ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ КОРПОРАТИВНАЯ ГАЗЕТА

Выходит с 2001 года

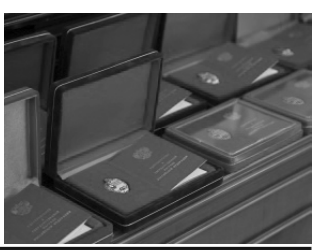
СИТНО

На пульсе времени

МАРТ
№ 3 [194]
2018

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

Сотрудницы компании «СИТНО» - лучшие в отрасли! 2



Продукция МПК: Польза яичного желтка 3

Рецепт на конкурс: «Сделано в «СИТНО» 4

С ПРАЗДНИКОМ, МИЛЫЕ ЖЕНЩИНЫ!

От всего сердца поздравляю вас с Международным женским днём - 8 марта!

Мы гордимся тем, что в компании «СИТНО» работают красивые, умные и трудолюбивые женщины. Вы наполняете нашу жизнь красотой и гармонией, душевным теплом и уютом, дарите нам силу, вдохновение, надежду и мудрость, делаете окружающий мир добрее. Вы - наши ангелы-хранители, неутомимые труженицы, создающие комфортную обстановку в семьях и на работе, воспитывающие детей, достигающие вершин на профессиональном поприще. Всем лучшим мы обязаны вам.

Искренне благодарю вас, дорогие наши женщины, за веру в будущее, жизненную стойкость, великодушие и безграничное терпение. Пусть каждый день будет озарён любовью и вниманием ваших родных и близких, поддержкой друзей и коллег, счастливыми улыбками детей и родителей.

Крепкого вам здоровья, прекрасного весеннего настроения, благополучия и радости! С праздником!

Председатель Совета директоров компании "СИТНО"
П. А. Журавский

Итоги

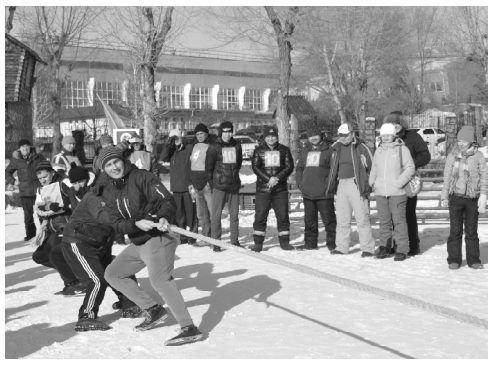
фоторепортаж

«Вперед, мальчишки!»

23 февраля представители предприятий агрохолдинга "СИТНО" встретились под открытым небом на территории Магнитогорского легкоатлетического манежа для того, чтобы принять самое активное участие в корпоративном спортивном празднике, посвященном Дню защитника Отечества.

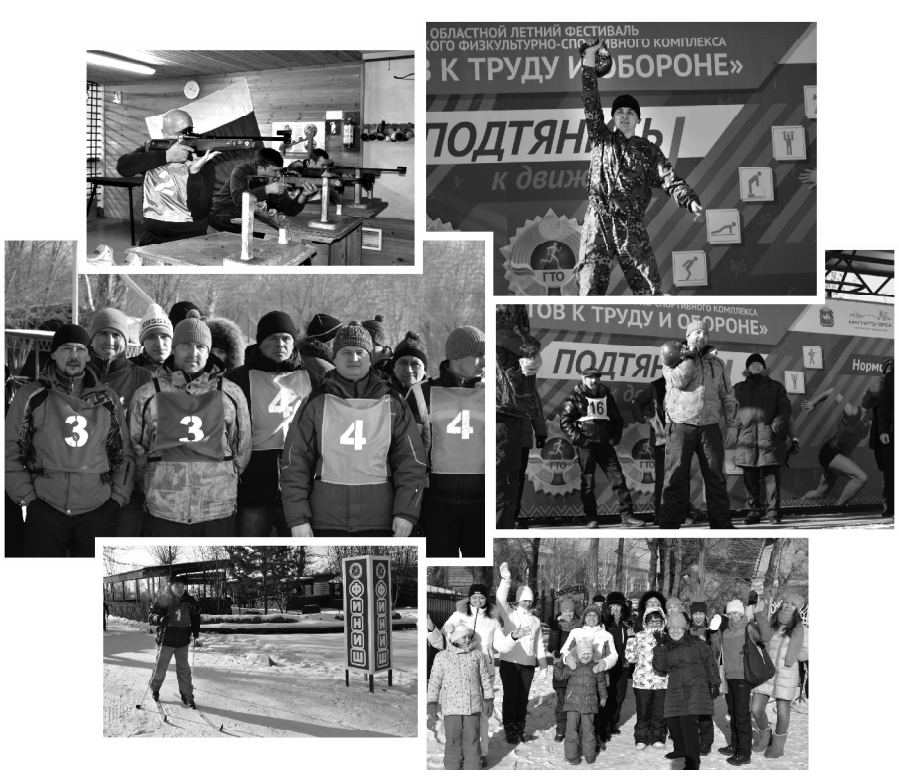
На традиционном празднике с говорящим названием "Вперед, мальчишки!" собралось около двухсот работников компании, а также членов их семей и болельщиков, пришедших не только поучаствовать, но и поддержать "своих". Всего подразделениями предприятия в этом году было выдвинуто 16 команд, в том числе команда "Директора" компании.

