

Київська обласна служба зайнятості інформує

стор. 2

План відновлення України: скільки грошей очікувати від світу та на що їх спрямують

стор. 3

Олексій Кулеба: на Київщині триває відбудова пошкоджених закладів освіти

стор. 4

Телепрограма

стор. 6

Анекдоти, гороскоп та гімнастика для мозку

стор. 7

Газета виходить з 10 січня 1932 року

№ 14 (11224), 22 липня 2022

МАКАРІВСЬКІ ВІСТІ



РОСІЙСЬКИЙ ГАЗ ПІДЕ З МАКАРІВЩИНИ ШЛЯХОМ РОСІЙСЬКОГО КОРАБЛЯ?

Через війну наступна зима буде найскладнішою за всі роки незалежності. Наразі Україна повністю не зупинила транзит газу з Росії. У Раді кажуть, що це рішення держава обговорюватиме лише з ЄС. Чи піде в напрямку російського корабля і російський газ? Хоча б у нас на Макарівщині, яка зазнала таких нищівних втрат від навали окупантів.

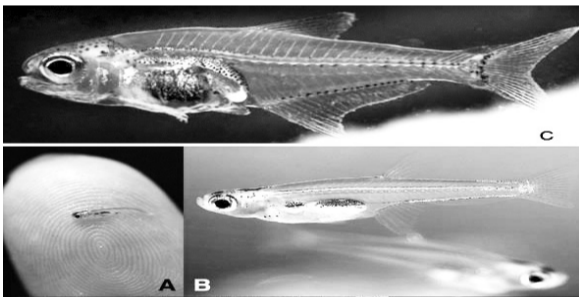
стор. 3



«Те, що ми робимо в тилу, наш святий обов'язок»: заступниця голови Київської облради про відбудову Макарівського ліцею й допомогу ЗСУ

Журналістка «Київщини 24/7» поговорила із заступницею голови Київської обласної ради Тетяною Семеновою, аби дізнатися, скільки коштів та часу потрібно для відбудови навчальних закладів Макарівської громади.

стор. 4



23 ДИВОВИЖНИХ ФАКТИ ПРО РИБ, ЯКІ ВИ ТОЧНО НЕ ЗНАЛИ

Риби живуть майже в усіх водоймах нашої планети – від безкрайніх океанів і до невеликих струмочків. Їх видів налічується близько 30 тисяч, і вчені постійно відкривають нові, невідомі людям раніше. Риби бувають різних форм, кольорів і розмірів. Наявність зябер, плавців і вода як єдине середовище проживання – ось що відрізняє цей вид тварин від всіх інших. Це дійсно вражаючі істоти, і ось 23 дивовижних факти про риб, яких ви не знали раніше.

стор. 5



КАБАЧОК: КОРИСТЬ ТА ШКОДА

Кабачки належать до найбільш поширених культур на присадибних ділянках. Вони являють собою невеликі витягнуті плоди переважно зеленого відтінку. У них міститься висока концентрація вітамінів і мінералів. Користь кабачків для організму людини настільки велика, що їх можна вживати навіть дітям.

стор. 5

Макарівщина схиляє голову перед своїми полеглими захисниками...

З початку повномасштабного вторгнення військ росії на територію України, Макарівська громада одна із перших потерпала від ворожої орди. На захист нашої землі стали багато мешканців Макарівщини, які не рідко, навіть без зброї в руках, протистояли ворогам. Разом з ними героїчно боронили українську землю воїни ЗСУ. На жаль, свої серця вони навіки залишили Україні. Макарівщина має знати і пам'ятати своїх Героїв, які живуть у спогадах рідних, близьких, друзів, колег по роботі і просто тих, хто задує їх добрим словом. Спогади про кожного з них публікуємо на сторінках нашого видання.

МАРИНОШЕНКО Володимир Георгійович
РОМАНОВ Руслан Сергійович
ПОЛЬШІН Володимир Вячеславович
ПЕТРОВСЬКИЙ Віталій Сергійович
АХАНОВ Михайло Миколайович
СУЛИМА Ярослав Степанович
ГРИЦАК Максим Олександрович
ХРОМЕНКО Віталій Петрович
СИДОРЕНКО Дмитро Олександрович
БРАЦЕЙКО Ігор Олександрович
СОЛОНІЙ Ігор Борисович
ПЕЛЮХІВСЬКИЙ Сергій Вікторович
ЗАБОРОВЕЦЬ Сергій Володимирович
РАДЧЕНКО Олександр Олексійович

КИРПАЧ Олександр Дмитрович
КУДРІК Андрій Аркадійович
ІЗМАІЛОВ Андрій Олександрович
ПЕТРУШЕНКО Олексій Володимирович
ВАРГА Руслан Дмитрович
ЗАДОРЖНИЙ Сергій Іванович
ГОЛОВЧЕНКО Андрій Олександрович
ПАЛЮХ Іван Федорович
ОПАНАСЕНКО Сергій Олександрович
ЧМІЛЬ Павло Михайлович
ПРОКОПЕНКО Ярослав Вікторович
РУДЕНКО Віктор Леонідович
ШУЛЬГА Євген Михайлович

Сини, чоловіки, батьки, брати і друзі,
вічна і світла пам'ять Вам! Слава Україні!

Шановні передплатники та читачі нашого видання!

Газета «Макарівські вісті» відновила випуск друкованої версії. На жаль, меншим тиражем, з меншою кількістю сторінок, у чорно-білому форматі. Через відомі всім причини значного зростання витрат на друк, матеріали та пальне. Але, усі ці зміни тимчасові. Війна зруйнувала плани, поставила в певні рамки. Але не завжди так триватиме!

За три місяці, коли газета не виходила друком, кожному нашому передплатнику буде продовжено доставку видання на цей же період.

Ми стали отримувати повідомлення, що не всі наші передплатники отримують примірники газети. Нам важливо, щоб газета потрапляла до рук наших читачів вчасно. Тому, якщо Ви передплатили «Макарівські вісті», але не отримуєте її від листоноші або поштою, просимо повідомити нашу редакцію.

Сьогодні важливо зберегти для майбутніх поколінь, все те, що пережили мешканці Макарівщини під час окупації та бойових дій, показати, як починаємо відбудовуватись та відроджуватись серед руїн.

Про це обов'язково будемо писати і говорити.

Якщо Ви тримаєте цей номер в руках і вам є що розповісти про війну сучасникам та нащадкам, пишіть нам на електронну адресу видання:

super.makariv_visti@ukr.net

Слово і пам'ять – це наша одвічна зброя у боротьбі з ворогом!

Редакція газети
«Макарівські вісті»

В Макарові відкрили тимчасове модульне містечко

15 липня 2022 р. в Макарові відкрили тимчасове модульне містечко для родин, які втратили житло через російську агресію. Воно містить 88 кімнат та розраховане для тимчасового проживання 352 людей.

Проект реалізований за допомогою польського уряду.

Понад 30 сімей вже подали заявки на проживання та готуються до заселення.

Для того, щоб поселитись у модульному містечку, мешканці Макарівської громади можуть звертатись до Макарівської селищної ради за телефонами 097-881-74-02 або 093-611-09-98.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ про заборону проведення польотів БПЛА, квадрокоптерів та іншої цивільної авіації у небі на території Київської області



Рішення про таку заборону було прийнято оперативним штабом Ради оборони Київської області 14 липня 2022 року.

Всі не дозволені польоти безпілотних літальних апаратів будуть вважатись шпигунством та диверсійною роботою на користь ворога з усіма витікаючими наслідками.

Заборона також стосується й так званих агродронів, що використовуються у сільському господарстві.

За порушення вказаних вимог порушників буде притягнуто до відповідальності за статтями 109-114 Кримінального кодексу України.

Крім того, відсьогодні на блокпостах Київської області посилено стабілізаційні заходи. Прохання віднести з розумінням до тимчасових незручностей.

У Макарові відбудують амбулаторію

4 місяці тому від прямого влучення російської ракети амбулаторія в Макарові перетворилася на груду каміння.

Сьогодні медзаклад – за крок до початку будівельних робіт. Завершено проєктні роботи та проведено підготовчий етап: земельна ділянка вже звільнена від залишків зруйнованої будівлі, відбувається підготовка до початку зведення основної будівлі.

Унікальний дизайн майбутньої амбулаторії, створений Bogdanova Bureau, збереже в собі пам'ять про біль, якого зазнав регіон під час окупації, та покаже силу, з якою він повертається до нового життя.

Вже до кінця року Макарівська амбулаторія відкриє свої двері для понад 16 000 пацієнтів територіальної громади.

Кошти на відновлення Макарівської амбулаторії збирає «Благодійний Фонд «Київська школа економіки». Пожертвувати на відновлення медичного закладу можна за посиланням <https://kse.ua/support/donation>, обравши опцію «War destroyed hospital».



ОЛЕКСІЙ КУЛЕБА: НА КИЇВЦІНІ ТРИВАЄ ВІДБУДОВА ПОШКОДЖЕНИХ ЗАКЛАДІВ ОСВІТИ

Для ліквідації наслідків бойових дій на Київщині у квітні цього року з резервного фонду держбюджету виділено 400 мільйонів гривень, частина з них спрямовується на відновлення об'єктів соціальної інфраструктури та, безпосередньо, закладів освіти.

Першочерговому відновленню підлягають ті заклади, що зазнали незначних ушкоджень. На них ведуться роботи із заміни вікон, дверей, ремонту покрівлі. Про це повідомив голова Київської обласної військової адміністрації Олексій Кулеба.

«Ремонтні роботи в закладах освіти відбуваються за кошти з резервного фонду держбюджету, що виділили для оперативного відновлення Київської області. Перед нами стоїть завдання відновити якомога більше закладів освіти до осені та забезпечити належні умови навчання для наших дітей», – прокоментував Олексій Кулеба.

