

29 октября - День рождения ВЛКСМ

ГЛАВА муниципального образования Пригородный район Алан ГАГЛОЕВ

Дорогие мои друзья-комсомольцы! Сердечно поздравляю вас с 103-й годовщиной образования ВЛКСМ!

Желаю вам крепкого здоровья, удачи, счастья и благополучия. Будьте оптимистичны, с надеждой смотрите в завтрашний день и пусть комсомольская целеустремленность, боевой дух и желание созидать никогда вас не покидают.

Больше века назад, в далеком 1918 году, была создана главная молодежная организация Страны Советов и вплоть до 1991 года победоносно шествовала по стране, не боясь трудностей и ответственности, стремилась к поиску и новым открытиям, объединив миллионы наших соотечественников - патриотов Родины, которые стали надежной опорой государства.

В мирное время и в годы войны комсомольцы немало сделали для своей Родины. Плечом к плечу с коммунистами героически сражались на фронтах Гражданской и Великой Отечественной войны, трудились над восстановлением народного хозяйства в послевоенный период, ехали на стройки дорог, автозаводов, газопроводов, железнодорожных магистралей, поднимали целину, вели за собой подрастающую молодежь.

Для миллионов юношей и девушек комсомол был настоящей жизненной школой, школой товарищества и взаимовыручки. Он воспитывал трудолюбие, упорство в достижении поставленных целей, прекрасные человеческие качества, а также дал путевку в жизнь нескольким поколениям россиян. Полученные в годы комсомольской юности навыки многим помогли найти свое место в жизни.

Для тех, чья молодость была связана с ВЛКСМ, День рождения комсомола продолжает оставаться одним из любимых праздников. В этот день многие из нас с ностальгией вспоминают свою комсомольскую юность и верных друзей. И пока память людей о беспокойной юности и комсомольском братстве жива, будет жив и Всесоюзный коммунистический союз молодежи.

Особую признательность хочется выразить нашим уважаемым ветеранам комсомола, которые и сегодня вдохновляют молодое поколение на славные дела во благо Отчизны.

Счастья вам, мира и добра!

Добрые вести

Полицейский помог спасти ребенка

В МВД Северной Осетии поступило письмо от семьи УРУСОВЫХ, проживающих в г. Беслане. Супруги Эльбрус и Татьяна в своем послании выразили слова признательности инспектору ДПС ОГИБДД ОМВД России по Пригородному району старшему лейтенанту полиции Беслану КУСОВУ за оказанную помощь и поддержку в трудную минуту.



"Хотелось бы поблагодарить сотрудника ДПС **Беслана Кусова**, который оказал нам неоценимую помощь в сложной для нас ситуации. Дело в том, что нашей дочери **Динаре** (2,6 года) неожиданно стало плохо. Почти в бессознательном состоянии посадили ребенка в машину и с тревогой выехали во Владикавказ. Опасаясь за жизнь ма-

лышки, спешили как можно быстрее попасть в Республиканскую детскую больницу. Однако время было утреннее, шел дождь, и в районе Медцентра оказались в пробке. Для нас была дорога каждая минута. Здесь увидели патрульную машину ГИБДД и обратились за помощью к сотруднику полиции. Им оказал-

ся старший лейтенант **Беслан Кусов**. Мы объяснили ситуацию и попросили инспектора сопроводить нас до больницы. Офицер развернул автомашину и, обеспечивая беспрепятственный проезд, сопроводил нас до лечебного учреждения. Медики оказали ребенку необходимую помощь, и сейчас она находится дома. Благодаря **Беслану Кусову** наша девочка оперативно была доставлена в больницу.

Мы считаем, что инспектор **Беслан Кусов** показал себя не только высокопрофессиональным сотрудником, но и неравнодушным человеком. Именно такие люди и должны служить в полиции, обеспечивая безопасность граждан на автодорогах республики. Хочется, чтобы со стороны вышестоящего руководства был отмечен труд автоинспектора. Огромное спасибо **Беслану** за помощь в спасении нашей девочки", - говорится в сообщении.

Семья Урусовых высказала добрые слова и в адрес руководства ОМВД России по Пригородному району за хорошую работу полицейских, неравнодушные к людям.

Отметим, что старший лейтенант полиции **Беслан Кусов** проходит службу в органах внутренних дел с 2012 года. Офицер добросовестно выполняет свои служебные обязанности, является одним из лучших сотрудников ОГИБДД.

Мурат ГАБАРАЕВ,
инспектор направления по связям со СМИ и общественностью ОМВД России по Пригородному району.

Цитата

Борис ДЖАНАЕВ,

Председатель Правительства Северной Осетии:

"Ситуация на территории республики сложная. Пациентов с новой коронавирусной инфекцией в больницах очень много, растет нагрузка на медицинский персонал. Сейчас наша ключевая цель - снизить уровень заболеваемости COVID-19. Прошу всех членов Оперативного штаба выполнять свои функциональные обязанности. Необходимо продолжить проверки в местах массового скопления людей - в основном, это заведения общепита, общественный транспорт, объекты торговли. Важно обеспечить информационное сопровождение этих мероприятий. Главы муниципальных образований также должны ежедневно проводить заседания муниципальных штабов".

Важно

Проявим благоразумие!

В Северной Осетии с 26 октября по 7 ноября включительно введены нерабочие дни.

На территории республики приостановили свою деятельность учреждения сферы развлечений; посещение ресторанов, кафе, фитнес-центров, спортивных залов, театров и кинотеатров допускается лишь при наличии QR-кода, бумажного сертификата о вакцинации против новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV), ПЦР-исследования или медицинского документа, а также документа, удостоверяющего личность гражданина. Устанавливаются и другие запреты.

Уважаемые граждане! Это делается с единственной целью - подавить вспышку заболеваемости COVID-19. Давайте проявим благоразумие и в указанный период ограничим прямые контакты со знакомыми и родственниками.

Соблюдайте необходимые меры профилактики, обрабатывайте руки, особенно после посещения людных мест, общественного транспорта.

Берегите себя, а еще больше - своих старших, по отношению к которым болезнь особенно беспощадна!