Погода в этот день "ситновцам" благоволила: было тёпло и солнечно, так что условия для проведения соревнований сложились самые благоприятные. Программа состязаний для самых спортивных мужчин компании включала лыжный забег, стрельбу по мишени и гонки на лучшее время на картодроме.



Организаторы мероприятия приготовили состязания таким образом, чтобы каждый, независимо от возраста или физической подготовки, смог проявить себя.

Участникам предстояло продемонстрировать меткость и смекалку, посоревноваться в беге в мешках, прыжках через скакалку, метании валенка в цель, а также в перетягивании каната и поднятии гири. Особенно развлекательная часть мероприятия пришлась по душе юным болельщикам.



По итогам прошедших состязаний, победу одержали представители Уральской молочной компании - они заняли 1 первое место. Болельщики дали команде предприятия шутливое название - "Молоко", именно она показала наиболее слаженное и результативное взаимодействие всех её участников.

В результате упорной борьбы 2 место заняла сборная Магнитогорского комбината хлебопродуктов-СИТНО, а 3 место - работники Нагайбакского птицеводческого комплекса.

Все участники, занявшие призовые места, получили от руководства компании премии и сладкие подарки. А командам, занявшим 1,2 и 3 места, были торжественно вручены кубки.

От прошедшего "на ура" мероприятия у всех без исключения участников остались только положительные эмоции.

Праздничное настроение, море улыбок, смеха, здоровья, бодрость и спортивный задор сплотили коллективы большой компании и оставили отличные впечатления от праздника и уходящей зимы.

Наши женщины - трудолюбивые, неравнодушные и оптимистичные

Когда работа нравится...

"Работа не хобби, нравиться не должна" - с этим выражением не согласна оператор разделки комплекса по убою и переработке Нагайбакского птицекомплекса Ищанова Гульнара Жилкайдаровна. Она считает, что нужно работать с душой и желанием, только тогда можно добиться чего-то и просто получать удовольствие от того, чем занимаешься.

Через руки лучшего оператора разделки Нагайбакского комплекса убоя и переработки Ищановой Гульнары ежедневно проходит больше тонны мяса птицы. Молодая хрупкая женщина дает самую высокую выработку мяса птицы по комплексу.

В среднем план составляет 800 кг в рабочую смену на человека, Гульнара Ищанова выдает 1000-1100, что на 20-30 процентов больше. В 2017 году её трудовые заслуги были отмечены Благодарственным письмом компании "СИТНО".

Начинала Гульнара свою трудовую деятельность в птицеводстве на Буранной птицефабрике. В НПК работает два с половиной года. Ежедневно женщина ездит на любимую работу из села

Петровского. Она легко влилась в большой коллектив, ценит свою работу и ко всем поручениям относится очень ответственно.

Как считают коллеги, у Гульнары есть все задатки мастера производства.

