

Налоговая информирует Имущественный вычет - с месяца подачи заявления

Федеральный закон №229-ФЗ от 27.07.2010 года внес достаточно много изменений, касающихся налогового законодательства. Сегодня инспекция обращает внимание граждан, которые пользовались имущественным вычетом по месту работы (у налогового агента), на принципиальные новшества в связи с упомянутым законом.

Граждане, ранее пользующиеся вычетом за приобретенное жилье, могли выбирать, где получать вычет и в какой момент обратиться с заявлением. Были предпочтения получать вычет по месту работы, подавая заявления в ноябре-декабре. В бухгалтерии производились перерасчеты, и гражданин получал сумму НДФЛ (налог на доходы физических лиц), удержанную из заработной платы с начала года.

На сегодняшний день, на основании названного закона и в связи с требованием Минфина РФ, отраженным в письме №03-04-08\4-266 от 01.12.2010г., налогоплательщик вправе обратиться с заявлением на имущественный вычет в течение года, вправе вычет получить по месту работы, но... Предоставление имущественного вычета по месту работы начнется с того месяца, в котором состоялось обращение (письменное заявление). Никакого перерасчета с начала года не будет. На основании изложенного налоговая инспекция рекомендует плательщикам определиться с местом получения имущественного вычета в начале года.

**Отдел работы с налогоплательщиками
Межрайонной ИФНС России №1
по Томской области.**

К вашему столу

НАПОЛЕОН ЗАКУСОЧНЫЙ

1 лист слоеного теста, 150 гр. филе сельди, пол-яблока, 1 луковица, 40 гр. сливочного масла, ломтик белого хлеба без корки, вареная свекла, 50 гр. грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 5 ст. ложек майонеза, 2 вареных яйца, 100 гр. сыра.

Замороженное тесто положить на противень, поставить в холодную духовку, нагреть ее до 180 градусов и печь 40 минут. Корж сразу же разделить на четыре пласта. На нижний слой распределить селедочную начинку (смешать в блендере сельдь с яблоком, луком, хлебом и маслом), накрыть коржом и выложить свеклу, потертую на мелкой терке и смешанную с рублеными орехами, чесноком и майонезом. На третий пласт выложить начинку из яйца и сыра, потертых на крупной терке и смешанных с чесноком и майонезом. Отправить торт в холодильник хотя бы на два часа.

ОТБИВНОЕ МЯСО ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

Куриное филе, 200 г твердого сыра, 1 - 2 яйца, майонез, соль, черный молотый перец, зелень, белые панировочные сухари, растительное масло, кинза и зерна граната для украшения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: куриное филе вымыть, обсушить, нарезать на крупные кусочки, немного отбить, посолить, поперчить, смазать майонезом, сложить в кастрюльку и оставить на несколько часов или на ночь в холодильнике. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить миксером, подсолить, поперчить, хорошо взбить. Кусочки куриного филе обвалить сначала в панировочных сухарях, потом окунуть в яйцо и обвалить в тертом сыре. Выложить на сковороду с нагретым растительным маслом. Обжаривать с обеих сторон до золотистого цвета. Перед подачей на стол прогреть 5 минут в духовке при средней температуре. Украсить веточками кинзы и зернами граната.

САЛАТ "МЕЧТА"

Количество продуктов произвольное.

1-й слой: свежие огурцы, порезанные соломкой,

2-й слой: вареные яйца, мелко порезанные

3-й слой: чернослив распаренный и мелко порезанный

4-й слой: куриное мясо, отваренное и порезанное соломкой. Все слои промазать майонезом. Сверху салат посыпать грецкими орехами.

САЛАТ "ВОЗДУШНЫЙ"

Все продукты укладываются слоями и промазываются майонезом. Желательно соблюдать последовательность слоев.

Рис отварной, курица отварная (мелко порубить), лук мелко порезанный и ошпаренный кипятком, консервированные шампиньоны порезать мелко, кукуруза, яйца (натереть на терке), снова рис.

ЗАКУПАЮТ ГОВЯДИНУ, КОНИНУ, БАРАНИНУ. ТЕЛ. 8-906-958-49-19, 8-960-970-08-55

СРОЧНО! РАБОТА ВАХТОВЫМ МЕТОДОМ!

ТРАКТОРИСТЫ, ВОДИТЕЛИ В, С, Е, МАШИНИСТ ЭКСКАВАТОРА, МАШИНИСТ БУЛЬДОЗЕРА, МЕХАНИК, СЛЕСАРЬ-РЕМОНТНИК. ТЕЛ. (8-38-22) 25-34-84.

ЭЛЕКТРОГАЗСВАРЩИК, РАЗНОРАБОЧИЙ, ГАЗОРЕЗЧИК, МОНТАЖНИК, ПРОРАБ, ПОВАР. З/П - ОТ 35 ТЫС. РУБЛЕЙ. ТЕЛ. (8-38-22) 25-29-05.

