

НОВАЯ ЖИЗНЬ



Районная общественно-политическая газета

Газета основана
30 сентября 1931 года



№ 80 (10224) СРЕДА, 20 октября 2021 года

Выходит по средам и пятницам



Лучший
по профессии



**Александр Сергеевич
СТЕПОЧКИН -
плиточник МУП «Благоустройство».**

Работа в коммунальном хозяйстве - дело непростое и ответственное. Обслуживание котельных, теплосетей, вывоз твердых бытовых отходов, благоустройство города - вот далеко не полный список того, чем занимаются в этой отрасли. В дружном коллективе МУП «Благоустройство» трудятся десятки человек. И каждый из них создает комфорт и уют жителям района. Один из них - Александр Степочкин. В коммунальном хозяйстве трудится на протяжении пяти лет.

Александр родился в городе Кирове. Когда мальчику было два года, родители переехали в Спас-Деменский район. В хуторе Новоалександровский Саша пошел в первый класс. Закончив школу, поступил в СПТУ-35, где получил диплом тракториста-машиниста. Вскоре произошло главное событие в его жизни - встреча с будущей супругой. Зарегистрировав брак, семья Степочкиных стала жить в Спас-Деменске. Затем была срочная служба в Управлении ФСБ по Московскому военному округу. После демобилизации Александр Сергеевич вернулся в Спас-Деменск. Сначала трудился в Доме культуры, затем в лесхозе, в ООО «Спейсервис». После ликвидации строительной организации устроился на работу в коммунальную службу района.

Список должностных обязанностей Александра Степочкина весьма широк. Он принимает активное участие в благоустройстве города и района: ремонтирует крыши, фасады зданий, кладет тротуарную плитку, строит, пилит, красит, то есть без дела ему сидеть не приходится. Трудится с полной отдачей сил и благодаря умелым рукам успешно выполняет любую работу.

- Александр ответственный и надежный человек. Ему можно поручить любое дело. Он никогда не откажет, а главное, делает все качественно и в срок, - так отзываются о нем руководители МУП «Благоустройство» Юрий Тимашенков.

Вот так и трудится лучший по профессии, делая все, чтобы наша повседневная жизнь стала комфортнее и красивее.

Официально

В регионе сформируют дополнительные медицинские бригады для работы в первичном звене здравоохранения

Заместитель губернатора области Константин Горобцов в режиме видеоконференцсвязи провел заседание рабочей группы регионального штаба по предупреждению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции.

С докладами об оперативной обстановке выступили заместитель министра здравоохранения области Илья Мохов и заместитель руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калужской области Евгений Пальчун.

В настоящее время в 13 областных медицинских организациях региона развернуто 2 тысячи инфекционных коек для приема пациентов с новой коронавирусной инфекцией. На лечении в стационарах находится 1 тыс. 748 пациентов. Эпидемиологическая ситуация в области остается напряженной. На одного заболевшего новой коронавирусной инфекцией приходится порядка шести контактных граждан. В связи с несвоевременным прохождением обследования на COVID-19 после возвращения из зарубежных стран привлечен к административной ответственности 141 человек. Коронавирусная инфекция выявлена у 144 человек, вернувшихся с курортов России, и у 207 граждан, вернувшихся из-за границы.

Продолжается вакцинация против ковида. В регион поступило 418 тыс. 362 комплекта вакцины (330 тыс. 028 комплектов - Спутник V, 70 тыс. 764 - Спутник Лайт, 15 тыс. 230 - ЭпиВакКорона, 2 тыс. 340 - КовиВак). Привито 310 тыс. 781 человек (47,8 % от плана). Из них закончили вакцинацию - 291 тыс. 316 человека (44,8 % от плана).

Активно вакцинация ведется в Барятинском, Боровском, Думнинском, Жуковском, Медынском, Перемышльском и Спас-Деменском районах. Аутсайдеры - Дзержинский, Жиздринский, Износковский, Кировский, Людиново, Малоярославецкий, Мещовский, Ульяновский и Хвостовичский районы, города Калуга и Обнинск.

