



Пискаревка

№ 11 (259) ноябрь 2021 г.

мо-пискаревка.рф

Официальное издание муниципального совета и местной администрации МО Пискаревка. Выходит с мая 2002 года

**Итоги конкурса
«Моя мама
лучше всех!»
(с. 2-5)**

**О тонкостях
в работе
участкового
(с. 6-7)**

ИНТЕРВЬЮ

**Профилактика
правонарушений
(с. 8-9)**

НАРОДНЫЙ КОНТРОЛЬ

**Горит машина! Что делать?
Куда свозить отходы?
Как проверить кассовый чек?
(с. 10-11)**

С Днём матери!

«Меня зовут Юля, мне уже 6 лет! Я очень люблю готовить по-настоящему! В этом мне помогает моя мамочка Евгения! Хотя мамочка работает и не поваром, готовит она лучше, чем в любом кафе! Мы с младшим братом стремимся помочь маме в этом деле, хотя у Андрюши пока больше получается мешать, а не помогать! Больше всего я люблю готовиться с мамой к праздникам! Например, на Пасху мы каждый год печём куличи. В этом году под руководством мамы я сама замешивала тесто, разливала по формам и украшала глазурью и обсыпкой! Мама лишь помогала мне советами и ставила куличи в духовку, так как духовка горячая, и это опасно! Когда мама что-то печёт, я всегда тут как тут: сама предлагаю свою помощь. На представленных фото мы с мамой пекли грибочки. Для приготовления нам понадобились яйца, сметана, мука, сахар, сода, уксус, растительное, сливочное масло и мак. Сначала мы замешивали тесто, затем разливали по формам для шляпок, а потом лепили ножки и выпекали их на сковороде. Грибочки получились совсем как настоящие: даже ножку мы украсили маком, чтобы она выглядела так, как будто грибок только что достали из земли! Братик Андрюша и папа Денис даже сначала удивились, мол, откуда здесь настоящие грибы?! Rezeptом этих грибочков с мамочкой поделилась её мама – моя бабушка! Вот и я тоже, когда вырасту, обязательно научу свою дочку печь эти грибы, и вообще так же вкусно готовить, как и моя любимая мамочка!»

Юлия Масалова



МО ПИСКАРЁВКА В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ. ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ!



Официальная группа
«ВКонтакте»:
vk.com/mpiskarevka

Сегодня нас
3 805
человек



Официальный профиль
в «Инстаграм»:
instagram.com/mopiskarevka

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ И ПОЛУЧАЙТЕ НОВОСТИ ПЕРВЫМИ!

☎ 8 (812) 298-33-90

✉ mopiskarevka@yandex.ru

🌐 мо-пискаревка.рф

ПРАЗДНИКИ

Дорогие петербуржцы!



От всего сердца поздравляю вас с самым важным праздником в жизни каждого человека – Днём матери! Есть ли в мире что-либо трогательнее, сильнее и нежнее, чем материнская любовь? Быть матерью – большое счастье, дар, радость, но и огромный труд, тревога и отдача себя. Дорогие наши мамы, пусть ваша жизнь будет полна света и улыбок, пусть каждый день приносит только позитивные эмоции и воспоминания, пусть каждое мгновение будет наполнено счастьем и весельем! Желаю вам такой же большой любви, привязанности, ласки и заботы, которую вы отдаёте детям без остатка! Крепкого вам здоровья, долгих лет жизни, радости и гордости за своих детей!

С уважением,

Глава муниципального образования Пискарёвка Умнова Оксана Николаевна

В период с 1 по 12 ноября МО Пискарёвка провела конкурс, приуроченный ко Дню матери, в двух номинациях. Одна из них была посвящена приготовлению блюд вместе с мамами. Публикуем красноречивые рассказы и живописные фотографии!

«Меня зовут Тимофей. Мне 9 лет, и я пока только учусь готовить, но я считаю, что готовить должны уметь не только женщины, но и мужчины, по крайней мере простые блюда. Вот я умею варить макароны и картошку, жарить яичницу. Больше всего мне нравится готовить вместе с мамой. Летом мы делаем вкусные салаты и разные коктейли из овощей



и фруктов, которые растут у нас на даче. Я даже пробовал мариновать помидоры. Очень часто мы с мамой печём блины. У нас их получается так много, что часть успеваем съесть горячими. А первый блин, тот, что “комом”, – это мой любимый! Мама разрешает мне придумывать новые блины по размерам и вкусам. Однажды я из блинов выпек своё имя. Было весело.

А вот ещё был забавный случай. Решила мама испечь пирог по новому рецепту. Ну и конечно, я вызвался помогать. Яйца смешал с сахарным песком, добавил муку, масло и остальные ингредиенты. В общем, тесто получилось. Выложил я половину теста в форму, затем фрукты: манго и мандарины, а сверху – оставшееся тесто. Поставили мы эту красоту в духовку запекаться. Я был рад, что у меня всё получилось.

Каждые 15 минут я бегал и смотрел через окошечко в духовку, как он там, наш шедевр. Уж очень хотелось попробовать, да и маму хотел порадовать тем, что я самостоятельно приготовил пирог.

Предложил я маме поиграть в морской бой, пока мы ждали. Ну, игра, за игрой, то она выигрывает, то я. И вдруг я вспомнил про пирог, побежал на кухню. А мама мне из комнаты кричит: “Тимоша, готов пирог?” И тут я появляюсь в комнате со сгоревшим пирогом и говорю, сморщившись: “Готов”.

Теперь иногда мы вспоминаем наш шедевр и смеёмся.

Моя мама вкусно готовит. Когда я вырасту, я научусь готовить так же быстро и вкусно, как она».

Тимофей Хлобыстов

«Когда наступает хмурая осенняя пора, самое время заняться выпечкой!

– Мама, давай приготовим для папы пирог, он придёт и обрадуется! Скажет: “Ой, а что это тут у вас? Пирог, что ли?”, и мы будем пить чай!

- Давай, сынок, а с чем будет пирог?
- С яблоками!

Мы спешим на кухню, чтобы стать настоящими поварами: нарядиться в передники и, конечно, нацепить поварские колпаки! Лёня тащит стул к столу и ловко взбирается на свою первую кулинарную вершину! А мама в это время достаёт всё необходимое: масло, муку, сахар, яблоки, корицу, мёд. Далее обязательно набраться храбрости, ведь впереди главный враг – шумящий блендер. На что ни пойдёшь ради настоящего яблочного пирога для папы!

