

# Анар Итица



Февраль 2019, № 2 (135)

В НОМЕРЕ:



*Цель поставлена - гранулировать комбикорма!  
стратегическое планирование «Анар ПФ» на 2019 год*



*Букашка: что новенького?: экономический бестселлер и  
художественная проза*



*Юбилей нашего города:  
проблемы Пришахтинска глазами школьников - сделаем город лучше!*



## ЦЕЛЬ ПОСТАВЛЕНА - ГРАНУЛИРОВАТЬ КОМБИКОРМА!

Ежегодно февраль на предприятии ознаменован выработкой стратегических целей на предстоящий год и мероприятий по их достижению: первый руководитель на встрече с менеджментом определяет ведущее направление развития и приоритеты производственно-хозяйственной деятельности.

Фундаментом для принятия решений служит всесторонний анализ прошедшего года и текущее состояние дел на производстве, с учетом тесных экономических связей в группе компаний «Акнар».

Как отметил, подводя итоги 2018 года, директор предприятия **Виктор Александрович Колчев**, в тех условиях, в которых мы находимся, можно сказать, год прошел довольно удачно. Самое главное, мы знаем причины нереализованного экономического потенциала.

Из успехов: мы констатировали стабильное достижение стоящей на протяжении четырех лет задачи выпуска **20% охлажденной продукции** от всего объема производства мяса цыплят-бройлера: среднегодовой показатель 2018 года - **23,3%**. Это предельные возможности действующей технологии убоя птицы с последующим ее охлаждением, освоение которой, а также ритмизация поставок в торговлю, и были фактически основной производственной задачей. Данный показатель после достижения стратегической цели останется критерием процесса фасовки, хранения и отпуска готовой продукции.

Всеобъемлющая цель - **100% био-защита предприятия** в последние два года приобрела четкие контуры по микробиологическим показателям безопасности сырья, продукции, оборудования. Мониторинг налажен как с исследованиями во внешних лабораториях, так и в рамках внутреннего производственного контроля, который проводится чаще и беспристрастнее, поэтому и результативность его жестче, особенно при контроле качества санитарной обработки технологического оборудования. Тем не менее, в 2018 году не был зафиксирован ни один случай выявления контролирующими органами несоответствующей продукции «Акнар ПФ» ни в одном регионе Казахстана. Микробиологическая безопасность продукции - **0 фактов** выявления патогенных микроорганизмов.

Однако наиболее проблемный для этой цели показатель - **микробиологическое состояние комбикормов**. Что оказывает существенное негативное влияние на ключевой производственный показатель - индекс эффективности производства (или Европейский индекс выращивания). Напомним, он сводит воедино основные параметры технологии выращивания птицы: средний вес одной головы, сохранность птицы, дни выращивания и конверсию корма. Конверсия комби-

корма (отношение количества затраченного корма к единице полученной продукции, т.е. сколько килограммов корма птица съела, и какой ее вес мы получили) - наиболее уязвимый фактор нашей технологии выращивания при стабильно высокой сохранности поголовья и нестабильном среднем весе одной головы: в 2018 году это - 1956 граммов. Все эти показатели постоянно анализируются нашими специалистами, многолетний опыт работы выявил наиболее проблемный участок - кормовую базу. Как весомый аргумент и практика птицеводческой отрасли: практически повсеместно использующей иную структуру кормов - гранулы, а не измельченную фракцию.



**Экспериментальный образец гранулированного комбикорма (сверху) и обычная фракция (снизу)**

Дорогостоящее решение принимается не сразу, даже лучший профессиональный опыт - не показатель в нашей производственной среде. Поэтому экспериментальные партии гранулированного, на оборудовании малой производительности, комбикорма для наших цыплят-бройлеров были изготовлены в комбикормовом цехе. О результатах рассказал технолог цеха по производству бройлера **Игорь Центеллович Киврин**: так птицу с 25-го дня перевели на росто-вой корм в гранулированном виде, и как результат - 2700 граммов чистого веса (что на 600 граммов больше контрольного взвешивания). Такое же преимущество показывает и эксперимент с клеточным содержанием птицы, которая частично находилась на гранулированном вскармливании.

