КАМЧАТСКИЙ КРАЙ

АДМИНИСТРАЦИЯ СЕЛЬСКОГО ПОСЕЛЕНИЯ «СЕЛО МАНИЛЫ» ПЕНЖИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КАМЧАТСКОГО КРАЯ

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 68**

**от 31.12.2016 года**

Об утверждении плана работы

Администрации сельского поселения

«село Манилы»  на 2017 год

      В соответствии Федерального закона от  06.10.2003 г.  № 131-ФЗ  «Об общих принципах  организации местного самоуправления в Российской Федерации»,

**ПОСТАНОВЛЯЮ:**

1. Утвердить план работы администрации сельского поселения  «село Манилы» на 2017 год.

2. Настоящее Постановление вступает в силу со дня его обнародования.

3. Контроль за  исполнением  данного постановления  оставляю за собой.

Глава сельского поселения

«село Манилы»             Л. М. Линков

Приложение

к постановлению главы

сельского поселения «село Манилы»

от 31.12.2016 г. № 68

**П Л А Н**

**РАБОТЫ АДМИНИСТРАЦИИ  СЕЛЬСКОГО  ПОСЕЛЕНИЯ  «СЕЛО МАНИЛЫ»**

**на 2017 год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование мероприятий | Дата проведения | Ответственные |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Проведение гражданских сходов (собраний) с повесткой дня:  а)  отчет администрации за прошедшие кварталы текущего года;  б)  о мероприятиях. | до 05.04.2017  до 05.07.2017  до 30.08.2017  до 05.12.2017 | Глава сельского поселения |
| 2 | Подготовка к Концессии. Проведение Концессии | С января по июнь м-ц 2017 | Глава сельского поселения;  Зам. главы |
| 3 | Прием граждан по личным вопросам:  а) глава администрации  б) специалисты администрации | ежедневно | глава сельского поселения;  специалисты администрации |
| 4 | Планерки-совещания с руководителями организаций, специалистами | через понедельник | глава сельского поселения |
| 5 | Ведение и актуализация Федеральной информационной адресной системы сельского поселения «село Манилы» | постоянно | Зам. Главы администрации |
| 6 | Работа с Уставом сельского поселения «село Манилы» | По мере необходимости | Зам. Главы администрации с\п |
| 7 | Работа с обращениями граждан | ежедневно | Глава сельского поселения; зам. Главы, специалисты администрации |
| 8 | Осуществление работы с КМНС (учет списка народов Севера, проживающих на территории сельского поселения, вносит все изменения и дополнения), ведение электронного банка КМНС на территории сельского поселения, оказывает содействие в оформлении заявок на вылов рыбы. | по мере обращения | Ведущий специалист |
| 9 | Организация и участие в проведении общегосударственных праздников.  а) встреча с ветеранами труда          б) проведение праздников – День защитника Отечества          в) международный женский день 8 марта        г) День победы      д) День семьи      е) День защиты детей           ж) День независимости России    и) День пожилых людей    к) День инвалидов  л) День отца  м)  День согласия и единения  н)День матери  о) Новый год | 02.02.2017 г            23.02.2017 г.            08.03.2017 г.       09.05.2017 г.      15.05.2017 г.      01.06.2017 г.          12.06.2017 г.    01.10.2017 г.    03.12.2017 г.  01.11.2017 г.  04.11.2017 г.  19.11.2017 г.  28.11.2017 г.   29.11.2017 г.  31.12.2017 г. | глава сельского поселения, заместитель главы, библиотека сельского поселения, КДК    -  Культурно-досуговый комплекс, детская школа искусств    Культурно-досуговый комплекс, детская школа искусств  .Культурно-досуговый комплекс, детская школа искусств  Культурно-досуговый комплекс, детская школа искусств  КДК, ДШИ  КДК  Глава администрации  КДК, ДШИ  КДК  КДК, ДШИ |
| 10 | Осуществление работы по профилактике правонарушений с социально-опасными семьями и несовершеннолетними гражданами сельского поселения «село Манилы» | 1 раз в месяц  по мере поступления | Заместитель главы,  Ведущий специалист |
| 11 | Работа по благоустройству территории, землепользованию и охране природы :  а) контроль за вывозом бытового мусора  б) рейды по охране береговой зоны р.Пенжина и Манилка  в) проведение месячника по благоустройству территории | постоянно  постоянно    апрель | Глава сельского поселения, комиссия по благоустройству территории с\п. |
| 12 | Подготовка документов для проверки отчета об исполнении бюджета сельского поселения «село Манилы», соблюдения основных условий предоставления, целевого и эффективного использования межбюджетных трансфертов за 2015 год | III квартал 2017 года | Главный бухгалтер администрации с\п |
| 13 | Работа Жилищной комиссии | по мере необходимости | глава сельского поселения, специалист администрации |
| 14 | Устранение аварий в теплосистеме в жилом секторе | по мере необходимости | глава сельского поселения |
| 15 | Отбор малоимущих семей по оказанию адресной социальной помощи малоимущим семьям с детьми, проживающим в сельской местности | в течение года | Ведущий специалист администрации |
| 16 | Проведение инвентаризации земельных участков сельского поселения «село Манилы» | весь период | Заместитель главы администрации |
| 17 | Проведение инвентаризации имущества сельского поселения «село Манилы» | весь период | бухгалтер администрации с\п, ведущий специалист |
| 18 | Работа административной комиссии | 1 раз в месяц  по мере поступления документов | глава сельского поселения, председатель  комиссии |
| 20 | Работа комиссии по неналоговым и налоговым поступлениям в бюджет сельского поселения «село Манилы» | весь период | глава сельского поселения, председатель комиссии |
| 21 | Подготовка в отопительному зимнему периоду 2016-2017 г.г. | Август — октябрь | Глава сельского поселения, Зам. главы сельского поселения |
| 22 | Работа комиссии по предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций и пожарной безопасности | 1 раз в квартал | Глава сельского поселения |

