1

2024 ЖЫЛҒЫ АЛТАЙ АУДАНЫ АУДАНДЫҚ БЮДЖЕТІНІҢ АТҚАРЫЛУ ҚОРЫТЫНДЫСЫ

АЗАМАТТЫҚ БЮДЖЕТ

2

АЛТАЙ АУДАНЫНЫҢ ӘЛЕУМЕТТІК-ЭКОНОМИКАЛЫҚ ДАМУЫН СИПАТТАЙТЫН МАҢЫЗДЫ ИНДИКАТОРЛАР

Көрсеткіштер	2024 жыл	2023 жыл	Өсу қарқыны %	НКИ
Өнеркәсіп өнімінің көлемі, млн. теңге, оның ішінде:	36 394,3	42 536,1	85,6	105,8
Өңдеу өнеркәсібі, млн. теңге	*21 220,8*	*28 327,5*	*74,9*	*83,9*
Ауыл шаруашылығының жалпы өнімінің көлемі, млн. теңге	52 104,1	45 906,5	113,5	118,7
Негізгі капиталға инвестициялар, млн. теңге	83 627,4	77 356,8	108,1	106,1
Тұрғын үйді енгізу, шаршы метр	7 442	4 526	164,4	
Жұмыс істеп тұрған ШОК саны	3 323	3 388	98,1	
Бөлшек сауда айналымы, млн. теңге	42 734,1	39 917,0	107,1	101,1
Құрылыс жұмыстарының көлемі, млн. теңге	28 577,5	20 787,6	137,5	132,4

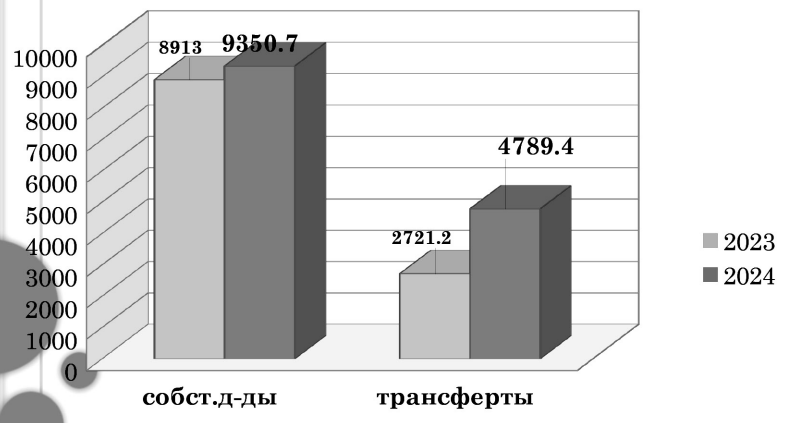
3

2022-2024 жылдарға арналған аудандық бюджетке түсетін түсімдер бойынша ақпарат

№	Көрсеткіштердің атауы	2022жыл	2023 жыл	2024 жыл	2024 ж. 2023 жылға қарай өсу қарқыны, %
	Барлық түсімдер	**9 709,5**	**11 690,5**	**14 396,9**	**134,2**
1	Меншікті кірістер	5 666,0	8 913,0	9 350,7	104,9
2	Ресми трансферттер, оның ішінде:	3 959,2	2 721,2	4 789,4	176,0
	даму бюджеті	2 045,5	1 806,9	3 052,3	168,9
3	Субвенция	0	0	0	0
4	Бюджеттік кредиттерді өтеу	21,3	23,9	22,7	95,0
5	Басқа түсімдер	63,0	32,4	234,1	722,5
	коммуналдық мүлікті сатудан түсетін түсімдер	10,8	11,7	6,1	52,1
	жергілікті атқарушы органдар алатын қарыздар	52,2	20,7	228	1 101,4

