



У переславских сыроделов

Это предприятие вступило в строй десять лет тому назад. Оно перерабатывало тогда в год всего три тысячи тонн молока.

Шло время. Производственные мощности Переславского сыродельно-маслодельного завода значительно возросли. Введена поточная линия изготовления сливочного масла, производительностью 500 килограммов в час. Смонтирована пастеризационная установка на пять тонн молока в час. Сыродельный цех оснащён ваннами ёмкостью 5 тонн, комплектом сыроизготовителей с пневматическими прессами и вибраторами. Построено сырохранилище, оборудованное передвижными стеллажами. Всё это позволило увеличить переработку молока на сыр с 10 до 25 тонн и на масло до 55 тонн в смену.

Вместе с предприятием растут и люди. Лучшие удостоены звания ударников коммунистического труда. Среди них заведующая лабораторией Н. Д. Данилова, мастер по уходу за сырами А. С. Грачёва, шофёры молоковозов М. Д. Милицын и А. В. Исаев и другие. Благодаря возросшему мастерству работающих на заводе людей предприятие успешно освоило производство нескольких видов твёрдых сыров типа голландского («Костромской», «Пошехонский»), а также «Российского». Изготавливаются здесь и полумягкие сыры «Рокфор». Несмотря на свою сравнительную молодость, коллектив предприятия уже участвовал на ВДНХ и отмечен премией и бронзовой медалью.