



# ДРУЖКОВСКИЙ РАБОЧИЙ

ДАТА ОСНОВАНИЯ - ИЮНЬ 1941 г.

ГОРОДСКАЯ ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА  
DR.DRU@UKR.NET • DRDN.ML



№ 32 (7150)  
Четверг,  
8 августа  
2019 года

Читайте в номере:

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ  
ПРАЗДНИКИ  
(СТР. 3)**



**РАДАР  
(СТР. 4)**



**НОВОСТИ  
НАЦБАНКА  
(СТР. 11)**



**ДОКУМЕНТЫ  
«ОТ РОЖДЕНИЯ  
ДО ТРИЗНЫ»  
(СТР. 12)**



## ДЕПУТАТЫ ОБСУЖДАЛИ, СОВЕТОВАЛИСЬ, РЕШАЛИ

По двум основным вопросам, вынесенным в повестку дня шестидесятой сессии Дружковского городского совета VII созыва, выступили представители руководства отделов образования и здравоохранения.

**Татьяна ИВАЩЕНКО, заместитель начальника отдела образования Дружковского горсовета:**

- Программа развития внешкольного образования в городе Дружковке на 2016-2020 гг. предусматривает повышение качества работы внешкольных учебных учреждений системы образования в городе, главная её цель – создание дополнительных возможностей для духовного, интеллектуального и физического развития детей и учащейся молодёжи.

В 2018 – 2019 учебном году, как показывает анализ, в реализации Программы есть ряд положительных результатов. Во внешкольных учреждениях – Центре детского и юношеского творчества и Станции юных техников – получают внешкольное образование около 1300 детей, что составляет 27% от общего количества школьников в городе или 4930 учеников. ЦДЮТ, как самое большое местное внешкольное учреждение, объединяет 1060 воспитанников, посещающих 67 работающих здесь кружков, коллективов, студий.

В частности, из общего числа вокально-танцевальных коллективов одиннадцать присвоены почётные звания: «Народный художественный коллектив», «Образцовый художественный коллектив».

В 2018-2019 учебном году воспитанники ЦДЮТ с большим успехом представляли город на конкурсах, фестивалях, выставках областного, всеукраинского и международного уровней. Количество побед и призовых мест, а их уже сотни, говорит о высоком уровне подготовки детей, успешной работе 28 педагогов и 3 совместителей.

Одним из продуктивных направлений в последнее время становится туризм. Кружки «Юные туристы-краеведы», «Спортивное ориентирование», «Пешеходный туризм» завоевали 65 победных и призовых мест в областных, всеукраинских и международных соревнованиях и продолжают популяризовать туризм в городе. Показательно, что в городском турслёте и профильных соревнованиях приняли участие около 300 детей. Есть уже среди дружковских юных туристов перворазрядники, кандидаты в мастера спорта, пятеро юных туристов получают городские стипендии как одарённые дети.

Важным этапом для творческого роста детей стали персональные выставки кружковцев и сольные концерты, которые с удовольствием посещают и школьники, и взрослые дружковчане. Таких мероприятий в прошедшем учебном году было больше шестидесяти. Юные мастера бисероплетения, мягкой игрушки, моделирования одежды, художники, вокалисты, танцовщики, находясь постоянно в творческом поиске, стремятся совершенствовать свои таланты. А такие коллективы,

как народный вокальный ансамбль «Червона калина», народный ансамбль «Эльдорадо», вокально-эстрадная студия «Джем», народные ансамбли современного танца «Браво», «Визави», образцовый ансамбль современного танца «Нимфея» уже давно стали творческой визиткой города, сделали Дружковку узнаваемой и известной как в пределах Донецкой области, так и Украины.

В кружках ЦДЮТ занимаются 162 ребёнка из социально незащищённых категорий, что способствует их адаптации в обществе, как и детей из семей, временно перемещённых в связи с вооружённым конфликтом на Донбассе.

Материально-техническая база ЦДЮТ ежегодно укрепляется за счёт средств города, за счёт участия в различных, в том числе международных, проектах.

В настоящее время ведётся ремонт и замена покрытия пола концертного зала, заказаны новые кресла для зрителей.

Основными направлениями деятельности Станции юных техников стали научно-техническое кружки: «Судомодельный», «Космическое макетирование и конструирование», «Начальное техническое моделирование», а также спортивно-технический кружок «Конструирование воздушных змеев», художественно-технические кружки сувениров и бумагопластики. В семи кружках Станции занимается 180 детей. Не только на базе СЮТ, но и в ряде удалённых от центра школ города.

В копилке кружковцев немало побед и призовых мест в областных и республиканских конкурсах, что говорит о том, что и техническими талантами дружковские дети не обделены.

В целом выполнение Программы развития внешкольного образования в Дружковке положительно повлияло на создание благоприятных условий для гармоничного развития детей, развития инновационных педагогических технологий, активизации учреждений внешкольного образования в участии в инвестиционных проектах.

К тому же, кроме названных учреждений, в городе функционируют также Школа искусств, ДЮСШ, детские хоккейные команды, молодёжь занята в кружках ДК «Этюд», клуба посёлка Алексеево-Дружковка, театре «Калейдоскоп», творческих коллективах средних специальных учебных заведений, в общеобразовательных школах, можно говорить, что для детей и юношества созданы возможности для творческого и интеллектуального развития, есть где применить свои способности.

**Елена ЗОЗУЛЯ, заместитель начальника отдела охраны здоровья Дружковского горсовета:**

- Медико-социальное обеспечение ветеранов войны, участников боевых действий, обеспечение их льготами – актуальная проблема и одно из приоритетных направлений деятельности учреждений охраны здоровья города.

В связи с этим городским отделом охраны здоровья Дружковского городского совета из-

дан приказ от 02.01.2019 г. № 2 «О мероприятиях по улучшению медпомощи лицам с инвалидностью вследствие войны, ветеранам войны, приравненным к ним по льготам, воинам-интернационалистам и участникам АТО в 2019 году в учреждениях охраны здоровья города Дружковки».

Во всех учреждениях охраны здоровья приказами определены врачи, ответственные за предоставление медпомощи вышеперечисленным категориям лиц, которые по закону обслуживаются вне очереди во всех медицинских учреждениях. Таких лиц в 2018 году было 1063, в текущем году их число уменьшилось на 48. Из общего числа ветеранов 680 человек так или иначе связаны с событиями Второй мировой войны, а последние пять лет категория ветеранов войны пополнилась 117 участниками антитеррористической операции и членами их семей. Это число постоянно растёт, в связи с непрекращающимися военными действиями в Донбассе.

Довольно объёмный раздел работы по медицинскому обеспечению ветеранов войны – это амбулаторно-поликлиническая работа: профосмотры, диспансерное наблюдение оздоровительных и лечебных мероприятий и прочее. 97% ветеранов подписали декларации на медобслуживание с врачом первичной медпомощи города. Среди участников АТО такой процент меньше – 77,4%.

В учреждениях охраны здоровья созданы выездные бригады для проведения медосмотров нетранспортабельных ветеранов на дому.

Санаторно-курортное лечение в течение полугодия получили 11 ветеранов, в профильных госпиталях ветеранов войны пролечились 50 ветеранов. Ежегодно, учитывая потребности, город направляет в госпитальные центры ветеранов войны заявку на получение путёвок, в 2019 году заявлено оздоровить 80 человек.

Зубному протезированию в первом полугодии 2019 г. подлежало 40 ветеранов, таким видом стоматологии обеспечено 13 ветеранов. Из городского бюджета на эти цели направлено 34 тыс.грн.

В течение 6 месяцев в слуховом протезировании ветераны не нуждались, в прошлом году город закупил 2 аппарата на 6,4 тыс.грн.

В текущем году на льготное лечение уже использовано 608,2 тыс.грн., в том числе для ветеранов войны – 49,94 тыс.грн. 112 представителей данной категории были обеспечены медикаментами.

Стационарную помощь ветераны получают в местных больницах. Всего за полгода системно пролечились 79 ветеранов войны. На эти цели из бюджета города выделено 43,5 тыс.грн., использовано внебюджетных средств – 11,9 тыс.грн., стоимость питания достигла почти 27 тыс.грн.

Городской отдел здравоохранения откликается на любые просьбы людей из категории «ветераны», стремится по максимуму решить их проблемы, связанные с медицинской помощью.

## ЧТО ИЗМЕНИТСЯ С 1 СЕНТЯБРЯ В ШКОЛАХ – 10 НОВАЦИЙ

С 1 сентября 2019 года украинские школы изменятся – обязательную форму отменят, введут электронные ученические билеты, а в столовых сформируют новое меню.

Конкурсный набор детей в первый класс отменяется. Теперь первоклассники будут зачислены в школы по месту их регистрации, независимо от того, специализированная эта школа или общеобразовательная. Эта норма заработала ещё с прошлого года.

В следующем учебном году отменяется обязательная школьная форма. Такой указ издал президент Украины Владимир Зеленский в июне.

В силу вступает новое правило: ученики 1-4 классов обязаны носить светоотражающие жилеты в тёмное время суток по дороге в школу и домой.

Все школьники вместо обычных ученических билетов получают новые – электронные. Это позволит родителям отслеживать перемещение ребёнка по городу с помощью специального приложения, а школьникам – избегать очередей в метро.

Для детей, которые вынуждены пропускать уроки из-за болезней или занятий спортом, музыкой, учителя будут составлять специальный учебный план.

В рамках сетевой формы обучения отдельные уроки сможет проводить кружок или организация. Благодаря такому подходу хотят решить проблему нехватки профильных учителей.

Учителям запретят объявлять на весь класс оценки учеников. Непосредственно на уроке учитель может общими фразами оценить ответ ученика, но оценку в баллах должен выставлять в дневник на перемене или после уроков в индивидуальном порядке.

В школах больше не будет досок почёта отличников в учёбе. Дети разные, и способности у них тоже разные – кто-то лучше в спорте, кто-то в пении, каждый талантлив по-своему.

Мультипрофильное меню должно появиться во всех школах Киева до конца 2019-2020 учебного года. Обед не станет дорожее, потому что продукты в нём не изменятся. Новация в том, что обед в столовой будет напоминать шведский стол, где учащиеся смогут сами выбирать, что съесть.

