

Перепись – первая цифровая!

В ГЛАВНАЯ ТЕМА

ДИЛЬБАР ХАМИТОВА

» **Оформлена. Нач. на 1-й стр.**

Дилдариам обращиваемых переписчики не имеют права интересоваться. Впервые в переписных листах появились возможность указать две националь-

ности и два родных языка для одного человека.

Руководитель Росстата Павел Малков отметил: «На вопросы о национальной принадлежности и родном языке человек отвечает, как считает нужным. Так как мы живем в мультинациональной стране и велико удаленность семей, некоторые родители или близкие родственники представляют

разные народы, мы даем возможность указать одному человеку несколько национальностей. Это важная инновация этой переписи: все внесенные ответы будут учтены при обработке и представлены в итогах переписи». Уникальные данные переписи о национальной принадлежности и языках помогут формировать национальную, образовательную,

языковую и культурную политику. Приоритет Росстата при подготовке и проведении переписи – обеспечить конституционное право жителей страны на самоопределение по национальной принадлежности и языку.

Участие в переписи – добровольное. Все данные записываются со слов, выданных документов предъявлять не надо.

Заполнить переписные листы можно и в МФЦ, на стационарных и передвижных участках. На портале Госуслуг перепись завершится раньше – 8 ноября. Это необходимо для того, чтобы тех, у кого не получилось самостоятельно заполнить форму, успела обойти переписчица. Основной этап Всероссийской переписи продлится до 14 ноября.

Благодарность детей дорожке всех грамот и призов

» ДЕНЬ В КАЛЕНДАРЕ

ГУЗЬЛЬ ИБРАЕВА

20 октября свой профессиональный праздник отмечают повара и кулинары.

На часах шесть утра, еще темно. Многие спят. Но в левом углу здания первой школы в окнах ярко горит свет. Повара готовят завтрак детям.

Если в меню мясные изделия, придают еще рашши – говорит заведующая производством ООО «Центр питания» Любовь Байбурина.

Книст работа, каждый знает свое дело. Прежде чем блюдо попадет к детям в тарелку, повара проделывают множество операций – моют, чистят, мыют, мешают, солят.

Шеф-повар Любовь Александровна здесь работает с 2006 года. Трудовую деятельность она начала в столовой СПТУ №48 (ныне Чымынжский филиал ВАК). Надо отметить, что Любовь ни дня без работы не была. После окончания средней школы в родном селе Гафуры Булдакского района поступила в училище по специальности «Поварское дело» – мама ей стояла. Она сама работала штукатуром-маляром. В дочку по своему желанию добра, «будешь всегда дача и в тепле», – сказала мама. В 1993 году Люба окончила училище. Утром получила дипломную работу, а в обед вышла на работу в столовую училища, куда за активное участие в конкурсе показалеги в спортивной соревновании ей на направлении педагогической институт по специальности «Педагогическая психология».

Любовь Александровна тогда начинала готовить поваром в ресторане, она любит свою работу и не представляет себя в другой профессии. Как мастер



В конкурсной программе чемпионата гостеприимства «Gastromaster» Любовь Байбурина заняла второе место. Фото предоставило ООО «Центр питания».

своего дела умеет качественно и быстро приготовить большой ассортимент вкусных блюд из самых обыкновенных продуктов. Очень часто она участвует в поварских конкурсах, по ее словам, это хорошая возможность проверить и повысить своего профессионализма. Кстати, много раз команда Чымынжского района становилась победителем или занимала призовые места. А в конкурсной программе чемпионата гостеприимства «Gastromaster» она заняла второе место. Она обладает двумя званиями «Мастер-повар РБ» от Ассоциации кулина-

ров, рестораторов и отельеров РБ, многих почетных грамот.

Но дорожке всех грамот и призов, конечно же, слово благодарности от детей за вкусно приготовленный обед, – улыбается шеф-повар.

