



Лучшее  
корпоративное  
СМИ  
г. Магнитогорск  
2023

ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ КОРПОРАТИВНАЯ ГАЗЕТА

# СИТНО



2  
стр

Один день с  
ветеринарным  
врачом

Август 2024 \ № 8 [266]

www.sitno.ru

Газета выходит с 2001 года

## КОМПАНИЯ «СИТНО» ЗАПУСТИЛА СЕМЕНОВОДЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС



ОТКРЫТИЕ СЕЛЕКЦИОННО-СЕМЕНОВОДЧЕСКОГО ЦЕНТРА

Событие

### День поля – 2024

Компания «СИТНО» выступила стратегическим партнером крупнейшей аграрной выставки Челябинской области.



В этом году областная сельскохозяйственная выставка «День поля» впервые прошла на юге региона на территории Нагайбакского района. Компания «СИТНО» стала стратегическим партнером мероприятия, оказав помощь в его организации.

Отметим, что в рамках мероприятия был организован выставочный стенд компании, где гости и посетители выставки могли ознакомиться с информацией о работе нового семеноводческого центра, а также с возможностями комбикормового производства компании. Стенд «СИТНО» посетил и губернатор Челябинской области Алексей Текслер.

Кроме того, главе региона и другим гостям выставки продемонстрировали работу агродрона, один из которых компания «СИТНО» приобрела недавно для работы на своих полях. Дроны-опрыскиватели обеспечивают очень точное распыление, которое можно направить на определенные участки и добиться максимального эффекта, а также экономии средств защиты растений. Гости выставки отметили важность использования цифровых технологий в сельском хозяйстве. Это новые перспективы для отрасли, и наша компания уже активно работает в данном направлении.

В конце июля в Агаповском районе состоялась торжественная церемония запуска нового селекционно-семеноводческого центра компании «Ситно».

Объект открыли губернатор Челябинской области Алексей Текслер, председатель совета директоров компании «СИТНО» Павел Журавский, руководитель департамента растениеводства Министерства сельского хозяйства РФ Роман Некрасов и председатель правления «Челябинвестбанка» Сергей Бурцев.

Строительство нового центра, оснащенного современным технологическим оборудованием полного цикла от мирового лидера в производстве семеноводческого оборудования, началось



«Развитие собственной селекционной базы для замещения импорта в растениеводстве – важная составляющая стратегии нашей компании. Именно поэтому было принято решение инвестировать в создание семеноводческого комплекса. Прямо сейчас наша компания находится в процессе заключения договоров о сортоиспытании отечественных сортов пшеницы сразу с несколькими научно-исследовательскими институтами страны, – отметил председатель совета директоров компании «СИТНО» Павел Журавский.

в 2022 году и завершилось всего за год. Планируемая мощность — 10 тысяч тонн семян зерновых культур. Комплекс будет оказывать услуги по доведению до высоких семенных кондиций семенного материала зерновых культур собственного предприятия и сельхозпроизводителей Челябинской области, а также ближайших регионов.

Общая сумма инвестиций в проект семеноводческого комплекса составила 840 миллионов рублей. На новом комплексе установлены линии предварительной очистки и промежуточного хранения семенного материала, семенная линия и линия протравливания в режиме полного цикла обработки, что позволит получать качественные семена, адаптированные к почвенно-климатическим особенностям российских регионов.

«Мы – регион лидер в АПК, не только в Уральском федеральном округе, но и по отдельным направлениям в стране, и чтобы подтвердить свое лидерство, нам нужны новые проекты. Сегодняшний запуск – это один из таких проектов. В земледелии нет мелочей, мы это знаем, и новый комплекс позволит нам управлять многими важными процессами, готовить зерно к посевной, добиваться роста урожайности для повышения эффективности. Я благодарен компании «СИТНО» за то, что здесь, в Челябинской области, реализуются такие масштабные проекты, которые позволят развивать агропромышленный комплекс», – сказал глава региона Алексей Текслер.

#### Календарь

АВГУСТ 1997 г.

Образована фирменная розничная сеть с открытием 18 торговых точек

АВГУСТ 2002 г.

В Магнитогорске создан отдел продаж компании «СИТНО».

АВГУСТ 2003 г.

На МКХП запущена новая линия по производству витаминизированной муки «СИТНО» высшего сорта.

АВГУСТ 2006 г.

