

Всего два года назад в крестьянско-фермерском хозяйстве индивидуального предпринимателя Н.И. Дмитриковой был открыт колбасный цех. Раньше



здесь свиней содержалось мало, мясо продавали охлажденное.

Заведующая производством мясного цеха Т.П. Тринитатова так охарактеризовала цель своей работы: «Наша задача — накормить людей вкусной, экологически чистой продукцией без всякой химии. Вернуться в то время, когда ГОСТовская колбаса стоила 2 рубля 20 копеек за килограмм. Сейчас такой уже давно нет. В наш цех поступает мясо, которое мы сами же и выращиваем в экологически чистой зоне на чистых кормах».

Тамара Петровна рассказала не только о технологии приготовления колбасы, но и о людях, которые трудятся здесь. Сначала скот поступает в забойный цех. Сергей Вараксин (ему 21 год) со своей работой справляется отлично, всё делает чисто и аккуратно. Каждый день в забойный цех поступают 10 поросят и 2 коровы.

Сам Сергей приехал к нам из Пеновского района, он вырос в семье, где всегда держали много скота. Поэтому к такой работе привык еще в отчем доме.

В этом хозяйстве стараются создать все условия для тех, кто хочет и умеет трудиться. Сергею предоставили благоустроенное жилье. Его жена — медик, сейчас находится в отпуске по уходу за ребенком. Ког-

Чистая продукция из своего мяса

да семья вместе — и душа на месте.

...После забойного цеха мясо на трое суток поступает в холодильное отделение для созревания. Потом оно идет на обвалку. Сергей Липкань и Вадим Смирнов — обвальщики. Они ездят на работу из Андреаполя. В коллективе говорят, что это очень добросовестные работники.

Их задача — отделить мясо от костей, затем его желуют по сортности. Потом мясо идет в засолку. Этой работой занимается фаршесоставитель Лидия Викторовна Соловьева. После засолки мяса, подготовки его для колбас идет процесс фаршеизготовления. Ответственная за это — Марина Яковлева.

Затем фарш поступает на шприц, где две вязальщицы — Екатерина Ракитская и Ирина Пименова формируют колбасные батоны.

— Батоны идут в термокамеру на варку, копчение, — поясняет Тамара Петровна. — От варки колбасы зависит 90 процентов вкусовых качеств. Это очень тонкая работа. Ответственный за нее — термист Денис Тарубаров. Он должен всё видеть, руками прощупать каждый батон. Денис никогда не бросит варку, даже если закончился рабочий день.

Заведующая производством отмечает еще одно ценное свойство характера Тарубарова — его любоз-

нательность. Технологи постоянно присылают разные инструкции, и Денис основательно изучает их. Недавно поступила новая варочная еврокамера-автомат на 500 килограммов готовой продукции. По 250 килограммов вешается на раму. Варка обеспечивается программным управлением. Эта камера поступила из Москвы, её поставила фирма «КОН», работающая с немцами. У них всё оборудование дорогостоящее, германского производства.

Как сказала моя собеседница, ассортимент про-



дукции, выпускаемой цехом, очень большой — сырокопченые деликатесы, колбасы варено-копченые и прочее. Процесс варки колбас очень длительный. Например, докторская молочная варится в сенюге 5-6 часов. И Денис вникает в сборку и монтаж новой камеры, чтобы изучить, как она функционирует.

Руководству нравится, что Тарубаров местный, деревенский парень. Он надежно закрепился на род-

ной земле, купил дом. У него хорошая семья, подрастает дочь. И Денис сказал, что его очень привлекает интересная работа. К тому же он рад, что работает без отрыва от семьи. В Козлово на молочно-товарной ферме трудились его мама, тетя и бабушка.

Но вернемся к технологии производства. После того, как с колбасой поработал Денис, она поступает в камеру хранения. Оттуда уже идет на фасовку и реализацию в магазины. Фасовщицы Елена Никитина и Наталья Петрова ездят на работу из Андреаполя.

— У нас есть еще цех по изготовлению полуфабрикатов, — продолжает Тамара Петровна. — Здесь трудятся два повара — Светлана Чебурова и Оксана Горбачевская, они тоже андреапольские. Их задача — готовить чебуреки, вареники, манты, котлеты, тефтели, фрикадельки и прочие мясные изделия. Ассортимент полуфабрикатов у нас большой. На блиннице трудится Алла Шурихина. Блины пекутся на машине. Туда заливается тесто, приготовленное вручную. Каждый блинчик заворачивается тоже вручную и взвешивается. Он должен быть 80 граммов, из которых половина приходится на начинку.

Не все люди приживаются на этом производстве. Некоторые ищут для себя более легкий путь зарабатывания денег. Как обстоят дела с кадрами в колбасном цехе?

— Вначале, когда мы открывали этот цех, наблюдалась текучесть кадров, — поясняет завпроизводством. — Мы же не знали всех людей, которые устраивались на работу. В настоящее время остались те, кто действительно хочет трудиться. Одним словом, подобрался хороший, можно сказать, образцовый коллектив. Люди знают, что их привезут из города на работу и после смены дос-



тавят домой. Зарплата, по андреапольским меркам, неплохая. Натуроплаты нет. Продукцию можно купить на общих основаниях, цены для всех одинаковые.

Не так давно продукцию из Козлова под маркой «Сычниковское подворье» стали реализовывать в Андреаполе. Её можно купить в любой день, кроме воскресенья и понедельника. Не раз приходилось видеть очередь к этому магазину на колесах, который находится на городском рынке. Жители очень довольны, что теперь можно приобрести



всё здесь, не нужно, как раньше, специально ездить в Козлово. Обслуживает торговую точку Елена Васильева.

Время не стоит на месте. Чтобы ему соответствовать, в КФХ организована регулярная учеба. Каждую неделю в Козлово приезжают технологи. Идет обсуждение каждого продукта с целью улучшения его качества.

— У нас самый главный консультант по продукции — Надежда Ивановна, наша хозяйка, — говорит заведующая производством.

— Если ей понравилось — значит, можно запускать в производство.

Понятно, что местный магазин не может продать всю продукцию мясного цеха. Автолавка, на которой работает Светлана Омельченко, курсирует по городам Ржев, Торжок, Кушиново, в поселок Пено. В подмосковных городах Истра и Павловская Слобода открыты такие магазины. Принимают и охотно торгуют этой продукцией магазины Москвы и Твери. В общем, проблем с реализацией продукции нет, даже наоборот — её не хватает.

На переработку идут только свой скот и молоко. Извне ничего не приобретается. Производство в Козлово находится в постоянном развитии. Расширяется поголовье коров, свиней, будут увеличиваться и штаты.

Выйдя во двор, мы посмотрели, как работают строители, которые сооружают пристройку к колбасному цеху.

Тамара Тринитатова заступила на должность заведующей производством,

уже имея определенный опыт: работала на мясоперерабатывающем комбинате, была начальником цеха по производству полуфабрикатов в Москве. Она живет в Козлово в благоустро-

енной однокомнатной квартире. Её семья, где двое взрослых детей, находится в Москве.

Женщине нравится работа, ведь здесь виден конечный результат. А это всегда вдохновляет.

Г. ЕРМОЛАЕВА.

На снимках: заведующая производством Тамара Тринитатова; строители расширяют колбасный цех, термист Денис Тарубаров; ответственная за процесс фаршеизготовления Марина Яковлева; готовая продукция.

Фото автора.

