

Летняя консервация

Кукуруза сладкая консервированная

Кукурузу желательно выбрать молодую, с нежными сочными зернышками. Если собираетесь хранить заготовку при комнатной температуре, то лучше для надежности добавить в банку аспирин. Можно подавать в качестве закуски или легкого гарнира, а также использовать для приготовления салатов.

Ингредиенты: кукуруза - 3 шт., соль - 1 ч. л. (на банку 500 мл), сахар - 3 ч. л., уксус 9% - 1 ч. л.



Кукурузу помойте, очистите от листьев и оборвите все волоски. На дно кастрюли выложите пару листьев кукурузы. Добавьте кукурузные початки, влейте воду. Чтобы их было проще разместить, можно разломить початки пополам. Доведите до кипения и варите на умеренном огне до мягкости зерен. Чтобы кукуруза не всплывала, можно придавить ее тарелкой. По времени уйдет примерно 20 - 35 минут. Время приготовления будет зависеть от кукурузы, а готовность лучше определять на вкус. После опустите кукурузу в очень холодную воду, можно со льдом, и оставьте так на минут 10. Так она станет мягче. Острым ножом срежьте кукурузные зерна с початков. Заполните кукурузными зернами стерилизованную банку по плечики. Добавьте соль и сахар. Влейте уксус, а после влейте горячую воду. Прикройте банку крышкой, но не закручивайте. В кастрюлю постелите тряпочку или полотенце, поставьте банку и влейте воду по плечики банки. Стерилизуйте 1 час в кипящей воде. После герметично закрутите крышку. Переверните банку вверх дном, укутайте в полотенце и оставьте так до полного остывания. После можно убрать заготовку в холодное место на хранение. Кукуруза сладкая консервированная готова!

Баклажаны маринованные с чесноком и зеленью

Зелень для приготовления баклажан выбираем по вкусу. Рекомендуем петрушку и базилик. Количество острого перца нужно корректировать. Если добавить половину острого перца, закуска получится пикантной, но вкус будет умеренно острым. Из данного количества ингредиентов получается 3 банки по 500 мл.

Ингредиенты: баклажаны - 1,8 кг, зелень - 2 пучка, чеснок - 20 зубчиков, соль - 1 ст. л., сахар - 1 ст. л., уксус 9% - 30 мл, перец острый - 1 по вкусу, масло подсолнечное - 50 мл.



Баклажаны нарезаем кусочками, посыпаем солью, перемешиваем и оставляем на 20 минут. Промываем их в большом количестве воды. Затем выкладываем на про-

тивень покрытый пекарской бумагой, сбрызгиваем маслом и отправляем в духовку. Запекаем при температуре 200 градусов около 30 минут. Получается 2 порции баклажан. Запекать можно одновременно на двух противнях, но через 15 минут нужно поменять местами верхний и нижний. Готовим маринад. Зелень моем, просушиваем и нарезаем. Добавляем измельченный чеснок и острый перец. Насыпаем соль, сахар и добавляем уксус. Все перемешиваем. Баклажаны запеклись. В чистые банки выкладываем слоями маринад и печеные баклажаны. Наполняем банки до верха. В кастрюлю кладем полотенце, ставим банки и наливаем в них воду. Банки накрываем металлическими крышками не закручивая. Стерилизуем 10 минут после закипания. Закатываем, затем переворачиваем и укутываем банки в плед. Оставляем на час. Баклажаны маринованные с чесноком и зеленью готовы.

Консервированный виноград без стерилизации

Консервированный виноград легко приготовить на зиму без стерилизации. Советуем для закатки купить сорт киш-миш — он вкусный и без косточек. Консервированный виноград можно будет есть зимой как сладкий десерт. Маринуйте виноград со специями, советуем использовать корицу и бадьян. Чтобы виноград хорошо хранился, добавьте яблочный уксус.

Ингредиенты: виноград - 300 г, вода - 300 г, сахар - 1 ст. л., уксус яблочный 6% - 1 ст. л., корица - 1 - 2 шт. (в палочках), бадьян - 1 - 2 штук (в звездочках), перец душистый - 2 шт.



