



СИТНО

На пульсе времени

МАРТ
№ 3 [216]
2020

pr@mkhp.sitno.ru
www.sitno.ru

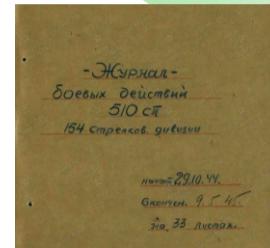
ОДИН ДЕНЬ
ИЗ ЖИЗНИ
КОМПАНИИ

2



РАССКАЖИ
СВОЮ
ИСТОРИЮ
ПОБЕДЫ

3



ПОСЛЕ
РАБОТЫ

4



С праздником весны,
милые женщины!

В канун первого весеннего праздника миллионы мужчин с обожанием смотрят на вас, потому что это праздник любви, радости и благодарности вам за то, что вы есть.

Работа, дом, семья - сегодня вы блистаеете во всех сферах. Мы рады, что вы многое делаете для того, чтобы мы, мужчины, везде могли чувствовать вашу безграничную теплоту, готовность в трудную минуту стать для нас опорой, поддержкой. Вы вдохновляете нас на Поступки.

Пусть в вашей жизни будет вечная весна, пусть все дни будут светлыми и безоблачными. Пусть никогда не покидает вас ощущение счастья, покоя и гармонии.

Отличного настроения, бодрости духа и, конечно же, большой любви. Оставайтесь всегда очаровательными и привлекательными.



С уважением, генеральный директор компании «СИТНО»
П.П. Журавский

ОТЛИЧНИЦА ВО ВСЁМ!

Сегодняшняя героиня нашей рубрики – яркий пример идеальной женщины: и успешную карьеру построила, и крепкий семейный тыл. Сотрудница компании «СИТНО» Наталья Якупова по результатам 2019 года вошла в тройку лучших директоров магазинов сети Торгового дома. Возглавляемый ею супермаркет стал лидером по объёмам продаж. 33 года – в любимой профессии, 32 – в счастливом браке. Словом – во всём отличница!

Человек месяца



- Наталья Васильевна, почему свою жизнь вы связали с торговлей?

- Мой ответ, конечно, у многих может вызвать улыбку, но я ни капли не лукавлю. И правда с самого детства мечтала стать продавцом. Поэтому после окончания школы целенаправленно поступила на товароведа. И, знаете, ни разу не пожалела о сделанном выборе. Во времена моей юности профессия продавец считалась престижной, а в среднеспециальные учебные заведения на эту специальность был высокий конкурс.

- Вам не обидно, что сегодня профессия продавца обесценивается во всех смыслах? Теперь учиться три года совсем не обязательно, работодатель обещает научить торговлю за три дня...

- Не то, чтобы обидно, больше непонятен такой подход в профессиональной сфере. Я со-

глашусь с вами в том, что сегодня зачастую на продавца не обучаются, а все больше стажируют. Но вот поспорю по поводу трех дней. Такой упрощённый вариант, наверное, имеет место быть в торговых точках совсем мелкого уровня, где и ассортимент скучный, а вместо кассовых аппаратов – до сих пор картонная коробочка. В продуктовых же магазинах всё гораздо серьёзнее. Как директор магазина, могу с уверенностью сказать, что для нашей торговой сети образование всегда было и будет оставаться в приоритете, затем смотрим на стаж, опыт работы. Вы зайдите в любой магазин «СИТНО», где большой выбор кондитерских или колбасных изделий, пообщайтесь с продавцами. Они должны знать и ориентироваться в названиях и составе как минимум 100 позиций – и это только в одном из отделов. Понятно, что всё это изучается и запоминается в процессе, но совсем без

этих знаний в наших магазинах не справиться. Так что, продавцы «СИТНО» – это специалисты по ГОСТу, достойная школа в любые времена.

- Чем удерживаете ценных специалистов? Ведь таких и конкуренты могут переманить.

- Я, как руководитель – хорошим, именно человеческим отношением. Создаю доброжелательную атмосферу в коллективе, чтобы было взаимопонимание, уважение и взаимовыручка. Так, в моём коллективе многие продавцы уже больше десяти лет работают, некоторые практически выросли на моих глазах. К примеру, одна девушка пришла работать в «Гастроном» в 18 лет, а сейчас ей 30. Мы её, можно сказать, и замуж выдали, и из роддома встречали. Наши сотрудники сами всегда говорят, что для них «СИТНО» – это надёжность, стабильность и уверенность в завтрашнем дне.

Оставайтесь любимыми,
Оставайтесь желанными,
Нежно счастьем хранимыми
И всегда долгожданными!

