

| будни агропрома

Где текут молочные реки?

Наверняка нашим читателям интересно узнать, где же текут те самые молочные реки из сказки. Смело скажем, что они существуют в реальности на Новокубанском молочном комбинате. Берега у них, конечно, совсем не кисельные, а исключительно из нержавеющей стали, которые отливают серебром и блестят, как идеальные зеркала. Нашим экскурсоводом в путешествии по молочным рекам стала мастер фасовочного цеха Мария Юрьевна Гвозденко.

ПРИЕМНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ И АППАРАТНЫЙ ЦЕХ

Как театр начинается с вешалки, так, молочный комбинат начинается с приемного отделения. Сюда с ферм приезжают утром рано молоковозы, которые привозят свежее парное молоко.

Первым делом молоко встречают сотрудники лаборатории, которые берут пробы и проверяют качество поступающего сырого молока. В день нашего визита здесь работали микробиолог Татьяна Владимировна Тюрина и лаборант Любовь Дмитриевна Глебова. Они помещали образцы молока в различные приборы, определяли содержание белка и жирность.

От работы специалистов лаборатории зависит дальнейшее качество продукции. Молоко должно быть высшего сорта с высоким содержанием жира и белка. После лабораторных анализов к работе подключается аппаратный цех.

Аппаратчик Иван Андреевич Холманский рассказал нам, что коллектив цеха занимается приемкой молока, его пастеризацией, сепарированием, нормализацией. Одним словом, они готовят молоко для дальнейшего его заквашивания.

Здесь же мы познакомились с молодыми стажерами, которые только пришли

работать на предприятие — Сергеем Алексеевичем Худолеевым и Юлией Вячеславовной Рубежанской. Трудятся они здесь недавно и с увлечением осваивают новую профессию.

Из аппаратной молочная река поступает в фасовочный цех.

ФАСОВОЧНЫЙ ЦЕХ И СКЛАД ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

В следующем просторном зале комбината мы застали процесс изготовления творога, который лежал в огромных стальных ваннах. С ним здесь работали помощник мастера Владимир Павлович Шалаев и подсобные рабочие Светлана Анатольевна Парахина и Ольга Николаевна Пономарева.

Мастер-сыродел Галина Юрьевна Аскольская тем временем у сыроизготовителя варит сыр:

— Чтобы получился хороший сыр, должно быть высоким качество молока, — поделилась с нами секретом своего мастерства Галина Юрьевна. — Это самое важное. Молоко обязательно должно созреть в течение суток при заданной температуре.

Молоко для производства сыра проходит основные технологические операции: очистку, пастеризацию, процесс сыроварения, созревание в течение двух месяцев в специальной камере.

На предприятии установлено современное оборудование, все процессы автоматизированы. Контроль показателей осуществляется на экране компьютера.

Г.Ю. Аскольская вспомнила, как в свое время заканчивала Вознесенский техникум молочной промышленности, потом работала на разных молочных предприятиях в Москве и Армавире. Начинала трудиться подсобным рабочим, а теперь стала мастером, специалистом своего дела.

Галина Юрьевна очень довольна, что получила эту

профессию и имеет возможность работать на современном предприятии, выпускать полезную и вкусную продукцию, которая нравится людям.

Из теплового фасовочного цеха мы попали в настоящий холодильник склада готовой продукции. Здесь без теплой куртки можно вмиг замерзнуть, несмотря на то, что за окном жаркое лето.

На складе приемкой, размещением продукции на стеллажах и подготовкой ее к отгрузке в магазины занимаются старший кладовщик Андрей Валентинович Горелов и кладовщики Зульфия Викторовна Корячкина и Александр Сергеевич Звягинцев.

ИСКАЛА РАБОТУ В КРАСНОДАРЕ, А НАШЛА В НОВОКУБАНСКЕ

На молочном комбинате приятно удивляет наличие большого количества молодых сотрудников. Многим, с кем мы общались здесь в этот день, было от 23 до 35 лет. Видно, что руководство предприятия делает ставку на молодых работников, которые в будущем освою профессию и станут мастерами своего дела.

