Беларусь». Недорого. Тел. 3-48-29, 8-911-3507737.

**СРОЧНО ПРОДАЮТСЯ:** дом с надворными постройками, на берегу озера, 15 км от города; конь, 12 лет. Тел. 3-48-79, 8-911-3720159.

**СРОЧНО ПРОДАЮТСЯ:** хорошая молочная корова, красной масти, четвертый отел в мае; теленок, 2 месяца. Обращаться: Духновская волость, д. Кошкино, к Авдюшкиной Нине Родионовне.

**ПРОДАЕТСЯ** дойная коза с 5 козлятами. Обращаться: д. Глубокое, к Александровой А.Т. Телефон: 3-44-30, после 21.00.

**ПРОДАЕТСЯ** микроавтобус «VW Транспортер» (Т-2), 1988 года выпуска. Телефоны: 8-911-3534715, 8-911-3744964, 2-30-05.

Организации **ТРЕБУЮТСЯ** для работы на пилораме: фискащик, станочники, подсобные рабочие. Обращаться по телефону: 2-30-80. Адрес: ул. Мирная, 11.

Выражаем искреннее соболезнование Нине и ее дочерям Елене и Ольге по поводу безвременной кончины мужа и отца **СМИРНОВА Петра Михайловича.**  
**Семья Алексеевых.**

Смотрите в кинотеатре «Маяк»  
**12-13 августа**  
**«НИКОГДА НЕ ГОВОРИ «НИКОГДА»**  
Боевик. США. Начало в 21.00.

**СНИМУ** комнату или 1-комнатную квартиру в Красносельском районе Санкт-Петербурга с 1 сентября. Порядок и оплату гарантирую. Телефон в Опочке: 2-17-66.

**КУПЛЮ** веники от 100 штук, береза – 5 руб. 50 коп. Телефон: 8-921-114-65-82.

**ПРОДАЮ** а/м «Опель-Аскона» 1981 года выпуска, 1,6, белый, хорошее состояние. Цена – 1000 у.е. Тел. 8-911-359-15-42.

**УВАЖАЕМЫЕ ОХОТНИКИ!** 20 августа на городском стадионе состоится межрайонная выставка охотничьих собак и выводка молодняка.

ООО «Опочецкому хлебокомбинату» **ТРЕБУЕТСЯ** продавец в хлебный ларек, расположенный в районе рынка. Тел. 2-10-46.

**ПРОДАЕТСЯ** мотоцикл ЯВА-350/634 (перделка), цвет темно-красный металл, хорошее техническое состояние. Телефон: 8-921-2160057.

Газета зарегистрирована Государственной региональной инспекцией по защите свободы печати и массовой информации при Мининформпечати Российской Федерации, г. Санкт-Петербург. Регистрационный № П 0694 от 26.09.1997 г.		Главный редактор Н.С. ПАВЛОВА	
УЧРЕДИТЕЛИ ГАЗЕТЫ муниципальное предприятие «Редакция газеты «Красный маяк», комитет по СМИ администрации Псковской области, администрация Опочецкого района.	НАШ АДРЕС: 182330 г.Опочка ул.Коммунальная д.8/15 E-mail: krmajak@ellink.ru Индекс: 53496	Набор и верстка произведены в редакции.	Объем 2 усл. печатных листа
	ТЕЛЕФОНЫ: редактора – 2-17-07 (факс), зам. редактора, отдела социальных проблем – 2-20-22, отдела экономики – 2-16-43, бухгалтера – 2-19-20 (приём объявлений)	Газета отпечатана в типографии ООО «Псковское возрождение» Адрес: 180016 г. Псков, Октябрьский пр., д. 27	ТИРАЖ : среда – 4492 суббота – 5867
За содержание рекламных материалов редакция ответственности не несет. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Материалы публикуются на правах рекламы.		Подписано в печать 8.08.2005 г. в 17.00	Срок подписания в печать 17.00