

# СИТНО



Один день  
на сортовой-  
мельнице-

📅 АПРЕЛЬ 2021 \ № 4 [228] | 🌐 www.sitno.ru

— 2 стр.

## 📖 История Великой Победы



«Не забуду, как принимали раненых...»

**Тамара Александровна Акимова, труженик тыла, почетный ветеран Магнитогорской птицефабрики, относится к поколению, отмеченному войной. В конце февраля этого года Тамара Александровна встретила свой 96-й день рождения.**

Когда началась война, семья проживала в Ивановской области, в городе Вичуга. К этому времени девушка успела окончить 7 классов, потом год училась на курсах медсестер. Уже в июле-августе 1941 года в городе было развёрнуто 7 эвакуогоспиталей. Тамара получила назначение в госпиталь №3835, который был неподалеку от дома, он базировался в здании бывшего училища и рядом стоящей школы. В общей сложности Вичуга тогда предложила фронту более трех тысяч больничных коек.

Ветеран всё помнит о событиях тех грозных лет. «Не забуду, как принимали раненых, - говорит Тамара Александровна, - эшелон с ними приходил на городскую станцию почти каждый день, и мы, палатные сестры, собирались вместе в любое время дня и ночи, независимо от того, сколько до этого проработали: сутки или двое. Когда между смена-

ми времени оставалось мало, то до мной не ходили, спали прямо в госпитале, примостившись, где придется.



Вручение памятной медали к 75-летию Великой Победы

Но были и светлые минуты. Вечером собирались за большим столом раненые, сестры, санитары, пели песни тех лет: «Синенький скромный платочек», «Тёмная ночь». Вспоминали

родных и близких».

Т.А. Акимова, как и весь медперсонал госпиталя, много раз сдавала кровь для раненых. Приходилось ухаживать за тяжелобольными, делать сложные перевязки, ставить уколы. Из медицинского персонала она была меньше всех ростом и возрастом, к тому же, была очень худенькой. По ее воспоминаниям, кушать было нечего, но спасала пайка, которую давали в госпитале.

Труженик войны и тыла успела не только внести свой личный вклад в Победу, на благо нашей Родины, но еще много и добросовестно трудилась в мирное время. У нее большой стаж работы на Магнитогорской птицефабрике, где она трудилась птичницей.

— День Победы всегда был для меня главным праздником, - говорит ветеран Т.А. Акимова, - таким он останется для меня навсегда.



УМК - 10 лет в составе СИТНО!

3 стр.



Путешествие в Соль-Илецк.

4 стр.

## 📖 Поздравление

Павел Павлович ЖУРАВСКИЙ,  
генеральный директор  
компании «СИТНО»



Уважаемые сотрудники компании «СИТНО»!

От всей души хочу поздравить вас с Днем Весны и Труда! Пусть этот весенний праздник вновь объединит тех, кто своими руками создает будущее.

Желаю вам новых свершений, уважения коллег и наставников! Пусть вместе с весной придут новые блестящие идеи, а ваш труд будет – посильным, достойным, честным и приносит вам удовлетворение.

Крепкого вам здоровья, неиссякаемого оптимизма, бодрости и сил для новых свершений!



Уважаемые ветераны и труженики тыла!

Примите самые искренние и теплые поздравления со всенародным праздником – Днем Победы! Наш долг – помнить, какой ценой далась Победа, чтить память погибших и проявлять неустанную заботу о ветеранах.

Низкий поклон вам, дорогие ветераны, за героизм, самоотверженность и отвагу, которые помогают нам достойно жить и трудиться на благо нашего Отечества.

В этот праздничный для всех нас день примите самые искренние пожелания крепкого здоровья на долгие годы, успехов, любви и заботы родных и близких!