Валерий ДЗУЦЕВ,
председатель "Ныхас"-а Пригородного района.

COVID-19 в Пригородном районе

по состоянию на 27 октября 2021 г.

2352 случая заболевания

+5 случаев заболевания за последние сутки

210 человек находятся на лечении

93 умерших от COVID-19

48 умерших от осложнений других заболеваний

2001 человек выздоровел

По данным ТО Управления Роспотребнадзора РСО-Алания в Пригородном районе.

Оставайтесь дома!




ФНС информирует

ФНС России начала полномасштабную выдачу квалифицированных электронных подписей

Уважаемые налогоплательщики! ИФНС России по Пригородному району РСО-Алания сообщает, что в связи с вступлением в силу положений Федерального закона от 27.12.2019 г., №476-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "Об электронной подписи" и ст.1 Федерального закона от 26.12.2008 г., №294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" с 1 июля 2021 г. удостоверяющий центр ФНС России начал полномасштабную выдачу квалифицированных электронных подписей (КСКПЭП - квалифицированный сертификат ключа проверки электронной подписи), а с 1.01.2022 КСКПЭП юридические лица (лица, имеющие право действовать от имени организации без доверенности), индивидуальные предприниматели и нотариусы смогут получить КЭП ТОЛЬКО в Удостоверяющем центре ФНС России.



КСКПЭП представителям организаций (как физическим лицам) будут выпускать коммерческие аккредитованные удостоверяющие центры (АУЦ или УЦ).

КСКПЭП, выданные ранее АУЦ для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, прекратят свое действие

с 1.01.2022 г. (в случае, если аккредитация АУЦ, выдавшего электронную подпись, не будет продлена).

Услуга по выдаче КСКПЭП предоставляется ФНС России бесплатно и может оказываться в территориальных органах ФНС России. По вопросам выдачи и порядка получения КСКПЭП можно обращаться в Инспекцию, расположенную по адресу: **с. Октябрьское, ул. П. Тедеева, 74.**

Напоминаем, что КСКПЭП выдается только при личной идентификации в Инспекции генерального директора юридического лица (лица, имеющего право действовать от имени юридического лица без доверенности), индивидуального предпринимателя или нотариуса.

Для получения КСКПЭП необходимо предоставить в УЦ ФНС России USB-носитель ключевой информации (токен), сертифицированный ФСТЭК России или ФСБ России для записи КСКПЭП и следующий пакет документов: основной документ, удостоверяющий личность, СНИЛС.

С **1.07.2021 г.** для получения услуги возможна запись на сайте ФНС России (www.nalog.gov.ru) посредством сервиса "Онлайн-запись на прием в инспекцию" или "Личный кабинет для физических лиц".

Консультацию и техническое сопровождение можно получить в:

Едином контактном центре ФНС России, тел.: **8-800-222-22-22** (после 1.07.2021 г.).

У операторов электронного документооборота:

ООО "Такском", тел.: +7 (495) 730-73-45;

ООО "Компания Тензор", тел.: +7 (495) 123-34-07;

АО "Производственная фирма "СКБ Контур", тел.: 8-800-500-05-08.

Человек и закон

Житель Майского привлечен к административной ответственности за размещение в сети Интернет экстремистского материала

Пригородный районный суд привлек 22-летнего жителя Майского сельского поселения Али Т. к административной ответственности за размещение в сети Интернет экстремистского материала.

Установлено, что молодой человек разместил на своей странице в социальной сети "Одноклассники" аудиофайл "Они ушли" (Тимур Муцураев), включенный в Федеральный список экстремистских материалов, которые запрещены на территории РФ.

Указанная страница находилась в открытом доступе. Размещение запрещен-



ных законом экстремистских материалов на своей странице и их хранение, при наличии доступа к ней иных лиц, в соответствии с дей-

ствующим законодательством расценивается как фактическое распространение пользователем данной страницы информации, содержащей экстремистскую направленность. В отношении правонарушителя возбуждено дело об административном правонарушении по ст.20.29 КоАП РФ, по результатам рассмотрения которого на него наложен административный штраф в размере 1 тыс. руб. с конфискацией предмета административного правонарушения.

Правоохранительные органы Пригородного района обращают внимание населения на то, что репост публикации, признанной экстремистской или террористической, тоже наказуем и призывают соблюдать элементарные меры предосторожности.

Прокурор разъясняет

"Несут ли владельцы социальных сетей какую-либо ответственность?"

Сослан ПУХОВ,
помощник прокурора
Пригородного района:

Да. Федеральным законом от 30.12.2020 г., №530-ФЗ внесены изменения в Федеральный закон "Об информации, информационных технологиях и защите информации", которые вступили в законную силу с 1.02.2021 г.

Так, владелец сайта обязан размещать в социальной

сети адрес электронной почты для направления ему юридически значимых сообщений, свою фамилию и инициалы, установить одну из предлагаемых федеральным органом программ для электронных вычислительных машин и др.

Лица, права и законные интересы которых были нарушены владельцем социальной сети в результате неисполнения им устано-



вленных требований, вправе обратиться за судебной защитой своих прав, в том числе с исками о возмещении убытков, компенсации морального вреда, защите чести, достоинства и деловой репутации.

Цы хъуысы районтæй?

Алагирьы районы центрон рынчындоньы базейыл байгом ног лаборатори. Уым кæндзысты коронавирусей рынчынтæн тесттæ.

Райрнчындоньы сæйраг дохтыр **Аркадий Коченов** ныхæстæм гæсгæ, лабораторийæн рынчындоньы дихгонд æрцыд цалдæр хатæны. Йæ саразынæн æмæ бæрзонд-технологон ифтонгадæн æхца радиох кодта республикæйы æнæниздзинад хъахъхъæнынады министрæд. Ног лабораторийы иртæстæтæ уагъд цæудзысты санитарон-эпидемиологон нырыккон домæнтæм гæсгæ. Уый фæстæ хос кæндзысты пациенттæн. Нырмæ та сæ басгарынмæ æрвыстой Дзæуджыхъæуы медкусæндæттæм.

