

Шар Птица



Май 2016, № 5 (102)

В НОМЕРЕ: В мае 2016 г. мы не только работаем, но и



Чтим : праздничный концерт, посвященный Дню Победы



Узнаем: Памятка для потребителя мяса птицы



Читаем: Инвестируем в себя - без затрат



Готовим: Куриная грудка под шубой



и Улыбнемся!



Лучший день в году!



Хор «Акнар ПФ (слева направо):
руководитель **Галия Дюйсенбаева**, концертмейстер и солистка **Марина Ли**, наши коллеги **Ирина Козлова**, **Юрий Сероштанов** **Сергей Тимошенко**, **Галина Сидорина**, **Алмагуль Шушаева**, **Любовь Булгакова**, **Татьяна Моисеева**.

**Война закончилась, и пушки замолчали.
И годы сгладили великую беду.
И мы живем, и вновь весну встречаем.
Встречаем День Победы,
лучший день в году!**



**«Тучи в голубом»
Юрий Сероштанов**

Благодарим наших коллег за представленную музыкально-поэтическую композицию, посвященную Дню Победы -

«Лучший день в году!»

«Акнар ПФ»,
5 мая 2016 г.



**«А закаты алые»
Трио**



**«Катюша»
Галина Сидорина**



**«Фронтowej санбат»
Татьяна Моисеева**



book ашка: ИНВЕСТИЦИИ В СЕБЯ

Предлагаем всем сотрудникам «Акнар ПФ» и группы компаний, в не самые простые времена, обратить внимание на доступные всем ресурсы, чтобы «вложить в себя», в свой уровень профессиональной подготовки и личностного развития, повысить свою привлекательность как работника и уверенность в себе. А может быть, просто получить удовольствие от чтения хорошей книги!

Всем доступен книжный фонд корпоративной библиотеки, включающей как лучшую художественную литературу последних лет, так и значимые новинки деловой и специальной литературы. Что чаще всего берут коллеги?

Из художественной литературы, включающей в первую очередь, новинки, отмеченные в номинациях «Большая книга» (т.е. лучшая книга России), - произведение 2015 года «Зулейха открывает глаза» Гузель Яхиной. Это среди женской аудитории, пожалуй, самая популярная книга. Приверженцев «лейтенантской прозы» (есть такое направление в военной тематике еще советской литературы - «окопная» правда глазами молодого поколения) заинтересует одна из последних работ фронтовика Даниила Гранина - «Мой лейтенант». И еще с удовольствием, особенно зрелое поколение, читает - знаменитые «Несвятые святые» Архимандрита Тихона, она есть в личной библиотеке и у некоторых наших сотрудников. Это для души, настроенной на чтение книги.

Есть и интересная деловая литература с уклоном в практический менеджмент и психологию.

Постоянно рекомендуем для эффективного налаживания делового общения книги **Ицхака Адизеса**: в них дана убедительная типология людей сквозь призму стилей управления и поведения, выделены их сильные и слабые стороны, а главное, намечены «подходы» к людям, раскрыты секреты плодотворного общения. Можно наглядно «узнать» и понять своих коллег, да и себя.

Весьма востребована книга «**Богатый папа, бедный папа**» **Роберта Кийосаки** об умении обращаться с деньгами - «погуглите» автора в интернете.

Не хотите «заморачиваться» с книгами? Второй год мы выписываем весьма интересный журнал «**Management**», изначально исходя из интересов системы менеджмента качества и освоения новой версии стандарта ISO 9001: 2015. Поступил новый номер за 2016 г. В нем продолжение темы: материал по управлению рисками и базой знаний организации. Офисные сотрудники активно читают публикации по деловым коммуникациям - рекомендуем ознакомиться с «50 правилами деловой переписки».

Кстати, можно усовершенствовать



свой опыт рядового потребителя, и взглянуть на мир продаж с другой стороны прилавка. Или взять на вооружение инструменты продаж, если это ваша сфера деятельности: «Как выжать из розничного магазина намного больше денег», «Психология ценообразования: 30 тактик по формированию цены продукта». Традиционно менеджменту продаж в журнале уделяется немало места.

Сомневаетесь в успехе и целесообразности чтения? Читайте на благо себя! Чтение - полезная привычка. Вам это подтвердят управляющий СПЗ, главный инженер-энергетик и начальник цеха по производству бройлера - *смотрите следующую страницу.*

Отдел качества ТОО «Акнар ПФ»

Изучаем ХАССП. Занятие №21 Памятка для потребителя

Как БЕЗОПАСНО ПОКУПАТЬ мясо птицы?

- В магазине всегда выбирайте мясо птицы в последнюю очередь.
- При покупке курицы изучите информацию на упаковке и обратите внимание на срок годности продукта. Срок хранения охлажденной продукции "Акнар ПФ" - 120 часов (5 суток) при t от -2 до +4 С⁰.
- Не берите продукты с нарушенной упаковкой. Это может привести к перекрестному загрязнению.

Как БЕЗОПАСНО ХРАНИТЬ мясо птицы?