Создано колбасное производство МПК, как самостоятельный участок № 3 на ул. Вокзальная, 9/1.

АВГУСТ 2011 г.

Создан гимн компании «СИТНО», автором слов которого стал известный магнитогорский поэт Александр Павлов.

### Яркие события компании «СИТНО»



АВГУСТ 2015

Состоялось официальное открытие мельницы №3 в г. Сибай в присутствии главы Республики Башкортостан Р. Хамитова.

АВГУСТ 2016

Осуществлена первая поставка кондитерских изделий МХК в Китай.

АВГУСТ 2020

Аграрии АГРО-СИТНО использовали в уборочной кампании 44 единицы современной техники.

АВГУСТ 2023

В Нагайбакском районе состоялась отраслевой семинар по изучению передового опыта выращивания зерновых культур. Аграрии «СИТНО» поделились своим опытом на примере экспериментальных участков.



## Производство

## Магнитогорский хлебокомбинат – финалист Конкурса «Лучшие практики наставничества 2024»

Завершился региональный этап конкурса «Лучшие практики наставничества» среди 164 предприятий-участников нацпроекта в Челябинской области, который проходил со 2 мая по 25 июня 2024 года.

Конкурс организован Министерством промышленности, новых технологий и природных ресурсов Челябинской области для предприятий – участников национального проекта «Производительность труда».

Хлебокомбинат стал финалистом регионального этапа Конкурса в номинации «Профессиональное развитие молодежи» и получил диплом II степени, подписанный Губернатором Челябинской области Текслером Алексеем Леонидовичем.

Торжественная церемония награждения прошла 8 июля 2024г. на площадке международной промышленной выставки «ИННОПРОМ» в Екатеринбурге. Дипломы финалистам вручил его заместитель Иван Куцевляк.

В экспертную группу вошли: директор центра карьеры ФГБОУ ВО «Челябинский государственный университет», заместитель директора центра коллективной работы Университетская Точка кипения ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный универси-



тет» (НИУ), декан факультета управления Челябинского филиала РАНХиГС, начальник отдела развития промышленной кооперации и экспорта Министерства промышленности, новых технологий и природных ресурсов Челябинской области.

Оценка практики осуществлялась по следующим критериям:

- результативность практики;
- эффективность практики;
- уникальность практики;
- возможность тиражирования практики;

- возможность роста производительности труда.

Реализация практики «Профессиональное развитие молодежи», направлена на принятие студентами профессиональных образовательных организаций осознанного решения о выборе профессионального пути.

ОАО «МХК» разработало практику профессиональной ориентации совместно с ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко». Спланировало и осуществляет 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).

Важно, что студенты колледжа, осваивая производственные процессы на практике, адаптируются к конкретным условиям деятельности предприятия для дальнейшего трудоустройства!

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

## Успех

## «Сделано в России»

Продукцию компании «СИТНО» отметили всероссийским Знаком качества. В Москве в рамках юбилейной Недели российского ритейла состоялось торжественное вручение российских Знаков качества лучшей отечественной продукции.

За полное соответствие повышенным требованиям стандартов Роскачества почетным Знаком сертифицирована мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта производства Магнитогорского комбината хлебопродуктов – СИТНО.

Награду председателю совета директоров компании «СИТНО» Павлу Журавскому вручили заместитель Министра промышленности и торговли РФ Виктор Евтухов и руководитель Роскачества Максим Протасов.

- С момента возрождения российского Знака качества почти 10 лет назад, уровень его узнаваемости среди потребителей, а также показатель доверия к нему демонстрируют уверенный рост. Знаку качества доверяют уже 82 % граждан, — рассказал руководитель Роскачества Максим Протасов.

Отметим, что Знак качества присваивается только лучшим товарам, которые соответствуют не только обязательным требованиям, но и опережающим требованиям стандартов Роскачества.

Компании, получившие российский Знак качества, автоматически получают знак «Сделано в России», который позволяет нанести на продукцию знак соответствия — «птичку», окрашенную в триколор. Кроме того, информация о компании и ее продукции появляется в мультязычном каталоге Made in Russia.

Поздравляем коллектив Магнитогорского комбината хлебопродуктов с высокой оценкой производимой продукции!

