

Стиль

Î Ò Ã Ĭ Ĭ Ĭ

Жизни

« Ó Ð À Ë »

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ РЕКЛАМНЫЙ ВЫПУСК

2013, СЕНТЯБРЬ, № 9 (126)

Осенняя ярмарка!

28 сентября на улице Февральская в районе Центрального рынка в 9 часов утра откроется традиционная сельскохозяйственная ярмарка «Дары осени – 2013».

Уважаемые шадринцы и гости нашего города!

Администрация г. Шадринска и горпо «Урал» приглашают вас на ярмарку.

Покупателей ожидает изобилие продуктов на торговых рядах: овощи, фрукты, колбасные изделия, рыба, яйцо, куриная и мясная продукция товаропроизводителей Шадринска, Курганской, Свердловской и Челябинской областей. Праздничные скидки!

Приглашаем садоводов, фермеров, владельцев личных хозяйств принять участие в ярмарке для реализации собственной сельхозпродукции.

Всех ждет развлекательная программа и хорошее настроение.



Поздравляет

**Фаину Васильевну Соколову
с 35-летием трудовой деятельности
в горпо «Урал»!**

В сентябре исполнилось 35 лет, как Фаина Васильевна Соколова работает в горпо «Урал». За этот период стала другой страна, произошли изменения во всех сферах жизни.

Фаина Васильевна начинала работать в горкоопторге, сегодня это мощное многопрофильное предприятие. Даже в Центросоюзе РФ признают, что в России не так уж много таких примеров развития предприятия потребительской кооперации, как Шадринское горпо «Урал». А в нашем городе все отлично знают, что это стало возможным, благодаря Фаине Васильевне. Она – профессионал, организатор, лидер. Если бы каждый руководитель обладал всеми этими качествами, наверное, мир вокруг был бы иным!

Удивительная работоспособность, стремление к знаниям, требовательность прежде всего по отношению к себе Фаине Васильевне были свойственны всегда. «Училась очно, с ребенком на руках, муж учился заочно в другом техникуме. Чтобы поддержать семью, ей приходилось много работать, но экзамены сдавала всегда на «отлично». Техникум окончила с красным дипломом. Тут же поступила в Новосибирский кооперативный институт. Секреты ее успехов следует искать еще и в том, что Фаина Васильевна очень хороший человек». Эти воспоминания бывшего директора кооперативного техникума Аркадия Иосифовича Кофмана можно прочитать в «Шадринской энциклопедии».

Мы и сегодня можем подписаться под словами учителя Фаины Васильевны. Хорошим человеком во все времена называли тех, кто не оставался глухим к чужим проблемам. Фаина Васильевна всегда придет на помощь. У многих шадринцев есть повод быть ей благодарным. А также у Шадринска в целом – достаточно посмотреть вокруг, сколько хорошего произошло в городе, благодаря этой женщине!

У Фаины Васильевны Соколовой много наград и званий. Но, пожалуй, особенно дорого звание Почетного гражданина Шадринска.

Уважаемая Фаина Васильевна! Желаем Вам доброго здоровья, удачи во всем, солнечного тепла даже в самый хмурым день! Новых идей и их свершений!

КОРОТКО О ВАЖНОМ

О Шадринске и шадринцах

В Шадринском Доме печати издана «Шадринская энциклопедия» – второе, дополненное издание. Составитель, автор идеи – профессор ШГПИ С. Б. Борисов.

Первое издание «Шадринской энциклопедии» было двухтомным, получило хороший отзыв жителей Шадринска. Прошлое и настоящее края, его люди – тема всегда живая, интересная. И неохватная. Но Сергей Борисович постарался как можно больше рассказать нам о прошлом и настоящем Шадринска, о нас самих.

Купить «Шадринскую энциклопедию» можно в столе заказов Дома печати.

НОВЫЙ МАГАЗИН

«Хочу все здесь попробовать!»

Впереди всех нас ждут дожди и холода. Что поделаешь – осень! Но не унывайте. Давно известно, что горячий кофе с вкусной булочкой способны согреть душу и тело. А наш новый магазин «Слойка & кофе» – самое что ни на есть антидепрессивное место! Многие шадринцы смогут подтвердить это – магазин открылся недавно, и среди множества посетителей уже есть постоянные.

Здесь столько всего вкусного, что глаза разбегаются. Одна девушка с порога так и сказала своей подруге: «Хочу здесь все попробовать!».

