

# XXVIII съезд КПСС завершил работу



## ИНФОРМАЦИОННОЕ СООБЩЕНИЕ о ходе XXVIII съезда Коммунистической партии Советского Союза

13 июля 1990 года в Москве, в Кремлевском Дворце съездов, продолжил работу XXVIII съезд Коммунистической партии Советского Союза.

Перед началом утреннего заседания состоялось голосование по выборам центральных руководящих органов партии.

Пленарное заседание открыло в 11 часов М. С. Горбачев. Делегаты согласились с его предложением о продлении работы съезда на один день сверх ранее установленного срока с тем, чтобы завершить ее 13 июля.

В дальнейшем на заседании председательствовал А. И. Лукачев.

Делегаты детально рассмотрели представленные комиссиями поправки к проекту Устава КПСС. После окончательного уточнения формулировок отдельных статей документа съезд утвердил в целом Устав Коммунистической партии Советского Союза.

Затем съезд утвердил Положение о Центральной Контрольной Комиссии КПСС.

XXVIII съезд КПСС отдельным постановлением поручил всем делегатам принять активное участие в пропаганде и конкретном осуществлении его идей и решений.

Далее съезд принял резолюцию «О средствах массовой информации КПСС».

После перерыва заседание вел С. И. Гуренко — первый секретарь ЦК Компартии Украины.

В итоге всестороннего, конструктивного обсуждения съезд принял резолюции «О молодежной политике КПСС», «О политической оценке катастрофы на Чернобыльской АЭС и хода работ по ликвидации ее последствий», «Демократическая национальная политика — путь к добровольному союзу, миру и согласию между народами».

Съезд заслушал и принял к сведению выводы комиссии, подтвердившие обоснованность протеста члена Политбюро, секретаря ЦК КПСС А. Н. Яковлева в связи с неофициальным распространением искаженной стенограммы беседы с группой делегатов.

Вечернее заседание проходило под председательством А. И. Лукачева.

По предложению Секретариата съезда делегаты приняли постановление «О письмах труженикам, адресованным XXVIII съезду КПСС».

Затем на съезде выступил председатель Мандатной комиссии Ю. А. Манаенков. Он доложил о решении Мандатной комиссии считать утратившим силу полномочия делегата XXVIII съезда партии Б. Н. Ельцина в связи с его заявлением о выходе из КПСС. Съезд утвердил это решение.

После перерыва съезд принял постановление «О подготовке новой Программы КПСС» и образовал комиссию по разработке проекта этого основополагающего партийного документа.

В конце заседания делегаты заслушали сообщение счетной комиссии о результатах тайного голосования по выборам Центрального Комитета КПСС и Центральной Контрольной Комиссии КПСС.

Съезд утвердил протоколы счетной комиссии, установив численный состав ЦК КПСС 412 человек и ЦКК КПСС 165 человек.

С заключительным словом на съезде выступил Генеральный секретарь ЦК КПСС М. С. Горбачев.

На этом XXVIII съезд Коммунистической партии Советского Союза завершил свою работу.

вского Союза «О политические КПСС в проведении экономической реформы и перехода к рыночным отношениям».

• «О политики КПСС в области образования, науки и культуры».

• «О средствах массовой информации КПСС».

• «О молодежной политике КПСС».

• «О политической оценке катастрофы на Чернобыльской АЭС и ходе работ по ликвидации ее последствий».

### по страницам утренних газет

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●</



В последние годы в многочисленных специальных и популярных публикациях появились разноречивые сведения об озоновом «щите» атмосферы земного шара. Попробуем разобраться с этим явлением более подробно.

Озон — это трехатомный кислород бледно-голубого цвета, газ с особым запахом, составляет менее одной части на миллион частей атмосферы и расположены в слое на высоте от 10 до 50 км от земли, который получил название озонасфера. Значение озона трудно переоценить для жизнедеятельности людей. Он абсорбирует солнечное ультрафиолетовое излучение и является своеобразным защитным «зонтом» Земли.

