

Кто они, самозанятые?

С 1 сентября 2020 года на территории Забайкальского края начал действовать специальный налоговый режим – налог на профессиональный доход. Осуществлять деятельность в качестве самозанятых имеют право физические лица, не имеющие работодателя, а также индивидуальные предприниматели, не привлекающие наемных работников.

ПО ИНФОРМАЦИИ Управления федеральной налоговой службы по Забайкальскому краю на 30 октября 2020 года в качестве плательщиков налога на профессиональный доход зарегистрировались больше тысячи человек. Среди них – 13 человек из нашего района (сел Кыра, Мангут, Алтан и Хапчеранга). Правда, десять из них хоть и прописаны в районе, но проживают и осуществляют свою деятельность за его пределами.

Главное преимущество в самозанятости – возможность легально осуществлять свою деятельность. Сфера деятельности для тех, кто раньше неофициально работал на себя, достаточно обширна. Это услуги водителей, фотографов, домашних кондитеров, парикмахеров, косметологов. Самозанятые предоставляют

услуги, связанные со строительством, юриспруденцией (только если это юридические консультации), репетиторством, проведением различных мероприятий на дому и многое другое.

Налог на профессиональный доход начисляется по ставке 4%, если покупатель продукта или услуги – физические лица, и 6% – если покупатель юридическое лицо или ИП.

Специальный налоговый режим можно совмещать с основной работой по трудовому договору, ведь платить налог нужно только в случае получения дохода.

Все взаимодействие самозанятого с налоговыми органами обеспечивает мобильное приложение ФНС «Мой налог», в котором легко зарегистриро-

ваться. Самостоятельно ничего считать не нужно. От налогоплательщика требуется только формирование чека по каждому поступлению от того вида деятельности, который облагается налогом на профессиональный доход. До 12 числа каждого месяца формируется сумма налога, которую нужно оплатить. Срок уплаты – до 25 числа каждого месяца. Максимальный доход самозанятого в год не должен превышать 2,4 миллиона рублей. Со дня превышения лимита доходы будут облагаться налогом в 13 процентов.

Каковы же плюсы и минусы специального налогового режима?

Из плюсов:

- не нужно подавать декларацию в налоговый орган;
- есть возможность воспользоваться налоговым вычетом в размере 10 тысяч рублей. Зарегистрировавшимся в 2020 году причитается еще и бонус – налоговый вычет в сумме минимального размера оплаты труда, из которого будет вычитаться весь начисленный налог;
- хотя предусмотрена обязанность выдавать клиентам чеки, кассовый аппарат покупать не нужно. Чеки формируются в приложении, а затем распечатываются или в электронном виде отправляются покупателю.

Из минусов:

- самозанятым запрещено иметь работников;
- они освобождены от уплаты пенсионных взносов (если только граждане не будут их уп-



«ОНОНСКАЯ ПРАВДА»

Общественно-информационная газета
Кыринского района

№ 89 (11478)

13 ноября 2020 года

лачивать сами), это скажется на размере пенсии при наступлении пенсионного возраста;

– добровольная уплата взносов в ФСС не предусматривается, а это означает, что пособий ждать не приходится;

– нельзя совместить налоговый спецрежим с деятельностью индивидуального предпринимателя.

КАК ГОВОРИТ одна из жительниц Кыры, которая в сентябре этого года зарегистрировалась в качестве самозанятого, из-за пандемии коронавируса работать пришлось немного, так как сфера ее деятельности – репетиторство. Однако, зарегистрировавшись в 2019 году как физическое лицо, предоставляющее услуги другому физическому лицу (налог на самозанятых еще не был принят), она уплачивала налог на доход в размере 13%. Новая же ставка налога, напомним, составляет 4%. Еще одним плюсом нового режима она считает то, что налог списывается только по мере поступления средств за репетиторство, то есть, нет дохода – нет налога. Кроме того, есть возможность выдавать родителям чеки после оплаты. Единственный минус, по мнению репетитора, – налог не учитывает расходы. Например, для того, чтобы подготовить помещение, купить методические материалы, заплатить за отопление, потребовалось вложение собственных средств. Доходы от деятельности их не покрыли. Это значит, что при ставке налога в 13 % дохода

бы просто не было, следовательно, не было бы и налога. Тогда как при налоге на самозанятых расходы не учитываются совсем.

