

# СИТНО



Один день  
с тестоводом  
— 2 стр.

МАЙ 2020 | № 5 [218] | www.sitno.ru

**Актуально**



Труженника тыла Нуртдинова З.З. поздравляют заместитель генерального директора ООО «СИТНО» Окуневич А.А. и директор АХК ЗАО «МКХП-СИТНО» Исмагилов Д.Г.

## Помним, гордимся!

17 труженникам тыла вручили юбилейные медали Победы

Ещё в феврале по всей стране ветеранам Великой Отечественной войны начали вручать памятные медали к 75-ой годовщине Победы. В это же время юбилейные медали вручили и труженникам тыла, бывшим работникам предприятий «СИТНО», их сегодня в компании 17 человек. Учитывая пожилой возраст и состояние здоровья ветеранов, награждение проводили в максимально комфортной обстановке, приезжая к ним домой. От этого встречи получились особенно тёплыми и трогательными.



**Анне Александровне Зайтонской** 88 лет, она ветеран труда «Магнитогорской птицефабрики». Ей было 13 лет, когда началась Великая Отечественная война. Конечно, об учёбе в школе на время пришлось забыть. Вместе с другими детьми в их поселении она заменила взрослых, ушедших на войну: пасла овец, работала на плуге, доила коров. После войны связала свою жизнь с фабрикой, заложив начало большой семейной династии: птицеводству посвятили долгие годы работы оба её сына, их жёны и зять.

**Нуртдинову Зиганше Зайнутдиновичу** 90 лет. Помимо тягот войны на его долю выпало и время репрессий, под которую попала его семья. Именно по этой причине Нуртдиновы оказались на магнитогорской земле. Зиганша Зайнутдинович по образованию инженер – профессионал из разряда «ценный сотрудник»: он стажировал заводских рабочих в Индии! Последние несколько лет

из-за сокращения дорабатывал механиком в МКХП, где такжегодились его знания и опыт. Он внёс немало рационализаторских предложений.



**Прасковья Петровна Стецурина**, 92-х летняя труженица тыла, не смогла сдержать слёз при виде медали. Жизнь она прожила трудную, работать начала рано, ещё подростком. В 1943 году мать с детьми переехала из Казахстана в Молжив. В совхозе девочка доила коров и отвозила молоко на быках в Центральную больницу. Общий стаж ветерана 46 лет. Всю жизнь женщина работала разнорабочей в животноводстве и растениеводстве. На пенсию П.П. Стецурину провожали с фабрики, в состав которой в конце семидесятых вошло подсобное хозяйство совхоза. Работали на яичном производстве и дочери Прасковьи Петровны: Людмила и Вера.



**Галина Степановна Годынина**, бывший технолог хлебозавода №2, отработала на МХК более двух десятилетий. Её трудовая жизнь началась также рано, как у всех детей войны. Работала за еду в колхозе. На МХК пришла технологом в 1961 году. Вспоминает, что разрабатывала рецептуру множества хлебов, в том числе и пшенично-обойного – для воинских частей. Заводская булка была тогда увесистее, весила 1 кг. На заслуженный отдых ушла в 1983 году.

Также медали были вручены ещё 13 труженникам тыла: **Хаматгалеевой Г.Х. (МКХП); Акимовой Т.А. (МПК-1); Лутфуллиной М.С. (Сибайский элеватор); Панафидину И.Е. (Сибайский элеватор); Стукаловой Л.Т. (Элеватор Буранный); Арбузову А.А. (КХПП); Григорьевой Ф.М. (НХПП); Марченко М.Д. (МХК); Ждановой М.Ф. (МХК); Васильевой Е. П. (БХК); Горбатовой Н.Я. (БХК); Мироновой Е.П. (БХК); Мосалёвой О.В. (БХК).**



Новая техника  
вышла в поля

2  
стр.



А после работы...  
он рисует

4  
стр.

**Поздравление**



С уважением, Павел ЖУРАВСКИЙ,  
генеральный директор  
компании «СИТНО»



С праздником весны и труда!

Уважаемые сотрудники компании «СИТНО»,  
поздравляю вас с наступающими майскими праздни-  
ками!

Праздник Первомай символизирует созидание, мир, весну, а лозунг: «Мир! Труд! Май!» никогда не потеряет своей актуальности.

Пусть любимый праздник наполнит наши сердца радостью, желанием жить и трудиться на благо своей страны и родной компании.

