

УЧИМСЯ
ИННОВАЦИЯМ

2



ПОДДЕРЖИМ
ФУТБОЛ!

3



ПАСХА
К НАМ
ПРИХОДИТ

4



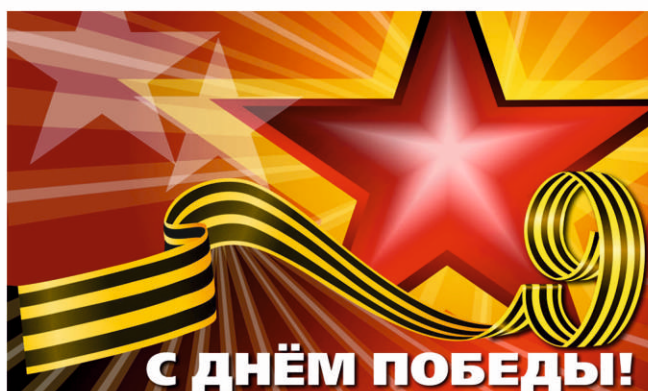
Уважаемые сотрудники компании «СИТНО»!

От всей души поздравляю вас с Днем Весны и Труда! Первой мая символизирует собой начало весны, он несет в себе энергию обновления, весеннего пробуждения.

Пусть вместе с теплыми днями к нам придут новые силы и новые идеи, пусть труд будет только в радость, а результаты вдохновляют на дальнейшие свершения. Пусть хорошо сделанная работа открывает нам новые возможности.

Счастья, отличного настроения и весны в душе! Крепкого всем здоровья, больше светлых дней и улыбок.

Генеральный директор
компании «СИТНО» П.П. Журавский



Уважаемые ветераны, труженики тыла!

Май для всех нас - время света, радости, надежды. Каждый год в мае мы отмечаем годовщину Великой Победы. В сердце каждого человека, кто знает цену мира, это особый праздник. В орденах и медалях наших дедушек, бабушек мы видим свидетельство храбрости, трудового подвига тех лет. Спасибо Вам за мир и свободу, которые Вы отстаивали для нас. Спасибо за будущее, которое Вы нам подарили. Нам ещё многому предстоит у Вас поучиться. Вы нам очень нужны! Низкий поклон Вам.

От всей души желаю Вам здоровья, семейного счастья, тепла, благополучия. С Днём Победы!

Генеральный директор
компании «СИТНО» П.П. Журавский

"Никто не забыт
И ничто не забыто" -
Горящая надпись
На глыбе гранита.
Поблекшими листьями
Ветер играет
И снегом холодным
Венки засыпает.
Но, словно огонь,
У подножья - гвоздика.
Никто не забыт
И ничто не забыто!



Что такое День Победы?
Это утренний парад:
Едут танки и ракеты,
Марширует строй солдат.
Что такое День Победы?
Это праздничный салют:
Фейерверк взлетает в небо,
Рассыпаясь там и тут.
Что такое День Победы?
Это песни за столом,
Это речи и беседы,
Это дедушкин альбом.
Это слезы и обеты,
Это запахи весны...
Что такое День Победы -
Это значит - нет войны!



СВЯЗАННЫЕ ОДНИМ КОМБИНАТОМ!

На Магнитогорском комбинате хлебопродуктов-СИТНО преемственность передается от поколения к поколению, от семьи к семье. На предприятии десятилетиями гордятся семейными династиями Шиховых, Кулясовых, Печерских, Ноздрачевых, Уваровых, Ахмедзяновых - Бакаевых, Камалеевых, Ерошиных, Недовых, Кузнецовых, Гизатулиных, Милонициных, Пономаревых, Сметаненко, Селиховых, Ткаченко, Головачевых и многих других. Семейная верность одному предприятию всегда подкупает...

Панькова Ольга Ивановна, продолжая семейные традиции, в течение 28 лет каждое утро спешит через проходную Магнитогорского ком-



бината хлебопродуктов, как когда-то ее мама, муж, свёкр, свекровь. Ее путь лежит на элеватор, ставший вторым домом. Восемнадцатилетнюю девушку, впервые увидевшую здание элеватора, больше всего удивили невообразимые площади, высота и поразительная мощь оборудования. Она до сих пор восхищается "торжеством человеческой мысли".

Работать на комбинат позвала ее мама, **Матьщина Нина Михайловна**. Сегодня ветеран труда на заслуженном отдыхе, в 80-90-е она трудилась в службе охраны, была стрелком, постовым охранником, последние годы работала начальником караула.

По долгу службы знала каждый уголок предприятия, территорию которого обошла за пятнадцать лет работы несколько сот раз.

