

«Норуот күүһэ — көмүөл күүһэ!»

# ЭНГСИЭЛИИ

2014 сыл  
Муус устар  
23 күнэ  
Сэрэдэ  
№ 57-58 (10114)

1935 сыл алтынны 5 күнүгэр төрүттэммитэ

Нам улууһун хаһыата

1996, 2005, 2009 сылларга «Сыл бастыг хаһыата»

## БЭҕЭНЭЭ... БҮГҮН... САРСЫН...

Улуус баһылыгын мунһабыттан бэлиэтээһиннэр

Баһаарынай сулууспа иһитинэрибинэн ааспыт нэдиэлэҕэ быһылаан тахсыбатах. Баһаартан сэрэхтээх буолууга тэрилтэлэринэн быраабылааны кэһиилэр элбэхтэр, онуоха госпронадзор прокуратура соруудаһынан былааны таһынан бэрэбиэркэлэри ытыгыахтаах.

Ооньуулар республикатааһы комиссиятыгар бэлэмнэниигэ быраабы араначчылааһын уонна транспорты сааһылааһын өтүнэн итэҕэстэр элбэхтэр бэлиэтэммит. Манна ИДьМ-ы кытта ыкса үлэ ытытыллыан наада.

Сааһын ситэ илик оҕолор дьыалаларыгар 14 киһилээх комиссия үлэлиир. Бастагы кварталга 2 буруй тахсыбыт, 26 оҕо, 22 төрөппүккэ матырыйаал тэрилиннэ, онтон 14 дьыала көрүллүбүт, оҕолор дьыттан барыылары 6 түбэлтэтэ бэлиэтэннэ. 2013 с. 12 төрөппүт ыстарааптаммит. Билигин учуокка 72 дьыа кэргэн турар, манна 140-тан тахса оҕо баар. Оҕолорго хаҕыс сыһыан 3 түгэнэ бэлиэтэммит, аҕа иитэр ороула мөлтөөбүтэ, кэлигини кэмгэ кыргыттар бэрээдэги кэһиилэрэ тахсар.

Сүрүн проблема сааһын ситэ илик оҕолору көрүүгэ 3 программа баарыттан үбүлээһин итэҕэһэ үлэни атахтыыр.

Промышленнай куттал суох буолуутугар госинспектор О.В. Кутукова иһитинэрибинэн Нам улууһа саамай гааһынан хааччылыбыт улуус, манна 14 бөдөн предприятие дьарыктанар. Итинэн хааччылыыга 15 ситим баар. Сүрүн кыһалда бу 14 тэрилтэттэн 4-гэр лицензиялара сагардылыбатах, бу дьаалатынан бардаһына кэлэр кыстыкка оттук сезонугар улахан проблемалар үөскүөхтөрүн сөп. Саҕа объекттарга технадзорга 3000 миастаҕа стадион эрэ регистрацияламмыт.

Ооньууларга бэлэмнэни өтүнэн студэтэрээттэргэ үбүлээһинэ быһаарылла илик, оформлениега спортивной объектары «Ректайм» ХЭО, оттон атыннарын «КопирТехСервис» ХЭО дьарыктаньахтаа.

Нам селотугар, атын да нэһиликтэргэ муус устар 26 күнүгэр Бүтүн Россиятааһы «Күөх саас» дьин маассабай субуотунуук ытытыллыа. Тэрилтэлэри тупсаран онорууга былааннарын 20-чэ эрэ тэрилтэ биэрбит. Ыттары бэрээдэктээһин салгыы ытытыллар.

Муус устар 26 күнүгэр Хатырык бөһүөлөгүг үгэс буолбут Республика Күнүн бэлиэтээһин ытытыллыа, оттон муус устар 27 күнүгэр Дьокуускайга Опера уонна балет театрыгар улахан тэрээһин ытытыллыа.

Муус устар 17 күнүгэр «Триумф» спорткомплекса «Сүрүдүм сылааһын спорка аныбын» дьин марафон-шоуга барыллаан 2700 киһи кытыыны ылбыт. Маныаха диэри бу комплекса итиччэ элбэх киһилээх тэрээһин ытытылла илик эбит. Бу күн 600 тыһ. солк. Ооньуулары өйүүр фондуга киирбиттэн 250 тыһ. солк. уу харчынан буолбут.

Бэлиэтэннэ В. КАСЬЯНОВ

### VI спортивной ооньуулары көрсө

Муус устар 17 күнүгэр республикабыт столицатын «Триумф» спортивной комплексыгар быйыл биһиги улууспутугар буолуохтаах VI спортивной ооньууларга бэлэмнэниигэ көмөлөһөр сыаллаах «Сүрүдүм сылааһын спорка аныбын...» дьин тэрээһин киэн программалаах бэртээхэй кэнсиэр буолла.

## «ТРИУМФ» – ТҮМСҮҮГЭ ХАРДЫЫ

Бу тэрээһингэ ыгырылылаах бадьыттар, куоракка олорор биир дойдулаахтарбыт, куорат олохтоохторо уонна Наммыт нэһиликтэриттэн элбэх (3000-тан тахса) киһи киирэн сырыттылар, кытыннылар. Тэрийээччилэр кэпсиллэринэн барыта 2300-төн тахса биллэт атыыламмыт.

Намнары дьон барыта сөбүлүүр ырыаһыттар: Семен Оконешников, Владимир Татаринов, Варя Ларионова – Бий Кыһа, Виктор Иванов – Сийэ Уола, Ангелина Дьяконова, Розалина Файрушина уонна Сахамин, Юрий Иванов уонна Саргылана Пономарева, Анатолий Бурнашев, Кирилл Матвеев (Көбөкөн 11 кыл. үөрэнээччигэ), Петр Попов (Түбэ) уо.д.а. кэрэ, изиийлээх ырыаларынан, виртуоз-хомусчут Ольга Подлужная хомус алыптаах эгэлгэ дорҕоонун дуораһыта, дьыгиттэ тардытынан, виртуоз-аккордеонист Владимир Боярская аккордеонга бэртээхэй мелодияны тэтимнээхтик ооньуоһунунан олус сэргэхситтилэр.

Нүөмүрдэр быыстарыгар VI спортивной ооньуулары үрдүк таһымнаахтык ытытар туһугар

### Экология тэлгэһэттэн саҕаланар

#### Сыбаалкаҕа кубулуйбут уулуссалар

I. Өргөлөөх селота. Муус устар ый 17 к. Сарсыарда 10 ч. ааһыта биһиги рейдбит Таастаах нэһилиэгин дьаһалтатын дьэтин аана таһыттан хатааһыннааһар тийдибит. Таһынааһы уопсай дьыа хаһаайката көмөлөһөн нэһилиэк депутата Родион Никитич Никитины буллубут, бэрт улгумнук көмөлөһөргө сөбүлэстэ. Өргөлөөх ыалларын ыырдарын кэрийэ айаннаатыбыт. Атласов Сергей Владимирович уһаайбатын иннигэр уулуссаҕа

## ХАҢАН ХОМУНАР ЫАЛЛАРЫЙ?

алдыаммыт-кээһэммит техника, эрбэммит лөкөөлөр, буочукалаах угунуохтар кестөллөр. Дьыэлээхтэр суохтар. Хаһаайка Лия Ивановна куоракка барытын оҕо көрөөччү кэпсэтэ. Дьыэлээх хаһаайын аадырыһыгар уулуссаҕа муньуллубут бөү харайарыгар сэрэтии сурук хааллардыбыт.

Аргунов уулусса 12-гэр Александр Иванович Оконешников олбуорун таһа эмиэ итинник хартыына. Чараҥна күөл кытылыгар Атласов Владимир Семенович пилораматын бөү дьаһамматах. Аргунов уулусса 19-гар Иосиф Иванович Муксунов, 24-гэр Семен Каинович Оконешников, 28-гар Антон Павлович Мук-

бүттүүн турунарга, түмсүргэ, сайдыы тускулун тутарга бар дьоннорун ыгыран, улуустарын дыонугар-сэргэтигэр эрэнэллэрин биллэрэн туран эҕэрдэ тыллары «Нам улууһа» МТ баһылыга А.П. Атласов, улууспутугар Ил Түмэн депутаттара: Н.И. Румянцев, А.И. Еремеев, улуус Ытык киһитэ Н.А. Кириллин, улуус Ытык Сүбэтин председателэ А.И. Васильев, республикабыт бастыг спортсмена Виктор Лебедев, Олимпийскай чемпион,

Виктор Ледебев 1000 доллары, «Борохой» б/х салайааччы А.Х. Новиков 50 тыһ. солк., ИП Г.Г. Шарапов дьыа кэргэнин уонна үлэлиир коллективин аатыттан 80 тыһ. солк., Нам улууһун предпринимателлэрин сэбиэтин аатыттан Ю.П. Ермолаев («Ленские зори» ХЭТ салайааччыта) 70000 солк. (сертификат), улуус Ытык киһитэ И.И. Тарбахов дьыа кэргэнэ 5000 солк., Галина Барамыгина (Эверстова) 2000 солк., кинилэри сэргэ И.С. Новиков (культура уп-



18/04/2014 20:45

«Триумф» СК директора Павел Пинигин, «КопирТехСервис» ХЭТ генеральной директора А.Т. Никифоров уо.д.а. эттиллэр.

«Колми» ХЭТ генеральной директора Н.И. Румянцев коллективин аатыттан 300000 солк., Ил Түмэн депутата А.И. Еремеев дьыа кэргэнин аатыттан 100000 солк., «КопирТехСервис» генеральной директора А.Т. Никифоров коллективин аатыттан 25000 солк. (маны сэргэ соторутааҕыта кини тэрилтэтэ «Нам улууһа» МТ уонна «Хатын-Арыы нэһилиэгэ» МТ фондаларыгар 50-нуу тыһ. солк. киллэрбит),

равлениетын начальнига), К.К. Федоров (Түбэ баһылыга), Г.В. Гуляев (улууспут ЕЗС урукку генеральной директор) о.д.а. дьыа кэргэтигэр ааттарыттан бэйэлэрин көмөлөһөр үптэрин кэнбиэрдээн урнаҕа түһэрдилэр.

Фонда ревизионнай комиссията аахпыттанан бу акция кэмигэр барыта 622.223 солк. урнаҕа түһэриллибит. Маны таһынан кэнсиэргэ атыыламмыт биллэт харчыта эмиэ бу фондаҕа киллэриллэн спортивной ооньуулар тэрээһинэригэр көмөлөһүөҕэ.

Инокентий ИВАНОВ

Анатолий Васильевич, Сивцев Семен Николаевич, Терентьев Семен Семенович уһаайбаларын иннигэр уулуссаҕа араас бөү муспугутара хараллыбатах.

Кулун тутар ый 4 күнүнэҕэ Искра нэһилиэгин дьаһалтатын баһылыга П.В. Абрамов таһаарыт дьаһалынан 7 чилиэннээх комиссия ырааһырдьыга үлэлээбэтэҕэ факт. Бу сэлиэннэҕэ уһаайбалар сайааһастар, сүөһү киэрэриттэн торуур туомнаахтар. Саҕа туллубут оскуола дьыа олбуора онһууллубатах, арай детсад тэлгэһитин аңара ылтаһынынан бүлэммит. Благоустройство үлэтэ саҕаламматаҕа чуолкай.

ҕо кестөр. Күнүс Өргөлөөхтөн төнөрбүтүгэр дьаһалта дьэтин аана хатаммытын курдук хатааһыннаах хаалла.

II. Сай-аһаас уһаайбалар. Айан суола ортогунан аһар Күрэн Ат селота. Сэбискай саҕанааһы эстибит олох бэлиэтэ улахан тимир гараж дьардыамата дорооболоһо көрсөр. Олохтоох дьаһалта специалиһа Антонина Григорьевна Дьяконованы кытта аргыстаһан сорукпугун толороору ыаллар олохсуйбут түөлбөлэрин чэрчитин кэрийэбит. Семенов Алексей Дмитриевич уһаайбатын иннигэр уулуссаҕа Таастаахтан итэҕэһэ суох бөү арааһа кыстаабыт. Озернай уулуссаҕа Парников Алексей Кириллович, Эверстов

Таастаах, Искра нэһиликтэрин дьаһалталара ыраастанар-хомунар хамсааһыны тэрийиигэ аһааммыт комиссиялар атын сэлиэннэлэртэн хаалылааххыт дьэҥкэтэ көһүннэ, сүһал соустук сэргүтүннэххитинэ табыллыһыккыт. Хайа, оттон ыалдыттарбыт кэлэллэригэр бу курдук кирдээх олохпуг сирэийн ыраастамакка көрсүөхпүт дуо?!

Тулалыыр эйгэ силигэ ситэр кэмин күөҕү көрсөр сизри ситэрэн, экологическай нуорма тургун тутустахпытна ыалтэнэ буоларга тийиэ эһитибт дии.

А.Г. ВАСИЛЬЕВ,  
Айылда харыстабылын  
государственной инспектора  
БЫДЫЙ ДЬӨГҮӨР,  
РФ журналиһа



VI-с спортивной ооньууларга диэри 77 күн хаалла

Бүтүүмүт дьыалата

## КЫЛААПТЫН КИЛЛЭРИЭХХЭ

Муус устар 17 күнүнэҕэ туругунан фонда счегугар 2 мөл. 992 тыһ. 450 солк. киирдэ.

Күндү олохтоохтор, үлэһиттэр, предпринимателлэр, бизнсийэлээхтэр, тэрилтэ салайааччылара, Ооньуулар буолаллара бэрт кылгас кэм хаалла. Бириэмэ сүрдээх ыгым, онон наһаа наҕылыбакка, сып-сап дьаһанан, көмөнү көмө курдук уһаппакка-кэҥэппэккэ ытан иһэргитигэр көрдөһөбүт. «Үтүө үтүнэн төннөр» дьин өс хоһооно этэрини, эһиги кылааккыт олоххутугар, үлэҕитигэр-хамнаскытыгар икки төгүл эргиллэ.

Фонда салалтата  
Тел. 42551

Получатель: Некоммерческая организация «Фонд поддержки проведения VI спортивных игр народов РС (Я) в Намском улусе»  
ИНН 1417999570  
КПП 141701001  
Банк получателя Якутский РФ ОАО «Россельхозбанк» г. Якутск  
БИК 049805771  
к/с 30101810600000000771  
р/с 40703810060020000073  
Назначение платежа: добровольное пожертвование



**Нам улууһа – спорт түһүлгэтэ**

Муус устар 10 күнүгэр Партизан нэһилиэгэр начальной кылаас оҕолоругар 64 арахтаах дуобакка күрэхтэни буолан ааста. Манна үгүс нэһиликтэртэн оҕолор кэлэн бэйэлэрин күүстэрин холонон көрдүлэр.

