

ЗНАМЯ ТРУДА

Учредитель — Сланцевский городской Совет народных депутатов

В Старополье открылось кафе

Еще к 1 сентября руководитель производственно-коммерческой фирмы «Вимас» С. Н. Андреев планировал открыть в Старополье кафе. Но к этому сроку закончить переоборудование помещения, где раньше располагался комплексный приемный пункт, не удалось. Но в ноябре кафе начало работать. Охотно приходят сюда ребята — выпить пепси-колу, купить конфеты, жевательную резинку. А вечером в кафе взрослые посетители, для них и напитки более крепкие. В ближайших планах руководителей кафе — организация торговли выпечкой, пирожными, мороженым.

Т. КРЫЛОВА.



В 1954 году пришла Нина Васильевна Шишкова (на этом снимке сверху она справа) на хлебокомбинат. Вначале была ученицей, постепенно осваивала смежные профессии и сегодня трудно сказать, что она не сможет сделать. Случалось так, что приходилось ей неожиданно заменять того, кто не смог выйти на смену. Вот так постепенно Нина Васильевна выучилась всему и теперь любая работа ей по плечу. В настоящее время она мастер-пекарь и от нее в немалой степени зависит качество продукции. Рядом с ней сменный технолог Ольга Васильевна Мельникова. Несмотря на то, что она совсем недавно на предприятии, старается не отставать от высококлассных мастеров и это ей удается, потому что есть большое желание.

На снимке внизу — самая многочисленная на всем хлебокомбинате бригада под руководством Натальи Валентиновны Муравевой. Бригада первого основного хлебоуточного производства работает непрерывно в четыре смены. Надо отметить, что коллектив настолько мобильный, дружный, что никогда не допускает срывов в работе. Если кто-то заболел, то нет вопроса — кого поставить взамен, здесь любой знает технологический процесс.

К СВЕДЕНИЮ ГРАЖДАН, СОСТОЯЩИХ НА УЧЕТЕ В ОТДЕЛЕ СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ

С 1 по 4 декабря в магазине «Надежда» будет продаваться сахарный песок малообеспеченным гражданам, стоящим на учете в отделе социальной защиты, из расчета 5 килограммов на семью.

Управление по социальной защите.



Хлебокомбинату — 45 лет

ЕСТЬ УВЕРЕННОСТЬ В ЗАВТРАШНЕМ ДНЕ



Если говорить по большому счету, то в нашем городе много больших предприятий, о которых можно сказать, что они из числа благополучных. В наше неспокойное, экономически нестабильное время довольно трудно твердо устоять на ногах, но тем не менее, это удастся хлебокомбинату. А вот каким образом и что помогает коллективу удерживать нужный темп, чтобы работать стабильно, без срывов, мы и попросили рассказать директора хлебокомбината Николая Борисовича СЕМЕНОВА:

— На первый взгляд, то есть как бы со стороны, действительно создается впечатление, что мы из числа тех, кто хорошо живет. А ведь на нашем предприятии проблем больше, нежели на каком-то другом. Нельзя исключать главное — что мы не можем остановиться, хлеб должен быть в городе всегда. Вот возьмем хотя бы свои затраты. За последние полтора года приобрели 16 автомобилей и основную часть купили уже в этом году, то есть по дорогой цене. Заложили дом для своих работников. Сегодня уже сложно сказать, какова будет его дальнейшая судьба, стоимость строительных материалов увеличивается с каждым днем. Взялись за реконструкцию общежития, которое купили у бывшего треста № 63. Нам нужно жилье сейчас, ведь есть неустроенные люди. Они бы перебрались в общежития до подхода очереди на квартиры, тем более мы хотим его сделать квартирным типом. Это выход. Очередь у нас, правда, небольшая, те, кто отработал на хлебокомбинате много лет, уже имеет жилье, но молодежь надо устраивать, растить смену. Да и заработная плата у нас не

плохая, в среднем она составляла чуть больше 4,5 тысячи рублей, сейчас выше стала.

Приобретен также ангар, который приспособили для ремонтного бокса, машинный же парк увеличился. Позаботились о том, чтобы забор новый поставить, запустили скважину и дизельную установку. Все это предусмотрели для бесперебойной работы хлебокомбината. Ведь в любой момент, если в городе произойдет авария на водоводе, это в первую очередь отразится на нас. Без воды хлеб не сделаешь. Были раньше случаи, что приходилось доставлять воду на машинах. Теперь нам никакие перебои, аварии не страшны. Есть вода, есть электроэнергия, значит хлеб будет всегда испечен вовремя.