## Один день из жизни компании

# ПТИЧИЙ ДОКТОР

Птицы, как и все живые существа, могут болеть и плохо себя чувствовать, а, значит, плохо нестись. По всему миру их также как маленьких деток вакцинируют и поддерживают витаминами. Как профилактить болезни и как держать здоровье птиц под контролем хорошо знает Александр Козырев, ветеринарный врач цеха родительского стада МПК-1.

Подъезжаю к птицефабрике, на часах двадцать минут восьмого. Александр встречает меня на улице перед проходной и подробно объясняет, что на птицефабрике существует свой режим по биобезопасности, кстати сказать, именно ветеринарный врач следит за его исполнением, поэтому, перед тем, как войти и выйти с территории, необходимо принять душ. Моются все, не взирая на ранг и статус, затем переодеваются в выданную форму и обувь. Встречаемся после помывки, по дороге на утреннюю планерку интересуюсь, кто содержится в родительском стаде?

- В родстаде выращивается птица, которая несет инкубационное яйцо для последующего получения из него бройлеров, — рассказывает Александр.

Началась планерка, в кабинете – начальник цеха, старший зоотехник, ветеринар, учетчик, бригадиры. Короткий разговор о том, как пройдет день, говорят, что сегодня по плану вакцинация. После планерки Александр оперативно собирает медицинский чемоданчик, туда отправляется вакцина, хладагент, шприцы-инъекторы, набор игл и необходимые инструменты. Нужно сказать, что шприц-инъектор очень интересное устройство – у него две параллельных иглы, поэтому одновременно делается две прививки. От каждой иглы тянется трубка и опускается в емкость с вакциной.

По пути в птичник Александр рассказывает о методах вакцинаций. По его словам, на данной площадке используют два метода: вакцинация внутримышечным уколком и вакцинация методом выпойки (через систему поения).

Мы на месте. Вакцинация выглядит зрелищно, сотрудники птичника берут в руки щиты из фанеры и бережно оттесняют кур в одну часть птичника, затем посередине устанавливают заграждения. На вакцинации задействовано порядка двенадцати – тринадцати человек. Вакцинаторы стоят на свободной стороне зала, среди них и Александр, а птицеводы по ту сторону заграждения отлавливают птиц и подают их вакцинаторам. Инъекцию производят в грудку, и привитая птица остается на свободной стороне птичника около вакцинаторов. Александр руководит этим процессом и сам делает прививки.

Вакцинация закончилась, вся птица до единой оказалась на противоположной стороне. Щиты убирают, куры разбегаются по птичнику.

- Нам нужно было успеть привить всех до наступления обеда птицы – до одиннадцати. Чтобы снять стресс от процедуры, привитой птице через систему поения сейчас поступает вода с витаминами, — рассказывает Александр, возвращаясь в свой кабинет, там он внесет все нужные записи о сделанных прививках в журналы.

Во второй половине дня ветврач берет препараты и развозит их по пятнадцати птичникам. На каждый препарат в специальных журналах и в листе назначения обязательно прописывается вся необходимая информация. Описание делается максимально точно, чтобы было понятно всем, в том числе и птицеводам.

Ближе к концу рабочего дня в санитарный пропускник потянулись птичницы, они приносят информацию на специальных карточках о том сколько собрано яйца, сколько выпито воды и др. Кстати сказать, птичницы вручную собирают яйца и отправляют на местный яйцесклад, в котором при определенной температуре происходит дезинфекция и последующее хранение яиц.

Последнее, что нам осталось сделать сегодня, это произвести анатомическое вскрытие.



Беседовала  
Наталья  
КАСТРУЛИНА

Наша задача – профилактить и не допускать возникновения инфекционных заболеваний, и мы с этим справляемся. Сегодня инфекции не обнаружено, — подвел итог дня Александр после окончания анатомических исследований.

- А что касается болезней, то у птиц так же как у людей повышается температура тела, они могут чихать, кашлять, птица становится пассивной, отказывается от еды. Поэтому профилактика болезни такая же как у людей: вакцинации и витаминизация.



## Производство

## Роботизация производства

В июне на МНХП стартовала роботизация складских процессов, которая включает в себя несколько этапов. Первый этап пройден и завершён.



На сегодняшний день первый этап роботизации складских помещений завершён. Закончена установка и запущена в работу комплексный механизм отечественного производства для загрузки мешков в вагон.

Теперь мешок, который выходит с выбоя муки, со второго этажа, по транспортеру поступает на телескопический загрузчик, установленный в вагон на первом этаже.

