

| будни агропрома

Сделано на Кубани: легко ли получить знак качества?

ООО «Новокубанский молочный комбинат» - молодое предприятие на территории Новокубанского района. Мы уже рассказывали о том, что полгода назад коллектив комбината добился успеха в Международном независимом конкурсе молочных продуктов «Золотой клевер». Тогда в номинации «Лучший сыр» победил сыр «Российский», произведенный в Новокубанске.

А нынешним летом пришло новое приятное известие. ООО «Новокубанский молочный комбинат» стал лауреатом третьего краевого конкурса в области качества «Сделано на Кубани». Коллектив предприятия был награжден дипломом лауреата в номинации «Продовольственные товары».

Как же удалось коллективу молодого предприятия добиться такого признания высокого качества своей продукции? Чтобы узнать это, мы отправились в цеха комбината.

КАЧЕСТВО НАЧИНАЕТСЯ С ЧИСТОТЫ

Чтобы попасть в цеха комбината, нужно пройти не только проходную. В санпропускнике мы облачаемся в специальный халат, на голову надеваем шапочку, а на ноги – бахилы. Потребовалось даже помыть руки, хотя завтрак здесь совсем не предусматривался. Все должно соответствовать строгим санитарным требованиям.

Помещения предприятия и оборудование сияли чистотой. Сотрудники, которые готовили продукцию, были облачены не только в такие одежды, но еще и носили маски, закрывающие лица.

Заведующий производством Сергей Александр Коваленко, отвечая на наш вопрос, отметил, что знак «Сделано на Кубани» дают за соответствие стандартам качества выпускаемой продукции.

Коллектив предприятия добился высокой оценки результатов своей деятельности путем соблюдения производственной дисциплины и технологических и санитарных норм производства.

На фермах комфорт и порядок. Для животных создан оптимальный микроклимат, сбалансированные по сезонам рационы кормления. Коров доят на современном оборудовании. Парное молоко поступает в охлаждаемые емкости, минимально соприкасаясь

с окружающей средой. Это обеспечивает идеальные условия для сырого молока.

В итоге на комбинате работают с молоком-сырьем – одним из лучших в Краснодарском крае. Содержание белка здесь доходит до 3,5 процентов, а жирность – до 5,4 процентов.

С момента поступления молока на комбинат его качество быстро проверяется в лаборатории предприятия, после чего поступает на переработку.

Прежде чем попасть на прилавок магазина, молоко проходит несколько этапов переработки. Процесс производства включает в себя: охлаждение, очистку, сепарирование, нормализацию, пастеризацию, заквашивание и сквашивание до охлаждения и созревания готовой продукции.

Принципиальная позиция учредителя и руководства комбината заключена в выпуске молочных продуктов питания по стандарту качества ГОСТ без применения жиров немолочного происхождения, консервантов, красителей и ароматизаторов.

На предприятии установлено современное импортное и отечественное оборудование. Большинство процессов автоматизировано.

Для изготовления продукции на предприятии используются хорошо зарекомендовавшие себя технологии и компоненты. Упаковка, в которой содержится полученный продукт,

позволяет долго сохранять полезные свойства товара.

КОЛЛЕКТИВ ПРОФЕССИОНАЛОВ

Конечно, добиться такого результата может только сплоченная команда профессионалов, которая собрана на предприятии. Заведующий производством С.А. Коваленко отметил, что каждый специалист на предприятии по-своему уникален. Они имеют опыт работы в молочной промышленности, являются специалистами своего дела.

Это начальник цеха Сергей Александрович Смоляков, сменные мастера Галина Юрьевна Аскольская, Валентина Ивановна Гермоленко, Мария Юрьевна Гвозденко. Они осуществляют контроль и управление производственным процессом.

Службу качества возглавляет заведующая лабораторией Алла Александровна Попова. У нее в подчинении лабораторный комплекс в составе микробиологической и физико-химической лабораторий, аккредитованный и лицензированный согласно всем нормам и правилам Роспотребнадзора.

Отдельный коллектив составляют аппаратчики. На их плечах лежит основной технологический процесс производства.

