



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
«НАШИ ЛЮДИ»
Главный
зоотехник
ППР «Уральский»

Октябрь 2026 \ № 10 [291]

www.sitno.ru

Газета выходит с 2001 года

НА ФИНИШНОЙ ПРЯМОЙ



Уборочная кампания — это не просто сбор урожая. Это напряженный труд с утра до ночи. Для механизаторов рабочие дни на поле длятся по 12–14 часов. Это время постоянного контроля за техникой и, конечно, мыслей о погоде, ведь «день год кормит». Работа ответственная и непростая, но успех уборочной зависит не только от механизаторов.

Все службы стараются создать максимально комфортные условия для бесперебойной работы в поле. Погрузчики, заправщики, механики, повара — все работает слаженно, как единый механизм. Но, безусловно, главные герои уборочной кампании — это механизаторы. Именно от их мастерства зависит, насколько быстро и качественно будет собран урожай. Мы побывали в двух подразделениях «АГРО-СИТНО» и пообщались с передовиками.

В подразделении «Буранное», которое уже полностью завершило уборочную, одними из лучших стали механизаторы Константин Комаров и Тагир Халилов. Для Константина нынешняя уборочная кампания стала юбилейной, 20-й. В этом году он сел за штурвал нового комбайна, полученного в начале сезона. Трудовой стаж Тагира Халилова — 15 лет, его комбайну четыре года. Хлебоборобы свою технику хвалят: говорят, на современных машинах работать — одно удовольствие. Аграрии уже убрали пшеницу, ячмень, лен, и в целом довольны результатами.

В Нагайбакском округе посевные площади значительно больше, поэтому уборочная кампания в подразделении «Гумбейское» еще не завершена. Механизаторы Федор Минеев, Владимир Леонтьев и Владимир Брыдько трудятся в компании каждый по 17 лет — с момента основания подразделения. Передовики работают быстро и качественно. Их техника немного старше, чем у коллег из подразделения «Буранное», но ходит исправно — сказываются бережное отношение и регулярные профилактические работы.

Погодой наши герои довольны и жаловаться на нее не спешат, хотя идеальных условий не бывает. Последнюю неделю из-за резких перепадов температур пришлось корректировать график: рано утром на полях выпадает обильная роса, поэтому уборку начинают ближе к обеду и трудятся до темноты.

— Год был хорошим, — делятся наши герои. — Посевная прошла без особых сложностей, дожди не вмешивались, всё посеяли вовремя. Летом погода тоже не подводила. Мы успели в срок обрабо-

тать поля химией, навести порядок на парах. Сейчас уборочная идет в штатном режиме, осталось совсем немного.

На момент сдачи номера в печать уборно уже 90 процентов от общего посева. Подразделение «Буранное» полностью завершило работы. В подразделениях «Гумбейское» и «Полоцкое» осталось убрать немного пшеницы и льна, а также подсолнечник.

Общая площадь посевов составила около 39 тысяч гектаров. В этом году уборочная кампания началась в июле с уборки озимой пшеницы, затем плавно перешла на ранние посевы ячменя и пшеницы, а после — на раннеспелые сорта зерновых культур. Благодаря этому удалось в оптимальные сроки убрать дополнительно две тысячи гектаров. Приобретение шести высокопроизводительных зерноуборочных комбайнов позволило собрать урожай без привлечения наемной техники.

Отметим, что в сентябре параллельно уборке аграрии посеяли 1,5 тысячи гектаров озимой пшеницы: почти в три раза больше, чем в прошлом году.

Событие

Золотая «Контра Банда»

Новый бренд мясных снеков от компании «СИТНО» отмечен золотой медалью на Российской агропромышленной выставке «Золотая осень – 2026».



С 7 по 10 октября в Москве прошло ключевое событие в отечественном АПК — XXVIII Российская агропромышленная выставка «Золотая осень – 2026», приуроченная к празднованию Дня работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности. Выставка традиционно представила достижения агропромышленного комплекса, в том числе в сфере технологического и научного обеспечения. В этом году, как и прежде, в ней приняли участие крупнейшие агрохолдинги и сельхозпредприятия России.

