



Лучшее
корпоративное
СМИ
г. Магнитогорск
2023

Е Ж Е М Е С Я Ч Н А Я К О Р П О Р А Т И В Н А Я Г А З Е Т А

СИТНО



2
стр

Один день
с сотрудником
Отдела контроля
качества

Май 2024 \ № 5 [263]

www.sitno.ru

Газета выходит с 2001 года

ОНИ КОВАЛИ ПОБЕДУ!



Магнитка в годы Великой Отечественной войны была одним из центров тыла. Магнитогорский металл дал жизнь каждому третьему танку, из него был сделан каждый второй снаряд. Свою лепту в Победу внесла труженик тыла Антипенко Елизавета Андреевна, почетный ветеран труда Магнитогорского хлебокомбината.

К лету 1941-го Лиза успела окончить семилетку. Отец и старший брат ушли на фронт в первые же дни войны. Все лето детей возили на подработку на колхозные поля. В 1942 году 14-летнюю девочку взяли помощником лаборанта на коксохим. Лизе было доверено взвешивать угольные концентраты, которые потом измельчали, шихтовали и отдавали в коксовый цех для получения кокса. За вредную работу подростку полагалось пол-литра молока и 800 граммов хлеба.

На комбинате в ту пору, как вспоминает ветеран, работали в основном комсомольско-молодежные бригады. Комитет комсомола за отличную работу присуждал особое звание – «Фронтная бригада». Помнит, как на одном из собраний зачитывали телеграмму лично от самого Сталина о том, как он благодарит магнитогорцев, собравших больше миллиона рублей, подарки, вещи и продовольствие в фонд по-

мощи детям фронтовиков и воспитанникам детских домов. А еще коллектив коксохимического цеха перевел деньги в Госбанк с просьбой построить на эти средства танк и присвоить ему имя «Коксовик Магнитки». Кстати, передали его потом самому отважному экипажу Уральского танкового корпуса.

В 1946 году 18-летней девушке была вручена медаль «За доблестный труд в Великой Отечественной войне 1941—1945 гг.», о чем была сделана запись в ее трудовой книжке.

Война была позади, Елизавета Андреевна вышла замуж, родила трех сыновей. После смерти матери на ее плечах остались контуженные на фронте брат и отец. В декабре 1963 года Елизавета Андреевна, уволившись с коксохима, в поисках работы пришла на хлебозавод №1. Она обучилась профессии машиниста котельных установок, и её направили на должность ко-

чегара в котельную. Когда был построен и введен в эксплуатацию новый хлебозавод №3 на улице Вокзальной, она начала обслуживать хлебопекарные печи, работающие на газовом топливе. С этой должности ветеран ушла на заслуженный отдых. На пенсию провожала вся ее четвертая бригада. До сих пор с большой теплотой вспоминает она своих коллег, машинистов котлов и операторов: М.И. Лаптеву, З.А. Баладурину, В. Рязанову; слесаря Ильслова, мастеров смены Е.С. Кирсенко и Е. Гостеву. В общей сложности Антипенко Е.А. отработала 42 года, из них 22 - на хлебокомбинате.

Елизавета Андреевна скоро отметит свой 96-й год рождения. Она относится к поколению, которое является для нас настоящим хранителем мудрости, примером жизненной стойкости и оптимизма. Мы в долгу перед ними - ведь без них не было бы нашей Победы.

Поздравление



Председатель совета директоров
компании «СИТНО»

Павел Павлович ЖУРАВСКИЙ

**Уважаемые сотрудники
компании «СИТНО»!**



**Поздравляю вас с праздником
Весны и Труда!**

Первомай – это символ нашего единства, веры в светлое и доброе будущее. А еще в этот день принято прославлять труд. Ведь именно он обеспечивает благополучие и процветание каждой семьи и всей нашей страны. Мы любим Первомай за возможность возрождения, он вселяет в нас дух творчества, стремление к переменам.

Желаю вам крепкого здоровья, гармонии, семейного счастья и благополучия! Пусть оптимизм и вера в лучшее никогда не покидают вас! А труд пусть и дальше радует, и вдохновляет.