С другой стороны, цены постоянно растут, естественно, и на сырье они увеличиваются, нужны постоянно деньги, а их, как видите, много отвлекаем на развитие производства. По этой причине за сырье своевременно расплачиваться не успеваем. У нас есть долги, мы не скрываем, должны около 20 миллионов рублей. А месяч-

ный оборот составляет где-то 16 миллионов рублей. Если, конечно, не отвлекать эти средства на развитие, на социальные нужды, а использовать только для целевого назначения, то справились бы с погашением долга быстрее, но пока это не реально. На 1 января, думаю, останется за нами около 10 миллионов.

Вот давайте возьмем сахар. Сейчас с ним перебои большие. Мы тоже живем на остатках, вот-вот кончится, где-то перехватим, опять тянем, то есть нет постоянного надежного поставщика, поэтому и запас не создать. Вот по муке — другое дело. На наших складах запасы ее есть. Мы взяли кредит 7,5 миллиона рублей и купили на бирже сахар. Прошло 1,5 месяца, а его нет. Затраты, конечно, покроются штрафными санкциями, но это разве нас устроит, нужен же сахар.

Делаем в настоящее время проект реконструкции комбината. Из вновь введенных — кондитерский цех. Там изготавливают пряники и печенье, а вот торты, кексы стали очень дорогими и пришлось пока отказаться. Хотя и печенье с пряниками стоят недешево, все реализуется очень быстро. Перестали поставлять в магазины блинную муку, это понятно, что на нее нужен сахар, пока с этим туго. С повышением цены на хлеб спрос на него не упал. В среднем выпускаем 17—18 тонн в сутки. В самый напряженный период выпекаем и по 25 тонн. Мощность печей рассчитана на выпуск 30 тонн хлеба в сутки, так что резерв есть. Наверное, не открою секрета, что хлебом стали опять кормить скот. Одно время, когда комбикорма были по цене ниже хлеба, спрос на него упал, теперь заметно, что берут для прокорма животных.

Неоднократно поступали сигналы о том, что в городских магазинах зачастую нет хлеба. От нас это ни в коей мере не зависит. Для сравнения возьмем муниципальные магазины и наши хлебокомбинатовские (№№ 1, 2, 3, 5 и 49). Там нет

(Окончание на 2-й стр.).



ЕСТЬ УВЕРЕННОСТЬ В ЗАВТРАШНЕМ ДНЕ

(Начало на 1-й стр.).

хлеба, у нас он постоянно, и продают в них хлеба больше, чем во всех магазинах города. Почему? Все очень просто. Достаточно посмотреть заявки. Вот заявка по городу — всего 4,6 тонны хлеба, по нашим магазинам — 5,6 тонны, по райпо — 4,5 тонны. Многие предприятия стали сами продавать у себя хлеб, частные фирмы. Лесокombинат у нас берет хлеб, частное предприятие «Элен». Никаких для них условий специальных нет, обычный договор. Это выгодно и им, и нам.

А те, кто не хочет платить — не получает ничего. Надо учесть, что потребление хлеба увеличивается с каждым днем, ведь в город прибывают пограничные части и их мы тоже обеспечиваем продукцией. Как вы уже заметили, с реализацией проблем нет. Если раньше в городские магазины завозили хлеб по 4 раза в день, то теперь 2 раза (больше они не хотят оплачивать). В свои торговые точки завозим по 5 раз, надо — и 6 раз поведем. Но в наших создается очереди. Это с одной стороны хорошо, деньги сразу же поступают в кассу, но надо подумать и о той нагрузке, которую приходится выдерживать продавцам и работникам магазинов.

Коллектив у нас сейчас неплохой создался. Правда, сказать, что мы изжили все случаи пьянства, прогулов, воровства, конечно, нельзя. Есть случаи. Но это уже единичные. Долго мучались с коچهграми. Потом перешли на газовое топливо и это дало свои результаты, туда для обслуживания оборудования приняли надежных людей, в основном женщин. А потом в связи с безработицей каждый стал более дисциплинированнее, то есть, понимает, чем грозит увольнение.