Несмотря на интерес к атмосферному озону еще с прошлого века, только в 1976 г. Альберт Леви впервые провел серию измерений атмосферного озона в обсерватории под Парником. Эти исследования были обусловлены тем, что в 1971 г. Гарольдом Джонсоном было сделано предположение, что при полетах сверхзвуковых самолетов на их корпусе осаждается окись азота, которая уменьшает атмосферный озон. В 1979 г. М. Молина и Ф. Роуланд из Калифорнийского университета предположили, что свободный хлор, обособливающийся за счет фотодиссоциации хлорфтористого углерода оказывает разрушающее воздействие на озон. В настоящие времена хлорфтористый углерод используется

проведенных в период с 1977 по 1984 гг., показала, что количество озона в атмосфере над Антарктикой (Хэлл Бей) уменьшилось за этот период на 40 процентов, при этом область повышенной концентрации озо-

на в период с его потерей вследствие солнечной активности. Тщательные исследования в период с 1978 по 1985 гг. показали зависимость от активности ультрафиолетового излучения Солнца. Следующая максимальная активность ози-

### По вашей просьбе

## Что мы знаем об озоновом слое?

ся в очень широких масштабах в холодильниках (охлаждающий реагент), в различных аэрозольных жидкостях, растворителях, пеноизоляциях и во многих других областях. Попадая в окружающую среду, он в химической инертной среде может оставаться в атмосфере 40—150 лет.

Свободный хлор воздействует на баланс между неодиссоциированным и диссоциированным озоном, превращая его в молекулярный кислород. Наиболее важным фактором в этом процессе является то, что хлор, играя роль катализатора, остается сам неизменным, таким образом, каждый атом хлора может разрушить до 100 000 молекул озона, прежде чем в конце концов, возвратится в тропосферу. Целая серия исследований,

на проширилась неравномерно на высоте от 12 до 24 км. Это явление уменьшения озона получило название антарктической озоновой дыры. Открытие ее явилось сенсацией, так как до этого достаточно четкого объяснения не было.

После открытия антарктической озоновой дыры начались интенсивные исследования в целом ряде стран (СССР, Англии, Америке, Канаде, странах Скандинавии и др.). При этом наряду с использованием традиционной аппаратуры начали использовать наблюдения с помощью искусственных спутников Земли, на которых устанавливаются специальные озоновые панели.

Наряду с уменьшением озона под воздействием хлорфторуглеродов естественно возник вопрос о связи

дается в 1991 г., в результате которой уровень озона может увеличиться. Наряду с разрушительным действием на озон хлора установлено, что и бром также может участвовать в этом процессе. Источниками брома могут служить метил бромид, половина из которого происходит из промышленных источников, другая половина появляется из морских организмов, и галогены, широко применяемые в промышленности, особенно электронной.

Согласно программе ООН, для защиты озонового слоя было заключено Монреальское соглашение, вступившее в силу в 1989 г. Это соглашение вступило в действие и в нашей стране. 5 мая 1989 г. в Хельсинки проходила Международная конференция по озоновому

закону, что лучше всего для загара в 9 до 11 утра и с 15 до 17 — во второй половине дня.

Собираясь на пляж, помните, что лучше всего для загара в 9 до 11 утра и с 15 до 17 — во второй половине дня.

Загар лежит ровнее, если быть в постоянном движении, а после купания ополосните чистой водой.

Если вы хотите избавиться от пигментных пятен, попробуйте сделать маску из личинок белка, борной кислоты и чайной ложки сливок. Нанесите на лицо на 30 минут. На 15—20 минут можно наложить маску из двух чайных ложек муки, чайной ложки уксуса и чайной ложки меда.

Мы будем рады, если наши советы окажутся для вас полезными.

Каждому известно, какую роль в нашем питании играют овощи, фрукты и различные зелени. Они не только снабжают наш организм витаминами, но и способствуют правильному пищеварению, удалению из организма ненужных солей и жиров.

