

**خراسان جنوبی** روزنامه سیاسی، اقتصادی، فرهنگی، اجتماعی

<b>مشاوره</b>

## والدین و اوقات فراغت

#### فرزندان

برخی از والدین پر کردن اوقات فراغت فرزندان را فقط در حضور آنان در کلاس های تابستانی می بینند و به اجبار فرزندان خود را در کلاس های تابستانی ثبت نام می کنند در حالی که برای پر کردن اوقات فراغت فرزند، خانواده باید هادایت گر باشد و این اشتباه بزرگی است که برای آن ها تصمیم گیری کند چرا که اگر کودک تحت فشار به کلاس برودممکن است این موضوع اثر نامطلوبی به جا بگذارد.
یک مشاور برای گذران این دوران بر نامه ریزی دسته جمعی را توصیه کرد و گفت: از همان ابتدای کار باید علایق فرزنددر اولویت قرار گیرد نامشخص شدن تمایل دارد به چه چیزی برسد.
دکتر هال» توجه به برنامه ریزی برای ورزش کردن را یادآور شد و افزود: در شرایطی که در خانه ماندن برای پیشگیری از ابتلا به کرونا توصیه می شودمی توان انجام کار های خانه با همکاری اعضای خانواده را به عنوان یکی از مهم ترین راه ها برای گذراندن اوقات فراغت تابستانی در نظر گرفت، به عنوان مثال بچه ها تشویق شوند تا اتاق شان را مرتب کنند البته بهتر است این کار برای آن ها جذاب شودمثلا بگویند زمان می گیرم و اگر تا این ساعت اتاق را تمیز کنی، جایزه می گیری.
افزون بر این می توان وسایل نقاشی در اختیار شان گذاشت تا یک موضوع خاص را نقاشی کنند زیرا بچه ها در هر سنی عاشق نقاشی کشیدن هستند.
به گفته وی هنگامی که حوصله کودک کم سر می رودوالدین می توانند برای پر کردن اوقات فراغت آن ها چندپویانمایی یا فیلم مناسب سن او تهیه کنند.
در کنار این نیز می توانند به کودک خود اجازه انجام بازی های رایانه ای بدهند، البته برای این کار زمان تعیین کنند.
این مشاور فضای مجازی را نیز یک راه سر گرمی در این دوران بیان کرد و دسترسی را راحت و آسان و به حجم زیاد اطلاعات را جزو معایب و مزایای این فضا بر شمرد و گفت: با داشتن برنامه های مشار کنی می توان از اوقات فراغت به بهترین شکل استفاده کرد.

### جوانان ۷۰ درصد جمعیت

**مبتلا به ام اس هستند**

## افزایش ۱۳ درصدی بیماران ام اس و دیالیزی

آمار بیماران ام اس و دیالیزی ۱۳ درصد افزایش یافت.
مسئول مرکز جامع بیماران خاص با اشاره به وجود دو هزار و ۱۸۴ بیمار خاص در استان به «خراسان جنوبی» گفت: از این تعداد هزار و ۳۲۸ بیمار پیوندی، دیالیزی، هموفیلی، پروانه ای و... و ۸۵۶ بیمار سرطانی هستند.
«هادی دهقانی» بیشترین افزایش آمار در سه ماه گذشته را مربوط به بیماران ام اس و دیالیزی یا فاوانی ۱۲ تا ۱۳ درصد اعلام و اضافه کرد: رشد بیماران هموفیلی در این مدت کمتر از ۲ درصد بود. وی عامل ۸۰ درصد بیماری های ام اس و دیابت را اکتسابی و اجتماعی دانست و افزود: شیوع بسیاری از بیماری ها به دلیل تکنیکی بودن و کنترل آن ها، کم است اما با توجه به اکتسابی بودن بیماری ام اس و کلیوی با افزایش آمار تصادف ها و افراد مبتلا به فشار خون، عفونت کلیه، مجاری ادراری، کیست و... جمعیت سالم به بیماری های نارسایی کلیه مبتلا می شوند. وی استرس، اضطراب، فعالیت، کم خوابی شبانه، تغذیه نامناسب، وضعیت جغرافیایی و... را عوامل مستعد کننده ام اس اعلام و اضافه کرد: با وجود استرس و اضطراب موجود در جامعه، آمار بیماران ام اس و دیالیزی به ۴۰ درصد افزایش خواهد یافت. وی بیشترین سن ابتلا به ام اس را از ۱۸ تا ۴۰ سالگی همزمان با دوره فعالیت مجاری ادراری، کیست و... در جامعه بیان و تصریح کرد: افراد در این بازه سنی در معرض استرس و اضطراب بیشتر هستند و ابتلا به ام اس در آن ها افزون تر است؛ همچنین با توجه به پیشرفت علم و فناوری و امید به زندگی در جامعه، افراد از دهه ۶۰ به بالا به دلیل دیابت، فشار خون و... بیشتر دچار نارسایی کلیه می شوند. وی مصرف سرانه آب در این منطقه به دلیل گرمسیر بودن و تعریق زیاد را دست کم ۱۲ تا ۱۷ لیوان در روز بیان و اضافه کرد: بسیاری از جوان ها به دلیل کمبود آب و تعریق زیاد دچار نارسایی کلیه می شوند. به گفته وی، ۱۲ تا ۱۵ درصد بیماران دیالیزی و ۷۰ تا ۷۵ درصد بیماران ام اس را جوانان در دهه سنی ۱۰ تا ۲۰ سال و همچنین دو سوم جمعیت ام اس را بانوان تشکیل می دهند.

