

Нав Итица



Март 2018, № 3 (124)

В НОМЕРЕ:



*ХАЛАЛ - индустрия безопасности:
требованиям соответствуем!*



Букашка - новинки корпоративной библиотеки



«Приятного аппетита!»: «Акнар-кулинар» и... о культуре обеда



ХАЛАЛ - ИНДУСТРИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

В марте «Ақнар ПФ» подтвердил соответствие основного ассортимента выпускаемой продукции требованиям «Халал».

Процедура актуализации сертификата соответствия - всегда ожидаемая и немного волнительная. Инспекционный аудит на предприятие – обязательное требование органа по подтверждению соответствия **ОЮЛ «Ассоциации «Халал индустрии Казахстана»**. Это наиболее авторитетный и уполномоченный на территории всего постсоветского пространства орган по продвижению культуры производства продукции и услуг «Халал». Уточним, что именно это объединение обладает исключительным правом на использование всем нам хорошо знакомого логотипа. К тому же, представители этой организации постоянно поддерживают и развивают профессиональные контакты с лидерами отрасли на международной арене – в первую очередь, организациями Малайзии и Индонезии. Почему лидерами?! Например, в Малайзии – 95% продукции на рынке – «Халал», а оставшиеся 5% принципиально важны – это свобода нашего потребительского выбора.

Вопреки расхожему в нашей среде мнению об исключительно религиозной составляющей этого явления, в условиях современного промышленного производства соблюдение норм мусульманского права в культуре потребления пищи – это сфера, поддающаяся регламентированию только с учетом комплекса требований.

Т.е., Халал-продукция – продукция, произведенная в соответствии с нормами мусульманского права, требованиями технических регламентов и нормативных документов. Изменившиеся реалии: образ жизни, расширение ассортимента употребляемых продуктов диктуют заинтересованному потребителю обратить внимание и на состав продуктов, условия их производства и далее – весь путь «до прилавка».

Например, подготовка консультанта по производству продукции и услуг

стандартизации «Халал» предусматривает знание основных положений и стандартов, требований к сырью и комплектующим веществам, требования к оборудованию и материалам, требования к моющим средствам и способам ритуального очищения, требования к персоналу и к производственным помещениям.

Разумеется, освоить и контролировать эту нишу исключительно религиозным институтам – не под силу. К тому же Республика Казахстан – светское государство. И одной из пяти основ Халал, наряду со Священным Кораном; Суннами (жизнеописанием) пророка Мухаммеда; нормами Шариата, выраженных в иджихаде факихов (Совета ученых); постановлений и рекомендаций отдела фихха Духовного управления мусульман Казахстана, – является действующее законодательство Республики Казахстан: Конституция РК, Статьи 14, 19; Уголовный кодекс РК, Статья 141.

К сожалению, в Казахстане пока разработаны и введены только два Государственных стандарта по продукции и услугам «Халал»: СТ РК 1353-2005 «Колбасы вареные «Халаль»». Общие технические условия» и СТ РК 1632-2007 «Туристско-экскурсионное обслуживание гостиницы «Халал». Классификация». Поэтому за основу подтверждения соответствия производства мяса птицы взят международный стандарт, разработчиком которого стала Малайзия - MS 1500:2009 «Руководство по производству, изготовлению, обработке и хранению продукции ХАЛАЛ», а также стандарты IHI-Alliance (Международного объединенного Альянса Халал).

Стоит отметить, что установленные в этих нормативных документах требования к помещению, оборудованию и инвентарю, гигиене, санитарии тесно связаны с постулатами пищевой безопасности и реализованы через систему управления ею на предприятии. Да и регламентация выращивания,

содержания и транспортировки птицы – тоже гармонична особенностям технологических процессов, которые соблюдаются на производстве: поддержание здоровья поголовья птицы, содержание в чистоте, исключение стресса при выращивании и транспортировке и любых возможных загрязнений - налицо обоюдная заинтересованность производственной технологии, системы пищевой безопасности и требований «Халал».

Конечно, специфические требования убоя, его организации и процедуры проведения, подтверждения принадлежности к мусульманству сотрудников, осуществляющих убой, – обязательны для обучения персонала и периодической их проверки.

В этот раз инспекционный контроль осуществлял эксперт уполномоченной организации **Максат Божбанбаев**, который, наряду с детальной проверкой, информировал нас о состоянии и перспективах развития Халал - индустрии в Казахстане.