Оставайтесь влюблёнными,
Не забывшими юность,
С головой не склонённою
Под порывами грусти...

Оставайтесь прекрасными
В суете повседневной:
Скромными, страстными,
В лучших песнях воспетыми!

Оставайтесь в картинах,
Снах, стихах и молитвах -
Украшением мира
И легенд не забыты...

Ярослав Смеляков



Справка:
Наталья Васильевна Якупова, директор магазина «Гастроном» (ул. Карла Маркса, 117):
Образование: Магнитогорский техникум советской торговли; Московский государственный университет коммерции.

Специальность: товаровед - эксперт.
Стаж в отрасли: 33 года, на руководящих должностях - с 25 лет.

Стаж в компании «СИТНО»: 13 лет.

Достижения:
- Почётная грамота «За высокие организаторские способности» от ТД-СИТНО.
- Грамота за 1 место в корпоративном конкурсе в номинации «Самый большой товарооборот».
- Звание «Лучший работник СИТНО».

- Диплом администрации г. Магнитогорска за победу в городском конкурсе «Лучшее предприятие торговли» в 2006 и 2008 гг.
- Диплом «Лучший универсам».

На протяжении 10 лет является председателем комиссии на выпускных экзаменах у товароведов в колледже.

Характеристика магазина: супермаркет самообслуживания; торговая площадь - 971, 5 кв. м; ассортимент - около 8 тысяч наименований; в штате работает 34 сотрудника.

**ЦИФРА
МЕСЯЦА:**
в компании
трудится
2888
женщин



Коротко о главном

В Уральской молочной компании в конце февраля завершилась модернизация цеха по производству масложировой продукции. Улучшилось качество готовых продуктов и производственная мощность линии с 500 до 900 кг в час за счет внедрения более производительного оборудования.

Всего в ассортименте УМК сегодня 19 наименований масложировой продукции, в 2014 году начинали с производства 2-х видов, производя чуть больше тонны готовой продукции в месяц, сейчас - это 100 тонн. В настоящее время у населения особой популярностью пользуется масложировая продукция со вкусом шоколада, чеснока и укропа и др.

Было приобретено и внедлено более производительное оборудование для смесей и масложирового сырья, установлена новая жиротопка. Добавили три дополнительные секции к маслообразователю. Приобрели и установили маслообработчик. Также были увеличены холодильные мощности производства за счет модернизации имеющегося холодильного оборудования (на фото слева).

В прошлом году своими силами было построено и введено в



Уральская молочная компания: модернизация продолжается

строй дополнительное помещение, где расположился склад для хранения и растаривания сырья, участок упаковки. Основные работы по монтажу нового оборудования данного производства прошли во время январских каникул. В марте на УМК еще будет установлено оборудование для автоматического фасования масложировой продукции от 5 до 20 кг.

Силами работников предприятия был также осуществлен капитальный ремонт **на участке приемки молока**. Летом были заасфальтированы подъезд к участку и территория для мойки машин. Стены и пол внутри отделения приемки выложены кафелем, проведены побелочно-покрасочные работы на площади более 200 кв.м. В производство были введены дополнительно 2 танкера для сырого молока, что увеличило возможности приемки сырья до 56 тонн единовременно. Специалисты предприятия присоединили к ним молочные линии, линию охлаждения и мойки. Новое оборудование полностью готово к увеличенной приемке молока (на фото справа).

Для соблюдения поточности производства также был сделан ремонт склада на участке выдува ПЭТ бутылок. Выложен новый кафель, сделана побелка и покраска помещения.



Успехи птицеводов НПК

Нагайбакский птицеводческий комплекс одним из первых в стране принял участие в испытании отечественного кросса птицы «Смена 8». В течение всего прошлого года птицеводы занимались выращиванием 16 тыс. голов промышленных бройлеров данного кросса на своих площадках. Оценивалась сохранность птицы, конверсия корма, привесы.

Об итогах испытаний и возможности создания в регионе племпродуктора 1-го порядка для обеспечения племенным материалом южноуральских предприятий и соседних регионов говорили на недавней встрече министра сельского хозяйства Челябинской области Алексея Кобылина и генерального директора Росптицепрома Галины Бобылевой. Во встрече приняли участие куратор проекта, директор ФГБУ Всероссийского института птицеводства РАН Дмитрий Ефимов и генеральный директор компании «СИТНО» П.П. Журавский.