В рамках выставки ежегодно проводится конкурс качества продукции. В этом году высшую оценку экспертов федерального конкурса качества получила новинка производства под брендом «Контра Банда» — колбаски сырокопченые из мяса цыпленка-бройлера со вкусом «Сальса».

«Контра Банда» — это новый бренд мясных снеков с философией вкусового бунта, сочетанием дерзкого дизайна в стиле кинопостеров и премиального состава. Преимущества: высокое содержание белка, минимальное количество углеводов, уникальная текстура и сложные вкусовые профили. Снеки «Контра Банда» со вкусами «Чили» и «Сальса» уже можно приобрести в фирменных магазинах «СИТНО».

На пути к юбилеям

СИТНО

ОКТАБРЬ ГОДА...

1937 — в целях улучшения качества продукции на Магнитогорском хлебокомбинате приказом по предприятию введены новые должности бракеров, которые оценивали выпеченный хлеб перед его отправкой в магазины

1966 — Постановлением бюро Челябинского областного комитета КПСС, Исполнительного комитета Челябинского областного Совета депутатов трудящихся и Челябинского областного Совета профсо-

юзов заведующий лабораторией Буранного хлебоприемного пункта Анна Злобина награждена Почетной грамотой

1983 — в связи с празднованием 25-летия движения за коммунистический труд звание «Ударник коммунистического труда» присвоено 100 рабочим и служащим Магнитогорского комбината хлебопродуктов

1987 — на МКХП установлена пакетотформующая машина — промышленный автомат, который сворачивал из рулона бумаги пакеты, засыпал в них точный вес муки и запечатывал

1999 — хлеба «Столичный», ржаной «Бородинский» и пеклеванный «Виру», а

также сушка «Малютка» производства Магнитогорского хлебокомбината отмечены дипломами финалиста Всероссийского конкурса «100 лучших товаров России»

2002 — система управления качеством МКХП успешно прошла аттестацию на соответствие требованиям ГОСТ Р ИСО 9002—96

2005 — на полную мощность вышла зерносушилка ДСП–32(от), переведенная на газовое топливо, что позволило Буранному элеватору увеличить объем просушенного зерна на 768 плановых тонн в сутки

2006 — на складе бестарного хранения муки МКХП введена в эксплуатацию новая карусельно-выбойная установка для фасов-

ки в мешки по 50 килограммов производственной мощностью 30–40 тонн муки в час

2007 — Магнитогорский хлебокомбинат вошел в новый отопительный сезон с собственной котельной, что полностью сняло зависимость предприятия от поставок тепла с соседнего молокозавода

2007 — на МКХП завершена масштабная реконструкция размольного отделения мельницы № 1 с установкой высокотехнологичной линии производительностью 230 тонн муки в сутки

2016 — аналитический центр «Эксперт» включил МКХП в рейтинг 50 крупнейших и 20 наиболее динамично развивающихся агропромышленных компаний России

5 шагов к порядку

5С: не просто уборка, а философия эффективности

Предприятия компании «СИТНО» внедряют 5С и меняют производственную культуру. Пять шагов — пошагово, с фактами и оценками.

Шаг 1. Сортировка. Отделяем нужное от ненужного

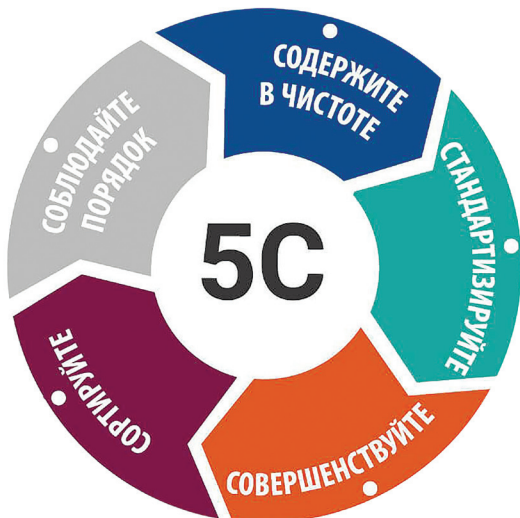
На каждом участке или складе, в каждом цехе сотрудники перебрали все предметы. Правило простое: если что-то не использовалось более шести месяцев — либо утилизируем, либо перемещаем на склад, либо сдаем в переработку.

