

Шановні наші віддані та найкращі читачі, будьте з нами у 2019 році!

А ми, в свою чергу, обіцяємо розміщувати на шпальтах газети лише перевірені факти, свіжі та актуальні новини з життя району, області та міста, знайомити з цікавими особистостями, вітати Ваших рідних та близьких, розміщувати оголошення, а ще з нашою газетою завжди знатимете, коли транслюватиметься Ваш улюблений серіал чи фільм. Колектив «Подільської зорі» сподівається на відданість постійних читачів та набуття нових.

Передплата становить: для населення (61487): на 3 місяці - 55 грн., 6 місяців - 104,75 грн., 12 місяців - 205,70 грн. Для підприємств, установ та організацій (40699): на 3 місяці - 67 грн., 6 місяців - 128,75 грн., 12 місяців - 253,70 грн.

25 липня - хмарно, без опадів, т вдень +20...+24°C, вночі +15...+18°C. **26 липня** - хмарно, можливий дощ, т вдень +20...+24°C, вночі +15...+18°C. **27 липня** - хмарно, можливий дощ, т вдень +20...+23°C, вночі +15...+18°C. **28 липня** - хмарно, дощ з грозою, т вдень +20...+24°C, вночі +16...+19°C. **29 липня** - хмарно, можливий дощ, т вдень +24...+30°C, вночі +17...+20°C. **30 липня** - хмарно, т вдень +19...+23°C, вночі +14...+16°C. **31 липня** - хмарно, т вдень +19...+24°C, вночі +13...+16°C.

Четвер, 25 липня 2019 р.
№33 (8767)
Ціна договірна

ВІННИЦЬКА
РЕГІОНАЛЬНА ГАЗЕТА

e-mail:
rzorya2003@i.ua

Подільська Зоря

Дорогі вінничани!



Я широ вдячний Вам за тисяч смс зі словами підтримки, за повідомлення і коментарі в соціальних мережах. Майже 7 тисяч людей віддали свій голос за мене. Але цього, на жаль, не вистачило, щоб перемогти.

Більшість вирішила, що у новому парламенті наші інтереси має відстоювати інший. Я поважаю цей вибір. Мій принцип – ніколи не здаватися, з гідністю визнавати перемогу інших і ніколи «не перевезуватися». Тому оговаралися і йдемо далі з гордо піднятого головою.

У нас з Вами тепер важлива місія, дорогі вінничани. Наше спільне завдання – пильнувати за дегованими від Вінниччини представниками у Верховній Раді – новообраними депутатами. Маємо моніторити кожен крок, кожне голосування, особливо ті, які стосуються децентралізації.

Будуть спроби згорнути реформу. Будуть намагання взяти під контроль об'єднані територіальні громади. Це нове випробування, яке, очевидно, чекає на нас усіх вже восени. Тому, тримаймося! Та чекаємо на виконання обіцянного.

Зі словами вдячності кожному, Володимир КІСТІОН.

20 липня свій славний ювілей відзначив люблячий чоловік та батько, гарний господар, надійний товариш, знана у Вінницькому районі та області людина – заступник голови Вінницької районної державної адміністрації – **Олег Михайлович БЕГУС**.

Із 2015 року Олег Михайлович працює на посаді заступника голови райдержадміністрації. До цього часу обіймав посади начальника фінансового управління районної державної адміністрації та начальника відділу соціально-культурної сфери Департаменту фінансів Вінницької міської ради.

Усім колективом вітаємо Вас із ювілем! Нехай у Ваших задумах завжди буде мудрість, у службових справах – підтримка однодумців, в серці – добре і сонечно від людської вдячності. Нехай Ваш життєвий і професійний шлях буде наповнений новими злетами та досягненнями, а все зроблене Вами добро повертається сто-



рицею! Бажаємо завжди залишатися таким же життерадісним, креативним та цілеспрямованим. Нехай завжди супроводжують по життю успіх, міцне здоров'я, щастя в особистому житті, любов рідних і близьких людей! Бажаємо, щоб Ваше особисте життя тільки надихало Вас до нових звершень в роботі, а робота стимулювала до добропуту і комфорту у Вашому будинку!

*Щоб спокій і мир
панували в родині,
Щоб щастя всміхалось
при кожній годині!
Нехай обминають Вас
богій трилогії,*

*Хай стелиться довга життєва дорога,
Хай легко працюється, гарно живеться,
Все вміється, множиться і удається!
Здоров'я міцного, щастя без краю,
Усім колективом ми Вас щиро вітаємо!*

Із повагою, голова Вінницької районної державної адміністрації **Михайло Демченко** та колектив РДА.



Майже порахували...

За результатами - 98,95 % опрацьованих протоколів по Україні до Верховної Ради по багатомандатному виборчому округу проходять 5 партій:

1. «СЛУГА НАРОДУ» - 43,14% - 6 227 665 голосів

2. «ОПОЗИЦІЙНА ПЛАТФОРМА – ЗА ЖИТТЯ» - 13,02% - 1 880 299 голосів

3. Всеукраїнське об'єднання «Батьківщина» - 8,18% - 1 181 325 голосів

4. «Європейська Солідарність» - 8,12% - 1 173 151 голосів

5. «ГОЛОС» - 5,84% - 844 355 голосів.

Іншим партіям не вдалось подолати 5-ти відсотковий бар'єр, вони отримали наступні результати.

6. «РАДИКАЛЬНА ПАРТИЯ ОЛЕГА ЛЯШКА» - 4,01% - 579 365 голосів

7. «СИЛА ЧЕСТЬ» - 3,82% - 551 601 голосів

8. «ОПОЗИЦІЙНИЙ БЛОК» - 3,03% - 438 236 голосів

9. «УКРАЇНСЬКА СТРАТЕГІЯ ГРОЙСМАНА» - 2,40% - 347 589 голосів

10. «ПАРТИЯ ШАРИЯ» - 2,23% - 323 181 голосів

11. Всеукраїнське об'єднання «Свобода» -

2,16% - 312 368 голосів
12. «Громадянська позиція» - 1,05% - 151 638 голосів
13. «ПАРТИЯ ЗЕЛЕНИХ УКРАЇНИ» - 0,66% - 95 329 голосів
14. «Об'єднання «САМОПОМІЧ» - 0,62% - 90 857 голосів
15. Аграрна партія України - 0,51% - 74 796 голосів.

У одномандатних виборчих округах Вінницьку область у Верховній Раді України будуть представляти:

11 округ - ПАШКОВСЬКИЙ МАКСИМ ІГОРОВИЧ («Слуга народу») - 26,60%

12 округ - ДРАБОВСЬКИЙ АНАТОЛІЙ ГРИГОРОВИЧ («Слуга народу») - 33,28%

13 округ - ЮРЧИШИН ПЕТРО ВАСИЛЬОВИЧ (самовисуванець) - 36,41%

14 округ - БОРЗОВА ІРИНА НАУМІВНА («Слуга народу») - 30,10%

15 округ - БІЛОЗІР ЛАРИСА МИКОЛАЇВНА (самовисуванець) - 35,87%

16 округ - ВАЦАК ГЕННАДІЙ АНАТОЛІЙОВИЧ (самовисуванець) - 32,66%

17 округ - КУЧЕР МИКОЛА ІВАНОВИЧ (самовисуванець) - 34,97%

18 округ - МЕЙДИЧ ОЛЕГ ЛЕОНІДОВИЧ (ВО «Батьківщина») - 30,50%.

Із славним ювілеєм!

Із травня ціна на газ знизилася загалом на 25%

Серпнева вартість газу для споживачів, передусім населення, має стати основною для наступного опалювального сезону, оскільки зараз іде основна закупівля палива, і вона відбувається за сприятливою закупівельною вартістю. Про це сказав Прем'єр-міністр України Володимир Грейсман. Він нагадав, що з травня ціна на газ знизилася загалом на 25%. І в серпні прогнозовано подальше зниження.

«Прогноз на серпень – буде зниження. І це має бути ціною на наступний опалювальний сезон. Зараз іде закупівля газу. Отже, він куплений буде дешевше, аніж він купувався досі», – сказав Володимир Грейсман.

Довідково

Виходячи із динаміки формування ціни газу на ринку України і враховуючи дані Української енергетичної біржі – станом на сьогодні 4 643 грн без ПДВ за 1 тис. куб. м, та НАК «Нафтогаз України» – 4 640 грн для промисловості без ПДВ, кінцева ціна газу для насе-

лення у серпні зменшиться щонайменше на 5,5%, у порівнянні із липневою ціною, та становитиме не більше 4 640 без ПДВ за 1 тис. куб. м.

Коментуючи це, Глава Уряду Володимир Грейсман відзначив: «Незважаючи на спротив монополіста, ми знайшли рішення і змустили «Нафтогаз» продавати населенню газ дешевше. Ціна на блакитне паливо для населення загалом за три місяці знизилася із 5 803 до 4 640 грн без ПДВ. В результаті дії урядової постанови ціна на газ впала на 25%».



За його словами, для безперервності влади уряд і прем'єр-міністр складають повноваження перед новообраною Верховною Радою на її першому засіданні. Але при цьому залишаються виконувати свої обов'язки до формування нового уряду.

«Ми дуже відповідально ставимося до забезпечення стабільності в Україні і виконання всіх завдань, які покладені на уряд у перехідний період. Ми підготуємо країну до опалювального сезону, щоб не було жодних потрясінь. Тому що вибори-виборами, але людям потрібні тепло, світло і відповідний комфорт», – заявив Грейсман.

Родинне свято села Переорок

20 липня мешканці Переорок святкували 593-ю річницю села. Саме в цей день з'їжджаються до свого рідного куточка люди, які тут народилися, виростили, відчу-

сільського голови Василя Короля, завітали голова райдержадміністрації Михайло Демченко та голова районної ради Сергій Сітарський.

«День народження села – завжди хвилююча подія для його мешканців. Кожен відчуває себе частиною великої родини. Це свято об'єднало усіх, кому село дороге, хто тут живе, працює чи просто приїздить у гості. Тут живуть талановиті та працелюбні люди, народжуються й зростають Ваші діти, які продовжують кращі традиції старших поколінь. Село зберегло багатовікову історію дідів та прадідів. Щиро бажаю Вашим родинам міцного здоров'я, добра, щастя, миру і злагоди, подальших успіхів, процвітання, добробуту селу Переорокам

ли справжню материнську ласку та турботу та отримали цінні батьківські поради.

На свято до переорчан, на запрошення Мізяківськохутірського

та всьому району», – зазначив Михайло Іванович.

«Вітаю всіх з родинним святом. Адже, День села – це свято, яке єднає усіх, пов'язуючи минуле, сьогодення та майбутнє. Славна історія Вашого села є частиною історії нашого району, області та держави. А історію, як ми знаємо, творять люди. І головна заслуга в цьому наших працівників та Ваша, шановні мешканці. Всіх, хто працює, буде, ремонтує, при-



бирає, годує, вчить та виховує дітей, хто лікує і залишає до культурних цінностей, хто відстоює мир сьогодні на блокпостах і українських кордонах, волонтерських центрах, всюди, де кується наша українська міць. Низький уклін і велика шана Вам за самовіддану працю, за любов до рідного села, за внесок у розвиток та добробут громади. У сьогоднішній святковий день щиро вітаю Вас з Днем села! Бажаю Вам доб-



ра, міцного здоров'я, родинного щастя, миру. А Вашому селу - процвітання, стабільністі та розвитку!» - промовив вітальному слові Сергій Миколайович.

Під час урочистостей за активну громадську позицію та сумлінну працю грамотами сільської ради та грошовими винагородами були відзначенні окремі жителі поселення. А депутат сільської ради Галина Маліновська разом зі спонсором свята Олександром Кошелевим дякували учасникам АТО та вручили воїнам грошові винагороди.

Гарний святковий настрій створювали художні та аматорські мистецькі колективи району. Вони дарували гучні народні пісні, веселі мелодії відомих українських композиторів, жартами, гуморесками та також авторські вірші та поетичні рядки місцевих творчих особистостей присвячені рідним Переоркам. Зокрема, гурт весіль-

них музик «Заграй» презентував загалу веселі українські мелодії.

Гучними народними піснями,

жартами, веселими гуморесками

радував колектив «Жартівниці».

Вітали зі свята красуні з ансамблю «Хуторяні» та гості з Калинівського району - «Водограй», дует «Надія», колектив Хмельницького БК Наталія Вовк, неперевершенні дівчата з ансамблю «Жива пісня» с. Сосонка. Хореографічні номери показав гурт «Шик». Також лунали виступи вокalistів Олександри Музичко, Маріни Верби, Михайла Черченка. Авторський гумор дарувала Раїса Гриневич.

Завершилася концертна програма безкоштовною лотереєю, де було розіграно безліч призів.

Щасливчики вигралі різну побутову техніку. А для дітей працювали безкоштовні батути, смакувала їм й солодка вата.

За матеріалами Вінницької районної ради та Вінницької РДА.

По Петрі та й по теплі



Нещодавно в селі Щітки вже традиційно відзначили престольне свято апостолів Петра та Павла, в народі Петрів день. Для мешканців поселення та гостей - цей празник вже став звичним, адже відзначається щорічно, супроводжуючись не тільки яскравою концертною програмою, але й цікавими конкурсами та розвагами. Відтак надвечір на території Щітеського клубу зібралися чимало жителів Писарівської територіальної громади та запрошених.

Щиро вітали усіх Петрів та Павлові, Петровичів та Павловичів, Петрівних та Павлівних із днем ангела, бажали присутнім міцного здоров'я, благополуччя, родинного тепла, успіхів, яскравих позитивних емоцій, натхнення, процвітання, щоденної радості голови Вінницьких районних державної адміністрації Михайло Демченко, ради Сергій Сітарський, Писарівської територіальної громади Дмитро Науменко, депутат обласної ради Сергій Кривешко, началь-

Допомагати так просто

«До мене постійно звертаються по допомогу батьківські громади із дитячих навчальних закладів - розповідає депутат Вінницької обласної ради Олександр Масленіков. – Намагаюсь відреагувати на кожне звернення, адже розумію що батьки прагнуть створити зручне та комфортне середовище для навчання та розвитку своїх дітей, але коштів на це не завжди вистачає.

Нещодавно відвідав Пултівецький ДНЗ «Сонечко» аби передати кошти для заміни дверей. До мене звернувся батьківський актив однієї із груп садочка, із проханням виділити кошти для закупівлі дверей які розташовані в коридорі де переодягаються діткі і слугують аварійним виходом.

