1

ИТОГИ ИСПОЛНЕНИЯ РАЙОННОГО БЮДЖЕТА РАЙОНА АЛТАЙ ЗА 2024 ГОД

ГРАЖДАНСКИЙ БЮДЖЕТ

2

ВАЖНЕЙШИЕ ИНДИКАТОРЫ ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ РАЙОНА АЛТАЙ

Показатели	2024 год	2023 год	Темп роста %	ИФО
Объем промышленной продукции, млн. тенге, в том числе:	36 394,3	42 536,1	85,6	105,8
Обрабатывающая промышленность, млн. тенге	*21 220,8*	*28 327,5*	*74,9*	*83,9*
Объем валовой продукции сельского хозяйства, млн. тенге	52 104,1	45 906,5	113,5	118,7
Инвестиции в основной капитал, млн. тенге	83 627,4	77 356,8	108,1	106,1
Ввод жилья, кв. метров	7 442	4 526	164,4	
Количество действующих МСП	3 323	3 388	98,1	
Розничный товарооборот, млн. тенге	42 734,1	39 917,0	107,1	101,1
Объем строительных работ, млн. тенге	28 577,5	20 787,6	137,5	132,4

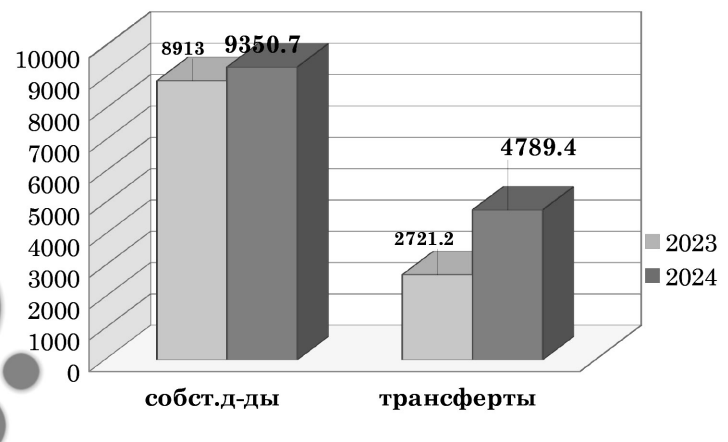
3

Информация по поступлениям в районный бюджет за 2022 -2024 годы

№ п/п	Наименование показателей	2022год	2023 год	2024 год	Темп роста 2024г. к 2023г., %
	Всего поступлений	**9 709,5**	**11 690,5**	**14 396,9**	**134,2**
1	Собственные доходы	5 666,0	8 913,0	9 350,7	104,9
2	Официальные трансферты, в том числе:	3 959,2	2 721,2	4 789,4	176,0
	бюджет развития	2 045,5	1 806,9	3 052,3	168,9
3	Субвенция	0	0	0	0
4	Погашение бюджетных кредитов	21,3	23,9	22,7	95,0
5	Прочие поступления	63,0	32,4	234,1	722,5
	поступления от продажи коммунального имущества	10,8	11,7	6,1	52,1
	займы, получаемые местными исполнительными органами	52,2	20,7	228	1 101,4

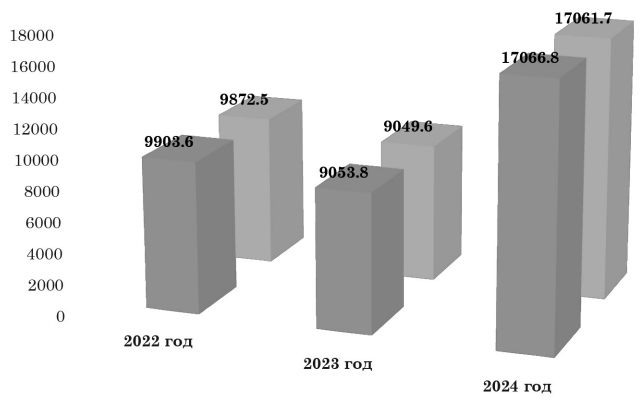
4

Динамика поступлений в бюджет района за 2023 - 2024 годы млн. тенге



5

ДИНАМИКА РАСХОДОВ БЮДЖЕТА РАЙОНА ЗА 2022 - 2024 ГОДЫ МЛН. ТЕНГЕ



6

ИСПОЛНЕНИЕ РАСХОДОВ РАЙОНА ПО ОТРАСЛЯМ ЗА 2024 ГОД, %

Исполнение расходной части бюджета за 2024 год – 17 061,7 млн. тенге или 100 %

Кулинарный блокнот

Тыква в сиропе

Тыкву лучше использовать спелую, ярко-оранжевого цвета, мясистую. Крахмальные сорта подходят хуже. Для аромата в сироп также можно добавить лимон с цедрой или апельсин. Яблочный уксус можно заменить на лимонную кислоту. Тыкву в сиропе можно подавать как самостоятельный десерт, а можно использовать для приготовления десертов, выпечки или добавлять в кашу по утрам.

Ингредиенты: тыква - 1 кг, сахар - 330 г, вода - 1 ст., гвоздика - 10 шт. (бутоны), корица - 2 шт. (палочки), яблочный уксус 6% - 45 мл.

Тыкву очистите и порежьте на кубики одинакового размера. В сотейник с толстым дном влейте воду, добавьте сахар и доведите до кипения. Добавьте в сахарный сироп корицу и гвоздику, варите на небольшом огне 5 - 7 минут. После извлеките пряности. Добавьте подготовленную тыкву. Варите на небольшом огне 15 - 20 минут, пока кусочки не станут прозрачными. За 5 минут до готовности влейте яблочный уксус. Разложите готовую тыкву по чистым стерилизованным баночкам.

А затем влейте сахарный сироп. Герметично закройте банки. Заверните в полотенце и оставьте так до полного остывания. После заготовку можно убрать в прохладное темное место на хранение. Тыква в сиропе готова!

Капустные вафли

Капустные вафли, приготовленные в электровафельнице, – блюдо вкусное, быстрое и достаточно оригинальное. Можно сказать, что это капустные котлеты, но в необычном исполнении.

Ингредиенты: капуста белокочанная - 250 г, куриные яйца - 2 шт., свежая петрушка - 2 шт. (веточки), мука пшеничная - 2 ст. л., соль - по вкусу, масло растительное - 1 ст. л. (для смазывания вафельницы).

Подготовьте необходимые ингредиенты. Предпочтительно взять молодую капусту. Если используете зимние сорта, то проварите листья капусты несколько минут в подсоленной воде. Для приготовления вафель капусту нужно мелко нашинковать, натереть на терке или измельчите в блендере. Добавьте к измельченной капусте куриные яйца, соль. Всыпьте муку и перемешайте, до соединения всех продуктов. Получается густая капустная масса. Электровафельницу нагрейте, выложите капустное тесто, готовьте вафли 3-4 минуты. Таким образом обжарьте все вафли. Подавайте капустные вафли в горячем или тёплом виде со сметаной или другим соусом.