

ЭНЕРГЕТИКА

аттестация

Сварка соответствует требованиям

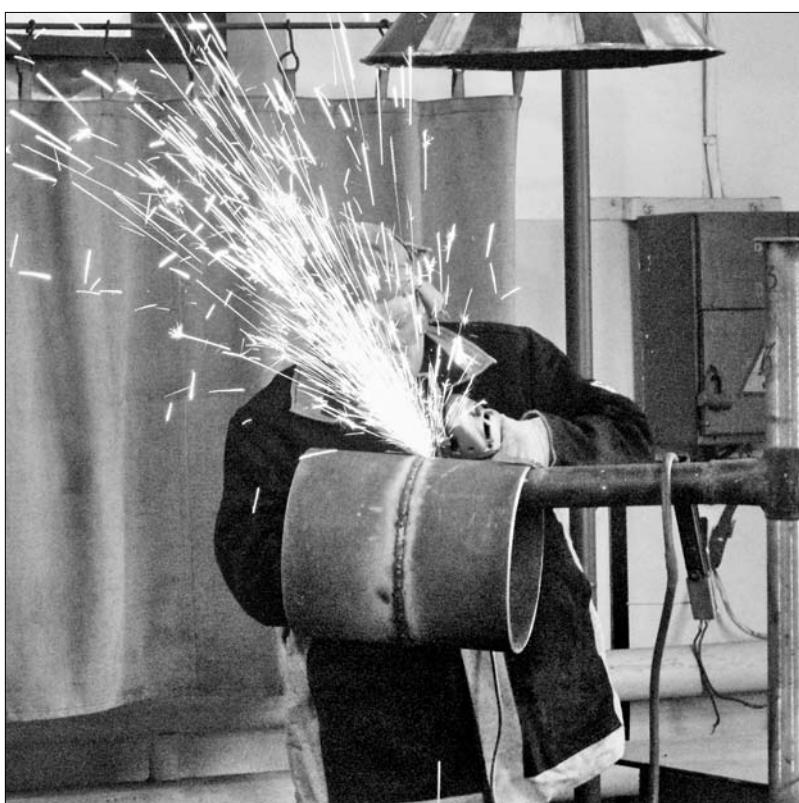
В начале ноября на предприятии вот уже в третий раз прошла периодическая аттестация технологии ручной дуговой сварки, применяемой на ТЭЦ-1 при монтаже, ремонте, реконструкции опасных производственных объектов (паровых и водогрейных котлов, трубопроводов пара и горячей воды, сосудов, трубопроводов систем внутреннего газоснабжения, наружных газопроводов, резервуаров для хранения взрывопожароопасных и токсичных веществ и др.).

В этот раз она проводилась под руководством представителя "Чувашского аттестационного центра" в присутствии инспектора Ростехнадзора. В сварочном отделении механического участка подготовку и сварку контрольных соединений выполняли представители ЦЦРиС: аттестованный сварщик 6 разряда С.В. Грошев и газорезчик 5 разряда А.А. Подолепов. Кстати, ЦЦРиС также предоставил и оборудование для проведения сварочных работ.

В ходе аттестации оценивалась готовность ТЭЦ-1 к выполнению сварочных работ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, в том числе наличие аттестованных сварщиков и специалистов сварочного производства, аттестованного сварочного оборудования, утвержденных технологических инструкций и карт на сварку, техническая возможность обеспечить качественное выполнение всех этапов технологического процесса сварки.

Представитель "Чувашского аттестационного центра" отметил высокий уровень достигнутого на ТЭЦ-1 сварочного производства, позволяющего обеспечить надежную работу энергооборудования.

Качество контрольных сварных соединений проверяла лаборатория неразрушающего контроля и диагностики ОТЭК. Как показали результаты визуально-измерительного контроля, рентгеногаммаграфического контроля и механические ис-



пытания, сварные соединения выполнены с соблюдением всех требований нормативно-технической документации.

Д. КРОТОВ,
руководитель сварочных работ, ответственный
со стороны ТЭЦ-1 за организацию и проведение аттестации.

техническая учеба

Без отрыва от производства

27 ноября в подразделениях предприятия началась техническая учеба рабочего персонала, которая будет проходить еженедельно по вторникам и четвергам до марта-апреля 2013 года. Она проводится с целью повышения безопасности труда и квалификации персонала.

В каждом цехе и участке с учетом специфики производства были разработаны и утвержде-

ны главным инженером программы технического обучения и обучения охране труда, причем занятия по охране труда должны занять не менее 10% общего времени.