ТРЕТЬЕГО ФЕВРАЛЯ В 11 ЧАСОВ В АКТОВОМ ЗАЛЕ РАЙАДМИНИСТРАЦИИ СОСТОИТСЯ ЛЕКЦИЯ НА ТЕМУ "ТЕХНОЛОГИИ ВЫРАЩИВАНИЯ ОВОЩНЫХ И ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР", КОТОРУЮ ПРОЧИТАЮТ СПЕЦИАЛИСТЫ НИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ТОРФА ТОМСКОЙ ОБЛАСТИ. ПРИГЛАШАЕМ ВСЕХ ЖЕЛАЮЩИХ.

Торговая фирма "Копейка" (г.КУРГАН)

ярмарка-продажа

**ТОВАРОВ ПО НИЗКИМ ЦЕНАМ.
ОГРОМНЫЙ АССОРТИМЕНТ ОДЕЖДЫ,
ОБУВИ И ПОСТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.**

**Приглашаем вас
за покупками первого февраля
с 9 до 19 часов в КЗ "Радуга".**

**Второго февраля с 8 до 12 часов
в Зырянской ЦРБ будет работать**

ОПТИКА (г. Томск)

ГОТОВЫЕ ОЧКИ, ПРИЕМ ЗАКАЗОВ НА ИЗГОТОВЛЕНИЕ И РЕМОНТ ОЧКОВ ЛЮБОЙ СЛОЖНОСТИ.

ЗАКУПАЮТ МЯСО КОРОВ (140 РУБ.), МОЛОДНЯК КРС (160 РУБ.), БАРАНИНУ (170 РУБ.), СВИНИНУ (130 РУБ.). ТЕЛ. 8-913-100-30-35.

Такси "Удача"

**Работаем с 6 до 24 часов.
Принимаем предварительные заказы.
Тел. 25-845, 8-901-612-88-45.**

КУПАТ ЛЕС, ДЕЛЯНУ (ХВОЯ). ПИЛОМАТЕРИАЛ. ТЕЛ. 8-923-403-83-55.

**ПРОДАЮТ МЕДВЕЖИЙ ЖИР.
ТЕЛ. 8-913-816-58-70**

ООО УК "ГАРАНТИЯ" оказыва-

ет услуги по замене приборов отопления; ремонту и замене системы холодного водоснабжения и водоотведения; установке приборов учета ХВС; установке и замене сантехники. Тел. 25-909.

**AVON - СКИДКИ 30%, ПАРФЮМ В ПОДАРОК.
ТЕЛ. 8-962-783-47-26.**

РАЗНОЕ:

ТРЕБУЕТСЯ ДИСПЕТЧЕР В ТАКСИ. ТЕЛ. 8-953-929-72-45.

НАЙМУ ТРАКТОРИСТА ДЛЯ РАБОТЫ В ЛЕСУ НА ДТ-75. ТЕЛ. 8-905-991-65-22.

ЗАО ХК "СДС"

(КЕМЕРОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г.ПРОКОПЬЕВСК)

срочно требуются водители на "Белаз", з/п - от 34 тыс. руб. Официальное трудоустройство, соцпакет, переезд на пмж в Прокопьевск, подъемные на первые 3 месяца проживания. Трудоустройство бесплатно.

**РЕЗЮМЕ НА R-70@SIBMAIL.COM
СПРАВКИ ПО ТЕЛ. (8-38-22) 254-717.**

КУПЛЮ ГОВЯДИНУ, МОЛОДНЯК (160-170 РУБ.), МЯСО КОРОВ (140 РУБ). ЗВОНИТЕ ПО ТЕЛ. 8-953-928-85-03, 8-913-813-11-99.

КУПАТ:

КАРТОФЕЛЬ. Тел. 8-906-950-56-50, 8-906-956-20-99. КАРТОФЕЛЬ (16 руб. за кг). Тел. 8-901-614-64-35. КРУГЛЫЙ ЛЕС сосна, лиственница 12-18 см. Тел. 8-923-422-99-98, 8-913-861-90-43. благоустроенную КВАРТИРУ. Тел. 8-923-432-16-08. СНЕГОХОД. Тел. 8-923-404-16-53.

Поздравляем!

Поздравляем с днем рождения ТАТЬЯНУ НИКОЛАЕВНУ ЗАБЕЛИНУ!

Не трать свои силы напрасно,

Здоровья не купишь нигде.

Пусть жизнь твоя будет прекрасной,
Мы счастья желаем тебе!

Растила ты нас, не жалея себя,

Всё лучшее нам отдавала.

Мы любим и крепко целуем тебя,

Как в детстве ты нас целовала.

Пусть в жизни твоей будет все хорошо,

Крепись, не сдавайся напастям,

Улыбкой нас радуй еще и еще,

Дай Бог тебе силы и счастья!