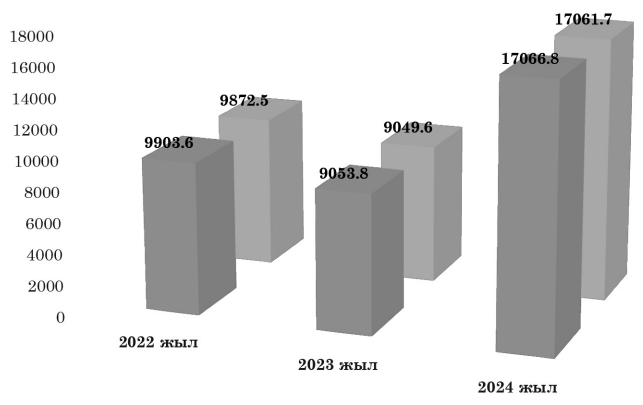
4

2023 - 2024 жылдары аудан бюджетіне түсетін түсімдер динамикасы млн. теңге



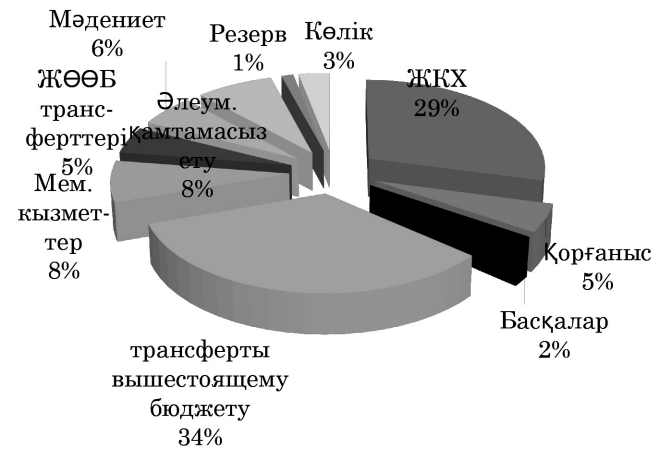
5

2022 - 2024 ЖЫЛДАРҒА АРНАЛҒАН АУДАН БЮДЖЕТІ ШЫҒЫСТАРЫНЫҢ СЕРПІНІ МЛН. ТЕҢГЕ



6

2024 ЖЫЛҒЫ САЛАЛАР БОЙЫНША АУДАН ШЫҒЫСТАРЫНЫҢ ОРЫНДАЛУЫ, %



2024 жылға арналған бюджеттің шығыс бөлігінің орындалуы - 17 061,7 млн. теңге немесе 100 %

Кулинарный блокнот

Салат с сыром, огурцом и тунцом

Салат за счет добавления тунца не имеет сильного запаха рыбы, в отличие от использования других консервов. Свежие огурцы придадут салату нотку свежести, а для пикантного вкуса возьмите маринованные. Если красный лук слишком острый, ошпарьте его кипятком и дайте воде полностью стечь.

Ингредиенты: сыр - 50 г (твердый), листья салата - 30 г, огурец - 150 г (свежий), тунец консервированный - 1 банка (180 - 200 г), лук красный - 60 г, майонез - 2 ст. л., соль - по вкусу.

Подготовьте все необходимые ингредиенты. Огурцы вымойте, красный лук почистите и сполосните. Свежие огурцы порежьте соломкой, красный лук полукольцами. Выложите овощи в салатник. С тунца слейте жидкость, разомните его вилкой и добавьте к овощам. Все посолите и перемешайте. Руками порвите листья салата и разложите на салатном блюде. Салат заправьте майонезом, перемешайте и выложите в блюдо с салатными листьями. Сыр натрите на средней терке, посыпьте им салат сверху и подавайте к столу.

Редька с майонезом

Такой салат можно сделать из черной, зеленой редьки или дайкона. Замачивание подготовленной редьки позволит смягчить ее резкий запах и острый вкус, а ошпаренный лук придаст салату сладкую нотку. Если будете брать сладкий салатный лук, то ошпаривать его не обязательно. Подавать можно сразу, но лучше, если он постоит в холодильнике 1 - 2 часа, чтобы редька пропиталась майонезом.

Ингредиенты: редька - 300 г, лук репчатый - 100 г, майонез - 120 г, соль - по вкусу.

Подготовьте все необходимые ингредиенты. Редьку и репчатый лук почистите и сполосните. Редьку натрите на терке для корейской моркови или нарежьте тонкой соломкой. Если редька плотная, можно натереть ее на крупной терке. Редьку выложите в миску, залейте холодной водой на 10 - 15 минут, после чего откиньте на сито и дайте воде полностью стечь. Репчатый лук порежьте тонкими перышками, залейте горячей водой и дайте постоять 5 минут. Ошпаренный лук откиньте на сито и дайте воде стечь. В салатнике соедините редьку, репчатый лук и заправьте майонезом. Салат посолите, перемешайте и подавайте к столу.