Приготовливая салатные блюда, важно знать, как правильно обрабатывать продукты, чтобы не потерять ценные питательные вещества и чтобы исключить попадание в них болезнетворных микробов.

Кроме того, надо уделить внимание эстетическому оформлению блюд, тогда они покажутся особенно вкусными.

Предлагаем несколько советов общего характера.

Салаты готовят из варенных, квашенных, маринованных и сырых овощей, смыкных и маринованных фруктов в различных сочетаниях. В некоторых видах салатов добавляют мясо, рыбу, яйца. Перед смешиванием продукты обязательно охлаждают.

При обработке белокочанной капусты удаляют верхние загрязненные и поврежденные листья, капусту промывают. Шинкуют соломкой. Цветную капусту зачищают, для удаления гусениц погружают в холодную подсоленную воду (4—5 процентов соли), отваривают и разбивают на кочанчики. Сырые корнеплоды (морковь, репу, сельдерей) очищают, промывают, далее шинкуют соломкой, нарезают кубиками или дольками, для гарнирования на помидорах срезают верхнюю часть и удалите семена с мякотью, затем снова промывают и кладут в холодную воду на 30 минут для удаления излишней горечи. Помидоры нарезают ровными кружочками или дольками, для гарнирования на помидорах срезают верхнюю часть и удалите семена вместе с союзом. Огурцы: парниевые, тепличные и молодые грунтовые только промывают, переросшие огурцы очищают от кожицы и нарезают. У зелени салата, зеленого лука отделяют испорченные и увядшие листья, промывают 2—3 раза за большие количества воды. Капусту, нарезают кубиками или ломтиками в зависимости от формы нарезки овощей, входящих в состав салата. Для оформления салата мясо нарезают волоконами тонкими ломтиками. Куряя жарят или варят в целиком, охлаждают, отдельно мякоть от костей. Филе нарезают на кусочки тонкими ломтиками в зависимости от формы нарезки овощей, входящих в состав салата.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.

Соленые огурцы зачищают, разрезают вдоль и нарезают кубиками или ломтиками. Квашенную капусту слегка отжимают от рассола и перебирают, крупные куски разрезают в очищенном виде с основным способом или на палочку, охлаждают, нарезают ломтиками или кубиками.</

# НА ВАШИХ ТЕЛЕЭКРАНАХ

## Понедельник

16 ИЮЛЯ

ВНИМАНИЮ ТЕЛЕЗРИТЕЛЕЙ!  
В связи с профилактическими  
работами в понедельник, 16 июля,

программы ЦТ I и ЦТ II будут  
транслироваться с 18.00.

• ЦТ I

18.00 «Время». Телевизионная  
служба новостей (с сурдоперево-

## Вторник

17 ИЮЛЯ

• ЦТ I

6.00 «120 минут».  
8.05 «Родники»,  
8.35 Детский час (с уроком французского языка),  
9.35 «Кончина». Трехсерийный художественный фильм, 1-я и 2-я серии, Премьера.  
11.00 Коллаж (реклама, информация, объявления).  
12.00 «Время». Телевизионная служба новостей.  
\* \* \*

15.15 «Научный вестник»,  
16.00 Поэт заслуженная артистка РСФСР В. Баранова. Передача из Саратова.  
16.40 Советы чемпионов начинающим спортсменам.  
17.25 Концерт фольклорного ансамбля Ирака.  
18.00 «Время». Телевизионная служба новостей.  
18.30 «Теремок». Мультипликационный фильм.  
18.55 Голгофа художника А. Осмёркина.  
19.15 «Кончина». Трехсерийный художественный фильм, 2-я серия, Премьера.  
20.30 «Время». Телевизионная служба новостей.  
\* \* \*