В области также проводится вакцинация против гриппа, в ходе которой планируется привить порядка 60% взрослого населения. В регион поступило 286 тыс. 700 доз вакцины. Уже привиты 172 тыс. 417 человек.

Константин Горобцов поручил руководителям муниципалитетов, где вакцинация идет недостаточно-

ми темпами, совместно с минздравом области усилить разъяснительную работу с населением. Он также высказал необходимость использовать для информирования граждан не только средства массовой информации, но и светодиодные экраны, информационные стенды и другие доступные источники.

В связи с большой нагрузкой, которая легла в эти дни на медицинские организации региона, заместитель губернатора поручил дополнительно выделить из автопарка администрации области десять автомобилей и водительский состав, которые ежедневно в две смены - с 8.00 до 17.00 и с 17.00 до 23.00 - будут оказывать помощь медикам в обслуживании вызовов на дом к пациентам. К этой работе он предложил присоединиться и Городской Управе Калуги. «С завтрашнего дня прошу закрепить автотранспортные средства за больницей скорой медицинской помощи и сформировать бригады», - поручил Константин Горобцов.

О ситуации с заболеваемостью в стационарных организациях социального обслуживания участников заседания проинформировал министр труда и социальной защиты области Павел Коновалов.

По словам министра, в 15 государственных организациях социального обслуживания для граждан пожилого возраста и инвалидов проживают 1790 граждан. Летом этого года в четырех стационарных организациях социального обслуживания были зарегистрированы вспышки COVID-19. В настоящее время продолжают регистрироваться случаи заболевания в Кировском психоневрологическом интернате и с сентября - в Калужском доме-интернате для престарелых и инвалидов. Случаев заболевания гриппом в организациях социального обслуживания не регистрировалось. Организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, работают в штатном режиме. Зарегистрировано 4 случая заболевания COVID-19 среди сотрудников Центра содействия семейному воспитанию имени Попова В.Т. В организациях социального обслуживания семьи и детей вспышек COVID-19 не зарегистрировано. С учетом эпидемиологической обстановки организована вакцинация.

По информации заместителя министра образования и науки области Дениса Зубова, в школах региона болели COVID-19 10 учащихся, в связи с чем переведено на дистанционное обучение 7 классов в Об-

нинске. ОРВИ заболели 66 школьников. По этой причине переведено на дистанционное обучение 5 классов. На больничном находятся 4,6% педагогов. Проводится работа по строгому соблюдению в образовательных организациях противоэпидемических мероприятий.

Константин Горобцов поручил категорически запретить вход на территорию любых образовательных учреждений - от детского сада до вуза - родителям без масок: «Начните с детских садов. Утром приводят родителей детей в группу без масок, заходят на территорию группы... Дайте жесткую команду руководителям учреждений это запретить».

На заседании также шла речь об исполнении распоряжения главы региона от 21.06.2021 № 77-р «О дополнительных мерах по предотвращению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) на территории Калужской области».

Уполномоченными территориальными подразделениями федеральных органов государственной власти по Калужской области и управлением административно-технического контроля осуществляется ежедневный контроль соблюдения требований, направленных на предупреждение возникновения и распространения коронавирусной инфекции. В период с 21 июня по 8 октября 2021 года было проведено 13 тыс. 883 контрольных мероприятия и составлено 1473 протокола об административном правонарушении.

Министерством конкурентной политики области организован мониторинг исполнения рекомендаций Роспотребнадзора на предприятиях торговли и общественного питания. За указанный период проверено 387 объектов, в адрес Управления Роспотребнадзора по Калужской области направлены материалы по 40 нарушениям. Управлением административно-технического контроля за аналогичный период направлены материалы по 30 нарушениям. В сфере розничной торговли, общественного питания и бытовых услуг привиты 12 тыс. 676 сотрудников, или 35 % от общего количества работающих здесь. Продолжают работу мобильные бригады по вакцинации в семи торговых центрах.

