



ОАО «Оранчицкая птицефабрика»





В 2015 году Международный оргкомитет по общественным наградам и званиям наградил Дыбуль Тересу Валерьяновну за высокие результаты в профессиональной деятельности и за большой вклад в социально-экономическое развитие Государства – Члена таможенного Союза.

ОО «Белорусский Союз женщин» по итогам республиканского конкурса присвоил Тересе Дыбуль звание «Женщина года - 2013»

**Тереса Валерьяновна
ДЫБУЛЬ,**
директор
ОАО «Оранчицкая
птицефабрика»



**Уважаемые
коллеги, ветераны и работники
ОАО «Оранчицкая птицефабрика»!**

В феврале 2016 года мы отмечаем 50-летие нашего предприятия, и разрешите мне от всей души поздравить вас с этой юбилейной датой. На полувековом пути Оранчицкой птицефабрики были разные времена: годы стабильного поступательного развития, ярких побед, достижений и процветания, когда коллектив был флагманом птицеводческой отрасли не только Белорусской республики, но и всего Советского Союза, а также период упадка, когда производство переживало спад и трудные времена отразились на людях. Но птицефабрика





сумела преодолеть кризис, потому что ее коллектив, все работники вместе и каждый в отдельности были нацелены на то, чтобы сохранить предприятие, стремились восстановить его производственную мощь, деловые связи и репутацию успешного производителя яиц в стране. И нам это удалось. Благодаря трудолюбию, высокой квалификации, умению работать в любых условиях и желанию гордиться своим предприятием, как гордились им поколения их родителей, тех, кто поднимал производство и сумел достичь заметных высот.

Огромную поддержку и помощь коллективу оказали руководители Пружанского района, районного отделения Белагропромбанка. Большое спасибо за это преждему председателю райисполкома Александру Ивановичу Юркевичу, начальнику отдела сельского хозяйства и продовольствия Марии Васильевне Степанюк, управляющему отделением «БелАПБ» в Пружанах Николаю Васильевичу Козловичу.

Сегодня ОАО «Оранчицкая птицефабрика» – крепкое, стабильно развивающееся предприятие, которое использует в производстве современную технику и технологии, с каждым годом наращивает производительность труда и объем выпуска продукции, расширяет круг потребителей и численность коллектива – сегодня в штате 174 работника. Мы с уверенностью смотрим в будущее и строим перспективные планы на пятилетку до 2020 года, поскольку птицефабрика имеет значительный производственный потенциал и самое главное – людей, у которых есть необходимые знания, опыт и чувство ответственности за свою работу.

И предприятие отвечает своим труженикам заботой, обеспечивая их социальные потребности – предоставляет жилье, заключает договоры на медицинское страхование, страхование жизни и пенсии, оплачивает путевки на оздоровление и прочие нужды. Сегодня птицефабрика оказывает огромное влияние на всю жизнь деревни Оранчицы, помогает бюджетным организациям, детям и взрослым, и такая социальная политика будет продолжена, поскольку большая часть коллектива нашего предприятия – местные жители.

Впереди у Оранчицкой птицефабрики – увеличение поголовья, расширение производства, открытие новых вспомогательных цехов для переработки яиц и мяса птицы. И я верю, что все вместе мы сумеем осуществить эти планы, и предприятие откроет новую веху в своей истории благодаря энергии работников, которые к полувековому рубежу ОАО смогли добиться признания его продукции в республике и за ее пределами, о чем свидетельствуют многие престижные дипломы и награды международного уровня.

Благополучия, здоровья, многих лет жизни вам и вашим семьям, уважаемые труженики птицефабрики, процветания нашему предприятию и достойного пути еще на 50 лет.





Была б охота – заладится любая работа

История птицефабрики



**Феликс
Константинович
Децин**

Оранчицкая птицефабрика начала свою историю с развития птицеводческого направления в колхозе «30 лет БССР». Хозяйство имело 1 птичник, 1 цыплятник, кормоцех, склад. В начале 1960-х годов, по воспоминаниям ветеранов труда, многие белорусские колхозы имели птичники, в которых выращивали кур, гусей, уток. Птицеводство в Оранчицах было примитивным: поголовье численностью около 3 тысяч кур-несушек размещалось в вольерах, сбор яиц проводился вручную, чистка помещений от помета осуществлялась 2 раза в год. В 1965 году колхоз «30 лет БССР» был реорганизован в совхоз «Линовский», 10 февраля 1966 года из него был выделен совхоз «Оранчицкий». Эта дата считается днем создания птицефабрики.

Первым директором был назначен Феликс Константинович Децин. Судьбоносным для будущего предприятия стало постановление ЦК КПСС и Совета Министров СССР «Об организации производства яиц и мяса птицы на промышленной основе», принятое в начале 1966 года. Совхозу «Оранчицкий», как развивающему птицеводство, были выделены средства, и к концу года на территории птицефермы было построено еще 4 птичника, кормоцех, склады.

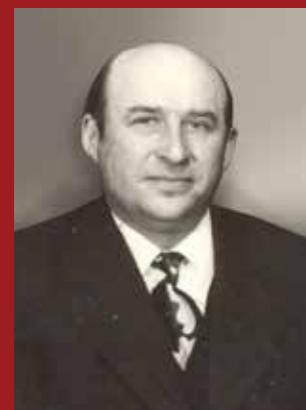




28-летний директор, окончивший институт механизации, активно внедрял новые технологии птицеводства. Он перевел стадо с напольного содержания на клеточное, что позволило резко увеличить количество кур и их яйценоскость. За первый год работы поголовье возросло до 25 тысяч, хозяйство получило 698 тыс. яиц и 17 тонн курятины. Продукция отправлялась в Пружаны, Брест, позже были налажены поставки в Ленинград. Перенимать опыт работы оранчицких птицеводов приезжали коллеги из разных республик СССР.

В 1971 году совхоз «Оранчицкий» возглавил Степан Николаевич Сахарук. В 1972 г. птицеводство было выделено в отдельное предприятие – птицефабрику. Агроном по образованию, Степан Сахарук стал ее директором. Он продолжил механизацию птицеводческого процесса: вместо прежних деревянных клеток для кур установили металлические, что улучшило санитарные условия содержания птицы. Реконструкция цехов, модернизация оборудования и уплотнение клеточного содержания позволило увеличить до 30 тысяч количество птиц и их продуктивность. В 70-е годы птицефабрика давала около 3 млн яиц в год.

Численность коллектива росла, в том числе за счет молодых специалистов. В это время в Оранчицах с участием студенческого отряда «Бригантина» Брестского инженерно-строительного института был построен



Степан Николаевич Сахарук





детский сад. Следующим шагом в развитии птицефабрики стало строительство нового птичника, которое началось в 1984 году.

Завершал стройку новый руководитель – Анатолий Данилович Миргородский. Он возглавлял предприятие в самые непростые для страны годы, с 1984 по 2000 гг. В Советском Союзе менялись генеральные секретари, политический



курс, экономические реалии, а с распадом СССР на карте мира появились новые государства, разделенные границами. Однако «капитану» Оранчицкой птицефабрики и во время глобальных потрясений удавалось держать свой корабль на плаву. Он продолжал строить – открылись новые птичники, яйцесортировальный цех, цех по производству травяной муки, механизированный склад кормов, дом механизатора, пункт техобслуживания тракторов и автомобилей, были заасфальтированы производственная территория и мехдвор, улицы в деревне Оранчицы, подведен водопровод к птичникам и в дома сельчан. поголовье увеличилось до 212 тыс. кур, постоянно рос объем продукции. В 1980-е годы Оранчицкая птицефабрика неодно-





**Анатолий Данилович
Миргородский**



кратно становилась победителем социалистического соревнования в рамках птицеводческой отрасли БССР и СССР, участвовала во Всесоюзной выставке достижений народного хозяйства СССР. В 1991 году предприятие произвело свыше 38 млн яиц и 325 т куриного мяса – это был пик развития производства на фундаменте, заложенном во времена Советского Союза. Несмотря на все сложности 1990-х годов, птицефабрике удавалось работать высокопроизводительно и рентабельно. В этот период было построено административное здание. В 1996 году, празднуя 30-летие, директор с гордостью говорил о том, что коллективу есть чем гордиться.





**Леонид
Филиппович
Иванов**

В 2000 году Анатолий Данилович Миргородский покинул пост директора. К птицефабрике присоединили бывший колхоз «Дружба», расположенный в 25 км от предприятия. Это негативно сказалось на производстве, которое и без того испытывало серьезные трудности. Для птицефабрики начался период упадка. За следующие 4 года на предприятии сменилось 4 руководителя. Это были Леонид Филиппович Иванов, Василий Николаевич Дементей, Александр Георгиевич Счасленок, Григорий Сергеевич Тарасюк.





В 2004 году Оранчицкую птицефабрику возглавил Виктор Васильевич Никончук. Предприятие под руководством опытного специалиста смогло выйти из кризиса. Директору удалось улучшить материальное положение предприятия и укрепить моральный дух коллектива. Курс на оздоровление финансового состояния и производственного потенциала был выбран верно и вскоре принес результат.

В 2007 году пост руководителя занял Анатолий Игнатович Круглей, который продолжил укрепление предприятия.