Вопрос ветеринарной и национальной продовольственной безопасности сегодня стоит очень остро. Продвижение отечественного кросса птицы и увеличение поголовья становятся жизненно важными для страны. Как отметили на совещании, испытания показали хорошие результаты, не хуже, чем на импортных кроссах. В 2020 году они продолжатся более масштабно. Будет создана общая цепочка производства от инкубационного яйца до получения мяса птицы для полного расчета экономической эффективности. 2021 год, возможно, станет началом строительства племпродуктора 1-го порядка. Потребности области - 1,5 миллиона штук инкубационных яиц, их поставки также могут осуществляться в соседние регионы.

Все эти мероприятия скажутся на снижении зависимости птицекомплексов от поставок племенного материала из-за границы и поддержат финансовую устойчивость предприятий.

Подведены итоги конкурса на «Лучшую птицефабрику по родительскому стаду Росс-308» по зерновому году 2018-2019, организованного компанией «Авиаген», мировым лидером по племенной работе.

Поздравляем сотрудников **Нагайбакского птицекомплекса**, вошедших в общероссийский ТОП-5 по кроссу РОСС-308. Птицеводам НПК, занимающимся воспроизводством, удалось получить в среднем более 147 цыплят за партию на начальную курицу-несушку кросса РОСС-308, заняв по своим показателям почетное 4-е место. Так держать!

Один день из жизни компании

ОБ ЭТОМ НЕ НАПИШУТ НА УПАКОВКЕ

ТЕХНОЛОГ «СИТНО» РАССКАЗАЛА, КАК ДЕЛАЮТ КАЧЕСТВЕННЫЕ МАКАРОНЫ

Наталья Евкович работает в макаронном цехе МКХП с первых дней производства. Девять лет назад она вместе с итальянскими коллегами внедряла новые технологии в деятельность агрохолдинга. Очередной один день со специалистом открыл много интересных фактов не только об этой профессии, но и о популярном продукте на столе у россиян.

Рабочий день инженера-технолога на макаронном производстве МКХП начинается с 8.00 и сразу же с череды планёрок (ежедневно!): сначала сменно-встречная с мастером, затем собрание у директора предприятия, а после - «летучка» внутри подразделения. Увидев Наталью на работе, можно решить, что она медицинский сотрудник. Хлопковый брючный костюм, колпак на голове и вторая обувь с идеально чистой, белоснежной подошвой. Встретиться с технологом получается только в 10.00, в диспетчерской, откуда ведётся всё управление автоматизированными макаронными линиями. На рабочем столе Евкович - также идеальный порядок: на стекле, как по линейке, в ряд приклеены стикеры с напоминаниями; в открытом блокноте аккуратным почерком прописаны задачи на день. Но мой взгляд задержался на стопке журналов (таких, как в школе, для отметок). На первый взгляд (не считая) их там не меньше десяти штук. «Неужели, это всё под рецепты и прочие новшества?» - мысленно предвзято я свой первый вопрос к Наталье.

- Наталья, инженер-технолог в пищевой промышленности занимается разработкой рецептур, придумывает новинки и внедряет передовые технологии?

- И этим тоже, но, к сожалению, не так часто, как бы хотелись.

- Почему же?

- Российское законодательство и европейские стандарты в пищевой отрасли с каждым годом становятся строже. Расти список требований и отчётов, количество проверок от контролирующих органов. Помимо электронных отчётов необходимо каждый день вести журналы записей от руки, с подписью ответственных специалистов. В них мы фиксируем буквально каждое действие в цехе: от уборки помещения до технологических замеров и работы оборудования.

- Что ещё входит в ваши обязанности?

- Контроль качества выпускаемой продукции, обход и осмотр линий, расчёт и точное распределение объёмов производства по сменам, организация санитарных дней, заказ расходных материалов для оборудования, работа с претензиями.

- А качество продуктов питания - это разве не задача сотрудников лаборатории?

- Это задача как сотрудников отдела качества, так и нашего цеха. Мы следим за ходом технологического процесса, настраи-

ваем параметры оборудования, делаем экспресс-анализы и принимаем меры для исключения выпуска некачественной продукции. Отдел качества проводит свои исследования: на определение органолептических показателей (цвет, вкус, запах, состояние после варки) и физико-химических (влажность, кислотность, зольность, варочные свойства, содержание деформированных



Технолог Н. Евкович возле швейцарской макаронной линии



Формы для приготовления макаронных изделий (матрицы)

изделий, лома и крошки). Лаборанты в течение смены приходят к нам на производство, каждые два часа, и берут образцы макаронных изделий для анализа на все выше указанные показатели. И если хоть одна из характеристик не соответствует норме - они срочно сообщают инженеру-технологу, а я уже в связи с замечаниями провожу оперативную корректировку на линии. Резюме на всех документах ставит отдел качества, он же даёт разрешение на реализацию продукции.

- Наталья, почему макароны развариваются - плохое качество?