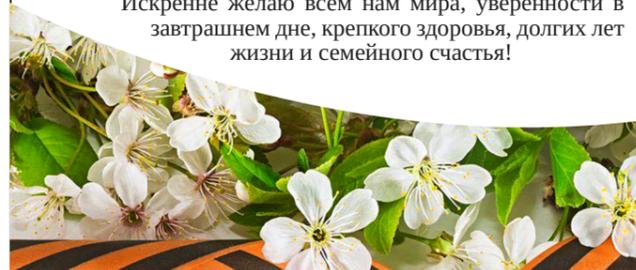
Желаю всем весеннего тепла, энтузиазма, стабильности во всём и благополучия в семьях.

С юбилеем Победы!

День Победы - самый торжественный и самый трогательный праздник нашего народа. Время не властно над Подвигом. Он золотыми буквами вписан в летопись нашей страны. Особые поздравления – нашим ветеранам!

Мы с благодарностью вспоминаем всех, кто сражался на передовой, героически работал в тылу, восстанавливал экономику в послевоенные годы. Мы стараемся делать все, чтобы вы постоянно ощущали нашу искреннюю заботу и помощь.

Искренне желаю всем нам мира, уверенности в завтрашнем дне, крепкого здоровья, долгих лет жизни и семейного счастья!



**Цифра месяца**



1700  
ветеранов не теряют связи  
со своей компанией



**Внимание!**

Расскажите свою семейную историю победы в Великой Отечественной Войне – и получите ГАРАНТИРОВАННО подарочный сертификат в книжный магазин! **Подробности на 3 стр.**



**Коротко о главном**



**На Элеваторе Буранный модернизировали условия отгрузки**

На предприятии модернизировали отпусные бункеры. Проведена колоссальная работа, которая теперь позволит предприятию без проблем обслуживать зернодатчиков и отгружать любой грузовой транспорт, соответствующий техническим госстандартам.

За месяц на элеваторе модернизировали в общей сложности 12 бункеров. Так, у пяти зерновых бункеров увеличили высоту проезда для грузовых машин на 4 метра. На столько же увеличили высоту шести бункеров для аспирационных отходов. Ещё у одного бункера для аспирационных отходов изменили месторасположение, чтобы освободить место для сквозного проезда транспорта. Также провели капитальный ремонт самотёчного оборудования и установили в бункеры датчики зерна.

Модернизацию проводили самостоятельно: силами квалифицированных специалистов собственной механической службы под руководством главного инженера предприятия.

**На макаронном производстве повысили качество фасовки**

В цехе макаронного производства комбината хлебопродуктов (МКХП) провели капитальный ремонт одного из трёх фасовочных аппаратов. В результате чего удалось улучшить внешний вид упаковки и качество фасовки продукции.

Данный фасовочный аппарат относится к классу машин для оптовой фасовки сыпучих продуктов питания (круп, макарон) в современную полиэтиленовую упаковку разного формата и объёма. Это оборудование эксплуатировалось на МКХП с 2010 года, постоянно проходило плановую, профилактическую диагностику. В этом году был запланирован и проведён его капитальный ремонт.

Капитальный ремонт аппарата проводили силами профессионалов трёх подразделений предприятия: Автоматизированной Службы Управления (АСУ), монтажного и механического участков. Полностью заменили основу фасовочной машины: два узла (для формирования и для сварки пакета). Благодаря проделанной работе теперь упаковка для макаронных изделий «СИТНО» станет более качественной и красивой: улучшится качество прошивки швов, формирование упаковки. Обновлённое оборудование позволит сократить простои на данном этапе производства и уменьшить количество брака во время фасовки.

**Новости с полей**

**Посевная началась**

В конце апреля механизаторы «СИТНО» начали работы по закрытию влаги. Накануне предстоящего сезона состоялась проверка готовности полевой техники. Всего в этом году в посевной планируется задействовать почти 50 единиц оборудования. Кроме того, задолго до выхода в поле аграрии позаботились о качественных семенах и необходимом количестве органических и минеральных удобрений.

В стартующих посевных работах дополнительно будут задействованы три новых универсальных трактора, манипулятор, две бороны, топливозаправщик, два современных посевных комплекса и два автомобиля для перевозки персонала. Вся новая техника поступила вовремя, сборка нового оборудования уже завершена. К концу апреля на предприятии также ждут еще пять новых зерноуборочных комбайнов.

