

كىچىككىنە تونۇردىن كەسىپ ئېگىزلىكىگە ئاتلىنىش

(بېشى 1 - بەتتە)
كەلبىن ناھىيەسىنىڭ نىيىزى نان يېقىش ھۇنرى ۋاردىسى بولۇش سۈپىتى بىلەن، كەنت ئاھالىسى غۇلام مۇتەللىپ نان يېقىش ھۈنرىگە ئاللىقاچان پىششىپ كەتكەنىدى. ھالبۇكى، سانائەتلىشىشنىڭ گەنئەنئىۋى ئىشلەپچىقىرىش شەكلىنى قايتا يارىتىشى ئۇنىڭ نانقا بولغان تونۇشنى يەنىلا ئاغدۇرۇۋەتتى.

«ئىلگىرى خوتۇنۇم ئىككىمىز ئۆ-

يەمىزدىكى كىچىك تونۇردىن نېرى كې-

تەلەي، ھېرىپ - چارچاپ بىر كۈندە ئاران 150 نان ياقاتتۇق، ھەر ئايدا 2000 يۈەندىن ئارتۇقلا كىرىم قىلاتتۇق.» غۇلام مۇنداق دېدى: ھازىر مەن ھەر كۈنى 700 گە يېقىن نېيىز نان يېقىپ، ئايدا 8000 يۈەندىن ئارتۇق كىرىم قىلەمن.

غايەت زور ئۆزگىرىش كۆلەملەش-كەن يۇقىرى ئۇنۇملۇك ئىشلەپچىقىرىش شەكلىدىن بولدى. بۇ ئىككى يىلدا، تومئې-رىق كەنتى نان يېقىش ھەمكارلىق كوپىرا-تىپىنى تەشكىللەپ قۇرۇپ، نانچىلق كە-سىپلەر باغچىسى بەرپا قىلىپ، زامانىۋى نان يېقىش ئۈسكۈنىلىرىنى كىرگۈزۈپ، ئاقپا مەشغۇلات قىلىشنى ئىشقا ئاشۇرۇپ، نان ئىشلەپچىقىرىش ئۇنۇمىنى زور دەرد-جىدە ئۆستۈردى، يەنە 100دىن ئارتۇق كەنت ئاھالىسىنىڭ ئىشقا ئورۇنلىشىشقا تۈرتكە بولدى.

«كەسىپلەر باغچىسىدا كۈندە 50 مىڭدىن ئارتۇق نان ئىشلەپچىقىرىلىدىغان بولۇپ، بازارنى تەمىنلەش ئېھتىياجىنى قاندۇرالمىدايۇ.» غۇلام پەخىرلەنگەن ھالدا مۇنداق دېدى: زامانىۋى ئىشلەپچى-قىرىش شەكلى كەلپىن نېيىز نېنىنىڭ تەسىر كۈچىنى بارغانسېرى زورايتىپ، تېخىمۇ كۆپ كەنت ئاھالىسىنىڭ كىرىمى ئاشۇ-رۇپ بېيىشىغا تۈرتكە بولدى.

بۇ يىل، غۇلام خىزمەت قىلىۋاتقان ئۆزۈك يۇرتى نانچىلق كەسىپلەر باغچ-سى يېمەكلىك پاكىز ئىشلەپچىقىرىش سىخى قۇرۇپ، بىر يۈرۈش ئۆلچەملەش-كەن تولۇق ئاپتوماتىك نان ئىشلەپچىق-قىرىش لىنىيەسى ئورناتتى، ئىشلەپچىقىرىشقا كىرىشتۈرۈلگەندىن كېيىن، ئىشلەپچىق-قىرىش گۇنۇمىنى يەنىمۇ ئۆستۈرۈپلا قالماي، مەھسۇلات سۈپىتىنىمۇ ئۆستۈ-رۈپ، بۇنىڭدىن كېيىن نان مەھسۇلاتلىرد-نىڭ سودا ساراي، تاللا بازارلىرىدا سېتىل-شىغا ئاساس سالدى.

يېمەكلىك پىششىقلاش كارخانىلى-رى ئۈچۈن ئېيتقاندا، ناننى كۆلەملەشتۈ-

رۇپ ئىشلەپچىقىرىش سەۋىيەسىنى ئۆس-

تۇرۇشۇمۇ ئوخشاشلا بىر تۈرلۈك نۇقتە-

لىق خىزمەت.