В магазине «Слойка & кофе» огромный выбор изделий из бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста со сладкими и сытными начинками, круассаны, печенье, пирожное, торты... Слоеные изделия выпекаются в присутствии покупателей, то есть всегда свежие.

С пустыми руками из этого магазина не уходят, в богатом ассортименте каждый покупатель найдет что-то по своему вкусу. А можно сделать заказ на определенные изделия к определенному дню.



**В магазине «Слойка & кофе»
вам всегда рады!**

**Магазин находится на углу
улиц Свердлова и Спартака.**



С днём рождения!

ПОЗДРАВЛЯЕМ

**сотрудников горпо «Урал», у кого юбилейная дата
в ОКТЯБРЕ:**

грузчика **Владимира Юрьевича Симакова**, мастера маникюра салона «Визави» **Ларису Викторовну Судникову**, заведующую столовой филиала школы № 20 **Елену Юрьевну Щипкову**, косметолога салона «Визави» **Оксану Владимировну Соловьеву**, заведующую кофейни «Космос» **Наталью Юрьевну Исаеву**, сотрудника СБ **Игоря Владимировича Теребенина**, слесаря по ремонту автомобилей **Виталия Анатольевича Алексева**, повара кафе «Зауралочка» **Рамилю Нурмухаметовну Затею**, водителя **Андрея Владимировича Лобанова**, сотрудника СБ **Виталия Сергеевича Федорова**.

ЗДОРОВЬЕ ДЕТЕЙ

ШКОЛА – ЭТО НЕ ТОЛЬКО УЧЕБА



Каждый работающий взрослый непременно обещает. Иначе какая продуктивность в работе! Но каждый ли из родителей школьников считает обязательным, чтобы его ребенок получал в школе горячее питание? Общероссийская статистика отвечает на этот вопрос цифрами, вызывающими тревогу. У трети школьников выявлены хронические заболевания, большинство которых вызваны неправильным питанием.

Мало просто накормить ребенка – должен быть соблюден режим питания, а продукты подобраны так, чтобы обеспечить растущий организм необходимым количеством энергии и витаминов. Организм школьника очень уязвим, так как в нем происходят бурные физиологические процессы формирования, к тому же он испытывает большие нагрузки от учебы. Учеба для него такой же труд, как для взрослого его профессиональная деятельность.

Задача родителей – помочь своим детям в их нелегком труде познания окружающего мира. Прежде всего, обеспечить им здоровое сбалансированное питание. В меню школьника обязательно должны входить продукты, содержащие белки, жиры, углеводы, незаменимые аминокислоты, витамины, минералы и микроэлементы. Заботиться о здоровье ребенка – это значит заботиться о его питании не только дома, но и в то время, когда ребенок находится в школе. Для этого организовано школьное питание.

Горпо «Урал» с 1997 года занимается обеспечением горячим питанием учащихся и педагогов школ города. Можно сказать, что в Шадринске уже не одно молодое поколение с первого класса школы до выпускного бала «выросло» на горячих обедах от горпо «Урал».

Опыт в организации школьного питания у нас большой. Меню составляется с учетом потребностей организма учеников, связанных с его ростом и развитием. В рацион питания включаются молочные каши, напитки (какао, кофейный напиток, чай с молоком), сыр, творог, мясные и рыбные блюда, витаминизированные напитки (компоты, богатые витамином С), фрукты. Ежедневно меню согласовывается с главным инспектором территориального отдела Роспотребнадзора. В каждой школе перед раздачей завтраков и обедов снимаются пробы. Регулярно проводится обследование школьных столовых на соответствие санитарным нормам и правилам.

Меню вывешивается в школьных столовых на видном месте, с ним может ознакомиться любой ученик, учитель, родитель. Также обязательно присутствуют контрольные блюда.

Отрадно отметить, что все больше учеников предпочитают получать горячие завтраки и обеды в школьных столовых. Так, в 2012/2013-м учебном году их численность увеличилось на 20%, в сравнении с предыдущими годами. Особо нужно отметить школы № 4, № 8, стабильный процент в лицее № 1 и школе № 13. Эти цифры одновременно отражают и внимание родителей к питанию своих детей.

Как возможность дополнительного питания в школах работают буфеты с широким ассортиментом соков, молочной продукции (коктейли, кисломолочные напитки), выпечки, печенья. Продажа газированных напитков, жевательных резинок, сухариков, чипсов, карамели в школьных буфетах запрещена.

