

# Анар Итица



Октябрь-ноябрь 2019, № 9 (142)



*«День Качества 2019»:  
актуальный взгляд на  
систему*



*День работников сельского  
хозяйства, пищевой и  
перерабатывающей  
промышленности -  
новое именование праздника*



*«Здравствуй, племя  
младое!..»: школьный  
проект «10 дней на работе  
родителей»*



*Акнар-кулинар: готовим  
из мяса птицы - курочка в  
духовке*





# ДЕНЬ КАЧЕСТВА 2019

Анкетирование персонала – испытанный способ получения обратной связи от коллектива по разным вопросам. Наряду с ежегодным исследованием качества трудовой жизни на предприятии, мы проводим и целевые опросы. Так в преддверии Всемирного дня качества мы спросили у владельцев процессов, руководителей и специалистов, о состоянии системы управления, ее проблемах и перспективах. Заодно вспомнили принципы системы менеджмента качества в современной интерпретации международной организации по стандартизации - ISO (это о «потерянном» принципе системности, который был «поглощен» процессным подходом). Мы попросили коллег оценить наиболее актуальные и востребованные ими в практике работы.

«Персонал и процессы», лидерство первого и умение принимать решения, «на этом все и держится» - основной лейтмотив всех полученных ответов.

## ПРИНЦИПЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА

- ориентация на потребителя;
- лидерство руководителя;
- вовлеченность персонала;
- процессный подход;
- постоянное улучшение;
- принятие решений, основанных на свидетельствах (фактах);
- менеджмент взаимоотношений (взаимовыгодные отношения с поставщиками).



Отрадно заметить, что мы в первую очередь, ценим друг друга: сплоченный коллектив, грамотный, обученный и обучаемый, вовлеченный персонал, наличие специалистов, команда, корпоративный дух – безоговорочно названы сильной стороной нашего предприятия.

Осознание лидерства как принципа управления опирается на умение принимать решения, точные и оперативные, системный подход, а также на «успешное разумное делегирование полномочий».

При этом не забыты нами оказались инструменты системы управления качеством: и используемые, и увы, признаемся, не часто сейчас



практикуемые на производстве - контрольные карты Шухарта, чек-листы с диаграммами, 5С, «бриллианты» и Канбан (впрочем, «реверансы, дабы не доставали» в сторону отдела качества и желание блеснуть эрудицией - тоже не исключаем при интерпретации ответов).

Умения выстраивать непростые рыночные отношения с поставщи-

на, держит в напряжении всю команду, жаждущую «модернизации предприятия», его развития, дальнейшего вовлечения и мотивацию сотрудников: «команда может гарантировать качество продукции», «качество – статус нашего предприятия».

В безусловном приоритете – актуальность экономических методов, «создание условий для составления бюджета», а в SWOT-анализе возможностей и угроз как внутренняя слабость фигурирует только одно слово – финансирование. Осознавая реальный потенциал рыночной конкуренции предприятий с лучшей производственной инфраструктурой, угрозу потери рынка из-за нестабильности производства, некачественного сырья и, как следствие, утрату доверия, мы готовы увеличивать объемы производства, расширять рынки сбыта, выходить на рынки других стран.

Это видение перспективных возможностей предприятия вне наших компетенций. А пока мы прислушиваемся к «свободному микрофону» - пожеланиям совершенствования системы управления и начинаем с конкретных зримых задач: усилить материально-техническую базу, внедрять передовой опыт конкурентов, устранить незащищенные факторы – обезопасить хранение данных в электронных базах, двигаться дальше, постоянно работая над достижениями новых стандартов качества и пищевой безопасности, доводить работу до конца, улучшать корпоративный дух и стимулировать людей...

Главное, видеть возможности улучшений и быть готовыми к их воплощению каждым членом команды.

Отдел качества ТОО «Акнар ПФ»



# Теперь и наш праздник, пищевики!

День работников сельского хозяйства, пищевой и перерабатывающей промышленности в Казахстане отмечается каждое третье воскресенье ноября. В этом году праздник изменил свое официальное наименование - вобрал в себя и пищевую отрасль, придав социальной значимости профессиональной дате. Теперь этот праздник вышел за рамки села и объединил всех, кто кормит нас своим трудом. Отрадно отметить, что дата сводит воедино не только все подразделения «Акнар ПФ», но и производственные структуры наших партнеров.

Накануне профессионального праздника в областном центре прошло официальное торжество. Впрочем, чувствуя аграриев, руководство области следовало традиционным приоритетам и все внимание уделило сельчанам, их труду. Аул всегда был основой – материальной и духовной, подчеркнул глава региона. Землякам аким области пообещал продолжить улучшение жизни на селе, увеличить бюджет ремонта дорог, старт в 2020-м году программы ремонта сельских школ.

