

2
стрОдин день с
оператором
сушильных
установок

КОМПАНИЯ «СИТНО» ПРЕДСТАВИЛА КРУПНЫЕ ПРОЕКТЫ



В конце сентября в Челябинске завершила свою работу XI Межрегиональная агропромышленная выставка Уральского федерального округа. Стенд компании «СИТНО» посетили полномочный представитель Президента РФ в Уральском федеральном округе Владимир Якушев и губернатор Челябинской области Алексей Текслер, которые ознакомились с инвестиционными проектами компании, реализация которых позволит значительно снизить зависимость от импорта и повысить продовольственную безопасность Уральского федерального округа.

В рамках выставки компанией «СИТНО» был представлен проект строительства репродуктора первого порядка по воспроизводству нового отечественного кросса кур на территории Кизильского района. На данный момент отрасль птицеводства более чем на 90 процентов зависит от импорта. Поэтому важнейшей государственной задачей является возрождение селекционной работы, создание современной отечественной научно-производственной базы. Общий объем инвестиций в проект составит 3,5 млрд рублей, будет создано свыше 150 рабочих мест.

- Реализация данного проекта позволит удовлетворить потребности производителей мяса птицы по всей территории Уральского и Приволжского федеральных округов и значительно снизить зависимость от импорта, - отметил председатель совета директоров компании «СИТНО» Павел Журавский.

Также на стенде компании «СИТНО» был представлен проект семеноводческого центра, строительство ко-

торого компания «СИТНО» ведет в Агаповском районе. Общий объем инвестиций составит 700 млн. рублей.

- Развитие собственной селекционной базы для замещения импорта в растениеводстве – важная составляющая стратегии нашей компании, - рассказал Павел Журавский, - именно по-

Компания «СИТНО» на выставке в Челябинске представила инвестиционные проекты на сумму свыше 4 млрд. рублей

этому было принято решение инвестировать в создание селекционно-семеноводческого центра, где мы планируем получать качественные сорта, адаптированные к почвенно-климатическим особенностям российских регионов.

Кроме того, у посетителей стенда компании «СИТНО» была возможность ознакомиться с информацией об

участии компании в реализации мероприятий государственной программы «Комплексное развитие сельских территорий». За 3 года на реализацию мероприятий программы было выделено в качестве софинансирования более 15 миллионов рублей. Основные направления – это подготовка проектно-сметной документации, капитальный ремонт социальных объектов, благоустройство и газификация на территории Агаповского, Нагайбакского и Кизильского районов Челябинской области.

Межрегиональная агропромышленная выставка Уральского федерального округа – это важнейшее событие в сфере сельского хозяйства, где демонстрируются достижения аграрной отрасли, сельхозмашиностроения и развития сельских территорий УрФО. В этом году в ней приняли участие крупнейшие агрохолдинги и сельхозпредприятия Челябинской, Свердловской, Курганской, Тюменской областей, а также ХМАО и ЯНАО.

Достижения

И снова Золото!



Целую россыпь наград высшей пробы получила продукция компании «СИТНО» на XI Межрегиональной агропромышленной выставке Уральского федерального округа.

Межрегиональная агропромышленная выставка состоялась в Челябинске с 27 по 29 сентября. В этом году в ней приняли участие крупнейшие агрохолдинги и сельхозпредприятия Челябинской, Свердловской, Курганской, Тюменской областей, а также ХМАО и ЯНАО. Качество представленной продукции традиционно оценивали эксперты дегустационного конкурса.

Золотых медалей за высочайшее качество были удостоены следующие продукты под брендом «СИТНО»: мука пшеничная витаминная, крупа манная марки Т,пельмени «Русские», колбаски «Охотничьи», полуфабрикат мучных изделий кекс «Ванильный».

Высокую оценку экспертов получила и другая продукция компании «СИТНО», представленная на конкурс: макаронные изделия группы А, батон «Зерновой», булочки «Фруттини» и «Шоколатта», сосиски «Ветчинные».

Напомним, сегодня компания «СИТНО» является крупнейшим производителем продуктов питания в Уральском федеральном округе. Продукция под брендом «СИТНО» известна в большинстве регионов нашей страны. На предприятиях компании трудятся высококвалифицированные специалисты, в производство внедряются эффективные современные технологии, которые меняют подход к ведению сельского хозяйства.

Золотые медали межрегиональной агропромышленной выставки еще раз подтвердили высокое качество продуктов под брендом «СИТНО».

Цифра месяца

Аграриями компании убрано



урожая

Новости производства

ЭЛЕВАТОР БУРАННЫЙ

В этом году предприятие планирует принять 120 тысяч тонн зерна, что на 5 тыс. тонн больше прошлогоднего. Принимается пшеница, ячмень, подсолнечник. 7 августа заготовители приняли первые 150 т озимой пшеницы. **Всего на начало октября принято 71 тыс. тонн зерновых.** В связи с проливными дождями, теплой погодой и большой влажностью, зерно на элеватор поступает с более низким качеством, проросшее и влажное.

Для заготовки нового урожая предприятием были приобретены две норийные и транспортной ленты, которые были установлены на основные нории № 3, 4. Частично была произведена замена норийных ковшей и на конвейере №156а - транспортной ленты. Также было приобретено 5 взрывозащитных вентиляторов и установлено в В-382, В-374а, В-381, В-372, В-275а.

К нынешней заготовке была осуществлена частичная замена окон, находящихся на верхнем этаже корпуса элеватора на четной стороне (2,4,6) силкорпусов. На автоприеме №5, где идет прием подсолнечника в зимнее время, установлены металлические ворота.

Специалистами мехцеха произведен ремонт зерносушилок ДСП-32, РД-2х25, подъемников, транспортеров, вентиляторов, самотечного оборудования. Работниками электроцеха приобретены и смонтированы три электродвигателя, автоматизированная схема дистанционного контроля температуры, произведена замена питающего кабеля сбросной тележки. Смонтирован теплообменник, что позволило улучшить санитарно-бытовые условия работников элеватора и ККЗ №2

В подготовке к новому сезону особенно отличились зерносушильщики: Гутарев Ф.А., Горбунов А.П., Кулбусинов С.Н. и Умурзанов С.Ж.; газосварщики: Григорьев Н.И. и Овчаренко А.И. Успешно поработали Морозов В.В., инженер КИПиА, и Домашев Н.В., слесарь КИПиА. В целом, весь коллектив элеватора внес посильную лепту в достойную подготовку к приемке нового урожая.

ЭЛЕВАТОР (г. Сибай)

Предприятие планирует принять в этом сезоне более 45 тысяч тонн зерновых, что по объемам меньше плана прошлого года, т.к. на элеваторе еще хранится зерно прошлого урожая. Принимается пшеница твердая. Первое зерно нового урожая пришло 7 августа. **Всего на начало октября принято около 20 тысяч тонн зерновых.**

СОХРАНИТЬ ЗЕРНО – 2023!

На элеваторах и хлебоприемных предприятиях компании «СИТНО» полным ходом идет приемка и размещение зерна нового урожая. Вот как это происходит на местах.

Как всегда, ответственно и тщательно были проведены работы по подготовке технической базы элеватора. Были бетонированы площадки ж.д. приема и автовесов. Асфальтированы подъездные пути автоприемов № 2-7; №2-8; а также положен новый асфальт на двух подъездных путях автовесов.

Осуществлен ремонт сушилки ДСП 50/2. Произведено техобслуживание горячих вентиляторов, балансировка, замена норийной ленты рециркуляционной нории, замена свода и отражателя толпки. К началу заготовки была приобретена установка для нанесения гидроизоляции «Дуга-И», проведен ремонт кровли корпусов 2-4 общей площадью 2000 кв. м.

Силами рабочих элеватора сделана побелка силкорпусов внутри и снаружи, осуществлен ремонт ж.д. путей с заменой шпал. Также продолжается автоматизация технологических процессов на элеваторе путем программирования.

Успешно поработали в подготовке технической базы следующие специалисты элеватора: Мурзабаев Н.Р., старший мастер производственного участка; Григорьева Г.И., аппаратчик обработки зерна; Аллагуватова А.Я., весовщик; Байгузина С.Д., инженер-техник ПТЛ и Уматкулов У.Н., плотник – строитель мехцеха.



КИЗИЛЬСКОЕ ХПП

Предприятие планирует принять 40 тыс. тонн зерна, что на 2 тыс. тонн больше, чем в предыдущей заготовке. В этом году на ХПП поступают ячмень, пшеница мягкая, пшеница твердая, овес. Первая машина с новым урожаем пришла 14 августа. **На начало октября принято зерна нового урожая 25 тысяч тонн.**

Для укрепления технической базы предприятием были приобретены электротрансформатор для бесперебойной работы зерносушилок. Осуществлено фитосанитарное обеззараживание складов зерна № 2,4,17, СОБ-32 с подвальным помещением, БГТ. Также вымыты стены и полы всех складов, побелены внутри и снаружи. Зачищены все нижние галереи складов. Подготовлено механическое оборудование складов и всех точек автоприема.

Прошли проверку Госстандартом автовесы и лабораторное оборудование. Силами рабочих проведен текущий ремонт помещений лаборатории, весовой.

В подготовке материально – технической базы к сезону-2023 предприятие особо отмечает электросварщика ручной сварки 5 разряда Д.К. Тешебаева; электромонтера А.Р. Нуриахметова; мастеров сушильного оборудования: В.Н. Таракина, А.В. Чемоданова, Э.А. Давлетшина и И.Г. Болдашова. Успешно поработали также тракторист Шагиахметов К.С. и грузчики: П.Н. Анисимов и А.С. Мичков.

НАГАЙБАКСКОЕ ХПП

Предприятие планирует принять в новом заготовительном сезоне 22,2 тысячи тонн зерна. Зерно нового урожая начали принимать с 14 августа. В ХПП поступает ячмень, пшеница фуражная и пшеница продовольственная. На предприятии отмечают, что качество зерна нового урожая – невысокое в связи с погодными условиями. **На начало октября принято на хранение 16 тысяч тонн зерна.**

Перед началом заготовки в полном объеме были проведены подготовительные работы. Основательно подготовлены склады, проведена санитарная обработка всех складских помещений. Подготовлены площадки для приема зерна к 1,2, 3 подъемникам. Осуществлено техническое обслуживание всего оборудования ХПП. Сделано ТО газового оборудования согласно всем нормативам.

Наибольший вклад в подготовку технической базы ХПП внесли аппаратчики сушики зерна: А.В. Иванов и С.И. Алексеев; слесарь – ремонтник С.А. Степочкин; электрогазосварщик А.Н. Мыглин, электрик С.В. Сычев; рабочие территории: В.В. Арапов и Н.А. Кугенев.

Один день из жизни компании

А ПОТОМ ХЛЕБ БУДЕТ...

Сентябрь–начало октября – время уборочной, когда все силы брошены на сбор и сохранение урожая. Сегодня **Иван БОЛДАШОВ**, оператор сушильных установок Кизильского хлебоприемного предприятия, расскажет, как принимают и сушат зерно. Без этого важного этапа производства в компании никак не обойтись.

Еду в Кизильское ХПП, там мне покажут полный цикл приемки – сушики и складирования зерна нового урожая. Планерка началась в 7.30, задачи распределены, обмен информацией состоялся. Сегодня нам с Иваном Болдашовым, оператором сушильной установки, предстоит принять и просушить большой объем зерна и отправить его на склад.

Иван уже в спечковке, идем на его рабочее место. В большом помещении трубопроводы с газом, огромные вентили, за стеной – камера печи, через смотровое окошко можно увидеть живой огонь.

Подошел на разгрузку КАМАЗ, выходим на приемную площадку. Машина заехала на платформу, обустроенную под навесом, водитель открыл борт, наклонил кузов и двадцать пять тонн пшеницы с приятным шорохом потекло вниз. Зерно беспрепятственно провалилось через щелевидные отверстия в емкости, расположенные под площадкой, и дальше по системе подвальных транспортеров будет перемещаться в сушильную камеру. Зерно из грузового автомобиля до склада доберется за полчаса. Дальнейшую его судьбу решит лаборант.

– Перед тем, как зерно отправится на сушку, лаборант устанавливает степень его влажности, для того чтобы понять при какой температуре и сколько времени придется эту партию сушить, – поясняет Иван. – Сейчас лаборант сказал, что принятое зерно не слишком влажное, но сушить все равно нужно. За два часа в сушильной камере высохнет.

С приемкой разобрались, идем устанавливать режим сушики в комнате управления. По дороге Иван рассказывает, что зерно различается по количеству клейковины. Зерно с показателем клейковины 23, 25, 27 складывают, сушат отдельно и никогда не смешивают.

– Моя задача – просушить это зерно. Сейчас оно со скла-

да по подвальным транспортерам попадет на отбивочный сепаратор, где уберется грязь и шелуха. Потом – в сушильную камеру, мы называем ее шахта. В шахте создается поток горячего воздуха. Ее источник – большая газовая горелка. Живой огонь регулируется двумя большими вентилями, я могу уменьшать температуру или увеличить. Из камеры горения вентиляторами горячий воздух перемещается в шахту. Зерно должно высохнуть, но не пересохнуть.

Оператор рассказал, что влажное зерно сушится в течение 4-5 часов при температуре 140-145 градусов, для умеренно влажного зерна температура – 120-130 градусов. Все это время оно перемещается в горячей зоне по кругу, затем приходит лаборант и снова определяет влажность зерна. Если зерно высохло, то его постепенно охлаждают в холодной зоне до складирования, иначе оно испортится, и сбрасывают в другой склад.

Сухое зерно складывается в отдельном складе, откуда его заберут и отвезут на мельницы МКХП – СИТНО, часть зерна останется на складах на зиму.

– Мы, хлебозаготовительное предприятие, наша задача – принять, просушить, складировать выращенный урожай. Всю зиму мы отправляем зерно на переработку на наш мелькомбинат. В прошлом году мы приняли и обработали очень большой урожай. Принимаем и сушим все, что везут с полей: пшеницу, овес, ячмень, горох, кукурузу. В этом году, в основном, идет пшеница.

Иван предложил посмотреть, как заполняются склады. Заходим в складское помещение, под потолком находится ленточный транспортер, он перемещает сухое зерно. Его уже насыпаны большие горы. Пришлось надеть респираторы – очень пыльно.



Беседовала
Наталья КАСТРУЛИНА

– очень пыльно. Персонала здесь нет, все автоматизировано, иногда только заглядывают, чтобы проверить, все ли идет по плану. Дальше идем в полностью заполненный склад, здесь зерно будет ждать своего часа, когда его отправят в Магнитогорск. Вкусно пахнет зерном, хлебом. Иван берет пригоршню, бережно показывает мне:

– Вот оно каким становится после столько трудов людских. А потом хлеб будет. И так каждый год. Это наша работа!

В период заготовки Иван трудится в шестидневке. Как говорится: «День – год кормит». Зимой – пятидневка, и рабочий день не такой беспокойный. Идет отгрузка зерна, при необходимости производится сушка. Весной, когда склады освобождаются, помещения и техническую базу начинают готовить к новой приемке. Проводятся ремонты, дезинфекция, сварочные и слесарные работы. В отпуск сотрудники ходят летом, когда новое зерно еще в колосе.

Работа у Ивана ответственная, зерно должно сохраниться до переработки в отличном состоянии. Получается, что в каждой булке Ситновского хлеба, есть доля стараний множества людей, в том числе, и оператора-приемщика Ивана Болдашова. Ведь хлеб – как симфония, каждый кто причастен к его созданию, играет в нем свою, особую партию.

Спорт

Полумарафон в Магнитогорске прошел уже в пятьдесят седьмой раз. В этом году, в традиционном забеге, приняли участие порядка 3 тысяч человек, в том числе и несколько десятков наших коллег.

В этот день на центральном стадионе Магнитогорска царил атмосфера настоящего спортивного праздника, заряжающая энергией на все сто процентов. Каждого, кто вышел на старт забега, ждало море эмоций, общения и отличного настроения.

Сотрудники «СИТНО» выступили, как всегда, достойно! Помимо наших спортсменов на праздник пришли болельщики: близкие, друзья и коллеги, они тоже с большим удовольствием окунулись в атмосферу здоровой энергии и соперничества.

«Европа-Азия» – «СИТНО»

Компания «СИТНО» выступила партнером, состоявшегося в середине сентября легкоатлетического полумарафона «Европа – Азия», а сборная команда сотрудников предприятий компании вышла на старт всех основных его дистанций.



«СИТНО» - детям

Нагайбакские девчонки – победители Суперфинала

Команда из подшефной для компании «СИТНО» Фершампенуазской средней школы стала победителем Суперфинала Школьной футбольной лиги РФС, который проводился в сентябре в Москве. Свой вклад в победу внесла и наша компания, приобретя для всей команды авиабилеты туда и обратно.



