

ЗАВТРА—ДЕНЬ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

◆ Слово—участнику соревнования

ХЛЕБ НА НАШЕМ СТОЛЕ

Хороших производственных показателей добивается на хлебобакомбинате смена, которую возглавляет Тамара Яковлевна Семенова. Плановое задание по выпечке хлеба коллектив выполнил на 102,2 процента. При этом качественные показатели продукции смены достигли наивысшей оценки—8,8 балла. О том, как трудится коллектив на ударной вахте в честь 60-летия образования СССР, рассказывает ветеран предприятия, тестовод смены Семеновой ЗОЯ ПЕТРОВНА ТОЛСТОБОКОВА.

На нашем комбинате выпечка хлеба уже несколько лет производится в две смены. За счет механизации и автоматизации многих технологических процессов появилась возможность освободить пекарей от работы в ночные времена. Однако мы, тестоводы, вместе с дрожжеводами круглые сутки находимся на трудовой вахте. Ведь нам приходится подготовить сырье для выпечки хлеба, и для этого нужно время: Мы успешно справляемся со своим заданием. Достаточно сказать, что сто процентов изделий из замешанного нами теста сдается с первого предъявления. При этом мы добиваемся экономии муки, растительного масла.

Как уже говорилось, график нашей работы не совпадает с трудовым распорядком хлебопеков. Поэтому нам приходится работать с разными бригадами, выпускающими готовую продукцию. Но это никакого не мешает нам.

Наоборот, мы постоянно советуемся друг с другом и обмениваемся опытом. Вообще в наших коллективах очень широко развиты взаимопомощь и поддержка. Вспоминаю 1951 год, когда я пришла на комбинат. Рядом со мной оказались опытные работницы— Анна Андреевна Ушакова и Надежда Дмитриевна Веричева. Они рассказывали, как можно быстро и точно подобрать компоненты теста в зависимости от вида будущих изделий, как определить его готовность и качество. Большую помощь мне оказывали также пекарь Галина Алексеевна Горячевских, дрожжевод Мария Васильевна Власова. И теперь, следуя доброй традиции, мы передаем свои знания и опыт молодежи. Казалось бы, совсем недавно в наш коллектив вошли такие девушки, как дрожжевод Надя Завьялова, пекарь Татьяна Усачкина, тестовод Нина

Кашина. Но они уже отлично справляются со своей работой. А Нина Кашина, кстати, может в случае необходимости заменить дрожжевода. Овладение смежными профессиями — характерная черта наших работниц.

Нужно сказать, что год от года умение заменить товарища приобретает все большее значение. Ведь наше производство, как и любое другое, непрерывно совершенствуется. Например, недавно у нас установлена современная тестомесильная машина. В будущем году предполагается ввести в строй новый печной агрегат. Он будет более высокопроизводителен, чем работающий в настоящее время.

У наших рабочих есть настойчивость, любовь к своей профессии. Немаловажно и то, что у нас трудятся знатные люди города—например, дрожжевод Т. Медведева из бригады А. Ф. Кривцевой. Ее фотография, кстати, в первом квартале этого года была на городской Доске почета. В эти дни по-ударному трудятся также хлебопек А. Ф. Каторжнова, дрожжеводы Л. М. Оболенская, В. И. Рябова.

Всем им—большое спасибо за их нелегкую работу.

ОСНОВА УСПЕХА

В последнее десятилетие на пиво-безалкогольных предприятиях ширится внедрение новых, высокоэффективных процессов производства солода, пива и безалкогольных напитков. Это позволяет значительно интенсифицировать технологию выпускаемой продукции.

Немало делается в этом направлении и на нашем заводе. Здесь проведена реконструкция, которая позволила увеличить выпуск продукции в три раза, а также значительно расширить ее ассортимент. На заводе постоянно идет обновление устаревшего оборудования. Так, в котельной в ближайшее время будетпущен второй, более мощный, котел. Он будет работать на газообразном топливе, что позволит надежнее обеспечивать паром цех варки сусла.

Недавно смонтирована ходильная аммиачная установка. При ее подготовке к пуску «узким местом» явилась градирня для охлаждения воды. Наши новаторы успешно разрешили возникшие проблемы, и в настоящее время ведутся подготовительные работы для монтажа градирни. С вводом ее производство будет надежно обеспечено холдом в весенне-летний пе-

САМОЕ ЖЕНСКОЕ ЗАНЯТИЕ

...Екатерина Иосифовна все продолжает вспоминать о нелегком детстве, о матери, воспитавшей троих детей, на глаза наворачиваются слезы...