Також він зазначив, що у пристойно-ному регіоні постраждало 209 закладів освіти. Із них: 121 заклад загальної середньої освіти, 67 – дошкільної освіти, 7 – фахової

передвищої освіти, 7 – позашкільної освіти, 5 – професійно-технічної освіти, 2 – інклюзивно-ресурсні центри. Від загальної кількості пошкоджених закладів освіти: повністю зруйновані – 11, потребують капітального ремонту – 52, підлягають поточному ремонту – 146.

Крім того, відновлювальні роботи тривають у 29 закладах освіти в Бучанській, Баршівській, Бородянській, Великодимській, Димерській, Іванківській, Макарівській та інших громадах.

Із них поточні ремонтні роботи вже завершені на трьох об'єктах Бучанського району, а саме в:

- Макарівському ліцеї №2 Макарівської селищної ради;
- Пісківському ліцеї Пісківської селищної ради;
- Загальноосвітній школі І-III ступенів – дитячому садку в с. Мигалки.

Також голова Київської ОВА зазначив, що станом на сьогодні пакети документів щодо ремонту 54 закладів освіти, серед яких 17 дитячих садків та 37 шкіл, перебувають на погодженні в Міністерстві розвитку громад та територій України.

Можливості для забезпечення житлом власників зруйнованих будинків на Київщині

Сьогодні Макарівську громаду відвідали представники італійського Червоного Хреста та голова товариства Червоного Хреста Київщини.

Італійські партнери мають намір побудувати 80 швидкозбірних дерев'яних будинків вже до осені.

Звичайно потреба в рази більша, але маємо використовувати всі шанси та можливості.



КИЇВСЬКА ОБЛАСНА СЛУЖБА ЗАЙНЯТОСТІ ІНФОРМУЄ



Коли і як можна отримати рішення про надання статусу безробітного?

Реєстрація безробітного здійснюється в день подання особою, яка шукає роботу, заяви про надання статусу безробітного до обраного нею міського, районного, міськрайонного центру зайнятості або філії регіонального центру зайнятості особисто, під час безпосереднього відвідування, в електронній формі за допомогою засобів Єдиного державного веб-порталу електронних послуг (далі – Портал Дія) або за допомогою засобів телекомунікаційного зв'язку.

Рішення про надання статусу безробітного або відмову в наданні такого статусу приймається центром зайнятості не пізніше сьомого календарного дня з дня подання особою, яка шукає роботу, заяви про надання (поновлення) статусу безробітного. Після чого безробітний отримує підтвердження на електронну пошту або на телефон про надання статусу безробітного та виплати допомоги із безробіття / або

сповіщення про необхідність доопрацювання / або аргументована відмова.

Пункти 4, 17-19 Порядку реєстрації перереєстрації безробітних та ведення обліку осіб, які шукають роботу, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 19 вересня 2018 №792, передбачають подання до центру зайнятості наступних документів:

- паспорт громадянина України;
- довідка про присвоєння реєстраційного номера облікової картки платника податків;
- документ про освіту (за наявності);
- трудова книжка (цивільно-правовий договір чи документ, який підтверджує припинення останнього виду зайнятості).

Ви можете звернутися до будь-якого центру зайнятості, у будь-який зручний для Вас спосіб та час, де фахівці служби зайнятості надаватимуть Вам соціальні послуги щодо сприяння у працевлаштуванні, враховуючи професійні навички, освіту, потреби ринку праці, стан здоров'я, а також повну інформацію про всі наявні вакансії, згідно чинного законодавства про всі наявні вакансії, згідно чинного законодавства Вашому працевлаштуванню, а також розмістять Ваше резюме у бази даних служби зайнятості.

В яких випадках період безробіття зараховується до страхового стажу?

Згідно зі статтею 21 Закону України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування» №1105, страховий стаж – період (строк), за який щомісяця сплачені страхові внески у сумі не меншій, ніж мінімальний страховий внесок.

Зокрема, як зазначено у ст. 24 Закону України «Про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування» №1058, до страхового стажу зараховується:

- час перебування на обліку у центрі зайнятості у період, коли особа підлягала загальнообов'язковому державному соціальному страхуванню на випадок безробіття та отримувала допомогу по безробіттю (крім одноразової її виплати для організації безробітним підприємницької діяльності);
- отримання допомоги по частковому безробіттю;
- отримання допомоги по частковому безробіттю на період карантину у зв'язку з пандемією коронавірусу;
- отримання матеріальної допомоги під час професійної підготовки, перепідготовки чи підвищення кваліфікації.

Чи може ВПО працевлаштуватися за сумісництвом, якщо на основному місці роботи оформлено простій?

Працевлаштування внутрішньо переміщених осіб залишається одним з найгостріших питань Київської обласної служби зайнятості. Від цієї категорії громадян до фахівців центрів зайнятості поступають багато питань. Особливо від тих, у кого не розрізані трудові відносини. Чи може ВПО працевлаштуватися за сумісництвом, якщо на основному місці роботи оформлено простій? Чи можна при цьому працювати повний робочий час, а не на 0,5 ставки?

Згідно з нормами постанови КМУ від 4 березня 2015 р. № 81 на період проведення антитерористич-

ної операції положення пунктів 2-4 постанови КМУ від 3 квітня 1993 р. №245 щодо тривалості роботи за сумісництвом заборони не застосовуються до працівників державних підприємств, установ і організацій, які переміщуються з районів проведення антитерористичної операції.

Тобто, на час дії воєнного стану для вимушених переселенців скасовано обмеження для роботи за сумісництвом, які стосуються часу тривалості роботи. Працівника можна оформити не лише на 0,5 ставки, але й на більшу тривалість робочого часу, в тому числі і на повний робочий день.

При прийнятті працівника на роботу за сумісництвом роботодавець має дотримуватися вимог ч. 4 ст. 24 КЗпП. За цією нормою працівник не може бути допущений до роботи без укладення трудового договору, оформленого наказом або розпорядженням роботодавця, і повідомлення Державної фіскальної служби України про прийняття працівника на роботу.

Оскільки трудова книжка працівника знаходиться за основним місцем роботи, відповідно запис до неї про прийняття на роботу за сумісництвом може проводитись за бажанням працівника за основним місцем роботи на підставі витягу з наказу про роботу за сумісництвом.

Інформація про трудові відносини із сумісниками обов'язково відображається роботодавцями у податковому розрахунку сум доходу, нарахованого (сплаченого) на користь платників податків – фізичних осіб, і сум утриманого з них податку, а також сум нарахованого єдиного внеску, тобто робота за сумісництвом зараховується до трудового стажу.

У Макарові запрацював мобільний госпіталь на території Макарівської лікарні

Біля Макарівської багатопрофільної лікарні інтенсивного лікування розгорнули тимчасовий мобільний госпіталь. Він складається з приміщень-наметів, серед яких є сучасна операційна і рентген-кабінет.

Цей мобільний шпиталь для мешканців Макарівської громади передала Данська агенція з управління надзвичайними ситуаціями Міністерства оборони Королівства Данія. Зараз там працюють місцеві медики доки йде процес відбудови приміщень Макарівської лікарні.

Мобільна лікарня - це комплекс спеціально побудованих за сучасними технологіями приміщень, які мають автономну систему електрики, водопостачання, водоочищення, каналізації, вентиляції та кондиціонування повітря.

Шпиталь має операційну, яка оснащена сучасним хірургічним та травматологічним інструментарієм та обладнанням. Окреме приміщення займає рентген-кабінет. Також у госпіталі власна система стерилізації матеріалів та інструментів, контролю санітарного стану.

Одночасно на стаціонарному лікуванні там може перебувати до 30 пацієнтів.

Розгортання такого госпіталю - це ще й



можливість зберегти місцевий медичний персонал та надати їм робочі місця на період реконструкції самої лікарні.

Наразі з Макарівській багатопрофільної лікарні тривають ремонтні роботи: проходить

заміна вікон та ремонт покрівлі.

Планується відновити роботу хірургічного та неврологічного відділень на 50 ліжок з 1 серпня 2022 року. Наразі можна отримати амбулаторну допомогу у приміщенні поліклініки.

План відновлення України: скільки грошей очікувати від світу та на що їх спрямують



Майже \$2 млрд отримає Україна на відновлення після війни. Про це домовилися учасники конференції з питань відновлення України після збройної агресії російської федерації в Луганно. На що підуть ці кошти, якими є умови світу, які країни долучаться до програми - розбирався Центр громадського моніторингу і контролю.

Скільки грошей треба

У Луганно було досягнуто домовленостей про те, що Світовий банк надасть \$1,2 млрд на фінансову допомогу бюджету, підтримку агро-сектору та на підготовку до нового опалювального сезону, розповів прем'єр-міністр України Денис Шмигаль за результатом конференції. З Європейським банком реконструкції та розвитку сформовані домовленості про підтримку на 300 млн євро для стабільного проходження зими. Європейський інвестиційний банк виділить 120 млн євро на проекти цифрової трансформації. Уряди Швейцарії, Швеції, Великої Британії нададуть кошти для фінансування потреб бюджету, підтримки аграріїв, діджиталізації, ремонту енергетичної інфраструктури, відновлення українського малого та середнього бізнесу.

За даними уряду, план відновлення України вже зараз оцінюється у \$750 млрд. Тимофій Милованов, президент Київської школи економіки, міністр розвитку економіки (2019-2020) та радник керівника Офісу Президента, під час брифінгу у Медіацентрі Україна заявив, що втрати України від російської агресії вже сягнули \$100 млрд.

«Сума, потрібна для відновлення, буде ще більшою, бо відновлення прямих втрат передбачає покращення. І тут необхідно близько 165 млрд. А загальні втрати, тобто недоотримані прибутки, ВВП, людський капітал, це 500-750 млрд», - пояснив Милованов.

Як це працюватиме

Уряд України пропонує створити декілька Офісів відновлення держави: у Вашингтоні, Брюсселі, Лондоні та інших містах. Але головний офіс має бути в Києві, впевнений прем'єр-міністр України.