Команда девочек из Нагайбакского района стала лучшей на Всероссийском финале турнира Школьной футбольной лиги, организованном Российским футбольным союзом. Первый турнир Школьной футбольной лиги РФС при поддержке Минпросвещения России проходил в Москве в спорткомплексе «Лужники». В соревнованиях приняли участие почти сотня команд из 65 регионов России. Челябинскую область на

турнире представляла команда «Фершампенуаз» - учащиеся подшефной для компании «СИТНО» Фершампенуазской средней школы.

Команда из Нагайбакского района на пути к финалу с разгромным счетом переиграла команды крупных областных городов Липецк (6:0), Краснодар (2:0), Самару (2:0), Новосибирск (3:0), а в финале – Белгород (3:1).

Нужно отметить, что команды из Фершампенуазской школы как девушки, так и юноши не раз становились победителями Суперфинала по мини-футболу в рамках регионального проекта «Шаг к большому футболу».

У детей был большой спортивный праздник, им показали арену «Лужники» и провели экскурсии по столице, награды победителям и призерам вручали звезды российского футбола. Для девочек этот турнир и спортивное достижение, и яркий жизненный опыт, который состоялся, в том числе благодаря финансовому участию компании «СИТНО».

Новинка

Что может порадовать семью, любимую девушку, детей? Что украсит любой праздник, День рождения, девичник, детскую вечеринку? Что подарить в знак внимания? Конечно же, торт от «СИТНО»! Сегодня в сладком полку прибыло, у нас появилась новинка – шоколадный торт «Нуар».

Мы уверены, что шоколад – это ключ к счастью, поэтому создали новый насыщенно-шоколадный торт, сочетая сладость и солоноватость, благодаря шоколаду и соленой карамели!

«Нуар» - это торт, который буквально тает во рту. Его нежные шоколадные коржи пропитаны кремом «соленая карамель», создавая идеальный баланс вкуса. При этом торт покрыт шоколадной глазурью, которая насыщает шоколадным вкусом каждый кусочек.

Торт «Нуар» - это десерт, специально созданный для всех любителей шоколада и новых вкусовых сочетаний. Отдельные слова стоит сказать о дизайне торта. Он элегантен, в его лаконичности обещание изысканного вкуса. «Нуар» заманчиво поблескивает глянцевой глазурью и всех приглашает к чаепитию.

Ищите новинку на холодной полке в собственных розничных магазинах «СИТНО»!

Торт «Нуар» – побалуй себя новым десертом от «СИТНО»!



Предприятие ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат» вступило в национальный проект «Повышение производительности труда» при расширенной поддержке Федерального центра компетенций.

Уже определен первый пилотный поток «Участок производства сахарного печенья и слоеных изделий», руководителем которого стала директор производства ОАО «МХК» Белых Елена Олеговна. Воспользовавшись мерами господдержки, предприятие может реализовать работу по следующим дополнительным направлениям «Оптимизация внутренней логистики и управление запасами» и «Культура непрерывных улучшений».

Национальный проект может помочь предприятию оставаться на рынке конкурентноспособными, оптимизировать производство, сохранив качество продукта. Новые знания помогут развить мышление, расширить кругозор, совершенствоваться, повысить уровень профессионализма.

Успешного СТАРТА!

Хобби для души

Беседовала
Наталья
КАСТРУЛИНА

Камень как форма жизни

Каменная коллекция, изготовление украшений и литература о минералах – это довольно редкое хобби. Сегодня у нас в гостях **Инна Рыбьякова**, оператор производственных печей кондитерского цеха Магнитогорского хлебокомбината, она расскажет много любопытного про свое увлечение.



- Инна, как началось и развивалось ваше хобби?

- Четыре года назад мы побывали в Аркаиме, там я зашла в лавку, где продавались полудрагоценные камни и обратила внимание на горный хрусталь, я его купила и стала любоваться им дома. Так началось мое увлечение камнями. Потом мне стали интересны каменные шары – обточенные минералы, на них хорошо видны красивые узоры, покупала каменные яблочки, пирамидки. Коллекция потихоньку формировалась и прирастала.

- Вас интересовал только внешний вид камня?

- Сначала да, я просто любовалась, немного позднее я стала читать про их происхождение и эзотерические свойства минералов. Попала на онлайн марафон, который проводила литотерапевт. Литотерапия – это наука о лечении камнями. Там попутно рассказывалось о том, как можно сделать браслет из камней, который будет улучшать самочувствие. И эта тема меня зацепила окончательно.

