

ПРОИЗВОДСТВО

В ЕДИНОЙ КОМАНДЕ

Продолжая рубрику о людях производства, сегодня мы знакомим наших читателей с коллективом молочного цеха ТОО «ЕИС» (ИП Р. П. Булудов).

Над рождением молочной продукции в цехе трудится дружный коллектив.

Татьяна Михайловна Винокурова работает на предприятии пятый год лаборантом. По специальности она техник-технолог молочного производства. Сорок лет трудилась на гормолзаводе мастером. С родного предприятия ушла на заслуженный отдых. В 2020 году пришла на работу на данное предприятие.

В задачу лаборанта входит прием сырья, органолептическая оценка, определение физико-химических показателей поступающего сырья, т. е. его кислотность, жирность, плотность. В течение рабочего дня Татьяна Михайловна ведет документацию, составляет отчеты. Технологических журналов, в которых отражена работа лаборанта, много.

Каждое утро на предприятие поступает около двух тонн сырья. Из него готовится продукция порядка пятнадцати наименований, в том числе молоко, кефир, катык, ряженка, курт, семь наименований сыра, три вида йогуртов и другое. Пользуются спросом покупателей новинки предприятия – топленое молоко, шоколадное и медовое масло.

«Молоко называют неадекватным, капризным продуктом, - говорит Татьяна Михайловна, - его показатели зависят от многочисленных факторов, главный из которых - качество кормов, поэтому наша работа непростая и ответственная. Мы работаем так, чтобы потребитель получал высококачественный продукт. В нашей работе необходимо глубокое знание всех технологических процессов приготовления продукции, четкое соблюдение параметров и стандартов».

За плечами мастера Натальи Викторовны Кнауб тоже работа на гормолзаводе. Как она говорит, прошла там хорошую школу, работая аппаратчиком. На данном производстве работает с 2018 года. Рабочий день Натальи Викторовны начинается с отправки продукции по заявкам в торговые точки города. Продукцию предприятия знают и в организациях города. Это детские сады, теплокомпания, учреждение № 39 и другие. Кроме этого, продукция отправляется в города Костанай, Рудный, Лисаковск, а также в Денисовку и Камысты.

«Когда рабочий день проходит идеально, испытываешь большую радость», - делится Наталья Викторовна. - Для нас важно, чтобы наш потребитель был доволен продукцией».

Фасовщик Марина Иванов-



на Васюкович работает здесь не так давно. Конечно, не все сразу получалось, но сейчас с работой она справляется без труда.

Об аппаратчике Денисе Михайловиче Силаеве Руслан Пантелеевич сказал с особой теплотой, отметив, что это добросовестный и честный работник. Он трудится на предприятии уже более двадцати лет. Улыбаясь, мой

собеседник признался, что работа ему нравится, потому что с детства любил молоко. Денис Михайлович – глава большой семьи. Понимая трудности, связанные с этим, предприятие поддерживает своего работника.

Бауржан Хакимьянович Аминов - грузчик. Чтобы справиться с рабочими нагрузками, он старается поддерживать свою физическую

форму. На предприятии недавно, но к коллективу уже привык.

После знакомства с работниками молочного цеха по доброй традиции гостеприимства мне предложили отведать чашечку ароматного кофе и свежеприготовленную продукцию. Скажу честно: вкусно!!!

Тогжан
ЖАМАНКУЛОВА.

ҚҰРМЕТТІ ЖІТІҚАРА АУДАНЫНЫҢ ТҮРҒЫНДАРЫ!

2025 жылы «Жітіқара ауданы ауылдарының шежіресі» бірегей жинақ кітабын шығару жоспарлануда, онда жерлеріміздің тарихы, дәстүрі мен тағдыры сақталады.

Аудандық кітапхана Пригородное, Чайковское, Милютинка, Приречное, Степное, Тохтарово, Ырсай, Шевченковка ауылдарының тарихы бойынша ауқымды материалдарды жинап үлгерді. Онымен кітапхананың сайтында zhitibibliotek.usoz.ru «Аудан ауылдарының жылнамасы» айдарында танысуға болады.

Бірақ біз әр отбасының өз тарихы, естеліктері, мұрағаттық фотосуреттері, құжаттары немесе ұрпақтан ұрпаққа берілетін жай ғана әңгімелері бар екеніне сенімдіміз.

Егер сіздің туысқандарыңыз бен жақындарыңыз алғашқы коньес аударушылар, дала еңбеккерлері, мұғалімдер, дәрігерлер, құрылысшылар болса немесе ауылыңыздың дамуына өз үлестерін қосса, осы құнды ақпаратты бізбен бөлісіңіз!

Біз жинаққа еңбеген ауылдар туралы кез келген материал үшін немесе жинақталған тарихқа толықтырулар енгізгені үшін ризашылығымызды білдіреміз.

Бізбен мына мекен-жай бойынша хабарласуға болады: 5В ықшам ауданы, 13 үй, аудандық кітапхана. Байланыс: тел.: 87006962028, 8714(35)20953, e-mail: necibe_2014@mail.ru

Туған өлкеміздің тарихын болашақ ұрпақ үшін бірге сақтайық!

УВАЖАЕМЫЕ ЖИТЕЛИ ЖИТИКАРИНСКОГО РАЙОНА!

В 2025 году планируется выпуск книги «Летопись сел Житикаринского района» – уникального сборника, в котором будут сохранены история, традиции и судьбы наших земляков.

Районная библиотека создала сборники материалов по истории сел Пригородное, Чайковское, Милютинка, Приречное, Степное, Тохтарово, Ырсай, Шевченковка – на сайте zhitibibliotek.usoz.ru в рубрике «Летопись сел района».

Мы уверены, что у каждой семьи есть свои истории, воспоминания, архивные фотографии, документы или просто рассказы, передаваемые из поколения в поколение. Возможно, ваши родные и близкие были первыми переселенцами, тружениками полей, учителями, врачами, строителями или внесли свой вклад в развитие вашего села – поделитесь с нами этой ценной информацией! Мы будем благодарны за любые материалы о селах, не вошедших в сборник, - Аккарга, Волгоградское, Комсомольский, Мюктыколь, Забеловка, Тургеновка, Прогресс, Хазрет - или за дополнения к уже собранному историческому материалу.

Мы находимся по адресу: 5 «В» микр., дом 13. Связаться с организаторами можно по телефонам 8-700-696-20-28, 8 (714 35) 2-09-53, e-mail: necibe_2014@mail.ru

Давайте вместе сохраним историю нашего родного края для будущих поколений!

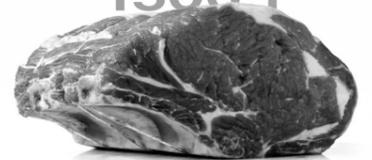
Объявление размещено в рамках ГСЗ ГУ «Отдел культуры и развития языков акимата Житикаринского района».



Цены на мясо ударили по карману: что происходит с рынком и чего ждать дальше



3000 ₸
1800 ₸
1500 ₸



Цены на мясо в Казахстане в марте взлетели сразу на 2,2% за месяц, такое случается крайне редко. Последний раз столь резкий скачок фиксировался ещё три года назад, в апреле 2022-го. На первый взгляд – просто цифры. Но если копнуть глубже, становится ясно: речь идёт о тревожной тенденции, способной всерьёз ударить по семейным бюджетам казахстанцев.

Для сравнения: в 2023 году мясо подорожало на 7% за весь год, в 2024-м - на 3,4%. А вот 2025-й, который только начался, уже принёс рост на 5,6%. И всё это - за три месяца. В январе мясо прибавило 1,1%, в феврале - 2,1%, в марте - 2,2%. Получается, удорожание идёт три месяца подряд, без передышки.

Особенно стремительно растут цены на говядину и баранину: +3,5% и +3,4% соответственно, это максимальные месячные темпы роста с 2017 года.

Что это означает для простого потребителя? Во-первых, мясо становится люксовым продуктом, особенно для семей с низким и средним доходом. Во-вторых, именно мясо сейчас вносит наибольший вклад в рост продовольственной инфляции: из 0,67 процентных пункта мар-

товского прироста цен на продукты питания 0,27 п.п. - это мясо.

Официальные версии происходящего звучат, мягко говоря, неубедительно. Власти ссылаются на повышенный спрос со стороны Таджикистана и Узбекистана, обещая, что «цены скоро стабилизируются». Однако дефицита мяса на рынке, по их словам, нет. Верится в это с трудом, учитывая, как бодро ползут вверх ценники в магазинах и на базарах.

Иную версию выдвигает «Мясной союз Казахстана». По их мнению, проблема в сокращении поголовья скота, то есть в предложении, а не спросе. Это уже тревожный звонок: если коров и овец в стране становится меньше, значит, и стабильность цен - под угрозой. А восстановление поголовья - дело не одного месяца.

Так что казахстанцам, похоже, придётся привыкать к новому мясному ценнику. Особенно тревожно это для тех, кто придерживается традиционного рациона, где мясо - неотъемлемая часть практически каждого приёма пищи. Вопрос, который остаётся без ответа: почему в мясной стране, где степи раскинулись до горизонта, мясо становится всё менее доступным?