



## Проблемы Нагорьевского хлебокомбината

Директор Нагорьевского хлебокомбината Николай Андреевич Большаков не без гордости показал своё производство.

— Вот механизм для просеивания муки, это тестомешалки, здесь изготавливаются дрожжи, на этом автомате тесто делится на буханки и дальше поступает в печи. По проекту у нас намечалась одна печь, но мы сделали две. Мало ли что может случиться.

Показал директор и душевые, и раздевалку, и комнату для отдыха рабочих, и даже котельную. Да, лучше стали условия для выпечки хлеба в Нагорье. Не то, что раньше, когда приходилось довольствоваться условиями деревянной, немеханизированной пекарни.

В минувшем году коллектив хлебокомбината добился в общем неплохих производственных показателей. По плану нужно было выпечь 1 606 тонн хлеба, а выпекли 2 056 тонн. Произведено продукции на 94 тысячи рублей больше, чем планировалось. Перевыполнен и план прибыли. В 1966 году хлебокомбинат расширился. Ему передана хлебопекарня в селе Загорье, принадлежавшая раньше здешнему сельпо. Теперь хлебом, который выпекает коллектив хлебокомбината, пользуется почти всё население Нагорьевской зоны.

На комбинате немало хороших мастеров. Это заведующая производством Александра Ивановна Гаврикова, старший мастер-хлебопёк Виктор Петрович Новожилов, опытные пекари Анна Павловна Курганова, Мария Ивановна Бахарева, Зоя Александровна Рахманина, Валентина Андреевна Бурлова, Мария Кузьминична Иванова. Неплохо осваивают производство молодые пекари Борис Любезнов, Лидия Карпова, Людмила Русакова. Все эти мастера регулярно выполняют по полторы-две нормы в день. Без задержки отпускает хлеб экспедитор Мария Алексеевна Белякова, отличаются старательностью слесарь Сергей Семёнович Виноградов, коचेгар Мария Ивановна Евдокимова и другие.

Налицо, как видно, определённые успехи. Но подождите восхищаться. Дело в том, что наступивший год выдвигает перед коллективом новые, более высокие задачи. А на предприятии ещё много нерешённых проблем. За цифрами, говорящими об успехе, скрывается масса недостатков.

До сих пор на комбинате не хватает крайне необходимого оборудования. В частности, нет хлебоделителя для сортового хлеба. Нет на предприятии и своей лаборатории. Ещё хуже обстоит дело с оборудованием в Загорьевской пекарне, где вся работа производится вручную.

Немаловажными проблемами на комбинате являются также своевременная подвозка муки, топлива и развозка выпеченного хлеба по магазинам. Беда в том, что на предприятии мало своего транспорта. Приходится обращаться в другие организации, в колхозы и совхозы. Большинство их охотно идёт навстречу хлебокомбинату. Так, доставлять муку часто помогают отделение «Сельхозтехники», колхоз имени Мичурина, в вывозке дров оказывает помощь лесохозяйственное хозяйство. Но есть, к сожалению, и такие колхозы, руководители которых, видимо, считают, что снабжение населения хлебом их не касается. Это, однако, не так. Автофургоны хлебокомбината редко могут пройти, например, в колхозы имени Калинина, «Путь Ленина». В таком случае доставить хлеб людям — прямой долг артелей. Они, конечно, доставляют, но не всегда регулярно, своевременно. В итоге покупатель получает чёрствый хлеб. А почему бы руководителям названных колхозов М. И. Константинову и И. В. Шаханову не пойти иногда навстречу пекарям и выделить автомашины для доставки муки. Этим они помогли бы только своим же колхозникам.

Многие проблемы предстоит решить самому коллективу хлебокомбината, не ожидая помощи со стороны. В частности, это касается расширения ассортимента хлебобулочных изделий,

а ещё больше повышения их качества. Хорошим спросом пользуются, например, батоны. Их выпечка освоена хлебокомбинатом. Но в продаже батоны мы видим не часто. А почему бы не наладить и выпечку булок, баранок? Хлебокомбинат совершенно не выпекает заварные хлеба, хотя любителей заварного хлеба много.

Не секрет, что в хлебные магазины нередко поступает хлеб низкого качества: белёсый, рас-трескавшийся, с запечёнными инородными предметами, кислый или недосоленный. Каких-либо объективных причин, снижающих качество изделий, на комбинате нет. Вся беда заключается в том, что недостаточно выполняется технология выпечки. То кочегары упустят жар, то пекари переквасят тесто или же нальют в него слишком много воды. Случается, что тестоделитель начнёт работать неправильно. Но на это не сразу обращают внимание. Да мало ли всяких нарушений технологии может допустить работник, не отличающийся добросовестностью?

Как бороться со всеми этими нарушениями? Средство, думается, одно: строгий контроль за качеством. Контроль со стороны руководства и со стороны общественных организаций. Нужно, чтобы каждый факт недобросовестности был замечен, и низкокачественный хлеб не проник на полки магазинов. Всякий случай бракоделия должен становиться предметом обсуждения в коллективе. Виновник же брака должен непременно понести какое-то наказание, материальное или моральное. Такого контроля здесь, к сожалению, и не хватает.

Объективности ради заметим, что, директор комбината Н. А. Большаков со своей стороны старается предъявлять требования к пекарям. Но может ли один директор уследить за всей технологией? Разумеется, не может. Отсюда вывод: нужно больше предъявлять требований к заведующей производством тов. Гавриковой, к старшему мастеру тов. Новожилову. Ведь они, в первую очередь, несут ответственность за технологию выпечки хлеба.

А ещё необходимо повысить на хлебокомбинате роль партийной, комсомольской и профсоюзной организаций. Парторганизация Нагорьевского сельпо, в которую входят пять коммунистов, работающих на комбинате, и территориальная комсомольская организация, где стоят на учёте многие молодые пекари, мало занимаются проблемами хлебокомбината.