

معاون معماری و شهرسازی شهرداری قم مطرح کرد:

۳۱۵ هکتار بافت تاریخی سدر اه توسعه شهری

♦ جابجایی جمعیتی در بافت تاریخی قم زنگ خطر است
♦ مردم قم از محدودیت‌های ایجادشده رنج می‌برند

دبیر ستاد بزرگداشت امام (ره): با وجود تقاضای مردم

مراسم سالگرد ارتحال امام در حرم مطهر برگزار نمی‌شود

مدیرکل منابع طبیعی و آبخیزداری استان قم خبرداد:

اجرای ۳ هزار هکتار بیابان‌زدایی در استان قم

مدیرکل منابع طبیعی و آبخیزداری استان قم گفت: اقدام بی‌سابقه‌ای که در راستای بیابان‌زدایی در استان قم صورت گرفت در خصوص توسعه کشت عملیات نهال‌کاری و بوته‌کاری در استان قم بود که سال گذشته از مرز سه هزار هکتار فراتر رفت. سیدمحمدتقی سجادی در نشست خبری

افت کیفیت آب شرب قم در چند روز آینده

محمدرضا عارف:

باسلاق شخصی نمی‌توان کشور را اداره کرد

رئیس شورای عالی سیاست‌گذاری جبهه اصلاح‌طلبان در نامه‌ای با عنوان «گزارشی به مردم» با بیان اینکه قوای سه‌گانه در دوران جدید باید نظامی باز و شیشه‌ای باشند بر لزوم فاصله گرفتن از سلاطین شخصی برای سیاست‌گذاری در همه شئونات کشورداری تأکید کرد. محمدرضا عارف در این نامه نوشت: اعتقاد من این است که بدون آنکه فریاد بزیم، یا در دام هیاهوی تبلیغاتی گرفتار شوم و یا در جنگ لفظی و کلامی با دیگران، منابع ارزشمند کشور را معطل تصمیم‌گیری کنم، به شما گزارش دهم.

عباس سلیمی‌نمین:

تندروهای اصولگرا فقط سروصدامی‌کنند

یک تحلیلگر سیاسی اصولگرا می‌گوید: این موضوع بسیار اهمیت دارد که جریانانی همچون مولفه اسلامی بفهمند باید قالب را بشکنند و به نیروهای جوان اجازه دهند تا وارد میدان شوند. عباس سلیمی‌نمین در گفتگویی در تحلیل نتیجه اولین انتخابات هیئت رئیسه مجلس یازدهم، گفت: هرچند در انتخابات این مجلس در اسفندماه خیلی نتوانستیم در درون جریان اصولگرایی به یک وزن کشی برسیم اما در انتخابات ساختار داخلی مجلس این وزن کشی به گونه‌ای خود را نشان



عکس: سجاده طلوعی

عضو هیأت رئیسه شورای اسلامی شهر قم اعلام کرد:

توجه ویژه به فضای فرهنگی و ورزشی اختصاصی بانوان

عضو هیأت رئیسه شورای اسلامی شهر قم گفت: نیمی از جمعیت شهر مقدس قم را بانوان تشکیل می‌دهند و توجه به دغدغه‌ها و نیازهای فرهنگی و ورزشی این قشر از موارد مورد توجه در برنامه ۱۴۰۰ و چشم‌انداز شهر مقدس قم بوده است. حسن طلایی با اشاره به افزایش سرانه ورزشی و فرهنگی در نقاط مختلف شهر مقدس قم اظهار کرد: در برنامه ۱۴۰۰ و چشم‌انداز شهر مقدس قم در حوزه فرهنگی و ورزشی شهرداری قم اقداماتی در انجام داده است، البته یکی از رسالت‌های مهم مدیریت شهری توسعه فضای‌های فرهنگی و ورزشی در تمام نقاط شهر در همین راستا بوده است.