Виноград промойте в воде, затем отделите от веточек. Хорошо, когда виноград без косточек. Сложите ягоды винограда в чистую простерилизованную стеклянную банку. Сварите маринад из воды, сахара, палочек корицы и звездочек бадьяна. Варите маринад 2 - 3 минуты, помешивая, чтобы специи раскрыли свой аромат. Залейте виноград горячим маринадом. Влейте яблочный уксус. Закатайте банки крышками и переверните вверх дном. Утеплите и дайте остыть под одеялом. Храните заготовку в темной кладовой или погребе. Выход — одна банка 0,4 литра.

Кукуруза, консервированная в домашних условиях

Эта кукуруза сойдет за чудную пикантную закуску. Добавим немного острого перца, лучка и получится супер, просто пальчики оближете!

Ингредиенты: кукуруза (початки) - 6 шт., соль - 5 - 6 ст. л., чеснок - 10 зубчиков (средней величины), перец чили или халапеньо - 2 шт., перец черный горошком - 1 ч. л.



Первым делом початки свежей сладкой кукурузы надо очистить и разрезать на 3 - 4 части. Початки не должны быть огромными. Кукурузу надо отварить в слегка подсоленной воде минуты 4. Пока кукуруза варится, приготовьте большую миску с холодной водой. Именно туда нам надо будет переложить отваренную кукурузу, чтобы она остыла. Пока початки остывают, промойте и нарежьте на кружочки острый перец, очистите чеснок. Небольшой чеснок можно консервировать целиком. Приготовьте чистые банки. Желательно промыть их содой. Выложите в банки слоями кукурузу, чеснок, перец и засыпьте горошком перца. Распределите все по банкам примерно поровну. Влейте в миску или кастрюлю 1,9 литра воды, добавьте туда соль и мешайте до растворения. Затем залейте кукурузу маринадом и прижмите сверху. Надо, чтобы початки не торчали из воды). Оставьте кукурузу на 4 дня в прохладном месте - подвале, погребе. Через 4 дня кукурузу, консервированную в домашних условиях, можно пробовать. Если хотите больше вкуса, оставьте еще на денек-другой. Готовую консервированную кукурузу храните в холодильнике или погребе в течение трех недель. Приятного аппетита!

Баклажаны целиком на зиму без стерилизации

Это вкусный и пикантный полуфабрикат для различных салатов и закусок. Необыкновенный вкус лета с нотками свежего укропа и чеснока оценят и гости, и домашние. При подаче на стол нарежьте их, добавьте лук и растительное масло или используйте в салатах и других закусках.

Ингредиенты: баклажан - 4 шт., чеснок - 4 зубчика, укроп - 30 г, соль - 2,5 ст. л. (2 ст. л. — в рассол, 0,5 ст. л. — в маринад), Уксус 9% - 2 ст. л., лавровый лист - 2 шт., черный перец горошком - 6 - 7 шт.



Баклажаны вымойте, обрежьте плодоножку и листья. Выложите в кастрюлю, залейте рассолом из расчета 2 столовые ложки соли на 1 литр воды. Накройте кастрюлю крышкой и варите баклажаны на среднем огне 7 - 8 минут. Баклажаны не должны быть твердыми, но и не должны быть разваренными. Вилка должна свободно входить в баклажан. Достаньте баклажаны из кастрюли, переложите на тарелку и дайте остыть. Остывшие баклажаны выложите на любую ровную поверхность, накройте чем-нибудь плоским и сверху поставьте гнёт на 5 - 6 часов, чтобы стекла вся жидкость. Мелко нарежьте укроп. Очистите чеснок и измельчите любым способом. Баклажаны разрежьте вдоль, но не до конца, разверните. Смешайте чеснок с укропом и этой смесью начините каждый баклажан. В стерилизованную банку выложите перец горошком и лавровый лист. Заполните банку начиненными баклажанами. Добавьте в банку 1/2 столовой ложки соли и 2 столовые ложки уксуса 9%. Залейте крутым кипятком. Закатайте крышкой, переверните банку вверх дном, укутайте в одеяло до полного остывания. Храните готовые баклажаны в прохладном месте.