Оператор вагонозагрузчика только корректирует процесс. Умная машина облегчает работу грузчика, экономит человеческий ресурс и время, теперь склад может обойтись без водителя электропогрузчика и двух грузчиков.

Сегодня роботизация складских помещений вышла на второй этап – сейчас проводится комплексное проектирование. На

данный момент заключен договор с одним из российских разработчиков. Далее будет проводиться установка роботов манипуляторов для укладки готовой продукции – мешков с мукой на поддоны.

Третий этап роботизации включает в себя монтаж транспортного механизма между первым и вторым этажом.

На четвертом, заключительном этапе, начнется установка автоматической машины для опалечивания – обматывания паллеты со складированной продукцией в стрейч-пленку.

Весь процесс роботизации разбит на два года. Монтажные работы будут проводиться по согласованному графику.

## Кадры

## «Посеяли зерна»

В рамках «Дня поля-2024» прошел традиционный Слет сельской молодежи, темой которого стала «Карьера на селе». Перед студентами из Челябинской области выступили сотрудники «СИТНО», они рассказали о возможностях самореализации на предприятиях компании.

На слет собрались студенты профильных технических училищ, перед которыми выступили представители «Союза молодежи», ЮРГАУ, а также руководители компании «СИТНО» - Светлана Петровна Кривий, директор по персоналу и Александр Андреевич Лакомый, главный ветеринарный врач Департамента птицеводства.

- Участниками слета были подростки 15-16 лет и мое выступление началось с того, что мы вспомнили, что ел каждый из них на завтрак. Как оказалось, ребята хорошо знают продукцию нашей компании, и она ежедневно является значительной частью их домашнего рациона. Был оживленный и заинтересованный разговор о том, насколько большая компания «СИТНО», что она обеспечивает ежедневные гастрономические потребности каждой второй семьи в Челябинской области и не только, - говорит Светлана Петровна.

Директор по персоналу говорила о том, что в компании всегда есть ряд интересных и разнообразных вакансий, существует много возможностей для карьерного роста. Будущие аграрии узнали о структуре компании «СИТНО», об уровне зарплат, о том, что компания может им предложить и что ожидает от будущих сотрудников.

В свою очередь, Александр Андреевич рассказал ребятам про департамент птицеводства и про новый строящийся племенной птицеводческий репродуктор.

Студенты с интересом восприняли новую информацию и задали вопросы.

- Давать прогноз о том сколько ребят к нам придет трудоустроиться и какой результат принесет наша профориентационная встреча, нет возможности, потому что им еще учиться по два-три года, но мы посеяли зерна заинтересованности, которые, будем надеяться, прорастут, - считает директор по персоналу.

## Событие

3 августа, в субботу, в третий раз в Магнитогорске прошел городской фестиваль под открытым небом «Солянка», который собрал более 100 резидентов и 10 000 гостей! Компания «СИТНО» стала генеральным партнером мероприятия.

## СОЛЯНКА ОТ «СИТНО»

Компания «СИТНО» в этом году впервые приняла участие в мероприятии и сразу с почетным званием Генеральный партнер. Организаторы фестиваля в этом году удивили – поставили рекорд и сварили 1000 литров самой настоящей солянки!

Все ингредиенты для рекордного супа были предоставлены компанией «СИТНО». Выбор партнера был очевиден: кто ещё, как не крупнейший производитель продуктов питания родного региона мог быть на этом почетном месте?

За варку отвечала целая команда, во главе с шеф-поваром ресторана грузинской кухни «Генацвале». Солянка получилась отличная – и сами повара, и гости мероприятия отмечали вкус, как в ресторане.

Также, специально для этого рекорда, один из магнитогорских умельцев сварил огромный чан, в котором и удалось приготовить такое количество супа.



Помимо партнерства, сотрудники «СИТНО» также представили продукцию бренда в одном из шатров, наряду с резидентами фестиваля. Свежие булочки, сувенирные пряники, пирожное, сушки и баранки – по-фестивальному разнообразно.



Здесь же был организован мастер-класс по росписи коржей от экспериментального цеха Магнитогорского хлебокомбината и аквагрим для детей. Все желающие могли по своему вкусу раскрасить молочный корж под руководством опытных кондитеров и тут же угоститься своим творением.

Программа и участники настолько разнообразны, что название фестиваля полностью себя оправдывает. Хэнд-мейд мастера, производители крафтовых продуктов питания, гимнасты и садоводы, магнитогорские кафе и рестораны – было очень ярко и вкусно!

Елена СИНЕБРЮХОВА,  
бренд-менеджер компании «СИТНО»

## Новинка

## НА ОДИН УКУС

Откройте новые гастрономические горизонты с пельменями «Из конины» от бренда «Ситно».

В современном мире наш гастрономический опыт становится важным элементом восприятия окружающей среды. От того, что мы едим и как это делаем, зависит наше физическое и ментальное здоровье. Вкус - это сложный комплексный процесс взаимодействия вкусовых рецепторов, обоняния, осязания, зрения и даже наших ожиданий. Поэтому необходим осознанный подход к процессу приготовления и употребления пищи.



Пельмени «Из конины» предлагают уникальный опыт, который отличается от традиционных блюд. Конина, как ингредиент, придаст вашему обеду шарм и оригинальность, которые не оставят вас равнодушными. Попробуйте пельмени с кониной в привычном для вас виде и сравните их с другими видами мяса. Почувствуйте ее нежный аромат и сладковатые карамельные нотки, которые делают ее по-настоящему уникальной.

Конина является отличным источником белка, железа, цинка и витаминов группы В. По сравнению с другими видами мяса, конина содержит меньше жира, особенно насыщенных жиров. Начинка из конины имеет насыщенный мясной вкус с исключительным балансом специй, подчеркивающих аромат мяса. Пельмешки имеют удобную форму и размер на один укус, швы хорошо слеплены и при варке пельмешки всегда остаются целыми. Нежная и мягкая

консистенция теста в сочетании с упругой мясной начинкой создают отличную базу для экспериментов.

Пельмени «Из конины» - легко готовить и подавать в различных вариантах. Попробуйте сочетать их с разными ингредиентами, а также использовать необычные способы приготовления (жарка, запекание и т.п.). Для вдохновения можно погрузиться в тему традиционных национальных блюд с использованием конины и ингредиентов к ним.

Добавляйте в свой рацион нашу новинку: новое прочтение традиционного и любимого продукта из экзотического вида мяса от специалистов-технологов компании «СИТНО». Желаю вам вкусной и здоровой жизни.

Юлия НЕСТЕРОВА,  
продукт-менеджер категории  
полуфабрикаты и колбаса



## Зверье моё

Жить, как в лесу, в постоянном щебете птиц, очень нравится **Оксане Пономаревой**, подготовителю деликатесного сырья МПК-3. Сегодня она нам расскажет про своих пернатых питомцев.

- Оксана, рассказывайте, какие у вас птицы и сколько их?

- У меня живут четыре птицы. Попугай породы корелла по имени Федя, он самый крупный. Беляш - волнистый попугай-альбинос и пара зебровых амадин по имени Адам и Ева, эти птицы из отряда воробьинообразных.

- С чего началось ваше увлечение птицами?

- Думаю, что любовь к пернатым была заложена мне в детстве, отец держал разных птиц: попугаев и канареек. В какой-то момент у сотрудницы я увидела кореллу, и очень захотела такую птицу. А два года назад мне на день рождения подарили такую пташку и, как говорится, пошло-поехало... Потом я купила в зоомагазине Беляша. В магазине его все обижали, а я организовала ему новую жизнь, полную заботы. Потом появились амадины. В разное время у меня было до десяти пернатых: был щегол, чиж, пара неразлучников. Но в связи с переездом часть птиц пришлось отдать.

- Кто-то из птиц говорит?

- К сожалению, нет. Птицу можно научить говорить, когда она одна. А если их хотя бы две, то они общаются на своем птичьем между собой и не разговаривают с хозяином.

- Как складываются ваши отношения, вы позволяете им полетать?

- Мои птицы не ручные. Я все время на работе. В руки их не беру, но периодически выпускаю полетать. Федя налетает и сам заходит обратно, амадины совсем дикие и летают слабенько, их можно в комнате потерять, я их не выпускаю.

- Ваши птицы кричат или поют?

- Они издают разные звуки, у кореллы они чирикающие, я бы сказала, что Федя не поет, он кричит. Амадинки с

раскатами чирикают, заливаются, но это на словах не передать.

