

MASLODEL

№4, июнь 2022

НАШИ ФАВОРИТЫ

Зублева И.Р.

«КОМАНДА «МАСЛО-ДЕЛ» – ЭТО

ЕДИНАЯ СЕМЬЯ!»

6-7 стр.

ПЕРСОНА «М»
НУРПЕЙСОВ К.Е.

«БУДЬТЕ ИСКРЕННЕ ВЛЮБЛЁННЫМИ
В СВОЕ ДЕЛО!»

11-13 стр.

**ЕСТЬ ТАКАЯ
ПРОФЕССИЯ**
Неупокоева Л.В.

«ДЕГУСТАЦИЯ ПРОДУКЦИИ –
ЗАЛОГ ВЫСОКОГО ДОВЕРИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ»

14-17 стр.



ДЕТИ-ЦВЕТЫ ЖИЗНИ

Креативные малыши тоже участвуют в жизни компании

21-22 стр.



"Деревенское" СҮТІ
- НАҒЫЗ ҮЙДЕГІ ЖЫЛУЛЫҚ!

МОЛОКО "Деревенское"
- ПО-НАСТОЯЩЕМУ ДОМАШНИЙ УЮТ!

СОДЕРЖАНИЕ

ГРУППА КОМПАНИЙ МАСЛО-ДЕЛ В ЦИФРАХ

СЛОВО ДИРЕКТОРА 04-05

РУБРИКА «НАШИ ФАВОРИТЫ» 06-07

МОЙ ПРОДУКТ 08-09

НОВОСТИ КОМПАНИИ 10

РУБРИКА «ПЕРСОНА «М» 11-13

РУБРИКА «ЕСТЬ ТАКАЯ ПРОФЕССИЯ» 14-17

БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ 18 -19

КРОССВОРД 20

ДЕТИ – ЦВЕТЫ ЖИЗНИ!
Конкурс рисунков, посвященный Международному
Дню защиты детей. 21-22

УГОЛОК ДОСТИЖЕНИЙ 23



ЛУЧШИЕ ТЕХНОЛОГИИ - ДЛЯ КАЧЕСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Масло-Дел - градообразующая компания



Более 25 лет
на рынке



4 производственных
завода



2600 сотрудников



Общий выпуск продукции -
более 170 тысяч тонн в год



Более 2 млрд. тенге -
налоговые отчисления
за 2021 год



24 филиала во всех
крупных городах РК



№1 предприятие в РК
с собственным произ-
водством молочной и
масложировой
продукции



Вертикально-интегрированная
структура, контролирующая
все этапы производства



Выпускает более
100 видов продукции



Партнерство с более
54 000 торговыми
объектами



АЛТЫН САПА



46 НАГРАД ИЗ НИХ 16 - ЗОЛОТЫЕ МЕДАЛИ



Уважаемые коллеги!

С большим удовольствием хочу поздравить вас с Международным Днем защиты детей!

Отмечу, что этот год Главой Государства объявлен Годом детей и этот светлый праздник приобрел особую значимость в нашей стране. В любом государстве забота о подрастающем поколении – жизненно важная, стратегическая задача. По большому счету, от ее успешного решения зависят благополучие, сила нации, ее нравственная основа.

«Особое внимание нужно уделить детям. Их благополучие – надежная гарантия успешного будущего нашего государства. Гармоничное развитие и счастливое детство подрастающего поколения – это наша общенациональная задача», - подчеркнул Президент, объявляя этот Год в честь самых ценных в жизни каждого из нас.

В свете нынешних реалий, наша задача - как никогда создать детям уют, окружить вниманием и заботой и обеспечить им максимальную безопасность. Желаю, чтобы наши дети никогда не видели воин и не роняли слезы от страха, боли и обид. Пусть у них всегда будет светлое небо над головой, семейное тепло и родительская забота!

Ведь детство остается в памяти человека временем беззаботных и радостных дней, ярких впечатлений, первых шагов к успеху. Каким будет детство наших детей – зависит от нас.

Желаю доброго всем здоровья, благополучия, взаимопонимания! А нашим юнцам – незабываемого, веселого лета, ставить перед собой новые цели, верить в себя и следовать мечте!