Если говорить по большому счету, то главную роль в становлении сыграла аренда. Когда мы в 1989 году стали переходить на новую форму работы, то появилась свобода, хотя бы в определении той же заработной платы. У каждой бригады появился свой лицевой счет, правда, с

этими расчетами есть трудности, но с нового года хотим вернуться к этому более обстоятельно. Пьяниц, прогульщиков уже никто не захотел держать на своей шее и избавились от них.

В настоящее время мы выкупаем хлебокомбинат и вскоре получим свидетельство о коллективной собственности. Это мы успели, считаю, сделать вовремя. Никаких у нас учредителей не будет, ни государственных, ни каких-то других надстроек. Это даст возможность развиваться быстрее. И у каждого человека, работающего на нашем предприятии, есть уверенность в завтрашнем дне, он же получит определенную долю своей собственности. Мы будем акционерным обществом закрытого типа. Каждый будет иметь всегда кусок хлеба. А тем более на ближайшие пять лет мы — монополисты. И вряд ли появятся конкуренты. Если сравнить нас с хлебокомбинатами Ленинградской области и Санкт-Петербурга, то хочу сказать, что наш хлеб самый дешевый. Но у нас нет гарантии в том, что цена его не увеличится, хотя до нового года продержимся на старой цене. Вот по батонам сложнее. Это зависит от того, какая мука на них поступит завтра. Думаем постоянно и о качестве хлеба. Недавно нас проверяла госторгинспекция и отклонений никаких. Надо отметить, что люди стараются.

Нашли средства и социально защитить своих работников. Каждый из них получает льготное питание, талоны на приобретение хлеба и батончиков по более низкой цене, почти по себестоимости. Такие талоны даем многодетным семьям, малообеспеченным и обществу Красного Креста.

Радует то, что коллектив к своему юбилею — 45-летию предприятия пришел с неплохими результатами, а главное с уверенностью в будущем.

Пользуясь случаем, хочу поздравить весь коллектив с этой знаменательной датой и пожелать всего самого наилучшего, счастья, здоровья и благополучия. **Записала В. ПЕРМИНОВА.**

В народе говорят, что хлеб всему голова. И радуются люди, когда он ароматный, вкусный, свежий. А чтобы хлеб такой получился, то есть отвечал всем требованиям стандарта, от его замеса до укладки уже готового в лотки, следит технологическая служба. На снимке нашего фотокорреспондента Ю. Терентьева как раз и сняты работники этой самой ответственной на хлебокомбинате службы. (На снимке — справа налево): Нина Сергеевна Алешина. Имеет уже солидный стаж в хлебопекарном деле. В настоящее время является заместителем директора по производству.

Рядом с ней Светлана Евгеньевна Щелканова. Очень ответственный работник, возглавляет бригады кондитерского и бараночного производства. Далее на снимке Флера Кадыровна Хикимова. Она исполняет обязанности начальника лаборатории. Пришла на хлебокомбинат около двух лет назад, но знакома с производством хорошо, ибо 20 лет трудилась на подобном хлебокомбинате.

И рядом с ней бригадир первого основного производства Наталья Валентиновна Муравьева. У нее самая большая бригада на комбинате — 42 человека. Но справляется Н. В. Муравьева на «отлично». А на заднем плане совсем еще молодая работница — сменный технолог Ольга Мельникова.

ВО ВСЕМ НАДЕЖНОСТЬ И ДОБРОТНОСТЬ

В редкие минуты можно застать на месте всех слесарей и ремонтников хлебокомбината, разве что в конце обеденного перерыва. Только так и сумел сделать этот снимок наш фотокорреспондент Ю. Терентьев. А так весь рабочий день наполнен до предела, скучать без дела никому не приходится. На хлебокомбинате думают не только о расширении объема и ассортимента выпускаемой продукции. Одно из важных направлений: развитие самого предприятия, укрепление его ремонтно-механической службы. И тут самые главные помощники администрации — бригадир слесарей А. Н. Кузьмин и руководитель бригады по новой технике Н. Н. Станков.

— Наша главная задача — чтобы все оборудование работало, как надо, — говорит А. Н. Кузьмин. — Раньше меня не раз и ночью поднимали, если вдруг воду отключат или электричество. Сейчас уже на случай аварии многое предусмотрено. Собственная скважина прямо на территории завода, например. Она давно была сделана, но до ума в свое время ее не довели. Теперь она вычищена, все насосы в порядке. Это наша бригада занималась. А раньше ведь надо было заранее, перед отключением воды, заказывать доставку воды в поливочных машинах, даже на пожарных возили — в самых экстренных случаях. Комбинату это в копеечку влетало.