Министерство внутренней политики и массовых коммуникаций Калужской области.

Информация доступна на сайте областной администрации: www.admoblkaluga.ru.

Сельское хозяйство

Дорогу осилит идущий



По ней уверенно шагает фермер Евгений Катичев

Вот уже пятый год в Спас-Деменском районе фермер Евгений Катичев выращивает необычную для наших мест культуру - сою. Это типичное тропическое растение, родиной считается юго-восточная Азия, где ее начали выращивать более пяти тысяч лет назад.

В настоящее время эта культура возделывается повсюду, хотя лучше всего удаётся в районах, где влажное, теплое лето. Однако в институте генетики и цитологии НАН Беларуси вывели сорт Припяты, который успешно растет на разных почвах, в том числе в нашем районе. Евгений Катичев рассказал, что недавно к ним приезжал Олег Георгиевич Давыденко, ученый в области генетики и селекции растений. Он разработал методы и принципы адаптационной селекции сои для условий северных широт. Ученый побывал на полях, остался доволен увиденным результатом, дал несколько рекомендаций. Надо сказать, в фермерском хозяйстве большое внимание уделяют семенному фонду, не жалеют денег на элитные семена, потому и получают неплохие урожаи зерновых и зернобобовых культур. По словам фермера, они поддерживают связь не только с ученым из Беларуси, но и с Кузьминским ГСУ Куйбышевского района, который проводит сортоиспытания на фоне минимальной обработки и размножения семян сельскохозяйственных культур. Сортоиспытание ведется по трем направлениям: конкурсное испытание, ООС (отличимость, однородность и стабильность) озимого тритикале и экспертная оценка многолетних трав.

В этом году в фермерском хозяйстве посеяли сою на 165 гектарах. Ее выращивают уже пять лет и только два последних года получают хороший урожай. Методом проб и ошибок, при соблюдении технологии, использования семян сортов Припяты и Волма. Мы побывали на поле у деревни Ипоть во время уборки урожая.

- Соя относится к группе культур, среднеустойчивых к засухе. За вегетационный



период она расходует в три-четыре раза больше влаги, чем пшеница, - пояснил Евгений Николаевич. - Соя легче переносит избыточное увлажнение, чем засуху. Однако переувлажнение тоже плохо. Соя как южное растение требует короткого дня. Однако с увеличением длины дня, при достаточном азотном питании растение значительно увеличивает число узлов и бобов, а вследствие этого и количество зерен.

Фермер сорвал несколько растений и посчитал количество бобов на нем. Получилось около тридцати стручков. По народным приметам, такая должна быть и урожайность - тридцать центнеров с гектара. Для получения высоких урожаев сою посеяли на удобренную, рыхлую, легко прогреваемую почву. Она - один из лучших предшественников для многих зерновых культур. Фермер подробно рассказал, как проводили предпосевную обработку почвы, готовили семена. Старались посеять сою в оптимальные сроки, но тракторы буквально тоннули в поле, из-за дождливой весны.

Опытный механизатор Сергей Варзанов знает, как установить сеялку на заданную глубину посева, отклонение реза снижает урожай. Оптимальные сроки сева в сочетании с правильной глубиной заделки семян и с учетом их посевных качеств позволили земледельцам получить дружные всходы, растения хорошо развивались, и вот получен высокий урожай зерна. Для этого на протяжении всей вегетации земледельцы заботились о том, чтобы посевы были чистыми от сорняков, а верхний слой почвы рыхлым. Они боролись с помощью гербицидов не только с сорняками, но и с вредителями и болезнями. Вредителей сои чрезвычайно много, как и болезней.