В 2009 году директором Оранчицкой птицефабрики была назначена Тереса Валерьяновна Дыбуль, которая на то время 5 лет работала на предприятии главным зоотехником. Новый руководитель знала все сильные и слабые стороны производства и начала с реконструкции птичников №№ 3 и 5, замены оборудования, увеличения поголовья. В последующие годы модернизация подразделений основного производства продолжилась – новую жизнь получили цыплятники и птичники, яйцесортировальный цех, кормоцех, мехдвор, обновлен машинно-тракторный парк, приобретено новое технологическое оборудование, компьютеризированы административные службы, заасфальтирована территория, приобретены новые дома для сотрудников. Предпринятые за 7 лет шаги позволили значительно нарастить производственные мощности, увеличить выпуск яиц, укрепить материальную базу предприятия. Коллектив ценит своего руководителя за профессионализм, управленческую решительность, открытость людям и новым начинаниям.



**Виктор
Васильевич
Никончук**



Заместитель председателя Брестского облисполкома В. Е. Саковский вручает Т. В. Дыбуль диплом лауреата конкурса «Лучшие торвары Республики Беларусь».





Добрый петух в любом курятнике споёт

Трудовые династии



Семья Ивановых.

В год создания птицефабрики начал здесь работать и посвятил предприятию 36 лет трудового стажа, пройдя путь от нормировщика до главного экономиста и и.о. директора, Леонид Филиппович Иванов. Он был участником и свидетелем всех этапов полувековой истории предприятия. Бок о бок с мужем работала инспектором по кадрам Нина Иосифовна Иванова. Сейчас они оба на заслуженном отдыхе, вместо них трудовую вахту несет новое поколение семьи: дочь Светлана – заведующая магазином на птицефабрике, невестка Инна – специалист по продажам, сын Сергей работает водителем, его жена Юлия – птичницей.



Семья Щерба.

Много лет отдал работе водителем на предприятии Анатолий Анатольевич Щерба, его жена Зоя Николаевна также немало лет проработала здесь бухгалтером. Сейчас семейную традицию продолжают их сын Анатолий-младший за рулем МАЗа и невестка Наталья в бухгалтерии. Многолетнюю трудовую вахту отстоял на предприятии, работая сторожем, Иван Анатольевич Щерба, в одном из птичников работает и его жена Анна Сергеевна. Сейчас мастером в яйцесортировальном цехе трудится их дочь Екатерина Ивановна Бабич.



Семья Самута.

Миллионы штук яиц собрали за годы работы птицеводами Раиса Алексеевна Самута и ее сестра Татьяна Алексеевна Демидович. В наши дни на разных участках предприятия трудится младшее поколение сестер – дочь Светлана и сын Антон.



Отец и сын Тронец Дмитрий Дмитриевич.

С уважением говорят на птицефабрике о семье Тронец – Дмитрий Дмитриевич десятки лет работал здесь водителем, его жена Мария Семеновна – птичницей. Сейчас оба на пенсии, вместо отца за баранкой автомобиля их сын Дмитрий Тронец-младший.

Вера Васильевна Ковалевич начала свой трудовой путь ветврачом, на птицефабрике работал и ее муж Николай Николаевич. Эстафету от родителей приняли сын Виктор, грузчик яйцесклада, сын Евгений, который работает слесарем, и невестка Ирина – сортировщица.

Не один десяток лет работали на птичниках супруги Зуй. Софья Андреевна была птичницей, Павел Николаевич – оператором цеха содержания кур-несушек. По стопам отца пошел их сын Константин, ныне – оператор на птичнике, а невестка Валентина в должности агента продвигает продукцию птицефабрики потребителю.

С самого начала работы птицефабрики, в 1966 году, устроилась на птичник Мария Алексеевна Потапчук. Затем были другие участки и должности, но везде женщина трудилась добросовестно, с полной отдачей. Сейчас так же ответственно работают на предприятии ее дочь Ольга Маргунова старшим мастером яйцесортировального цеха и зять Валерий Михайлович – оператор на птичнике.

Более 25 лет работала сортировщицей яйца Любовь Владимировна Головейко. Ветерана труда помнят на предприятии. Сейчас в коллективе трудятся ее дочь Марина Кичкайло – санитаром ветеринарным и невестка Наталья Головейко – птичницей.

Около полусотни ветеранов труда, ушедших на заслуженный отдых, проработали на птицефабрике 25 лет и более, 11 ныне работающих имеют трудовой стаж на предприятии в четверть века.

СПИСОК

работников, проработавших на ОАО «Оранчицкая птицефабрика» свыше 25 лет

Пенсионеры

1. Иванов Леонид Филлипович
2. Иванова Нина Иосифовна
3. Каменюк Леонтий Юльянович
4. Карабан Павел Андреевич
5. Кичкайло Любовь Васильевна
6. Щерба Иван Анатольевич
7. Якимович Иван Федорович
8. Яковчиц Николай Алексеевич
9. Хилькович Иван Иванович
10. Чаевич Агафья Феодосьевна
11. Тронец Дмитрий Дмитриевич
12. Тронец Мария Семеновна
13. Трофимчук Вера Ивановна
14. Сидорук Аркадий Николаевич
15. Сорочук Павел Васильевич
16. Сорочук Валентина Михайловна
17. Старенький Антон Онуфриевич
18. Салапура Лидия Николаевна
19. Самута Раиса Алексеевна
20. Прадко Феодосия Евстафьевна
21. Петрукович Валентина Владимировна
22. Зуй Софья Андреевна
23. Ковалевич Алексей Алексеевич
24. Ковалевич Евгения Константиновна
25. Ковалевич Вера Васильевна
26. Потапчук Анастасия Семеновна
27. Метлицкий Валентин Владимирович
28. Лукьянчик Мария Васильевна
29. Свирепа Нина Александровна
30. Свирепа Николай Семенович
31. Василюк Леонид Иванович
30. Василюк Михаил Николаевич
31. Бильцевич Леонид Иванович
32. Щерба Зоя Николаевна
33. Романович Антонина Афанасьевна
34. Василюк Елена Николаевна
35. Четырбок Галина Тимофеевна
36. Щерба Анатолий Анатольевич
37. Годун Ольга Борисовна
38. Головейко Любовь Владимировна
39. Ковалевич Надежда Николаевна
40. Ковалевич Павел Николаевич
41. Козлович Валентина Николаевна
42. Кульгавчук Ольга Игнатьевна
43. Кунда Валентина Семеновна
44. Сахарук Евгений Каленикович
45. Свирепа Мария Антоновна
46. Потапчук Лидия Ивановна
47. Потапчук Мария Алексеевна

Работающие:

1. Белеста Татьяна Михайловна
2. Быцкевич Валентина Марковна
3. Войтович Василий Васильевич
4. Денисевич Галина Николаевна
5. Назарчук Михаил Николаевич
6. Потапчук Сергей Иванович
7. Потапчук Татьяна Сергеевна
8. Поцепня Владимир Владимирович
9. Радивончик Елена Петровна
10. Четырбок Михаил Степанович
11. Щерба Анна Сергеевна

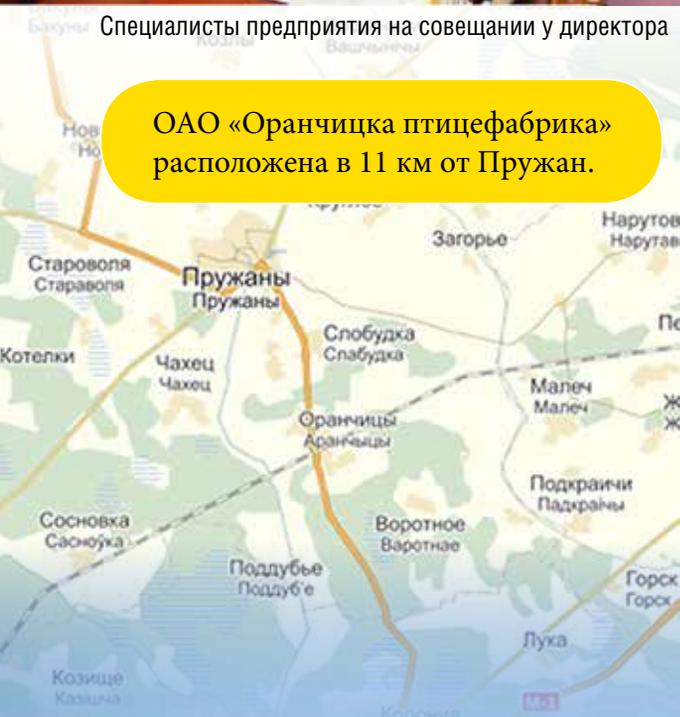


Кому хорошо живется, у того и петух несется *Птицефабрика сегодня*



Специалисты предприятия на совещании у директора

ОАО «Оранчицкая птицефабрика»
расположена в 11 км от Пружан.



Основные виды выпускаемой продукции – яйца куриные пищевые, мясо кур и субпродукты.

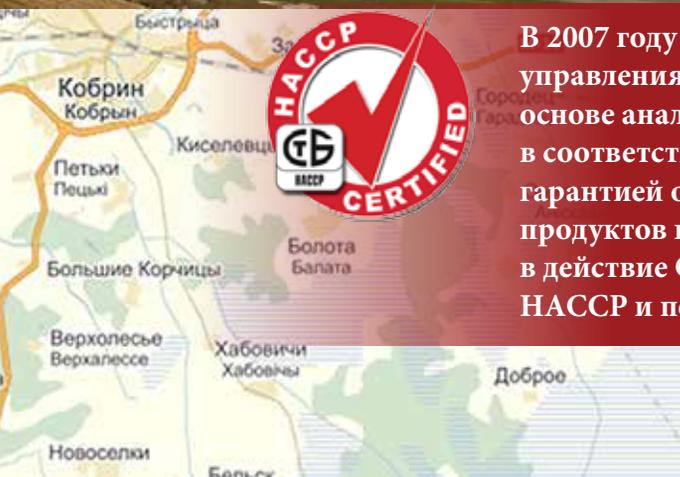
Коллектив птицефабрики составляет 174 человека, из них 83 – женщины, 29 – молодежь до 31 года.