**Искренне, Генеральный директор ТОО «Масло-Дел»
П. Г. Селиванов**



В очередной рубрике «НАШИ ФАВОРИТЫ» корпоративного журнала ТОО «Масло-Дел» у нас в гостях директор филиала ТОО «Масло-Дел» по г. Актау Зублева Ирина Рамисовна. Очень интересно с Вами побеседовать и узнать о вашем бесценном опыте в нашей компании. Для начала расскажите, пожалуйста, о себе, какое у Вас образование?

О себе

Трудовую деятельность в компании

начинала с сентября, 2007 года. Родилась в Белоруссии, но родной страной своей всегда считаю Казахстан, так как выросла в Казахстане и всю свою осознанную жизнь проживаю в нашей огромной и лучшей стране. Окончила школу, поступила в вуз в Белоруссии. Образование не торговое, по первой профессии - технолог промышленного оборудования. Однако сложилось так, что к этой профессии со временем у меня пропал интерес, поскольку пришло понимание, что это больше мужская профессия, чем женская. И я стала искать себя. На пути к новым возможностям, так получилось, что торговля стала моей стихией.

Карьера

В поисках себя и любимого дела души Ирина Рамисовна пробовала себя по своей основной профессии в качестве технолога промышленного производства. В разные годы проработала на швейной фабрике, затем занимала должность коммерческого директора на кондитерской фабрике, где она поняла, что эта сфера ей по душе. Так, вскоре судьба свела ее с компанией «Масло-Дел». В стенах компании, в филиале города Актау Ирина попробовала себя супервайзером и уже спустя три месяца, успешно продемонстрировав свой профессионализм, приступила к обязанности директора компании.

- «Могу сказать, что если на протяжении пятнадцати лет я преданно служу нашей компании, значит, я очень ее люблю! Можно сказать, что это была любовь с первого взгляда. За годы трудовой деятельности было всякое: и сложности, и радости, «взлеты и падения», но мое искреннее отношение к компании и ее продукции осталось неизменным. Очень радуюсь, когда мы расширяемся, у нас появляются новинки, обновляется продуктовая линейка, которые пользуются высоким спросом у населения. И каждую новую продукцию я воспринимаю как свое детище и стараюсь максимально продвигать и популяризировать среди населения. Получаю огромное удовольствие, когда вижу, что наше детище признается потребителями, высоко оценивается нашими клиентами и широко распространяется в торговых точках. Радуюсь, когда получаю обратную связь от довольных потребителей. Особо хочу отметить молочную продукцию, бренды: «Сметашево», «Кефирово», сгущенное молоко, не имеющее конкурентов на рынке страны, томатная паста и многие другие продукты, - отмечает Ирина Рамисовна.



Легко ли работать в сфере продуктов питания?

- Если работа доставляет тебе огромное удовольствие, и ты любишь, то чем занимаешься, то нет разницы, что продавать. Главное с удовольствием выполнять свою работу, а сложности они везде бывают. И насколько ты с ними быстро справляешься, это и показывает уровень твоего профессионализма. На самом деле я всегда работала только с продуктами питания и ничего не могу сказать, какие сложности могут возникать в остальных сферах.

Что Вы можете сказать о производимой продукции?

- Я уже сказала, что люблю свою компанию и это не громкое заявление. Это то, чем я живу, на протяжении пятнадцати лет. Я считаю, что команда «Масло-Дел» – это единая семья и горжусь, что работаю в одной из лучших отечественных компаний Казахстана. Компания развивается, увеличивает ассортимент, который тепло принимается потребителями. Я думаю, что у нас еще впереди очень много горизонтов, которые мы можем покорить.

Развитие

То как мы развиваемся, какими темпами, это все сказывается на росте наших продаж. Хотелось бы добавить для работы интересные инструменты, чтобы улучшить продвижение продаж. Это и маркетинговый ход, и затраты по хозяйственной части, чтобы улучшить качество доставки. Уверена, что для этого у нас есть высококвалифицированные специалисты.