دوشنبه	اذان ظهر ۱۲:۳۸	غروب آفتاب ۱۹:۴۵	اذان مغرب ۲۰:۰۵	اذان صبح فردا ۵:۳۵	طلوع آفتاب فردا ۵:۳۱
۱۶ تیر ۱۳۹۹					
۱۴ ذی القعدة ۱۴۴۱					
شماره ۲۳۱۱					

۸۸ میلیارد تومان برای هوشمند سازی کلاس های درس نیاز است.
رئیس اداره فناوری و اطلاعات آموزش و پرورش از وجود هفت هزار کلاس درس دولتی در استان خبر داد و به «خراسان جنوبی»

## نیاز ۸۸ میلیاردی برای هوشمند سازی مدارس

گفت: از این تعداد چهار هزار و ۴۰۰ کلاس به هوشمند سازی نیاز دارد.
«رضایی» با بر آورد نیاز ۲۰ میلیون تومانی برای هر کلاس درس، افزود: بر این اساس ۸۸ میلیارد تومان دیگر برای هوشمند

### بایدها و نبایدهای استفاده از ظروف

# غذا را

# در کدام ظرف بپزیم؟

خسروی

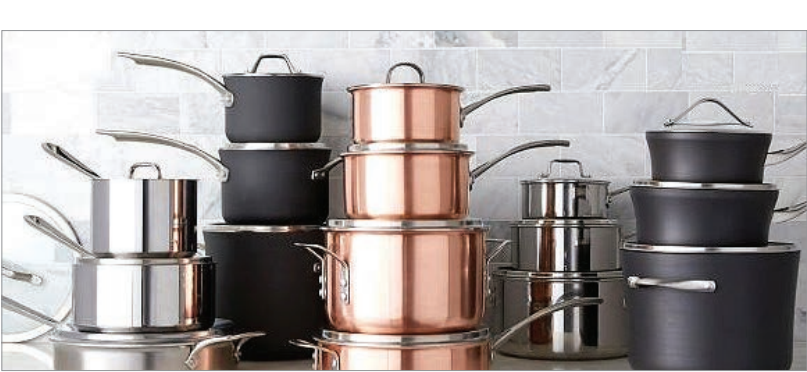
هر فروشنده ای توصیه های خودش را دارد، یکی قلمبه می سی را مفید می داندو دیگری آن را سرطان زان. آن یکی این گوید تفلون بخريد، خوب و نجيب است و ديگرى استفاده از آن را براى سلامتى مضرى داند. يکىي توصيه مادر بزرگش را گوشزد مى کند که با يک ميخ در قابلمه، مشکل کمبود آهن بدن اعضاى خانواده ر ف مى شود! آن يکى مى گويد چدن براى سلامتى مفيد است و همه غذاها را در همين قابلمه ها بپزيد. در دنياى پر تنوع ظروف پخت و پز هموار هين اسل مطرح است که تپيه غذا در چه ظرفى مناسب است و آيا در حقيقت پخت و پز در ظرف خاصى تاثيرى بر تامين بخشى از املاح مورد نياز بدن دار دياراز استفاده گذشتگان از ظروف مسى چيست؟