Положить масло, присыпать мукой и сахаром, закрыть крышкой и включить блендер – самое сложное в этом деле! Затем в смазанную форму уложить получившееся тесто – маленькими ручками разровнять по дну и бортикам – пожалуй, самое интересное. После – стащить пару (а может и не пару) кусочков яблок, пока мама готовит начинку – яблоки с мёдом и корицей – самое любимое. Ну а затем, самое долгое – ждать, когда пирог будет готов! На сказочный запах выпечки приходит папа, за ним семят Корица (собака) и Пряник (кот). Звонит таймер, пора вынимать пирог. Чай уже готов, и все ждут, когда можно будет сесть за стол. Все, особенно собака! Мама выкладывает пирог на красивую тарелку, присыпает сахарной пудрой – приятного аппетита!



та! На столе горят свечи, мы сидим всей семьёй, пробуем наш десерт и радуемся, какая же замечательная выдалась осень! А ещё, а ещё из остатков теста можно сделать яблочную плюшечку, но только одну, и только для Лёни. Она, конечно, будет готова раньше пирога, и, может быть, мама разрешит попробовать её раньше пирога!»

Леонид Маркович Данилов



«Привет! Я обожаю оладушки. Мы вместе с мамой готовим их по выходным. Сначала я замешиваю тесто из кефира, муки, яйца и щепоток соли, сахара и соды. Мне нравится работать венчиком и смотреть, как всё, такое разное, становится после перемешивания одной кашцей.

Иногда тесто вылетает из миски и образует интересные кляксы на столе, стульях и стенах. Но мама за это уже не ругает, говорит, что я художник. Пока я готовлю тесто, мама разогревает сковороду и говорит, когда пора выкладывать тесто. Я очень этого жду, потому что люблю наблюдать, как тесто меняет цвет и становится

плотным. Мама просит меня быть очень аккуратной, чтобы не разлить тесто, но оно само капает на плиту и пол, и засыхает красивыми кружочками. Но мама за это не ругает, знает, что я художник. Когда оладушки испеклись и оказались на тарелке, начинается моя любимая творческая часть – я украшаю блюдо. Иногда ягоды и мороженое выпадают из рук, добавляя цвета и фактуры уже созданным кляксам и кружочкам. Получается красиво не только в тарелке, но и вокруг. И мама за это не ругает, потому что она у меня лучше всех, а я – её любимый художник!»

Ли́за Чайкина

«Здравствуйте!!!

Меня зовут Садовникова Есения, маму – Катя. Я очень люблю помогать готовить. Однажды мама решила приготовить одно очень вкусное блюдо – пиццу. Пицца называется «Семейная». Мы сходили в магазин за продуктами. Купили муку, дрожжи, томат и много разных овощей. А ещё колбасу и сыр. Всё это нужно для приготовления пиццы. Мы положили это на стол в кухне, получилось очень красиво: красные помидоры, оранжевый перец, зелёный лук и огурчики. «Принимаемся за тесто!» – сказала мама. А я помыла овощи. Мама поручила мне их нарезать. Помидоры кружочками, перчик соломкой, огурчики кубиками, а зелёный лучок мелко-мелко. Приготовилось тесто, и мама дала мне кусочек и скалку (это такая круглая, гладкая палка). Кусочек теста нужно было тон-

ко раскатать. С небольшой помощью мамы это у меня получилось. Мы положили тесто на противень, который немного смазали маслом. Нарезали колбасу и выложили её на помидорки, и сверху – огурчики. Всё посыпали сыром. Поставили в духовку. Всё очень увлекательно. Но мне стало интересно, откуда появилось такое необычное блюдо? Мы с мамой решили это узнать. Оказывается, пицца – национальное блюдо итальянцев. Есть такая страна – Италия. Мы нашли эту страну на карте. История пиццы очень древняя. И наша современная пицца произошла от пиццы Римских воинов-фокаччи. Так назывались лепёшки, запечённые в очаге. И фокаччу считают предком пиццы. Видов пиццы очень много: знаменитая «Маргарита», «Четыре сезона», «Сицилийская» и другие. Вот как мно-



го мы узнали, пока пеклась наша пицца. А потом мы всей семьёй ели пиццу, которая у нас с мамой получилась очень вкусная».

Есения Садовникова



«Здравствуйте! Меня зовут Альбина, мне 5 лет. Мою маму зовут Колесникова Анастасия Анатольевна. Я очень люблю проводить время со своими родителями. Мне очень нравится помогать моей маме в домашних делах, особенно на кухне. Ведь еда намного вкусней, когда понимаешь, что сама приложила к этому руку. Вместе с мамой мы часто готовим всякие вкусности. Очень люблю блинчики, оладушки и булочки. Так здорово приготовить вкусную еду, встретить папу с работы и всей семьёй сесть за уютный стол. За приготовлением еды время летит незаметно. Я вни-

мательно слушаю, что говорит мама, и старательно это выполняю. С каждым разом у меня получается всё лучше и лучше. Мама меня всё время хвалит за мои кулинарные успехи, говорит, что я настоящая умница! Сегодня мы с мамой приготовили вкусные булочки с корицей. Уже жду не дожусь, когда мы сядем их есть за кружечкой вкусного горячего чая. Когда я ещё немножко подрасту, то научусь готовить разные вкусные блюда сама и буду радовать своих родителей вкусной едой. У меня обязательно всё получится!»

Альбина Колесникова

ПРАЗДНИКИ



«Всем привет, меня зовут Элина, мне 3 года! Мы с моей мамой Алиной очень любим вкусную еду! Готовить с мамой – очень здорово! Это весело! Как большое путешествие в страну разных блюд! Мы много готовим вместе. Я люблю помогать маме мазать курицу по-французски соусом, раскладывать на неё помидорки и посыпать тёртым сыром. Много сыра – это вкусно! У меня даже есть своя маленькая тёрочка для

сыра! Мне её подарила бабушка! С ней мы тоже много всего готовим! И даже печём сосиски в тесте, а на Пасху куличи! А с дедушкой шашлык делали!

Шарлотку мы с мамой готовим первый раз вместе! Я высыпала яблоки в тесто, и сама его мешала, потом выливала в специальную миску. Мама сказала, что это форма для запекания! Потом я разложила яблочные дольки, как цветочек, получилось красиво,

но мне пришлось мыть руки, потому что испачкалась в тесте, но это не беда. Мы отправили шарлотку греться! Я часто бегала смотреть в духовку, потому что очень ждала, когда пирог будет готов! Получилось вкусно! Готовить с мамой весело, интересно и очень вкусно! Вот бы почаще это делать! В следующий раз мама обещала научить меня делать котлетки, я очень жду!»

