

A photograph of an industrial facility, likely a factory or workshop, featuring a complex network of silver-colored metal pipes and red-painted structural elements. In the foreground on the left, there is a large red vertical tank. To the right, a blue industrial motor is visible. The background shows more machinery and structural supports.

**А.В. Манин-Уралец**

**Подвиг заводов  
Том 41.**

**Московский  
Сервис-Холод  
1914-1949**

**А.В. Манин-Уралец**  
**Подвиг заводов Том 41.**  
**Московский Сервис-**  
**Холод 1914-1949**

*<https://litres.ru/74616797>  
SelfPub; 2026*

**Аннотация**

Считанные единицы из всех хладокомбинатов России имеют возраст 85 лет. А именно к этой юбилейной дате подходил коллектив Акционерного общества «Сервис-Холод», передовой в системе своей отрасли в Москве, в 1999 году, когда была издана книга по его истории. Будучи холодильником с названием «Царские склады», а затем начав с задач по хранению и переработке продукции, с названием «Холодильник-10», предприятие получило оптово-сбытовые функции и, в дальнейшем построив фабрику мороженого и завод сухого льда, стало комбинатом. В период рыночных преобразований ему удалось не только благополучно выстоять, но выйти на качественно новый, современный уровень производства, выпуская продукцию богатой номенклатуры. О долгих и трудных годах становления и развития хладокомбината

на его пути к выдающемуся успеху в Москве и в России рассказывает эта книга.

# **А.В. Манин-Уралец**

## **Подвиг заводов Том 41.**

### **Московский Сервис- Холод 1914-1949**

#### **ВВЕДЕНИЕ**

Публикация истории Московского хладокомбината № 10 (АО «Сервис-Холод») 1914 - 1999 годов основана на изданной в 1999 году трудовой летописи предприятия, приуроченной к его 85-летию. Историческими источниками для нее послужили архивные материалы и документация отдела кадров, а также и воспоминания специалистов прославленного в Москве трудового коллектива, позволившие автору, А. В. Манину-Уральцу, решить совсем не простую задачу: написать летопись, которая стала бы интересной широкому кругу читателей.

Считанные единицы из всех хладокомбинатов России имели тогда возраст 85 лет, хотя, несомненно, свою удивительную неповторимую жизнь в прошлых десятилетиях и в наступивших тяжелых временах рыночных реформ имели все из них: когда надо было заботиться о приумножении производственных мощностей своих производств, о налаживании выпуска все более новых видов продукции, об улучше-

нии социально-производственных и бытовых условий своих трудовых коллективов.

Начав еще в царское время когда-то с задач по хранению и переработке продукции, именуясь «Царским складом», в советскую эпоху Холодильник №10 получил оптово-сбытовые функции и с ходом новых пятилеток, построив фабрику мороженого и завод сухого льда, стал сильным и уверенным в своих возможностях комбинатом, способным удовлетворить запросы самых притязательных заказчиков. В период рыночных преобразований ему удалось не только благополучно выстоять, но выйти на качественно новый, современный уровень производства.

О долгих и трудных годах становления и развития хладокомбината на его пути к достигнутому успеху к концу 1990-х годов XX века повествуется в данной публикации истории столичного предприятия, имеющей следующие основные этапы, помимо разделяющих их глав, где каждая также имеет свое наименование.

---

## ОГЛАВЛЕНИЕ

### ВСЕХ РАЗДЕЛОВ

### ИСТОРИИ КОМБИНАТА:

Истории АО «Сервис-Холод» —85

Часть I. ХОЛОДИЛЬНИК У СТАНЦИИ «БОЙНЯ»

Часть II. ТРУД ВО ИМЯ ПОБЕДЫ

Часть III. МИРНОЕ ПЕРЕУСТРОЙСТВО

Часть IV. ГЕНЕРАЛЬНАЯ РЕКОНСТРУКЦИЯ

Часть V. ПО ПЛАНАМ НОВОЙ ТЕХНИКИ

Часть VI. ВЫСОКАЯ МАРКА ХЛАДОКОМБИНАТА

Часть VII. ЭФФЕКТ МАТЕРИАЛЬНОГО СТИМУЛА

Часть VIII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЗЕРВЫ

Часть IX. ТВОРЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ

Часть X. К СОВРЕМЕННОМУ СЕРВИСУ

\*\*\*

ИСТОРИИ АКЦИОНЕРНОГО

ОБЩЕСТВА «СЕРВИС-ХОЛОД»-85

(Вступительное слово генерального директора АО «Сервис-Холод» О. Н. Евсеевой)

