



...Хлеб станет значительно вкуснее, если на него положить кусочек колбасы Полевской колбасной фабрики

Полевской колбасной фабрики — 37 лет

На территории МО "Город Полевской" с августа 1960 года работает колбасная фабрика, которая является филиалом Свердловского мясокомбината. Такие же филиалы работают в Среднеуральске, Первоуральске и Ревде. Поставку мяса на предприятия осуществляет мясокомбинат.

Идея строительства колбасной фабрики на территории Полевской принадлежала директору Северского металлургического завода (СТЗ) В.Г. Вершинину. Главная цель открытия фабрики — обеспечение колбасными изделиями рабочих завода. Первоначально было задумано выпускать ежедневно 2 тонны колбасы, но в духе того времени план был перевыполнен: фабрика стала работать в две смены и выпускать по четыре тонны вареной колбасы в сутки. Но все делалось постепенно. О работе фабрики рассказала ветеран предприятия Алевтина Петровна КИВОРУЧКО — ветеринарный врач, работающая на колбасной фабрике с первых дней ее существования. В обязанности Алевтины Петровны входит контроль за качеством поступающего мяса и качеством выпускаемой продукции.

— Алевтина Петровна, расскажите, как Вы начинали работать на Полевской колбасной фабрике?

— Как ветеринарный врач я начала работать на Свердловском мясокомбинате в конце 50-х годов. В связи с открытием филиала в Полевском мне была предложена работа здесь. Проживая в Свердловске, я каждое утро ездила на велосипеде в Полевскую. Это продолжалось до самых холодов. Не хотелось мне уезжать из Свердловска. Но увлеклась работой, интересным и "капризным" выпуском колбасы и, по предложению первого директора фабрики Илья Игнатовича Белоусова, поселилась в их доме в южной части города.

— Почему колбасная фабрика стала филиалом Свердловского мясокомбината, если строил ее завод?

— Город умел делать жезь, — продолжает Алевтина Петровна, — плавить металл, выпускать криолит, а вот делать колбасу никто не умел. Пришлось "выгисывать" мастеров. И вот с Кавказа, из Ессентуков приехал Бронин Альберт Николаевич — мастер по выпуску колбасных изделий. Приехал он в первые же месяцы начала работы фабрики. Благодаря ему дело сдвинулось и "процесс пошел". Если в первом месяце начала работы фабрики никакого плана не было, то на второй месяц был установлен план выпуска колбасы — 30 тонн. Поначалу выпускали вареную и ливерную колбасу. Люди учились новому ремеслу. И выпуск колбасы увеличивался из месяца в месяц. Так, к 70-м годам фабрика работала в три смены и выпускала 100-150 тонн колбасы в месяц. В ассортименте появились копченые колбасы.

— Алевтина Петровна, расскажите о трудностях в производстве колбасы на вашей фабрике в прежних и нынешних условиях.

— Барку и котчение колбас проводили в три смены. Газа тогда не было, весь процесс держался на дровах. Колбаса была черной от сажи. Каждый день приходилось ее отмывать и вытирать. На сдаче было задействовано по 9 человек в день (теперь — один). Но вот на наше предприятие пришел газ. Это была революция в нашем деле. На фабрике сразу стало чище. Ввели в строй новый сырьевой цех, построили столовую, "красный" уголок, бытовые помещения, новую прачечную. К концу 70-х годов фабрика выпускала около 300 тонн различной колбасы в месяц. На фабрике "выросли" свои специалисты, которые были приглашены работать на период открытия летней Олимпиады в Москве в 1980 году. Так, на Олимпиаде работала мастер сырьевого цеха Л.В. Лысенко. Вместо одного месяца она проработала там два. Ей даже предлагали остаться работать в Москве, но она вернулась обратно.

— В составе Свердловского мясокомбината, — рассказывает Алевтина Петровна, — мы часто выезжали на ВДНХ и по выпуску определенных видов колбасных изделий занимали призовые места.

— Алевтина Петровна, вспомните о тех, кто работал в самом начале. Сколько лет проработал первый директор фабрики?