Валовое производство яиц за 2010 год составило 46 млн штук, яйценоскость – 311 штук на 1 курицу.

Валовое производство яиц за 2015 год превысило 65 млн штук, яйценоскость – 325 штук на 1 курицу.

Рентабельность производства за 2010 год составила – 12,2 %, за 2011 год – 26,2 %, за 2012 год – 5,4 %, за 2013 год – 16,5 %, за 2014 год – 6,8 %.

Кроме куриных яиц и мяса птицефабрика реализует живых кур после снижения продуктивности несушек. В 2014 году было продано 40 тыс. голов.



В 2007 году на ОАО «Оранчицкая птицефабрика» внедрена система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе анализа рисков и критических контрольных точек – НАССР в соответствии с требованиями СТБ 1470-2004, что является гарантией обеспечения производства качественных и безопасных продуктов питания. В 2014 году предприятие в связи с введением в действие СТБ 1470-2012 усовершенствовало действующую систему НАССР и получило сертификат № ВУ/112 05.02. 004 00131.



Цыплят по осени считают Цеха по выращиванию цыплят



Птицефабрика начинается с цыплятника. Каждые 3-4 месяца с Гомельской птицефабрики в Оранчицы привозят суточных цыплят. Маленькие пушистые комочки помещают в тепличные условия – в помещении создан микроклимат: температура воздуха 32-36 градусов, определенная влажность и освещенность, никаких сквозняков. Для едва вылупившихся птенцов составлен особый рацион питания. В цыплятниках проводится вакцинация поголовья.

За будущими несушками изо дня в день старательно ухаживают, обеспечивают нужные условия содержания, кормление две птичницы и 1 оператор. Они внимательно следят за состоянием и ростом цыплят в каждой клетке, не допуская массовых заболеваний.

В Оранчицах два цеха по выращиванию ремонтного молодняка – № 4 и № 5. Их общая вместимость – 116 тысяч голов. Здесь цыплята содержатся в течение 100-110 дней. Подросший молодняк постепенно переводят в основные цеха и готовят к тому, чтобы нести яйца.



Яйцо – символ мироздания.

В христианстве пасхальные яйца символизируют кровь Христа и Его Воскресение, т.е. возрождение мира к новой жизни.

Калорийность куриного яйца

составляет 157 ккал на 100 г продукта.

Состав куриного яйца

Яйцо куриное состоит из белка и желтка. В яичном курином белке содержится 90 % воды и 10 % белка. А желток содержит жир и холестерин. В общей массе яйца белок составляет 56 %, желток – 32 %, а скорлупа – 12 %.

Полезные свойства куриного яйца

Яйцо содержит 12 витаминов. Оно хороший источник активного витамина А и только рыбьему жиру уступает по содержанию витамина D (calorizator). В яйце много витаминов группы В (В6, В2, В3, В1, В7, В5, В12), Е, D, а также холин, которого нигде нет столько, сколько в желтке куриного яйца. Яйца содержат 96 % минералов, особенно высоко содержание кальция, а также фосфора, йода, меди, железа, кобальта.





Курицы кокочут – яйца брякочут

Цеха для содержания основного стада



Работники цехов по содержанию основного стада

Поголовье на Оранчичкой птицефабрике достигло 260 тысяч кур. Они размещаются в 5 птичниках, где круглосуточно поддерживаются оптимальные условия для содержания несушек: температура воздуха + 19 градусов, влажность – до 70 %, режим освещенности, кормление и поение птиц автоматизировано и проводится по часам. Кормосмесь из бункера поступает на каждый из четырех ярусов и с помощью дозаторов распределяется по клеткам. В клетках содержится

по 8-10 кур, одной птице в сутки требуется в среднем 120 г корма.

За правильным содержанием поголовья следят 2 птичницы и 1 оператор. У каждого работника на обслуживании 50-52 тысячи несушек. Ежедневно птичница обеспечивает чистоту цеха и клеток, следит за состоянием кур и проводит выбраковку, то есть птиц, яйценоскость которых снизилась из-за возраста или болезни, изымает из клеток и передает на санитарную бойню.





Начальник птицеводческого участка Г.Т. Четырбок



Зам. директора по птицеводству,
гл. ветврач А.Г. Левчук



Главный зоотехник
Э.В. Пашкевич

А самое главное дело птичниц – сбор яиц. Из клеток яйца поточно поступают на яйцесборный стол, где женщины вручную укладывают их в гофротару – лотки по 30 штук. За смену необходимо упаковать 40-50 тысяч яиц, причем сделать это быстро и ловко, так что этот процесс хоть и несложный, но трудоемкий. Стадо производит более 65 млн яиц в год.

Руководство всей работой по выращиванию поголовья осуществляют заместитель директора по птицеводству, главный ветврач Александр Георгиевич Левчук, главный зоотехник Эдуард Владимирович Пашкевич, инженер-технолог Виктор Викторович Дыбуль, цеха по содержанию кур-несушек возглавляет начальник птицеводческого участка Галина Тимофеевна Четырбок.



В Оранчицах птицеводы используют кур кросса «Хайсекс белый». Это порода белых птиц, несущих белые яйца. Она менее затратна в содержании и более яйценоская, чем кроссы красных кур. Яйценоскость 1 курицы – 330 яиц в год, т.е. почти каждый день несушка дает яйцо.

Курица, вопреки расхожему мнению, довольно умная птица. Она привыкает к условиям содержания – температуре, корму, распорядку – и к человеку. Любая перемена, даже появление новых людей, вызывает бурную реакцию кур, от одной клетки или ряда переполох может распространиться по всему птичнику. Стресс приводит к снижению яйценоскости, поэтому птичницы стараются поддерживать спокойную обстановку в цехе.

В каждом птичнике кроме несушек живут 3 петуха. Они не участвуют в процессе инкубации, но именно они – главные «начальники» для кур. Из ремонтного молодняка птичницы выделяют самых активных, ярких и горластых петушков, даже дают им имена. Когда приходит время обновлять поголовье, первыми в цех заселяют именно петухов, а уж затем – цыпочек. Работницы заметили, что хохлатые, при «шпорах», вожаки куриного стада стимулируют несушек к жизни уже тем, что будят их по утрам громким «Кукареку!» и подают голос в течение дня.





Корми курицу семь лет – все равно один обед

Кормоцех

Рацион питания – основа яйценоскости кур-несушек, а значит, производительности всей птицефабрики. Кормоцех – сердце предприятия, важнейшее структурное подразделение. В 2010 году он был реконструирован, расширена площадь, установлено новое оборудование, что значительно увеличило производственные возможности и улучшило условия труда. Сейчас подразделение под руководством зоотехника Елены Михайловны Чепелевич в составе 4 операторов по приготовлению кормов, 1 мельника и 2 водителей готовит 4 вида кормосмеси. Рацион зависит от возраста птицы. Цыплят кормят комбикормом, который птицефабрика получает с ОАО «Жабинковский комбикормовый завод». Это надежный партнер птицефабрики, более 30 лет поставляющий продукцию, которая отличается высоким качеством и особенно подходит оранчицкому поголовью. Для кур-несушек в зависимости от этапа яйценоскости производится корм разной степени питательности.

Полноценная кормосмесь содержит 12 компонентов, в том числе зерновые культуры – пшеницу, ячмень, тритикале, специальные витаминно-минеральные комплексы, аминокислоты, мел



Зоотехник Е.М. Чепелевич

и гравий, необходимые для нормального пищеварения птицы. Рацион каждого вида сбалансирован по соотношению энергопротеиновых и кальциево-фосфорных добавок.

Уникальным и очень важным компонентом питания оранчицких кур является травяная мука. Ее производят на самом предприятии, и эта добавка значительно улучшает качество яиц, максимально приближая их к домашним по цвету желтка.

Специально для производства витаминной муки птицефабрика выращивает травяные куль-



Работники кормоцеха



Кладовщик ТМЦ Г.Н. Денисевич



туры – люцерну, клевер, после скашивания их измельчают, высушивают, перемалывают и гранулируют. Технология была разработана и введена в 1980-х годах, а сегодня Оранчицкая птицефабрика единственная в Республике Беларусь изготавливает и добавляет травяную муку в рацион поголовья. Это увеличивает затраты на производство, но зато позволяет получать яйца высокой питательной ценности.



Инженер-технолог В. В. Дыбуль



Санитар ветеринарный М.В. Кичкало.



Полезные свойства яйца

Яичный желток – источник витамина D, способствующего укреплению костной ткани. Кроме того, желток содержит железо и витамин E, которые помогают бороться с усталостью, предотвращают развитие онкологических и сердечно-сосудистых заболеваний. Еще в желтке есть лецитин, необходимый для нормализации работы печени и желчевыводящих путей, является антисклеротическим средством, питает мозг и улучшает память. Лютеин позволяет избежать проблем со зрением. Холин на 24% снижает риск возникновения рака молочной железы, выводит яды из печени. Ниацин нужен для питания мозга и образования половых гормонов, витамин К – для свёртываемости крови. Фолиевая кислота (витамин B9) необходима женщинам во время беременности.

Белок яйца не менее полезен для человека, так как содержит витамины группы B.