Еще два человека из Мангута (правда, они там не живут), до которых мне удалось дозвониться, трудятся, как сейчас говорят, в индустрии красоты – делают маникюр, педикюр, макияж, прически. Зарегистрировавшись в качестве самозанятых, они могут легально заниматься любимым делом, получая за него деньги.

Все трое опрошенных используют для уплаты налога приложение «Мой налог», отмечая, что им легко пользоваться. Еще одним из плюсов они называют возможность «не заморачиваться» с десятками отчетных документов, которые сдают индивидуальные предприниматели.

Сегодня все чаще говорят о ликвидации нелегальной самозанятости, проводятся проверки, выписываются штрафы. И специальный налоговый режим – это хорошая возможность выйти из «тени» и начать легально заниматься тем, что тебе по душе, спокойно привлекая новых клиентов, размещая рекламу, например, в социальных сетях. А еще – не бояться справедливых нападков своих официальных коллег, которые платят налоги, и вместе с ними вносить свой законный вклад в бюджет государства.

Татьяна АКСЕНОВА



О переходе на электронные трудовые книжки

С 1 января 2020 года все работодатели обязаны формировать сведения о трудовой деятельности каждого работника в электронном виде и передавать в ПФР в установленном порядке (часть 1 статьи 66.1 ТК РФ, статья 3 федерального закона от 16.12.2019 г. № 439-ФЗ).

В сведения о трудовой деятельности включается информация о работнике (в частности, фамилия, имя, отчество), месте работы, трудовой функции, переводах на другую постоянную работу, увольнении с указанием основания и причины прекращения трудового договора, другая информация, предусмотренная Трудовым кодексом РФ, иным федеральным законом.

Более подробную информацию о переходе на ведение сведений о трудовой деятельности в электронном виде, то есть, о переходе на электронные трудовые книжки, представляет Кыринское отделение Пенсионного фонда России.

Администрация муниципального района «Кыринский район»

Работодатели участвуют в формировании электронных трудовых книжек

С 1 января 2020 года в России начался процесс формирования электронных трудовых книжек (ЭТК) работающих граждан.

В СООТВЕТСТВИИ с федеральным законодательством, регулирующим механизм ведения ЭТК, с начала текущего года для работодателей введена обязанность предоставления в Пенсионный фонд России сведений о трудовой деятельности работников (форма СЗВ-ТД), на основе которых будут формироваться электронные трудовые книжки граждан. Сведения о трудовой деятельности необходимо представлять за периоды работы, начиная с 1 января 2020 года. За

предшествующие периоды трудовой деятельности предоставление информации в ПФР не требуется.

Помимо этого работодатели обязаны до 31 октября включительно уведомить в письменной форме каждого работника об изменениях в трудовом законодательстве, касающихся формирования сведений о трудовой деятельности в электронном виде, а также о праве работника сделать выбор – сохранить бумажную трудовую книжку или заменить привычный формат трудовой книжки на электронный.

«Забайкальские работодатели активно подключились к дан-

ной работе. На сегодняшний день в нашем регионе 8770 работодателей уже предоставили сведения на 83,8 тысячи работающих граждан, – рассказала начальник отдела персонального учета ОПФР по Забайкальскому краю Надежда Подрובה.

В краевом Отделении ПФР пояснили, что сведения, необходимые для формирования электронной трудовой книжки, работодатели в случаях приема

на работу или увольнения работника должны предоставлять не позднее рабочего дня, следующего за днем издания соответствующего приказа или распоряжения. Сведения о других кадровых изменениях, например, о переводе сотрудника на новую должность или выборе работником формы трудовой книжки, передаются не позднее 15-го числа месяца, следующего за отчетным.

Подать заявление о формате своей трудовой книжки до конца года

Более 110 тысяч жителей Забайкальского края подали заявления своим работодателям о способе ведения трудовой книжки.

С 2020 года в России введена электронная трудовая книжка (ЭТК), которая не предполагает физического носителя и представлена только в цифровом формате. Переход на ЭТК добровольный и позволяет сохранить бумажную книжку столько, сколько это нужно. Единственным исключением являются те, кто впервые устроится на работу с 2021 года. У таких людей все сведения о периодах работы изначально будут вестись только в электронном виде без оформления бумажной трудовой книжки.