И вот наступило время уборки. По прошлому опыту Евгений Катичев знает, что от правильной и своевременной уборки зависит конечный результат - количество и качество продукции. Поэтому все было организовано четко и слаженно. Чтобы ускорить созревание сои, провели химическую десикацию посевов. Это спорушка листов подсыхли и опали, семена созрели. Комбайнер

Сергей Варзанов старался срезать растения не выше 5-7 см от поверхности почвы. Это не так просто. Опытный механизатор пояснил, что соя отличается большой гигроскопичностью, очень чувствительна к изменению в течение дня влажности воздуха. При этом на корню она высыхает значительно легче, чем после уборки. Влажное зерно быстро портится. А так как уборку сои проводят в более поздний и влажный период, чем колосовые культуры, тут нужен глаз да глаз: следить за влажностью, засоренностью, чтобы зерно не растрескалось, и другими нюансами.

Покупая продукты на основе сои, мы даже не задумываемся

порозом объясняется наличием в ее составе изофлавонов. А большое содержание кальция - залог крепких костей. Людям, желающим сбросить лишний вес, стоит обратить внимание на продукты из сои: бобы содержат лецитин, оптимизирующий метаболизм жиров, уменьшающий количество холестерина и обладающий желчегонным эффектом. Перечень готовых соевых продуктов включает в себя молоко, сыр «Тофу», йогурты, шоколад, батончики, мороженое. Они отличаются низкой калорийностью. Для заправки салатов, жарки, выпечки используется соевое масло, обладающее легким вкусом ореха. Пищевой промышленностью производят

У сои имеется широкий спектр применения в кулинарии - она используется в качестве заменителя мяса, также является основным материалом при создании соусов, масла, сладостей, напитков. В удивительной способности сои превращаться в ароматный паштет, вкусную колбасу, аппетитное мясное рагу лежит особое уникальное свойство. Оно заключается в умении впитывать любые ароматы и вкусы, что при полном отсутствии собственного вкуса и запаха позволяет сое заменить собой практически любой продукт.



сыя, сколько труда вложено в выращивание этой ценной культуры. Медики считают, что для вегетарианцев соя - настоящая находка благодаря высокому проценту содержания белка. Впрочем, соевые бобы способны принести огромную пользу людям, страдающим от целого ряда заболеваний. Продукты на их основе рекомендованы при язвах, гастрите, диабете, сердечных заболеваниях, остеопорозе. В состав соевых бобов входят вещества, стимулирующие рост бифидобактерий в кишечнике, что позволяет минимизировать риск образования рака кишечника, дисбактериоза. Полезность сои в борьбе с остео-

соевое мясо, продается в сушенном виде. После замачивания соевые мясные полуфабрикаты приобретают заданную форму шницелей, фрикаделек, и т.д. Всем известный соевый соус - это результат брожения молотой обжаренной пшеницы и отваренных бобов сои.

Цены на сою, в отличие от гречихи, отрегулированы. Фермер нашел рынок сбыта в Рославльском районе Смоленской области и надеется на успешную реализацию. Часть семян оставит для посева в следующем году. В планах засеять 200 гектаров сои, а также рапс, пшеницу и овес. Но соя остается основным растением на фермерских полях. Честь и хвала Евгению Николаевичу Катичеву и его помощникам. Несмотря на неудачи первых лет, он не опустил руки, не растерялся, а продолжил движение к намеченной цели. Благодаря его упорству, трудолюбию, оправданному риску фермерское хозяйство стабильно развивается, показывая пример другим. И есть у такого благородного риска одна особая черта: он поднимает настроение людей, сплачивает их в крепкий, дружный коллектив единомышленников.

Марина ДАНИЛЬЧЕНКОВА.
Фото автора.



20 октября - Международный день повара



Шкварят, жарят, обеды варят

Каждый человек ежедневно в большей или меньшей степени сталкивается с деятельностью общепита. В кафе, столовой, детском саду и школе - везде нас кормят работники кухни. От их профессионализма и таланта зависит не только вкус еды, но и ее качество. Без преувеличения можно сказать, что повара вносят весомый вклад и в производственную деятельность, ведь какой работник сможет хорошо трудиться, вкусно не пообедав.