## Среда

18 ИЮЛЯ

• ЦТ I

6.00 «120 минут».  
8.05 Концерт фольклорного ансамбля «Лейгарда» (Таллинн).  
8.30 «Гражданка». Телевизионный документальный фильм о вывозе исторических и культурных ценностей из СССР.  
9.20 «Это было... было...»  
9.35 «Кончина». Трехсерийный художественный фильм, 2-я и 3-я серии, Премьера.  
12.00 «Время». Телевизионная служба новостей.  
\* \* \*

15.15 Музыкальная сковорищница. Концерт из произведений А. Вивальди.  
15.55 «ТелЭКО», Журнал.  
16.25 «Второе призвание». Концерт художественных коллекций геологов.  
16.55 Детский час (с уроком английского языка).  
18.00 «Время». Телевизионная служба новостей.  
18.30 «Чудеса в решете». Мультипликационный фильм.  
18.40 Романсы С. Рахманинова в исполнении И. Архиповой.  
19.10 «Кончина». Трехсерийный художественный фильм, 3-я серия, Премьера.  
20.30 «Время». Телевизионная служба новостей.  
\* \* \*

## Четверг

19 ИЮЛЯ

• ЦТ I

6.00 «120 минут».  
8.05 Танцы «Горцы». Передача из Владикавказа.  
8.35 Литературно-художественная программа «Слово».  
10.35 «Кончина». Трехсерийный художественный фильм, 3-я серия.  
11.50 Коллаж (реклама, информация, объявления).  
12.00 «Время». Телевизионная служба новостей.  
15.15 Премьера телевизионного документального фильма «Ба-ваки». О певчих птицах Туркме-  
нистана (Ашхабад).

15.25 Фильм—детям, «Питер Пэн», 1-я серия («беларусьфильм»).  
16.35 «Здравствуй, музыка!»  
17.15 «Перепутье». Телевизионный документальный фильм о первых шагах по арендному подряду в совхозе «Правда» Московской области.  
18.00 «Время». Телевизионная служба новостей.  
18.30 ... До 16 и старше...  
19.15 Песни Сергея Березина.  
19.25 «Слово Андроникова, «Невский проспект». Телевизионный фильм.  
20.30 «Время». Телевизионная служба новостей.  
21.00 «Меридианы дружбы». Открытие второго Всесоюзного фестиваля польской песни. Пе-

## Пятница

20 ИЮЛЯ

• ЦТ I

6.00 «120 минут».  
8.05 «До 16 и старше».  
8.50 «Слово Андроникова, «Невский проспект». Телевизионный фильм.  
9.30 Премьера телевизионного документального фильма «Курортный городок» (Свердловск), 10.05 Конкурс актерской песни имени А. Миронова.  
10.55 Детский час (с уроком английского языка).  
12.00 «Время». Телевизионная служба новостей.  
15.15 Играет Государственный квартет имени Шостаковича.  
15.25 Фильм—детям, «Питер Пэн».

2-я серия.  
16.35 «И я оставил светлый след». Телевизионный документальный фильм о творчестве Г. Тукая.  
17.20 Минуты поззи.  
17.25 Премьера телевизионного документального фильма «Последние шумихи». О становлении арендного подряда в совхозе «Правда» Московской области («Экран»).  
18.00 «Время». Телевизионная служба новостей.  
18.30 ... «Такая незнакомая Болгария». Ведущий — политический обозреватель И. Кудрин.  
20.30 «Время». Телевизионная служба новостей.  
21.00 Коллаж (реклама, информация, объявления).  
21.05 Актуальное интервью.  
21.15 «Вокруг смеха».

## Суббота

21 ИЮЛЯ

• ЦТ I

6.00 «120 минут».  
8.05 Праздник народной песни. Выступает ансамбль «Веснянка» (ДК «Салют»).  
8.35 «Лама, папа и я» (датез у детей). Нитраты в овощах.  
9.05 «Живи, земля!»  
10.05 «Партнер». Коммерческий вестник.  
10.35 «Веснушчатое лето» (Литовский телеканал). Премьера.  
11.55 «Бурда модена» предлагается.  
12.25 «Победители».  
13.25 Мультипликационные фильмы: «Эзорной котенок», «Лабиринт».  
13.50 Играет Н. Латинский (скрипка).  
14.20 Прогресс. Информация. Реклама.