В минулому році я також виділяв кошти для заміни вхідних дверей в цю групу. Тепер сподіваюсь діткам буде тепло та захищено переодягатись у коридорі», - наголосив обласний депутат.

Керівник дошкільного закладу Ірина Руцька висловила вдячність від імені колективу закладу та батьківської громади Олександру Масленікову за постійну допомогу та підтримку у вирішенні нагальних проблемних питань.

- Приємно відзначити, що Ваша допомога нашому закладу, та й взагалі Пултівецькій громаді, системна, а не одноразова акція задля якоїс вигоди, - зауважила директор ДНЗ.

Світлана ОСТАПЧУК.



ангела, отримали святкові подарунки. Смакували гості мандриками та наваристою, запашною рибою юшкою, рибою для приготування якої надав Андрій Діденко. Також працювала продуктова крамниця. Дітям припали до вподобі розваги на батутах

Завершувалось дійство фінальною піснею «Многій літі» від усіх учасників.

Й хоча свято закінчилось, проте люди не поспішали розходитись по домувках, а ще довго спілкувались, ділились враженнями та емоціями. Дехто навіть обіцяв, що навіть не буде лягати спати. Адже за повір'ям той, хто цієї ночі не спатиме буде щасливим та здоровим увесь рік. Так власне воно й трапилося, адже до пізньої ночі тривала дискотека, на котрій лунали мелодії 80-х, 90-х років. Цьогоріч жителі Щіток вкотре довели, що цінують та не забувають власну історію, традиції та звичаї предків, відроджують їх, уміють не лише гарно працювати, але й колоритно, гучно та барвисто святкувати, передаючи з покоління в покоління духовні традиції.

Наш. кор.



Україна «зазе!леніла», або цікаві факти про новий Парламент

Через два місяці після президентських виборів, які завершилися гучною перемогою Володимира Зеленського, прийшла черга позачергових парламентських, які закінчились не менш приголомливим результатом.

На цих виборах багато чого трапилося вперше.

Вперше одна партія бере абсолютну більшість, вперше мажоритарники від однієї політичної сили перемогли на більшості округів, вперше представники цієї ж партії тотально «взяли» столицю.

Про феномен цієї перемоги говоритимуть ще довго, намагаючись розкрити секрет успіху.

Пропонуємо десять найцікавіших фактів про ці унікальні «зелені» вибори.

1: Перша монобільшість в українському парламенті

Вперше в історії незалежної України більшість у Верховній Раді отримує одна партія. Станом на зараз «Слуга народу» проводить у Раду 251 народного депутата.

Після того, як своє монопольне становище у політиці втратила Компартія СРСР, сформувати у парламенті монобільшість не вдавалося жодній партії.

Найближче до показника 226 голосів, які потрібні для більшості у Раді, наблизилась «Партія регіонів», яка у 2012 році мала фракцію із 185 депутатів.

2: Три чверті депутатів вперше пройшли в Раду

Згідно з попередніми результатами, у Раді 9 скликання три чверті депутатів будуть «новачками». До парламенту станом на зараз проходять 323 кандидати, які раніше там не працювали: 167 з них обираються за списками, 156 – по мажоритарці.

Найбільше «нових» ведуть «Слуга народу», яка ані у списку, ані на округах не має колишніх або чинних нардепів, та «Голос», серед списочників якого мандат мав лише Святослав Вакарчук.

Найбільше «попередників», ймовірно, оберуться як самовисуванці – їх там 35 серед 49 кандидатів.

3: Кожна п'ята в Раді – жінка



У 8 скликання Верховної Ради обрались 47 жінок, а пізніше ця кількість зросла до 53, тобто 12,6%.

Зараз у Раду обрались 87 жінок, що складає 20,52% від фактичної кількості депутатів.

За списками проходить 61 жінка – це 27,11% від усіх списочників.

Ще 26 жінок проходять по мажоритарних округах – 13% від тих, хо діє у регіонах.

Найбільше жінок у Раду проведе «Слуга народу» – 53 людини.

Але у відсотках найкраще виглядають фракції «Голосу» та «Європейської солідарності», які матимуть по 47,6% і 37% жінок. За це вони можуть отримати додаткове фінансування відповідно до норми про «гендерну квоту».

Найменше місць для жінок в «Опозиційній платформі – За життя» – 11,4%.

4: «Старі» програли ноуней-мам

До парламентських виборів у партії

«Слуга народу» розраховували на 80-90 місць за мажоритарними округами. Результати перевершили найоптимістичніші прогнози. Кандидати від партії Зеленського по мажоритарці отримали 127 місць у парламенті 9 скликання. На багатьох округах вони перемогли досвідчених нардепів, які вже не один рік працюють на окрузі.

Так, наприклад, власник «Мотор Січі» В'ячеслав Богуслаєв програв округ у рідному Запоріжжі весільному фотографу від «Слуги народу» Сергію Штепі.

Причому останній фактично не вів передвиборчу кампанію, а партію Зеленського навіть звинувачували в тому, що округ навмисно злили Богуслаєву.

Олігарх Костянтин Жеваго програв вибори 25-річному кандидату від «Слуги народу», менеджеру держкомпанії «Прозорро Продажі» Олексію Мовчану.

Не потрапляє до парламенту 9 скликання й одіозний ректор Одеської юридичної академії Сергій Ківалов.

Свій округ він програв власнику місцевої піцерії Олексію Леонову.

У Раді 9 скликання не буде й одіозних соратників колишнього президента Олександра Грановського та Ігоря Кононенка.

Грановський із великою різницею програв харківський округ кандидату від «Слуги народу» Олександру Куницькому. При тому, що суд заборонив останньому балотуватися через громадянство Ізраїлю. Куницький зміг оскаржити це рішення та виграв вибори.

Ігор Кононенко програв свій округ медійнику Коломойського Олександру Дубінському.

Несподіваними можна назвати результати і на 219 округі у Києві. Олександр Третьяков поступився відомому ресторатору Миколі Тищенку, який під час передвиборчої кампанії годував виборців у своїх ресторанах.

Нардеп кількох скликань Ярослав Москаленко програв свій округ журналістці 1+1 Ользі Василевській-Смаглюк.

Не буде у Раді Володимира Литвина. Він програв вибори на 65 округі у Житомирській області кандидату від «Слуги народу» Дмитру Костюку.

Так само залишився без мандату і нинішній нардеп від «Народного фронту» Сергій Пашинський. Сумніше станове в новому парламенті і без Сергія Капліна та Олега Ляшка.

Залишилися за бортом Ради і добровольці – Дмитро Ярош та Андрій Білецький, які не відзначалися відвідуваністю у парламенті минулого скликання.

5: Багато «старих» змогли перемогти Зе!кандидатів

Є є ті, кому пощастило здобути перемогу над кандидатами від «Слуги народу».

Наприклад, член «молодої команди Черновецького» Олесь Довгий.

Як і на минулих виборах, впевнено виграв 102 округ у Кіровоградській області.

На Волині разом із «групою підтримки» на сусідніх округах впевнено пере-

магає на 22 округі бізнес-партнер Ігоря Коломойського та давній товариш президента Зеленського Ігор Палиця. Виграє він у висуванця партії «Слуга народу».

Є і кілька традиційних перемог.

Наприклад, на 88 округі в Коломиї перемагає давній друг Арсенія Яценюка Андрій Іванчук, на 114 округі у Луганській області перемогу здобув депутат Сергій Шахов із політичного проекту «Наш край», а у Хмельницькій області на окрузі №192 – власник межежі «Епіцентр» Олександр Герега.

В Умані з феноменальним результатом у понад 60% виграє одіозний депутат останніх кількох скликань Антон Яценко.

Мільярдер та бізнес-партнер Ріната Ахметова Вадим Новинський, як і в перший свій поїзд у Раду у 2012 році, пішов по округу, а не у списку «Опоблоку».

6: Партия Зеленського побила кілька рекордів ПР

Партія «Слуга народу» показала абсолютнокий рекорд підтримки за всю історію незалежної України. До цього за списками найбільше набирала «Партія регіонів» на виборах 2007 року – 34,37%.



9: Герой України Надія Савченко отримала 8 голосів

У найменшому округі з центром у прифронтовому Зайцевому розташованому на лінії вогню на Донеччині. Округ №51 складається з трьох населених пунктів, що фактично потрапляють у «сіру зону».

10: 6 партій, отримають державне фінансування

За результатами дострокових виборів до Ради потрапляють 5 політичних партій. Ще шість у наступні роки отримають державне фінансування.

«Радикальна партія Олега Ляшка»

«Сила і честь» Ігоря Смішка

«Опозиційний блок»

«Українська стратегія Гройсмана»

«Свобода»

«Партія Шарія».

Результат останньої став однією з неподіланок цієї кампанії. «Партія Шарія», за даними обробки 87% голосів виборців, отримує 2,26%. У деяких регіонах її підтримка складає 4-5%.



8: У новому парламенті будуть юристи, журналисти, спортсмени і шоумени

Після президентських виборів представники шоу-бізнесу, культури та медіа почали масово переходити у політику. Цього року свої сили на виборах спробували гуморист та телеве-



Пам'яті воїна-афганця

20 липня відбувся футбольний турнір приурочений пам'яті воїна-афганця Валентина Любенка. Він проходив на стадіоні с. Хижинці Сокиринецької ОТГ.

Захід започатковано чотирнадцять років тому ветераном футбольного руху, хижинчанином Романом Вишневським.

Позмагатися та вшанувати пам'ять воїна-земляка приїхали чотири команди: ФК «Вороновиця», ФК «Щітки», ФК «Лука-Мелешківська» та ФК «Сокиринці».

В урочистій церемонії відкриття змагань взяли участь голова районної державної адміністрації Михайло Демченко, очільник ВРО ВФСТ «Колос» Родіон Юсумбелі, голова Сокиринецької об'єднаної територіальної громади Лариса Мельничук, засновник турніру Роман Вишневський та головний



високим рівнем командної та індивідуальної гри, перше місце завоювали гравці ФК «Щітки» перемігши своїх суперників. На другу сходинку п'єдесталу піднялися футболісти ФК «Сокиринці», на третю - ФК «Вороновиця», 4-те місце посів ФК «Лука-Мелешківська».

Разом з нагородженням команд було визнано кращих гравців турніру - це Ігор Блідченко - ФК «Вороновиця», Ярослав Коломієць - ФК «Сокиринці» та Михайло Петренко - ФК «Лука-Мелешківська».

Усі учасники футбольного турніру отримали грамоти, футбольні м'ячі, сувеніри, а команда - переможець - передхідний кубок пам'яті воїна-афганця Валентина Любенка.



Успішно прооперували 99-річну пацієнту

Однією з особливостей людей похилого та старечого віку є їх склонність до травм, зокрема переломів стегна. У більшості випадків після такої травми людина стає інвалідом.

В Україні, підтримуючи світові тенденції, на зміні консервативному методу лікування прийшла активна хірургічна тактика. Хірургічне втручання дозволяє зберегти рухливість нижньої кінцівки і запобігти інвалідизації хворого.

7 липня до Вінницької ЦРКЛ з діагнозом закритий перелом правого стегна зі зміщенням, поступила 99-річна хвора Ніна Смульська, жителька с. Довгополівка Тиврівського району.

Оперативне втручання - остеометалосинтез блокуючим стрижнем провели провідні травматологи Вінницької ЦРКЛ - А. М. Рубленко, О. А. Котович, Ю. М. Іващук.

Хвора активізована, тобтоходить за допомогою ходунок.

Нагадаємо, що у червні місяці 2019 року у лікарні було прооперовано 95 річну жительку Вороновиці з аналогічним діагнозом.

Для довідки:



Проведення оперативного втручання під спинно-мозковим знеболюванням не погіршує загального стану хворих, оскільки відсутні наслідки та ускладнення від наркозу.

Відсутність операційної рани (стержні) вводиться через проколи в шкірі) дозволяє уникнути крововтрати та попереджає розвиток інфекційних ускладнень.

Раннє відновлення функції-ходьби впливає не тільки на функціональний прогноз, але й збільшує тривалість життя.

Основні вимоги пожежної безпеки під час збирання врожаю

1. Вимоги до зернозбиральної техніки:

1.1. До початку збирання врожаю вся збиральна техніка, агрегати та автомобілі повинні мати відрегульовані системи живлення, змащення, охолодження, запалювання, а також бути оснащені справними іскрогасниками, обладнані первинними засобами пожежогасіння (комбайнами і трактори - двома вогнегасниками, двома штиковими лопатами, двома мітлами; автомобілі - вогнегасником та штиковою лопатою). На комбайнах повинні бути бочки з водою. Трактористи, комбайнери, їхні помічники та інші особи, задіяні на роботах зі збиранням врожаю, мають пройти протипожежний інструктаж.

1.2. Корпуси комбайнів повинні бути оснащені заземлювальним металевим ланцюгом, що торкається землі.

1.3. Збиранну техніку необхідно регулярно перевіряти на щільність з'єднання вихлопної труби з патрубком випускного колектора та колектора з блоком двигуна. У випадку появи ознак пробивання прокладок роботу слід припинити до їх заміни.

1.4. Під час роботи комбайна з підбирачем треба стежити, щоб пружинні зубці підбирача не потрапляли всередину кожуха барабана. У такому випадку треба негайно зупинити комбайн і звільнити зубці.

1.5. Трактори, комбайні та інші самохідні машини, обладнані електричним пуском двигуна, повинні мати вимикач для відключення акумулятора від споживача струму. Клеми акумулятора, стартера дистанційного електромагнітного пускача та генератора мають бути захищені від потрапляння на них струмопровідних предметів, іх електропроводка повинна бути справною і надійно закріплена.

1.6. Радіатори двигунів, вали бітерів, соломонабивачів, транспортерів, підбирачів, шнеки та інші вузли та деталі

збиральних машин слід своєчасно очищати від пилу, сочом та зерна.

1.7. У польових умовах заправляти паливом збиральну техніку треба за межами поля (не більше 30 м) паливо-заправниками. При цьому двигуни потрібно заглушити.

Недозволяється:

- робота тракторів, самохідних шасі, автомобілів та іншої збиральної техніки без капотів або з відкритими капотами (для запобігання потраплянню соломи на випускний колектор двигуна). На комбайнах та інших машинах з двигунами внутрішнього згоряння, які не мають капотів, випускний колектор повинен бути захищений металевим щитком, що закриває його по всій довжині зверху та збоку;

- застосування паяльних ламп для випалювання пилу радіаторів двигунів;

- заправляння збиральної техніки у хлібних масивах;

- заправляння машин у нічний час у польових умовах.

