

# КОМБИНАТ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ



**СЕГОДНЯ ВСТУПАЕТ** в строй еще одно крупное пищевое предприятие нашей области — Брянский молочный комбинат. Его высокое нарядное здание выросло в районе Красноармейской улицы неподалеку от хлебокомбината № 4.

Четыре года назад, когда начиналось строительство, был заложен, собственно, новый молокозавод, рассчитанный на переработку 30 тонн молока в смену. Для областного центра это очень мало. И коллектив действующего молокозавода сумел настоять на изменении проекта с таким расчетом, чтобы в два с половиной раза увеличить его мощность против первоначальной. Было это в 1956 году. Министерство поддержало инициативу.

Дальнейшее строительство велось по новому проекту, и в него вносились целесообразные изменения, главным образом в подбор и размещение оборудования. В результате всех усилий построено предприятие, способное переработать более 100 тонн молока в смену.

В цехах и подсобных помещениях нового комбината преобладают светлые тона. Белый кафель. Никелем и плоскостями цвета слоновой кости блестят машины. Ослепительно белые халаты у молодых работников.

Много видов продукции в ассортименте нового молочного комбината. Это — масло сливочное и шоколадное, сгущенное молоко, кофе и какао. А главное, в больших количествах кефир, простокваша, сливки, творог, сырковая масса, сметана, мороженое и особые диетические молочные продукты.

Для нового предприятия характерен высокий уровень механизации. Человеку не приходится исполнять здесь ни одной тяжелой работы: все делают машины. Например, в отделении аппаратного цеха установлена автоматическая разлилочная линия. За час с нее сходит 4.000 наполненных молоком или простоквашей, тщательно закупоренных бутылок. В минуту — 66! На обязанности работников — закладка пустых бутылок в моечную машину и наблюдение за действием автоматической линии.

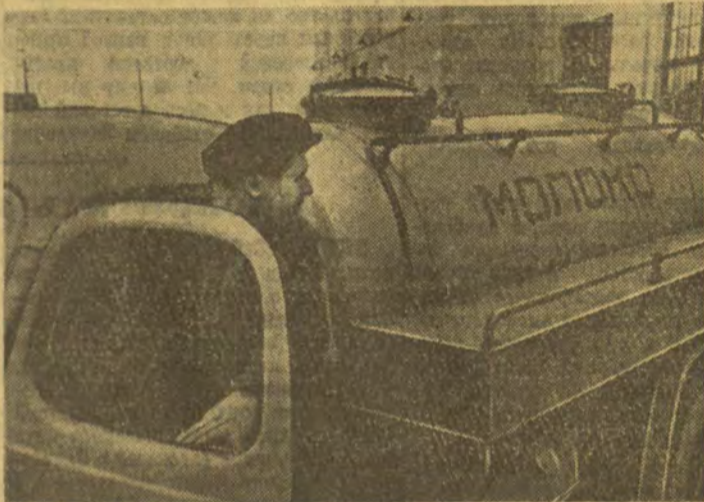
Оборудование на заводе подобрано парное. Если какая-нибудь машина выйдет из строя — поток не остановится. Но парные — это не всегда одинаковые машины и аппараты. Например, аппаратный цех имеет два пастеризатора. Один из них

Общий вид Брянского молочного комбината.



отличается от другого тем, что в нем молоко или кефир не только пастеризуются, но и освобождаются от всяких запа-

В этом цехе много новейшей техники. Вот центрифуга, удаляющая из молока даже самые мельчайшие соринки. Вот мощные сепараторы, способные за час превратить в сливки пять тонн молока. А по соседству — новехонькое оборудование для



Молоко сюда поступает в особых автоцистернах издалека. Шофер первого класса коммунист Петр Сергеевич Садохов возит его, например, из Карачевского района. И ни разу не допустил снижения качества молока в пути.



хов. Через этот пастеризатор будут пропускать все молоко, которое идет на изготовление диетических продуктов.

изготовления молочных консервов.

— Сейчас этот цех обслуживается двадцатью работниками, а скоро здесь останутся только одна-две, — сообщает директор молочного комбината Ф. М. Цыбульский. И, предвзяв неизбежный вопрос, объясняет: — Наши инженеры разрабатывают проект полной автоматизации технологического оборудования аппаратного цеха.

Впрочем, совершенные механизмы установлены и в других цехах. Без участия человеческих рук готовится сырковая масса, и уже не вручную, а машиной упаковываются творожные сырки. Машины же расфасовывают в бумажные стаканчики сметану — это очень удобно покупателям, забывшим захватить с собой посуду.

В основном корпусе, кроме производственных цехов, размещены лаборатория, красный уголок, столовая, врачебный кабинет и другие бытовые помещения. Отдельно — котельная и мастерские: механическая, слесарная, столярная.

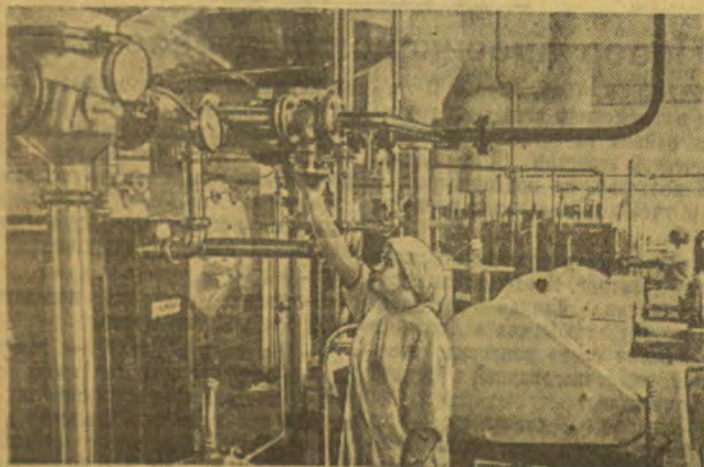
Строительство Брянского молочного комбината обошлось на несколько миллионов рублей меньше, чем обычно стоят предприятия такой мощности. Достигнуто это благодаря удачному подбору и компактному размещению высокопроизводительного оборудования. Комбинат будет экономичен и в эксплуатации. С первого дня на нем введена система бесцехового управления. За работу всех семи основных производственных участков полностью отвечают мастера.

Нам остается сказать, что новое пищевое предприятие Брянска возвели строители УНР-668 стройтреста № 15. В работе отличились бригады И. Г. Наумова, Надежды Зайцевой, штукатур Александра Гуреева, плиточник А. И. Глазков и многие другие. Немало труда вложили в наладку машин и аппаратуры мастер Н. М. Сорокин, механик Н. В. Фролков, электрик С. А. Гаркави.

С. МАТЮШИНА.  
Фото И. Мелешенко.



Из десятилетки пришел на предприятие комсомолец Юрий Рудковский. Он — помощник машиниста в мощном компрессорном цехе комбината.



Это только небольшая часть аппаратного цеха. Аппаратчица Мария Иванова за несколько дней успела хорошо изучить механизмы и коммуникации, порученные ей.