За последние годы значительно расширилась материально-техническая база комбината. Появились свои магазины и своя столовая, увеличивается жилой фонд, приобретены машины для перевозки хлеба. Значит, и специалисты самого разного профиля приходят в службу Кузьмина. Сам он на предприятии не так уж и давно — трех лет еще нет. Но освоился быстро, и опыт работы бригадиром на прежнем месте пригодился.

— Самое главное, конечно, — справедливое отношение к людям, — размышляет Анатолий Николаевич. — Ну вот как-то обсуждали проект одного из пунктов коллективного договора: за один прогул человек лишается 10 процентов оклада и всех месячных доплат. Мы в бригаде посчитали, что это чрезмерно сурово. Наказать, коли провинился, надо, но уж если заслужил человек — отдай ему, что положено. А сейчас у нас целая шкала разработана, каждый знает, сколько «стоит» прогул, опоздание, небрежность

в работе. Что греха таить, приходится с кем-то и прощаться, если не сможет человек с собой справиться. И среди таких — многие с «золотыми» руками, но приучили их по ввешенной худой традиции к плате за помощь бутылками.

Однако об основном составе своего коллектива бригадир отзывается только с уважением. Вот В. Е. Полилов, слесарь и сварщик. Он уже на пенсии, но продолжает трудиться. Качество и аккуратность отличают его работу. Рядом трудится и его внук, А. А. Иванов, он недавно вернулся из армии. Работает дежурным слесарем, а значит, когда есть время, поможет и пекарям, хотя в прямые обязанности это вроде и не входит. Один из самых авторитетных людей в бригаде — В. М. Родвицкий, слесарь-ремонтник. Раньше в штате завода сантехников не было, а с расширением зоны обслуживания такая нужда возникла. Отец и сын Гончаровы зарекомендовали себя надежными специалистами. При всем том в бригаде развивают взаимозаменяемость: действует прямая материальная заинтересованность. Одним словом, в этом коллективе люди ценят возможность работать именно здесь. Тем более, что обеспечение инструментом, всем необходимым для работы в последнее время тоже на качественно ином уровне. Приобретены станки — токарный, фрезерный, своими силами сконструировали приспособления, чтобы гнуть и резать трубы. Так что и достаточно сложные в техническом отношении работы коллектив выполняет готов.

...А кроме всех должностных обязанностей, на слесарей, остающихся на дежурство в ночную смену, ложится еще одна ответственная задача: помочь обеспечить безопасность пекарей, да и сохранность имущества комбината. Желающих пожить на чужой счет сейчас немало, не от хорошей жизни пришлось даже сторожевую собаку завести. Вот и получается, что как ни робны должностные инструкции, жизнь всегда добавит что-то свое.

З. ФЕДОРОВА.

НА СНИМКЕ: в слесарной мастерской во время обеденного перерыва. Сидят (слева направо) М. Я. Гончаров, В. Е. Полилов, А. Н. Кузьмин, В. М. Гончаров. Стоят (справа налево) В. Е. Семенов, А. В. Сапельников. Попали в кадр и два шофера, приехавшие на комбинат за готовой продукцией.



На хлебокомбинате, наверное, нет такого человека, который бы не знал Антонину Ивановну Никитину. Здесь она отработала много лет, здесь и получила право на заслуженный отдых, но ни одного дня не смогла прожить без своего дела, осталась в строю. Была она мастером-пекарем высшего класса. Много замечательных специалистов выучила за свою жизнь, передала все секреты мастерства, знания.

Теперь нашлась ей работа полегче, она занимается укладкой хлеба. Как и в прежние годы, Антонина Ивановна добросовестно подходит к делу, старается работать так, чтобы не было нареканий в ее адрес. За свою деятельность, трудолюбие она заслужила почет и уважение в коллективе.

НА СНИМКЕ: А. И. Никитина.

Фото Ю. Терентьева.



Фотографии из старого альбома

Зову Антонину Ивановну Гуслярову и прошу разрешения зайти, поговорить. Уж она обязательно должна знать, что происходило в те годы на заводе. И действительно мои предположения оказались верными.