Результаты за первый месяц:

- из мастерских вывезен неисправный инструмент и запчасти, которые невозможно использовать;
- со складов удалены стройматериалы, оставшиеся после ремонтов, и переданы в подразделения, где они необходимы на текущий момент;
- посчитаны неликвиды на складах.

«Самым сложным оказался человеческий фактор и изменение устоявшихся привычек. Любой процесс перестройки требует времени на адаптацию, и наша задача — сделать новые правила понятными и удобными, чтобы люди сами захотели их соблюдать».

Алексей Коровин, начальник отдела ИТ-инфраструктуры



«При внедрении системы мы научились избавляться от ненужных предметов, которые располагались на рабочих местах и снижали нашу эффективность».

Светлана Тептева, начальник инкубатора Нагайбакского птицеводческого комплекса

«Мы столкнулись с некоторыми проблемами с персоналом: не все сотрудники оперативно готовы внедрять изменения. Некоторые, в начале реализации проекта, считали, что внедрение системы нарушает привычный для них порядок работы».

Юрий Дударев, главный механик Магнитогорского хлебокомбината

Продолжение следует.
Начало в № 9 (сентябрь) 2026 г.

Экспорт

Вектор на Китай

Компания «СИТНО» в два с половиной раза увеличила поставки куриных лап в Китай.



По данным министерства сельского хозяйства Челябинской области наш регион за семь месяцев 2026 года поставил в КНР продовольственных товаров на 6,9 млн долларов — это уже больше, чем за весь 2025 год. Заметный вклад в эту динамику внесла компания «СИТНО». Общий объем наших поставок куриных лап в Китай в два с половиной раза превышает показатель аналогичного периода прошлого года.

Итоги совместной работы были озвучены на торжественном приеме в честь 77-й годовщины образования Китайской Народной Республики и установления дипломатических отношений между Россией и Китаем. Мероприятие прошло в конце сентября в Екатеринбурге.

Сегодня Челябинская область поставляет в различные провинции Китая зерно, мясо птицы, субпродукты, подсолнечное масло, муку и кондитерские изделия. Развитие агроэкспорта соответствует целям и задачам национального проекта «Международная кооперация и экспорт».

Для компании «СИТНО» Китай — стратегически важное направление. Рост поставок подтверждает востребованность нашей продукции на международном рынке и открывает новые возможности для дальнейшего расширения экспорта.

Наши люди

Я ЧУВСТВУЮ ПТИЦУ

Беседовала
Наталья КАСТРУЛИНА

Елена Перчаткина работает в компании без малого двадцать лет. За это время она прошла путь от зоотехника на родительском стаде до главного технолога департамента птицеводства, а сегодня занимается выращиванием отечественного кросса птицы на племенном репродукторе. При этом она — мама троих детей, молодая бабушка и марафонец.

Елена пришла в компанию уже состоявшимся специалистом-зоотехником с серьезным опытом. В январе 2008 года она приступила к обязанностям зоотехника на родительском стаде участка № 2 Магнитогорского птицеводческого комплекса, где занималась выращиванием племенного поголовья, производящего инкубационное яйцо.

Через год ей предложили возглавить зоотехническую службу МПК-2 в качестве главного зоотехника.

— Я, конечно же, согласилась: была просто очарована производством. Я люблю птицу, особенно момент ее заселения! — вспоминает Елена.

На новом месте работы наша героиня получила колоссальный опыт. Как раз в тот период



на предприятии шла масштабная модернизация: возводилась новая площадка с импортным оборудованием, производство переходило с одного кросса птицы на другой.

В 2014 году произошли новые перемены: в компании был создан департамент птицеводства — структура, координирующая все направления отрасли. Елену у-

вердили главным технологом департамента.

