7

01.01.2025 ЖЫЛҒЫ ҚАЛДЫҚТАР - 5,1 МЛН. ТЕҢГЕ

- ***Облыстық бюджеттен 2,7 млн. теңге :***
- - 1,0 млн. теңге Қазақстан Республикасында мүгедектердің құқықтарын қамтамасыз ету және өмір сүру сапасын жақсарту бойынша үнемдеу;
- - 1,7 млн. теңге атаулы әлеуметтік көмек алушылар санын азайту.
- **Жергілікті бюджет бойынша** қаражат қалдықтары **2,4 млн. тенге** мемлекеттік сатып алулар бойынша және бюджеттік бағдарламалардың барлық әкімшілері бойынша сомаларды дөңгелектеу есебінен үнемдеу.

8

01.01.2025 ЖЫЛҒА АРНАЛҒАН ББӘ БОЙЫНША ҚАЛДЫҚТАР

ББӘ атауы	Бір жылға арналған түзетілген жоспар	Кассалық орындау	Кассалық орындау	орындау %
Шығындар	**17 066 768,7**	**17 061 717,2**	**5 051,5**	**100,0**
Аудандық мәслихат аппараты	50 637,0	50 635,6	1,4	100,0
Аудан әкімінің аппараты	1 471 441,2	1 471 433,8	7,4	100,0
Ауданның жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар бөлімі	1 319 690,1	1 314 782,0	4 908,1	99,6
Ауданның қаржы бөлімі	6 118 682,8	6 118 627,0	55,8	100,0
Ауданның экономика және бюджеттік жоспарлау бөлімі	129 842,2	129 840,5	1,7	100,0
Ауданның ішкі саясат бөлімі	118 720,4	118 707,7	12,7	100,0
Ауданның мәдениет, тілдерді дамыту, дене шынықтыру және спорт бөлімі	841 143,5	841 104,1	39,4	100,0
Ауданның сәулет, қала құрылысы және құрылыс бөлімі	88 351,0	88 350,4	0,6	100,0
Ауданның ауыл шаруашылығы және жер қатынастары бөлімі	82 112,0	82 110,2	1,8	100,0
Ауданның тұрғын үй-коммуналдық шаруашылық, жолаушылар көлігі, автомобиль жолдары және тұрғын үй инспекциясы бөлімі	6 812 352,0	6 812 330,2	21,8	100,0
Ауданның кәсіпкерлік, өнеркәсіп және туризм бөлімі	33 796,5	33 795,8	0,7	100,0

9

РЕЗЕРВ

Облыс әкімінің шұғыл шығындарға: - мұзды ұсақтау бойынша профилактикалық жарылыс жұмыстарын жүргізуге 149,6 млн. тг.

Аудан әкімінің:- шұғыл шығындарға - 129,4 млн. теңге.

10

СУБВЕНЦИЯ

Ай сайын төмен тұрған бюджеттерге мемлекеттік мекемелерді күтіп-ұстауға, жолдарды күтіп-ұстауға және елді мекендерді абаттандыруға арналған ағымдағы шығыстарды қаржыландыру үшін **аудандық бюджеттен субвенция сомалары аударылады**.

тыс. тенге

	2023 г.	2024 г.
Субвенциялар	**337 413,0**	**320 290,0**
Оның ішінде:		
Никольск ауылдық округі	31 493,0	32 423,0
Малеевск ауылдық округі	25 520,0	18 482,0
Октябрьск кенті	18 176,0	16 439,0
Жаңа Бұқтырма кенті	8 175,0	0
Зубовск кенті	18 074,0	20 207,0
Средигорный ауылдық округі	23 802,0	26 864,0
Полянский ауылдық округі	24 437,0	26 378,0
Тұрғысын ауылдық округі	24 147,0	24 818,0
Парыгино ауылдық округі	19 291,0	20 494,0
Серебрянск қаласы	42 903,0	33 237,0
Северный ауылдық округі	25 071,0	22 578,0
Чапаево ауылдық округі	32 572,0	32 534,0
Прибрежный кенті	21 346,0	25 967,0
Соловьево ауылдық округі	22 406,0	19 869,0

10

11

***Инвестициялық жобалар*-3 052,4 млн.теңге:**

1 Быково ауылында АДҚ салу 91,8
2 Су құбыры желілерін қайта құру Батыс бөлігі (2 кезек) 481,8
3 Путинцево ауылында су құбыры желілерін салу 418,5
4 Малеевск ауылында су құбыры желілерін салу 1 226,5
5 Жаңа-Бұқтырма кентіндегі жылумен жабдықтаудың орамішілік желілерін қайта жаңарту 833,8

12

2024 ЖЫЛҒА 35,3 МЛН. ТЕҢГЕГЕ ЖСҚ ӘЗІРЛЕУ

№	Атауы	Сомма (млн. тң.)
1	"Соловьево ауылында клуб салу" жұмыс жобасын түзету	16
2	Антенна-діңгек құрылыстарын салуға 6 ЖСҚ әзірлеу	19,3

Кулинарный блокнот

Протеиновое печенье без сахара

Ингредиенты: банан - 2 шт. (спелый), хлопья овсяные - 1 ст., заменитель сахара - по вкусу, протеин - 30 г (порошковый), арахисовая паста - 2 ч. л., корица молотая - 1/2 ч. л., ванильный ароматизатор - 2 капли.

Бананы нарежьте кружочками и разомните вилкой в пюре. Начните постепенно добавлять овсяные хлопья частями и хорошо вымешивайте. Добавьте протеин и еще раз перемешайте. Затем добавьте арахисовую пасту, молотую корицу и заменитель сахара. Перемешайте. Выложите порционно тесто на пергамент для выпечки, чуть смазанный маслом, или тефлоновый коврик. Выпекайте печенье в разогретой до 180 градусов духовке 15 - 20 минут. Протеиновое печенье без сахара готово.

Морковный кекс с орехами

Орехи для кекса выберите те, которые любите или есть в наличии. Также и чернослив можете заменить на любые другие сухофрукты. Морковь для кекса выберите сладкую и сочную — от ее сочности и вкуса зависит вкус готового изделия. Можно выпекать в большой форме, как у меня, или в порционных небольших формочках.

Ингредиенты: мука пшеничная - 100 г, мука цельнозерновая - 100 г, куриные яйца - 2 шт., сахар - 100 г, масло растительное - 80 мл, морковь - 150 г, корица - 1 ч. л., разрыхлитель - 10 г, орехи - 50 г, чернослив - 100 г, соль - 1 щепотка.

В миску вбейте куриные яйца, добавьте соль и сахар. Перемешайте ингредиенты. Влейте растительное масло, перемешайте. Морковь натрите на средней терке и добавьте к яичной массе. Всыпьте оба вида муки, разрыхлитель и корицу. Перемешайте тесто. Орехи порубите крупно. Чернослив помойте и обсушите, нарежьте на кусочки. В тесто добавьте орехи и чернослив. Соедините все ингредиенты. Тесто выложите в форму и выпекайте в разогретой до 180 градусов духовке 40 минут. Достаньте готовый кекс и дайте ему остыть. Нарежьте на кусочки и подавайте к столу.