Уравновешенная, трудолюбивая, добросовестная оператор Г. Ищанова быстро освоила особенности всех технологических линий цеха. Она одинаково успешно работает как на линии разделки, обработки, так и на сортировке продукции. Ей хорошо знаком процесс укладки-упаковки и взвешивания полуфабрикатов мяса птицы.

В обязанности оператора разделки входит контроль за весом и качеством мяса, а также выбраковка некондиционной продукции.

Сложное оборудование, установленное в цехе осуществляет автоматизированную сортировку по принципу "весового и визуального соответствия", позволяет сортировать продукты на самых высоких скоростях обработки. Точность оценки оператором веса и качества мяса птицы - залог оптимального распределения продукции.

В условиях работы конвейера Гульнара Ищанова успевает профессионально и точно выполнить свои обязанности, да еще оказать помощь другим операторам. Производственные потери в связи с перевесом у нее всегда сокращены до минимума.

На прямой вопрос оператору разделки комплекса по убою и переработке Нагайбакского птицеводческого комплекса Ищановой Гульнаре: "Нравится ли Вам ваша работа?" собеседница отвечает просто - "Очень ".

Быть мастером

Мастер - ключевая фигура на производстве. Он ближе всех стоит к самому производству, руководя коллективом, обеспечивает выполнение плановых заданий и необходимых технологических операций.

Именно от мастера зависит в целом эффективность всего производства. Опытный мастер создает благоприятный климат внутри коллектива, мотивирует своих подчиненных, знает их потребности, способствует их профессиональному росту.

Надежда Николаевна Бушуева, мастер технологического цеха Элеватора Буранный, продолжает сегодня традиции своей семьи. Здесь в лаборатории много лет отработала ее мама Любовь Андреевна Юдинцева, заведующим гаражом - отец Николай Афанасьевич Юдинцев. Они и передали дочери - ответственное отношение к работе и любовь к выбранному делу, которые и позволяют ей сегодня качественно выполнять свою работу.

На Элеватор Буранный Надежда Николаевна пришла работать в 1998 году. Простой уборщицей. Прошла все ступени роста от транспортерщицы до мастера элеватора. Освоила несколько смежных специальностей. Сегодня у Надежды Николаевны Бушуевой есть опыт работы на всех производственных участках производства элеватора. От технологического участка до весовой. В подчинении - небольшой коллектив из 14 человек работников. Главная рабочая задача - это сохранение зерна. Основные этапы в работе - принять, провести качественную сортировку, сепарацию, сушку и отгрузку. Осуществить контроль качества на всех производственных участках.

"Ответственности, конечно, в работе мастера больше, - отмечает Надежда Бушуева. - Но за много лет работы убедилась, что это мое! Все нравится: и то, чем занимаюсь, и общение с людьми, и неспокойный ритм жизни на производстве. Спокойно сидеть на одном месте не могу". В коллективе отмечают не только профессиональные качества мастера, которые ей присущи, но и человеческие - доброжелательность и рассудительность помогают ей обойти возможные острые углы в работе, найти рациональный подход к решению любого вопроса.

Трудовые достижения Надежды Николаевны Бушуевой отмечены корпоративным званием "Лучший работник СИТНО". В 2015 году ей была объявлена Благодарность министра сельского хозяйства Российской Федерации за высокие личные заслуги в агропромышленном комплексе.

Коротко о главном

Сотрудницы компании «СИТНО» - лучшие в отрасли!

Президент РФ Владимир Путин подписал указ о награждении государственными наградами троих сотрудников компании СИТНО.

Указом президента Российской федерации от 24 января 2018 года за заслуги в области пищевой индустрии и многолетнюю добросовестную работу трое сотрудников группы предприятий компании СИТНО удостоены присвоения почетного звания "Заслуженный работник пищевой индустрии РФ".