А в августе 2015 года ее перевели в подразделение родительского стада Нагайбакского птицеводческого комплекса. Предприятию требовался главный зоотехник: нужно было наладить технологический процесс и вывести показатели родительского стада на нормативный уровень кросса. За несколько лет серьезной работы сплоченный коллектив родительского стада НПК завоевал Золотой и Платиновый сертификаты клуба «Ross 140» компании-производителя кросса. Более 140 цыплят на начальную несушку в одной партии птицы и в пяти партиях соответственно — свидетельства стабильно высокого уровня племенного разведения.

— Я люблю птицу, я ее чувствую, понимаю, — и так было с самого начала. Видимо, Бог дал мне такую суперспособность. Я всегда опираюсь на свое чутье и опыт, — объясняет Елена секрет своего успеха.

С 2024 года Елена работает на племенном птицеводческом репродукторе первого порядка, который компания «СИТНО» построила в Кизильском округе. Здесь работают с новым отечественным кроссом птицы. Цель проекта масштабна — импортозамещение в птицеводстве, а значит, вклад в продовольственную безопасность страны.

Сегодня Елена совмещает обязанности главного ветеринарного врача и главного зоотехника.

— Оказалось, что это весьма удобно — ветврач и зоотехник в одном лице. Обычно между этими специалистами бывают противоречия. А внутри меня их нет, — говорит она с улыбкой. — Главное, что я в своем любимом деле и в своей компании. Видимо, «СИТНО» — моя судьба.

А еще Елена — мама троих детей и молодая бабушка. Ее муж сейчас находится в зоне СВО. То, с каким достоинством и стойкостью она несет эту непростую ношу, вызывает глубокое уважение.

— У меня есть увлечения, которые помогают держать себя на плаву. Спорт — это здоровье тела. Йога дает успокоение уму и духовный баланс. А марафоны, которые я бегаю, — это работа над собой. Ставлю цель и добиваюсь. Однажды прибежала третьей с хвоста — и ужасно собой гордилась! Ведь не сошла с дистанции, прибежала, и даже не последняя! А если уж совсем честно, я хочу быть для своего шестилетнего сына молодой мамой. Это здорово мотивирует, — делится рецептом стойкости Елена.

Еще одна грань ее таланта — наставничество. Сегодня на репродукторе идет становление коллектива, и Елена не только формирует технологические процессы и ведет мониторинг развития птицы, но и обучает новых сотрудников, курирует студентов-практикантов. И, как показало время, учить у нее получается так же хорошо, как и все остальное.

Юбилей

Почти ровесник города: Магнитогорскому хлебокомбинату — 95!

Летопись Магнитогорского хлебокомбината ведется с 1931 года. Именно тогда на Магнитострое был пущен небольшой завод, который стал прародителем хлебокомбината. МХК сегодня — большое активно развивающееся предприятие, которое дает городу порядка семисот рабочих мест, производит в сутки около 30 тонн хлебобулочных и 10 тонн кондитерских изделий, снабжая ими не только город и близлежащие районы, но и весь Урал. Да что там! Вкус продукции магнитогорских кондитеров известен даже в Китае.

ВЕК МИНУВШИЙ

Жаровые дровяные печи, те самые, из русских сказок. Тесто замешивают и раскладывают в формы или на металлические листы вручную. Рабочий — «садчик» — лопатой загружает печи. От его умения и сноровки зависит выполнение плана: 80 тонн хлеба двух сортов в сутки.

Через шесть лет, после установки тестомесильных машин и открытия мастерской по изготовлению кондитерских изделий, на прилавках появились булки, печенье, пряники и даже пирожные. И, тем не менее, «с выпечкой хлеба положение явно ненормальное», — констатировала газета «Магнитогорский рабочий» в феврале 1939 года. — Что из хлебных изделий выпекает завод? Ржаной, серый, белый, пеклеванный и несколько других сортов, всего 12. Ясно, что такой ассортимент не может удовлетворить потребности населения.

Три главных требования к хлебопекарной продукции — разнообразие, свежесть и качество — магнитогорцы сформулировали еще тогда. А хлебокомбинат на протяжении своей уже почти что вековой истории старается им соответствовать.

