



Юность завода

Коллектив Переславского сырмаслозавода недавно отметил свой юбилей. Десять лет назад новое предприятие с производственной мощностью в три тысячи тонн молока в год вступило в число действующих. И хотя десять лет срок небольшой, завод уже имеет свою историю.

Рост производства сельскохозяйственной продукции и в первую очередь молока вскоре же потребовал увеличения производственной мощности завода, и в 1959—60 годах он расширился почти вдвое. Одновременно с этим шло и его техническое переоснащение. Установлена линия поточного производства сливочного масла производительностью 500 кг в час, пастеризационная установка на пять тонн молока в час, а сыродельный цех оснащается ваннами ёмкостью на 5 тонн, комплектом сыроизготовителей «СПД-2» с пневматическими прессами и вибраторами.

Кроме того, для резервирования молока были установлены молочные танки на четыре и шесть тонн единовременного хранения, а вновь построенное сырохранилище оборудуется передвижными стеллажами. Ёмкость сыроподвала пришлось довести до 100 тонн единовременного хранения. Значительно расширилось паросиловое, энергетическое и холодильное хозяйства. Подверглись расшивке и другие наиболее узкие места производства и вспомогательных цехов.

В эти же годы значительно обновлена низовая производственно-заготовительная сеть. Выстроены Лыченский и Берендеевский молочные заводы, на многих пунктах в значительной степени механизированы производственные процессы по приёмке, обработке и переработке молока. Проведённая реорганизация позволила сконцентрировать производство, сократить излишние низовые звенья.

В целом всё это дало возможность упорядочить работу цехов, увеличить мощность по переработке молока на сыр с 10 до 25 тонн, а по маслу — до 55 тонн в смену.

Увеличивая производственные мощности, коллектив завода, естественно, направлял усилия на улучшение качества вырабатываемой продукции, повышение санитарной и производственной культуры, на усиление контроля за технологическими режимами. Придавая особое внимание качеству бактериальных заквасок молочнокислых бактерий, пришлось оборудовать специальную заквасочную комнату, химическую и бактериологическую лаборатории. Более значительной стала работа по укреплению связи завода с сырьевой базой — молочнотоварными фермами колхозов и совхозов.

Вместе с ростом производственной базы, совершенствованием технологии росли в своём мастерстве и люди. С первых дней строительства завода трудится в коллективе шофёр автомолцистерны М. Д. Милицын. Скромный человек, ударник коммунистического труда. Передовиками производства стали рабочая А. Д. Земскова и мастер А. В. Гончакова, лаборант Лыченского молокозавода В. Н. Родина и анализатор Слободского молочного пункта А. И. Алексеева. Звание ударников коммунистического труда заслужили исполняющая обязанности заведующей лабораторией Н. Д. Данилова, шофёры А. В. Исаев и А. В. Таровов. Признательностью и уважением пользуются в коллективе помощник мастера В. А. Винницкая и компрессорщик Ю. Ф. Грушин, рабочая Ф. П. Изотова и мастер-сыродел В. Н. Чугарина, мастер по уходу за сырами ударник коммунистического труда А. С. Грачёва и многие другие.

Эти люди, овладевшие мастерством, совершенствовали технологию и добивались всё лучших производственно-экономических показателей работы завода. В итоге за последние три года они сложились так (в процентах выполнения к плану):

Наименование показателей	1963	1964	1965 годы
Валовая продукция	119,1	112,3	123,7
Сыр жирный	105,7	111,9	114,3
Масло животное	112,9	106,9	141,5
Цельномолочная и молочнокислая продукция	105,6	103,6	246,9
Молочный сахар	102,0	—	104,0

При этом качественные показатели по выработке сыра и масла за эти годы значительно превышали плановые задания, а производительность труда по годам составила соответственно: 107, 109,6 и 115 процентов. Себестоимость товарной продукции равнялась: 96,8; 98,1; 97,5 процента, а план накоплений был выполнен в 1963 году на 115,3, в 1964 — на 113,8, а в 1965-м уже на 121,4 процента.

Сейчас на заводе вырабатывается несколько видов твёрдых сыров типа голландского (костромской, пошехонский), а также российский сыр, пользующийся большим спросом потребителя. Из полумягких сыров вырабатывается «рокфор», в 1965 году сырцех завода освоил производство и бескоркового сыра типа «российский». Но из-за недостатка производственных площадей его упаковка в плёнку производится пока на Рыбинском холодильнике.

Действенным стимулом в работе коллектива является социалистическое соревнование между цехами, а также борьба за коммунистическое отношение к труду. Вот уже несколько лет предприятие в целом соревнуется с опытным, хорошо слаженным и организованным коллективом Пошехонского головного сырзавода и неоднократно побеждало в этом соревновании. В 1963—65 годах коллектив нашего завода по итогам работы за квартал выходил победителем в межобластном социалистическом соревновании, а в 1964 году — был участником ВДНХ и отмечен премией и Малой бронзовой медалью.

Было бы, конечно, ошибочным полагать, что в работе завода нет недостатков. Их ещё немало на всех участках. Главный из них — ещё низкая культура производства. Не всегда высоко и качество вырабатываемой продукции. Устранить эти недостатки — первая наша задача. В решении её участвует весь коллектив. Став на трудовую вахту в честь XXIII съезда партии, он готовится к массовому приёму молока, приняв обязательство досрочно выполнить программу первого года пятилетки.

Вторая задача — дальнейшее расширение мощности завода. Принятые партией и правительством меры по дальнейшему развитию сельского хозяйства уже в истекшем году резко сказались на увеличении производства молока. Его от колхозов и совхозов района поступило на 2 600 тонн больше, чем в 1964 году. Хотя завод справился с его приёмом и переработкой, в отдельные периоды, когда молока поступало по 100 тонн в день, создавались определённые трудности, нарушался технологический цикл производства.

Перспектива дальнейшего увеличения производства и заготовок молока со всей остротой ставит вопрос о расширении завода, увеличении мощностей действующего оборудования. Поэтому, исходя из намеченного объёма заготовок молока на 1970 год и постановления Совета Министров СССР об увеличении производства и улучшении качества сыра, намечается провести дальнейшее расширение и реконструкцию нашего сырмаслозавода. Его мощность по переработке молока на сыр будет доведена до 45 тонн в смену, а выработка сыра в 1970 году составит 1 300 тонн в год.

А. Василевский,
директор Переславского сырмаслозавода.