سرپرست شهرداری منطقه سه قم:

تعریض خیابان امام خمینی (ره) مشکل تملکی دارد

سرپرست شهرداری منطقه سه قم با اشاره به سکونت ۱۷۱ هزار نفر در این منطقه، گفت: در تعریض خیابان امام (ره) یک سری املاک شخصی و ۱۲ کاراز در محدوده وجود دارد که باید تملک شود، اما مشکل مالکیتی داشته و تملک آن، زمان‌بر است و از پروژه‌ای فرااستانی به شمار می‌رود. مهرداد روحانی با اشاره به ویژگی‌های منطقه سه شهر قم، اظهار داشت: محدوده جغرافیایی منطقه سه شامل خیابان امام خمینی (ره) از شمال به سمت اتوبان قم- تهران و از جنوب میدان سعیدی و بلوار نیروی هوایی اهافت‌تیر و از شرق، بلوار شهید قاسم سلیمانی، رودخانه و جاده کوه

آگهی دعوت به مجمع عمومی سالیانه عادی (نوبت اول)

موسسه خادم الرضا علیه السلام جوانان شیعه

بدینوسیله از کلیه اعضای مجمع عمومی موسسه خادم الرضا علیه السلام جوانان شیعه به شماره ثبت ۱۵۶ دعوت بعمل می آید که در جلسه مجمع عمومی عادی که راس ساعت ۱۹ روز دوشنبه تاریخ ۱۳۹۹/۳/۲۶ در نشانی قم، خیابان شهید روحانی کوچه ۴۳ درب سوم سمت چپ برگزار می گردد، شرکت فرمایید.

دستور جلسه:

گزارش سالانه

هیئت مدیره

آگهی مزایده حضوری (نوبت دوم)



سازمان میادین میوه و تره بار و سازماندهی مشاغل شهری قم

در نظر دارد نسبت برگزاری مزایده حضوری با مشخصات و شرایط کلی ذیل اقدام نماید.

موضوع مزایده	مدت قرارداد	مبلغ سپرده شرکت در مزایده	هزینه خرید اسناد
اجاره موقت عرصه و اعیان تعداد محدود کیوسکهای توزیع یخ	۴ ماه	15/000/000 ریال	۵۰۰/۰۰۰ ریال

شرایط:

-مبلغ هزینه خرید اسناد مزایده می بایست به شماره حساب ۰۱۱۳۱۲۷۵۸۸۰۰۱ بانک ملی به نام سازمان میادین شهرداری قم واریز گردد(هزینه خرید اسناد مزایده غیر قابل استرداد می باشد)

-متقاضی می بایست مبلغ تضمین رانقده به حساب بانک انصار شعبه مرکزی به شماره ۳۵۱۰۸۲۴۹۱۵۱۸۲۳۱ بنام سازمان میادین میوه و تره بار واریز نمایند.

محل و مهلت دریافت اسناد مزایده حضوری: متقاضیان می توانند از تاریخ انتشار آگهی تا پایان وقت اداری مورخ ۹۹/۰۳/۱۲ نسبت به دریافت فرم شرایط شرکت در مزایده حضوری به نشانی: قم جاده قدیم قم -تهران روبروی بهشت معصومه بلوار شهید رجایی میدان بزرگ میوه و تره بار شهید رجایی ساختمان اداری سازمان میادین، واحد درآمد مراجعه نمایند، تلفن تماس ۰۳۶۶۴۱۱۷۴.

زمان و مکان مزایده حضوری: روز سه شنبه مورخ ۹۹/۰۳/۱۳ راس ساعت ۱۰ صبح در محل سازمان میادین شهرداری قم برگزار میگردد.

تذکر: هنگام شرکت در جلسه ارائه فیش‌های واریزی تضمین و خرید اسناد الزامی می باشد در غیر اینصورت از حضور شرکت کنند در جلسه ممانعت به عمل می آید.

تاریخ آگهی نوبت دوم:

۹۹/۰۳/۱۱

روابط عمومی سازمان میادین شهرداری قم

آگهی مزایده عمومی (نوبت اول)

شهرداری جعفریه

در نظر دارد ۴ قطعه زمین از زمین‌های شهرداری (۱) - قطعه شماره ۱۱۸ به متراژ ۲۰۳/۲۸ مترمربع ۲ - قطعه شماره ۱۲۱ به متراژ ۲۱۲/۵۲ مترمربع ۳ - قطعه شماره ۱۲۲ به متراژ ۲۰۷ مترمربع همه واقع در سمت شرق ۳۰ متری شهداء رو بروی پارک لاله داخل کوچه (۴ - قطعه شماره ۵۶۷ به متراژ ۱۵۲ مترمربع واقع در ۳۰متری ولیعصر داخل کوچه ۱۲ متری را از طریق مزایده عمومی واگذار نماید.

شرایط شرکت در مزایده:

۱ - ارائه سپرده در مزایده معادل ۵ درصد قیمت کارشناسی به صورت نقدی در وجه شهرداری جعفریه.