Хатын-Арыы нэһилиэгиттэн уопсайа 11 оҕо кыттыны ылбытыттан, биридэстэрэ Евстафьев Алгыс диэн детсад оҕото. Оскуолабыт автобуһа сүүрбэт буолан,

**Улуус нэһиликтэригэр**

Үөдэй нэһилиэгэр соторуу таабыта «Тускул» дыахтар сэбиэтин отчуоттуур-быбардыыр мунньага буолан ааста. Дьахтар сэбиэтин председателэ Надежда Эверстова 12-13 сыл устата ытыгылыбыт үлэни отчуоттаата, бастык кыттааччыларга махтал суруктары, сэмэй бэлэхтэри туттарда. Мунньах түмүгүнөн дьахтар сүбэтин үлэтин биһирээтилэр, үгүс сүбэлэри, этиллэри кыллардылар. Түмүккэ саҥа председателинэн социальнай үлэни Новгородова Мария Николаевна талылынна. Бу күнүгэр саҥа сааппа талыллан былаан ылыннан, үлэлэрин сафалаатылар.

Мань таһынан, ветеран сэбиэтин отчуоттуур мунньабын председатель Сысолыгина А.С. салайан ыытта. Бу мунньахха ветераннар Улуу кыайы 70 сылыгар Горнай улуунун ветераннарын «70 үтүө дьыала» ыгырыгытын ылыннылар. «Улуу кыайы 70 сылын көрсө» муниципальнай целевой программа ис хоһоонун билитилэр. Эмиэ үгүс этиллэр, санаалар киирдилэр. Нам улууһугар VI-с спортивнай оонньуулар ытыгылыларыннан сибээстээн улуус ветераннарын ыгырыгытын өйөөтүлэр. Ветераннар сэбиэтэрин көбүлээһининэн I Хомустаах уонна Үөдэй ветераннарын икки ардыларыгар эйбэс эбэлэргэ «Көмүс сүүтүк» күрэх ытыгылынна. Күрэх 4 түһүмэтинэн ытыгылынна. Уопсайа 5 кыттааччы кытынна. Бары даҕаны тарбахтарыгар талба талааннаах, миннигэс астаах эбэлэр мустан бэйэлэрин билһиннэрдилэр, дыарыктарынан быыстапка онордулар, миэстэтигэр үтүлүк тигэн көрдөрдүлэр уонна дьизлэригэр тигэн аралбыт сиидэс былааччыларын кэтэн олус кэрэтийдэн көһүннүлэр. Түмүккэ кыайыылаабын I Хомустаахтан Варвара Жиркова, 2 миэстэлээх Үөдэйтэн Елена Хабарова, 3 миэстэлээх I Хомустаахтан Татьяна Филиппова табыстылар.

Үөдэй орто оскуолатыгар «Ийбэ албан аат» музейга аһаҕас аан күнэ буолан ааста. Музей тус бэйэтинэн, энтузиаст санаатынан сагалы тэрийбит саха тылын учуутала Яковлев Алексей Дмитриевич уонна орто оскуола директора Анатолий Иванович Барашков тэрийэн ыыттылар. Музей 1962 сыллаахха Никифор Михайлович Ларионов нэһиликтэ күрөх сайдарыгар сүдү кылаатын киллэрситбит Ытык киһи тэрийиитинэн үлэтин сафалаабыта. Онтон 2006 сыллаахха сөргүтэн орто оскуола бу музей «Ийбэ албан аат» диэн ааттанан саналы тыһынаабыта. Олунньу 1 күнүгэр 2011 сыллаахха Российскай Федерация үөрэҕири уонна наука министрствотун оҕо туризмын уонна кыраайы үөрэтэр киин директора М.М. Бостанджов илии баттааһынаах регистрацияны аһан туоһу сурук туттуттара. Бу күн кэлбит ыалдьыттар музей сайдарыгар сэмэй кылааттарын киллэрдилэр, төгүрүк остуолга музей инники сайдарыгар баҕа санааларын эттилэр.

Олохтоох «Сарыал» сынньалан киин үлэһиттэрэ Мэнгэ-Хаҥалас Хаптаарай нэһилиэгэр ытыгылыбыт «Көрүдүөстээх көөчөөннөр. Сааскы сирэйдэр» күрэххэ кыттан «Чакчы туйгун» номинацияны ылан I степәннээх лауреат үрдүк аатын ылылар. Мань таһынан, Горнайга ытыгылыбыт народнай коллективтар

**СЫТЫЫ КИИРСИИЛЭР**

кэлэрбитигэр-барарбытыгар төрөппүттэр бэйэлэрин массыналарынан таһан сүрдээх улахан өйбүлү онордулар. Онон төрөппүттэргэ Е.А. Соловьева, Д.А. Уваровская, таксист И.И. Винокуровка улахан махталбын тиэрдэбин. Оҕолорбут да, ону түһэн биэрбэттилер. Ол курдук, 1-2 кылаас уолаттарыгар Евстафьев Алгыс I миэстэни, Лугинов Володя III миэстэни, кыргыттарга Эверстова Инна

III миэстэни, 3-4 кылаас кыргыттарыгар Петрова Сайына I миэстэни, Эверстова Аида II миэстэни, Чупрова Валерия III миэстэни ылан хамаандаларын инники күөнгө таһаардылар.

Бастаабыт оҕолор грамота уонна харчынан бириис тутан үөрдүлэр-көттүлэр. Тэрийээччилэргэ барба махта!

**Василий НОЕВ, Хатын-Арыы оскуолатын дуобакка тренерэ**

**СЭРГЭХ ТЭРЭЭНИННЭР**

икки ардыларыгар ытыгылыбыт республикатааҕы фестивалга кыттан А.Е. Кулаковскай аатынан культура киинигэр гала-кэнсиэргэ кыттан «Кута-мата Куо» номинациянан наараадаланнылар. Бу күнүгэр Салбаҥ нэһилиэгэр гастроллаан, ыллаан-туойан кэлдилэр.

Култуура сылынан Намнаабы оҕо музыкальнай оскуолатын уһууааччылар бэрт сэргэх кэнсиэри көрдөрөн дьон сэнээриитин ылылар. Чакчы да талааннаах дьон биһиги инники кэскиллэрибитин кэрэ эйгэҕэ уһууаалларыттан, талааннарын арыялларыттан киһи махтаных уонна үөрүүх эрэ тустаах. Тыһынаах музыканы истэн дьон-сэргэ олус сөбүлээтэ, хас биридии нүөмэри хабыллар ытыс тыаһынан көрүстүлэр. Музыкальнай оскуола иһинэн «Дьүөгэлэр» народнай вокальнай ансамбль, народнай оркестр, сахалыы ырыаны-тойугу үөрэтээчи, республика хас да төгүллээх кыайыылааҕа Лена Иванова, Хамаҕатта музыкальнай оскуолатын талааннаах уһууааччылар онтон да абытар ыллаан-туойан, имигэстик үнүкүүлээн бу күнү сэргэхситтилэр.

**Е.А. ЭВЕРСТОВА, Үөдэй**

И.Д. Винокуров – Чабылҕан сылын үөрүүлээх аһыллыта Партизан модульнай библиотекатыгар (сэб. Моранова С.В.) буолла. Манна автобиографиятын музей үлэһит Нератова С.К. «Чабылҕан чабылхат олоҕо» диэн презентация, хоһоон аабыта, Турантаева М.П. ахтыгыта, оскуола саха тылын учуутала Петрова Е.И., «Дьүрүл» народнай ансамбль салайааччыга Кривошапкина Д.И. киһи ырыаларын ыллаан иһитиннэрдилэр. Бүтэһигэр Чабылҕан уостан түспэт ырыатын «Хайыһары» ыллаатыбыт.

Быраабы билии нэдиэлэтэ ытыгылынна. Манна элбэх лекциялар аабылыннылар. Кылаас салайааччылары, психолог, социолог учууталлар Соловьева Г.М., Соловьева Н.Р., нэһиликтит участкааҕа Корнилов А.А. уонна полицияттан Оконешников В.Д. оҕолор бырааптары, буруйдаарын туһунан оҕолорго олус тиийимтигэ гына лекция аахтылар.

Түөлбэнэн баскетболга күрэхтэни ытыгылынна. Бары түөлбө кытынна, көрөөччү элбэх киһи муһунна. Тыһааһынаах кирисии кэнниттэн, кыайыылаахтары таһаары буолла. Бириистээх миэстэҕэ «Чаран» – I миэстэ, «Муоҕан» – II м., «Эрэл» – III бириистээх миэстэҕэ тиксэн үөрүүлэрэ өссө күүһүрдэ.

Улуустаабы «Аҕа күрээтэр» биһиги нэһиликтит чизгин Березневтер дьизэ кэргэннэрэ Дмитрий Петрович улахан уолунан Аяааллыын көмүскэттилэр. Аяаал спордунан утумнаахтык дыарыктанар. Былырын бүтүн Россиятаабы турнирга Раменскайга кыттан кэлбитэ. Аҕалара Дмитрий Петрович оҕолорун бэйэтин кытары илдьэ сылдьан иитэр-үөрэтэр. Киһилэр бу күрэххэ бириистээх III миэстэҕэ тигистилэр. Киһилэри өссө төгүл эвэрдэлибит!

Ол күн биһигэ улахан «Всероссийская сельская молодежь», салайааччы Максимова О.Н. кэлэн улуустаабы олус үчүгэй сэргэх молодежной мероприятиены ыытан бардылар. Манна кыттыны улууспут баһылыга Атласов А.П., тыа хаһаайыстыбатын министрствотыттан Гого-

лев Е.Е. кэлэн өссө үлэбитин сэргэхситэн бардылар. Манна олох хойукка дылы оҕолор волейболга күрэхтэһэн, үнүкүүлээн, төгүрүк остуолга олонор ирэ-хоро кэпсэтэн тарҕастылар.

Ол күн эмиэ улуустаабы комплекснай күрэхтэнигэ биһиги нэһиликтит хамаандата саахымакка II миэстэни ылла.

Онтон «Арчы» дьизитигэр республикатааҕы олонхо күрээтэр Кривошапкин Дмитрий Ивановичты I миэстэни ылан кэллэ. Онон бу күн биһиги нэһиликтитигэр элбэх ситиһирилэри аҕалла. Кыайыылаахтары эвэрдэлибит.

Уол оҕо иитиитигэр аналлаах «Уолан» бирии уста кэлэн барда. Рыкунов И.И. «Бүтэй иһэ» бааһынай хаһаайыстыбага тахсан уол оҕону сылгыга сыһарыы, уолу уол курдук иити, айылҕага хайдах сылдыбы сиэрин-туомун үөрэттилэр. Мань барытын нэһиликтэн Новгородов П.Д. иилээн-сааалаан кэпсээтэ.

Нэһиликтит уопсай мунньага буолла. Баһылык Зырянов А.И. туох үлэ барытын бастакы кыбаарталга, туох итэҕэстэр өссө бааллары, VI-с спортивнай оонньууларга бэлэмниини туһунан оттон социальнай өттүнөн Скрябина П.И. сырдаттылар. Нэһиликтэ VI-с спортивнай оонньууларга патриот буолуохтаахпытын нэһиликтит, улууспут сирэйин түһэн биэрбэт гына бары хомунан олоруохтаахпытын Соловьева Л.Д., Мордосова А.Е., Григорьев А.И., Турантаева М.П. уода. тыл эттилэр.

10 кылаас оҕолоро каникулларыгар, Новгородова Айыына, Халдеева Инна, кэлэн администрация үлэтин билсэ таарыйа, 2 күн көмөлөһөн бардылар. Түөлбө салайааччыларын кытта сүбэ мунньах буолан ааста.

Спорт министрствотун Күннэригэр салайааччы спорт министирин бастакы солбуйааччы Балакшин Георгий Русланович комиссиятын кытары кэлэн барда. Бастаан детсадка сылдьан үлэлэрин көрөн астыннылар. Сылгы сизлиттэн массажнай көбүөр, мээчик, суокка онорон оҕолору чэбдигирдэр үлэлэрин ыытталарын уонна «оҕо сахалыы иитэллэр эбит» диэн бардылар.

Онтон спортсаалага оскуола оҕолоругар олимпийскай уруок ыытта уонна 3 сиринэн маастар-кылаастары ыыттылар: фитнес-аэробикага, национальнай остуол оонньуутугар. Скандинавскай хаамыы туһунан нэһиликтэ дьыно, оскуола оҕолоро сэргээн, болҕойон иһиттилэр. Маастар-кылааска кыттынылар. Спортивнай быраас, Лаптев Н., оҕолор, нэһиликтэ дьоруобуйатын көрдүлэр.

«Талба Талаан» диэн улуустаабы культура үлэһиттэрин икки ардыларыгар куонкурус буолла. Манна 6 нэһиликтэн культура талба талааннаахтара күрэхтэстэстилэр. Бииртэн биир олус талааннаах культура үлэһиттэрэ: I Хомустаахтан, Үөдэйтэн, Партизантан, Аппаныттан, Никольскайтан уонна Бөгүнтэн кыттынылар. Нэһиликтэ дьон-сэргэтэ олус дуохуйан, сынньанан, астынан тарҕастылар. Манна 6 түһүмэх түмүгүнэн гран-при хаһаайкатынан буолла Мария Аргунова, «Дьүрүл» народнай ансамбль салайааччыта. Өссө төгүл көрдүбүт кулууп үлэһиттэрэ хайдах курдук талааннаахтарын.

**П.И. СКРЯБИНА, Партизан**

**Улуус баһылыгынын колонката**

**ААСПЫТ НЭДИЭЛЭБЭ**

**Ааҕааччы, дорообо!**

Ааспыт чэпиэргэ эрдэ былааннамытын быһыытынан Дьокуускайга «Триумф» спортивной комплекса «Сүрүөм сылааһын спортка аныбын» диэн тэрээһингэ 2700 улууспут олохтоохторо, биир дойдулаахтарбыт кэлэн кыттыны ылан дьон-сэргэ сөҕө-махтайа сэнээрдилэр, бу улууспут түмсүүлээгин көрдөрөр биер кэрэһитин курдук сыналааатылар. Истэргэ үчүгэй, оннук буолуохтаах да буоллаҕа.



Итинник дьизэ эркиннэрин биирдирдээн кирпиччэнэн сааһылаан дьэндэтэн таһаарардыы манньк тэрээһиннэртэн сиэттэрэн, ол кэннэ үлэбэ-хамнаска түмсөн, кыра-улахан кыһалдаларбытын үмүрүтэн, барытын «аҕал-кулу» дьизбэктэ тус бэйэбитинэн быһааран истэхпитинэ «Намнар, дьэ, чакчы түмсүүлээхтэр эбит» диэн үтүө кэпсэлгэ сылдыыа этибит.

Онуоха тоҕоостоох түгэн тосхойдо – от ыйыгар ытыгылы-ахтаах VI спортивнай оонньууларбытыгар улууспут киинин, нэһиликтэрибитин чөмүччү ыраастаан, кизэргээн, дьизлэрибитин-уоттарбытын хомунан, саха ыалын сизиринэн ытык-мааны ыалдьыттары үөрэ-көтө көрсөн, хонуктарын тэрийэн, того-хана аһатан атаарарга бэлэмниибит оройугар кэллибит. Баара эрэ икки анар ый бириэмэ хаалла. Түмсүүлээхпитин чакчы көрдөрөр, уопсай интэриэскэ санаабытын холбуур түгэммитин мүлчү тутумуоҕун.