Третий год подряд компания продолжает укреплять свою техническую базу, -



говорит директор ООО «АГРО-СИТНО» Василий Ломакин, - качественная бесперебойная работа техники, занятой на полях, - это одна из составляющих высоких урожаев, к тому же, современное оборудование облегчит нашим механизаторам многие процессы труда. В этом сезоне нам предстоит засеять более 24 тысяч гектар, это на три тысячи больше, чем в прошлом году. Будем выращивать пшеницу, ячмень, горох, планируем ввести в севооборот лен масличный.

Без сомнения, полные преимущества исправно работающей техники хлеборобы оценят на пашне. Ведь даже один день ее простоя весной грозит ощутимым недобором урожая осенью. А новые мощные трактора, посевные комплексы, сеялки точного высева позволяют им не только грамотно расходовать семена, удобрения, но и экономить ГСМ, рабочую силу, получая хорошую урожайность и качество готовой продукции независимо от сюрпризов погоды.

**Один день из жизни компании**

**«СИТНОЕ» тесто**

Кто и как готовит фирменные круассаны на МХК?

В апреле в рамках нашей постоянной рубрики специалист пресс-центра провёл один день с бригадиром-тестоводом линии производства слоёных изделий Магнитогорского хлебокомбината.

Линия слоёных изделий на МХК работает круглосуточно. В утреннюю смену в цехе меня встретила бригадир-тестовод Ольга Ершова. Её стаж работы здесь почти что равен стажу самой производственной линии - 16 лет. Ольга не только готовит тесто, но в её обязанности также входит много других важных дел.

Моя рабочая смена начинается с того, что сначала забираю у технологов и мастеров заявку на изготовление продукции, - вводит меня в курс дела бригадир-тестовод Ершова. - Затем определяю план работы на всю бригаду, после чего начинаю замешивать тесто и готовить начинки для слоев. А в промежутках между этим, как бригадир, ещё и обязательно контролирую весь рабочий процесс.

Экскурс в профессию тестовода Ольга начинает с визита в отделение замеса теста. В небольшом помещении стоит тестомесильная машина, напоминающая большой кухонный миксер. Под ним - большая ёмкость на колёсиках, очень похожая на чан из детских сказок. Это дежка, в которых происходит процесс замешивания. На столе рядом вижу ёмкости с сахаром, солью и желтками, не наблюдаю только главного ингредиента - муки.

Мука, уже просеянная, засыпается в дежку из бункера, - Ольга указывает на трубопровод поверх дежки. - Тестоводу лишь нужно задать на табло бункера необходимый объём. Вода, также прошедшая через множе-

ство фильтров очистки, заливается в дежку из-под крана. А вот остальные мелкие ингредиенты строго по рецептуре добавляет уже сам тестовод.

За один раз тестовод замешивает около 100 кг теста, за смену выходит до 1000 кг (это вес одного легкового автомобиля!) При мне Ольга замешивает 80 кг теста на обожаемый мною «ситновский» «Наполеон». «Ну, наконец-то, я узнаю этот заветный рецепт», - ликует про себя. Однако весь процесс приготовления слоёного теста оказывается совсем непростым делом, таким, что проще купить уже готовый торт.

Замешенное тесто Ольга везёт в дежку в цех где, взвешивая тесто на весах, разрезает его на куски и прессует их на специальном оборудовании. Затем на раскаточной линии в него вкатывают маргарин для слоения и отправляют на «отдых» в холодильник. Слоёное пресное тесто «отдыхает» в холоде 4 часа, а дрожжевое - 1 час. Холод нужен ему для придания слоистости. Именно поэтому ещё на этапе приготовления в этот вид теста добавляют лёд, а в цехе с производственными линиями температуру поддерживают около +18 градусов и ни в коем случае не выше!

Эта дежка, в которой вы тесто возите, тяжёлая? - интересуюсь я у маленькой и внешне хрупкой Ольги. Она в этот момент ловко и быстро доставляет большую металлическую ёмкость до холодильника.

Без теста - около 200 килограмм, а с тестом - и все 300.