14.50 Диалог ведет Останкино. Каким быть телевидению.  
15.50 «Модест из рода Мусоргских». Фильм-концерт («Лентелефильм»).  
17.00 «Политические диалоги». Премьера телевизионного документального фильма «Поговорим» (творческое объединение «Союзтельфильм»).  
18.15 «Международная панорама». III тур конкурса исполнителей («Мосфильм»).  
19.00 Фильмы Н. Губенко. «Запретные зоны» («Мосфильм»).  
20.30 «Время». Телевизионная служба новостей.  
21.00 «Счастливый случай». Семейная телевизионная программа.  
22.10 Новости популярной музыки. «Программа «А».  
00.40 ТСН. Телевизионная служба новостей.  
10.30 Утренняя развлекательная программа.

## Воскресенье

22 ИЮЛЯ

• ЦТ I

7.30 «Спорт для всех».  
7.45 Ритмическая гимнастика.  
8.15 Тираж «Спортивного».  
8.30 «С утра паренеш».  
9.30 «На службе Отечества».  
10.30 Утренняя развлекательная программа.  
11.00 «Вокруг света». Альманах.  
12.00 Игры доброй воли. Спортивная гимнастика. Плавание. Передача из США.  
14.45 Торжественное открытие Игры доброй воли. Передача из США.  
16.45 «Здоровье».  
17.30 «Сельский час». Панорама.  
18.45 Из Юрмалы в Ялту. О предстоящем V Всесоюзном конкурсе молодых исполнителей эстрадной песни «Ялта-90».  
19.10 «Исполнение желаний».

Мультипликационный фильм.  
19.40 «Наш любимый детектив». Киноспектакль.  
20.30 «Время». Телевизионная служба новостей.  
21.15 «Бебони и Роза». Телевизионный шестисерийный художественный фильм, 1-я серия (ТВ Норвегии). Премьера.  
21.20 «Мысли о вечном».  
22.20 «Прогулка в ритмах степы». Фильм-концерт (Ленинград).  
• ЦТ II  
7.30 На зарядку становись!  
7.45 «Оцы и деды». Художественный фильм с субтитрами (киностудия им. М. Горького).  
9.05 Коллаж (реклама, информация, объявления).  
9.10 «Аир», в котором мы живем. Фильмы режиссера М. Соосара. «Время», «Однодневка», «Жизнь без...» (Таллинн-фильм).  
10.05 Кинофестиваль «Призы зрителей Тихоокеанского симпозиума». Премьера

18.30 «Мы и экономика», «Пульс-90». «Кончина». Телевизионный трехсерийный художественный фильм, 1-я серия («Ленфильм»). Премьера.  
20.30 «Время». Телевизионная служба новостей.  
21.00 Коллаж (реклама, информация, объявления).  
23.30 ТСН. Телевизионная служба новостей.

• ЦТ II

18.00 «Время». Телевизионная служба новостей (с сурдопереводом).  
\* \* \*

18.30 «Нехочуха». Мультплексионный фильм.  
18.45 «Музыкальный подснежник». Концерт детских коллективов Украины, Удмуртии, Латвии, Молдавии, России.  
19.30 Спокойной ночи, малыши! «А у нас...»  
19.45 «НЛО: необъяснимый вид». Передача 5-я.  
20.35 Премьера телевизионного документального фильма «День жатвы, хораскет и взятие Бастыни». О проблемах современного села (Саратов).  
20.55 Коллаж (реклама, информация, объявления).  
21.00 Кинообъединение, Художественный фильм. «Перемена участ-

ти» (Одесская киностудия). Вступительное слово А. Плахова.  
23.00 Футбол. Чемпионат СССР. «Днепр» — ЦСКА. 2-й тайм. Трансляция из Днепропетровска.  
23.50 Телевизионный музикальный абонемент. На концертах в Государственном музее им. А. С. Пушкина.