К слову, первое упоминание нынешнего названия предприятия датировано тем же 1939 годом. В состав Магнитогорского хлебокомбината вошли два завода, которые проходят по документам как «старый», упомянутый выше, и «новый», построенный в 1934-м.

Даже в «сороковые роковые», на пределе человеческих возможностей выполняя военный заказ — более 200 тонн хлеба и четырех тонн спецсухара в сутки, — магнитогорские хлебопеки смогли не только увеличить мощности, но и освоить новые виды продукции.

БЕРЕГ ЛЕВЫЙ, БЕРЕГ ПРАВЫЙ

25 декабря 1953 года — день рождения хлебозавода № 2. В производственном корпусе на улице Московской запущены три угольные печи, рассчитанные на 45 тонн хлеба в сутки. Здесь выпекали килограммовые буханки второго сорта и пшенично-обойный хлеб для воинских частей. «Горичный», «Заварной», «Московский» — хлебная палитра комбината продолжала пополняться.

Благосостояние горожан росло, и вместе с ним увеличивался спрос на кондитерские изделия. В начале 1960-х на единственном сохранившемся левобережном заводе, который стал № 1, был создан полноценный



Хлебопек — профессия потомственная. Это не удивительно. Стоит только вспомнить манящий аромат горячей выпечки, и сразу же станет ясно, почему на хлебокомбинате много семейных династий. Общий трудовой стаж самой «возрастной» династии МХК — 111 лет! 28 лет работала тестоводом ее основатель Анна Александровна Володченкова. Эстафету продолжили дочери: 23 года трудилась на складе бестарного хранения муки Людмила Михайловна Белоусова; 45 лет стажа — за плечами кондитера Веры Михайловны Фокиной. Представительница третьего поколения династии — Анна Александровна Фокина — отработала на кондитерском производстве 15 лет.



кондитерский цех. Торты «Курский», «Магнитогорский», «Нектар», «Солнечный» быстро завоевали популярность. По соседству разместились участок по производству рецептурного сухаря и новая линия по выработке бараночных изделий. Сушки лимонные, мятные, соленые к пиву, баранки сахарные с маком, ванильные, розовые, — более 2,5 тонн в сутки.

Год 1967 ознаменовался пуском специализированного хлебозавода № 3 по выработке хлеба на улице Вокзальной. Три комплексно-механизированные поточные линии для выпуска формового хлеба первого, второго и высшего сортов проектной мощностью 90 тонн в сутки. На хлебокомбинат пришла автоматизация.

В 1977 году завершилась реконструкция хлебозавода № 2, длившаяся почти десять лет. Установлено новое германское и югославское оборудование, в том числе автоматизированная линия для производства мелкоштучных булочных изделий. С целью еще большего увеличения масштабов производства с левобережья перевели булоч-

ный цех. Стратегия себя оправдала: хлебозавод № 2 быстро вышел на выпуск порядка 20 тонн булочных изделий в сутки. Магнитогорский хлебокомбинат использовал имеющиеся мощности на 100 процентов.

Но в начале 1990-х все изменилось.

НОВАЯ ЭРА

Оказалось, что уметь производить продукцию — уже недостаточно. Нужно уметь ее реализовывать. Перед Магнитогорским хлебокомбинатом остро встали вопросы повышения качества, обновления ассортимента, расширения рынков сбыта.

Новая эра пришла с новым руководством: в июле 1998 года коллектив хлебокомбината возглавил Павел Александрович Журавский. На предприятии стартовала эстафета модернизаций и реконструкций, которая, заметим, продолжается по сей день.

В кондитерском цехе хлебозавода № 1 устаревшая печь заменена на современную электрическую. На хлебозаводе № 2 установлена новая тоннельная печь. На хлебоза-

воде № 3 реконструирована установка бестарного хранения муки, что позволило полностью автоматизировать технологические процессы. Создаются собственный автомобильный парк и фирменная розничная сеть.

