



Виктор Михайлович Семинский трудится водителем автомашины на Агабайырском кирпичном заводе. Мощный «МАЗ» с прицепом всегда послушен его воле и рукам, работает четко, как точно отлаженные часы.

Виктор Михайлович — водитель первого класса и с честью несет марку рабочего человека. Встав на предсезонную вахту, он выполняет задания по перевозке грузов на 120—130 процентов, значится в числе неоднократных победителей ударных трудовых декад в честь XXVII партийного съезда.

НА СНИМКЕ: В. М. Семинский.
Фото Ю. Волобуева.

ЧЕСТЬ ЗАВОДСКОЙ МАРКИ

ПАРТИННАЯ ЖИЗНЬ: ОБСУЖДАЕТСЯ КАЧЕСТВО РАБОТЫ

Проблема повышения качества продукции в наше время приобретает особое значение. Возрастающие объемы производства машин, оборудования и товаров народного потребления, а также усиливающийся спрос на добротные изделия выдвинул вопрос качества в разряд первоочередной задачи.

Это и стало предметом широкого разговора коммунистов консервного завода на партийном собрании. Лучше — это всегда означает и больше, и эффективней! — таков основной лейтмотив обсуждения вопроса.

Коллектив завода год от года наращивает объемы и ассортимент выпускаемой продукции. Производство овощных консервов, компотов, соков, повидла, джемов и других продуктов питания неуклонно расширяется. В минувшем году, например, предприятие выпустило 63 вида изделий, более чем на два миллиона рублей, а реализовало их на 2318 тысяч рублей. Ежегодно со всех технологических линий завода сходит более 5600 тысяч учетных банок консервов. Кроме внутреннего рынка, коллектив осуществляет экспортные поставки своей продукции. Дело хотя и хлопотное, но престижное. Кому, скажем, не хочется показать зарубежному покупателю свой товар.

И тем не менее курским пищевикам особо хвалятся нечем. Объемы производства растут, а все больше изделий оседает на складе, пользуется плохим спросом. В иные годы предприятие буквально затоваривается. Остаток продукции превышает миллион рублей. Что? Неповоротливость отдела сбыта? Отчасти да. Но главное — низкая конкурентноспособность изделий. Занимая на прилавках магазинов скромное место, они годами стоят без движения, и берут их поэтому неохотно. Не все, конечно, и по причине плохого содержания банок, а большей частью из-за неряшливости товарного вида. Хотя и сами продукты порой грешат качеством.

Словом, проблем у завода предостаточно. Тем более сейчас, когда делается упор на качество, когда этот показатель становится обобщающим в оценке хозяйственной деятельности.

Об этом и шел разговор на открытом партийном собрании. Отмечались технологические просчеты, вскрывались резервы, намечались пути приведения их в действие. Заведующая производственной лабораторией В. Н. Кравчук привела в своей речи конкретный факт. В минувшем году представители торговой инспекции проверили партию консервированных огурцов и по причине низкого их качества сняли с реализации 69 тысяч учетных банок. Понесены прямые убытки.

Вызван этот факт двумя причинами: плохим сырьем и нарушениями технологии. В чем это конкретно выражается, квалифицированно рассказала собравшимся инженер-бактериолог Р. М. Моисеенко. Путь к браку начинается, по ее мнению, с плохого сырья. В погоне за валом поставщики дают перезрелые овощи, мятые ягоды и пораженные фрукты. По принципу: на тебе, боже, что нам негодит, наивно полагая, что на заводе из такого гнилья сделают доброкачественную продукцию.

А тут и завод вносит порой черный мазок в производство изделий. Сырье поступает в плохой таре, а нередко навалом, долго лежит на площадке, плохо моется, обрабатывается и стерилизуется. Часто выходит из строя оборудование. В итоге хотели сделать компот, но пока настраивались, ягоды потекли и пришлось

менять технологию, выпускать непристойный товар. Потому-то и трещат на предприятии склады готовой продукции.