Ваши пожелания

Могу пожелать компании только процветания. Если говорить о нашем филиале, коллективе и динамике развития, то динамика говорит сама за себя. Мы развиваемся, в нашем городе «Масло-Дел» – это один из самых лучших и ведущих представителей отечественного производителя. Динамика с прошлыми годами у нас положительная. К первому полугодю 2022 года сравнительно с 2021 г. продажи выросли почти на 100%. И это все результат востребованности нашего продукта у населения и высоко спроса. Вижу огромный потенциал, если будут слаженно работать все структуры нашей компании и продолжат демонстрировать единый командный дух, начиная от производства и заканчивая торговлей, то нас ждет безусловный успех и процветание. Желаю всей нашей команде, в такое сложное, турбулентное время, прежде всего, огромного крепкого здоровья, стабильности в жизни. Если наша компания будет процветать, то у нас будет всегда стабильность в жизни. А торговая команда у меня отличная, каждый любит то, чем занимается. Так получилось, что наша беседа совпала с июньским выпуском нашего журнала. Хочу выразить свои пожелания в адрес наших детей. Желаю всем мирного неба над головой, счастливого детства, чтобы наши дети всегда радовали нас своими успехами и достижениями, а все невзгоды обходили стороной.

-Большое спасибо за содержательную беседу! Желаем Вам успехов в работе и покорения новых вершин!

P.S: Сегодня Ирина Рамисовна – прекрасная хранительница семейного очага, воспитывает двоих великолепных детей – сына и дочь. В свободное от работы время обожает путешествовать, активно занимается спортом, любит ежедневные пешие прогулки на свежем воздухе. Верно следует своим жизненным принципам. Мы безмерно рады, что в нашем коллективе есть такие позитивные, многогранные и талантливые люди!

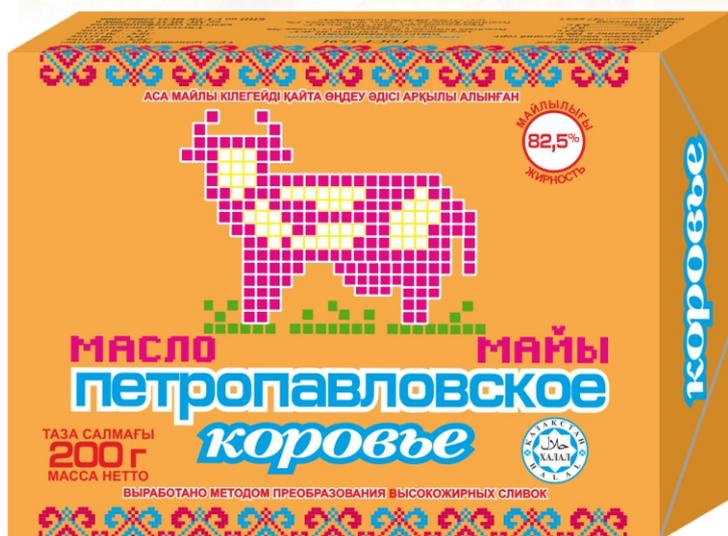
Беседовала Эльмира Абдыхан
Пресс-служба компании «Масло-Дел»



МОЙ ПРОДУКТ



Масло Коровье, 180 г
Характеристика
Натуральное сливочное масло высшего сорта, производится из натуральных высококачественных продуктов в соответствии с ГОСТ. Подходит для приготовления любых блюд от простых до самых изысканных.
Жирность: 82,5%
Нетто: 180 г
Срок хранения: 6 мес



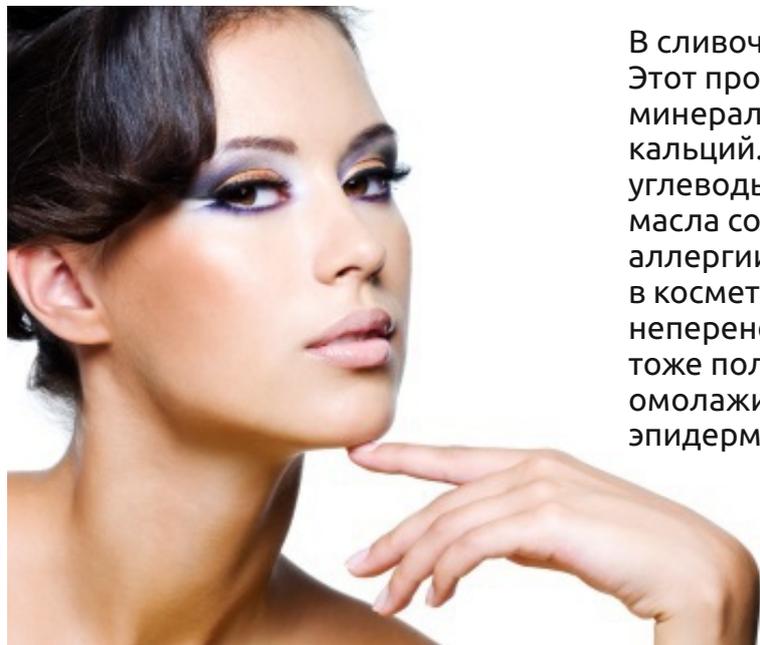
Масло "Петропавловское" коровье, 180 г
Характеристика
Натуральное сливочное масло премиум класса. Производится по новейшим технологиям в соответствии с ГОСТ. Подходит для бутербродов и других кулинарных изделий.
Жирность: 82,5%
Нетто: 180 г
Срок хранения: 6 мес