Кстати, если у Вас есть вопросы, например, кто из отечественных производителей или объектов питания и иной сферы услуг соответствует требованиям Халал, или есть потребность уточнить иные постулаты: отличительные особенности и принадлежность к мазхабам (школам) в мусульманстве, источники и классификации продуктов (знаете ли вы, что кроме однозначного Халал – «разрешено», Харам – «запрещено», есть еще ранжированные степени дозволенности: Макрух – «нежелательно», Мубах - «частично дозволено, не предписывается, но и не запрещается» и другие уточняющие интерпретации) - обратитесь на сайт организации <http://halal-kz.kz>.

Компетентные специалисты и преданные своему делу сотрудники – всегда на связи.

Алясова И.В.
директор по ПБ ТОО «Ақнар ПФ»,
консультант по производству
продукции «ХАЛАЛ»



Убой по стандарту «ХАЛАЛ» проводит рабочий Сергазы Ахметов



Эксперт АХИК Божбанбаев Максат Муратович



Месячник безопасности 2018: программа мероприятий

С целью привлечь внимание работодателей, работников, общественности к проблемам производственного травматизма и неблагоприятным условиям труда, а также способствовать решению этих проблем, 28 апреля отмечается **Всемирный день охраны труда**.

Девиз месячника безопасности охраны труда в 2018 году на нашем предприятии звучит так:

«Безопасность – дело каждого!»

Месячник приурочен к 16 годовщине образования ТОО «Акнар ПФ» и будет проведен **со 2 по 30 апреля**. Предлагаем всем структурным подразделениям и сотрудникам нашего предприятия принять участие в проведении месячника безопасности:

1. «Копилка бриллиантов»

Творческий конкурс по выявлению рисков и/или «бриллиантов», связанных с техникой безопасности и охраной труда в вашем подразделении на рабочем месте. Ящик-копилка располагается: **СПЗ - 1 этаж АБК, ЦПБ - санпропускник.**



Напоминаем: «Бриллиант» - ценная информация, свершившийся факт нежелательного явления.

К «бриллиантам» относятся:

- дефекты, ошибки, недостатки;
- возможности улучшения операций, связей между ними, маршрутов, а также результатов работы подразделения.

2. Смотр-конкурс **«Лучшее бытовое помещение»**, в котором будут оцениваться:

- чистота и комфорт;
- эстетическое оформление и новизна;

3. **«Самое организованное рабочее место»** с точки зрения безопасности. Критерии оценки:

- порядок на рабочем месте;
- исправность рабочего инструмента;
- наличие и состояние средств индивидуальной защиты.

4. Конкурс **«Лучший знаток»** по охране труда будет определен победитель по результатам тестирования и устного опроса.

Присим всех принять активное участие в подготовке и проведении Месячника безопасности. Вас ждут призы и хорошее настроение!

Результаты проведения месячника безопасности будут оцениваться комиссией, назначенной директором.

Помните:

«Безопасность - дело каждого!»

Служба безопасности и охраны труда ТОО «Акнар ПФ»

book ащса: что новенького?



Яхина Г.
Дети мои. - М, 2018.

«Дети мои» — новый роман Гузель Яхиной, самой яркой дебютантки в истории российской литературы новейшего времени, лауреата премий «Большая книга» и «Ясная Поляна» за бестселлер «Зулейха открывает глаза».

Поволжье, 1920–1930-е годы. Якоб Бах - российский немец, учитель в колонии Гнаденталь. Он давно отвернулся от мира, растит единственную дочь Анче на уединенном хуторе и пишет волшебные сказки, которые чудесным и трагическим образом воплощаются в реальность.

«В первом романе, стремительно прославившемся и через год после дебюта жившем уже в тридцати переводах и на веру мировых литературных премий, Яхина швырнула нас в Сибирь и при этом показала татарщину в себе, и в России, и, можно сказать, во всех нас. А теперь она погружает читателя в холодную волжскую воду, в волглый мох и торф, в зыбь и слизь, в Этель-Булгу-Су, и ее «мысль родная», как Волга, глубока, и она прощупывает неметчину в себе, и в России, и, можно сказать, во всех нас <...>».