— Брак у нас делается на каждом отрезке технологической линии, — сказала в своей речи на собрании рабочая Н. В. Шейнина. И даже на нашем участке, где, казалось бы, уже невозможно повлиять на качество. Мы оформляем готовую продукцию, от нас она уходит на прилавок. Но какой? Порой самим стыдно: банки грязные, этикетки наклеены вкось и вкривь, залепаны штампами и клеем. В такую тару хоть золото положи, а покупатель отвернется!

Ничего не скажешь! Резонно замечено. Ветеран завода В. И. Павленко отметил, что в консервном цехе, где он слесарничает, нет даже настроя на выпуск доброкачественной продукции. Работают здесь по схеме: что получится. Много теряется продукции от неправильной регулировки закаточных машин. Раньше сетовали на старую технику, теперь обновили этот узел, а вот как настраивать машины, наладчики не знают, ибо снабженцы забыли при их приеме инструкции. — Молотим банки вместе с содержимым и причину не найдем, — заключил Павленко.

Оператор котельной М. К. Борисенко рассказала о неурядицах на своем участке. В частности, жаловалась на низкое качество жидкого топлива. Мазут нередко поступает с водой и котлы не дают положенное количество технологического пара. А на другом конце линии в это время не выдерживается стерилизация консервов. В итоге банки «взрываются», и весь труд идет насмарку.

Комсомольский вожак, мастер цеха Р. И. Ключников считает главным контролером качества — рабочую совесть. — Если поделить все слагаемые брака поровну, — сказала она, — то половина их придется на безответственность исполнителей.

По ее мнению, издержки качества начинаются еще с ремонта оборудования. Готовят его к сезону наспех, без учета надежности в работе. Прошлым летом завезли на завод 30 тонн земляники. Ягода нежная, день-два постояла — и потекла. А на заводе с нею провозились целую декаду. Конечно же, желаемую продукцию не приготовили.

Выступающие говорили также о том, что на предприятии слабо выполняется комплексная программа качества, принята требовательность к нарушителям технологии, недостаточно работает служба контроля, не получило должного размаха соревнование за честь заводской марки. За все это в ответе прежде всего коммунисты, партийное бюро. Отгородившись ссылками на плохое сырье, руководство завода, технологи производства слабо изучают другие причины низкого качества продукции, робко пресекают бракоделов, не оперативно решают вопросы механизации труда, реконструкции цехов, укрепления тарного хозяйства.

Обо всем этом самокритично рассказал собранию директор завода А. П. Залищенко. В условиях агропрома, заверил он, решать проблемы будет легче, особенно с поставками доброкачественного сырья. А это отправная точка улучшения качества продукции, и вместе с этим повышения эффективности производства.

В. ГРИГОРЬЕВ.

КАК ДРОЖЖЕВАТЬ КОРМА

СОВЕТЫ ЖИВОТНОВОДАМ

Современное животноводство основано на применении в рационе сбалансированного полноценного корма. Недостаток белка и биологически активных веществ — витаминов, ферментов, аминокислот, микроэлементов и других — является главной причиной перерасхода кормовых единиц на производство единицы продукции.

Один из путей решения белково-витаминной проблемы в животноводстве — широкое использование синтезирующей деятельности микроорганизмов, которыми являются дрожжи пекарские и гидролизные.

Дрожжеванные корма приобретают приятный запах и вкус, что способствует лучшей их поедаемости, повышению среднесуточных привесов и сокращению затрат кормов на килограмм привеса.

Животные, отстающие в развитии, сравнительно быстро поправляются и дают нормальные привесы. Улучшаются воспроизводительные функции производителей, повышается резистентность организма, ускоряется рост и развитие молодняка.

При кормлении дрожжеванными кормами стельных коров в сухой период, суягных овец рождаются телата и ягнята, как правило, с большим живым весом, и среди них не наблюдается заболеваний и отхода, увеличивается мо-

лочная продуктивность животных.