Андрей САРАНОВ трудится в Спас-Деменском райпо два года. Он ежедневно вкусно и разнообразно кормит спас-деменцев, всегда приветлив и доброжелателен.

В рабочие будни и выходные дни спасдеменцы регулярно посещают кафе «Встреча». Зайдя туда, глаза разбегаются при виде всевозможных блюд. В меню - супы, на выбор - гарни-

ры и мясные кушанья, а сколько выпечки - порядка 30 наименований. Словом, пальчики оближешь, и за всем этим разнообразием яств - труд небольшого коллектива повара, которые

сегодня отмечают свой профессиональный праздник.

Труд повара нелегкий. Сварить пять-шесть порций супа не представляет сложности для любой хозяйки. А вот приготовить в огромной кастрюле обед человека на тридцать, а то и больше, да чтобы было вкусно и в меру приправлено - не каждому по плечу. Но повара спас-деменского кафе Наталья Журавлева и Андрей Саранов с этим успешно справляются. За годы работы они до тонкостей изучили искусство приготовления блюд различной сложности. Их рабочий день начинается в пять утра. Сначала подготавливают необходимые продукты - размораживают, чистят, варят, замешивают тесто. Несмотря на наличие в кулинарном цехе электрических помощников, все же большой объем работ повара выполняют вручную. Уже в восемь часов, согласно режиму, кафе готово принять первых посетителей. Вдобавок к этому времени свежую выпечку и приготовленные полуфабрикаты нужно отправить по магазинам районного потребительского общества, находящимся в городе и на селе. Кстати, необходимо отметить, их продукция пользуется спросом не только у спасдеменцев, но и за пределами района, куда ее регулярно доставляет автолавка.

В часы обеда в кафе оживленно, для повара наступает время «Ч». И главными помощниками для них становятся терпение, понимание и чувство юмора. Ведь все посетители разные. Каждый со своими запросами и предпочтениями. Вот тут работники кухни и помогают определиться с выбором тому, кто сомневается, чем полакомиться, быстро и без суеты об-

служивая покупателей. Любовь к своему делу и доброжелательное отношение - вот основные принципы коллектива кафе.

Накануне профессионального праздника желаем всем поварам района крепкого здоровья, благополучия и никогда не терять вкуса к жизни, быть всегда в хорошем настроении.

Екатерина НИКИШКИНА.
Фото автора.



Наталья ЖУРАВЛЕВА в профессии больше 10 лет. Сегодня она не только является заведующей кафе «Встреча», но и последние пять месяцев трудится в должности кондитера. Помимо основной продукции печет булочки, пироги, пирожки, ведь нужно вовремя, без нареканий выполнить все заявки. Сегодня в кондитерском «багаже» повара десятки рецептов выпечки: пирожков и пирожных, кексов и другой аппетитной сдобы. Тяга к кулинарному делу возникла у Натальи еще в детстве. Она находила интересные рецепты и с удовольствием готовила для своих родных, однако судьба не сразу привела женщину в профессию.

Родилась и выросла Наталья в деревне Нестеры. После окончания средней школы поступила в СПТУ -35, где получила диплом бухгалтера. Не найдя работы по специальности, девушка пробовала себя в разных сферах. И когда в столовой райпо появилось вакантное место, Наталья с удовольствием пришла туда. Начинала с должности кухонного работника, вскоре заняла место повара.

По словам женщины, всех навыков, которыми она владеет сейчас, у нее могло и не быть, если бы не помощь коллектива, в который она попала. Многочисленному в кулинарном деле ее научила Валентина Кривошеева, опытный повар. А как соблюсти все тонкости и не нарушить технологию приготовления сдобы, подсказала Татьяна Чефишева. Наталья вспоминает их с благодарностью.

Несмотря на то, что работа занимает особое место в жизни Натальи, по дому она тоже все успевает. Остается время и на увлечение для души - вместе с мужем, собрав необходимый инвентарь, по выходным дням отправляется порыбачить. Как пояснила - она любительница самого процесса рыбной ловли, а уж если удастся рыбы наловить, конечно, приготовит из нее вкусное блюдо.