۲- در صورتی که نفرات اول تا سوم شرکت کننده از انجام معامله خودداری نمایند سپرده شرکت در مزایده آنان به ترتیب به نفع شهرداری ضبط خواهد شد.

۳- قیمت پایه بر مبنای نظریه کارشناس رسمی دادگستری میباشد.

۴- شهرداری در رد یا قبول هر یک از پیشنهادات مختار میباشد.

۵- سایر اطلاعات و جزئیات مربوط به معامله در اسناد مزایده مندرج می باشد.

روابط عمومی شهرداری جعفریه

بسته های ترکیبی محتوایی

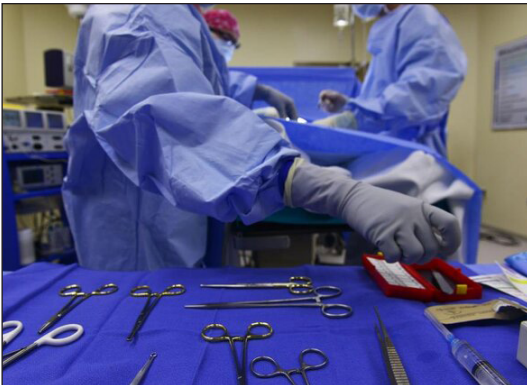
#۵۲*۱۰۰*



شرکت مخابرات ایران- منطقه قم

توصیه‌ها و هشدارها

جراحی در بیماران کووید ۱۹ عامل بروز مشکلات ریوی است



نتایج یک مطالعه نشان می‌دهد انجام عمل جراحی در بیماران مبتلا به کووید ۱۹ می‌تواند با مشکلات جدی ریوی همراه باشد.

به گزارش ایسنا، در این بررسی آمده است: بیش از نیمی از بیماران مبتلا به کووید ۱۹ که تحت عمل جراحی قرار گرفته‌اند دچار مشکلات ریوی همچون ذات‌الریه و مشکلات جدی تنفسی می‌شوند.

همچنین به گفته محققان نزدیک به ۴۰ درصد از این بیماران در مدت ۳۰ روز جان خود را از دست داده‌اند.

متخصصان انگلیسی اظهار داشتند: اگر چه لازم است خطرات مرتبط با بیماری کووید ۱۹ در برابر خطرات ناشی از تأخیر در انجام جراحی در هر بیمار متوازن شود اما این مطالعات نشان می‌دهد که آستانه عمل جراحی در مقایسه با شرایط عادی باید افزایش پیدا کند.

متخصصان تأکید کردند: تیم‌های پزشکی باید جراحی‌های غیر حیاتی را به تعویق انداخته و سایر گزینه‌های درمانی را در نظر بگیرند که ممکن است نیاز به جراحی به تأخیر افتد یا گاهی اوقات از انجام آن اجتناب شود.

به گفته محققان انگلیسی قرار گرفتن در معرض کروناویروس عامل بیماری کووید ۱۹ در بیمارستان با مشکلات ریوی مرتبط است که دلیل آن افزایش التهاب و واکنش‌های سیستم ایمنی به جراحی و دستگاه‌های تنفس مصنوعی است.

دستورالعمل‌های متعددی برای مدیریت بیماران نیازمند به عمل جراحی در مدت زمان همه‌گیری بیماری وجود دارد اما به گفته پزشکان تحقیقات زیادی در مورد تأثیر کروناویروس بر مشکلات ریوی و مرگ انجام نگرفته است.

در این تحقیق محققان انگلیسی اطلاعات مربوط به ۱۱۲۸ بیمار را از ۲۳۵ بیمارستان در ۲۴ کشور از جمله ایالات متحده آمریکا و در چه اول اروپا مورد تحلیل قرار دادند. اکثر بیماران، حدود ۷۴ درصد از آنان تحت عمل جراحی اورژانسی قرار گرفته‌اند و بقیه موارد، جراحی‌های انتخابی داشته‌اند.

محققان تأکید کردند: این بیماران در هفت روز منتهی به عمل جراحی یا ۳۰ روز بعد از عمل مورد آزمایش کروناویروس قرار گرفته که نتیجه آن مثبت بوده است.

به گزارش خبرگزاری یونایتد پرس، بررسی‌ها نشان داد در مجموع مشکلات ریوی در ۵۱.۲ درصد از بیماران مشاهده شد. از این تعداد ۳۸ درصد طی ۳۰ روز از زمان عمل جراحی جان خود را از دست دادند. همچنین به طور کلی، ۲۴ درصد از بیماران کووید ۱۹ که تحت جراحی قرار گرفته‌اند در مدت ۳۰ روز فوت کرده‌اند.

