



Территория ВиВ

ГАЗЕТА О ЖИЗНИ ПРЕДПРИЯТИЯ И НАШИХ ПАРТНЁРОВ



Натошак и песня не поётся

Став самостоятельными, в 90-е, водоканальцы в первую очередь стали решать назревшие социальные вопросы. Одна из приоритетных задач руководства на тот момент – организация качественного, полноценного и недорогого питания работников Водоканала. Решение этой важной задачи было поручено Черемнову Александру Егоровичу. Именно он нашёл первое оборудование и начал обустройство помещения. Спустя некоторое время, а именно 25 лет назад, на свет появилось обособленное предприятие питания Сервис-Аква.

Началось всё с помещения. Сделали ремонт. А оборудования нет, да и купить негде – всё приобреталось только по разнарядке. Александр Егорович договорился с директором треста столовой КМК. Удачное стечение обстоятельств: в тот самый момент они списывали старое кухонное оборудование. После списания все холодильные камеры и профессиональные печки благополучно перевезли на Водоканал и смонтировали. Правда, есть нюанс: техника требовала капитального ремонта. Здесь выручили РММ. Только благодаря мастерам цеха – токарям и фрезеровщикам – удалось восстановить и наладить этот списанный хлам. Да ещё как! Обновлённая техника ещё верой и правдой прослужила нашей столовой много лет (последний холодильник только в этом году утилизировали)!

Черемнов Александр Егорович: «*На Драгунском водозаборе есть бомбоубежище. Там хранили овощи – картофель, морковь, свёклу. Квашеную капусту сами заготавливали в больших бочках. Осенью ездили закупали у колхозов. Светлана Леонидовна искала надёжных поставщиков, договаривалась. Продукты были отменные!*». Мясо привозили из Алтая. Старались затариться крупами, лапшой и сахаром впрок (на всякий случай), мешки были навалены под потолок. Обеды привозили и в удалённые подразделения. Специально для этих целей были оборудованы буфеты на ДЦВС (в том числе для сотрудников завода Ирбис) и ЦОСК. Приготовленные блюда доставлялись туда и разогревались. Брежницкая Светлана Леонидовна устроилась сначала поваром, потом её утвердили на должность заведующей: «*Несмотря на всеобщий дефицит, в нашей столовой каждый день к гарниру шло много рубленого: блюда из курицы, мясные или рыбные котлеты, гуляш, отбивные или поджарка. Кормили по 400 человек за день. Много мужиков. Аварийщики, водители – смены по 12 часов. Многие сразу брали по 5 котлет, заворачивали с собой!*».

Такова история возникновения нашей столовой. Весь этот непростой путь проделан, чтобы каждый день работники нашего предприятия могли есть вкусные, сытные и горячие блюда, ароматную выпечку. Ведь далеко не у всех компаний нашего города оборудована собственная кухня и столовая. И так здорово, что этот ежедневный труд поваров ценится коллегами, которые оставляют свои положительные отзывы о корпоративном питании предприятия.

«Очень понравился салатик коул-слоу – свежий и сочный! Спасибо, что балуете нас новинками!»

«Спасибо за возможность вкусно, разнообразно обедать по приемлемым ценам. Ещё и с доставкой!»

«В последнее время стала заказывать у вас кондитерские и мучные изделия. Стало очень вкусно. Спасибо»

Поздравляем Сервис-Аква с 25-летием и желаем дальнейших творческих успехов!

Листая старинные календари

Июль – «липень». Цветёт и пахнет липа, дни становятся жарче, а ночи длиннее, что напоминает нам о том, как быстротечно лето. Ещё июль называли «страдник», потому что начиналось время страды, напряжённой летней работы на полях, а также «грознник» – из-за большого числа гроз.

1 июля – Летние кузьминки. Хозяйки в этот день варили кашу, а потом приглашали Кузьму и Демьяна отведать кушанье. Кашей угощали соседей, нищих и странников.

5 июля – Жайники. Праздник начала сбора урожая. В этот день люди начинали жатву и сенокосы, благодарили Землю-Матушку за хороший урожай. Если пшеница и рожь не были готовы для сбора, косили траву, а детей отправляли в лес и на полянки за ягодами.