- Как технолог со стажем, скажу вам так: нет плохих макарон, есть макаронные изделия из разных сортов пшеницы (твёрдой - категории А и мягкой - категории В). Поэтому во время покупки нужно обращать внимание на тип полуфабриката и обязательно читать рекомендации по его приготовлению. Это проверенный рецепт во всех смыслах - на производстве, отделом качества.

5 ФАКТОВ, О КОТОРЫХ ВЫ ТОЧНО НЕ ЗНАЛИ

На мою просьбу рассказать о промышленном процессе приготовления макарон инженер-технолог предложила увидеть процесс своими глазами. Она провела обзорную экскурсию по двум современным европейским макаронным линиям (итальянской и швейцарской), которые в сутки вместе производят 130 тонн макаронных изделий, и открыла несколько интересных фактов о любимом мною продукте:

- макароны готовят исключительно из двух ингредиентов: муки и воды (без яиц и соли);
- макароны проходят производственный путь, длиной в 50 метров (от замеса теста до готового полуфабриката);
- формы для приготовления макаронных изделий (матрицы) - это большие бронзовые круги, весом под 400 кг и с ячейками до 600 штук;
- большое разнообразие форм макаронных изделий придумано не просто так (в Италии их около 50 видов), благодаря рифлению и углублениям в макаронах соус или подлив может задерживаться в них и распределяться по поверхности более равномерно, тем самым пропитывая изделие и раскрывая его вкус наиболее ярко.

В компании «СИТНО» выпускают 15 видов макаронных изделий, в том числе премиум-класса из твёрдых сортов пшеницы (линейка в тёмно-зелёной упаковке). На ней вы найдёте необычные рецепты.

Так что, если захотите ощутить вкус настоящей итальянской пасты - обязательно попробуйте фирменный продукт.

Приятного аппетита!

Один день с инженером-технологом провела Юлия Божеховская



«БАНК ИДЕЙ»: Копилка идей ПЕРВЫЕ ИТОГИ

С января этого года в компании заработал «Банк идей». За два месяца в оргкомитет было подано от сотрудников 35 идей.

Авторы всех предложений в январе-феврале получат вознаграждение в размере 100 рублей за каждую идею. Самую большую активность проявили сотрудники Нагайбакского птицекомплекса (было подано 20 идей), Элеватора Буранного (8 идей).

За прошедший период комиссия экспертов собиралась два раза: 14 и 28 февраля. 3 идеи после рассмотрения экспертной комиссией были приняты к внедрению.

Денежное вознаграждение в размере 1 тыс. рублей получат Наталья Воронкова, специалист по корпоративным вопросам ООО «УРАЛ-СИТНО», Батрхан Байбатыров, птицевод-оператор Нагайбакского птицекомплекса и Булат Бикмурзин, слесарь КИП и автоматики Нагайбакского птицекомплекса. Многие идеи заслуживают внимания и будут дополнительно про-

рабатываться, чтобы в дальнейшем принимать решение об их внедрении.

Ежемесячно планируется проводить одно-два заседания, в зависимости от количества поданных идей, будут и выездные заседания, непосредственно на предприятия, откуда поданы были идеи.

Возглавляет экспертную комиссию **Жанна Асимолова**, директор по персоналу компании и автор проекта, а также руководители и ведущие специалисты различных подразделений (в зависимости от того, из какой сферы поступили предложения работников).

До того, как комиссия примет решение, что может быть внедрено в жизнь компании, а что нет, отбор идей происходит уже на первом этапе членами оргкомитета. Организаторы обращают внимание на то, чтобы бланк подачи идеи был заполнен согласно всем требованиям с указанием контактных данных. Заполненный бланк можно отдать в отдел кадров или передать руководителю, а можно сфотографировать и отправить лично на электронную почту: idea@sitno.ru.

Наличие идей от сотрудников - это показатель работоспособности коллектива, его заинтересованности в успехах производства, нацеленности на улучшение, а значит - хорошей работы с коллективом непосредственного руководителя. С результатами рассмотрения поданных предложений можно ознакомиться на досках информации «Банк идей». Для авторов лучших идей планируется организовать небольшой праздник.

Прием идей продолжается. Тематика может быть совершенно разная: повышение производительности, улучшение качества работы, снижение затрат, улучшение условий труда.

Компания ждет ваши идеи!



ПОСТИМСЯ ПОЛЕЗНО И ВКУСНО



Поститься или не поститься - это каждый человек решает для себя сам. Для тех, кто начал в первых числах марта держать один из самых строгих христианских Постов, напоминаем, что в ассортименте Магнитогорского хлебокомбината есть универсальные продукты нового поколения и здорового питания. Например, мягкие хлебцы, разработанные по уникальным рецептам, которые производятся из различных видов злаковых культур и их смесей и будут полезны всем поющим.