۱۴ خوراکی که هرگز نباید در یخچال نگهداری شود

نگهداری آجیل‌ها در یخچال باعث می‌شود روغن آن‌ها ترش نشود و در نتیجه طول عمر بیشتری پیدا کنند اما با قرار دادن آجیل‌ها در یخچال، طعم و مزه آن‌ها از بین می‌رود و بو و رایحه یخچال و سایر مواد غذایی که در آن هست را به خود می‌گیرند.

بهترین روش برای نگهداری آجیل‌ها، قرار دادن آن در ظرف دردار است که هوا در آن نفوذ نکند. اما برای احیای آجیل‌هایی که در یخچال قرار گرفته‌اند، بهتر است قبل از مصرف آن‌ها را در یک ماهی تابه خشک، تفت داد.

❖ قهوه

اگر از افراد طرفدار قهوه هستید، حتما می‌دانید که تفاوت زیادی میان یک قهوه خوب و بد وجود دارد. قرار دادن قهوه در یخچال چه به صورت دانه‌های قهوه و یا پودر قهوه باعث می‌شود که آب به خود جذب کند و در نتیجه قهوه خوب دم نکشد. بهترین روش برای نگهداری قهوه، قرار دادن آن در دمای اتاق و در ظرف در داری است که هوا در آن نفوذ نکند.

❖ گوچه‌فرنگی

گوچه‌فرنگی هم از دیگر مواد غذایی است که نباید آن را در یخچال قرار داد زیرا سرد کردن گوچه‌فرنگی باعث می‌شود طعم و مزه خود را از دست بدهد و بافت آن نرم شود. همچنین در صورتی که گوچه‌فرنگی‌ها نرسیده باشند باید آن‌ها را پشت یک پنجره آفتاب‌گیر قرار داد. اما اگر گوچه‌فرنگی‌های بیش از حد رسیده باشند بهتر است آن‌ها را پخت و بعد در یخچال نگهداری کرد.

❖ سس تند

نگهداری سس‌های تند در یخچال ایرادی ندارد اما مقداری از طعم تند خود را از دست می‌دهند. از سوی دیگر واقعا نگهداری سس‌های تند در یخچال ضرورتی ندارد زیرا این سس‌ها مقادیر زیادی سرکه دارند که از رشد باکتری پیشگیری می‌کند.

❖ کرم شکلاتی فندقی

مزه کرم شکلات فندقی بر روی نان تست یا میوه عالی است اما زمانی که ظرف کرم شکلاتی در یخچال گذاشته می‌شود، این کرم سفت شده و دیگر نمی‌توان آن را روی نان یا میوه مالید. همچنین نگهداری کرم شکلاتی فندقی در یخچال باعث از دست دادن طعم و مزه خاص آن می‌شود. در کل ظرف‌های باز نشده کرم شکلات فندقی را می‌توان برای مدت زمان دو ماه نگهداری کرد اما زمانی که در این شکلات‌باز می‌شود باید آن را در عرض یک ماه بدون آنکه در یخچال گذاشته شود، مصرف کرد.

❖ سیب

سیب از دیگر میوه‌هایی است که نگهداری آن در یخچال باعث تغییر بافت آن می‌شود. اگر دوست دارید سیب سرد مصرف کنید می‌توانید آن را در یخچال بگذارید اما واقعاً نیازی به این کار نیست؛ در حقیقت نگهداری سیب در یخچال باعث می‌شود بافت ترد خود را از دست بدهد. سیب، میوه زیبایی است که می‌توان آن را برای دو هفته بر روی میز یا کانتر آشپزخانه قرار داد.

❖ آوکادو

همه می‌دانیم که مصرف آوکادوی سفت یا خیلی نرم اصلاً خوشایند نیست، بنابراین آوکادو را باید در دمای اتاق نگهداری کرد تا رسیده شود چرا که قرار دادن آن در یخچال مانع رسیدن این میوه می‌شود اما باید به خاطر داشته باشید که اگر آوکادویی بیش از حد رسیده بود باید آن را در یخچال قرار داد تا بتوان برای دو یا سه روز این میوه را نگهداری کرد.