— Первый директор Полевской колбасной фабрики Белоусов Илья Игнатович был участником Великой Отечественной войны. После тяжелого ранения он сильно хромал и ходил с палочкой. Проработал он на фабрике чуть больше года и после случившегося с ним несчастья долго болел и лежал в больнице, потом скончался.

Подъездная дорога к фабрике всегда была в плохом состоянии, вечно на ней были колдобины. Автобус останавливался у поворота на фабрику, а дальше мы ходили пешком (около ста метров). Кстати, эта дорога и теперь в плохом состоянии. Нынешний мэр города во время предвыборной кампании был на фабрике и обещал отремонтировать дорогу, но теперь, видно, забыл об этом.

Однажды зимой, идя на работу по этой дороге, Илья Игнатович застрял за торчащий из-под снега арматурный прут и упал, сломав лопатку. Получился осложнение, видимо, связанное с ранением на войне, и, попав в больницу, он оттуда уже не вы-

шел. Первое время, во время болезни директора и после его смерти, его заменил мастер-технолог Альберт Николаевич Бронин, затем работал директором фабрики до 1964 года. После его отъезда из города и.о. директора фабрики была мастер-технолог Клавдия Ивановна Шилова, которая проработала на предприятии двадцать лет с 1963 года. Некоторое время и мне пришлось поработать директором фабрики, — говорит Алевтина Петровна. Но мне ближе моя работа врача, поэтому при первой же возможности я отказалась от директорской должности. Нынешний директор Владимир Дмитриевич Кузнецов, по счету, одиннадцатый на фабрике, работает с февраля 1997 года.

— Алевтина Петровна, как вам, работникам фабрики, работаете в условиях рынка?

— Можно сказать, что стало лучше, потому что рынок имеет больше "плюсов", чем "минусов". Среди "плюсов": нет проблем с кадрами, среди работников преобладает сознательное отношение к работе, пьянчи не держим. Еще несколько лет назад была проблема с грузчиками, вечно пьяными. Мне лично приходилось ходить по окрестным баракам в поисках рабочих для разгрузки мяса из вагонов. Подобные проблемы были и с разделочниками мяса. Для директора эта проблема была "головой болью". Перспектива безработицы заставила людей относиться к работе более ответственно.

— А какие "минусы" вы получили от "рынка"?

— Главный "минус" наших дней — это снижение покупательной способности граждан. Поэтому нам пришлось снизить выпуск колбасных изделий в два раза. Теперь мы выпускаем ежемесячно 150 тонн колбасы — примерно 20 наименований. Идет борьба за рынок сбыта.

— Алевтина Петровна, как специалист, расскажите о составе колбасы.

— Во-первых, следует сказать, что мы выпускаем примерно 90% вареной колбасы от общего количества. В основном, это связано с повышенным спросом из-за ее невысокой цены, а также с наименее сложным производством. Во-вторых, вся вареная колбаса состоит из мяса говядины и свинины в разных пропорциях в зависимости от рецептуры приготовления, не имеет никаких химических добавок, кроме натуральных продуктов в виде муки и молока.

К высшему сорту колбас относятся все обезжиренные колбасы, такие как "докторская", "молочная", "юбилейная". На приготовление фарша этих колбас используется мясо говядины (вырезка) и добавляется молоко.

К первому сорту относятся "московская", "любительская", "степная", "отдельная", "мисо-соевая" колбасы. Они состоят из лучшего мяса говядины и свинины в разных пропорциях с добавлением 2% муки.

Второй сорт колбасы определяется мясом второго сорта, в состав которого входят сужилия и пр. В этот фарш тоже добавляется 2% муки. Ассортимент большой, в его числе колбаса "чайная", "домашняя", "осенняя", "вездная", "ожокая", "молодежная", "сардельки "уездные", сосиски "южные". К третьему сорту относятся ливерная колбаса и столовые полуфабрикаты.

Алевтина Петровна как врач колбасной фабрики гарантирует качество и безопасность для здоровья человека выпускаемых колбасных изделий.

Виктория УРАЛЬСКАЯ

**ЦЕНЫ
ДЛЯ ВСЕХ КАТЕГОРИЙ
ЗЕМЛЯКОВ:
от 1.300 рублей
до 90.000 рублей**