## РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

**Толстовский сельский Совет депутатов**

**Каменского района Алтайского края**

**Р Е Ш Е Н И Е**

**27.09.2018 № 25 п. Толстовский**

|  |
| --- |
| О дополнительных основаниях признания безнадежными к взысканию недоимки, задолженности по пеням и штрафам по местным налогам |

В соответствии с пунктом 3 статьи 59 части первой Налогового кодекса Российской Федерации, Федеральным законом от 06.10.2003 № 131 «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», статьей 3 Устава муниципального образования Толстовский сельсовет Каменского района Алтайского края, протестом Каменской межрайонной прокуратуры от 29.06.2018 № 177/02-71-18

сельский Совет депутатов РЕШИЛ:

1. Установить на территории Толстовского сельсовета Каменского района Алтайского края дополнительные основания признания безнадежными к взысканию недоимки, задолженности по пеням и штрафам по местным налогам (прилагается).

2. Признать утратившим силу решение сельского Совета депутатов от 30.11.2017 № 22 «О дополнительных основаниях признания безнадежными к взысканию недоимки, задолженности по пеням и штрафам по местным налогам».

3. Направить настоящее решение главе сельсовета для подписания и опубликования.

4. Опубликовать настоящее решение в газете «Каменские известия» и разместить на официальном сайте Администрации Каменского района.

5. Настоящее решение вступает в силу со дня его официального опубликования.

|  |  |
| --- | --- |
| Глава сельсовета | Председатель сельского Совета |
|  | депутатов |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.А. Мороз | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.П. Булгаков |

№ 14 - СС

УТВЕРЖДЕНЫ

решением сельского Совета депутатов от 27.09.2018 № 25

Дополнительные основания признания безнадежными к взысканию недоимки, задолженности по пеням и штрафам

по местным налогам

Признаются безнадежными к взысканию и подлежат списанию:

1) недоимка и задолженность по пеням и штрафам у физических лиц, выбывших на постоянное место жительство за пределы Российской Федерации, с момента возникновения обязанности по уплате которых прошло не менее трех лет, на основании следующих подтверждающих документов:

а) выписка из Единого государственного реестра налогоплательщиков;

б) справка налогового органа о суммах недоимки, задолженности по пеням и штрафам по форме согласно приложению 2 к Порядку списания недоимки и задолженности по пеням, штрафам и процентам, признанным безнадежными к взысканию, утвержденному Приказом ФНС России от 19 августа 2010 года № ЯК-7-8/393@ (далее - Порядок);

2) недоимка и задолженность по пеням и штрафам у физических лиц, по которым истек срок предъявления к исполнению исполнительных документов, если с даты образования недоимки и задолженности по пеням и штрафам прошло не менее трех лет, на основании следующих подтверждающих документов:

а) копия исполнительного документа;

б) справка налогового органа о суммах недоимки, задолженности по пеням и штрафам по форме согласно приложению 2 к Порядку;

3) недоимка и задолженность по пеням и штрафам по отмененным местным налогам у налогоплательщиков, в отношении которых не возбуждено производство по делу о банкротстве в соответствии с Федеральным законом от 26 октября 2002 года № 127-ФЗ «О несостоятельности (банкротстве)», при условии, если с момента отмены налога прошло не менее трех лет и (или) задолженность не реструктуризирована, срок ее уплаты не изменен в соответствии с главой 9 Налогового кодекса Российской Федерации, на основании следующих подтверждающих документов:

а) справка налогового органа о суммах недоимки, задолженности по пеням и штрафам по форме согласно приложению 2 к Порядку;

б) копия нормативного правового акта, которым налог был отменен.

6 яиц 200 г сахара 250 г муки 3 важных правила: • чаша миксера должна быть чистой, сухой и обезжиренной • муку обязательно необходимо просеивать • яйца берите хорошо охлажденные Приготовление идеального бисквита: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 1. Разбить яйца в чашу миксера, добавить сахар. Взбивать сначала на очень низкой скорости миксера (1–2 минуты), затем увеличить скорость и взбивать до пышной белой массы. Как определить, что на данном этапе тесто дошло до кондиции? Капельки должны образовывать рисунок, они не должны растекаться. Только в этом случае бисквит получится пышным и нежным. 2. Выключить миксер и постепенно, небольшими порциями, вводить муку. Перемешивать тесто очень аккуратно с помощью лопатки, снизу вверх. Ни в коем случае не используйте миксер или даже венчик – бисквит опадет и станет резиновым. Но не увлекайтесь перемешиванием, каждое лишнее движение делает бисквит менее пышным. Как только все комочки растворились, прекращайте! 3. Осторожно вылить тесто в разъемную форму, выстеленную пергаментом. Аккуратно разровнять поверхность бисквита лопаткой, и здесь не надо усердствовать! 4. Отправить тесто в разогретую до 180°С духовку на 25–30 минут. Ни в коем случае не открывайте дверцу в эти полчаса, чтобы проверить, как там ваш бисквит! 5. Достать бисквит из духовки, остудить до комнатной температуры, извлечь из формы и разрезать на необходимое количество пластов. Резать лучше всего ножом для хлеба. 6. Идеальный бисквит готов! Приятного аппетита! ❤️🤗 Готовьте, пробуйте, подписывайтесь на нашу группу.🌸 Не забудьте порадовать рецептом своих друзей, нажав «Поделиться»!👫👫

6 яиц 200 г сахара 250 г муки 3 важных правила: • чаша миксера должна быть чистой, сухой и обезжиренной • муку обязательно необходимо просеивать • яйца берите хорошо охлажденные Приготовление идеального бисквита: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 1. Разбить яйца в чашу миксера, добавить сахар. Взбивать сначала на очень низкой скорости миксера (1–2 минуты), затем увеличить скорость и взбивать до пышной белой массы. Как определить, что на данном этапе тесто дошло до кондиции? Капельки должны образовывать рисунок, они не должны растекаться. Только в этом случае бисквит получится пышным и нежным. 2. Выключить миксер и постепенно, небольшими порциями, вводить муку. Перемешивать тесто очень аккуратно с помощью лопатки, снизу вверх. Ни в коем случае не используйте миксер или даже венчик – бисквит опадет и станет резиновым. Но не увлекайтесь перемешиванием, каждое лишнее движение делает бисквит менее пышным. Как только все комочки растворились, прекращайте! 3. Осторожно вылить тесто в разъемную форму, выстеленную пергаментом. Аккуратно разровнять поверхность бисквита лопаткой, и здесь не надо усердствовать! 4. Отправить тесто в разогретую до 180°С духовку на 25–30 минут. Ни в коем случае не открывайте дверцу в эти полчаса, чтобы проверить, как там ваш бисквит! 5. Достать бисквит из духовки, остудить до комнатной температуры, извлечь из формы и разрезать на необходимое количество пластов. Резать лучше всего ножом для хлеба. 6. Идеальный бисквит готов! Приятного аппетита! ❤️🤗 Готовьте, пробуйте, подписывайтесь на нашу группу.🌸 Не забудьте порадовать рецептом своих друзей, нажав «Поделиться»!👫👫