Уважаемые родители школьников!

Школьное питание под контролем специалистов – это один из важных факторов нормального роста и развития ваших детей. К тому же правильное питание воспитывает в школьнике правильное отношение к своему здоровью, потому что основывается на главных принципах здорового питания: сбалансированность, умеренность, разнообразие.

РЫБНЫЙ СТОЛ

Горбуша свежий улов

В магазинах горпо «Урал» и в рыбном отделе Центрального рынка в продаже горбуша свежего улова.

Польза горбуши неоспорима – в ней содержатся микро- и макроэлементы, витамины и другие питательные вещества, необходимые человеческому организму. Такое вещество, как пиридоксин, участвует в распределении глюкозы по организму, тем самым улучшая работу кровеносной системы мозга, нервной системы, повышая работоспособность. Полиненасыщенные жирные кислоты регулируют уровень сахара в крови, противодействуют развитию онкологии. Фосфорная кислота ускоряет обмен веществ, предупреждает развитие остеопороза. Йод необходим для нормального функционирования щитовидной железы, витамин РР – при псориазе. Фтор защищает зубы от кариеса. Аминокислота гистидин предупреждает развитие болезни Альцгеймера, защищает от разрушения нервные клетки.

Блюда из горбуши помогают укрепить общее самочувствие организма.

Из одной рыбы можно приготовить полноценный обед!

Горбуша, как и любая другая рыба, отлично сочетается с овощами, особенно с картофелем, маринованными и солеными огурцами, лимоном, оливками, хреном с уксусом, соусами, майонезом. К отварной рыбе больше подходят отварной картофель с маринованными или солеными грибами. К жареной – репчатый лук; помидоры; зеленый салат со сметаной, майонезом, растительным маслом. Отличный гарнир – тушеная морковь с черносливом.

Несовместимы отварная рыба и тушеная капуста.

Из вин к рыбным блюдам подают крепкие – мадеру, портвейн, вермут, херес; к рыбным закускам – полусладкие вина.

Советуем приготовить

• **Рулеты с грибами.** Разрезать рыбу на стейки, кожу оставить, а косточки и хребет осторожно удалить. Обвалить в муке, выложить на противень в форме колечек. Середину колечек заполнить жареными с луком грибами, смазать майонезом, запекать примерно полчаса.

• **Пельмени дальневосточные.** Фарш для пельменей: на 300 г филе горбуши – 250 г жирной свинины, лук, яйцо, соль, перец по вкусу.

• **Горбуша в сметане.** Рыбное филе сбрызнуть лимонным соком и растительным маслом, убрать в холодильник на 40 минут. Затем в форму для запекания налить сметану, положить кусочки сливочного масла, филе рыбы, посыпать солью, перцем и специями по вкусу. Все залить сметаной, смешанной с рубленой зеленью, посыпать тертым сыром и запекать (180 градусов).

• **Под хлебной корочкой.** Филе горбуши (400 г) посолить, поперчить, полить лимонным соком и поставить в холодильник на полчаса. Тем временем готовим «хлебное тесто»: мякиш белого хлеба (300 г) раскрошить руками, добавить 150 г размягченного сливочного масла, 3 зубчика чеснока (раздавить), 100 г тертого сыра, зелень. Выложить филе рыбы в форму, укрыть «хлебным тестом», запекать (160 градусов).

К ВАШЕМУ СТОЛУ

Индейка



Во многих странах мира на праздничных застольях обязательно подают индейку. В США так она вообще является национальным символом, символом достатка и благополучия.

С индейкой связано немало легенд и рождественских историй. Но кулинарное предпочтение этой птице отдано не только из-за красивых легенд. Людям свойственно заботиться о своем здоровье и выделять те продукты, которые приносят пользу. Мясо индейки как раз такой продукт. Оно не просто отличается превосходным вкусом, но и обладает диетическими свойствами, практически не имеет противопоказаний. Мясо индейки гипоаллергенно, его часто добавляют в состав детского питания, начиная с самого первого прикорма.

По сравнению с другими продуктами животного происхождения, мясо индейки обладает очень низкой калорийностью и небольшим количеством жира, содержит витамины А и Е, превосходного качества белок, микроэлементы. Среди преимуществ мяса индейки

также его благотворное влияние на сердечно-сосудистую систему, способность укреплять иммунитет, предупреждать появление раковых клеток, повышать выработку серотонина.