❖ میوه‌های هسته‌دار

میوه‌های هسته‌دار مانند شلیل، زردآلو، انبه، آلو، هلو مانند گوچه‌فرنگی در دمای اتاق به بهترین شکل رسیده می‌شوند. با نگهداری میوه‌های هسته‌دار در پاکت کاغذی طعم و عطر آنها حفظ می‌شود اما اگر این میوه‌ها به اندازه کافی رسیده هستند می‌توان برای چند روز آنها را در جامیوه‌ای یخچال نگهداری کرد.



وقتی سیر در یخچال قرار می‌گیرد طعم و رایحه خود را از دست می‌دهد؛ برای حفظ طعم و رایحه سیر باید آن را در یک ظرف خنک و خشک که هوا از آن عبور می‌کند قرار داد. پاکت‌های کاغذی نمونه خوبی برای نگهداری سیر هستند اما باز هم باید به یاد داشت زمانی که سر سیر بریده می‌شود این سبزی شروع به خراب شدن می‌کند. بنابراین باید آن را در عرض ۱۰ روز مصرف کرد.

❖ ملون‌ها

بهترین مکان برای نگهداری تمام انواع ملون‌ها مانند طالبی، هندوانه و گرمک، قرار دادن آن‌ها در دمای اتاق است. برخی تحقیقات نشان می‌دهند که قرار دادن ملون‌ها در یخچال خیلی سریع باعث از بین بردن محتوی آنتی اکسیدانی آنها می‌شود. بنابراین با نگهداری ملون‌ها در دمای اتاق اطمینان حاصل می‌شود که میوه سالمتری مصرف می‌کنید. با این حال باید توجه داشت که بعد از بردن ملون‌ها باید آنها را در یخچال قرار داد و می‌توان آن‌ها را برای ۲ یا ۴ روز در یخچال نگهداری کرد.

❖ عسل

عسل زمانی که در یخچال قرار می‌گیرد، ساختاری کریستالی مانند پیدا کرده و سفت می‌شود. بنابراین عملاً غیر قابل استفاده می‌شود و دیگر طعم خوبی نخواهد داشت. اما با قرار دادن عسل در دمای اتاق می‌توان آن را برای مدت زمان طولانی نگهداری کرد. همچنین در نظر داشته باشید عسل‌هایی که بر اثر نگهداری طولانی مدت سفت می‌شوند را می‌توان با انداختن شیشه آن‌ها در آب گرم دوباره نرم کرد.

❖ نان

نان در کل فاسد شدنی است و زود کپک می‌زند. برخی افراد برای جلوگیری از کپک زدن نان، آن را در یخچال می‌گذارند اما نگهداری نان در یخچال باعث می‌شود خشک و سفت شود و دیگر خوشمزه نباشد. بهترین روش برای نگهداری نان، قرار دادن آن در جابانه‌ای و مصرف کوتاه مدت آن است اما اگر مجبورید که نان را برای مدت زمان طولانی‌تری نگهداری کنید، بهتر است آن را در فریزر قرار داده و بعد در توستر گرم و مصرف کنید.

❖ آجیل‌ها

بر خلاف تصور ما که می‌توان مواد غذایی را برای مدت طولانی در یخچال نگهداری کرد، کارشناسان معتقدند قرار دادن برخی خوراکی‌ها در یخچال موجب از بین رفتن طعم و مزه و در مواردی تغییر بافت آنها می‌شود. تصور همه ما از یخچال وسیله‌ای است که می‌توان مواد غذایی را برای مدت زمان طولانی در آن نگهداری کرد. این موضوع در مورد اکثر خوراکی‌ها واقعیت دارد چنانچه بدون یخچال قادر به نگهداری گوشت، محصولات لبنی و بسیاری از انواع مواد غذایی در خانه نیستیم. یخچال به راستی معجزه‌ای محسوب می‌شود که شیوه غذا خوردن خانواده‌ها را متحول ساخته است. اما به تازگی مشخص شده است که برخی خوراکی‌ها تازگی خود را در یخچال از دست می‌دهند. همچنین برخی اوقات سرد کردن خوراکی‌ها طعم و عطر آنها را کاهش می‌دهد و تغییراتی نیز در بافت آن‌ها ایجاد می‌کند. در این گزارش به چند خوراکی اشاره شده است که نگهداری آن‌ها در یخچال باعث می‌شود هرگز از چشیدن طعم واقعی آن‌ها لذت نبریم. این در حالی است که با نگهداری آن‌ها در دمای اتاق می‌توان از نابودی غیرعمدی بسیاری از مواد مغذی آن‌ها پیشگیری کرد.