Платформа відновлення України складатиметься з трьох рівнів. Перший - це high level, де будуть представлені лідери держав. Другий - це спільна координаційна група, яка включатиме керівників виконавчої влади та decision makers з України, США, ЄС, Британії, Польщі та інших країн-партнерів. Третій - це тематичні групи за галузевими напрямками: 24 групи Національної ради відновлення України.

Також Україна ініціює створення Advisory group, куди увійдуть європейські політики, американські та європейські економісти зі світовими іменами. Тобто професіонали, які допоможуть не лише сформувати стратегію, але і продемонструвати рівень відкритості України.

Денис Шмигаль підкреслив, що план відновлення України писався на основі ключових принципів - наскрізних векторів, дотримання яких дозволить ефективно змінювати та відбудувати країну.

«Відновлення краще, ніж було. Build back better. Наша мета - не просто відновити скло і бетон, а збудувати нову країну», - сказав він.

Так, серед ключових принципів: максимально можлива безпека для людей та бізнесу, верховенство права, євроінтеграція та відповідність критеріям кандидатства, прозорість і підзвітність у відновленні, відбудова України з максимальним залученням зелених технологій, digital інструменти під час відновлення та загальна діджиталізація, залучення приватного капіталу до процесу відбудови.

Перспектива міжнародних інвестицій

Денис Шмигаль впевнений, Україні буде достатньо двох років, аби імплемувати основні правила Євросоюзу. Для міжнародних компаній це відкриває нові можливості і є важливим сигналом для перспективних інвестицій у різні галузі економіки країни.

«Відновлення інфраструктури, зелений перехід, будівництво нової генерації, збільшення видобутку газу, глибина перевірка в агро-секторі та металургії, IT-сектор. Все це проекти з мільярдним потенціалом, і ми запрошуємо міжнародний бізнес інвестувати в ці галузі», - відзначив прем'єр-міністр.

Закордонні інвестори співчувають українцям та мають величезне бажання підтримати країну. Однак, нині їм бракує гарантій безпеки, наголосила виконавча директорка Європейської Бізнес Асоціації Анна Дерев'яно під час брифінгу у Медіацентрі Україна. За її словами, наразі інвестори не вкладають в Україну «серйозну кількість грошей». Тож, треба зробити так, щоб вони довіряли державі та почувалися комфортно.

«Треба зробити належну систему правосуддя, треба зробити так, щоб інвестор почувався комфортно і довіряв державі в якій він працює. Якщо це станеться, все буде добре, інвестор прийде. Звісно, треба ще державні гарантії. Це, чесно кажучи, не завадило б, адже в багатьох випадках потрібні гарантії безпеки і взагалі страхування військових ризиків», - вважає Анна Дерев'яно.

Вона додала, що ключовим питанням для іноземних партнерів є відсутність корупції під час витрати коштів на відбудову.

«Якщо іноземці побачать, що є хоча б натяк на корупцію, буде важко збирати кошти на відновлення нашої держави», - пояснила Анна Дерев'яно.

Російський газ піде з Макарівщини шляхом російського корабля?

Через війну наступна зима буде найскладнішою за всі роки незалежності. Про це нещодавно заявив у своєму зверненні президент України Володимир Зеленський. Вже зрозуміло, що проблеми можуть виникнути з підготовкою до найближчого опалювального сезону. Власний видобуток газу не задовольняє потреби всієї країни. А через війну і він падає. Очевидно, що частину газу Україні доведеться імпортувати з заходу, а ціни в Європі на нього високі. Тому вже зараз уряд створив штаб для підготовки до наступного опалювального сезону.

Наразі Україна повністю не зупинила транзит газу з Росії. У Раді кажуть, що це рішення держава обговорюватиме лише з ЄС.

Україна обмежить використання російського газу чи повністю зупинить транзит тоді, коли Європа відмовиться від нього. Про це заявив голова комітету з питань енергетики та житлово-комунальних послуг Андрій Герус під час брифінгу 28 червня.

Транзит зупиниться після відмови країн Європи від російського газу. Якщо європейські країни відмовляться від російського газу, ми одразу зупинимо його транзит. Якщо Європа вирішить, що зараз цього зробити не можна, то транзит територією України буде продовжуватись, - сказав Андрій Герус.

Герус додав, що транзит російського газу є питанням, зокрема європейських країн. А з ними Україна хоче співпрацювати «цивілізовано і прогнозовано».

Голова Комітету також повідомив, що Україна очікує від Європи рішення щодо обмеження закупівлі і використання російського газу.

Проте, більшість експертів в енергетичній галузі пророкують для Європи і України в тому числі «найхолоднішу» зиму через російський газ. В Україні вже 5 місяців іде повномасштабна жорстока війна, 8 років - війна на сході України. Ми вимагаємо від Європи рішучих кроків щодо відмови від нафти та газу країни агресорки. А що самі за ці роки зробили у себе вдома, щоби не залежати енергетично від тих, хто нас вбиває? Чи піде в напрямку російського корабля і російський газ? Хоча б у нас на Макарівщині, яка зазнала таких нищівних втрат від навали окупантів.

Більшість мешканців громади власників приватних домоволодінь, які мають фінансові можливості, зараз активно займаються переобладнанням системи опалення своїх будинків від газового на пічне, електричне. Також встановлюють твердопаливні котли на дровах, чи пелетах.

Чи знали ви, що найбільшими споживачами газу в Макарівській територіальній громаді є заклади освіти.

Переводити на альтернативні джерела опалення школи, ліцеї та дитячі садочки у нашій громаді почали ще 7 років тому. За цей період повністю відмовились від російського газу 28 навчальних закладів Макарівщини. Тут успішно реалізуються засади використання альтернативних джерел енергії із колосальною економією коштів державного та місцевого бюджетів.

За словами начальника відділу освіти молоді, фізичної культури і спорту Макарівської селищної ради Ірини Волощенко, на сьогодні в Макарівській громаді залишається 11 закладів освіти, які мають газове опалення. Також вона повідомила, що зараз, по можливості, проводяться ремонтні роботи у тих навчальних закладах, які зазнали руйнувань та пошкоджень від бойових дій на територіях населених пунктів Макарівщини. Тому, про перехід на «альтернативку» для закладів освіти поки не йде мова. Хоча, вона зазначила, що дуже б хотіла, щоби усі заклади освіти у нашій громаді могли повноцінно функціонувати, створюючи необхідні умови для перебування дітей та учнів, без жодного кубічного метра російського газу.

Адже окрім політичної, безпекової, економічної та багатьох інших складових використання значно застарілих газових систем вже не актуальне. Альтернативне опалення - це безумовний крок до незалежності,



Руський газ Іді НАХ*Й

як енергетичної, так і незалежності культури отримання належних послуг, за які сплачено кошти. Компанії, які працюють на ринку альтернативних джерел Макарівщини беруть на себе витрати по модернізації котельні та необхідного обладнання для їх роботи і обслуговування, самостійно слідкують за температурним режимом у кожному навчальному закладі. Ось чому за останні роки діти вже перестали сидіти у верхньому одязі на уроках і у класних кімнатах повністю дотримуються температурний режим. Звісно не всі компанії можуть працювати «на совієсть», але більшість із них, так.

На запитання, чи доведеться закрити ті 11 закладів освіти, якщо газу взимку не буде, Ірина Волощенко відповіла, що напевно знати не може. Можливо і так.

Але, Макарівщина вже зробила значні кроки по відмові від використання газу, можливо варто дійсно попіклуватись заздалегідь про запровадження таких необхідних заходів щодо функціонування альтернативних джерел енергії хоча б у навчальних закладах. Ще є час нам українцям самим знайти варіанти і наразі послати «руський» газ куди потрібно, щоби того самого російського корабля і російський газ? Також на цій зустрічі йшла мова про можливість виготовлення у лісгоспах щепи, щоби зменшити кількість вирубаних на дрова дерев. Адже щепу можна робити з засохлих гілок, зламаних дерев, пнів, обрізків тощо.

До прикладу у сусідній Фастівській громаді за інформацією fastivnews.city

Фастівська міська рада уже зараз працює над тим, щоби мати альтернативні джерела енергопостачання, які не прив'язані до газу. Одне з них - дрова. Це питання міський голова недавно обговорив з керівництвом обласного управління лісового господарства. Також на цій зустрічі йшла мова про можливість виготовлення у лісгоспах щепи, щоби зменшити кількість вирубаних на дрова дерев. Адже щепу можна робити з засохлих гілок, зламаних дерев, пнів, обрізків тощо.

«Зараз відпрацьовується варіант заведення спеціалізованої техніки, яка буде виготовляти щепу на місці, в лісі (щоб не витрачати дороге паливо на перевезення - ред.). Надалі її вивозитимуть щеповозами, - пояснив Михайло Нетяжук. - Тому що ресурсу достатньо, щоби без масового вирізання дерев ми могли пройти наступну зиму. Єдине - ми розуміємо, що цим потрібно займатися сьогодні, а не в жовтні».

Серед найгірших варіантів розвитку подій зими 2022-2023 років мер Фастова називає можливу евакуацію людей або створення масових пунктів обігріву, які можуть розташувати, наприклад, у школах. Адже якщо війна триватиме у тому ж форматі, що і зараз, навчання відбуватиметься дистанційно.

Для цього системи централізованого опалення у навчальних закладах, як і інші важливі об'єкти громади, планують перевести на альтернативне паливо. Поки що щепою опалюються лише сьома та четверта школи Фастова.

Такої інформації в Макарівській громаді доки не звучало. Тому, залишаємо за собою право на офіційне звернення до Макарівської селищної ради щодо підготовки до нового опалювального сезону в нашій громаді.

У матеріалі не ставимо крапку, далі буде... сподіваємось із нашою свідомою добровільною і безболісною відмовою від газу країни-вбивці!