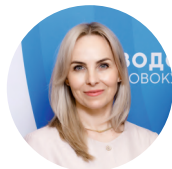
9 июля – Ягодник. В народе день священномучеников Панкратия и Кирилла прозвали «Ягодником» или «Черничным днём». На Руси чернику считали одной из самых целебных ягод. Считалось, что если ягод в лесу много, то зима будет холодной. А если черника созреет не успевала – к холодной осени. Также в этот день собирали первые огурцы. Чтобы урожай был богатый, первый сорванный овощ хозяйки закапывали в самый потайной угол огорода и обильно поливали это место квасом или молоком.

19 июля – Летние Мокриды. В это время судили о том, сухим или мокрым будет остаток лета.

26 июля – Летнее Макошьё. Богиня Макошь



Директор по общим вопросам
Чернышев
Илья Викторович



Заместитель директора по общим вопросам
Баженова
Анна Николаевна

«Поздравляю сотрудников Сервис-Аква с этой внушительной юбилейной датой! Четверть века – стабильная многолетняя выдержка как в лучших итальянских винах. Желаю коллективу предприятия любить своё дело и с каждым днём превращать его в увлекательное гастрономическое путешествие!».

«Все 25 лет у руля предприятия стоит энтузиаст своего дела, бессменный руководитель Брежницкая Светлана Леонидовна. Именно под её началом всё это зародилось и сейчас продолжает работать. Огромная благодарность за преданность и всецелое посвящение себя общему делу! Но все мы знаем, что любой успех невозможен без команды. Сейчас каждый сотрудник нашей столовой является первоклассным специалистом. Повара изо дня в день одними из первых заступают на смену ранним утром, чтобы вся еда была приготовлена точно в срок, а главное – приготовлена вкусно. Приятно осознавать, что все внедряемые в производственные процессы кухни новшества радуют водоканальцев. Самой большой похвалой и оценкой труда для наших поваров являются довольные и сытые коллеги из других подразделений.

Поздравляю Сервис-Аква и желаю дружеской атмосферы в коллективе, чувства юмора и оптимизма, а также любви к выбранной профессии. Пусть любые трудности не пугают, а наоборот – становятся отправной точкой для роста и появления новых возможностей и перспектив. Будьте всегда готовы к кулинарным экспериментам, освоению современного оборудования, новых блюд и технологий приготовления!».

относится к числу главных божеств ведического пантеона в дохристианской Руси. У неё просили укрепить семейный союз, найти любовь, защитить семейный очаг.

27 июля – Чуров день. Чур – хранитель

собственности, сторож родовых обычаев, защитник границ. В этот день люди осматривали свои владения и защищали их заговорами и обрядами.

Подготовлено Надеждой Филюшиной

В ГОСТЯХ У ИМЕНИННИЦ

Помещение столовой – точка притяжения практически всех водоканальцев. Потому что наша столовая славится большим ассортиментом блюд, приготовленных по-домашнему. И сегодня мы посетили Сервис-Аква неслучайно. В этом месяце организации исполняется 25 лет. Поздравляем! И хотим поговорить с её женским коллективом как с именинницами.

05:30 На кухне тихонечко загорается свет. Повара не спеша переодеваются в свою амуницию. Включают конвектоматы. Оборудование должно предварительно нагреться, чтобы быть готовым принять на прожарку заполненные до краёв противни. Утренний чай.

05:45 Вдруг темп происходящих на кухне действий резко, как будто кто-то включил перемотку x10, становится молниеносным. Из морозильных камер достаётся огромная масса заготовок. Сегодня в меню значатся паровые биточки и котлеты, рубленый шницель, грудка в горчином маринаде, куриные шашлычки, биточки по-селянски, мясо по-купечески, азу по-татарски и чахохбили, а также филе кеты по-гречески. И это только горячие блюда. Чтобы приготовить такие разносолы – каждое блюдо своим способом – нужно чётко скоординировать свои действия. Времени в обрез. Все повара мастерски снуют от одной точки кухни до другой: здесь загрузили заготовки, поставили таймер, включили нагрев, там надели перчатки – взялись за ножи, в соседнем цехе подготавливают к загрузке в печь очередную порцию горячего (мясные и рыбные заготовки согласно утверждённой рецептуре снабжают приправами, овощами и прочими ингредиентами). Всё вокруг кипит и шкварчит – красота.



