



- А вы уже зарегистрированы в DamuMed?: реализация государственной программы «DigitalKazakhstan Цифровой Казахстан»
- Защитим себя!: боевая одежда пожарного основное средство индивидуальной защиты при тушении пожара

2 Июнь 2018

A вы уже зарегистрированы в DamuMed '



уже зарегистрированы в DamuMed?! Как оказалось, многие из нас - еще нет. Кто-то и не слышал о такой возможности и ресурсе организации медицинских услуг, другие пробовали - безуспешно или воспользовались помощью работника медучереждения. Как сделать это или решить другие типичные технические проблемы, возникаюшие при работе с государственными и иными электронными ресурсами, мы узнали в курсе обучения цифровой грамотности. Он состоялся в рамках реализации государственной программы «DigitalKazakhstan **Цифровой Казахстан»** в целях обучения населения цифровой грамотности. Организовала и провела курс на нашем предприятии завуч и преподаватель информатики СОШ

№25 *Ирина Юрьевна Смолянова* (на фото слева).

Приглашались все желающие и, особенно настойчиво, специалисты, которые в рамках своих должностных обязанностей уже работают с электронными государственными ресурсами или потенциально могут быть вовлечены в эту деятельность. Впрочем, содержание курса предполагало совершенствование навыков не только в профессиональной сфере, но и в повседневной жизни: практически безграничный потенциал интернет-торговли, а также - как записаться на прием к врачу или оплатить налог, получить адресную справку - это уже сфера сайта еGov.kz. Заинтересовала нас и возможность продуктивного диалога с Открытым правительством. Спасибо Ирине Юрьевне за вдохновляющий личный опыт социальных коммуникаций на этой информационной площадке (блоги министров, акимов): залавайте вопросы, поднимайте проблемы, настройтесь на конструктивное общение - будете услышаны!

Кстати, если остались вопросы по работе с комплексной медицинской информационной системой **DamuMed** (или для первого знакомства с ресурсом), рекомендуем зайти на родительскую страничку сайта СОШ №25 – педагоги школы активно и доступно продвигают цифровизацию в общество.

Конечно, для кого-то представленные информационно-коммуникационные технологии, работа в DamuMed или eGov - элементарные



вещи. Но коллеги воспользовались возможностью развить свои навыки работы, например, в Excel, решить технические проблемы сбоев в работе «личных кабинетов» или школьных виртуальных дневников, узнать назначение и возможности электронно-цифровой подписи... В общем, поддержка грамотного специалиста пришлась весьма кстати. Тем более, занятие было технически обеспечено ноутбуки с доступом в интернет на учебных местах. Заинтересовать достаточно подготовленную аудиторию увлеченному и квалифицированному преподавателю удалось, а дальше мы, помогая друг другу, будем постоянно совершенствовать свои навыки информационных коммуникаций.

Редакция газеты

Защитим себя!

В июне в двух цехах на территории Северной промзоны было проведено первичное обучение по комплектации, назначению, использованию Боевой одежды пожарного (БОП).

Сотрудники предприятия уже имеют представление о назначении и важности доступа к такой экипировке: по одному комплекту есть в наличии в Ботакаре (санпропускник) и Северной промзоне (пост № 1) у службы охраны на въезде/входе на территорию. Теперь такими средствами защиты обеспечены все производственные площадки, где работает наибольшее число людей.

Определены лица, ответственные за их использование, которым необходимо сформировать навыки обращения с этим комплектом. Как правило, в цехах - это сотрудники технической службы - персо-



Ждите меня в ЦГПС!

нал определенной квалификации, имеющий наиболее полное представление об инфраструктуре цехов. Ответственные за использование боевой одежды пожарного и обучение персонала - начальники цехов. В их присутствии начальник службы безопасности и охраны труда «Акнар ПФ» *Степан* **Петрович Понкратов** провел обучение по отработке навыков надевания комплекта: без сноровки справиться с обмундированием не просто: необходимо защитить и лицо, и руки, а также воспользоваться огнетушителем, который всегда будет расположен рядом.

Сохранность комплекта, оперативность облачения, владение огнетушителем – возможно, это спасет чью-то жизнь!

Редакция газеты





БОЕВАЯ ОДЕЖДА ПОЖАРНОГО

ПАМЯТКА

Боевая одежда пожарного (БОП) предназначена для защиты тела от воздействия воды и теплового излучения, от опасных и вредных факторов окружающей среды, возникающих при тушении пожара и проведении аварийноспасательных работ, а также от неблагоприятных климатических воздействий. Одежда изготовлена из брезентовой ткани и является **основным по применимости средством индивидуальной защиты пожарных**. Одежда для пожарных используется при тушении любых пожаров всеми категориями работающих (охранниками, старшими охранниками смен).

В случае возникнове́ния пожара обученный сотрудник **быстро надевает БОП**, **противодымный противогаз** и убывает к очагу пожара. На месте возгорания он оценивает обстановку и в отсутствие угрозы жизни и здоровью, приступает к тушению очага пожара. При нахождении в зоне очага возгорания **соблюдать безопасную дистанцию** и **контролировать** окружающую обстановку.

ВНИМАНИЕ! БОЕВАЯ ОДЕЖДА ПОЖАРНОГО НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ НУЖД!



С.П. Понкратов: Про огнетушитель не забудьте!