شىنجاڭ جياڭشياۋناڭ يېمەكلىك چەكلىك شىركىتى ئىشلەپچىقىرىش ئۆسكۈ-نلىرىنى ئۆزگەرتىش، دەرىجىسىنى ئۆس-تۈرۈشكە كۈچىپ، ئىشلەپچىقىرىش ئېتە-ياجىنى ئۇزۇلكىسىز قاندۇرۇپ، ئىشلەپچى-قىرىش ھالقىسىنىڭ سۈپىتىنى ئۆستۈرۈپ، ئۇنۇمىنى ئاشۇردى.

«بىز گەنئەنئىۋى بولكا پىشۇرۇش ئۈسكۈنىسى بولغان تونبىلىسمان تونۇرنى ياخشىلىدۇق، بىر كۈندە 20 مىڭ نان ئىشلەپچىقارغىلى بولىدۇ، بۇ خىل كىچىك-رەك ناننىڭ تەمى تېخىمۇ ئۆزگىچە، ئۇنۇ-مى تېخىمۇ يۇقىرى.» باش مۇدىر ۋاڭ شياۋچىڭ تونۇشتۇرۇپ مۇنداق دېدى:

ئىشلەپچىقىرىش ئىقتىدارىنى ئۆستۈرش بىلەن بىللە، كارخانىمىز توقاچلارنى پۇ-تۇنلەي يېڭىچە ئوراپ ۋە ئورنىنى بەلگە-لەپ، كەسىپ تەرەققىياتى ئۈچۈن تېخىمۇ چوڭ بوشلۇق ئاچتى.

ئىشلەپچىقىرىش ھالقىلىرىنىڭ كۈچلۈك تىرەك بولۇشى بىلەن، ھازىر جياڭشياۋناڭ ئۈچ چوڭ تۈردىكى 30 خىلدىن ئارتۇق يەككە مەھسۇلاتتىن تەركىب تاپقان مەھسۇلات سىستېمىسىنى شەكىللەندۈردى، كەسىپ تەرەققىياتى تې-تولۇقسىز ئىستاتىستىكىغا ئاساسلاذ-

غاندا، 2019 - يىلىنىڭ ئاخىرىغىچە، پۈتۈن شىنجاڭدا 15 مىڭ تونۇر بولۇپ،

كۈنىگە تەخمىنەن 650 توننا نان بىلەن تەمىنلىگەن، تۈرلۈك نانغا سۇندۇرۇپ ھېسابلىغاندا تەخمىنەن 3 مىليون 800 مىڭ دانە بولۇپ، نانچىلىق كەسىپنىڭ ئىشلەپچىقىرىش ئىقتىدارى پۇختا قەدەم-

دە ئۆسۈش بىلەن بىللە، ناننى كەسىپ-لەشتۈرۈپ، كۆلەملەشتۈرۈپ باشقۇرۇش سەۋىيەسىمۇ پۇختا قەدەمدە ئۆسۈپ، پۈتۈن ئاپتونوم رايونىنىڭ نانچىلىق كەسىپنىڭ يۇقىرى سۈپەتلىك تەرەققىيا-تىنى ئىشقا ئاشۇرۇش ئۈچۈن پۇختا ئاساس سېلىنغان.

ئۆلچەملەشتۈرۈش سۈپەت ئاسا-

سىنى مۇستەھكەملىدى

ئىشلەپچىقىرىش ئىقتىدارى زور دە-رىجىدە ئۆسكەندىن كېيىن، توقاچنى قانداق قىلىپ ياخشى باھادا سېتىش كە-سىپنىڭ سىجىل ساغلام تەرەققىياتىغا مۇنا-سۈۋەتلىك ئىش بولۇپ قالدى.

تومئېرىق كەنتىنىڭ نانچىلىق كەسىپ-نىڭ تەرەققىياتى ئىلگىرى بەزى قىيىنچى-

لىقلارغا ئۇچرىغانىدى. «بىىز ھەمكارلىق كووپىراتىبى قۇرۇپ، سېتىش تور نۇقتىلىرىنى بەرپا قىلدۇق، لېكىن سېتىلىش مىقدارى بىرمە-ھەل كاساتلىشىپ، بەزى سېتىش نۇقتىلى-ردىا بىر كۈندە 20 نانۇم سېتىلمىدى» غۇلام گەسلەپ مۇنداق دېدى: قۇرۇل-غان دەسلەپكى مەزگىلدە، ھەمكارلىق كووپىراتىپىمىز ئىشلەپچىقارغان ناننىڭ سۈپىتى تەكشى ئەمەس بولۇپ، ناننىڭ چوڭ - كىچىكلىكى، تونۇرنىڭ ھارارد-تى ئوخشىمايتتى، بىرلىككە كەلگەن ئۆلچەم بولمىغاچقا، بازىرى ياخشى ئەمەس ئىدى.