2. Вимоги до робіт зі збирання зернових культур:

2.1. Забороняється сіяти колосові культури на смугах відчуження залізниць та шосейних доріг. Копиці скоченої на цих смугах трави слід розташовувати не більше 30 м від хлібних масивів.

2.2. У період воскової стигlosti збіжжя перед косовицю хлібні масиви необхідно розбити на ділянки площею не більше 50 га. Між ділянками слід робити прокоси не менше 8 м завширшки. Скошений хліб із прокосів потрібно негайно прибирати. Посередині прокосів пророється смуга не менше 4 м завширшки.

2.3. Перед дозріванням колосових (у період воскової стигlosti) хлібні поля в місцях прилягання їх до лісових та торф'яних масивів, степової смуги, автомобільних шляхів та залізниць мають бути обкошені (із прибиранням скоченої на цих смугах трави) не менше 4 м завширшки.

Матч пам'яті

21 липня на стадіоні Вінницької школи №35 уже 4 рік поспіль проводиться матч пам'яті екс-директора футбольного клубу «Нива» 90-х років Петра Ничипоренка. Він докладав чимало зусиль для популяризації вінницького футболу. ФК «Нива» за його керівництва стала надзвичайно потужним, перспективним та знаним.

У футбольному житті Вінниччини був яскравий період коли місцева футбольна команда «Нива» грава в Прем'єр-лізі України, брала участь в єврокубкових матчах з командами «Садам» (Таллін) і «Сіон» (Швейцарія). Це найвище досягнення футбольної еліти Вінниччини.

На матч завітали: голова районної державної адміністрації Михайло Демченко, очільник Вінницької районної федерації футболу Олександр Мельник, голова ВРО ВФСТ «Колос» АПК України Родіон Юсумбелі, приватний підприємець Роман Леніс. У своїх промовах вони висловили глибоку занепокоєність та згадували цікаві історії з життя футбольного функціонера.



Після урочистої частини відбулась футбольна зустріч між командами «Парк Поділля» с.Медвеже Вушко та «Зоря» с.Зарванці.

Гравці продемонстрували свою майстерність та командну згуртованість.

З рахунком 1:5 перемогла команда «Парк Поділля» с.Медвеже Вушко.

Усі учасники матчу були нагороджені грамотами, футбольними м'ячами та сувенірами, а команда-переможець отримала символічну таріль з надписом «Пам'яті директора футбольного клубу «Нива» Петра Ничипоренка».



У щітках лагодять дорогу

У лютому цього року небайдужі жителі села звернулися з листом-проханням до голови Вінницької обласної державної адміністрації Валерія Коровія з приводу капітального ремонту центральної дороги, а саме вулиці Миру на відтинку від Немирівської траси й до кінцевої зупинки автобуса в с.Хижинці. Іх прохання було почуто. Автомобільну дорогу загального користування місцевого значення С - 02 - 03 - 07 «Щітки - Хижинці» було включено до переліку першочергових об'єктів, які фінансуватимуться в 2019 році за рахунок коштів державного фонду та відповідного співfinансування за рахунок коштів місцевого бюджету.

І ось гроші , а загалом це 1

млн. 200 тис. грн., надійшли.

Працівники Вінницької ДЕД взялися до роботи. Радо їх зустрічали селяни. Зокрема

орендар Григорій Кулачок презентував шляховикам новенькі помаранчеві та зелені світло-

відбивні жилети, рукавиці, воду та печиво. Жителі щіток широ відчинили голови Вінницької ОДА Валерію Коровію за сприяння у вирішенні питання щодо лагодження шляху. Й власним прикладом закликують жителів інших громад активно братися за вирішення наболілих проблем, а не сидіти склавши руки й чекати з моря по-годи. Адже хто стукає, тому й відчинає.



шено) і оборані смugoю не менше 4 м завширшки.

2.4. Тимчасові польові стани необхідно розташовувати не більше 100 м від хлібних масивів, токів, скріт тощо. Майданчики польових станів та зернотоків оборюються смugoю не менше 4 м завширшки.

2.5. Безпосередньо на хлібному масиві площею понад 25 га, з якого збирається врожай, необхідно мати напоготові трактор з плугом на випадок пожежі. За групового методу збирання, до складу збирально-транспортних загонів треба включати спеціалізовані автомобілі з насосами (авторідинорозкидачі, водороздавачі та інші), пристосовані для гасіння пожеж зернових.

2.6. У період збирання забороняється спалювати стерню, післяжнівні залишки та розводити багаття на полях.

2.7. Зернотокі слід розміщувати від будівель та споруд - не більше 50 м, а від хлібних масивів - не більше 100 м. Майданчик для току повинен бути очищений від рослинного покрову.

2.8. Стоянки туристів, пасіки дозволяється розміщувати не більше 100 м від хлібних масивів. Полювання у хлібних масивах та поблизу них забороняється.

2.9. У випадку тимчасового зберігання (стоянки) тракторів, комбайнів, автомобілів та інших самохідних машин у польових умовах необхідно розміщувати їх на очищених від стерні та сухої трави майданчиках, віддалених від скріт (стогів) соломи, сіна, токів, хлібних масивів на відстані не менше 100 м, а від будівель - не менше 50 м. Ці майданчики мають бути оборані смugoю не менше 4 м завширшки.

Ремонтувати збиральні машини та агрегати за потреби дозволяється на відстані не більше 30 м від хлібних масивів та інших посівів.

Вінницький районний сектор ГУ ДСНС України у Вінницькій області.

Із початку війни працюємо без вихідних

Стверджує керівник вінницького приватного підприємства «Козак-Транс» Микола Козак. Не скажеш, що доля була прихильною до родини цього чоловіка. 1937 року як ворога народу було репресовано його діда-коваля Івана. Під час Другої світової



війни бомба влучила в хату, де мешкала сім'я. Трапилося це в селі Безіменному Козятинського району. Відтак батьки Іван та Роза, діти, тривалий час мешкали в землянці. Либонь через такі умови й вижило із п'яти нащадків лише троє. У тім числі й бойовий та енергійний непосидюх Микола. Згодом мати придбала стареньку хатинку в Бродецькому, де хлопчина й заїхав середню школу. Затим юнак здобув фах автомеханіка в Брайлівському технікумі. Далі були літа строкової військової служби в спецпідрозділі в Східній Німеччині.

1973 року, по демобілізації, Микола Козак пішов працювати водієм на столичний радіозавод. Після одруження та переїзду до Вінниці - 27 літ - водій далекого слідування Вінниця-плодотрести. За його плечима сотні тисяч кілометрів дорогами СРСР, Європи, Азії, Скандинавії. Чимало різного, доброго й не дуже, випало побачити впродовж життя подолянину, котрий загалом має 43 роки трудового стажу. Та не зчестрів він душей, як і в юності болить йому чужа біда. Й трудився він не лише заради заробітку. Знаючи яке лихо спричинила його рідним війна, частину заробленого, разом зі своїм екіпажем, чоловік віддавав до Радянського Фонду Миру. За що вінничанина було відзначено медалями, нагрудним знаком, грамотами й подяками цієї громадської організації.

Після розвалу підприємства, у середині дев'яностих років минулого століття, пан Микола заснував власну фірму «Козак-Транс», згодом батька підтримали у його починанні сини Артур і Микола. Підприємство, на якому загалом працює семеро людей, займається технічним обслуговуванням, ремонтом автомобілів й тракторів, торгівлею транспортними засобами, деталями й приладдям до них, перевезенням вантажів.

Із початку війни на сході України, бачачи в якому плачевному стані перебуває армія та інші військові формування, козак-трансці стали допомагати у їх реанімації та розбудові. Особливо тісною є їх співпраця з в/ч 3008 Національної гвардії України. Насамперед Микола Іванович й очолюваний ним колектив взяли активну участь у відновленні стрільбища в селі

Тютъках (надали гуму, дошки та ін.). Також було облаштовано належним чином плац підрозділу, виготовлено та встановлено пам'ятник загиблим воїнам, зроблено алейки, доріжки. На це підприємством загалом було витрачено близько 40 тис. грн.. Полку передали автомобіль BMW-525, капітально відремонтували десять транспортних засобів, було надано дошки для облаштування окопів, 11 тонн продуктів харчування. Все це Микола Козак доставляє на передову як особисто, так і надавав задля цього мікроавтобус Mercedes Vito капелану частини, протоієрею ПЦУ Михайлу Бабію.

Також батько та сини Козаки, іх колеги, лагодили автівки для СБУ, зонального відділу військової служби правопорядку та інших підрозділів. Надавали посильну поміч в/ч 3028 Національної гвардії України «Ягуар», ветеранам АТО Козятинського району. Аби увійти масштаби зроблено зазначимо, що капітальний ремонт однієї машини в середньому варто близько 30 тис. грн.

Зазначимо, що нині Микола Козак є заступником головного отамана Вінницької обласної організації МКО «Об'єднана Рада Українського та зарубіжного козацтва» з питань матеріально-технічного забезпечення, генерал-майором козацтва. Спільно



з головним отаманом, генерал-лейтенантом козацтва Валерієм Проценком та іншими побратимами він неодноразово допомагав продуктами харчування вінницьким обласним: спеціалізованому клінічному диспансеру радіаційного захисту населення, клінічному госпіталю ветеранів війни, дитячому будинку «Малятко».

Дбають на підприємстві «Козак-Транс» й про відродження духовності, зокрема взяли активну участь в спорудженні храму Св. Арх. Михайла ПЦУ.

Варто зазначити, що попри те, що Микола Козак є людиною скромною, й не любить розповідати про зроблене, подвіжницька праця його, синів Артура й Миколи, колективу, не залишалася непоміченою. Їх нагороджено Почесними грамотами Вінницької обласної державної адміністрації та Вінницької обласної ради, численними грамотами та подяками МВС України, його підрозділів, громадських організацій.

Федір БЕЖНАР.
Конкурс журналістських матеріалів
«Дій активно! Живи позитивно!»
ініційований Благодійним фондом
Олександра Шевченка та Українським
журналістським фондом.

РОЗПОЧАТО РЕМОНТИ ВУЛИЦЬ

Ось і розпочалися капітальні ремонти вулиць комунальної власності у Вороновицькій ОТГ. Згідно черговості спершу укладали асфальтно-бетонне покриття на вулиці Колгоспній. Укладання покриття здійснюється згідно погоджених, з відповідними установами, норм. Отже, згідно затвердженого експертною, ліцензованим організацією проекту, широта дорожнього покриття по вулиці Колгоспна складає 3,2 метра погонних, загальна площа - 1913,6 м².

Наступною буде вулиця Загородня, де ширина проїзної частини для укладання покриття, згідно погодженої експертом - проектно-кошторисної документації, також складатиме 3,2 метрів погонних, загальна площа покриття - 2354,4 м².

Подальші капітальні ремонти здійснюються згідно плану.

За матеріалами сайту Вороновицької ОТГ.



ПОДІЛЬСЬКА ЗОРЯ

«Велети» на виставці у Києві

Через віки наш народ проніс свою гостинність, доброзичливість, людяність, зберіг традиції і заповіти предків. Існувало неписане правило: при вишиванні сорочок обов'язково слати хрестики з молитвою. Такий одяг ставав своєрідним оберегом-щитом від злого чи спокусливого ока.

Все це пригадалось мені в Київському Солом'янському районі, де в одній із зал бібліотеки відбулась презентація 30-ти портретів вишитих Любов'ю Павлівною Шаламай. Виконані з Божого благословення, величезні портрети: Сковороди, Руданського, Лесі Українки, Шевченка, Франка, Коцюбинського, Довженка, Стельмаха вабили якоюсь незображененою силою. Це відмічали представники Вінницького земляцтва у Києві, письменники Ніна Гнатюк, Василь Довжик, видатний фольклорист Микола Дмитренко та інші.

А розпочалось все з Лесі Українки. У них долі схожі, бо поетеса і Любов Шаламай мали з дитинства важкі хвороби ніг. Побачила Лесін портрет розбитий хрестиками на полотні та взяла заповнювати його різними нитками. До готового портрета додала і вірш «Без надії сподіваюсь». Ось так ті поетичні рядки з'явилися між Оленою Пчілкою і Лесею її донькою, на виставці у столиці.

Поблизу них сяють Ярослав Мудрий, княгиня Ольга і зачинатель християнства на Русі - Володимир. У однокімнатній квартирі вишивальниці вони є своєрідними іконами, виконують вічну роботу - допомагають молитвами Майстрині, аби ниточки легко слалися та на мужньому обличчі Івана Богуна чи на веселому В'ячеслава Чорновола, або на мудрому Михайла Грушевського.

- Я завжди розпочинаю портрети з очей. І коли вони «оживають» і відвілюються в мою душу, продовжує роботу над портретом, одночасно вивчаючи життя свого «достойника».

Згодом, коли доводилось бувати на виставках, Любов Павлівна, з любов'ю виразно декламувала вірші, не лише Лесі Українки, але й Василя Симоненка:

**«І хочеться бути дужим
І хоч птах любить,
Щоб навіть каміння байдуже
Захотіло ожити і жити!
Возкресайте, камінні душі!
Розчиняйте серця і чоло,
Щоб не сказали про вас грядущі:
«Іх на землі не було».**

Галерею започаткував у бібліотеці народний артист України, професор, почесний громадянин міста Вінниці, організатор і багатолітній художній керівник міського камерного хору «Вінниця» Віталій Іванович Газінський. До його портрета час від часу підходила представник міського департаменту культури Людмила Локаєнко. Зі слізами на очах, вона пояснила присутнім, що 34 роки співала у тому знаменитому колективі. На превеликий жаль, Віталій Іванович на 74 році життя відішов у вічність, це для всіх неймовірно важка втрата. І слава Богу, що Любов Павлівна виготовила його портрет ще кілька літ тому.

Згадувала його простого, доступного, широкого, який постійно казав «Добру і корисну справу робите». Просто звертався до неї «Любушка».

Осobiливо прихильність Майстриня виявила до поета-страдника Володимира Забаштанського. Часто згадувала його «Молитву про Україну».



ни Любові Шаламай, щиро дякували за принесену насолоду і відвілялись у ці Богом натхненні, виконані простою голкою портрети видатних українців. Кохен зичив Любові Павлівні міцного здоров'я на багато літ! Щоб настав час і ці тридцять портретів побачили не лише в Україні, але й за її межами!

І що цікаво: створені портрети людиною нездоровою, з однією неповносправною рукою! Вістину це надзвичайний подвиг, здійснений мужньою, доброзичливою людиною!