Почетное звание присвоено начальнику смены мельничного производства ЗАО "Магнитогорский комбинат хлебопродуктов - СИТНО" - **Галине Алексеевне Алешиной**, оператору установки бестарного хранения сырья ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат" - **Наталье Николаевне Кустыбаевой**, и пекарю-мастеру ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат"- **Надежде Анатольевне Юзеевой**. Надо сказать, что в этом году президент отметил высокой наградой и присвоил государственное почетное звание "Заслуженный работник пищевой индустрии РФ" пятерым представителям агропромышленной отрасли страны и тем отраднее тот факт, что сразу трое из них явились представителями Челябинской области и работницами агрохолдинга СИТНО.

Так что можно с уверенностью сказать, компания СИТНО вносит определенный вклад в развитие современной экономики в стране и способствует ее развитию. И это еще раз подтвердили высокие награды, присвоенные сотрудникам коллектива.

Зернышко к зернышку

Довести зерно до нужных кондиций - тяжелый труд. В хлебоприёмных предприятиях целый год - "сезон", потому что к подготовке зерна сегодня предъявляются очень высокие требования. Заведующая производственно-технической лаборатории "Хлебоприемное предприятие Кизильское" Жирнова Наталья Сергеевна знает об этом из первых рук. Более 10 лет она отвечает за качество принятого зерна.

Наталья Сергеевна родилась в теплом и солнечном Азербайджане, в 1990 годах её семья приехала в Башкортостан в д. Казанку, под Сибаем, начинать новую жизнь. В Кизиле окончила 11 классов школы, затем поступила в Сибайский педагогический колледж на специальность учителя начальных классов. Высшее образование получила в Уфимском государственном университете. В 2006 году пришла на работу в бухгалтерию Хлебоприемное предприятие Кизильское, в августе стала работать здесь лаборантом на приемке зерна. Её наставником и учителем в профессии стала Пензина Лариса Владимировна. Постоянная тяга к знаниям, трудолюбие и целеустремленность помогли Наталье Сергеевне добиться значительных успехов в работе в самое короткое время. И это не смотря на то, что первое время было тяжело. Например, только этап исследования качества зерна- мытье клейковины занимает по времени около часа. Это один из самых важных и трудоемких моментов. Сначала идет замес теста на клейковину, затем тесто отлеживается, тесто моется, сушится, взвешивается. Профессионализм и организаторские способности Натальи Сергеевны были отмечены руководством предприятия, и в 2010 она была назначена исполняющей обязанности заведующей производственно-технической лаборатории.

"Коллектив лаборатории КХПП всегда был маленький, - говорит Наталья Сергеевна,- раньше всю работу делали два сотрудника, в настоящее время - три человека. Поэтому все специалисты, как говорится, на все руки мастера, все умеют делать любую работу, на подхвате друг у друга".

Умелая организация и планирование заготовок, научное определение качественных характеристик зерна и его количественный учет выводят Жирнову Наталью Сергеевну в число специалистов самого высокого класса в Кизильском районе. Неоднократно её заслуги были отмечены грамотами и премиями. В 2017 году приемка зерна началась рано. Первая машина с урожаем поступила уже 1 августа. В этот день было принято около17 тонн зерна. Все оно в обязательном порядке проходит через лабораторию ХПП. Зерновые в прошлом году, по словам Натальи Сергеевны, были хорошие, погода побаловала. Качественные характеристики и твердой пшеницы, и мягкой, и гороха были на высоте. У твердой пшеницы высокая стекловидность. Мягкая пшеница с хорошей клейковиной. Зерно на КХПП везут с юга Оренбургской области, из Кизильского района, из Башкирии, изБрединского района. Здесь оно подрабатывается и укладывается на хранение или отправляется на переработку.

Цифры

Печенье - самое демократичное сладкое угощение

На начало 2018 года ассортимент продукции Магнитогорского хлебокомбината компании СИТНО насчитывает более 120 кондитерских изделий. Это вафли, пряники, кексы и коржи, а также печенье основных видов: сахарное, сдобное печенье и овсяное. Печенье любят все. Это сладкое угощение уместно по любому поводу: в виде презента "к столу"или просто приятный перекус "к чаю" в обеденный перерыв. Печенье давно завоевало свою популярность у потребителей разнообразием вкусов и ценой.