«ئۆلچەم ناننىڭ سۈپەتلىك مار-كىسى، خاسلىقىنى شەكىللەندۈرىدىغان مۇھىم ئامىل، سۈپەتلىك ماركىنىڭ پۈت تىرەپ تۇرالىشىنىڭ ئاساسى، شۇنداقلا كەسىپ تەرەققىياتىنىڭ مۇھىم تىرىكى.» پولات مۇنداق دېدى: ئۆلچەم بولمىسا، زامانىۋى نانچىلىق كەسىپى بولمايتتى.

مەسىلىنىڭ تۈگۈنىنى تاپقاندىن كېيىن، تومئېرىق كەنتىدىكى ھەمكارلىق كووپىراتىبى كۆپچىلكنى باشلاپ نېيىز ناننىڭ شەكلى، چوڭ - كىچىكلىكى، پىشۇ-رۇش ۋاقتىنى قاتارلىق ئۆلچەملەرنى تەتقىق قىلىپ، ئۆلچەملەشكەن تېخىنولوگ-

يە تەرتىپىنى تۈزۈپ چىقتى، ئىلگىرىكى چوڭ - كىچىكلىكى ئوخشاش بولمىغان، شەكلى ھەر خىل نېيىز نانلار ئاستا - ئاستا بازاردىن يوقالدى.

«ئۆلچەمنى بىرلىككە كەلتۈرگەندىن كېيىن، نالىرىمىزنىڭ سېتىلىش مىقدارى تۈز سىزىق بويىچە ئۆرلەپ، سېتىلىشى كاسات بولۇش ۋەزىيىتى ئۆزۈل - كېسىل ئۆزگەردى.» دېدى غۇلام. يېقىنقى يىللاردىن بۇيان، ناننىڭ شەكلى، چوڭ - كىچىكلىكى، تەمى جەھەت-تىكى پەرق بىرقەدەر چوڭ بولۇش مەسى-لىسىگە قارىتا، پۈتۈن ئاپتونوم رايون نان مەھسۇلاتلىرىنى ئىشلەپچىقىرىش ئۆلچى-مى، پىششىقلاش ئۆلچىمى ۋە ساقلاش ئۆلچىمىنى تېزىدىن بېكىتتى، كارخانىلار-نىڭ ئالىي مەكتەپلەر، پەن تەتقىقات گو-رۇنلىرى بىلەن ھەمكارلىشىشنى قوللاپ، پەن - تېخنىكىنى يېتەكچى قىلىپ، نانچى-لىق كەسىپىنى يىرىك ئىشلەپچىقىرىش ئەن-دىزىسىدىن ئۆلچەملەشكەن ئىشلەپچىق-قىرىش يولىغا مېڭىشقا يېتەكلەپ، كەسىپ تەرەققىياتىنىڭ بىر پۈتۈن گەۋدە ئۇنۇم-نى ئۆستۈردى.

بۇلتۇر، شىنجاڭ ئاشلىق كەسىپى جەمئىيىتى ۋە شىنجاڭ ئاشلىق - ياغ

نى قەدىمىنى توختىتىپ سۈرەتكە تارتىشقا جەلپ قىلاتتى، كۆرگەزمە زالىدىكى نانغا مۇناسىۋەتلىك تارىخىي ھېكايىلەردىن، نان يېقىشى سېخىدىكى ئەنئەنىۋى ھۈنەرنىڭ قايتا نامايان قىلىنىشىدىن نانچىلىق كەسىپ-نىڭ مەدەنىيەت سېھرىي كۈچى تولۇق ئەكس ئېتىپ تۇراتتى.