**Александр АТЛАСОВ**

**Айылҕа – алаһа дьизбит**

Биһиги улууспутугар муус устар 24 күнүттэн республика айылҕа харыстабылыгар министрствотун информационнай декадатын чэрчитинэн нэһиликтэни кытта көрсүһүүлэр ытыгылылар. Министрство

бөлөҕүнэн сылдыахтара, ол курдук, бастакы бөлөх (сал. Корьякин Д.П.) муус устар 24 күнүгэр Модукка 10 чаастан 12 ч. 30 мүн. диэри балаҕанна, иккис бөлөх (сал. Степанова В.Н.) Партизанга 10 чаастан 12 ч. 30 мүн. диэри дьаһалта дьизитигэр, үһүс бөлөх (сал. Афанасьева

**НАМ УЛУУҔУГАР АЙЫЛҔА ХАРЫСТАБЫЛЫГАР ДЕКАДА**

специалистара тулалыыр эйгэ туругун боппуруостарыгар, туттуллубут отходтары суох онорууга, ойуур баһаардарын профилактикатыгар, сааскы халаан уутун этэнгэ аһарыыга, күөллэргэ балыктары ытыгыга, ураты араҕаччылар айылҕа территорияларыгар сылдыыга көңүлү биэриигэ о.д.а. граждандарга приемнары тэрийиэхтэрэ. Бу информационнай декадага министерство үлэһиттэрэ үс

А.Г.) Нам селотугар эмиэ ити бириэмэҕэ киин библиотекага нэһиликтэни кытта көрсүөхтэрэ. Бу көрсүһүүлэр түмүктэринэн улуус киинигэр дьаһалта дьизитигэр 3 чаастан айылҕа харыстабылыгар министерство уонна «Нам улууһа» МТ икки ардыгар тулалыыр эйгэни харыстааһынга бииргэ үлэлииргэ Сөбүлэһиигэ илии баттаныахтаах.

**Бэйэ информ.**

**Утүө дьыала чэрчитинэн**

Сир аайы араас идэлээх, дыарыктаах дьон баар буолааччылар. Сорох уһанар, сорох истээнэр, сорох ылыһыр-туойар уода. Соторууаҕыта Хамаҕатта сынньалан киинигэр коллекционердар быыстапкалар, ол эбэтэр дьикти-дьибэ дыарыктаах дьон муспур араас малларын дьон-сэргэ көрүүтүгэр таһаардылар.

кэлэн ааспытын чопчу билиэн. Ити курдук, киһи өйө-санаата, интэриэһэ, нууччалыы эттэххэ, хоббита, араас буолар эбит. Коллекционердар быыстапкаларын көрүүн – элбэҕи билиэн!

Хамаҕаттала бу күн «Саха аһа – доруобуйа төрдө» диэн атыы-эргиэн, ас-үөл атытытутуутун чэпчэки сынааҕа хоточчу тардан кэбистилэр. Кэл-

**КОЛЛЕКЦИЈАНЫ МУНЬУОН – ЭЛБЭҔИ БИЛИЭН!**

5 түөлбө салайааччылары бары бэйэлэрин дьонун көүлүлээн быыстапка онордулар. Манна туох суоҕу? Сивцева А.А. чэй кутар чаанньыктары муспур. Геннадий уонна Павловтар бэйэлэрин сүүһүнэн спортивной мэтээллэрин, значоктарын аралдыттар. Протопопова Ф.И. күндү таастан сыналаах брошкалары уонна сэдэхтик көстөр фарфоровай куукулалары тартта. Ушницкая Л.Д. дьикти кэрэ чаанньыктары, вазалары хомуйбут, тимэх арааһын муспур. Бир дьикти коллекциянан Заровняева С.З. булан атыыласпыт сахалыы фарфоровай «дьоно» буолар. Мас тардыһытын көрө олоорооччулар сирэйдэрэ-харахтара, туттуулар-хаптыылар киһини эрэ интэриэһиргэтэр. Сивцев В.Н. саха тылын учуутала диэх курдук. Киһи олонхо, тойук, чабырҕах уонна эстрада ырыаһыттарын араас кэмнээҕи пластинкаларын мунньар үгэстээх эбит. Москвитина К.Г. 2009 сылтан сафалаан «Энсиэли» хаһыат саҥа дьылааҕы өгнөөх таһаарытын мунньан испит. Хаһан, ханнык сыл

бит дьон үөрэ-көтө атыылаһан дьизлэригэр илии тутуурдаах бардылар. Бу тэрээһин сүрүн сыалынан түөлбэлэр фестивальной кэнсиэрдэрин көрүү буолар. Түөлбэлэр биридилэр биэстии нүөмэри биэрдилэр. Онон дьүүлүү сүбэлэр лоп курдук 25 араас жанры сыналаагылар, онон кыайылаахтары быһаардылар. Онуоха түмүк манньк буолла: I миэстэни «Харды» (сал. С. Бурнашева), II миэстэни «Кытыл» (сал. Р. Захаров), III миэстэни «Үрдэл» (сал. К. Семенова), IV миэстэни «Сайдам» (сал. Л. Ушницкая) уонна V миэстэни «Арыы Тиит» (сал. Е. Амбросьева) ылылар. Түөлбэлэр бары 5 тыһыынча солкуобайга диэри харчынан бириистэри туттулар. Бу кэнсиэртэн элбэх саҥа талааннар көстүүттэрин бэлиэтиэххэ сөп.

VI-с спортивнай оонньууларга аналлаах фондага көрөөччүлэртэн бу күн 22 тыһыынча солкуобай харчынан киирдэ. Ити курдук, «Хамаҕатта нэһиликтин нэдиэлэтэ» олус үчүгэйдик, түмсүүлээхтик түмүктэннэ.

**Е. ФЕОФАНОВ, Хамаҕатта**

# «СҮРҮН ИРДЭБИЛ – СУДААРЫСТЫБАННАҤЫ ТУРУУЛАҤЫ УОННА САЙЫННАРЫ»

(СӨ Ил Түмэнин бэрэссэдээтэлэ А.Н. Жирков Ил Түмэн 20 сылыгар аналлаах Ил Түмэн, бырабытталыстыба уонна уопсастыбаннас үөрүүлээх мунньаҕар этиититтэн)

Быйыл биһиги өрөспүүбүлүкэбит элбэх омуктаах норуота Ил Түмэн тэриллибитэ сүүрбэ сылын бэлиэтиир.

Биһигиттэн үгүспүт өрөспүүбүлүкэ саҥа парламенын олохтоспут, сүһүөҕүр турарыгар быһаччы кыттыспыт дьоммут. Москваҕа РФ народнай депутаттарын Съедин уонна Үрдүкү Сэбиэтин үлэтин тохтоппут 1990 сыл алтынны ыйынааҕы аймалдан түмүгүр СӨ XII ыңырыылаах Үрдүкү Сэбиэтэ бэйэтин үлэтин болдьоҕун иннинэ тохтоппута. СӨ Үрдүкү Сэбиэтин 1993 сыл алтынны 12 күнүгэр өрөспүүбүлүкэҕэ судаарыстыбаннай былаас төрүт саҥа уорганыгар – СӨ икки палааталаах Сокуон онорор Мунньаҕар – Ил Түмэнгэ депутаттары талыы буолбута.

1994 сыл тохсунньу 26 күнүгэр икки палаата холбоһуктаах мунньаҕар «СӨ Төрүт Сокуонугар уларытыы киллэрэр туһунан» СӨ Сокуона ылыныллыбыта. «СӨ Үрдүкү Сэбиэтэ» диэн тыл онугар «СӨ Ил Түмэнэ» диэн тыл киллэриллибитэ. Онон, 1994 сыл тохсунньу 26 күнүн СӨ Ил Түмэнэ тэриллибит уонна үлэтин саҥалаабыт официальной күнүнэн билиниэххэ толору сөптөөх.

Дьин иһигэр, бүгүнгү бэлиэтэнэр түгэн суолтата СӨ саҥа парламена төрүттэммитэ 20 сыллаах бэлиэ кэмин аһара түһэр, оннооҕор ордук улахан, үрдүк. Итинник этэрибитигэр биһиги Сахабыт сирин парламент уонна парламентаризм үөскээһинэ аһардас тэрээһин–правовой эрэ үлэ түмүгэ буолбатаһын, норуот бэйэтэ судаарыстыбаннастаах буоларга дьулуһуутун диринг историческай, экономикай уонна политическай төрүттэригэр олоҕурбутун өйдүүбүт.

Норуот судаарыстыбаннаска итинник өр кэмнээх дьулуһууга туоларыгар аан бастакынан 1917 сыллааҕы Россия улуу революцията суол аспыта диэн анаан бэлиэтиибин. Бу революция Россияҕа саҥа судаарыстыбаннай тутул тэриллиитин сороктарын уонна норуоттар бэйэлэрин интилерин бэйэлэрэ быһаарынар төрүт бырааптарын биһиги ситимнээх, бүтүн норуоттар үйэ-саас тухары дьулуспут дьулуһууларын үрдүкү салалта өттүгүн өйөөн, судаарыстыбаннай-правовой төрүттэбитэ.

Сахабыт сирэ автономнай республика быһытынан бүтүн историческай улахан кэрдиис кэми ааспыт, судаарыстыбаннас институттарын төрүттэбитэ уонна бөбөргөппүтэ, индустриальной сайдыы суолугар үктэммитэ, бүтүгүн үөрэхтээһини уонна культура үрдүк таһымн ситиспитэ, олохтоох кадр, өй-билии интеллектуальной кыаҕын өрө таһаарыта.

Биһиги, бүгүнгү кэм дыно, СӨ саҥа парламенын 20 сылын бэлиэтиир күммүтүгэр ааспыт кэм суолтатын, олохтут бары түгэннэрэ биһир утумнаахтарын сөпкө ылынан, Сахабыт сирин судаарыстыбаннаһын төрүттэспит чаҕылхай дьоммут Максим Аммосов уонна Платон Ойуунускай, Исидор Барахов уонна Степан Аржаков, оччолорго эдэр өрөспүүбүлүкэтин салайсыбыт бары дьоммут аатыгар махтанар, сүгүрүйэр ытык изэстэхпит. Ити ааттаммыт бастын дьоммутун кытта биһир кыккэ тэнгэ тутан, бэйэлэрин мьындыр өйдөрүнэн, билиилэринэн-көрүүлэринэн уонна дьяһаардаах үлэлэринэн норуоттун инники сайдыытыгар олук уурбут, өрөспүүбүлүкэбит судаарыстыбаннаһын олохтоспут уонна бөбөргөтүспүт Илья



2014 сыл муус устар 4 күнэ, Дьокуускай к.

Винокуров уонна Семен Борисов, Гавриил Чиряев уонна Юрий Прокопьев, Мария Нартахова уонна Александр Овчинников, Евдокия Горохова уонна Афанасий Илларионов, уо.д.а. үтүө ааттарын бэлиэтээн этэбит.

Бүгүн үлэлиир парламент уонна парламентаризм институттарын сүрүн олукутара ааспыт үйэ 90-с сылларын саҥалананытыгар ууруллубуттара. Бу кэмгэ сокуону оноруу конституционнай төрүттэрин аныгы тиһигэ олохтоомута.

Саха АССР XII ыңырыылаах Үрдүкү Сэбиэтэ 1990 сыл балаҕан ыйын 27 күнүгэр биһиги өрөспүүбүлүкэбит судаарыстыбаннай тутулугар сүһүкэн суолталаах документу – ССРС уонна РСФСР састаабыгар судаарыстыбаннай суверенитет туһунан Декларацияны ылыммыта. Бу Декларацияҕа олоҕуран, Саха АССР XII ыңырыылаах Үрдүкү Сэбиэтэ өрөспүүбүлүкэ Конституциянан мэкитиэлэммит анал автономнай туругун уларыппыта итинэн Саха Автономнай Сэбизскэй Социалистическай Өрөспүүбүлүкэтин официальной аатын бастаан Саха Сэбизскэй Социалистическай Өрөспүүбүлүкэҕэ, онтон РФ иһинэн Саха Өрөспүүбүлүкэтигэр кубулуппута.

Бастакы ыңырыылаах Ил Түмэн уустук кэмгэ - диринг экономикай уонна политическай кризис, үөһээтэн аллараанга диэри былаас тутула мөлтөөбүт кэмигэр, правовой, политическай уонна экономикай ситим быстардык мөлтөөбүт сылларыгар үлэлээбитэ. Ол уустук кэмгэ өрөспүүбүлүкэҕэ уопсастыба сүрүн туругун өйөөһүнүгэ, олоҕу-дьаһаҕы хааччыйар сүрүн салаалары чөл хаалларыыга, дьон-сэргэ олоҕор ханнык эмэ да буоллар сөптөөх усулуобуйаны тэрийиҥи хантан да ыйытыга суох балайда көдүүстээх уонна тутулуга суох дьяһаллар ылыллыбыттарын бэлиэтиир тоҕоостоох.

Федеративнай сыһаннаһылары сайыннарыыга Москваҕа 1995 сыл бэс ыйыгар РФ судаарыстыбаннай былааһын уорганнарын уонна Саха Өрөспүүбүлүкэтин судаарыстыбаннай былааһын уорганнарын икки ардыларыгар дьяһайар эйгэни уонна боломуочуйалары тырысыы туһунан Дуогабар илии баттаныыта улахан ситиһии этэ. Ону тэнгэ экономика, бюджет, социальная политика, аан дойдутааҕы уонна тас политическай сыһаннаһы эйгэтигэр 15 Сөбүлэһии илии баттаммыта.

Түмүктээн эттэххэ, бастакы ыңырыылаах Ил Түмэн былаас аныгы судаарыстыбаннай уорганнарын хардарыта сыһаннаһыларын сүрүннүүр итинэн өрөспүүбүлүкэҕэ атын судаарыстыбаннай-правовой институттары олохсатар төрүттэри

онорбута, өрөспүүбүлүкэ судаарыстыбаннаһын салгыы сайыннарар көрүүлэри саҥа таһымга таһаарыта.

Иккис ыңырыылаах Ил Түмэн үлэтэ Российской Федерацияҕа быраап биһир кэлим эйгэтин бөбөргөтүү уонна быраап аакталарын кэрискэлэрин туһуу, Россияҕа федерализм тутулларын бигэтиги, регионнар сокуоннарын федеральной сокуонҕа сөп түбэһиннэри күүскэ саҥаламмыт кэмигэр ааспыт.

Ити кэмгэ судаарыстыбаннай былаас уорганнарын үлэтигэр биллэр уларытылары киллэри уонна олохтоох салайыны уорганнарын тэрийи сорууга турбута. Иккис ыңырыылаах Ил Түмэн ситэриилээх былаас салаатын балайда күүһүрдүбүтэ. Президент өрөспүүбүлүкэ баһылыгын статусун ылбыта, өрөспүүбүлүкэ статусун үрдүкү мэкитиэһинэн буолбута. Бу аһардас, кэлтэй быһаарыы буолбатах этэ. Өрөспүүбүлүкэ баһылыгын боломуочуйатын күүһүрдүү кытта тэнгэ Ил Түмэн дьайар кыаҕа улаатыахтааҕа, кини өрөспүүбүлүкэҕэ даһаны, федеральной таһымга даһаны буолар быһыыга-майгыга сөптөөхтүк дьяһанар кыахтаах, көдүүстээх парламент буолуохтааҕа олохтоомута.