Дрожжи содержат в себе все основные витамины комплекса группы «В», а сухая биомасса их имеет до 52 процентов белка, в состав которого входят все жизненно необходимые аминокислоты: лизин, метионин, триптофан и другие. Дрожжевание кормов можно производить в любых прикормочных и прифермских условиях.

Для дрожжевания необходимо иметь только доброкачественные корма среднего и тонкого помола в разных комбинациях. Не рекомендуется дрожжевать смеси с содержанием более 5 процентов бобовых, жмыхов или кормов животного происхождения.

В условиях района в качестве сырья рекомендуются дробленый ячмень, кукуруза, пшеница, отруби, а также зерновые отходы до 20 процентов от общего количества дрожжеваемого корма. Целесообразно добавлять к кормам 0,1 сернокислого или фосфорнокислого аммония, до 3 процентов травяной люцерновой муки, 5,2 процента патоки и 1—1,5 мг хлористого кобальта на литр воды.

Существуют 3 способа дрожжевания: опарный, безопарный и заквасочный. ОПАРНЫЙ МЕТОД заключается в следующем: В хорошо промытую кадку, емкостью в 100—150 литров, всыпать 10—15 кг измельченных кормов и

залить их крутым кипятком из расчета 3—4 литра на 1 кг смеси. Все это тщательно перемешать и продержать в течение часа при температуре 25—30 градусов. Затем внести в раствор пекарских дрожжей до 1 кг, или 2—2,5 кг отрубных дрожжей, предварительно разведя их в теплой воде.

Через каждые полчаса рекомендуется перемешивать дрожжевую массу для лучшего доступа кислорода к дрожжевым клеткам. Через 6—8 часов опара готова. После чего ее вносят в дрожжеваемый корм, и тщательно размешивают до образования влажной рассыпчатой мешанки путем добавления в массу теплой воды. И через 6—8 часов дрожжевания масса готова и ее раздают животным.

Нужно помнить, что дрожжевание хорошо протекает при температуре 25—27 градусов, а при повышенной температуре порядка 38 градусов развитие дрожжевых клеток прекращается, а при 20 градусах рост дрожжеванных клеток замедляется и начинается энергичное развитие нежелательных микроорганизмов и грибов.

ПРИ БЕЗОПАРНОМ способе дрожжат всю массу, т. е. разведенные теплой водой дрожжи вносят во всю массу дрожжеванного корма. При этом методе развитие дрожжевых клеток происходит менее интенсивно.

(Окончание на 4-й стр.)

Пополнение молочному стаду

В силу ряда обстоятельств перед зоотехнической службой совхоза «Балтрабочий» поставлена задача — в ближайшие годы полностью заменить маточное стадо крупного рогатого скота.

Практика передовых хозяйств показала, что добиться высокой продуктивности животных можно лишь при направленном выращивании телок. Поэтому заботу о комплектовании стада мы начинаем в период стельности коров. Теперь они своевременно отбиваются от общего стада, получают полноценный рацион. Особым вниманием окружаем телат. Уже в 10-дневном возрасте задаем им сено, сухие концентраты. Это способствует развитию у телат жвачки, микрофлоры в рубце. Улучшение рубцевого пищеварения считаем важным условием высокой усвояемости питательных веществ. Хорошие результаты дал

нам внедренный три года назад холодный метод выращивания телат. Он будет применен и в текущем году.

После прохождения карантина молодняк переводится в телятник, где содержится до шестимесячного возраста. Затем телочки отбиваются и переводятся на отдельную ферму. Нельзя сказать, что для них созданы идеальные условия, но определенные преимущества они имеют. Прежде всего, получают усиленные рационы, соответствующий уход. И это дает отдачу. Например, сейчас, в условиях зимы, телки ежедневно прибавляют в весе до 400 граммов. Кроме того, животным круглые сутки предоставлен свободный доступ на выгульные площадки. А молочно, как известно, способствует формированию крепкой конституции, развитию воспроизводительных

функций. Последние партии телок достигли необходимых для случки кондиций в 20-месячном возрасте, в то время как раньше этого не достигалось и к трем годам.