پولات مۇنداق دېدى: ناننىڭ كىشى-نى جەلپ قىلىدىغىنى ئۇنىڭ مەززىلىك تەمى بولۇپلا قالماي، يەنە ئۇنىڭ ھېكايە-سىدۇر. نانچىلىق كەسىپنىڭ تەرەققىياتى يەنە يېمەكلىك ساھەسىدىكى چەكلىمىنى بۇزۇپ تاشلاپ، كەسىپلەرنىڭ يۇغۇرما شىققلاش كارخانىلىرىنى ئىشلەپچىقىرىش ھالقىلىرىدا ئۆلچەمدىكى تەلەپ بويىچە ئۇنىڭ تەرىكىبىنى ياخشى تەڭشەپ، سۈپەت، ئوزۇقلۇق ۋە يېمەكلىك بىخە-تەرلىكى كۆرسەتكۈچى نان (قوتۇرماچ) ئىشلەپچىقىرىش كارخانىلىرى ۋە ئاۋايىد-خانانىلارنىڭ تەلپىگە ئۇيغۇن كېلىدىغان مەخسۇس بۇغداي ئۇنى ئىشلەپچىقىرىش-قا يېتەكلەپ، ناننى كەسىپلەشتۈرۈپ تە-رەققىي قىلدۇرۇش سەۋىيەسىنى ئۆستۈر-

دى. بىر يىلدىن بۇيان، پۈتۈن ئاپتونوم رايون بويىچە كۆلەمدىن يۇقىرى ئۈندىن ئارتۇق ئۇن پىششىقلاش كارخا-نىسى مۇشۇ ئۆلچەمدىن پايدىلىنىپ مەخسۇس نان يېقىشقا ئىشلىتىلىدىغان ئۇن ئىشلەپچىقىرىپ، پۈتۈن ئاپتونوم رايون نانچىلىق كەسىپنىڭ تەرەققىياتىنى مۇقىم، ئىشەنچلىك خام ماتېرىيال كاپالە-تتى بىلەن تەمىنلىدى.

ئىگىلىنىشىچە، ھازىر ئاپتونوم رايو-نىمىز نان ئىشلەپچىقىرىش ئۆلچىمى سىس-تېمىسىنى بەرپا قىلىشنى تېزلىتىپ، بېشىقە-لاپ ئىشلەپچىقىرىش، سېخ باشقۇرۇش قا-تارلىق يۈرۈشلەشكەن ئۆلچەم ۋە تېخنىكا ئۆلچەملىرىنى تەتقىق قىلىپ تۈزۈپ چىقىپ، ئېنېرگىيە سەرپىياتى تۆۋەن، ئۆمرى ئۇزاق بولغان چوڭ كۆلەملىك، كەسىپلەشكەن نان ئىشلەپچىقىرىش ئۈس-كۈنلىرى ئۆلچىمىنى تېز ئورنىتىپ، نانچى-لىق كەسىپىنى كۆلەملەشتۈرۈپ تەرەققىي قىلدۇرۇش سەۋىيەسىنى ئۇزۇلكىسىز ئۆس-تۈرۈۋېتىپتۇ.

تۈجۈپىلەپ تەرەققىي قىلدۇرۇش

كەسىپ زەنجىرىنى تاكامۇللاشتۇردى

زامانىۋى ئىشلەپچىقىرىش شەكلى، ئۆلچەملەشكەن مەھسۇلات سۈپىتى ۋە نانچىلق كەسىپنىڭ تەرەققىياتى يەنە تې-خىمۇ ئىلمىي، ئۇنۇملۇك بولغان كەسىپ ئەندىزىسىگە موھتاج، شۇنداق بولغان-دىلا پۈتۈن كەسىپ زەنجىرنىڭ تەرەق-قىيات ئۇنۇمىنى ماسلاشتۇرۇپ ئۆستۈر-گىلى بولىدۇ.

ئۈرۈمچى شەھىرى نان مەدەنىيىتى كەسىپلەر باغچىسىغا كىرگەندە، جاھاندى-كى بىرىنچى ناننىڭ مودېلى ساياھەتچىلەر-تۈردى. ئىنچىكىلەشتۈرۈپ تەرەققىي قىل-دۇرۇپ، نانچىلىق كەسىپنىڭ تەرەققىيات سۈپىتى ۋە ئۇنۇمىنى ئۇزۇلكىسىز ئۆس-تۈردى.