*Хороша курочка перьями,
а мясом лучше*

*Производство
мяса птицы*



Производство мяса – второе по значимости направление работы птицефабрики. После окончания продуктивного периода, а также вследствие выбраковки куры подлежат убою. Отбракованные особи поступают на пункт санитарного уоя птицы ежедневно, массовый убой проводится 3-5 раз в год.

В 2016 году будет введен в эксплуатацию убойный цех, что позволит увеличить производительность и глубину переработки мяса птицы. Строительство нового здания и отделочные работы были проведены в сжатые сроки за собственные средства предприятия силами ООО «СВД-Строй». В 2014 году был завершен ремонт и переоборудование пункта санитарного уоя птицы.



Не держите все яйца в одной корзине

Цех по сортировке и упаковке яиц



Ст. мастер яйцесортировального цеха
О. А. Маргунова

Из птичников яйца поступают в яйцесортировальный цех. Здесь 20 сортировщиков упаковывают продукцию в специальную тару и отправляют в торговые точки. В этом им помогают грузчики, слесари по ремонту оборудования обеспечивают бесперебойную работу яйцесортировальной машины.

Яйцесортировальный цех в 2013 году был реконструирован, к прежнему зданию было пристроено новое, в результате значительно увеличилась площадь цеха, что позволило установить новое оборудование фирмы «МОВА» производительностью 25 тыс. яиц в час.

Яйцесортировальная машина взвешивает яйца с большой точностью и сортирует в соответствии со стандартами: яйцо мелкое – 35–44,9 г, яйцо 2-й категории – 45–54,9 г, яйцо 1-й категории – 55–64,9 г, яйцо отборное – 65–69,9 г, яйцо высшей категории – свыше 70 г. Процесс сортировки, маркировки и упаковки яиц в одноразовые контейнеры полностью автоматизирован.





Бригадир по перемещению готовой продукции
М.А. Антонович



Мастер яйцесортировального цеха С.А. Филимонюк

Обновление яйцесклада было начато в 2013 году и велосьхозспособом. Через год строители Кобринского ССК сдали объект в эксплуатацию. Сооружение размером 18х60 метров во время посещения предприятия осмотрел Петр Петрович Прокопович. На вопрос вице-премьера Республики Беларусь, зачем птицефабрике такой большой склад, директор Тереса Дыбуль ответила, что в летний период, когда потребление яйца снижается, необходимо помещение для временного хранения продукции, и поскольку поголовье будет увеличиваться и объем продукции возрастать, площадь яйцесклада должна быть с расчетом на перспективу. Высокий гость оценил, а жизнь показала правильность такого подхода.





Даром и курица не кудахчет Бухгалтерия



Главный бухгалтер З.Н. Гумен

Важнейшим и необходимым подразделением предприятия является бухгалтерия. 7 специалистов под руководством главного бухгалтера Зинаиды Нестеровны Гумен обеспечивают администрацию документально обоснованной, четко структурированной экономической информацией, что является главным фактором для принятия управленческих решений и эффективного хозяйствования.

Современный бухгалтерский учет требует высокой квалификации в изменяющемся мире финансово-кредитной деятельности. Коллектив бухгалтерии состоит из специалистов, чьи профессиональные знания и опыт позволяют вовремя выставить счета, контролировать оплаты, вести налоговую отчетность, выплачивать работникам зарплату, готовить отчеты о деятельности предприятия и его имущественном положении, полученных доходах и понесенных расходах.

Молодые работники бухгалтерии учатся работать рядом с опытными специалистами, чья высокая квалификация обеспечена не только годами работы на птицефабрике, но и подтверждена наградами. Многочисленные грамоты областного и районного руководства имеет гл. бухгалтер З. Н. Гумен.



Работники бухгалтерии: Т.М. Белеста, Д.И. Будовой, С.С. Вакульчик, А.В. Лисова.



Бухгалтер-кассир Н.Н. Щерба.



Было бы пшено, а куры примчатся

Отдел сбыта

Продукцию с фирменным логотипом ОАО «Оранчицкая птицефабрика» знают и любят не только в Беларуси, но и за ее пределами. Из года в год предприятие наращивает объемы реализации. Если в 2010 году было продано около 45 млн штук яиц, то в 2015 году – практически в полтора раза больше – свыше 65 млн штук. Причем 30 % продукции отправляется на экспорт в Российскую Федерацию – в Смоленск, Псков, Калугу, Волгодонск, Московскую область.

Успех не приходит сам собой. Работать не на склад, а на прилавок, расширять географию сбыта и постоянно поддерживать интерес потребителя к яйцу из Оранчиц – над решением этих задач постоянно работают специалисты службы сбыта под руководством специалиста по продажам Инны Михайловны Ивановой. В 2015 году предприятие стало сотрудничать с представителями интернет-торговли сети «Евроопт» и за счет новых видов услуг расширило круг потребителей.



Специалист по продажам И.М. Иванова,
агент В.В. Зуй.



Главный экономист Е.И. Головейко.

Важнейшие задачи в организации решает экономист Елена Иосифовна Головейко. Это опытный специалист своего дела, высокая квалификация которой позволяет направлять финансовые потоки в соответствии с перспективными задачами предприятия. Она была неоднократно отмечена наградами.



Юриисконсульт А.А. Юргаева.



Инженер по качеству, товаровед
Т.И. Хилькович.



Дорого яичко ко Христову дню

Торговля



На внутреннем рынке Республики Беларусь яйца из Оранчиц поступают на прилавки магазинов Брестской, Минской и Гродненской областей. Основными торговыми партнерами предприятия в Бресте являются ОАО «Продтовары», СП «Санта Импэкс Брест» ООО, ТУП «Санта Ритейл», ТЦ «Корона», филиал ООО «Евроторг», ОАО «Желдорсервис», ООО «Рест-Трейд». В Минске Оранчицы сотрудничают с ОАО «ДОР ОРС», филиалом ООО «Евроторг», ООО «Белптицекорм» и др.

А самым близким, верным, надежным и преданным торговым партнером ОАО «Оранчицкая птицефабрика» является местный райпотребсоюз и все его магазины в Пружанском районе.

Регулярно осуществляется выездная торговля, яйца, мясо и живые куры Оранчицкой птицефабрики пользуются спросом на рынках районных центров и Бреста.

ОАО «Оранчицкая птицефабрика» зарегистрировало 3 торговые марки: «Деревенское яйцо», «Деревенские крохи», «Хатні сняданак».





Самым успешным стал бренд «Деревенское яйцо». Он появился в 2006 году и за 10 лет получил известность и признание миллионов покупателей в разных регионах. Крупные, всегда свежие, вкусные и питательные яйца постоянно пользуются спросом. Помимо народной любви их отличное качество подтверждают и официальные свидетельства – дипломы победителя народного конкурса-дегустации «Чемпион вкуса» и 1 место в международном конкурсе-дегустации «Лучший вкус», награды республиканских конкурсов «Народная марка» 2014 года, «Лучшие товары Республики Беларусь», а в конце 2015 года «Деревенское яйцо» завоевало Гран-при и диплом III степени республиканского конкурса потребительских предпочтений «Продукт года 2015».

Бренд «Деревенские крохи» был зарегистрирован в 2011 году и за 5 лет нашел своих поклонников. «Деревенские крохи» – это мелкие яйца от молодых курочек, чей жизненный потенциал выше. Поэтому, несмотря на небольшой вес, «крохи» содержат большее количество витаминов и питательных веществ, объем желтка в них больше в процентном отношении, и эти несомненные достоинства уже распробовали потребители. Торговая марка «Деревенские крохи» является лауреатом конкурса «Лучшие товары Республики Беларусь 2012».

Бренд «Хатні сняданак» зарегистрирован в 2015 году, но уже получил звание «Лучшие товары Республики Беларусь 2015» и диплом «Чемпион вкуса 2015». По-домашнему вкусные, с ярко-оранжевым желтком, питательные оранчицкие яйца, приготовленные по-белорусски, на сковородке со шкварками, или во французской манере – яйца-пашот, или по итальянскому рецепту – яичница-фриттата, в любом случае это лучший завтрак для взрослых и детей.



Бывший начальник отдела сбыта В.М. Свирепа и специалист по продажам И.М. Иванова.



Фирменная торговая сеть предприятия насчитывает 7 торговых точек:

Магазин на проходной птицефабрики

Торговый павильон в Пружанах

Торговый павильон в Березе

Торговый павильон в Бресте на ул. Солнечной

2 торговых места на рынке «Центральный» в Бресте

Торговое место на продовольственном рынке «Центрум» в Бресте.





Во поле Епифанском, под деревом царским, три орла орлуют, одним яйцом даруют

Сельское хозяйство



Агроном В.И. Головейко.

Оранчицкая птицефабрика не только содержит кур и получает яйца, но и выращивает зерновые и травяные культуры для своих потребностей. В распоряжении предприятия 497 га сельхозугодий, из них 402 га – пахотные земли, остальная часть – естественные культурные сенокосы и пастбища.

270 га занято под зерновые культуры – пшеницу, тритикале, ячмень, кукурузу. Агроном Владимир Иванович Головейко, используя современные агротехнические приемы, добивается высокой урожайности зерновых – 48,3 ц/га получила птицефабрика в 2013 году. Треть пашни засеивается многолетними травами для обеспечения производства травяной муки.

Важнейший фактор хороших урожаев – высокий уровень механизации работ. Сев, обработка и уборка проводятся с помощью сельхозтехники птицефабрики. Для этих целей имеются 9 тракторов, 2 комбайна, 6 грузовых автомобилей.