• ЦТ В I

17.30 Программа передач.  
17.35 Новости.  
17.40 Показывает студия «Шэллик». «Моя профессия — моя гордость».  
18.00 «Каникулы, каникулы...»  
18.15 «Басат — победитель Тен-

Гезе», «Возвращение домовенка. Мульфильты». «В кругу веселых». «Встань и иди». Документальный фильм.  
19.50 «Ахборот» (рус.). Об исполнении Указов I сессии Верховного Совета Узбекской ССР.  
20.20 «Краски лета». Видовой фильм.  
20.30 Москва. «Время».  
21.00 «Мушохада».  
21.30 Концерт эстрадно-симфонического оркестра Узгостелерадио.  
22.00 «Ахборот».  
22.20 Учкун Назаров. «Зеркало».

• ЦТ В II

17.30 Программа передач.  
17.35 Новости.  
17.40 Показывает студия «Шэллик». «Мы и наша страна».

• ЦТ В III

17.30 Программа передач.  
17.35 Новости.  
17.40 Показывает студия «Шэллик». «Мы и наша страна».

Спектакль Узбекского государственного академического театра драмы имени Камзы.  
23.00 Программа передач.  
• ЦТ В II  
18.05 «Друзья книги» (рус.). «Интеграл». Художественный фильм («Узбекфильм»).  
20.00 Показывает студия «Ташкент». «Один день в рабочем колlettive» (рус.).  
ПОКАЗЫВАЕТ ДУШАНБЕ:  
20.30 Москва. «Время».  
21.00 Поэт Субхон Сандов. Музыкальная программа.  
22.00 «Ахборот».  
22.20 «Авиценна». Художественный фильм.

• ЦТ В III

17.30 Программа передач.  
17.35 Новости.  
17.40 Показывает студия «Шэллик». «Мы и наша страна».

• ЦТ В IV

17.30 Программа передач.  
17.35 Новости.  
17.40 Показывает студия «Шэллик». «Мы и наша страна».

• ЦТ В V

17.30 Программа передач.  
17.35 Новости.  
17.40 Показывает студия «Шэллик». «Мы и наша страна».

• ЦТ В VI

17.30 Программа передач.  
17.35 Новости.  
17.40 Показывает студия «Шэллик». «Мы и наша страна».

• ЦТ В VII

17.30 Программа передач.  
17.35 Новости.  
17.40 Показывает студия «Шэллик». «Мы и наша страна».

• ЦТ В VIII

17.30 Программа передач.  
17.35 Новости.  
17.40 Показывает студия «Шэллик». «Мы и наша страна».

• ЦТ В IX

17.30 Программа передач.  
17.35 Новости.  
17.40 Показывает студия «Шэллик». «Мы и наша страна».

• ЦТ В X

17.30 Программа передач.  
17.35 Новости.  
17.40 Показывает студия «Шэллик». «Мы и наша страна».

• ЦТ В XI

17.30 Программа передач.  
17.35 Новости.  
17.40 Показывает студия «Шэллик». «Мы и наша страна».

• ЦТ В XII

17.30 Программа передач.  
17.35 Новости.  
17.40 Показывает студия «Шэллик». «Мы и наша страна».

• ЦТ В XIII

17.30 Программа передач.  
17.35 Новости.  
17.40 Показывает студия «Шэллик». «Мы и наша страна».

• ЦТ В XIV

17.30 Программа передач.  
17.35 Новости.  
17.40 Показывает студия «Шэллик». «Мы и наша страна».

• ЦТ В XV

17.30 Программа передач.  
17.35 Новости.  
17.40 Показывает студия «Шэллик». «Мы и наша страна».

• ЦТ В XVI

17.30 Программа передач.  
17.35 Новости.  
17.40 Показывает студия «Шэллик». «Мы и наша страна».