Сидим за столом в уютной квартире, рассматриваем альбомы. Их много. Одни — посвящены службе в армии Сергея Григорьевича, ведь он был кадровым военным и имел звание подполковника, другие — рассказывают о его друзьях. Находим и тот, в котором есть кое-что и о хлебокомбинате, знаменательных датах в жизни его коллектива, о людях, их успехах в труде и т. д.

Антонина Ивановна рассказала, что приехали они в Сланцы из города Черняховска, где и закончилась военная карьера ее мужа. Остановились в начале у знакомых, тесно было, но жили дружно и очень мечтали о своем уголке. Радост-

ное событие произошло, когда получили двухкомнатную квартиру на улице Кирова. Не пугали ни холод, ни сырость. За те годы, что пришлось поехать с мужем, многое повидала и претерпела эта до сих пор жизнерадостная женщина. А когда вспоминает о тех далеких днях, глаза ее счастливо улыбаются и теплеют. Работу Сергей Григорьевич получил сразу, причем ответственную — директора хлебокомбината.

— Он всегда очень переживал за свое предприятие, много времени и сил уделял производственным делам. Бывало, жду его с работы, уже поздно придет, — вспоминает А. И. Гуслярова. — Но довольный. Опять какое-то новое дело затеяли. Он был строг с теми, кто пытался увильнуть от работы, особенно жестко относился к несунам и бракоделам. Попался вор на проходной — вплоть до увольнения. Такие его не люби-

ли. А в коллективе уважали.

А вот еще одну деталь вспомнила она.

— Муж на работу принимал по одежде.

— Как это, — удивляюсь.

— Понимаете, предприятие-то пищевое, вот он и смотрел, если человек аккуратно одет, чисто, принимал на работу, если грязнуля — близко не подпускал. И сам, конечно, требовательно относился к себе.

Много хорошего сделано руками Сергея Григорьевича. Это по его распоряжению и при непосредственном участии на территории завода

были посажены фруктовые деревья, а потом уж и возведен забор.

— Оставался довольным, когда удавалось запустить в производство новую продукцию. А в те годы ее выпускали немало: хлеб, батоны, сдоба, баранки, коржики, торты. В магазинах всегда этот ассортимент выдерживался, не то, что сейчас, к чаю можно найти сушки да пряники, и то не всегда. Конечно, я понимаю, дело не в хлебокомбинате, люди говорят, что хорошо там стало работать. Видно, недоработки есть со стороны торговли, — заключила Антонина Ивановна.

Прошло несколько лет. Многие изменились с тех пор на предприятии, но те, кто непосредственно участвовали в становлении и развитии производства, сегодня не без гордости говорят об этом. Снимки из альбома напоминают ветеранам о трудных буднях, о тех, кто работал рядом, кто делил все трудности и радовался достижениям. Ведь то, что пройдено, не забывается и тем более дорого тем, чья молодость, все лучшие годы прошли на этом предприятии.

В. ВОЛОДИНА.



Эти фотографии мы нашли в альбоме бывшего директора хлебокомбината Сергея Григорьевича Гуслярова. 20 лет он отдал этому предприятию и можно сказать, стоял у истоков становления хлебозавода. Он ушел из жизни. Но его помнят ветераны завода, те, с кем пришлось Сергею Григорьевичу поднимать производство.

К сожалению, данных об этом предприятии нигде не сохранилось, ни в городском архиве, ни в историко-краеведческом музее. И только память людей надежно хранит мельчайшие подробности.



ДОМАШНИЙ архив у Анны Антоновны Мамаевой скопился немалый. Но среди многочисленных Почетных грамот, газетных вырезок она обязательно каждый раз найдет и прочтает эти открытки с поздравительными стихами. Так до сих пор и не знает, кто их писал. Но в незатейливых строчках столько искреннего чувства, что сразу словно возвращаются прожитые годы — время, когда ее и вправду называли хозяйкой на производстве. А ей это не просто радостно было слышать — ответственности, строгости только добавляло.