### آلومينيوم و آلزایمر

يک متخصص طب ايرانى با اشاره به اين که با استفاده از ظروف آلومينيومى، مقادير زيادى از اين ماده در هر وعده غذايى وارد بدن مى شود، مى گويد: افزايش نامطلوب ميزان آلومينيوم در رژيم غذايى سبب بروز اختلال در سيستم عصبى، کم خونى، افزايش خطر ابتلا به آلزایمر، اختلال در متابوليسم استخوان، مسموميت کليه، کبد و التهاب مفاصل مى شود. به گفته دکتر نواب زاده، با داغ شدن ظروف آلومينيوم، مقدارى از اين ماده در داخل غذا آزاد مى شود، بنابر اين پخت و پز زياد در اين ظروف سبب افزايش آلومينيوم خون و افزايش ريسک بيمارى آلزایمر مى شود.

### مس و حرارت کم

وى در باره ظروف مسى هم مى گويد: از آن جا که مس گرما را به خوبي هدايت مى کند، مى توان به راحتى با آن دماى پخت و پز را کنترل کرد، بنابر اين با استفاده از حرارت کم تا متوسط مى توان بهترين نتيجه را از اين ظروف گرفت.
وى استفاده از مقادير کم مس را براى سلامتى مفيد مى داند و مى افزايد: مقادير زياد آن مى تواند مسموميت ز را بشد.
وى با استناد به هشدار سازمان غذا و دارو (FDA) در باره استفاده از ظروف مسى بدون پوشش تا کيد مى کند: بايد از خراشيدن اين ظروف خوددارى کرد چون با سايدن يا خراشيدن اين ظروف هنگام شست و شو، لايه پوششى محافظان از زين مى رود و در صورت رود مقادير زيادى از اين فلز به غذا؛ سبب تهوع، استفراغ و اسهال مى شود. به گفته وي، اگر سطح داخلى ظرف مسى با فلز قلح پوشيده نشده باشد يا براثر استفاده زياد خشن برداشته باشد، مس وارد غذا و با آن وار د فعل و انفعالى مى شود و بر اثر استفاده طولانى مدت، مس در بافت هاى داخلى بدن به ويژه کبد انباشته مى شود و آثار نامطلوبى به دنيا ل دارد. هر چند نصب و به کار گيرى سطوح مسى با رنجى با آلياژ مس بالا، ميكروب MRSA و ديگر عفونت هاى بيمار ستانى را از زين مى برد.
وى مى افزايد: امروزه بسيار مشاهده مى شود که به دليل قيمت ارزان تر سرب بر آى اندود کردن ظروف مسى از اين ماده به جاى قلع استفاده مى شود که اين خود خطر مسموميت با سرب را به شدت افزايش مى دهد، حتى از قاشق هاى مسى با رنگ قرمزى اى برداشتن روغن و مواد ترش استفاده ن تکنيد به عنوان مثال قرار دادن



<b>دفترمر كزى: مشهد، بىلوار شهيدصادق(سازمان آب)</b>	<b>صاحب امتياز:</b>
<b>مسئودق پستى:</b> ۹۱۷۳۵-۵۱۱	<b>مؤسسه فرهنگى هنرى خراسان</b>
<b>تلفن:</b> ۰۵۱-۳۷۶۴۳۰۰۰	<b>مدیر مسئول:</b>
<b>شماره دیرفراخه:</b> ۰۵۱-۳۷۶۴۳۹۵	<b>محمد سعيد احدیان</b>
<b>پيامل:</b> ۲۰۰۰۹۹۹	

سازى مدارس باقى مانده نياز است. هر چند مى توان با اولويت بندى کلاس هاى بيش از ۱۰ نفر، با نصف اين مبلغ هم براى هوشمند سازى کلاس ها اقدام کرد.