## В ЗАВЕДЕНИЯ ПРОФОБРАЗОВАНИЯ ПОДАЛИ ЗАЯВЛЕНИЯ БОЛЕЕ 48,5 ТЫС. АБИТУРИЕНТОВ, КАМПАНИЯ ЗАКОНЧИТСЯ В СЕНТЯБРЕ, - МОН

Желание учиться в учреждениях профессионального образования уже изъявили 48 539 абитуриентов. В целом это почти 40% от прогнозируемого количества поступающих в этом году.

Об этом рассказала глава директората профессионального образования МОН Ирина Шумик.

«Сейчас, когда вступительная кампания в вузы заканчивается, приём документов в профтехе переходит в активную фазу. Ведь здесь, во-первых, больше мест для обучения за счёт регионального или государственного заказа. Во-вторых, в учреждениях профобразования можно получить востребованную на рынке труда профессию за относительно короткий срок. Мы видим, что это начинают понимать всё больше абитуриентов. Более того, при желании после профтеха выпускники могут продолжить обучение в вузе, уже имея профессию и зарабатывая средства», - отметила Ирина Шумик.

Всего в этом году было выделено 123 315 бюджетных мест, на которых поступающие могут бесплатно получить профессиональное образование. Из них 109 249 мест - это региональный заказ, 14 066 - госзаказ, в частности 7 287 - по профессиям общественного государственного значения.

В топ-5 областей, получивших наибольшее количество заявлений на обучение за средства регионального заказа, вошли Львовская (3570 учащихся, 36% от общего количества заказа); Днепропетровская (3248 учащихся, 36%); Одесская (2407 учащихся, 44%); Харьковская (2392 учащихся, 42%); Запорожская (2389 учащихся, 46%).

Топ-5 областей, которые получили наибольшее количество заявлений на обучение за средства госзаказа для подготовки кадров по профессиям общегосударственного значения (МОН): Донецкая (625 учащихся, 63% от общего количества заказа); Днепропетровская (588 учащихся, 43%); Запорожская (550 учащихся, 71%); Полтавская (481 учащийся, 39%); Львовская (380 учащихся, 32%).

Окончательные результаты вступительной кампании будут в конце сентября, а указанные данные собраны по оперативной информации из регионов.

## ГОСБЮДЖЕТ СВЕДЁН С ДЕФИЦИТОМ 8,5 МЛРД В ИЮНЕ ИЗ-ЗА ПАДЕНИЯ ДОХОДНОЙ ЧАСТИ

В июне государственный бюджет выполнен с дефицитом 8,5 млрд гривен из-за дальнейшего замед-

ления роста доходов (до 1,1% г / г).

В структуре доходов рост налоговых поступлений замедлился, тогда как объём неналоговых поступлений оказался меньше, чем год назад.

Последнее обусловлено уменьшением объёмов перечислений в бюджет от НАК «Нефтегаз Украины». Поддерживали рост налоговых поступлений значительные темпы роста номинальной заработной платы и увеличение объёмов производства табачных изделий в предыдущие месяцы (традиционно в преддверии повышения акцизного налога).

В то же время замедление импорта и увеличенные объёмы возмещения НДС (в июне 13,6 млрд гривен) были весомыми сдерживающими факторами.

Рост расходов в июне умеренно ускорился (до 11,5% г / г).

Так, существенно увеличились темпы роста расходов на товары и услуги за счёт медикаментов, а также расходов на обслуживание долга.

Ускорился рост расходов на поддержку Пенсионного фонда, что связано с эффектом базы сравнения.

Местные бюджеты ожидаемо выполнены с дефицитом (4,3 млрд гривен) - в июне традиционно увеличиваются расходы на оплату труда по сравнению с предыдущим месяцем, что, в частности, связано с выплатой отпускных в сфере образования.

В итоге сводный бюджет выполнен со значительным дефицитом (12,8 млрд гривен).

Украине во втором полугодии 2019 года необходимо выплатить 67,3 млрд гривен, или 2,65 млрд долларов (по курсу Национального банка на 2 августа) по внешним долгам.

Остаток средств на едином казначейском счёте (ЕКС) в июле увеличился в 3,8 раза - с 12,958 млрд гривен (на 1 июля) до 48,968 млрд гривен (на 1 августа).

## ГЕРУС ЗАЯВИЛ, ЧТО КРИТЕРИИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ СУБСИДИЙ НУЖНО ПЕРЕСМОТРЕТЬ

По словам Геруса, те, у кого было право на субсидию в прошлом сезоне, в следующем, скорее всего, получат её автоматически.

Критерии для назначения субсидии на оплату жилищно-коммунальных услуг в Украине нужно пересмотреть. Об этом 1 августа заявил представитель президента в Кабмине Андрей Герус.

«В сельской местности или райцентрах есть люди старшего возраста, получающие пенсию менее 2 тыс. грн, но так вышло, что у них прописаны внуки. Они этих внуков, может, не видели уже лет пять, возможно, они куда-то выехали, но остаются прописанными. После изменений, внесённых в прошлом году, такие пенсионеры потеряли право на субсидию... Было почти 7 млн субсидиантов, а в начале этого года их количество сократили, кажется, до 3,6 млн. То есть, число субсидиантов сократилось почти в два раза из-за смены критериев», - заявил Герус.

По его словам, критерии хотят изменить, чтобы государство помогало небогатым людям.

«Если мы говорим о новых субсидиантах, то по решению Кабмина должны быть изменены критерии, и часть новых домохозяйств будет иметь право [на получение субсидии]. Людям, у которых в последнее время не было права на субсидии, сообщат, что происходят такие изменения, и они должны подать документы (прогнозирую, что это будет около 1 млн семей) и будут получать субсидию», - сказал Герус.

По его словам, те, у кого было право на субсидию в прошлом сезоне, в следующем, скорее всего, получат её автоматически.

Кабмин 27 декабря 2018 года принял решение о предоставлении жилищных субсидий населению в денежной форме.

## В МИНСОЦПОЛИТИКИ НАЗВАЛИ КОЛИЧЕСТВО ПЕРЕСЕЛЕНЦЕВ В УКРАИНЕ

По данным ведомства, в Украине зафиксировано 1 397 304 внутренне перемещённых лиц.

«По состоянию на 5 августа 2019 года, по данным Единой информационной базы данных о внутренне перемещённых лицах, взяты на учёт 1 млн 397 тыс 304 переселенцев из временно оккупированных территорий Донецкой и Луганской областей и АР Крым», - говорится в сообщении.

## СТАРЫЙ САРКОФАГ НА ЧЕРНОБЫЛЬСКОЙ АЭС ДЕМОНТИРУЮТ ДО КОНЦА 2023 ГОДА – ПРЕСС-СЛУЖБА СТАНЦИИ

Стоимость демонтажа объекта «Укрытие» составит более 2 млрд грн, финансирование работ взяло на себя государство, сообщили на ЧАЭС.

Компания «Укрстроймонтаж», ставшая победителем тендера, проведёт демонтаж нестабильных конструкций объекта «Укрытие» на четвёртом блоке Чернобыльской атомной электростанции. Об этом 1 августа сообщила пресс-служба ЧАЭС.

Работы необходимо выполнить до конца 2023 го-

да – этот срок определён как предельно возможный для эксплуатации стабилизированных конструкций старого саркофага, рассказали на станции.

Стоимость работ составляет более 2 млрд грн, проект будет профинансирован из бюджета Украины.

Первая и вторая стадии работ предусматривают инспекцию объекта «Укрытие» и проведение проектирования. Это необходимо для тщательного планирования демонтажа нестабильных конструкций, обращения с большими объёмами образующихся радиоактивных отходов, а также обеспечения максимальной безопасности персонала, заявили в пресс-службе.

«Третья стадия работ предусматривает закупку и установку оборудования для демонтажа и обращения с демонтированными фрагментами, а также собственноручный ранний демонтаж. Это самая сложная стадия. Работы будут вестись в условиях повышенной ядерной и радиационной опасности. Кроме того, конструкции "Укрытия", построенного более 30 лет назад, имеют свободное опирание и удерживаются на опорах только благодаря силе тяжести», - сказано в сообщении.

Подрядчикам придётся одновременно демонтировать «Укрытие» и усиливать остающиеся элементы, поскольку чем их меньше, тем больше риск обрушения саркофага. Обрушение приведёт к высвобождению большого количества радиоактивных материалов во внутренней объём арки нового конфайнмента, предупредили на станции.

«Демонтированные элементы будут дистанционно обрабатываться в технологическом здании нового безопасного конфайнмента, где их фрагментируют, дезактивируют, переместят в транспортные контейнеры и подготовят к перемещению на переработку или захоронение», - добавили в пресс-службе.

## «УКРЗАЛИЗНЫЦЯ» ВОЗОБНОВИЛА РАБОТУ ПОЕЗДОВ В ЗОНЕ ООС, КОТОРЫЕ НЕ КУРСИРОВАЛИ 5 ЛЕТ

«Укрзализныця» возобновила курсирование пригородных поездов из Мариуполя до станции Южнодонецкая, которая недалеко от линии разграничения в Донбассе. Движение по этому маршруту не осуществлялось почти 5 лет.

Первый поезд по новому маршруту отправился 4 августа. Для восстановления движения железнодорожники совместно со специалистами из штаба Операции объединённых сил провели проверку и подготовку пути.

Отныне на этом участке будут курсировать четыре пригородных поезда.

## ИЗМЕНИЛИСЬ ПРАВИЛА ПЕРЕВОЗКИ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ ЗА ГРАНИЦУ

С 01.08.2019 международные перевозки домашних животных (кошек и собак) осуществляются исключительно по паспортам установленного образца. Сведения паспортов на животных не установленного образца при пересечении государственной границы не будут приниматься во внимание.

Единая форма бланка ветеринарного паспорта на домашнее животное утверждена приказом Мингруппполитики от 26.10.2017 № 578.

Выдачу таких паспортов осуществляют государственные учреждения ветеринарной медицины, в частности государственные больницы ветеринарной медицины (района, города, области). Стоимость оформления ветеринарно-санитарного паспорта составляет 51 грн 29 коп.

Получить паспорт можно, если пройдены клинический осмотр, а также соответствующие диагностические обследования и профилактические лечебные обработки (включая прививки от бешенства).