Надаємо слово депутату Вінницької обласної ради, письменниці, провідному методисту Центру народної творчості Жанні Дмитренко.

**«Підготує портрети,
бо ж виставка нині.
І весела й щаслива між люди піде.
Дай Боже, цій славній людині,
І добра, і надії на завтрашній день.
Коли втомить майстриню
оте вишивання,
Однією рукою... спече пиріжки,
Давши всім нам уроки життя**

**й виживання
Приготуйтесь, старалась для
vas залюбки».**

Вже стало доброю традицією, що всіх виставках «Світочів українського духу», з'являються її традиційні смачні пироги з сиром. Мало того, розрізаеться великий коровай, як каже Любонька «за помин душі наших достойників» і все це завершує дійство. І тут приєдналися в чудових національних одностроях дві співучих душі Тетяни Совічір і Лідії Останіної з прекрасними козацькими піснями. До речі, ці солісти всю дорогу до Вінниці дарували нам славні мелодії своїх голосів.

Хочеться добрим словом загадати і нашу обласну та міську владу, яка сприяла майстрині транспортом для того, аби все небайдуже опинилось у столиці. А найбільша подяка і шана нашій майстрині Любові Шаламай, котра часто повторює: «Треба жити так, щоб хотілось тебе вишити!»

А ще, велике «спасибі» землячці, подрузі вишивальниці Зінайді Михайлівні Шевчук за фізичну допомогу!

**Ганна ВОЛОШЕНЮК.
Фото Яни Брухав.**

Приватне підприємство «Промтехагросервіс» (юр.адр: 24411, Вінницька обл., Бершадський р-н, с. Кошаринці, вул. Лесі Українки, буд. 27 А), вид діяльності - «01.11 – Вирощування зернових та технічних культур», повідомляє про наміри отримати дозвіл на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря. Термін дії дозволу – необмежений.

ПП «Промтехагросервіс» налічує два промислових майданчики. На території промислового майданчика №1, який знаходитьться за адресою: Вінницька обл., Бершадський р-н., с. Кошаринці, вул. Лесі Українки, буд. 27 А від джерел викидів в атмосферне повітря викидаються такі забруднюючі речовини: речовини у вигляді сусpenдованих твердих частинок (пил зерновий) – 0,3 т/рік; марганець і його сполуки (у перерахунку на діоксид марганцю) – 0,0005 т/рік; заліза оксид (у перерахунку на залізо) – 0,007 т/рік; вуглеводні насичені С12-С19 (розвинник РПК-26611 та інші) у перерахунку на сумарний органічний вуглець – 0,8 т/рік; НМЛОС (пари бензину) – 0,2 т/рік.

На території промислового майданчика №2, який знаходитьться за адресою: Вінницька обл., Бершадський р-н., с. Кошаринці, вул. Садова, буд. 13 А від джерел викидів в атмосферне повітря викидаються такі забруднюючі речовини: речовини у вигляді сусpenдованих твердих частинок (пил зерновий) – 0,3 т/рік; марганець і його сполуки (у перерахунку на діоксид марганцю) – 0,0005 т/рік; заліза оксид (у перерахунку на залізо) – 0,007 т/рік; вуглеводні насичені С12-С19 (розвинник РПК-26611 та інші) у перерахунку на сумарний органічний вуглець – 0,8 т/рік; НМЛОС (пари бензину) – 0,2 т/рік.

Зауваження просимо надсилати у Бершадську райдержадміністрацію протягом 30 днів з дати опублікування інформації в газеті за адресою: м. Бершадь, вул. Героїв України, 22.

Більш детальна інформація за тел.: (

Як Біблія каже

Баба Меланка якась чудна: ніколи нікого не осуджує.
Обікрали її. Всі баняки в подвір'ї визбиралі, курей загребли, зерно з комори вимели – не кляне, не нарікає.
– Тітко, вам що, не шкода? – дивується Тоня.
– Ще як шкода, дитино. А найбільше – зозулястої курочки, що на руки до мене лізла. Вона ж як дитина була, я і балакала з нею. Шкода.
– Таки маєте зуб на злодіїв?
– Маю, Тоню, чом не маю. Та подумаю: і я ж така сама. Колись електрики ленію міняли. Саме дротів нарізали од стовпа до стовпа й покинули на дорозі. Ну а я діждалась, коли на обід одвихнулись, та собі того дротяку й потягнула. Три дні потім куток без світла сидів, поки нового привезли. І я з усіма сидію й каюся мовччи, а назад же не понесу, бо стидно.
– Нащо ж воно вам?
– Прання чіпляти. Натягнула – досі мені служат. І совість досі мучить.
– Прирівняли горбатого до стіни! То державне, а то людське.
– Всьо однокрадіжка. На копійку вкрадеш – на руб загубиш.
– Злякали! Оно ті, що в людей мільйони забрали, нажились, аж репають, і ніяких втрат не бояться.
– Не все зразу, дитино. Віділлються і тім чужі слізи. Бог не злізе палицею бити...
Хотіла б Тоня вірити бабі, але не може. То в кого яке щастя. Петриківський голова ціле село обідрав як липку, і вади йому нема – аж пухне від грошей. А її чоловікові дармова копійка зараз боком вилазить. Якось від Черкас до Умані вхитрився зайцем проїхати, то в сільському автобусі сорок гривень поцупили.
– Та ѹ добре тобі – доброго здоровля! – це Гониця Меланку здибала. – Ходиш без палици, не те що я, – проводжає очима двох дівчат на дорозі. – От нинки молодьож! Як згада Люблку, що дитину привела і в кущ викинула!.. – аж головою похитує.
– Така Божа воля, мабуть, – зітхає Меланка.
– Божа воля? Якраз! Надивляця того тілівізора та й казаця. Чи тобі геть байдуже, що ці молоді вичворають?
– Молоде – дурне. А як я, стара, скілько раз котенят топила.
– Здуріла! То котенята, а то дитина!
– Для кицьки воно теж дитина. Знаєш, якими го-



стю, й думай: твій син дурний чи розумний після того?».

– Або як та дівка, що «лезла, лезла по лестніце за петухом, а драбина зламалась і півень упав», – Яруша сміється.

Насті ж не до сміху:

– Нагадала йому, хто він і якої мами син. Більше не викаблучувався.

– Баба Гаша теж нарікала, що її обое з нею вже по-русському. І мулиться, і нітиться, а дітям нічо не каже, терпіт.

Зате баба Таська цвіте й пахне, що онучата москалями поставали. Ще ѹ сама на старість по-їхньому пробує, аж гідко слухати... «Морко-о-овочка», «відъо-о-оречко», «руки в муки-і-і», «німно-о-ожко». Бога за бороду вхопила: діти москалями поставали.

– Це в ней від чоловіка, – стає до балачок Меланка.

– Пристав москаль на день і трошки, дітей насіяв та її щез. Ну, а вона вспіла навчитись.

– Ваші оно в Тюмені, а ви ж кацапкою не прикращаєтесь.

– Не маю хисту до того, – каже Меланка. – А мої онуки такі ж, як і в неї. Діти вже і вдома до мене по-русському закидають. Чим я од неї лучча? Мій гріх ще більший, бо з діда-прадіда українці.

– Господи, чим та Манька думає?! Дітей, хату за напастила за горілкою! Де її розум?! Де совість?! – обурюється баба Гаша.

– Слаба жінка, – Маланка про неї.

– Слаба не подужає стільки випити!

– От саме слаба й вип’є. На базарі з нею сиділа якось, розговорилися. «Маню, – питаю, – як тобі цого яду хочеться?» А вона: «Хочеться, бабо, ох як хочеть-

ся. Наталка була компетентним працівником, якого всі цінували, і дуже часто, на прохання керівника, залишалась після роботи. Тоді ѹ зблизились вони із Сергієм. Не такий уже ѹ молодий начальник, як хлопчиксько, закохався у свою підлеглу...

Планів на майбутнє з Наталкою Сергій не мав. Жив, як кажуть, сьогоднішньою зустріччю. Але жінку такі стосунки згодом почали не влаштовувати, і вона поставила умову: або залишає сім’ю і переїжджає до мене жити, або розлучаємося. Залишати сім’ю Сергій не мав наміру – так і сказав про це Наталці. А вже за декілька тижнів на колінах просив у неї пробачення.

– Не можу я без тебе... – визнав.

На початках усе в них було так, як і раніше. Сергій не шкодував для Наталки нічого: купував її одяг, водив у ресторани. Дівчі на рік вони їздили за кордон на відпочинок... Про дітей і тим паче про колишню дружину чоловік і думати забув.

Тільки коли навідувався до своїх батьків, мати дуже просила, щоб повертається в сім’ю.

– Поки не пізно, сину, спам’ятайся, – вмовляла жінка. Дмитрик он щоразу, коли не приходжу до них у гості, про тебе запитує... Чекає...

Дратували Сергія ті материні балачки, тому й навідуватись до батьків почав рідше...

А якось перед Великоднем, коли Сергій в офісі переглядав пошту, під руки потрапила листівка. Розкрив – вітання зі святами і підпис: «Дмитрик та Оленка». І наприкінці величими літерами старанно виведено: «МИ ТЕБЕ ЧЕКАЄМО, ТАТКУ!!!».

Щось наче йойкнуло всередині... Сергій навіть усміхнувся, згадавши дітей: Дмитрика, який так схожий на нього, й Оленку – та, хоча й дівчинка, але завжди бігла до татуся: і з радощами своїми, і з образами... Ще раз поглянув на листівку. В голові навіть майнула думка взяти бодай на день дітей: піти разом на каруселі, в кафе... Але враз згадав про Наталку: знав, що вона цього не дозволить. Дуже вже ревнувала Сергія до його минулого. Хоча... Хіба діти – це минуле?... Чоловік закрив вітальну листівку і заховав у шухляду...

ЖИТТЄВІ ІСТОРІЇ

glife.com.ua

ся! Оце як вам після оселедця води кортит, так мені горілки. І нічо з собою зробити не можу, бо така вона мені добра!». Слаба... А як я сир галанцький люблю. Геть у піст не вдержуся і куплю хоч сто грам. У кожного свій гріх.

– Не вспів дід Яшка бабі обіду відбути, а до вечора уже в хаті Ірка з Манькою тирлувались, – дивується Валентина.

– Баби не вернеш, – Меланка сумно. – А Ящі скільки там іще радощів зосталось?

– Не журіться ним. Він і мене, й вас переживе.

– То й на здоров’я. Мого віка не проживе, а таки свій.

– Чого тій Ірці-наркоманці не хватало? – Міля похитує головою. – Васько ж і роботягий, і гарний, і дітей любить, і її жаліє. Не, печеної льоду забагла. Та якби мені колись такий хазяїн, я б сама його на руках носила, – і зітхне тяжко.

– Й, видко, не хазяїна треба, а такого, шоб на вітер підкідав. Хто любить попадю, а хто – попови доньку. І я оно сердилась на покійного: як іде з роботи, ще на вулиці починає розбиратись. Кашкет на тину, піджак на хвіртці, один черевик біля кирниці, другий під порогом, сорочка на порозі, майка в сінях... До хати в самих трусах заходить. А зимою, поки сорочки не здеру, доти не скине. Так і ходити в замурзаному. Насердюся! То як побачу на вулиці гарно вбраного чоловіка, та ще в галстуці, – очей не можу відвести! Зараз бігла б за ним. А як ті, що при галстуках, на Меланку ѹ не дивились, то я була порадочна жінка. Ну, а її всі люблять – попробуй вдержатись.

– Стільки чекали від того президента! Стільки сподівались! Діти на Майдані задля нього ладні були під танки лягати, а він... Ні риба ні м’ясо! – Юрко злиться.

– Хтів усім догодити, – баба йому.

– Хтів? Од своїх утік, а чужі не прийняли. Чий він тепер?

– Такий він собі, – Меланка здигнула плечима. – Хіба судять людей за те, що брови не чорні та очі не карі? Я оно теж не така, як мама повинна бути. До когось діти приїхали, зараз цілуються-пригортаються, а в моїх – не заведяно. Мати не привчили мене, я своїх не привчила. Тут хоч чи не хоч – не поможе. А в президента вдача «не така», як ми хотим. Хіба він винен?

– То нашо брався?

– Я ж узялась мамою бути, а він така сама людина...

Оце тако з Меланкою балакати.

Ольга ПАВЛЕНКО.



Згодом іще не раз загадував Сергій про цю лістівку, але до дітей таки не йшов. Не раз петляв глухими вуличками, оминав – старався навіть не їхати повз їхній будинок: чи то боявся тієї зустрічі, чи хотів викреслити зі свого життя назавжди?.. Чоловік і сам цього не розумів... Та й зрозуміти, мабуть, не намагався...

Від матері час од часу дізнавався новини: що Дмитрик закінчив навчальний рік із похвальним листом, а Оленка захворіла – десь застудилася... Від матері й довідався, що Світлана, колишня дружина, вийшла заміж.

– Ой Сергію, Сергію, – із сумом говорила жінка, – пошкодуєш ти, дуже пошкодуєш, але буде пізно... Та що там говорити – то вже пізно...

А мати тоді як у воду дивилася: не склалося в Сергія життя з Наталкою. Та й стала вона якоюсь зовсім іншою – корисливою, агресивною, егоїстичною... А може, й була такою, та засліплений коханням чи радше тимчасовим захопленням Сергій цього раніше не помічав?

А якось увечері після роботи чоловік вирішив заїхати до дітей. Тепер йому байдуже, буде сердитись Наталка чи ні. Та і їй, здається, тепер теж однаково: вже он піврочно живуть, як чужі...

Довго стояв Сергій під вікнами будинку. Все думав, що має сказати, як повестися. Та й, мабуть, є ж у квартирі й той Світланин чоловік... Але що Сергієві до нього: до своїх же він дітей прийшов... Уже біля дверей декілька хвилин перемінався з ноги на ногу, прислухався. За дверима було чути сміх. Натиснув кнопку дзвінка. Двері відчинив Дмитрик. До цього радісне обличчя хлопчика раптом стало здивованим. Він покликав сестричку. Оленку теж якось дивно дивилася на тата. Слові ніби застягли в горлі. Ця хвилина мовчанки всім здалась вічністю. Сергій спробував усміхнутись і розгублено, навіть трохи винувато простягнув пакет із солодощами... Діти й далі стояли спантеличені на порозі...

Сергій збіг сходами, навіть не попрощаючись. Зрозумів: тепер тут його вже ніхто не чекав...

Руслана ЦИЦЮРА.