Інф. «М.В»

«Те, що ми робимо в тилу, наш святий обов'язок»: заступниця голови Київської облради про відбудову Макарівського ліцею й допомогу ЗСУ

З початку повномасштабного вторгнення росії в Україну найбільше постраждала інфраструктура Київської області. Рашисти мародерили й нищили все на своєму шляху. Не оминуло це й навчальні заклади Київщини. Відомо, що з 24 навчальних закладів Макарівської ТГ орки пошкодили 17. 70% шкіл зазнали руйнувань. З них найбільше зруйновано Макарівський ліцей, де навчалось 1100 учнів.

Журналістка «Київщини 24/7» поговорила із заступницею голови Київської обласної ради Тетяною Семеновою, аби дізнатися, скільки коштів та часу потрібно для відбудови навчальних закладів Макарівської громади.



- Коли почнеться відбудова Макарівського ліцею та які організації будуть її фінансувати?

- У Макарівській територіальній громаді 17 з 24 освітніх закладів, на жаль, зазнали руйнувань під час активної фази бойових дій на Київщині, з них найбільше пошкоджено Макарівський ліцей. У нього було два рази влучили ракети. У результаті – пошкоджений дах, перекриття між поверхами, значних руйнувань зазнав харчоблок та стіни, вибито більше ста вікон.



Що ми плануємо зробити: сьогодні Департамент капітального будівництва Київської обласної військової адміністрації вже провів перший огляд приміщення. Також здійснили інструментальну експертизу, на висновки якої ми чекаємо. Попередні ж висновки дозволяють нам розробляти кошторисну документацію на капітальний ремонт цього приміщення. Стан будівлі ліцею дозволяє його відремонтувати й надати експлуатувати.



- Де будуть навчатися учні та студенти, поки триватиме ремонт закладів?

- Наразі розглядається кілька варіантів. Один із них – позмінно організувати навчання дітей у другій Макарівській школі. Інший варіант – організація навчання дітей у школах громади, які вціліли. У нас є дуже гарна, після капітального ремонту, Пашківська школа, яка сьогодні може розмістити до 500 дітей. Єдине, з чим є проблема, це зі шкільними автобусами, адже 4 з них розстріляли під час бойових дій.



- На вашу думку, чи безпечно починати найближчим часом відбудовувати школи, адже ще досі триває війна?

- Я вважаю, що однозначно треба відбудовувати школи. По-перше, я вірю в наші Збройні Сили України, у те, що вони точно нас захистять. По-друге, життя продовжується, і ми маємо показати всьому світу, що організовані, не опускаємо руки, відбудовуємо інфраструктуру, медичні заклади, школи, дитячі садочки й запускаємо процес навчання дітей. Не секрет, що пандемія відкинула процес навчання на цілі роки. Щоб не мати втрачене покоління саме в освіті, ми маємо організуватися та відремонтувати приміщення або привести до відповідних умов ті заклади, які сьогодні можна використати, аби розпочати навчальний рік. Ми повинні жити та вчитися заради перемоги.



Якщо з 1 вересня школярі і студенти все-таки вийдуть на офлайн-навчання, ми маємо насамперед подумати про їхню безпеку та безпеку педагогічних колективів. Ні для кого не секрет, що громадською безпекою досі ніхто не займався. Так, підвали є, але не всі вони перебувають в належному стані, не всі відповідають вимогам, і це породжує певні ризики.



- Чи долучаються іноземні компанії до відбудови навчальних закладів?

- Результатом нещодавньої зустрічі з послом Туреччини в Україні паном Ягмуром Ахметом Гюльдером та його командою стало те, що ця країна допоможе нам замінити вікна в одному з обласних закладів, який зруйнувала ракетами рф. Це професійно-технічний ліцей у Василькові. Дипломати Туреччини були приємно вражені організацією навчання в закладі. В ньому можна здобути 18 професійних освіт, зокрема й за спеціальністю «готельно-ресторанний бізнес», яка активно розвивається. Дипломати взяли на себе відповідальність і вже виділили кошти у розмірі понад 2 мільйони гривень на заміну вікон.

- На вашу думку, скільки часу потрібно для повної відбудови всіх навчальних закладів Макарівської громади?

- Враховуючи те, що в більшій частині освітніх закладів побито лише вікна та пошкоджений дах, то скоріш за все до початку опалювального сезону в більшій частині шкіл ремонт зроблять.

На відновлювальні роботи держава виділила Київській області 400 мільйонів гривень. Та у нас є надзвичайно пошкоджений Мотижинський ліцей. На його відновлення необхідно більше коштів, ніж на інші заклади, тому грошей, які виділила держава, недостатньо.



- Розкажіть детальніше про свою благодійну діяльність. Чим саме займаєтесь?

- Я б не хотіла називати це благодійною діяльністю. На мою думку, сьогодні, коли в нашій країні тривають військові дії, кожен із нас має щодня робити все можливе задля перемоги. Щонайменше працювати та платити податки, максимум – робити все, що залежить від кожної людини, щоб наблизити перемогу.

Чим я займаюсь наразі? Наша 72-а бригада «Чорні запорожці» потребувала автомобіль багі. Мені вдалося знайти таке авто. Наразі ми його ремонтуємо, вже закупили чотири колеса, бо їх потрібно було замінити, та зробили капітальний ремонт двигуна. Уже через тиждень плануємо передати машину нашим військовим. Коли будемо відвозити автівку, плануємо разом із іншими харчовими продуктами передати різних смаколиків, зроблених власноруч. Також збираємо наших жителів, які мають бажання допомогти, та готуємо м'ясні консерви. Ми постійно донатимо через громадську організацію «Справа громад», яка сьогодні досить успішно працює, і закликаємо всіх приєднуватися до збору коштів, донатити на закупівлю автомобілів, які сьогодні так потрібні ЗСУ. Наближаємо перемогу разом, бо хто, як не ми. Те, що ми робимо в тилу, наш святий обов'язок.



Мені неймовірно шкода наших мирних людей, дітей, які щодня гинуть від зброї російських терористів. Важко втрачати наших воїнів, адже в армії рф вмирають покидьки їхнього суспільства, а в Україні помирають найкращі – сильні, мужні і незламні Герої. Але попри цю страшну ціну, яку ми платимо, я вірю, що ми однозначно переможемо. Все буде Україна!

Авторка: Карина Бовсуновська.

Фото: Ukrainian Women's Congress, Facebook-сторінка Тетяни Семенової.

Кабачок: користь та шкода



Кабачки, особливо коли вони ще молоді, без перебільшень можна назвати природніми ліками.

Корисні властивості кабачків

Кабачок – дуже корисний овоч, він легко засвоюється і добре впливає на травну систему та здоров'я шкіри. Користь кабачків знайшла застосування у різних сферах. Насіння кабачків активно застосовують у сучасній косметології, як компонент кремів, які впливають на роботу жирових залоз. Народна медицина рекомендує використовувати відвар з квіти кабачка для лікування дерматологічних захворювань.

За кількістю корисних властивостей, кабачок можна порівняти з огірком або зеленим листовим салатом. У кабачках міститься велика кількість мінеральних солей, які надзвичайно важливі для підтримання хорошого обміну речовин в організмі. До його складу входять солі фосфору, калію, кальцію та магнію, а також невелика кількість заліза, натрію та сірки.

Присутність у кабачках вітаміну С, каротину, вітамінів В1, В2 та нікотинової кислоти характеризують цей овоч виключно з позитивного, для здоров'я людини, боку та демонструють безсумнівну користь кабачків.

Вживання кабачків не викликає подразнення шлунку та кишківника, тому вони корисні для людей, що мають проблеми з функціонуванням шлунково-кишкового тракту, а також для людей, що хворіють на цукровий діабет.

Кабачки добре впливають на відновлення крові, блокують розвиток атеросклерозу.

Кабачки рекомендують вживати при гіпертонії та захворюваннях печінки. Крім того, сік кабачків здатен заспокоїти нервову систему.

Кабачки – чудовий сечогінний засіб, добре допомагає при набряках; характеризуються протипалітними властивостями.

Цукор та мікроелементи, які містяться в кабачках, корисні для діабетиків. А властивість кабачків, що сприяє виведенню з організму надлишок солі, корисна при артритах. Регулярне вживання кабачків, допомагає покращити роботу суглобів. Щоб звільнити організм від шлаків, достатньо, протягом тижня, кожен день вживати 200 г кабачків.

Завдяки властивості виводити зайву рідину з організму, кабачок допомагає жінкам боротися з такою проблемою, як целюліт.

Важливим аспектом є ще й те, що кабачок виступає одним з найбільш поширених та популярних дієтичних продуктів: адже він володіє рекордно низьким вмістом калорій. На 100 грам кабачків припадає лише 24 кілокалорії.

Шкідливі властивості кабачків

Основна шкідлива властивість кабачків полягає у тому, що він містить велику властивість калію, тому кабачок не рекомендують вживати людям, які страждають від захворювань нирок. Сирі кабачки протипоказані при виразковій хворобі та гастритах.

За матеріалами medfond.com

Страви з кабачків: смачні та корисні рецепти

КАБАЧКОВЕ РАГУ З КВАСОЛЕЮ

Рагу чудово смакує як у гарячому, так і в холодному вигляді.



Не тільки смачна і вітамінна, але ще й дуже апетитна страва, у якій можна проявити свою творчість і кулінарний смак.

Овочеві рагу готувати просто, а їсти – одне задоволення! До страв з кабачків можна додавати будь-які продукти на свій смак. У мене цього разу молода квасоля. За бажанням до рагу можна «доплюсувати» болгарський перець, баклажани, корінь селери тощо. При цьому всі овочі чудово поєднуються один з одним, і виходить гармонійний смак і красивий зовнішній вигляд. Куштуйте, експериментуйте і готуйте на радість родині!

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 середніх кабачка,
1 велика цибулина,
2 морквини,
200 г молодої квасолі (стару слід попередньо замочити на ніч),
3-4 зубки часнику,
4-5 томатів,
сіль,

суміш перців мелена,
мускатний горіх,
кочена паприка.