«В соответствии с законодательством гражданам до 31 декабря 2020 года включительно необходимо подать письменное заявление работодателю в произвольной форме о ведении трудовой книжки в электронном виде или о сохранении бумажной трудовой книжки, – рассказала начальник отдела персонального учета Отделения ПФР по Забайкальскому краю Надежда Подрובה. – На сегодняшний день данные заявления предоставили 114,2 тысячи забайкальцев. Большая часть из них остановили свой выбор на бумажном варианте».

Как отметила Надежда Подрובה, электронная трудовая книжка сохраняет практически весь перечень сведений, кото-

рые учитываются в бумажной трудовой книжке: информацию о работнике (место работы, должность, профессия, специальность, квалификация, структурное подразделение, вид поручаемой работы), даты приема, увольнения, перевода на другую работу, основание кадрового мероприятия (дата, номер и вид документа), причины прекращения трудового договора.

При этом электронная цифровая книжка имеет ряд преимуществ перед бумажным аналогом. Так, ЭТК обеспечивает удобный и быстрый доступ работников к информации о трудовой деятельности, сводит к минимуму ошибочные, неточные и недостоверные сведения о трудовой деятельности. Кроме того, она дает дополнительные возможности дистанционного трудоустройства, снижает издержки работодателей на приобретение, ведение и хранение бумажных трудовых книжек. Помимо этого позволяет дистанционно оформлять пенсии по данным лицевого счета без дополнительного документального подтверждения, использовать данные электронной трудовой книжки для получения государственных услуг. ЭТК имеет высокий уровень безопасности и сохранности данных.

Клиентская служба в Кыринском районе ГУ-УПФР



• Фестиваль национальных культур

«Шире круг» онлайн

В этом году ежегодный фестиваль национальных культур проходил в рамках реализации гранта губернатора Забайкальского края «Содружество наций». Запланирован был фестиваль еще в августе, дата его проведения была назначена на 17 октября. «Шире круг», по понятным причинам прошедший в онлайн-формате, включал в себя две номинации: «Гостинный двор» и «Мисс Забайкалочка».

«Гостинный двор»

В ПЕРВОЙ номинации приняли участие культработники и жители сел Биллотуй, Верхний Ульхун, Гавань, Кыра, Мангут, Мордой, Тарбальджей и Ульхун-Партия. Национальность, которую должно было представлять каждое село, была выбрана с помощью жеребьевки. Просматривая видеоролики, у меня возникла мысль, что так даже лучше, чем если бы действие проходило на центральной площади Кыры. Во-первых, зрители фестиваля обычно буквально атакуют столики участников, поэтому что-то увидеть и услышать там сложно. Во-вторых, невозможно показать такое видео, какое сняли, например, мангутяне. С него и начнем.

Фрагмент из жизни казачьей семьи, которая встречает сына-казака со службы, — как кадр из фильма, где режиссер учел все детали. Казачий дом с русской печкой, колодец со старинным воротом, коромысло на плечах казачки, люлька, подвешенная к потолку, старинные фото на стене, иконы, костюмы — все это создало реальную картину казачьего быта. По обычаю казак встречают на улице всей семьей. Первым здоровается отец, потом матушка, а потом и все остальные по старшинству. Новоявленный казак дарит всем подарки: фуражку батю, платки и ленты женщинам, свисток малому братцу... А за столом полилась казачья песня. На столе в праздники у казаков обычно рыба, начиненная пшенной кашей с икрой, домашняя колбаса из свинины и сала, казачья торба из мяса и лапши с гарниром из картофеля, запеченная тыква, фаршированная курицей, каравай, ватрушки... Атмосфера, действительно, создана мастерски, до мелочей, что вызывает настоящий восторг у зрителя.

В Грузии, которую представляла Кыра, говорят, что гость приходит от самого Господа и поэтому принять его надо достойно. А уж какие витиеватые тосты у грузин на все случаи жизни! Гостей они угощают вином, изготовленным из своего винограда, в квеври — больших глиняных кувшинах, есть и чача — виноградная водка. Из блюд на столе хачапури — лепешки с сыром, пице — лодочки с яйцом, мцвади — шашлык из свежего барашка, свежие овощи и фрукты.

Блюда узбекской кухни приготовили гаванцы. Они рассказали о том, какие ингредиенты составляют тот или иной кулинарный шедевр. В овощном супе-шурпе много моркови, перца и картофеля, а салат «Ачи-чук» состоит из помидоров, лука и перца с базиликом. Манты узбеки делают с добавлением мяса и картофеля, а палов (плов по-нашему) подается в большом

блюде — лягане и иногда украшается перепелиными яйцами. Приготовили гаванцы и узбекские сладости. Из напитков в этой стране уважают чай и кумыс.