Кроме того, подразделения выбрали для занятий и дополнительные темы обучения, знание которых пригодится и в жизни, и на производстве. Их всего 16 и они весьма разнообразны: практическое оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях на про-

изводстве, использование телемеханизации в энергоустановках предприятия, учет тепловой энергии, режимно-наладочные испытания котлов, перспектива развития предприятия, повышение бдительности персонала и др.

Часы обучения во время междусменного отпуска будут накапливаться в течение календарного года и суммироваться до целых дней с последующим предоставлением отгулов оперативному персоналу.

Административно-технический персонал занимается самообразованием по индивидуальным планам.

вакцинация

Гриппол против гриппа

В здравпункте с конца октября и весь ноябрь проводилась вакцинация против гриппа.

Грипп. О нем знают все. Каждый год с наступлением зимы мы ожидаем и его прихода. Болезнь эта коварная, не только потому, что каждый раз предстает перед нами в измененном виде, но и своими последствиями - возможными осложнениями. Вакцинация позволяет организму подготовиться к встрече с вирусом гриппа - повысить иммунитет и, если не победить его в самом начале, то ослабить его воздействие. В таком случае болезнь протекает в более легкой форме без серьезных осложнений.

В этом году вакциной служил проверенный в течение ряда лет препарат гриппол - он не дает никаких побочных

явленияй, аллергических реакций.

Как нам сообщила заведующая здравпунктом Ольга Николаевна Мосунова, ежегодно проходит вакцинацию против гриппа примерно одно и то же количество работников предприятия - почти 900 человек.

В самом начале этой акции все работники ТЭЦ-1 были оповещены о вакцинации, каждый мог прийти в здравпункт и, если позволяло состояние здоровья, сделать прививку. Учитывая особенности работы водителей, О.Н. Мосунова рано утром выходила в медицинский кабинет транспортного цеха и там делала им прививки.

Конечно, каждый решает сам - встретить ему грипп во всеоружии или нет, но не надо забывать, что ничего дороже здоровья в нашей жизни нет.



НОВОГОДНЯЯ НОВОСТЬ

Шестое и восьмое января теперь официально являются нерабочими праздничными днями. Выходные, приходящиеся на новогодние каникулы и Рождество, на следующие за ними рабочие дни не переносятся. За Правительством РФ закреплено право перебрасывать эти выходные на другие дни.

(Федеральный закон от 23.04.2012 №35-ФЗ "О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации и статью 122 Гражданского процессуального кодекса Российской Федерации").

рейтинги

Как ни считай...

Как узнать, хорошо ли работает предприятие? Только сравнивая его деятельность с другими. Этим и занимаются рейтинговые агентства. И вот уже в течение нескольких лет, применяя различные методики, они сходятся в одном - Йошкар-Олинская ТЭЦ-1 одно из лучших предприятий отрасли.

В газете "Ведомости" 31 октября опубликован рейтинг фундаментальной эффективности за 2011 год 150 компаний и 3851 предприятия из 83 регионов России. При его составлении эколого-энергетическое рейтинговое агентство Интерфакс-ЭРА опирается на собственную методику, учитывающую потребление энергии, экологические издержки, производство продукции и полученную выручку. Это позволяет отличить реальное повышение эффективности от роста производства за счет дополнительных ресурсов или экологических издержек.

Необходимость оценки фундаментальной эффективности продиктована самим временем, в котором мы живем. Именно фундаментальные данные, как никакие другие, пригодны как для сканирования динамики эколого-энергетической эффективности в целом по стране, так и для решения конкретных задач модернизации в рамках отдельных корпораций и предприятий.

Наличие объективной оценки эффективности производства позволит предприятиям увидеть себя в ряду аналогичных предприятий России, оценить достижения и проблемы основного и вспомогательных производств, зарекомендовать себя современным, социальным и экологически ответственным участником рынка.

Рейтинг фундаментальной эффективности составлен на основании ранжирования по четырем критериям:

эко-энергетическая эффективность,
технологическая эффективность,
динамика эффективности,
прозрачность эколого-энергетической отчетности.

В этом рейтинге Йошкар-Олинская ТЭЦ-1 заняла третье место среди предприятий Республики и 185 - среди российских. У нас хорошая положительная динамика эффективности (+4,6% в год), процент раскрытия информации составляет 79,6%, т.е. прозрачность отчетности высокая, что говорит об эффективности менеджмента. Авторы исследования отмечают, что это важно для партнеров, инвесторов или кредиторов предприятия, а в конечном итоге - для всего общества.

В рейтинге от республики участвовало 22 крупных предприятия, среди них ОАО "Мариийский машиностроительный завод" (первое место среди республиканских участников и 134 - среди российских), ОАО "Красногорский комбинат автофургонов" (2/135), ОАО "Мариийский нефтеперегонный завод" (7/293), Йошкар-Олинская ТЭЦ-2 (11/800).

И то, что среди сильнейших предприятий республики, являющихся основой ее экономики, наша ТЭЦ-1 на третьем месте, еще раз доказывает, что у нее есть и потенциал, и грамотные специалисты для повышения эффективности производства.

юбилей

Повара добры по сути: злой человек не встанет у плиты



В этом году столовая предприятия отмечает два знаменательных события - в декабре будет 40 лет со дня ее открытия, а в июне исполнилось 20 лет, как она стала подразделением ТЭЦ-1.

В архиве предприятия хранится такая запись: Агриппину Ивановну Кудрявцеву, уборщицу буфета, перевести в посудомойщицы столовой с 6 декабря 1972 года (кстати сказать, проработала она до 30 сентября 1994 года, уволилась, когда ей был уже 71 год). Остальной штат принадлежал объединению Общепит и относился к столовой №22. Она располагалась на перекрестке улиц Пушкина и Первомайской, сейчас там магазин SELA. Штат ее отделения на нашем предприятии был небольшой и к 1992 году составлял шесть человек. Да и ТЭЦ была поменьше, в столовой обедало мало народу.

Развал СССР сказался на экономике. Все мы помним те печальные годы, вот и Общепит был расформирован, а его столовые стали переходить заводам, предприятиям, при которых находились. Вот так с 18 июня 1992 года у ТЭЦ-1 появилась своя столовая. Был сформирован штат из заведующей, трех поваров, трех мойщиц. Заведующей была назначена Лидия Андреевна Козырева. По воспоминаниям тех, кто в то время работал, коллектив сложился хороший, кормили вкусно.

Самые трудные годы - середина - конец 90-х, когда задерживали зарплату, расцветал бартер. На ТЭЦ ввели талоны, по которым можно было получать продукты, обедать в столовой. Напечки на продукты, обеды не было и работники предпочитали не ждать, когда же появятся деньги, а на зарплату брали все, что предлагали. Все продукты шли через столовую. Вот и получается, что ее работницы в трудные времена в прямом смысле помогали выживать всем, кто трудился на

ТЭЦ. Они вспоминают, как мешками продавали сахар. Как-то за неделю 10 тонн его разошлись "на ура". Только хлеба за день продавали по 15 решеток...

В 1998 году Лидия Андреевна после продолжительной болезни умерла. Заведующей стала Людмила Николаевна Рычихина. Она пришла из столовой "Колос" (сейчас там ресторан "Гранд"), после училища стояла на раздаче, потом заочно окончила Казанский техникум советской торговли и, как говорят, пошла вверх. Так что о столовых, их оборудовании, о приготовлении пищи знает досконально все. Чтобы столовая хорошо работала, продукция была всегда качественной, необходимо соответствующее оборудование. Именно с обновления и приобретения недостающего оборудования начала свою работу в столовой Л.Н. Рычихина. Конечно, никакого обновления не было бы, если бы руководство предприятия не пошло навстречу.

Но какой бы современной кухня не была, без классных поваров она - ничто. Тот коллектив, что сегодня нас кормит вкусными обедами, сформировался уже при ней. Дольше всех в нашей столовой в настоящее время работает буфетчица Татьяна Александровна Шварцблат. Пришла она в столовую еще в 1993 году.

В 1998 году столовая обслуживала 250 человек, а сейчас - 400. Больше всего посетителей было в начале двухтысячных годов - около 500. Увеличился и коллектив до 17 человек. Мы как-то привыкли, что в столовых работают женщины, а ведь это очень тяжелый труд - весь день на ногах, в жаре, да еще и тяжести поднимать приходится. Поэтому появление на кухне грузчика - это большое облегчение женского труда. Сейчас это Рамай Гафурьевич Сафин.

Работы у столовских весь день непочатый край. Из рабочий день начинается в 7-30 утра. К этому времени они уже все переоделись на

и начали заниматься делами, а вот кондитеры Роза Владиславовна Силенова и Вера Геннадьевна Николаева приходят еще раньше - до семи часов. Это и понятно - надо поставить тесто для выпечки. А то, что все мы с вами ее очень любим - и говорить не надо - пирожки расходятся не остынув.

Очень много работы у мойщиц, а их пять человек. Они не только посуду моют - моют овощи, картофель, чистят их (только картошки надо приготовить целиком ванну!), кто-то плачет над луком, режут хлеб, моют полы в столовой, на складах...

Очень ответственна работа у поваров - Мария Александровна Васильева и Алевтина Владимировна Смородинова готовят вторые блюда, Маргарита Петровна Люперсольская - на супах и напитках, Татьяна Яковлевна Калачева - на гарнирах и салатах, а потом стоят на раздаче. Только супов в день готовится почти 100 литров!

Старший повар Вера Ивановна Орехова не только контролирует приготовление блюд, но и сама часто принимает в этом действии активное участие. Светлану Степановну Васильеву во время обеда мы видим, конечно,

за кассой, а другую часть рабочего времени она тоже занята - всегда на подхвате у тех, кому больше всего нужна ее помощь.

Можно много говорить о том, что еда в столовой вкусна, но самым ярким подтверждением или опровержением этих слов являются ... отходы. Так вот, Людмила Николаевна сообщила, что отходов нет! По разным причинам набирается ведерка два из-под майонеза, т.е. не более 1,5-2 литров.

Мало быть еде вкусной, она должна быть еще сытной и разнообразной. Отвечает за меню сама Людмила Николаевна. Она и В.И. Орехова - его творцы. Разработка нового блюда - работа творческая. Бывая в ресторанах, кафе, в гостях они, как профессионалы, сразу оценивают что-то новое - а можно ли этот салат или еще что-то внедрить в своей столовой. Что-то берется без изменений, что-то дорабатывается. Так в меню появилось немало блюд, последние из них: салаты "Фортунा", "Милочка", "Фисташковый"; вторые - филе курицы, запеченное с ананасом, помидорами, грибами; эскалоп, запеченный с грибами, помидорами; бифштекс пикантный; филе морского языка в фольге. А

бот рогалики со сгущенкой - это собственная разработка!

Среди постоянных посетителей столовой многие начальники подразделений, зам. директора по снабжению П.Е. Касап, между прочим, все новые разработки проходят через него.

Столовая на особом контроле у директора предприятия. Став руководителем ТЭЦ-1, И.Л. Бондарчук внимательно следит за работой ее коллектива. Немало сил ушло на то, чтобы из "точки питания" она стала хорошей рабочей столовой, где можно недорого и вкусно пообедать. Можно сказать, Игорь Леонидович попробовал все, что готовится. Директора часто можно встретить в зале столовой, но появление его здесь всегда неожиданно и каждый раз является своеобразной проверкой качества пищи. Он всегда замечает новое, пробует, дает оценку. Игорь Леонидович даже посыпал Л.Н. Рычихину в Петербург в командировку. Людмила Николаевна вспоминает, что общение с коллегами в Питере было очень полезным, а отчетом о командировке стал обед из новых блюд.

Совсем недавно - в 2008 году столовая преобразилась - был проведен ее капитальный ремонт. Интерьер стал современным и условия приготовления пищи улучшились. Спасибо администрации за такой подарок поварам и посетителям.

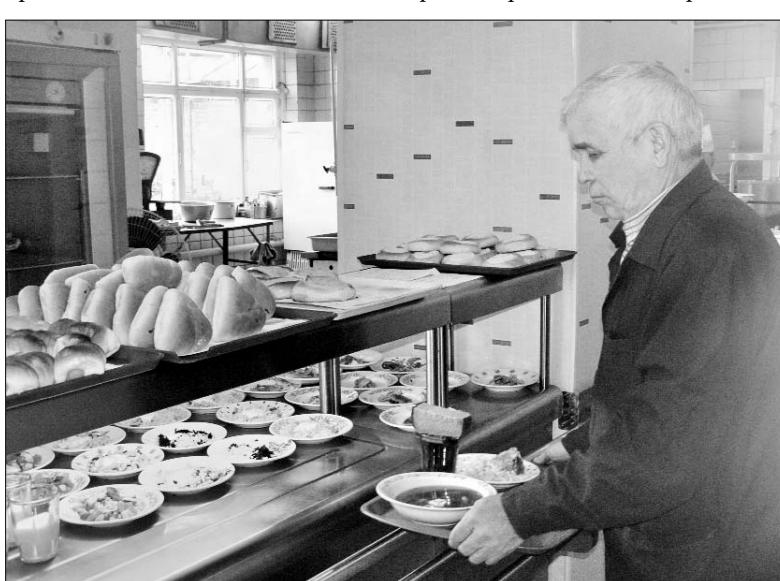
В архиве столовой сохранились меню разных лет. Сравним их. Из холодных блюд 31 января 1994 года предлагалось отведать яйцо вареное, масло сливочное, сметану и два салата - из свеклы со сметаной и из свежей капусты. 25 декабря 1998 года из перечисленного ранее списка не было только масла, добавились творог с сахаром и сметаной и салат картофельный с огурцами и майонезом. В этом году в меню на 16 ноября значилось пять салатов (из свежей капусты, из свеклы с сыром, чесноком и майонезом, из морской капусты, "Мимоза", "Синьор Помидор"), сельдь с луком и маслом и икра кабачковая, из традиционных - яйцо под майонезом, творог с сахаром и сметаной.

Супов всегда готовят два-три, вторых блюд в 1994 и 1998 годах было три-четыре, сейчас - семь. Да и напитков стало в два раза больше. Кроме того, если внимательно читать меню, то можно увидеть, что там указаны не только вес блюд, их цены, но и калорийность...

Каждый день человеку требуется еда. И от того, что он ест, вкусно ли это, зависит его здоровье и настроение, а значит, и качество работы, которую он выполняет. Работники столовой об этом не задумываются, они просто каждый день делают то, что им нравится, и делают это хорошо. А то, что частички их душ есть в том, что они готовят, мы подтверждаем каждый день. И за это им большое спасибо.

И. ГОЛУБЦОВА.

На снимках (слева направо): за столом Т.А. Шварцблат, М.П. Люперсольская, Т.Я. Калачева, И.А. Волкова, Р.Ю. Васильева, Р.В. Силенова, С.С. Васильева, Р.М. Шайдулова (булг.), Л.Н. Рычихина, О.Н. Соловьева, О.Н. Кудрявцева, Р.Г. Сафин, Т.А. Лебедева, В.И. Проныкин (водитель), А.В. Смородинова, О.Н. Хорошунова (булг.), В.И. Орехова, М.А. Васильева; внизу - один из посетителей столовой.



портрет на Доске Почета

Просто жить... Разве этого мало для счастья?!

Встретиться со старшим мастером котельного цеха №2 Сергеем Валентиновичем Ахлестиным было почти невозможно - в конце ноября у него было очень много работы, да еще впереди "светил" экзамен. И все-таки нашел минутку, просто ворвался в редакцию, на одном дыхании ответил на вопросы, наш разговор прервал звонок - его ждала бригада, и он стремительно удалился.

Работу свою любит, цеху очень повезло, что у него есть Сергей Валентинович. Вообще-то все могло сложиться по-другому. Ахлестин в свое время закончил наш политех, механико-машиностроительный факультет, работал на ЗПП инженером-конструктором. Работа нравилась, судьбу свою там встретил, женился, но в 1994 году совсем платить мало стали, пришлось искать другое место. В то время на ТЭЦ слесари получали в несколько раз больше, чем он. Выбор был сделан и он пошел слесарем в котельный второй. Как известно, многим перевернули судьбу те годы ис-

пытаний. Но, как говорится, не место красит человека... Делать что-либо плохо Сергей Валентинович не привык, познал новую профессию основательно, отработав слесарем семь лет. А потом ему предложили стать мастером. И тут не подкачал - пять лет за плечами на этой должности. В котельном втором старших мастеров всего три человека и один из них с 2006 года - С.В. Ахлестин.

Под его началом несколько бригад, работу которых по эксплуатации и ремонту закреплены за участком отопительных котельных он курирует. От своих подчиненных не отрывает-



ся, в курсе всех дел, находит подход к каждому и "звездные болезни" избежал.

Вот как отзывается о нем начальник котельного цеха №2 Владимир Васильевич Акишенков:

- Знаю Сергея Валентиновича с тех пор, как он пришел слесарем в ОК-34. Очень хороший специалист, разбирается в работе не только теплотехнического оборудования котельных, но под его началом работает и оперативно-ремонтный персонал газовой службы. А там свои тонкости, нюансы.

Есть у него хорошее качество - дотошный. Знает все тонкости работы и никогда не спешит. В

качестве его работы я всегда уверен на все 100 процентов. Большое внимание уделяет подготовительному этапу работы, обязательно проверяет ее безопасность, все ли снабжены средствами защиты, если они необходимы. Например, электрогазосварщики ценят эту его основательность подготовки, т.к. потом у них не возникает

никаких вопросов, а значит, работают спокойно, уверенно.

Сейчас оборудование котельных становится в техническом отношении все сложнее, часть котельных уже переведена на работу в автоматическом режиме. Теперь надо знать как работают контроллеры, различные датчики... И здесь Ахлестин не отстает от прогресса.

Он живет не только работой, но и от общественной жизни цеха, предприятия не остается в стороне - член профкома, где ведет спортивно-оздоровительную работу, а в цехе помогает профоргру Татьяне Ивановне Мороз.

зовой в организации различных мероприятий.

... А после работы Сергея Валентиновича дома ждут жена и дочь. С женой на лето у них есть общее увлечение - они заядлые грибники. Не пропустят ни одного выходного, чтобы не съездить в лес, когда начинается сезон "тихой охоты". Самые любимые грибы - белые, опята, грузди. А зимними вечерами можно и книги почитать, например, Бориса Акунина или, еще лучше, послушать аудиозаписи хороших книг в исполнении замечательных актеров. Получаешь двойное наслаждение. Телевизор - для Ахлестина прежде всего источник знаний - с удовольствием смотрит научно-популярные, познавательные передачи.

Говорят, что первое впечатление о человеке в большинстве случаев самое верное. Я видела Сергея Валентиновича, общалась с ним лишь несколько минут. Мне кажется, что он - счастливый человек: состоялся как личность, нашел свое место в жизни, его уважают в рабочем коллективе, у него есть любимая семья. Он не задумывается, каков девиз его жизни, он просто живет. Разве этого мало для счастья?

И. ЛАПШИНА.

На снимке: С.В. Ахлестин.

открываем мир

Трамплин в будущее

Быть студентом - здорово! Приобретаешь профессию, обзаводишься друзьями, порой на всю жизнь, приходит чувство, что ты действительно взрослый человек - многие начинают зарабатывать свои первые деньги. Неплохо подзаработать, посмотреть другие края, конечно, не за свой счет можно на практике. Поэтому предел мечтаний любого студента - практика за границей. И это сейчас возможно для многих российских студентов, в т.ч. и из Йошкар-Олы. Один из них Рустам, сын Альфии Мингазутдиновны Газетдиновой, оператора участка ППУ.

Рустам учится на факультете социальных технологий по специальности социально-культурный сервис и туризм Приволжского технического университета. После первого курса работал в лагере "Лесная сказка", а после второго съездил на практику в Турцию. Чтобы попасть на практику за границу - одного желания мало. Надо пройти отбор. В этом году в зарубежный студенческий отряд факультета сервисных технологий из 120 претендентов взяли только 33 человека. В ходе отбора заполняли анкеты, проходили собеседование, а знание английского языка было первым условием. И, конечно, надо было поднадеять в учебе - досрочно сдать сессию.

Рустам раньше не бывал за рубежом и для него это первый самостоятельный вояж. В самом начале немного расстроился - думал, что практику будет проходить вместе с другом, но того отправили на Эгейское побережье, а Рустама остались в аэропорту Антальи. Сложно было первые две недели - акклиматизация, языковой барьер, незнакомые люди. Но открытость, легкость в общении сделали свое дело - со всеми познакомился, освоился, да и работа в аэропорту понравилась. В обязанности Рустама входила встреча туристов, предоставление трансфера от аэропорта до гостиницы. Как все просто, не правда ли? Просто для окружающих - это когда все сделано быстро и без проблем. А чтобы так было, надо знать все мелочи невидимой для клиентов турфир-

мы работы. Надо быть уравновешенным, чтобы выслушать все вопросы и спокойно ответить, несмотря на то, что твой 12-часовой рабочий день на жаре подходит к концу и тебе нестерпимо хочется под холодный душ... Работать приходилось в разные смены. Кажется, что ночью легче, но именно в это время суток персонала меньше, а значит, нагрузка больше и ответственность также возрастает.

Практика дала Рустаму большой жизненный опыт. Он, например, понял, что не надо пасовать перед экстремальными ситуациями. Если в начале что-то неординарное приводило к стрессу, то под конец практики он уже знал, что всегда есть выход, и относился ко всему более спокойно. Полученный опыт работы с клиентами - туристами пригодится ему на протяжении всей жизни. Конечно, расширил свой кругозор, поверил в свои силы, стал более ответственным, терпеливым.

Поток туристов из России в Турцию велик и поэтому привлечение студентов российских вузов стало обычной практикой. В этот раз отряд факультета сервисных технологий побывал в этой южной стране пятый раз. Вместе с нашими ребятами работали студенты из Челябинска, Казани, Новосибирска, а также из украинских городов - Киева,



турками, Рустам осваивал турецкие слова и фразы. Мне он весьма свободно сказал несколько фраз. Считает, что турецкий - язык не сложный, надо проявить только интерес к нему и немного позаниматься, попрактиковаться. Рустам хочет, пока учится, еще не раз съездить в эту страну. Он смотрит вперед: к моменту получения диплома им уже будут пройдены первые ступени карь-



ерной лестницы и при приеме на работу сможет претендовать на более высокую должность. Турция ему понравилась. Люди там очень дружелюбны и всегда помогут. И еще нашему юноше понравилось то, что в приветствиях уже заложено уважение к собеседнику.

Многие давно убедились в том, что наша планета не такая и большая - своего знакомого можно встретить в невероятном месте - и это всегда очень приятно.