Согласно ч. 7 ст. 32 Закона «О ветеринарной медицине», основаниями для отказа в выдаче ветеринарно-санитарного паспорта являются:

- несоблюдение ветеринарно-санитарных мероприятий;
- невозможность непосредственного осмотра животных;
- отсутствие документального подтверждения эпизоотического благополучия местности происхождения и ветеринарно-санитарного состояния животных;
- отсутствие необходимой ветеринарной обработки животных.

Ветеринарно-санитарный паспорт на животное действует до момента его смерти.

Отмечается, что ветеринарные паспорта старого образца у владельцев домашних животных не будут изыматься, но они не признаются при операциях купли-продажи домашних животных, выдаче ветеринарных документов или при перемещении за границу.

(По материалам интернет-сайтов)



# Три вопроса главному ветврачу

Ежегодно во второе воскресенье августа в нашей стране в соответствии с Указом Президента Украины №1035/2001 от 1 ноября 2001 года отмечается День работников ветеринарной медицины.

С одним из представителей этой профессии, высококлассным специалистом, человеком увлечённым, безгранично преданным своему делу, встретилась корреспондент «ДР». Её собеседник – Игорь МИТАСОВ, начальник Дружковской городской государственной больницы ветеринарной медицины.

**Игорь Викторович, хотелось бы начать нашу беседу с проблемы, которая вызывает определённую тревогу у горожан. Практически по всему городу разгуливают бездомные собаки, и не всегда, увы, они мирно прохаживаются мимо людей...**

По самым приблизительным подсчётам, в Дружковке сейчас около 170 бездомных собак, представляющих потенциальную опасность, но, как я неоднократно подчёркивал, решить эту проблему можно только совместными усилиями нескольких служб. Уже заключён договор с харьковской фирмой, занимающейся отловом и передачей в приюты бездомных животных. Кроме того, недавно городской совет принял решение о выделении средств в сумме 45 тыс. грн. на стерилизацию, кастрацию, вакцинацию, передержку и биркование бездомных собак и кошек. Все эти виды работ сотрудники нашей клиники выполняют, отловом же занимаются волонтеры, к счастью, они у нас есть. Однако отловить бродячее животное не так-то просто. За две недели нами проведены все необходимые операции над 8 пойманными бродячими собаками. Однако есть пробле-

ма: необходимы безыгольные инъекторы, или, как их ещё называют, шприцёмы. С их помощью можно легко усыпить животное и доставить в ветклинику для проведения комплекса всех процедур. Стоит один такой инъектор в Украине от 20 до 30 тыс. грн, для бюджетной организации, кося является наша ветлечебница, это большая сумма. Вот и занимаюсь поиском спонсоров.

**Игорь Викторович, по словам жителей городских пригородных посёлков, частенько в последнее время они видят на своих подворьях и в огородах зайцев, лисиц, даже диких кабанов, а ведь эти животные являются переносчиками такого опаснейшего заболевания, как бешенство.**

Да, человек может и должен регулировать численность диких животных. Однако в настоящее время в Донецкой и Луганской областях, где проводится Операция объединённых сил, охотиться запрещено. Однако охота всегда была для человека не только способом добыть себе пропитание, не только развлечением, но и способом регуляции популяций диких животных. Есть распоряжение губернатора Донецкой области о санитарном отстреле диких животных, потому необходимо создавать специальные комиссии, в которые входили бы представители местного самоуправления, полиции, ветеринарной службы, охотничьих хозяйств. Это вопрос ответственности местных органов власти, в частности, поселковых советов. и находится целиком в плоскости их деятельности.

**Сейчас в разгаре сезон продаж арбузов и дынь. Насколько суров на го-**



**родских рынках контроль за уровнем нитратов в продаваемых бахчевых культурах? Можно ли употреблять их в пищу, не опасаясь отравления?**

В городе действуют 4 лаборатории, проверяющие реализуемую на рынках сельхозпродукцию, и в частности, бахчевые, привезённые из Херсонской и Запорожской областей. Могу заверить дружковчан, что все поступающие на прилавки партии арбузов и дынь проходят тщательную проверку и по имеющейся у меня информации уровень содержания в них нитратов гораздо ниже допустимого.

**Игорь Викторович, в преддверии профессионального праздника что Вы хотели бы пожелать своим коллегам?**

В ветеринарной лечебнице города трудится 13 человек – это врачи, фельдшер, санитары, технические работники, сторожа. Все мы делаем одно большое дело – помогаем братьям нашим меньшим, предотвращаем возникновение и распространение серьёзных заболеваний, передаваемых от животных людям. Хочется пожелать всем энергии, сил, здоровья, личного счастья, благополучия и, конечно, же, мира.

**Беседовала  
Светлана ИВАНОВА**



## Путь длиною в полвека

Август 2019 года – важная дата в истории ООО «Агродорстрой-5» – пятидесятилетие предприятия. Полвека дорожники благоустраивают Дружковку, прилегающие к городу районы, посёлки, сёла, прокладывая к ним новые автопуты и ремонтируя изношенные, улучшая автотранспортное сообщение как внутригородское, так и на пригородных маршрутах. За 50 лет существования этой организации менялись её названия – от «Межколхозстрой» в 60-е годы до ООО «Агродорстрой-5» сегодня, уходили старые – приходили новые кадры, позади реорганизации и оптимизации. Но за пять десятилетий истории предприятие осталось востребованным, потому что во все времена здесь ценились ответственность и качество работы, креативный подход к решению задач, труд не ради финансового благополучия, а ради пользы для людей.

Юбилей «Агродорстрой-5» совпал с профессиональным праздником – Днём строителя в Украине, а дорожное строительство напрямую связано с этим видом деятельности, специальность трудная, но очень почётная.

Дорогие мои коллеги, ныне работающие и ветераны, находящиеся на заслуженном отдыхе, представители профессий, сопряжённых с дорожным строительством! Примите искренние поздравления с Днём строителя, а имеющих отношение к ООО «Агродорстрой-5» поздравляю и с юбилеем нашего предприятия! Здоровья вам, дорожники, на долгие годы, счастья, благополучия, мира, ведь ещё не все дороги мы построили и отремонтировали, а значит, впереди много дел, требующих приложения наших рук, навыков, умений!

**Мария ГРИНЬ,  
директор ООО «Агродорстрой-5»**

## ДОРОГИ: ПЛАНЫ И ВОЗМОЖНОСТИ

Состояние дорог при любой власти остаётся незакрытым вопросом: асфальтовое покрытие изнашивается и через время требует ремонта. Чем качественнее будут проведены ремонтные работы, тем дольше будет эксплуатироваться дорожное полотно, а значит, и финансовые затраты на восстановление уменьшатся.



В частности, в Дружковке ежегодные дорожные ремонты планируются заранее на основании предварительного инспектирования, полученных выводов о состоянии покрытия, подсчёта необходимых средств на проведение работ. В этом плане забот городской администрации хватает, ведь на сегодняшний день в коммунальной собственности

Дружковской территориальной громады числится 140 автодорог протяжённостью 185 километров, общей площадью 1100 тыс.м. Большую их часть прокладывали в 60-е годы прошлого столетия, потому требуется обновление; в зависимости от возможностей местного бюджета постепенно ремонтируются определённые участки дорог – и капитально, и ямочно. Так, в нынешнем 2019 году были запланированы средства в размере 4,2 млн.грн. на капитальный ремонт и 6,5 млн.грн. – на текущий.

На одном из аппаратных совещаний руководителей отделов и служб исполкома заместитель начальника Дружковского УЖКХ Алексей КОВАЛЁВ рассказал об освоении выделенных на обновление дорожного покрытия средств следующее: «В рамках финансирования по состоянию на 1 августа 2019 года текущий ремонт произведён на 80 местных дорогах и придомовых территориях, а отремонтированы капитально два участка по ул. Волгоградской и ул. Откаленко в микрорайоне Молоково.

Объём текущего ремонта составил 12,5 тыс. м2 на сумму 6 млн.грн. Работами была охвачена большая часть городских дорог с интенсивным движением транспорта и пешеходов, а именно: по ул. О. Тихого, Соборной, Машиностроителей, Дружбы и других в микрорайонах №№ 6, 7, 8, 10, посёлках Донском и Молоково. Объём

капитального ремонта составил 1,65 тыс.м2 на общую сумму 800 тыс.грн.

В процессе выполнения находятся работы по капитальному ремонту пешеходной зоны по ул. Космонавтов, 3, рядом с магазином «Беларусь». Объём ремонта составит 1,75 тыс.м2 стоимостью 900 тыс.грн.

Во второй половине августа должен начаться капитальный ремонт автодороги по ул. Чайковского и Свободы. Заказчиком работ выступает Департамент развития базовых отраслей промышленности Донецкой областной государственной администрации, финансирование осуществляется за счёт средств областного бюджета.

В ближайших планах – завершение текущего ремонта автодорог по ул. Народной, ул. Попова в пос. Донском, участка дороги по ул. Новосадовой с ремонтом подпорной стенки. На это пойдут остатки выделенных средств.

Городской голова В.С. ГНАТЕНКО поинтересовался ходом реставрации остановочных павильонов. В городе их 170: 16 трамвайных, 8 общего пользования, остальные – автобусные.

Вопросами поддержания их в надлежащем порядке занимается КП «Дружковка – автоэлектротранс». Мэр подчеркнул необходимость жёсткого контроля за использованием бюджетных средств.

**(Соб.инф.)**

# НЕБЕЗПЕЧНІСТЬ ОТРУЄННЯ

Дружківське міське управління Головного управління Держпродспоживслужби в Донецькій області інформує, що за 5 місяців поточного року відмічається погіршення санітарно-епідемічної ситуації щодо захворюваності на ботулізм. Це дуже небезпечна хвороба.

Так, в Україні за 5 місяців поточного року зафіксовано 40 випадків захворювання на ботулізм, під час яких постраждало 46 осіб, із них 3 – померли, тому Дружківське міське управління ще раз наголошує на тому, наскільки важливо уважно ставитися до свого здоров'я та не купувати в'ялену, солону та консервовану рибу, консерви або вироби з м'яса на стихійних ринках. Купуючи сушену та в'ялену рибу промислового виробництва навіть в закладах торгівлі, звертайте увагу на її зовнішній вигляд, умови зберігання, наявність маркування із зазначенням дати виготовлення та терміну придатності.