Добрый петух в любом курятнике споёт

Техническое обеспечение



Главный инженер В.Н. Лукашевич

Высокий уровень механизации производства – один из факторов успеха предприятия. За 10 лет, с 2006 года, на птицефабрике была проведена огромная работа по укреплению материально-технической базы. Реконструированы все птичники и яйцесортировальный цех с заменой технологического оборудования, установлена холодильная камера для заморозки тушек после уоя птицы, построены новые здания, открыты новые цеха, полностью переоснащен мехдвор, приобретена автомобильная техника, тракторы, погрузчики, комбайны. Значительное расширение технического потенциала предприятия потребовало укрепления кадрового состава специалистов технической службы.



Инженер-энергетик В.Н. Курилко



Бригада слесарей



Электрики

Руководство техническим обеспечением и эффективной работой машин и оборудования осуществляет главный инженер Вадим Николаевич Лукашевич. Ремонтом производственного оборудования в цехах занимается бригада из 4 слесарей под началом инженера по механизации трудоемких процессов Павла Васильевича Сорочука. Обеспечивают бесперебойную подачу электроэнергии и обслуживают электросеть 2 электрика во главе с ведущим инженером-энергетиком Виктором Николаевичем Курилко.



Инженер по МПТ П.В. Сорочук



Курица не сеет, не жнет, а зернышко клюет

Мехдвор



Зав. машинным двором, инженер по ОХ и ТБ
М.Н. Василюк.

Машинно-тракторный парк предприятия насчитывает десятки единиц техники и каждый год пополняется новыми комбайнами, тракторами, автомобилями. На начало 2016 года птицефабрика имела более 30 единиц техники. 16 грузовых машин, в том числе 8 автомобилей для доставки продукции в торговые точки, 3 МАЗа для перевозки зерна, самосвалы ГАЗ-53 и ЗИЛ для перемещения различных грузов, 2 кормораздатчика и ГАЗ-52 для работ на территории, 3 погрузчика «Амкодор», экскаватор, 10 тракторов МТЗ, 2 зерноуборочных и 1 кормоуборочный комбайн обеспечивают производственные потребности предприятия. Легковые автомобили и автобус решают транспортные задачи. Большая часть техники закуплена менее 10 лет назад.

Для хранения и обслуживания техники созданы все условия: за последние годы все здания мехдвора приведены в порядок, территория заасфальтирована, закуплены инструменты и оборудование для ремонта техники. Под началом заведующего машинным двором, инженера по охране труда и технике безопасности Михаила Николаевича Василюка коллектив из 30 человек: 15 водителей, 10 механизаторов, 3 слесаря по ремонту автомобилей, 1 токарь и 1 газосварщик. Каждый из них – квалифицированный, ответственный, дисциплинированный работник, поэтому вся автотехника постоянно находится в рабочем состоянии.





Работники мехдвора



*Где курицы — красавицы,
там и петухи — молодцы*
Строительство



Мастер-строитель М.А. Бродницкий и работники стройбригады



В последние годы предприятие активно ведет строительство и реконструкцию производственных и жилых зданий. Воплотить в жизнь большие планы и проекты в короткие сроки, экономно и с хорошим качеством стало возможно благодаря собственной бригаде строителей в составе 13 человек, которой руководит мастер-строитель Михаил Александрович Бродницкий. Трудолюбивые руки работников стройбригады участвовали в ремонте и отделке всех зданий на территории птицефабрики, а реконструкция цехов, мехдвора, зерносклада, санитарной бойни, изготовление и установка бетон-

ного забора на территории – целиком их заслуга.

Еще одно важнейшее направление деятельности стройбригады – заготовка дров для отопления административного и производственных зданий. Твердотопливные котлы потребляют до 400 куб. м древесины в год, обеспечить предприятие дровами – задача рабочих стройбригады. Для ее выполнения было закуплено новое оборудование для распиловки леса. Как показал опыт, использование местных видов топлива значительно экономит энергоресурсы и повышает рентабельность предприятия.



Куручка по зернышку клюет, да сыта живет Социальная политика

Финансовое благополучие позволяет предприятию вести разностороннюю социальную политику, направленную на удовлетворение жизненно важных потребностей членов коллектива.

Жилье

С 2011 по 2016 год птицефабрика за собственные средства приобрела и отремонтировала 2 жилых дома и 1 квартиру для своих работников, еще 2 дома были построены и переданы молодым семьям. В 2015 году начата реконструкция под жилье здания бывшего Линовского Дома культуры, ожидается, что в год 50-летия птицефабрики 3 семьи работников получают квартиры. Улучшили жилищные условия работники, получившие 22 «президентских» дома, построенных по государственной программе возрождения и развития села.

Денежные выплаты

Все работники ОАО «Оранчицкая птицефабрика» в полном объеме и в срок получают зарплату. Кроме того, согласно коллективному договору, к основному заработку люди получают дополнительные выплаты за работу во вредных условиях, в ночную смену, увеличение объема труда, совмещение профессий. Лучшие труженики каждого подразделения по итогам работы за год поощряются за высокие результаты премиями, грамотами, занесением на Доску почета. Материальная помощь выплачивается как к государственным праздникам, так и к личным юбилейным датам, а также в связи со вступлением в брак, рождением ребенка, выходом на пенсию. Помогает предприятие и своим многодетным членам коллектива, и в случае болезни, смерти близких не оставляет людей в беде.



На корпоративном празднике



Цветы – именинице





Новогодний утренник для детей работников

Страхование жизни и здоровья

Важнейшим социальным преимуществом ОАО «Оранчицкая птицефабрика» является страхование жизни и здоровья. С 2010 г. на всех членов коллектива, чей стаж работы на предприятии превышает 10 лет и кому до выхода на пенсию осталось 5 лет, птицефабрика заключает договоры добровольного страхования и добровольного страхования дополнительной пенсии с ОАО «Стравита». Предприятие уплачивает взносы, которые ежемесячно аккумулируются на счетах застрахованных, после выхода на заслуженный отдых дают весомую прибавку к пенсии. Деньги можно потратить как сразу, сделав значительное приобретение, так и в течение долгого времени. Работники, которые уже воспользовались страховыми выплатами, в полной мере оценили социальный проект руководства птицефабрики.

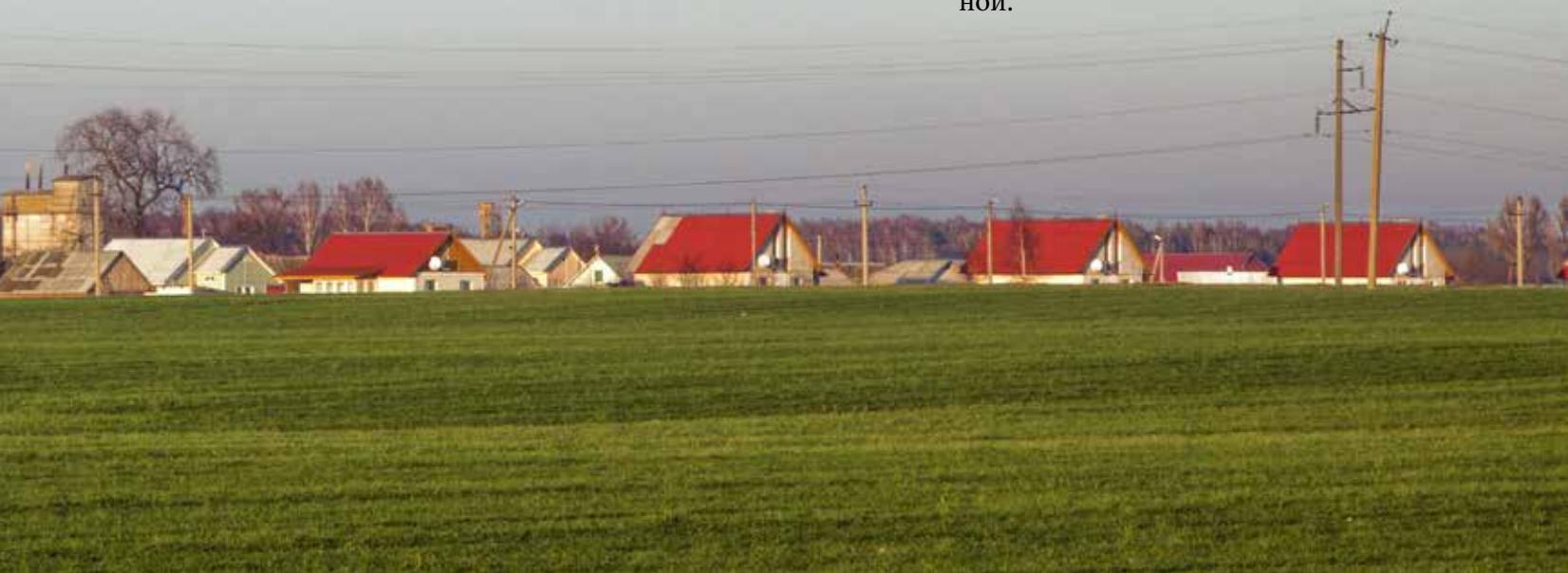
Забота о семье

Предприятие заключило договор с УЗ «Пружанская ЦРБ» на медицинское обслуживание работников, проведение профосмотров. На предприятии создана комиссия по оздоровлению и санаторно-курортному лечению, работники по заявлению, имея заключение врача, получают путевки на оздоровление, при этом им частично компенсируется стоимость путевки.