Календарь



Яркие события компании «СИТНО»

МАЙ 2004

На МХК установлены новые линии по производству кремовых изделий и круассанов

МАЙ 2009

Для директоров школ города организована презентация вафельного пирожного МХК «Любознайка».

МАЙ 2005

На бройлерном производстве МПК начался выпуск охлажденного мяса птицы.

МАЙ 2011

Начато строительство первой бройлерной площадки НПК в пос. Балканы.

МАЙ 2007

В компании начала действовать горячая линия «Нам важно Ваше мнение».

МАЙ 2015

Состоялся 1-й выпуск муки на мельнице №3 в Сибее.

МАЙ 1995

Чествование ветеранов компании впервые состоялось в новом ФОКе.

МАЙ 2002

Объявлен конкурс на

лучший корпоративный слоган компании.

МАЙ 2003

На полную мощность вышла линия фасовки муки «Фавема» в пакеты 1 и 2 кг.



С Днем Победы!

Горячо поздравляю с нашим главным и всенародно любимым праздником. Война стала серьезным испытанием для нашей страны. Благодаря мужеству, отваге на фронтах и героическому подвигу в тылу наш народ выстоял. Тяжелым и долгим был путь к Победе.

Низкий поклон всем участникам великих сражений и труженикам тыла. Очень хочется, чтобы наши дорогие ветераны еще много раз вместе с нами встретили этот великий праздник.

Уверен, что День Победы навсегда останется поводом для нашей общей гордости, ведь он наполняет всех нас радостью, желанием жить и трудиться.

Здоровья, счастья, мира и добра вам и вашим близким!

Производство

Сушилка отрубей нужна для приготовления базы для премиксов. Сушеные отруби обогащаются различными компонентами: минеральными солями, витаминами, аминокислотами. В итоге, получается премикс, довольно дорогой и востребованный продукт. Ранее на производстве работали две сушилки, они были низко продуктивные, необходимый объем продукта не выдавали, так как были переделаны из других машин.

Новые, изготовленные большими машиностроительными компаниями сушилки, стоят больших денег, к тому же, покупку нового оборудования сегодня осложняют санкции. Поэтому было принято решение изготовить машину самостоятельно. Для начала инженеры МКХП выезжали в Подмосковье с целью ознакомления с импортным образцом, с учетом особенностей которого поставились изготовить свою машину.

- Базой для новой машины послужило наше понимание процесса и нюансы нашего производства. Машина была создана с нуля. Она была спроектирована нашими сотрудниками и полностью собирали ее тоже наши специалисты, а инженеры и программисты АСУ МКХП вдохнули в нее жизнь, - рассказывает Денис Тамбовцев, главный инженер МКХП. - Все от чертежей до последней гайки было собрано здесь, и мы этим очень гордимся.

Любой технический проект начинается с инженерной мысли, оформленной на бумаге, этой работой занимался Алексей Долгушев, инженер технолог машиностроительного участка.

- Он спроектировал, детально продумал работу нашей сушилки. Нужно иметь очень продвинутое техническое мышление, чтобы все рабочие параметры воплотить «в же-

Командная работа...



Машиностроители МКХП разработали и создали с нуля достаточно сложный механизм – сушилку отрубей, проект достойный большого конструкторского бюро. Сейчас машина находится в стадии опытной эксплуатации.

лезе» с помощью программы AutoCAD. Его вклад в проект трудно оценить, он огромный. Такого уровня заказами инженеры-проектанты занимаются в крупнейших проектных институтах, - отметил главный инженер.

Основываясь на проекте, машиностроители и механики готовили детали, основную часть закупали, что-то делали сами и потом собирали в единое целое. Машина стала основой работы, детищем всей технической службы, а позднее и всего предприятия.

На стадии сборки машиностроителям

помогали сотрудники монтажного участка под руководством Сергея Зимина, на их долю выпал демонтаж старой техники и монтаж. Огромную часть работ осуществили работники мехцеха под руководством Евгения Пономарева. Весь процесс курировал главный механик Сергей Нугаев.

