



Сыр и масло из Нагорья

Нынешней осенью в Ярославле проходил Всесоюзный конкурс сыров. Со всех концов страны представили сыроделы свою продукцию. Был тут и «голландский» сыр из Нагорья. Качество продуктов определяли знающие толк в сырах придирчивые дегустаторы. Продукция нагорьевских сыроделов им весьма понравилась. Нагорьевский сырзавод был удостоен на конкурсе диплома III степени. И нужно сказать, что за всё время своего существования это предприятие впервые заслужило такую высокую оценку своей работы.

Путь к улучшению качества сыра шёл через повышение уровня всего производства.

— За последние несколько лет завод пополнился новым, более совершенным оборудованием, — рассказывает инженер предприятия Ю. С. Иванов. — Установлены поточные линии по переработке молока на масло и сыр, что позволило увеличить выработку продукции. Если в 1967 году производство сыра находилось на уровне 200 тонн в год, то сейчас выработка его перевалила за 350 тонн. За это же время заметно увеличилось и производство сливочного масла. Обновление оборудования дозволило повысить производственную культуру, что незамедлительно сказалось на качестве выпускаемой заводом продукции. Особенно повысилось качество её за последние два года. Если в 1968 году мы производили лишь 48 процентов масла высшим сортом, то нынче за 11 месяцев процент масла высшего сорта составил 83 процента по отношению ко всей продукции. По сыру продукция высшего сорта повысилась соответственно с 70 до 80 процентов. Добиться таких показателей, разумеется, позволило и увеличение закупок молока, явившееся следствием роста поголовья коров и повышения их продуктивности в колхозах и совхозах обслуживаемой зоны. Показательно, что за последние три года, наряду с увеличением выработки сыра и масла, завод увеличил и отгрузку цельного молока горожанам. Помнится, за весь 1967 год мы отгрузили его 500 тонн, а нынче только на четвёртый квартал запланировано отгрузить 520 тонн. И задача эта успешно выполняется.

Но и увеличение производства молока в колхозах и совхозах и модернизация технологического оборудования не сказались бы так быстро и эффективно на количественных и качественных показателях предприятия, если бы не люди завода, не умелые специалисты своего дела.

Пять лет работает мастером сыродельного цеха на Нагорьевском сырзаводе Борис Павлович Жданов. До перевода на работу в Нагорье он имел многолетний производственный стаж сыродела. Рабочие уважают Бориса Павловича за его вежливость, обходительность. Но ещё больше заслуживает он уважения отличным знанием своего дела. Борис Павлович умеет правильно расставить рабочих, организовать их труд. Строго следит он за соблюдением технологического режима. И это самым положительным образом сказывается на производительности труда, на повышении качества продукции. Высокая оценка, данная нагорьевским сырам на Всесоюзном конкурсе — это прежде всего оценка труда мастера сыродельного цеха.

Но не только его труда. 27 лет тому назад пришла на завод Инна Степановна Кувшинова и с тех пор всё своё старание отдаёт работе на предприятии, ставшем для неё родным. Инна Степановна — скромная, внешне незаметная женщина. Да и работает она не на виду. И. С. Кувшинова — старшая работница сырподвала. Несведущий человек скажет: какая ответственность в подвале? Но тот, кто понимает в сыроделии, знает, как много зависит от тружеников, работающих в хранилище сыра. Наверху, в производственном цехе сыр рождается, а приобретает свой вкус и качество уже в подвалах. Решающую роль играет тут правильный уход за сыром. Его-то и обеспечивает Инна Степановна.

Многолетним опытом, знанием секретов производства, высокой сознательностью обладает и мастер маслодельного цеха Валентина Алексеевна Спиридонова. Её имя уже много лет

называется в числе передовиков предприятия. Впрочем, говоря о передовиках производства, вносящих большой вклад в общее дело, трудно умолчать и о таких рабочих, как помощница мастера маслодельного цеха. Екатерина Петровна Соседова, шофёры Юрий Кириллович Карпов и Виктор Сергеевич Чумаков, механик Виктор Егорович Рослин и другие.

Сейчас коллектив сырзавода борется за успешное завершение годовой производственной программы. Сделан новый шаг вперёд. О качестве продукции нагорьевских сыроделов и маслоделов говорилось выше. А количественные показатели — вот они. Годовой план по производству валовой продукции перевыполнен. Есть возможность дополнительно изготовить 4—5 тонн сыра. Успешно завершается выполнение годового плана по реализации продукции. Его нагорьевские сыроделы рассчитывают перевыполнить тысяч на десять.

Ну, а в перспективе?

Год от года увеличивается производство молока в колхозах и совхозах. Это заставляет думать о дальнейшем расширении и увеличении мощности предприятия.

— В нынешнем году начато строительство нового здания сырзавода, — сообщает директор завода Александр Николаевич Большаков. — Развёртывание строительства пока что наталкивается на ряд трудностей. Но мы верим, что сумеем преодолеть их,

С вводом в эксплуатацию нового завода намного расширятся производственные площади, будет установлено ещё более совершенное и мощное оборудование. Возможности по переработке молока возрастут. Работникам животноводства не стоит беспокоиться о том, что настанет время, когда их продукция «зальёт» сырзавод. С развитием колхозного и совхозного животноводства развивается и молочно-перерабатывающая промышленность.

Кроме того, ввод в эксплуатацию нового сырзавода в Нагорье позволит сконцентрировать производство, отказаться от маленьких и примитивно оборудованных сепараторных отделений. А это в свою очередь повысит рентабельность сыроделия и маслоделия, приведёт к дальнейшему увеличению производства ценнейших продуктов, к повышению их качества.