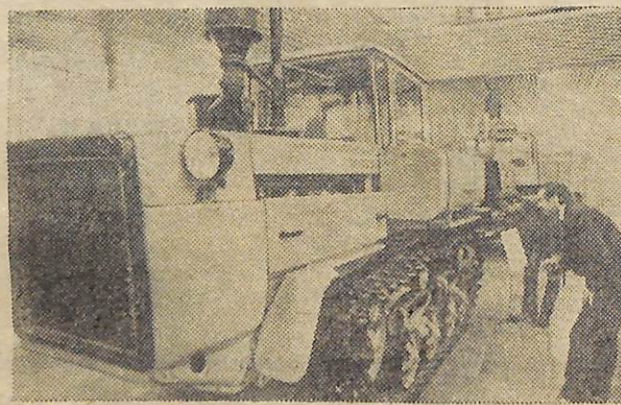
К середине стельности телки переводятся на нетелинную ферму. Здесь их приучают к привязному содержанию и путем массажа вымени — к доению. После отела первотелок раздают опытные доярки.

В нынешнем году 50 процентов стада будет обновлено поголовьем, подготовленным по такому прогрессивному методу. Первые итоги этой работы вселяют уверенность, что важная задача будет решена. На это нас нацеливает программа перевода совхоза на новый метод хозяйствования — на полный хозяйственный и самообеспечение.

В. АНТОНОВА,

и. о. главного зоотехника совхоза.

НА ВДНХ СССР



МОСКВА. На ВДНХ СССР открыта межотраслевая выставка «Экономическое и социальное развитие села — важнейшее условие в реализации Продовольственной программы СССР». Большое место отведено показу образцов новой сельскохозяйственной техники. Многие из них здесь пройдут своеобразный экзамен перед механизаторами, специалистами, конструкторами.

Особое внимание на выставке уделяется комплексной механизации сельскохозяйственного производства, разработке и освоению системы машин, позволяющей использовать одну и ту же единицу техники на многих производственных операциях. Широко представлен опыт внедрения индустриальных технологий возделывания сельскохозяйственных культур.

В экспозиции также демонстрируются различные приборы и средства контроля, облегчающие операции по просушке зерна, ускоряющие экспресс-анализы и исследовательские лабораторные работы.

Выставка посвящена предстоящему XXVII съезду КПСС.

НА СНИМКЕ: новый гусеничный трактор волгоградского «Волгарь» ДТ-175-С.

(Фотохроника ТАСС).

ХОЗЯЕВА ЗЕМЛИ Уголок поэзии

Степь-столешница от края и до края —
Лишь курганами порой вздымалась
вдруг,
Нет воды — кусты полны и кураа,
Есть вода — и зеленеет все вокруг.
Край заброшенный, людского горя бездна,
И молва тогда ходила здесь не зря,
Что в глухих стенах окранных уездов
Не докличешься до бога и царя.
Только коршуны, притихшей стенью
права,
Взглядом пристальным держали все
в плену,
Только леса иногда из разнотравья
Очень чутко сторожили тишину.
Протекали те столетия, как воды,
Заколдованные тигостною мглой,
Но зажглась звезда пленительной свободы
И над этой истрадавшейся землей!
Нам порою приходилось очень туго,
Но не верили небесным мы дарам,
От ручной косы и старенького плуга
Шел крестьянин к ильичевым плугам.
Это чудо, о котором наши деды
Лишь мечтать могли, и то навеселе,
Открывали мы недавно, в День Победы,
Дом, невиданный доселе на селе.
Вырос он на этом сельском