Фыццаг рады анализтæ исынц рынчынтæ æмæ сæ алыварс адæмæй, æндæр медицинон кусæндæттæм æнæмæнгхъæугæ госпитализаци кæмæн у, уыдонæй. Районы ныртæккæ и 65 ас адæймаджы амбулаторион хос кæнынмæ, 17 та - сывæллæттæ. 15 октябрымæ фыццаг компоненты вакцинаци скодтой 6191 адæймаг, дыккаг компоненты та - 6068.

Мæздæджы районы раздæры колхоз "Октябрьы 40 азы"-йы бындурыл Павлодольскы станицейы индивидуалон амалиуæггæнæг Вячеслав ДЕРБИТОВ сарæзта кæрчыты ферма. Ацы хæдзарады ныртæккæ ис ног ифтонггæртæ, æртæ корпусы дæр сцалцæг кодта.

Фыццаг цехы сты суткæдздыд цъиутæ. Ноябрь ма ноджыдæр ардæм цъиутæ æрласдысты Лабинскы мыггаджы цъиугуыстгæнæг заводæй. Кæрчыты-æфтауæгты нымæц та абон у 33 мин сæры.

Линийы цы немыцаг ифтонгад ис, уый иу сахатмæ уадзы 8 мин айчы. Фыццаг хатт чи æрæфтауы, уыдонны æйчыты уæз у 35-45 граммы, дыккаг категорийы æйчыты уæз та - 45-55 граммы, фыццаг категорийы - 55-65 граммы. Иуыл уæлдæр категори "В"-мæ та хауынц, 75 граммы чи ласы, уыцы æйчытæ. Продукци æрвыст цæуы Мæздæг, Дзæуджыхъæу æмæ Кæсæг-Балхъармæ.

Ам æнæзвивæг куыст кæнынц **Сюзаннæ Хасанова, Анастасия Глухих, Зуля Салимсултанова** æмæ æндæртæ.

Ивгъуыд азы ацы куыстуат хæлцадон базартæм радта 6 милуан айчы, ацы аз та радзæн 13 милуаны. Нæ республикæйы та афæдзы дæргы хъæуы 180 милуан айчы.

Дигорайы кадджы уавæры баныгæдтой тæхæг, 2-аг ранджы æфсæддон тæхæг ГУЛУНТЫ Алыксандры фырт Михалы стджытæ.

Уый райгуырд 1910 азы æмæ фæмард 1941 азы 25 октябры. Пырхгонд хæдтæхæг И-153-М62 фрагменты Михалы стæгдартимæ Цæгатаг флоты донбындзогтæ (водолаз) ссардтой Мурманскы облæсты 15 метры арфæны. 80 азы дæргы лейтенант Гулунты Михал нымад уыд æбæрæг сæфтыл.

Æрыдоньы районы æфснайынц, 18,4 мин гектарыл кей байтыдтой, уыцы нартхоры тыллæг. Систой уал дзы 4 мин гектары. Йæ тыллæг райст у 65 центнеры иу гектарæй.

Ацы куыстыты оперативондæр сты хæдзарæдтæ Карл Марксы номыл колхоз, хъæуонхæдзарæдон кооператив "Æрыдон" æмæ æнæххæст бæрнондзинады æхсæнад "Райгуырæн".

Æрмæджытæ мыхуырмæ бацæттæ кодта ГАССИТЫ Моисей.



Культура

Что такое "Пушкинская карта" и как ее получить

С 1 сентября в России стартовала программа "Пушкинская карта", направленная на популяризацию культуры среди молодых людей в возрасте от 14 до 22 лет.

Российская молодежь может оформить "Пушкинскую карту". Ее можно использовать для оплаты билетов на культурные мероприятия: концерты, выставки, спектакли. Деньги на карту кладет государство, и каждый год лимит будет обновляться.



Кто может получить "Пушкинскую карту"

Эту карту предложил ввести Президент РФ. Она пригодится школьникам и студентам для культурпросвещения. Так государство участвует в расходах на билеты для посещения интересных мероприятий.

Фактически "Пушкинская карта" - это обычная карта платежной системы "Мир". Владелец карты платит ею при покупке билета для посещения культурных мероприятий.

Условия для оформления: гражданство РФ, возраст от 14 до 22 лет, наличие паспорта, подтвержденная учетная запись на госуслугах.

Других требований нет.

Можно уже не быть студентом: карту выдают с учетом возраста. Главное, чтобы уже исполнилось 14, но еще не было 23 лет. Доходы получателя тоже не влияют. Баланс одинаковый и для зажиточной молодежи, и для школьников из малообеспеченных семей.

Как получить карту

"Пушкинская карта" может быть виртуальной или пластиковой - они имеют одинаковую силу.

Виртуальная карта. Ее можно оформить в приложении "Госуслуги. Культура". После авторизации под учетной записью госуслуг нужно сделать селфи для подтверждения личности - оно останется на аватарке. Примерно так же работает приложение для самозанятых. Фото обещают никуда не передавать. После выпуска карты в приложении ею уже можно пользоваться.

Пластиковая карта. В 2021 году ее оформляет только "Почта-банк", сделать это можно уже с октября. Но если оформили виртуальную карту онлайн, получить физическую необязательно.

Карту нужно оформить до 31 декабря 2021. Только в этом случае можно будет использовать баланс текущего года.

Сколько денег будет на карте?

"Пушкинская карта" пополняется из бюджета. В 2021 году - на 3000 руб. Деньги можно тратить только на оплату мероприятий от партнеров программы. Афишу можно посмотреть в приложении или на сайте культура.ру.

В программе уже больше тысячи партнеров, и их число растет. Но реальность такова, что жители небольших населенных пунктов вряд ли смогут эффективно распорядиться деньгами: у них в поселках просто нет подходящих мероприятий, нужно ехать в города, а деньги на проезд бюджет не возмещает. Разве что учебные заведения организуют какие-то групповые поездки.

В 2022 году лимит по "Пушкинской карте" составит 5000 руб. Но неиспользованный остаток с 2021 года не прибавится к этой сумме, а сгорит. То есть, если на 1 января 2022 года на карте будет 3000 руб., государство добавит еще 2000 руб. - и всего получится 5000 руб.