- Вы живете в постоянном гомоне, это не раздражает?

- Ночью птицы спят спокойно, они только под утро активизируются, меня это несколько не раздражает, наоборот, нравится. Я, как в лесу, звуки щебетания природные, приятные.

- Чем вы их кормите?

- Покупаю специальный корм для птиц, даю траву, семечки. Можно давать фрукты и овощи, но мои птицы почему-то их не особо любят.

- Как ваши птицы размещены?

- Они находятся в разных клетках, в одной их держать нельзя. Амадины маленькие, со спичечный коробок. А корелла в два раза больше волнистого попугая. Клетка с Амадинами стоит выше и дальше всех, семейной паре нужна спокойная обстановка. Конечно у всех есть свет и много воздуха.

- Как ваши пернатые развлекаются?

- У кореллы много игрушек в клетке: зеркальце с колокольчиком, качелька с колокольчиком. Он любит лазать по клетке. Поскольку амадины пара, они заняты друг другом и периодически несутся, но птенчиков ни одного не вывели. Ева сидит на кладке, Адам ее кормит, но яйца куда-то исчезают, наверное, амадины их съедают, потому что даже скорлупка нет. Иногда находим выкинутые из гнезда яйца.

- Ваши Амадины строят гнездо сами?

- Я купила им готовое гнездо в форме шарика с дыркой, они его полюбили и теперь сами наводят в нем уют. Я им кладу в клетку свежее сено, но приходится его резать, чтобы мелкие птицы могли травинку поднять.



Беседовала  
Наталья  
КАСТРУЛИНА

- Как понять у птиц, кто девочка, кто мальчик?

- У них разный окрас. Мальчик - более яркий, а девочка - невзрачная серенькая и чирикает громче. Мы смеемся, она, как все женщины, эмоциональна.

- Вы говорили, что у вас есть еще животные, как у них складываются отношения с птицами?

- У меня замечательная собака породы хаски. Она моя любимица. Две ласковых игривых кошки. Когда кто-то дома, они свободно перемещаются. Когда мы все уходим, то закрываем комнату, в которой стоят клетки с птицами. Одна кошка старенькая, она не проявляет интереса к птицам, а вторая уже научена. Она одну амадинку загрызла, за что ей сильно попало. Хаски сначала вставала на задние лапы и интересовалась, а теперь и у нее интерес пропал.

- Какие у вас планы на счет птиц, их станет больше?

- Думаю, что да, очень хочу еще амадину Гульда, а мои желания часто исполняются!

## ПОЗДРАВЛЯЕМ В СЕНТЯРЕ!

## Агентство безопасности

• 23 сентября Малоземова Татьяна Михайловна, охранник, 55 лет

## АГРО-СИТНО

• 30 сентября Кинжинов Серик Абдрахманович, сторож-вахтер, 65 лет

## МКХП

• 23 сентября Шаяпова Эльвира Галимьяновна, аппаратчик, 50 лет  
• 30 сентября Харлашин Олег Николаевич, грузчик, 50 лет

## МПК-1

• 4 сентября Корноухов Василий Иванович, подсобный рабочий, 75 лет

## МПК-2

• 6 сентября Файзулин Вя-

чеслав Николаевич, водитель погрузчика, 50 лет

• 12 сентября Давлатшоев Михтожидин Назифович, работник птицы, 50 лет  
• 18 сентября Котельников Олег Геннадьевич, токарь, 50 лет

## НПК

• 1 сентября Баранов Александр Иванович, оператор птицефабрик, 55 лет  
• 2 сентября Барышников Олег Васильевич, оператор линии по обработке перо-пухового сырья, 60 лет  
• 4 сентября Белгородцев Сергей Михайлович, подсобный рабочий, 55 лет  
• 12 сентября Ишимова Юлия Владиславовна, оператор птицефабрик, 50 лет  
• 13 сентября Ишмаматьев Вадим Александрович, заместитель главного энергетика, 50 лет  
• 30 сентября Мариненко Галина Анатольевна, работник птицы, 60 лет