Мясо индейки гармонирует со многими овощами, с грибами, печенью. Его запекают, жарят, варят, тушат, готовят на пару, из мяса индейки готовят котлеты, рулеты, паштеты, начинку для пирогов и пельменей, шашлыки...

Вкусные и полезные блюда для вашей семьи вы можете приготовить, купив мясо индейки (разделку) в магазинах «Космос», «Весна», «Девятка» и отделах продаж куриной продукции на Центральном рынке.

Приглашаем за покупками!

Шадринский кооперативный торгово-экономический техникум

продолжает набор учащихся 9, 10, 11 классов и работающей молодежи по специальностям:

- экономика и бухгалтерский учет (по отраслям),
- право и организация социального обеспечения,
- коммерция (по отраслям),
- технология продукции общественного питания.

Срок обучения

На очном отделении:

- на базе 11 классов – 1 год 10 месяцев,
- на базе 9 классов – 2 года 10 месяцев.

На заочном отделении:

2 года 10 месяцев.

Имеются общежитие, спорткомплекс, буфет

Обращаться: г. Шадринск, ул. К. Маркса, 82.

Тел.: (35253) 6-25-54; 6-31-28.

Объявляется набор на профессиональное обучение по программе:

- С: бухгалтерия (8 версия),
- пользователь ПК.

Тел.: 6-25-54.

Требуется специалист по информационным технологиям

Тел.: 6-24-99.

Имеются свободные места для проживания

в общежитии на договорных условиях.

Запись по тел 6-24-99; собеседование при встрече.

НОВИНКИ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

«Каролина» с медалью

Торт «Каролина» пользуется у шадринцев большой популярностью. То, что у шадринцев хороший вкус, нашло подтверждение на агропромышленной выставке в Челябинске – торт «Каролина» был отмечен серебряной медалью!



Торт в кружевах

Кондитеры горпо «Урал» освоили итальянскую технологию украшения тортов ажурным рисунком, бантами, цветами. Такой торт принесет в торжественное застолье романтическую, изысканную нотку.

Кружева более двухсот лет остаются классикой стиля, символизируют нежность, женственность. Торт, украшенный кружевными узорами, идеально сочетается с образом невесты, станет настоящим украшением свадебного стола.

В нашей жизни много замечательных событий, дат. А это всегда повод, чтобы порадовать и удивить своих гостей вкусным и роскошным тортом!



Заказы на торты по индивидуальным эскизам принимаются в кондитерском цехе (территория Центрального рынка), в магазинах «Космос», «Девятка», «Слойка и кофе».

БИЗНЕС-ЛАНЧ В РЕСТОРАНЕ «УРАЛ» понедельник – пятница с 12.00 до 16.00 часов

Бизнес-ланч – наилучший вариант для деловых людей. Он сочетает в себе экономию времени и средств с соблюдением режима питания.



Традиционно бизнес-ланч – это комплексный обед без альтернативных блюд. Мы расширили это понятие! В ресторане «Урал» вам предлагается составить бизнес-ланч самостоятельно, выбрать по одному блюду из каждого раздела: салаты, супы, горячие блюда, напитки. Предусмотрены варианты по комплектации и стоимости (от 110 до 230 руб.).

- салат + суп дня + напиток;
- суп дня + горячее блюдо + напиток;
- салат + горячее блюдо + напиток;
- салат + суп дня + горячее блюдо + напиток.

Любите роллы? Спешите в «Сакуру»!



Завсегдатаи кафе «Сакура» с нетерпением ждали, когда в меню появятся новые роллы. И они появились! Надеемся, новинки кафе «Сакура» придутся по вкусу не только приверженцам японской кухни.

Роллы

- «Филадельфия» (лосось свежий и сыр «Филадельфия»; вариант – добавлен авокадо или огурец)
- «Сакура» (лосось, сыр «Филадельфия», авокадо, икра Тобики, лист салата)
- «Ромео и Джульетта» (с мидиями)
- «Хаки» (слабосоленый лосось, помидор, сыр «Филадельфия», авокадо)
- «Шахматы» (креветки, икра черная и красная, сыр «Филадельфия»).