Слойка свердловская по ГОСТу

Ингредиенты:

Тесто.
Молоко - 100 г
Вода - 150 г
Ванильный сахар - 1 пакет.
Сахар - 50 г
Соль - 5 г
Дрожжи (20 г свежих или 7 г сухих) - 20 г
Мука пшеничная / мука - 450 г
Яйцо куриное (1-2 яйца) - 65 г

Прослойка.

Масло сливочное - 130 г
Сахар - 60 г

Посыпка.

Сахар - 20 г
Мука пшеничная / Мука - 30 г
Яйцо куриное (немного для смазки) - по вкусу
Масло сливочное - 20 г



Молоко немного подогреть и развести в нем дрожжи. Добавить соль, сахар, ванилин, яйца, воду и муку. Замесить тесто. Оно должно быть эластичным и не липнуть к рукам. Вот здесь немного оговорюсь. Мука отличается во многих странах. Поэтому количество муки у вас может уйти другое: у кого-то больше, а у кого-то меньше. Смотрите по ситуации. Тесто - дело тонкое. Оставить тесто на 4 часа для подъема.

Готовое тесто помять на столе, посыпанном мукой. Свернуть в валик и дать отдохнуть под полотенцем около 10 минут. В это время подготовить продукты для прослойки. Масло должно быть мягкое, как густая сметана.

Тесто раскатать в прямоугольный пласт около 2 см. Половину масла намазать на 2/3 пласта, посыпать половиной сахара. Сложить сначала один край, затем другой. Края зашпинуть. Положить в холодильник на 30 минут. Затем тесто раскатать до 2 см и повторить слоение со второй половиной масла и сахара, как описано выше. Снова охладить 30 минут.

Готовое тесто раскатать в пласт 1 см, нарезать на квадраты. Соединить 2 противоположных конца... И еще раз. Булочки выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки. Оставить на расстойку на 1-2 часа, булочки должны увеличиться.

Подготовить посыпку: смешать 30 г муки, 20 г сахара и 20 г мягкого масла. Получается крошка. Духовку нагреть до 210 градусов.

Булочки смазать яйцом и посыпать крошкой. Выпекать около 15-20 минут до золотистого цвета.



В кафе «Встреча» комфортно и уютно.



За терроризм - крупный штраф

Управлением ФСБ России по Калужской области в ходе оперативно-розыскных мероприятий получены и задокументированы данные, свидетельствующие о размещении иностранном гражданином, проживающим в г. Калуге, в сети Интернет материалов, оправдывающих деятельность международной террористической организации «Исламское государство» (запрещена в России).

В отношении иностранца следственным подразделением Управления ФСБ России по Калужской области возбуждено и расследовано уголовное дело по ч.1 ст. 205.2 УК России (публичные призывы к осуществлению террористической деятельности, публичное оправдание терроризма или пропаганда терроризма).

Решением 2-го Западного окружного военного суда обвиняемый, активно сотрудничавший со следствием и давший признательные показания, признан виновным в совершении указанного преступления и приговорен к штрафу в размере 100 000 рублей.

Приговор вступил в законную силу.

Наркотики - нет

Управлением ФСБ России по Калужской области в ходе реализации комплекса мероприятий по борьбе с международным наркобизнесом пресечен канал распространения наркотиков на территории Калужской области.

Предпринятыми мерами установлен и задержан ранее судимый за разбой член организованной преступной группы, осуществлявший в лесном массиве изъятие тайниковой закладки, содержащей 4,888 кг вещества, являющегося производным наркотического средства «N-метилэфедрон».

Следственным подразделением УФСБ в отношении указанного гражданина возбуждено и расследовано уголовное дело по признакам состава преступления, предусмотренного ч. 3 ст. 30, ч. 5 ст. 228.1 УК России - покушение на незаконные производство, сбыт или пересылку наркотических средств, психотропных веществ или их аналогов в особо крупном размере.