В целом, по итогам 2017 года Магнитогорский хлебокомбинат компании "СИТНО" ежемесячно производит:
сахарного печенья - **200 тонн,**
сдобного печенья - **10 тонн,**
овсяного печенья - **7 тонн.**
В ассортименте хлебокомбината представлено 8 линеек сахарного печенья:
"Плетеная магия" со вкусом шоколада, топленого молока, клубники со сливками, глазированное и другие (7 видов);
"Восточные вкусы" с различными посыпками - сахаром, кунжутом, маком и корицей;
"К чаю" - классическое, со вкусом кокоса, глазированное (всего 5 видов);
"Молочный гном" - сметанное, со «сгущенкой» и молочно-шоколадное;
"Медовое" - со злаками, с арахисом, глазированное (всего 4 вида);
"Уральские узоры" - с изюмом, отрубями, арахисом и с отрубями глазированное;
"Пшеничное";
Новинкой в линейке глазированного сахарного печенья в конце 2017 года стало изделие **"Вечерняя идиллия"** со вкусом шоколада с декором белой глазурью.
В целом ассортимент сдобного печенья насчитывает 3 линейки:
Сдобное печенье **"Сладкое угощение"** производится 10 видов - с курагой, изюмом, маком, двуслойное, с арахисом, джемом и другие.
Сдобное печенье **"Чайная пауза"** включает 5 вкусов - классическое, с арахисом, с шоколадными кусочками, со вкусом топленого молока, с "вареной сгущенкой";
Сдобное печенье **"Сладкая семейка"** представлено двумя видами с фруктовыми начинками - малина и абрикос. Среди ассортимента сдобного печенья надо отметить неизменный хит продаж - сдобное печенье "Сладкое угощение" с курагой.
Также на хлебокомбинате традиционно вырабатывается популярное у покупателей овсяное печенье. В настоящий момент представлено 6 видов - классическое, с арахисом, со злаками, с абрикосовой начинкой, с шоколадными кусочками, глазированное.
Отметим, что для того, чтобы порадовать себя чем-то сладким в пост, покупателям **стоит обратить внимание на специальную постную продукцию**: кексы "Кроха" и "Чайный", печенье "Овсяное со злаками", сахарное печенье "К чаю" классическое и со вкусом кокоса.

Продукт месяца

НОВИНКА

ПОСТимся с продукцией «СИТНО»

С 19 ФЕВРАЛЯ начался строгий пост, который продлится семь недель, до 7 АПРЕЛЯ. Великий Пост - это хорошая возможность наладить свою духовную жизнь и научиться правильно питаться. Постные мягкие хлебцы со злаками от Магнитогорского хлебокомбината компании "СИТНО" "Золотая семечка" - это универсальный продукт нового поколения и здорового питания.

При современном темпе жизни не всегда удается полноценно питаться, а в период поста организму особенно необходима энергия. Магнитогорский хлебокомбинат предлагает решение - новинку в ассортименте снековой продукции - мягкие хлебцы.
Мягкие хлебцы - это универсальный продукт нового поколения. Их можно употреблять как самостоятельный продукт или как основу для бутерброда, как компонент домашнего или офисного перекуса.

Хлебокомбинат производит мягкие хлебцы из различных видов злаковых культур и их смесей, разработанных по уникальным рецептурам. Так, хлебцы пшеничные "Энергия злаков" содержат овес резаный и зерно пшеницы плющеное, которые обогащают хлебцы пищевыми волокнами и содержат ценную энергию злаков. Любителям классического ржаного вкуса понравятся хлебцы "Ржаное чудо", содержащие зерновые продукты - рожь плющеную, рожь резаную. Хлебцы ржано-пшеничные "Дар полей" содержат солод ржаной "Кальямаллас" - уникальное по аромату дробленное осолодованное зерно. Другой вид хлебцев "Золотая семечка" - это всегда удачный выбор для правильного перекуса за счет большого содержания семян подсолнечника, тыквы и овсяных хлопьев.

Обратите внимание, что для удобства потребителей, все постные хлебобулочные и кондитерские изделия от компании "СИТНО" отмечены специальной наклейкой "Постный продукт".