Любящие тебя мама, Николай, дочери и зятя, внуки Анна, Кирилл и Илья.



Поздравляем с днем рождения ОЛЬГУ ПЕТРОВНУ ЛАТЫПОВУ!

Пусть в жизни ждут тебя лишь теплые слова,

И сердце никогда от боли не заплачет,

И пусть кружится вечно голова

От радости, любви и от удачи!

Светлана с семьей.

31 января отмечает свой юбилей наша дорогая племянница, сестра и тётя АЛЁНА ПОНОМАРЕВА! Поздравляем!

Лик - прекрасен, шаг - летуч

И характер, ум - от Бога.

В жизни пусть не будет туч,

Да и облаков - не много...

Годы мимо нас свистят -

Нет от лет примет на коже...

Будь, Алёнка, в пятьдесят

Ты теперешней моложе!

Гарифуллин, Латыповы, Першины.



От всей души поздравляем с юбилейным днем рождения дорогую тётю и бабушку ГАЛИНУ ФЁДОРОВНУ КОНОВАЛОВУ!

Улыбнись веселей, это твой юбилей,

Мы целуем тебя, обнимаем,

Много радостных дней и спокойных ночей

Долгой жизни, здоровья желаем!

Пудиковы, Вика, Аня, Тома и внуки.

ПРОДАЮТ:

ДРОВА. Тел. 21-163.

ТЕЛЯТ, СЕНО. Тел. 8-901-610-75-90.

ДРОВА. Тел. 22-956, 8-909-544-06-07.

ДРОВА "ЗИЛ-131". Тел. 22-930, 8-961-098-00-35.

МИНИ-ДИВАН односпальный, раскладной. Недорого. Тел. 22-338, 8-961-888-03-61.

3-ком. КВАРТИРУ в двухквартирном доме в Иловке. Тел. 8-906-949-47-36.

ДРОВА березовые. Тел. 21-351, 8-962-781-71-41.

"УАЗ-31514" (99 г/в), ХТС. Тел. 21-336.

ЗАКУПАЮТ:

Постоянно СВИНИНУ, ГОВЯДИНУ. Тел. 8-953-910-88-38, 8-913-848-89-58.

ГОВЯДИНУ, КОНИНУ, БАРАНИНУ. Тел. 8-963-193-41-63, 8-962-777-29-04, 8-952-806-09-07.

Выражаем глубокое соболезнование Валерию Александровичу Мальцеву, его детям и внукам в связи с кончиной мамы и бабушки **МАЛЬЦЕВОЙ ВЕРЫ АФАНАСЬЕВНЫ.**

Семья Мальцевых.

Выражаем глубокое соболезнование Татьяне, Анатолию и Александру, их семьям в связи со смертью мамы и бабушки **ГЕРАСИМОВОЙ ЛЮБОВИ СЕМЁНОВНЫ.**

Семьи Першиных.

Районный совет ветеранов выражает соболезнование родным и близким в связи со смертью участника Великой Отечественной войны ЯТКИНА ФЁДОРА ДЕНИСОВИЧА.

Выражаем искреннее соболезнование Татьяне Николаевне, Александру Николаевичу, Екатерине Алексеевне Меркуловым, их детям, внуку Владимиру в связи со смертью отца, дедушки и прадедушки **МЕРКУЛОВА НИКОЛАЯ ЕРЕМЕЕВИЧА.**

Н.Л. и В.А.Коробовы.

Коллектив Чердатской средней школы выражает искреннее соболезнование Александре Леонидовне Пименовой по поводу смерти дедушки, ветерана Великой Отечественной войны ЯТКИНА ФЁДОРА ДЕНИСОВИЧА.

сельская ПРАВДА
Годовая подписка 16 руб. 1992 год

**РЕДАКТОР
Т.В. ЕПИФАНЦЕВА**

Учредители: администрация Зырянского района, районная Дума.

Газета зарегистрирована в Южно-Сибирском территориальном управлении Министерства РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций 24 июля 2000 г. Свидетельство № ПИ 12-0123.

Отпечатано ОАО «Издательство Асиновское»: г.Асино, ул. Проектная, 24. Тел. (8-38-241) 2-23-23. Объем 1 п.л. Тираж 3371 Заказ 451. Индекс газеты 54214.

Подписано в печать 28 января 2011 года в 15.00. По графику - 17.00.

Адрес редакции: 636850, с.Зырянское, ул. Кирова, 16. Тел.: редактора - 22-328, корреспондентов и бухгалтерии - 21-212.

E-mail: selskaya_pravda@mail.ru

Компьютерная верстка и дизайн Елены Хаджиматовой

Редакция не несет ответственности за типографский брак, а также за содержание авторских материалов, рекламы и объявлений.

Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов.