



Галия Кяримовна Бушукина накануне Дня Весны и Труда была награждена в числе других победителей республиканских конкурсов профессионального мастерства. Званием «Лучший по профессии» она отмечена за достижение высоких производственных показателей и большой личный вклад в социально-экономическое развитие нашей республики.

Галия Кяримовна Бушукина живет и работает в селе Ельники. Она старший пекарь-тестовод общества с ограниченной ответственностью «Хлебозавод» Ельниковского района.

- Моя работа связана с производством, наверное, самого необходимого продукта в доме – хлеба, - говорит Галия Бушукина. – Не зря говорят: хлеб всему голова. Ведь испечь хороший хлеб, который полезен для здоровья, не так просто. Нужна хорошая мука, качественная закваска и, конечно, любовь к своей профессии. Замешивается тесто из необходимых ингредиентов. Когда оно подходит, «Девочки, пора на формовку», - говорю я. Затем изделия отправляются на расстойку, а потом в жарочную печь. Процесс вроде обычный, как у любой хозяйки на кухне. Но здесь ты делаешь не для себя. Мы печем 60-70 тонн хлеба и хлебобулочных изделий в месяц. Такой объем продукции – большая ответственность перед нашими покупателями. То, что ты приготовил, продается не только в магазинах нашего района, но и в Саранске, Краснослободске, Ковылкине.

- Галия Кяримовна Бушукина трудится на нашем предприятии более десяти лет, - рассказывает директор ООО «Хлебозавод» Антонина Андреевна Тужилкина. – Сначала она работала просто пекарем. Несколько лет назад ее назначили бригадиром смены. Как старший пекарь, она контролирует весь процесс изготовления хлебобулочных изделий в своей смене. В дневной смене у нас выпускается 10 наименований продукции, в ночную – чуть больше. Под ее началом трудятся пять человек. Она ответственный, трудолюбивый, неравнодушный человек, ей можно доверить любую работу. Летом прошлого года, когда на хлебозаводе был дефицит кадров, она вместе с коллегами выходила работать и не в свою смену. Вот так, можно сказать, благодаря этим обстоятельствам предприятие продолжало работать в полном объеме.

Антонина Андреевна Тужилкина отмечает в Галие Кяримовне особенную национальную черту, свойственную татарским женщинам – способность готовить отличную выпечку.

- На работе с наградой меня поздравили коллеги. И выражаю благодарность генеральному директору Ельниковского райпо Александру Александровичу Романову и директору хлебозавода Антонине Андреевне Тужилкиной за оценку моего труда, - говорит Галия Бушукина.

Галия Кяримовна Бушукина (в девичестве Кутуева) родом из татарского села Чурино Ельниковского района. Школу она закончила в соседнем селе Акчееве, а затем получила среднее специальное образование в профессиональном училище в районном центре. По словам Галии Бушукиной, сейчас в их семейном подворье куры да телочка. Раньше держали и корову, и телят, и гусей, и уток.

- У меня замечательная семья. Сын остался служить по контракту, он на Дальнем Востоке, младший сын учится во втором классе в Ельниковском лицее. Муж работает мастером в нижегородском филиале «Транспневматики». В наше время важно, чтобы мясо на столе было свое, потому что знаешь, что оно без химикатов и антибиотиков, - добавляет женщина. – Так же и на работе: хлеб печем по старым, проверенным рецептам. В таких рецептах нет места разным добавкам, улучшающим внешний вид хлеба и булок. Я считаю, что наша продукция очень вкусная. Конечно же, я и дома люблю готовить что-то из теста, говорят, что мне особенно удаются пироги с разными начинками.

Альбина Давыдова