



8 декабря — День Конституции Республики Узбекистан

# ОТРАЖЕНИЕ ВОЛИ НАРОДА

Своеобразным подарком к третьей годовщине принятия Основного Закона страны можно назвать сборник «Конституционное право Республики Узбекистан», вышедший недавно в свет в издательско-полиграфическом концерне «Шарк»

**Красиво и строго оформленный двухтомник включает в себя Конституцию Республики Узбекистан, Конституцию Республики Каракалпакстан, важнейшие законодательные акты, закрепляющие государственную независимость Узбекистана, права, свободы и обязанности граждан, правовые основы экономики, избирательную систему, структуру полномочий высших и местных органов государственной власти.**

Основной Закон Узбекистана явился плодом творчества не ограниченного числа законодателей, а всего народа страны. Поэтому он отражает национальные и чаяния всех граждан, даёт четкие ориентиры для социального и экономического прогресса общества. И, что очень важно, обладает высокой степенью демократии.

В речи на торжественном собрании по случаю первой годовщины Конституции Узбекистана Президент И. А. Каримов подчеркнул, что этот документ вобрал в себя общечеловеческие ценности, которые прошли проверку временем, он разработан с использованием опыта развитых цивилизованных государств мира. Одновременно он воплощает и непреходящие ценности национального сознания.

Это доказательно подтверждается содержанием сборника. Его составитель, доктор юридических наук, профессор А. Сайдов отмечает, что Конституция Узбекистана — творческий единственный источник государственных, общественных, духовно-культурных потребностей в прогрессе и мировом опыте участившегося конституционного саморазвития. Здесь есть разумный учет норм гражданского общества, разделения властей, призыва демократическим конституциям западных стран. Очевидно здесь и влияние религиозных, культурных, исторических традиций народа.

Основной Закон устанавливает следующее глашество ценности: личность — общество — государство. Свободная, сознательная, самостоятельная лич-

ность — составная часть гражданского общества. Гражданское общество, то есть самоизбранный народ, выступает подлинным источником и носителем всякой власти. Демократическое правовое государство является защитником интересов и прав личности, общества. В этом смысле, подчеркивает А. Сайдов: Конституция выступает в качестве своеобразного общественного договора между гражданином, обществом и государственной властью.

Это положение наглядно иллюстрирует композицию Основного Закона. Если первый его раздел — это свод основных принципов конституционного строя, то второй содержит цельную и емкую систему личных прав, своего рода узбекский бильярд о правах. Символично и то, что раздел о правах человека предваряет раздел о государственной власти: не государство дарует права, а гражданин самостоятельно и ответственно пользуется своюностью неотчуждаемых прав.

Открываяшая книгу Конституция Узбекистана, по мысли составителя, определяет и расположение материалов сборника, которые разбиты на семь разделов, посвященных государственному суверенитету, внешней политике страны, основным правам, свободам и носителем всякой власти. Демократическое правовое государство является защитником интересов и прав личности, общества. В этом смысле, подчеркивает А. Сайдов: Конституция выступает в качестве своеобразного общественного договора между гражданином, обществом и государственной властью.

Конституция Узбекистана инициировала активную законотворческую деятельность в области прав человека, государственного строительства, создания развитого гражданского общества. Это наглядно демонстрирует работа избранным год назад на многопартийной основе Олий Мажлиса, принявшего за короткий срок целый ряд законов, конкретизирующих и развивающих основные положения конституционного фундамента страны. Динамизм этого процесса позволяет предполагать, что уже в скором времени потребуется переиздание книги со значительными изменениями.

Сборник «Конституционное право Республики Узбекистан» адресован в первую очередь депутатам, работникам государственных органов, юристам, преподавателям и студентам юридических и других гуманитарных наук. Однако не сомневаясь, что книга найдет своего массового читателя не только среди специалистов, но и среди всех граждан республики. Очень многое о наемных народах Узбекистана ориентирах рассказывает книга и читателю зарубежному.

рендуме и гарантиях избирательных прав граждан, о свободе совести и об образовании, о выборах в Олий Мажлис и о государственной власти на местах, многие другие важнейшие нормативные акты.