У каждого повара своя зона ответственности. Вержбицкая Ольга Олеговна отвечает за холодный цех, а Корсукова Елена Павловна и Чугайнова Наталья Сергеевна – за мясной. Ренер Наталья Юрьевна готовит супчики, гарниры и напитки. Старший повар Васёва Ольга Васильевна в помощь всем цехам (где сейчас наибольшая загрузка – там и она). Кухонные рабочие Злобина Ольга Николаевна и Шеренгина Ольга Викторовна чистят картофель и шинкуют капусту. Часть овощей можно измельчить с помощью робота-комбайна. Но, например, нарезка кубиком делается только вручную. Огурцы и морковь для хе по-корейски – тоже.

Пекарь-кондитер Потылицина Наталья Александровна заводит тесто, чтобы побаловать посетителей столовой чем-нибудь пышным, мягким и вкусеньким. Тесто формуем и добавляем начинку. В системе учёта висит несколько предзаказов на песочники с конфитюром и курник в слоёном тесте. Делаем!

08:30 Все рабочие поверхности постоянно третируют. Одни продукты приготовили – протёрли столы – разложили другие. Время летит незаметно, а работа спорится. Моем и разворачиваем зону раздачи, чтобы загрузить сюда готовые блюда, предназначенные на доставку. Весь процесс приготовления происходит под чутким контролем качества и соблюдением технологии приготовления

со стороны заведующего производством Штайгер Ирины Анатольевны. Сейчас в программу поступают заказы с удалённых подразделений и от сотрудников других предприятий, а Ирина Анатольевна обрабатывает поступившие заказы в специальной программе. Остальные сотрудники кухни раскладывают по контейнерам первое, второе и выпечку. Всё новые и новые заказы продолжают поступать в систему. На текущую минуту нужно подготовить к отправке 390 контейнеров. Эх, глаза боятся – руки делают.

09:45 Директор столовой собирает все упакованные тёплыми руками поварами пакеты с едой и отправляется в путь. Маршрут построен заранее, день ото дня практически не меняется. Горячие обеды один за одним передаются из рук в руки всем нашим постоянным и горячо любимым заказчикам.

Особой популярностью на доставке пользуются различные боулы и запечённые в индивидуальной форме блюда. Категорию этого раздела меню пополнила ещё одна новинка – «Поке с курицей терияки». Кстати говоря, все приготовленные в первый день 60 наисвежайших поке раскупили в ранние утренние часы. Это успех!

Идеи новинок появляются неслучайно. Вся команда, организующая корпоративное питание нашего предприятия, включая в том числе директора по общим вопросам Чернышева Илью Викторовича и его заместителя Баженову Анну Николаевну, старается следить за трендами в области кулинарии. На совещаниях обсуждаются гастрономические планы, производится срез текущих показателей продаж, анализируется опыт коллег по цеху – рассматриваются предложения как местных заведений общепита, так и меню из других городов России. Обнаруженную потенциально интересную идею сначала рассматривают «на бумаге»: берут несколько рецептов блюда из разных источников и сравнивают состав. Потом готовят три версии с разным соотношением ингредиентов, соусами, специями. Повара самостоятельно выбирают один из них. Но далее этот рецепт дегустирует уже сторонняя фокус-группа из числа сотрудников, не имеющих специального поварского образования. Эти люди оценивают получившееся блюдо на внешний вид и вкусовые качества. Финальные корректировки – и блюдо вносится в меню.

10:00 Тем временем в помещении столовой все готовится к приёму посетителей. Разливаем по стаканам йогурт и напиток из шиповника – они занимают своё почётное место возле кассы. А зона раздачи то пуста! Вся еда на доставке. Что ж, нужно вновь отмыть все металлические гастроремкости, чтобы загрузить туда новую порцию кулинарных изысков. Заведующая производством Ирина Анатольевна принимает решение достать ещё несколько упаковок замороженных куриных котлет. Добрая половина мясных деликатесов уехала на машине вместе с директором. Что поделывать, процесс готовки на кухне не останавливается ни на секунду. Бывает, уже во время обеденного перерыва что-то заканчивается. Приходится по-быстрому что-нибудь дорезать, допарить, на крайний случай сарделек наварить. Накормим всех!