Однако для запуска в технологию требуется оборудование значительно большей мощности и перестройка всего технологического процесса комбикормового цеха. Это дорогостоящее

вложение в комбикормовое производство, которое позволит повысить эффективность технологии выращивания, а главное, стабилизировать привесы птицы и общее состояние поголовья. Поэтому магистральная цель на 2019 год: **выпуск гранулированных комбикормов для цыплят-бройлеров - 100% от произведенного комбикорма**.

Не остался без внимания и злободневный для предприятия социальный аспект - **стабилизация выплаты заработной платы** также заявлена как стратегическая цель.

Все производственные площадки и поддерживающие их процессы подготавливали свои планы мероприятий по достижению принятых стратегических целей. С учетом ограниченных ресурсов внимание будет направлено на самые «критические точки», требующие наших безотлагательных усилий. Кратко о самых затратных планах: в Ботакаре - это завершение монтажа водяного отопления на птичниках, наружный капитальный ремонт шести баз, монтаж туннельной вентиляции на 11, 12 птичниках и приобретение двух комплектов оборудования для содержания бройлеров.

В убойном цехе - приобретение линии упаковки с системой взвешивания и этикетирования, ремонт и оборудование комнаты приема пищи, оборудование дезопромывочного пункта.

В ЦФОГП - реконструкция операторской, ремонтные работы в цехе и приобретение оборудования для его бактерицидной обработки.

Глобальные планы заявил и цех гидролизной переработки сырья: ему требуется резервный комплект котла КВМ-4,6 А, установка для подготовки воды для паровых котлов, а также экономайзер.

В комбикормовом цехе кроме внедрения технологии грануляции комбикормов, продолжится реконструкция бункеров готовой продукции, и основной задачей является установка систем вентиляции и аспирации в цехе.

Служба главного инженера, кроме приложения усилий в производственных подразделениях, озабочена завершением установки автоматической пожарной сигнализации, частичной замены водопровода на территории СПЗ, а также оборудованием приточно-вытяжной вентиляцией в производственно-технологической лаборатории.

Кроме перечисленных задач в планировании отражены важнейшие мероприятия, требующие постоянного внимания и вложений (обеспечение комплектами спецодежды), и рассчитанные на воплощение в ближайшую перспективу 2-3-х лет (модернизация производства с приоритетом выпуска охлажденной продукции). Кстати, поставлена задача восстановить фирменную упаковку «Прошу к столу!».

**Отдел качества ТОО «Акнар ПФ»**



## О производственной санитарии и гигиене



В конце февраля на нашем предприятии проходило обучение с аттестацией по санитарно-гигиеническому минимуму работников трех подразделений: цехами уоя и переработки птицы, фасовки, хранения и отгрузки готовой продукции, а также столовой. Обучение было проведено в рамках ежегодного медицинского осмотра сотрудников пищевых подразделений, а чтобы избежать формальной процедуры обучения, предвительно был приглашен опытный специалист из ТОО «GIO TRADE» Талгат Утегалиевич Ахметжанов (на фото выше) для проведения получасовой лекции в три потока. Как итог - были обучены и аттестованы 122 сотрудника.

На обучении были рассмотрены ключевые положения санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции», т.е. основной нормативный документ, регламентирующий организацию производственной деятельности пищевого производства. Большое значение придавалось требованиям к личной гигиене и производственным процессам, ведь именно от их соблюдения зависит безопасность выпускаемой пищевой продукции. И если правила гласят, что работники «Перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают ювелирные украшения часы и другие бьющиеся предметы, коротко стригут ногти и не покрывают их лаком» – то это буква закона.

Работники столовой были ознакомлены с обновленной редакцией санитарных правил - «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам общественного питания», вышедшими в 2018 году. Были оглашены требования к содержанию и эксплуатации производственной столовой, ее оборудованию, условиям производства, хранения и реализации пищевой продукции, к осуществлению производственного контроля и прочее.

Изменения, касающиеся работы нашей столовой, – не столь значительны: затрагивают, например, режим производственного контроля (через какой промежуток времени после дезинфекции берутся смывы на санитарно-показательные микроорганизмы и допускается их наличие не более чем в 5% отбора).

Тем не менее, ужесточены требования к личной гигиене мужского персонала – «Перед началом работы мужским персоналом – одевается сетка для бороды (усов) в случае их ношения». Так что вид усатых-бородатых поваров без защитной сетки в Казахстане допустим лишь в вольных «телеинтерпретациях» производственной кухни.

При этом отчасти упрощены некоторые требования к условиям производства и реализации пищевой продукции – подготовка пищевого сырья перед использованием, его обработка, сроки реализации готовых блюд и т.д. Например, сняты временные ограничения при жарке изделий во фритюре – «ежедневно до начала и по окончании жарки проверяется качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, цвету, запаху)». Однако мы все равно оставили регламентирующую процедуру запись, дабы избежать субъективности в оценке и не снижать уровень требований.

В заключение встреч преподаватель поблагодарил сотрудников предприятия за заинтересованное внимание и четкую организацию учебного процесса.

В случае изменений в действующем законодательстве – выхода новой редакции Санитарно-эпидемиологических требований к объектам по производству пищевой продукции, обучение по санитарно-гигиеническому минимуму в подобном формате будет проведено и в следующем году.

### Служба пищевой безопасности ТОО «Акнар ПФ»



## bookaшка: что новенького?

В начале года «Акнар ПФ» пополнил корпоративную библиотеку новинками (фото на обложке).

Экономический бестселлер Н.Н. Талеба заинтересует поклонников этого автора, знакомых и с «Черным лебедем» и с «Антихрупкостью». Приведем официальную аннотацию издания.

**Н.Н. Талеб Риска собственной шкурой: скрытая асимметрия повседневной жизни, М., 2018.**

В своей новой, резко провокационной и одновременно предельно прагматичной книге Николас Нассим Талеб рассказывает, как важно идентифицировать и фильтровать чушь, отличать теорию от практики, поверхностную компетентность от настоящей. Вы узнаете, что такое рациональность в сложных системах и реальном мире, симметрия и асимметрия и в чем состоит логика при-

ятия рисков. Наполняя новым смыслом привычные понятия, такие как «справедливое общество», «профессиональный успех», «личная ответственность», и не боясь задеть это признанных кумиров, Талеб развенчивает лицемерные идеи и действия апологетов военного вмешательства, инвесторов рынка ценных бумаг и религиозных проповедников. На примерах Хаммурапи и Иисуса Христа, римских и византийских императоров, Сенеки и Дональда Трампа Талеб показывает, что самое важное качество, объединяющее прославленных героев, беззаветных святых и гениальных бизнесменов, – не переносить риск на других.

Непросто сделать выбор из новинок беллетристики: мы остановились не на победителе «Большой книги 2018», а на лидере читательских предпочтений

лауреатов этой престижной литературной премии. Тем более автор известен и как талантливый публицист, и как яркий телеведущий. Книг о сегодняшнем дне и герое современная литература предлагает не много, поэтому вашему вниманию книга о молодом поколении и драматичной эпохе.

**Д. Быков Июнь, М, 2017.**

Новый роман Дмитрия Быкова – как всегда, яркий эксперимент. Три разные истории объединены временем и местом. Конец тридцатых и середина 1941-го. Студенты ИФЛИ, возвращение из эмиграции, безумный филолог, который решил, что нашел способ влиять текстом на главные решения в стране. В воздухе разлитое предчувствие войны, которую и боятся, и торопят герои романа. Им кажется, она разрубит все узлы.



## ҚАРАҒАНДЫ ҚАЛАСЫНА 85 ЖЫЛ



## ГОРОДУ КАРАГАНДА 85 ЛЕТ

В феврале 2019 года Караганда отметила 85-летний юбилей. Наше производство неразрывно связано со старейшим городским районом – Пришахтинском (пусть это и неофициальное административное наименование): здесь мы работаем, здесь мы живем, в ближайшие школы ходят наши дети. Нам интересна история нашего района, все меньше людей остается, которые помнят историю его заселения и развития, поэтому нас заинтересовали краеведческие исследовательские работы, которыми традиционно занимались не только профессиональные историки и музейные специалисты, но и школьники. Собственно историко-краеведческих работ, посвященных Пришахтинску, мы пока не выявили (это и предложение для школьников – поинтересоваться историей района, микрорайонов и поселков его составляющих, улиц – у старшего поколения или «покопаться» на библиотечных полках).