Судаарыстыбаннай былаас уорганнарын реформата бара турар кэмигэр иккис ыңырылаах Ил Түмэн быһаарытынан, саҥа талыллар Ил Түмэн биһир палааталаах парламент буолбута. Биһир кэлим правовой эйгэни олохтоонун кэмигэр үһүс ыңырылаах парламент депутаттара өрөспүүбүлүкэҕэ сокуоннар төрүттэрин РФ Конституциятыгар уонна федеральной сокуоннарга сөп түбэһиннэрэр үлэни саллабыттара.

Үһүс ыңырылаах Ил Түмэн депутаттара сокуону онорор үлэлэригэр онорон таһаарар экономика сектордарын, промышленность, энергетика, транспорт, тыа хаһаайыстыбатын салааларын, өрөспүүбүлүкэҕэ экономикай куттал суох буолуутун сокуонунан хааччыйыыга улахан болгомтолурун уурбуттара. Сүрүн болгомто бюджетка харчы киллэрэр тутула салааҕа – алмааһы хостуур промышленностька – ууруллубута. Нефть-газ, таас чох уонна промышленность атын салааларын сайыннарыыга эмиэ суолта бэриллибитэ. Тус сыллаах судаарыстыбаннай тосхоллор – программалар ылыныллыбыттара.

2008 сыл кулун тутар 2 күнүгэр СӨ төрдүс ыңырыылаах Ил Түмэнин депутаттарын талыы буолбута. Төрдүс ыңырылаах Ил Түмэн депутаттарын аһардара (35 киһи) биһир мандааттаах уокуруктан, атын аһардара – партия испиһегинэн талыллыбыттара. Ил Түмэн депутаттарын маньык

аһардаан талыы аан бастаан оноһуллубута.

Өрөспүүбүлүкэ төрдүс ыңырылаах парламена РФ субъектарын конституционной-правовой эйгэлэрэ улам кыратылан иһэр кэмнэригэр үлэлээбитэ. Үөһээтэн маньык дьяһаны эрдэтэн саҥаламмыта. Билигин СӨ бэһис ыңырылаах Ил Түмэнэ даһаны Россияҕа маньык дьяһаны салҕанан бара турар кэмигэр үлэлиир. Төрдүс ыңырыы депутаттара парламент үлэтигэр үгүс уларытыыны киллэрибиттэрэ.

\*\*\*

Онон, түмүктээн эттэххэ, өрөспүүбүлүкэ парламена сүһүөҕүр туруутугар хас биһирдии ыңырылаах Ил Түмэн үлэтэ, көмөтө түмүллүбүтэ. Өрөспүүбүлүкэҕэ парламентаризм олохтоонутугар уонна сайдыытыгар Ил Түмэнгэ бары кэмгэ талыллан үлэлээбит парламентарийдар өнөлөрө баар. Итинник сүрүн түмүк иһинэн наардаан, ырытан көрөр буоллааха, бастакы уонна иккис ыңырылаах Ил Түмэн үлэлиир кэмигэр парламентаризм сүрүн төрүттэрэ олохтоомута диэн бэлиэтиэххэ сөп. Ити кэмгэ парламент үлэтигэр хас биһирдии депутат бэйэтин кыаҕа, үлэтэ өрө тутуллара.

Итинник, биһирдиилээн депутат кыаҕын, үлэтин түмүгүр тирээрибит парламентаризм сыһыа уларытан, үһүс ыңырылаах Ил Түмэнгэ араас бэйэлэрин сүрүн интэриэстэринэн түмсүбүт депутаттар бөлөхтөрүгэр уонна ол бөлөхтөр этиилэрин туруулаһар лидердэргэ тирэнэр парламентаризм көрүңгэ баар буолбута. Эмиэ ити кэмгэ парламент иһигэр эриллиэн барбыт партиялар суолталара улам күүһүрбүтэ уонна салгыы төрдүс ыңырылаах Ил Түмэн үлэтин саһана лаппа кыаҕырыта.

Бэһис ыңырылаах Ил Түмэнгэ элбэх партиялаах парламентаризм дьайар эйгэтин кэнгэтин, судаарыстыбаннай былаас уонна уопсастыба үлэтигэр сабыдыала күүһүрэн иһэр кэмэ. Онуоха, политическай партияларга сыһаннаан, өрөспүүбүлүкэ парламена СӨ судаарыстыбаннай былааһын туспа уорганн быһытынан хаалар уонна уопсастыбаны уонна уопсастыба тэрийэр тутулларын кытта бэйэтин сибээһин олохтуур.

Биһир тылынан эттэххэ, биһиги өрөспүүбүлүкэбитигэр, эмиэ Российской Федерация атын субъектарыгар курдук, парламент уонна парламентаризм институтта сүһүөҕүр туран, бар дьонтон боломуочуйалаах былаас уорганн быһытынан уопсастыба салгыы бигэтик киһирэн иһэр кэмэ. Бу тиһээр тирдирдэ илик, саҕанан бара турар хамсааһынга Саха Өрөспүүбүлүкэтин Ил Түмэнин бары ыңырыылаах кыттыбыттара. Сокуону онорууга парламент хас биһирдии ыңырытын депутаттара урут ситиһилибиккэ тирэнэр уонна салгыыр, кэлэр сороктары саҥалааһы айымнылаах үлэҕэ тэнгэ, биһиргэ үлэлэспиттэрэ.

\*\*\*

Биһиги өрөспүүбүлүкэбит бэйэтин судаарыстыбаннаһын исторياتын былаһын тухары федеративнай судаарыстыба – РФ биһир кэлим буолуутун тутуһар төрүт суолтан туораабатаҕа. Саха судаарыстыбаннаһа РФ буолар политическай, экономикай, социальная уонна уопсастыбаннай уларытылары кытта тэнгэ алтынна, биһир кэлим федеральной эйгэҕэ сайдар. Саха сирин Төрүт Сокуонун 44 ыстатыйата өрөспүүбүлүкэ сирин-уотун кини элбэх омуктаах норуота бас билэрин уонна ити сир-уот СӨ төрүт олохтоох омуктара үгэс быһытынан тарҕанан

олорор төрүт сирдэрэ буоларын мэкитиэлиир. Өрөспүүбүлүкэ сирин-уотун, бу сир-уот биһир кэлим буолуутун, ону тупсарыыны уонна көдүүстээхтик туһаныны Ил Түмэн өрүү бэйэтин сүрүн болдомтоугар тутуу сылдыахтаах.

Саха сирин Хотугу аҕыйах аһааннаах төрүт омуктарын сиргэ-уокка сыһаннаах интэриэстэрин көрүү өрүүтүн улахан суолталаах. Саха Өрөспүүбүлүкэтин сирин-уотун кытта кини сир аһынааҕы баайын баһылаһын тула сыһан эмиэ быһаччы ситимнээх. Аныгы быһыыга-майгыга ити алтыһы сиртэн хостонор баайы туһаҕа таһаарааччылар уонна Саха сирин олохтоохторун интэриэстэрин көмүскүүр өрөспүүбүлүкэ икки ардыларынааҕы сыһаннаһы таһымн курдук көрүллэр буолла.

Демография, нэһилиэнньэ аһаанн, туругун туһунан этэр буоллааха, киһиник тайаан сытар сиргэ-уокка аҕыйах киһи олорор, эбитин олохтоох нэһилиэнньэ өрөспүүбүлүкэ араас өттүгэр тэнгэ суохтук тарҕанан олохсуйбута, олохтоох дьон үгэс буолбут дьярыгын уратылары биһиги өрөспүүбүлүкэбит сайдыытыгар, күннээҕи олоҕор, үлэтигэр куруутун даһаны биллэ, дьяйа тураллара көстөр.

Оҕо төрөөһүнэ эбиллиитин, дьон социальная көмүскэлин тэрийи, доруобуйа, үөрэх эйгэтин, нэһилиэнньэ аһаанн биһир тэнгэ тутуу курдук, куһаҕана суох тирэх көрдөрүүлэр баалларын үрдүнэн, өрөспүүбүлүкэҕэ демография, нэһилиэнньэ турута син биһир улахан болдомтону эрэйэр.

СӨ Төрүт Сокуонугар олоҕурбут судаарыстыбаннай былаас өрөспүүбүлүкэ бэйэтин көбүлээһининэн былаас тиһигэр киллэрибит уларытыларыгар сөп түбэһиннэриллиэн сайдар. Холбура, «СӨ Президентэ» диэн ааттаах баһылык институтун өрөспүүбүлүкэ бэйэтэ көбүлээн бигэрэппитэ. «СӨ президентэ» диэн формула олохтоох сокуону онороочу көбүлээһининэн кэлин эмиэ уларытыла. Ону тэнгэ эмиэ олохтоох көбүлээһин түмүгэр өрөспүүбүлүкэҕэ бастаан икки палааталаах, онтон биһир палааталаах Ил Түмэн тэриллибитэ.

Ааспыт сылга биһиги өрөспүүбүлүкэ үрдүкү соллоох киһитин быһаччы талыы туһунан СӨ Төрүт сокуонун нурматын төннөрөн чөлүгэр түһэрэммит, «СӨ Ил Дарханн быһаары туһунан» сокуону ылыммыппыт. Бэһис ыңырылаах Ил Түмэн граждандар бүтүгүн тэнгэ уонна быһаччы быһаардыыр, көңүл санааларын биллэрэр бырааптарыгар олоҕуран, биһиги өрөспүүбүлүкэбит Ил Дарханн талыыны мэкитиэлиэҕэ.

\*\*\*

Өрөспүүбүлүкэбит Ил Түмэнэ 20 сыл үлэлээн кэллэ. Парламент уонна парламентаризм институттара СӨ судаарыстыбаннаһа сүһүөҕүр туруу уустук кэрдиис кэмин тэнгэ туорууллар, судаарыстыбаннас салгыы сайдар төрүттэрин олохтууллар. Мунньуммут билибит парламент саҥаттан саҥа ыңырытыгар байытыллан, эбиллэн иһэр, туһаныллар. Парламент хас биһирдии ыңырытын иннигэр олохтут саҥа сороктары туруорар.

Маньыха халбаннаабат, уларытыллыбат биһир сүрүн ирдэбил баар – өрөспүүбүлүкэбит судаарыстыбаннаһын туруулаһы уонна сайыннарыы, норуот талыыт депутаттын үтүө аатын үрдүктүк тутуу, парламент статусун - анал туругун үрдэтиги уонна төрөөбүт өрөспүүбүлүкэбит дьонун-сэргэтин төрүт интэриэстэрин көмүскээһин.

Олорон ааспыт олохпунт остуруулатыгар кэпсэнэринэн Нам улуунун Атамай нэһилиэгэр инородец Никифор Данилович Аргунов (очотоофуга нэһилиэк ыстаарыстата) Дьокуускай куорат духобунай бырабылыанньатыттан көрдөһөн уонна бэйэтин үбүнэн үбүлээн «Улуу Сьһыы» диэн сиргэ Николай Чудотворец аатыгар 1870 сыллаахха бастагы таңара дьыэтин туттарбыт. Ити сыл сэттинньи 7 күнүгэр Дьокуускай уонна Бүлүү аҕабыта (эпискоба) Дионисий сиркэби сибэтии гыммыт. Бу дьыэ 1890 с. ахсынны 18 күнүгэр умайан күл-көмөр буолбут. Ити сыл ахсынны 25 күнүгэр Ньукулай Харитонов диэн олохтоох саха киһитэ саңа таңара дьыэтин көмөлөөн тутар туһунан тыл көтөхпүт уонна биэс мөһөүзү храм уонна колокуоньна тутарга бэйэтигэр сиэртибэ онорбут. Кини ыңгырытын таңараны итэҕэйэччилэр ыһыан ким тугу кыйарынан көмөлөспүттэр. Ол түмүгэр 1985 с. сэттинньи ый-

үөрэтэр, чинчийэр сэдэх дьарыктаах, биир дойдулаахпыт, кырайы үөрэтээччи В.И. Герасимов сирдээтэ.

«Улуу Сьһыыга» билигин икки эрэ ыал олорор эбит. Сылгы, ынах сүөһүнү итэллэр. Хас да сыллааҕыта манна саха ынаҕын тутта сылдыбыттар тэрээһинэ табыллыбакка ыһыллыбыт. Онон хас да дьыэ, араас тутуулар бырабыллан иччитэх тураллар. Бу сир биһиги Таастаахпыттыттан үс көс, онтон Горнай Одулунуттан аҕыс көс. Дьыңгэр, сатаан дьаһанар, уотун-күөһүн, суолун-иһин быһаарар буоллар, бу «Улуу Сьһыы» уруккута саха түөлбөлөөн тэнийэн олорбут сирэ, сирэ-уота киэнинэн, бэртээхэй мэчирэңнээһинэн сүөһүнү, сылгыны иитэр тэттик хаһаайыстыбаны тутарга бары өттүнэн саамай табыгастаах үтүө дойду.

Ыраахтан тийбит дьон быһыытынан олохтоохтору кытта көрсөн олохторун-дьаһахтарын билсистибит. Кэпсэтэ-ипсэтэ түһэн баран бары таңара дьыэтигэр тийдибит. Манна, дьыэбэ

## АТАМАЙ «УЛУУ СЬҺЫЫТЫГАР»



ыгар иккис саңа таңара дьыэту тутулан дьэндэбит.

Атамай олохтооҕо Миитэ-рэй Харитонов таңара дьыэтигэр анаан бэйэтин үбүнэн уон куолакабы атыылаһан аҕалан бэлэхтээбит. Манна 1898 с. биер кылаастаах церковнай-приходской оскуола аһыллыбыт. 1909 с. оскуола 7 үөрэнээччилээх эбит. 1937-38 сс. начальнай оскуола-ны аспыттар. Билигин культурнай, историческай пааматыннык быһыытынан билиниллибит «Улуу Сьһыы» таңаратын дьыэтэ көрүлүбүккэ эргэрэн, бырабыллан турар.

Соторутааҕыта Нам уонна Горнай улуустарын культураларын управлениеларын, улууспут кыраайы үөрэтээччилэрин уонна И.П. Сивцев аатынан историко-этнографическай музейын тэрийиллэринэн 20-чэ киһилээх бөлөх түөрт массыынанан Нам «Улуу Сьһыытыгар» (уруккута) тийэ сырытыбыт.

Бу тэрээһингэ Нам улуунун культуратын управлениетин начальнига И.С. Новиков, кыраайы үөрэтээччилэр: И.З. Кривошапкин, Т.П. Никонов, музей сотруднига С.И. Герасимов, Горнай улуунун культуратын управлениетин начальнига Т.Н. Кесерова, кини солбуйааччыга С.Н. Алексеева, Одуну нэһилиэгин баһылыгын солбуйааччы О.Р. Никанорова, Горнай краеведа В.П. Парфенов, фотокорреспондент В.В. Семенов, куораттан, биһиги улууспутугар үөрэхтээһин сайдыытыгар улахан өгөлөөх, үтүөлөрдөөх, Ньукулай, Миитэ-рэй Харитоновтар сыдыааннара, хос сиэнэрэ: биер дойдулаахтарбыт Тит Ефремович Сивцев уонна Сивцевтар, Харитоновтар аймахтара кытыннылар. Кинилэри сэргэ эр дьон Дьокуускайдааҕы Спасскай манаһыбардарын егумена еромонах Никон уонна христианскай итэҕэли сырдатар тележурналист Светлана Семеновна Соколова.