Горячие роллы

- «Цезарь» (курица-гриль, помидоры, салат, соус «Цезарь», сыр пармезан)
- «Блэк Стар» (лосось, водоросли Чука, соус ореховый, соус «Крем-бальзамик»)

Кафе «Сакура» и кафе «Французская булочка» принимают заказы на доставку.

Звоните по телефону 5-01-29 или +7 (919) 590-90.

НОВИНКА

«Fruit Амилка» – фруктовое молоко

Молочно-соковые коктейли «Fruit Амилка» – это микс молока, натурального фруктового сока и пюре, обогащенный комплексом витаминов. Новинка чебоксарских производителей придется по вкусу и детям, и взрослым. В этом коктейле сочетаются не только молоко и фрукты, но также вкус и польза. В составе напитка содержится пектин, который, как и молоко, оказывает благотворное влияние на организм человека. А вкус – на ваш выбор: клубника, киви, банан, лесная ягода, груша, мультифрукт.

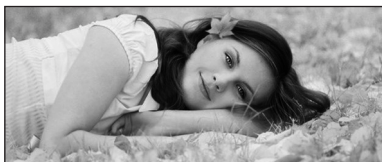
У коктейля густая консистенция, он станет желанным гостем на вашем столе!

Молочно-соковый коктейль «Fruit Амилка» продается в магазинах «Космос», «Девятка», «Весна», «Виктория».



«EBA» + «VIP MEN»

Уж небо осенью дышало...



На дворе осень. Это одновременно «унылая пора» и «очей очарованье». А что ближе вам? Восприятие мира во многом зависит от вашего самочувствия. Позитивный взгляд, спокойствие в душе и легкость в теле, бодрость и оптимизм приходят вместе с уверенностью в своей внешности. Обрести такую уверенность вам помогут процедуры, актуальные для этого времени года.

• **Пилинг** – король осени. Благодаря пилингам выравнивается рельеф кожи, что особенно важно при жирной и пористой коже и при наличии следов угревой сыпи; осветляются пигментные пятна; сглаживаются мелкие морщинки, в том числе и вокруг глаз. Кожа приобретает ухоженный вид.

• **SPA-маникюр.** Кожа рук достаточно сухая от природы, а летний зной и солнце усиливают сухость, поэтому ей необходимо питание и увлажнение. SPA-маникюр обеспечивает комплексный уход за руками, увлажнение и смягчение кожи, питание ее натуральными витаминами, в процедуру входит также мягкий пилинг и расслабляющий массаж рук. Кожа обретает эластичность, омолаживается, становится нежной и гладкой. Процедура благоприятно воздействует на ногти и на весь организм в целом, так как, благодаря душистым добавкам, одновременно является и сеансом ароматерапии.

• **Ламинирование волос** – это восстановление, лечение и защита волос, придание им гладкости и эластичности. Каждый волос покрывается пленкой, которая восстанавливает поврежденные участки, склеивая разрозненный чешуйки. Ламинированные волосы имеют здоровый вид, гладкость и шелковистость, живой естественный блеск. Косметические средства для ламинирования богаты увлажняющими и питательными веществами, которые надолго сохраняются внутри волоса. Процедура рассчитана на волосы любой длины.

«EBA» + «VIP MEN»: ул. Свердлова, 64 (магазин «Космос»), тел. 6-03-06.

Перед косметологическими процедурами посоветуйтесь с врачом.

«ВИЗАВИ»

Полуперманентная тушь



MYscara – инновационная процедура нанесения полуперманентной туши, обеспечивающая ресницам объемный эффект, изгиб и длину. Полуперманентная тушь не смывается и не осыпается, не требует никакого дополнительного ежедневного ухода и ни в чем не ограничивает женщину.

Полуперманентная тушь делает натуральные ресницы на 30-50% толще и на 10-15% длиннее, усиливает их изгиб. По желанию клиентки можно нанести несколько слоев туши. Эффект от процедуры держится до трех недель.

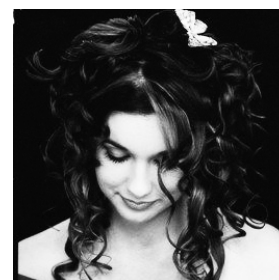


«Визави»: ул. Февральская, 60, тел.: 5-04-15.

Перед косметологическими процедурами посоветуйтесь с врачом.