Влітку завжди зростає кількість випадків харчових токсикоінфекцій. Спешка та порушення умов приготування і зберігання їжі сприяють їх виникненню. Але в більшості випадків ці хвороби проходять як легкі або помірні. У випадку ж ботулізму ситуація зовсім інша, він позначений як класичне харчове отруєння, проте важкий перебіг ботулізму, труднощі діагностики в перші дні захворювання та висока смертність не дозволяють ставитися до цієї проблеми як другорядної.

Слід пам'ятати: інфіковані ботулізмом харчові продукти не змінюють своїх зовнішніх ознак. Виняток — консерви, які у разі інфікування бувають здуті — бомбажні.

Значну небезпеку становлять також невидимі для очей забруднення сировини та продуктів землею, фекаліями, що створює сприятливі анаеробні умови для спори збудника.

Клінічна картина ботулізму залежить не від типу збудника, а від дози токсину та початку введення лікувальної антитоксичної сироватки. Тривалість латентного, тобто не інкубаційного періоду, як це відбувається у разі інфекційного захворювання, під час отруєння ботулотоксинами значно коливається - від 2-4 годин до 2-8 діб. У переважній більшості випадків становить 12-24 години.



Клінічний перебіг ботулізму найчастіше поступовий.

Початковими симптомами є сильна втома, слабкість і запаморочення, надалі зір стає нечітким, затуманений, з'являється сухість у ротовій порожнині, утруднюються ковтання і мова. Можливі також блювота, пронос, здуття живота, запор — це вже ознаки парезу шлунково-кишкового тракту. З часом може розвинути слабкість у м'язах. Іноді слабкість у м'язах потилиці настільки сильна, що голова просто звисає, і хворий змушений підтримувати її руками. Свідомість у хворих зберігається до найтяжчого стану, аж до зупинки серця.

Одужують хворі дуже повільно. Однею з ранніх ознак одужання є поява слини. Поступово відновлюється неврологічна симптоматика. Найпізніше нормалізується зір та відновлюється сила в м'язах. Розлади зору можна спостерігати у хворих ще кілька місяців після одужання. Всупереч тяжким неврологічним розладам, що супроводжують клініку ботулізму, їх наслідки у постраждалих не спостерігалися.

Основні вимоги профілактики ботулізму:

- захищати харчові продукти і продовольчу сировину від випадкових забруднень, зберігати їх у закритому посуді;

- ретельно промивати та просушувати овочі, особливо гриби перед консервуванням, дотримуватися температурного режиму при виготовленні консервів;

- не їсти консерви з бомбажом або при підозрі на недоброякісність;

- не купувати копчену, солону та в'ялену рибу на стихійних ринках, яка була виготовлена в домашніх умовах та без лабораторного контролю;

- вживати грибні та рибні консерви тільки промислового виготовлення, оскільки технологія та рецептура їх приготування розроблені з врахуванням профілактики ботулізму та з проведенням відповідного лабораторного контролю.

Зовнішньою ознакою забрудненості консервів збудником ботулізму є їх здуття внаслідок газоутворення і поява неприємного запаху.

Пам'ятайте: хворобу легше попередити, ніж лікувати. Будь-яке отруєння не проходить безслідно. Бережіть своє здоров'я і здоров'я близьких, особливо дітей.

**Валерій ЧОРНИЙ,**  
лікар ветеринарної медицини

## РАДАР

### НА ДОНЕЧЧИНІ СЛУЖАТЬ 5 ТИСЯЧ ПОЛІЦЕЙСЬКИХ, КОЖНИЙ ТРЕТІЙ З НИХ – ЖІНКА



Напередодні Дня працівника кадрової служби в поліції Донецької області підбили підсумки роботи кадрових підрозділів за півроку та відзначили кращих поліцейських.

В обласному главку поліції відбулася нарада співробітників кадрових підрозділів під головуванням начальника управління кадрового забезпечення Олексія Шевченка.

Учасники обговорили результати комплектування й професійної підготовки поліцейських, дотримання дисципліни та законності.

Завдання кадрових спеціалістів - формування потужного колективу поліції Донеччини, здатного виконувати найскладніші завдання, навіть в екстремальних умовах.

Так, сьогодні в поліції області служать близько 5 тисяч поліцейських. Забезпечено гендерну рівність – більше 1600 правоохоронців – жінки, які нарівні з чоловіками працюють в усіх підрозділах.

У цьому році новими працівниками укомплектовано понад 200 посад. Професію поліцейського обирає все більше молоді. До приймальних комісій відомчих закладів вищої освіти направлено майже 280 навчальних справ кандидатів. Відтак, Донеччина посідає 4-е місце серед інших областей за кількістю випускників, які бажають навчатися на правоохоронця.

Серед кадровиків – 8 чемпіонів, серед яких

майстри спорту, КМС та володарі I і II розрядів у різних видах спортивних змагань.

З нагоди професійного свята кращі поліцейські кадрових підрозділів області були відзначені нагородами.

### ПОЛІЦІЯ ПРОСИТЬ МЕШКАНЦІВ ДРУЖКІВКИ БУТИ ОБАЧНИМИ, РОБЛЯЧИ ПОКУПКИ В ІНТЕРНЕТІ

Наприкінці липня 29-річний чоловік перевів на картку невідомого 9 000 гривень за автомобільні запчастини, але так і не отримав їх. За даним фактом відкрито кримінальне провадження за ст. 190 (шахрайство) Кримінального кодексу України.

Вкотре співробітники Дружківського відділення поліції попереджають громадян про небезпеку при замовленні товару на різних Інтернет-ресурсах. Аферисти полюбують довірливих покупців, які згодні перерахувати всю суму за товар або значну передплату на вказаний продавцем банківський рахунок. Люди навіть не цікавляться «чорними списками продавців» в мережі Інтернет. Однак сплата накладеним платежем могла б вберегти від значних збитків.

Так, нещодавно до поліції Дружківки звернувся молодий чоловік 1990 року народження з повідомленням про те, що потрапив до пастки шахраїв. Містянин замовив на одному з інтернет-сайтів запчастини для автомобіля та одразу передплатив повну вартість товару у сумі 9 000 гривень. Однак одразу після перерахунку грошей на картку продавця зв'язок обірвався. Свое замовлення покупець так і не отримав.

Правоохоронці зазначають: основне правило покупок в Інтернеті – передоплату вносити тільки перевіреним продавцям, іншим оплатуйте товар лише після його отримання.

За даним фактом відкрито кримінальне провадження за ст. 190 «Шахрайство» Кримінального кодексу України. Санкція статті передбачає до 3-х років обмеження волі тим громадянам, які поповнили свої кишені шляхом шахрайства.

### ЗА УХИЛЕННЯ ВІД СПЛАТИ АЛІМЕНТІВ НА УТРИМАННЯ ДІТЕЙ ТРОЄ ДРУЖКІВЧАН ПОСТАНУТЬ ПЕРЕД СУДОМ

Загалом батьки заборгували своїм дітям 269 357, 23 гривень. Чоловікам повідомлено про підозру в злісному ухиленні від сплати встановлених рішенням суду коштів на утримання дітей, матеріали кримінальних проваджень скеровано до суду. За вчинене їм загрожує до 3 років обмеження волі.

Протягом минулого тижня слідчим відділенням Дружківського відділення поліції до суду скеровано три кримінальні провадження за фактами злісного ухилення від сплати аліментів відносно 41-річного та двох 37-річних мешканців Дружківки.

У ході проведення досудового розслідування встановлено, що згідно рішення Дружківського міського суду, вказані громадяни були зобов'язані виплачувати аліменти на утримання своїх дітей до їх повноліття.

Проте останні всупереч вимогам ст. 51 Конституції України та ст. 180 Сімейного кодексу України, які зобов'язують батьків утримувати дітей до досягнення ними повноліття, ухилялися від виконання рішення суду.

Так, один з батьків заборгував виплату аліментів з 2014 року у сумі 107 300,49 гривень, другий з початку 2018 року – 62 208,74 гривень; останній правопорушник вже притягувався за аналогічний злочин, але так і не згадав про двох своїх дітей, продовжував ухилятися від несплати аліментів та заборгував 99 848 гривень.

На неодноразові попередження про необхідність щомісячної сплати аліментів на утримання дітей та погашення заборгованості, а також про кримінальну відповідальність за злісне ухилення від сплати аліментів дані громадяни не реагували.

Чоловікам повідомлено про підозру в злісному ухиленні від сплати встановлених рішенням суду коштів на утримання дітей (аліментів) передбаченого ст.164 Кримінального кодексу України.

Загалом з початку року до відповідальності притягнуто 25 аліментників, четверо з яких притягаються вже вдруге.

**Дружківське відділення  
Краматорського відділу поліції  
Донецької області**



# Православные праздники

**9 АВГУСТА - ДЕНЬ ПАМЯТИ СЯТОГО  
ВЕЛИКОМУЧЕНИКА И ЦЕЛИТЕЛЯ  
ПАНТЕЛЕИМОНА**

Святой великомученик и целитель Пантелеимон родился в III веке в городе Никомидия (Малая Азия) в семье знатного язычника Евсторгия. Мать, святая Еввула, воспитывала мальчика в христианской вере, но рано окончила свою земную жизнь. Тогда отец отдал Пантелеимона в языческую школу, а затем обучал его медицинскому искусству у знаменитого врача Евфросина. Отличаясь красноречием, хорошим поведением и необыкновенной красотой, юный Пантелеимон был представлен императору Максимиану, который захотел оставить его придворным врачом.

В это время в Никомидии тайно проживал священник Ермолай. Из окна уединённого домика святой Ермолай неоднократно видел благообразного юношу и прозорливо провидел в нем избранный сосуд Божественной благодати. Однажды произошла встреча и беседа священника и Пантелеимона, во время которой изложены были основные истины христианской веры. С этих пор Пантелеимон стал ежедневно заходить к священнику Ермолаю и с рассуждением слушал то, что открывал ему Божий служитель о Спасителе мира Иисусе Христе.