Юный мастер фасовочного цеха Мария Юрьевна Гвозденко работает практически с открытия предприятия. Начинала с аппаратчика, а теперь помогает руководить производственным процессом. Родители ее живут в поселке Кирова.

Не так давно, закончив Краснодарский политехнический университет по специальности инженер-технолог молока и молочной продукции, Мария Юрьевна безуспешно пыталась устроиться на работу по специальности в Краснодаре. Потом услышала, что в Новокубанске открываются молочный комбинат, где требуются кадры. Заполнила анкету, прошла собеседование, и ее сразу взяли на работу.



Помощника мастера Владимира Павловича Шалаева и подсобную работницу Светлану Анатольевну Парахину мы застали за отжимом творога.

— Молодежи сейчас не просто найти хорошую работу, — делится своей радостью Мария Юрьевна. — Наше предприятие дало мне такую возможность. Мне в этом плане повезло, я была очень удивлена. Работать интересно. Коллектив у нас дружный. Все друг другу помогают. Каждый выполняет свою работу хорошо.

В моей смене трудятся Ольга Пономарева, Светлана Парахина, Елена Абросимова, Андрей Поляков, Дмитрий Ханин, Ирина Радько. Раньше мы работали одной сменой. Сейчас больше поступает молока на переработку. Теперь на предприятии две смены.

Мы учимся у специалистов, берем с них пример. Мастер сыродел Галина Юрьевна Аскольская знает все о сыре. У заведующего производством Сергея Александровича Коваленко и начальника цеха Сергея Александровича Смолякова большой опыт работы в молочной промышленности. Мы постепенно перенимаем их опыт, если у нас есть какие-то вопросы, мы обращаемся к ним.

Знак качества — это коллективная заслуга.

После каждой смены проводится полная санитарная

уборка. Никто не уйдет домой, пока цех не будет в порядке. Вся тара хранится отдельно.

У нас регулярно приходят комиссии, которые проверяют санитарное состояние оборудования, помещений.

Лаборатория следит за качеством молока, аппаратчики — за технологическими режимами.

Бывает, мы слышим от людей опасения, что молочная продукция фальсифицированная. Потребитель не верит, что где-то еще делают натуральные продукты из молока без добавления воды, порошка и загустителей.

Но у нас как раз то предприятие, на котором вся продукция делается из натурального сырья. Мы испытываем гордость за комбинат и продукцию.

ПОВЕЛИТЕЛЬ ЖЕЛЕЗНЫХ ТРУБ

Еще когда мы первый раз посещали молочный комбинат, в глаза бросилось обилие самых разных труб в цехах предприятия. По ним текут молоко и вода, поступает пар. Всем этим сложным хозяйством, как и оборудованием, заведует главный механик предприятия Дмитрий Петрович Аскольский.

На предприятии он работает вместе с супругой. Можно сказать, что семья Аскольских является родоначальником одной из семейных династий комбината. Они не первый год трудятся в молочной промышленности. Начинали перерабатывать молоко в Москве, потом в Армавире. Теперь трудятся в Новокубанске.

В задачи Дмитрия Петровича входит ремонт, техническое и сервисное обслуживание оборудования. Он занимается проектированием новых линий, монтажом и подключением нового оборудования.

— На нашем предприятии оборудование достаточно современное — как импортное, так и отечественное, — рассказал нам главный механик. — Полуавтоматические линии, есть и полностью автоматизированные.

Я пришел сюда работать, когда предприятие еще только строилось. Участвовал в проектировании, монтаже оборудования, всех коммуникаций. Для меня это был большой опыт.

Знаю наше предприятие от и до, каждый кран, где что находится и для чего предназначено.



— Чтобы получился хороший сыр, должно быть высоким качество молока, — поделилась с нами секретами своего мастерства мастер-сыродел Галина Юрьевна Аскольская. — Это самое важное. Молоко обязательно должно простоять сутки на созревании в аппаратном цехе.



Еще когда мы первый раз посещали молочный комбинат, в глаза бросилось обилие самых разных труб в цехах предприятия. По ним текут молоко и вода, поступает пар. Всем этим сложным хозяйством, как и оборудованием, заведует главный механик предприятия Дмитрий Петрович Аскольский.