ئاپتونوم رايونلۇق سانائەت ۋە ئۇچۇرلاشتۇرۇش نازارىتىدىكى ئالاقە-دار زاتنىڭ تونۇشتۇرۇشچە، پۈتۈن ئاپ-تونوم رايون نانچىلىق كەسىپلەر باغچى-

(بېشى 1 - بەتتە)

تور ئوچۇق دەرسى قاتارلىقلار ئارقىلىق پەن - تېخنىكىنىڭ ئاپتونوم رايونىمىزد-ىكى ھەر مىللەت ئاممىغا ئېلىپ كەلگەن ئېرىشىش تۇيغۇسى ۋە بەخت تۇيغۇسىنى ھەر تەرەپلىمە، كۆپ نۇقتىدىن نامايان قىلىدۇ. سانجى خۇيزۇ ئاپتونوم ئوبلاس-تى تور كۆرگەزمە زالى، توردا چۈشەن-دۈرۈش قاتارلىق شەكىللەردىن پايدىلە-نىپ، پەننى ئومۇملاشتۇرۇش دەرىخانى-سى، پەننى ئومۇملاشتۇرۇش تەجرىبە-سى، يۇقۇمنىڭ ئالدىنى ئېلىش - تىزگىن-لەش پەننى ئومۇملاشتۇرۇش بىلىملىرد-

نى تاللاپ ئېلان قىلىش، سانجى گوۋ-لاستىنىڭ پەن - تېخنىكا پىلانى تۈرىنىڭ يولغا قويۇلۇش - ئىلگىرىلەش ئەھۋالى ۋە دەۋلەتنىڭ پەن - تېخنىكىدا يېڭىلىق يارىتىشىنى ئالغا سىلجىتىشقا ئالاقىدار سە-ياسەتلىرىنى تەشۋىق قىلىشتىن ئىبارەت بەش چوڭ باش تېپا پائالىيىتىنى ئوتتۇ-رىغا چىقاردى؛ قازاماي شەھىرى «قارا-مۇلازىمەت سۇپىسى» «قازاماي پەن - تېخنىكىسى» ۋەيىشىن سۇپىسى قاتارلىق

خۇرۇچلىرى، ئۇنى قاتارلىق يۇقىرى - تۆۋەن ئېقىندىكى كەسىپلىرنىڭ مۇقىم تەرەققىي قىلىشىغا تۈرتكە بولدى.

«كارخانىمىز ھەر يىلى 100 تونىدىن ئارتۇق گۈللەنت، 70 توننا ياغاق مېغى-زى، 350 تونىدىن ئارتۇق ئۇن، 100 توننا ھەر خىل مېۋە مۇرابباسى سېتىۋال-دى، بۇ ئارقىلىق نانچىلىق كەسىپى بىلەن مۇناسىۋەتلىك كەسىپلەرنىڭ ئورتاق تە-رەققىياتىنى ئىشقا ئاشۇردى» دېدى تۈر-سۇنجان.

كەسىپ زەنجىرىنىڭ ئۇزۇلكىسىز ئۆزىرىشى نانچىلىق كەسىپى تەرەققىياتى-نىڭ مۇھىم تايانچىغا ئايلاندى. بۇنىڭ-دىن كېيىن، پۈتۈن ئاپتونوم رايون كار-خانىلارنىڭ كەسىپ زەنجىرىنى بىرىكتۈ-رۈشىنى قوللاپ، باشلامچى كارخانىلار-نى زەنجىرىسمان دۇكان ئېچىشقا قاتنە-شش، پاي قوشۇپ ھەمكارلىشىش قاتار-لىق شەكىللەر ئارقىلىق كىچىك تىپتىكى ئىشلەپچىقىرىش كارخانىلىرى، يەككە-سودا - سانائەتچىلەرنى بىرىكتۈرۈپ، مۇھىم ئامىللار ئەلالاشتۇرۇلۇپ تەقسىم-لەنگەن، ئىشلەپچىقىرىش كەسىپى ئايرىل-غان، پايدىدىن ئورتاق بەھرىلىنىدىغان نانچىلىق كەسىپى بىرلەشە گەۋدىسىنى تەشكىللەپ قۇرۇشقا يېتەكلەپ، نانچى-قىلىشنى ئىلگىرى سۈرۈپ، نانچىلىق كەسىپ زەنجىرىنى بەرپا قىلىپ، تولىم-سىپ تەرەققىي قىلىشنى ئىشقا ئاشۇردى.

شۇنىڭ بىلەن بىللە، نانچىلىق كەسىپنىڭ زامانىۋى يېزا ئىگىلىكى، جابدۇق ياسى-مىچىلىقى ۋە زامانىۋى مۇلازىمەتچىلىك بىلەن غورگانىك يۇغۇرۇلۇشنى تېزلى-تىپ، خاس باغ - ئورمان يېتىشتۈرۈش، ساياھەتچىلىك قاتارلىق كەسىپلەرنىڭ ماس تەرەققىياتىغا تۈرتكە بولۇپ، ئېتىز بېشىدىن تاماق ئۇستىلىگىچە بولغان 1 - 2 ، 3 - كەسىپلەرنىڭ يۇغۇرما تەرەققىيات كەسىپ زەنجىرىنى شەكىللەندۈرۈپ، ئۇنى پۈتۈن ئاپتونوم رايوننىڭ ئىقتىساد، جەمئىيەت تەرەققىياتىدىكى يارقىن نام كار-تىسىغا ئايلاندۇردى.