У татар, которых представляли тарбальджейцы, есть обычай здороваться сложенными в лодочку ладонями, при этом другой человек обхватывает их обеими руками. Пока хозяин льет над тазиком воду, гости моют руки, а хозяйка держит наготове полотенце. У татар есть особенность — на их столе нет алкоголя (Татарстан и сейчас считается самой непьющей страной в мире). Хозяин или хозяйка подает гостю чай со словами «Чай пьешь — здоровье бережешь!» На праздничном столе — эчпочмак (треугольная выпечка с начинкой из картофеля, лука и мяса), чак-чак (сладость из теста с пропиткой из меда, без которой не обходится ни одно празднество), печенье «Бармак» с начинкой из грецких орехов.

Армянская кухня — это симбиоз специй, мяса, рыбы и молочных продуктов. Так сказали своим гостям биллотяне. Для угощения были представлены мацони (кефир), хоровец (запеченные баклажаны, перец, тыква), шашлык, который в Армении делают только мужчины. Было много блюд из овощей и мяса, приправленных дикими травами. Представлена и армянская сладость гата (сочная и нежная выпечка), лаваш и, конечно же, фрукты. Дополняют великолепие армянского стола хорошие вина и коньяк.

Верхнеульхунцы в этот раз представили эвенков. Прежде чем пригласить своих гостей в чум, они проводят их через несколько препятствий. Это позволяет отогнать злых духов, запастись удачей и здоровьем. Своим гостям эвенки отводят самые лучшие места в чуме и угощают оленьим мясом: вяленным и жареным с луком. Деликатесом считаются язык и сердце оленя. Делают они также кровяную колбасу, свежемороженую рыбу — строганину, которую следует обмакнуть в маканинку. Чтобы гости отдохнули после сытного обеда, хозяева поют им песни.

В Ульхун-Партии, где гостей встречали семейские, были поданы пирожки с разной начинкой, ватрушки, соленые грибы, куриные яйца, гречневая каша, свежая ягода и орехи, сладкий пирог. Главным атрибутом стола стал пузатый самовар.

Мордойские украинцы встретили гостей большим караваем. На столе, конечно же, национальное украинское блюдо — борщ. Не обошлось также без сала и драников со сметанкой. Приготовили мордойцы и вареники с разной начинкой, запекли картошку в чугунке. Из напитков для взрослых — горилка (украинская водка), а для детей — узвар (компот).

Все участники, представляя ту или иную национальность, старались, чтобы все вокруг говорило о том, что ты в гостях, например, именно у казаков, или у грузин. Это и костюмы, и оформление помещения, и даже речевому акценту старались подражать. Гостеприимство разных народов было представлено не только в угощении, но и в развлечениях — для гостей пели, танцевали, дарили подарки.

Конкурс оценивало жюри в составе: заместитель главы района **Юлия Митюкова**, председатель комитета культуры, спорта и молодежной политики **Наталья Старицына**, директор РОМСКЦ **Татьяна Керсанова**, председатель районного женсовета **Татьяна Белкина**, заведующий отделом традиционной культуры **Александр Старицын**.

После бурного обсуждения третье место было присуждено татарам из **Тарбальджей**, второе место — у грузин из **Кыры**, первое — у эвенков из **Верхнего Ульхуна**. Абсолютным же победителем в этой номинации, с присуждением Гран-при фестиваля, стали казаки из **Мангута**.

«Мисс Забайкалочка»

ВТОРАЯ номинация — конкурс красоты «Мисс Забайкалочка». За это звание состязались девять девушек от 15 до 22 лет. В очном конкурсе им нужно было выполнить четыре задания, в режиме онлайн решили ограничиться тремя — дефиле в народных костюмах, кулинарным поединком и творческим номером.

Светлана Гордеева (17 лет, Алтан) представила белорусский костюм. Как правило, национальная женская одежда белорусов — это кашуля (сорочка белого цвета с вышивкой в виде сложного многоцветного орнамента, в котором преобладают геометрические фигуры). Непременный атрибут костюма — фартук, имеющий значение оберега. В Белоруссии выйти из дома без фартука, равно как мужчине без пояса, считалось позором. Девушки летом могут носить на голове венки из цветов, после замужества уже носят головной убор намитку. Вниманию жюри были предложены рецепты белорусских драников, затирки (молочного супа), куда добавляются мука и яйца, других блюд. В качестве творческого номера Светлана прочла стихотворение на белорусском языке под названием «Беларусь мая радзіма».