ПРИГОТУВАННЯ:

Кабачок почистити від шкірки та насіння. Нарізати великими кубиками. Цибулю нарізати півкільцями. Моркву почистити та подрібнити кубиками (розмір трохи менший, ніж кабачки). Моркву та цибулю відправити на сковорідку з розігрітою олією.

Кабачки покласти на іншу сковорідку. Квасолю відварити до напівготовності та відкинути на сито, щоб стекла вода.

Помідори нарізати часточками. Часник розчавити пласким боком леза ножа та подрібнити.

На сковорідку, в якій смажаться кабачки додати варену квасолю, перемішати. До овочів у іншій сковорідці додати томати.

До кабачків із квасолею додати часник та спеції.

З'єднати вміст обох сковорідок в одній. Поперчити, посолити, ретельно перемішати. Тушкувати 3-5 хвилин.

КАБАЧКОВИЙ ТОРТ З ПЛАВЛЕНИМ СИРОМ ТА ПОМІДОРАМИ

Тортик з кабачків – дуже смачна та вдала закуска, поєднання продуктів у ній ідеальне



Існує безліч різних подібних рецептів із кабачків, проте в цьому варіанті, на мій погляд, найкраще поєднання продуктів.

Цей закусочний торт виходить дуже смачним. Він тримає форму і не розповзається під час нарізання. На замітку: смак страви залежить від плавленого сиру, тому вибирайте його ретельно, або ж візьміть свою улюблену марку.

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг кабачків,
2 плавлених сирки,
4-5 помідорів,
3 варені яйця,
3 зубки часнику,
майонез,
борошно (для панірування),
сіль та перець (за смаком).

ПРИГОТУВАННЯ:

Кабачки помити та нарізати кільцями. Скласти в миску, посолити та поперчити.

Запанірувати кружальця кабачків у борошні.

Посмажити з обох сторін на олії до золотавого кольору.

Викладати на паперовий рушник, щоб позбутися зайвого жиру.

Начинка: сирки натерти на тертці з дрібними вічками.

Яйця відварити, почистити та також натерти на тертці (відкаслати два жовтки для прикраси).

Вичавити до сирків з яйцями часник та додати майонез.

Ретельно вимішати сирково-яєчну суміш.

Формування: на велику пласку тарілку викласти шар смажених кабачків.

Змастити їх зверху сирною сумішшю.

На неї – нарізані кружальця помідорів.

Повторювати шари доти, доки не закіняться всі складові (закінчити кабачками). Верхній шар тарту змастити майонезом.

Прикрасити тертим вареним жовтком.

За матеріалами ue.ua

Кисломолочний сир



СИРНИК "РАНКОВА РОСА"

Сирник цей унікальний тим, що на легко рум'яній поверхні пірки, якщо не пересушити, виділяються краплінки роси.

Тісто: 2 склянки борошна, 1/2 склянки цукру, 2 жовтки, 1 яйце, 2 ложки розпушувачу, 1/2 пачки м'якого маргарину або масла.

Сирна маса: 1 кг нежирного сиру, 1 склянка цукру, 1/2 склянки олії, 2 склянки молока, вершковий пудинг без цукру (35-40 г), 2 яйця, 4 жовтки.

Пінка: 6 білків, 1 склянка цукру.

Приготування:

Тісто: спочатку перетерти яйця, цукор і трохи розтопленого маргарину, а тоді додати борошно з розпушувачем. Замісити і покласти тісто на півгодини в поліетиленовий пакет і в холодильник.

Сирна маса: сир змеліть двічі на м'ясорубці. Додайте решту складників і збийте міксером. Вийде доволі рідка сирна маса, але так має бути.

Пінка: білки з щипкою солі добре збийте. Коли збіються, поступово додавайте цукор. Краще білки збивати під час печення сирника, найкраще перед самим викладенням пірки на сирник.

Сирник: кількість інгредієнтів розрахована на велику форму 25x36 см (або дві середні круглі форми). Викладіть дно форми пергаментом для випічки, а боки змажте маслом. Вниз викладіть охололе тісто, розрівняйте (змоченими у воду руками). На тісто вилийте сирну масу і випікайте (без піни) близько 1 години при температурі 180 градусів. З піною ще додатково 10-15 хв.

Пінку на сирник викладіть в кінці випікання, коли сирна маса легко зарум'яниться. З піною випікайте не надто довго – вона має зробитися легко коричневою (бронзовою), але не надто темною, бо не буде роси :).

Після випічки відкрийте духовку і дайте плячку охолонути прямо там десь близько півгодини. Тоді вийміть і охолодіть до кінця. Сирник тримайте в холодильнику.

СИРНЕ ПЕЧИВО

Беріть кисломолочний сир та вершкове масло найвищої жирності, тоді печиво вийде з насиченим смаком та не буде швидко черствити. За бажанням додайте трішки меленої кориці, кардамону та імбиру для аромату. Але запевняємо вас, що і звичайної солі буде достатньо. Зверху можете прикрасити ще зернятками кунжуту чи соняшниковим насінням. Обидва варіанти варто попередньо підсмажити на розігрітій сковорідці.

Інгредієнти: 250 г кисломолочного сиру 9%, 150 г пшеничного борошна, 60-70 г вершкового масла 82,5%, 1/2 ч. л. солі, 1/2 ч. л. розпушувача, 1 ч. л. соняшникової олії (для змащення рук)

Духовку розігрійте до 180 градусів в режимі нижнього і верхнього нагріву. Якщо такого режиму у вас немає, використовуйте стандартний режим. Вершкове масло станеться з холодильника, аби воно було кімнатної температури.

У невелику миску викладіть 60 г м'якого вершкового масла 82,5%, додайте 150 г пшеничного борошна, 1/2 ч. л. солі, 1/2 ч. л. розпушувача та перемішайте.

Додайте 250 г кисломолочного сиру 9% та добре перемішайте до отримання однорідної маси. Сформууйте печиво руками. Ми робили стандартну круглу форму, але ви можете фантазувати та використати різні фігурки. Головне, щоб розмір печива не був занадто маленьким, інакше воно після запікання стане твердим та сухим.

Щоб тісто не прилипло до рук, змастіть їх 1 ч. л. соняшникової олії. Викладіть печиво на деко з пергаментом і випікайте 15-20 хвилин за температури 180 градусів, доки воно не стане золотавого кольору.

ПОВІТРЯНИЙ ЧІЗКЕЙК

Інгредієнти: сир високої жирності - 500 гр; яйця - 5 шт; згущене молоко - 450 гр; масло вершкове - 50 гр; малинове варення - 50 гр.

Розбити яйця в чашу блендера, додати сир і згущене молоко. Включити блендер і збивати масу до однорідного стану. Форму для випічки змастити маслом, вилити сирну суміш. Поставити тісто в розігріту духовку і випікати 30 хвилин при температурі 180°C. Обернути форму фольгою зверху і випікати ще 30 хвилин.

В кінці дістати десерт, перевернути його на блюдо, полити малиновим варенням і подати до столу.

ДИТЯЧЕ СИРНЕ ПЕЧИВО

Інгредієнти: 150 г вершкового масла, 200 г сиру, 250 г борошна, 100 г цукру.

Приготування: масло натираємо на терці, додаємо сир, цукор і все це гарненько перетираємо. Тоді додаємо борошно і швиденько замішуємо тісто. Тісто загортаємо у харчову плівку і кладемо в холодильник мінімум на 2 години. Можна ввечера зробити тісто, а зранку випікати печиво.

Тісто розкатуємо товщиною 3 мм і формочками вирізаємо печиво. Якщо тісто трохи прилипає, підсипайте борошно. Печиво викладаємо у форму на пергамент для випічки. Ставимо випікати на 10-15 хвилин залежно від розміру печива. Печемо у попередньо розігрітій до 200 градусів духовці.

23 дивовижних факти про рибу, які ви точно не знали

Риби живуть майже в усіх водоймах нашої планети – від безкрайніх океанів і до невеликих струмочків. Їх видів налічується близько 30 тисяч, і вчені постійно відкривають нові, невідомі людям раніше.

Риби бувають різних форм, кольорів і розмірів. Наявність зябер, плавців і вода як єдине середовище проживання – ось що відрізняє цей вид тварин від всіх інших. Це дійсно вражаючі істоти, і ось 23 дивовижних факти про рибу, яких ви не знали раніше.

1. Перші риби існували вже 425 мільйонів років тому. Ще до того, як на Землі з'явилися динозаври.

2. Найбільша риба в світі – китова акула. Вона може сягати 10-12 метрів в довжину, і важити до 19 000 кілограм.

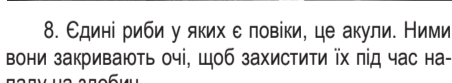
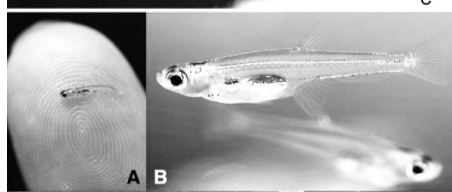
3. Найменша риба в світі – це Paedocypris prozelitica, яка була виявлена в лісових болотах на індонезійському острові Суматра. Зрілі самки цього виду мають розміри всього 7,9 міліметра.

4. Антарктична крижана риба (щуплоподібна білокровка) мешкає в водах біля Антарктиди, температура яких становить -1 градус. В її крові не міститься гемоглобін, тому вона безбарвна, і має властивості антифризу.

5. У сома більше 27 000 смакових рецепторів, тоді як у людини – не більше 7000.

6. Найшвидша риба в світі – чорний марлін. Він здатний розвивати швидкість до 130 км/год.

7. Пустельний карпозубик – рідкісний вид риби, які можуть жити в дуже екстремальних температурних умовах. Наприклад, в гарячих джерелах, температура яких становить 40 градусів за Цельсієм.



8. Єдині риби у яких є повіки, це акули. Ними вони закривають очі, щоб захистити їх під час нападу на здобич.

9. Найотруйніша риба в світі – фугу. У м'ясі однієї фугу міститься достатня кількість отрути, щоб вбити три десятка людей. В Японії фугу вважається делікатесом, але кухар, який займається приготуванням страви з неї, повинен пройти спеціальне навчання і отримати ліцензію.