В Сланцы Анна Антоновна впервые приехала ровно 40 лет назад. К тому времени ее, работницу одного из ленинградских хлебозаводов, уже знали как одного из лучших мастеров своего

„Как хозяйка, проходишь по цеху..“

дела. В «глубинку» обком партии направил в порядке укрепления кадрами местной промышленности, как тогда было принято. Первое впечатление от Сланцев Анна Антоновна и сейчас не забыла: от станции довели на попутной грузовой машине, по дороге трясло, на площади возле ДК горняков разбросана какая-то солома. Город только начал отстраиваться, и вид у него был еще далеко не парадный. Но на хлебозаводе приняли молодую женщину на удивление тепло и сердечно. Видно, это отношение к ней работающих тогда на заводе людей и решило ее судьбу впоследствии. В этот раз в Сланцах Анна Антоновна пробыла не долго, вскоре ее

перевели директором хлебокомбината в Светогорск, а затем несколько лет пришлось работать в Приозерске. В эти годы изменений в жизни произошло немало. Но когда после перенесенной тяжелой болезни стало ясно, что из Приозерска надо уезжать, ноги сами понесли ее в Сланцы. Хотя там о ее приезде и не ведали, а в кармане лежал приказ о направлении в Пикалево.

— Вот взяла и не поехала туда, — смеется Анна Антоновна. — Но потом, когда в тресте узнали, куда я подевалась, недовольства никакого не было, скорее наоборот.

Хотя на Сланцевском хлебокомбинате Анна Антонов-

на не занимала уж больше высоких руководящих должностей, ее знали не только на предприятии, но и в городе. Вышло так потому, что отходы после просеивания муки (на них был большой спрос — многие тогда держали скотину) она старалась выписывать побольше в бедные, многодетные семьи. Знала, кому можно иной раз отказать — не столь велика нужда. Зато чуть ли не любой шофер в Сланцах готов был подвезти ее куда надо.

Доверчивой по отношению к людям ее, пожалуй, назвать было нельзя. Жизнь многому научила. Но и позорить людей она тоже не любила.

(Окончание на 4-й стр.).

ЦИФРЫ И ФАКТЫ

Сланцевский хлебокомбинат создан в ноябре 1947 года на месте ранее существовавших в большом количестве кустарных пекарен. Они были разбросаны по всему району. Пекарни работали на примитивной технологии. Хлебозавод уже в этом же, 1947 году, являлся механизированным предприятием. Оно вырабатывало в год 10.000 тонн различных изделий. Всего их выпускалось 25 видов. Завод вошел в число ведущих предприятий города.

Шли годы, совершенствовалась технология, приобреталось новое оборудование.

1949-й год коллектив закончил с перевыполнением плана и снизил себестоимость изделий на 1,8 процента. Это для него еще не предел.

Экономия — дело важное. Рабочие приняли в апреле 1950 года строгие меры борьбы с распылом муки и потерями при обработке. Экономия дала возможность один день каждого месяца целому заводу работать на сэкономленном сырье, выпекать хлеб высокого качества и штучные изделия.

Апрель 1950 года на хлебокомбинате начался событие, взволновавший весь коллектив. На стенде появилось необычное объявление: бригада мелкоштучных изделий под руководством мастера Н. Ф. Бостяковой обязалась к 1 мая перевыполнить план, сэкономить сотню килограммов муки. В результате этого соревнования вперед вышли бригады Павлова и Володина, но их стали опережать хлебопеки из бригады Зои Семеновой. Эта бригада выполнила месячную программу на 140 процентов и сэкономила 90 кг муки. На сэкономленном сырье завод к 1 мая выпустил 5.400 батонов и 1 тонну хлеба. В июне только одна бригада мастера М. Анастасенко сэкономила 1700 кг муки, а в целом хлебозавод — 2.200 кг.

В 1951 году коллектив по-прежнему в числе ведущих предприятий города. Он активно включился в соревнование за достойную встречу 34-й годовщины Великого Октября.

Бригаде Зои Семеновой присвоено звание «Бригада отличного качества».

В 1963 году на хлебокомбинате впервые стали выпускать торты.

1970 год был наиболее подъемным. Коллектив работал с отличными показателями. Годовое задание было выполнено уже 1 декабря. Все работники предприятия активно включились в смотр-конкурс по выполнению и использованию дополнительных резервов, направленных на повышение эффективности производства. Именно в этом году было приобретено и установлено 8 единиц нового современного технологического оборудования, в том числе тестомесильная машина, мощный холодильник. Установлен агрегат для резки сухарей. Создан кондитерский участок. Освоено 4 вида новой продукции из сортовой муки: хлеб «Российский», батон «Дорожный», сушки. Работают производственные бригады под руководством мастеров А. А. Мамаевой и М. Г. Терентьевой, мастера-кондитера А. В. Назуровой.

