



На Нагорьевском сырзаводе

Четырнадцать возчиков дважды в день доставляют молоко на Нагорьевский сырзавод. Более чем по 400 кг молока ежедневно поступает с Елпатьевской молочно-товарной фермы колхоза «Ленинский путь» и Родионовской фермы колхоза имени Мичурина. До 70 кг молока доставляется от индивидуальных сдатчиков деревни Меленки.

Около пяти тонн молока и одной тонны сливок перерабатывает Нагорьевский завод ежедневно. Основная его продукция — сыр и масло. Всё молоко, поступающее на завод, идёт в переработку на сыр, а сепарируется лишь та часть молока, которая требуется для приготовления нужной смеси, так как сыр изготавливается из молока с жирностью только 3,4 процента. Масло же изготавливается из сливок, поступающих из Андриановского, Загорьевского и Ведомшского сепараторных отделений.

Рано начинается трудовой день сырзавода. В 5 часов утра приходит на работу дежурная смена рабочих сыродельного цеха и дежурный лаборант. При поступлении молока лаборант прежде всего определяет его кислотность. Если этот показатель нормальный, то берётся проба на жирность, затем молоко взвешивается, небольшая часть его поступает в сепаратор, а остальная — заливается в специальные сыродельные ванны.

Мы в сыродельном цехе. В нём установлен новый, небольшой сепаратор, но производительность его 2000 килограммов молока в час. Ещё совсем недавно здесь стояли громоздкие примитивные деревянные ванны, а сейчас вместо их установлены новые металлические, ёмкостью более тысячи килограммов каждая, с механическими мешалками.

Сейчас занята одна ванна. В ней 1200 кг молока. Идёт процесс становления зерна. В работу включена механическая мешалка, которая равномерно перемешивает всё содержимое ванны до образования нужной зернистой массы. За этим процессом внимательно следит помощник мастера цеха Н. С. Кувшинова, опытная производственница, уже более 15-ти лет работающая в сыродельном цехе.

В прессовально-солильном отделении цеха также ещё недавно стоял примитивный деревянный пресс. Он мог одновременно прессовать только 40 головок сыра. Сейчас же здесь установлены два прессовальных станка, каждый из которых может одновременно прессовать 80 головок.

Здесь же установлены три больших бассейна с двадцатипроцентным солёным раствором — это солильные бассейны, в которых после пресса сыр в течение восьми-десяти дней подвергается солению при температуре 8–10 градусов тепла.

Сейчас в этом отделении К. И. Сирина, старшая рабочая по подвалу, ловкими движениями устанавливает металлические формы с сыром в прессовальный станок. Ей помогает Т. Куликова. А не так давно формы были тоже деревянные, большие.

В подвале сырзавода установлен целый ряд стеллажей высотой до трёх метров, почти все полки которых заполнены ровными рядами жёлтых и красных головок сыра. Здесь в течение двух—двух с половиной месяцев идёт процесс созревания сыра. Валя Чернышева и Валя Мотова старательно моют головки, чтобы лучше шло созревание сыра и быстрее образовывалась корочка.

Коллектив рабочих сырзавода под руководством старшего мастера Арсеньевой, работающей здесь уже 26 год, успешно выполняет взятые на себя обязательства. Из 420 центнеров сыра, запланированных в годовом производственном задании, на 21 августа изготовлено уже 380 центнеров. Коллектив цеха обязался сдать высшим сортом не менее 76 процентов продукции.

*Арсенова, М. На Нагорьевском сырзаводе / М. Арсенова // *Победа (Нагорье)*. — 1959. — 30 августа. — С. 4.

Надо полагать, что и это обязательство будет успешно выполнено. Из 12,5 тонны сыра, сданного в августе, 89 процентов его принято высшим сортом.

Но совершенно не вяжется с хорошими производственными показателями антисанитария на заводе. В сыродельном цехе установлен пароприготовитель. Здесь очень жарко, а потому все двери и окна открыты. Сеток на них нет. В цехе тьма мух. Известно, что такая среда, как молоко, особенно восприимчива к всевозможным бактериальным заражениям. Мухи, главные распространители желудочно-кишечных заболеваний, падают сразу по несколько штук в ванну, где идёт процесс образования зернистой массы. На вопрос, почему не боретесь с мухами, тов. Арсеньева отвечает, что негде достать липучек.

Всё это видит инженер головного сырзавода тов. Беляков, который по несколько раз в день заходит на завод, но, очевидно, считает это явление нормальным, так как и он ссылается на отсутствие липучек. Но только ли в липучках дело? На складе тов. Елина лежит 50 метров металлической сетки, предназначенной специально для того, чтобы закрывать ею окна и двери. И кстати о липучках. Машины головного сырзавода ходят в Москву и в Ярославль почти ежедневно, где можно с успехом приобрести их. Неужели липучки — «проблемный» вопрос? Нет, это просто безразличие к важному делу со стороны руководителей сырзавода.