– У нас каждый повар целим, – говорит директор ООО «Центр питания» Элина Ахмадуллина о своих сотрудниках, отзываясь так тепло и с уважением, потому что, работая в образовательных учреждениях, они обладают энциклопедическим знанием. Им нужно знать столько правил, регламентов. Работа

ем мы по сертификатам ISO (Международный стандарт качества) и «Халыль» ООО «Центр питания» организует питание школьников шести районов республики. Поварской составу у нас около тысячи человек, они работают в 400 школах. Труд повара – тяжелый, она несет ответственность за жизнь и здоровье людей, в нашем случае – детей. Несмотря на это, у нас есть такие повара, которые всю жизнь проработали в детских учреждениях – в школах и детских садах. Фарида Мусажиева отдала профессии 49 лет, Валентина Тихонова – более 40 лет, Людмила Бурнаева – 26. Хотелось бы отметить Вюспир Чулмачева, Шагире Фаткуллину, Розу Замалову, Вору Нагаеву, Фаришу Гыметдинову, Назирю Габбасову, Сафуру Якурону, Раиду Абылову, Халиду Усманову, Салину Гадельгирееву, Анузу Тагетдинову, Серию Рахимову, Римею Рахымтуллину и других. Есть и молодые кадры, их привлекаем и воспитываем, с кем они приходят стажировку (отрадно, что среди них есть такие, кто продолжает дело своей матери). У нас есть своя группа в соцсетях, в которой мы общаемся.

Но каждый повар может приготовить быстро и к тому же вкусно. Искусных поварах часто вынуждают заступать, а приготовить такое или блюдо – шедевр или произведением искусства. Главной целью высококвалифицированного повара ОУ является не просто утоление голода, а качественный подбор сочетания продуктов, вкуса и температуры. И самое главное – это умение сделать блюдо таким, чтобы оно не только было вкусно, но и красиво. Вкусное блюдо – это искусство. Повар должен обладать энциклопедическим знанием, им нужно знать столько правил, регламентов. Работа



В ходе профилактического рейда были выявлены нарушения правил противопожарной безопасности.

Незаконно подключаются к электроснабжению

» ПРОИСШЕСТВИЯ

АНЖИМ ДАНИСОВА

Нарушено было зафиксировано 14 октября во время специального рейда.

На территории Кара-Якуповского сельсовета в селе Горном, деревне Ново-Абдуллинно были проведены профилактические рейды по выявлению нарушений, которые выносятся в социально опасном положении, т.е. злоупотребляющих сертификатами на установку, или у кого используется нечистое отопление. Рейды были организованы по поступившим сигналам от неравнодушных граждан. В них принимали участие представители Кара-Якуповского сельсовета и инструктор Центра службы профилактики пожаров Госкомитета РБ по ЧС Ильхомов Аччолов.

В селе Горном в частном доме находились мужчина и женщина. Он признался, что дома из-за отсутствия оплаты электричества, на газе, соответственно, дома холодно и купить он приготовить тоже не может. А на своем участке электрической заборной сетью (кабели) в поселке Горном, деревне Ново-Абдуллинно, незаконно подключены к электроснабжению.

вернулся, что мужчина повое и не меряет, и от голода не страдает. Дом оформлен на три человека, он просто незаконно подключился к электросети к соседям и во! О факте нарушения было сообщено главе Кара-Якуповского сельского поселения Рафису Карагулову. Участковым уполномоченным составлен протокол. За это нарушение может грозить штраф до 10 тысяч рублей.

В деревне Ново-Абдуллинно отключил мужчину жаловался на поставку ламинирующей печи. В ходе рейда выяснилось, что просто нужно было очистить от сажи дымоход, что и было ему рекомендовано сделать.

По итогам профилактического рейда можно сказать, что в населенных пунктах, и созданных, есть социальные лица, которые полностью игнорируют правила противопожарной безопасности, незаконно подключаются к электросети, печи не уложены, жалды курят в постели, бычки выключены на полу.

Ведь именно такие лица являются главной причиной возникновения пожаров. По республике в среднем на одного человека приходится 43 процента аварийности, а по республике – 100 процентов.



- Очпочмак, вак балеш, кыстыбый... Легко!

ОБРАЗОВАНИЕ

МАМА И МАМА

Ветеринар школы поселка остался флешмоб. Цель национального проекта - мастер-классом шеф-повара.

В школе технологи и мамы готовят блюда национальные. Девочки пересидели в математике, и физике - крут нужно разделить на три равные части, оставить дырку для выхода пара, а то треугольники поврут, расчитать нужное количество разных ингредиентов...

Мама готовит улюш. В гостях у вейетки мы съездили, а как чаю она пьет кызыл эремсек.