Армянский свадебный костюм Алины Михайловой (16 лет, Биллотуй) очень красив и женственен. Его основа — просторная сорочка-халав с прямыми рукавами, поверх — дамский архалук (кафтан) алой расцветки с парой вертикальных вырезов по бокам (из-за чего его еще назы-



Сцены из жизни казаков, Мангут



«Эвенки» и их угощение, Верхний Ульхун



Гостей встречают: «грузины» из Кыры...



... «татары» из Тарбальджей

вают «ерек пешкани», что с армянского переводится как «три поль», под халавом – шаровары («похан»), как правило, из красного хлопка. На голове армянской девушки – войлочная шапочка, украшенная белым платком и, конечно же, множеством украшений. Алина показала зрителям, как готовить армянскую сладость гату. Рецепт очень прост, потребуются кефир, маргарин, сливочное масло, ванилин, мука и сахар. Девушка спела красивую мелодичную песню на армянском языке «Ночь» о несчастной любви.

Верхняя одежда «эвенкийки» Марии Богдановой (23 года, Верхний Ульхун) представляла собой костюм, который шьется из ровдуги – тонко выделанной оленьей шкуры, а также хлопчатобумажной и шелковой ткани, украшается мехом, бусинами и бисером. На голове женщины носят капор, украшенный лентами и мехом, а наиболее распространенная обувь эвенков – это унты, их тоже часто украшают бисером. Мария рассказала о главном национальном блюде – строганине. Это свежемороженая рыба семейства лососе-

вых, которая закрепляется на подставке, с нее снимается чешуя и настригиваются ломтики, которые можно есть как с соусом, так и просто с солью и перцем. В качестве творческого номера она представила эвенкийский танец, который я с удовольствием пересмотрела несколько раз. Ускоряющаяся музыка, грациозные движения просто тянули за собой в пляс. Тем, кто увлекается хореографией, должно понравиться!

Широкая цветовая гамма – первое, что бросается в глаза при взгляде на узбекский наряд. Его продемонстрировала Зоя Тихонова (16 лет) из Гавани. Костюм представляет собой шаровары, приталенный халат – румчу, сверху надевается кафтан или жилетка из бархата. Ислам предписывает женщине покрывать голову, так что, они носят два платка – один повязывают вокруг лба, а под вторым прячут волосы. Зоя представила историю и рецепт узбекского салата «Ташкент», главный ингредиент которого – зеленая редька (дайкон). В ее исполнении прозвучала веселая песня «Любимый Ташкент».

С помощью Анастасии Полушиной (20 лет, Кыра) зритель оказывается в Грузии. Длинное платье небесно-голубого цвета опоясывает белый пояс из шелка. Концы пояса ниспадают до самого низа и оторочены золотой вышивкой. На голове грузинки носят чихтикопи – шапочки-ободки, расшитые бисером, украшенные фатой или вуалью. Из приготовленных Анастасией блюд – грузинский салат из куриной печени (его приготовление было продемонстрировано пошагово). В ее исполнении прозвучала песня «Чута чани» из репертуара грузинской певицы Лелы Цурцумия. Судя по переводу, это колыбельная. Звучит она романтично, сразу вспоминаются горные пейзажи, зеленые долины и бескрайнее голубое небо.

На Екатерине Козловой (15 лет, Мангут) – казачий женский костюм-парочка, состоящий из кофты и юбки с оборкой по подолу. Кофта (или блузка) украшается вышивкой, рукав может быть коротким или длинным, но обязательно пышным у плеча. Сверху для тепла надевается цветастый кафтан. Екатерина приготовила казачий кулеш – блюдо, похожее на густой суп из пшена и овощей с заправкой из сала. Готовится кулеш на костре (именно так он был приготовлен участницей), а рецепт зависит от наличия продуктов. В его состав входят свинина или говядина, лук, сало, морковь, сладкий перец и пшено. Выглядит очень аппетитно! Отдельно хочется отметить творческий номер Екатерины – казачий танец «Ойся ты, ойся». Что вытворяла девушка казачьими шашками – это надо было видеть! Так управлять ими – целое искусство.