«ЛИНИЯ КРАСОТЫ»

«Горячее масло»



Линия «Оилтерапия» – это средства для домашнего ухода за волосами, а также новая услуга «Горячее масло» для всех типов волос, в том числе для густых пористых локонов.

Основной компонент линии «Оилтерапия» – масло дерева Моринга. Это ценнейшее масло известно уже не одно тысячелетие во всем мире за свои полезные свойства. Богатое антиоксидантами, оно защищает волосы от вредного воздействия содержащихся в окружающей среде свободных радикалов, восстанавливает природное здоровье волос. Благодаря уникальным научным разработкам, действующие вещества масла Моринга проникают глубоко в кутикулу волоса, обеспечивая его питание и защиту совершенно без эффекта утяжеления.



«Линия красоты»: ул. Комсомольская, напротив магазина «Книжный мир»; тел. 5-19-89.

Перед косметологическими процедурами посоветуйтесь с врачом.

НАЛОГИ

Получили уведомление – прочитайте внимательно!

Сроки уплаты имущественных налогов налогоплательщиками – физическими лицами за 2012 год установлены следующие: налог на имущество и земельный налог – не позднее 1 ноября 2013 года, транспортный налог – не позднее 5 ноября 2013 года. Налог можно уплатить как полностью, так и частями, но не позднее указанных дат.

Налогоплательщики получают налоговые уведомления о начисленных суммах имущественных налогов одновременно с платежными документами на уплату налогов. Постарайтесь внимательно изучить уведомление. Данный документ формируется в виде таблицы, состоит из трех разделов (по количеству налогов) и содержит подробную информацию: о периоде начисления – 1 графа, об объектах налогообложения – 2 графа, сумме налога – последняя графа и др. Если гражданин является плательщиком одного налога (например, в собственности лишь транспорт), то уведомление будет содержать только один раздел.

На что стоит обратить внимание?

Раздел 1 – «Расчет транспортного налога»

Владельцам автотранспорта, продавшим или купившим авто в течение года, нужно обратить внимание на графу 7. В ней указан период владения автотранспортом. При этом в соответствии со статьей 362 НК РФ, месяц продажи и месяц покупки для начисления налога считаются полные.

Владельцы транспорта, имеющие право на льготу (пенсионеры, инвалиды), увидят сумму налоговых льгот в графе 8. Если сумма отсутствует, то нужно подойти в инспекцию с документами, подтверждающими право на льготу.

Раздел 2 – «Расчет земельного налога»

Содержатся сведения об адресе нахождения земельного участка (графа 3), о кадастровой стоимости земельного участка (графа 4). Налогоплательщики, проживающие в многоквартирных домах, в графе 5 могут увидеть долю земельного участка, за которую им предъявляется налог.

Собственники земельных участков, имеющие право на льготу, увидят факт предоставления льготы в графе 6: «Не облагаемая налогом сумма».

Если земельный участок приобретен (продан, оформлен отказ) в течение года, то в графе 8 можно увидеть период владения, за который начисляется налог. Например, земельный участок продан в апреле – в графе 8 будет указано: «4 месяца».

Раздел 3 – «Расчет налога на имущество»

Содержатся сведения об объекте налогообложения с указанием адреса

местонахождения и оценочной стоимости объекта (графы 2, 3, 40). В графе 5 указана доля в праве на собственность, а в графе 7 – количество месяцев владения объектом (в случае приобретения или отчуждения объекта в течение года).

К налоговому уведомлению на уплату налогов прилагается Заявление о наличии в налоговом уведомлении недостоверной информации о принадлежащем налогоплательщику имуществе. В случае несогласия с указанными в налоговом уведомлении данными налогоплательщик направляет заполненное Заявление в налоговый орган. Заявление можно принести лично (ул. Михайловская, 82, кабинет № 8), направить почтовым отправлением или воспользоваться электронным сервисом «Обращение в УФНС (ИФНС) России» на сайте www.r45nalog.ru для отправки в электронном виде.

Налогоплательщики могут проконтролировать полноту учета принадлежащих им объектов налогообложения, правильность исчисления налога, а также наличие задолженности по налогам с помощью электронного сервиса «Личный кабинет налогоплательщика для физических лиц» на сайте УФНС России по Курганской области (указан выше). Для регистрации обратиться в налоговый орган.

Л. В. АКСЕНТЬЕВА,
начальник отдела работы с налогоплательщиками
межрайонной ИФНС № 1 по Курганской области