**1**  
**ТОННУ**  
теста за смену замешивает тестовод  
**около 40**  
видов изделий из слоёного теста выпекают на МХК

Пока тесто «отдыхает», тестовод продолжает трудиться в поте лица... И весь описанный ранее процесс работы повторяется по кругу. За смену бригада слоёной линии производит около 2 тонн продукции, а тестовод замешивает тесто не меньше 12 раз! Ольга Ершова пришла на МХК после окончания профессионального техникума. Говорит, что сначала булки ей снились... Было очень тяжело. Сегодня она уже не может представить себя в другой профессии или на другом предприятии. Часто заменяет технолога и мастера, так как имеет не только опыт, но и специальное образование.

В конце нашей встречи интересуюсь у Ольги, готов ли она слоёное тесто дома?

Готовлю, но только не слоёное. Для слоев всегда покупаю наше, «ситновское», и всех знакомых давно уже «подсадила» на него. Потому, что в качестве этого продукта точно уверена и могу за него ручаться.

Юлия Божеховская

Расскажи свою историю Победы!



## Она дошла до Берлина

«Медсестра дорогая Анюта подползла, прошептала: «Живой!»...» Эти слова из малоизвестной военной песни как будто о нашей героине – Мостовой Анне Владимировне, живой легенде Великой Отечественной войны. На войну она пошла добровольцем, служила медсестрой, дошла до Берлина! Встречу с ней нам организовала её внучка – Татьяна Мостовова, мастер прачечного хозяйства Магнитогорского хлебокомбината.



Анне Ивановне 97 лет

День Победы Анна Владимировна встретила в Берлине. На войну пошла добровольцем в 19 лет. В 1941-ом в Калужской области, Дугнинском районе (откуда родом Анна Владимировна) на-

чалник госпиталя лично отбирал грамотных девушек, которых ускоренно обучали и отправляли на фронт.

Попала Анна Владимировна на 1-ый Белорусский, в третью

ударную армию. Военные действия начались для нее с Белоруссии, с брянских лесов. За годы войны помнит разные госпитали. Чаще всего – это были деревенские дома с грубо сколоченными низкими нарами, застланными соломой. Или военные брезентовые палатки. Хорошо, если были одеяла, подушки. В сортировочном отделении шла приёмка раненых, потом их везли в баню, затем они собирались в «палатку-буфер», где ждали перевязок. После получали чистое бельё и отправлялись в госпитальное отделение. Бывало, что размещались в школах и клубах.

Старшая медицинская сестра терапевтического отделения Мостовова вспоминает, что их госпиталь стоял прямо перед линией фронта: «На передовой воюют – и сразу раненых к нам доставля-

ют. Отвечали за назначение докторов, выдачу лекарств, оказывали помощь поражённым и больным. Наш госпиталь самостоятельно перемещался вслед за войсками 1-го Белорусского фронта. Самое трудное за годы службы было, когда ты подходишь, например, к раненному в голову и понимаешь, что ничем ему уже не поможешь. Бывали и такие тяжёлые, что их даже было страшно трогать. Но когда видишь, как в строй возвращаются десятки раненых, это очень согревало душу. А ещё радовало, что армия шла вперёд, фронт продвигался. Вдохновляло, что мы всё время ближе и ближе подходили к Берлину, а значит, скоро кончится война. Иногда только прибудем на место, только развернем госпиталь, как уже звучит команда идти вперёд. До Германии мы быстро передвигались за войсками.

1-ый Белорусский фронт освобождал Польшу, участвовал в Восточно-Померанской операции, штурмовал Берлин.

«В ночь с 8 на 9 мая нас разбудили громкие хлопки, – вспоминает сестра медсанбата, – это был салют в честь Победы! Все обнимались, радовались, падали на землю, целовали её. Прыгали, скакали, шапки кидали».

Среди боевых наград Анны Владимировны самые дорогие – орден Отечественной войны II степени, медали Жукова и «За освобождение Белоруссии», знак «Отличник санитарной службы».

В свои 97 лет Анна Владимировна Мостовова выглядит энергично, подтянуто. Она очень ждёт 9 мая, ведь на праздник съедется вся её большая семья – это их многолетняя традиция.



Традиции



## Это святое

За несколько дней до Пасхи на предприятиях «СИТНО» состоялось традиционное мероприятие – освящение продукции для праздничного стола. В этом году церемонию провели в максимально безопасных условиях: в цехах готовой продукции. Магнитогорский хлебокомбинат и Магнитогорскую птицефабрику посетил Настоятель Свято-Никольского храма, протоиерей Фёдор.