## 📖 Цифра месяца



151 семейная династия трудится на предприятиях компании «СИТНО»

## 📖 Семейный подряд

### Одна профессия на ДВОИХ

**Мир! Труд! Май! Если кто-то ждет первые майские денюшки, чтобы открыть шашлычный сезон, то для работников «СИТНО» это, в первую очередь, день чествования тех, кто ежедневно своими руками строит будущее.**

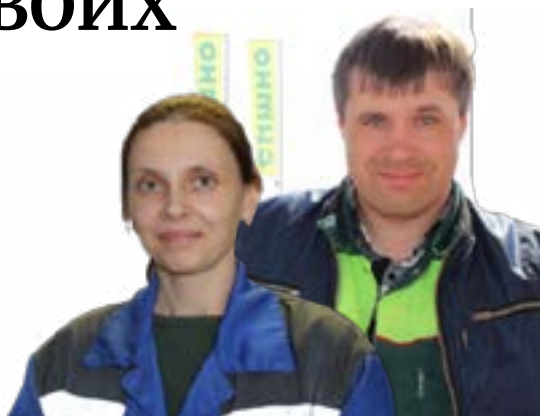
Более 150 династий трудится на предприятиях компании, еще больше тех, кто только заложил первый «кирпичик» и работает вместе с супругом или супругой. Как, например, семья начальника родительского стада МПК-1 Юрия и ветеринарного врача площадки ремонтного молодняка МПК -2 Любови Рекуновых.

Их связала совсем не музыка, а любовь к животным и Уральская государственная академия ветеринарной медицины в Троицке. В 2002 году вчерашние школьники оставили свой отчий дом и уехали «грызть» гранит науки. Юрий и Любовь учились в одном потоке, но в разных группах, были соседями по общежитию. Встречались на лекциях, готовились к зачетам и вместе проводили

время после занятий.

Когда в руках оказались долгожданные дипломы, перед молодыми и амбициозными выпускниками встал главный вопрос: что делать дальше? Решение было принято сразу – нужно ехать туда, где есть работа. Место для молодой пары нашлось на Магнитогорском птицеводческом комплексе. В июле – устроились на работу, а в ноябре создали семью. И вот уже 14 лет - в компании «СИТНО».

Сначала работали вместе на МПК-2, а в 2014 году Юрия перевели на МПК-1. За это время Юрий не только закрепился на своем участке, но и успел дорасти до начальни-



ка родительского стада МПК-1, пока Любовь выполняла другую, не менее важную миссию – быть мамой.

Укрепляет ли семью одно рабочее место? Безусловно. Больше становится тем для разговоров, появляются общие друзья. Тем более что «СИТНО» для большинства сотрудников компании не просто место работы, а настоящий образ жизни. Это и труд, и семья, и возможность развиваться в своем деле.



Выполнение плана продаж по предприятиям за МАРТ (в % по принципалам)



### Новости производства

## НА СЛУЖБЕ У ХЛЕБОПЕКОВ – АВТОМАТИЗАЦИЯ!

На Магнитогорском хлебокомбинате внедрена новая хлебопекарная линия



На Магнитогорском хлебокомбинате в марте в тестовом режиме была запущена новая хлебопекарная линия, а это значит, что на прилавках магазинов уже появился обновленный подовый хлеб и батоны с улучшенными качествами. О том, что дала автоматизация хлебопекам, читайте в нашей статье.

В тестовом режиме автоматизированная линия по производству хлебобулочных изделий на Магнитогорском хлебокомбинате работает только с середины марта, но уже может производить в среднем до 14 тонн готовой продукции в сутки.

Линия производит

14

тонн продукции в сутки

Новое чешское оборудование позволило не только улучшить вкус любимых хлебобулочных изделий, но и заметно расширить ассортимент. На ней будут производиться любимые батоны в ассортименте: из пшеничной муки, смеси пшеничной и ржаной, с отрубями, а также завар-

ные батоны, батоны с различными добавками, подовые пшеничные хлеба и ржано-пшеничные хлеба округлой формы.

Накануне была проведена реконструкция дрожжевого участка. Дозировка муки, другого сырья и растворов теперь происходит тоже автоматически. Чтобы улучшить качество готовой продукции, было приобретено специальное оборудование для приготовления солевых и сахарных растворов, дрожжевой суспензии. Всё это – не предел.

Специалисты службы главного инженера отметили, что новая линия продолжит дорабатываться. К лету она будет оснащена еще спиральным охладителем, а также участком нарезки и упаковки.