В.Г. Бирюков: И лицо нужно защитить!



Анатолий Изотов экипирован полностью



Состав комплекта БОП утвержден!



E.C. Карнаухов: Как все сберечь-сохранить..?!



В санпропускнике самое место!



Владимир Смолянов: наденем как надо!



Комбикормовый цех: Любой очаг возгорания потушим



В. М. Ярцев: еще бы и оборудование цеха обновить...

Июнь 2018



Первое знакомство

В начале июня многие из нас, завтракая и обедая в столовой предприятия, обратили внимание на нового сотрудника в нестандартной для нас униформе работника общепита (она напомнила нам персонаж сериала «Кухня») - представляем стажерапрактиканта Алексея Зеленского.

Студент Карагандинского агротехнического колледжа по специальности «Организация питания» первое знакомство с профессией на практике решил начать на нашем предприятии.

Да и для нас – это первый опыт студенческой стажировки в столовой предприятия, как результат доверия к налаженной системе производства и управления процессом.

Заведующая столовой **Наталья Семеновна Полещук** рискнула взять на стажировку будущего специалиста, и ни она, ни ее коллеги не пожалели. Алексей оказался исполнительным, внимательным, заинтересованным работником, искренне вникающим и дотошно осваивающим азы поварского ремесла. Впрочем, как мы выяснили, в мечтах молодого человека- овладение искусством высокой кухни.

Для Алексея - это первое знакомство с профессией в деле.

А мы поинтересовались, как рождается мужской интерес к профессии повара? Готовить любит с детства, кулинарные эксперименты, как водится,



начинались на домашней кухне, когда мамы не было дома, а под присмотром находился младший брат. Первые шаги, пожалуй, как у всех - яйца, жареная картошка, гречневая каша... «Кашеварить» понравилось, увлекло, и после 9 класса решил заняться этим профессионально – получить квалификацию повара в Карагандинском агротехническом коллеже. Уже за плечами первый курс.

Что изучают будущие повара? Физиологию питания, кулинарию, впереди - освоение профессионального оборудования, спецпредметы в лабораториях осваивают – для этого и униформа заготовлена.

Блюда из курицы? Нет, пока не изучали, только в теории о курице - как правильно разделывать и т.п. Но в будущем, надеемся, будет обязательно любимое блюдо из курицы, причем акнаровской!

Блюда, которыми гордишься и балуешь своих домашних: пока это выпечка (увы, нам не доведется попробовать, изделия с кремом не готовят в производственной столовой) - профитроли и яблочная шарлотка.

Любимая кухня? Пока не определился. С чем нравится работать - с мясом! За время работы в «Акнар ПФ» освоил жареные окорочка, отбивные, котлеты, мясо по-гусарски - в общем, ассортимент блюд из курицы. Не сразу конечно, но постепенно коллеги доверили самостоятельную работу и оценили умения, особенно понравилось, как были приготовлены Алексеем тушеные свиные ребра.

Рабочим местом на практике Алексей очень доволен: кулинарная практика отличная, коллектив поддерживает и подсказывает, да и предприятие уважаемое.

Осенью предстоит официальная производственная практика - коллектив столовой рассчитывает на новое профессиональное общение с Алексеем Зеленским и сотрудничество на пользу всем.

Редакция газеты

Акнар-кулинар:

готовим из мяса птицы - отличная закуска!



Ингредиенты

Основа:

Куриное филе – 1 кг; Молоко – до 1 литра; Соль – 6 ч.л.

Coyc:

Оливковое масло – 2 ст.л.; Соевый соус - 2 ст.л; Мед – 2 ч.л.; Мускатный орех – 1 ч.л.; Сладкая паприка – 1 ч.л.; Сок лимона – 2 ст. л.; Чеснок – 6 зуб.

Пасторма от Галины Викторовны Семеютиной

Приготовление

В глубокую чашку наливаем молоко (300-400 мл) и добавляем соль. Перемешиваем все до тех пор, пока соль не растворится в молоке. В полученную массу добавляем куриное филе и оставляем на 2,5 часа, для того, чтобы филе стало мягче и просолилось.

Для соуса берем небольшую глубокую чашку и добавляем в нее оливковое масло (можно заменить на любое растительное), соевый соус, сладкую паприку, молотый мускатный орех, сок лимона, выдавливаем зубчики чеснока и добавляем мед. Все ингредиенты тщательно перемешиваем до однородной массы.

После того, как филе постояло, сливаем молоко и добавляем приготовленный соус. Перемешиваем и оставляем мясо на час. Далее, туго по кругу связываем мясо по два куска при помощи жгута либо нити для шитья. На противень стелим пергаментную бумагу, укладываем филе и поливаем соусом,

Духовку включаем на температуру 200 градусов и запекаем мясо ровно 20 минут. Затем выключаем духовку и оставляем филе еще на 20 минут.

Приятного аппетита!

Газета: "Жар Птица" №6 (127) Дата выхода: 10.07.2018 Редактор: И.В. Алясова Верстальшик: Ю.Б.Лукьянова

Собственник: ТОО "Акнар ПФ".

Свидетельство о постановке на учет периодического печатного издания и(или) информационного агенства № 10659-Г, выданное Комитетом информации и архивов Министерства культуры и информации Республики Казахстан от 30.01.2010 г.

Отпечатано: TOO «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