Но если на курорты ездят единицы, то возможность за 50 % выписать автотранспорт для доставки топлива на личные подворья используют многие сотрудники, и предприятие не отказывает им в этом. Оранчицкая птицефабрика также заключила договор на посещение ее работниками водного дворца в Пружанах, и абонементы на плавание пользуются популярностью среди членов коллектива, особенно молодых.

Каждый год птицефабрика оплачивает своим работникам путевки для их детей в оздоровительные лагеря, а перед Новым годом детишек посещает Дед Мороз с подарками.

Забота о каждом человеке окупается сторицей – добросовестным отношением к делу, ответственностью, инициативностью, дисциплиной.





Курица в серезках, а петух в сапожках

Корпоративная жизнь



Оранчицкая птицефабрика принимает самое активное участие в общественной, спортивной и культурной жизни не только своей, но и окрестных деревень, г. Пружаны и всего Пружанского района. И коллективу есть чем гордиться.

На предприятии созданы пожарная и санитарная дружины, в районном смотре-конкурсе на лучшую сандружинницу Виктория Анатольевна Базылюк в 2013 и 2015 годах заняла первое место.

Сборная птицефабрики регулярно участвует в ежегодной спартакиаде района и соревнованиях по разным видам спорта. Дипломы и грамоты за призовые места в общекомандном и личном зачетах – лучшее подтверждение спортивных достижений коллектива.

Яркий, богатый, веселый павильон птицефабрики всегда привлекает внимание посетителей районных ярмарок в Пружанах. Горожане не только охотно покупают продукцию местных птицеводов, но и с удовольствием поют и танцуют вместе с оранчицкими артистами.

В октябре 2013 года впервые Оранчицкая птицефабрика отметила Всемирный день яйца. Праздник получился на славу – с разнообразными угощениями, песнями, плясками, здравицами в честь яйца, курицы и коллектива птицефабрики, с подарками лучшим труженикам. В нем участвовали и стар и млад – нынешние работники предприятия и вышедшие на пенсию, дети и взрослые жители деревни, даже гости из Пружан приехали – всем хотелось прикоснуться к интересному и необычному празднеству, которое развернулось на площадке перед административным зданием. Всевозможные блюда из яиц приготовили труженицы птицефабрики. Коллективы из Оранчицкого Дома фольклора «Бабье лето» и «Каханачка» развлекали всех старинными и современными

Незабываемыми получают-ся и корпоративные выезды на экскурсии. Минск и Гродно, Беловежская пуца и Жировичский монастырь, дом-музей Тадеуша Костюшко и агроусадьба «Коробчицы» – много адресов на счету коллектива птицефабрики, и каждый из них подарил незабываемые впечатления и отличные воспоминания.





песнями, а затем пели все, кто был на празднике. В конце вечера и гости, и организаторы благодарили друг друга за отличный День яйца и выразили общее пожелание сделать его традиционным.

Птицефабрика ведет активную и насыщенную корпоративную жизнь. Каждый год коллектив отмечает День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, лучшие труженики получают премии и грамоты, заслуженные награды вручаются предприятию. День защитников Отечества, День женщин, День матери – эти даты не остаются незамеченными, теплые слова, песни в исполнении и местных, и приглашенных артистов радуют птицеводов. Не только труд на одном предприятии, но и общие праздники объединяют людей в коллектив, предоставляют возможность каждому его члену принимать участие в общественной жизни, дают возможность почувствовать себя членом большой трудовой семьи и сделать ее жизнь лучше, ярче, интереснее.



День яйца на птицефабрике





Курицу не накормить – девицу не нарядить

**Благотворительная
деятельность**

Оранчицкая птицефабрика выступает как спонсор для многих организаций района и области. Только в 2015 году предприятие оказало безвозмездную помощь на сумму более 32 млн рублей.

Постоянное внимание птицефабрика уделяет потребностям детей. Оранчицкий детский сад, Линовский ясли-сад и средняя школа в Линово из года в год получают поддержку как денежными средствами, так и рабочими руками, готовы сделать ремонт в здании, покрасить фасад, благоустроить территорию. Не осталась наедине с бедой и семья маленького С.Д. Козака, на лечение больного ребенка предприятие выделило 5 млн рублей.

Местная Свято-Крестовоздвиженская церковь, а также женский монастырь Всемиловитового Спаса в Кобрине, Свято-Успенский Жировичский и Свято-Елисеевский Лавришевский мужские монастыри получали пожертвования от оранчицкого предприятия. Даже Пружанское районное отделение КГБ и пограничная застава «Хвойники» в 2015 году обратились за поддержкой и были услышаны.

Во многом благодаря миллионам рублей, выделенным птицефабрикой, был открыт и успешно работает Оранчицкий Дом фольклора. В 2010 году здание местного сельского клуба отремонтировали, и сегодня здесь под руководством Евгении Викторовны Василюк кипит культурная жизнь. Создана ком-



Свято-Крестовоздвиженская церковь



Детский сад д. Оранчицы





Руководитель Оранчицкого Дома фольклора Е.В. Василюк

ната этнографии, где собраны сведения об истории деревни и старинные предметы крестьянского быта – хозяйственная утварь, посуда, мебель, покрывала и рушники. Школьники приходят сюда на экскурсии и могут прикоснуться к домотканым рубашкам, юбкам, кофтам, модным 100-120 лет назад, увидеть, какие головные уборы носили сельчане Пружанщины, в каких нарядах были на свадьбе жених и невеста. А на мастер-классах дети могут научиться старинным танцам.

Но не только стариной веет в Доме фольклора, но и современным ремеслам здесь можно обучиться – постоянно действует выставка предметов, сделанных своими руками. А особую гордость вызывают произведения, созданные местным мастером росписи по стеклу Ниной Андриенко.

Памятник погибшим воинам в д. Оранчицы





Вокальная група «Каханачка»



Народный коллектив «Бабье лето»



А в праздники на сцену в Оранчицах по традиции выходят местные певунии – народный коллектив «Бабье лето». Он был создан еще в 1990 году и за 25 лет побывал не только в разных местах Беларуси, но и за рубежом. Уникальность коллективу придает репертуар – аутентичные песни Пружанщины, исполняемые акапельно. Бессменный руководитель ансамбля из 7 пожилых женщин – Татьяна Филипповна Пушко, которой в 2015 году исполнилось 80 лет. Несмотря на возраст, бабушки прославили Оранчицы на всю страну – они снимались в проекте «Наперад у мінулае» телеканала «Беларусь 3», где совместно с группой «J-Морс» исполнили песню «Гуляла дівчина». Многие жители Оранчиц и окрестных деревень приглашают «Бабье лето» на свои семейные торжества, свадьбы, крестины, юбилеи, чтобы услышать старинные песни своего края и привнести в праздник элементы народных обычаев, которые еще помнит самое старшее поколение.

Традиции пожилых певуний поддерживают участницы вокальной группы «Каханачка». 9 женщин под руководством Евгении Василюк поют белорусские народные песни в современной обработке. Аккомпанирует им единственный в ансамбле мужчина аккордеонист Александр Омелянчук. «Каханачка» состоит в основном из работниц птицефабрики, и предприятие регулярно помогает коллективу – выделяет деньги на обновление костюмов, оплату поездок и другие нужды.

А самый юный коллектив в Оранчицах – детский ансамбль «Зоряночка». Школьницы не отстают от своих мам и бабушек, охотно разучивают народные песни и исполняют их на различных праздниках.



Список работников ОАО «Оранчицкая птицефабрика»

АЗАРКО Алла Николаевна	сортировщица в производстве пищевой продукции
АНТОНЕЦ Ольга Владимировна	дезинфектор
АНТОНОВИЧ Игорь Александрович	водитель
АНТОНОВИЧ Елена Никитична	птицевод
АНТОНОВИЧ Александр Константинович	подсобный рабочий
АНТОНОВИЧ Александр Евгеньевич	оператор птичника
АНТОНОВИЧ Маргарита Александровна	бригадир по перемещению готовой продукции
БАЗЫЛЮК Виктория Анатольевна	сортировщица в производстве пищевой продукции
БЕЛЕСТА Татьяна Михайловна	бухгалтер
БАБИЧ Екатерина Ивановна	мастер яйцесортиров. цеха
БЕЛЕСТА Геннадий Иванович	водитель
БУКСА Ирина Валериевна	сортировщица в производстве пищевой продукции
БУКСА Татьяна Михайловна	подсобный рабочий
БУРКО Василий Васильевич	рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений
БУДОВЕЙ Дарья Игоревна	бухгалтер
БРОДНИЦКИЙ Михаил Александрович	мастер-строитель
БРОДНИЦКИЙ Юрий Александрович	рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений
БРОДНИЦКАЯ Лариса Дмитриевна	птицевод
БРОДНИЦКАЯ Татьяна Николаевна	подсобный рабочий
БУЗИНСКИЙ Иван Иванович	тракторист-машинист с/х производства
БЫЦКЕВИЧ Валентина Марковна	птицевод
ВАКУЛЬЧИК Светлана Степановна	бухгалтер
ВАКУЛЬЧИК Александр Константинович	оператор цеха приготовления кормов
ВАСИЛЮК Елена Николаевна	птицевод
ВАСИЛЮК Михаил Николаевич	зав. машинным двором, инженер по ОТ и ТБ
ВЛАСЮК Владимир Иванович	тракторист-машинист
ВЫРКОВСКАЯ Валентина Ивановна	сортировщица в производстве пищевой продукции
ВОЙТОВИЧ Василий Васильевич	оператор цеха приготовления кормов
ГИРИН Иван Фадеевич	рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений
ГОЛОВЕЙКО Владимир Иванович	агроном
ГОЛОВЕЙКО Елена Иосифовна	гл. экономист
ГОЛОВЕЙКО Наталья Леонидовна	птицевод
ГОЛОВЕЙКО Татьяна Николаевна	птицевод
ГОЛОД Иван Леонтьевич	грузчик
ГОЛОД Маргарита Владимировна	дезинфектор
ГУЕНКОВ Сергей Михайлович	подсобный рабочий
ГУЕНКОВ Александр Сергеевич	слесарь
ГУЕНКОВА Ирина Валерьевна	обработчик птицы
ГВАРДЕЕВА Светлана Анатольевна	сортировщица в производстве пищевой продукции
ГУМЕН Зинаида Нестеровна	гл. бухгалтер
ДЕМИДОВИЧ Татьяна Алексеевна	птицевод
ДЕМИДОВИЧ Антон Андреевич	слесарь
ДЕМИДОВИЧ Ольга Александровна	подсобный рабочий
ДЕНИСЕВИЧ Галина Николаевна	кладовщик ТМЦ
ДЫБУЛЬ Тереса Валерьяновна	директор
ДЫБУЛЬ Виктор Викторович	инженер-технолог
ЕПИШКО Артем Васильевич	рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений
ЖОЛНЕРЧУК Владимир Васильевич	водитель
ЖУК Александр Александрович	водитель
ЖУКОВА Юлия Ивановна	сортировщица в производстве пищевой продукции
ЖУКОВ Вячеслав Валерьевич	тракторист-машинист с/х производства
ЗУЙ Валентина Владимировна	агент
ЗУЙ Татьяна Владимировна	птицевод
ЗУЙ Константин Павлович	оператор птичника