Тем, у кого на карте ничего не останется, в 2022 году на нее зачислят 5000 руб.

Как платить "Пушкинской картой"

Как обычной банковской картой: выберите мероприятие из афиши - оплатите онлайн или расплатитесь картой в кассе - получите билет с пометкой, что он оформлен по программе - возьмите документы для подтверждения личности, чтобы войти по билету.

Билет можно купить только на свое имя.

Что еще нужно знать о "Пушкинской карте"

Вот несколько важных нюансов:

- ✓ На нее нельзя положить деньги.
- ✓ Получать на карту пособия тоже нельзя.
- ✓ Оплатить часть стоимости билета не получится, только все целиком.
- ✓ В 2021 году можно покупать билеты на мероприятия будущего года.
- ✓ Если Вам исполнилось 14 лет, сначала получите паспорт и учетную запись на госуслугах, потом - карту.
- ✓ Особых условий для льготников по этой карте нет.
- ✓ Для купленных билетов действуют общие правила возврата.
- ✓ Обналичить деньги с этой карты нельзя.

Окно ОМВД

Заявителю необходимо знать свои права

Приказом МВД России от 29 августа 2014 г. определен порядок приема, регистрации и разрешения в территориальных органах полиции заявлений и сообщений о преступлениях, административных правонарушениях, а также происшествиях. В соответствии с этим приказом установлен и контроль за его исполнением.

Напоминаем гражданам о необходимости знать, что при регистрации сообщений о происшествиях, поступивших в дежурную часть полиции, на зарегистрированных документах проставляется штамп о регистрации. Если сообщение поступило при личном обращении гражданина, то одновременно с его регистрацией оперативный дежурный оформляет талон-уведомление и выдает его данному заявителю. В нем указываются все необходимые сведения, в т.ч. и о сотруднике полиции, принявшем сообщение о происшествии. При этом заявитель расписывается за получение талона-уведомления на талоне-корешке.

Сотрудники МВД не вправе отказывать гражданам в приеме заявления и его регистрации. Это может повлечь для них не только дисциплинарную, но и уголовную ответственность. В случае же отказа в регистрации заявления гражданин должен добиваться защиты своего нарушенного права.

В случае непринятия соответствующих мер сотрудниками полиции просим обращаться в ОМВД России по Пригородному району по телефонам: **02; 8(86738) 2-22-71.**

Мурат ГАБАРАЕВ,
инспектор направления по связям со СМИ ОМВД
России по Пригородному району.

Патриотическое воспитание

Настоящие мужчины идут в ряды Вооруженных Сил

В Пригородном районе продолжается отправка граждан, призванных на военную службу, на сборный пункт ВК РСО-Алания для дальнейшей отправки к местам прохождения военной службы по призыву.

Граждане нашего района будут проходить службу в различных родах войск (Сухопутные войска, Военно-воздушные войска, Военно-десантные войска, войска Национальной гвардии и т.д.). Географически - это практически вся территория РФ.

Конечно, армия - есть армия, и где бы ни проходила служба, легкой она не будет. Но ведь настоящие мужчины идут в ряды Вооруженных Сил не за легкой жизнью. А за тем, чтобы отдать долг Родине - научиться с оружием в руках защищать себя, свою семью, свою страну.

На сборном пункте призывник получит новую военную форму, при создании и в разработке которой был учтен опыт передовых армий мира. Легкая, прочная и удобная, сделанная с применением самых современных технологий и материалов, она обеспечит комфорт в повседневных и боевых условиях.

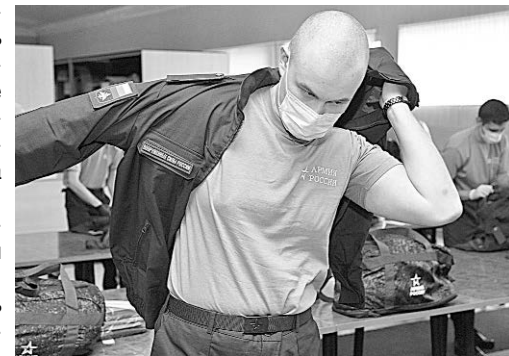
Улучшено качество питания военнослужащих, осуществляется организация питания с элементами "шведского стола". В расположении подразделений установлены душевые кабины и стиральные машины. В послеобеденное время военнослужащим предоставляется 1 час отдыха (сна).

Если призывник до службы в Вооруженных Силах уже успел пройти подготовку в одном из военно-патриотических клубов или системе ДОСААФ России, то в армии у него будет немало преимуществ: быстрее втянется в армейскую жизнь и сможет занять наиболее ответственную и вместе с тем интересную должность. Например, будет служить оператором сложной боевой техники, командиром боевой машины и т.д.

На основании рекомендации командира воинской части после увольнения с военной службы по призыву также получает право обучения на подготовительных отделениях вузов за счет федерального бюджета.

Ну, а если призывник мечтает сделать карьеру в государственной структуре или ведомственном учреждении, служба в Вооруженных Силах зачастую обязательное условие приема на работу, поскольку многие предприятия и структуры вообще не берут в свой штат граждан, не прошедших военную службу.

Виктор ПЕЛЕХОВ,
военный комиссар Пригородного района.





29 октября - День рождения комсомола

”Ты помнишь, товарищ...”

Твой путь, Комсомол, — путь отваги и доблести —

Был нам словно свет маяка впереди,

И славы твоей легендарные отблески

Светились на наших значках на груди!

В память о нашей комсомольской юности,
которая все же была!



Бывшие комсомольцы на мероприятии по случаю празднования 100-летия ВЛКСМ



ушедшем навсегда останется в наших сердцах.

Для меня, как и для многих моих сверстников, слово "комсомол" до сих пор значит очень многое. В первую очередь - молодость, энергия, ответственность, вера в будущее, высокие патриотические чувства. Считаю, что моему поколению повезло, потому что комсомол не только вложил в нас правильные ценности и установки, но и подарил друзей на всю жизнь. В памяти многих сохранилось не только время, овеянное романтикой молодости, а целая эпоха в жизни государства, когда зарождались комсомольские стройки и руками молодежи возводились новые города.