Решением Боровского районного суда Калужской области обвиняемый признан виновным в совершении инкриминируемого преступления и приговорен к 12 годам лишения свободы с отбыванием наказания в исправительной колонии особого режима.

Фигурант попытался обжаловать приведенное решение в Калужском областном суде, однако в части сроков лишения свободы вердикт изменений не претерпел. Приговор вступил в законную силу.

Пресс-служба УФСБ России по Калужской области.

Поздравляем!

Дорогого сына, мужа
Михаила Алексеевича
ЕФРЕМЕНКОВА
с юбилеем!

Поздравить рады
с юбилеем,
Здоровья, счастья
пожелать,
С улыбкой, добрым
настроением
Свой путь по жизни
продолжать.
Пусть каждый твой
обычный день
В прекрасный праздник
превратится,
И никогда печаль тень
В твоих глазах
не отразится.
Родители, жена.



К СВЕДЕНИЮ НАЛОГОПЛАТЕЛЬЩИКОВ ФИЗИЧЕСКИХ ЛИЦ!

Внимание!

Проводится Декларационная кампания 2021 года по налогу на доходы физических лиц

Срок представления налоговой декларации по форме 3-НДФЛ за 2020 год о доходах истек 30 апреля 2021 года. Должны отчитаться о доходах, полученных в 2020 году (граждане РФ, иностранные граждане и лица без гражданства), физические лица следующих категорий:

- физические лица, получившие доходы от продажи имущества (домов, земельных участков, квартир, транспортных средств и иного имущества), находившегося в собственности менее минимального срока владения;
- физические лица - налоговые резиденты, получившие доходы за пределами Российской Федерации;
- физические лица, получившие доходы от сдачи имущества в аренду, жилья внаем;
- физические лица, получившие в дар недвижимое имущество, транспортные средства, акции, доли, паи от лиц, не являющихся близкими родственниками;
- физические лица, получившие выигрыши в сумме не более 15000 рублей, выплачиваемые операторами лотерей, распространителями, организаторами азартных игр, проводимых в букмекерской конторе и тотализаторе;
- физические лица, получившие другие доходы, с которых не был удержан налог на доходы физических лиц налоговыми агентами (если налоговый агент не сообщил в налоговый орган о невозможности удержать налог);
- индивидуальные предприниматели, нотариусы, занимающиеся частной практикой, адвокаты, учредившие адвокатские кабинеты, и другие лица.

Непредставление в установленный законодательством о налогах и сборах срок налоговой декларации по форме - 3 НДФЛ в налоговый орган по месту учета влечет взыскание штрафа по п. 1 ст. 119 НК РФ в размере 1000 рублей.

На налогоплательщиков, представляющих налоговые декларации в связи с получением налоговых вычетов, обязанность подачи декларации в срок не позднее 30 апреля 2021 года не распространяется. Для их получения представить декларацию и подтверждающие документы можно в течение всего календарного года в любое удобное время.

Декларацию можно подать на сайте www.nalog.gov.ru через сервис «Личный кабинет налогоплательщика для физических лиц».

ПОЛУЧИЛИ ДОХОД ОТ ПРОДАЖИ!



НЕ ЗАБУДЬТЕ СВОЕВРЕМЕННО СДАТЬ ДЕКЛАРАЦИЮ

Они ищут семью

Вячеслав Б.



Мальчик родился в сентябре 2007. Возможные формы устройства: усыновление, опека. 3-я группа здоровья. Причина отсутствия родительского попечения матери: решение суда о лишении родительских прав матери. Причина отсутствия родительского попечения отца: свидетельство о смерти отца.

Вячеслав добрый мальчик, но у него бывают перемены настроения. Отзывчивый, всегда спешит на помощь друзьям и воспитателям. Очень любит мастерить различные поделки из конструктора «Лего», рисовать, заниматься различными видами ручного труда, играть в настольные игры.

Наталья Т.