Масло «Крестьянское», 180 г
Характеристика
Натуральное сливочное масло высшего сорта, производится из натурального коровьего молока, полученного в Северо-Казахстанской области, методом преобразования высокожирных сливок, в соответствии с ГОСТ. Содержит витамины и полезные вещества, необходимые организму.
Жирность: 72,5%
Нетто: 180 г
Срок хранения: 6 мес

Полезьа сливочного масла в косметологии

А вы замечали, что те, кто сидит на диетах, через какое-то время жалуются на то, что их кожа становится сухой, дряблой, лишеной тонуса? Все дело в нехватке в организме жиров. И в первую очередь сливочного масла. Даже суровые диетологи, помогающие женщинам сохранить осиную талию, признают, что молочные жиры нужны организму. Ведь масло является продуктом переработки сливок. В качественном продукте содержится от 62 до 85 процентов молочных жиров.



В сливочном масле есть витамины группы В, А, Е, С и РР. Этот продукт питания – настоящий кладезь полезных минералов, таких как магний, фосфор, железо, цинк и кальций. В нем есть незаменимые жирные аминокислоты, углеводы и белки. Еще одно преимущество сливочного масла состоит в том, что оно практически не вызывает аллергии. Если применять продукт наружно, в косметологии, им могут пользоваться даже те, у кого непереносимость лактозы. Для лица сливочное масло тоже полезно - оно будет производить заметный омолаживающий эффект. Оно глубоко проникает в слои эпидермиса, даруя коже все свои лучшие свойства.

Ловите пару рецептов для красоты с использованием нашей продукции

Крем для области вокруг глаз

Можно использовать сливочное масло в чистом виде и для чувствительной кожи век. Размягченный продукт вбиваем в область над и под глазами легким похлопыванием подушечками пальцев. Можно также сделать домашний крем из сливочного масла для лица и век: Смешиваем по две столовых ложки ромашки аптечной и цветков липы и заливаем половиной стакана кипятка. Провариваем этот чай около 10 минут. Полностью остужаем. Для крема смешиваем две ложки отвара, одну – сливочного масла и несколько капель касторового. Взбиваем до получения пышной массы. Используем на ночь. Крем может храниться в холодильнике до пяти дней.

Питательные маски

Не забываем о витаминах и полезных веществах, которые может подарить сливочное масло коже лица. Для приготовления масок берем, кроме основного ингредиента, фрукты или творог.

Ореховая. Ядрышки (15 г) размельчаем в пудру блендером. Смешиваем порошок грецкого ореха с маслом (10 г), жидким медом (7 мл) и половиной желтка. Наносим на лицо, смываем через 25 минут.

Творожная. Трем очищенный от кожуры огурец (10 г). Смешиваем со сливочным маслом и мягким творогом (по 20 граммов). Такую маску следует держать не менее получаса.

Фруктовая. Одинаковые дольки яблока, хурмы и банана измельчаем в блендере.

В это фруктовое пюре добавляем 10 грамм сливочного масла и 15 миллилитров жирных сливок. С целительным составом на лице следует отдохнуть с четверть часа.

Доброго здоровьица и безупречной красоты вам с продукцией Масло-Дел!

Дорогие читатели!

Наша компания всегда делится с вами своими достижениями, успехами применения современных технологий, способов логистики и многими другими заслугами. Спешим сообщить, что теперь у нашей компании имеется собственный железнодорожный подвижной состав. ТОО «Масло-Дел» приобрело в частную собственность 140 изометрических вагонов для перевозки всей производимой продукции. Стоит отметить, что на сегодняшний день 91 из них же курсируют по всем регионам страны.