К жёсткой санитарной дисциплине работникам МХК и МПК заранее готовиться не пришлось. Ведь в таком режиме проходит их каждый рабочий день: белые халаты, колпаки, перчатки, медицинская обувь, постоянная дезинфекция во всём. Теперь ко всему этому «арсеналу» просто добавилось обязательное ношение масок.

Каждый год в компании, готовясь к пасхальной церемонии освящения, особенно на славу трудятся сотрудники хлебокомбината. Для кондитеров экспериментального цеха украшение куличей – тоже настоящий ритуал. Шесть лет подряд здесь выпекали и украшали большие куличи в виде храмов. В этом же году тематику изменили кардинально и снова всех удивили.

– Для главного украшения нашего пасхального стола мы вместе с маркетологами выбрали тему деревни и обыграли её в разных вариациях, – рассказала начальник экспериментального цеха МХК Мария Васильева. У нас получилась композиция русской провинции, французской (в стиле прованс) и элементы от английского кондитерского ремесла (стиль крафт). – Мы считаем, что настоящие традиции этого большого церковного праздника наиболее ярко проявляются именно в провинции. Ещё нашим новшеством стали продукты для украшения куличей, мы использовали много полезных сладостей: орехи, мёд, имбирное тесто, белковую глазурь и безе.



В качестве украшений для куличей кондитеры МХК использовали полезные сладости: орехи, мёд, имбирное печенье, яичную глазурь, безе.

Стоит попробовать



## Шоколадные капкейки с начинкой

Выход продукта: 11-12 штук.

Список продуктов

Для теста: 125 г муки, 150 г сахара, 25 г какао, 1 ч. л. соды без горки, 0,5 ч. л. соли, 1 яйцо, 140 г молока, 30 г растительного и 30 г сливочного масла, 0,5 ст. л. уксуса 9%.

Для начинки: замороженные ягоды (вишня, малина, клубника) 150-200 г, 50 г сахара, крахмал 1-2 ч. л.

Крем: 400 г творожного сыра Хохланд (для кулинарии!), 130-140 г сливок 33%, 50-60 г сахарной пудры. Способ приготовления:

Тесто

Смешайте муку, сахар, какао, соль и соду, добавьте яйцо, молоко, сливочное масло (мягкое) и растительное масло (без запаха). Миксером взбейте все ингредиенты до однородности, добавьте уксус, снова слегка взбейте. Разлейте тесто в силиконовые или бумажные формочки для кексов, заполняя их только наполовину, так как тесто поднимется. Выпекайте в заранее разогретой до 180 градусов духовке около 25 минут, проверяя готовность зубочисткой.

Начинка

Размороженные ягоды измельчите блендером (по желанию можно оставить и цельными). Добавьте сахар, крахмал. Варите около 4-5 минут до загустения. Остудите.

Крем

Выложите в миску творожный сыр, сливки и пудру, взбейте на средней скорости до однородной, плотной консистенции (недолго).

Заполнение кексов

- Возьмите кексы и чайной ложкой выньте сверху немного бисквита, сделайте как бы «ямку».
- Заполните «ямку» начинкой, можно добавить любимые орешки.
- Поверх начинки отсадите «шапочку» из крема.

Рецепт от главного бухгалтера Е.Жовнер

После работы

# Рисовать нравилось всегда

Знакомим вас с увлечением нашего сотрудника Танчука Олега Михайловича. Специалист по охране труда Нагайбакского птицекомплекса – художник-любитель. Рисует, сколько себя помнит... Как считает Олег Михайлович, любовь к рисованию привила ему мама, она работала художником на фабрике. Рисовать начал ещё ребенком. В детском саду заметили его способности и посетовали родителям их развивать. Какое-то время мальчик даже посещал художественную школу, но, как это часто бывает, интерес к рисованию вдруг пропал, и началось новое увлечение - спортом.



Со школьных лет всегда был членом редколлегии. Рисовал с удовольствием. После школы вначале поступил в Магнитогорский горно-металлургический институт на механический факультет. Навыки рисования пригодились и в вузе: инженеру-механику нужно было много чертить. Как идеолог факультета, участвовал в издании стенгазет, наглядных пособий. После окончания института начал преподавать в системе профтехобразования техническое и строительное черчение. А позже судьба привела его в юридический вуз, затем - работа в органах прокуратуры. Там Олег Михайлович прошёл путь от следователя до прокурора района. В этот период увлёкся росписью миниатюр, рисовал маслом на холсте, резал по дереву (к примеру, шахматы). Очень нравилось расписывать предметы декора (вазочки, разные шкатулки и прочее).