Храмом подлинной культуры вековой,
И теперь все это кажется так просто
И уже не удивляет никого.
Мы давно уж от чудес не лопим шапки,
Мы уверенности сегодня обрели,
Те, вчерашние Ивашки да Гришатки —
Босоногие хозяева земли.
Два события в полувек друг от друга
Тесно связаны с историей страны:
От ручной косы и старенького плуга
Нам сегодня дали дальние видны.
В тридцать третьем ждали все не
Дом культуры.
Было радости крестьянской до небес:
Неказистой и простой архитектуры
Возводили мастерские МТС.
Было много тут колхозного народа,
Комсомол на стройку радостно пошел.
И понадобилось им почти два года,
Чтобы первенец родился крепким.
Деды наши громкой славы не просили,
Вызов брошен был бессилию веков.
На поля послал невиданную силу
Большевик Иван Михайлович Белков.
Шел крестьянин через горести и беды,
Вековой мечте был верен до конца.
Если б не было тогда большой победы,
Может, не было б сегодня и дворца!
В. МУЛЬ.

перекрестке с. Каново.

ГОЛОСУЕМ ЗА МИР

Пусть мирно летают
ракеты.
Пусть песни веселые
льются.
На всех континентах
планеты
Пусть, за руки дети
возьмутся.

Мы дружно за мир
голосуем,
Мы против войны
протестуем!
Давайте же землю
беречь.
Пусть льется лишь
мирная речь.

Пусть космос будет
мирным,
Без ядерных ракет,
Пусть вечно над землей
Не гаснет солнца свет.
Л. МАЛЫШЕВА,
ученица 5 «а» класса
Курской средней
школы № 1.

Как дрожжевать корма

(Оконч. Начало на 3-й стр.)

ЗАКВАСОЧНЫЙ МЕТОД применяется при недостатке дрожжей, и его технология приготовления такая же, как и при опарном методе. Только в кадке необходимо оставлять 3—5 кг опары для приготовления новой порции рабочей закваски, но через 5—6 дней необходимо готовить новую опару.

При недостатке в хозяйстве пекарских дрожжей можно приготовить отрубные дрожжи.

Готовят их следующим образом: в хорошо промытую кадку, емкостью 100—150 литров, засыпать смесь молотых зерновых кормов в количестве 8—9 кг, залить их крутым кипятком из расчета 3—4 литра на кг смеси, тщательно перемешать и выдержать в течение 40—50 минут.

Приготовленный затор затем охладить до 28—30

градусов и внести в него 3—5 кг свежих прессованных пекарских дрожжей, разведенных теплой водой, добавить 0,5 кг солода, 0,5—0,8 кг суперфосфатной и сульфатаммонийной вытяжки и 15—20 мг соляной кислоты. Обязательно периодически помешивание, чтобы в дрожжевом клеткам поступал кислород. При соблюдении этих правил бражка начинает оседать через 1—2 часа после начала брожения. После чего ее затирают высушенными отрубями или мукой, а затем затаривают в мешки и хранят в сухом месте.

Для приготовления суперфосфатной вытяжки берут кадку на 100—150 литров, заливают в нее 50 литров теплой воды, засыпают 1—2 кг суперфосфата или трикальцийфосфата и все это тщательно перемешивают. Раствор настаивают в течение 1—2 часов при периодическом перемешивании.

ванин. Затем вытяжку сливают и используют в дрожжеванный корм, а осадок удаляют.

Для получения азотистой вытяжки берут 3—4 кг фосфорнокислого аммония, погружают его в 50 литров воды и выдерживают в течение 20—30 минут, тщательно перемешивая. Затем дают осесть твердым частицам, а вытяжку сливают и используют для дрожжевания кормов.

Хорошо приготовленный корм имеет запах хлеба или хлебного кваса. Дрожжеванный корм скормливают животным только в свежем виде. Количество дрожжеванных кормов в кормовых рационах целесообразно выдерживать в пределах 30—40 процентов от общей дачи зерновых кормов.