10. Риби можуть потонути. Звучить дивно, але це може статися, якщо у воді недостатньо кисню.

11. У риби є спеціальний орган відчуттів – бічна лінія – який за своїм призначенням нагадує радар. Він допомагає орієнтуватися в темній або каламутній воді.

12. Найбільш глибоководною рибою в світі вважається риба-равлик (або морський слимак). Вона була виявлена західній частині Тихого океану, на глибині 8 145 метрів.

13. Найбільша прісноводна риба – калуга, з

сімейства осетрових. Вага дорослої особини досягає 550-600 кг.

14. Деякі види риби, такі як акули, повинні постійно знаходитися в русі або лежати на дні, оскільки у них немає повітряного міхура, який міг би утримувати їх на плаву.

15. Риби не можуть жувати. Якби вони спробували це зробити, то задихнулися б і померли, оскільки жування завадило б воді проходити крізь зябра.

16. Деякі види електричних вугрів виділяють достатньо електрики, щоб вбити коня.

17. Морські коники – єдиний вид риби, який може плавати в вертикальному положенні. Через це, вони ж і є найбільш повільними з усіх.

18. У риби немає вух. Але є спеціальна кістка, яка дозволяє сприймати звуки за рахунок вібрації води.

19. Всього відомо близько чотирьох десятків видів літаючих риби. Деякі з них можуть вистрибувати з води на висоту 5-6 метрів, і пролітати відстань до 50 метрів.

20. Морський коник може рухатися кожним зі своїх очей окремо. Наприклад, одне може дивитися вперед, а інше назад.

21. Тихоокеанська стрибаюча собачка – невелика (7-10 см) рибка, яка завдяки особливій будові плавців, може стрибати по прибережним скелях і чіплятися за каміння, вибираючись на сушу в пошуках їжі.

22. Протягом сезону розмноження, самка тріски може відкласти до 6 мільйонів ікринок.

23. Навіть після подорожі через океан, лосось може знайти річку, в якій народився.