Ощутить энергию злаков можно с хлебцами пшеничными «Энергия злаков». В их составе - овес резаный и зерно пшеницы плющеное, особо богатые пищевыми волокнами.

Любителям классического ржаного вкуса понравятся хлебцы «Ржаное чудо», содержащие рожь плющеную и рожь резаную. Полезно для всей семьи, и не только во время поста!

Хлебцы ржано-пшеничные «Дар полей» содержат солод ржаной (уникальное по аромату дробленое осолодованное зерно) - настоящий дар полей. Хлебцы «Золотая семечка» - всегда удачный выбор для правильного перекуса за счет большого содержания семян подсолнечника, тыквы и овсяных хлопьев. Хорошее насыщение и максимум энергии на целый день!

Все хлебцы в индивидуальной упаковке, они займут минимум места в дамской сумочке и в школьном ранце. Остается только выбрать хлебцы на свой вкус!

Кроме мягких хлебцев мастера МХК предлагают еще хлебобулочные и кондитерские изделия со специальной этикеткой «Постный продукт». Традиционно это хлеб «Подовый», «Дарницкий», «Купеческий» фруктовый, «Демидовский», серия «Тостовых» хлебов с отрубями, с луком, зерновой и другие.

Поддержать себя в Пост можно и нужно хлебом «Богатырский», восхитительным на вкус, богатым семенами тыквы, подсолнечника и овсяными хлопьями. Также в ассортименте постной продукции полюбившиеся многим багеты хлебокомбината: «Мексиканский», «С жареным луком», «С хрустящей корочкой».

Есть и постная кондитерская продукция - это сахарное печенье «К чаю» классическое и со вкусом кокоса; пряники «Днепровские», «С арахисом» и «Мятные»; кексы «Кроха» и «Чайный».

РАССКАЖИ СВОЮ ИСТОРИЮ ПОБЕДЫ!

2020-й год объявлен в России «Годом памяти и славы» указом Президента Российской Федерации. К памятной дате свою историю рассказывает Вячеслав Феслер, главный инженер МКХП-СИТНО



Хочу рассказать историю Победы своего дедушки по линии мамы - **Любуткина Василия Зосимовича**. Он родился в Белоруссии, в Гомельской области, деревне Беляевка 10 июля 1915 года. На войну был призван в первые же дни 1941-го. Попал в 510-й стрелковый полк 154 стрелковой дивизии. Войну окончил в звании старшины в 1945 году. Освобождал в составе Западного фронта Прибалтику. Когда вернулся на родину, то узнал, что жена погибла, а дочь пропала (как оказалось, была отправлена с детским домом на Урал). Во время войны оккупанты сожгли 175 дворов его родной деревни, 22 человека было убито, 38 человек вывезено в Германию, а около ста человек не вернулось с фронта.

Сразу после войны дедушка отправился на поиски дочери и остался жить на Урале, где он встретил мою бабушку, тогда Минченко Лидию Петровну, она ветеран тыла и труда. Уже совместно с бабушкой они продолжили искать дочь деда и смогли найти в одном из детских домов. Дедушка до пенсии проработал на «Новокалинском ГОКе» поселка Новокалинский в Карталинском районе и умер в возрасте 70 лет в 1985 году, когда мне исполнилось 6 лет.

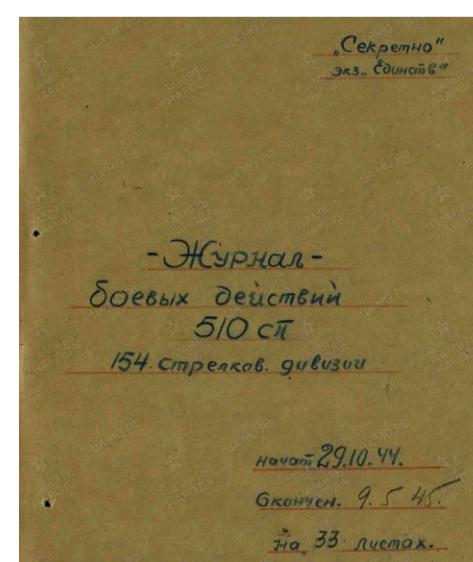
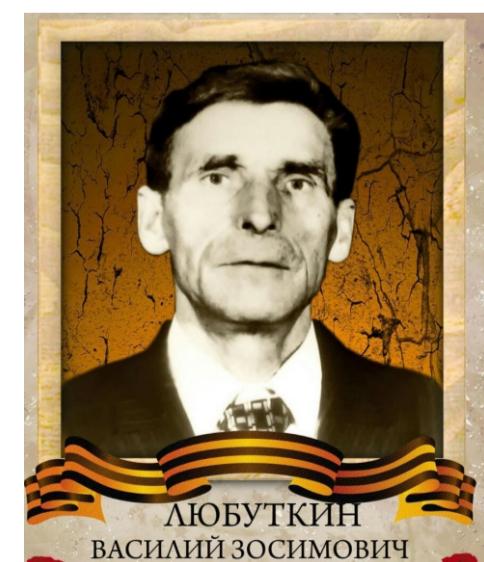
Из истории мы знаем, что фашисты напали на Белоруссию 22 июня 1941 года, на седьмой день войны был захвачен Минск, а потом были долгие годы оккупации. Вторжение осуществляла группа армий «Центр».