Чуть позднее подключилась служба энергетики под руководством Сергея Григорьева. Служба АСУ под руководством Алексея Лазарева, электрики под руководством начальника электроцеха Евгения Фирюпки-

на и работники ТСО под руководством начальника ТСО Вячеслава Долгушина. Эти службы «оживили» машину, была смонтирована вся электрическая часть, установлены приводы и датчики, подано тепло.

Неоценимый вклад в принципиальный конструктив оборудования и выработку алгоритмов наладки внесли работники техотдела: инженер по вентиляции Валентина Бикмухаметова, заместитель главного инженера Сергей Журавлёв, а также инженер Александр Егоров.

В данный момент сушилка запущена в тестовую эксплуатацию, но в поисках самых оптимальных режимов работы, процесс наладки и поиска параметров продолжается. Он будет продолжаться уже и после достижения максимальной производительности, для доведения процесса сушки продукта до идеала.

- У нас нет своей лаборатории, которая бы позволила работать с 3D моделью воздушных потоков, которая доступна только большим конструкторским бюро, - рассказывает Д.В. Тамбовцев, - мы можем определить некоторые вещи только опытным путем. Но можно с гордостью сказать, что техническая служба МКХП заменила конструкторское бюро большого машиностроительного предприятия уровня ТЕХНЭКС.

Следует отметить, что на МКХП в настоящее время работает команда из сплоченных и высококвалифицированных специалистов, которая позволяет создавать столь уникальное оборудование. На изготовление нового механизма ушло пять месяцев, и если бы технические службы комбината не имели текущих производственных задач, то сушилка уже давно была бы запущена и отлажена.

Один день из жизни компании

ОЦЕНИВАЮТ И ПОДМЕЧАЮТ ВСЁ...

Беседовала
Наталья КАСТРУЛИНА

Продукция компании «СИТНО» должна доходить до потребителя, сохранив все характеристики, заявленные производителем. Сотрудники Отдела контроля качества проводят независимый аудит розничной сети, о котором нам расскажет ведущий специалист по системе менеджмента качества Айгуль Елеулова.

Айгуль трудится в «СИТНО» с 2017 года, ежедневно она работает с документацией и выезжает на участки либо в торговые точки компании с аудитами. Сегодня мы вместе проверим три магазина «СИТНО». Айгуль поясняет, что состав аудиторской команды зависит от масштаба проверки. Едем к открытию, еще в машине расспрашиваем о сути работы в общих чертах.

- Отдел качества проводит как внутренние проверки предприятий (перед аудитом госорганов, аудиторских компаний), так и внешние аудиты розничной торговли магазинов «СИТНО». В компании существует внутренний ежегодный график плановых проверок, но бывают и внеплановые выезды. Например, недавно была проверка предприятия сотрудниками Россельхознадзора, перед этим отдел качества совместно с сотрудниками НПК и МПК готовили к проверке данные участки. «Оцениваем и подмечаем всё», - вводит в курс дела аудитор.

Мы на месте. Осмотр начинается с помещения, оценивается соответствие товарного ассортимента имеющимся возможностям по его реализации (помещения, холодильное оборудование, загруженность товарами коридоров и складов), санитарно-техническое состояние, определяется соблюдение поточности (отсутствие встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов) и т.д. В нашем случае все в порядке. Затем переходим к проверке витрин, начинаем с того отдела, где в данный момент нет покупателей, мы не должны мешать работе продавца. Подходим к витрине с молочной продукцией, обращаем внимание на ассортимент, товарное соседство, выкладку товара и прочее.

- Осматривая содержимое витрины, в первую очередь, обращаем внимание на условия хранения (соответствие заявленным производителем температурным режимам), на сроки годности продукции, а также контролируем выкладку и ротацию товаров, - поясняет свои действия Айгуль.