В Доме Дружбы г. Караганды была организована выставка достижений аграрной отрасли. Здесь



показали весь спектр продукции, которой сельчане кормят горожан. В региональной прессе особо отметили сортовой картофель и зерновые культуры, перепелиное мясо, сублимированное порошковое кобылье молоко – в основном, диковинки и

деликатесы. Однако меню наших земляков сложно представить без курицы – самого демократичного белкового продукта, и при этом – полезного. На аграрной выставке предприятие и продукцию представил начальник ПТЛ **Тамерлан Муратович Арынов** (на фото).

На торжестве наградили лучших тружеников полей и ферм. Отметим комбайнёров, молодых предпринимателей, инвестиционных лидеров. Поздравляем коллег: лучшей птицефабрикой, по итогам сельского года области, была признана ТОО «Курма», из Абайского района. Ее достижение – ежегодное производство более 200 млн. яиц. Однако в качестве участников выставки коллег-производителей наблюдать не довелось.

«Показать товар лицом?» – приглашает «Акнар ПФ», «представляющий» и Бухар-Жырауский район, и город Караганду, и область ... Ассортимент и социальная значимость продукции, в отсутствие крупных животноводческих, перерабатывающих и пищевых хозяйств, делают нас столпом аграрного статуса района. Для региона мы остаемся ведущим производителем мяса птицы и намерены удерживать лидирующую позицию на потребительском рынке.

Отдел качества «Акнар ПФ»

## «Здравствуй, племя младое!..»

Гости на предприятии – нечастое явление: строги наши требования к доступу на пищевое производство, праздное любопытство не приветствуется. Однако для искренне заинтересованных школьников, выбирающих свой профессиональный путь, - двери открыты. Даже мы-производственники заметили со-



циальную активность современной школы - проект «10 дней на работе родителей» привел в наши структурные подразделения уже не одного подростка. Убойный цех – всегда вызывает неподдельный интерес, отрадно, что продуктивное внимание к технологии убоя и переработки птицы поддерживается и самими сотрудниками. **Виталина Бирюкова** (фото на обложке), ученица 8 класса, - на пороге профессионального самоопределения. О своем опыте посещения «Акнар ПФ» и возможном выборе профессии она рассказала 16 ноября на Форуме «Наследники великой степи» в КГУ КШДС №33 в рамках социальной практики посещения производств и сфер бизнеса. В течение 10 дней Виталина знакомилась с профессией своей мамы – технолога цеха убоя и переработки птицы **Светлана Бирюковой**. Ведь Светлана Викторовна может рассказать о своем производстве все до

мельчайших деталей: начинала она свою работу на предприятии рабочей на заре его становления, затем трудилась кладовщицей, а сейчас – ключевой специалистом цеха и продолжает повышать свою квалификацию – учиться. А об особенностях технического обеспечения производства и обслуживания оборудования всегда сможет поведать электромеханик цеха - **Виталий Геннадьевич Бирюков**, освоение любого нового для цеха оборудования – его задача. Пожалуй, это самый главный урок, который получают подростки на нашем производстве: учиться и заниматься самообразованием – это дело всей жизни, а не только до порога школы.

Безусловно, следующее поколение трудовых династий нам хотелось бы видеть уже образованными специалистами, главное, чтобы у предприятия было будущее, а потенциал у нас есть!

Редакция газеты



# Мастер-класс



Панно для кухни от **Галины Викторовны Семенютиной**:

Материал - обои, кусочки мешковины, рамка для фотографий, клей, различные специи и фрукты, что есть под рукой и, конечно же, капелька фантазии.

Вырезаем обои под размер рамки и вставляем в нее, поверх располагаем небольшие кусочки мешковины и примеряем на них имеющиеся заготовки (зерна кофе, скорлупа от орехов, гвоздика, лавровый лист, перец горошком, фасоль, бадьян, перчик чили и пр.).

Когда композиция будет собрана, все элементы приклеиваются в рамку и готово! Такое панно не только украсит любую кухню и придаст неповторимый аромат, но и будет отличным подарком.



Поздравляем с юбилеем коллегу - **Елену Григорьевну Македонец**, главного бухгалтера ТОО «Акнар ТС»

## Акнар-кулинар: ГОТОВИМ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

### Курочка в духовке

Наш потребитель, **Екатерина Иванова** (на фото слева) поделилась с нами очень легким и полезным рецептом приготовления курочки в духовке с использованием половины цыпленка-бройлера «Акнар ПФ».

Отдельно очищенный картофель присыпаем солью, перчиком и паприкой, добавляем любое масло и перемешиваем. Далее все складываем в пакет для запекания вместе с маринадом от курочки.

Ну и наконец, кульминация: отправляем это все в духовку на 40-60 минут и вуаля - наша курочка готова.

Подавать можно как единым блюдом, так и с любым гарниром, украшаем по своему вкусу.



Нужно половинку или целую курочку замариновать в незатейливом маринаде на кефире и любых приправах, которые есть в шкафчике у любой хозяйки – соль, перчик по вкусу, можно добавить чеснок.

Маринуем курочку 2-3 часа или вообще оставляем на ночь.



Приятного аппетита!

\*Больше рецептов, кулинарных и не только советов смотрите на нашем сайте [aknar-pf.kz](http://aknar-pf.kz)