Кстати, по словам ученицы технологи Альфия Киримовой, она до этого нашла технологи научилась готовить кыстыбый и гужош. На этот раз к ним урок пришла шеф-повар ООО «Центр питания» Любовь Байбурина. Вместе с ней девочки научились делать вак балеш и очпочмак. После краткого введения приступили к работе. По словам опытного

повара Любови Александровны, всякое дело нужно начинать с любви, ведь не зря говорят, что добрый повар съездила душу в котел складет, а потом мясо. За месили тесто и приготовили начинку из картошки и фарша, не забыв и о приправах. Раскатав шарика теста, положили начинку и начали оформлять очпочмак. Девочки узнали, что, оказывается, повару нужно знать и геометрию, в математике, и физику - крут нужно разделить на три равные части, оставить дырку для выхода пара, а то треугольники поврут, расчитать нужное количество разных ингредиентов...

После урока ученица Мария Строкина поделилась, что у нее дома, в основном, готовят блюда русской кухни. Но уже с 6-го класса в школе изучают азы кулинарии, поэтому она умеет готовить и блюда национальных кухонь, технологи которых они проходят на уроках.

В этот день во всех образовательных учреждениях - в школах и детских



Мастер-класс по приготовлению национальных блюд проводит шеф-повар Любовь Байбурина (третья слева). ФОТО АВТОРА

садах прошли мероприятия ко Дню национального блюда, - отметила технолог РОО «Ураганы Урманова». Сделано это для формирования кулинарных навыков и умений, повышения престижа профессии повара, популяризации национальной кухни в республике. Работа на уроках проводится в виде игры, чтобы повысить интерес обучающихся к изучению своих национальных блюд. Ну, конечно, - приготовить. Ну, конечно, - приготовить. Ну, конечно, - приготовить.

Надеемся на то, убавившись, что готовить очень увлекательно, учащиеся флешмоба будут повторять полученные на мастер-классе навыки дома, чтобы перенести свои знания в повседневную жизнь. Поздравляем участников флешмоба с успешным завершением мероприятия. Руководитель проекта: Директор МАОУ СОШ №1 Урманова Р.А.



Погода в доме и счета за отопление

О ЧЕМ ГОВОРЯТ?

МАРИНА СВЕТЛОВА

Отопление. Нам на 1-й стр.

Наша задача - не допустить промахов и в будущем отопительным сезонам, - подчеркнул министр.

Напомним, по поручению Главы Башкортостана Радия Хабирова была создана межведомственная рабочая группа, которая разрабатывает и проверяет правильность начислений, связанных

с возросшей величиной платы за отопление. В группу включены представители администрации, главы Башкортостана, министерства ЖКХ, го

министр РБ по жилищному и строительному надзору, госкомитета РБ по тарифам, администрации Уфы, общественной палаты РБ. В ее задачи входит проверка правильности начислений и дальнейшая разработка мер по снижению стоимости отопления, проведение оперативный контроль поставленной тепловой энергии и на

Если переплатили - положен перерасчет

КОМУ СЛУЖИТЬ

СЕРГЕЙ НИКОЛАЕВ

Директор филиала ООО «Теплосбыт» компания «БашТЭС» Ирина Попова назвала причины, на основании которых будет производиться перерасчет начисленной

суммы с момента регистрации свидетельства и техпаспорта, который будет предоставлен в обязательном

Представитель надзорных органов. Основатель суботуфасистами, юрист, с проблемами ЖКХ. Вадим Квалификационный Белокор, комментарий ситуации агентству Б

Великие имена России

■ 12 ноября открылось финальное голосование

■ О ЧЁМ ГОВОРЯТ?

КАМИЛЬ МУРАТОВ

Совсем скоро стартует четвертый, заключительный этап масштабного всероссийского проекта «Великие имена России», в котором принять участие может

каждый житель нашей страны.

Для голосования можно воспользоваться одним из предложенных организаторами способов: на сайте ВеликиеИмена.рф, в социальных сетях проекта, позвонив на «горячую линию» 8-800-707-93-17, путем заполнения анкеты на борту самолета, стационарных точ-

ках «Волонтеров Победы».

В настоящее время социологи выявляют предпочтения жителей регионов проекта в отношении наиболее популярных имен для присвоения аэропортам. Исследование проводится Всероссийским центром общественного мнения (ВЦИОМ). Методика предполагает проведение

телефонного интервью по случайной выборке стационарных и мобильных номеров из полных баз телефонных номеров, зарегистрированных на территории региона. Результаты социологического исследования презентуются 12 ноября, в этот день открылось и общенародное голосование.

→ Окончание на 2-й стр.