Честность, порядочность в выполнении профессионального долга - у Ольги Ивановны от матери. Работая рядом с ней, нужно было держать марку семьи. Фото Н.М. Матьщиной часто висело на Доске Почета комбината, маму знал каждый работник.

Когда молодая женщина вышла замуж, то стала частью другой трудовой династии комбината. Рядом стал работать электриком ее муж Вла-

димир, в службе охраны МКХП - его родители Вера Анатольевна и Александр Дмитриевич Паньковы.

Сегодня на предприятии трудится внучка Н.М. Матьщиной и племянница О.И. Паньковой - Анастасия Андроновна. Молодой аппаратчик обработки зерна, представитель третьего поколения семьи, возвращается в строй после декретного отпуска. Связь поколений не прервалась! Начальник элеватора с готовностью передает ей свой опыт. Она сама когда-то начинала с весовщицы ковшевых весов, транспортерщика, а затем с помощью наставников выросла до начальника элеватора. За долгие годы работы ей пришлось трудиться и на сортовой мельнице, и в макаронном цехе комбината, но лучше элеватора для О.И. Паньковой не было и нет:

- Здесь все особенное, мы работаем с живым зерном, здесь начало всех начал. Меня радует, что все процессы на элеваторе сегодня полностью механизированы и автоматизированы. Оборудование запускается с одной кнопки. Огромной машиной круглосуточно без выходных управляют 11 хрупких женщин и двое мужчин!

Высокую планку, поднятую на комбинате

Золотой фонд компании



мамой, Ольга Ивановна не опускает. Ее стабильные показатели в работе, многолетний, добросовестный труд были не раз отмечены руководством предприятия. Она награждена Почетной грамотой компании, имеет звание "Лучший работник СИТНО", ей объявлена Благодарность Министерства сельского хозяйства Российской Федерации.

По мнению Ольги Ивановны Паньковой, быть похожими на своих родителей - это значит взять от них все самое лучшее, а потом передавать младшим поколениям.



Слово руководителю

В этом номере беседуем с директором Департамента сельского хозяйства компании **Василием Николаевичем Ломакиным**

- За последние пять лет урожай прошлого года был самым большим. Чем были обусловлены такие результаты?

- Да, это так. Провальным был 2014 год, на урожай которого сказались последствия наводнения 2013 года и холодной снежной весны 2014-го. Средняя урожайность была 6,5 центнеров зерновых с гектара (в сравнении: в 2018 г. получено с гектара 18,01 ц).

Прорыв начался два года назад. Чтобы получить существенное повышение плодородия почвы и урожайности, в течение двух последних лет начали приводить в соответствие севооборот, более качественно обрабатывать почву. За счет глубокой вспашки и глубокого рыхления устраняется уплотнение почвы, что позволяет более свободно развиваться корневой системе и питать растение. Подобную работу необходимо делать раз в четыре года.

К сезону-2018 приобрели 120 тонн минеральных удобрений для внекорневой подкормки. В этом году продолжим эти мероприятия и планируем внести уже 628 тонн до посева и в период посева в почву, что в 6 раз больше предыдущего сезона. В прошлом году также сумели провести листовую подкормку азотными минеральными удобрениями (карбамидом).

В течение двух лет ведем тотальную борьбу с многолетними сорняками (пыреем, осотом, другими травами) за счет применения гербицидов сплошного действия. Это стало возможным благодаря восстановлению в 2017 году 3-х самоходных опрыскивателей за счет внутренних резервов в подразделениях. Четвертый опрыскиватель был собран на базе ГАЗ-53. Также были оборудованы два растворных узла для производства рабочего раствора гербицида и централизованная его отгрузка. Всё это, в свою очередь, позволило улучшить качество и своевременную обработку гербицидами посевов по вегетации.

В прошлом году провели сортообновление. Для улучшения качества сортов "Челябу Степную" заменили на более продуктивный сорт пшеницы "Челяба 75". Это сорт с повышенными качественными характеристиками, среднеранний по вегетационному периоду, устойчивый к засухе и болезням. В 2018 году не просто качественно протравили семена, но и применили метод минерального питания семян.

- **Залогом высоких урожаев является высокопроизводительная техника. Продолжите обновлять свой агропарк?**

- Обязательно. Мы существенно модернизировались в прошлом году. Новой техники было приобретено руководством компании на 84 млн. рублей. Купили два глубокорыхлителя и три комплекта стоек для глубокого рыхления, переоборудовав ими три навесных плуга, что позволило увеличить площади, обрабатываемые без оборота пласта.