- Приготовленные продукты нельзя оставлять при комнатной температуре более чем на два часа.
- Храните сырое мясо птицы при температуре +4 С⁰ и ниже.
- Не размораживайте мясо птицы при комнатной температуре. Замороженные продукты необходимо размораживать в холодильнике, в холодной проточной воде или в микроволновой печи.
- Свежую птицу можно хранить в холодильнике в течение 1-2 дней либо в морозильнике в течение 6-9 месяцев; приготовленные блюда из птицы можно хранить в холодильнике в течение 3-4 дней и в морозильнике в течение 4 месяцев.
- Перекладывайте остатки пищи в неглубокую посуду и храните в холодильнике или морозильнике; приготовленная пища никогда не должна оставаться при комнатной температуре более 2 часов.
- Упаковывайте продукты для пикников в изолированные контейнеры. Не оставляйте мясо птицы на солнце.

Как БЕЗОПАСНО ГОТОВИТЬ мясо птицы?

- Мойте руки, рабочие поверхности и посуду перед и после приготовления сырого мяса птицы.
 - Используйте бумажные полотенца, чтобы вытирать сок, вытекающий из сырой птицы. Часто промывайте губки и полотенца для посуды.
 - Не используйте маринад от сырой птицы для подачи с готовой пищей.
 - Используйте только водонепроницаемые доски для резки мяса птицы и не используйте их повторно без тщательной мойки.
 - Используйте чистые блюда для сервировки приготовленных продуктов, никогда не используйте те же блюда, которые вы использовали для работы с сырыми продуктами.
 - Тщательно готовьте курицу, поскольку в процессе приготовления погибают болезнетворные бактерии. Сок, вытекающий из готовой птицы при проколе, должен быть прозрачным, а не розовым. Целая курица должна готовиться при температуре не менее 180 С⁰; части курицы, содержащие кости должны готовиться при температуре не ниже 170 С⁰; филе должно готовиться при температуре не ниже 160 С⁰.
 - Если вы готовите мясо птицы на гриле, всегда тщательно мойте решетку перед каждым использованием, чтобы избежать возможного пищевого отравления.
 - Тщательно готовьте мясо на гриле — на более высоком уровне — курицу с костями, на низком — говядину и курицу без костей.
- Всегда изучайте информацию по безопасному хранению и приготовлению курицы, размещенную на упаковке со свежим продуктом.

Будем здоровы!



Акнар-кулинар: ГОТОВИМ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Куриная грудка под шубой



Отличный и вполне демократичный рецепт от нашей читательницы и лояльного потребителя Екатерины Щербовских.

Главное, можно понять, отчего так «модно» стало, есть белое мясо.

Полезность не гарантируем, со знаемся, сами не готовили, но ели то, что приготовила Екатерина.

Вкусно, и выглядит аппетитно!

Ингредиенты:

1. Филе куриной грудки
2. 1-2 средней морковки
3. Лук репчатый, средний 1-2 шт.
3. Твердый сыр 200 гр.
4. Майонез
5. Соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

Шаг 1-й

Куриное филе разделяем на кусочки в виде отбивных, по желанию, можно отбить. Посолить немного и поперчить. Пока отставить филе, чтоб немного просолилось.

Шаг 2-й

Готовим саму шубу: морковь трем на крупной терке, сыр трем на мелкой терке. Добавляем туда мелко нарезанный лук, немного черного перца. Кладем майонез и все перемешиваем.

Шаг 3-й

На смазанный растительным маслом духовой лист выкладываем отбивные и сверху на каждую отбивную выкладываем шубу.



Шубы можно не жалеть: выложить с горкой, лишней она не будет - курица получится сытнее.

Также можно сверху на каждый кусочек полить немного растительного масла - для сочности.

Шаг 4-й

Ставим в разогретую духовку минут на 40. Предварительно, все же стоит проверить готовность всех ингредиентов.

Улыбнемся!

Привычка к чтению: самые СВЕТЛЫЕ головы «Акнар ПФ»



P.S.
Обеденный перерыв. Приемная.
Другие сотрудники в этом благородном пристрастии замечены не были.

Газета: «Жар Птица» №4 (101)

Дата выхода: 01.06.2016

Редактор: И.В. Алясова

Фотокорреспондент: Андрей Осипов.

Собственник: ТОО «Акнар ПФ».

Свидетельство о постановке на учет периодического печатного издания(или) информационного агентства № 10659-Г,

выданное Комитетом информации и архивов Министерства культуры и информации Республики Казахстан от 30.01.2010 г.

Отпечатано:

ТОО «Арко»,

г. Караганда,

ул. Сатпаева, 15.

тел.: +7(7212) 41-17-80. Т

Тираж издания: 300 экз.

Периодичность:

один раз в месяц.

Адрес редакции:

г. Караганда,

Северная Промзона, 100020.

Тел. 8(7212)538268

E-mail: ialyasova.pf@aknar.kz

Электронная версия издания на сайте www.aknar-pf.kz