Для нашей компании всегда важнейшей задачей при перевозке грузов является сохранение качества и количества перевозимых товаров. При отсутствии соблюдения надлежащих мер безопасности всегда присутствует высокий риск товарных потерь. И компания нашла приемлемое решение при организации перевозки продукции.

Крытые грузовые изотермические вагоны специально предназначены для перевозки скоропортящихся грузов. По сути дела, это вагон термос, который способен максимально долго сохранять заданную температуру, причем как положительную, так и отрицательную.

Уверены, что наши потребители непременно оценят высокое качество продукции бренда «Масло-Дел», все инициативы компании и вложенные инвестиции, направлены, прежде всего на клиенториентированность, отмечают эксперты производства.



Герой нашего текущего номера в рубрике персона «М» директор молочного завода компании Масло-дел в г. Петропавловск, Нурпеисов Канат Елубаевич. Здравствуйте, рады Вас приветствовать.

-Расскажите, пожалуйста, о себе, образовании и семье?

Я родился в Акмолинской области в 1977 году. В 1998 году окончил институт сельского хозяйства Кокшетауского университета им. Ш.Уалиханова, получив квалификацию ученого агронома. Трудовую деятельность начал в 2001 году в должности ведущего специалиста пограничного поста Акмолинского областного территориального управления МСХ РК. Одновременно получил заочное образование в Карагандинской юридической академии «Фемида», где получил квалификацию по специальности «Юриспруденция».

После 11 лет работы на государственной службе решил продолжить трудовую деятельность в частной структуре. С этого момента началась моя трудовая деятельность в ТОО «Масло-Дел». В 2012 году я заступил менеджером по закупу сырья. Получив хороший опыт в отрасли хранения и реализации зерновых масличных культур, в июле 2014 года был назначен директором ТОО «Масло-Дел Петропавловск» (элеватор). А дальше я решил посвятить свою работу молочной промышленности. В сентябре 2021 года был назначен директором завода ТОО «Масло-Дел» в г. Петропавловск. Имея высокий профессиональный уровень, Канат Елубаевич, осуществляет свою работу умело и эффективно, постоянно добиваясь высоких результатов. Управленческие решения принимает обоснованно, быстро, руководствуясь интересами предприятия. Упор в повседневной работе делает на организацию эффективного взаимодействия структурных подразделений и должностных лиц из числа руководящего состава предприятия.

Расскажите, пожалуйста, о заводах ТОО «Масло-Дел», которые Вы возглавляете?

Предыстория

В июне 2004 года организовано предприятие по переработке молока и выпуску готовой молочной продукции. Филиал ТОО «Масло-Дел» в г. Петропавловске - стабильно работающее предприятие с постоянно расширяющимся объёмом производства и ассортиментом. Производство обеспечено всеми техническими ресурсами, позволяющими перерабатывать до 250 тонн молока в сутки, принимаемого от хозяйств области и частных лиц. Структура предприятия включает в себя наличие своей отопительной котельной, транспортного цеха, компрессорного цеха, систему очистки воды – осмос, производственные цеха по выработке ультрапастеризованных продуктов, масла, сухого молока, складские помещения и холодильные камеры.

Инфраструктура предприятия

В деятельности предприятия задействовано 480 рабочих мест от инженерно-технического и технологического состава до рабочих. В компании имеется своя физико-химическая, микробиологическая лаборатория, которая применяет в работе научно-обоснованные приёмы переработки жирового сырья, что позволяет получать высококачественную продукцию с заданными свойствами. Работники лаборатории контролируют качество принимаемого молока сырья, вспомогательного сырья и продукцию на всех этапах производства. Продукция выпускается согласно нормативных документов и соответствует всем санитарно-гигиеническим нормам. Благодаря применению натуральных компонентов, выпускаемая продукция обладает хорошим вкусом и сбалансированным жирно-кислотным составом.