Недавно специально для сотрудников нашей кухни организовали четырёхдневный интенсив. Член национальной гильдии шеф-поваров России, почётный участник Chefs Team Russia (сообщество шеф-поваров России), а также эксперт World Skills Russia (конкурс профессионального мастерства России) Шигарёв Николай преподавал несколько уроков высокой кулинарии. В рамках обучения наши повара освоили технологию Sous Vide для приготовления грудки и ростбифа, изучили фирменные рецепты мясных маринадов. Среди прочего приготовили свиную вырезку в ореховом панцире и стейк из свиной шеи с зелёным перцем. Шеф поделился собственными рецептами приготовления картофеля айдахо и ассорти из запечённых овощей. Отдельный блок интенсива был посвящён выпечке, а именно пицце: особенности и секреты замешивания теста, подготовки ингредиентов. Шеф провёл мастер-класс по приготовлению римской пиццы и пепперони на тонком тесте.

11:00 Обеденный перерыв – не время, чтобы покушать, а время, чтобы усиленно поработать. Парочка сотрудников занята клиентским обслуживанием, остальные – на заготовках. Все морозильные камеры нужно забить полуфабрикатами. Где-то по городским улицам мчит довольная Светлана Леонидовна. Доставка завершена, а впереди – магазины. Список продуктов на руках. Основная их часть закупается дважды в неделю – в понедельник и вторник, что-то привозят сразу на кухню поставщики. Остальное приобретается в гипермаркетах и мясных базах, ежедневно.

14:10 Последние посетители допивают кисель и компот, а мы домываем посуду. Пробиваем Z-отчёт на кассе – всё, очередную смену закрыли. Пришло время обеденного перерыва для работников столовой. Все заготовки разложены, все кастрюли перемыты. Светлана Леонидовна приезжает с покупками – принимаем продукты на хранение.

15:00 Повара снимают фартуки. Завпроизводством садится за монитор, чтобы составить в конструкторе и отобразить на следующий день онлайн-меню. Директор рядышком за своим компьютером заполняет отчёты.

16:40 Ирина Анатольевна машет ручкой: «До завтра!».

17:30 А вот Светлана Леонидовна сегодня задержалась, ведь финансовое полугодие подходит к концу. Сначала подбила все цифры – а теперь уже домой!

Благодарим работников столовой за трудолюбие и усердие. Желаем им хорошего настроения и уверенности в своих силах!

Чтобы чистить чище

Водоотведение включает в себя многоступенчатую очистку сточных вод перед сбросом в реку. В том числе извлечение осадков из сточных вод, которые в свою очередь необходимо хранить до полной переработки. Этим летом в рамках реконструкции очистных сооружений канализации Водоканал занялся улучшением технологического процесса по уменьшению объёмов и улучшению свойств этого самого осадка.



Реконструкция начнётся с цеха механического обезвоживания (ЦМО). Сюда прибывают все городские хозяйственно-бытовые стоки, которые под воздействием фильтр-прессов лишаются жидкости и отправляются «досушиваться» на иловые поля. Глобальная модернизация процесса уменьшения количества осадка водоканальцами была достигнута в 2009 году, после завершения строительства вышеупомянутого цеха. Только взвесьте, ежедневно 1200 вагонов сточных вод ЦМО превращает в 5 вагонов обезвоженного осадка. Этот цех, если не сказать, что спасает, то точно оптимизирует работу, сокращая время полного цикла переработки осадка.

В последнее время от физического износа часто стали выходить из строя фильтр-прессы, несмотря на регламентные и плановые остановки цеха на текущий ремонт. Ежемесячно 1-2 фильтрам требуется аварийный ремонт. Это, конечно, приводит к технологическим переключениям и значительным неудобствам. Поэтому было принято решение провести замену оборудования, да ещё и с новой технологией отжима. Теперь в цехе механического обезвоживания будут дегидраторы. Это должно сократить количество осадка и время пребывания на иловых полях.