О преимуществах новой линии рассказала главный технолог МХК Ирина Марченко:

- Важно, что на самых важных этапах производства хлеба мы исключили человеческий фактор. Современное оборудование позволяет

нам в автоматическом режиме производить формовку и разделку изделий. Большой плюс – это автоматическая посадка хлебобулочной продукции



Ирина Марченко - главный технолог производства МХК

на под печи, ее автоматическая нарезка. Также в новой линии появилась предварительная расстойка, благодаря ей куски теста на глазах увеличиваются в объеме, улучшаются их физические свойства, структура. Потребители непременно оценят возросшее качество нашей продукции.

### Один день из жизни компании



В рамках нашей рубрики корреспондент газеты провел один день на сортовой мельнице Магнитогорского комбината хлебопродуктов – СИТНО.

КАК ЗЕРНО СТАНОВИТСЯ МУКОЙ?

Что представляет нашему воображению при слове «мельница»? Деревянные лопасти, запylённые мешки с мукой, усталый мельник... На самом деле, перед нами современное 6-этажное здание, просторное и светлое, с большими окнами и высокими пролетами. Всё блестит и сверкает - нигде ни соринки. И совсем не видно людей.

Просто так на мельницу не попадёшь! Нужен специальный пропуск. Меня встречают инженер-технолог Светлана Варавина (она работает на мельнице в 5-дневном графике) и начальник смены Ольга Костенко. Мне выдают белый халат, шапочку и бахилы. Главная в сегодняшней смене Ольга Костенко. Вместе с ней на трудовую смену заступили аппаратчик мукомольного производства и уборщик помещения. Ночью на мельнице останется всего два человека.

Начальник смены за 20 минут до начала работы уже в диспетчерской, у пульта управления мельницей. Получает подробную информацию от коллеги по предыдущей смене, узнает о проблемах, если были, и знакомится со сменным заданием. Отсю-

да ведется весь технологический процесс, включается и выключается оборудование, на 2-х мониторах – вся нужная информация.

Обход мельницы начальник смены делает каждые два часа. От Ольги Костенко узнаем, что сортовая мельница четко разделена на два отделения: зерноочистительное и размольное. Очистка и помол зерна автоматизированы. Мы поднимаемся на 5-й этаж зерноочистительного отделения, где по галерее зерно пришло с рядом стоящего зернового элеватора в количестве 300 тонн (столько нужно для суточной работы мельницы!).

ПОДГОТОВКА ЗЕРНА К ПОМОЛУ

Вьясняется, что качество готовой муки зависит от двух факторов: от качества сырья и от качества подготовки зерна к помолу. Если на первое - мукомолы не могут влиять (зерно поступает с разных районов и с различными показателями), то за второе - мельница несет полную ответственность. Всё поступающее зерно взвешивается на автовесах, или весовых дозаторах, которые ведут учет всего поступающего зерна и готовой продукции на протяжении всей смены.

- Сегодня зерно холодное, всего +7. Будем прогревать до 20-22 градусов для стабильности качества.

- Теперь зерно готово?

- Да, начинаем сепарировать его от

## От зерна – к хлебу!

или один день из жизни мукомола на сортовой мельнице Магнитогорского комбината хлебопродуктов

крупных, мелких и легких примесей. Потом самотекотом зерно опускается в камнеотборник. Дальше проходит очищение в куколе- и овсогоотборниках. Пройдя через металломагнитную защиту, поступит в обочные машины для очистки поверхности каждого зернышка. Прежде чем зерно станет мукой, оно пройдет длинный 4-5 километровый путь по всем этажам мельницы, несколько раз вверх – вниз. Зерно увлажняется и отшелушивается. Потом распределяется по бункерам, где снова увлажняется и отлаживается. Всего на подготовку зерна к помолу уходит до 36 часов.

- Получается, что вы готовите зерно не для себя, а для следующей смены?

- Да, и стараемся делать это очень качественно. Затем приходит лаборант (в течение суток дважды), чтобы взять пробу зерна и провести анализ на влажность, а мы могли бы скорректировать процесс подготовки зерна. Вторую пробу лаборант возьмет уже в размольном отделении – снова на предмет влажности и чистоты.