- Расскажите, в чем смысл браслетов?

- Камни имеют свою, особенную энергетику, они могут при правильном их применении помочь человеку: улучшить его сон, самочувствие, влияют на те или иные органы, на настроение. У каждого человека своя энергетика, а, значит, и особое сочетание камней. Можно составить браслет по «рецепту» – взять бусины разных минералов и надеть на одну нить. В итоге, каждый камень будет работать.

- То есть он будет только лечебным?

- Не только, он может радовать своей красотой ценителей камня. Чтобы браслет сделать более стильным украшением, можно добавлять в него бусины или фигурки из бижутерных сплавов.

Есть камни – обереги, они предохраняют от сглаза: тигровый глаз, соколиный глаз, обсидиан. Кстати сказать, обсидиан не камень, а природное вулканическое стекло.

- Вы делаете только браслеты? Какая у них судьба?

- Я с них начинала, делала для себя, для родных, подруг. Девчонки стали просить еще сережки в комплект к браслету, теперь делаю гарнитуры. В основном все изделия уходят на подарки. Поскольку делаю с душой и чистыми мыслями, то подарок получается приятный и энергетически светлый.

- Наверняка, у вас есть все ювелирные инструменты и расходные материалы?

- Да, конечно, без инструментов никак. Расходные материалы – это сами камни и проволока. Можно просто на резинку собрать браслет, я чаще использую мемори проволоку – уже готовую спираль, она прочная и хорошо смотрится. Мемори бывает разных диаметров и идет на браслеты, на колье.

- У вас есть любимый минерал?

- Я люблю нефрит. В Китае он считается королевским камнем, его силу я испытала на себе: он мне облегчил состояние после травмы руки. Кстати сказать, есть теория, что камень – это форма жизни, верится с трудом, но мне хочется в это верить.

- Как ухаживать за минералами?

- Камни должны быть индивидуальными, они впитывают в себя энергетику человека, поэтому все минералы обязательно нужно очищать, например, выложить камни на сутки на соль.

Некоторые, например, нефрит и янтарь нужно «заряжать» на солнце. Аметист и розовый кварц, напротив, выгорают на солнце, поэтому я их храню закрытыми. А большинство моей коллекции размещается в специальных открытых деревянных ящичках.

- Как ваше увлечение сочетается с вашим характером, ваши родные это поддерживают?

- Я когда-то в юности мечтала стать ювелиром. Теперь я немножко ювелир. Мои близкие это поддерживают. Дочь стала вникать в каменные истории. Уже отличает минералы и их свойства, раньше ее интересовали только украшения.

- Какие у вас планы, связанные с лечением?

- Я очень хочу побывать в Минералогическом музее имени А. Е. Ферсмана. Ближе всего минералогический частный музей в Фершампенуазе, там собраны уральские самоцветы, туда обязательно доеду. На жемчужную свадьбу у мужа в подарок попросила два мешка отделочных камней – буду делать альпийскую горку из змеевика на своем дачном участке. Он меня понимает и, когда гуляем на природе, всегда вместе со мной собирает камни.

Пожелаем Инне обязательно попасть в музей! Ведь мечты и планы должны сбываться.

Опрос месяца

В октябре мы чествуем старшее поколение. Давайте вспомним их напутствия и советы, которые нам помогли в жизни.



Галина ЛУПОВА,
инженер по логистике МКХП

- Одна знакомая преклонного возраста дала мне хороший совет по воспитанию детей: «Детей обязательно нужно хвалить, ведь похвала «окрыляет». При этом она сказала, что хвалить надо не просто словами: «Молодец!». Нужно хвалить за конкретные поступки или приложенные усилия. Тогда похвала будет адресной. Я стараюсь использовать этот совет и в обычной жизни, так как похвала – и мощный стимул, и приятное вознаграждение!



Артем МЕЩЕРЯКОВ,
начальник отдела
сопровождения и технической
поддержки СИТНО-ИТ

- Совет отца, который мне больше всего запомнился, я получил в двенадцать лет, на рыбалке. Помнится, я не хотел заниматься кистром, я предполагал, что мы не замерзнем или ночь будет теплой. Отец тогда сказал мне: «Лучше летом у костра, чем зимой на солнце». И пояснил, что лучше обеспечить себе тепло и сбросить его, чем надеяться на что-то яркое пустое, на «авось», на чудо или везение. В подтверждение его слов, к вечеру сильно похолодало. Теперь, первым делом, я думаю о том, чтобы обеспечить своей семье тепло, комфорт и безопасность.