اشاره به اين که تيليفلات در باره ظروف طيخ غذا، گاهى بايه علمى ندار دو در بيشتر موارد گمراه کننده و براى کسب سود است، مى گويد: با استناد به بررسى منابع معتبر طب سنتى، بهترين ظروف براى پخت و پز ظروفى است که به راحتى قابل شست و شو باشد، هنگام طيخ بر کيفيت مواد غذايى تاثير سوندناشته باشد، آلودگى در آن باقى نماندو توزيع حرارتى يکنواختى داشته باشد که بر اساس ويزگى هاى يادشده، ظروف استيل با کيفيت و شيشه اى مقاوم در برابر حرارت (پيرکس) پيشنهاده مى شود. دکتر «حقيقتى» با اشاره به اين که طيخ غذا در ظروف مسى سبب ورود مس به ميزان بيش از حد نياز بدن به داخل غذا و ذخيره آن در کبد و بعضى بافت هاى ديگر بدن و در نتيجه بروز بيمارى مى شود، مى افزايد: کمبود مس در بدن شايع نيست. از طرفى قلع اندود کردن خالص ظروف مسى به طور معمول انجام نمى شود و آلودگى با سرب وجود دارد که در از مدت سبب مسموميت با اين ماده مى شود.
وى پخت و پز با ظروف سنگى را هر چند نامناسب مى داند اما مى افزايد: پس از چدن بار استفاده از اين ظروف به دليل ورود ذرات غذايى به منافذ موجود در آن، اين موضوع سبب باقى ماندن مواد در منافذ، آلودگى، تغيير در کيفيت يا طعم، انتقال و انتشار عوامل بيمارى زامى شود که ظروف سفالى هم اين مشکل را دارد.
وى تحمل گرما و سايش ظروف لعابدار را کمتر از بقيه ظروف مطرح و اضافه مى کند: چنانچه لعاب به کار رفته در اين ظروف دچار آسيب ياد در لعاب از فراز تا سنگين مانند سرب استفاده شود، ورود آن ها به غذا در دراز مدت سبب بيمارى مى شود.
وى در باره ظروف تفلون، چدن و سراميکى هم مى افزايد: اگر کيفيت لايه نجسپ اين ظروف خوب باشد و دچار آسيب و خراش نشود، در حرارت هاى ملايم مورد استفاده قرار گيرد، استفاده از اين ها مشکلى ندارد اما از آن جا که هنگام استفاده از اين ظروف براى سرخ کردن، حرارت بالاست و استفاده از قاشق و چنگال سبب آسيب به لايه نجسپ آن ها مى شود. در نتيجه ورود مواد سمى که در توليد لايه نجسب به کار رفته در دراز مدت سبب بيمارى هاى وخيم مى شود.

وى از بين ظروف تفلون، چدن و سراميکى، نوع سراميکى را ايمئن تر مى داند و مى افزايد: گاهى براى ارزان تر بودن ظروف تفلون، در ساخت آن از فلز کادميوم استفاده مى شود که مى تواند به بروز بيمارى هاىى مانند سرطان، کوناهى قه، ضايعات پوستى و کم خونى منجر شود. به گفته وي، همچنين استفاده از ظروف روبه هم توصيه نمى شود چرا که ورود فلزات به کار رفته در آن ها به غذا سبب مسموميت با فلزات در دراز مدت مى شود.

### بهترين ظروف

وى بهترين ظروف براى سرو غذا را از نوع شيشه اى و چينى مطرح و اضافه مى کند: بهتر است از ظروف پلاستيکى براى سرو غذا يا نوشيدنى گرم استفاده نشود. همچنين استفاده از ظروف پلاستى ساخته شده از مواد اوليه با کيفيت و لعاب سالم و خراشيده شده که ليه هاو بدنه آن بدن هراسيى هستند، براى سرو غذايى که داغ نبازد بشودن مانع مى به گفته وي، در مجموع بهترين ظروف براى پخت و پز اول استيل، استاندارد، سسپس به ترتيب شيشه اى نشکن (پيرکس)، سراميکى با کيفيت و سالم، سفالى لعابدار خوب پخته شده و سنگى است.