Элина Иванова

«Здравствуйте! Меня зовут Стёпа, а мою маму зовут Маргарита Валерьевна. Хочу рассказать, какая моя мамочка волшебница. Какие чудесные блюда она умеет готовить, и не только готовить, но ещё и учит меня. Пельмени – это моё самое любимое блюдо, поэтому я всегда помогаю маме их лепить. Мы всегда весело проводим время, когда лепим пельмени, а потом вкусно их кушаем. Я очень сильно люблю свою мамочку и пельмени. И вот мой рецепт: для начала заморозим воду, так как нам

понадобится именно лёд. Поэтому стакан льда выливаем в форму и замораживаем в морозилке. Мясо режем и перекручиваем на мясорубке вместе с луком и чесноком. Солим и перчим. Лёд толчём на небольшие кусочки и добавляем в фарш. Именно он придаст блюду сочности. Так как, если добавить воду в фарш, то при лепке он будет жидким и тесто станет раскисать. Раскатываем массу и делаем заготовки. Кладём фарш на середину кружочка и сцепляем его по краям. Далее соединяем концы. Так

используем весь фарш и тесто. Вы, наверное, заметили, что при лепке вода совсем не выделялась. Наливаем в кастрюлю воду, примерно 3–4 литра. Солим и кладём лавровый лист. Когда вода закипит, сбрасываем аккуратно пельмени. Чтобы не обжечься, лучше делать это по одному. После того как отправите их в кастрюлю, помешайте, чтобы они не прилипли к дну и не слиплись между собой. Когда они всплывут, варите в течение 5–7 минут. Всем приятного аппетита!»

Стёпа



«Здравствуйте! Мою маму зовут Наташа, и она очень вкусно готовит. Я люблю помогать маме на кухне. Каждую субботу на завтрак мы готовим оладьи, и едим их со сгущёнкой или малиновым вареньем. Часто мы печём шарлотку с яблоками. Но больше всего я люблю, когда мы вместе печём блины. Мы надеваем наши фирменные фартуки, достаём все ингредиенты, включаем

миксер. Я мешаю яйца с сахаром, потом просеиваю муку, а мама всё это взбивает миксером. А потом наоборот – я взбиваю миксером тесто, а мама добавляет молоко. Печём мы вместе. Мама помогает мне наливать тесто на сковородку, и я стараюсь аккуратно переворачивать блины лопаточкой. Иногда я устаю, так как блины печь очень долго. Тогда я немного отдыхаю и помогаю маме

смазывать блины сливочным маслом и посыпаю их сахаром. Когда блины почти готовы, мы завариваем свежий чай с мятой или облепихой, накрываем на стол и зовём к столу папу и старшего брата. Блины разлетаются очень быстро! Я бы хотела, чтобы мама научила меня варить кисель, суп с фрикадельками и делать котлеты. Они у нее самые вкусные!»

Аня Дымова

«Здравствуйте! Мою маму зовут Надя. Она очень хорошая, добрая. Мне никогда не бывает с ней скучно. Она всегда что-нибудь придумает, чтобы занять меня чем-то. А ещё она очень вкусно готовит. Когда у неё есть свободная минутка, она балует нас

разными вкусными пирожками. Как только я вижу, что она идёт на кухню, то сразу же бегу за ней, чтобы ей помочь. Я очень люблю помогать маме чистить картошку, варить макароны, овсяную кашку. Иногда она мне разрешает помочь ей приготовить

салат. Но больше всего мне нравится помогать ей готовить разные булочки, шарлотку и пиццу. Мы вместе раскатываем тесто и кладём начинку. А когда всё приготовится, зовём папу и садимся вместе пить чай».

Юлианна Мельникова





«Меня зовут Кира Городилова, а мою маму – Ира. Моя мама очень вкусно готовит суп, мой любимый – куриный с домашней лапшой, а также куриные котлеты, пюре и разные каши. Больше всего мне нравится, как мама делает пиццу или пирожки (потому что тогда я могу ей помогать месить тесто или нарезать начинку). Недавно мы пекли пиццу перед приездом бабушки и дедушки. Мы с мамой замесили тесто (и пусть всё вокруг было в муке, зато я помогала!). Нарезали разную начинку: колбаску (ох, и люблю я это дело, ведь можно съесть пару кружков колбаски!), оливки; лук (чтоб лук не щипал мне глаза, мама научила меня набирать в рот воды), сыр: мы натираем на тёрке, мама трёт твёрдый, а я мягкую моца-

реллу. Потом мы с мамой готовим соус из перетёртых томатов и разных приправ (аромат стоит на всю кухню). Пока мы занимаемся начинкой, тесто поднимается, и мы приступаем к нашей пицце. Мы всегда готовим каждый свою пиццу, мама большую на всех, а я маленькую для себя или папы (но в этот раз я делала для дедушки). Разминаем тесто – в этом я спец, ведь мы много лепим из пластилина в садике и дома. Мажем на тесто наш ароматный соус, накладываем начинку и ставим в духовку, 15–20 минут – и пицца готова! Остаётся дождаться, пока остынет, и можно начинать есть. Мамина пицца самая вкусная, а вкусная она потому, что делаем мы её вместе!»

Кира Городилова

«Мы с мамой всегда вместе! Вместе мы гуляем, играем, занимаемся, изучаем крепости и окрестности, любим ходить в музеи и особенно – гулять у моря. Когда гуляем у моря, то играем в игру: я ловлю рыбку, мама помогает определить её и приготовить. Но больше всего мы любим вместе готовить дома! Я всегда помогаю маме готовить вкусный ужин, а в выходные на завтрак: мы готовим омлет или непростые бутербродики. Непростые – потому что они у нас с овощами и листом салата. Но особенно вместе мы любим готовить пирог к чаю! Пироги у нас бывают разные: с ягодами, яблоками, грушами или вареньем, но всегда очень вкусные! Вареньем нас угощает

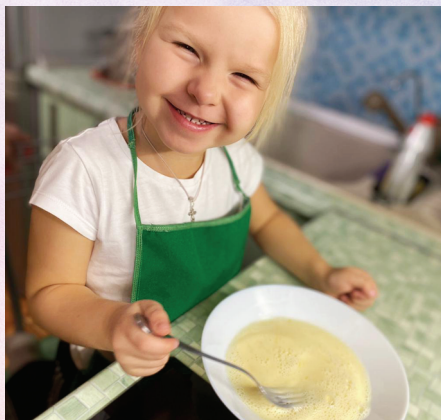
бабушка, а ягоды мы собираем сами в лесу или на даче! Рецепты могут быть самыми разными, но к каждому рецепту мы обязательно добавляем стакан хорошего настроения, столовую ложку радости, неограниченное веселье и улыбки по вкусу! Пока готовится пирог, мы завариваем чай с душицей, которую собирали с мамой в полях у реки Волги и привезли с собой, ставим чашки с блюдцами, нашего Котейку, и обязательно зажигаем свечи. Когда пирог готов, мама разрезает его, раскладывает по блюдецкам и мы все вместе пробуем пирог, запиваем ароматным чаем, вспоминаем лето и наслаждаемся общением друг с другом! Каждый из нас делится впечатлением о пироге, дела-



ем заметки и обсуждаем следующий рецепт пирога. Я люблю свою мамочку и люблю наш дом с ароматом ягод, полевых трав и ванили».