Мне всегда была интересна судьба дивизии,

где служил дед. С сайта Минобороны я узнал, что 154-я стрелковая была сформирована за год до войны в Ульяновске. Когда международная обстановка накалилась до предела, она была переброшена поближе к границе Белоруссии.

В июне-июле обстановка на левом крыле Западного фронта была тяжелой. Шли кровопролитные, оборонительные бои за города Жлобин, Городец, Стрешин, Бобруйск. В начале июля 1941 немцы пытались форсировать Днепр, они рвались к Смоленску. Дед, как и многие из его

дивизии, не раз попадал в окружение. В общей сложности из его стрелковой дивизии сумело выйти живыми около 600 человек и до 70 раненых. Началось доукомплектование, а потом новая задача - занять оборону и прикрыть Гомель, Брянск. Конечно, отступали много, теряли бойцов, орудия. В архивах прочел, что за проявленное мужество, героизм личного состава в боях с немецко-фашистскими захватчиками в районе города Козельска 154 стрелковая дивизия в октябре 1942 года была преобразована в



47-ю Гвардейскую Стрелковую дивизию.

А еще мне попался рассекреченный «Журнал боевых действий 510-го стрелкового полка 154 стрелковой дивизии», начатый 29 октября 1944 и завершенный 9 мая 1945 года. В нем описаны события шести последних месяцев войны. Противник был отрезан в Прибалтике с суши, и он, как мог, оказывал упорное сопротивление, чтобы выиграть время для эвакуации по морю. Стрелковый полк деда принимал участие в небольших боях за малые города Латвии: Динсбурбе, Сиполе, Чами, Целми. Вот одна из записей: «В ночь с 29 на 30 октября стрелковая рота провела разведку боем с задачей - овладеть опушкой леса севернее Сиполы. За сутки полк потерял 15 человек убитыми, 60 - ранеными. Было разбито и выведено из строя: пушек 76 мм - 1, пушек 45 мм - 3, ручных пулеметов - 6. Потери противника: убито и ранено 150 солдат и офицеров, подбито 4 танка, уничтожено 2 пушки».

9 мая 1945 года сделана последняя запись в журнале: «В 12 часов командир дивизии провел Парад, посвященный Дню Победы! Личный состав вместе со всем советским народом празднует безоговорочную капитуляцию всех вооруженных сил Германии. Битва, продолжавшаяся 1017 дней, окончилась полным крахом для немецких фашистов»...

Это память прошлого. Нам нельзя забывать о войне, о подвиге простых солдат. И важно, чтобы от частого повторения этих слов не стерлась важность и значимость этого.



На старт!

Уже много лет подряд 23 февраля агрохолдинг проводит корпоративные соревнования среди мужчин «Вперед, мальчики!», посвященные Дню защитника Отечества. Мероприятие очень популярно в компании, на праздник с удовольствием приезжают семьи.

В воскресное праздничное утро спортивные площадки городского легкоатлетического манежа были заполнены людьми: 15 команд от предприятий крупнейшей компании Магнитогорска и десятки болельщиков.

В программе состязаний - задания для выносливых и целеустремлённых «защитников»: 900-метровая лыжня с одним высоким подъёмом и двумя небольшими спусками; б кругов картинга на льду с крутыми поворотами, стрельба из пневматических винтовок в мишень на расстоянии 25 метров и «Весёлые старты» в спортивном зале.

По итогам соревнований первое место и переходящий кубок в упорной борьбе завоевала команда Элеватора, г. Сибай (на фото внизу справа). Вторыми стали представители Уральской молочной компании. Третье место разделили между собой спортсмены Управления и Магнитогорского птицекомплекса, участок №1.