Вот и Рустам среди встречаемых туристов увидел свою однокурсницу - она прилетела на отдых, были еще знакомые мамы, которые привезли от нее посылочку с любимой колбасой. Да, оказывается, у нас делают неплохие колбасы, которые вдали от родины - настоящий деликатес!

Принимающей стороной в Турции была туристическая компания TEZ TUR, которая взяла на

себя расходы за перелет, проживание, питание, оплату труда и страховку. Рустаму понравилось то, что он точно знал, какая у него зарплата, что после шести дней работы у него будет выходной, что выдавались деньги на питание. В общем, работодатель выполнил все свои обязательства, а Рустам - свои. И все остались довольны друг другом.

Так получилось, что с мая по октябрь, за все время пребывания в Антальи, Рустам и его друзья не успели ... загореть! И они решили в спешном порядке это исправить. Результат, конечно, оказался плачевным - сгорели...

А море, ради которого туристы преодолевают границы, Рустаму показалось очень теплым, а вот наше - Черное, любимое - освежает. Так что, кому что нравится!

А нашим туристам Рустам посоветовал быть проще, тогда к нам, россиянам, и отношение будет другое.

И. МИХАЛЕВА.

На снимках: диспетчерская служба аэропорта Анталья; Р. Газетдинов (слева).

скоро Новый год

Подарки – дело серьезное

Совсем-совсем скоро Новый год – праздник, который все мы любим. С особым нетерпением ждут его ребяташки: подарки, елки, каникулы для всех... А чтобы праздник запомнился весельем, его надо организовать. В профкоме обдумывают, где будет новогоднее представление для детей наших

работников, и уже закупили конфеты для подарков.

Сейчас от обилия сладостей в магазинах глаза разбегаются, но надо выбрать самое вкусное! Вот уже несколько лет предприятие сотрудничает с одной фирмой, которая пос-

тавляет всегда свежую продукцию кондитерских фабрик, их новые разработки. Вот и в этом году из всего разнообразия конфет, шоколада, печенья выбрали не только традиционные, проверенные временем сладости, но и включили новые. Всего предполагается положить в подарки только конфет, карамели 40 видов!

Надеемся, девчонки и мальчишки будут в восторге от подарков.

ура, каникулы!

Обещали вернуться!



С 28 октября по 6 ноября в "Каменную речку" на время осенних каникул высадился десант из 170 школьников нашей республики.

Боевой задачей был активный отдых, новые знакомства и приятное времяпрепровождение. Каникулярная осенняя смена носила название "Детство ТВ" и была направлена на развитие коммуникативных, творческих способностей детей.

Каждому отряду было предложено создать свой "телеканал" и попробовать себя в качестве операторов, телеведущих, корреспондентов. Каждый день начинался не с утренней линейки, а новостных видео дня прошедшего.

Но не только "телевизором" жил лагерь. Творческое, интеллектуальное, прикладное развитие детей можно было перенести из участия в "Минуте славы", "Eurovision", в яр-

марке "Золотой кадр", играх на свежем воздухе "Цифровая крепость", "Дозор" и даже в Олимпийских играх(!) и многом-многом другом. Ребята открывали собственные фирмы для предоставления различных услуг: комнату страха и смеха, маникюрный салон, отдел ЗАГСа, СМС и курьерскую почту. Всего около 30 фирм различной направленности.



наши юбиляры

Да, в декабре юбиляров нынче всего трое. Но разве от этого меньше радости, веселья?!

Торжества, как огни гирлянды на новогодней елке, "бегут" от начала месяца до его конца, передавая своеобразную эстафету праздника, а там и Новый год! Вот так, один за другим, встретят свои юбилей:

Нина Петровна Михайлова, уборщица производственных и служебных помещений цеха электросетей;

Геннадий Николаевич Мельников, слесарь-ремонтник цеха теплосетей;

Татьяна Александровна Загайнова, техник участка уличного освещения цеха электросетей.

Пусть жажда жизни будет неуемной,
Судьба счастливой, яркой, как звезда!
Удача - удивительной, огромной,
Любовь и радость рядышком всегда!

ПОЗДРАВЛЯЕМ!

УЧРЕДИТЕЛЬ –
МУП
«Йошкар-Олинская ТЭЦ-1»

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР –
И.Л. ЛАПШИНА.

АДРЕС РЕДАКЦИИ:
424000, РМЭ, г. Йошкар-Ола, ул. Любачевского, 12.
Тел.: 68-81-21 (внутр. 1-21), факс 41-26-69.
В электронном виде газета размещена
на сайте <http://www.tec-1-12.ru>
E-mail: [тепло@hepp.mari-el.ru](mailto:tепло@hepp.mari-el.ru)

Газета отпечатана в ООО «Марийская
бумажная компания» по адресу: 424006,
г. Йошкар-Ола, ул. Ломоносова, 2.