Биһигини тийиэхтээх сир-битигэр Таастаах олохтооҕо, саха түн былыргыттан дьонун дьарыгын – тимири уһаарыгын

киирэн, кэлбит дьонго барыларыгар чүмэчи туттартаан, икона туруоран баран ыалдыһыт Никон аҕабыт мэлиппэ аахта, үлэлээн ааспыт аҕабыттары ааттарын ааттаан үңтэ, сытсымар таһааран таңара дьыэтин сибэтии уонна баар дьону барыбытын былаҕастабыы гынна.

Таңараҕа сүгүрүйүү сирин-туомун (ритуалын) силигэ ситэриллибитин, толоруллубутун кэннэ олохтоохтор барыбытын эбиэккэ ыңырдылар. Үтүө сыллаах-соруктаах дьон быһыытынан сылаас дьыэбэ киирэн амтаннаах ас арааһынан хоточу тардыллыбыт остуол тула олорон, үүттээх итии чэйи сырылааччы үрэн иһэ-иһэ күө-дьаа, ирэ-хоро кэпсэттилер-ипсэттилер. Олохтоохтор да, ыалдыттар да сырдык санаанан салайтаран үтүө түгэн тосхойбутунан кэскиллээҕи кэпсэттилер, үйэлээҕи торумнаатылар.

Туох кистэлэ кэлиэй, историческай пааматыннык аатырбыт бу тутуу, ону туоһулуур сурук-бичик истиэнэбэ ыяммыт эрэри, онтон бэттэх киһили үчүгүйдик көрүлүбүккэ-истиллибэккэ, сэрбэтиллибэккэ олус эргэрибит, куупала сууллубуга сууллубутунан, түннүктэрин онон-манан үлту сьһыныбытара сьһынылыбытынан турахтыыра көрүөхтэн сүөргү. Олох урусхаланынан, хата, үтүө санаалаах ытык киһи Евдокия (Контоевтар ийэлэрэ, эбэлэрэ) барахсан бэйэтэ көрөн-истэн, харыстаан бачча диэри тирдэн аҕалыт. Билигин кини суох. Онон, арай, мантан иннэ бар дьонго, ыччата тирдэ өйдөөн, дьэ, көрүөхтэрэ истиэхтэрэ ини...

Тэрээһин кыттыылаахтара, икки улуус (Нам, Горнай) уонна Дьокуускайдааҕы епархия бэрэстэбиитэллэрэ, «бу үтүөкөн архитектура, история, культура пааматынныгын бары куолаан чөл түһэриигэ ылсыаһын, өрө тардан, сэргэхситэн кэлэр көлүөнэлэргэ үтүө туруктаах, сиэдэрэй көстүүлээх хаалларыаһын!» – диэн биер үтүө санааҕа кэлиилэр.

**Иннокентий ИВАНОВ**

Былыр-былыргыттан саха дьахталлара барахсаттар бар дьоннорун, оҕолорун-урууларын таһыннараары, дьыэлэрин-уоттарын сэргэхситээри, сымээри төһөлөөх таңаһы-сабы тикпиттэрэ, төһөлөөх иһи истэммиттэрэ буолуой? Кинилэр ити үтүө үгэстэрин сөргүтэр, салгыыр, истэн илиилэрин араарбат, уран тарбахтаах истэниэнгэр биһиги Наммытыгар аҕыйаҕа суохтар. Кинилэртэн биер туспа суоллаах-истээх, эриэккэс айар куттаах, уран тарбахтаах үтүө киһинэн нурут маастара Татьяна Николаевна Москвитинаны билэбит.

Кини араас таңаһы-сабы силигин ситэрэн олус тупсаҕайдык тигэрин таһынан саха эгэлгэ ойуутун (орнаментын) өңгөөх сабынан таңаска оһуор анһан дириң ис хоһоонноох хартыналары онорон таһаарар улахан истэниэнгэр, оһуордубут. Быйыл бу ытык киһибит 85-с хаарын ууларар үтүө, өрөгөйдөөх ытык кэмэ. Татьяна Николаевна төһө да сааһырдар, таптыыр дьарыгын – истэниэнгэр, оһуор анһанын ыһыктыбакка тутта сылдыр киһи. Саха бу Далбар Хотуна, Күн күбэй Ийэ, элбэх сиэн, хос сиэн тапталаах эбэлэрэ хаста да үлэлэрин араас быыстапкаларга туруоран бар дьонун биһирэбилин, махталын ылбыта да элбэҕи этэр.

Соторутааҕыта И.П. Сивцев аатынан историко-этнографическай музейга Татьяна Николаевна уустаан-ураннаан тикпит чаппараахтара, сөрүөлэрэ, оһуор-ойуу хартыналары «Татыйаас оһуордара» диэн быыстапкага туруорулуннулар. Ону сэргэ кини айымньыларын көрдөрөр, кэпсиир альбом-каталога

Саха республикатын туһунан киинэ докумуоннары түмэр-харайар государственной тэрилтэ үлэлээбитэ уон аҕыс сыл буолла. Тэрилтэ сүрүн сыала-соруга диэн Саха сиригэр олорор нуруттар илдэ кэлбит культураларын, олохтоох нэһилиэнньэ түөрт үгэстэрин, республика олоһун-дьаһаҕын, бары өрүттэрин туһунан кэпсиир киинэ докумуоннары биер сиргэ түмүү-харайыы буолар. Бу күннээҕи туругунан госкинохранилище фондатыгар 29 тыһыынчаттан тахса киинэ, видео докумуон учуокка ылыллан турар эбит. Ону таһынан, республикабыт бары улуустарыгар, тыа сиригэр элбэх историческай уонна культурнай суолталаах баай киинэ докумуоннар баалара саарбаҕа суох.

## ҮЙЭЛЭРГЭ ӨЙДӨБҮННЬҮК

Ол киинэ докумуоннар сөптөөх көрүүтэ-истиитэ суох сүтэр-симэлийэр кутталлаахтар. Онон миэстэтигэр анал ирдэбилгэ эппиэттир киинэрхыыптары тэрийии, бу госуларство баайын өрүһүү буоларын үгүспүт да өйдүүр буолуохтаах. Олох сайдар тэтимин кытта манньк архыыптар суолталаара улаатар, дьон-сэргэ ааспыт кэм исторياتын үөрэтэригэрчинчийэригэр тирэх буолар. Ону олохо киллэрэр туһунан, госкинохранилище 2009 сыллаахха Саха республикатын олохтоох бэйэни салайыныыга сүбэтин кытта «О взаимодействию в комплектовании аудиовизуального наследия РС(Я)» диэн сөбүлээнгэ илии баттаспыт. Бу үлэ саҕаланытыгар Нам, Үөһээ Бүлүү, Ньурба, Амма, Горнай, Аллайыаха улуустарын уонна Дьокуускай куорат дьаһалтатын кытта аудиовизуальной нэһилиэстибэни хомуйуу, киинэ докумуоннары түмүү туһунан дуогабардар түһэриллибиттэрэ. Бүгүңгү туругунан Нам, Мэнгэ-Хангалас, Үөһээ Бүлүү улуустарыгар олохтоох киинэрхыыптар тэриллэннэр, тустаах үлэһиттер ананан үлэли сылдылар.

Инникитин хас биердии улуус бэйэтин исторياتын кэп-

## УРАН ТАРБАХТААХ МААСТАР



сүрэхтэннэ.

Намнар бастын эдьийибит Татьяна Николаевна бу дьонун, дьикти быыстапкага аһыллытыгар улуунун салайааччылары, бар дьонго мустан 85 сааһын туолбутунан истинник эҕэрдэлээтилер, олоһун, айар үлэтин, кини бар дьонго үтүө сьһыанын, кэрэ майгытын туһунан ахтылары онордулар.

Улуустааҕы дьыэ кэргэн уонна ыччат отделын начальнига Т.Н. Степанова «Нам улуунун социальной-экономической сайдыытыгар киллэрбит үтүөлэрин иһин» диэн Бочуот Знагын туттарда. Онтон улуус ветераннарын сэбиэтин председателэ С.Д. Кобыкова, музей директора А.И. Копырин, улуус культураҕа управлениетин начальнигин солбуйааччы С.А. Орлова, үөрэх

управлениетин начальнига О.Н. Протопопов уо.д.а. Бочуот грамоталары, Эҕэрдэ суруктары уонна өйдөбүннүк бэлэхтэри туттардылар.

Бу бэртээхэй тэрээһини иилээн-саҕалаан ыһыт улууспут музейин научнай сотруднига С.Е. Охлопкова тоһоҕолоон бэлэтиирин курдук: «...Кини үлэтэ олус тупсаҕай, чуолкай, ювелирнай да диэххэ сөп. Өгнөрүн дьүөрэлээһинэ, дьүөрэлээһинэ орнамент уруһуйун кытта утарыласпат буолан үчүгэй ырыа-хоһоон курдук музыкальнай ритмнээхтэр». Кырдык да, бу быыстапкага туруоруллубут экспонаттар дьиктилэр, сиэдэрэйдэр, киһи болҕомтотун олус тардаллар.

**И. ИВАНОВ**

чааһа, «Газификация Намского улуса» кинигэ таҕыста.

Бүгүңгү күңгэ Хатырыкка баһылык А.М. Пинигин, Хатыр-Арыыга баһылык Ю.И. Слепцов, I Хомустаахха «Сайдыы» оҕо киинин салайааччыта А.Н. Винокурова өйбүллэринэн элбэх историческай уонна культурнай суолталаах баай киинэ докумуоннар баалара махталлаах уонна хайҕаллаах суол. Технической өттүгэр НВК «Саха» Намнааҕы филиалын директора Г.П. Шишкины уонна А. Шестаков аатынан сьһыналар киинин ветеран үлэһитэ С.Ю. Акимбетовы сүрүн көмөнү онороллорунан махтанан туран киз туттан ааттыбыт.

Быйыл Дьокуускай куоракка киинэ докумуоннары түмэр-

хайсыбата биер буолан үлэлирибитигэр чэпчээтэ.

Киновидеоархив «Живые голоса» серияҕа сэрии уонна тыыл ветераннарын туһунан ахтыылары хомуйар. Маны таһынан, быйылгы Саха сирин нурутун VI спортивной ооньууларынан спорт ветераннарын ахтыыта хомулунна. Киновидеоархив хомуйар үлэтин таһынан, уопутунан, сайдан түмэр-харайар киинэ докумуоннарга олоһунан, документальной, уус-уран киинэлэри онордо. Ол курдук, М.К. Аммосов оҕо сааһын, үөрэххэ тардыһытын туһунан «Буурҕаһыт мохсоҕол бу Намтан көһүтэ» А. Лебедевы кытта киинэни онорон, НВК «Сахаҕа» республикаҕа көстүбүтэ уонна «Кинопрорыв» кинофестивальга кыттан, кинофестиваль тэрийээччинэн З.П. Попова анал бириһинэн наҕараадаланна. «Күннээт көрөр дьоммут» циклга анаан нурут маастара Ф.С. Кислач туһунан «Творец красоты» документальной киинэ оноруллан, «Кинолетопись Якутии» куонкуруска кытына, биһирэбил бириһинэн наҕараадаланна. «Народные мастера» А.С. Заболоцкаяны кытта дискэлээх Нам улуунун истэниэнгэр, уһанар маастардарын туһунан фотоальбом икки

харайар киинэрхыыптарын тэрийээччилэргэ анаан үс күннээх семинар ыгытылына. Семинар үһүс күнэ, кулун тутар 28 күнүгэр, Намна оупут атас-таһы чэрчитинэн Горнайтан, Мэнгэ-Хангаластан, Уус-Алдантан, Үөһээ Бүлүүттэн, Чурапчыттан, Орто Халыматтан, Намтан уонна Ньурбаттан биэс нэһилиэктэн кэлэн музей үлэтин көрөн сөҕөн, хайҕаан бардылар.

Саха республикатын туһунан киинэ докумуоннары түмэр-харайар государственной тэрилтэ көбүлээһинин, киинэ докумуоннары сөптөөх көрүүтэ-истиигэ, анал ирдэбилгэ эппиэттир миэстэбэ хомуйуобун. Нам улуунун тэрилтэлэрин уонна олохтоохторун киинэ докумуоннары, госуларство баайын өрүһүү буоларын өйдөөн, тус бэйэтигэр, чугас дьонгутугар сьһыаннааһы, кэлэр өттүгэр наадалаах буоларын санаан туран киновидеоархивка кэлэн туттаргытыгар ыңгырабыт.

Биһиги аадырыспыт: Нам, Батый Файзуллин уулуссата, 7, Петр Сивцев аатынан Намнааҕы историко-этнографическай музей. Тел.42-6-88.

**В.Д. ПОПОВА,**  
киновидеоархив сэбиэдиссэй

# ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА «О БЕЗОПАСНОСТИ МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ»

ПРИНЯТ  
решением Совета  
Евразийской  
экономической комиссии  
от 9 октября 2013 г. №68

Настоящий технический регламент разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года.

Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к продуктам убою и мясной продукции и связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке продуктов убою и мясной продукции для обеспечения свободного перемещения продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

В случае, если в отношении продуктов убою и мясной продукции приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования безопасности к продуктам убою и мясной продукции, связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке продуктов убою и мясной продукции, то продукты убою и мясная продукция, связанные с ними процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также их маркировка и упаковка должны соответствовать требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

## I. Область применения

1. Настоящий технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей продуктов убою и мясной продукции относительно их назначения и безопасности, и распространяется на продукты убою и мясную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

2. Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

- а) продукты убою и мясная продукция:
  - мясо;
  - субпродукты;
  - кровь и продукты ее переработки;
  - сырье кишечное;
  - продукты из шпика;
  - продукты убою для детского питания;
  - мясная продукция для детского питания;
- б) процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации продуктов убою и мясной продукции.

3. Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования к маркировке и упаковке продуктов убою и мясной продукции, дополняющие требования технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №881 (далее – технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)), и технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР

ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. №769 (далее – технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011)), и не противоречащие им.

4. Действие настоящего технического регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам:

- а) продукты убою и мясная продукция, производимая гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися животноводством, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убою и мясной продукции, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза;
- б) специализированная мясная продукция (за исключением мясной продукции и продуктов убою для детского питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убою;
- в) мясо птицы и продукты его переработки, а также пищевая продукция, в рецептуре которой мясо птицы и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убою других продуктивных животных;
- г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма для животных, продукция, не предназначенная для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убою;
- д) пищевая продукция предприятий питания (общественного питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убою, предназначенная для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной пищевой продукции;
- е) пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание мясных ингредиентов составляет менее 5 процентов;
- ж) процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убою и мясной продукции непромышленного изготовления, предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

## II. Правила обращения продуктов убою и мясной продукции на рынке государств – членов Таможенного союза и Единого экономического пространства

5. Продукты убою и мясная продукция выпускаются в обращение на рынке государств – членов Таможенного союза и Единого экономического пространства (далее – государства-члены) при их соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

6. При обращении на таможенной территории Таможенного союза продукты убою сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государства-члена и товаросопроводительной документацией.