ЗДАНОВСКАЯ Елена Георгиевна	птицевод
ИВАНУСКАС Павел Валерьевич	оператор линии производства пищевой продукции
ИВАНОВА Юлия Вячеславовна	птицевод
ИВАНОВА Инна Михайловна	специалист по продаже
ИВАНОВ Сергей Леонидович	водитель
ИГНАТОВИЧ Анатолий Валентинович	слесарь
ИЛЬИЧ Светлана Леонидовна	зав. магазином
ИХСАНОВ Виктор Насимович	электрик
ИХСАНОВА Любовь Ивановна	птицевод
КАЗМЕРЧУК Александр Иванович	сторож
КАМЕНЮК Артем Леонидович	рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений
КАРПЕЙ Виктор Владиславович	оператор птичника
КАРНОВ Сергей Владимирович	тракторист-машинист с/х производства
КЕЗЬ Елена Евгеньевна	сортировщица в производстве пищевой продукции
КАЛЬЧУК Надежда Алексеевна	контролер КПП
КОВАЛЕВИЧ Игорь Викторович	рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений
КОВАЛЕВИЧ Ирина Викторовна	сортировщица в производстве пищевой продукции
КИЧКАЙЛО Марина Владимировна	санитар ветеринарный
КОЗЛОВИЧ Татьяна Степановна	обработчик технологических емкостей и тары
КОВАЛЕВИЧ Виктор Николаевич	грузчик
КОВАЛЕВИЧ Евгений Николаевич	слесарь
КОЗЛОВИЧ Александр Петрович	рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений
КОЗЛОВИЧ Анна Викторовна	инспектор по кадрам
КРАВЧУК Зинаида Александровна	продавец
КУЛЬГАВЧУК Дмитрий Николаевич	сторож
КРУПСКАЯ Елена Николаевна	зав. магазином
КУЧИНА Наталья Александровна	сортировщица в производстве пищевой продукции
КУРИЛКО Виктор Николаевич	инженер-энергетик
КУРИЛКО Татьяна Леонидовна	сортировщица в производстве пищевой продукции
ЛАБОР Валентин Максимович	водитель
ЛАБОР Максим Валентинович	водитель
ЛЕВЧУК Александр Георгиевич	зам. директора по птицеводству
ЛИСОВ Геннадий Викторович	рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений
ЛИСОВА Анна Вячеславовна	бухгалтер
ЛИТВИНОВИЧ Роман Александрович	водитель
ЛУКАШЕВИЧ Вадим Николаевич	гл. инженер
МАКОВСКАЯ Марина Ивановна	сортировщица в производстве пищевой продукции
МАЦЕЮК Людмила Степановна	птицевод
МАРГУНОВ Валерий Михайлович	оператор птичника
МАРГУНОВА Ольга Андреевна	ст. мастер яйцесортировального цеха
МАТВЕЕВ Виктор Михайлович	оператор птичника
МАТВЕЕВА Галина Евгеньевна	сортировщица в производстве пищевой продукции
МАКАРЧУК Юрий Александрович	грузчик
МЕТЛИЦКИЙ Сергей Валентинович	слесарь
МИРГОРОДСКАЯ Елена Николаевна	продавец
МОСКАЛЮК Анатолий Васильевич	оператор цеха приготовления кормов
МОРОЗ Александр Фёдорович	мельник
МОРОЗ Галина Николаевна	продавец
МОРГУНОВА Ирина Николаевна	подсобный рабочий
НАЗАРЧУК Михаил Николаевич	водитель
НАГОРНАЯ Елена Валерьевна	сортировщица в производстве пищевой продукции
НАЛИВКО Алла Алексеевна	птицевод
НЕСТЕРУК Лариса Петровна	продавец
Огиевич Григорий Григорьевич	рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений
ОМЕЛЬЯНЧУК Александр Михайлович	рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений



ПАШКЕВИЧ Эдуард Владимирович	гл. зоотехник
ПАРЕЧИН Олег Леонидович	электрогазосварщик
ПАРЕЧИНА Светлана Викторовна	сортировщица в производстве пищевой продукции
ПИЛИПЧУК Ольга Владимировна	вет. врач
ПЕРЕПЕЛКА Александр Дмитриевич	сторож
ПЕКАРСКАЯ Людмила Владимировна	сортировщица в производстве пищевой продукции
ПОПОВА Татьяна Владимировна	контролер КПП
ПОТАПЧУК Мария Павловна	обработчик
ПОТАПЧУК Сергей Иванович	тракторист-машинист с/х производства
ПОТАПЧУК Татьяна Сергеевна	птицевод
ПОТАПЧУК Михаил Анатольевич	тракторист-машинист с/х производства
ПОТАПЧУК Ирина Сергеевна	подсобный рабочий
ПОШВЕНЧУК Виктор Андреевич	подсобный рабочий
ПОЦЕПНЯ Владимир Владимирович	тракторист-машинист с/х производства
ПОЦЕПНЯ Лариса Викторовна	уборщица
ПРОКОПОВИЧ Андрей Владимирович	тракторист-машинист с/х производства
ПУНЬКО Петр Феодосьевич	тракторист-машинист с/х производства
ПУНЬКО Елена Петровна	продавец
РАДИВОНЧИК Елена Петровна	птицевод
РАДИВОНЧИК Виктор Александрович	электрик
РАДЕВИЧ Елена Викторовна	сортировщица в производстве пищевой продукции
РАДЕВИЧ Александр Александрович	оператор птичника
РЕЧИЦ Нина Владимировна	сторож
РОТАРЬ Виталий Георгиевич	оператор птичника
РОТАРЬ Светлана Анатольевна	сортировщица в производстве пищевой продукции
СВЕНТЕЦКИЙ Владимир Леонидович	тракторист-машинист с/х производства
СВЕНТЕЦКИЙ Роман Леонидович	рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений
СИЗОВА Светлана Владимировна	сортировщица в производстве пищевой продукции
СЛИНКО Наталия Васильевна	подсобный рабочий
СМАЛЬ Роман Александрович	водитель
СОРОЧУК Павел Васильевич	инженер по МТП
СТРУНЕЦ Галина Анатольевна	продавец
ТУНЧИК Алина Чеславовна	сортировщица в производстве пищевой продукции
ТРОНЕЦ Дмитрий Дмитриевич	водитель
ФЕДУН Наталия Викторовна	бухгалтер
ФИЛИМОНЮК Сергей Алексеевич	мастер яйцесортировального цеха
ФИЦУК Василий Алексеевич	сторож
ХИЛЬКОВИЧ Михаил Иванович	оператор птичника
ХИЛЬКОВИЧ Тамара Иосифовна	инженер по качеству, товаровед
ХМЕЛЕВСКИЙ Александр Леонидович	водитель
ЧЕПЕЛЕВИЧ Елена Михайловна	зоотехник цеха
ЧЕРЕПЕНКО Валерий Леонидович	слесарь
ЧЕТЫРБОК Галина Тимофеевна	начальник птицеводческого участка
ЧЕТЫРБОК Михаил Степанович	водитель
ЧЕТЫРБОК Инна Сергеевна	сортировщица в производстве пищевой продукции
ЧЕТЫРБОК Александр Викторович	грузчик
ШАРКОВА Елена Александровна	продавец
ШЕЛЕСТ Александр Николаевич	оператор цеха приготовления кормов
ШЕВКУН Вячеслав Анатольевич	грузчик
ШЕВКУН Наталья Сергеевна	сортировщица в производстве пищевой продукции
ШИНКАРУК Ярослав Васильевич	оператор птичника
ШИНКАРУК Анатолий Васильевич	слесарь
ШИНКАРУК Татьяна Ивановна	кладовщик ГСМ
ЩЕРБА Анатолий Анатольевич мл.	водитель
ЩЕРБА Анатолий Анатольевич ст.	водитель
ЩЕРБА Анна Сергеевна	птицевод
ЩЕРБА Светлана Владимировна	птицевод
ЩЕРБА Наталья Николаевна	бухгалтер-кассир
ЩЕРБОВИЧ Александр Николаевич	рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений
ЩУРОК Александр Викторович	сторож
ЮРГАЕВА Алеся Алексеевна	юрисконсульт
ЯКИМОВИЧ Иван Федорович	токарь



Блюда из яиц в разных странах



Японский омлет “Тамаго-яки”

Это любимый омлет японцев, а они-то знают толк в еде. Тамаго-яки обычно подают на завтрак, а также используют для горячих суши.