Также дополнили парк тремя новыми самоходными опрыскивателями, дисковой сеялкой, приобрели четыре специальные емкости для перевозки жидких удобрений.

В уборке урожая-2018 у нас уже участвовали пять новых современных зерноуборочных комбайнов ACROS. Вся приобретенная техника зарекомендовала себя хорошо.

В 2019 году укрепили технический парк еще на 120 млн. рублей. В посевную задействуем 6 новых тракторов, 2 бороны дисковые, борону зубовую, 2 новых посевных комплекса - дисковый и анкерный. Также приобретено 2 самоходных опрыскивателя, две косилки самоходные и два агрегата для протравливания семян с активной аспирацией подаваемого зерна и системой точного дозирования препаратов, что в свою очередь повысит качество посевного зерна. Кроме того в этом году будет запущен современный автоматизированный семеноводческий завод с емкостью хранения 6 тыс. тонн и с введением его в эксплуатацию в августе 2020 г.

Вся новая техника уже находится на машинном дворе подразделения "Знаменское", где идет активная сборка оборудования. 24 апреля оно всё будет введено в работу.

Конечно, благодаря техническому перевооружению, современной технике, которая поступает сегодня к нам, мы можем решать задачи комплексно. Радует, что комфортнее будет работать механизаторам, что растёт производительность труда, качество выполняемых работ. Остается только научиться бережно эксплуатировать эту технику.

- **Принято считать, что сельское хозяйство требует ежедневного ручного управления. Вы тоже так думаете?**

- Всегда было принято считать, что в сельском хозяйстве не обойтись без ежедневного контроля. Это так. Но подвижки есть и в этом плане. В этом году приобрели и установили на эксплуатируемой технике 18 современных расходомеров, которые позволят четко контролировать ежедневный расход горючего, несанкционированные сливы, определять оптимальную норму расхода ГСМ на единицу выполняемых работ, своевременно выявлять неисправность оборудования.

Также на всей технике компании установлены навигационные терминалы, которые позволяют контролировать местонахождение, объемы работ, скорость передвижения. Компьютерная программа дает целостную картину размеров полей, объемов выполненных работ без выезда на конкретное поле.

- **Как будете справляться с неблагоприятной погодой и недостатком влаги?**

- Будем продолжать работать по минимальной, ресурсосберегающей технологии обработки почвы. В оптимальные сроки должны будем провести работы по закрытию влаги и боронованию всех полей, а также поработаем с посевами в период вегетации.

- **Какова готовность механизаторов "СИТ-НО" к новому полевому сезону?**

- Стопроцентная готовность техники должна быть к 20 апреля, семян - к 5 мая. Активный сев планируем начать по мере готовности почвы - достижения ее оптимальной температуры до 10-12 градусов. Для этих целей приобретены приборы для определения температуры, запасов влаги в почве. В помощь агрономам послужат также приборы для определения плотности, кислотности почвы и воды. Приобрели 20 комплектов для экспресс-анализа по определению в почве азота, фосфора и калия. Осенью сможем с помощью специальных приборов сами определять влажность зерна. В общем, вооружились полностью.

В этом году планируем охватить посевами 22 728 гектаров. Традиционно будем выращивать пшеницу, ячмень, подсолнечник, горох. На тысячу гектаров планируем увеличить посевы гороха для улучшения структуры почвы и обогащения ее азотом. На 1033 га будем выращивать озимую пшеницу, на 120 га - кукурузу 4-х сортов для определения самого оптимального.

При выделении дополнительных земельных участков планируем ввести в оборот еще около 8 тысяч гектаров залежных земель.

В посевных работах будет задействовано 125 человек и 47 единиц техники.



ВETERАНЫ НЕ СТАРЕЮТ!

Ветераны... Их судьба неразделима с историей предприятий, где они долгие годы работали. Своим добросовестным, честным трудом, всей своей жизнью они доказывали, что развитие и становление страны зависело от личного вклада каждого из них.

Под опекой бройлерного производства Магнитогорского птицекомплеса находится сегодня 214 ветеранов. Среди них **Любовь Владимировна** и **Анатолий Михайлович Новичковы**.

Вместе они отдали любимой птицефабрике 63 года своей жизни. Стаж Л.В. Новичковой насчитывает 30 лет, у мужа - 33 года. Свою трудовую биографию Любовь Владимировна начала санитаркой ветслужбы в 1975 году. По совету Л.М. Ереминой, ветврача участка, решила пойти учиться в зооветеринарный техникум в Троицке. Училась без отрыва от производства, подкрепляя практику серьезными знаниями. В 1982 году она была уже зачислена в штат лаборатории на должность ветеринарного техника. До самого выхода на пенсию (2005 год) она учила азам своей профессии молодежь.