НАКОНЕЦ, ЗЕРНО СТАНОВИТСЯ МУКОЙ!

Мы - в размольном отделении. В разговор вступает инженер-технолог Светлана Варавина:

- Муку измельчают 32 вальцовых станка, а еще работают мощные отсеивы и много вспомогательного оборудования. Если говорить упрощенно, то в этом отделении проходит три важных процесса: драной, размольный и шлифовочный. От первичного дробления - к тонкому помолу. Мука и промежуточные продукты передвигаются по трубам, или шнекам, их видно через стекло.

- Через какое время появляется первая мука?

- Где-то через час, - отвечает начальник смены. - Каждый вальцовый станок имеет секцию отсеива, там идёт сортирование продуктов размолла. Из каждого такого потока выделяется мука и по самотёку соби-

рается в сборочном шнеке. Вот за формирование общего потока сорта муки (из 32 маленьких) я и отвечаю, и, если нужно, вношу корректировки. Готовую муку направляем в склад bestарного хранения и в фасовку.

Из одной тонны чистого зерна получается

622

кг муки высшего сорта

ВСЁ РЕШАЕТ ЧЕЛОВЕК!

- Со стороны кажется, что современному мельнику вообще ничего делать не надо.

- Это не совсем так! – заверяют меня женщины, - именно человек настраивает оборудование и контролирует его. Современный мельник сегодня - и инженер, и технолог. Даже аппаратчику нужно отработать на мельнице около двух лет, чтобы понимать все происходящие на ней процессы. Неслучайно, стаж всех пяти начальников смен сортовой мельницы измеряется двадцатью и более годами. И у каждого – огромный опыт и интуиция!

Всё технологическое оборудование мельницы сделано по самым строгим санитарным нормам. Нигде не увидишь муку в открытом виде. Всё оборудование швейцарской компании «БЮЛЕР», надежное и безопасное!

Смена медленно подходит к концу... За 12 часов упорного труда намолочено 220 тонн муки. Людям нужно отдохнуть, а мельница продолжает свою работу...





21 апреля на прилавках магазинов «СИТНО» появилась молочная продукция под торговой маркой «СИТНО». В начале апреля в состав компании вошло ООО «Уральская молочная компания».

Завод по переработке молока и производству молочных продуктов, а также офис предприятия находится в Агаповском районе в поселке Приморский. Горожанам продукция этого предприятия была больше известна под названием «молочные продукты "из МОСа"».

## Молоко от «СИТНО»



**В** апреле 2021-го года предприятие отметило «круглую» годовщину вхождения в компанию «СИТНО». Вот уже 10 лет нас радует продукция, созданная в Агаповском районе в поселке Приморский под известным уральским брендом.

### Что изменилось

- За 10 лет молочное производство было модернизировано коренным образом, - рассказывает директор Уральской молочной компании Павел Ставничук, который руководит предприятием последние пять лет. - Было приобретено новое и усовершенствовано имеющееся оборудование практически на всех участках производства. Смонтирована новая линия закрытого типа для творожного цеха, на сегодняшний день это самая современная и полностью автоматизированная технология производства творога. Провели реконструкцию аппаратного цеха. Продолжает расширяться ассортимент под влиянием времени. УМК производит сегодня

27 наименований продуктов. Существенно нарастили производство масложировой продукции. Провели реконструкцию спредового цеха. Если раньше мы могли произвести всего 2-3 тонны масложировой продукции в месяц, то сейчас порядка 120 тонн. К новинкам последнего поколения относится сливочное масло 72,5% в десятиграммовой блистерной упаковке для социальной сферы: школ, больниц, детских садов.

Обновили фасовочные аппараты на

**УМК производит около**

# 40

**тонн продукции в сутки**

молоко и сметану. Установили новую линию по изготовлению масла методом преобразования, существенно улучшив каче-

# 10 лет вместе!

В апрельском номере 2011 года корпоративная газета писала, что в состав предприятий «СИТНО» вошла Уральская молочная компания.

ство продукции.