Ингредиенты:

- Яйцо (4 плюс один желток) — 5 шт
- Вино белое сухое — 2 ст. л.
- Соевый соус — 1 ч. л.
- Сахар — 2 ст. л.
- Соль — 5 г
- Масло растительное — 3 ст. л.

Приготовление:

Яйца взбить венчиком, а не миксером, чтобы не было лишних пузырей воздуха.

Яичную смесь процедить через сито. Добавить соль, сахар, белое сухое вино и соевый соус. Продолжить взбивать до растворения сахара. Взять удобную сковороду с антипригарным покрытием. Заранее приготовить лопатку и вилку, так как процесс идет быстро и непрерывно. Нагреть сковороду, смазать маслом при помощи кисточки. В нагретую сковороду вылить треть омлетной смеси. Когда смесь схватится, лопаткой завернуть омлет в рулет, достаточно трёх витков. Оставить рулет на краю сковороды. Вылить ещё треть смеси так, чтобы она попала под готовый рулет. Если омлет пошёл пузырями, значит, сковорода слишком горячая, нужно снять с конфорки и уменьшить огонь. А пузыри проткнуть вилкой. Когда омлет схватится, завернуть в него уже готовый рулет. Двойной рулет опять оставить на краю сковороды, смазать сковороду маслом и вылить остатки омлетной смеси. И опять рулет завернуть в омлет. Тамаго-яки готов. Японцы едят его с васаби, соевым соусом, маринованным имбирём. Вы можете просто по-русски.

Английский «Кордон блю»

Ингредиенты:

- Яйцо куриное — 6 шт
- Мука пшеничная — 10 ст. л.
- Молоко — 150 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Ветчина (или буженина) — 10 ломт.
- Сыр ломтиками — 10 ломт.
- Шампиньоны — 400 г
- Помидор (большой) — 1 шт.
- Сыр твердый (тёртый) — 200 г
- Масло топленое (для жарки грибов) — 1 ст. л.
- Масло растительное (для жарки омлетов) — 50 мл
- Петрушка (свежая) — 3 ст. л.



Приготовление:

Из яиц, муки, молока и 1 ч.л. соли взбить омлетное тесто, оставить на 5 минут для расстойки. Нагреть сковородку небольшого размера. Испечь 10 омлетов в виде блинчиков. Обжарить шампиньоны на топленом масле, добавив немного соли. На каждый блинчик положить один ломтик ветчины, сверху один ломтик сыра, обжаренные грибы, посыпать петрушкой. Свернуть всё это рулетиком. Выложить рулетики друг к дружке в форму для запекания. Посыпать сверху мелко нарезанным помидором и остатками зелени. Сверху всё засыпать толстым слоем сыра и поставить в разогретую до 200°C духовку на 10-15 минут, пока не расплавится сыр.



Шакшука

Шакшуку называют еврейской яичницей, но готовят в странах Ближнего Востока.

Ингредиенты:

- Перец болгарский крупный — 1 шт.
- Помидоры свежие — 2 шт.
- Помидоры в собственном соку — 200 г
- Яйца целые — 1-2 шт.
- Желтки — 2 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Чеснок — 3-4 зубчика
- Соль
- Перец черный молотый
- Паприка
- Масло растительное



Приготовление:

Чеснок почистить и мелко нарезать. На сковороде разогреть масло и обжарить чеснок до прозрачности. Лук очистить, мелко нашинковать и добавить к чесноку. Подготовить перец, нашинковать его и добавить на сковороду. Перемешать. Свежие помидоры разрезать на 4 части, срезать кожуру, нарезать кубиками и выложить на сковороду. Сразу же добавить консервированные помидоры. Уменьшить огонь, приправить солью и перцем, перемешать. Отделить два желтка от белков. Сделать в соусе небольшие углубления, добавить в них два желтка и 1-2 целых яйца. Когда белок заварится, яйца подсолить и посыпать паприкой.



Шотландские яйца

У шотландских хозяек это очень популярное блюдо.

Ингредиенты:

- Яйца – 6 вареных и 1 сырое
- Фарш мясной – 500 г
- Рук репчатый – 1 луковица
- Чеснок – 1 головка
- Сухари – 3/4 стакана
- Соль
- Перец
- Растительное масло



Приготовление:

В фарш добавляем лук, чеснок, сухари, сырое яйцо, соль и перец. Хорошо его мешаем, отбиваем и делим на 6 порций.

Из фарша делаем лепешку, на середину которой кладем яйцо, и заворачиваем его в фарш. Жарим со всех сторон. Подать яйца по-шотландски можно с овощами, с любимым гарниром.



Яйца по-испански

Куриные яйца, фаршированные тунцом и мягким сыром с небольшими кусочками маринованного огурчика. Испанская народная закуска к праздничному столу.

Ингредиенты

- Яйца 10 шт.
- Майонез 1 ст.л.
- Тунец консервированный 100 гр.
- Мягкий сыр 1 ст.л.
- Маринованный огурец 1 шт.
- Листья салата
- Маринованная паприка (перец)
- Оливки

Приготовление:

Почистить вареные яйца и отделить желтки от белков. Желток понадобится для начинки. К яичным желткам в миску добавить консервированный тунец, масло из баночки слить. Добавить большую ложку мягкого сливочного сыра. Большую ложку майонеза. Очень мелко нарезать маринованные огурчики. Добавить в начинку огурцы и тщательно размять все вилкой. Сделать начинку однородной массой. Украсить тарелку мелко нарезанными листьями салата. Нафаршировать яйца и выложить на тарелку. Для украшения яиц мелкими полосками нарезать консервированный перец и выложить полоски перца на каждое яйцо, в центр – половинку оливки. Закуска готова.

Итальянская фриттата с горошком и ветчиной



Ингредиенты:

- 100 мл воды
- 6 куриных яиц
- 200 г свежего очищенного зеленого горошка
- 100 г вареной ветчины
- 1 маленькая луковица
- 1 маленький пучок петрушки
- 20 г сливочного масла
- Оливковое масло
- Черный перец
- Соль

Приготовление:

Разогреть духовку до 180 °С. Очистить лук и вместе с петрушкой мелко порубить. Нарезать ветчину мелкими кубиками. В сковороде разогреть оливковое масло и пассеровать в нем лук. Добавить зеленый горошек, влить воду, посолить, поперчить, перемешать и готовить 6 минут на умеренном огне. Убрать сковороду с огня и остудить горошек. В отдельной миске взбить яйца венчиком в пышную пену. Добавить ветчину, зеленый горошек, петрушку и тщательно перемешать. Форму смазать сливочным маслом, влить яичную смесь и запекать ее в разогретой духовке 25–30 минут. Готовую фриттату достать из формы, немного остудить, нарезать на порционные куски и сразу подавать.

Яйца по-французски с креветками



Ингредиенты:

- Яйца – 6 шт.
- Батон – 6 ломтиков
- Креветки – 150 г
- Белое сухое вино – 100 г
- Сливки – 200 г
- Крахмал – 1 ч. л.
- Томатный соус – 1 ст. л.

Приготовление:

В каждую из 6 формочек, смазанных сливочным маслом, разбить по 1 яйцу, поместить на водяную баню и при закрытой крышке оставить на 6—7 мин. На сливочном масле обжарить до золотистого оттенка 6 ломтиков хлебного мякиша. На медленном огне отварить очищенные креветки в белом вине, вино выпарить наполовину, добавить свежие сливки, 1 кофейную ложечку крахмала, разведенного небольшим количеством воды, и 1 ст. ложку томатного соуса, прокипятить, посолить, поперчить. Яйца освободить от формочек, выложить их на тосты, полить соусом из креветок.

Чылбыр – яйца-пашот по-турецки

Приготовление:

Чайную чашку застелить пищевым пакетом (на каждое яйцо нужен индивидуальный пакет). Смазать растительным маслом (если пакет не смазать, то яйца прилипнут к нему). Вбить яйцо, посолить. Завязать ниткой очень крепко. В кастрюле воду довести до кипения. Осторожно опустить пакеты с яйцами в кипяток и варить 3–5 минут. Вынуть пакеты из воды, осторожно разрезать и пожалуйста – идеальные яйца-пашот готовы!



Рекламное издание:



ОАО «Оранчицкая птицефабрика»



Составитель и автор текста: Наталья Васюк
Графическое оформление альбома: Андрей Рыбачук
Редактор издания: Владимир Шпарло
Корректор: Федор Рогальский

Фотографии Андрея Рыбачука, Оксаны Козляковской и из архива предприятия.

Подписано в печать 06.01.2015 г. Формат 60x90 1/8. Бумага мелованная.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 5. Тираж 300 экз. Заказ 2.

ООО «РИА "Вечерний Брест"» Ул. Комсомольская, 3, 224005, г. Брест, e-mail: ria@vb.by

Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,
распространителя печатных изданий №1/414 от 14.08.2014

ОАО "Брестская типография" Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,
распространителя печатных изданий №2/59 от 19.03.2014 Проспект Машерова, 75, 224013, г. Брест