29 октября Ленинскому комсомолу исполняется 103 года. Когда-то этот день считался одним из важных государственных дат. И даже потеряв свой прежний идеологический смысл, праздник все же продолжает оставаться одним из любимейших среди тех, чья юность была неразрывно связана с ВЛКСМ. Комсомол по истине был уникальной, не имеющей сегодня аналогов общественно-массовой организацией молодежи.

Комсомол - это школа жизни, особое время, когда у каждого молодого человека были реально равные стартовые возможности, а в обществе царил атмосфера созидания, которая помогала раскрываться лучшим человеческим качествам. Именно в комсомоле мы получали опыт общения с людьми, умение организовывать различные мероприятия, соперничать, правильно расставлять акценты, ставить задачи, достигая цели, что всем нам, бывшим комсомольским работникам, пригодилось в дальнейшей жизни. Сами учились и учили работать других.

В каждом учреждении, предприятии, колхозе, совхозе, школах обязательно были первичные комсомольские организации, которые возглавляли лучшие из лучших. Среди них - Эрик Цаболов, Константин Дзанагов (колхоз "Чермен"), Алан Гаглов (Пригородный мехлесхоз - делегат Съезда коммунистической партии), Тамара Абаева (СПТУ с. Михайловское), Залина Дзанагова (СПТУ-6 с. Чермен), Юрий Тотаев (НИИ с. Михайловское), Вера Крутоголова (художественно-галантерейная фабрика ст. Архонской), Елена



Светлана ХЕТАГУРОВА, Константин ДЗНАГОВ, Беслан БУЗУРТАНОВ, Роза КАБУЛОВА, инструктор Обкома комсомола (к сожалению, фамилия и имя нам неизвестны) и Вячеслав БИТИЕВ

Льянова (делегат Съезда комсомола), Николай Кабисов, Георгий Кокоев (колхоз "Дружба"), Маргарита Тедеева (колхоз им. Хетагурова), Людмила Гасиева (школа с. Гизель), Нина Битарова, Лев Джагаев (колхоз им. Ленина), Казбек Кесаев (колхоз им. Калинина).

Это были лучшие годы, лучшие друзья - друзья от Бога и от комсомола: Дмитрий Галуев, Валерий Козырев, Дмитрий Пеньковский, Дмитрий Гугкаев, Александр Апаев (первые секретари Пригородного РК ВЛКСМ в разные годы 70-х гг.), Заур Асаев, Регина Дзэбоева, Роза Бибилова, Геннадий Агафонов (секретари РК ВЛКСМ), Володя Газданов (зав. орготделом РК), Мухарбек Хашиев (зав. орготделом РК), Лариса Ханикаева, (зав. сектором учета и финансов РК), Александр Джабиев, Вячеслав Тибилов, Вячеслав Битиев, Валерий Челехсаев, Беслан Бузуртанов, Борис

Бондарев, Заида Гаппоева, Алексей Форнальский, Светлана Хетагурова, Людмила Кулумбекова, Людмила Жажиева, Фатима Плиева, Отар Кумаритов, Шалва Гассиев (аппарат райкома комсомола Пригородного района 70-х гг.).

Кто-то пришел в комсомол раньше, кто-то позже. Уходило одно поколение, приходило другое - Руслан Есиев, Гуля Каргиева и многие другие, но это была команда целеустремленных, активных, полных жизненной энергии молодых людей, отдававших всего себя работе.

Сегодня у каждого своя семья, свои проблемы, планы, должностные обязанности, но мы находим время созвониться, встретиться. Так было всегда, потому что именно в комсомоле мы научились искренне дружить, высоко ценить чистые человеческие отношения.

К сожалению, многих из них уже нет с нами, но память о каждом

Не стоит забывать и о том, что комсомольцы сыграли не последнюю роль в победе над фашизмом в 1941-1945 годах. За подвиги, совершенные в годы Гражданской и Великой Отечественной войн, а также за успехи в социалистическом строительстве ВЛКСМ был награжден 6 орденами. Среди них: 3 Ордена Ленина, Орден Красного Знамени, Орден Трудового Красного Знамени и Орден Октябрьской Революции.

Бывших комсомольцев не бывает! Поздравляю всех тех, кто считает комсомол частью своей жизни! Пусть память о нем и дальше помогает нам творить и поддерживать былые традиции! Желаю всем добра и счастья в жизни, справедливости и замечательных дней, доброго здоровья и удачи!

*Желаю не стареть вам сердцем.
Быть комсомольцами в душе,
А жизнь пускай еще покружит
Нас в ярком, светлом выраже!*

Роза КАБУЛОВА.



Приятного аппетита!



Лагман

Особенностью лагмана является лапша, которая готовится по особому рецепту.

Ингредиенты для приготовления лапши:

- ✓ мука - 1 стакан,
- ✓ вода - 1 стакан,
- ✓ соль - 1 ч.л.

Приготовление.

Смешать муку с водой, добавить немного соли, замешать тесто на лапшу и свернуть в форме колбасок. Тонко раскатать и нарезать в виде лапши. Опустить в кипящую соленую воду и варить до готовности.



Ингредиенты для приготовления соуса:

- ✓ говядина - 400 гр.,
- ✓ сливочное масло - 3 ст.л.,
- ✓ репчатый лук - 2 шт.,
- ✓ морковь - 3 шт.,
- ✓ сладкий перец - 3 шт.,
- ✓ помидоры - 3 шт.,
- ✓ картофель - 4 шт.,
- ✓ чеснок - 6 зубчиков,
- ✓ мясной бульон,
- ✓ соль, молотый черный перец, зелень петрушки.

Приготовление.

Нарезать лук, морковь и сладкий перец и обжарить все вместе на сковороде. Нарезать мясо мелкими кусочками и обжарить с овощами до готовности. Затем нарезать помидоры и смешать с мясным бульоном. Добавить смесь к мясу с овощами, тушить до тех пор, пока все не закипит. Картофель нарезать кубиками, добавить в соус и тушить.

Лапшу выложить в тарелки и залить соусом. Готовое блюдо посыпать зеленью.