В обязанности Л.В. Новичковой входило - следить за состоянием микроклимата в птичниках, за чистотой, влажностью, температурой. Контролировала здоровье всего поголовья.

"Работу свою мы знали хорошо, работать

Золотой фонд компании



любили, - делится ветеран своими воспоминаниями, - делали нужные растворы, проводили анализы

корма, по схемам отслеживали наличие и состав в них витаминов, минералов, каратиноидов".

Уже перед самым выходом на пенсию она была награждена за свой труд Грамотой Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности РФ.

Тридцать три года отработал на фабричной котельной машинистом котлов 6-го разряда **Анатолий Михайлович**. Общий стаж ветерана труда - сорок два года. Вспоминает, как обеспечивал фабрику теплом, паром, горячей водой.

Ветераны Новичковы давно на пенсии, но связь с родным предприятием не теряют. Тем, кто пришел им на смену, они желают любить свою работу так же, как любили ее они, и испытывать гордость за то место, где они родились и живут.

ЗА ОПЫТОМ В МОСКВУ!

В марте специалисты МХК посетили специализированную выставку хлебопекарного и кондитерского рынка в Москве. Если вы знаете "ситниковских" пекарей и кондитеров, то явно заметите изменения в их глазах. Они горят ещё больше, чем раньше. Счастливицам не терпится поделиться новыми знаниями и непременно внедрить их в практику родного комбината.

УЧИМСЯ У ЛУЧШИХ!

25-я международная специализированная выставка хлебопекарного и кондитерского рынка - это место, где начинаются инновации и создаются новые тренды, запускаются технологии для пекарен и кондитерских. Именно поэтому все профессионалы мечтают совершенствоваться в своём деле через такие площадки. Подобные мероприятия дают возможность в очень короткие сроки изучить все ноу-хау, увидеть их вживую и даже применить на практике. Ежегодно в Москве, на территории огромного выставочного комплекса (366 тыс. кв.м.) встречаются эксперты, бизнесмены, рестораторы и ученые со всего мира! В этом году - 200 компаний из 25 стран.

ЕЩЁ БЫ ПЛОТТЕРЫ...

На выставку в Москву ездили четыре сотрудника МХК: **Мария Васильева, Мария Николаева, Инна Нечаева и Кристина Дрынга**. Они посетили десять мастер-классов от ведущих шеф-технологов, в том числе иностранных. Познакомились с новыми трендами приготовления десертов и переняли секреты лепного декора из теста, применяемые для украшения караваев и пирогов. Но особенно удивило и привлекло их внимание многообразие передового оборудования. Например, пищевой плоттер - принтер последнего поколения, предназначенный для печати на любой поверхности кондитерских изделий. Это значит, что, если сейчас на хлебокомбинате есть возможность наносить цветные изображения только на ровные поверхности тортов и пирожных, то с помощью плоттера картинками можно будет украсить хлеб, булочки, пряники и даже круассаны!

Многие новшества наши специалисты не только увезли в своих рабочих блокнотах, но уже активно применяют на производстве.

- Мы закупили небольшую партию на пробу нового покрытия из глазури в технике "велюр". И уже использовали его для украшения пирожных на 8 марта, - увлечённо рассказывает начальник экспериментального цеха **Мария Васильева**. - Также открыли для себя новые зеркальные глазури, которые благодаря своей ценовой доступности, можно использовать для декора десертов из серии масс-маркет. Но больше всего рада приобретённым американским пище-

Инновации



вым красителям. Таких модных и ярких цветов у российских поставщиков пока, к сожалению, мы не можем найти. И, наконец, купили разъемную квадратную форму для тортов, которая заменяет 10 стандартных! За счёт того, что её диаметр легко регулируется, мы сможем значительно минимизировать потери бисквита - не обрезать их вручную.

Новыми "красками" для кондитерских кремов **Мария Александровна** рисовала уже на следующий день после возвращения из командировки. Готовили торты и пирожные для традиционной выставки "Свадебный эксперт".

ХЛЕБ РВАНЫЙ И С МЮСЛИ

Технологов хлебоного производства тоже впечатлили инновации. Но тем не менее наши мастера пока не спешат передавать свои обязанности бездушной технике, а тем более такое дело - как выпечка хлеба. Поэтому у зарубежных коллег они мечтают перенять не технику, а технологии.

- Я не перестаю восхищаться фермерскими хлебами, их ещё называют "рваными" за счёт необычной "шапки". В России это направление совсем недавно прижилось. А раньше хлеб такого вида, потрескавшийся, в рамках большого производства, считался браком, - делится технолог мучного производства **Инна Нечаева**.