Однажды, возвращаясь от учителя, юноша увидел лежавшего на дороге мёртвого ребёнка, укушенного ядовитой змеёй, которая рядом извивалась. Испытавшись сострадания и жалости, Пантелеимон стал просить Господа о воскрешении умершего и умерщвлении ехидны. Он твёрдо решил, что в случае исполнения его молитвы он примет святое Крещение. И по действию Божественной благодати ребёнок ожил, а ехидна погибла. После этого чуда святой Ермолай крестил юношу во имя Отца и Сына и Святого Духа. Став христианином, Пантелеимон часто беседовал со своим отцом, раскрывая ему лживость язычества и постепенно подготавливал к принятию христианства.

В это время Пантелеимон уже был почётным врачом, поэтому к нему привели слепого, которого никто другой не мог исцелить. «Свет глазам твоим возвратит Отец света. Бог истинный, — сказал ему святой, — во имя Господа моего Иисуса Христа, просвещающего слепых, прозри!» Слепец тотчас же прозрел, а вместе с ним духовно прозрел и отец святого — Евсторгий и с радостью принял святое Крещение.

После смерти отца святой Пантелеимон посвятил свою жизнь страждущим, больным, убогим и нищим. Он безмездно лечил всех обращающихся к нему, посещал в темницах узников и при этом исцелял страждущих не столько медицинскими средствами, сколько призыванием Господа Иисуса Христа. Это вызвало зависть, и врачи донесли императору, что святой Пантелеимон — христианин и лечит христианских узников.

Максимиан уговаривал святого опровергнуть донос и принести жертву идолам, но избранный страстотерпец Христов и благодатный врач исповедал себя христианином и на глазах императора исцелил расслабленного: «Во имя Господа Иисуса Христа, встань и будь здоров», — произнёс святой Пантелеимон, и больной тотчас выздоровел. Ожесточённый Максимиан приказал казнить исцелённого, а святого Пантелеимона предал жесточайшим мукам.

По повелению императора святого великомученика Пантелеимона привели в цирк и бросили его на растерзание диким зверям. Но звери лизали его ноги и отталкивали друг друга, стараясь коснуться руки святого. Видя это, зрители поднялись с мест и стали кричать: «Велик Бог христианский! Да будет отпущен неповинный и праведный юноша!» Разъярённый Максимиан приказал воинам убить мечами всех, кто славил Господа Иисуса, и даже убить зверей, не тронувших святого мученика. Видя это, святой Пантелеимон воскликнул: «Слава Тебе, Христе Боже, что не только люди, но и звери умирают за Тебя!»

Наконец, обезумевший от ярости Максимиан приказал отрубить великомученику Пантелеимону голову. Как при жизни, так и после мученической кончины великомученик Пантелеимон является помощником и Целителем в немощах духовных и телесных. В церковной книге «Кондак», хранящейся в Никомидийской митрополии, зафиксировано две тысячи автографов греков, турок, итальянцев и армян, получивших исцеление по молитвам великомученика Пантелеимона.

Дорогие родители! Анализируя житие св. великомуч. Пантелеимона, нужно обратить внимание на пример его матери святой Еввулы. Заботливая мать всегда научала своего малолетнего сына вере в Бога и сама угождала Господу добрыми делами. Как видим, одним из самых важных принципов воспитания детей является пример родителей, их жизнь.

Малые дети ещё прежде, чем привыкнут говорить, уже начинают понимать, присматриваться к жизни своих родителей и многое перенимать от них. Посему счастливо то дитя, которое, ещё не достигнув вполне сознательного возраста, воспитывается в семье благочестивой. Горе же тому дитяти, которое видит в семье дурные примеры!

Нечего уже говорить о том, какую заботу и старание необходимо иметь родителям в деле воспитания своих детей, когда они будут приходить в возраст и начнут всё понимать. В это время особенно необходимо родителям устранять от детей всё дурное и соблазняющее ко греху, и словом, и в особенности «примером» своей жизни воспитывать своих детей в благочестии и усердно просить Господа Бога, да управит Он путь их.

Дорогие братья и сестры! Сердечно поздравляю вас с праздником св. великомученика Пантелеимона. Обычно мы обращаемся к этому святому Целителю, испрашивая здоровья для себя и своих близких. Пусть по молитвам св. великомученика Пантелеимона да дарует нам Господь здоровье душевное и телесное. Свою небесную помощь в трудном и важном деле воспитания наших детей, дабы возрастить и воспитать их духовно здоровыми людьми для нашего Отечества и наследников Царствия Небесного.



## ПРЕСТОЛЬНЫЙ ДЕНЬ В ЧЕСТЬ СЯТИТЕЛЯ НИКОЛАЯ

11 августа Православная Церковь отмечает день рождения святителя Николая, архиепископа из Мир Ликийских. 19 декабря — день его преставления, а 22 мая — перенесение многоцелебных мощей святителя Николая из Мир Ликийских в Бари.

Святой Николай Чудотворец издревле является покровителем плавающих и путешествующих, помогает нищим, несчастным, сиротам и обиженным, является защитником от несправедного осуждения и внезапной смерти, наставник мудрости и благодатный хранитель от всяких бед. Сам Чудотворец проводил жизнь по закону души, творил дела милосердия, а также исцелял людей от недугов и даже воскрешал из мертвых.

Святитель Николай прославился как великий угодник Божий. Он родился в городе Патаре Ликийской области в 258 г., был единственным сыном благочестивых родителей Феофана и Нонны, давших обет посвятить его Богу. Плод долгих молитв ко Господу бездетных родителей, младенец Николай, со дня рождения своего явил людям свет будущей своей славы великого чудотворца. Мать его, Нонна, после родов сразу исцелилась от болезни. Новорождённый младенец ещё в купели крещения простоял на ногах три часа, никем не поддерживаемый, воздавая этим честь Пресвятой Троице. Святой Николай во младенчестве начал постничать, принимал молоко матери по средам и пятницам лишь один раз, после вечерних молитв родителей. С детских лет Николай преуспевал в изучении Священных Писаний, часто посещал храм, молился и читал книги, созидавая в себе достойное жилище Святого Духа. Дядя его, епископ Патарский Николай, радуясь духовным успехам и высокому благочестию племянника, поставил его во чтеца, а затем возвёл Николая в сан священника, сделав его своим помощником и поручив ему говорить поучения пастве. Служа Господу, юноша горел духом, а опытною в вопросах веры был подобен старцу, чем вызывал удивление и глубокое уважение верующих. Проявлял великое милосердие к пастве, приходя на помощь страждущим, и раздавал своё именные нищим. Узнав о горькой нужде и нищете одного ранее богатого жителя его города, святой Николай спас его от большого греха. Имея трёх взрослых дочерей, отчаявшийся отец замыслил отдать их на блуд для спасения от голода. Святитель, скорбя о погибающем грешнике, ночью тайно бросил поочередно ему в окно три мешочка с золотом и усердно

помолился Богу о благополучии семьи, тем спас их от падения и духовной гибели. Творя милостыню, святитель Николай всегда старался сделать это тайно и скрыть свои благодеяния.

Призванный служить в архиерейском сане в Церкви Христовой, святитель Николай оставался тем же великим подвижником, являя образ кротости, незлобия и любви к людям.

Несмотря на великую кротость духа и чистоту сердца, святитель Николай был ревностным и дерзновенным воином Церкви Православной. Борясь с духами злобы, святитель обходил языческие капища сокрушая идолов и обращая их в прах. В 325 году святитель Николай был участником I Вселенского Собора, принявшего Символ веры, который мы исповедуем, и ополчался со святыми отцами Собора на еретика Ария.

Он был и есть поистине свет миру и соль земли. Ещё при жизни святитель совершал многие чудеса. Из них наибольшую славу святому Угоднику доставило избавление от смерти трех мужей, неправедно осужденных корыстолюбивым градоначальником. Святитель смело подошёл к палачу и удержал его меч, уже занесенный над головами осужденных. Градоначальник, обличённый святителем Николаем в неправде, раскаялся и просил его о прощении. При этом присутствовали три военачальника, посланные императором Константином во Фригию. Они ещё не подозревали, что им вскоре также придётся искать заступничества у святителя Николая, так как их незаслуженно оклеветали перед императором и обрекли на смерть. Явившись во сне святому равноапостольному Константину, святитель Николай призвал его отпустить неправедно осуждённых на смерть военачальников, которые, находясь в темнице, молитвенно призывали на помощь святого. По молитвам святителя город Мир был спасён от тяжкого голода. Явившись во сне одному итальянскому купцу и оставив ему в залог три золотые монеты, которые тот обрёл в своей руке, пробудившись наутро, попросил его приплыть в Мир и продать там зерно. Не раз спасал святитель утопающих в море, выводил из плена и заточения в темницах.

Достигнув глубокой старости, святитель Николай мирно отошёл ко Господу около 351 года. Честные его мощи хранились нетленными в местной кафедральной церкви и источали целебное миро, от которого многие получали исцеления.

В 1087 году мощи его были перенесены в итальянский город Бар, где почивают и поныне.

Имя великого угодника Божия, святителя и чудотворца Николая, скорого помощника и молитвенника за всех, притекающих к нему, прославилось во всех концах земли, во многих странах и народах. На Руси множество соборов, монастырей и церквей посвящено его святому имени. Нет, пожалуй, ни одного города без Никольского храма. Во имя святителя Николая чудотворца были крещены Патриархом Константинопольским митрополит Киевский и всея Руси и Киевский князь Аскольд. Над могилой Аскольда святая равноапостольная великая княгиня Ольга воздвигла первый храм святителя Николая в Киеве.

Бесчисленными храмами, иконами и другими святынями, посвящёнными Святителю Николаю, запечатлел наш народ свою любовь к нему. Эта любовь горит в сердцах жителей г. Дружковки, поскольку наши предшественники возвели Чудо-Свято-Николаевский храм. Каждый праздник в честь Святителя мы встречаем с очередным обновлением и украшением храма, и надеемся, что обновляется и утверждаются души прихожан, благотворителей, жертвователей и строителей в добре и вере.

В очередной раз от имени прихожан Свято-Николаевского храма и от себя лично хочу поздравить и поблагодарить всех участвующих в Божьем деле, жертвовании на ремонт храма. Особо благодарю городского голову В. С. Гнатенко за организацию помощи и личное участие в осуществлении капитального ремонта нашего храма.