Продукция

В настоящее время предприятие выпускает до 55 наименований продукции, в ассортименте: сухое обезжиренное молоко, сладкосливочное масло несолёное 82,5% жирности, сладкосливочное «Крестьянское масло» 72,5% жирности, ультрапастеризованное питьевое молоко и сливки, стерилизованное концентрированное молоко, молокосодержащие питьевые и сквашенные продукты, кисломолочная продукция (кефир, сметана). Для производства ультрапастеризованных продуктов используется молоко высшего качества. Высокотемпературный режим тепловой обработки $140\pm 2^\circ\text{C}$ помогает устранить бактериальную опасность, сохранив полезные витамины и микроэлементы. Это качественные натуральные продукты, не содержащие консервантов. Уникальная упаковка защищает от внешнего воздействия света и воздуха, сохраняя продукт свежим на протяжении 6 месяцев при режиме хранения до $+ 25^\circ\text{C}$. Продукция производится на высоко технологическом оборудовании компании Tetra Pak в асептических условиях. На заводе запущены 3 процессные линии, максимальное производство молока 500 тонн в сутки. За последние несколько лет производится масштабная модернизация завода. Строятся новые цеха и создаются дополнительные рабочие места. В ближайших планах построить и запустить в производство ещё один цех с оборудованием компании Tetra Pak.

Так же на заводе находится цех по производству сухого обезжиренного молока. Сухое обезжиренное молоко вырабатывается из пастеризованного сырья, путём сгущения и последующего высушивания на распылительных сушильных установках. Сладкосливочное масло производится без консервантов, содержит в себе жизненно необходимые витамины А, Е, Д, и обладает высокой усвояемостью.

Представительства

Наша компания имеет торговые представительства в различных регионах РК и освоение Российского рынка

Также хотел бы рассказать немного о нашем элеваторе. Зерновой элеватор относится к современным промышленным комплексам для приема, подготовки, хранения и отпуска зерна, имеющего соответствующую кондицию и находящегося в условиях, позволяющих поддерживать его качество на уровне принятых стандартов. Устройство и принцип работы элеватора рассчитаны на полноценный контроль процессов, выполнение технологических требований и оптимизацию логистических решений в пределах комплекса.

Современные технологии

Принцип элеватора — последовательное выполнение технологических процессов. Наш элеватор в настоящее время является заготовительным, ориентированным на работы по приему из хозяйств, очистке, сушке, кратковременному и среднесрочному хранению масла семян, с последующей отгрузкой на переработку. С возможностью отгрузки в вагоны и в автомобильный транспорт.

После строительства МЭЗ со всем производственным оборудованием— элеватор из заготовительного переориентируется в производственный комплекс, способный принимать сырье с ЖД транспорта. Длительно хранить семена в силосах на 40 тысяч тонн зерна, рассчитанные на оперативный отпуск в производство и поддержание запаса рабочего материала. Мы работаем с современным оборудованием фирмы Tetra Pak. Это оборудование оснащено высокотемпературной (УНТ) стерилизации продукта, что позволяет продлить срок годности упакованной продукции до 12 месяцев. Оборудование не требует больших производственных площадей, удобно в эксплуатации и техническом обслуживании, производственный процесс полностью автоматизирован, производительность фасовочных автоматов 8000 пакетов в час. Асептическая обработка гарантирует отсутствие вредных бактерий как в самом продукте, так и на упаковочном материале на стадии наполнения. Стерильность соблюдается на всех этапах производственной цепочки. Это касается и продукта, и упаковочного материала, и технологического оборудования, и самих цехов, где производится продукт.

-Насколько сложная работа в производстве? Что Вас мотивирует? Есть ли чем гордиться, какими достижениями Вы бы могли похвастаться?

Я начал работать с сентября. И так получилось, что попал в самый пик производства. И сгордостью могу сказать, что за последние два года мы увеличили производство в два раза, а штат сотрудников – в три. Считаю это серьезными достижениями и могу смело утверждать, что команда не собирается на этом останавливаться.

Моя мотивация – это то, что работа мне очень нравится, она интересная! Сейчас, например, мы устанавливаем новое оборудование, строим новые планы по повышению качества молока. В планах – выйти в лидеры по объему производимого молока и, конечно, по качеству. У нас сейчас очень много нового: новый маслоцех, новая приёмка молока, идёт строительство третьей линии Tetra Pak. Мы уверенно движемся на увеличение молока на 40-50%.

Хочу пожелать коллегам быть искренне влюблёнными в свое дело. Непрерывно учиться, работать над собой и на благо компании, клиентов. Ваша карьера – в ваших руках. Помните, что нет ничего невозможного, границы только в голове. Успехов и побед!