Шульгин Андрей и мама Ольга

«Всем привет! Меня зовут Ева, а мою маму зовут Наталья Сергеевна. Мы с моей любимой мамочкой любим вместе проводить время на кухне,



я у неё большая помощница. Мы с ней любим лепить из теста фигурное печенье, печь пироги, делать котлетки. Вечером ждать папу с работы и готовить вкусный ужин. А ещё мы любим придумывать различные рецепты, а потом их готовить. Я очень люблю свою мамочку, она у меня большая мастерица. А сейчас я хочу с вами поделиться рецептом моего любимого блюда «Кулебяки».

Мясо нарезать кубиками. Лук очистить, измельчить кубиками, картофель – тоже избавить от кожуры и нашинковать тонкими полосами. Тесту дать разморозиться при комнатной температуре. Разделить пополам, аккуратно раскатать на припыленном мукой столе от середины к кра-

ям. Сформировать таким способом два квадрата 30 на 30 см. На каждый выложить по центральной линии начинку слоями: сначала картофель, на него лук, поверх мясо, несколько кусочков масла, можно присыпать измельчённым укропом. Посолить, поперчить заготовку сверху. Края нарезать наискось полосами, уложить их к центру поочередно в виде косички, край защипать. Переложить заготовку на противень, слегка натёртый сливочным или подсолнечным маслом. Сверху обмазать взбитым яйцом. Печь минут 35–45 при 180 градусах. Кушать, немного остудив. И тут самое сложное будет – подождать это время, ведь пирог так аппетитно пахнет!»

Ева Кутейкина

// ДЕНЬ УЧАСТКОВОГО УПОЛНОМОЧЕННОГО

1000 и 1 обязанность участкового уполномоченного – правда или миф?



Потявин В. В.

17 ноября отмечается День участкового уполномоченного! По такому случаю главный редактор газеты «Пискарёвка» Марта Игоревна Андрианова провела увлекательную беседу с уполномоченным полиции группы участковых уполномоченных полиции и по делам несовершеннолетних 3-го отдела полиции УМВД России по Калининскому району, старшим лейтенантом полиции Владиславом Владимировичем Потявиным, а также с заместителем начальника полиции по охране общественного порядка УМВД России по Калининскому району, подполковником полиции Борисом Владиславовичем Чивановым.

– Владислав Владимирович, прежде всего я хочу выразить своё восхищение по поводу Вашего награждения губернатором А.Д. Бегловым дипломом как лучшему участковому уполномоченному Санкт-Петербурга в 2021 году.

– Благодарю.
– **Открою диалог такой темой: полицейский в кино и в жизни – есть ли**

разница, в чём она заключается и насколько велика?

– Разница, безусловно, есть. В кино характер и образ полицейского значительно приукрашивают, ежедневную обыденность скрывают. В некоторых сериалах более или менее реалистичное сходство, конечно, отмечается, но, как правило, о тонкостях системы в работе участкового кино умалчивает.

– Человек, выбравший профессию артиста и пройдя через годы практики, в некотором роде становится совершенно другим. Я хочу сказать: со временем на него накладывается «профессиональный» отпечаток – более явно выражается мимика, снижается эмоциональный порог. А какую тень на характер человека накладывает профессия полицейского?

– Однозначно, в нашей профессии черты характера с годами обретают определённый оттенок. Люди очень разные и, когда регулярно видишь систему изнутри, проживая её, углубляясь в неё, погружаясь в чьи-то семейные конфликты, выслушивая жалобы на соседей или родственников, ты становишься строже и жёстче.

– Выбор профессии в Вашем случае – мечта или случайность?

– Я пришёл в полицию осознанно. Так сложилось, что я, окончив первое высшее – историческое, оказался работником «Крестов» (прим. авт.: Бывший следственный изолятор в Санкт-Петербурге). Параллельно поступил на второе высшее – юридическое, и попытался совместить одно с другим. Не вышло. Уволился и устроился в техникум. Сначала преподавателем истории, затем – юридических дисциплин. Заканчивая магистратуру, уже работал в полиции.

– Исторический, затем юридический факультет – достойный пласт! Расскажите о «Крестах».

– В общей сложности в изоляторе я отработал около трёх лет, с 2008 по 2011 год, занимая должность начальника отдельного корпусного блока, охват личных дел которого – порядка 400 подозреваемых. Каждый – со своей историей.

– И все уверяли, что невиновны!

– Не все, но многие.

– Я где-то слышала такую фразу: «У участкового уполномоченного тысяча и одна обязанность». Насколько она правдива?

– (Смеётся.) На сто процентов. Профессия очень непростая: это и работа с гражданами, и выявление уголовных дел, административных нарушений на своём участке, а иногда и на участке коллеги; изучение материалов о проверках, различные вызовы (в том числе кражи, бытовые конфликты), составление протоколов. В день всего не успеть.

– Покушать-то успеваете?

– Пытаемся успеть, хотя обеда по расписанию у нас и нет. Когда успел, тогда и молодец.

– А как насчёт отпуска? Тоже – кто первый успел, «того и тапки»?

– (Улыбается.) Вот, летом посетил Сочи.

– Впечатлились?

– Очень!

– Что бы Вы пожелали будущему полицейскому?

– Начинать свою деятельность с участкового уполномоченного, так быстрее во всём разберёшься. Это и администрирование, и практика, и уголовные дела. За что ни возьмись – всё увлекательно. Всегда можно обратиться к старшим. Они помогут, объяснят, направят. Главное – интерес и желание!

Гастролёры или контактные мошенники – кого бояться больше?

– Борис Владиславович, что чаще всего становится причиной преступлений?

– Как правило, финансовая составляющая. Потерял работу, подумал: «Вдруг украду, и не поймут?» Иногда – отсутствие своевременного воспитания. Какой-то момент в становлении личности родители упустили, и всё. Один раз

украл мелочь, не попался – процесс завертелся.

– Случается ли так, что обычные жители помогают в раскрытии преступлений?

– Конечно. Опять же, служба «112». Гражданин увидел, как кто-то пытается проникнуть в машину, позвонил, среагировав своевременно, и преступление

раскрывается, так сказать, по горячим следам. Иногда граждане сами ловят преступников. Житель заметил, как кто-то пытается перекусить тросик, к примеру. Вмешался, задержал до прибытия сотрудника полиции.

– Расскажите о «посезонной» статистике. Как влияет время года на преступления?

