7

ОСТАТКИ НА 01.01.2025 ГОДА – 5,1 млн. тенге

- ***Из областного бюджета 2,7 млн. тенге:***
- -1,0 млн. тенге по обеспечению прав и улучшение качества жизни инвалидов в Республике Казахстан - экономия;
- - 1,7 млн. тенге уменьшение количества получателей адресной социальной помощи.
- Остатки средств **по местному бюджету 2,4 млн. тенге** экономия по госзакупкам и за счёт округления сумм по всем администраторам бюджетных программ.

8

ОСТАТКИ ПО АБП НА 01.01.2025 ГОДА

Наименование АБП	Скорректированный план на год	Кассовое исполнение	Кассовое исполнение	% исполнения
Расходы	**17 066 768,7**	**17 061 717,2**	**5 051,5**	**100,0**
Аппарат маслихата района	50 637,0	50 635,6	1,4	100,0
Аппарат акима района	1 471 441,2	1 471 433,8	7,4	100,0
Отдел занятости и социальных программ района	1 319 690,1	1 314 782,0	4 908,1	99,6
Отдел финансов района	6 118 682,8	6 118 627,0	55,8	100,0
Отдел экономики и бюджетного планирования района	129 842,2	129 840,5	1,7	100,0
Отдел внутренней политики района	118 720,4	118 707,7	12,7	100,0
Отдел культуры, развития языков, физической культуры и спорта района	841 143,5	841 104,1	39,4	100,0
Отдел архитектуры, градостроительства и строительства района	88 351,0	88 350,4	0,6	100,0
Отдел сельского хозяйства и земельных отношений района	82 112,0	82 110,2	1,8	100,0
Отдел жилищно-коммунального хозяйства, пассажирского транспорта, автомобильных дорог и жилищной инспекции района	6 812 352,0	6 812 330,2	21,8	100,0
Отдел предпринимательства, промышленности и туризма района	33 796,5	33 795,8	0,7	100,0

9

РЕЗЕРВ

Акима области на неотложные затраты :

- на проведение профилактических взрывных работ по дроблению льда 149,6 млн.тг.

Акима района:

- на неотложные затраты – 129,4 млн. тг.

10

СУБВЕНЦИЯ

Ежемесячно в нижестоящие бюджеты **перечисляются суммы субвенции из районного бюджета** для финансирования текущих расходов на содержание государственных учреждений, содержание дорог и благоустройство населенных пунктов.

тыс. тенге

	2023 г.	2024 г.
Субвенции всего:	**337 413,0**	**320 290,0**
Никольский сельский округ	31 493,0	32 423,0
Малеевский сельский округ	25 520,0	18 482,0
Поселок Октябрьский	18 176,0	16 439,0
Поселок Новая Бухтарма	8 175,0	0
Поселок Зубовск	18 074,0	20 207,0
Средигорный сельский округ	23 802,0	26 864,0
Сельский округ Полянское	24 437,0	26 378,0
Тургусунский сельский округ	24 147,0	24 818,0
Парыгинский сельский округ	19 291,0	20 494,0
Город Серебрянск	42 903,0	33 237,0
Северный сельский округ	25 071,0	22 578,0
Чапаевский сельский округ	32 572,0	32 534,0
Поселок Прибрежный	21 346,0	25 967,0
Соловьевский сельский округ	22 406,0	19 869,0

10

11

Инвестиционные проекты **-3 052,4 млн.тенге:**

1 Строительство АМС в села Быково 91,8
2 Реконструкция водопроводных сетей Западная часть (2 очередь) 481,8
3Строительство водопроводных сетей в селе Путинцево 418,5
4 Строительство водопроводных сетей в селе Малеевск 1 226,5
5 Реконструкция внутриквартальных сетей теплоснабжения пос.Новая-Бухтарма 833,8

12

РАЗРАБОТКА ПСД НА 2024 ГОД НА 35,3 МЛН. ТЕНГЕ

№ п/п	Наименование	Сумма (млн. тн.)
1	Корректировка рабочего проекта "Строительство клуба в с. Соловьево	16
2	Разработка 6 ПСД на строительство антенно-мачтовых сооружений	19,3

Кулинарный блокнот

Булочки из слоёного теста с творогом и яблоком

Булочки получаются хрустящими снаружи и нежными внутри. Творог берите сухой, так как при добавлении яйца и яблок начинка может стать жидкой. Если такое произошло, добавьте в начинку одну чайную ложку крахмала. Яблоки лучше всего использовать кисло-сладкие, можно добавить молотую корицу или пряную смесь для пряников.

Ингредиенты: яблоки - 2 шт., творог - 200 г, тесто слоеное - 300 г (1 лист), яйцо - 1 шт., ванильный сахар - 5 г, мука пшеничная - 1 ст. л., сахар - 3 ст. л.

Подготовьте все необходимые ингредиенты для приготовления слоеных булочек с творогом и яблоками. Яблоки вымойте и обсушите, слоеное тесто разморозьте. Включите духовку разогреваться до температуры 180 градусов. В миску выложите творог, всыпьте сахар, щепотку соли и влейте половину перемешанного яйца. Добавьте ванильный сахар и хорошо перемешайте. Яблоки очистите от кожуры и сердцевины. Порежьте яблоко мелким кубиком, добавьте в творожную массу и перемешайте. Рабочую поверхность стола посыпьте мукой и выложите тесто. Слоеное тесто немного раскатайте в прямоугольник и нанесите творожную начинку с яблоками. Сверните пласт в рулет, защипните шов, переверните и смажьте оставшимся яйцом. Разрежьте рулет поперек на куски и выложите на противень, застеленный пергаментом. Противень с булочками поставьте в горячую духовку и выпекайте при температуре 180 градусов в течение 30 - 40 минут, до готовности. Спустя время достаньте противень, остудите булочки и подавайте их к столу. Приятного аппетита!