Беседовала Екатерина Тянь
Пресс-служба ТОО «Масло-Дел»



Р.С. Кстати, Канат Елубаевич - примерный семьянин, вместе с супругой воспитывают четверых замечательных детей. Старшая дочь уже является студенткой. Вот такие у нас коллеги с правильными жизненными ориентирами, активной гражданской позицией и трудолюбивые.

РУБРИКА «ЕСТЬ ТАКАЯ ПРОФЕССИЯ»



Лариса Неупокоева Директор по качеству ТОО Масло-Дел

Очередная гостья рубрики «ЕСТЬ ТАКАЯ ПРОФЕССИЯ»

Директор по качеству ТОО «Масло-Дел» Лариса Владимировна Неупокоева. Прежде чем попасть на прилавки магазинов и на столы наших потребителей, продукция компании проходит множество этапов контроля качества: внешний вид упаковки (наличие царапин или других повреждений), правильность и четкость маркировки даты, прочность сварных швов, герметичность, масса упаковки с продуктом и многое другое. Лариса Владимировна занимается одним из ключевых направлений производства, отвечая за качество выпускаемой продукции, в том числе и дегустацию. А это залог успешного формирования положительной оценки продукции бренда «Масло-Дел», на основании которой принимается решение отправки продукции в реализацию.

- Лариса Владимировна, расскажите, пожалуйста, каковы правила, положения и алгоритмы работ при проведении дегустации продукции в современном предприятии?

- В нашей компании особое внимание уделяется качеству выпускаемой продукции, поэтому дегустация проводится ежедневно по утрам с участием дегустационной комиссии в специально отведенном помещении. При проведении процедуры дегустации мы придерживаемся строгих правил, разработанных компанией.



Заведующая лабораторией Женискуль Иешева с командой специалистов лаборатории

В состав дегустационной комиссии входят:

Ответственный за проведение дегустации - сотрудник отдела качества и состав комиссии;
Заместитель директора по производству и технологии;

- Заведующий лаборатории;
- Главный технолог;
- Начальники производственных цехов;
- Сотрудники отделов маркетинга, продаж (по графику);

В дегустации не так просто принимать участие, то есть члены комиссии должны соблюдать определенные требования. Для того, чтобы не перебить вкус, участники не должны курить перед проведением дегустации, красить губы, пробовать какую-то острую пищу, которая может повлиять на их пробу, неправильно оценить вкусовые качества дегустируемой продукции.

- Мы приняли участие в очередной ежедневной дегустации и лично ознакомились с порядком ее проведения.

Так, изначально заведующий складским хозяйством для проведения ежедневной дегустации обеспечивает дегустационную комиссию готовой продукцией, выпущенной за предыдущие сутки. Имеются особенности для некоторой продукции: масла, спред и маргарин фасовка необходимо дать время на заморозку, дегустация через 24 часа после выпуска, монолиты масло, спред на следующий день после выпуска, молочные консервы на 5-й день после фасовки, томатная паста и масло Доброе и Дельное в стаканчиках через 48 часов после выпуска.

- Перечень произведенной продукции составляется сотрудником отдела планирования по производству и в распечатанном виде предоставляется представителю СГП, на основании данного перечня выбивается накладная, кладовщиком/завскладом производится забор для дегустации.
- При составлении сводного отчета по дегустациям за месяц ответственным за проведение дегустации учитывается количество проведенных дегустаций, количество продегустированной продукции. Сводный отчет по дегустациям за прошедший месяц передается в ФЭО/бухгалтерию до 5-го числа следующего месяца ответственным за проведение дегустации.
- Ответственный за проведение дегустации менеджер по качеству Айна Сақышева контролирует обеспечение доставки дегустируемой продукции (масел, спредов из монолитов, сгущенного молока и т.), извещает участников дегустации, готовит протокол дегустации готовой продукции
- Заведующий столовой обеспечивает посудой, салфетками и прочим.

Лариса Владимировна убеждена, что такая масштабная работа по оценке качества выпускаемой продукции не была бы возможной при слаженной командной работе коллег по цеху: специалистов лаборатории, отдела по производству и технологии, производственных цехов и отдела маркетинга. Такой вот ежедневный кропотливый труд делает команду крепче, сплоченнее добавляет опыта и профессионализма, а выпускаемую продукцию твердым лидером на рынке.