Перемещаемая между государствами – членами мясная продукция, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на таможенной территории Таможенного союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государств-членов без проведения ветеринарно-санитарной экс-

пертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие.

Каждая партия продуктов убою и мясной продукции, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору) ввозится на таможенную территорию Таможенного союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления.

7. Продукты убою и мясная продукция, соответствующие требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, и прошедшие оценку (подтверждение) соответствия, маркируются единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

8. Не допускается обращение на рынке государств-членов продуктов убою и мясной продукции, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, в том числе продуктов убою и мясной продукции с истекшим сроком годности.

## III. Требования к процессам производства продуктов убою и мясной продукции

9. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убою и мясной продукции, обязаны осуществлять процессы их производства таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

10. Производственные объекты, на которых осуществляются процессы убою продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убою и производство мясной продукции, подлежат государственной регистрации в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

11. Организация производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства продуктов убою и (или) мясной продукции, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства продуктов убою и мясной продукции, условия хранения и удаления отходов их производства, а также вода, используемая в процессе их производства, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

12. На всех стадиях процесса производства продуктов убою и мясной продукции должна обеспечиваться их прослеживаемость.

13. Материалы, контактирующие с продуктами убою и мясной продукцией в процессе производства, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

14. Упаковочные материалы для упаковки готовой продукции подаются через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения. Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях.

## IV. Требования к продуктам убою и процессам их производства

15. Процесс производства продуктов убою включает подготовку продуктивных животных к убою, убой продуктивных

животных, разделку, обвалку и жиловку туш, зачистку туш, полутуш и субпродуктов, сбор ветеринарных конфискатов.

16. Процесс подготовки продуктивных животных к убою должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части процессов получения переработанной пищевой продукции животного происхождения.

17. Продуктивные животные, поступившие на производственный объект, подвергаются предубойному ветеринарно-санитарному осмотру и предубойной выдержке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.

18. В случае, если в партии продуктивных животных обнаружены больные продуктивные животные в состоянии агонии, вынужденно убитые продуктивные животные или трупы продуктивных животных, либо если в партии продуктивных животных фактическое наличие голов не соответствует количеству, указанному в ветеринарном документе, такая партия продуктивных животных немедленно помещается в карантинное помещение до установления диагноза или причин несоответствия.

19. Не допускается:

- а) направлять на убой неидентифицированных продуктивных животных, продуктивных животных, не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр, а также продуктивных животных с навозными загрязнениями на кожных покровах;
- б) возвращать владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболевания продуктивных животных, продуктивных животных с травматическими повреждениями, а также трупы продуктивных животных, обнаруженные при приемке;
- в) вывозить (выводить) принятых на убой продуктивных животных с территории зоны предубойного содержания и убою продуктивных животных;
- г) направлять трупы продуктивных животных и ветеринарные конфискаты на полигоны твердых бытовых отходов.

20. При обнаружении в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра продуктивных животных с признаками инфекционного заболевания вся партия продуктивных животных изолируется до постановки окончательного диагноза.

21. Продуктивные животные подаются на убой из помещений (открытых загон) для предубойного содержания в помещении для убою таким образом, чтобы обеспечить ритмичную работу линии по убою и предотвратить перекрестное заражение.

22. Процесс убою продуктивных животных (далее – убой) должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части процессов получения переработанной пищевой продукции животного происхождения.

23. Процесс убою должен обеспечивать идентификацию продуктов убою и прослеживаемость продуктов убою на протяжении всего технологического процесса.

24. Процесс убою должен обеспечивать соблюдение режимов технологических процессов убою и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш.

25. При убою должно обеспечиваться разделение следующих групп рабочих операций:

- а) группа 1 – обездвижива-

ние, обескровливание, забеловка и съемка шкур (для свиней в шкуре – шпарка, удаление щетины, опалка и очистка туш от остатков щетины).

Обездвиживание продуктивных животных осуществляется с использованием средств, обеспечивающих ослабление чувствительности продуктивных животных и потерю способности к движению при работающем сердце.

Обескровливание продуктивных животных проводится способом, обеспечивающим наиболее полное их обескровливание;

б) группа 2 – нутровка, разделка туш на полутуши, зачистка туш, клеймение и взвешивание;

в) группа 3 – обработка и переработка побочного сырья (субпродуктов, кишечного сырья, жира-сырца, крови, кости, эндокринно-ферментного и специального сырья, кожевенного сырья и непищевого сырья).

26. Применяемые при убою ограждения, оборудование и инструменты должны исключать возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убою.

27. Необходимо предусмотреть экстренную остановку линии убою с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи технического устройства (например, кнопки «стоп») в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний продуктивных животных.

28. Для сбора ветеринарных конфискатов необходимо оборудовать отдельные спуски или специальные емкости, исключающие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные.

29. Кровь для пищевых целей не позднее чем через 3 минуты после обездвиживания продуктивного животного собирают с помощью стерильного полового ножа со шлангом в стерильную промаркированную емкость. В одну емкость допускается собирать кровь не более чем от 10 продуктивных животных.

Кровь направляют в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убою продуктивного животного.

30. Нутровка туш производится не позднее чем через 45 минут для крупного рогатого скота и свиней и не позднее чем через 30 минут для мелкого рогатого скота после окончания процесса обескровливания продуктивного животного.

При этом не допускается загрязнение поверхности туш содержимым желудка, кишечника.

В процессе нутровки туш нож заменяют не реже 1 раза в 30 минут на другой, подвергнутый санитарной обработке.

31. Руки, колючие перчатки и фартуки моют по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.

32. Извлеченные в процессе нутровки продукты убою направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 15 минут после их извлечения из туши.

33. В процессе распиловки туш и извлечения спинного мозга не нарушают его целостность.

34. Полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш, подвергают санитарной обработке не реже чем через 1 час работы.

35. В процессе зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных удаляют кровоподтеки, кровоизлияния и загрязненные участки.

36. Процесс зачистки субпродуктов от кровоподтеков, и процесс удаления серозной оболочки и прилегающих тканей должны завершаться не позднее чем через 3 часа после убою продуктивного животного, включая передачу на охлаждение или замораживание.

37. Не допускается проводить процессы зачистки шерстных субпродуктов в помещении для убоя продуктивных животных, за исключением проведения данных операций в отношении всех видов субпродуктов в отдельном помещении.

38. Разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С.

39. В целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, осуществляется по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.

40. Кость и продукт ее переработки для производства топлёного животного жира направляются на переработку (обработку) не позднее чем через 6 часов после обвалки. При задержке переработки кость помещают в охлаждаемое помещение, срок хранения которой при температуре хранения не выше плюс 8 °С составляет не более 24 часов.

41. Коллагеносодержащее сырье без костей допускается консервировать поваренной солью или другими разрешенными для этих целей средствами и хранить в закрытых емкостях.

42. После убоя туши и другие продукты убоя подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе и клеймению в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.

43. При выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя на тушу накладывается ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации.

44. При обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, продукты убоя помещают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований. При этом проводят соответствующую санитарную обработку (дезинфекцию) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды.

45. Обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением, проводится в обособленных помещениях с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя.

Дальнейшая их переработка проводится в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы. По окончании работы производится санитарная обработка (дезинфекция) помещения, оборудования и инвентаря.

#### V. Требования к мясной продукции и процессам ее производства

46. Продукты убоя, используемые при производстве мясной продукции, должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

47. Неидентифицированные продукты убоя, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации.

48. Подготовка субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку и жиловку, проводится в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения.

49. Производство мясной продукции из субпродуктов и крови осуществляется в отдельном помещении.

Допускается производство этой продукции в помещении и на оборудовании по производ-

ству колбасных изделий при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря.

50. Подготовка кишечной оболочки производится в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше плюс 12 °С.

51. Ветеринарные и товароведческие клейма и штампы удаляются, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для маркировки продуктов убоя без последующего удаления.

52. Не используемые во время технологического процесса ножи хранятся в стерилизаторе или в специально отведенном месте.

53. Продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол, должны иметь температуру не выше плюс 4 °С в любой точке измерения, за исключением парного мяса.

54. Измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С.

55. Для производства желатина запрещается использовать коллагеносодержащее сырье, подвергнутое процессу дубления (отверждение кож с помощью растительных дубильных веществ, солей хрома или таких веществ, как соли алюминия, соли железа (III), соли кремниевой кислоты, альдегиды и хиноны или другие синтетические отвердители).

56. Для выработки топлёного животного жира используют жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе убойки.

57. Нитрит натрия (нитрит калия) применяется только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента.

Не допускается применение одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве мясной продукции одного наименования.

Не допускается применять нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) смеси для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде.

58. Подготовка немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку, проводится в отдельных помещениях.

59. Подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства мясной продукции не допускается.

60. При производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса необходимо соблюдать следующие требования:

а) выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 4 °С, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения;

б) приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) немясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы производственного объекта;

в) тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляется на специальном оборудовании, оснащенном приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде).

61. При производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов необходимо соблюдать

следующие требования:

а) не допускается производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия);

б) скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка;

в) не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше плюс 6 °С в любой точке измерения.

62. При производстве консервов необходимо соблюдать следующие требования:

а) потребительская тара для консервов проверяется на герметичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;

б) время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов не должно превышать 30 минут;

в) продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убоя до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2 часов для стерилизованных и 1 часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола;

г) температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару должна быть не ниже плюс 40 °С;

д) изготовитель осуществляет термическую обработку консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности, предусмотренными приложением № 2 к настоящему техническому регламенту;

е) срок годности консервов устанавливается изготовителем с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта;

ж) документы, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, являются документами строгой отчетности и должны храниться изготовителем в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца;

з) продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 11 суток.

63. Производство мясной продукции для питания детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

64. Производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста может осуществляться на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях, или на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после их мойки и дезинфекции.

65. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая

кислоты и их соли.

66. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).

67. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

68. При производстве мясной продукции для питания детей от 6 месяцев до 3 лет не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

69. При производстве мясной продукции для питания детей дошкольного возраста (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

70. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента.

71. При производстве мясной продукции для питания детей дошкольного возраста (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не допускается использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.

72. При производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 21 дня.

73. На всех этапах производства рубленых мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) температура фарша не должна быть выше плюс 3 °С.

74. При производстве консервов для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасование производят в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 куб. дм.

#### VI. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции

75. В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом.

76. В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 – 10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции.

77. Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры.

78. Продукты убоя в процессе хранения группируются по видам, назначению (реализация

или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное).

79. Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 5 °С, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 °С.

80. Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер.

81. В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключая их соприкосновение. Туши, полутуши и четвертины в замороженном состоянии допускается перевозить в штабелированном виде, исключая загрязнение поверхности туш.

82. Использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных не допускается.

Перевозка продуктивных животных на производственный объект осуществляется специализированным или специально оборудованным транспортом.

Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

83. Перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной (или) потребительской упаковки, за исключением кости, предназначенной для производства желатина, не допускается.

84. После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции).

85. В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции.

86. На предприятиях розничной и оптовой торговли не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.

87. Оценка соответствия процессов производства продуктов убоя и мясной продукции (в том числе мясной продукции и продуктов убоя для детского питания) требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, проводится до начала осуществления таких процессов (до выпуска продукции в обращение) в форме государственной регистрации производственных объектов в порядке, установленном техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

88. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции (в том числе мясной продукции для детского питания) требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, проводится в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований, установленных настоящим техническим регламентом и техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

**АЛЬФАКРЕДИТ**  
Член СРО НП “Кооперативные финансы” г.Москва  
КПК «АЛЬФАКРЕДИТ» – лидер России-2013!  
Золото рейтинга в РФ.

**Акция по личным сбережениям!**  
«Весеннее везение!»  
Период проведения акции: с 1 апреля по 31 мая 2014 года.

Наш адрес: с. Намцы, ул. Чернышевского, 11  
тел.: 8924-760-79-10

**Главный приз:  
100 000 руб.**

Участниками Акции становятся:  
Пайщики, заключившие договора личных сбережений в период с 01.04.2014 по 31.05.2014г. по программам “Проценты все и сразу”, “Годовой”, “Бархатный сезон”, “Золотая копилка”. При вступлении паевый взнос 200 р., при выходе сумма возвращается. Более подробные условия узнавайте по тел. 8-800-25-08-168.

Острые кишечные инфекции – это сальмонеллез, дизентерия, эшерихиоз, пищевые токсикоинфекции, холера и другие. Симптомы кишечных инфекций проявляются достаточно быстро. Инкубационный период может быть всего несколько часов, но может растянуться и до 7 суток. Клинические проявления этих инфекций во многом схожи: недомогание, слабость, тошнота, рвота, боли в животе, диарея (понос), как правило, повышается температура.

Данные инфекции встреча-

ются – еще в древности было известно, что пищевые продукты в ряде случаев могут явиться причиной заболеваний, сопровождающихся рвотой и поносом. В отличие от других инфекционных заболеваний для возникновения пищевых токсикоинфекций обязательными условиями являются не только присутствие в пище микробных клеток, но, главное, накопление в ней приличной дозы экзотоксинов (токсических веществ), продуцируемых бактериями.

Возбудители пищевых ток-

намного выше. Это объясняется в основном ухудшением условий хранения пищевых продуктов, что создает более благоприятные условия для накопления возбудителя в инфицированных продуктах.

Источники инфекции – сельскохозяйственные животные, птицы и люди (больные сальмонеллезом или бактериовыделители), причем роль животных и птиц является основной. Основной путь передачи инфекции – пищевой. Заболевание у человека могут вызвать продукты, загрязненные сальмонеллами. Однако среди всех пищевых продуктов основное место принадлежит продуктам животного происхождения или тем, в которые они входят как составная часть. Сальмонеллы, как и возбудители некоторых других кишечных заболеваний человека, очень хорошо размножаются в пищевых продуктах, содержащих большое количество воды (молоко, яйца, студни, кремы, вареные колбасы, фарш, салаты и т.д.).

Скорость размножения микробов в большей степени зависит от окружающей температуры. Так, при 0+4°C сальмонеллы размножаются очень медленно. Однако при длительном хранении зараженные продукты даже при такой температуре (в условиях холодильника) могут стать весьма опасными. При +20-25°C уже через 4-6 часов в зараженных продуктах накапливается огромное количество сальмонелл. Зараженные сальмонеллами продукты не меняют ни своего внешнего вида, ни вкуса, ни запаха, поэтому по внешнему виду определить опасные продукты не возможно.