Технологу хлебозавода №3 **Кристине Дрынга** из современных новинок на хлебобулочном рынке особенно запомнилось многообразие диетического направления:

- Мы познакомились с большим ассортиментом новых хлебопекарных смесей для здорового питания. Очень понравился цельнозерновой мюсли-хлеб.

Радует, что инновационные тенденции в хлебобулочной и кондитерской индустрии теперь доступны и нашим мастерам!

Все предложения технологов по модернизации оборудования и введению новинок в ассортимент в данный момент находятся на рассмотрении у руководства хлебокомбината.



КОМПАНИЯ «СИТНО» ВЗЯЛА ШЕФСТВО НАД ГОРОДСКИМ ФУТБОЛЬНЫМ КЛУБОМ

12 апреля компания "СИТНО" передала местному футбольному клубу "Металлург-Магнитогорск" 18 комплектов профессиональной экипировки, куда помимо игровой вошла также тренировочная и парадная форма в летнем и зимнем вариантах. В новой форме спортсмены сыграли уже на следующий день и одержали победу в первом домашнем матче межрегионального раунда Кубка России над командой гостей из Челябинска.



Напомним, что местный футбольный клуб представляет наш город в третьем дивизионе Первенства России в зоне "Урал и Западная Сибирь". В последние годы у спортсменов не было шевов, поэтому партнерство с крупным агрохолдингом здесь восприняли с большой радостью и заверили, что данный факт однозначно придаст команде сил и уверенности для будущих побед.

- Мы, безусловно, благодарны компании "СИТНО" за поддержку. Для наших ребят - это, конечно же, определённый стимул. Так как играть и соревноваться в форме хорошего качества не только приятно, но и комфортно, - рассказал главный тренер ФК Максим Малахов.

Качество новой формы спортсмены оценили уже на следующий день, 13 апреля, на Центральном стадионе, где состоялось официальное открытие нового сезона. Перед началом игры с командой "Челябинск М" перед футболистами и зрителями выступили министр спорта Челябинской области Леонид Одер и генеральный директор компании "СИТНО" Павел Журавский и представители администрации города.

- Философией компании "СИТНО" является производство здоровых продуктов питания для здоровья человека. Поэтому поддержка здорового образа жизни - одно из приоритетных направлений социальной политики компании. На-

деяемся, что наше партнерство позволит команде выйти на новый уровень, - отметил Павел Журавский.

Представители городской администрации пообещали в случае успешных результатов оказать клубу поддержку в продвижении его из третьей лиги во вторую.

Поболеть за футболистов на домашней игре пришло несколько тысяч земляков. Сотрудники нашей компании "болели" семьями, было много детей. Если вы в этот день не смогли побывать на Центральном стадионе и не видели, как играют профессиональные футболисты, рекомендуем заглянуть в нашу галерею на корпоративном сайте и вдохновиться на предстоящие домашние игры. Ближайшая встреча - 29 апреля.

Итоги первой игры уже показали, что нас ждут нескучные матчи. Несмотря на победу наших футболистов со счетом 3:1, борьба двух клубов держала зрителей в напряжении до самого финала. Началось всё с пропущенного гола в магнитогорские ворота в самые первые минуты матча. Сравнять счёт наши игроки смогли только во втором тайме. Решающий гол в ворота соперника прилетел всего за несколько секунд до завершения встречи.

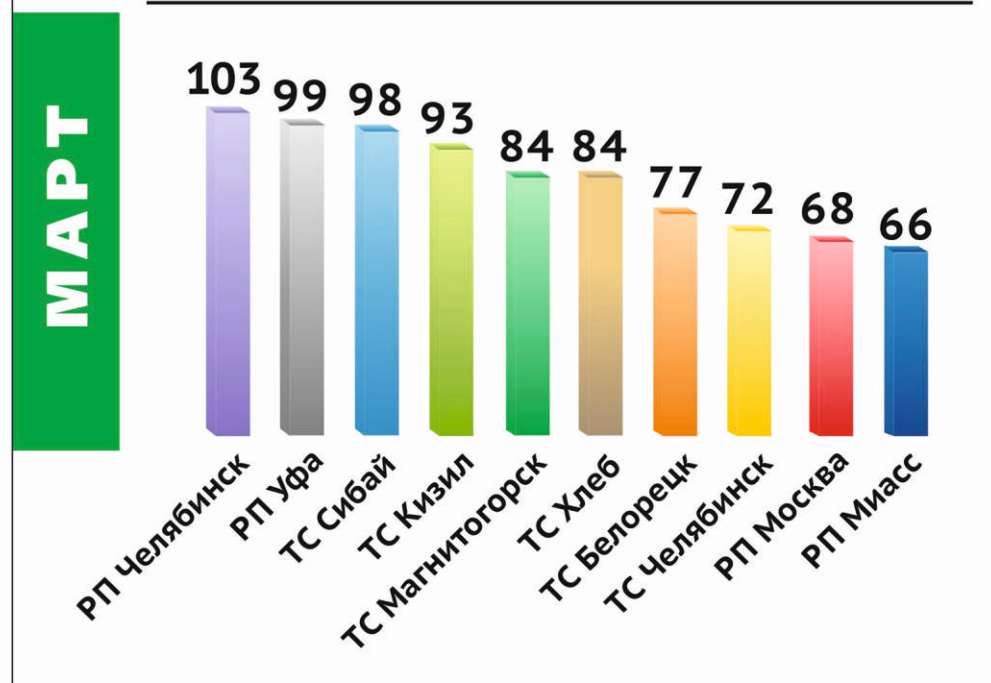
Следить за успехами команды "Металлург-Магнитогорск" можно и в их официальной группе в Вконтакте: https://vk.com/fc_mm.