Салат "Нежность"

Ингредиенты:

- ✓ крабовые палочки - 200 гр.,
- ✓ яблоко - 1 шт.,
- ✓ яйца - 2 шт.,
- ✓ сыр - 100 гр.,
- ✓ укроп/петрушка - несколько веточек,
- ✓ майонез - 3-4 ст.л.

Приготовление.

Приготовить ингредиенты по отдельности. Крабовые палочки мелко нарезать, яйца сварить, охладить, почистить, отделить белки от желтков. Желтки натереть на мелкой терке, белки - на крупной, в отдельные миски.



Яблоко помыть, почистить, натереть на крупной терке. Сыр натереть на крупной терке.

Салат выложить слоями, можно в кулинарном кольце.

Первый слой - крабовые палочки.

Второй слой - тертые белки.

Третий слой - тертые яблоки.

Четвертый слой - тертый сыр.

Каждый слой смазывать небольшим количеством майонеза.

Салат присыпать тертыми желтками.

Украсить веточками зелени.

Мясной рулет

Ингредиенты:

- ✓ фарш - 400 гр.,
- ✓ яйца вареные - 3 шт.,
- ✓ лук репчатый - 1 шт.,
- ✓ соль, перец по вкусу,
- ✓ чеснок - 3-4 зубчика (по вкусу),
- ✓ мука - 1 ст.л.

Приготовление.

Приготовить фарш. Лук нарезать мелкими кубиками, можно натереть на терке или измельчить в блендере. Фарш выложить в миску, добавить лук, посолить, поперчить, выдавить чеснок и хорошо перемешать.

Взять большой лист пергамента. Выложить

фарш. Мокрыми руками распределить по бумаге в форму прямоугольника, оставляя по бокам свободные края.

Выложить на фарш яйца, немного отступив от края. Сверху яйца присыпать мукой для фиксации. Чтобы яйца были ближе друг к другу, можно срезать немного белка по краям.



С помощью пергамента свернуть фарш, формируя рулетик. Закрепить бока.

Рулет завернуть в пергамент колбаской.

Сформированную колбаску в пергаменте выложить на фольгу. Свернуть рулетом, края завернуть в виде конфетки.

Выложить на противень для запекания. Отправить в разогретую духовку до 180 градусов на 40-45 минут.

Готовый рулет достать из духовки. Сразу не открывать. Дать остыть до теплого состояния.

Снять фольгу, пергамент переложить на блюдо. Украсить по желанию. Можно нанести сеточкой майонез по рулету и присыпать зеленью.

Нарезать рулет кружками. Выложить на блюдо.

Для приготовления мясного рулета можно использовать фарш из любого вида мяса, главное, чтобы он был не очень жирный. Иначе при запекании весь жир будет вытекать и рулет будет терять свою форму.

В начинку можно добавить грибы, сыр, овощи. А вместо куриных яиц можно использовать перепелиные.

Маринованный чеснок

Ингредиенты:

- ✓ очищенные зубчики чеснока - 1 стакан,
- ✓ белый винный уксус - 1/2 стакана,
- ✓ белое сухое вино - 1/2 стакана,
- ✓ высушенный перец чили - 1 шт.,
- ✓ веточка тимьяна,
- ✓ веточка розмарина,
- ✓ лавровый лист,
- ✓ черный перец - 10 горошин,
- ✓ сахар - 1/2 ч.л.,
- ✓ соль - 1/2 ч.л.

Приготовление.

Все ингредиенты, кроме чеснока, смешать и довести до кипения в небольшой кастрюле (желательно тефлоновой). Уменьшить огонь и кипятить в течение 5 минут.

Затем добавить чеснок и снова довести до кипения. Накрыть крышкой и оставить на сутки.



По прошествии суток еще раз прокипятить содержимое кастрюли, а затем перелить в поллитровую банку с плотно закрытой крышкой и поставить в холодильник.

Лимонное печенье с маком

Ингредиенты:

- ✓ мука - 3 стакана,
- ✓ коричневый сахар - 1,5 стакана,
- ✓ ореховое масло - 4-5 ст.л.,
- ✓ сок и цедра 2 больших лимонов,
- ✓ мак - 3-4 ст.л.,
- ✓ разрыхлитель - 1 ч.л.,
- ✓ соль.

Приготовление.

Просеять муку в миску вместе с разрыхлителем и солью. Добавить сахар и измельченную цедру, перемешать.

В небольшой миске смешать 1 стакан теплой воды с лимонным соком и маслом. Добавить получившуюся смесь в миску с мукой и тщательно перемешать, чтобы не было комков.

Мак залить кипятком на 5 минут, откинуть на сито,

стряхнуть лишнюю воду и слегка помять в ступке. Добавить его в тесто.

Смазать маслом прямоугольную форму размером примерно 20x30 см. Влить тесто и поставить в разогретую до 160 °C духовку. Выпекать примерно 25 минут до сухой зубочистки.

Нарезать на порционные куски, остудить или подавать теплыми.



Шоколадная колбаса

Ингредиенты:

- ✓ сливочное масло - 100 гр.,
- ✓ 2 яичных желтка,
- ✓ сахар - 1 стакан,
- ✓ какао порошок - 1 стакан,
- ✓ коньяк - 4 ст.л.
- ✓ песочное печенье - 200 гр.,
- ✓ фисташки - 85 гр. (очищенные и разломанные на кусочки),
- ✓ черный шоколад - 30 гр. (натертый на терке),
- ✓ сахарная пудра.

Приготовление.

В большой миске разломать печенье на небольшие кусочки и полить коньяком. В маленькой миске взбить желтки с сахаром так, чтобы сахар полностью растворился.

В небольшой кастрюле на медленном огне растопить сливочное масло.

Влить растопленное масло в печенье, перемешать. Добавить желтки с сахаром, какао, фисташки и шоколад еще раз хорошо перемешать.

На столе расстелить кусок пергаментной бумаги или пластиковой пленки длиной около 45 см. Выложить получившуюся смесь на бумагу и сформировать колбаску, заворачивая ее в бумагу.

Положить колбаску в холодильник минимум на 2 часа или на ночь.

Когда шоколадная колбаска будет готова - развернуть ее, посыпать со всех сторон сахарной пудрой и нарезать кружочками.