И это далеко не все изменения. В УМК был проведен капитальный ремонт производственных помещений в соответствии с текущими требованиями по безопасности. Установлена новая автоматизированная мойка емкостного оборудования для обслуживания и мойки до 8 емкостей с автоматической регулировкой всех параметров и поддержанием необходимых концентраций и температур моющих растворов.

**Елена Клещева, начальник производственно-технологической лаборатории: плюсы и минусы автоматизации**

- Безапельсионный плюс автоматизации – полное исключение человеческого фактора, для нас это особенно важно, когда идет подготовка оборудования к работе. За чистоту на предприятии отвечают машины. Никаких компромиссных решений в мойке. Время обработки, ее концентрация, выдерживание необходимой температуры – все эти нюансы должны быть строго соблюдены. Из минусов – чуть меньше души стало в молоке, но разве это важно, когда на кону здоровье и безопасность наших покупателей?

**Команда УМК**

Всего в цехе работает 104 человека, многие трудятся по два и более десятилетия, чуть ли не с основания завода. Это уже давно не просто коллектив, а настоящая команда. Каждый понимает уровень ответственности своей работы. За смену команда производит порядка 40 тонн кисломолочных изделий. Ими предприятие в полном объеме обеспечивает собственную торговую сеть, а также активно работает с федеральными сетями, плотно сотрудничает с социальной сферой.

**Галина Сухарева, лаборант-микробиолог, старожил предприятия:**

- Я пришла работать сюда в 2004 году, предприятие тогда называлось Южноуральским молочным заводом. Ассор-

тимент продукции был маленький, а работать приходилось вдвое больше. После того, как УМК вошла в состав «СИТНО», наша жизнь изменилась в корне. Удалось автоматизировать большинство процессов. В компанию пришли работать настоящие профессионалы, и это стало настоящим толчком к росту.

**Планы на будущее**

УМК планирует полностью завершить автоматизацию творожного участка и уйти от ручного труда на участке фасовки. Есть также планы по приобретению автоматизированной линии с газовой средой, которая поможет увеличить срок годности продукции до 21 дня. К концу лета планируется выпустить продукты - новинки: фитнес-молоко 1% жирности и творожную массу с различными фруктовыми наполнителями.

Несомненно, УМК и дальше продолжит радовать своих покупателей свежей и качественной молочной продукцией. Предприятие планирует расти, развиваться и быть среди лучших!



## Коротко о главном

# Новое жильё – аграриям!



Зам.губернатора Челябинской области Евгений Голицын и слесарь-оператор МПК Анатолий Пилинцов

Семь работников компании «СИТНО» из Агаповского района получили сертификаты на улучшение жилищных условий в рамках государственной программы «Комплексное развитие сельских территорий».

Большинство получателей жилищного сертификата – многодетные семьи. Поддержку от государства в этом году получили 6 работников Магнитогорского птицеводческого комплекса. Это обработчик птицы Н.Р. Шоев; мастер цеха И.В. Стерехова; водитель автомобиля Е.А. Артемьев; слесарь-сантехник С.Е. Дмитриев; слесарь-оператор А.К. Пилинцов; кухонная рабочая столовой О.Е. Мухина. И один работник АГРО-СИТНО - тракторист-машинист Е.А. Бакиров.

Счастливыми обладателями жилищной субсидии стали супруги Пилинцовы

из поселка Буранный. Глава многодетного семейства – слесарь-оператор Магнитогорского птицеводческого комплекса Анатолий Пилинцов. Вместе с женой Зоей они воспитывают тройняшек. Переезда ждут с нетерпением. Наконец, их мечта о большом собственном доме скоро осуществится.

Уютный семейный очаг — это стабильность и возможность строить планы на будущее.

Не надо искать счастья за тридевять земель, когда в родном селе, на родной земле можно построить свой дом!

## На старт!

# В компании прошел турнир по волейболу среди мужских команд

1 апреля прошли финальные встречи В соревнованиях приняли участие 5 команд предприятий компании «СИТНО».

Состязания прошли в ФОКе компании. Все участники турнира получили массу положительных эмоций и заряд энергии.

Лавры первенства разделили между собой команды: III место - Магнитогорский комбинат хлебопродуктов - СИТНО; II место - Нагайбакский птицеводческий комплекс; I место – команда Управления.