Позже появилась необходимость помочь супруге с оформлением групп в детском саду (жена – воспитатель). И Олег Михайлович чаще стал браться за работу из самоклеющейся бумаги, делал объёмные работы из пластика, гипса. Рисование отошло на второй план. Работы из самоклеющейся бумаги получаются яркими, хотя и не очень живыми, но именно к ним дети более восприимчивы. Как говорит наш герой, особенно нравится ему делать сказочных героев - кропотливо, но интересно.

Специального образования у Олега Михайловича Танчука нет. «Изначально в каждом человеке заложены способности к рисованию, - уверен он, - возьмём, к примеру, древних людей. Со временем или с возрастом кто-то развивает их, а кто-то нет. Всё зависит от жизненных обстоятельств, близкого окружения и еще множества других факторов. Известно немало художников, даже с мировым именем, которые совсем не учились основам рисунка».

В живописи Олегу Михайловичу больше нравятся такие направления, как барок-

ко, гиперреализм, исторический жанр, классицизм и романтизм из-за реалистичности: всё выглядит так, как воспринимает глаз человека.

- Никогда не задавался целью собирать, систематизировать свои работы, - делится Олег Михайлович, - поскольку всё это кажется мне обыденным, естественным. - При желании каждый может сделать такое же, может, даже лучше меня. Мне доставляет удовольствие дарить свои работы знакомым, друзьям.

На наш вопрос, как приходит к нему вдохновение, художник ответил, что оно приходит как-то само по себе, главное нужно видеть вокруг себя. А вот полностью посвятить своё время творчеству он хотел бы, когда выйдет на пенсию. Тогда можно будет уединиться где-нибудь на природе и рисовать-рисовать маслом.

У Олега Михайловича есть еще одно серьёзное увлечение – нумизматика. Правда, в последнее время интерес к ней немного утих, поскольку с развитием интернета найти и приобрести ту или иную монету не составляет большого труда. «А мне нужен азарт, - делится он, - особый интерес. Вот в последнее время начал коллекционировать производственный брак среди монет, ходящих в обращении. Можно стать хозяином очень интересной монеты, вплоть до раритета!»

А еще наш герой любит готовить, печь торты, бисквиты, пирожки. Увлекается легкой рыбалкой, подтверждая истину, что талантливый человек талантлив во всём.

Опрос месяца

## Что для вас значит День Победы?



**Алина Зобнина, дрожжевод хлебо-завода №3 МХК:**

- Это день мира, освобождения. Это гордость за моего прадеда, который освобождал Сталинград, дошёл до Берлина, был ранен и прожил ещё с нами почти до 90 лет. Это его медали!



**Алексей Савельев, тракторист-машинист АГРО-СИТНО:**

- Это значит жизнь. Горжусь, что живу в стране, где День Победы празднуют всем народом, что в этот день мои сыновья могут пройти с фотографией воевавшего деда в Бессмертном полку.



**Надежда Бушуева, мастер Элеватора Буранного:**

- День Победы - это святое. Если бы не наши прадеды, то и нас сейчас не было бы. Мой отец родился в 46-м году, когда вернулся с фронта дед... Люблю в этот день смотреть парад, а за праздничным столом вспоминать всех, кто воевал за нас.



**Ямил Кулеуев, начальник отдела сбыта «Хлеб Сибая»:**

- Это великий день, день памяти. Нам нужно ничего не забыть и не позволить никому переписывать историю. В этот день мы почитаем нашего деда -фронтовика по маминной линии.



**Александр Маркелов, электрогазосварщик МПК-2:**

- Это важный праздник. У меня отчим, дядя – афганцы, сам воевал в горячих точках на Кавказе. Что такое война знаю непонаслышке. Испытываю уважение ко всем ветеранам за то, что ценой своих жизней они отвоевали для нас мир, возможность нам жить по-человечески.

СИТНО-ВОРД

1. Хлеб из высшей муки в военное время выпекали только в ...?
2. К дню Победы и дню снятия блокады Ленинграда в МХК выпекают хлеб, который называется?
3. В военное время для замеса хлеба использовалась мучная (...) пыль?
4. Предприятие компании, работавшее на нужды фронта?
5. Какое растение добавляли в хлеб в военные годы?
6. В качестве военного заказа МКХП выпекал их для фронта?