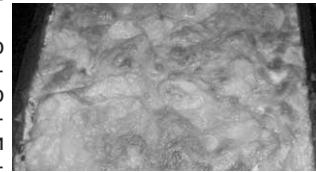


Кулінарні цікавинки

М'ясна запіканка

Нам потрібно: 6 картоплин, 400 г фаршу свинини, яйце, 2 зубчики часнику, сіль, перець, сир.

Приготування. Картоплю очистити і нарізати тонкими скибочками. Цибулю порізати напівкільцями. Гриби порізати невеликими кубиками, змішати з фаршем і приправити сіллю і перцем. Для заправки: сметану змішати з пропущеним через прес часником, додати яйце, сіль, перець і добре перемішати. У змащену форму для запікання викласти половину картоплі, посолити, поперчисти і зверху викласти цибулю. На цибулю викласти фарш з грибами. Фарш посыпти тертим сиром. Зверху укладти шар картоплі, посолити і поперчисти. Залити запіканку заливкою. Запікати в духовці за температурі 180-200 градусів 40-60 хв. За 5 хв. до готовності посыпти запіканку ще раз тертим сиром.



Печінково-картопляні котлети

Нам потрібно: 500-600 г відвареної картоплі, 300 г печінки (телячої, яловичної, свинячої), цибулина, 3-4 ст.л. білих панірувальних сухарів, 2 зубчики часнику, яйце, 5-6 ст.л. борошна, сіль, перець, 3-4 ст.л. олії.

Приготування. Картоплю (варена в мундирі або без неї) дрібно натираємо. Додаємо печінку, пропущену через м'ясорубку разом з цибулею, подрібнений часник, панірувальні сухарі. Вбиваємо яйце, приправляемо сіллю, перцем і ретельно вимішуюмо фарш. Якщо він вийшов рідкуватим, можете ще додати трохи борошна. Кладемо сковороду на сильний вогонь, вливаемо олію. Столовою ложкою викладаємо порції фаршу в борошно, посыпаемо зверху, об'єднуюмо обережно в долонях, формуючи невеликі круглі котлети. Смажимо на середньо-сильному вогні один бік, перевернувши, через хвилину-півтори знижуємо вогонь до невеликого, на якому доводимо котлети до готовності за 6-8 хвилин, під кришкою або без неї.



Торт овочевий

Нам потрібно: 2-3 баклажани, 2 моркви, 3-4 помідори, цибулина, 2 зубчики часнику, свіжа зелень - кріп, петрушка, сіль за смаком, олія.

Приготування. Баклажани нарізати тоненькими кружальцями, посолити і обсмажити в олії. Цибулю нарізати напівкільцями, моркву натерти на крупній терці і все разом обсмажити. Глибоку форму вистелити харчовою пілівою. Далі викладати овочі шарами: помідори нарізані кружальцями, потім морква з цибулею, баклажани, нарізані кріп і петрушка. Шари посыпать сіллю і дрібно нарізаним часником. Шари повторювати поки всі овочі не використаються. Овочевий торт покласти під прес на 1 годину. А потім аккуратно перевернути форму на таріль і зняти харчову пілівку.



Баклажани в сметані

Нам потрібно: 3 баклажани, 1 кубик грибної приправи, 2 цибулини, 2 ст.л. сметани, кріп, олія для смаження, часник за смаком, сіль, чорний мелений перець.

Приготування. Для початку підготуємо баклажани: їх потрібно промити, відрізати кінчики і нарізати кубиками середнього розміру. Нарізані баклажани необхідно перекласти в зручний посуд, посолити, перемішати і залишити хвилину на десять, щоб пішла вся гіркота. Коли баклажани пустили сік і вийшла гіркота, слід злити гірку рідину. Підготувати цибулю: очистити і нарізати кубиками. На розпеченні сковороду додаємо олію, висипаємо баклажани і обсмажуємо на маленькому вогні хвилини десять. Затім додаємо нарізану цибулю, перемішуємо і обсмажуємо на маленькому вогні ще хвилини десять: до прозорості. Далі додаємо кілька ложок сметани, грибну приправу і тушкуємо всі інгредієнти хвилини п'ятнадцять. Необхідно спробувати баклажани на сіль, за необхідності підсолити. Також додати чорний мелений перець за смаком. Додаємо подрібнений кріп і часник, перемішуємо і тушкуємо до готовності.



Курячі маффіни

Нам потрібно: 2 курячі грудки, 1 скл. натертого сиру,



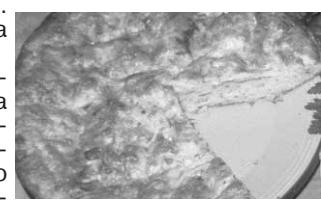
1/2 скл. борошна, 1/2 скл. молока, 2-3 яйця, зелень (за смаком).

Приготування. Курячі грудки відварити, остудити, порізати на шматочки. Змішати разом до однорідної консистенції молоко, борошно і яйця. Порізати зелень. Потерти на тертиці сир. Змішати разом курку, сир, зелень і молочно-яєчну суміш з борошном. Суміш виливаємо не всю. Вона нам знадобиться потім. Форму для випікання кексів злегка присипте борошном. Ложкою викладіть курку. Додайте залишенну молочно-яєчну суміш з борошном. Випікайте в духовці до готовності (приблизно 20 хвилин) за температурі 180 градусів. Готові маффіни посыпти зверху зеленню. Остудити і можна подавати.

Грецький пиріг з кабачками

Нам потрібно: 500 г кабачків, 100 г сиру, 3 яйця, 150 г борошна, цибулина, 50 мл оливкової олії, 1/2 ч.л. солі, 1 ч.л. розпушувача, 1/2 ч.л. прованських трав, зелень - за бажанням.

Приготування. Кабачки очистити від шкірки, натерти на тертиці. Зелень порубати, цибулю дрібно порізати. Сир натерти на дрібній тертиці. Борошно змішати з розпушувачем і прованськими травами. Збити яйца, додавши сіль і оливкову олію. Змішати з борошняною сумішшю. Викласти сир і кабачки в тісто, добре перемішати. Викласти в змащену форму. Випікайте за температурі 180 градусів приблизно 40 хвилин. Трохи остудити пиріг, не дістаючи з форми.



Млинці з кабачків

Нам потрібно: 450 г кабачків, 300 мл кефіру, 4 яйця, 350 г борошна, 1 ст.л. олії, 2 ст.л. петрушки 1 ч.л. солі, 0,5 ч.л. соди, вершкове масло для змащування млинців.

Приготування. Кабачок натерти на дрібній тертиці, віджати сік. Додати, збити яйця, сіль, кефір, посічену петрушку і все перемішати. Поступово додаючи борошно, замішуюмо не густо тісто. Додати 1 ст.л. олії, соду, перемішати. Дати постояти тісту 20 хвилин. Гарячу сковороду змастити олією і смажимо з обох боків до золотистого коліору. Готовий млинець змастити вершковим маслом.



Оладки-піци

Нам потрібно: 2 скл. борошна, 1 скл. кефіру, 0,5 ч.л. соди, 2 яйця, 150 г сиру, 300 г ковбаси, 200-300 г помідорів, 1-2 дрібки солі, дрібка перцю чорного меленої.

Приготування. Для оладок потрібно зробити звичайне тісто на кефірі. Далі додаємо інгредієнти, які знайдуться в холодильнику. «Традиційний» набір начинки для піци - це ковбаса, сир, помідори. Іх потрібно натерти на тертиці або ж нарізати кубиками. Але якщо у вас знайдеться болгарський перець, зелень, сміливо додавайте їх в тісто. На сковороду налийте олію і смажте оладки-піци до рум'яної скоринки.



Сирні коржі

Нам потрібно: 200 мл кефіру, 0,5 ч.л солі, 0,5 ч.л соди, 150 г тертого сиру, 1,5-2 скл. борошна.

Приготування. Всі інгредієнти змішати. Тісто розділити на 5-6 частин, розкачати коржі і обсмажити на сковороді з олією, можна додати зелень.



Нам потрібно: 250 г сиру, 1 скл. борошна, яйце, 3-4 ст.л. цукру, 1 ч.л. ванільного цукру, 1 ч.л. соди, дрібка солі, цукрова пудра, олія.

Приготування. Спочатку збийте яйце і цукор. Додаєте розтертий сир і перемішайте. Додаєте борошно з содою, сіллю, ванільним цукром і швидко замісіть пишне еластичне тісто. На присипаній борошном поверхні розкачата тісто (воно досить липке і щільне). Склянкою вирізати пампушки, кришечкою від пластикової пляшки вирізати кружки в центрі. У глибоку сковорідку налити олію, щоб по висоті вона досягала приблизно 3 см і підігріти її. Кільця опускати в пательню і смажити близько 3 хвилин з одного боку і 1 хвилину з іншого. Викласти готові кільця на серветку, щоб в неї вбралася зайва олія і посыпти цукровою пудрою.



Торт «На швидку руку»

Нам потрібно: 2 скл. цукру, 3 скл. борошна, 1/2 ч.л.

соди, 1 скл. кефіру, 150 г вершкового масла (50% - в тісто, 100% - в крем), 700 г молока, 2 яйця, ванілін - за смаком.

Приготування. Спочатку змішати тісто. Для цього з'єднайте в ємності склянку цукру, 1/2 ч.л. соди, склянку кефіру, 50 г м'якого вершкового масла і 2,5 склянки борошна. Все ретельно перемішайте і замісіть тісто. Розділіть його на 9 частин. З кожної сформуйте коржик. Обсмажуйте їх на сухій сковороді з обох боків. Таким чином у вас вийде 9 коржів. Тепер приготуємо крем. Для цього молоко нагрійте. В окремій чашці збийте яйця з цукром, що залишився, додайте 2 ст.л. борошна, збийте до однорідності. Тепер цю масу вливте в гаряче молоко, постійно помішуючи. Варіть до загустіння. Потім додаєте вершкове масло і ванілін. Знову перемішайте і остудіть. Коржі викладаємо один на одного, попутно змащуючи кожен кремом. Обрізки коржів можете подрібнити, щоб потім цією крихтою посыпти тортик зверху. Також можна посыпти торт подрібненим печивом. Залиште готовий торт в холодильнику для просочення. Найкраще залишити його так на ніч або навіть на добу.

Торт на згущеному молоці

Нам потрібно для коржів: 1 банка згущеного молока, 3 яйця, 1 скл. борошна, 10 г розпушувача. **Для крему:** 1 банка вареного згущеного молока, 100 г вершкового масла, 20 г кокосової стружки.

Приготування. Згущене молоко і яйца збиваємо миксером на середній швидкості. Додаємо розпушувач і вводимо порціями склянку просіяного борошна. Отримане тісто ділимо на три частини. Форму для випічки змашуємо вершковим маслом, відправляемо в неї третю частину тіста і поміщаємо в попередньо розігріту до 180 градусів духовку на 10-12 хвилин. Так випікаємо всі 3 коржі. Поки коржі остигають, готуємо крем - варене згущене молоко і розм'якшене вершкове масло збиваємо. Готовим кремом змашуємо остиглі коржі, також змашуємо торт зверху і з боків, посыпаемо кокосовою стружкою і відправляемо в холодильник просочитися на 2 години.



«Невісткін пиріг»

Нам потрібно: 3 яйця, 250 мл сметані жирністю 15%, 200 мл кефіру, 300 г борошна, 1 ст.л. розпушувача, 200 г картопляного пюре, 200 г вареного м'ясо курки, 3 варених яйця (для начинки), сіль перець.

Приготування. Змішайте в мисці яйца, сметану, кефір, додай дрібку солі. В окрему ємність просійте борошно з розпушувачем, додаєте рідку суміш. Тісто має вийти консистенції густої сметани. Відварені яйца і куряче м'ясо наріжте кубиками. Змішайте з картопляним пюре. Доведіть начинку до смаку, посоліть і поперчіть, якщо потрібно. Деко або форму для запікання вистеліть фольгою, поверхню змастіть олією. Вилійте половину тіста, зверху рівномірно викладіть начинку, решту тіста розподіліть поверх начинки. Випікайте пиріг за температурі 180 градусів 30-40 хвилин. Готовність перевірте зубочисткою.

Домашнє тістечко

Нам потрібно: 1 банка згущеного молока, 200 г вершкового масла, 80 г цукру, 3 яйця, 1 ч.л. соди гашеної, 2,5 скл. борошна.

Крем: 500 г сметани, 1 скл. цукру.

Приготування. Всі інгредієнти змішуюмо, виходить густе тісто. Тісто розподіляємо по листу, попередньо змащеному олією. Випікаємо до готовності. Не дістаючи з дека, вирізаемо кружечки, квадратики або прямоугольники будь-якого розміру. Обрізки натираємо на дрібну крихту. Для крему сметану збиваємо з цукром. Вмочуємо тістечко в крем і з'єднуємо разом, маємо в крихті.