В 2002 году на территории хлебозавода № 3 введен в эксплуатацию современный кондитерский цех. С момента утверждения проекта до запуска производства прошло всего три года. Специалисты-кондитеры перешли с законсервированного хлебозавода № 1 на правобережную площадку. Новые автоматизированные линии по производству кремовых, слоеных, вафельных изделий, сахарного печенья и тарталеток позволили увеличить ассортимент с 98 до 220 наименований.

Хлебокомбинат, сохранивший традиции и коллектив профессионалов, стал с уверенностью смотреть в будущее.

Надежная производственная база — простор для творчества. Уже через год в кондитерском цехе был создан участок по разработке новых тортов, пирожных для массового производства и заказной продукции. Сегодня он известен как экспериментальный участок.

Магнитогорские кондитеры и хлебопеки не раз подтверждали высокие качественные и вкусовые свойства своей продукции: и медалями дегустационных конкурсов престижных отраслевых выставок, и, что важнее, доверием постоянных покупателей. И не раз доказывали, что умеют радовать и удивлять.

Почти два десятка лет на МХК готовили эксклюзивные торты для церемонии чествования семейных пар Ленинского района, отметивших золотую свадьбу. В 2011 году, на Пасху, горожанам подарили стокилограммовый чудо-кулич, на изготовление которого ушло 70 килограммов муки высшего сорта, 15 килограммов яиц и семь килограммов изюма.

ДЕНЬ НЫНЕШНИЙ

С 2025 года на Магнитогорском хлебокомбинате реализуется очередной масштабный модернизационный проект: реконструкция хлебозавода № 2. Полностью обновлена инженерная инфраструктура, отремонтированы помещения, смонтирована новая вентиляционная система.

И, конечно же, установлено новое оборудование: расстоечные шкафы, печи. В ноябре начнется монтаж линии слоеных изделий, на которой будет производиться большой ассортимент булочных изделий и пирожков различной формы с разнообразными начинками, в том числе с долгожданными мясными. От своей предшественницы линия отличается автоматизированным узлом ламинации: сейчас маргарин вкатывают в тесто вручную. Труд людей станет легче, а производительность — выше.

— Появился тренд на ремесленный хлеб и наше предприятие его подхватило, — рассказывает генеральный директор МХК Виктория Онищенко. — Итальянская линия бесстрессовой разделки теста уже производит чиабатту и классические багеты. Вывод ее на полную мощность позволит нам выпускать до 2,5 тонн такого хлеба ежедневно, а также тестовые заготовки для заморозки. Осваиваем технологию холодного брожения, разрабатываем новые рецептуры. Тесто холодного брожения замешивается на натуральных заквасках собственного производства, что позволяет нам еще точнее воспроизвести структуру и вкус ремесленных хлебов.

...Хлеб — продукт особенный. Мы подсознательно ищем в нем что-то более важное, более значимое, нежели безупречное машинное исполнение, — тепло заботливых рук и частичку души человека, который трудился над его созданием. Большой коллектив Магнитогорского хлебокомбината вкладывает в каждое изделие любовь к своему делу, изобретательность, интуицию и мастерство.

С юбилеем, хлебокомбинатовцы!

Малая Родина

Город детства

Беседовала
Наталья КАСТРУЛИНА

Малая Родина не всегда манит возвратиться, иногда она легко отпускает человека в большой взрослый мир. Именно так сложилось у Надежды Бородастовой, бухгалтера Магнитогорского птицекомплекса. Ее не тянет в места, где она родилась. Она счастлива здесь, на Южном Урале. Тем не менее, яркие картинки детства остались в памяти навсегда, и Надежда ими поделится.



— Надежда, где вы родились и росли?

— Я родилась и до 18 лет жила в Когалыме. Магнитогорск — родина моей мамы, здесь у нас живут родственники, поэтому я здесь поступила в институт и осталась жить. А родители до сих пор живут в Когалыме.

— Расскажите нам про город.