щаться в течение одного месяца со дня публикации данного объявления к нотариусу Байжуменов Е. В. по адресу: ВКО, г. Усть-Каменогорск, пр. Назарбаева, 2. Тел: 76-60-72.	г. к нотариусу Хабаровой Г. В. по адресу: ВКО, район Алтай, п. Новая Бухтарма, микрорайон 5, дом № 20, офис 36, тел: 8 (72335) 2-94-28.	адресу: ВКО, Уланский р-н, п. К. Кайсенов, ул. Ахметова, 12-46. Моб: 8-777-225-74-81.	Усть-Каменогорск, бульвар Гагарина, д. 26, тел: 78-32-27, моб: 8-705-186-08-26.	2296 После смерти Жунусова Армана Кенжибаевича, умершего 28.06.2026 г., зарегистрированного на момент смерти в г. Шемонаихе Шемонаихинского р-на, открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обращаться в течение 6 месяцев, до 28 декабря 2026 г. к нотариусу Ивановой М. В. по адресу: ВКО, г. Шемонаиха, ул. Жукова, 2. Тел: 8 (72332) 6-22-02.	22.09.1959 г.р., умершего 29.06.2026 г. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обращаться в течение 6 месяцев, до 29 декабря 2026 г. к нотариусу Кабылжановой Г. Т. по адресу: ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Михаэлиса, 3. Тел: 22-14-62, моб: +7-705-528-54-07.
2283 После смерти Сартисон Нины Яковлевны 3.06.1958 г.р., умершей 20.03.2026 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обращаться в течение 6 месяцев, до 20 сентября 2026 г. к нотариусу Бердигиной Ю. В. по адресу: ВКО, г. Риддер, пр. Независимости, 17. Моб: 8-777-151-06-07.	2285 После смерти Кардашовой Светланы Гусейнага-кызы 2.04.1962 г.р., умершей 7.03.2026 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обращаться в течение 6 месяцев, до 7 сентября 2026 г. к нотариусу Калипиновой Д. М. по адресу: ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Виноградова, 12. Моб: 8-705-269-80-18.	2288 После смерти Коновальцева Михаила Алексеевича 28.10.1950 г.р., умершего 15.05.2026 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам обращаться в течение 6 месяцев, до 15 ноября 2026 года к нотариусу Джиргалановой А. А. по адресу: ВКО, г. Алтай, ул. Тәуелсіздік, 28/1. Тел: 8 (72335) 6-36-65.	2290 После смерти Кунапияева Айболат Нуриевича 8.04.1968 г.р., умершего 29.06.2026 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обращаться в течение 6 месяцев, до 29 декабря 2026 г. к нотариусу Калипиновой Д. М. по адресу: ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Виноградова, 12. Моб: 8-705-269-80-18.	2302 После смерти Мамырбаева Нуржана Купосовича 8.01.1950 г.р., умершего 25.05.2026 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам обращаться в течение 6 месяцев, до 25 ноября 2026 года к нотариусу Джиргалановой А. А. по адресу: ВКО, г. Алтай, ул. Тәуелсіздік, 28/1. Тел: 8 (72335) 6-36-65.	2321 После смерти Гордиенко Пелагеи Николаевны, умершей 16.05.2026 г., проживавшей на момент смерти в с. Выдриха Шемонаихинского р-на, открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам обращаться в течение 6 месяцев, до 16 ноября 2026 г. к нотариусу Ивановой М. В. по адресу: ВКО, г. Шемонаиха, ул. Жукова, 2. Тел: 8 (72332) 6-22-02.
2284 После смерти Исаенко Натальи Федоровны 1.01.1956 г., умершей 7.04.2026 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обращаться в течение 6 месяцев, до 7 октября 2026	2286 После смерти Моргунова Николая Константиновича 3.09.1951 г.р., умершего 27.07.2026 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обращаться в течение 6 месяцев, до 27 января 2027 г. к нотариусу Есенгазиной А. С. по	2289 После смерти Бутримовой Зинаиды Иосифовны 12.03.1933 г.р., умершей 19.06.2026 г., открылось наследство. Наследникам и всем заинтересованным лицам обращаться в течение шести месяцев со дня смерти наследодателя, до 19 декабря 2026 г. к нотариусу Булатовой Е. В. по адресу: ВКО, город	2291 После смерти Залесовой Зои Агеевны 22.09.1936 г., умершей 19.07.2026 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обращаться в течение 6 месяцев, до 19 января 2027 г. к нотариусу Хабаровой Г. В. по адресу: ВКО, район Алтай, п. Новая Бухтарма, микрорайон 5, дом № 20, офис 36, тел: 8 (72335) 2-94-28.	2320 После смерти Заденова Уалжана Забешовича	2322 После смерти Пяткова Бориса Николаевича 7.08.1947 г.р., умершего 2.02.2026 г., открылось