Украинский костюм Алины Серебряковой (16 лет, Мордой) похож на белорусский. Верх – белая кошуля (или блузка) декорируется вышиванкой, исполняющейся как оберег. Внизу – яркая юбка (понева), сверху – расшитый узорами передник, подпоясанный кушаком или красной лентой. На голове – полувенок из цветов с лентами. Алина на видео поделилась рецептом приготовления картопельных драников и станцевала задорный украинский танец.

Алена Емельянова (22 года, Тарбальджей) на время конкур-



Екатерина КОЗЛОВА (Мангут)



Мария БОГДАНОВА (Верхний Ульхун)



Алина МИХАЙЛОВА (Билютуй)



Анастасия ПОЛУШИНА (Кыра)

са превратилась в татарочку. Женский татарский костюм – это длинная, украшенная снизу воланами рубашка, поверх которой надевается камзол до середины бедра. Он украшается узорами, тесьмой, перьями, монетками. На голову юные девушки надевают текстильную шапочку «такую» либо меховую «бурек», которая украшается вышивкой и декором из бусин, серебра, кораллов, а также фату или покрывало. Алена в кулинарном подлинке представила сладкое национальное блюдо чак-чак. Самое главное правило его приготовления – чем мягче тесто, тем воздушнее мучные палочки. Татарский народный танец, который показала Алена, очень плавный, кажется, что танцует не девушка, а птица – вот-вот взмахнет крыльями и улетит. Исполнить такой танец непросто, для него нужна особая грация движений.

Еще одна участница конкурса красоты – Дарья Воробьева (16 лет, Ульхун-Партия) представила семейский костюм. Ничего более цветастого (разве что у узбечек) я не видела. По составу костюм староверок является достаточно сложным. Основными предметами в нем являются: рубашка со станушкой (нижняя часть рубахи), нижняя юбка, сарафан, пояс и запон (фаргук). После всего надевается головной убор – кичка. Костюм обычно щедро украшается бусами,

лентами и цветами. Дарья рассказала, как готовится рыбный пирог по-семейски, а также выразительно прочла стихотворение «Люблю тебя, родное Забайкалье».

Было видно, что все девушки очень старались, а приготовленные ими блюда, наверняка, были съедены сразу же. А как они вжились в культурную среду «своего» народа! Не завидую уважаемым членам жюри, которым пришлось выбирать лучших из лучших. Но итоги подведены, и самое время ими поделиться.

Третье место в конкурсе «Мисс Забайкалочка» заняла Анастасия Полушина (Кыра), второе – Алина Михайлова (Билютуй), первое – Мария Богданова (Верхний Ульхун). Гранпри и звание «Мисс Забайкалочка» завоевала мангутянка Екатерина Козлова.

Победителей в обеих номинациях ждут Дипломы и денежные призы, остальные участницы будут поощрены Благодарственными письмами.

Да, плюсов в проведении онлайн-фестиваля много. Но как же не хватает той самой праздничной атмосферы, вкусных запахов, веселого гомона зрителей, громкой музыки, звонких голосов культработников и возможности вживую окунуться в культуру и быт другого народа... Татьяна АКСЕНОВА



• К 20-летию районного краеведческого музея

Как это было...

11 мая 2000 года в здании по улице Горького начал создаваться Кыринский краеведческий музей. Работы начались по ходатайству заведующей отделом культуры Г.Б. Балдановой согласно постановлению главы Кыринского района П.П. Попова.



В день открытия выступает Ирина БОЛДЫРЕВА

В РЕМОНТЕ здания нам помогали начинающие предприниматели Михаил Арефьев и Михаил Михайлов, которые обеспечили нас строительными материалами. Финансово помогли руководитель артели «Бальджа» Л.Х. Гуревич, депутат областной Думы В.И. Гуревич, директор Сохондинского заповедника В.И. Яшнов. Преподаватели художественной школы К.П. Пискун и О.И. Слободчиков написали природную диораму одного из живописных мест Кыринского района. Работали столяры Вячеслав и Иван Кулины из Кыры.

В оформлении музея принимали участие работники областного краеведческого музея, они советовали, как лучше разместить стенды. Пограничники села Мангут соорудили крыльцо. Огромное спасибо всем им, а также населению Кыры и района, которое не осталось равнодушным к созданию музея. Например, Владимир Перфильев привез фрагмент окаменевшего дерева. Ученик 11 класса Евгений Захожев принес змею, а студент медицинского института Сергей Югай её заспиритовал.