### متخصص طب

#### ايرانى: مس

#### گرمارا به خوبي

#### هدايت مى کند و

#### مى توان بهر احتي

#### با آن دماى پخت

### ويز را کنترل

#### کرد، بنابر اين يا

#### استفاده از حرارت

#### کم تا متوسط مى

#### توان بهترين

#### نتيجه را از اين

#### ظروف گرفت

### مدير گروه طب

#### سنيتى دانشگاه

#### علوم پز شكى

#### پيرچند: بهترين

#### ظروف براى پخت

#### ويز اول استيل

#### استاندارد،

#### سسپس به ترتيب

#### شيشه اى نشکن

#### (پيرکس)،

#### سراميکى

#### با کيفيت و سالم،

#### سفالى لعابدار

#### خوب پخته شده و

#### سنگى است

#### واحد آگهى و اشتراك: ۵۶

#### مسئودق پستى: ۵۱۴- ۹۷۱۷۵

#### شماره دیرفراخه: ۰۵۱-۳۲۴۴۴۰۰

#### چاپ، شهرچاپ خراسان

<b>روى خط خبر</b>

## ۷۰ درصد اداره ها ايمنى ندارد

۷۰ درصد اداره هاى بيرجند ايمنى کامل ندارد. مدير عامل سازمان آتش نشانى شهردارى بيرجند با اشاره به ارائه اخطارى و مشاوره به برخى اداره ها مبنى بر رعايت اصول ايمنى از سال هاى گذشته، به خراسان جنوبى» گفت: با وجود اخطارى هاى کتبى، فقط برخى اداره ها آن هم تا حدودى در خصوص رعايت موارد ايمنى اقدام کرده اند. «حسينى» مکان هاىى شامل انبار و تاسيسات را داراى بار اشتغال بالا و از نقاط پر خطر دانست و افزود: در بيشتر اين مکان ها سيستم اطفا تعيبه نشده است که در صورت اصلاح نشدن به توسعه حريق منجر مى شود و خسارت هاى جانى و مالى زيادى به بار مى آورد.
وى سالن علامه فرزान و اموال تمليكى را از نقاطى اعلام کرد که با وجود اخطار و بيان اشکال هاى موجود، اقدام خاصى توسط مسئولان مربوط انجام نشد و اين موضوع به حادثه منجر شد.
وى خواستار نظارت بيشتر متوليان امر و سيستم هاى نظارتى بالادستى شد و تاکيد کرد: در برخى نقاط براى ايمن سازى نياز به سرمايه چندانى نيست و مى توان با يک سيستم اطفاى حريق بسيار ناچيز مشکل را بر طرف و از بروز خسارت هاى جبران ناپذير جلو گيرى کرد.

### دستپخت

## ایمام بايلدى

**مواد لازم:**
بادمجان: ۵ یا ۶ عدد / پیاز بزرگ: ۲ عدد / روغن مایع: به مقدار کافی / فلفل پیاز: ۲ عدد / سیر: ۴ حبه / جعفری: به مقدار لازم / رب گوجه فرنگی: یک قاشق غذاخوری / گوجه فرنگی: ۳ عدد / نمک، فلفل قرمز و سیاه: به مقدار کافی

**طرز تهیه:**

ابتدا بادمجان ها را به صورت را ه راه پوست کنید و نیم ساعت در آب نمک بخیابانید. سپس آن ها را از آب نمک بردارید، سرخ کنید و روغن اضافی آن را بگیرید. دو عدد پیاز بزرگ خرد شده را ۴ دقیقه تفت دهید و در ادامه فلفل سبز، سیر و گوجه فرنگی های خرد شده و فلفل قرمز و سیاه و نمک را اضافه کنید و تا نیم شدن گوجه فرنگی ها به تفت دادن ادامه دهید. در پایان مقدارى جعفرى خرد شده اضافه کنید و بعد از هم زدن، تا به را از روى اجاق بردارید. بادمجان سرخ شده را در سینی مخصوص فر بچینید و قسمت میانی آن ها را با استفاده از چاقو قاشق باز کنید و سپس درون بادمجان ها را با استفاده از مخلوط آماده شده، پر کنید و روى آن ها گوجه فرنگى قاچ شده و یک قاشق مر با خورى رب گوجه فرنگى بپیزاید و یک لیوان آب داغ را مخلوط و سپس به بادمجان ها اضافه کنید و سپس سینی را در فر با دمای ۱۹۰ درجه سانتی گراد حدود ۳۵ دقیقه قرار دهید.