Еще бы, нелегко им пришлось. К соседям вернулись после войны мужья, сыновья, братья, а их дом так и стоял осиротевший. Дети, рано привыкшие к труду, из Краснодольска пешком ходили в школу на Дачный, а после уроков бежали во весь дух домой, чтобы, помимо уроков, успеть и на приусадебном участке сделать кое-что, и маме помочь приготовить ужин, постирать.

— С годами жизнь наладилась. После окончания школы я два года работала разнорабочей в совхозе, потом три года воспитательницей в детских яслях. Вышла замуж, переехала в Красноуральск, — продолжает Екатерина Иосифовна. — Как раз закон-

чились строительство молокозавода, я туда и устроилась рабочей в цех розлива. Восемнадцать лет уже работаю.

В эти восемнадцать лет уместилось немалое. Завод выпускал 15—20 тонн продукции в день, ассортимент — широкий: молоко, кефир, простокваша, сметана, топленое молоко. Трудились в три смены. Работы хватало, но Катя с ней быстро и легкоправлялась. Добросовестную девушку заметили, попросили: «Поработай кладовщиком, там очень нужен ответственный, исполнительный человек».

Она согласилась, хотя хлопот и прибавилось. Теперь в ее обязанности входило: прием тары, прием молока от поставщиков, отправка готовой продукции в торговую сеть и предприятиям общецепита. Но и с этим справлялась Е. И. Федунова. Немало почег-

Вскоре новый, более мощный завод, построили в Кушве, красноуральский стал его филиалом. Многие в ту пору ушли с предприятия. Пока здание филиала ремонтировалось, на работу приходилось ездить в Кушву.

После ремонта некоторые вернулись на прежнее место работы. Цех теперь выпускает только фляжное молоко (около 9 тонн ежедневно) и сметану (210—245 кг в день).

— Кефиром и другой продукцией теперь наш город снабжает Кушвинский завод. Бывают сбои из-за отсутствия транспорта, поломок оборудования, — говорит Е. И. Федунова. Вся наша продукция в первую очередь идет в детские учреждения и на предприятия общественного питания. Хотя у нас коллектив и небольшой, всего тринадцать человек, план перевыполняем, стараемся как можно больше продукции выдать первым сортам.

Мы встретились с Е. И. Федуновой в канун профессионального праздника — Дня работников пищевой промышленности.

— Чем привлекает Вас эта работа? — спросила я.

— Самое это женское занятие — работать в пищевой промышленности, — сказала Екатерина Иосифовна. — Я всегда так считала, а теперь вот и дочь пошла по моим стопам. Окончила техникум и работает технологом на хлебокомбинате в Рыбинске.

М. КАЛИБЕРДА.

На снимке: Е. И. Федунова.

Фото К. ВАЛАКИРЕВА.

ния горячего сусла емкостью 7000 литров. Это повысило надежность технологии производства пива.

Значительно улучшено санитарное состояние завода. В частности, для сбора боя стекла и мусора смонтированы два бункера. В весенне-летний период проведен ремонт во всех цехах. Не случайно по итогам работы городской санитарной комиссии ко Дню здоровья заводу присуждено первое место с вручением грамоты и вымпела.

Наш коллектив встречает свой профессиональный праздник хорошими показателями. Так, план девяти месяцев по реализации продукции выполнен на 101,5 процента. Хорошо работают варочный цех и цех розлива, а также хозгруппа. Пример в труде показывают варщицы И. Ф. Перевозникова, В. И. Лежнина, аппаратчики брожения Т. В. Колыванова, А. Т. Сапожникова, А. М. Белогребень, бригадир цеха розлива В. И. Захарова, экспедиторы Т. Д. Осипова, Н. А. Пазлова, грузчик В. Т. Амосов, аппаратчик котельной Н. А. Корнейкова и многие другие.

Коллектив полон решимости выполнить обязательства, взятые в честь 60-летия образования СССР.

И. КОНДРАТЬЕВА
главный пивовар завода.

ЦИФРЫ

*На 23 % увеличится в 11-й пятилетке объем производства пищевой и мясо-молочной промышленности в СССР. Свыше 470 новых современных предприятий войдут в строй в эти годы.

*Около 3,9 млрд. руб. направляется в текущей пятилетке на развитие мясной и молочной промышленности.