Конституция Узбекистана инициировала активную законотворческую деятельность в области прав человека, государственного строительства, создания развитого гражданского общества. Это наглядно демонстрирует работа избранным год назад на многопартийной основе Олий Мажлиса, принявшего за короткий срок целый ряд законов, конкретизирующих и развивающих основные положения конституционного фундамента страны. Динамизм этого процесса позволяет предполагать, что уже в скором времени потребуется переиздание книги со значительными изменениями.

Сборник «Конституционное право Республики Узбекистан»

адресован в первую очередь

депутатам, работникам

государственных

органов, юристам,

преподавателям

и студентам юри-

дических

и других гуманитар-

ных наук. Однако не сомневаясь, что книга найдет своего

массового читателя

не только среди

специалистов, но и

среди всех гра-

ждан республики.

Очень многое о наемных народах

Узбекистана ориентирах

рассказывает книга

и читателю зарубеж-

ному.

О. БАХРОМОВ,

наш обн. корр.

# ПРАВА И ГАРАНТИИ: ЗА СЛОВОМ — ДЕЛО

«...Высшей ценностью является человек, его жизнь, свобода, честь, достоинство и другие неотъемлемые права» (ст. 13 Конституции Республики Узбекистан)  
«Каждый имеет право на свободу и личную неприкосновенность» (ст. 25 Конституции Республики Узбекистан)  
«Каждому гарантировается судебная защита его прав и свобод...» (ст. 44 Конституции Республики Узбекистан)

Как воплощаются эти пункты Конституции на практике, на одном из самых «горячих» участков борьбы с нарушениями закона — на уровне районного управления внутренних дел, — об этом сегодняшний рассказ. И хотя рассказ в основном о работниках милиции, начнем его, пожалуй, не с потоги и не с криминальной хроники, а с того, что, как определил начальник Мирабадского РУВД Ташкента полковник милиции И. Григорьев, является одним из приоритетов в деятельности всего личного состава управления. Речь идет о профилактике преступлений, о пресечении попыток на посягательство прав, свобод и имущества граждан — о пресечении, как говорится, в самом зародыше.

Старший участковый уполномоченный майор милиции Катиф Алиев, недавно принявший

шний под свое опытное око участник в махалле «Бахор», до этого малого 15 лет отработал в другой махалле — «Файзобод». Право, майор может гордиться тем, что сделано за эти годы. Конечно, не лично им — сами жители махаллы проявляют поистине активистские, оказывают огромную помощь в профилактических мероприятиях, что в общем-то вполне естественно — ведь стараются они прежде всего для себя. А результат на сегодняшний день таков: за последние годы в махалле и прилегающих к ней окрестностях не было зарегистрировано ни одного серьезного преступления, даже мелкие правонарушения встречаются все реже и реже. Это результат совместной работы общественности и милиции. Регулярно группы добровольцев из десяти-пятнадцати человек во главе с сотрудниками милиции

контролируют улицы, общественные места, и даже залетные дебоширы знают — своих здесь давно нет, — лучше этим людям с повязками дружинников не попадаться ни в пыльни, ни в трезвом куряже.

В этой же махалле постоянно проходят встречи с работниками внутренних дел — от министерского до районного уровня, организуются лекции по Конституции, по важнейшим указам Президента и постановлениям Олий Мажлиса и правительства, проводятся задушевные беседы ветеранов и молодёжи. Все это явления здесь почти столь же обыденны, как традиционная пиальная чаепитие.

Конечно, махалла «Файзобод» во главе с ее аксакалом Тухтахон-ака Садыковым числится в Мирабадском управлении внутренних дел впереди. Но такая же работа — где с гораздо большими, а где пока еще с меньшим успехом — ведется во всех без исключения махаллях, на всех участках. И, что очень важно, «профилактика в районе со стороны органов внутренних дел понимается достаточно широко, включая не только меры воспитательного характера. Где нужно применить закон, разрешенную им силу — именно в

порядке профилактики правонарушений, — здесь ее применяют. Только за последние времена из 220 человек, находившихся в районе под административным надзором (а говорят более понятным языком, людей, которых отбыли срок или ослободились досрочно), 26 были представлены в районы судов, а количеством 10 месяцев текущего года по сравнению с тем же периодом прошлого сократились на 56 процентов. На треть снизилось число краж на улицах, а количество случаев хулиганства, так досаждавшего основной массе жителей, сократилось со 134 случаев в прошлом году до 72 в настоящем. Раскрытое количество преступлений на территории района в этом году перевалило за 1000, что вдвое превышает показатели прошлого года.