## МХК

• 2 сентября Долженко Людмила Борисовна, старший кассир, 70 лет  
• 3 сентября Каримова Зульфия Ганеевна, старший кладовщик, 55 лет  
• 4 сентября Аляхова Светлана Тадеушна, начальник производства, 60 лет  
• 8 сентября Фролочкина Наталья Викторовна, машинист ТРМ, 55 лет  
• 10 сентября Орлова Татьяна Сергеевна, бухгалтер, 60 лет  
• 13 сентября Свинухова Татьяна Викторовна, начальник производства, 55 лет  
• 16 сентября Старкова Елена Владимировна, лаборант, 55 лет  
• 25 сентября Квашнина Светлана Алексеевна, кладовщик, 50 лет  
• 27 сентября Курдина Марина Васильевна, фельдшер АТЦ, 65 лет

• 27 сентября Саперова Елена Николаевна, тестовод, 50 лет  
• 28 сентября Халошина Виктория Анатольевна, оператор печей, 55 лет

## Фирменная торговая сеть

• 9 сентября Алексеева Татьяна Васильевна, продавец-кассир, 65 лет  
• 26 сентября Неретина Светлана Александровна, продавец-кассир, 60 лет

## Элеватор Буранный

• 5 сентября Мордяшов Александр Олегович, водитель, 55 лет  
• 28 сентября Овчаренко Анатолий Иванович, электрогазосварщик, 70 лет



## Опрос месяца

Август-сентябрь - время сбора урожая и, конечно же, заготовок. Среди наших сотрудников немало знатоков консервации, давайте послушаем любимые рецепты и узнаем, какие консервированные блюда будут закатаны и отправлены в погреба на зиму.



Валентина ИСЛАМОВА,  
дежурная бюро пропусков УАБ

- Мой любимый рецепт - это солянка с грибами, в нее входят любые грибы, желательнее опята, капуста, лук, морковь, помидоры, подсолнечное масло и специи. Все это тушится, в итоге получается универсальная заготовка, которую можно есть как холодную закуску, можно разогреть и съесть как гарнир, можно сварить из нее суп. Овощи свои, домашние, я выращиваю их сама в своем огороде, папа выращивает в деревне и мне привозит. Все, что заготавливаю, съедается за зиму на «ура»!



Ирина ИСАЕВА,  
начальник цеха убоа  
и переработки НПК

- Своей фирменной консервацией я считаю лечо с кабачками. У садоводов всегда много кабачков, и я не исключение. В сети Интернет нашелся рецепт лечо с кабачком. Он простой и очень вкусный. В нем перец, томат, кабачки, специи и растительное масло. Теперь каждый год я делаю эту заготовку. Ее можно есть как холодную закуску, а можно добавить в горячие макароны «СИТНО», тогда получится вкуснейшая паста.



Ольга КРАСИКОВА,  
менеджер по персоналу МХК

- У меня очень вкусно получают соленые помидоры и огурцы, все овощи свои, с домашнего огорода. Выбрала для засолки помидоры двух сортов: Де Барао - самые любимые - и Софа. Плоды у них средние, мясистые, ярко красного цвета, очень красивые, кожица тонкая, прочная, блестящая. Засол делаю только на морковной ботве с добавлением специй и больше никаких пряных трав. Зато в огурцы добавляю целый букет: листья хрена, вишни, малины, черной смородины, обязательно гвоздику и горчицу. Мои засолки всем очень нравятся и мгновенно съедаются с большим удовольствием.



Галина ГОМЗИКОВА,  
ведущий бухгалтер  
по производству МПК-1

- Мы очень любим собирать грибы, едим их в разных видах, но консервируем только осенние опята, они начинаются в середине августа. Мелкие опята я мариную, они очень аппетитно выглядят и очень вкусные. Большие опята жестковаты, поэтому идут на грибную икру, я их проворачиваю через мясорубку, в «грибной фарш» добавляю морковь, лук, чеснок, специи и тушу на подсолнечном масле. Готовую грибную икру закатываем в маленькие банки и вместе с маринадами отправляем на хранение в погреб.



Лилия ФАТХОВА,  
коммерческий агент  
комбикормового отдела МКХП

- Мое фирменное консервированное блюдо - «королевские баклажаны». Баклажан очищаем от кожуры, нарезаем кольцами. Чтобы избавиться от горечи, присаливаем и через пару часов промываем. Затем баклажаны обжариваем. Параллельно делаем маринад: перец чили и болгарский перец размалываем, добавляем специи, красный и молотый черный перец, чеснок. Затем каждый обжаренный ломтик окунаем в маринад, укладываем в пастеризованные банки и закатываем. Любители остренького всегда в восторге!