❖ سبب‌زمینی

بهترین روش برای نگهداری سبب‌زمینی، قرار دادن آن‌ها در یک مکان سرد و تاریک است. اما یخچال خیلی خنک است. سرمای یخچال نشاسته سبب‌زمینی را از بین می‌برد و بافت سبب‌زمینی را پودری می‌کند که خوردن آن خوشایند نیست. همچنین نشاسته سبب‌زمینی در یخچال به قند تبدیل می‌شود که بر طعم آن تأثیر می‌گذارد.

❖ پیاز

از دیگر خوراکی‌هایی که نباید در یخچال قرار داد، پیاز است. پیاز در یخچال سریعتر از محیط درون اتاق فاسد می‌شود. زمانی که پیاز در یخچال نگهداری شود خیلی سریع رنگ آن قهوه‌ای شده و بافت آن نرم می‌شود. بهترین مکان برای نگهداری پیاز قرار دادن آن در دمای اتاق و به دور از تابش نور خورشید است؛ اما زمانی که پوست پیاز کنده شود بهتر است که آن را در یک کیسه فریزر در قفسه سبزیجات یخچال نگهداری کرد.

❖ سیر

اینها فواید

علت تلخ و بد مزه بودن دهان

اینها فواید

تلخ و بد مزه بودن دهان در صبح دلایل و راهکارها

دلایل



پرخوری
و مصرف غذاهای چرب در وعده شام



مصرف سیگار
و عدم رعایت بهداشت دهان و دندان



برخی داروها
و شیمی درمانی



خشکی دهان
ناشی از بیماری‌هایی مثل دیابت و ...



بارداری
به دلیل تغییرات هورمونی



مشکلات کبدی
و در نتیجه تجمع سموم در بدن



اسیدی شدن مری
و در نتیجه تأمین غذای باکتری‌ها



سینوزیت
و در نتیجه تأمین غذای باکتری‌ها



تجمع باکتری‌ها
به دلیل کاهش ترشح بزاق در شب

راهکارها



مصرف مایعات
برای رفع مشکل کم آبی



مصرف مرکبات
ترش مزه برای ترشح بزاق



استفاده از نخ دندان و مسواک
دندان‌ها و زبان



سم‌زدایی با سیر، چغندر، لیمو، عسل و جعفری



رفع مشکل رفلاکس معده



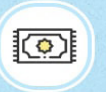
غرغره با آب‌نمک و جوش شیرین



فواید بیدار شدن در صبح زود

اینها فواید

فواید سحرخیزی برای سلامتی



وقت بیشتری
برای شکرگزاری دارید



احتمال ابتلا به
بیماری‌ها کمتر می‌شود



رسیدن به تناسب
اندام برایتان راحت‌تر خواهد شد



آرامش و در نتیجه
زندگی شادتری خواهید داشت



ساعت بدن‌تان
تنظیم می‌شود



در حرفه‌تان
موفق‌تر خواهید بود



باعث افزایش
انرژی و نشاطتان می‌شود



برای ورزش
صبحگاهی وقت خواهید داشت



کارهایتان عقب
نمی‌افتد



کمتر در ترافیک
می‌مانید



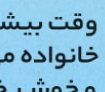
به برنامه‌ریزی‌تان
بهتر می‌رسید



تمرکز و کارایی‌تان
بیشتر می‌شود



وقت بیشتری را با
خانواده می‌گذرانید و خوشبخت‌تر خواهید بود



وقت بیشتری برای
صبحانه و تهیه‌ی غذای سالم دارید



وقت بیشتری برای
صبحانه و تهیه‌ی غذای سالم دارید



کریس

عالی استان‌ها برای تصاحب ریاست شورای عالی استان‌ها با یکدیگر به رقابت
 داخندند و نه‌ایست «علیرضا احمدی» با کسب ۵۰ رأی به عنوان رئیس شورای
 عالی استان‌ها انتخاب شد.

همچنین عبدالرزاق موسوی نیز ۲۰ رأی کسب کرد. همچنین حمیدبادامی نیز ۱۰
 رأی به عنوان نایب رئیس شورای عالی استان‌ها انتخاب شد و موسوی زاهد
 رفیق وی ۲۲ رأی کسب کرد. در ادامه‌ای جلسه حمیدرضا آقاملائی نماینده
 مردم استان گلستان در شورای عالی استان‌ها با کسب ۳۹ رأی به عنوان سخنگوی
 شورای عالی استان‌ها انتخاب شد.