На комбинате в настоящее время трудится более 100 человек. Число работников постоянно растет в



Летом ООО «Новокубанский молочный комбинат» стал лауреатом третьего краевого конкурса в области качества «Сделано на Кубани». Коллектив предприятия был награжден дипломом лауреата в номинации «Продовольственные товары».

связи с увеличением ассортимента ряда и количества выпускаемой продукции.

Развиваясь, ООО «НМК» стимулирует молочное животноводство в Краснодарском крае, создает рабочие места и в целом положительно влияет на экономику Новокубанского района.

БОЛЬШЕ ВКУСНОЙ И ПОЛЕЗНОЙ ПРОДУКЦИИ

Сейчас здесь выпускают более 29 наименований продукции. Это – молоко цельное, кисломолочные продукты, сыры пяти видов. Но появляются и новые товары. Так, за последние месяцы на комбинате освоили выпуск кефира с жирностью 1% и 2,5%, йогурта и ряженки в большой бутылке. В планах – появление линейки сладких йогуртов.

Все товары предприятия пользуются спросом у покупателей. Но здесь многое зависит от сезона. Например, зимой люди больше покупают творог и сметану. А летом предпочитают кисломолочную освежающую и тонизирующую продукцию.

Планируют на комбинате выйти на прилавок сетевых магазинов. Для этого предстоит пройти ряд серьезных проверок.

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ

Непосредственно всеми вопросами, связанными с получением кубанского знака качества, занимается на предприятии заведующая лабораторией Алла Александровна Попова.

Она рассказала нам, что чтобы получить краевой знак качества, продук-

ция комбината проходила проверку в Краснодаре на соответствие всем необходимым параметрам, проводилась ее дегустация, представлялись протоколы испытаний. Досконально проверялись все составляющие продукта вплоть до текстовой надписи упаковки и веса товара.

Для этого на комиссию приглашались эксперты в молочном производстве, люди, занимающиеся сертификацией и стандартизацией.

Большое внимание уделяется вопросу состава продукта.

- Руководство Новокубанского молочного комбината придерживается четкой позиции выпускать только натуральную продукцию, - отметила А.А. Попова.

СЛАГАЕМЫЕ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

ООО «Новокубанский молочный комбинат»:

- **собственная ферма и кормовая база.** Молоко на комбинат поступает с молочно-товарного комплекса ООО «КХ «Участие», оборудованного по последнему слову техники;
- **сыропригодное молоко высшего сорта** с содержанием белка – до 3,5 процентов, что позволяет варить сыры одни из лучших в России;
- **быстрая доставка молока с фермы на комбинат.** Слоган: «От фермы до прилавка быстрая доставка!» отражает суть процесса – молоко из собственного хозяйства в течение часа после сбора поступает на завод ООО «НМК», а уже на следующий день попадает на торговые полки;
- **технология производства согласно ГОСТу и строгое соблюдение санитарных норм.** С момента поступления молока на комбинат, его состав тщательно проверяется в лаборатории предприятия, после чего поступает на переработку. Все оборудование предприятия содержится в идеальной чистоте. Производство продукции проходит в соответствии с требованиями соответствующих ГОСТов под строгим контролем специалистов;
- **современное технологическое оборудование.** На предприятии установлено современное импортное и отечественное оборудование. Большинство процессов автоматизировано;
- **верно подобранные заквасочные культуры, современная упаковка для хранения.** Для изготовления продукции на предприятии используются хорошо зарекомендовавшие себя технологии и компоненты. Упаковка, в которой содержится полученный продукт, позволяет долго сохранять полезные свойства товара;
- **а самое главное – коллектив грамотных специалистов с профессиональным подходом к делу.** Специалисты предприятия имеют немалый стаж работы в молочной промышленности, являются профессионалами своего дела;



Первым делом молоко встречают сотрудники лаборатории, которые берут пробы и проверяют качество поступающего сырья. В день нашего визита здесь работала микробиолог Татьяна Владимировна Тюрина. От работы специалистов лаборатории зависит дальнейшее качество продукции. Молоко должно быть первого сорта с высоким содержанием жира и белка.