Как сделать

ванильный экстракт

Натуральный ванильный экстракт легко делается в домашних условиях. Он очень ароматный и имеет насыщенный ванильный вкус. Попробовав его, вы навсегда забудете о ванилине и ванильном сахаре, в которые, кстати, добавляют пищевые ароматизаторы.

Ингредиенты:

- ✓ водка,
- ✓ стручки ванили (1 стручок ванили на 1/3 стакана водки).

Приготовление.

Разрезать каждый стручок вдоль, не дорезая до краев. Положить стручки в стеклянную емкость. Залить водкой и настаивать в прохладном темном месте 2-3 месяца.





Поздравления * Объявления * Реклама * Сообщения

Коллектив СПК "Колхоз "По заветам Ильича" от всей души поздравляет председателя Галину МАКУШЕВУ с юбилеем!

Уважаемая Галина Алексеевна! Примите самые искренние пожелания в этот замечательный день. От всей души желаем Вам здоровья, счастья и благополучия во всем!

Пусть Ваш жизненный и трудовой опыт и дальше способствуют воплощению в жизнь всех добрых начинаний! И пусть Вас всегда окружают родные и друзья!



Дорогая наша Галина Алексеевна, примите самые добрые пожелания в этот прекрасный день!

Желаем Вам крепкого здоровья, сил, успеха и удачи во всем! Пусть улыбка никогда не сходит с Вашего лица. И пусть все невзгоды обходят Вас стороной, а каждый день будет поводом для новой радости!



Мира, добра и семейного благополучия на долгие годы! Пусть Ваши глаза всегда светятся, а сердце радуется успехам Ваших детей и внуков!

Семья КОКАЕВЫХ.

ПРОДАЕТСЯ

✓новый дом 170 кв.м. на з/участке - 20 соток. Дом приватизирован, подходит под любой вид оплаты. **Цена - 1 млн 800 тыс руб.** (торг).
Тел.: 8-988-835-62-36.

✓2 дома в с. Октябрьском, ул. Калинина, 50.
Тел.: 8-928-073-04-85.

✓дом в с. Камбилеевском.
Тел.: 8-928-487-06-38, 8-988-879-48-39.

✓ПРОДАЮ или МЕНЯЮ 3-комнатную квартиру на 4 этаже в с. Дачном на 2-комнатную квартиру на 1 этаже, с. Дачное не предлагать.
Тел.: 8-928-486-57-06.

✓з/участок - 30 соток в с. Сунжа, ул. Плиева, 58.
Тел.: 8-963-179-95-58.

✓орехи.
Тел.: 2-40-62.

✓телки - 2,5 годовалые.
Тел.: 8-928-688-58-62.

✓куры "Брама".
Тел.: 8-918-709-25-70.

РАЗНОЕ

✓ТРЕБУЕТСЯ сиделка для пожилой женщины-инвалида I группы.
Тел.: 8-928-486-57-06.

✓ТРЕБУЕТСЯ сиделка для присмотра за пожилым мужчиной.
Тел.: 8-928-860-19-09.

✓ПОЗНАКОМЛЮСЬ с порядочной женщиной до 55 лет без жилищных проблем.
Тел.: 8-989-745-25-03.

✓УСЛУГИ электрика.
Тел.: 8-969-676-80-69.

✓КУПЛЮ садовый участок в с. Октябрьском.
Тел.: 8-928-939-68-88.

✓КУПЛЮ дом или квартиру со всеми удобствами (без ремонта) до 1 млн руб.
Тел.: 8-928-858-65-77.

✓ШПАКЛЕВКА, обои, штукатурка, стяжка, покраска, карнизы, ламинат, кладка блоками.
Тел.: 8-928-484-71-48, 8-988-819-88-48.

✓все виды **СТРОИТЕЛЬНЫХ** работ.
Тел.: 8-963-178-37-77, 8-988-224-30-40.

✓ОТДЕЛОЧНЫЕ работы, штукатурка.
Тел.: 8-918-833-66-76.

✓СТРОИТЕЛЬНЫЕ работы, кладка облицовочная.
Тел.: 8-909-477-09-96.

✓БРИГАДА из 2-х человек выполняет следующие работы: фундамент, кладка, штукатурка, стяжка, плитка, брусчатка, короид и т.д.
Тел.: 8-988-877-50-64, 8-928-689-14-76.

✓ВЫПОЛНЯЕМ все виды внутренних работ: шпаклевка, обои, побелка, откосы, кафель.
Тел.: 8-928-493-33-27.

✓10 октября утром **ПОТЕРЯЛИСЬ** золотые часы в с. Сунжа (возле аптеки, напротив Д/садика. Просим вернуть за вознаграждение.
Тел.: 8-928-072-56-99.

ТРЕБУЮТСЯ сотрудники от 20 до 50 лет в кондитерский цех в с. Ир. **3/плата** окладно-бонусная - 24-26 тыс.руб (аванс+з/п). Развоз и обед за счет предприятия.
График работы: 6/1 или 2/2.
Тел.: 8-928-935-00-85 (Зарина).

РЕДАКЦИЯ газеты **принимает объявления, поздравления, рекламные блоки (кроме субботы и воскресенья) от частных лиц и трудовых коллективов с 10 до 16 часов.**

Перерыв - с 13 до 14 часов.

ОТКАЧКА ям - 1800 руб.
Тел.: 8-928-494-82-42.

БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ
Круглосуточно: обработка, доставка гроба, оркестр, дудук.
Тел.: 8-928-068-20-71, 8-918-823-48-91 (Рита).

Дæу мысгæйæ

Октябрæхæуæй Камбилеевкæмæ фæзиллæны цы зиллак ис, уым баннерыл конд уыд Засеты Феликс чызг Оксанæйы ныв. Ацы æнахайыры уæззау низ - корона-вирус куы фæзынд, уæд медицинон хо Оксанæ йæхи фæндвидарæй, ныфсхастæй равдыста. Бирæтæ нæ уæндыдысты фыццаг рынчынтæм æргомæй бацæуынмæ æмæ сын медицинон æххуыс кæнынмæ, фæлæ Засеты-чызг ахæм нæ разынд: уый уыд, "красная зона" кæй хонынд, уым чи куыста, уыдонны æмрæнхъ. Йæ ныв дæр зынæн ран уымæн конд æрцыд хуыздæр медицинон куджыты фарсмæ.