Главным критерием эффективного развития и совершенствования предприятий компании "СИТНО" являются высокие экономические и производственные показатели.

В этом НОМЕРЕ мы познакомим вас с итогами работы Департамента торговли по результатам МАРТА 2019 года.

Обзор продаж

Выполнение плана продаж по предприятиям компании (в % по принципалам)



ВСЕ НА ПИКНИК! Стоит попробовать!

С первым теплом мы устремляемся на природу, открываем дачный сезон и с удовольствием готовим продукты на гриле и вкуснейший шашлык. Что может быть лучше ароматного мяса, приготовленного на огне?! Его запах так манит, волнует...

К сезону пикников специалисты компании «СИТНО» учли все наши пристрастия. Для тех, кто любит свинину, предлагают охлажденные шашлыки «В кефирном маринаде» с травами и чесноком и «Кавказский» в красном маринаде с томатами и специями.

Для тех, кто предпочитает шашлык из мяса птицы, предлагают голень цыпленка-бройлера в красном маринаде «Американский» с добавлением паприки и других специй. А также шашлыки из бедра цыпленка-бройлера «По-царски» (в белом маринаде) и «Для пикника» (в красном маринаде с зеленью и чесноком). Все шашлыки расфасованы в удобные вакуумные пакеты с прорезью для руки весом около 1,5 кг.

Для гриля отлично подойдут нежные и сочные колбаски из мяса птицы и свинины «Бюргерские», приправленные перцем и чесноком, и классические тонкие колбаски «Степные» из нежного куриного мяса с добавлением свинины, лука, чеснока и перца.

В этом сезоне нас порадуют еще и необычные новинками из серии «продукции для гриля». Колбаски «По-итальянски» из свинины со специями, а также «Трофейные» колбаски с добавлением вяленых томатов. Неординарное сочетание вкусов этих колбасок позволит получить незабываемые ощущения.

Также нам рекомендуют приготовить на гриле котлеты для бургеров «СИТНО»: Гамбургер «Классический» из говядины и «Чикен-бургер» из филе цыпленка.

С помощью этих новинок можно самостоятельно дома или на природе, приготовить сочные, ароматные бургеры с хрустящей булочкой и листом салата....

Отличная новость



для любителей полуфабрикатов с кониной!

С апреля продукция с кониной продается в новой упаковке и с новыми названиями: пельмени «Восточный рецепт», манты «По-казахски» и гёзды «Сочные».

Продукция для пикника «СИТНО» - это горячая и сытная еда у вас под рукой, доступная и оригинальная по вкусу!



КОНКУРС ПО БЛАГОУСТРОЙСТВУ ТЕРРИТОРИЙ ПРЕДПРИЯТИЙ «Наш дом – СИТНО»

15 апреля под таким названием стартовал конкурс по благоустройству территорий среди предприятий компании "СИТНО". Его главная цель - формирование экологической культуры сотрудников. Наведение порядка будет оцениваться по трём номинациям. Результаты в рамках первой - "С любовью к "СИТНО" - подведут уже в конце апреля. Конкурсная комиссия оценит общую чистоту, санитарное состояние и эстетику внутренней и прилегающей территорий каждого предприятия.

С 1 мая по 30 июня пройдёт второй этап соревнования в номинациях: "Цветочная фантазия" и "Творческая находка". Будет приветствоваться оригинальное оформление цветочных клуб и композиций.

Победителей в каждой из номинаций ждет переходящий кубок и право внести в свой бюджет 2020 года статью расходов на благоустройство территории, согласно представленным проектам.