По окончании соревнований, команде-победительнице торжественно был вручен кубок первенства турнира.





Путешествуем вместе по России

# СОЛЬ-ИЛЕЦКИЕ КАНИКУЛЫ!



Пляж Соль-Илецка

В Оренбургской области есть необычный курорт - **Соль-Илецк**. Его еще называют российским «Мертвым морем» из-за очень соленых озер и лечебной грязи. Впервые о нем я узнала лет 10 назад. Тогда о нем мало кто знал: наиболее отчаявшиеся вылечиться традиционной медициной отправлялись туда, чтобы исцелиться. А потом возвращались туда вновь и вновь.

**Что привлекает**  
Курорт расположен всего в 70

км от Оренбурга на границе с Казахстаном. Здесь всегда много теплых солнечных дней. Проезд из Магнитогорска на своем авто или автобусе займет около 9 часов. Вообще, люди едут сюда со всех уголков страны.

Смесь грязи и глины добывается промышленно и поставляется в ведущие санатории России. Чтобы почувствовать всю пользу от уникального лечения, вовсе не нужно покупать дорогостоящую путевку на курорты Крыма или Кавказа. Можно бюджет-

но отдохнуть и оздоровиться в Соль-Илецке.

Большинство отдыхающих проводит все время на озерах. Но есть возможность посетить с экскурсией местный комбинат по добыче соли, побывать в местном храме, церквях, в краеведческом музее, парке аттракционов.

В июне-июле вас удивят своим изобилием овощи и фрукты, выращенные илецкими садоводами и в Казахстане, а в конце августа – местные арбузы и дыни. Соль-Илецк – это арбузная столица России.

## Особенности лечения в Соль-Илецке

С начала 70-х годов прошлого века в городе функционирует местный Бальнеологический санаторий, где лечат экзему, псориаз, дерматит, женские и мужские болезни, кожно-мышечную и нервную системы, суставы и сосуды. На пляже можно найти такие процедуры, как лечебный массаж, грязевые и солевые ванны, аэрокриотерапия, ингаляций, спелеотерапия и другое.

## Главные богатства Соль-Илецка - озера

Всего их насчитывается семь, шесть из них обладают лечебными свойствами. Озера Новое и Развал - соленые с минераль-

ными добавками. Концентрация соли в последнем больше, чем в Мертвом озере. Ванны в нем рекомендованы для больных с проблемами опорно-двигательного аппарата, а купание ограничивается получасом.

Большое и Малое – слабоминерализованные озера, Дунино и Тузлучное содержат целебную грязь. Дунино – среднесоленное, с источниками органической грязи и бромом, полезными людям, страдающим неврологическими расстройствами. Тузлучное – озеро с водой средней солености, его грязи помогают решать проблемы с кожей и болезнями суставов и позвоночника.

Вода Большого городского озера схожа по своему составу с Черным морем, в нем можно купаться долго. Малое городское – озеро с минеральной водой. Отдых на этих двух водоемах способствует общему оздоровлению и профилактике легочных заболеваний.

Каникулы в Соль-Илецке – это очень правильное решение! Такая поездка принесет пользу, укрепит здоровье.

**Людмила Багановская, начальник отдела снабжения МКХП-СИТНО**

Опрос месяца

Как Вы относитесь к первомайской демонстрации?



**Наталья Сараева, пекарь хлебозавода №3 МКХК**

– Первомай у меня - один из самых любимых праздников. Как, наверное, у многих моих сверстников, которые тоже родились в СССР. Это тепло, радость, счастье. Жизнь оживает. На демонстрацию брали маленькой с собой родители, а в старших классах шла уже сама. А вот сейчас хожу под флагом «СИТНО» с девочками своего третьего хлебозавода, где работаю 18 лет.



**Денис Тучин, главный инженер Элеватора Буранного**

– Начало мая принято связывать с началом настоящего тепла, близится лето. А это значит, скоро выезды на природу, на шашлыки, которые любят все. К тому, что майские демонстрации возобновились, отношусь положительно. Хожу со своим предприятием, жена с дочкой – со своим.