Сердечно поздравляю вас, дорогие братья и сестры, с престольным праздником в честь Рождества Святителя и Чудотворца Николая и с днём памяти великомученика Пантелеимона. Молитвенно желаю вам крепости духовной и телесных сил, всеильной помощи в ваших трудах во благо нашего Богоспасаемого града Дружковки и во спасение своих душ. Пусть всемилостивый Господь через Своих угодников подаёт в каждую семью Свои благодеяния и сохранит всех в добром здравии на многие лета.

**Благочинный Дружковского округа  
настоятель Свято-Николаевского храма  
протоиерей Николай МЕЛЬНИЧУК**

# Интересные рецепты из простых продуктов

## ОЛАДЫ ИЗ КАБАЧКОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И ЗЕЛЕНЬЮ

350 г кабачков, 1 сладкий перец, зубчик чеснока, 1 яйцо, 50 г муки, зелень, соль и перец – по вкусу.

Кабачок очистите от кожуры и натрите на крупной тёрке. Если образовалось много жидкости, слейте её и добавьте яйцо. Зелень измельчите, мелко нарежьте перец и добавьте в тесто. Туда же отправьте пропущенный через пресс чеснок, всыпьте муку, посолите, поперчите и перемешайте. Если лишняя жидкость появилась вновь, снова слейте её и приступайте к выпечке оладий. Выпекайте их на слегка смазанной маслом сковороде по 8 минут с каждой стороны.

## ЛЕПЁШКА С НАЧИНКОЙ

Для теста: 500 мл кефира, мука, 1 ч.л. соды, немного соли.

Для начинки: картошка, лук, обжаренный на растительном масле до прозрачности, соль, чёрный молотый перец – по вкусу, измельчённая зелень.

Влейте в глубокую миску кефир и постепенно добавляйте к нему муку, перемешивая ложкой. Затем добавьте соду, соль и хорошо перемешайте. Когда станет трудно мешать ложкой, выложите массу на стол, присыпанный мукой, и замесите тесто, добавляя по необходимости муку. Вымешивайте долго, пока тесто не перестанет липнуть к рукам и столу. Готовое тесто оставьте на 30 минут. Соедините ингредиенты, предназначенные для начинки. От теста отделите небольшой кусочек, скатайте его в колобок, раскатайте в лепешку, в центр которой положите немного начинки, сверху защипните края, немного расплющите получившийся пирожок и аккуратно раскатайте его в тонкую лепешку толщиной примерно 1,5-2 мм. Выложите готовые лепёшки на сухую разогретую сковороду и обжарьте с двух сторон. Сильно румянить не нужно. Сразу же смажьте горячие лепешки маслом с обеих сторон и сложите стопочкой. Можно потом разрезать их на 4 части, но это уж кому как нравится.

## САЛАТ «ЛОХМАТЫЙ»

2 моркови, 4 варёных яйца, 2 кисло-сладких яблока, 100 г сыра, майонез, соль, перец – по вкусу.

Морковь натрите на тёрке для корейской моркови, посолите, поперчите и слегка помните руками. Яблоки тоже натрите на тёрке для корейской моркови, а яйца и сыр – на обычной мелкой тёрке. Уложите салат слоями, промазывая каждый слой майонезом: сначала яблоки, затем – яйца, морковь, сыр, после чего повторите слои. Для получения более пикантного вкуса первым слоем можно выложить ошпаренный и мелко нарезанный лук.

## ОВОЩИ В АРОМАТНОМ КЛЯРЕ С СОУСОМ

Количество ингредиентов на ваше усмотрение: баклажаны, морковь, красный сладкий перец, растительное масло, соль.

Для кляра: 2 яйца, 3-4 ст. л. муки, зелень, соль, перец – по вкусу.

Для соуса: натуральный йогурт (кефир, сметана) – по вкусу, 1 свежий огурец, 1 маринованный огурец, 2 зубчика чеснока, укроп.

Смешайте яйца с мукой, рубленой зеленью, солью и перцем. Если кляр получился слишком густым, добавьте немного воды. Овощи нарежьте полосками или кружками, посолите, обмакните в кляр и обжарьте на сковороде в разогретом растительном масле на среднем огне с двух сторон до золотистого цвета. Для соуса натрите огурцы на мелкой тёрке, чеснок пропустите через пресс. Соедините подготовленные ингредиенты, добавьте рубленую зелень, соль, йогурт и перемешайте.

## КАПУСТА В СМЕТАНЕ, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ГОРШОЧКАХ

1 кг цветной капусты или белокочанной капусты, 2 луковицы, 500 мл сметаны, 200 г тёртого сыра, зелёный лук, соль, перец – по вкусу.

Разделите цветную капусту на соцветия; если используете белокочанную, нарежьте её шашечками. Бланшируйте капусту в течение 10-15 минут в кипящей подсоленной воде. Разогрейте сливочное масло и обжарьте на нём мелко нарезанный лук. Дно горшочков смажьте маслом, выложите половину капусты, затем засыпьте лук, нарезанный колечками, посолите, поперчите и залейте сметаной. Затем снова уложите слой капусты, залейте его сметаной, накройте горшочки крышечками и поставьте в разогретую до 180 градусов духовку на 30-40 минут. За 10 минут до готовности откройте крышечки, посыпьте содержимое горшочков тёртым сыром и верните блюдо в духовку.

## ТВОРОЖНО-МЯСНЫЕ КОТЛЕТКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

500 г фарша, 100 г творога, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ст.л. сметаны, зелень, соль, перец, чеснок, тмин – по вкусу.

Для соуса: 1 луковица, 3 ч.л. томатной пасты, 1 ч.л. муки, вода, зелень, сахар, соль, перец – по вкусу.

Смешайте ингредиенты для фарша, хорошо отбейте, сформируйте котлеты, обваляйте их в муке и обжарьте до золотистой корочки. Для соуса мелко нарежьте и обжарьте лук, посыпьте его мукой и жарьте ещё 1-2 минуты. Затем добавьте томатную пасту, перемешайте, потомите 3 минуты, влейте воды и немного потушите. Залейте котлеты соусом и тушите до готовности. Посыпьте готовое блюдо рубленой зеленью.

## КУРИНЫЕ НОЖКИ СО СМЕТАНОЙ И СЫРОМ

10 куриных голеней, 100 г сыра, 100 г сметаны, 5 зубчиков чеснока, приправа для курицы, соль, чёрный молотый перец – по вкусу.

Куриные ножки посолите. Чеснок пропустите через пресс и смешайте с чёрным перцем и приправой для курицы. Вотрите смесь в каждую ножку, затем обмакните их в сметане. Выложите ножки на противень, смазанный топленым или растительным маслом, посыпьте тёртым сыром и поставьте в духовку. Запекайте ножки 30-40 минут при температуре 180 С.



## ГОЛУБЦЫ С ГРИБАМИ

8-10 листьев белокочанной капусты, 2 ст.л. растительного масла

Для начинки: 500 г свежих грибов, 1-2 ст.л. томатной пасты, 1/2 стак. рассыпчатой рисовой каши, соль – по вкусу.

Капустные листья проварите в кипящей воде 2-3 минуты, затем выньте и дайте воде стечь. При необходимости жёсткие прожилки листьев слегка отбейте до мягкости. Для начинки грибы отварите и мелко нарежьте, смешайте с рисом, томатной пастой и посолите по вкусу. На каждый капустный лист положите 2-3 ст.л. начинки и заверните его. Голубцы обжарьте в масле, затем потушите в жаровне или на противне в духовке при температуре 180 С до готовности.

## КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ

4-5 картофелин, 1 стак. муки, 1/2 стак. молока, 3 ст.л. сливочного масла, 1 яйцо, панировочные сухари, соль, чёрный молотый перец – по вкусу, специи – по вкусу.

Панировочные сухари посыпьте специями и постоянно помешивая, подсушите на сухой разогретой сковороде. Картофель очистите и отварите в слегка подсоленной воде до готовности. Затем слейте воду, разомните картофель вилкой и остудите. Добавьте муку, молоко, масло и яйцо, посолите, поперчите и перемешайте. Чайной ложкой возьмите немного пюре, обваляйте в сухарях и сформируйте продолговатый крокет. Обжарьте крокеты в раскалённом масле до золотистого цвета в течение 5-7 минут и переложите на бумажное полотенце, чтобы впитался лишний жир. Внутри можно положить начинку-сюрприз.

## ПЕЧЕНЬ «ВКУСНЫЙ ВЕЧЕРОК»

1 кг печени, 2-3 зубчика чеснока, 3-4 ст.л. майонеза (лучше сметаны), растительное масло.

Нарежьте печень тонкими ломтиками, обваляйте в подсоленной муке и обжарьте на медленном огне в растительном масле до готовности. Смешайте в мисочке измельчённый чеснок с майонезом или сметаной, добавьте туда же ломтики печени и перемешайте. Дайте готовому блюду немного постоять, чтобы печень пропиталась.

## НЕЖНЫЕ КУРИНЫЕ ШАРИКИ

500 г куриного филе, 1 луковица, 1 яйцо, 3 зубчика чеснока, 200 мл сливок, 150 г твёрдого сыра.

Слегка отбейте куриное филе и мелко нарежьте. Затем добавьте к нему мелко нашинкованный лук, посолите, поперчите, вбейте яйцо и хорошо перемешайте. Теперь возьмите форму для выпечки, смажьте её чуть-чуть сливками и, сформировав небольшие шарики из приготовленной массы, выложите их в форму. Запекайте куриные шарики в разогретой до 180 градусов духовке 10-15 минут. Тем временем приготовьте заливку. Для этого натрите сыр на мелкой тёрке, выдавите туда чеснок и смешайте со сливками. Достаньте из духовки форму, полейте заливкой каждый шарик и снова поставьте в духовку ещё на 15-20 минут.

## ЛАВАШ, ЖАРЕННЫЙ С СЫРОМ

1 тонкий лаваш, 200 г сыра или 2 плавленых сырка, 1 ч.л. майонеза, 2 яйца, 50 г растительного масла, 1 ст.л. крахмала, соль – по вкусу.

Разрежьте лаваш на квадраты, сыр нарежьте пластинками. Приготовьте кляр из яиц, майонеза, соли и крахмала. Затем на каждый квадрат лаваша положите кусочек сыра и сверните все квадраты конвертиками. Обмакните каждый конверт в кляр и выложите в сковороду с горячим растительным маслом. Через минуту переверните конвертики на другую сторону.