Об итогах смотра-конкурса читайте в нашей газете и на корпоративном сайте компании!



ПАСХА К НАМ ПРИХОДИТ!

В преддверии Пасхи во многих семьях начались приготовления к воскресному торжеству. За проверенной продукцией горожане идут в магазины "СИТНО", чтобы купить самые свежие и освященные яйца, куличи.

Накануне Отец Федор, настоятель Свято-Никольского храма, по традиции посетил производственные площадки компании и окропил святой водой готовую пасхальную продукцию, технологические линии Магнитогорского хлебокомбината.

Другим обязательным местом посещения Отца Фёдора в этот день стал цех сортировки, фасовки яйца на Магнитогорском птицекомплексе. Главный атрибут праздника птицеводы маркируют специальным штампом "Освященное" и фасуют в упаковку с такой же наклейкой. Найти в магазине освященное ситновское яйцо не составит труда. В предпасхальную неделю оно будет самым свежим, ведь у «СИТНО», в этом плане, самый короткий путь от "поля до прилавка".

Для того чтобы к празднику в магазинах был богатый ассортимент куличей, специалисты МХК готовят заблаговременно: продумывают рецептуру, а первую партию выпекают уже за пять дней до главного праздника. Каждая хозяйка знает, что приготовление настоящего кулича - дело далекое не лёгкое и уж точно не быстрое. На производстве этот процесс занимает до семи часов!

Вкус традиционного кулича нам всем знаком с детства. Горсти изюма и белоснежная сахарная "шапка" съедаются в первую очередь! Впрочем, сегодняшняя детвора ждёт воскресное пасхальное утро с не меньшим предвкушением. Изюмом и помадкой их теперь не удивишь! Поэтому в дело подключаются профессиональные пекари и кондитеры.

От главного технолога МХК Ирины Марченко узнаем, что в пасхаль-



ной линейке МХК - более 9 разновидностей куличей, на любой вкус и кошелек. Куличи не только с изюмом и курагой, а еще и с маком, цукатами фруктов (вишни, рябины, крыжовника), цукатами овощей (кабачков и моркови), цедрой апельсина, орехами и даже бета-каротином. Помимо полезных витаминов он добавляет тесту приятный насыщенный солнечный цвет.

В знак почтения и многолетней дружбы с Отцом Фёдором компания

"СИТНО" дарит храму в этот светлый праздник главный кулич в виде церковного собора.

В этом году его прообразом стал Омский Успенский кафедральный собор в масштабе 1:70, разработкой и приготовлением которого занимались специалисты экспериментального цеха Магнитогорского хлебокомбината.

Как не мыслим мы нашу еду без хлеба, так не представляем Пасху без куличей и освященного яйца.

Пасха к нам приходит...

Хлебокомбинат посетили школьники

Магнитогорский хлебокомбинат открыл свои двери для учащихся 8 и 10 классов в рамках регионального проекта "День без турникетов". В течение апреля-мая более 300 старшеклассников города побывают на МХК с экскурсиями. Цель проекта - формирование ранней профориентации выпускников школ.



Ученики №49 и №34 школ своими глазами увидели, как производится хлебобулочные и кондитерские изделия. Вначале их познакомили с историей предприятия, этапами его развития. Затем ребята побывали в цехах, где им подробно показали технологический процесс выпечки традиционных хлебов "Формовой" и "Столичный". Главный технолог Ирина Марченко рассказала об особенностях профессии хлебопека и традиционных технологиях производства.

Школьники отметили, что изготовление хлеба даже в современных условиях производства остаётся достаточно трудоёмким. Перед его отправкой в печь, он должен пройти как минимум шесть технологических этапов.

- Мы и не думали, что работа пекаря настолько тяжела. Весь день приходится трудиться на ногах и в жаре?! - делятся впечатлениями восьмиклассники.

Открытием для ребят стало и то, что в заводских цехах МХК трудятся не только женщины, но и мужчины. Среди магнитогорских школьников оказалось немало желающих связать свою профессию с приготовлением хлеба и сладких десертов.

В кондитерском цехе участникам экскурсии демонстрируют работу современных импортных линий по производству сахарного печенья и вафель. Завершается экскурсия в самом красивом и вкусном месте хлебокомбината - экспериментальном цехе, где ежедневно "рождаются" эксклюзивные торты и десерты на заказ по уникальным рецептам.

Школьники не только увидели производство продукции хлебокомбината своими глазами, но и попробовали ее на вкус. На дегустацию им были предложены свежие и румяные хлеба, сахарное печенье, вафельные пирожные, сушки и, конечно же, торт! Далее - фото на память в специально организованной фотозоне и вручение напутственных подарков.