В. ЛУЦЕНКО,
директор райветлаборатории.

Первый телефон-автомат

Новое в телефонном обслуживании

В Основных направлениях экономического и социального развития СССР на 1986—1990 годы и на период до 2000 года отмечена необходимость увеличения объема услуг связи и дальнейшего развития и повышения надежности работы единой автоматизированной сети связи на базе новей-

ших достижений науки и техники. Недавно в комнате ожидания междугородной телефонной станции районного узла связи установлен первый телефон-автомат, обеспечивающий автоматическую связь со Ставрополем. Второй такой аппарат будет установлен в новом здании автовокзала.

После завершения строительства радиорелейной линии Мин-Воды — Курская междугородная телефонная станция районного узла связи получит дополнительные каналы, в том числе и для автоматической связи с Пятигорском, Кисловодском, Мин-Водами и другими городами края.

Н. СЕТУРИДЗЕ,
наш внешкор.

Уважаемые покупатели! В магазине «Мебель» ст. Курской по 2 февраля с. г. проводится неделя по продаже мебели.

лы обеденные, наборы дачные, шкафы книжные, посудные, платяные, тумбочки, кресло-кровать, диваны, кровати, кресла, наборы

мягкой мебели, стулья венские.

Посетите магазин и сделайте необходимые покупки. Райпо.

Наш адрес:

357850 станица Курская Курского района Ставропольского края, пер. Школьный, 21. Телефоны редактора — 9-51-52; зам. редактора — 9-52-70; ответсекретаря и корректора — 9-53-62; отделов: сельского хозяйства — 9-52-12; писем и массовой работы — 9-53-80; секретаря — 9-52-98; радиовещания — 9-52-22.

Тираж 7802,

Курская типография, Филиал Георгиевской типографии, Ставропольское краевое управление издательств, полиграфии и книжной торговли, Переулок Школьный, 21, телефон — 9-59-36.

Несмотря на полицейский террор и репрессии, трудящиеся Чили активизируют борьбу против ненавистного режима Пиночета.

Они требуют восстановления демократии в стране, протестуют против ухудшения условий жизни, роста дороговизны, безработицы.

НА СНИМКЕ: студент университета в Сантьяго приковал себя цепью к университетской ограде в знак протеста против ареста около 500 учащихся и преподавателей этого учебного заведения.

Телефото АФП—ТАСС.

ЖИЗНЬ ШКОЛ

БУДНИ ЮНЫХ МУЗЫКАНТОВ

По сложившейся традиции третья учебная четверть для наших питомцев — самая насыщенная. Помимо занятий по учебной программе они сейчас готовятся к концертным выступлениям. Прошедшие в декабре прошлого года экзамены и зачеты показали, что ребята могут успешно выступать на высоком уровне. По плану школы они дадут в ближайшее время концерты для животноводов и других работников совхоза «Эдисейский».

Серьезным творческим экзаменом для юных музыкантов будут концерты, которые состоятся в марте-апреле в рамках смотров музыкальных школ района и края, а также отчетный концерт.

Сейчас старательно готовят свои программы хор, оркестр и ансамбли баянистов. Руководят ими опытные педагоги. Владимир

Гаспарович Гаврилов, Сергей Владимирович Ягубов и Татьяна Владиславовна Куликовская.

Первые контрольные репетиции уже провели дуэт баянистов в составе Александра Шарабханяна и Валерьяна Гаврилова, а также исполнители отдельных номеров Рубик Апресян, Нателла Геладзе, Заур Абаев, Аня Оганжанова и другие.

М. САФАРЯН,
преподаватель Эдисейской детской музыкальной школы.

ДЕЛА ПИОНЕРСКИЕ

ДРУЖИНА нашей школы носит имя пионера тридцатых годов Павлика Морозова. Мы уже из числа старших пионеров, и потому с нас спрос особый. А поэтому стараемся быть во всем примером младшим товарищам.