Переместились к витрине с охлажденной продукцией, здесь тоже измеряем температуру, осматриваем упаковку (внешний вид продукции), маркировку. Если есть какие-то замечания, то даются рекомендации. Уточняем у продавцов, есть ли жалобы, замечания, предложения со стороны покупателей на продукцию. Обратная связь в обязательном порядке доходит до производства.

Переходим к витрине с колбасными изделиями, помимо проверки температурного режима и чистоты, здесь мы проверяем маркировку вскрытых упаковок сосисок и сарделек.

- Если упаковка вскрыта, то срок годности измеряется не сутками, а часами, например, у целой упаковки сарделек срок хранения 5 суток, у вскрытых - 72 часа. При вскрытии упаковки продавец обязан поставить маркировку (день, час вскрытия). Проверяем температурные журналы холодильников, отмечаем соответствие замеров температуры действительности.

При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Замороженное мясо птицы и продукты разделки хранят в морозильных камерах при температуре воздуха не выше -18 °С. Охлажденное мясо птицы хранят



в холодильных камерах при температуре от -2 до +2° С, - рассказывает аудитор.

Далее проверке подлежит хлебный отдел и бакалея. Здесь есть продукция упакованная и неупакованная. Неупакованную продавцы сами фасуют в специально выделенном месте на складе. Это сыры, печенье, крупы, сахар, макароны и т.д. Работа выстроена по тому же принципу.

Замечено, что у небольшой партии продукции через 1,5 недели истекает срок годности. Айгуль рекомендует продавцу поставить этот продукт в акцию, чтобы за пару дней его можно было реализовать.

Аудит магазина завершается проверкой складских и подсобных помещений.

В финале – еще и аудит документации.

- Если мы находим недоработки или неточности, нехватку документов, мы это отмечаем и даем рекомендации. По итогам проверки заполняется бланк аудита по каждой торговой точке, в нем прописывается то, что мы увидели, наши рекомендации, ссылки на нормативную документацию. Все замечания подкрепляется фотографиями. В итоге - выставляются баллы. Готовый отчет будет отправлен начальнику отдела качества, - рассказывает Айгуль.

Аудит производства проходит немного по-другому, с учетом особенностей производства, но об этом мы расскажем в другой раз.

Кадры

День карьеры



Сотрудники компании "СИТНО" приняли участие в Дне карьеры, который состоялся на базе Института ветеринарной медицины Южно-Уральского ГАУ.

студентам о специфике предприятий компании, предоставляемых льготах, социальных гарантиях и открытых на данный момент вакансиях, а также ответили на вопросы обучающихся.

По итогам мероприятия состоялся круглый стол, участники которого отметили важность взаимосвязи университета и профильных организаций не только в вопросах трудоустройства выпускников, но и в организации практической подготовки, целевого обучения, совместной работы с потенциальными абитуриентами по формированию положительного имиджа работника сельскохозяйственного производства, престижности обучения в университете. Были намечены конкретные направления работы и первоочередные мероприятия.

В рамках мероприятия перед будущими выпускниками по программам высшего и среднего профессионального образования выступили главный ветеринарный врач А. А. Лакомый, главный технолог Департамента птицеводства Н. А. Косенко, ведущий менеджер по подбору и адаптации персонала К.А. Докукина. Наши коллеги рассказали

Помощь

Для пострадавших от паводка

Компания "СИТНО" оказала помощь жителям населенных пунктов Нагайбакского района, пострадавших от паводка.

В начале апреля специалистами компании была организована доставка продуктовых наборов в населенные пункты района для пострадавших людей, в том числе, на лодке продукты были доставлены в поселок Копаловский, жители которого после разрушения паводком моста оказались отрезанными от большой земли.

Кроме того, нашей компанией организована доставка более 7 000 литров бутилированной воды для жителей села Париж, где из-за риска подтопления тальми водами питьевой скважины было принято решение об отключении подачи питьевой воды.



СИТНО - детям

Новая форма

Компания «СИТНО» оказала помощь юным футболистам из Нагайбакского района. Учащимся Гумбейской школы были вручены 22 новых комплекта игровой формы, щитки, ветровки и футбольные мячи.



- Часто выезжаем на соревнования. На одном турнире нас не пустили на игру из-за отсутствия одинаковой формы у команды. До этого играли в спортивных манишках. Выражаем большую благодарность компании «СИТНО» за оказанную помощь. Стараемся с раннего возраста прививать детям любовь к спорту, тренироваться и двигаться только вперед, - рассказал тренер ребят Евгений Галбен.

Партнерство

МХК - индустриальный партнер технологического колледжа



26 марта в ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко» состоялся круглый стол на тему «Школа-колледж-производство». В мероприятии приняли участие директор по производству Белых Е.О. и главный технолог Марченко И.А.

Любой работодатель ожидает выпускника учебного заведения с полученным качественным образованием, наличием опыта практической работы, способного к восполнению и применению своих знаний в смежных областях.

В настоящее время система партнёрских отношений с колледжем строится на основе заявок, с просьбой предоставить студентов для прохождения практики. Предприятие предлагает студентам рабочие места в составе производственных бригад, выделяет руководителей практики от предприятий, которые передают студентам опыт, помогают им быстрее адаптироваться на производстве. Елена Олеговна и Ирина Александровна неоднократно принимали участие в работе государственной итоговой аттестационной комиссии в роли независимых экспертов.

ОАО «МХК» планирует выстраивать работу по формированию взаимоотношений с колледжем в качестве индустриального партнера по двум основным направлениям:

- активное воздействие на содержание образовательного процесса (организация учебной практики, проведение конкурса профессионального мастерства, участие в работе экзаменационной комиссии, работа по проектной деятельности);

- участие предприятия в организации воспитательного процесса (организация экскурсий).

Партнерство предприятия и колледжа должно осуществляться на взаимовыгодной основе. Предприятие при сотрудничестве с учебным заведением получает ряд неоспоримых преимуществ, в том числе, формирование положительного имиджа, как надежного, стабильного работодателя и партнера.

Юлия БЕЛЯШОВА,
начальник отдела
по развитию производственных
систем компании «СИТНО»

Спорт

Волейбол 2024

Завершился турнир по волейболу среди женских команд предприятий компании «СИТНО».



ПРИЗОВАЯ ТРОЙКА РАСПРЕДЕЛИЛАСЬ ТАКИМ ОБРАЗОМ:

- I место – команда Магнитогорского комбината хлебопродуктов;
- II место – сборная команда Магнитогорского птицеводческого комплекса;
- III место – команда Магнитогорского хлебокомбината.

С начала существования турнира по волейболу команда МКХП практически не пропустила ни одной игры.

Также благодарим всех спортсменок из команд "Управления" и "Розницы" за активное участие в турнире!

Зверьё моё

Кто стащит ваши ключи и пульт быстрее, чем вы моргнёте, у кого заначек больше, чем у хозяина, кто умеет останавливать течение своей крови? Это хорьки! Сегодня про своих удивительных питомцев нам расскажет **Мария Васильева**, начальник экспериментального цеха МХК.

- Мария, расскажите, как у вас появились хорьки?

- Фретки - именно так называются домашние хорьки, появились у нас случайно. Сын со снохой завели себе первую хоредевочку Лану, потом принесли её нам. «Мам, пусть она пока у вас поживет, мы постоянно на работе, ей скучно» - так и оставили её насовсем. Мы с мужем были просто в шоке от некоторых повадок этого хищника, которые лежат в основе его инстинктов. Дружба с хорьком выглядит так: «Я тебя укушу, и давай без вопросов!»

- Как же вы справлялись?

- Пришлось изучать информацию по содержанию, кормлению, разведению. Узнала, что лучшая игрушка для хорька - это второй хорек! И так началась гонка за экзотической породой! Сейчас у нас три фретки, их зовут: Вельможа, Митяйчик и Юнайт. Покупали мы их у президента Феррет клуба в питомнике с полным комплектом документов: ветпаспорт международного образца, договор купли-продажи, щенячья карта, копия активировочного листа. Они имеют родословную карту, где указано родство 4-х поколений, чипированы, привиты, так что с ними можно спокойно летать даже за границу!

- У них документов больше, чем у среднестатистического гражданина! Кто им сейчас занимается? Что они едят? Где спят, как приучались к лотку?

- Все на мне: убирать, кормить, играть...

Питаются мясом, кровью и вашей энергетикой (смеется). У них специфическое питание - это замороженные суточные цыплята и перепела, кормовые грызуны (мышь и крысы), индейка, кролики, перепелиные яйца. Хорьков взятых в молодом возрасте приучать к лотку не пришлось, этим занимался питомник. Содержание вольное, хотя у них есть большая двухэтажная клетка, с игруш-

Я тебя укушу, и давай без вопросов!

Беседовала
Наталья
КАСТРУЛИНА

ками, гамаками, домиками, кормушками, поилками, переходами в виде пластиковых труб, но они в ней только спят, а спят они 20 часов в сутки.

- Особенности хорька?

- В век синтетики и искусственных заменителей в любой интерьер они привнесут натуральные экологичные материалы в виде шерсти. Хорёк будет следить за порядком в доме, вещи оставленные без присмотра, будут украдены и спрятаны. Нельзя оставить открытую сумку на полу - всё содержимое окажется в тайниках хорька: в углу шкафа, на диване, за комодом. Он открывает шпингалеты, ящики тумбочек, развязывает веревочки. Он стащит ваши ключи и пульт быстрее, чем вы моргнёте! Нет, не вернёт, они теперь его!

Это ночные животные, днём они спят, а ночью выходят на охоту и обязательно вас разбудят в 4.30 утра, нападая на части тела хозяина под одеялом. В отличие от кошки, они не боятся пылесосов, половых тряпок - будут с удовольствием на них кататься. Хорьки по своей природе являются норными животными, инстинкт копания у них в крови. Поэтому все растения, даже если они стоят высоко на подоконнике, будут выкопаны.

- Анекдот в тему. Магазин ковров.

- У меня хорьки, мне что-нибудь не очень маркое..

- Сколько хорьков?

- Четверо...

- Лучше заасфальтируйте!

- Сколько живет хорёк?

- К сожалению, век хорька не долог, и специалистов, умеющих лечить этих экзотических животных, немного. Нужен ветеринар ферретолог, у нас в городе та-



ких нет, поэтому приходится на осмотр везти их в Екатеринбург или Челябинск. У этих зверей есть такая особенность, они умеют останавливать кровь, поэтому взять кровь из вены нужно успеть за 2 минуты, а наши ветеринары за это время даже вену найти не успевают.

- Давайте о хорошем. Что они для вас? На кличку откликаются, их можно тискать, как кошек?

- Откликаются, конечно! Они невероятно умны, но спокойными и мягкими игрушками, как кошка, хорьки не будут никогда. Когда-то хорьки украли моё сердце, и это была самая счастливая потеря в моей жизни! Они научили меня всему: смирению, терпению, всепрощению, ну и просто философскому взгляду на жизнь. Я радостно бегу домой, потому что там ждет меня моё хорявое счастье! Каждый человек немного сумасшедший, но хореманы больны хорьками на всю голову.

Если кому-то будет интересно, у нас есть свой канал, называется «Хорьки Рулята», где вы можете познакомиться с ними поближе.

Опрос месяца

Впереди три месяца лета, каким его видят в своих мечтах и планах наши сотрудники - спросим у них. Попутно пожелаем, чтобы всё у всех сбылось и получилось!



Евгений ВОЙСКО,
кондитер экспериментального
цеха МХК

- Все свободные дни лета я со своей музыкальной группой буду ездить по фестивалям исторической реконструкции, они проходят в выходные дни. Планируем выступить на самых крупных: в июле - исторический фестиваль реконструкции «Былинный берег» в Тверской области. В августе - фестиваль военно-исторической реконструкции «Русь дружинная» под Ижевском, там будут представлены зрелищные сражения воинов Степи, Руси и Европы. Также выступим на историческом фестивале культуры Древней Руси «Битва эпох», который пройдет в Татарстане.



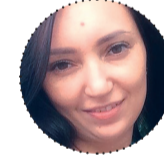
Елена КИРИЛЛОВА,
главный бухгалтер
АГРО-СИТНО

- В прошлом году у меня был отпуск в конце лета, и мы своим ходом ездили в гости к детям на юг. В этом году летом я работаю, поэтому больших планов на летний отдых нет. Тем не менее, выезды по выходным за город все-равно будут. У нас в округе много красивых мест: живописные озера, грибные леса. Рядом Башкирия с горным ландшафтом и звенящим воздухом. В наших краях можно каждые выходные ездить в новое место за новыми впечатлениями. Активный отдых замещает рутину работы и придает силы.



Самрат ДУЙСЕБАЕВ,
мастер МКХП

- Этим летом планирую всерьез заняться рыбалкой, а чтобы моя семья без меня не скучала, обязательно буду брать с собой жену и детей. Уже началась подготовка, куплены удочки и рыбацкие принадлежности. На очереди: палатка, спальники, пенки и костровые принадлежности. Будем выезжать на выходные всей семьей на красивейшие озера Башкирии, добывать рыбу и готовить ее на костре. Наш семейный проект «Рыбалка» стартует уже в мае.



Екатерина ЖОВНЕР,
главный бухгалтер
Урал-СИТНО

- С тех пор, как два года назад мы построили свой дом и переехали, все наши планы на лето сводятся к обустройству нашего уютного гнездышка. Как только весной сходит снег и становится тепло, начинается глобальная стройка. Гараж, баня, забор, беседка, бассейн, зона отдыха - список можно продолжать бесконечно. Так что на ближайшие лет 5 мы знаем, чем заниматься с апреля по октябрь. Конечно, стараемся в отпуске съездить куда-нибудь, отдохнуть, набраться впечатлений, но это на недельку, не более, все же дома лучше всего!



Марина ИГНАТЬЕВА,
формовщик МПК-3

- Планы на лето разнообразные. Будем отдыхать и набираться сил, восстанавливаться после долгой зимы. Обязательно с мужем не раз съездим на озеро Банное, нужно позагорать, искупаться. Съездим в Абзаково, там погуляем по лесу, сходим в Акпарк. Очень хотим посетить Динопарк, там есть что посмотреть. А когда настанет грибной сезон - будем ездить за грибами. И, конечно же, все лето будем помогать маме по саду - это обязательный пункт программы.

ПОЗДРАВЛЯЕМ

В ИЮНЕ!

АГРО-СИТНО

- 12 июня Аюбашев Николай Константинович, водитель автомобиля, 50 лет
- 21 июня Искандыров Галимжан Кинжибекович, водитель автомобиля, 60 лет
- 23 июня Леушкина Надежда Александровна, сторож, 55 лет

МКХП

- 13 июня Инчина Наталья Петровна, аппаратчик, 60 лет

МПК-1

- 17 июня Затонский Николай Михайлович, слесарь-сантехник, 65 лет

- 28 июня Воротилов Александр Владимирович, тракторист, 60 лет
- 28 июня Орлов Петр Викторович, санитар ветеринарный, 50 лет

МПК-2

- 13 июня Бойчук Игорь Дионизиевич, диспетчер, 55 лет
- 26 июня Бегешева Людмила Кимовна, обработчик птицы, 60 лет
- 27 июня Свиридова Наталья Викторовна, оператор стиральных машин, 55 лет

МХК

- 6 июня Башкатов Станислав Анатольевич, электрогазосварщик, 50 лет
- 18 июня Салеева Анна Николаевна, пекарь, 60 лет
- 28 июня Симонова Лариса Анатольевна, тестовод, 50 лет

Уральское Агентство безопасности

- 11 июня Гусев Юрий Петрович, охранник, 60 лет
- 20 июня Байсмаков Урунтай Насирович, охранник, 60 лет

ПОЗДРАВЛЯЕМ!