— Когалым — это молодой и благоустроенный город нефтяников, построенный на берегах реки Ингуягун. Он известен как неофициальная нефтяная столица Западной Сибири. Здесь находятся основные производственные мощности компании «ЛУКОЙЛ». Кстати, вы знаете, как расшифровывается «ЛУКОЙЛ»? «ЛУК» — это первые буквы названий трех городов нефтедобытчиков: Лангепаса, Урая и Когалыма, а «ОЙЛ» — от английского слова «нефть». Город маленький, чистый, современный. Сегодня в нем много парков и пешеходных зон. Лет десять назад в Когалыме построили один из самых северных океанариумов в мире. Он расположен внутри крупного спортивно-развлекательного комплекса. В моем детстве все было скромнее.

— Как там оказались ваши родители?

— Мама приехала из Кизильского района Челябинской области, ее на заработки позвала подруга. Папа приехал из Тульской области, сразу после армии, тоже хотел заработать на Севере. Там родители встретились, поженились и родили нас с сестрой.

— Как проводили свободное время?

— Развлечений было совсем мало.



Молодежь ездила развлекаться в Тюмень и в Сургут. В Когалыме был небольшой театр. Но ни клубов, ни дворцов детского творчества не было. Можно сказать, что все наши развлечения были связаны с лесом. Один раз даже Новый год в лесу встречали. Ежегодно по осени всей семьей ездили на сбор клюквы и голубики. Ягод там тьма, собирали их специальным совком с гребенкой. Грибов тоже всегда было много. Лес в тех краях весь покрыт мхом, под которым — заболоченные почвы. Много зверья, водятся медведи. Конечно, далеко в глубь леса мы никогда не уходили, там были непролазные болота.

— Наверняка зимы в тех краях суровые?

— Зимой очень много снега. В каждом дворе жители строили детям ледяные и снежные горки. Сугробы выше головы, в которых мы рыли пещеры. Мэрия устраивала много ледовых городков. В минус тридцать мы не учились, но с удовольствием гуляли. В минус пятьдесят в основном сидели по домам.

По своим природным условиям Когалым официально приравнен к районам Крайнего Севера. Я поняла, как там холодно, когда переехала в Магнитогорск. Зимы длинные, влажность высокая, лето короткое. Каждый год с конца мая по конец августа родители нас привозили в Магнитогорск, чтобы мы добрались тепла и солнышка.

— Что Север дал вашему характеру?

— Мне кажется, что северные люди более закрытые, угрюмые, но это не про меня. Возможно, Север повлиял на мою работоспособность. Мы жили в окружении весьма обеспеченных людей, на Севере были большие зарплаты и хорошее снабжение. У меня еще в детстве зародилась мысль о том, что нужно не покладая рук работать, чтобы хорошо жить. Почему я сделала такой правильный вывод, не знаю, но это точно было сформировано в Когалыме.

— Есть желание туда вернуться?

— Если честно, я больше люблю Урал. Оказалось, что на Севере — не мой климат, там мало солнца. Через несколько лет мы с сестрой планируем забрать родителей в Магнитогорск, и Когалым останется только в памяти. Но я ему благодарна за мое счастливое детство.

Опрос месяца

1 октября во всем мире отмечается Международный день пожилых людей. Для большого коллектива нашей компании это важная дата, символизирующая связь поколений. В этом номере мы подготовили специальный опрос для наших ветеранов — тех, кто посвятил работе в «СИТНО» долгие годы. Мы попросили их вспомнить свой трудовой путь и, конечно, поговорили о настоящем.

Ирина Викторовна
ЦВЕТКОВА,
бывший кондитер МХК

— На хлебокомбинате я проработала двадцать лет. В восемнадцать лет устроилась на МХК, на завод № 1, в комсомольскую бригаду. Затем вышла замуж и уехала с мужем в Казахстан. Через двадцать лет, в 2001 году, мы вернулись в Магнитогорск, и я снова устроилась в ту же бригаду. Сейчас нянчу внука и занимаюсь садом. С девочками из нашей бригады иногда перезваниваемся. Очень любим ходить на ежегодные праздники, посвященные Дню Победы. Там вспоминаем наши молодые годы и трудовые успехи.