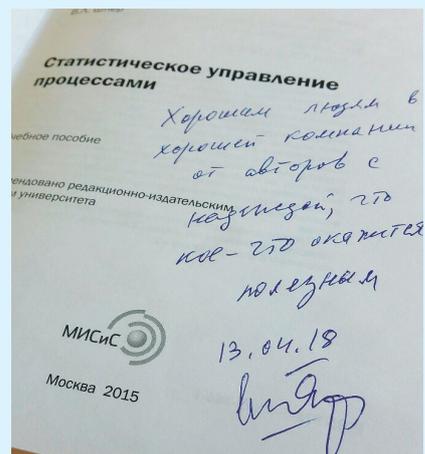
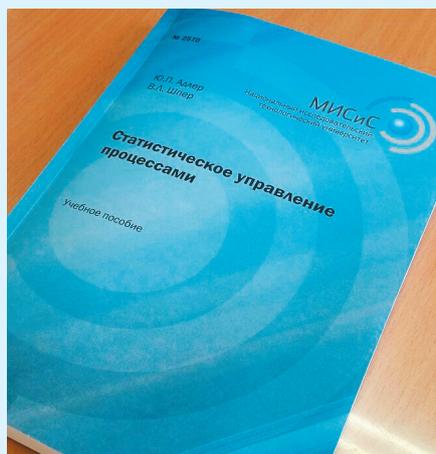
Второй роман оказался выдержанной проверкой. Еще ярче, увлекательнее и честнее первого. Обычно случается наоборот. Яхина снова удивила нас».

Из отзыва критика Елены Костюкович

Адлер Ю., Шпер В.
Статистическое управление процессами. Учебное пособие. - М, 2015.

Приятный бонус по результатам обучения специалистов группы компаний «Акнар» - книга авторов учебного курса «Мониторинг измерения, анализ и оценка процессов СМК», с дарственным автографом Владимира Львовича.

В книге есть все – живая теория как диалог, задания, игры, картинки и, конечно, ККШ – контрольные Карты Шухарта как практический инструмент анализа данных: как, когда, зачем строить и анализировать процессы.





Любимый рецепт
от столовой
«Акнар ПФ»

Акнар-кулинар: ГОТОВИМ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



Повара Анастасия Гиниятуллина
и Ольга Денисюк

Приготовление

Мясо грудины режем соломкой, солим, перчим, отправляем тушиться.

Делаем зажарку: режем лук, крупно трем морковь на терке и обжариваем на сковороде с растительным маслом и приправами - по вкусу.

Отвариваем яйца и грибы, режем крупной соломкой.

Соединяем ингредиенты: в тушеное мясо добавляем полученную зажарку, перемешиваем, доводим до готовности. При желании, можно добавить немного воды для сочности.

При подаче блюда добавляем отварное яйцо, грибы, горошек.

Рекомендуем при подаче использовать соусы.

Мясо по-царски

Ингредиенты (на 10 порций)

- Мясо грудки цыпленка-бройлера - 1 кг;
- Лук репчатый – 0,5 кг;
- Морковь – 0,3 кг;
- Яйцо – 3-4 шт;
- Грибы – 0,1 – 0,2 кг;
- Горошек консервированный - 0,5 банки;
- Масло растительное;
- Соль, перец, специи – по вкусу.

Больше фото и других материалов на www.aknar-pf.kz и Facebook
(просто наберите «Акнар ПФ»)

Приятного аппетита!

Едим вкусно - едим правильно!

Напоминаем правила нашего поведения в столовой предприятия, которые гарантируют безопасность пищи и качество обслуживания:



Моем руки перед посещением столовой



Обеденное время – перерыв в работе для всех: **вас слышно только за вашим столом.**

В рабочей столовой – завтракают и обедают, **отдыхают – за ее пределами.**



Снимаем верхнюю одежду и головные уборы.

Быть в головном уборе в помещении и за столом – ваш выбор и нарушение этики, **не подходить в головном уборе к пище – наше требование!**



Ограничиваем, по возможности, использование мобильных телефонов: наш телефон - источник перекрестного загрязнения.



Личные вещи оставляем на вешалке, кладем на стул, а не на подоконник или на стол.



Обслуживание за наличный расчет – **после 12.30.** Деньги в наших руках - источник перекрестного загрязнения.

Газета: «Жар Птица»

№3 (124) Дата выхода: 23.05.2018 Редактор: И.В. Алясова Верстальщик: Ю.Б. Лукьянова Собственник: ТОО «Акнар ПФ». Свидетельство о постановке на учет периодического печатного издания и (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. 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