Задача оказалась не из простых: заменить часть оборудования на оборудование с новой технологией и подружить его с остальными комплектующими ЦМО (насосами, узлом приготовления реагентов, электрикой). В прошлом году специалистами службы главного инженера под руководством технического директора Келя Романа Михайловича был подготовлен комплексный проект. В июне на очистные сооружения канализации приехали специалисты с завода-изготовителя «345 механический завод» для обсуждения технических вопросов. Важнее всего было согласовать сроки всех этапов: производства оборудования, доставки установок с завода и непосредственно монтажа, пусконаладки. Графики мероприятий должны быть чёткими, поскольку цех надолго останавливать нельзя, в момент остановки осадок будет отправляться на поля. Для этого в прошлом году велась очистка иловых полей и карт.

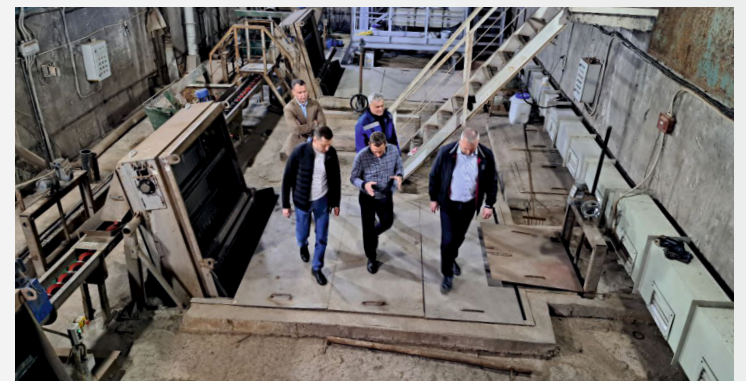


Главный инженер
Богданов
Игорь Борисович



«У нас будет 6 новых установок. Так как в цехе агрессивная среда – всё из нержавейки. Железно, как говорится! Из-за внушительных габаритов, каждая установка весом 7 тонн, перевозить их будут разобранными. Плановые сроки доставки – первая неделя сентября. От нас требуется до этого момента существующее оборудование демонтировать и провести подготовительные работы для установки нового: залить фундамент, пробросить трубы и электрические кабели. Для этого 23 июня цех мехобезвоживания останавливаем: 11 недель уйдёт на демонтаж и подготовительные работы, 4 недели на монтаж оборудования, 2 недели на пусконаладку. По плану в середине октября цех должен вновь заработать».

Работа проведена огромная, процесс запущен. Мы уже на пороге обновления очистных сооружений канализации. Но на этом модернизация этого цеха не закончится. В планах также реконструкция аэротенков с целью перехода на технологию, обеспечивающую более глубокую очистку по азотной группе и проектирование блока доочистки сточных вод.



Всем причастным к модернизации цеха очистных сооружений канализации успехов в реализации намеченных планов!

Подготовлено Надеждой Филюшиной

ИНДИЙСКИЕ МОТИВЫ

Забота о своём здоровье может быть не только насущной необходимостью. Иногда она становится полноценным хобби. О том, как физические упражнения не только укрепляют тело и оздоравливают, но и приносят душевное равновесие, рассказала начальник отдела закупок и логистики Рожнова Ксения Николаевна. Она много лет занимается хатха-йогой.



Вообще сама по себе йога включает в себя различные её направления. Сначала в поисках того, что понравится ей больше всего, Ксения Николаевна пробовала и кундалини-йогу, и аштанга виньяса йогу, и айенгару. Ходила на занятия в разные студии, посещала семинары, искала уроки мастеров в интернете, покупала литературу.

Ксения Николаевна: «Не вспомню, как именно узнала про йогу, это было около 15 лет назад, но я хорошо запомнила своё удивление после практики, как улучшилось моё состояние. Это было открытием, что асаны, простые упражнения, могут менять психическое состояние! Приходишь на практику уставшим, а уходишь бодрым, радостным. Ощущаешь такой прилив сил!».

Хатха-йога направлена в первую очередь на проработку тела, улучшение подвижности суставов, укрепление мышц, работу с дыхательной системой, в целом на улучшение состояния всего организма. Ежедневные занятия, пусть даже простые и с малыми амплитудами, приносят со временем хороший результат. Кроме непосредственно асан (это определённые позы, принимаемые на несколько секунд или минут) в йоге есть и дыхательные практики. Некоторые из них бодрят, другие успокаивают. Каждое утро Ксения Николаевна выполняет практику «Сурья Намаскар» и пранаяму «Капалабхати». Это утренняя практика на 15 минут – прекрасная зарядка для пробуждения всего тела. Вечером она делает более основательную и длительную практику, например, комплексы на работу с позвоночником или проработку тазобедренных суставов.