Альбина ЛЯМИНА,
бухгалтер
Отдела снабжения

- Я все выходные и каникулы проводила у бабушки, и многие бытовые вещи делаю, как она: готовлю, глажу, убираюсь. В детстве всегда удивлялась, почему у других не так вкусно получаются пироги. Она мне говорила: «Та же мучка, но не те ручки». Когда я повзрослела, она открыла свой секрет, сказала, что нужно готовить с большим желанием и большой любовью к тем людям, которых хочешь накормить, тогда еда будет очень вкусной и будет приносить только пользу. С тех пор, когда готовлю, настраиваю себя на хороший лад, чтобы все получилось.



Елена БУЖАН,
менеджер по подбору персонала
Урал-Ситно

- Мама мне всегда говорила, что судить о человеке нужно по его поступкам, а не по словам. Действительно, наговорить, пообещать можно многое, особенно, если умеешь красиво говорить. Я в своей взрослой жизни не раз находила подтверждение этому совету. Но меня не проведешь, мамин совет из детства помогает мне сделать правильный выбор, кому доверять, кому нет. Оцениваю только поступки, слова пропускаю мимо ушей.



Ольга КАЗАК,
старший оператор
ЕДЦ ЧОП «УАБ»

- Бабушка Галя еще в детстве говорила мне, что «худой мир лучший доброй ссоры». Она была миротворцем в нашей семье. Бабушка советовала беречь добрые отношения с близкими и в случае размолвки стараться быстрее помириться. «Не ложись спать в ссоре, новый день должен начаться в мире», – говорила она. И просила «не рубить с плеча», особенно, когда касалось отношений с близкими людьми. Следую советам бабушки и понимаю, что это мудрость жизни. Потерять хорошие отношения с человеком гораздо проще, чем построить.

ПОЗДРАВЛЯЕМ

В НОЯБРЕ!

АГРО-СИТНО

- 11 ноября** Кинжебаев Елюбай Аскарлович, тракторист, 60 лет

МКХП

- 3 ноября** Насибулина Ирина Владимировна, аппаратчик, 60 лет
- 3 ноября** Сергунова Людмила Владимировна, аппаратчик, 55 лет
- 6 ноября** Бондаренко Ольга Дмитриевна, уборщик, 55 лет
- 19 ноября** Романова Любовь Петровна, оператор пульта, 60 лет

МПК-1

- 8 ноября** Рогулина Ирина Геннадьевна, оператор птицефабрик, 65 лет

- 14 ноября** Прутников Виктор Викторович, оператор птицефабрик, 50 лет
- 16 ноября** Зубкова Лариса Аркадьевна, оператор птицефабрик, 50 лет

МПК-2

- 3 ноября** Муслимова Людмила Анатольевна, оператор птицефабрик, 55 лет
- 15 ноября** Галкина Инна Анатольевна, ветеринарный врач, 60 лет
- 15 ноября** Гришина Вера Ивановна, оператор птицефабрик, 50 лет
- 22 ноября** Бондарева Лилия Рафиковна, бригадир, 50 лет
- 30 ноября** Раков Олег Викторович, обработчик птицы, 50 лет

МХК

- 3 ноября** Сантаров Игорь Владимирович, слесарь-сантехник, 55 лет
- 9 ноября** Мельникова Татьяна Николаевна, начальник производства хлебозавода №3, 60 лет
- 17 ноября** Усачева Татьяна Ивановна, сдатчик готовой продукции, 60 лет
- 29 ноября** Артемов Владимир Петрович, водитель, 55 лет

НПК

- 5 ноября** Мукатова Галима Султановна, бригадир цеха, 55 лет
- 6 ноября** Здунов Сергей Михайлович, подсобный рабочий, 60 лет

- 25 ноября** Ёлшина Светлана Васильевна, оператор птицефабрик, 55 лет
- 27 ноября** Усова Надежда Александровна, обработчик птицы, 50 лет

Ситно-Продукт

- 18 ноября** Константиновский Александр Анатольевич, менеджер г. Тюмень, 55 лет

Каллисто

- 4 ноября** Мавлютова Анира Зияловна, продавец-кассир, 65 лет