Өскемен қаласы әкімдігінің "Өскемен Водоканал" ШЖҚ МКК 2026 жылғы 7 қыркүйек күні сағат 14:00-де ШҚО, Өскемен қ., Доватор к-сі, 7/1, "Өскемен қаласының көздік тазарту қондырғыларының тұнбасын кедеге жарату" жобасы жоспарланған қызмет бойынша ықтимал әсерлер туралы есепке ашық жиналыс нысанында қоғамдық тыңдаулар өткізілетінін хабарлайды.

Кәсіпорын Шығыс Қазақстан облысының Өскемен қ. орналасқан. Жобалау учаскесінің географиялық координаттары: 50°00'58" с.е. 82°32'41" ш.б., 50°01'04" с.е. 82°32'49" ш.б., 50°01'02" с.е. 82°32'53" ш.б., 50°00'55" с.е. 82°32'50" ш.б.

Қатысушыларды тіркеу жеке басын куәландыратын құжатты көрсеткен кезде жүзеге асырылады. Тіркеу талқылау басталғанға дейін 30 минут бұрын басталады.

Қоғамдық тыңдауға ZOOM платформасында бейнеконференция байланысы арқылы онлайн режимінде қатысуға болады. Тыңдауларға қатысу үшін төмендегі сілтеме бойынша өту керек: <https://us05web.zoom.us/j/85614665459?pwd=SlwG0ngMK7LmuRnb1FkqgfyXQu3ZB.1>

Конференция идентификаторы: 85614665459, қол жеткізу коды: 9ZitY2

Жобаға тапсырыс беруші: "Өскемен Водоканал" ШЖҚ МКК, заңды мекен-жайы: ШҚО, Өскемен қ., Пограничная к-сі, 59, БСН: 020940001509, байланысушы тұлға: Аубакиров Рашид Кабданович, тел.: 8(776)445-04-85.

Жобаны өзірлеуші: "Литера 3" Қазақстан жобалау-инжинирингтік орталығы" ЖШС, БСН 30240007792, ШҚО, Өскемен қ., Доватор к-сі, 7/1, тел. 8(705)454-06-04, байланысушы тұлға: Вахранева Анна Ифратовна, e-mail: vakhraneva.an@yandex.ru.

Жергілікті атқарушы орган: "Шығыс Қазақстан облысының Табиғи ресурстар және табиғат пайдалануды реттеу басқармасы" ММ, эл.мекенжайы: d.babakanova@akimvko.gov.kz пошталық мекенжайы: Өскемен қ., Борис Керімбаев к-сі, 19, тел. 8(7232)25-73-20.

Жобаның қағаз түріндегі материалдарымен ШҚО, Өскемен қ., Доватор к-сі, 7/1 мекенжайында, "Литера 3" Қазақстан жобалау-инжинирингтік орталығы" ЖШС танысуға болады.

Жобалық құжаттама пакетімен ndbecology.gov.kz порталында және "Шығыс Қазақстан облысының табиғи ресурстар және табиғат пайдалануды реттеу басқармасы" ММ ЖАО сайтында "Қоғамдық тыңдаулар" бөлімінде танысуға болады.

ГКП на ПХВ "Өскемен Водоканал" акимата города Усть-Каменогорска сообщает что 7 сентября 2026 года в 14:00 по адресу: ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Доватора, 7/1, проводятся общественные слушания в форме открытого собрания по Отчету о возможных воздействиях к рабочему проекту "Утилизации иловых осадков очистных сооружений г. Усть-Каменогорска".