## КОТЛЕТЫ ГРЕЧНЕВЫЕ С СЛУКОМ И СЫРОМ

1 стак. варёной гречки, 2-3 яйца, 100 г сыра, 1 луковица, 50 г сливочного масла, соль, перец – по вкусу.

Обжарьте мелко нарезанный лук на сливочном масле. Сыр натрите на тёрке. Соедините сваренную гречку, лук и сыр. Перемешайте и вбейте яйца, посолите, поперчите по вкусу. Сформируйте из фарша котлеты, обваляйте их в муке (делайте это очень аккуратно, иначе котлеты могут развалиться) и обжарьте с двух сторон до золотистой корочки. Такие котлеты хороши и в горячем, и в холодном виде.

## РЫБА В «ПАЛЬТО»

600 г рыбного филе, 4-6 листов капусты, 100 мл сметаны, соль, приправа для рыбы – по вкусу.

Листья капусты бланшируйте в кипящей воде, отбейте или срежьте толстые прожилки. Рыбное филе нарежьте порционными кусочками, посолите, приправьте, каждый кусок заверните в подготовленный капустный лист и уложите рыбу в капусте в форму для запекания, залейте сметаной и запекайте в духовке при температуре 180 градусов в течение 30 минут. Идеальный рецепт для мультиварки.

## ОРЕХОВЫЙ ПУДИНГ

2 стак. молока, 250 г белого хлеба, 3 яйца, 150 г грецких орехов, 100 г сливочного масла, 1/2 стак. сахара, панировочные сухари.

Замочите хлеб в молоке, орехи подсушите и измельчите. Разотрите яичные желтки с сахаром, соедините с ореховой массой, хлебом и растопленным сливочным маслом. Добавьте взбитые яичные белки и выложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Выпекайте в течение 30-40 минут в разогретой до 160-180 градусов духовке.

## МЯСНОЙ ХЛЕБЕЦ С СЫРОМ

400 г фарша, 2 яйца, 1 луковица, 100 г сыра, 1 помидор, 1-2 ст.л. кетчупа или томатной пасты, зелень, соль, перец – по вкусу.

Нарежьте лук кубиками и обжарьте его в небольшом количестве масла до прозрачности. Перемешайте фарш с остывшим луком, яйцом, солью и специями. Нарежьте половину или чуть больше сыра маленькими кубиками (остальной сыр натрите на тёрке), помидор порежьте кружками. Добавьте нарезанный сыр и рубленую зелень в фарш, перемешайте и отбейте его. После чего выложите массу в форму, смазанную маслом. Смажьте массу кетчупом и внахлест уложите помидоры. Поставьте форму в разогретую до 230 С духовку на 30 минут. Затем достаньте, посыпьте оставшимся натёртым сыром и верните в духовку ещё на 30 минут. Готовый хлебец остудите, при необходимости слейте образовавшуюся жидкость, нарежьте на кусочки.

(По материалам интернет-сайтов)



# КОНКУРС

Оголошується конкурс на заміщення вакантної посади спеціаліста 1 категорії відділу пільг Управління соціального захисту населення Дружківської міської ради – 1 одиниця (тимчасово до **05.06.2022**).

ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО КАНДИДАТІВ на вакантну посаду спеціаліста 1 категорії відділу пільг Управління соціального захисту населення Дружківської міської ради:

- 1) громадянство України;
  - 2) освіта повна вища за освітньо-кваліфікаційним рівнем магістра, спеціаліста, бакалавра;
  - 3) без вимог до стажу;
  - 4) знання української мови;
  - 5) уміння працювати на комп'ютері.
  - 6) бажано проходження стажування на даній посаді.
- ДЛЯ УЧАСТІ В КОНКУРСІ НЕОБХІДНІ:
- 1) заява про участь у конкурсі;
  - 2) заповнена особова картка у формі, визначеній чинним законодавством України;
  - 3) одна фотокартка розміром 4 x 6 см;
  - 4) копія документів про освіту, підвищення кваліфікації, присвоєння вченого звання, присудження наукового ступеня;
  - 5) копія документа, який посвідчує особу (паспорт, реєстраційний номер облікової картки платника податків);
  - 6) копія трудової книжки (за наявністю);
  - 7) копія військового квитка (для військовослужбовців або військовозобов'язаних);
  - 8) підтвердження подачі декларації про майно, доходи, витрати і зобов'язання фінансового характеру за минулий рік (роздруковка декларації з Єдиного державного реєстру декларацій осіб, уповноважених на виконання функцій держави або місцевого самоврядування).

Під час проведення конкурсу кандидати складають іспит. Документи подаються до конкурсної комісії протягом 30 календарних днів з дня оголошення конкурсу за адресою: вул. Соборна, 16, виконавчий комітет Дружківської міської ради (к.204).

З переліком питань до іспиту можна ознайомитись у загальному відділі виконавчого комітету міської ради (к.204, 201).

Телефони для довідок: 4-30-84, 4-30-39.

## НАЦИОНАЛЬНЫЙ БАНК УКРАИНЫ СООБЩАЕТ

С 5 августа 2019 в Украине вводится международный номер банковского счёта (IBAN), который состоит из 29 буквенно-цифровых символов.

В связи с этим клиенты банков

- с 5 августа 2019 года будут получать от банка информацию об изменении действующего счёта по стандарту IBAN для информирования своих контрагентов и указания в расчётных документах.

При этом изменение действующего номера счёта по стандарту IBAN не приводит к изменению положений договора (договора банковского счёта / расчётно-кассового обслуживания / банковского вклада и т.п.);

- с 5 августа 2019 до 31 октября 2019 в документах на перевод средств могут заполнять реквизиты "Код банка" и "Счёт" в каких-либо вариациях.

Так, в документах на перевод средств в реквизитах плательщика / получателя могут заполнять как пару реквизитов (номер счёта плательщика / получателя и код банка плательщика / получателя), так и номер счёта плательщика / получателя по стандарту IBAN. В случае заполнения номера счёта плательщика / получателя по стандарту IBAN в реквизите "Код банка плательщика / получателя" следует указывать ноль;

- с 1 ноября 2019 в реквизите расчётного документа "Счёт" указывать номер счёта плательщика / получателя только по стандарту IBAN.

С 1 ноября 2019 года использование IBAN станет обязательным для клиентов всех банков Украины при осуществлении переводов средств в национальной и иностранной валютах.

В случае возникновения вопросов клиентам следует обращаться в ближайшее отделение Ощадбанка. Тел.: 067-473-11-91, 050-975-60-11.

## Объявления

### ПРОДАМ

**Продам 1-комнатную квартиру, 5/5 этаж, Космонавтов, 3.** Тел.: 066-870-45-53

**Двухкомнатную квартиру, первый этаж, 42 м.кв. Без долгов, есть газовая колонка. Вода, газ по счётчикам.** Тел.: 099-150-26-33.

**Продаётся диван «РОККО», б/у, в отличном состоянии. Цена договорная.** Тел.: 050-305-11-08

Продаётся **авто ВАЗ-2107** в отличном состоянии, 2004 года выпуска. Пробег 34 тыс.км. Тел.: 066-572-00-74

Инвалидную коляску на трёх колёсах ручного управления (на рычагах) и протез выше колена на левую ногу. Тел.: 066-485-94-17.

Телевизор TOSHIBA, 70 см по диагонали, в

**Ремонт квартир, домов - от мелкого до капитального.**  
**Тел.: 095-014-5001**

хорошем состоянии. Т. 099-441-64-38.

### КУПЛЮ

**Дорого: мотоциклы и запчасти к ним: Ява, Иж, К-750, М-72, Муравей, МТ, Паннония, и на другие. Мото «Ява», «старушка» или боковой прицеп к ней в любом состоянии. За информацию - вознаграждение. Т.: 099-403-15-66.**

**Куплю дорого. Игрушки СССР: ёлочные, куклы, солдатики, машинки и т.д. Ордена, медали, значки. Грамоты, благодарности, фотографии, открытки. Духи, одеколоны. Рога (лось, олень, сайгак). Самовары, подстаканники. Фотоаппараты, объективы, бинокли. Монеты СССР. Бусы янтарные, коралловые. Иконы. Часы.** Тел. 095-447-17-77, 063-706-65-00.

### РАЗНОЕ

Рыженькие и пушистые, очень воспитанные котят, рождённые в Пасхальную ночь, хотят домой. Тел.: 066-568-42-38.



## В УКРАИНЕ НАЧАЛИ ДЕЙСТВОВАТЬ НОВЫЕ ПРАВИЛА МАРКИРОВКИ ПРОДУКТОВ

С 6 августа в Украине постепенно будут меняться этикетки товаров в магазинах, потому что начинают действовать новые правила маркировки пищевой продукции. До этого момента этикетка могла быть написана такими маленькими буквами, что её невозможно было прочитать, а информация о продукте могла быть неполной. Но теперь таких проблем у покупателей не должно быть.

Итак, информация о пищевом продукте теперь должна быть точной, достоверной и понятной для покупателя. Это основной принцип нового закона. Даже реклама продуктов должна быть правдивой и доказанной. И всё же особое внимание будет уделено этикетке, которая должна не путать покупателя, а помогать в выборе.

Шрифт будет чётким, разборчивым и контрастным. Информация о продукте должна быть только на украинском языке. Перевод - по желанию производителя. Также производители должны увеличить шрифт на упаковках, выбрать для букв контрастный цвет и убрать все картинки или другие графические элементы, которые мешают читать. Ингредиент-аллергены будут выделены шрифтом или цветом. Если у вас аллергия на арахис, соевые бобы, молоко - сразу поймёте, стоит

ли покупать продукт.

Информация должна быть везде. Узнать состав купленного потребитель теперь может повсюду. Если продукт не фасован в супермаркете, например, мука, то состав должен быть указан на мешке, или на отдельном стенде рядом.

Часто покупаете замороженные продукты? Для вас хорошая новость - теперь за лёд платить не придётся, так как масса продуктов, покрытых ледяной глазурью, будет указываться без учёта льда.

Срок годности также будет указываться по-новому. Например, появится маркировка «Лучше употребить до...». Это будет означать что продукты, например, кофе, колбаса или сыр, при правильном хранении ещё могут быть употреблены без ущерба для здоровья после этой даты. А продукты, которые хранятся ещё дольше, например, сахар, соль, крепкий алкоголь или жевательная резинка, могут вообще быть без срока годности. Это решает производитель.