**Ирина Лаптова, коммерческий агент отдела сбыта МКХП**

– В детстве я с радостью ходила на майский парад с родителями, это было весело и интересно. С шарами и цветами (их всегда делала накануне сама) мы дружно заполняли трамвай и с шутками, песнями ехали до центра города. Это объединяло даже незнакомых людей. Сейчас на демонстрацию хожу с коллегами из отдела и своими детьми. Л. Фаттахова всегда приходит с сыном и дочерью, Г.А. Ряхин – с двумя внуками, Д.В. Мищенко с женой. И это настоящий ритуал!



**Галина Чекирова, директор магазина «СИТНО-10»**

– Первое мая – это весна в полную силу, это долгожданное тепло, желанная работа в огороде, на земле. А еще – это демонстрация, когда все дружно собираются в колонну, общаются, улыбаются. Когда видишь семью своего коллеги и как много нас работает в СИТНО!

## «Наш дом – СИТНО!»



С наступлением весны объявлен конкурс по благоустройству территорий среди предприятий компании «СИТНО». Сроки его проведения: с 11 мая по 10 июля. Его главной целью является формирование экологической культуры сотрудников компании.

Итоги конкурса будут проводиться по 3-м номинациям: «С любовью к СИТНО», «Цветочная фантазия» и «Творческая находка».

Победителей по поддержанию и улучшению эстетического состояния своей территории в каждой из номинаций ждет переходящий кубок и право внести в свой бюджет 2022 года статью расходов на благоустройство территории, согласно представленным проектам.

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



Поздравляем!  
В мае свой юбилей отмечают:



### Магнитогорский хлебокомбинат

24 мая Таткина Нина Васильевна, кондитер, 55 лет

31 мая Шабурова Елена Алексеевна, оператор производственных печей, 50 лет

### Магнитогорский комбинат хлебопродуктов

3 мая Урдабаев Бисен Пазылтаевич, монтажник оборудования, 50 лет

6 мая Арзамасцев Алексей Викторович, электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования, 55 лет

21 мая Комчубаева Гауля Фахразиевна, аппаратчик комбикормового завода, 50 лет

24 мая Герасина Нелли Николаевна, оператор линии погрузки, 55 лет

25 мая Багановская Людмила Геннадьевна, начальник отдела, 55 лет

### Сибайский Элеватор

1 мая Ахметов Гайса Мусеевич, конюх, 60 лет

### Департамент торговли

6 мая Каримова Рамиля Хидиятулловна, кассир-операционист, 55 лет

11 мая Кужина Закия Мидихатовна, уборщик производственных помещений, г.Сибай, 60 лет

13 мая Коровина Ольга Николаевна, кассир-операционист, 55 лет

24 мая Колышкина Наталья Валерьевна, уборщик производственных помещений, 50 лет.

25 мая Рассадникова Ирина Геннадьевна, продавец, г.Сибай, 50 лет

### Магнитогорский птицекомплекс, участок №1

15 мая Таев Владислав Николаевич, электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования, 60 лет

### Магнитогорский птицекомплекс, участок №2

29 мая Морозова Лариса Анатольевна, оператор птицефабрик и механизированных ферм, 50 лет

### Нагайбакский птицеводческий комплекс

1 мая Ишмаматьев Вячеслав Алексеевич, слесарь по КИП и А, 55 лет

4 мая Лагуновская Анна Александровна, подсобный рабочий (сборщик тары), 60 лет

4 мая Сычев Сергей Леонидович, водитель погрузчика вилочного, 60 лет

10 мая Байбатырова Карлыгач Буранбаевна, оператор (птицевод), 55 лет

12 мая Афанасьев Константин Витальевич, начальник участка, 55 лет

14 мая Клименкова Валентина Анатольевна, ветеринарный врач, 55 лет

14 мая Кураков Галимжан Сатмухаметович, подсобный рабочий (очистка цеха), 55 лет

25 мая Турмухаметов Асылбек Куванышевич, весовщик, 50 лет

30 мая Климова Маргарита Михайловна, обработчик птицы, 50 лет

### АГРО-СИТНО

26 мая Вескова Наталья Викторовна, вахтер, 50 лет