Но это ли есть практическое осуществление наших с вами прав, гарантированных Конституцией? Работу эту теперь необходимо сделать из выпущенных Президентом И. А. Каримовым в Самаркандской и Каишадаринской областях, где резкой критике подвергнуты противозаконные действия работни-

ков внутренних дел, проанализированы причины, приведшие к ряду фактов правового беспредела.

Уже стабильное для республики в целом снижение преступности складывается прежде всего на самых «горячих» участках — на уровне городских и районных управлений внутренних дел. В Мирабадском районе статистика выглядит так: количество квартирных краж за 10 месяцев текущего года по сравнению с тем же периодом прошлого сократилось на 56 процентов.

На треть снизилось число краж на улицах, а количество случаев хулиганства, так досаждавшего основной массе жителей, сократилось со 134 случаев в прошлом году до 72 в настоящем.

Работу эту теперь необходимо сделать из выпущенных Президентом И. А. Каримовым в Самаркандской и Каишадаринской областях, где резкой критике подвергнуты противозаконные действия работни-

ков внутренних дел, проанализированы причины, приведшие к ряду фактов правового беспредела.

— Дерябин я. Еще в мае полу-

чили премию как ветеран воины и положили деньги на трехмесячный краткосрочный вклад, — сетует пожилой клиент. — Потом еще раз пришел, еще раз перевел на второй срок. Сколько там набежало с тридцати процентов?

— Надо было прийти в сберкассы сразу после истечения трех месяцев!

— Я приходил...

— Ничего вы не приходили!

— Да вы позоря гляньте бу-

магжи-то!

Эту сцену я наблюдала в от-

делении сберкассы, именему

теперь народным банком. Дол-

го томился у стеклянного ок-

ошка

клиентом Николай Ва-

сильевичем Дерябином, покуда не

присоветовал стоящим рядом

с ним обратиться в кабинет бан-

ковского начальства. Оттуда вы-

шел успокоенным: «Сказали,

положены проценты за два сро-

ка.

За те полчаса, что выстари-

вал свое право на проценты Де-

рябин, людей в сберкассе было

немногоХ — человек 15. Но они

все стояли гуртом у окна:

одни заполняли бланки, другие

читали деньги. Подумалось:

нет, не умеем мы еще препод-

носить сервис! Даже сейчас, когда

клиентов у банков побау-

лись и нет прежней толпы, не

можем заплечь, заворожить

клиента любезной услугой. Так,

чтобы он еще раз сюда явился и

когда-то с собой привел. Напрот-

тив, забываем, что банк сущес-

тует для клиента, а заставляем

вынуждаем вкладчика «срваться»

из своей сбереже-

ния.

Сейчас нередко слышишь:

главная прибыль бан-

ков — это клиенты,

а доходы — это

клиенты. Для

клиентов

важны

клиенты, а для

клиентов

важны клиенты.

Сейчас нередко слышишь:

главная прибыль бан-

ков — это клиенты,

а доходы — это

клиенты.

Сейчас нередко слышишь:

главная прибыль бан-

ков — это клиенты,

а доходы — это

клиенты.

&lt;p



## Спорт

## НА ОЛИМПИЙСКОМ ПОМОСТЕ БУДУТ И НАШИ БОГАТЫРИ

Чемпионат мира по тяжелой атлетике собрал в китайском городе Гуанчжоу более пятисот любителей «железной игры» со всего света. Были среди них и посланцы Узбекистана



Такой чрезвычайно большой состав участников объясняется не только тем, что одновременно с мужчинами чемпионские титулы разыгрывали представительницы «слабого» пола, но прежде всего от того, что у мужчин шел спор еще и за представительство на Олимпийских играх в Атланте. Поэтому в каждой весовой категории состязались до сорока штангистов.

В отличие от тех удавших времен, когда чемпионские медали везли в Узбекистан Сергей Сыров и Игорь Садиков, нынче наши атлеты еще не готовы на равных бороться за медали с «сильнейшими мира сего». Но главную задачу — добиться олимпийские пропуска — усилиями прежде всего самаркандца Виктора Янского и ташкентца Александра Европина они решили довольно успешно: в общекомандном зачете дружину, возглавляемую Данилом Кимом, заняла 22-е место и получила право быть представленной на олимпийском помосте пятью спортсменами.