Сотрудники музея тогда много ездили и ходили в поисках экспонатов. Тяжелые дни были для И.С. Болдыревой, И.В. Костюкевич, Г.Н. Югай, Н. Фитлер. Этот труд на словах не объяснить, его надо почувствовать.

И вот настал долгожданный день 27 октября – открытие краеведческого музея. Ирина Степановна, Ирина Владимировна и я очень переживали, понравится ли нашим жителям и гостям оформление музея. После открытия учитель истории В.И. Бондарь принесла материалы про Хапчерангу, поэт и писатель Сажин В.И. подарил три тома своих книг, местный художник А.А. Шабалин принес несколько своих работ. Бывший учитель В.П. Голубев прислал много материала по казакам не только Кыринского района, но и Забайкалья в целом.

Вспоминая, как проходила выставка, посвященная 250-ле-



Первое здание музея



Ираида ЗАХОЖЕВА, Ирина КОСТЮКЕВИЧ, Галина ЮГАЙ

тию Кыры. Мы готовились тщательно. Наташу Фитлер нарядили в семейскую одежду, посадили на канapé, рядом стоял стол с кувшином молока, квашеной капустой, вареными куриными яйцами и караваем. Ребята-школьники угощались, смотрели на Наташу и между собой рассуждали: а она хоть живая?

Позже у нас проходила и научная выставка. Доктор биологических наук, энтомолог П.Я. Устюжанин из Новосибирска подарил музею большую бабочку, привезенную из Африки. Ученик 10 класса Виталий Захожев наловил маленьких бабочек пальцекрылок в нашем районе. Он умело подготовил насекомых к выставке, чтобы их было хорошо видно, и чтобы они были целые. Выставку посещали не только дети, но и взрослые.

Сегодня можно много говорить о людях, которые хотят сохранить самое дорогое, что осталось у них от родственников. Именно с этой целью они несут в музей грамоты, медали, письма...

И очень жаль, что многое не попало в музей. Так, в 19 веке рудник Любовь посетил ученый-геолог В.А. Обручев и написал книгу «Полевые исследования». Эта книга находилась у

главного инженера шахты. Шахта закрылась, а инженер уехал с этой книгой и хорошей коллекцией, взятой с этой шахты. Потомок декабристов Истомин В.Н. имеет фотоальбом 1960 года. Много материалов есть у других жителей Кыры и Кыринского района, которые, к сожалению, не хотят продлить им жизнь, а ведь они имеют большую ценность – не материальную, а историческую. Некоторые из хранителей таких ценностей уже ушли из жизни. Например, у В.И. Бондарь осталось много материала по Хапчеранге (по нему можно было написать книгу). Картины А.А. Шабалина в своё время жена не подарила музею, и кто знает, где они сейчас.

Прочитав эту статью, не останьтесь равнодушными к своим дорогим родственникам, принесите в музей связанные с ними документы, материалы, другие экспонаты.

Работа у музейных сотрудников нелегкая, спасибо им за нее. Поздравляю с 20-летием районного музея всех, кто стоял у истоков его создания и кто трудится там сейчас. Дорогие коллеги, желаю вам здоровья, энергии и новых интересных экспонатов!

И. ЗАХОЖЕВА,
основатель музея (Рязань)

Из приветственного адреса к 10-летию юбилею сотрудникам и ветеранам районного краеведческого музея (2010 год)

«Мы от всей души поздравляем вас с первым юбилеем вашего детища, которое рождено, действительно, в муках. Муках не столько творческих (этого у вас всегда было в избытке), сколько в пресловуто-финансовых начала 2000-х. Вы, первые сотрудники музея, получали копейки, которые, невзирая на должности, делились поровну. Вы дневали и ночевали в том первом здании, вы, скорее всего, не всегда были сыты, но были по-настоящему счастливы.

Мы хорошо помним первого директора Ираиду Захожеву, ее глаза, горящие от восторга на пороге нового, грандиозного, исторически значимого дела. Немного сумасбродная, с большим чувством юмора, легкая на подъем, она была готова почти на любую авантюру, лишь бы с пользой для музея. Ее первые помощники – спокойная, рассудительная и увлеченная Ирина Степановна Болдырева и никогда не теряющая оптимизма Ирина Костюкевич, всегда поддерживали своего неистового директора, приводя в порядок здание, неустанно пополняя музейные фонды, приветливо встречая посетителей, многие из которых невольно заражались страстью к изучению истории родного села, района.