Валентина Демьяновна
ЖУРАВСКАЯ,
бывший начальник кормового
цеха МПК-2

— Хорошо помню тот день, когда я впервые пришла на участок № 2 Магнитогорского птицеводческого комплекса. Меня встретил главный зоотехник и я приняла дела. Несмотря на то, что производство знала плохо, легко вошла в работу и быстро всему научилась. У меня были разные руководящие должности, и все они были связаны с кормлением птицы. С предприятием я никогда не прощалась. Периодически меня зовут на подмену, ежегодно я организую выезды ветеранов на корпоративный праздник, посвященный Дню Победы. Поскольку мы большую часть времени проводили на работе, можно сказать, что «СИТНО» — это моя жизнь.

Татьяна Владимировна
КУЗНЕЦОВА,
бывший начальник склада
готовой продукции МКХП

— Мой общий стаж работы в компании — 32 года. На Магнитогорский комбинат хлебопродуктов я пришла на должность аппаратчика мукомольного производства. Через семь лет я стала начальником склада бестарного хранения муки, затем — начальником пекарни, а последние 17 лет заведовала складом готовой продукции. На пенсии нет свободной минуты: занимаюсь садом и внуками. Скучаю по коллективу, он был замечательный. Также были отличные неравнодушные руководители, которые дорожили сотрудниками, и мы это чувствовали.

Валерий Александрович
ЯКОВЛЕВ,
водитель-снабженец
Буранного элеватора

— В «СИТНО» мы работали вместе с женой Надеждой Александровной. На двоих у нас стаж работы почти 40 лет. Начинали на птицефабрике, я был сварщиком, супруга — птичницей. Потом перешли на Буранный элеватор. Здесь я работал в разных должностях: и сварщиком, и слесарем, и водителем... В итоге я стал водителем-снабженцем, а жена — транспортерщиком на автоприеме. Так и трудились вместе на одном предприятии, потом один за другим вышли на пенсию. Теперь нянчим внука. Про «СИТНО», конечно, вспоминаем: там прошла значительная часть нашей жизни, там был наш коллектив, все друг друга знали, справляли вместе праздники, помогали друг другу. Хорошие были времена!

ПОЗДРАВЛЯЕМ

В НОЯБРЕ!

МПК

- 8 ноября Наталья Сергеевна Севостьянова, подсобный рабочий, 50 лет
- 14 ноября Наталья Леонидовна Логинова, аудитор, 50 лет
- 16 ноября Александр Петрович Волошин, оператор птицефабрики, 50 лет
- 22 ноября Дмитрий Геннадьевич Кадышев, электромонтер, 50 лет
- 25 ноября Зинаида Федоровна Свиридова, санитар, 65 лет

МХК

- 17 ноября Татьяна Николаевна Морева, укладчик хлебобулочных изделий, 60 лет

- 28 ноября Сергей Валентинович Колотовкин, слесарь по ремонту автомобилей, 60 лет

НПК

- 9 ноября Николай Григорьевич Юдин, слесарь по КИПиА, 70 лет
- 19 ноября Алсу Рафкатовна Абдрашитова, обработчик тары, 50 лет
- 25 ноября Галина Дмитриевна Васильева, обработчик птицы, 60 лет
- 26 ноября Николай Николаевич Терновский, слесарь-ремонтник, 50 лет
- 28 ноября Виктор Владимирович Боков, оператор птицефабрики, 60 лет

- 28 ноября Наталья Вячеславовна Таёкина, обработчик птицы, 50 лет
- 30 ноября Сергей Николаевич Соколов, водитель автомобиля, 60 лет

ППР «Уральский»

- 11 ноября Валентина Николаевна Баева, оператор птицефабрики, 60 лет

Розница

- 1 ноября Миннигуль Миннигалиева Ишбердина, продавец-кассир, 50 лет
- 15 ноября Алена Леонидовна

Медведева, бухгалтер-кассир, 50 лет

Уральское агентство безопасности

- 1 ноября Алексей Николаевич Алташкин, охранник, 50 лет
- 17 ноября Айрат Фиданлевич Салыхов, директор предприятия, 50 лет
- 30 ноября Андрей Андреевич Рындин, охранник, 65 лет

Элеватор Буранный

- 6 ноября Денис Владимирович Тучин, главный инженер, 55 лет

ПОЗДРАВЛЯЕМ!