Однако нас привлекли работы, посвященные сегодняшнему дню нашего края. В частности, в рамках IX городского фестиваля ученических исследовательских проектов была представлена работа учащихся 9 класса СОШ № 25 Бейбутова Диаса и Шардарбекова Данияра «Проблемы Пришахтинска и пути их решения», выполненного под руководством учителя истории Анастасии Юрьевны Семак.

Именно акцент на нерешенных вопросах, с которыми сталкиваются в быту и сотрудники предприятия, привлек наше внимание. С целью выявления социально-экономических проблем района, школьники провели опрос пятидесяти жителей в возрасте от 12 до 70 лет и на его основании выделили спектр наиболее злободневных вопросов. Проведение поиска путей их решения также было заявлено целью проекта. Почему была выбрана именно это тема?!

«Потому что мы хотим внести вклад в развитие нашего района. Кроме того, что мы принимаем активное участие в городских субботниках, мы также задуваемся и о проблемах, которые имеются в нашем районе»

Слово респондентам:

• Одну из ведущих проблем При-

шахтинска занимает обустройство больниц;

• Большую проблему составляют бездомные животные, которые беспризорно бегают по улицам. Необходимо открыть в нашем районе питомник, в который будут отправляться бродячие животные;

• Оставшиеся старые газопроводы нефункционирующих труб необходимо дезактивировать, создать детские площадки;

• Я думаю, что главной проблемой нашего района являются заброшенные здания;

• Во дворах категорически не хватает детских площадок. Нужно убрать старые газовые колонки во дворах, наладить освещение...

• Необходимо решить проблему уборки снега на дорогах;

• Проблему района составляет несвоевременный вывоз мусора, загрязненность района и плохо развитая медицина.

Обработав информацию, юные краеведы выявили следующие проблемы:

По мнению жильцов, огромной проблемой считаются детские площадки. Об этом высказались 65% опрошенных. На втором месте находятся заброшенные здания. Их отметили 20% респондентов. Следующая проблема - бродячие животные, про них упомянуло 7% жителей. Четвертое место занимают наши больницы, которые переполнены и оснащены старой техникой, об этом упомянули 5%, и последнее место заняла проблема очистки дорог, об этом упомянуло 3% жителей.

Мы можем своими силами содержать район в чистоте, регулярно убирать на субботниках мусор, побелить деревья весной, посадить цветы, но без помощи компетентных органов проблемы, выявленные в данной работе, мы решить не можем.

Предложения, которые выработали школьники, направлены на привлечение внимания местных органов исполнительной власти: коллективные письма-обращения, запросы, предложения об организации питомника... Разумно для ученического проекта.

Конечно, и наше предприятие не остается в стороне – свою территорию мы обустроиваем сами: укрепим посаженные нами деревья, дорожки расчищаются от снега, каждую весну облагораживаем прилегающую территорию на субботнике, да и озеленяем весь теплый период.

Медуслуги? Нам есть чем гордиться – опытный квалифицированный медработник окажет неотложную помощь, обеспечит профилактические прививки и многие процедурные назначения.

Бродячие животные – это злободневная проблема, имеющая четкие пути решения на пищевом производстве. Безусловно, они недопустимы ни на территории, ни в ближайшей округе.

Проблемы заявлены, ребята, как могли, обозначили пути их решения. **Возможно, есть иные конструктивные предложения? Мы живем и работаем в Пришахтинске.**

Редакция газеты

Доводим до сведения персонала, гостей и партнеров:

**животных возле предприятия не прикармливать (и уж тем более - не подбрасывать):**

стоимость отлова одной головы - 3851 тг, согласно заключенному договору с соответствующей службой ветеринарной инспекции.