ТЕЛЕПРОГРАМА

Понеділок, 25 липня		НТН		13.00, 23.25 Т/с «Усі жінки - відьми»		Примітка: Цифрові позначки у програмах вказують на класифікацію: • (1к.) 1 категорія – без обмеження. • (2к.) 2 категорія («12+» або «16+») – передачу або фільм можна дивитися дітям лише у присутності батьків; • (3к.) 3 категорія («18+») – можна дивитися особам, яким виповнилося 18 років.			
Схід Сонця 05:16 Захід 20:57 Тривалість дня 15:40		6.10, 10.25, 17.30, 0.45 «Вещдок» 7.00 «Top Shop» 8.00, 22.40 Т/с «Бюро легенд» (16+) 10.10, 19.00 «Історії війни» 13.10, 20.45 Т/с «Смерть у раю» (16+) 15.05, 19.15 Т/с «CSI. Маямі» (16+) 16.45 «Страх у твоєму домі» 4.25 «Таємниці світу» ENTER-ФІЛЬМ 5.50, 10.50 «Корисні поради» 7.10, 9.30 «Телемагазин» 7.40 М/ф 7.55, 12.25, 2.30 «Зіркові долі» 8.35 «Підроблена історія» 9.20 «Розкажіть про Україну»		10.00 «Україна вражає» 13.05 Х/ф «Поет і княжна» 14.25, 20.45 Т/с «Розслідування Мердока» 16.00 Т/с «Пані Фазилет і її доньки» 17.30, 22.20 Т/с «Суто англійські вбивства» 19.10, 0.15 Т/с «Пуаро» 1.45 «Україна: забута історія» 3.00 Кінотрейлери TET 6.00, 10.00 ТЕТ Мультиранок 7.00 Сніданок з 1+1 11.25, 17.25, 3.25 Сміємось - отже не здаємось 11.30 Любий, ми переїжджаємо 12.55, 14.55, 0.25, 2.30 Добрий день, ми з України			14.00, 1.30 Т/с «Батько рулить» 15.00, 2.35 Вечірка 16.00, 0.30 Одного разу під Полтавою 17.30 М/ф «Супер Шістка» 19.30 М/ф «Воллі» 21.15 Х/ф «Бамблбі» 3.30 М/с «Лис Микита» 5.50 Корисні підказки МЕГА 6.00 Містична Україна 6.50 Правила виживання 7.40 Страх у твоєму домі 8.30 Правда життя 9.30 Шість соток 10.20 Острови кохання 11.10, 1.10 Речовий доказ 12.10 Удачний проект 13.30, 21.00 Смак пригод		14.25 ТОП 10. Таємниці та загадки 15.20, 2.40 Рибне життя планета 16.40 Люди. Лабораторія всередині нас 17.25, 2.00 Крила війни 18.15 Довідник дикої природи
Вівторок, 26 липня		18.05 Х/ф «Командир ескадрильї» (16+) 20.00 «Байрактар News» 20.15 Т/с «Брати по крові» 0.00 Х/ф «Безодня» 3.40 «Інформаційний марафон «Єдині новини»		16.45 «Страх у твоєму домі» 19.00 «Шукаю тебе» 4.20 «Таємниці світу» ENTER-ФІЛЬМ 5.50, 10.45 «Корисні поради» 7.10, 9.30 «Телемагазин» 7.40 М/ф 7.55, 12.15, 2.20 «Зіркові долі» 8.35 «Підроблена історія» 9.20 «Розкажіть про Україну» 10.00 «Україна вражає» 12.55 Х/ф «Мамо, я лютчика люблю» 14.20, 20.45 Т/с «Розслідування Мердока» 16.00 Т/с «Пані Фазилет і її доньки»		17.30, 22.25 Т/с «Суто англійські вбивства» 19.10, 0.05 Т/с «Пуаро» 1.35 «Україна: забута історія» 3.00 Кінотрейлери TET 6.00, 10.00 ТЕТ Мультиранок 7.00 Сніданок з 1+1 11.25, 17.25, 3.20 Сміємось - отже не здаємось 11.30 Любий, ми переїжджаємо 12.55, 14.55, 0.20, 2.25 Добрий день, ми з України 13.00, 23.20 Т/с «Усі жінки - відьми»		14.00, 1.25 Т/с «Батько рулить» 15.00, 2.30 Вечірка 16.00, 0.25 Одного разу під Полтавою 17.30 М/ф «Дивопарк» 19.10 Х/ф «Бамблбі» 21.20 Х/ф «Підлітки - мутанти: черепашки-ніндзя» (16+) МЕГА 6.00 Містична Україна 6.50 Правила виживання 7.40 Страх у твоєму домі 8.30 Правда життя 9.30 Шість соток 10.20, 13.30, 21.00 Смак пригод	11.10, 1.10 Речовий доказ 12.10 Удачний проект 14.25 ТОП 10. Таємниці та загадки 15.20, 2.40 Рибне життя 15.55 Глибини океану 16.40, 22.00 Найекстремальніший 2 17.25, 2.00 Крила війни 18.15 Довідник дикої природи 19.15 Прихована реальність 20.05 Війна всередині нас 22.50 Таємне життя тварин 23.45 Голуба планета 0.40 Телемагазин
Середа, 27 липня		20.00 «Байрактар News» 20.15 Т/с «Брати по крові» 0.05 Х/ф «Володар морів. На краю світу» 3.50 «Інформаційний марафон «Єдині новини»		19.00 «Історії війни» 4.25 «Таємниці світу» ENTER-ФІЛЬМ 5.50, 10.25 Корисні поради 7.10, 9.30 «Телемагазин» 7.40 М/ф 7.55, 11.45, 2.30 Зіркові долі 8.35 «Україна: забута історія» 9.20 «Розкажіть про Україну» 10.00 Україна вражає 12.15 Т/с «Пастка» 14.25, 20.50 Т/с «Розслідування Мердока» 16.00 Т/с «Пані Фазилет і її доньки» 17.30, 22.30 Т/с «Суто англійські вбивства»		19.10, 0.10 Т/с «Пуаро» 1.45 Україна: забута історія 3.00 Кінотрейлери TET 6.00, 10.00 ТЕТ Мультиранок 7.00 Сніданок з 1+1 11.25, 17.25, 3.35 Сміємось - отже не здаємось 11.30 Любий, ми переїжджаємо 12.55, 14.55, 0.35, 2.40 Добрий день, ми з України 13.00, 23.35 Т/с «Усі жінки - відьми» 14.00, 1.40 Т/с «Батько рулить»		15.00, 2.45 Вечірка 16.00, 0.40 Одного разу під Полтавою 17.30 М/ф «Воллі» 19.15 Х/ф «Підлітки - мутанти: черепашки-ніндзя» (16+) 21.15 Х/ф «Термінатор. Генезис» (16+) 3.40 М/с «Лис Микита» МЕГА 6.00 Містична Україна 6.50 Правила виживання 7.40 Страх у твоєму домі 8.30 Правда життя 9.30 Шість соток 10.20 Під панциром 11.10, 1.10 Речовий доказ	12.10 Удачний проект 13.30, 21.00 Смак пригод 14.25 ТОП 10. Таємниці та загадки 15.20, 2.40 Рибне життя 15.55 Глибини океану 16.40, 22.00 Найекстремальніший 2 17.25, 2.00 Крила війни 18.15 Довідник дикої природи 19.15 Прихована реальність 20.00 Війна всередині нас 22.50 Таємне життя тварин 23.45 Голуба планета 0.40 Телемагазин
Четвер, 28 липня		переполох у Малому Китаї» (16+) 20.00 «Байрактар News» 20.15 Т/с «Брати по крові» 0.05 Х/ф «Ліга видатних джентльменів» (16+) 3.35 «Інформаційний марафон «Єдині новини»		Маямі» (16+) 16.45 «Страх у твоєму домі» 19.00 «Шукаю тебе» 4.25 «Таємниці світу» ENTER-ФІЛЬМ 5.50, 10.25 Корисні поради 7.10, 9.30 «Телемагазин» 7.40 М/ф 7.55, 11.45, 2.50 Зіркові долі 8.35 «Україна: забута історія» 9.20 «Розкажіть про Україну» 10.00 Україна вражає 12.15 Т/с «Пастка» 14.20, 20.50 Т/с «Розслідування Мердока»		16.00 Т/с «Пані Фазилет і її доньки» 17.30, 22.25 Т/с «Суто англійські вбивства» 19.10, 0.05 Т/с «Пуаро» 1.45 Великі українці 2.05 Україна: забута історія TET 6.00, 10.00 ТЕТ Мультиранок 7.00 Сніданок з 1+1 11.25, 16.55 Сміємось - отже не здаємось 11.30 Любий, ми переїжджаємо 12.55, 14.55, 0.40 Добрий день, ми з України 13.00, 23.40 Т/с «Усі жінки - відьми»		14.00, 1.45 Т/с «Батько рулить» 15.00, 2.50 Вечірка 16.00, 0.45 Одного разу під Полтавою 17.00 М/ф «Думками навіворит» 18.40 Х/ф «Термінатор. Генезис» (16+) 21.00 Х/ф «Трансформери» МЕГА 6.00 Містична Україна 6.50 Правила виживання 7.40 Страх у твоєму домі 8.30 Правда життя 9.30 Шість соток 10.20 Мурахи-секретна зброя	11.10, 1.10 Речовий доказ 12.10 Удачний проект 13.30, 21.00 Смак пригод 14.25 ТОП 10. Таємниці та загадки 15.20, 2.40 Рибне життя 15.55 Голуба планета 16.40, 22.00 Найекстремальніший 2 17.25, 2.00 Крила війни 18.15 Довідник дикої природи 19.15 Прихована реальність 20.00 Війна всередині нас 22.50 Таємне життя тварин 23.45 Глибини океану 0.40 Телемагазин 3.05 Життя на грані
П'ятниця, 29 липня		Сфінкса» (16+) 20.00 Х/ф «Персі Джексон та викрадач блискавок» (16+) 22.15 Х/ф «Персі Джексон. Море чудовиськ» 0.15 Х/ф «Заручниця-3»		16.45 «Страх у твоєму домі» 19.00 «Історії війни» 4.30 «Таємниці світу» ENTER-ФІЛЬМ 5.00, 13.20 Т/с «Пастка» 7.10, 9.30 «Телемагазин» 7.40 М/ф 7.55, 12.50 Зіркові долі 8.35 «Україна: забута історія» 9.20 «Розкажіть про Україну» 10.00 Україна вражає 11.10 Корисні поради 14.20, 20.50 Т/с «Розслідування Мердока» 16.00 Т/с «Пані Фазилет і її доньки» 17.30, 22.25 Т/с «Суто англійські вбивства»		19.10, 0.05 Т/с «Пуаро» 1.45 Україна: забута історія TET 6.00, 10.00 ТЕТ Мультиранок 7.00 Сніданок з 1+1 11.25, 16.55 Сміємось - отже не здаємось 11.30 Любий, ми переїжджаємо 12.55, 14.55, 1.25 Добрий день, ми з України 13.00, 0.25 Т/с «Усі жінки - відьми» 14.00, 2.55 Т/с «Батько рулить» 15.00, 3.50 Вечірка		16.00 Одного разу під Полтавою 17.00 М/ф «Губка Боб. Життя на суші» 18.45 Х/ф «Трансформери: час вимирання» (16+) 1.30 Танька і Володька МЕГА 6.00 Містична Україна 6.50 Правила виживання 7.40 Страх у твоєму домі 8.30 Правда життя 9.30 Шість соток 10.20, 22.50 Таємне життя тварин 11.10, 1.10, 3.50 Речовий доказ	12.10 Удачний проект 13.30, 21.00 Смак пригод 14.25 ТОП 10. Таємниці та загадки 15.20, 2.40 Рибне життя 15.55 Глибини океану 16.40, 22.00 Найекстремальніший 2 17.25, 2.00 Крила війни 18.15 Довідник дикої природи 19.15 Прихована реальність 20.00 Війна всередині нас 0.40 Телемагазин 3.05 Життя на грані
Субота, 30 липня		13.40 Х/ф «Голій пістолет» (16+) 15.10 Х/ф «Голій пістолет. 2 1/2. Запах страху» 16.45 Х/ф «Голій пістолет 3 1/3. Остання образа» (16+) 18.05 Х/ф «Веселі канікули» 20.00 Х/ф «Рятівник» (16+) 22.40 Х/ф «Незнайомиця» 0.15 Х/ф «Блекджек» (16+)		9.50 «Садівні поради» 13.05, 21.15 Т/с «Смерть у раю» (16+) 15.05, 19.40 Т/с «CSI. Маямі» 16.45 «Страх у твоєму домі» 19.00 «Тут Люди» 23.10 Х/ф «Порушуючи правила» (16+) ENTER-ФІЛЬМ 5.05 Т/с «Пастка» 7.10, 9.30 «Телемагазин» 7.40 М/ф 7.50, 11.40 Моя правда 8.35 «Україна: забута історія» 9.20 «Розкажіть про Україну» 10.00 Україна вражає		11.10, 2.40 Зіркові долі 12.25 Х/ф «Заради сімейного вогнища» 13.50 Х/ф «Лімерівна» 15.15 Т/с «Пані Фазилет і її доньки» 19.10 Т/с «Пуаро» 20.50 Т/с «Розслідування Мердока» 22.30 Х/ф «Ганс Крістіан Андерсен: Чарівник країни мрій» 1.30 Великі українці 1.55 Україна: забута історія TET 6.00, 10.00 ТЕТ Мультиранок 7.00 Сніданок з 1+1		12.20, 0.35 Добрий день, ми з України 12.30, 0.30 Сміємось - отже не здаємось 12.35 М/ф «Думками навіворит» 14.20 М/ф «Дивопарк» 16.00 М/ф «Супер Шістка» 18.00 Х/ф «Підлітки - мутанти: черепашки-ніндзя» (16+) 20.00 Х/ф «Бамблбі» 22.10 Х/ф «Термінатор. Генезис» (16+) 0.45, 2.15 Танька і Володька 1.45, 2.45 Одного разу під Полтавою	6.00, 1.45 Містична Україна 6.50 Таємниці світу 8.45 Удачний проект 9.45 Речовий доказ 11.45 Шість соток 13.25 Крила війни 14.55, 21.00 Історія Китаю очима Майкла Вуда 16.40 Таємне життя тварин 19.20 Скептик 20.10 Правда життя 23.40, 1.00 Смак пригод 0.30 Телемагазин
Неділя, 31 липня		12.45 Х/ф «Бронезилет» (16+) 14.15 Х/ф «Розправа» (16+) 16.00 Х/ф «Пекло» (16+) 18.00 Х/ф «Макс Пейн» (16+) 19.55 Х/ф «Правдива брехня» (16+) 22.40 Х/ф «Кінець світу» (16+) 3.15 «Найкраще» 3.20 «Інформаційний марафон «Єдині новини»		8.00 «Садівні поради» 8.35, 16.45 «Страх у твоєму домі» 9.35 «Тут Люди» 13.05, 20.45 Т/с «Смерть у раю» (16+) 15.05, 19.15 Т/с «CSI. Маямі» (16+) 22.50 Х/ф «Дельфійський ефект» (16+) ENTER-ФІЛЬМ 6.05 Т/с «Пастка» 7.10, 9.30 «Телемагазин» 7.40 М/ф 7.50, 11.50 Моя правда 8.35 «Україна: забута історія» 9.20 «Розкажіть про Україну»		10.00 Україна вражає 11.10, 2.20 Зіркові долі 12.35 Х/ф «Лісова пісня. Мавка» 13.55 Х/ф «Захар Беркут» 15.25 Т/с «Пані Фазилет і її доньки» 19.10 Т/с «Пуаро» 20.45 Т/с «Розслідування Мердока» 22.25 Х/ф «Ромео і Джульєтта» 1.55 Великі українці TET 6.00, 10.00 ТЕТ Мультиранок 7.00 Сніданок з 1+1		12.45, 1.45 Добрий день, ми з України 12.55, 1.40 Сміємось - отже не здаємось 13.00 М/ф «101 далматинець» 14.30 М/ф «Губка Боб. Життя на суші» 16.15 М/ф «Воллі» 18.00 Х/ф «Трансформери: час вимирання» (16+) 20.40 Х/ф «Трансформери: час вимирання» (16+) 23.40 Х/ф «Вбивство у Східному експресі» 2.00 Одного разу під Полтавою 3.50 М/с «Лис Микита»	6.00, 1.45 Містична Україна 6.50 Таємниці світу 8.45 Удачний проект 9.45 Речовий доказ 11.45 Шість соток 13.25 Крила війни 14.55, 21.00 Історія Китаю очима Майкла Вуда 16.40 Таємне життя тварин 17.40 Дика Африка 19.20 Скептик 20.10 Правда життя 23.40, 1.00 Смак пригод 0.30 Телемагазин

30 липня - Міжнародний день дружби



Свято Всесвітнього Дня Дружби відзначається наприкінці липня. Ідея виникла у 1958 році і належить доктору Артемію Брачіо. Святування запропоновано під час вечери з друзями в Пуерто Пінаско, Парагвай.

Дружба є найважливішим елементом як взаєморозуміння, так і гарних, добросусідських відносин. Ми, люди, всі такі різні, у нас можуть бути зовсім своєрідні погляди на одні й ті ж речі, різна культура, різні підходи у вирішенні тих чи інших питань, але не маючи дружби між собою, ми починаємо наражати на небезпеку не тільки оточуючих нас людей, але також і самих себе. У ході проведення Міжнародного десятиліття культури миру та ненасильства в інтересах всієї планети, під егідою ООН, яке охопило період з 2001-го по 2010-й рік, цей факт став на стільки очевидний, що на своїй 65-й сесії, що відбулася 27-го квітня 2011-го року в резолюції № 65/275, Генеральна асамблея ООН заснувала нове свято, безпосередньо присвячене цій темі.