На заметку:

Домашний яичный шампунь

Для приготовления данного косметического средства понадобится один или два желтка. Их взбивают и соединяют с двумя маленькими ложками кипяченой воды. По желанию можно усовершенствовать готовый шампунь, добавив в него несколько капель любимого эфира. Шампунь на основе яйца наносят на влажные локоны, втирают продукт массажными движениями в корни прядей, далее смывают шампунь теплой водой. В качестве ополаскивателя хорошо подойдет слабый уксусный раствор или разбавленный сок лимона.
Для того чтобы укрепить локоны и подпитать их, рекомендуется приготовить такую маску: большая ложка сока алоэ+один яичный желток+ маленькая ложка меда.
Ингредиенты тщательно перемешивают до тех пор, пока не получится готовая масса однородной консистенции. После этого состав втирают в кожу головы и через полчаса смывают маску теплой водой.

Стоит попробовать!

Польза яичного желтка

Куриное яйцо относится, к так называемым, продуктам повседневного спроса и входят в рацион около 95% населения. Легендарная "яичница", а также яйцо вкрутую, всмятку и "всырую" с незапамятных времен стали одним из самых популярных вариантов человеческого завтрака.
Но в это раз подробнее поговорим о полезных свойствах яичного желтка.

Калорийность яичного желтка составляет: 358 кКал. Энергетическая ценность продукта:
белки - 6.2 г;
жиры - 30.87 г;
углеводы - 1.78 г.
Яичный желток содержит в себе большое количество веществ, которые необходимы для организма. Кстати, окрас желтка непосредственно зависит от масти птицы и от корма.

Полезные свойства
Польза яичного желтка обусловлена богатым составом веществ, которые благоприятно сказываются на организме в целом. В нем есть лицетин, который необходим для нервной ткани и для мозга. Кроме этого, он помогает улучшить работу печени и желчного пузыря. Благодаря содержанию каротиноидов улучшается острота зрения, а также желток является профилактикой перед развитием старческой катаракты. Есть в этом продукте и фосфолипиды, которые способствуют выведению из организма холестерина. Яичный желток содержит до 80% фосфора , который присутствует в яйце. Входит в его состав омега-3 и 6 жирные кислоты, которые необходимы для сердца.

Яичный желток в косметологии
Яичный желток благодаря питательным свойствам широко используется в косметических целях. Он помогает предотвратить пересыхание кожи и волос, а также желток способствует снижению воспалений и раздражений. Что касается волос, то он помогает сделать их более мягкими и послушными. При смешивании с другими компонентами можно избавиться от перхоти.

Использование в кулинарии
Яичный желток нашел применение в кулинарии для изготовления различных соусов , майонеза и кремов. Входит он в состав разной выпечки и салатов .

Польза яичного желтка и лечение
Польза яичного желтка используется в рецептах народной медицины. К примеру, мазь, приготовленная на основе этого продукта, помогает справиться с псориазом. Смесь желтка и тыквенных семечек способствует избавлению от глистов. Кроме этого, есть рецепты, которые помогают в лечении туберкулеза.
Стоит учитывать высокую калорийность продукта, поэтому злоупотреблять им не нужно, так как это навредит фигуре и может привести к ожирению. Противопоказания к употреблению желтка есть у людей с желчнокаменной болезнью и с индивидуальной непереносимостью продукта.
Компания "СИТНО" крупнейший в регионе производитель яичной продукции. Яйцо от компании "СИТНО" легко усваивается организмом, обладает высокими вкусовыми качествами, не содержит гормонов, антибиотиков, различных стимуляторов. Курам-несушкам дается много разных витаминов, микродобавок. Корма используются только натуральные, экологически чистые, вырабатываемые комбикормовым производством ЗАО "Магнитогорский комбинат хлебопродуктов - СИТНО". Сегодня в ассортименте Магнитогорской птицефабрики есть яйцо с лечебно-профилактическими свойствами: "Деревенское", "Витаминное", "Вселенское" и "Йодированное".
Всю эту продукцию можно найти в фирменных магазинах "СИТНО.

Кулинарный конкурс «Сделано в СИТНО!»