Дадим аэропортам России имена великих россиян!



Первое место в конкурсе поваров досталось чишминским мастерам. На снимке заведующий производством предприятия НИТ Лобова И.В. Буркина, соавтор фото

А что едят наши дети?

■ В Чишмах школьные повара республики презентовали меню для здорового питания

■ КОНКУРСЫ

РИМА ГУБАЙДУЛЛИНА

29 октября в гимназии поселка Чишмы прошел конкурс дошкольного и школьного питания.

Уже на входе встречали приветливые организаторы конкурса. Место проведения найти было нетрудно, поток людей направлялся в актовый зал, где повара в белоснежных формах суетились возле столиков с «домашним заданием».

В основном мы представили

так как тема домашнего задания – новое направление в детском питании, хотим предложить ввести картофельную запеканку с фаршем. А вообще цель нашей работы – здоровое детское питание – рассказывает повар Юлия Якупова из Нуримановского района.

И мы пропагандируем бе-

разговор заместитель директора комбината питания Вельяминовского района Валентина Редрина. Мы приехали из одного из самых дальних уголков республики, чтобы показать и рассказать, что у нас все свое, деревенское натуральное: сметана, творог, соки сами делаем.

РИМА ГУБАЙДУЛЛИНА
 Директор МАОУ СОШ №1
 Уразметов Р.А.

А что едят наши дети?

■ КОНКУРСЫ

РИМА ГАБИДУЛЛИНА

→ **Окончание. Мат. на 1-й стр.**

Как отмечает начальник отдела кадров ООО «Центр питания» Эльвира Галиуллина, это межрайонный конкурс группы компаний ООО «Центр питания», Исполнители Салаватского района, как новички, были в качестве гостей. Также приглашены были гостями были коллеги из омбинатов питания городов Октябрьский и Янаул.

— Сегодня в конкурсе приняли участие Архангельский, Иглинский, Бетюкский, Урмандовский, Кигинский, Ишминский, Давлекановский, Ишкеевский, Чимшинский районы, — перечисляет заместитель директора ООО «Центр питания» Рима Габидуллина. — Очень приятно, что многие откликнулись,

приехали. Это же больше обидно, деление опытом, нежели соревнование.

Приглашение посетить конкурс получили и родительские комитеты дошкольных и школьных учреждений района. Для того, чтобы они сами убедились в качестве и разнообразии питания детей, также им было предложено задавать интересующие вопросы и вносить свои предложения. Был организован деловая игра «Стол с двухдневным меню, где каждый мог попробовать и оценить блюда, которые есть в рацион детского сада и школы.

— Меня пригласили оценить качество питания, — рассказывает председатель родительского комитета детского сада «Альвешка» Ирина Александровна. — Мы с удовольствием приняли участие в конкурсе. Было интересно попробовать и оценить блюда, которые есть в рацион детского сада и школы.

Конкурс проходил в три этапа.

В начале была визитная презентация каждой команды представителем своего района, затем надо было представить выполненное домашнее задание на тему «Поиск новых направлений в дошкольном и школьном питании», в котором представитель команды должен был представить описание своего стола, описать состав блюда, ответить на каверзные вопросы жюри.

Отметим, что на суд жюри здесь были вынесены интересные экспериментальные блюда. Запомнились битмак детский, омляч (национальное блюдо маминцев), свекольный суп-пюре и голубцы в виде роллов.

В третьем задании «Черный ящик» всем командам предстояла неслужбная задача — приготовить манную кашу. Но и она была интересна всем, у кого-то выпыхах получилась с комочками,

Рамиль Галиуллин поздравил всех поваров с профессиональным праздником.

— У нас насчитывается уже более 600 сотрудников. Наши повара все квалифицированы. Мы стараемся развиваться, повышать качество работы, — делится секретарем работников районного отдела образования, — ведь от результатов работы повара зависит и настроение, здоровье. Как говорят — хороший повар лучше доктора.

Директор КИП г. Октябрьск Татьяна Абрамова, которая входила в состав жюри, в конце конкурса высказала и замечания: наблюдать баланс в меню, проваривать перед подачей (где-то не хватает соли, где-то недодварен рис). Чимшинские повара заняли первое место по итогам конкурса. А Гран-при получили повара г. Давлеканово.

Профессия повара — одна самых сложных. Это так важно угождать каждому, а тем более ребенку.



Директор ООО «Центр Питания»
Уразметов Р.А.