– Основное количество преступлений, связанных с хищением имущества, происходит в тёплое время года, с весны по осень, когда граждане достают свои велосипеды, самокаты, бездумно пристёгивая их на лестничных площадках. Они рассчитывают на тросик, а преступники тем временем не дремлют. Опять же – дачный сезон. Уехали поближе к природе, а квартирные воры уже тут как тут.

– Откуда воры узнают о «брошенных» квартирах?

– Как правило, ходят и прозванивают. Затем присматриваются и вперёд – вскрывают. Либо через окно.

– Зимой что делают преступники?

– В основном занимаются магазинными кражами. Продукты, вещи. Опять-таки, упираемся в деньги: вещи можно выгодно сбывать.

– Поговорим о гастролёрах. Кто они? Откуда?

– Понятие далеко не новое, гастролёры существовали испокон веков. В большинстве своём это не заграничные гости, а наши. Просто уезжают из своего родного города в другой, там совершают серию преступлений, и возвращаются назад. Как циркачи. У себя дома они готовятся, тренируются, планируют поездки. Затем отправляются по городам гастролеровать. Преступники действуют по той же схеме.

– Кто-то даёт им наводки, куда ехать?

– Как таковых наводок нет, просто едут туда, где выше доход, где проживает много людей.

– Какова ситуация с раскрываемостью в Калининском районе?

– Раскрываемость значительно улучшилась: сотрудников обеспечили хорошими транспортными средствами, позволяющими догнать практически кого угодно. Увеличилась плотность наряда. Сейчас бич по преступлениям – это контактное мошенничество. Позвонили, представились сотрудниками банка, напугали непонятными действиями, совершающимися по карте, посоветовали перевести деньги на безопасный счёт. Могут позвонить от имени «внучки». Бабушка слышит плохо, а «внучка» быстренько ей, мол, так и так, сбита человека, срочно деньги нужны. Переведи. Или «пришла друга за деньгами». И всё, деньги уплыли.

– Как потом поймать такого преступника?

– Подключаются специальные подразделения, занимающиеся этими «айти»-преступлениями, проверяют информацию, отслеживают прохождения

счетов. Также не стоит впускать в квартиру внезапно появившихся «сотрудников ЖЭКа», если у вас нет проблем с газом, вентиляцией или сантехникой.

– Случаются ли нападения на полицейских?

– А как же. Спланированные нападения совершаются с целью завладеть табельным оружием, из-за личной неприязни к сотруднику полиции или по причине «старой обиды». Случайные – на почве бытовых конфликтов.

– Как восстанавливаться после таких трудных будней? Например, артисты после выступлений могут лечь в ледяную ванну. Или кутят.

– (Улыбается.) У нас всё-таки идёт серьёзный профессиональный отбор. Просто зайти с улицы, написать заявление и начать работать не получится. Будущий сотрудник правоохранительных органов проходит полный курс отбора – различных врачей, кучу тестирований. А восстанавливается каждый по-своему, я думаю. В любом случае, напиться – не спасение от стресса. Домой придёшь – там всегда хорошо, всегда помогут. Коллектив подержит. Но холодная ванна – это интересно, нужно будет попробовать.

– По каким причинам чаще всего случаются ДТП? Приводит водитель, пешеход или велосипедист?

– Статистика по Калининскому району показывает, что почти в 90% случаях виноват водитель. К примеру, ситуация на перекрёстке: один решил проскочить, второй на мигающий жёлтый рванул. Либо начинающий водитель возомнил из себя профи. Таксисты, спешащие выполнить заказ и получить следующий. Каршеринг тоже является проблемой. Водители, пользующиеся такими услугами, как правило, ездят быстрее, потому что оплата поминутная. Опять упираемся в деньги! Да и вообще, посмотрите на количество машин на дорогах.

– Борис Владиславович, хочется задать Вам вопрос, который задают все и всем, но попробую хотя бы перефразировать: Вы с детства мечтали стать полицейским, или попали в эту сферу труда по другим причинам?

– Собственно, конкретной точки стремления не припомню. Есть люди, которые хотят стать артистами, к примеру, и двигаются в этом направлении, посещая кружки, принимая участие в разных конкурсах, кастингах. В моей жизни ничего подобного не было. В какой-то момент кто-то из знакомых сказал, мол, есть вакансия в РУВД, сходи, попробуй. А я тогда работал в коммерческой структуре, кото-



Чиванов Б. В.

рая как раз начала увядать. Сходил, пообщался – и пошло-поехало.

Вначале получил среднее юридическое, затем высшее. Думаю, если бы остался на одном уровне в полиции, то в конце концов принял бы решение кардинально менять свою жизнь. Не зря психологи говорят, что каждые пять лет нужно совершенствоваться.

– Молодые люди охотно идут в полицию?

– Не все проходят по состоянию здоровья. Отбор, как я уже говорил, достаточно жёсткий. А так – да, приходит. В последнее время девушек много обращается.

– Женщины больше, наверное, стремятся заниматься бухгалтерией, документацией?

– Нет, ещё можно выбрать следственное управление, дознание, внутреннюю службу, отдел кадров.

– До службы в Калининском Вы работали во Фрунзенском районе, верно?

– Да.

– Что можете сказать о разнице?

– Калининский район и по населению на 150 тысяч – по официальным цифрам – больше, и по площади. Он более динамичный. Здесь проходит большое количество массовых мероприятий. Сейчас, с учётом наложенных ограничений, конечно, в более усечённом варианте. По преступлениям каких-то границ нарисовать не могу.

– Борис Владиславович! Рыбалку любите?

– Иногда, но я больше по грибам мастер. Супруга как-то пожаловалась: «Что мы с тобой на одной и той же территории грибы собираем, поехали в другое место!». Поехали. Захожу в лес, уверенно приносиваюсь: «Тут грибов нет». Супруга в удивлении: «Ты что, серьёзно – их по запаху собираешь?!»

– (Смеемся.) Спасибо за увлекательную беседу. Берегите себя!

ПРОФИЛАКТИКА ПРАВОНАРУШЕНИЙ

МО Пискарёвка против незаконной парковки



27, 28 октября, 9, 10, 11, 15, 17, 22, 24 и 25 ноября на территории округа состоялись очередные рейды по контролю за соблюдением административного законодательства Санкт-Петербурга.

По итогам обхода территории сотрудниками местной администрации МО Пискарёвка были обнаружены транспортные средства, повлекшие перегораживание проходов и припаркованные на газонах. Выписано 54 уведомления о составлении

протоколов, согласно статьям 31 и 32-1 Закона Санкт-Петербурга от 31.05.2010 № 273-70 «Об административных правонарушениях в Санкт-Петербурге» по адресам: Кондратьевский пр., д.62, корп. 3, д.64, корп. 2, пр. Науки, д.79, корп. 3, пр. Непокорённых, д.68, Пискарёвский пр., д.52, ул. Брюсовская, д.24, 26, ул. Замшина, д.68, 70, Кушелевская дорога, д.5, корп. 9, д. 6, корп. 2, стр. 1, ул. Верности, д. 46, корп. 1, ул. Богословская, д. 6, корп. 2.