Главная наша задача — подготовиться и достойно встретить XXVII съезд ленинской партии. Ребята нашего отряда имени Кости Кравчука в соревновании берут не одну высоту, стараясь во всем походить на своего героя.

Костя стал пионером-ге-

роем. Прославился он своим подвигом: спас от врагов Красное знамя воинской части. А когда немцы отступили из села, Костя достал из потайного места боевую реликвию и вручил ее командиру Красной Армии.

Наш пионерский отряд принимал активное участие в сборе металлолома, макулатуры. В этом деле отличились многие ребята и особенно Володя Хонин.

А сейчас отряд готовится к вступлению в ряды ВЛКСМ, чтобы стать активным помощником старших товарищей — коммунистов.

Л. ЗОЛЬНИКОВА,
ученица 7 класса Кировской восьмилетней школы.

Редактор

В. Г. СУМЕНКО.

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ УЧИЛИЩЕ ФАБРИКИ ИМЕНИ Я. М. СВЕРДЛОВА

города Камешково Владимирской области

Объявляет прием учащихся на 1986—1987 учебный год по профессиям: текстильного производства: прядильщица, ровничница, мотальщица, ткач.

В училище принимаются девушки в возрасте 15 лет и старше с восьмилетним и средним образованием.

Срок обучения 1—2 года (в зависимости от профессий и образования).

Зачисление в училище производится без вступительных экзаменов, по медицинскому заключению. Медицинскую комиссию поступающие проходят при училище (не имея особых недостатков в здоровье необходимо, в частности, иметь зрение в процентном отношении не ниже 0,8, 0,9, 1,0).

Учащиеся получают стипендию в сумме 60—80 рублей в месяц, а также обеспечиваются бесплатным благоустроенным общежитием, постельными принадлежностями и бесплатным трехразовым питанием из расчета 1 рубль 40 коп. в день в течение шести месяцев.

Во время производственной практики дополнительно к стипендии доплачивает-

ся сумма за выработанную на оборудовании продукцию.

Через 10—11 месяцев после начала учебы, когда заканчивается теоретическое обучение, учащиеся начинают работать полную смену и получают заработную плату по сдельным расценкам для взрослых рабочих. К концу обучения зарплата учащихся — 240—280 рублей.

Наше училище расположено в здании учебного комбината, где предоставляется возможность одновременно учиться в 9, 10, 11 классах школы рабочей молодежи или в вечернем текстильном техникуме.

Проезд до города Камешково оплачивается согласно предъявленным билетам.

Для поступления в училище необходимы следующие документы:

1. Документ об образовании (подлинник).
2. Свидетельство о рождении или паспорт с отметкой о выписке.
3. Справка с места жительства и о составе семьи.
4. Фотографии 3X4 см — 2 штуки.
5. Справка из райсобеса, если поступающий круглый сирота или отец — инвалид Отечественной войны, так как в данном случае он зачисляется на бесплатное

питание до конца выпуска. Документы сдаются лично при поступлении в училище.

За справками обращаться по адресу: 601330, г. Камешково Владимирской области, улица Ленина, дом 10, профессионально-техническое училище.

ПУТЬ СЛЕДОВАНИЯ: по железной дороге с Курского вокзала г. Москва до г. Владимира, от Владимира до г. Камешково — электричкой.

Дирекция училища.

Кинотеатр «ВОСТОК»

1 февраля

«Площадь Восстания», в 16, 18, 20.

2 февраля

«Площадь Восстания», в 16, 18, 20.

3 февраля

«Виринея», в 16, 18, 20.

Курскому пищекомбинату срочно требуются электрик, слесарь, операторы котельных установок.

Коллектив Курской РИВС выражает глубокое соболезнование оператору Маниловой Екаторине Дмитриевне по случаю смерти ее матери.