Глава сельского поселения

«село Манилы» Л. М. Линков

Недавно готовила. Получилось намного изысканней чем магазинный вариант. Этот рецепт специально для любителей медовой выпечки. Ингредиенты: Для теста: яйца — 3 штуки сахар — 1 стакан жидкий мед — 2-3 стол. ложки сода — 1 чайн. ложка мука — 3 стакана. Для крема: сметана (лучше жирную) — 0,5 л. сметаны сахар — 1 стакан. Приготовление: В эмалированной посуде смешать яйца, сахар и мед. Смесь в посуде поставить на маленький огонь и, постоянно помешивая, довести до растворения сахара (смесь должна быть жидкой и стекать с ложки струйкой). Не доводить до загустения. Добавить соду и интенсивно перемешать. Добавить муку, чтобы тесто слегла липло к руках. Главное — не переборщить с мукой, иначе сложно будет раскатывать коржи. Разделить тесто на кусочки и раскатать 5-10 коржей. Раскатать коржи, щедро присыпать мукой — тесто липкое. Наколоть вилкой. Выпекать коржи в духовке при температуре 220 градусов 5-7 минут. Готовые коржи выложить на ровную поверхность и обрезать по форме будущего торта. Ни в коем случае не складывать коржи друг на друга без крема — они слипнутся. Обрезки поставить в остывающую духовку. Для крема взбить миксером сметану и сахар. Остывшие коржи обтряхнуть от лишней муки. Собрать торт, промазывая между коржами кремом. Верх и бортики тоже обмазать кремом и посыпать толченными обрезками и натереть сверху пару кусочков шоколадки. Поставить на пропитку в холодильник — за 12 часов торт пропитывается и становится мягким-мягким.



Недавно готовила. Получилось намного изысканней чем магазинный вариант. Этот рецепт специально для любителей медовой выпечки. Ингредиенты: Для теста: яйца — 3 штуки сахар — 1 стакан жидкий мед — 2-3 стол. ложки сода — 1 чайн. ложка мука — 3 стакана. Для крема: сметана (лучше жирную) — 0,5 л. сметаны сахар — 1 стакан. Приготовление: В эмалированной посуде смешать яйца, сахар и мед. Смесь в посуде поставить на маленький огонь и, постоянно помешивая, довести до растворения сахара (смесь должна быть жидкой и стекать с ложки струйкой). Не доводить до загустения. Добавить соду и интенсивно перемешать. Добавить муку, чтобы тесто слегла липло к руках. Главное — не переборщить с мукой, иначе сложно будет раскатывать коржи. Разделить тесто на кусочки и раскатать 5-10 коржей. Раскатать коржи, щедро присыпать мукой — тесто липкое. Наколоть вилкой. Выпекать коржи в духовке при температуре 220 градусов 5-7 минут. Готовые коржи выложить на ровную поверхность и обрезать по форме будущего торта. Ни в коем случае не складывать коржи друг на друга без крема — они слипнутся. Обрезки поставить в остывающую духовку. Для крема взбить миксером сметану и сахар. Остывшие коржи обтряхнуть от лишней муки. Собрать торт, промазывая между коржами кремом. Верх и бортики тоже обмазать кремом и посыпать толченными обрезками и натереть сверху пару кусочков шоколадки. Поставить на пропитку в холодильник — за 12 часов торт пропитывается и становится мягким-мягким.