Закон вступил в силу 6 августа. Новые этикетки и правила производители будут внедрять постепенно. На это есть три года.

Как сообщалось, Верховная Рада приняла законопроект № 8450 «Об информации для потребителей пищевых продуктов» в декабре 2018 года.

После вступления документа в силу производителей обяжут делать надписи на упаковках читабельными, запретят им скрывать информацию о продуктах другой текстовой или графической информацией. Покупателям в обязательном порядке должна будет предоставляться информация о пищевых добавках и вспомогательных веществах, которые вызывают аллергические реакции или непереносимость.

Также обязательным будет указание на упаковке данных о том, подвергался ли пищевой продукт замораживанию. В меню кафе, ресторанов и других заведений общественного питания тоже нужно будет прописать аллергены, которые находятся в блюдах.

Также вводятся следующие нормы:

- требования к обозначению минимального срока годности или даты «употребить до»;

- регламентация обязанностей ответственных операторов рынка;

- правила предоставления информации о пищевых продуктах дистанционной продажи;

- указания страны или места происхождения продукта, в случае необходимости; условия хранения и использования.

А вот информация о питательной ценности некоторых продуктов станет необязательной. Эта норма относится к продуктам, «которые не подвергались переработке или в отношении которых информация о питательной ценности не является определяющим фактором принятия потребителями решения об их покупке».

Если будут нарушены требования к маркировке, юридических лиц лиц собираются штрафовать на 15 минимальных заработных плат (мзп, 4173 грн с 1 января 2019), физлиц-предпринимателей - в размере 10 мзп.

*(По материалам интернет-сайтов)*

## Служба у Збройних силах України за контрактом!!!

**Вимоги: вік від 18-60 років (особливий період).**

► **Можливість обрати місце служби.**

► **Повний соціальний пакет.**

► **Заробітна плата 8000 – 18 000 грн.**

► **Можливість отримати житло за рахунок держави.**

► **Можливість отримати вищу освіту без відриву від військової служби.**

► **Перспектива росту за фахом.**

**Медогляд та оформлення особової справи безкоштовно!**

За довідками звертатися:  
Дружківський МВК, вул.  
Машинобудівників, 34.  
Контактний тел.: 4-30-61,  
099-22-45-892.

# Документы «от рождения до тризны»

- В первом полугодии в Дружковке было официально зарегистрировано 73 брака. К сожалению, шёл и обратный процесс, и статистика здесь неутешительная: 46 пар обратились с заявлением о распаде семей, плюс 87 разводов зарегистрировано по решению суда. Вот и делайте выводы...

- **Ольга Николаевна, вызывает удивление небольшое количество браков. Ведь каких-то 10 лет назад, а может и меньше, этот показатель был значительно выше. На Ваш взгляд, почему?**

- Большую роль играют объективные причины, одна из них – падение уровня численности населения, вызванное, в свою очередь, ростом безработицы, влекущим за собой поиски работы за пределами города, а выезжает в основном молодёжь. К тому же сегодня потенциальные молодожёны – это дети двухтысячных годов, а, как известно, рождаемость в тот период была не очень высокой.

Немаловажную роль играют ещё и социальные факторы: отсутствие государственной молодёжной политики, в частности обеспечения жильём, что напрямую влияет на желание молодых людей создавать семью. Оплатить начинающей совместную жизнь семье арендуемое жильё, рассчитаться за «коммуналку», купить продукты питания – не каждому по карману, а если дети родятся, семейный бюджет лопнет без дополнительных вливаний извне, например, родительской помощи.

- **Не отклоняясь от темы, хочу спросить: как в городе обстоят дела с рождаемостью?**

- Думаю, здесь уместно сравнить число появившихся на свет малышей с другой цифрой: на сколько человек уменьшилось население Дружковки в связи со смертностью. Увы, показатели скажут сами за себя: в первом полугодии 2019 года родилось 170 детей, а ушли из жизни 789 человек...

Как видите, чтобы не нарушался баланс рождаемости-смертности, нужно поднять уровень рождаемости в три раза.

- **Скажите, как получают документы о регистрации актов гражданского состояния лица, временно переселившиеся в наш город в связи с военным конфликтом на Донбассе?**

- Реализация их прав в

**По данным пресс-службы Министерства юстиции Украины, за последние шесть месяцев текущего года в нашей стране было зарегистрировано браков в пять раз больше, чем разводов: почти 92 тысячи пар заключили брачный союз, расторгли супружеские узы более 18 тысяч официальных семей.**

**О том, какова ситуация с браками и разводами в Дружковке и о других важных направлениях в работе городского отдела государственной регистрации актов гражданского состояния нашим читателям в беседе с корреспондентом рассказала начальник отдела ГРАГС Ольга МОСКОВА.**

сфере государственной регистрации актов гражданского состояния нормативно урегулирована. Вынужденные переселенцы могут обращаться с заявлениями о такой регистрации в ГРАГС о получении свидетельств или выписок из государственного реестра актов гражданского состояния, о внесении изменений в акты записи, их восстановлении или аннулировании. Отделами ГРАГС по месту фактического проживания или же пребывания.

- **А если говорить языком цифр?**

- За период с января по июль 2019 года по вопросу государственной регистрации актов гражданского состояния из зоны проведения ООС на основании решений судебных органов об установлении факта рождения обратились 15 человек, факта смерти – 237 человек.

В первом полугодии 2019 года отделом выдано 459 повторных свидетельств. Хочу отдельно подчеркнуть, что такой же порядок получения выписок из Госреестра актов гражданского состояния лицами, которые не имеют права получать то или иное повторное свидетельство. Например, это выписка о браке, если брак расторгнут, выписка о браке детей, которую хотят получить родители, выписку о рождении родителей для их детей и прочее.

Всего за получением выписок из Госреестра обратились 1513 заявителей.

- **Эта процедура платная?**

- Да, за получение выписки нужно заплатить 73 гривны. Основание – постановление Кабмина № 1064 от 22.08.2007 г.

- **Как известно, те граждане, которые официально устраиваются на работу за границей, должны иметь на документах апостиль. Что это такое, мы рассказывали нашим читателям, но хотелось бы уточнить, востребована ли в нашем городе такая процедура?**

- 20 ноября 2015 года



был введён реестр апостилей на основании приказа Минюста № 2268/5 «Порядок проставления апостилей на официальных документах, выданных органами юстиции, судами, а также документах, которые оформляются нотариусами». Проставление апостилей осуществляется с помощью программных средств ведения Единого электронного реестра – 51 грн. за каждый документ. За первую половину текущего года Дружковский отдел проставил 22 апостили на официальных документах.

Кроме того, сравнительно недавними можно считать и другие проекты. Например, в 2016 году стартовал пилотный проект «Выдача свидетельств о рождении в родильных домах». В нашем городе такая услуга оказалась востребованной, только в 2019 году ею воспользовались 110 родителей новорождённых.

И ещё об одном проекте 2016 года стоит упомянуть – это регистрация места проживания новорождённых через отделы, в том числе и наш. 76 человек воспользовались такой возможностью в текущем году.

Также можно считать нововведением государственную регистрацию актов гражданского состояния лицам, которые вынужденно оставили места проживания вследствие проведения АТО.

- **Ваш отдел ведь не ограничивается лишь выдачей документов?**

- Конечно. К примеру, за эти шесть месяцев у нас состоялось 45 торжественных регистраций брака. Ещё отдел предлагает проведение других обрядов – обручения молодых пар, свадебных

церемоний, юбилейных свадеб.

Кроме того, Дружковский ГРАГС предоставляет физическим лицам возможность подавать заявления через сеть Интернет с использованием веб-портала «Обращения в сфере государственной регистрации актов гражданского состояния». Целью запуска такого сервиса является упрощённая процедура получения административных услуг в сфере регистрации актов гражданского состояния, что повышает эффективность работы ГРАГСа.

- **И какие услуги можно заказать через веб-портал?**

- Да любые: можно подать заявления о регистрации брака, регистрации расторжения брака, о внесении изменений в активную запись гражданского состояния, их обновлении либо аннулировании, о повторной выдаче свидетельств, выдаче выписок из Госреестра актов гражданского состояния или обращения относительно их формирования, о госу-

дарственной регистрации смены имени. Используя функциональные возможности веб-портала, пользователь может осуществлять предварительную запись на посещение ГРАГСа с указанием удобных дат и времени по поводу регистрации рождения, смерти.

К сведению читателей: при использовании веб-портала заявления граждан должны содержать электронную цифровую подпись физлица либо быть подписанными во время личного обращения в отдел.

Адрес веб-портала в сфере ГРАГС:

**dracs.minjust.gov.ua**

Надо отметить, что такая услуга становится популярной, и тому свидетельство – 131 обращение граждан за полгода.

- **Вот Вы упомянули в перечне услуг смену имени. Есть такие случаи?**

- В этом году имена сменили 10 человек.

- **А вообще какие имена сегодня наиболее популярны?**

- Чаще всего мальчиков называют Артём, Кирилл, Матвей, Владимир, Иван, а девочек – София, Анастасия, Полина, Мария, Анна. Встречаются и редкие имена. Это Рувим, Аким, Эльмир, Арон, Алексия, Стефания, Регина, Аврора, Арианна, Амина, Оливия, Александра.

**Беседовала Алла АГАФОНОВА**

**КОРУМ ДРУЖКОВСКИЙ  
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД**

**ПРИГЛАШАЕТ НА РАБОТУ:**

- Электросварщиков на п/а
- Токарей
- Токарей-расточников
- Фрезеровщиков, сверловщиков, строгальщиков, полировщиков
- Газорезчиков (комета)
- Слесарей по сборке металлоконструкций
- Кузнецов

**ЗАРПЛАТА от 10000 до 30000 грн**  
(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПРОФЕССИИ И КВАЛИФИКАЦИИ)

**ИНОГОРОДНИМ:**

- проезд за счет работодателя (заводским автобусом)
- работа вахтовым методом
- гибкий график работы
- работа на период отпуска

**ЖДЕМ ВАС!**  
г. Дружковка,  
ул. Соборная, 7 (ул. Ленина)  
**(066) 520 30 68** Шахова  
**(095) 231 71 67** Людмила