Представляем участницу кулинарного фотоконкурса среди работников компании «СИТНО» и её рецепт

Каплина Любовь Николаевна- повар столовой МПК, участок №1. В компании "СИТНО" работает с 1992 года. Начинала на Буранной птицефабрике рабочей убойного цеха. В 2002 году была принята в ООО "МПК" участок №2 рабочей по вакцинации птицы, где проработала 5 лет. В 2007 г. перевелась в столовую поваром этого участка (по специальности Любовь - повар, закончила Магнитогорский техникум советской торговли по специальности "Технология приготовления пищи"- прим. ред.). Четыре последние года Любовь Николаевна кормит птицеводов участка №1. За многолетний добросовестный труд в 2016 году награждена Почетной грамотой городского Собрания депутатов города Магнитогорска.

Любовь Николаевна вырастила троих детей и у нее на данный момент уже 7 внуков. Вот такая богатая бабушка. Она живет в своем доме, поэтому в весенне-осенний период главное хобби - огород. А зимними вечерами, когда остается немного времени, вяжет носки и варежки своим внучатам. И, конечно, балует близких новыми кулинарными шедеврами.

Голень, запеченная в "мешочке"

Ингредиенты (на 6 порций):

тесто СИТНО дрожжевое слоеное - 1 упаковка (500г);
голень куриная СИТНО - 6 штук;
грибы (маслята) жареные - 100г;
Картофель Агро-СИТНО на пюре - 500г;
Соль, перец черный, специи - по вкусу.

Способ приготовления:

1. Грибы обжарить на растительном масле (можно с луком).
2. Голени промыть, посолить, поперчить, приправить специями и обжарить на растительном масле с 2-х сторон на сковороде под крышкой.
3. Приготовить картофельное пюре и соединить с грибами.
4. Раскатать тесто, разделить на 6 частей. На середину каждого кусочка раскладываем пюре с грибами, укладываем голень и соединяем края теста так, чтобы получился мешочек. Каждый мешочек обвязываем сыром (косичкой) или зеленым луком.
5. Запекаем в духовке до золотистого цвета.

Итоги

Турнир по хоккею в валенках с мячом

В последних числах февраля были подведены итоги корпоративного турнира среди предприятий компании "СИТНО" по хоккею в валенках с мячом.

В этом году веселый турнир был возобновлен после двухлетнего перерыва и проводился на открытой игровой площадке спортивного комплекса "Ровесник". Как всегда, "горячей" стала игра за первое место.

Места в турнирной таблице участников распределились следующим образом:

1 место - команда УМК;
2 место - команда Торгового дома;
3 место - команда МКХП-СИТНО;
4 место - команда МХК;
5 место разделили по сумме очков команды МПК-1 и НПК.

Лидеры соревнований были отмечены денежными премиями, а почетный кубок вручен спортсменам Уральской молочной компании, которые в этот раз показали самую результативную и правильно выстроеннную командную игру. **Поздравляем с победой!**

Агроприметы: В марте

Длинные сосульки - к долгой весне.
Иногда и март морозами хвалится.
В марте мороз скрипуч, да не живуч.
Частые туманы в марте предвещают дождливое лето.
Сухой март - хлебное плодородие, а дождливый - неурожай.
Если в мартовские метели снег ложится на полях неровно, волнисто, то хорошо родятся огородные овощи и яровые хлеба.

С юбилеем!

Горячо и сердечно поздравляем юбиляров компании с днем рождения! Примите искренние пожелания здоровья и успеха в делах, долгой и счастливой жизни, мира, добра и благополучия!