Корпоративный праздник пришёлся по душе родным и близким ситниковцев. Организаторы позаботились о них, подготовив развлекательные конкурсы для детей и взрослых, а также горячие напитки и выпечку.

Водитель УМК Григорий Колодин пришел на праздник впервые, да ещё со всей семьёй. На этапах его поддерживали жена и двое сыновей.

- Ничуть не пожалели, что потратили половину праздничного дня на этом турнире. С удовольствием провели время, планируем еще раз поучаствовать в нем, - поделилась впечатлениями семья Колодиных (на фото внизу слева).



НА СТАРТЕ - НАСТОЯЩИЕ МУЖЧИНЫ

АВТОМОБИЛЬ, РЮКЗАК, КАМЕРА...

Что приходит на ум, когда слышишь слово «автопутешествие»? Приключения, свобода, открытия, фотографии, радость и что-то еще такое, чего нельзя почувствовать каждый день. Наверное, именно эти ощущения и заставили ведущего дизайнера ООО «Гефест» Ольгу Шилову собрать вещи в дорогу и спланировать свой первый автомаршрут.

Всё началось в 2009 году с Крыма, куда она поехала на своем новеньком Opel Корса через всю Украину, попутно побывав в Харькове, Киеве, под Одессой. С каким восхищением открыла для себя мыс Тарханкут и чистое, как слеза, море, дикую и нетронутую природу, удивительный с мелким ракушечником пляж. Помимо главных крымских красот: дворцов, монастырей, музеев - каждый раз раскрывала для себя горы, пещеры, бухты Крыма, всегда предпочитая пеший туризм пляжному отдыху. Всего на острове наша героиня приезжала своим ходом пять раз.

Скоро Ольга поняла, что путешествие на автомобиль дает отличную возможность побывать в любом уголке страны. Потом был Алтай с его горными реками, бирюзовыми озерами, родиной В. Шукшина. Алтайский край на машине Ольга посетила дважды: туда и обратно семь тысяч километров (**на фото: дороги Алтая**). Потом обхажала почти весь Казахстан, побывала в национальном парке Алтын-Эмель, где находится знаменитый Поющий бархан, величественные курганы и живописные горы Актау, повидала Чарынский каньон и «Долину Замков». А в Киргизии искупалась в самом высокогорном озере - Иссык-Куль, побывала в природном парке Ала-Арча.

Как говорит Ольга, до этих путешествий географическая карта мира была для нее бесцветной. А каждая новая поездка начала добавлять в неё свои краски. К примеру, всегда манил русский Север, её вторая родина. И она отправилась к Белому морю, к Онеге, побывала в Великом Устюге, Малых Карелях, Архангельске, Северодвинске, где ее просто пленило деревянное зодчество, древняя архитектура этих городов.

Отдыха без движения Ольга себе не представляет. Нравится, когда автомобиль послушно ведет ее вперед - к горизонту, к рассветам, закатам, к новым местам и людям.

Она всегда сама выбирает маршрут, составляет список достопримечательностей, определяет примерный километраж в обе стороны. Впереди еще столько планов! Побывать в Абхазии, в Грузии, съездить на Байкал, посетить Камчатку, сходить на перевал Маныупунёр.

После работы



Отдельное место в путешествиях Ольги Шиловой занимает пеший туризм. На родном Урале она ходит в походы выходного дня на горы-тысячники, которых всего более 250. Восходит на вершины в составе небольшой группы.

Из путешествий выросло другое увлечение О.Н. Шиловой - увлечение фотографией. С помощью фотоаппарата она начала видеть мир по-другому, фотография помогала запоминать увиденное, передавать эмоции, получать радость от пойманного момента. Фотография научила ее обращать внимание на мелочи.

На этом можно было бы поставить точку, но образ героини нашего очерка будет неполным, если мы не продолжим список ее увлечений. Как настоящий дизайнер, она любит рукоделие: вязание, лепку, живопись (рисунок).

С удовольствием мастерит своими руками различные украшения, а еще учится игре на гитаре, изучает латынь... Словом, ей неведома рутина, она всегда в поиске, всегда в творчестве.



Поздравляем юбиляров апреля!

◆ С 50-летием! ◆

Харину Елену Николаевну, транспортёра Буранный (1 апреля); Пукач Сергея Анатольевича, инженера МПК-2 (4 апреля); Шершневу Светлану Евгеньевну, продавца ТД (7 апреля); Яремчук Ларису Михайловну, продавца «Калисто» (10 апреля); Уланову Ирину Валентиновну, фасовщицу Кизильского ТД (14 апреля); Давлетбаева Афтаха Ишбулдовича, тракториста Элеватора Сибая (16 апреля); Юркину Людмилу Анатольевну, оператора МХК (17 апреля); Журавскую Людмилу Викторовну, оператора МПК-2 (18 апреля); Рябикова Елену Викторовну, кассира «Гефест» (18 апреля); Шванову Татьяну Васильевну, укладчика МХК (20 апреля); Артемьеву Андрея Фёдоровича, водителя МХК (22 апреля); Ташбаеву Дильфузу Адилжановну, упаковщика МХК (22 апреля); Шайдахметову Агафью Фёдоровну, оператора НПК (23 апреля).