Поздравляем юбиляров мая!

◆ С 50-летием! ◆

Субботину Назиру Галину, уборщицу магазина, (2 мая); Мухаметову Ишсылу Сальмьяновичу, уборщицу магазина, (4 мая); Евдокимову Александру Ивановича, слесаря-оператора МПК-2 (8 мая); Короткову Марину Гальматдиновичу, бухгалтера «Урал-СИТНО», (12 мая); Костенко Галину Алексеевну, ст. кладовщика НПК, (14 мая); Константинову Руслану Радиковича, слесаря-оператора НПК, (16 мая); Соколовского Павла Борисовича, электрогазосварщика МХКП, (21 мая); Михеева Алексея Александровича, тракториста-машиниста МПК-1, (22 мая); Меркулову Ирину Николаевну, формовщика МХК, (24 мая); Махмутову Сагиду Рахмьяновичу, птицевода-оператора МПК-1, (25 мая); Кирпичникову Михаила Юрьевича, нач. отдела ООО «СИТНО» (27 мая); Минееву Любовь Николаевну, оператора-птицевода НПК, (31 мая).

◆ С 55-летием! ◆

Герасимова Валерия Анатольевна, тракториста МПК-2, (3 мая); Баймышева Асылбека Мулдагалеевича, тракториста МПК-2, (4 мая); Борнобаеву Галию Равильевну, кассира ТД, (7 мая); Ашаулову Галину Ивановну, инженера-технолога МХК, (14 мая); Аминева Замгару Хадиевну, продавца ТД, (14 мая); Суентаеву Бахтыгуль Анашевну, обработчицу НПК, (15 мая); Каменева Владимира Александровича, водителя МХК, (17 мая); Голюка Владимира Григорьевича, инженера «АГРО-СИТНО», (19 мая); Лозбина Николая Валентиновича, подсобного рабочего НПК, (20 мая); Кильдиярову Веру Леонидовну, пекаря-мастера БХК, (23 мая); Гусакову Галину Михайловну, электромонтера МКХП, (30 мая); Харитонову Владимира Николаевича, слесаря-оператора МПК-1, (30 мая).

◆ С 60-летием! ◆

Синебрюхова Сергея Анатольевича, водителя КХП, (6 мая); Андрееву Елену Валерьевну, кассира-операциониста магазина, (7 мая); Зинченко Наталью Викторовну, кладовщицу МХК, (7 мая); Степочкину Галину Вениаминовну, весовщика НХПП, (10 мая); Зинина Василия Александровича, слесаря-ремонтника Сибайского элеватора, (10 мая); Чунинна Александра Константиновича, водителя МКХП, (12 мая); Сидорову Ларису Анатольевну, повара-бригадира МХК, (23 мая); Студеникину Наталью Михайловну, мойщика МХК, (29 мая); Ерофееву Ольгу Александровну, весовщика МКХП, (31 мая); Ушакову Любовь Николаевну, рабочего МПК-1, (31 мая).

◆ С 65-летием! ◆

Шкатко Владимира Константиновича, слесаря-сантехника МХК, (17 мая); Порохина Николая Ивановича, слесаря-ремонтника МХК, (21 мая).

В чудесный праздник, Юбилей,
Все от души Вас поздравляют,
Улыбки добрые друзей
Пусть Вас сегодня окружают!
И будут светлыми года,
И все исполнятся желания!
Здоровья, радости всегда,
Счастливой жизни, процветания!



ТВОРЧЕСКИЙ КОНКУРС



Знакомьтесь - новый участник нашего конкурса Евгений Андреевич Зайцев, механик автотранспортного цеха МКХП



У Евгения Зайцева самое настоящее мужское увлечение. Он занимается сборкой моделей паровозов различных модификаций. За

последние три года им собрано шесть паровозов. Из набора деталей, как правило, пластиковых он воссоздает масштабную копию

своего экземпляра (в масштабе 1:87).

Начинал собирать модели из готовых шаблонов, которые выписывал через интернет.

На сборку одного макета

у него уходило в среднем до двух месяцев. В настоящее время Евгений делает паровозы практически с нуля, самостоятельно готовит чертежи, вырезает детали, склеивает, подгоняет, шлифует, окрашивает. Все это требует особой аккуратности, внимательности и, конечно, много времени.

К своему увлечению Евгений Зайцев пришел случайно: как-то наткнулся на интересную статью по истории железной дороги и о первых паровозах, а сегодня моделизм и история стали для него неразделимы. Это настоящее хобби для настоящих мужчин!