Намечаемая деятельность будет осуществляться в г. Усть-Каменогорске Восточно-Казахстанской области. Географические координаты участка проектирования: 50°00'58" с.ш. 82°32'41" в.д., 50°01'04" с.ш. 82°32'49" в.д., 50°01'02" с.ш. 82°32'53" в.д., 50°00'55" с.ш. 82°32'50" в.д.

Регистрация участников ведется при предъявлении документа, удостоверяющего личность. Регистрация начинается за 30 минут до начала обсуждения.

На общественные слушания можно подключиться в режиме онлайн посредством видео-конференцсвязи на платформе ZOOM. Для участия в слушаниях необходимо пройти по ссылке <https://us05web.zoom.us/j/85614665459?pwd=SlwG0ngMK7LmuRnb1FkqgfyXQu3ZB.1>

Идентификатор конференции: 85614665459, код доступа: 9ZitY2

Заказчик проекта: ГКП на ПХВ "Өскемен Водоканал", юр. адрес: ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Пограничная, 59, БИН: 020940001509, контактное лицо: Аубакиров Рашид Кабданович, тел.: 8(776)445-04-85.

Разработчик проекта: ТОО "Казахстанский проектно-инжиниринговый центр "Литера 3", юр. адрес: ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Доватора, 7/1, БИН: 30240007792, контактное лицо: Вахранева Анна Ифратовна, тел.: 8(705)454-06-04, e-mail: vakhraneva.an@yandex.ru.

Местный исполнительный орган: ГУ "Управление природных ресурсов и регулирования природопользования Восточно-Казахстанской области", эл.адрес: d.babakanova@akimvko.gov.kz, почтовый адрес: ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Бориса Керимбаева, 19, тел. 8(7232)25-73-20.

С материалами проекта в бумажном виде можно ознакомиться по адресу: ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Доватора, 7/1, ТОО "Казахстанский проектно-инжиниринговый центр "Литера 3".

С пакетом проектной документации можно ознакомиться на портале ndbecology.gov.kz и на сайте МИО ГУ "Управление природных ресурсов и регулирования природопользования Восточно-Казахстанской области" в разделе "Общественные слушания".