Ксения Николаевна: «Йога делает меня здоровой, улучшает и физическое, и психическое состояние, уравнивает, помогает справляться со стрессом. Особенно мне нравится заниматься летом: утром на улице под пение птиц. Утренняя медитация – самое полезное время для меня, чувствую себя обновлённой».

Приглашаем всех **26 июля** на Летний праздник!

июль:

Л/а многоборье	М/Ж	Личный зачёт
Дартс	-	Кубок

Спорткомплекс,
тел. 790-643 (16-43)



Летом прошлого года Ксения Николаевна осуществила своё давнее желание и прошла основательный курс обучения в Федерации йоги России. Обучение проходило в Санкт-Петербурге на протяжении трёх недель по семь часов в день. Курс ёмкий и включал в себя большой пласт информации, начиная с философии и анатомии и заканчивая детальной отстройкой асан. Преподаватели на курсе были разного возраста, в том числе некоторым было около 70 лет. По признанию нашей коллеги, они для неё являются примером того, как даже в почтенном возрасте можно быть стройным, гибким, бодрым, заниматься общественной деятельностью, передавать знания и приносить пользу! Благодаря йоге они продолжают вести активный образ жизни и радоваться, вдохновляя других на совсем другое отношение к жизни. А один из преподавателей, Николай, благодаря йоге даже справился с травмой позвоночника.

Ксения Николаевна: «Фразу преподавателя «Кто не практикует каждое утро, к йоге не имеет никакого отношения» я вспоминаю каждое утро, когда хочется поленившись и поспать подольше. Данный курс ещё больше меня вдохновил! Я планирую продолжать осваивать йогу, улучшать гибкость и силу тела, углубить свои медитативные практики. Очень бы хотела посетить ретритный центр «Дана» в Крыму и пройти курс випассаны».

Кроме практики наша коллега активно интересуется направлением йога-терапии. Изучает опыт людей, как йога может помочь при различных заболеваниях, особенно опорно-двигательного аппарата. Существует много исследований и книг, которые объясняют влияние йоги на организм человека с точки зрения научного подхода. С помощью данных исследований появляется более глубокое понимание, что происходит в организме, и какие запускаются процессы во время практики.

Ксения Николаевна: «Я желаю каждому попробовать занятия йогой, чтобы почувствовать себя более здоровым и счастливым!».

Внимание! При 100% оплате задолженности к абоненту НЕ будет применена пеня.

Произвести оплату можно в любом банковском учреждении, отделении Почты России, либо дистанционно – в личном кабинете на сайте расчётного центра Жилкомцентр, а также в мобильных приложениях банков.

Уточнить информацию о задолженности без учёта пени, а также обо всех условиях проведения акции можно по тел.: 900-926, 790-626, 790-613 либо в пунктах обслуживания.

АКЦИЯ!

В отпуск без долгов!

20.05.2025г.-
01.09.2025г.



НАША ГОРДОСТЬ

Поздравляем наших коллег с юбилейными стажами!

Выражаем искреннюю признательность и благодарность за высокие профессиональные качества, ответственное отношение к делу и многолетний добросовестный труд!

35 лет



Потребина Ирина Александровна
Начальник смены Драгунского цеха водоснабжения
ООО «Водоканал»

35 лет



Комаров Николай Николаевич
Электромонтёр по ремонту и обслуживанию электрооборудования
5 разряда Драгунского цеха водоснабжения ООО «Водоканал»

30 лет



Хайманова Ольга Ивановна
Машинист насосных установок
4 разряда участка водопроводных насосных станций
ООО «Водоканал»

20 лет



Куликова Елена Владимировна
Инженер социально-хозяйственного отдела
ООО «Водоканал»

20 лет



Осипов Александр Николаевич
Контролёр службы контроля за транспортом и территорией
ООО «Водоканал»

20 лет



Харисов Сергей Зайнулович
Машинист экскаватора 6 разряда
автотранспортного цеха
ООО «Транзит-Б»

Расскажите о своём увлечении или хобби на страницах газеты! Редакция ждёт ваши истории, звоните!