### عطاری

### زرد خون ساز

زردآلو بازکننده مجاری عروقی و خون

ساز است.

مدیر مجتمع تحقیقات گیاهان دارویی با

اشاره به این که زردآلو از نظر طب قدیم ایران سرود تر است، گفت: این میوه، مقداری خاصیت ملین و ضد سرطانی دارد و بوی بد دهان را رفع می کند. همچنین دارای خاصیت آنتی اکسیدانی بالایی است و به ویژه برای سرطان های ریه و لوزالمعده اهمیت ویژه ای دارد.

«پویان» میوه زردآلو را بازکننده مجاری عروقی و خون ساز دانست و افزود: این میوه به دلیل املاح معدنی بالا مانند پتاسیم، کلسیم و انواع ویتامین ها از نظر تغذیه ای و دارویی اهمیت خاصی دارد. همچنین به دلیل وجود ویتامین C و املاح آهن از میوه های بسیار مفید برای سلامتی است و در جلوگیری از بیماری های قلبی، عصبی و روحی، بی خوابی، خستگی شدید و فراموشی و نارسایی های بینایی آثار مفیدی دارد.
وى توصیه کرد: نباید زردآلو را بعد از غذا مصرف کرد یا بعد از آن، آب سرد نوشید یا با آب سرد استحمام کرد. به گفته وی، روغن مغز هسته زردآلو برای پوست مفید است و زبرى آن را بر طرف مى کند و ضد کرم هاى انگلى روده و مسهل قوی و براى رفع خشکى و خشونت حلق، گلو و ورم حنجره و آبسه هاى دندان مفید است.
همچنین در بیماری های آسم، روماتیسم، ورم پا و یبوست از روغن آن بهره می گیرند.

## پرداخت تسهیلات به ۲۸۳۲ طرح اشتغال روستایی

اوایل تابستان ۹۷ قانون ایجاد اشتغال پایدار برای روستاییان و عشایر از محل منابع مشترک صندوق توسعه ملی در خراسان جنوبی ابلاغ شد و بیش از دو هزار و ۸۲۲ طرح اشتغال پایدار روستایی و عشایری بیش از ۳۵۳ میلیارد تومان تسهیلات دریافت کرد.

به گفته مدیر کارآفرینی و اشتغال اداره کل کار، تعاون و رفاه اجتماعی از زمان شروع طرح بیش از سه هزار و ۴۰۰ طرح به چهار موسسه عامل ارسال شد که دو میلیون ۸۵۲ طرح مصوب و با پرداخت ۳۵۳ میلیارد تومان تسهیلات به دو هزار و ۸۲۲ طرح ایز طرح هزار و ۳۰۰ روستایی شغل پایدار ایجاد شد.
هزارها افزود: تاکنون بیش از ۳۲۰ میلیارد تومان اعتبار در چهار مرحله ابلاغ شد و اعتبارات ابلاغ شده برای هر حله پنجم مشخص نیست.