Инфицирование пищевых продуктов происходит поразному. Инфицирование мяса может происходить при жизни животного (во время его болезни), а также на скотобойнях (в процессе обработки туши), при транспортировке, хранении, переработке и реализации. Соление и копчение мяса не оказывает на сальмонелл влияние. Для разрушения бактерий требуется качественно проводимая термическая обработка. Так, для полного уничтожения сальмонелл, находящихся в куске мяса массой 400 грамм, необходимо варить его не менее 2,5 часов. Зараженные яйца, как правило, получают от больных птиц. Если употреблять в пищу сырые яйца или использовать зараженные яйца в различных кондитерских изделиях, то можно запросто заболеть сальмонеллезом. Другие продукты чаще всего бывают заражены через инфицированную посуду, кухонный инвентарь. Довольно часто заражение пищевых продуктов происходит при использовании инфицированной воды для приготовления пищи, мытья посуды. Инфицирование воды происходит в результате поступления сточных вод с ферм, предприятий по обработке животного сырья, непосредствен-

## ПРОФИЛАКТИКА ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ

ются в течение всего года, но им характерна выраженная летне-осенняя сезонность. Число заболеваний, регистрируемых в июне-сентябре, составляет половину от всего количества заболеваний за год. В том, что человек заболевает «кишечной заразой» в 99% случаев виноват он сам. Мы порой создаем инфекциям все условия. Возбудители острых кишечных инфекций не летают по воздуху, они попадают в наш организм через рот, т.е. для них характерен фекально-оральный механизм заражения. Наиболее распространены пищевая и водный пути распространения инфекции.

Рассмотрим наиболее часто встречающиеся заболевания: дизентерию, пищевые токсикоинфекции, сальмонеллез.

Дизентерия является инфекционным заболеванием, которое протекает с явлениями интоксикации и преимущественным поражением конечных отделов толстой кишки. Виновник болезни – шигеллы (дизентерийные бактерии).

Источники инфекции – больные острой или хронической дизентерией и бактерионосители. Наибольшую опасность представляют больные острой дизентерией, выделяющие в период разгара болезни в окружающую среду огромное количество возбудителя, особенно опасно, если это работники пищеблоков с легкой формой заболевания, поскольку они нередко продолжают работать и за медицинской помощью не обращаются. Факторами передачи заболевания являются грязные руки, пищевые продукты, вода, мухи. Инфицирование через пищевые продукты может происходить по-разному: через загрязненные овощи, ягоды, снятые с огорода, удобряемого фекалиями человека, и недостаточно обработанные перед употреблением: при заносе возбудителя дизентерии в уже готовые к употреблению продукты и т.д. Особого внимания заслуживают молоко и молочные продукты, которые часто являются факторами передачи инфекции.

Пищевые токсикоинфек-

ции широко распространены в природе и встречаются повсюду: в испражнениях людей и животных, в почве, воде, воздухе, на различных предметах. Периодически источниками возбудителей болезни являются лица, работающие в пищевой промышленности и страдающие различными гнойничковыми заболеваниями кожи (пиодермия, панариций, гнойные раны и др.) или ангины, ринофарингитами, ларингитами, бронхитами, пневмониями.

К возбудителям пищевых токсикоинфекций относятся многие виды бактерий. Наиболее частыми возбудителями являются стафилококки, клебсиеллы, протей, клостридии, цитробактер и другие. Путь распространения инфекции – пищевой. Причем питательной средой для бактерий могут быть и твердые (колбасы, студни, яйца, мясные и рыбные консервы и др.) и жидкие (суп, молоко, соки, компоты, кисели, квас, лимонад, пиво, коктейли и др.) пищевые продукты. Например, стафилококковая интоксикация чаще связана с употреблением в пищу инфицированного молока и молочных продуктов, кондитерских кремов, мясных, рыбных и овощных блюд.

На массивное попадание в желудочно-кишечный тракт возбудителей и токсических веществ организм человека отвечает следующей реакцией. Появляется тошнота, рвота, беспокоит сильная режущая боль в животе, которая локализуется чаще всего в области желудка. Характер стула может и не меняться, а может быть кратковременный понос. Кроме того, достаточно часто встречаются такие симптомы, как головные боли, головокружение, выраженная слабость, снижение артериального давления, озноб, повышение температуры.

Сальмонеллез – острая кишечная инфекция, вызываемая многочисленными бактериями из рода сальмонелл. Данная «зараза» встречается в течение года, но, как правило, в летние месяцы уровень заболеваемости

## УНУРЭХ ТЫПТАР

Убаастыыр киһибитин, педагогическай үлэ, спорт ветеранын ПЕТР ПЕТРОВИЧ ОКОНЕШНИКОВЫ 70 сааскын туолбут өрөгөйдөөх үбүлүөйүнэн итиитик-истинник эбэрдэлибит!

Эн, дьонуннаах олохун, үлэбэ-хамнаска сыһыанын, спорду өрө тутуун, үгүс үтүө санаанан эрэ салайтаран сылдьар үтүөкэннээх киһи, дьонго-сэргэбэ ытыктабыллан туһанар, сэргэх-сайаҕас майгын биһиэхэ, табаарыстаргар, оҕолоргор-урууларгар, кэлэр кэнчээри ыччакка үтүө холобур буолар.

Күндү Петр Петрович! Баҕарабыт чэгиэн-чэбдик сылдьан оҕолорун, сиэннэрин үөрүүлэринэн кынаттанан, чугас дьонгор, доҕотторгор тирэх, күүс-көмө буолан, сүбэ-ама биэрэн кырдьары-ыалдьары билбэккэ, уйгу-быйан олохтон уһунтан уһун сылларга дьоллоохтук-соргулаахтык олохторго!

Граф Бизэргитэн Соловьёвтар, Петровтар, Саввиновтар

Күндү ийэбитин, эбэбитин, хос эбэбитин, РСФСР кооперациятын туйгун ветеранын ВАЛЕНТИНА ИВАНОВНА КОЛЕСОВАНЫ 80 сааскын туолбут кэрэ-бэли күнүнүн үөрэнкөтөн туран эбэрдэлибит!

Эн баар буолангынын биһиэхэ барыбытыгар күүс-көмө буолаҕын. Эбэбит кырдьары-ыалдьары кыйдыахха, өссө да биһиэхэ олус наадалаах киһигин.

Кэргэнин, кыргыттарын, күтүөтүн, сиэннэрин, хос сиэннэрин, кийиттэрин



### Эрэйдээх этигэс

Сааскы кэммит барахсан күлүм-чаҕыл, көмүс кыырпахтара үөрүү кыыма буолан сүрэх аайы кутулунна. Бу кэмгэ сырыһайан сыыдамсыһар, кэли-бары кэнгиир кэмэ. Онон туһанан биһиги эмиэ хаһыа да буолан биир чугас нэһилиэккэ күүлэйдии бара сырыттыбыт.

Мин бу суоппардарга анаан уонна кырдыаҕас дьон туһугар кыра да буоллар наадалаах диэммин суруйар санаа кирирдэ.

Дээ, ол айаннырбытыгар бараары-кэлээри массыынаҕа кыайан

## АЛГЫСПЫТ АРГЫСТАСТЫН

кирибэккэ, сор бөҕө эмээхситтэр илии-илиибитигиттэн тардыһан, ким эрэ кэннибиттэн үтэн нэһилэ үнүөхтээн киридибит. Дьону да кэтэһиннэрдик, бэйэбит бэйэбитин сөхтүбүт, киһилии киһиэхэ үктэлэ онук үлүгэр үрдүк буолбатах ээ, көр, ол үрдүнэн бэйэбитин өрө анньынар кыах суох. Эдэр эрдэххэ ичигэс кэмгэ хантан эрэ сатыылаан иһэн биэр эмэ грузовой массыына түбэһэн олортобуна, кузов үрдүгэр начаас тахсар буоларбыт. Билигин – ити баар.

Манан сиэттэрэн «скорай» курдук массыыналаах дьонго анаан этээри гынабын: «Эһиги хаһан баҕарар дьону таһаһыт, онуоха тийиэхтээх сирдэрин булларынан, харчы эрэ ыларынан мунурдаммакка, айаннырга табыгастаах буоларыгар анаан туох эрэ усуллубуйа оҕороргут буоллар, ким баҕарар астыныа этэ, нууччалыы эттэххэ «комфорт и удобство» диэбит курдук. Холобур, сорох массыыналарга олорор олохтор икки ардыларыгар араас массыына тэрилэ, көлүөһэ энин сытар буолар, алҕаска киһи иннин охтуох курдук, аанһа көрбөт да дьон бааллар, манна эбэн эттэххэ, кырдыаҕастарга анаан кириэллэригэр үктэл оҕостоллоругар кыра намыһах олоппос эбэтэр кылгас халын мас дуу баара буоллар», - диэн баҕа баар, эмээхсин араһынай буолан, диэмэн.

Онук усуллубуйалаах массыынанан айаннаан дьон-сэргэ кырдыаҕастар махталлара, хайбаллара тус олоххутугар, айаннытыгар алгыс буолан арыллыа.

З.И. ЕГОРОВА, Нам

ного загрязнения выделениями различных животных (скот, птица, грызуны).

Вполне возможно избежать всех прелестей кишечных инфекций, если соблюдать элементарные меры профилактики:

Необходимо мыть руки после посещения туалета, перед приготовлением пищи и перед едой. Но, далеко не всегда соблюдается это золотое правило.

Все овощи, фрукты, зелень, ягоды перед употреблением следует не просто тщательно промыть проточной водой, но и обдавать кипятком. И не важно, куплены ли они на рынке или выращены на своем огороде.

Не покупать обрезанные яблоки, груши, бананы. Они изначально не пригодны к тому, чтобы есть их в первозданном виде, безопасными они становятся только после тепловой обработки.

Нельзя покупать разрезанные арбузы и дыни, не приобретать те же дыни с подгнившим бочком. Если дыня уже подгнила, то бактерии находятся не только на поверхности, они проникают вовнутрь.

Не стоит покупать молочные продукты у частных лиц, они не проходят необходимой обработки и контроля. Необходимо соблюдать сроки и правила хранения молочных продуктов. Молоко может храниться в холодильнике 20 часов, творог – 36 часов.

Соблюдайте сроки и правила

хранения и других продуктов, особенно скоропортящихся: салаты и винегреты лучше съесть сразу после приготовления, в крайнем случае, они могут храниться в холодильнике не более 12 часов.

Покупая колбасу, мясные деликатесы стоит обратить внимание на срок их реализации. Яйца перед тем, как сложить в холодильник, необходимо вымыть с мылом. Кроме того, надо исключить из своего рациона блюда, в состав которых входят сырые яйца.

Не следует пить воду из открытых водоемов, неблагоустроенных колодцев. Не использовать ее для мытья рук и посуды. Лучше употреблять кипяченую или бутилированную воду.

При купании в открытых водоемах нельзя заглатывать воду. Отдыхать лучше в специально отведенных для этого местах.

Обязательно бороться с мухами – механическими переносчиками инфекции. Посуду и продукты надо хранить в закрытом от мух месте.

Использовать скоропортящиеся продукты, если они хранились при комнатной температуре хотя бы несколько часов, только в проваренном виде.

Своевременно удалять пищевые отходы, бороться с грызунами (поскольку они также могут являться бактерионосителями).

Н.В. БОЧАНОВ,  
фельдшер КМЦ, Намцы

## БИЛЛЭРИИЛЭР

Администрация муниципального образования «Намский улус» объявляет конкурс на замещение вакантной должности муниципальной службы **главного специалиста по правовым вопросам**

**Требования кандидатур:**  
– высшее профессиональное образование, соответствующее направлению деятельности (юридическое);  
– без предъявления требований к стажу;

– квалификационные требования к профессиональным знаниям и навыкам, необходимым для исполнения должностных обязанностей, в соответствии с п. 3 ст. 6 Закона Республики Саха (Якутия) «О муниципальной службе в Республике Саха (Якутия)»;

– наличие профессиональных знаний и навыков работы с информацией: излагать, обсуждать и действительно отстаивать мнение в формальной и устной форме, слушать и аналитически принимать письменную информацию, искать, получать, систематизировать, письменно оформлять и использовать информацию из устных, печатных и электронных источников;

– умение подготовки нормативно-правовых актов, касающихся компетенции отдела;

– коммуникативность, инициативность;

– навыки работы с персональным компьютером и иными организационно-техническими средствами, необходимыми для эффективной оперативной работы;

– владение программами, MS Office (Word, Excel), Интернет;

– знание законодательства Российской Федерации и Республики Саха (Якутия), опыт его практического применения.

Для участия в конкурсе представляются следующие документы, заверенные в установленном порядке:

1. Личное заявление на имя главы МО «Намский улус».  
2. Собственноручно заполненная и подписанная гражданином РФ анкета установленной формы (форма анкеты утверждена распоряжением Правительства РФ от 26.05.2005 № 667-р) с приложением двух фото размером 3,5x4,5 см.

3. Копия паспорта и копии свидетельства о государственной регистрации актов гражданского состояния.

4. Копия трудовой книжки.

5. Копии документов о профессиональном образовании, профессиональной переподготовке, повышении квалификации, стажировке, присвоении ученой степени, ученого звания с вкладом (если таковые имеются).

6. Копии документов воинского учета (для военнообязанных и лиц, подлежащих призыву на военную службу).

7. Сведения о доходах, имуществе и обязательствах имущественного характера (формы утверждены Указом Президента РФ от 18.05.2009 №559).

8. Справка из налогового органа о том, что данное лицо не занимается предпринимательской деятельностью.

9. Копия страхового свидетельства обязательного пенсионного страхования (СНИЛС).

10. Копия свидетельства о

постановке на учет в налоговом органе физического лица по месту жительства на территории РФ (ИНН).

11. Медицинское заключение установленной формы об отсутствии у гражданина заболевания, препятствующего поступлению на муниципальную службу или ее прохождению (форма №001-ГС/у).

Место и время приема документов для участия в конкурсе: ежедневно (кроме субботы и воскресенья) с 09.00 до 12.00 и с 14.00 до 18.00 по адресу: с. Намцы, ул. Октябрьская, 1, кабинет 303 (кадровая служба), тел. (41162) 41-826, 41-5-05, тел./факс (41162) 41-568, электронный адрес: [sakna.gov.ru/nam](mailto:sakna.gov.ru/nam) электронный адрес: [namsecn@cibsakha.ru](mailto:namsecn@cibsakha.ru)

Срок подачи документов: в течение 21 дней со дня опубликования настоящего объявления до 13 мая 2014 года.

Предполагаемая дата проведения конкурса – 14 мая 2014 года.

**Место проведения конкурса: с. Намцы, ул. Октябрьская, 1, каб. 311.**

Подробную информацию об условиях проведения конкурса можно получить по адресу: с. Намцы, ул. Октябрьская, 1, каб. 303, 311, тел. 41-826, 41-5-05.

\*\*\*  
Прошу оказать материальную помощь в связи с болезнью дочери Горбуновой Надежды Владимировны, 1981 г.р., проживающей в г. Якутске.

В сентябре 2012 г. был поставлен диагноз: позвоночная грыжа, в связи с чем была проведена экстренная операция по установке имплантатов. Имплантаты были старого выпуска. В данное время они сломались, вследствие чего она не может передвигаться, поэтому срочно требуется повторная операция по замене имплантатов на современные, которую делают только за пределами республики.

Спасибо Вам за оказанную помощь. Пусть беда и болезнь обходят Вас стороной.

С просьбой и надеждой мама Надежда Чеснокова Маргарита Ивановна, тел. 89142622696, 89142965262

**Данные для перечисления: Горбунова Надежда Владимировна**

**Карта Сбербанка № 639002769000772189**

\*\*\*  
**СЪЕМКА СВАДЕБ И ТОРЖЕСТВ!**

Желаете запечатлеть семейные торжества, свадьбы, юбилеи? Нет ничего проще – позвоните по телефону 42-9-48, 89243660623, 89141077316. Мы приедем и по вашему желанию качественно, профессионально снимем на видео и фото с отличным оформлением. Также принимаем заказы на имидж-фильмы, музыкальные клипы, семейное фотографирование на дому, перевод из видеокассет на цифровые носители, монтаж и запись частных видеосъемок.

