



## На головном сырзаводе

### Что дала механизация

Нагорьевский головной сырзавод — самое большое в нашем районе предприятие молочной промышленности. Общее движение по пути технического прогресса, характерное для промышленности нашей страны, чувствуется и на этом предприятии. В прошлом году завод был оснащён новым оборудованием, что позволило резко сократить применение ручного труда, значительно повысить производительность рабочих и за счёт этого уменьшить штат с 13 до 9 человек. Повысилось и качество продукции. Если на 1 июня 1960 года наш завод выпустил 56 процентов продукции высшим сортом, то на эту же дату нынешнего года — уже 63 процента.

### В цехах завода

О том, какое преимущество дала механизация, можно увидеть, побывав непосредственно на производстве.

В просторной чистой комнате установлен столик и весы. Это — оборудование приёмного цеха. Отсюда молоко начинает свой путь движения по заводу.

На стене комнаты висит доска показателей загрязнённости молока. На ней нет ни цифр, ни таблиц, зато против названия той или иной бригады наклеивается фильтр, через который было пропущено молоко. Если фильтр грязный, то продукт поступил некачественный, и наоборот.

Обработка молока начинается с сепараторного отделения. Здесь людей почти не бывает, только раздаётся мерное гудение аппаратов. Паровой подогреватель, например, за один час может подогреть две тонны молока. В этом отделении молоко сепарируется и пастеризуется, поступая из подогревателя сразу в охладитель.

Если войти в сыродельный цех, бросаются в глаза два бака, называемые танками, в каждом из которых можно хранить длительное время по две тонны охлаждённого молока. В цехе установлены ванны для варки сыра. Они оборудованы «механическими лирами». Работая от электричества, «лиры» постоянно и равномерно перемешивают варящуюся массу, из которой готовится сыр. А ведь раньше эту трудоёмкую работу выполняли вручную. Но контроль за механизмами также нужен постоянный. Ведь очень важно вовремя прекратить подачу пара для подогревания массы. Только в этом случае получится качественный сыр.

Успешно трудятся в сыродельном цехе рабочие Н. С. Кувшинова и К. Н. Бровкина. Поскольку здесь ещё не все операции механизированы, резку массы, закладку сыра в формы и прессование производят вручную. Ловко и быстро выполняют рабочие эти операции, после чего головки сыра доставляются в подвал на длительное хранение, необходимое для созревания сыра.

Заново переоборудован и цех по производству сливочного масла. Сейчас здесь установлена механизированная поточная линия, которая при полной нагрузке может выработать две тонны масла в смену. В этом цехе трудятся опытный мастер В. А. Спиридонова, рабочие В. В. Гущина, С. С. Лапина и В. Кувшинова.

## «Узкие места» производства

Несмотря на произведённую механизацию, производственные мощности цехов завода ещё не используются полностью. Причина этого частично вызвана нехваткой молока, а в основном — неполадками на самом заводе. И самый главный из них — нехватка складских ёмкостей. Из-за этого мы вынуждены сдерживать производство масла и сыра. Средств на строительство новых складов нам отпущено не было, поэтому мы смогли только капитально отремонтировать старые.

В имеющемся подвале для хранения сыра можно поместить не более 23 тонн этого продукта. Каждую партию сыра для полного созревания нужно хранить при температуре 10—12 градусов два с половиной месяца. Но подвал не имеет термоизоляции и не оборудован охладительной установкой. В жаркие дни температура здесь бывает более 15 градусов, что приводит к снижению качества продукции.

Такое же положение и с хранением масла. В июне, например, высшими сортами масла выпущено вместо 85 процентов по плану только 33 процента.

Недавно на завод завезён новый компрессор, но пустить его и обеспечить охлаждение складов мы не можем: не отпущено средств на строительство помещения для холодильной установки, нет и артезианской скважины для снабжения её водой. Кроме того, заводу очень нужна ещё одна автомашина для вывозки готовой продукции.

За помощью в устранении этих «узких» мест производства мы не раз обращались к работникам управления молочной промышленности Ярославского совнархоза, но оттуда пока ни ответа, ни привета.