РІШЕННЯ №953

16 липня 2019 року 59 сесія 7 скликання
Про затвердження звіту про виконання районного бюджету за I квартал 2019 року

Керуючись п.17 ч.1 ст.43 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», п.4 статті 80 Бюджетного Кодексу України та розглянувши звіт про виконання районного бюджету, враховуючи висновок постійної комісії районної ради з питань соціально-економічного розвитку та бюджету, районна рада

ВИРІШИЛА:

1. Затвердити звіт про виконання районного бюджету за I квартал 2019 року, в тому числі:

по доходах в загальній сумі 156 313 987 грн., в тому

РІШЕННЯ №956

16 липня 2019 року 59 сесія 7 скликання
Про внесення змін до рішення 52 сесії районної ради 7 скликання № 779 від 20 грудня 2018 року «Про районний бюджет на 2019 рік» (із змінами)

Відповідно до п. 17 ч.1 ст. 43, п. 4 ст. 61 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», враховуючи розпорядження Вінницької обласної державної адміністрації від 20.06.2019 року № 459 та від 11.07.2019 року №491 «Про внесення змін до обласного бюджету на 2019 рік», укладені угоди між Вінницькою районною радою та Лука-Мелешківською, Дорожненською, Вінницько-Хутірською, Сосонською та Якушинецькою сільськими радами та звернення головних розпорядників коштів, висновок постійної комісії районної ради з питань соціально-економічного розвитку та бюджету, районна рада

ВИРІШИЛА:

1. Внести до рішення 52 сесії районної ради 7 скликання № 779 від 20 грудня 2018 року «Про районний бюджет на 2019 рік» наступні зміни:

1.1. Збільшити доходи загального фонду районного бюджету по міжбюджетних трансферах на загальну суму 947808 грн., в т.ч.: за ККД 41051500 «Субвенція з місцевого бюджету на здійснення переданих видатків у сфері охорони здоров'я за раунок коштів медичної субвенції» на суму 417200 грн. та за ККД 41053900 «Інші субвенції з місцевого бюджету» на суму 530608 грн та видатки загального фонду районного бюджету на суму 947808 грн. наступним головним розпорядникам бюджетних коштів, а саме:

- Вінницький районний державний адміністрації на суму 458000 грн. на виконання бюджетних програм: за КПКВКМБ 0212111 «Первинна медична допомога населенню, що надається центрами первинної медичної (медико-санітарної) допомоги» на суму 40800 грн. та за КПКВКМБ 0212144 «Централізовані заходи з лікування хворих на цукровий та нещукровий діабет» на суму 417200 грн.;

- Відділу освіти Вінницької районної державної адміністрації на суму 77600 грн. на виконання бюджетних програм: за КПКВКМБ 0611020 «Надання загальної середньої освіти загальноосвітніми навчальними закладами (в т. ч. школою-дитячим садком, інтернатом при школі), спеціалізованими школами, ліцеями, гімназіями, колегіумами» на суму 19000 грн., за КПКВКМБ 0615031 «Утримання та навчально-тренувальна робота комунальних дитячо-юнацьких спортивних шкіл» на суму 58600 грн.;

- Відділу культури та туризму Вінницької районної державної адміністрації на загальну суму 40000 грн. на виконання бюджетних програм за КПКВКМБ 1011100 «Надання спеціальної освіти школами естетичного виховання (музичними, художніми, хореографічними, театральними, хоровими, мистецькими)»;

- Управлінню праці та соціального захисту населення Вінницької районної державної адміністрації на загальну суму 372208 грн. на виконання бюджетних програм за КПКВКМБ 0813033 «Компенсаційні виплати за пільговим категоріям громадян» на суму 279813 грн., КПКВКМБ 0813104 «Забезпечення соціальними послугами за місцем проживання громадян, які не здатні до самообслуговування у зв'язку з похилим віком, хворобою, інвалідністю» на суму 74295 грн., КПКВКМБ 0813050 «Пільгове медичне обслуговування осіб, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи» на суму 15000 грн., КПКВКМБ 0813171 «Компенсаційні виплати особам з інвалідністю на бензин, ремонт, технічне обслуговування автомобілів, мотоколяск і на транспортне обслуговування» на суму 3100 грн.;

1.2. Збільшити доходи спеціального фонду районного бюджету по ККД 41053900 «Інші субвенції з місцевого бюджету» на суму 21200 грн. та видатки спеціального фонду районного бюджету Відділу освіти Вінницької районної державної адміністрації на суму 21200 грн. на виконання бюджетної програми за КПКВКМБ 0611020 «Надання загальної середньої освіти загальноосвітніми навчальними закладами (в т. ч. школою-дитячим садком, інтернатом при школі), спеціалізованими школами, ліцеями, гімназіями, колегіумами».

1.3. Враховуючи економію коштів виділених за раунок вільного залишку КНП «Вінницька центральна районна клінічна лікарня» Вінницької районної ради здійснити перерозподіл призначень по Вінницькій районній державній адміністрації за КПКВКМБ 0212010 «Багатопрофільна стаціонарна медична допомога населенню», а саме: зменшити видатки загального фонду на суму 17525 грн. (економія коштів в результаті проведення електронного реверсного аукціону) та збільшити видатки спеціального фонду на суму 17525 грн. (на придбання каталки з гідроприводом для транспортування хворих).

1.4. Враховуючи звернення головних розпорядників бюджетних коштів здійснити перерозподіл бюджетних призначень:

- відділу освіти Вінницької районної державної адміністрації за КПКВКМБ 0611020 «Надання загальної середньої освіти загальноосвітніми навчальними закладами (в т. ч. школою-дитячим садком, інтернатом при школі), спеціалізованими школами, ліцеями, гімназіями, колегіумами», а саме: зменшити видатки спеціального фонду на суму 5000 грн. (придання обладнання для забезпечення якісної, сучасної та доступної загальної середньої освіти «Нова українська школа») та збільшити видатки загального фонду на суму 5000 грн. (на придбання облад-

нання:

- по доходах загального фонду в сумі – 153 822 907 грн.;
- по доходах спеціального фонду в сумі – 2 491 080 грн.;
- по видатках в загальній сумі 147 347 406 грн., в тому числі:

- по видатках загального фонду в сумі – 140 377 083 грн.;
- по видатках спеціального фонду в сумі – 6 970 323 грн.

Звіт додається.

2. Дане рішення підлягає опублікуванню в засобах масової інформації.

С.СИТАРСЬКИЙ.

З додатками до рішення можна ознайомитись на веб-порталі Вінницької районної ради в розділі «Рішення районної ради» - «7 скликання» - «59 сесії».

РІШЕННЯ № 981

16 липня 2019 року 59 сесія 7 скликання
Про внесення змін до рішення 52 сесії районної ради 7 скликання № 791 від 20.12.2018 року «Про перелік

приміщення спільної власності територіальних громад сіл, селищ району, які передаються в оренду в 2019 році»

Відповідно до ст. 43, ст. 60 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», Закону України «Про оренду державного та комунального майна», «Порядку надання в оренду майна спільної власності територіальних громад сіл, селищ району», затвердженого рішенням 13 сесії районної ради 6 скликання № 65 від 01.03.2012 року із змінами, внесеними рішеннями 22 сесії районної ради 6 скликання № 485 від 17.09.2013 року, 30 сесії районної ради 6 скликання № 149 від 10.07.2014 року, 16 сесії районної ради 7 скликання № 335 від 27.10.2016 року, рішення 52 сесії районної ради 7 скликання № 791 від 20.12.2018 року «Про перелік приміщення спільної власності територіальних громад сіл, селищ району, які передаються в оренду в 2019 році» із змінами, внесеними рішеннями 54 сесії районної ради 7 скликання № 841 від 24.01.2019 року, 55 сесії районної ради 7 скликання № 872 від 21.02.2019 року, 57 сесії районної ради 7 скликання № 909 від 21.03.2019 року, 58 сесії районної ради 7 скликання № 934 від 25.04.2019 року, рішення 38 сесії районної ради 7 скликання № 413 від 18.01.2018 року «Про затвердження переліку об'єктів, які є спільною власністю територіальних громад сіл, селищ району, в новій редакції» із змінами, внесеними рішеннями 46 сесії районної ради 7 скликання № 646 від 16.08.2018 року, розглянувши листи Комунального некомерційного підприємства «Вінницька центральна районна клінічна лікарня» Вінницької районної ради № 166 від 11.06.2019 року та № 294 від 02.07.2019 року, Комунального некомерційного підприємства «Вінницький районний медичний центр першичної медико-санітарної допомоги» Вінницької районної ради № 09-434 від 04.07.2019 року та № 09-442/1 від 10.07.2019 року, враховуючи висновок постійної комісії районної ради з питань будівництва, енергозбереження, комунальної власності, благоустрою та транспортного забезпечення, районна рада

ВИРІШИЛА:

1. Внести в рішення 52 сесії районної ради 7 скликання № 791 від 20.12.2018 року «Про перелік приміщення спільної власності територіальних громад сіл, селищ району, які передаються в оренду в 2019 році», із змінами, внесеними рішеннями 54 сесії районної ради 7 скликання № 841 від 24.01.2019 року, 55 сесії районної ради 7 скликання № 872 від 21.02.2019 року, 57 сесії районної ради 7 скликання № 909 від 21.03.2019 року, 58 сесії районної ради 7 скликання № 934 від 25.04.2019 року наступні зміни:

• Виключити з Додатку № 1 «Перелік приміщень спільної власності територіальних громад сіл, селищ району, які передаються в оренду бюджетним та комунальним установам, закладам, організаціям в 2019 році» п. 24, а саме:

| № пп | Найменування майна, яке передається в оренду | Адреса та місце розташування | Назва бюджетної установи | Характеристика об'єкта оренди | Заг. площа, кв.м |
|------|---|---------------------------------------|--|-------------------------------|------------------|
| 24. | Приміщення КНП «Вінницький районний медичний центр ПМСД» Вінницької районної ради | м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 92 | Вінницький національний медичний університет ім. М.І. Пирогова | Кабінет | 33,4 |

• Доповнити Додаток № 2 «Перелік приміщень спільної власності територіальних громад сіл, селищ району, які передаються в оренду юридичним та фізичним особам в 2019 році» пунктами наступного змісту:

| № пп | Найменування майна, яке передається в оренду | Адреса та місце розташування | Характеристика об'єкта оренди | Заг. площа, кв.м |
|------|--|---------------------------------------|---|------------------|
| 55. | Вбудоване приміщення | м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 92 | Палата № 18 на другому поверсі центрального корпусу лікарні в хірургічному відділенні | 19,6 |
| 56. | Частина приміщення | м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 92 | Приміщення на першому поверсі господарського корпусу | 43,2 |
| 57. | Приміщення | м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 92 | Вбудоване приміщення на першому поверсі прибудови до поліклініки | 33,4 |
| 58. | Приміщення | м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 92 | Приміщення на першому поверсі поліклініки | 52,9 |

2. Дане рішення підлягає опублікуванню в засобах масової інформації.

3. Контроль за виконанням даного рішення покласти на постійну комісію районної ради з питань будівництва, енергозбереження, комунальної власності, благоустрою та транспортного забезпечення (Федчишин І.П.).

Голова районної ради

С.СИТАРСЬКИЙ.



Ямпільське міжрайонне управління водного господарства, юридична адреса: Вінницька обл., Ямпільський район, місто Ямпіль, вул. Черняховського, б. 5, має намір отримати дозвіл на викиди в атмосферне повітря. Основний вид діяльності підприємства - Код КВЕД 01.61 Допоміжна діяльність у рослинництві (основний). Термін дії дозволу-необмежений. Основними джерелами викидів забруднюючих речовин є технологічне обладнання, зокрема: грубки, твердопаливний котел, майстерня.

Фактична адреса промислових майданчиків:

Проммайданчик №1 : Вінницька обл., Ямпільський район, місто Ямпіль, вул. Черняховського, буд. 5.

Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: речовини у вигляді твердих супензованих частинок - 2,99 т/рік, НМЛОС - 1,49 т/рік, залізо та його сполуки (у перерахунку на залізо) - 0,09 т/рік, мangan та його сполуки (у перерахунку на діоксин манганд) - 0,005 т/рік, Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид) - 0,9 т/рік, Азоту (1) оксид N2O - 0,09 т/рік, Оксид вуглецю - 1,49 т/рік, Вуглецю діоксид - 499 т/рік, Метан - 9,5 т/рік, Діоксид сірки - 1,49 т/рік. Загальний викид забруднюючих речовин в атмосферне повітря становить - 17,964 т/рік (без врахування Вуглецю діоксид).

Проммайданчик №2 : Вінницька обл., Ямпільський район, с. Пороги, вул. Лесі Українки, буд. 76.; Вінницька обл., Ямпільський район, с. Пороги, вул. Садова, буд. 7.

Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: речовини у вигляді твердих супензованих частинок - 2,99 т/рік, НМЛОС - 1,49 т/рік, Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид) - 0,9 т/рік, Азоту (1) оксид N2O - 0,09 т/рік, Оксид вуглецю - 1,49 т/рік, Вуглецю діоксид - 499 т/рік, Метан - 9,5 т/рік, Діоксид сірки - 1,49 т/рік. Загальний викид забруднюючих речовин в атмосферне повітря становить - 17,869 т/рік (без врахування Вуглецю діоксид).

Проммайданчик №3 : Вінницька обл., Ямпільський район, розташований на землях Слобода-Підлісівської сільської ради за межами населеного пункту.

Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: речовини у вигляді твердих супензованих частинок - 2,99 т/рік, НМЛОС - 1,49 т/рік, Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид) - 0,9 т/рік, Азоту (1) оксид N2O - 0,09 т/рік, Оксид вуглецю - 1,49 т/рік, Вуглецю діоксид - 499 т/рік, Метан - 9,5 т/рік, Діоксид сірки - 1,49 т/рік. Загальний викид забруднюючих речовин в атмосферне повітря становить - 17,869 т/рік (без врахування Вуглецю діоксид).

Проммайданчик №4 : Вінницька обл., Ямпільський район, с. Михайлівка, вул. Коцюбинського, б. 33.

Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: речовини у вигляді твердих супензованих частинок - 2,99 т/рік, НМЛОС - 1,49 т/рік, Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид) - 0,9 т/рік, Азоту (1) оксид N2O - 0,09 т/рік, Оксид вуглецю - 1,49 т/рік, Вуглецю діоксид - 499 т/рік, Метан - 9,5 т/рік, Діоксид сірки - 1,49 т/рік. Загальний викид забруднюючих речовин в атмосферне повітря становить - 17,869 т/рік (без врахування Вуглецю діоксид).

Проммайданчик №5 : Вінницька обл., Ямпільський район, с. Михайлівка, вул. Червоний беріг, б. 3.

Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: речовини у вигляді твердих супензованих частинок - 2,99 т/рік, НМЛОС - 1,49 т/рік, Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид) - 0,9 т/рік, Азоту (1) оксид N2O - 0,09 т/рік, Оксид вуглецю - 1,49 т/рік, Вуглецю діоксид - 499 т/рік, Метан - 9,5 т/рік, Діоксид сірки - 1,49 т/рік. Загальний викид забруднюючих речовин в атмосферне повітря становить - 17,869 т/рік (без врахування Вуглецю діоксид).

Проммайданчик №6 : Вінницька обл., Ямпільський район, с. Кремінне, вул. Молодіжна, б. 30.

Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: речовини у вигляді твердих супензованих частинок - 2,99 т/рік, НМЛОС - 1,49 т/рік, Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид) - 0,9 т/рік, Азоту (1) оксид N2O - 0,09 т/рік, Оксид вуглецю - 1,49 т/рік, Вуглецю діоксид - 499 т/рік, Метан - 9,5 т/рік, Діоксид сірки - 1,49 т/рік. Загальний викид забруднюючих речовин в атмосферне повітря становить - 17,869 т/рік (без врахування Вуглецю діоксид).

Проммайданчик №7 : Вінницька обл., Ямпільський район, с. Кремінне, вул. Карбишева, б. 10.

Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: речовини у вигляді твердих супензованих частинок - 2,99 т/рік, НМЛОС - 1,49 т/рік, Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид) - 0,9 т/рік, Азоту (1) оксид N2O - 0,09 т/рік, Оксид вуглецю - 1,49 т/рік, Вуглецю діоксид - 499 т/рік, Метан - 9,5 т/рік, Діоксид сірки - 1,49 т/рік. Загальний викид забруднюючих речовин в атмосферне повітря становить - 17,869 т/рік (без врахування Вуглецю діоксид).

Із зауваженнями, щодо обсягів викидів забруднюючих речовин звертасяться в Ямпільську РДА за адресою: 24500

Вінницька обл., Ямпільський район, м. Ямпіль, вул. Свободи, буд. 132, (04336) 2-14-63. Е-mail: rda_yampil@vin.gov.ua

Зауваження приймаються протягом 30 календарних днів з моменту виходу оголошення.

т/рік, Діоксид сірки - 1,49 т/рік. Загальний викид забруднюючих речовин в атмосферне повітря становить - 17,869 т/рік (без врахування Вуглецю діоксид).

Проммайданчик №8 : Вінницька обл., Ямпільський район, с. Суботівка, вул. Гірська, б.43-44.

Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: речовини у вигляді твердих супензованих частинок - 2,99 т/рік, НМЛОС - 1,49 т/рік, Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид) - 0,9 т/рік, Азоту (1) оксид N2O - 0,09 т/рік, Оксид вуглецю - 1,49 т/рік, Вуглецю діоксид - 499 т/рік, Метан - 9,5 т/рік, Діоксид сірки - 1,49 т/рік. Загальний викид забруднюючих речовин в атмосферне повітря становить - 17,869 т/рік (без врахування Вуглецю діоксид).

Проммайданчик №9 : Вінницька обл., Ямпільський район, с. Кремінне, вул. Молодіжна, б. 30.

Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: речовини у вигляді твердих супензованих частинок - 2,99 т/рік, НМЛОС - 1,49 т/рік, Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид) - 0,9 т/рік, Азоту (1) оксид N2O - 0,09 т/рік, Оксид вуглецю - 1,49 т/рік, Вуглецю діоксид - 499 т/рік, Метан - 9,5 т/рік, Діоксид сірки - 1,49 т/рік. Загальний викид забруднюючих речовин в атмосферне повітря становить - 17,869 т/рік (без врахування Вуглецю діоксид).

Проммайданчик №10 : Вінницька обл., Ямпільський район, с. Кремінне, вул. Карбишева, б. 10.

Від джерел викиду в атмосферне повітря надходять такі основні забруднюючі речовини: речовини у вигляді твердих супензованих частинок - 2,99 т/рік, НМЛОС - 1,49 т/рік, Оксиди азоту (у перерахунку на діоксид) - 0,9 т/рік, Азоту (1) оксид N2O - 0,09 т/рік, Оксид вуглецю - 1,49 т/рік, Вуглецю діоксид - 499 т/рік, Метан - 9,5 т/рік, Діоксид сірки - 1,49 т/рік. Загальний викид забруднюючих речовин в атмосферне повітря становить - 17,869 т/рік (без врахування Вуглецю діоксид).

Із зауваженнями, щодо обсягів викидів забруднюючих речовин звертасяться в Ямпільську РДА за адресою: 24500

Вінницька обл., Ямпільський район, м. Ямпіль, вул. Свободи, буд. 132, (04336) 2-14-63. Е-mail: rda_yampil@vin.gov.ua

Зауваження приймаються протягом 30 календарних днів з моменту виходу оголошення.

надходять такі основні забруднюючі речовини: Фреон - 0,1 т/рік, Речовини у вигляді супензованих твердих частинок - 3,0 т/рік .

Термін дії дозволу 10 років.

Загальний валовий викид забруднюючих речовин в атмосферне повітря становить - 3,1 т/рік (без врахування діоксиду вуглецю).

Із зауваженнями, щодо обсягів викидів забруднюючих речовин звертасяться до Іллінецької РДА за адресою: вул. Соборна, 18, смт. Іллінці, Вінницька обл., 22700, тел 0434521463. Е-mail: rda_iliniec@vin.gov.ua

Зауваження приймаються протягом 30 календарних днів з моменту виходу оголошення.

будете змушені відповісти, але у вас це вийде. У вихідні можете багато що встигнути. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - понеділок.

ЛЕВ (23.07-23.08). Ваш оптимізм винятковий, а вміння не піддаватися зневірі викликаєте симпатію в оточуючих. Можливо хтось зацікавиться вами з професійної точки зору. Можете розраховувати на допомогу та підтримку друзів. Також може з'явитися можливість змінити роботу, якщо звичайно в цього побажаєте. Вихідні - гарний час, щоб усює сім'єю вирушити на відпочинок. Сприятливий день - п'ятниця, несприятливий - вівторок.

ДІВА (24.08-23.09). У найближчі дні з'явиться шанс значно просунутися вперед - потрібно лише вірно вибрати напрямок. Ви зможете плідно попрацювати. Візьміть свій темперамент під особливий контроль, інакше він буде здатний зіграти з вами злий жарт. У роботі буде досить сильний дух суперництва. У вихідні успішно можете розгорнути бурхливу діяльність, однак уникайте надмірних перевантажень. Сприятливий день - понеділок, несприятливий - вівторок.

ТЕРЕЗИ (24.09-23.10). Настав час підсумувати зроблене в останній час, похвалити себе й зайнятися більш приемливими справами. Бажано скласти план дій на найближче майбутнє, включаючи в нього навіть зовсім незнані пункти. Проявляйте більше ініціативи, вам просто необхідний бадьорий і активний настрій. У вихідні можуть змінитися плани, але це не привід усе кидати та відмовлятися від задуманого. Сприятливий день - середа, несприятливий - п'ятниця.

СКОРПІОН (24.10-22.11). Ви зараз затребувані й добре заробляєте. З'являться нові проекти, клієнти, замовлення. Однак хоча б іноді приходить з роботи раніше й присвятіть вечір створенню домашнього затишку та комфорту. Не забувайте радувати себе й своїх близьких.

РАК (22.06-22.07). Тиждень пройде цілком благополучно, якщо ви не звертатимете увагу на деякі дратівні дірбінці в поведінці навколоїшніх. Не поспішайте з висновками, і ви знайдете однодумців і друзів. Наприкінці тижня до вас можуть висувати завищені вимоги, яким

читайте газету online

e-mail: pzorya2003@i.ua

Подільська Зоря

3 питань розміщення реклами,
оголошень та привітань звертайтесь за
тел.: (067) 432-04-14,
27-77-07, 27-53-35.

ЯКІСНІ МЕТАЛОПЛАСТИКОВІ ВІКНА ТА ДВЕРІ ВІД ЗАВОДУ-ВИРОБНИКА. ДОСТАВКА, МОНТАЖ, ГАРАНТІЯ. НАЙНИЖЧІ ЦІНИ.
ТЕЛ.: (068) 840-38-18,
(063) 407-77-14.



Продам вазон алое 4-5 років, золотий вус.
Tel.: 53-46-07, 093-262-62-30.

Продам чорно-рябу теличуку, вік 11 місяців. Ціна договірна.
Tel. 098-893-20-31.

Куплю горох, гречку, пшеницю, ячмінь.
Tel. 067-430-89-61.

Продається нова ринва. Ціна договірна.
Tel. 097-747-97-70.

Каміни, печі. кам'янки для бань. Якісно, швидко.
Tel. 068-862-91-27. www.kaminuch.ru

Продам молоду дійну козу, чорного кольору.
Слухняна,

Понеділок, 29 липня

UA:ПЕРШИЙ*

06.00 М/с «Ведмеді-сусіди»
06.30, 07.00, 08.00, 09.00,
09.25, 13.00, 15.00,
18.00, 21.00, 02.00,
05.15 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05
Доброго ранку, Країно!
09.30, 11.20 Т/с «Галеря
Вельвет» 12+
10.55, 14.15 Телепродаж
12.50, 17.15, 23.50, 03.15,
04.45 Погода
13.10 Бюджетники
13.45 #ВУКРАЇНІ
14.30 Д/ц «Аромати Іспанії»
15.15 X/ф «Поруч з Ісусом:
Хома»
17.05, 23.35, 05.40 Своя
земля
17.30 Перша шпальта
18.25, 02.25 Тема дня
19.30 Разом
20.00 Д/ц «Життя з левами»
12+
21.30 Суспільно-політичне
ток-шоу «Зворотний
відлік»
00.00 Телепродаж Тюсо
03.25 Схеми. Корупція в
деталях
03.50 Розсекречена історія

1+1*

06.30, 07.10, 08.10, 09.10
«Сніданок з 1+1»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00,
16.45, 19.30, 05.35 ТСН
09.30 «Одруження наосліп»
11.45, 12.20 «Міняю жінку»
13.20 «Сімейні мелодрами»
14.20 Т/с «Величне століття.
Роксолана»
17.10 Т/с «Наречена зі
Стамбула» (12+)
20.15 «Секретні матеріали
2019»
20.45, 21.45 Т/с «У неділю
рано зілля копала» 16+
22.45 X/ф «Діамантова рука»
00.45 X/ф «Дівчата»
02.25 Т/с «Я знову тебе
кохаю - 2» (12+)

ІНТЕР*

05.20, 22.00 «Слідство вели...
з Л.Каневським»
06.55 «Речдок»
08.45, 18.00, 19.00, 00.50
Ток-шоу «Стосується
кожного»
10.40 X/ф «Вождь Віннету:
Золото апачів»
12.35 X/ф «Вождь Віннету:
син Ічу-Чуна»
14.20 X/ф «Вождь Віннету 3:
Слід говорівіз»
16.15 «Чекай на мене. Україна»
20.00, 01.45, 04.05
«Подробиці»
21.00 «Речдок. Особливий
випадок. Фатальна
пристрастя»
23.50 Т/с «Жереб долі»
02.30 «Орел і Решка. Шопінг»
03.40 «Україна вражас»

ІСТВ*

04.50 Служба розшуку дітей
04.55 Т/с «Відділ 44» 16+
05.40 Громадянська оборона
06.30, 18.45, 21.05 Факти
тижня. 100 хвилин з
Оксаною Соколовою
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні
новини з К. Стогнієм
10.10 Антизомбі. Дайджест
11.50, 13.20 Т/с «Майор і
магія» 16+
12.45, 15.45 Факти. День
14.25, 16.20 X/ф «Час
скажених пісів» 16+
16.40 X/ф «Від колиски до
могили» 16+
20.20 Теорія змови
21.25 Т/с «Пес» 16+
22.25 Свобода слова
23.55 X/ф «Повітря» 18+
01.50 Стоп-5

Канал Україна*

06.30, 07.10, 08.15 Ранок з
Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00,
19.00, 23.00 Сьогодні
09.30 Зірковий шлях
10.30 Родичі в турні
11.30, 03.10 Реальні містичка
12.30 Т/с «Черговий лікар -
4» 12+
14.30, 15.30 Т/с «Жіночий
лікар - 2» 16+
19.50 Ток-шоу «Говорить
Україна»
21.00, 23.30 Т/с «Вікно життя
2» 12+
00.30, 02.15, 04.45 Агенти
справедливості 16+

НОВИЙ КАНАЛ*

05.20 М/с «Том і Джеррі в
дитинстві»
07.30, 23.50 X/ф «Ідельго»
10.10 X/ф «День трифідів»
16+
14.00 X/ф «Арахнофобія» 16+
16.10 X/ф «Бібліотека».
Прокляття Юдиного

Програма телепередач

НТН*

18.00 Аферисти 16+
22.00 X/ф «Сибир» 18+
02.50 Т/с «Статус відносин:
Заплутано» 12+

СТБ*

05.00 «Top Shop»
06.00 X/ф «Табір іде в небо»
08.00 X/ф «Діке кохання»
10.25, 19.30 Т/с «Смерть у
раю» (16+)
12.30, 16.30, 19.00, 23.15,
02.20 «Свідок»
12.50, 17.45, 02.50
«Випадковий свідок»
13.30 «Таемниці світу»
14.05, 03.35 «Речовий доказ»
14.45, 21.30 Т/с «Хейвен»
(12+)
16.50 «Легенди бандитської
Одеси»
17.20 «Легенди карного
розшуку»
18.20 «Свідок. Агенти»
23.45 Т/с «Закон і порядок»
(16+)
01.25 Т/с «Швидка» (12+)
04.00 «Професії»

ТЕТ*

06.50 Т/с «Коли ми вдома»
11.20 МастерШеф 12+
14.25 Цієї міті рік потому
16+
16.30, 18.00 X/ф «Селюки з
Беверлі-Хілз»
17.30, 22.00 Вікна-новини
19.00 X/ф «Фатальна
пристрастя»
20.55 Т/с «Кріосна» 16+
22.45 Т/с «Ніконов і Ко»
00.45 Детектор брехні 16+

ІНТЕР*

05.30, 22.00 «Слідство вели...
з Леонідом

Каневським»
07.00, 15.15 «Речдок»
08.50, 18.00, 19.00, 00.45
Ток-шоу «Стосується
кожного»
09.50 Т/с «Побачити океан»
(12+)
10.45 Т/с «Прекрасна Рані»
(16+)
12.35 X/ф «Планета
самотніх»
20.00, 01.40, 04.05
«Подробиці»
21.00 «Речдок. Особливий
випадок. Фатальна
пристрастя»
23.50 Т/с «Хереб долі»
02.25 «Орел і Решка. Шопінг»
03.40 «Україна вражас»
04.55 «Top Shop»

ІСТВ*

06.50 Т/с «Коли ми вдома»
11.20 МастерШеф 12+
14.25 Цієї міті рік потому
16+
16.30, 18.00 X/ф «Селюки з
Беверлі-Хілз»
17.30, 22.00 Вікна-новини
19.00 X/ф «Фатальна
пристрастя»
20.55 Т/с «Кріосна» 16+
22.45 Т/с «Ніконов і Ко»
00.45 Детектор брехні 16+

ІСТВ*

06.00 ТЕТ Мультиранок
09.45 М/ф «Ще до війни»

11.15 Т/с «Рання пташка»
13.00, 14.00, 15.00, 20.00
Одного разу під
Полтавою

13.30, 14.30 Танька і Володька
16.00 4 весілля

18.00, 01.00 Панянка-селянка

21.00 Т/с «Останній москаль
- 2»

22.00 Одного разу в Одесі

23.00 ЛавЛавСаг (3)

00.00 Країна У

02.00 Теорія зради

02.50 БарДак

03.40 Віталька

05.50 Корисні підказки

UA:Вінниця*

07.00 Новий день
09.00 Літературно-кулінарне
шоу «Енейда»
09.25 Д/ц «Аромати Колумбії»
09.50, 17.15 UA:Фольк