«Міжнародним днем дружби» в календарі стала дата 30-е липня.

Не дивлячись на те, що це здавалося б молоде свято в міжнародному календарі, воно має свою, неповторну історію. Спочатку подібну календарну подію як «День дружби», за даними проекту DilovaMova.com, було запропоновано ще в 1920-х роках. Це зробила Американська Національна Асоціація вітальних листівок і така пропозиція мала дуже характерний комерційний підтекст. Популяризації цієї ідеї сприяв Джойс Холл, засновник Hallmark Cards (1930). Було запропоновано відзначати цей День 2-го серпня. Причиною саме цієї дати послужило бажання кілька розбавити тривалий час між святами у своєму національному календарі. К 1940-м рокам інтерес до подібного свята з боку Нового світу помітно зменшився, за те аналогічні ініціативи були підтримані в деяких країнах Азії, де були прийняті навіть на офіційному рівні. Нагадаємо, що в епоху новітньої історії, темі «Дружби» приділяється значна увага. Прикладом, вже знайомий всім «День дружби і єднання слов'ян», що відзначається 25-го червня або «Міжнародний день друзів», який відзначається по всьому світу 9-го червня, існує також і неофіційний «День завоювання друзів», що святкується 24 -го листопада. Ідея Всесвітнього Дня Дружби незалежно від раси, культури, кольору шкіри чи віросповідання, вперше була запропонована 20-го липня 1958 року доктором Артеміо Брачіо під час вечери з друзями в Пуерто Пінаско, Парагвай. Так було створено міжнародний рух «World Friendship Crusade» і дата 30-е липня.

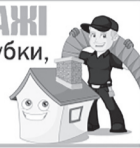
На даний момент, з повною відповідальністю і повагою ми можемо стверджувати, що дружба дійсно не має меж. Ці унікальні людські взаємини виступають справжнім двигуном толерантності, зміцнення життєствердних ідей, обміну культурних традицій і досягнень в ім'я миру та розвитку. У цей День ми приєднуємося до привітань на адресу всіх наших друзів! Бажаємо Вам радості і міцної дружби! З Міжнародним днем дружби Вас і Ваших друзів!

За матеріалами dilovamova

РЕКЛАМА ТА ОГОЛОШЕННЯ

ВАКУУМНА ЧИСТКА САЖІ

Чистимо димарі, лежухи, грубки, печі, каміни, твердопаливні та газові котли.
(068) 829 42 36 Анатолій



**ЗАКУПОВУЄМО У НАСЕЛЕННЯ
ДОРОГО ВРХ, молодняк та коней.
066-734-29-32; 067-173-92-92.**



**КУПЛЮ КОРІВ, КОНЕЙ, МОЛОДНЯК.
ТЕЛ.: 067-410-54-71; 093-001-29-69.**

**РЕМОНТНІ ПОСЛУГИ: ЗАМОВЛЯЙТЕ
РОБОТУ+МАТЕРІАЛИ зі знижкою.
РЕМОНТИ БУДИНКІВ, КВАРТИР під ключ. Перепланування. БУДІВНИЦТВО: будинки, прибудови, павільйони, гаражі, навіси, альтанки. Бані, паркани. ПОКРИВЛЬНІ РОБОТИ під ключ. Мансардні дахи. УТЕПЛЕННЯ, облицювання будинків. Тел.: 096-972-15-14; 066-839-34-83.**

ЗАГУБЛЕНЕ тимчасове посвідчення №235566, видане 24 березня 2005 року Макарівським РВК на ім'я **ЗДОЛЬНИК Людмили Анатоліївни, вважати недійсним.**

Продам приміщення загальною площею близько 150 м. кв



Побудоване з піноблоку. Два повноцінних поверхи та мансардний поверх. Розташоване в центрі Макарова близько біля ринку. Документи під комерційне використання.
Тел.: 096 414 20 52; 050 771 20 28

Продам ділянку 15 соток у Макарові



Приватизована під житлове будівництво. Розташована на новій, забудованій вулиці. Лінія електропередач, до якої можна підключитися проходить повз. Навпроти та поряд з ділянкою вже побудований будинок. Тихе місце, що обживається. Недалеко знаходиться

Гавронщинське водосховище. Відмінне транспортне сполучення, часті маршрутки на Київ. Від Києва біля 45км. **Тел.: 096 414 20 52; 050 771 20 28**

КУПЛЮ БУДИНОК

**в Макарові чи на території
колишнього Макарівського району.**

Розгляну різні варіанти в тому числі недобудови.

Тел.: 096 414 20 52

ЗАКУПОВУЄМО ВРХ

**ДОРОГО: Корів
Коней
Бичків
Телят
Телиць
Лошат
Дорізи**
На м'ясо та на тримання
**096-589-76-50
068-881-02-99**

ЗАКУПОВУЄМО

**велику рогату худобу
КОНЕЙ, КОРІВ
на утримання**



ТЕЛ. 098-40-28-886

КУПЛЮ ЗЕМЕЛЬНУ ДІЛЯНКУ

в Макарові
чи на території
колишнього
Макарівського
району.

Розгляну різні варіанти,
в тому числі під забудову,
під с/г., під садівництво,
комерцію.

Тел.: 050 771 20 28

**098 777 00 22 СКЛАД ПРАЦЮЄ:
з 8:00 до 18:00**



**ВІДБУДУЄМОСЯ
РАЗОМ З ВАМИ!**

**Відновив свою роботу і магазин
«Будівельний дворик»
з тих квадратних метрів
з яких починав свій шлях у 2008 році.
Щодня поповнюємо свій асортимент.
Сьогодні вже доступно:**

- Сантехніка
- Електрика
- Сільськогосподарський інвентар
- Лаки, фарби, піни, герметики
- Ручний інструмент та кріплення

**Чекаємо Вас за адресою:
смт Макарів, вул. Шляхетська, 69.
Тел. +380 (98) 777 00 22**

Оголошення про намір перегляду тарифу на послуги теплопостачання ТОВ «ПІЛОТ ЕНЕРДЖИ»

ТОВ «ПІЛОТ ЕНЕРДЖИ» опалює Макарівську центральну районну лікарню, яка знаходиться за адресою: вул. Хмельницького Богдана, 62 - А, (стара адреса: вул. Хмельницького Богдана, 56), селище міського типу Макарів, Київська область, 08001. Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 01.06.2011 № 869 «Про забезпечення єдиного підходу до формування тарифів на житлово - комунальні послуги» та відповідно до Наказу Мінрегіонрозвитку, будівництва та ЖКГ України від 05.06.2018 № 130 «Порядок інформування споживачів про намір зміни цін/тарифів на комунальні послуги з об'єднанням такої необхідності» ТОВ «ПІЛОТ ЕНЕРДЖИ» на підставі статті 20 Закону України «Про теплопостачання», опублікованими та затвердженими головою Держенергоєфективності від 24.06.2022 року середньозваженими тарифами на теплову енергію, вироблену з використанням природного газу, для потреб населення, установ та організацій, що фінансуються з державного чи місцевого бюджету, її транспортування та постачання планується переглянути та встановити наступний тариф на теплову енергію 2 937,54 грн./Гкал з ПДВ.

Зауваження і пропозиції фізичних та юридичних осіб, їх об'єднань приймаються протягом 7 днів з дня опублікування на адресу: ТОВ «ПІЛОТ ЕНЕРДЖИ», код ЄДРПОУ 40753265, 04050 м. Київ, вул. Миколи Пимоненка, будинок 13, корпус 6 А, офіс 37.

Розрахунок тарифу на теплову енергію:

Адміністративно - територіальна одиниця	Затверджений середньозважений тариф на теплову енергію, грн. за 1 Гкал /без ПДВ	90% від середньозваженого тарифу на теплову енергію грн. за 1 Гкал /без ПДВ	Середньозважений тариф на транспортування теплової енергії за 1 Гкал /без ПДВ	Середньозважений тариф на постачання теплової енергії, грн. за 1 Гкал /без ПДВ	Діючий тариф на теплову енергію грн. за 1 Гкал без ПДВ/з ПДВ	Проект тарифу на теплову енергію, (виробництво, постачання) грн. за 1 Гкал без ПДВ/з ПДВ	Відхилення %
смт Макарів, Київська область	3254,45	2 929,01	481,06	26,13	2441,90/ 2930,28	2447,95/ 2937,54	0,25

**НА ЦЬОМУ
МІСЦІ
МОЖЕ БУТИ
ВАША
РЕКЛАМА**

068-129-32-90.

**E-mail – super.
makariv_visti@ukr.net**

МАКАРІВСЬКІ ВІСТІ

**Засновник і видавець
ТОВ «Макарівські вісті»**

Адреса редакції
Україна, 08001, Київська обл.,
смт Макарів, вул. Пушкіна, 3.

Газета розповсюджується по Бучанському району День виходу – п'ятниця Тираж 1000 примірників Реєстраційне свідоцтво № 1786, серія КІ від 20.12.2019 р.

Передплатний індекс:
для інд. передплатників – 61291
для підприємств і організацій – 86501

Відповідальність за достовірність реклами та приватних оголошень несуть автори і рекламодавці. Редакція не завжди поділяє погляд автора. Редакція залишає за собою право редагувати та скорочувати надіслані матеріали. У разі передруку посилання на «Макарівські вісті» чи сайт makariv_visti.com обов'язкове.

©/ПР – на правах реклами/політ. реклами

Директор
ТОВ «Макарівські вісті»
Марина ТОКАР.

Верстка
Оксани РУДНИЦЬКОЇ.

Відділ реклами
(04578) 5-14-98
super.makariv_visti@ukr.net

Газету надруковано в друкарні
ФОП Ключук С.М.
місто Чернівці, вул. Заводська 37 В.

Номер замовлення 730