2026 жылғы 14 шілде	48/3-VIII	14 июля 2026 года	48/3-VIII
XLVIII кезектен тыс сессия "Аумақтық, учаскелік сайлау комиссияларын сайлау туралы" Өскемен қалалық мәслихатының 2023 жылғы 25 желтоқсандағы № 13/2-VIII шешіміне өзгерістер енгізу туралы "Қазақстан Республикасындағы сайлау туралы" Қазақстан Республикасы Конституциялық Заңының 10-бабына, "Қазақстан Республикасындағы жергілікті мемлекеттік басқару және өзін-өзі басқару туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 6-бабы 1-тармағының 7-1) тармақшасына сәйкес Өскемен қалалық мәслихаты ШЕШІМ ҚАБЫЛДАДЫ: 1. "Аумақтық, учаскелік сайлау комиссияларын сайлау туралы" Өскемен қалалық мәслихатының 2023 жылғы 25 желтоқсандағы № 13/2-VIII шешіміне мынадай өзгерістер енгізілсін: қалалық аумақтық сайлау комиссиясының құрамына: "АҚ ЖОЛ" Қазақстан Демократиялық Партиясы" қоғамдық бірлестігінен Ғалымжан Асхадұлы Сабихан сайлансын. учаскелік сайлау комиссиясының мүшелігіне сайлансын: № 1194 – "АҚ ЖОЛ" Қазақстан Демократиялық Партиясы" қоғамдық бірлестігінен Аяулы Мырзаболқызы; "Ауыл" партиясы" республикалық қоғамдық бірлестігінен Саягүл Алматықызы Әубәкірова; "Байтақ" Қазақстандық жасылдар партиясы" қоғамдық бірлестігінен Әмина Әмірзаққызы Әмірзақова; "Жалпыұлттық социал-демократиялық партиясы" республикалық қоғамдық бір-	лестігінен Айшуақ Еркінбекқызы Еркінбек; "Қазақстан халық партиясы" қоғамдық бірлестігінен Арай Төлеуханқызы Разханова; "Respublica" партиясы" қоғамдық бірлестігінен Қанағат Қалелұлы Салахов; "Шығыс Қазақстан облысының Азаматтық Альянсы" заңды тұлғалар бірлестігінен Әсем Хамитқызы Чамакаева. № 1195 – "АҚ ЖОЛ" Қазақстан Демократиялық Партиясы" қоғамдық бірлестігінен Аяужан Маратханқызы Әмренова; "Ауыл" партиясы" республикалық қоғамдық бірлестігінен Құралай Әділбекқызы Куйкалакова; "Байтақ" Қазақстандық жасылдар партиясы" қоғамдық бірлестігінен Аида Қабдрасулқызы Батталова; "Жалпыұлттық социал-демократиялық партиясы" республикалық қоғамдық бірлестігінен Нұрай Раджанқызы Мелісқанова; "Қазақстан Халық партиясы" қоғамдық бірлестігінен Бақыт Касенқызы Абраимова; "Respublica" партиясы" қоғамдық бірлестігінен Саида Еркінқызы Дюсупова; "Шығыс Қазақстан облысының Азаматтық Альянсы" заңды тұлғалар бірлестігінен Динара Дюсупқызы Мұсабаева. 2.Осы шешім қабылданған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі. Өскемен қалалық мәслихатының төрағасы А. Светаш	XLVIII внеочередная сессия О внесении изменений в решение Усть-Каменогорского городского маслихата от 25 декабря 2023 года № 13/2-VIII "Об избрании территориальной, участковых избирательных комиссий" В соответствии со статьей 10 Конституционного Закона Республики Казахстан "О выборах в Республике Казахстан", подпунктом 7-1) пункта 1 статьи 6 Закона Республики Казахстан "О местном государственном управлении и самоуправлении в Республике Казахстан" Усть-Каменогорский городской маслихат РЕШИЛ: 1. Внести в решение Усть-Каменогорского городского маслихата от 25 декабря 2023 года № 13/2-VIII "Об избрании территориальной, участковых избирательных комиссий" следующие изменения: избрать в состав городской территориальной избирательной комиссии: Сабихан Ғалымжана Асхадұлы от Общественного объединения "Демократическая Партия Казахстана "АК ЖОЛ"; избрать в члены участковой избирательной комиссии: № 1194 - Мырзаболқызы Аяулы от Общественного объединения "Демократическая Партия Казахстана "АК ЖОЛ"; Аубакирову Саягүл Алматаевну от Республиканского общественного объединения "Ауыл" партиясы"; Әмірзақову Әмину Әмірзаққызы от Общественного объединения "Казахстанская партия зелёных "Байтақ"; Еркінбек Айшуақ Еркінбекқызы от Республиканского общественного объединения "Общенациональная социал-демократическая партия"; Разханову Арай Төлеухановну от Общественного объ-	единения "Народная партия Казахстана"; Салахова Канагата Калелұлы от Общественного объединения "Партия "Respublica"; Чамакаеву Асем Хамитовну от Объединения юридических лиц "Гражданский Альянс Восточно-Казахстанской области". № 1195 – Амренову Аяужан Маратхановну от Общественного объединения "Демократическая Партия Казахстана "АК ЖОЛ"; Куйкалакову Куралай Адилбековну от Республиканского общественного объединения "Ауыл" партиясы"; Батталову Аиду Қабдрасулқызы от Общественного объединения "Казахстанская партия зелёных "Байтақ"; Мелісқанову Нұрай Раджанқызы от Республиканского общественного объединения "Общенациональная социал-демократическая партия"; Абраимову Бахыт Касеновну от Общественного объединения "Народная партия Казахстана"; Дюсупову Саиду Еркиновну от Общественного объединения "Партия "Respublica"; Мусабаеву Динару Дюсупқызы от Объединения юридических лиц "Гражданский Альянс Восточно-Казахстанской области". 2.Настоящее решение вводится в действие со дня принятия. Председатель Усть-Каменогорского городского маслихата А. Светаш