Борьба с незаконной рекламой

29 октября, 8, 17, 22, 23 и 24 ноября сотрудниками местной администрации МО Пискарёвка во время рейдов по территории округа были составлены административные протоколы по статье 37-1 Закона Санкт-Петербурга от 31.05.2010 № 273-70 «Об административных правонарушениях в Санкт-Петербурге» в связи с незаконно размещённой рекламой по адресам: Пискарёвский пр., д.40, пр. Маршала Блюхера, д.12, ул. Сибирская, д. 9 и д.16, Кушелевская дорога, д.1, корп. 2, стр. 1, д. 3, корп. 8, лит. А.

Порядок получения разрешения на установку и эксплуатацию рекламных конструкций в Санкт-Петербурге определен Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 02.12.2013 № 904 «О выдаче разрешений на установку и эксплуатацию рекламных конструкций в Санкт-Петербурге и проведении торгов на право заключения договоров на установку и эксплуатацию рекламной конструкции на земельных участках, зданиях или ином недвижимом имуществе, находящемся в госу-



дарственной собственности Санкт-Петербурга, а также на земельном участке, государственная собственность на который не разграничена».

Борьба с незаконной торговлей

22 и 24 ноября были составлены протоколы по статье 44 Закона Санкт-Петербурга от 31.05.2010 № 273-70 «Об административных правонаруше-

ниях в Санкт-Петербурге» по адресам: Кушелевская дорога, д. 3, корп. 8, лит. А, Кондратьевский проспект, д. 70, корп. 1. Торговля велась в неполюженном ме-

сте, товар был выставлен вне помещения. Протокол оформлен и направлен на рассмотрение в административную комиссию Калининского района.



// ПРОФИЛАКТИКА ПРАВОНАРУШЕНИЙ

Проект «Народный контроль» зафиксировал продажу алкоголя в запрещённое время

В ноябре 2021 года участники федерального проекта партии «ЕДИНАЯ РОССИЯ» «Народный контроль» в Санкт-Петербурге по инициативе и при поддержке депутата Законодательного Собрания Санкт-Петербурга Сергеевой Веры Владимировны провели на территории МО Пискарёвка проверки исполнения законодательства в сфере торговли.

5 ноября в ходе контрольных мероприятий активисты проекта зафиксировали факт продажи спиртосодержащей продукции населению в запрещённое законом время в минимаркете «Первым делом», расположенном по адресу: Кушелевская дорога, дом 7, корпус 6: продавец продал пиво до 11:00. Хотя, Законом Санкт-Петербурга от 10.02.2014 № 50–5 «Об обороте алкогольной и спиртосодержащей продукции в Санкт-Петербурге» время, разрешённое для осуществления розничной продажи алкоголя, лимитировано интервалом с 11:00 до 22:00.

Активистами был вызван наряд полиции, который составил протокол об административном правонарушении по ч. 3 ст. 14.16 КоАП РФ (Нарушение особых требований и правил розничной продажи алкогольной и спиртосодержащей продукции). Теперь недобросовестного предпринимателя ждёт штраф и изъятие незаконно проданного алкоголя.

19 ноября было выявлено аналогичное нарушение в магазине «Продукты 24», расположенном по адресу: Пискарёвский проспект, дом 52. Кроме продажи пива покупателю до наступления 11:00 в торговом зале магазина была обнаружена продажа табачной продукции с открытой выкладкой. Согласно ст. 19 Федерального закона от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» и законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей информация о табачной продукции, предлагаемой для розничной торгов-

ли, доводится продавцом до сведения покупателей посредством размещения в торговом зале перечня продаваемой табачной продукции, текст которого выполнен буквами одинакового размера чёрного цвета на белом фоне и который составлен в алфавитном порядке с указанием цены продаваемой табачной продукции без использования каких-либо графических изображений и рисунков. Демонстрация табачной продукции покупателю в торговом объекте может осуществляться по его требованию.

Активистами были вызваны сотрудники полиции, которые составили протокол об административном правонарушении по ч. 3 ст. 14.16 КоАП РФ (нарушение особых требований и правил розничной продажи алкогольной и спиртосодержащей продукции), а также протокол об административном правонарушении по ст. 14.15 КоАП РФ (за нарушение правил продажи табачной продукции), и изъяли незаконно проданный алкоголь.

Продажа энергетического напитка несовершеннолетнему

7 ноября в магазине торговой сети «Дикси», расположенном в доме 52 по Пискарёвскому проспекту, также были выявлены правонарушения. Здесь участниками проекта был зафиксирован факт продажи продавцом-мигрантом энергетического напитка несовершеннолетнему.

В Санкт-Петербурге ограничения на продажу энергетиков несовершеннолетним введены Законом Санкт-Петербурга от 10.06.2019 № 287–62 «Об ограничениях в сфере продажи безалкогольных тонизирующих напитков на территории Санкт-Петербурга» и о внесении изменений в Закон Санкт-Петербурга «Об административных правонарушениях в Санкт-Петербурге» не так давно. Запрет введён в 2020 году, и теперь в любом магазине



при продаже энергетического напитка продавцы должны удостовериться в том, что покупатель является совершеннолетним.

На место происшествия по заявке активистов на номер 112 прибыли сотрудники полиции, которые составили

административный протокол по статье 44-4 Закона Санкт-Петербурга от 12 мая 2010 года № 273–70 «Об административных правонарушениях в Санкт-Петербурге» (Несоблюдение ограничений в сфере розничной торговли безалкогольными тонизирующими напитками) и задержали продавца за грубые нарушения миграционного законодательства.

Для продавца всё закончилось ещё и составлением протокола по статье 18.8 КоАП РФ (Нарушение иностранным гражданином или лицом без гражданства правил въезда в Российскую Федерацию либо режима пребывания (проживания) в Российской Федерации) и помещением его в учреждение временного содержания иностранных граждан для ожидания депортации.



«Рейды проходят в нашем городе на регулярной основе. Удручает тот факт, что мы продолжаем выявлять нарушения действующего законодательства при розничной продаже спиртосодержащей, табачной продукции и энергетиков: это и продажа алкоголя без разрешительной документации, в запрещённое время, продажа сигарет без маркировки, а также отпуск энергетических напитков несовершеннолетним. При этом стоит отметить, что системная работа проекта «Народный контроль» приносит результаты – таких адресов с каждым разом становится всё меньше», – отметила Вера Владимировна.