Девочка родилась в феврале 2010. Возможные формы устройства: опека. 3-я группа здоровья. Причина отсутствия родительского попечения матери: вступившее в законную силу решение суда о лишении родительских прав матери. Причина отсутствия родительского попечения отца: отец находится в заключении (под стражей).

В общении со сверстниками Наталья ведет себя дружелюбно, обладает спокойным, уравновешенным характером, отзывчивая, легко идет на контакт как со сверстниками, так и со взрослыми, знает, что можно и чего нельзя, хорошо адаптируется к новой обстановке. Бытовые навыки сформированы, девочка охотно включается в работу с детьми и взрослыми.

Благодарность

Выражаем искреннюю благодарность односельчанам Г. Н. Макеевой, З. А. Кузиной, Т. М. Базылевой, Е. В. Бибиковой, Т. В. Смирновой, Т. В. Жуковой, Л. П. Трошиной, А. В. Смирнову за моральную поддержку и помощь в проведении похорон нашего мужа, отца и брата Владимира Михайловича Пискарева.

Родные.

Выражаем искренние соболезнования семье Суворовых в связи с безвременной смертью СУВОРОВА Сергея Тимофеевича. Скорбим вместе с вами. Суворовы.

Внимание, работа!

Почтовому отделению Спасс-Деменск требуется почтальон. Оклад - 13500 руб. плюс доплаты, тел. 2-24-63. ***

Если вы творческая личность, умеете найти контакт с собеседником, вы можете попробовать себя в журналистике.

Редакции газеты «Новая жизнь» требуется корреспондент, тел. 2-15-30.

ПРОДАЕТСЯ трехкомнатная квартира, тел. 8-911-009-43-66.

ПРОДАЕТСЯ 1/2 дома (газ, вода, раздельный санузел), тел. 8-910-605-89-16.

АВТОВЫКУП В ЛЮБОМ СОСТОЯНИИ. Отечественные, иномарки, битые, не на ходу. Срочно. Дорого. Звукатор.



Помощь при подборе авто. Тел. 8-920-873-05-17.

Памяти Ларисы Бабуриной.

Вот год прошел, как ты ушла
В просторы мироздания,
Но мы по-прежнему грустим,
И есть одно желание - Тебя вернуть
хоть на часок
Из вечности далекой,
Но лишь колышется листок
На дереве высоком.
Твой светлый образ
Мы храним
И любим очень-очень,
Смириться с горем тяжело,
И плачут наши очи!
Родные.

«Новая жизнь»

УЧРЕДИТЕЛИ: автономная некоммерческая организация «Редакция газеты «Новая жизнь» и администрация МР «Спасс-Деменский район».

Газета зарегистрирована Управлением Роскомнадзора по Калужской области Свидетельство ПИ № ТУ 40-0053

Индекс для подписки ПР284.

Цена свободная.

И.о. главного редактора М.С. ДАНИЛЬЧЕНКОВА.

12+

Позиция редакции газеты может не совпадать с точкой зрения авторов публикуемых материалов. Письма, рукописи, фотографии и рисунки не рецензируются и не возвращаются.

Адрес редакции и издателя: 249610, Калужская обл., г. Спасс-Деменск, ул. Советская, 104.

Телефоны: редактор - 2-15-30, отдел общественно-политических, социально-экономических проблем, бухгалтерия, сельскохозяйственный отдел - 2-17-58, отдел набора и верстки - 2-12-59. E-mail: novajaz@kaluga.ru Дежурный редактор К. Б. ВЛАСЕНКОВА.

Набрано и сверстано в редакции газеты «Новая жизнь». Отпечатано в КРОФИСМК «Губерния», 248640, г. Калуга, пл. Старый Торг, 5. Тел. 57-40-70 oblizdat@kaluga.ru Индекс 51766. Объем 1 п. л. Тираж 1200. Заказ Подписано в печать 18.10.2021 г. по графику в 17.00, фактически в 15.00.

Материалы в такой рамке публикуются на коммерческой основе. Ответственность за содержание рекламных текстов несет рекламодатель.