2 марта
Кондаурову Кумусбике Джанабаевну, птичницу МПК-2;
Алиарстанова Турегельде Урантаевича, обработчика птицы НПК;
3 марта
Югатову Тамару Васильевну, начальника сбыта МХК;
Кутлугужина Зуфара Зауровича, контролера ООО "Хлеб Сибая";
Горбунову Ирину Николаевну, ветеринарного санитара МПК-2;
4 марта
Сарманову Айжан Галихановну, оператора-птицевода МПК-2;
5 марта
Скороварова Дмитрия Анатольевича, диспетчера МПК-1;
7 марта
Саитгалину Назифу Ахмедьяновну, пекаря МХК;
Юскина Андрея Васильевича, слесаря КИП и А НПК;
8 марта
Кириллову Гульмару Айчановну, уборщик производственных помещений МКХП-СИТНО;
Расулева Суфьяна Зикириевича, конюха ООО "Пегас";
11 марта
Савельеву Татьяну Ивановну, аппаратчика комбикормового производства МКХП-СИТНО;
13 марта
Барышева Игоря Анатольевича, инженера-электронщика МКХП-СИТНО;
Бреусенко Сергея Николаевича, начальника цеха МПК-2;
Бикмурзинову Назиткуль Абийевну, обработчика птицы НПК;
14 марта
Белявую Виталию Ивановну, мастера по организации погрузо-разгрузочных работ МКХП-СИТНО;
Бертляева Амангильды Мундагалеевича, подсобного рабочего МПК-2;
15 марта
Юдину Наталью Викторовну, пекаря МХК;
Исьянова Марата Ашрафовича, водителя-экспедитора ООО "Хлеб Сибая";
Воржева Василия Алексеевича, обработчика птицы МПК-2;
Ходжаева Балажона Абдуалимовича, обработчика птицы МПК-2;
16 марта
Аношина Юрия Викторовича, электромонтера МПК-2;
Муравьеву Марину Анатольевну, обработчика птицы МПК-2;
Хомчик Геннадия Владимировича, водителя автобуса МПК-2;
17 марта
Власенко Надежду Степановну, начальника кремового отдела кондитерского цеха МХК;
Трофимову Галину Ивановну, аппаратчика мукомольного производства МКХП-СИТНО;
18 марта
Ариткину Елену Юрьевну, зам. главного бухгалтера МКХП-СИТНО;
Громацкого Василия Николаевича, диспетчера МПК-1;
19 марта
Выприцких Любовь Васильевну, обработчика птицы НПК;
Норец Веру Леонидовну, старшего кладовщика МХК;
20 марта
Ижбаеву Гульбику Умурзаковну, тестовода МХК;
Сиротину Татьяну Ивановну, тестовода МХК;
Борисову Расиму Ахметовну, рабочую по подготовке яйца МПК-1;
21 марта
Гольцова Николая Васильевича, тракториста-машиниста Агро-СИТНО;
24 марта
Ишкина Леонтия Ивановича, тракториста-машиниста Агро-СИТНО;
25 марта
Муравей Любовь Александровну, оператора котельной НПК;
27 марта
Перцеву Татьяну Леонидовну, фельдшера мед. Пункта МПК-1;
Зиновьеву Марину Сергеевну, формовщика МПК-3;
28 марта
Тихомирова Олега Николаевича, слесаря-ремонтника МХК;
Аиткулова Равиля Рахметовича, контролера ООО "Хлеб Сибая";
Камалова Рауфа Фуатовича, электромонтера МПК-2;
30 марта
Любич Владимира Васильевича, оператора МПК-2;
31 марта
Жаринова Вадима Александровича, водителя Элеватора Буранный.

Издание подготовлено отделом информации и связей с общественностью ООО «СИТНО». Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Челябинской области 12.08.2011, свидетельство о регистрации ПИ № ТУ 74-00601

Учредитель и издатель ООО «СИТНО»

Адрес редакции и издателя: 455013, Челябинская обл., г. Магнитогорск ул. Лазника, 30. Тел: (3519) 499-378 Факс: (3519) 499-414. *E-mail: pr@mkhp.sitno.ru* Главный редактор: Елена Дорофеева

Подписано в печать по графику: 16.00 Фактически: 16.10 Дата выхода в свет: 2.03.2018 Заказ №1125 Распространяется бесплатно

Отпечатано в ЗАО «Магнитогорский Дом печати» Адрес: 455000, Челябинская обл., г. Магнитогорск пр. К. Маркса, 69. Тираж 999 экз. Объем 1 п. л.
Без внимания не останется ни одно письмо читателей

12+