◆ С 55-летием! ◆

Ерошкину Светлану Глебовну, лаборанта МКХП (3 апреля); Рачинскую Татьяну Ивановну, оператора МПК-2 (5 апреля); Никифорову Елену Михайловну, продавца Кизильского ТД (9 апреля); Кузину Валентину Васильевну, обработчика МПК-2 (11 апреля); Митину Татьяну Геннадьевну, лепщицу МПК-3 (11 апреля); Байрамгулова Агялма Гумеровича, водителя «Хлеб Сибая» (16 апреля); Аликулова Аманша Акылбековича, рабочего НПК (17 апреля); Егоркина Владимира Викторовича, оператора МПК-2 (20 апреля); Жиангильдину Рамиля Зуфаровича, контролёра «Хлеб Сибая» (21 апреля); Рябову Ирину Алексеевну, старшего продавца Белорецкого ТД (25 апреля); Кириллову Елену Валерьевну, зам. директора «АГРО-СИТНО» (28 апреля); Зимина Сергея Николаевича, начальника участка МКХП (30 апреля).

◆ С 60-летием! ◆

Никитину Галину Анатольевну, зоотехника МПК-1 (1 апреля); Соседова Вячеслава Анатольевича, слесаря МПК-2 (1 апреля); Заикина Василия Дмитриевича, водителя МПК-1 (2 апреля); Пилинцову Татьяну Прохоровну, продавца «Хлебный дом» (2 апреля); Чернову Александра Николаевича, оператора МПК-2 (3 апреля); Шмелёва Ивана Валентиновича, тракториста МПК-2 (11 апреля); Никитина Владимира Владимировича, слесаря-оператора МПК-1 (13 апреля); Апаева Игоря Владимировича, охранника ЧОП (15 апреля); Ненашева Юрия Николаевича, главного механика Элеватора Буранный (26 апреля).

ОПРОС МЕСЯЦА

*В этом номере мы предложили нашим читательницам ответить на вопрос:
«Нужно ли работать над собой или принимать себя такой, какая есть?»*

Альбина Гадельшина, юристконсульт:

- Конечно же, нужно постоянно развиваться умственно и физически. Для поддержания хорошей формы делать утром зарядку, больше ходить. Всегда иметь ухоженные волосы, лицо, руки. Должна быть опрятной одежда. Не приемлю никаких хирургических вмешательств в свою внешность, принимаю себя такой, какая есть.

Екатерина Никитина, начальник АХО:

- Я бы сказала, что нужно упорно работать над собой всегда. И над своим внешним видом, и над своей речью. У женщины должен быть хороший макияж, маникюр, ухоженные руки. А еще нужно постоянно следить за собой и заниматься фитнесом, плаваньем, бегом. По вторникам и четвергам плаваю в "Ровеснике", летом хожу на пробежки в экопарк. Много гуляю с детьми.

Лора Курбан, бухгалтер-ревизор:

- Несомненно, нужно работать над собой, любить себя и стремиться к совершенству. И в плане личного развития, и своей внешности. Если не следить за собой, то и жить-то не интересно. Для меня важно всегда иметь приятный внешний вид, а еще важны активный отдых, движение, правильная диета.

Елена Терякова, начальник отдела кадров НПК:

- Уверена, что женщина всегда должна над собой работать. Тем самым она заслужит к себе уважение не только окружающих, но и вырастет в своих глазах. И эта работа над собой заключается не только в фитнесе для тела, но и для души.

Анна Астафьева, менеджер отдела закупа:

- Ответить на этот вопрос однозначно сложно. Нужно ли принимать себя такой какая ты есть? - Конечно! Нужно ли следить за собой и контролировать свой внешний вид? - Безусловно! В любом деле важна гармония. Что касается меня - я объективно оцениваю свои достоинства и недостатки и принимаю себя такой, какая есть, но при этом поддерживаю себя: пытаю кожу, тренирую тело регулярно. В то же время, я - противник пластических операций, которые нацелены на то, чтобы сделать так называемый «идеал» сегодняшнего дня.

Над номером работали: А.А. Борисова, Ю.Г. Божеховская, М.Ф. Исамбаева