Специалисты лаборатории во главе с заведующей Женискуль Ишевой

- Действительно, мы убедились, что проведение дегустации — это нелегкий труд, ведь на кону качество производимой продукции и доверие миллионов клиентов! Расскажите, пожалуйста, каковы основные правила проведения ежедневной дегустации?

- Назову ключевые:

■ Во время проведения ежедневной дегустации должны соблюдаться санитарно-гигиенические нормы и правила, а также порядок.

■ Участники дегустации должны дать достоверную, индивидуальную и объективную оценку качества представленной продукции.

Состав дегустационной комиссии



■ Во время дегустации соблюдать тишину не обсуждать своих вкусовых ощущений. Вести переговоры и дискуссии только после сдачи дегустационных листов.

■ С целью получения объективной информации за два часа до дегустации нельзя употреблять острую пищу, пить кофе, курить. По результатам проведенной дегустации члены комиссии заполняют протоколы дегустации готовой продукции по существующей форме, где указывается наименование продукта, дата выработки, факт дегустации, товарный вид, цвет и органолептические показатели, которые оцениваются по бальной шкале.

-Участники также имеют возможность оставить отзывы и комментарии, касательно качества продукции и в случае не согласия, выдвинуть предложения не отпускать продукцию в реализацию.

В случае снижения оценки участник комиссии должен в графе Примечание указать замечание по качеству дегустируемого продукта.

Предлагаемая оценка качества готовой продукции по сумме набранных баллов:

-18-19 баллов — хорошее качество;

-16-17 баллов — удовлетворительное качество;

-менее 16 баллов - неудовлетворительное качество.

Главный технолог и зав лаборатории дают комментарии по поводу возникновения несоответствующей продукции. Такие вот основные правила нашей работы. При оценке менее 16 баллов принимается решение о не допуске продукции к реализации.

- Благодарю за беседу. Уверена, что эта информация будет очень полезна нашим коллегам. В следующих выпусках нашего журнала, мы непременно продолжим рассказ об особенностях проведении дегустации.

Беседовала Эльмира Абдыхан



*Оценка качества продукции
в лаборатории*



Состав дегустационной комиссии



Менеджер по качеству Айна Сакышева

БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ

Благотворительность и социальная ответственность – неотъемлемая часть корпоративной политики нашей компании. Важнейшими ключевыми ценностями компании являются: милосердие, человеколюбие, сострадание, влияющие на качество жизни отдельных социальных групп и общества в целом. Как правило, мы не из тех, кто афиширует благие дела, но хотим показать пример другим. Чем больше людей удастся вовлечь в благотворительность, тем прекрасней будет наше общество!

Помощь ветеранам ВОВ



ОФ «Счастье своими руками»

ОФ Бостандык, г. Кызылорда



Центр адаптации несовершеннолетних, г. Костанай

Благотворительная акция, посвященная Международному Дню защиты детей. Помощь городской больнице №14 г. Алматы.



КРОССВОРД

Дорогие читатели!

Уверены, что на досуге вам будет интересно разгадать кроссворд, в котором загаданы давно любимые бренды!



Ж	П	К	Б	Ф	К	М	С
А	Ъ	Е	У	Т	У	И	Р
Й	О	Р	Р	Ф	Ю	Л	О
Л	Ь	Е	Ё	Л	Ж	К	Д
А	Д	М	Н	Л	Н	О	Н
У	Е	Е	К	Д	Ы	В	О
Г	П	Т	А	О	Й	О	Е
К	О	Р	О	В	Ь	Е	Ы



Дорогие читатели!

В этом номере нашего журнала, в честь празднования Международного Дня защиты детей, мы с большим удовольствием рады продемонстрировать вам творчество наших самых юных и креативных ребят!

Представляем вашему вниманию коллекцию рисунков детей наших сотрудников. Их возраст от 3 лет и выше, все они по-своему искренне любят нашу компанию и готовы своим уникальным творчеством принимать активное участие в жизни «Масло-Дел».

Вы только посмотрите, какое разнообразие палитры, богатая фантазия и развитое мировоззрение у наших малышей! Давайте пожелаем им творческих успехов, счастливого детства и бесконечных побед на жизненном пути! Пусть детский смех украшает каждый дом, и каждый ребенок растет в любви и заботе. Берегите своих детей!

Арлан К. 4 лет



Инкара К.