### آگهی تغییرات مجمع خیرین مدرسه ساز دور اندیش خراسان جنوبی موسسه غیر تجاری

**به شماره ثبت ۱۷۶ و شناسه ملی ۱۰۳۶۰۰۵۳۳۰۹**

به استناد صور تجلسه هیئت مدیره مورخ ۱۳۹۸/۱/۲۸ و مجوز شماره ۳۵/۲۲/۱۶۳۶۰ مورخ ۱۳۹۸/۳/۱۸ استانداری خراسان جنوبی تصمیمات ذیل اتخاذ شد:
۱- آقایان غلامحسین فرزین بشماره ملی۰۶۵۲۴۹۹۱۴۷ بعنوان رئیس هیات مدیره و سید علی خیریه بشماره ملی۰۶۵۱۶۳۶۶۱۲ بعنوان نائب رئیس هیات مدیره و سید حسین خیریه بشماره ملی۰۶۵۱۶۶۴۶۰۸ بعنوان خزانة دار و غلامرضا خالقی بشماره ملی۰۸۸۹۵۰۴۸۹۱ بعنوان عضو اصلی هیات مدیره و محمد حسین یوسفی بشماره ملی۰۶۵۰۳۸۱۳۹۴ بعنوان عضواصلی هیات مدیره و اداره کل آموزش و پرورش خراسان جنوبی با شناسه ملی۰۴۵۷۲۷/۱۴۰۰۲۰ با نمایندگی آقای محمد علی واقعی بشماره ملی۰۶۵۰۴۹۹۷۶۱ بعنوان عضواصلی هیات مدیره و اداره کل نوسازی توسعه و تجهیز مدارس خراسان جنوبی با شناسه ملی۱۴۰۰۲۹۸۱۱۷۸ با نمایندگی آقای محمدرضا بیکی بشماره ملی۰۵۲۳۹۸۶۹۹۰۱ بعنوان اعضای اصلی هیات مدیره و علی دباغی بشماره ملی۰۵۲۳۹۸۴۷۸۵۱ و محمدرضا حنفی بشماره ملی۰۵۲۳۹۵۵۷۲۱۷ بعنوان اعضای علی البدل هیات مدیره برای مدت دو سال انتخاب گردیدند.
۲- کلیه اسناد و اوراق بهادار و بانکی از قبیل چک و سفته و اسناد با امضای ثابت آقای محمدرضا بیکی و امضای آقای غلامحسین فرزین یا سید علی خیریه همراه با مهر موسسه معتبر خواهد بود.

**اداره کل ثبت اسناد و املاک استان خراسان جنوبی- اداره ثبت شرکت ها و موسسات غیرتجاری بیرجند (۰۲۷۸۷۹ )**

### آگهی تغییرات مجمع خیرین مدرسه ساز دور اندیش خراسان جنوبی موسسه غیر تجاری

**به شماره ثبت ۱۷۶ و شناسه ملی ۱۰۳۶۰۰۵۳۳۰۹**

به استناد صور تجلسه مجمع عمومی عادى مورخ۱۳۹۸/۰۱/۲۸ و مجوز شماره۳۵/۲۲/۱۶۳۶۰ مورخ۱۳۹۸/۳/۱۸ استانداری خراسان جنوبی تصمیمات ذیل اتخاذ شد:
۱- آقایان غلامحسین فرزین بشماره ملی۰۶۵۲۴۹۹۱۴۷ و سید علی خیریه بشماره ملی۰۶۵۱۶۳۶۶۱۲ و سید حسین خیریه بشماره ملی۰۶۵۱۶۶۴۶۰۸ و غلامرضا خالقی بشماره ملی۰۸۸۹۵۰۴۸۹۱ و محمد حسین یوسفی بشماره ملی۰۶۵۰۳۸۱۳۹۴ و اداره کل آموزش و پرورش خراسان جنوبی با شناسه ملی۰۴۵۷۲۷/۱۴۰۰۲۰ با نمایندگی آقای محمد علی واقعی بشماره ملی۰۶۵۰۴۹۹۷۶۱ و اداره کل نوسازی توسعه و تجهیز مدارس خراسان جنوبی با شناسه ملی۱۴۰۰۲۹۸۱۱۷۸ با نمایندگی آقای محمدرضا بیکی بشماره ملی۰۵۲۳۹۸۶۹۹۰۱ بعنوان اعضای اصلی هیات مدیره و علی دباغی بشماره ملی۰۵۲۳۹۸۴۷۸۵۱ و محمدرضا حنفی بشماره ملی۰۵۲۳۹۵۵۷۲۱۷ بعنوان اعضای علی البدل هیات مدیره برای مدت دو سال انتخاب گردیدند.
۲- آقای محمد علی شوشتری بشماره ملی۰۸۸۸۹۸۰۷۸۷ بعنوان بازرس اصلی و آقای محمد حسن کریمی بشماره ملی۰۸۵۹۷۸۸۵۶۲ بعنوان بازرس البدل برای مدت یک سال مالی انتخاب گردیدند.

**اداره کل ثبت اسناد و املاک استان خراسان جنوبی- اداره ثبت شرکت ها و موسسات غیرتجاری بیرجند (۰۲۷۸۶۹ )**