Камбилеевкæйы фыццагæм астæукæг скъола каст куы фæцы, уæд йæ ахуыр адарддæр кодта Дзæуджыхъæуы медицинон техникумы. Æнтыстджынæй ахицæн кодта йæ ахуыр ам дæр æмæ кусын райдыдта райполиклинкæйы медицинон хойæ. Уый фæстæ йæ кусæн бынат аивта райрынчындоны реанимацийы хайадмæ.

Коронавирус нæ республикæмæ дæр куы æрбафтыд, уæд Оксанæ йæхи айвын кодта, ацы низæй рынчынты цы хайадмæ истой, уырдаæм, æмæ сын иузæрдыг лæггад кодта йæхи удæн нæ тæрсгæйæ. Уыцы-иу рæстæг ма куыста Дзæуджыхъæуы рынчындыттæй иуы. Ам дæр, куыд медхо, лæггад кодта коронавирусæй рынчынтæн æхсæвæй-бонæй.

Удхæссæг дæр æй йæ куысты бынаты байæфта. Афтамæй æвиппайды йæ цард 48-аздыдæй аскъуыд ирон хорз чызг Засеты Оксанæйы. Рухсаг уæд, дзæнæты - йæ бынат!

Удхæссæг дæр æй йæ куысты бынаты байæфта. Афтамæй æвиппайды йæ цард 48-аздыдæй аскъуыд ирон хорз чызг Засеты Оксанæйы. Рухсаг уæд, дзæнæты - йæ бынат!

Сабаты, 30 октября у йæ афæдзы бонæ кæнд **Камбилеевкæйы хæуы Фрунзейы уынджы 23-æм хæдзары**, æмæ та йын бинонтæ, хиуæттæ, сыхбæстæ, æмкусджытæ ногæй æрымысдысты йæ рухс ном цæссыг-калгæ.

Мæрдты цы хуыздæр ис, уый дæ хай уæд, Оксанæ. Хæрзмæ ауд, чи дыл фæмаст кодта, фæрыст, уыдоныл.

ГАССИТЫ Моисей.

Родные не умирают, а просто рядом быть перестают...

Прошло 40 дней, как не стало нашей заботливой, всеми любимой супруги, мамы, свекрови, бабушки **Розы ГАГИЕВОЙ-БАГАЕВОЙ.**

Для родных и близких она была примером жизнелюбия, мудрым наставником и надежным другом.

Розе пришлось вынести много трудностей на жизненном пути, но она никогда не теряла оптимизма и присутствия духа. Была настоящей хранительницей семейного очага, могла найти подход к каждому, даря доброту и любовь.



Ты навсегда останешься в наших сердцах, наша дорогая. Родные не умирают, а просто рядом быть перестают...

Семья Гагиевых искренне благодарит всех, кто разделил с ней горечь утраты ГАГИЕВОЙ-БАГАЕВОЙ Розы Амурхановны, и сообщает, что 40-дневные поминки состоятся 30

октября по адресу: с. Октябрьское, ул. Мичурина, 20.

БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ
Круглосуточно: обработка, ритуальные принадлежности, оркестр, дудук.
Тел.: 8-928-927-38-03 (Эмма).

БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ
Круглосуточно: обработка, купание, одевание, доставка гроба, оркестр, дудук.
Тел.: 8-918-702-36-90 (Лариса).

Выпускники 1970 г. СОШ №1 с. Камбилеевского скорбят по поводу безвременной кончины одноклассницы **ГАЗЗАЕВОЙ-ЛОЗЫЧЕНКО Галины** и выражают искреннее соболезнование родным и близким.



Коллектив ГБУЗ "Пригородная ЦРБ", профсоюзный комитет выражают глубокое соболезнование заведующей поликлиники ЦРБ Битаровой Залине Батрадзовне и участковому врачу-терапевту Битаровой Анжеле Батрадзовне по поводу кончины отца **БИТАРОВА Батрадза Лаверовича.**

Коллектив МУП "Коммунарресурсы" Пригородного района выражает глубокое соболезнование родным и близким по поводу безвременной кончины **БИТАРОВА Батрадза Лаверовича.**

Коллектив газеты "Фидиуаг" выражает глубокое соболезнование заведующей поликлиники ЦРБ Битаровой Залине Батрадзовне по поводу кончины отца **БИТАРОВА Батрадза Лаверовича.**

ФИРМА "ЭЛИКАМ"
✓ОКНА И ДВЕРИ
✓РАССРОЧКА
Тел.: 8-928-070-94-77.



Фидиуаг
И.О. главного редактора
АЛБОРОВА Д.Г.

УЧРЕДИТЕЛЬ: администрация местного самоуправления муниципального образования – Пригородный район, с. Октябрьское, ул. Павла Тедеева, 129.
Газета зарегистрирована 21 июня 2012 года в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по РСО-Алания. Регистрационный номер ПИ №ТУ 15-00074.
Адрес редакции и издателя: 363100, с. Камбилеевское Пригородного района Республики Северная Осетия-Алания, ул. Юрия Кучиева, 4.
Время подписания в печать 17 ч. Фактически в 16.15.

ТЕЛЕФОНЫ: гл. редактор - 2-17-52; зам. гл. редактора, ответ. секретарь - 2-10-03; отделы - 2-21-82; 2-31-52; бухгалтерия - 2-31-52, отдел рекламы и объявлений - 2-24-16; факс - 8(86738) 2-13-38.
Газета выходит 3 раза в неделю (вторник, четверг, суббота), 156 раз в год. Издаётся на осетинском и русском языках.
E-mail: fidiuag@mail.ru; fidiuag-g@rambler.ru.

За содержание материалов и рекламы ответственность несут авторы.
Тираж 2927 экз. Заказ № 1232. Индекс 362015.
Печать офсетная.
Типография: АО «Осетия-полиграфсервис», адрес типографии: РСО-А, г. Владикавказ, пр. Коста, 11.