\*\*\*  
Бухгалтерское абонентское обслуживание, консультация и индивидуальное обучение с нуля по ускоренной программе 1С:Предприятие-8, 1С-Зарплата-8.

Продается земельный участок 20 сот. под ИЖС, рядом трасса, в собственности, электричество, газ рядом по договорной цене в с. Намцы.

**Тел. 8914 299 8349**

**Изготавливаем пластиковые емкости для воды по вашим размерам – круглые и прямоугольные, так же имеются в продаже готовые емкости на 500 и 1000 литров. Доставка по с. Намцы, Хамагатта, Аппаны, Графский Берег, Партизан, Никольцы и 1 Хомустах бесплатно.**  
**Обращаться по тел. 89248660040, 89142313601**

**«Деньги. Легко и быстро»**  
Займы от 2000 до 15000 рублей всего по 2-м документам! 2% в день! В срок до 14 дней.  
**Тел. 89142723633, с. Намцы, ул. Ленина, 12/2**

Молодая семья снимет частный дом или квартиру в с. Намцы (желательно в центре) с июня месяца на длительный срок. Своевременную оплату, порядок и чистоту гарантируем.  
**Тел. 89644193899, 89243682977 (можно ватсап)**

**Юридическое оформление договора купли-продажи автомобиля-транспортных средств за 700 руб. Работаем с 8 до 22 ежедневно по адресу: с. Намцы, ул. Кэскил, 16.**  
**Тел. 89644291933**

Муус устар 26 күнүгэр Республика күнэ ыытылларынан сибээстээн Никольскай нэһилиэгэр Административно-культурнай киин тутуугар былаанаммыт **марафон муус устар 30 күнүгэр көһөрүлүннэ.**  
**Никольскай нэһилиэк дьаһалтата**

**Продаю сенокосные угодья, 3 га между м. «Манхагай» и протокой р. Лена. Документы имеются. Возможны варианты обмена.**  
**Тел. 89248768952**

Намнаабы педколледж картинной галереята муус устар 24-30 күнүгэр диэри, Арктика сылыгар анаан, живописец **худоһуннук Спиридонов Юрий Васильевич быыстапкатыгар ынырар.** Кэлин, көрүн, сэргээн!  
**Тел. 8411-44-24-2-25, 8914-104-06-59**

В с. Октемцы Хангаласского улуса **продается** 4-хкомн. благоустроенная квартира в каменном доме. Цена – 1,5 млн. руб.  
**Тел. 8411-44-24-2-25, 8914-104-06-59**

**Продается комплект системы отопления б/у гаража с баней размером 6x8 метров, брус 18x18 – 6 штук.**  
**Тел. 89244623106**

**Продаю лафет 8x16 см со сна, самовывоз.**  
**Тел. 89248661379, 89644271012**

**Грузовые перевозки.**  
**Тел. 89243661967, 89841160270**

**Услуги электрика.**  
**Тел. 89246636358**

**Тепловизионное обследование** вашей квартиры, дома, гаража. **Покажет, где и как дом теряет тепло, в каком состоянии находится утеплитель, герметичны ли окна, хорошо ли установлены окна и двери.**  
**Тел. 962-735-8362**

**Считать недействительным** утерянный военный билет № АХ 0559945, выданный на имя Ядрихинского Романа Максимовича

## ИДЬУО ИҺИТИННЭРЭР

### ПРОКУРАТУРА ТҮННҮГҮН АЛДЬАТТЫЛАР

Ааспыт нэдиэлэҕэ 18 эчэиһи, 8 уоруу, 1 эмтэн сүһүрүү, 2 малы-салы алдьатыы, 9 административнай буруйу оноруу бэлиэтэннилэр.

Муус устар 14 күнүгэр Намга «Астык» маҕаһын аттыгар биллибэт дьахтар гр-ка К. сиэбиттэн 950 солк. сойбоппут. Ити күн Хомустаахтан биллэрбиттэринэн биир дьахтар быраата киһи квартиратын биллэтинэн атыгылаабытын туһунан иһитиннэрдэ.

Муус устар 17 күнүгэр Искраттан гр-ка А. биллэрбиттэринэн 2012 с. ыам ыйыттан 2014 с. муус устартыгар диэри биллибэт киһи киһи сэрбаан бириэт хамнаһын картатыттан өрүү харчы устубут эбит. Муус устар 18 күнүгэр биллибэт киһи прокуратура дьээтин туннугун алдьаппытын туһунан иһитиннэри кирибит. Муус устар 19 күнүгэр Түбэттэн биллэрбиттэринэн лодочнай станцияттан 6 стеклопакет туннуктары уорбуттар, 30 тыһ. солк. хоромнуу табыста.

### ПРИКАЗ

17 января 2014 г. № 3

**Об утверждении тарифов платных услуг на 2014 г.**

Согласно распоряжения главы МО «Намский улус» № 80-р «Об утверждении тарифов платных услуг предоставляемых Муниципальным бюджетным учреждением «Намский историко-этнографический музей им. П.И. Сивцева» от 17 января 2014 г. приказываю:

1. Утвердить тарифы платных услуг МБУ «Намский историко-этнографический музей им. П.И. Сивцева» на 2014 год согласно Приложению.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

### Приложение

№	Наименование услуги	Периодичность	Единица измерения 1 чел. В час	Тариф
1	Проведение экскурсий	1 экскурсия в неделю	Входной билет	Дошкольники – 10 руб. Школьники – 20 руб. Взрослые – 30 руб.
2	Проведение музейных уроков	1 урок в неделю	Входной билет	Дошкольники – 10 руб. Школьники – 20 руб.

### ООО «ВИКАРТ» Немогонский хлебозавод

В связи с расширением на постоянную работу требуются Пекари, Кондитеры, Водители, Грузчики.

От вас: ответственность, дисциплина, умение работать в команде, энергичность, желание, можно без опыта работы, возраст от 23 до 38. При себе иметь санкнижку с допуском к работе.

От нас: достойная заработная плата, соц. пакет,

**Обращаться по тел: 89142941877, 89142665000.**

<p>Учредителю оном уонна балтыбыт, Нам сэлээннэтин олохтообо</p> <p><b>ДЬЯКОНОВА Мария Николаевна</b> уһун, ыарахан ыарыттан олохтон барбытынан оҕолоругар, сиэннэригэр, биригэр төрөөбүттэригэр дириг кутурбаммытын тирээдэбит. <b>Ермолаева В.В., кыргыттар</b></p>	<p>Күндүтүк саныыр, өр сылларга ырыаны ылыткв оностон иэйитин истин бар дьонугар бэлхити сылдыбыт табаарыспыт</p> <p><b>БАРАМЫГИН Егор Васильевич</b> уһун, ыарахан ыарыттан олохтон туораабытынан кэргэнигэр, кыһыгар, сиэннэригэр, чугас дьонунугар бэйэбит дириг кутурбаммытын тирээдэбит.</p> <p><b>«Иэйи» кулуп коллектива, салайааччылар Т. Гурьева, В. Никонова</b></p>
<p>Биригэр үөрэммит дьүөгэбит, табаарыспыт Парнякова Степанида Николаевна биригэр төрөөбүт, тапталлаах балта</p> <p><b>ДЬЯКОНОВА Мария Николаевна</b> уһун, ыарахан ыарыттан күн сириттэн барбытынан дириг кутурбаммытын тирээдэбит. <b>1979 с. выпускниктар</b></p>	<p>Убаастыр киһиби, сибээс ветерана. Көбөкөн нэһилиэтин Ытык киһитэ</p> <p><b>БАРАМЫГИН Егор Васильевич</b> ыарахан ыарыттан олохтон туораабытынан кэргэнигэр Анна Егоровнаҕа, кыһыгар Ирина Егоровнаҕа, сиэннэригэр дириг кутурбаммытын тирээдэбит.</p> <p><b>Гаврильевтар</b></p>
<p>Убаастыр учууталыгыгар Парнякова Степанида Николаевна биригэр төрөөбүт балта, биригэр үлээбит коллегабыгыгар Пестрякова Аграфена Николаевна эдьидэ</p> <p><b>ДЬЯКОНОВА Мария Николаевна</b> уһун, ыарахан ыарыттан олохтон барбытынан дириг кутурбаммытын тирээдэбит. <b>Евдокия Николаевна, 4 №-дээх «Чэир» д/с биригэр үлээбит коллегалара</b></p>	<p>Биригэр үлэлиир дьүөгэбитигэр Ирина Егоровна уонна киһи дьээ кэргэнигэр аҕата, кэргэн, эһэлэрэ</p> <p><b>БАРАМЫГИН Егор Васильевич</b> ыарахан ыарыттан күн сириттэн барбытынан дириг кутурбаммытын тирээдэбит.</p> <p><b>Дьүөгэлэрэ педколледжтан</b></p>
<p>Тапталлаах кэргэним, аҕам, эһэбит, үлэ, сибээс, сцена ветерана, Саха республикатын «Норуот уусуран айымньыта сайдыытыгар үтүөлэрин иһин» Бочуот Знагын хаһаайына, Көбөкөн нэһилиэтин Ытык киһитэ</p> <p><b>БАРАМЫГИН Егор Васильевич</b> ыарахан ыарыттан бу дьыл муус устар 19 күнүгэр күн сириттэн барбытынан чугас дьонугар, аймахтарыгар, табаарыстарыгар биллэрэбит. <b>Кэргэнэ, кыһа, сиэннэрэ</b></p>	<p>Биригэр үөрэммит табаарыспытыгар Барамыгина Ираба, киһи ийэтигэр, оҕолоругар күндүттэн күндү киһилэрэ, аҕата, эһэлэрэ</p> <p><b>БАРАМЫГИН Егор Васильевич</b> ыарахан ыарыттан олохтон туораабытынан дириг кутурбаммытын тирээдэбит. <b>Нам орто оскулатын 1996 с. 11 «в» кыл. ыыустара</b></p>
<p>Күндүтүк саныыр киһиби, күтүөлүт, үлэ, сибээс, сцена ветерана, Саха республикатын «Норуот уусуран айымньыта сайдыытыгар үтүөлэрин иһин» Бочуот Знагын хаһаайына, Көбөкөн нэһилиэтин Ытык киһитэ</p> <p><b>БАРАМЫГИН Егор Васильевич</b> ыарахан ыарыттан б.д.б. муус устар 19 күнүгэр күн сириттэн күрэммитинэн кэргэнигэр Анна Егоровнаҕа, кыһыгар Ирина Егоровнаҕа, сиэннэригэр Сайынаҕа, Айаалга, чугас дьонугар дириг кутурбаммытын тирээдэбит, ыар сүтүкүт аһыгытын тэҥгэ үлэстэбит.</p> <p><b>Поповтар, Бугаевтар, Петровтар, Савиновтар, Бугаевтар, Парниковтар, Көбөкөнтөн эдьидий Золя, Потаповтар, Федотовтар</b></p>	<p>Убаастыр киһиби, А. Шестаков аатынан культура киинин «Нургуһун» ырыа-үҥкүү народнай коллективыгар эдэр сааһыттан актыбынайдык кыттыбыт хас да республикатаагы куонкурустар лауреаттара, сцена ветерана, «Сахателеком» ветерана</p> <p><b>БАРАМЫГИН Егор Васильевич</b> уһун, ыарахан ыарыттан олохтон туораабытынан дириг кутурбаммытын тирээдэбит. <b>Мария, Петр Сергучевтар уонна оҕолор Петр, Николай, Лилия</b></p>
<p>Убаастыр киһиби, А. Шестаков аатынан культура киинин «Нургуһун» ырыа-үҥкүү народнай коллективыгар эдэр сааһыттан актыбынайдык кыттыбыт хас да республикатаагы куонкурустар лауреаттара, сцена ветерана, «Сахателеком» ветерана</p> <p><b>БАРАМЫГИН Егор Васильевич</b> уһун, ыарахан ыарыттан күн сириттэн барбытынан кэргэнигэр Анна Егоровнаҕа, кыһыгар Иринаҕа, сиэннэригэр, чугас аймахтарыгар дириг кутурбаммытын тирээдэбит. Хомолбугун тэҥгэ үлэстэбит.</p> <p><b>«Нургуһун» хорун коллективин аатыттан Е.А. Кутукова, үлээннээхтэр А.С., И.И. Тарбаховтар</b></p>	<p>Убаастыр киһиби, А. Шестаков аатынан культура киинин «Нургуһун» ырыа-үҥкүү народнай коллективыгар эдэр сааһыттан актыбынайдык кыттыбыт хас да республикатаагы куонкурустар лауреаттара, сцена ветерана, «Сахателеком» ветерана</p> <p><b>БАРАМЫГИН Егор Васильевич</b> уһун, ыарахан ыарыттан күн сириттэн барбытынан кэргэнигэр Анна Егоровнаҕа, кыһыгар Иринаҕа, сиэннэригэр, чугас аймахтарыгар дириг кутурбаммытын тирээдэбит.</p> <p><b>Намтан Матвеевтар, Майттан Варламовтар, Аммантан Долгуновтар, куораттан Романовтар, Петровтар</b></p>

### Редактор В.Г. КАСЬЯНОВ

#### ОТДЕЛЛАР:

редакторы солбууааччы — **41496**, суругу тиһии, хаһыаты тангы — **41332**, бухгалтерия — **41141**, факс — **41141, 41496**.

**Тэрийэн таһарааччылар:** СР Правительствота, «Нам улуһун «Энсиэли» хаһыат редакцията» автономнай учреждение. Сибээс, информационнай технологиялар уонна маассабай коммуникациялар эйгэлэригэр кэтээн көрүүгэ Федеральной сулууспа СР управлениетыгар 2012 с. олунньу 7 күнүгэр регистрацияламмыт нүөмэрэ — **ШИ №ТУ14-0216**.

Сурукка ааккытын-суолугун, үлэтигин, дьэбит аадырыһын чопчу ыйыҥ. Редакцияҕа кирибит суруктар төнөрүллүбэттэр. **Автор этэрэ хаһыат санаатынын мэлдьи биир буолбат.**

**«ЭНСИЭЛИ» - Нам улуһун хаһыата.**

**678380, Саха Республиката, Нам улуһа, Нам сэл., Заложнай ул. 4.**

**E-mail: [Namtsy41141@mail.ru](mailto:Namtsy41141@mail.ru); [editor@namtsy.sakha.ru](mailto:editor@namtsy.sakha.ru)**

«Энсиэли» хаһыат РИС талылына, таһылына уонна бэчээтиир сыаҕар бэчээттэннэ. **Аадырыһа:** Нам сэл. Заложная ул. №4 Формата А3. Кээмэйэ 2,0 бэчээт. лис **Көңүл сыанана атыгылаар Индекс — Р0005.** Тиража — 2186 Бэчээкэ илии баттаньытын графига — 12:00 с. 22.04.2014 с. Бэчээкэ илии баттанна — 11:20 ч. 22.04.2014 с.