Янский, выступавший в весе до 54 кг, был близок к своим традиционным результатам и, набрав в сумме двуборье 237,5 кг (105+132,5), занял 11-е место.

С. ДАНИЛОВ,  
наш корр.

НА СНИМКЕ: со штангой ташкентец Б. Нуруллаев.

Фото Г. ГУРГЕНЬЯНА.

## Служба здоровья ПРЕДМЕТ ЗАБОТЫ НАШЕЙ — ДИФТЕРИЯ

Что только сегодня не услышали по поводу дифтерии. Эта актуальная тема горячо обсуждается в трудовых коллективах, в городском транспорте по дороге на работу и домой.

Каково же на самом деле положение с инфекционной болезнью в республике? Этот вопрос наш корреспондент задал лицу, расположенному самой точной информацией — начальнику Главного санитарно-эпидемиологического управления Минздрава республики С. Б. ШОУМАРОВУ.

— Оснований для особой тревоги, связанной с дифтерией, у эпидемиологов страны нет, а вот беспокойство мы испытываем. Случай заболевания в Узбекистане единичны, но они обязывают нас принять самые действенные меры, чтобы не допустить дальнейшее распространение болезни. Дело в том, что мы имеем с так называемой управляемой инфекцией, против которой есть эффективное средство — прививки. Сейчас началась массовая вакцинация населения. Пройдет она в два этапа. В первую очередь, прививки получат те, кто работает на крупных предприятиях, в организациях, учреждениях, в сфере обслуживания и быта, учащиеся школ и педагоги. Словом, все те, кому приходится вращаться среди большого количества людей. Им прививки сделают по месту работы или учебы. Остальная категория лиц будет обслуживаться в поликлиниках по месту жительства.

— Беспокойство ли connection некоторых, что вакции на всех не хватят, и поэтому следует самим побесконтактно о себе, раздобыв их по своим «каналам»?

— Хочу таких успокоить: Минздрав, руководство Каракалпакстана, кокимы областей, Ташкента изыскали необходимые средства, чтобы обеспечить вакциной всех жителей страны. Кроме этого, известная французская фирма «Pas teur meijeu», специализирующаяся на их производстве, присыпала 300 тысяч доз в качестве гуманитарной помощи. Подобные посылки ожидаются от ЮНИСЕФ и ВОЗ, с которыми Минздрав тесно сотрудничает.

Однако и в республике не сидят сложа руки. Буквально дни назад концерн «Узфармпром» выпустит первую партию противодифтерийной сыворотки. Срок ее хранения достаточно продолжительный — два года.

Л. КУЧЕРЕНКО,  
наш корр.

## Хозяюшкам

## КАПУСТНЫЕ ХЛОПОТЫ



Закончены осенне-зимние заготовки — баночки, наполненныевареньем, компотами и маринадом, ждут своей очереди попасть на стол. Но и зимние месяцы можно использовать дляпереработки овощей. Сегодня речь пойдет о капусте. Ее солят, квасят, маринуют, и у каждой хозяйки имеется свой секрет.

Капуста богата витаминами С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, а из минеральныхсолей — фосфором, магнием, кальцием, калием.

тыкать скалкой.

Для квашения 10 кг капусты требуются 1 граненый стакан соли крупного помола, морковь красной — 1 кг, 15—20 лавровыхлистьев, соль и перца душистого (в горошек).

**МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА**

Капусту шинкуют на полосы 5—6 мм, одну минуту бланируют в кипящей воде. Заливку готовят из расчета 1 литр воды, 120 г сахара и 50 г соли. Смесь кипятят и в конец варики добавляют 200 г 9-процентного уксуса.

В литровую банку последовательно закладывают горячую заливку — 250 г, черный перец и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара — 30 г, соли —

12 г, уксуса 9-процентного — 50 г, черного перца горошком и гвоздику по 4—5 шт., корицу — 2—3 г, а затем бланированную капусту (можно в смеси с 2—3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы запахи были выше уровня капусты.

Банки прогревают при температуре 85°, литровую — 15 мин, полилитровые — 3—5 мин.

На литровую банку раскладывается бланированной капусты 800 г, сахара —