// **НОВОСТИ МЧС****Как действовать, если загорелся автомобиль?**

Автомобиль является одним из самых комфортных способов передвижения. Однако и при его использовании необходимо помнить, что он может загореться. Причинами возгорания могут быть неисправность электрической проводки, разгерметизация топливной системы, высокая температура некоторых деталей, курение в автомобиле, неправильная

перевозка опасных грузов, столкновение автомобилей, поджог.

Если возникла такая ситуация – не паникуйте! Остановите автомобиль на съезде дороги подальше от людей, других автомобилей, зданий и построек. Выключите мотор, высадите пассажиров, поставьте на ручной тормоз и заберите документы из машины. Если возгорание произошло в процессе движения, не увеличивайте скорость, так как это может только

способствовать распространению пламени.

Если горит около бензобака, то немедленно отходите и уведите всех на безопасное расстояние.

Если вы видите, что возгорание под капотом, то необходимо осторожно, с помощью палки или монтировки приоткрыть место очага возгорания, так как возможен выброс пламени, и направить струю пены огнетушителя. Важно погасить наиболее интенсивный очаг возгорания либо с помощью огнетушителя, либо, накрыв его брезентом, забросав песком, снегом или землей.

В случае невозможности быстрой ликвидации пожара необходимо отойти на достаточно безопасное расстояние.

При пожаре нужно сообщить о возгорании в пожарную охрану по телефону 01, с мобильного номера – 101, или в единую службу спасения по телефону 112.

// **ЭКОЛОГИЯ****Утилизируем отходы правильно!**

В зависимости от степени негативного воздействия на окружающую среду отходы подразделяются на пять классов опасности. Отходы I класса – чрезвычайно опасные отходы (люминесцентные или ртутные трубки, конденсаторы, ртуть и др.), II класса – высокоопасные отходы (отработанные свинцовые аккумуляторы, кислый дёготь, щёлочи, серная кислота и др.), III класса – умеренно опасные отходы (ацетон, топливо, отработанные провода из меди, производственные масла и др.), IV класса – малоопасные отходы (несортированный мусор, обтирочные материалы, воздуш-

ные фильтры, сварочный шлак и др.), и V класса – практически неопасные отходы (яичная скорлупа, керамика, древесные и пищевые отходы, бумага, пластик и др.).



Обращение с такого рода отходами должно осуществляться соответствующим образом!

С информацией о порядке сбора опасных отходов можно ознакомиться здесь: <https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/ecology/ekomobil/>

Опасные отходы от населения принимаются **БЕСПЛАТНО!** Если вы обнаружили размещение опасных отходов вне специально отведённых мест, то звоните сюда: 8–812–328–80–69 (круглосуточно). **ПОМНИТЕ**, что несоблюдение требований в области охраны окружающей среды влечёт административную ответственность!

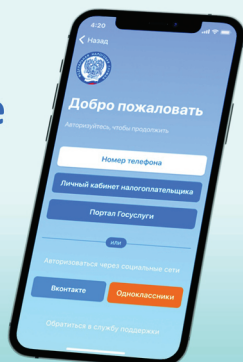
Экологическое просвещение на территории МО Пискаревка

10 ноября в МО Пискаревка с местным Молодёжным советом состоялась беседа на тему экологического просвещения. Ребята поделились своими идеями, а также рассказали о проблемах в сфере экологии, с которыми они сталкиваются ежедневно. На вечернем обсуждении главным образом был затронут вопрос о раздельном сборе отходов производства и потребления. Тема бо-

лее чем актуальна, ведь сбор и сортировка отходов помогают разделять их на перерабатываемые и неперерабатываемые, а также сразу отделять те виды мусора, которые могут пригодиться для переработки и вторичного использования. Благодаря развитию системы раздельного сбора отходов число свалок будет сокращаться, а экологическая обстановка – значительно улучшится.

УФНС РОССИИ УВЕДОМЛЯЕТ

УФНС России по Санкт-Петербургу

Мобильное приложение ФНС России “Проверка чеков”**Проверьте чек прямо сейчас****Бесплатное приложение доступно в Google Play и App Store**Контакт-центр 8-800-222-2222 www.nalog.gov.ru

Каждому петербуржцу, имеющему смартфон, теперь доступна новая и удобная функция: проверка чека с помощью бесплатного мобильного приложения! Благодаря приложению, можно в один клик отправить жалобу в налоговые органы, если с покупкой что-то не так (не найден чек или указана неверная сумма). Для этого необходимо отсканировать QR-код из кассового чека или ввести данные чека вручную.

Приложение доступно в Google и Play App Store.**Справки по телефону: 8-800-222-2222****НОВОСТИ ВОЕНКОМАТА**

В соответствии с требованиями раздела VIII ФЗ РФ от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе», Временного порядка по организации сбора, подготовки и обеспечения граждан, пребывающих в запасе и заключивших контракт о пребывании в мобилизационном людском резерве от 29.06.2016, утверждённым Организационно-мобилизационным управлением Западного военного округа, военный комиссариат Калининского района осуществляет набор граждан, пребывающих в запасе в мобилизационный людской резерв.

Для пребывания в данный резерв будут рассматриваться граждане, пребывающие в запасе Вооружённых Сил РФ, годные к военной службе по состоянию здоровья, младшие офицеры – до 45 лет, старшие офицеры – до 50 лет, прапорщики, сержанты, солдаты – до 40 лет. Контракт о пребывании в резерве заключается между гражданином и от имени Российской Федерации – Министерством обороны РФ в лице командира воинской части, и предусматривает подготовку гражданина к военной службе по мобилизации и исполнение им в установленных случаях обязанностей военной службы.

Первый контракт о пребывании в резерве заключается на три года.

Новый контракт может заключаться на три года, пять лет либо на меньший срок – до наступления предельного возраста пребывания в резерве. Резервисты участвуют в мероприятиях оперативной, мобилизационной и боевой подготовки в ходе прохождения военных сборов.

Пунктом 3 ст. 57.2 Закона № 53-ФЗ предусмотрено, что одно из условий контракта о пребывании в резерве включает в себя право гражданина на получение социальных гарантий и компенсаций, установленных Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

На время прохождения военных сборов резервисты освобождаются от работы или учёбы с сохранением за ними места постоянной работы и выплатой среднего заработка. Кроме того, в период прохождения военных сборов резервистам выплачиваются оклад по воинской должности и по воинскому званию, командировочные расходы.

Денежное довольствие может составлять: за 3 суток пребывания на тренировочных занятиях офицерам – до 10 тыс. руб., прапорщикам, сержантам, солдатам – до 5 тыс. руб.; за 30 суток пребывания на военных



сборах офицерам – от 30 до 75 тыс. руб., прапорщикам, сержантам, солдатам – от 10 до 25 тыс. руб.