10.45 Ранковий гость

10.55 Сильна доля

11.45, 13.40, 19.20, 21.50
Тема дня

12.15 Д/с «Мегаполіси»

12.40 Лайфхак українською

12.55 М/с «Дуда і Дада»

13.30, 17.00, 19.00, 20.30 ТНВ

14.05 Розсекречена історія

15.00, 15.55, 22.45 WISE COW

15.15 РадіоДень «Модуль

знань»

16.00 4 весілля

18.00, 01.00 Панянка-селянка

23.00 ЛавЛавСаг (3)

00.00 Країна У

02.00 Теорія зради

02.50 БарДак

03.40 Віталька

05.50 Корисні підказки

UA:Вінниця*

07.00 Новий день
09.00 Літературно-кулінарне
шоу «Енейда»

09.25 Д/ц «Аромати Колумбії»

09.50, 17.15 UA:Фольк

10.45 Ранковий гость

10.55 Сильна доля

11.45, 13.40, 19.20, 21.50
Тема дня

12.15 Д/с «Мегаполіси»

12.40 Лайфхак українською

12.55 М/с «Вромузі»

13.30, 17.00, 19.00, 20.30 ТНВ

14.05 Розсекречена історія

15.00, 15.55 WISE COW

15.15 РадіоДень «Модуль

знань»

16.00 4 весілля

18.00, 01.00 Панянка-селянка

23.00 ЛавЛавСаг (3)

00.00 Країна У

02.00 Теорія зради

02.50 БарДак

03.40 Віталька

05.50 Корисні підказки

СТБ*

06.40 Т/с «Коли ми вдома»

10.50 МастерШеф 12+

13.55 Цієї міті рік потому
12+

НТН*

05.00 «Top Shop»

06.55 X/ф «Акселератка»

08.30 Ранковий «Свідок»

09.00 X/ф «Ще до війни», 2 с.

10.25, 19.30 Т/с «Смерть у
раю» (16+)

12.30, 16.30, 19.00, 23.15,
02.25 «Свідок»

Програма телепередач

П'ятниця, 2 серпня

UA:ПЕРШИЙ*

19.00, 23.00 Сьогодні
09.30 Зірковий шлях
10.30 Родичі в турне
11.30, 03.10 Реальна містичка
12.30 Т/с «Черговий лікар - 4» 12+
14.30, 15.30 Т/с «Жиночий лікар - 2» 16+
19.50 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00, 23.30 Т/с «Вікно життя 2» 12+
00.30, 02.15 Агенти справедливості 16+
01.45 Телемагазин
НОВИЙ КАНАЛ*
05.30 Служба розшуку дітей
05.35 Зона ночі
06.00, 07.25 Kids Time
06.05 М/с «Сімейка Крудс»
07.30 Шоу Оля
08.30 Хто зверху? 12+
10.05 Т/с «Чаклунки» 16+
11.10 Європа за копійки
12.20 Заробітчани
17.10 Варяти 12+
21.00 X/f «Метелик» 16+
23.50 X/f «Детройт» 16+
02.50 Т/с «Статус відносин: Заплутано» 12+

НТН*

05.00 «Top Shop»
06.45 X/f «Вир»
08.30 Ранковий «Свідок»
09.00 X/f «Тегеран-43», 1. с.
10.35, 19.30 Т/с «Смерть у раю» (16+)
12.30, 16.30, 19.00, 23.15,
02.30 «Свідок»
12.50, 17.45, 03.00 «Випадковий свідок»
13.30 «Вартист життя»
14.05, 03.40 «Речовий доказ»
14.45, 21.30 Т/с «Хейвен» (12+)
16.50 «Легенди бандитської Одеси»
17.20 «Легенди карного розшуку»
18.20 «Правда життя»
23.45 Т/с «Закон і порядок» (16+)
01.35 Т/с «Швидка» (12+)
04.05 «Професії»

СТБ*

06.50 Т/с «Коли ми вдома»
08.50 МастерШеф 12+
12.25 Цієї міті рік потому 16+
14.15, 18.00 X/f «Знайомтесься, Джо Блек»
17.30, 22.00 Вікна-новини
18.50 X/f «Нестерпна жорстокість»
20.55 Т/с «Кріосна» 16+
22.45 Т/с «Ніконов і Ко»
00.45 Детектор брехні 16+

ТЕТ*

06.00 ТЕТ Мультиранок
10.15 X/f «Хоробрий кравчик»
11.15 Т/с «Рання пташка»
13.00, 14.00, 20.00 Одного разу під Полтавою
13.30, 14.30, 22.00 Танька і Володька
15.00, 21.00 Т/с «Останній москаль - 2»
16.00 4 весілля
18.00, 01.00 Панянка-селянка
23.00 ЛавЛавCar (3)
02.00 Теорія зради
02.50 БарДак
03.40 Віталька
05.50 Корисні підказки

UA:ВІННИЦЯ*

07.00 Новий день
09.00 Літературно-кулінарне шоу «Енеїда»
09.25 Радіодень. Життя +
09.50, 17.15 UA:Фольк
10.45 Ранковий гість
10.55 Сильна доля
11.45, 13.40, 19.20, 21.50 Тема дня
12.15 Д/с «Мегаполісі»
12.40 Лайфхак українською
12.55 М/с «Вруміз»
13.30, 17.00, 19.00, 20.30 ТНВ
14.05 Розсекречена історія
15.00, 15.55 WISE COW
15.15 Радіодень «Модуль знань»
16.05 Чудова гра
16.30 Д/с «Погляд зсередини»
17.40 Д/с «Бюджетний відпочинок»
18.05 Т/с «Еліза»
19.50 Наши гроші
20.15 Пліч-о-пліч
20.50 Схеми
21.15 Спільно
21.45 «VoxCheck»
22.15 MuzLove

П'ятниця, 2 серпня

06.55 X/f «Совість»
08.30 Ранковий «Свідок»
09.00 X/f «Тегеран-43», 2. с.
10.30, 19.30 Т/с «Смерть у раю» (16+)
12.30, 16.30, 19.00, 23.15,
02.45 «Свідок»
12.50, 17.45, 03.15 «Випадковий свідок»
13.30 «Правда життя»
14.05 «Речовий доказ»
14.45, 21.30 Т/с «Хейвен» 12+
16.50 «Легенди бандитської Одеси»
17.20 «Легенди карного розшуку»
18.20 «Таємниці світу»
23.45 Т/с «Я - охоронець» 16+
01.35 «Хвороби-вбивці»
03.20 «Легенди бандитського Києва»

СТБ*

06.50, 00.45 Т/с «Коли ми вдома»
07.10 Т/с «Ніконов і Ко»
15.10 X/f «Джентльмени удачі»
17.00, 18.00 X/f «Нестерпна жорстокість»
17.30, 22.00 Вікна-новини
19.45 X/f «Аквамарин»
22.45 X/f «Гарно жити не заборониш»

ТЕТ*

06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30, 05.00 ТСН
09.30 «Одруження наосліп»
11.10, 12.20 «Мінюя жінку»
13.10 «Сімейні мелодрами»
14.10 Т/с «Величне століття. Роксолана»
17.10 Т/с «Наречена зі Стамбула» (12+)
20.20, 23.00 «Ліга сміху»
01.00 «Ків Вечірній»

ІНТЕР*

05.20 «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.00, 15.10, 23.35 «Речдок»
08.50, 18.00, 01.25 Ток-шоу «Стосується кожного»
09.50 Т/с «Побачити океан» 12+
10.45 Т/с «Прекрасна Рані» 16+
12.50 X/f «Неприборканій» 16+
20.00 «Подробиці»
21.00 X/f «Вій» (16+)
02.55 «Україна вражає»
03.40 «Орел і Решка. Шопінг»

ІСТВ*

04.20 Служба розшуку дітей
04.25 Студія Вашингтон
04.30, 01.30 Факти
04.50 Т/с «Відлід 44» 16+
05.35 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини з К. Стогнієм
10.10 Антизомбі. Дайджест
11.10, 13.20, 16.20, 23.55 Скетч-шоу «На трох» 16+
12.45, 15.45 Факти. День
14.10, 22.50, 01.55 Т/с «Марк+Наташка» 16+
18.45 Факти тижня. 100 хвилин з О.Соколовою
20.05, 21.35 Дизель шоу 12+
02.40 Стоп-5

Канал Україна*

06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
09.30, 05.30 Зірковий шлях
10.45 Т/с «Замкнене коло» 12+
14.30, 15.30 Т/с «Жиночий лікар - 2» 16+
19.50 Ток-шоу «Говорить Україна»
22.00, 23.30, 02.10 Т/с «За щучим велінням» 12+
01.40 Телемагазин
03.00 Реальна містичка

НОВИЙ КАНАЛ*

05.05 Служба розшуку дітей
05.30 М/с «Сімейка Крудс»
06.50 Шоу Оля
07.45 Хто зверху? 12+
09.25 Т/с «Чаклунки» 16+
10.25 Половинки 16+
14.15 X/f «Дорогожич» 16+
16.10 X/f «Служителі закону» 16+
19.00 X/f «Професіонал» 16+
21.15 X/f «Шалена карта» 16+
23.10 X/f «Вечір судного дня» 18+
01.10 Т/с «Клініка» 16+

НТН*

05.00, 04.45 «Top Shop»

Газета зареєстрована
Головним територіальним управлінням юстиції у Вінницькій області
15.03.2019 р.
Реєстраційне свідоцтво
ВЦ №1051-409 ПР.
Засновник: Трудовий колектив Товариства з обмеженою відповідальністю "Редакція Вінницької регіональної газети "Подільська зоря".

Видавець: Товариство з обмеженою відповідальністю "Редакція Вінницької регіональної газети "Подільська зоря".

Інтереси та проблеми

08.00 «Сніданок. Вихідний»
10.00, 11.55, 13.05, 14.10, 15.15 «Світ навиворіт»
16.30, 21.30 «Жиночий квартал»
18.30 «Розсміши коміка»
19.30 ТСН
20.15 «Українські сенсації 2019»
01.25 «Ліга сміху»
03.35 «Ків Вечірній»

ІНТЕР*

05.30 «Чекай на мене. Україна»
07.10 X/f «Страхи висоти»
09.00 «Шість соток»
10.00 «Готуємо разом»
11.00 X/f «Дайте книгу скарг»
12.50 X/f «Приходьте завтра»
16.50, 20.30 Т/с «Я подарую тобі світанок» (12+)
20.00, 02.10 «Подробиці»
22.00 Концерт О.Винника «Я не втомлюся»
00.35 X/f «Казка про жінку та чоловіка»
02.40 «Орел і Решка. Шопінг»
03.50 «Орел і решка. Перезавантаження. З сезон»
04.40 «Орел і решка. Морський сезон 3»

ІСТВ*

05.25 Факти
05.50 Більше ніж правда
07.30 Я зняв!
09.25 Дизель шоу 12+
10.50 Особливості національної роботи
12.45 Факти. День
13.00 Скетч-шоу «На трох» 16+
14.50 T/с «Пес» 16+
18.45 Факти тижня. 100 хвилин з О.Соколовою
19.10 X/f «Примарний вершник» 16+
21.25 X/f «Примарний вершник-2: Дух помсти» 16+
23.00 X/f «Священик» 18+
00.45 T/с «Останній бронепоїзд» 16+

Канал Україна*

07.00 Новий день
09.00 Літ.-кул. шоу «Енеїда»
09.25 Радіодень. Життя +
09.50, 17.15 UA:Фольк
10.45 Ранковий гість
10.55 Сильна доля
11.45, 13.40, 19.15, 21.50 Тема дня
12.15 Д/с «Мегаполісі»
12.40 Лайфхак українською
12.55 М/с «Вруміз»
13.30, 17.00, 19.00, 20.30 ТНВ
14.05 Розсекречена історія
15.00, 15.55 WISE COW
15.15 Радіодень «Модуль знань»
16.05 Чудова гра
16.30 Д/с «Погляд зсередини»
17.40 Д/с «Бюджетний відпочинок»
18.05 Т/с «Еліза»
19.50 Наши гроші
20.15 Пліч-о-пліч
20.50 Схеми
21.15 Спільно
21.45 «VoxCheck»
22.15 MuzLove

НОВИЙ КАНАЛ*

05.55 М/с «Лунтик»
07.05 М/с «Том і Джеррі в дитинстві»
08.20 Варяти 12+
14.20 X/f «Доктор Дуліттл»
16.00 М/ф «Монстри на канікулах» 3
17.55 X/f «Код Да Вінчі» 16+
21.00 X/f «Ангели і демони» 16+
23.45 X/f «Пінгвіни містера Поппера»
02.20 X/f «Незабутнє літо» (12+)
17.10 X/f «Роман у джунглях» 16+
20.15 X/f «Супер-Чуття»
19.50 D/f «Останній шанс побачити»
22.25 T/c «Дірк Джентлі» 12+
00.00 Телепродаж Тюсо
03.15 Своя земля
04.05 Сильна доля

НТН*

05.15 X/f «Циган»
12.00 T/c «Спецзагін «Кобра 11» (16+)
15.55 «Україна вражає»
16.50 «Таємниці світу»
18.00 «Круті 90-ті»
19.00, 02.10 «Свідок»
21.20 X/f «Засуджений»
23.15 X/f «Контракт» (16+)
01.10 «Реальні злочини»
02.40 «Випадковий свідок»
03.35 «Речовий доказ»
04.00 «Легенди бандитського Києва»

СТБ*

07.10 X/f «Здрастай і прощавай»
09.10 X/f «Солдат Іван Бровкін»
11.00 T/c «Добігти до себе» 12+
19.00 T/c «Одужити неможна помилувати» 12+
23.05 X/f «Аквамарин»
01.45 Я соромлюсь свого тіла 16+

ТЕТ*

06.00 ТЕТ Мультиранок
11.15 M/f «Спартак: Герой Всесвіту»
12.50 X/f «Рапунцель»
14.00, 01.00 Панянка-селянка
17.00 X/f «Інструкції не додаються» 16+

ІСТВ*

05.05 Факти
05.30 Громадянська оборона

06.20 Антизомбі. Дайджест

ІНТЕР*

05.20 «Україна вражає»
05.45 X/f «Неприборканій» 16+
08.00 «Удалий проект»
09.00 «Готуємо разом»
10.00 «Орел і решка. Перезавантаження. З сезон»
11.00 «Орел і