Мнения авторов публикаций
могут не совпадать с позицией редакции.

Периодичность 1 раз в месяц.

Тираж 999. Заказ 651. Формат А3-4.

Время подписи в печать 29.11.12. Время подписи в печать
по графику – 17.00, фактически – 16.00.

Дата выхода 30.11.12. Газета выходит с 2002 года.

Перепечатка материалов разрешается.

Распространяется бесплатно.

секреты Вашего сада

Зимние хлопоты



Для комнатных растений, большинство из которых выходцы южных широт, наши поздняя осень и зима – время стресса: световой день короток, воздух в квартирах с началом отопительного сезона становится сухим, мороз по ту сторону окна... И все-таки в наших силах создать нашим питомцам комфортные условия. Необходимо помнить, что каждое семейство нуждается в специфическом уходе, т.к. они по-разному относятся к теплу, свету, воде, почве, т.е. к основным факторам роста и развития. Кроме того, у ряда растений есть период покоя и им надо его обеспечить.

Свет играет, пожалуй, главную роль в жизни растений, так как свое питание они получают в основном за счет фотосинтеза. Поэтому растения выставляют на подоконники, как можно ближе к свету. Но чаще всего зимой этого бывает недостаточно. Оптимальный вариант содержания растений с ноября до конца февраля – их дополнительное освещение специальными лампами. Обычные лампы накаливания не дают полноценного освещения растениям, поскольку большая часть их излучения находится в красном спектре, да и высокая их теплоотдача может даже обжечь цветы.

Высота подвешивания светильников над растениями зависит от их вида: для цветущих – это 15–30 см, декоративно-лиственных – 30–60 см. И, конечно, чтобы растения себя комфортно чувствовали, необходимо соблюдать температурный режим. Тропические растения (монстера, фикус, дихоризандра или золотой ус, колумнея, пахистахис, колеус и др.) предпочитают температуру 18–200 С, а субтропические (аспидистра, плющ, циссус, клеродендрум, кордиллина, кринум, пизония, роза, гиппеastrум и др.) – 8–160 С. Ночные температуры должны быть на протяжении всех 12 часов.

Но есть виды, образующие бутоны и цветки только в условиях короткого дня: каланхоэ, пунсетия, хризантема, азалия, зигокактус. Они обходятся без дополнительного освещения. Кроме того, имеется большая группа теневыносливых видов, которые довольно долго могут существовать в условиях низкой освещенности, не теряя своих декоративных качеств: ароидные (аглаонема, диффенбахия, монстера, сингониум), плющи, драцены, фатсия, фикусы, сансеверии.

Зимой сильно снижается влажность воздуха, поэтому для большинства растений приходится специально увлажнять воздух. Для этого можно использовать поддоны с влажным песком, мхом, торфом или керамзитом, поместить между растениями емкости с водой, или использовать увлажнитель воздуха. Кроме того, растения можно содержать в стеклянных шарах-аквариумах, погружив их в сфагnum.

Переносят сухой воздух – бильбергия, драцена, герань, гревиллея, зебрина, суккуленты, олеандер, пальмы, пеларгония, пеперомия, хлорофитум, эхмея.

О поливе. Большая часть комнатных растений не нуждается в частом поливе в течение зимнего сезона.

Главное правило: поливать растения только тогда, когда пересохнет земля в горшочке. Вообще зимой пересушка менее вредна, чем переувлажнение. Но, есть растения, которые обожают влажную почву независимо от времени года. Вода должна быть комнатной температуры.

И, конечно, чтобы растения себя комфортно чувствовали, необходимо соблюдать температурный режим.

Продолжительность светового дня для комнатных цветов должна быть не менее 10–12 часов. Лампы приходится включать утром с 4 до 8 часов и вечером с 17 до 22 часов. Для комнатных растений, которые содержат на специальных подставках, этажерках вдали от окон, искусственное освещение должно быть на протяжении всех 12 часов.

Создать пониженную температуру можно сооружением холодной "теплички": отгородить оконное пространство от комнаты полиэтиленовой пленкой, стеклом.

Не ставьте растения возле батареи, под форточкой, на холодный подоконник, чтобы не простоять корни. Смотрите, чтобы листья ваших растений не касались оконных стекол.

И еще один совет: не делайте пересадок зимой. Погодите до весны.

В. АЛЕКСАНДРОВА,
инженер садово-паркового хозяйства.