Наши музейные работники – это не седовласые старушки в тапочках, повествующие о чем-то своем тихим голосом, а деятельные, инициативные, вечно молодые люди. Эти слова в первую очередь можно отнести к Ирине Костюкевич, которая трудится в музее с первого дня. Сегодня она уже опытный директор, который постоянно занят делом: то оформляет новую экспозицию, то готовит выставку, а вот уже организует очередное мероприятие со школьниками.

Дорогие друзья! На всем протяжении пока недолгой истории районного музея мы всегда с готовностью шли на сотрудничество. Некоторые наши совместные мероприятия помнятся вашим посетителям до сих пор. Желаем вам сохранять неистребимый оптимизм, пусть ваши фонды, а также количество залов постоянно растут и множатся. Желаем творческих и профессиональных успехов, новых находок, интересных экспонатов, многочисленных благодарных посетителей! Счастия вам, крепкого здоровья и сил для продолжения вашей благородной миссии, которая по достоинству будет оценена даже не нами, а нашими потомками. Вы всегда можете рассчитывать на нашу помощь! С праздником!

Редакция газеты «Ононская правда»

Замечательная миссия

Музей – это труд кропотливый, дотошный.

Музей – это наше свидание с прошлым.

Музей – это поиски старины

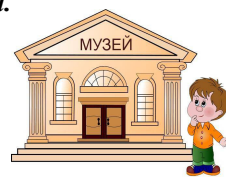
В пределах района и даже страны.

Музей для художников – вдохновение

Для новых картин и чудесных творений.

Для зрителей – это источник открытий

И встреча с прекрасным, давно позабытым...



У районного краеведческого музея есть замечательная миссия – сберечь всё, что создано поколениями предков, и передать потомкам, ведь наше настоящее без прошлого немислимо.

МУЗЕЙ – это живой организм, который не стоит на месте. Активно пополняя свои фонды и расширяя экспозиционные площади, районный музей превратился в одну из достопримечательностей нашего села и всего района. Приходя в музей, мы возвращаемся к истокам...

Мы рады, что сотрудничаем с вами в тесном тандеме. Вы всегда оперативно и с творческим подходом откликаетесь на все наши идеи и предложения. Общественная деятельность не ограничивается стенами детского сада. Наши воспитанники, особенно старшего дошкольного возраста, дополнительно получают наглядный материал в музее, они его частые гости. Здесь их ждут интересные экскурсии, познавательные развлечения, беседы такие как «Откуда пришел хлеб», «Зимующие птицы Забайкалья», «Красота родной природы», «День Победы» и другие. 30 января в старших и подготовительных групп-

пах прошли часы памяти «Блокада Ленинграда». Проводились совместные фотоконкурсы «Мир домашних питомцев» и «Золотые краски осени». Сейчас, в связи с неблагоприятной ситуацией, совместные мероприятия перешли в формат дистанционного общения. Но мы знаем, что всегда можем рассчитывать на помощь музейных работников.

Мы поздравляем директора И.В. Костюкевич и весь коллектив с 20-летним юбилеем районного краеведческого музея! Вы по праву являетесь хранителями времени, сохраняя не только историю, но и память. Желаем вам значимых проектов, интересных мероприятий, новых экспонатов, необычных экспозиций и заинтересованных посетителей. Пусть любое ваше начинание найдет отклик, понимание и любовь у широких слоев населения!

Коллектив детского сада «Буратино»

Учредитель – муниципальное учреждение «Администрация муниципального района «Кыринский район».
Главный редактор АФАНАСКИНА М.Ю.
Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Забайкальскому краю.
Свидетельство о регистрации СМИ № ТУ75-00214 от 27.11.2014 г.

Адрес редакции, издателя, типографии:
674250, Забайкальский край, Кыринский район, с. Кыра, ул. Комсомольская, 72.
Телефоны: 2-15-29, 2-12-78 (факс).
E-mail: ononews@yandex.ru
Наш сайт: <http://ononews.info>
Подписной индекс - 54743.

Газета выходит по вторникам и пятницам. Цена в розницу свободная.
Верстка и печать – МАРИУ Редакция газеты «Ононская правда».
Тираж 1006 экз.
Подписано в печать 12.11.2020 г.