Вне периода военных сборов резервисты получают денежные выплаты, состоящие в том числе из месячного оклада, коэффициентов к нему и ежемесячной процентной надбавки за непрерывное пребывание в резерве (п. 2, 3 ст. 6 Закона № 53-ФЗ; п. 1, 2 ст. 13.1 Закона № 76-ФЗ).

Гражданам, изъявившим желание состоять в мобилизационном людском резерве, прибыть в военный комиссариат Калининского района до 30.11.2021 года к 9:00, кроме субботы, воскресенье – по адресу: ул. Ватутина, д. 10, кабинет №24 (контактный телефон: 542-53-43, 542-32-04 – дежурный по ВК). При себе иметь паспорт гражданина РФ и военный билет.

ОБЪЯВЛЕНИЕ
ПРИЁМ ГРАЖДАН В МО ПИСКАРЁВКА

**• Депутат Законодательного Собрания
Санкт-Петербурга Вера Владимировна Сергеева**

вторник с 10:00 до 12:00

Вы можете направить обращение депутату:

1) Через сайт:

<https://www.sergeeva-vera.com/obrashenie-k-deputatu>

2) По электронной почте: sergeeva_assembly.spb@bk.ru

3) Отправив бумажное письмо по адресу: 190107,

Санкт-Петербург, Исаакиевская пл., д. 6

4) Позвонив по телефонам: 8 (812) 318-83-22; +7 (921) 903-11-21

• Глава МО Пискарёвка

Оксана Николаевна Умнова

вторник с 10:00 до 12:00

• Глава местной администрации

Владимир Борисович Фильчаков

вторник с 9:00 до 11:00

• Отдел опеки и попечительства

(в порядке живой очереди)

понедельник с 10:00 до 12:00

четверг с 15:00 до 17:00

Вы можете направить обращение:

1) Через сайт: <http://www.мо-пискаревка.рф/contacts/elektronnaya-priemnaya/>

2) По электронной почте: mopiskarevka@yandex.ru

3) Отправив бумажное письмо по адресу:

195067, Санкт-Петербург, Пискаревский

проспект, дом 52, литер А, помещение 38-Н

4) Позвонив по телефону: 8 (812) 298-33-90;

отдел опеки и попечительства:

8 (812) 298-38-55

Поздравляем юбиляров ноября!
95 лет

Адамия Мария Митрофановна

Кодрау Ольга Дмитриевна

90 лет

Бронникова Екатерина Васильевна

Бурцева Эльза Семеновна

Кайгородова Зоя Александровна

Клявина Вера Павловна

Кузнецова Тамара Борисовна

Малькова Анна Алексеевна

Матвеев Михаил Иванович

Николенков Николай Федотович

Савицкая Ирина Александровна

85 лет

Абрамова Елена Андреевна

Беляков Геннадий Федорович

Бердинских Валентина Тихоновна

Волков Николай Витальевич

Горохова Анна Сергеевна

Забелина Людмила Петровна

Зубакова Нина Нисоновна

Комарова Валентина Петровна

Кочегарова Валентина Васильевна

Кузьмина Татьяна Александровна

Лавруть Мария Николаевна

Овчинина Аза Петровна

Платова Нина Васильевна

Савина Лидия Дмитриевна

Серебрякова Валентина Ивановна

Слаута Ольга Ивановна

Чернова Раиса Николаевна

Чудакова Лидия Эдуардовна

Яковлева Вера Константиновна

80 лет

Андреева Лидия Васильевна

Бунчикова Галина Ивановна

Дробышева Любовь Константиновна

Зарх Елена Вольфовна

Кононов Александр Владимирович

Курушина Надежда Алексеевна

Монахова Людмила Павловна

Николаева Галина Константиновна

Павлова Нина Дмитриевна

Рыбченкова Светлана Константиновна

Сичинава Шушана Владимировна

Скудина Галина Мануковна

Степанова Вера Алексеевна

Чиркова Любовь Михайловна

Эвелит Людмила Николаевна

75 лет

Баженов Александр Сергеевич

Баркова Валентина Федоровна

Белова Нина Геннадьевна

Букаты Валентина Семеновна

Буфетова Татьяна Ивановна

Василенко Татьяна Ивановна

Вешка Галина Сергеевна

Воеводин Владимир Иванович

Галич Евгений Матвеевич

Девлетбаева Раиса Касимовна

Дмитриев Николай Павлович

Калашников Владимир Павлович

Капустин Вячеслав Михайлович

Клец Людмила Никифоровна

Колтаков Николай Павлович

Константинова Галина Петровна

Косовских Анна Петровна

Костылева Галина Ивановна

Красавцев Олег Васильевич

Красавцева Маргарита Васильевна

Круглова Татьяна Яковлевна

Кузьминых Наталья Владимировна

Максимов Владимир Евсеевич

Меркулов Георгий Александрович

Муравьев Виктор Михайлович

Муравьева Марина Георгиевна

Попова Тамара Павловна

Ретинский Валерий Сергеевич

Розова Нина Алексеевна

Романов Геннадий Борисович

Савельева Маргарита Александровна

Синайская Татьяна Николаевна

Смирнова Галина Николаевна

Смирнова Наталия Леонидовна

Соловьев Анатолий Николаевич

Соловьев Владимир Николаевич

Суворова Галина Дмитриевна

Сулейманова Миси

Сурова Любовь Григорьевна

Трофимов Евгений Федорович

Туманова Валентина Васильевна

Федоров Алексей Сергеевич

Хейфец Раиса Максевна

Череменская Татьяна Петровна

Шабанова Людмила Ивановна

Якунченкова Светлана Михайловна

Газета «Пискаревка» № 11 (259) ноябрь 2021 г.
Зарегистрирована в ФГУ «Северо-Западное ОМТУ
Министерства РФ по делам печати, телерадиовещания
и средств массовой информации» 13.05.2002.
Свидетельство о регистрации ПИ № 2-5946.
Учредитель: Муниципальный совет МО Пискаревка.

Издатель: Местная администрация МО Пискаревка.
Адрес редакции и издателя: 195067, Санкт-Петербург,
Пискаревский пр., д. 52, литера А, пом. 38 Н. Тел./факс: 298-33-90.
Интернет-сайт: www.мо-пискаревка.рф.
E-mail МО Пискаревка: mopiskarevka@yandex.ru.
Главный редактор: Андрианова Марта Игоревна.
Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов

Компьютерная верстка и дизайн – ООО «Медпресса».
Отпечатано в типографии ООО «Типографский комплекс «Девиз»»,
195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корп. 2, литер А, пом. 44.
Заказ № ДБ-6761.
Тираж: 25 000 экз. Бесплатно.
Дата выхода: 26.11.2021.

12+