سى قۇرۇلۇشىنى ئىلمىي ئالغا سلجىتىپ، جەمئىيەت كاپىتالىنى پائال قوبۇل قىلىپ، شارائىتى بار رايونلاردا نانچىلىق كەسىپلەر باغچە رايونى تەسىس قىلىپ، بازارنىڭ ئوخشاش بولمىغان ئېھتىياجى-غا ماس كېلىدىغان كۆپ خىل پەرقلق مەھسۇلاتلارنى ئېچىپ، ناننى ئۆلچەم-لەشتۈرۈپ ئىشلەپچىقىرىش سەۋىيەسى-نى ئۆستۈرۈپ، نانچىلىق كەسىپىنى يېزا ئىگىلىكىنىڭ تەمىنات تەرەپلىك قۇرۇل-مىلىق ئىسلاھاتىدىكى كۈچلۈك تۇنقا قىلىپ، ھەم يۇقىرى - تۆۋەن ئېقىندى-كى كەسىپلەرنىڭ ماس تەرەققىياتىغا تۈرتكە بولۇپ، پۈتۈن كەسىپ زەنجى-رى تىجارەت ئەندىزىسىنى شەكىللەن-دۈرۈپ، نانچىلىق كەسىپنىڭ ئەمگەك كۈچلىرىنىڭ ئىشقا ئورۇنلىشىشىنى ھەل قىلىش ۋە نامراتلىقتىن قۇتۇلدۇرۇش ئۆتكىلىگە ھۇجۇم قىلىشقا كۈچ قو-شۇشتىكى تېخىمۇ زور رولىنى جارى قىلدۇرۇۋېتىپتۇ.

تور يوللىرىغا تايىنىپ، پەننى ئومۇملاش-تۇرۇش، يۇقۇمنىڭ ئالدىنى ئېلىش بىم-لىملىرى تەشۋىقانتىنى قانات يايدۇرۇپ، پەن - تېخنىكىدا يېڭىلىق يارىتىش مۇ-ۋەپپەقىيەتلىرىنى نامايان قىلدى؛ قىزىل-سۇ قىرغىز ئاپتونوم ئوبلاستى تور بېكە-تى، ۋېيشىن سۇپىسى، توردا بىۋاسىتە كۆرسىتىش سۇپىسى، سىن يىغىنى سۇپى-سى قاتارلىقلاردىن پايدىلىنىپ، تەشۋىد-قات خىزمىتىنى مەھەللىلەشكەنلەرگىچە كېڭەيتىپ، پەن - تېخنىكا تەشۋىقانتىدى-كى «ئەڭ ئاخىرقى بىر كىلوھېتىر»نى راۋانلاشتۇردى.

2020 - يىلى مەملىكەتلىك پەن - تېخنىكا پائالىيىتى ھەپتىلىكى ئۆتكۈزۈل-گەنلىكىنىڭ 20 يىللىقى، ئاپتونوم رايون-مىز 2001 - يىلىدىن بۇيان گۇدا 19 نۆۋەت ئۆتكۈزدى، پەن - تېخنىكا پائا-لىيىتى ھەپتىلىكى تەرەققىي قىلىپ، ئاممە-نىڭ قاتنىشىش دەرىجىسى ئەڭ يۇقىرى، قاپلاش دائىرىسى ئەڭ كەڭ، جەمئىيەت تەسىر كۈچى ئەڭ زور بولغان پەننى ئومۇملاشتۇرۇش سۈپەتلىك ماركا پائالە-يىتىگە ئايلاندى.

^[1] ئارىپس: ئۈرۈمچى شەھىرى ياڭرىجياڭ كوچىسى 1 - نومۇر. ئېلان باشقارمىسى: 5850783، تارقىتىش مەركىزى: 5859769، تېلېگراف نومۇرى: 5028. پوچتا نومۇرى: 830051. گېزىتنىڭ يىللىق باھاسى: 336، يۈەن، ئايلىق باھاسى: 28، يۈەن، پارچە باھاسى: بىر يۈەن (گېزىتنىڭ تىزىملاش نومۇرى: 102)