История одного из самых старейших холодильников Москвы, современного хладокомбината №10 (Акционерного общества «Сервис-Холод») при внимательном взгляде на каждый ее отрезок, начиная с двадцатых годов и до сегодняшнего времени, — это история непрерывного наращивания его мощностей, реконструкций, открытия новых цехов и мастерских, это постоянная замена старых видов оборудования на более прогрессивные, внедрение более совершенных технологий, технических предложений специалистов-новаторов: инженеров, рабочих, руководителей.

Это история постоянного исключения из технологического цикла малопроизводительной и неэкономичной техники: для укрепления рентабельности, увеличения коэффициента полезного действия технологических цехов основного и вспомогательного производств.

Это история исключительной самоотверженности десятков и сотен славных тружеников коллектива. Ведь все годы существования предприятия, исключая, пожалуй, лишь последнее десятилетие, коллектив всегда жил в борьбе за «повышенный» план, как правило, не вполне подкрепленный материально и технически, но который, тем не менее, всегда выполнялся и перевыполнялся. В этих условиях закаленный на постоянных стахановских вахтах, полный любви и уважения к своей работе, заботы о своих потребителях, коллектив работал так, что часто признавался образцовым среди холодильных предприятий страны. Недаром в течение целых пятилеток холодильник № 10, ставший хладокомбинатом, занимал призовые места во Всесоюзном трудовом соревновании, удерживал переходящие Красные знамена министерства и ВЦСПС. В коллективе сотни работников носили звание «Отличник» или стахановец, или ударник труда.

Хладокомбинат №10 неоднократно являлся разработчиком оригинальных прогрессивных технических идей, которые затем с успехом перенимали для внедрения другие предприятия страны.

Эта традиция — постоянно совершенствоваться (а в ис-

тории найдется мало лет, где бы не произошло чего-то значительного, технически важного), заглядывать вперед и являться новатором в своей отрасли закреплялась год от года и, без сомнения, остается незыблемой и в сегодняшнем дне.

Уже после прихода Перестройки и последовавших за ней трудных лет становления в рынке предприятие продолжало настойчиво строиться, модернизироваться и вышло в конце концов к тому состоянию, когда по праву своих заслуг оно спокойно может работать дальше.

Масштабы преобразований предприятия просто поражают! За наименованием «Сервис-Холод» стоит сильный, целостный и не успокаивающийся на достигнутом мощный комбинат. Он вырабатывает лед на заводе, изготавливает мороженое на фабрике, хранит большой ассортимент продукции в здании холодильника, перерабатывает его, фасует и в конце концов торгует всем этим, причем, довольно успешно.

Неизмеримо возрос его технический и творческий потенциал. Если о качестве работы, качестве продукции хладокомбината говорят как о высоком, отвечающем требованиям самых притязательных заказчиков, то и ассортименту его сегодня могут позавидовать многие, некогда бывшие с ним на равных, но сегодня способные обеспечить лишь очень ограниченные по ассортименту и объему виды продукции, предприятия. Безусловно, этому своему успеху комбинат обязан, прежде всего, никогда не исчезающим в ежедневном быту продуктам: мясным продуктам, маслу, жирам, субпродук-

там, копченостям и другим. И, конечно, своему мороженому. А на «Сервис-Холоде» оно просто великолепно, и без него не обходятся тысячи и тысячи москвичей, отведывающих его ежедневно.

Но этот успех и в том, что управляли предприятием всегда самые заинтересованные в выполнении важных государственных программ по снабжению населения важнейшими продуктами питания руководители, инженеры, специалисты лабораторий, отвечающие за качество продукции, за честь заводской марки.

Коллектив хладокомбината сегодня — это высококвалифицированные инженерно-технические кадры и рабочие, для которых понятие «рынок» связано с зажигательной инициативой, постоянным беспокойством за достижение необходимой прибыли, чтобы за свое благополучное завтра был спокоен весь коллектив акционеров, и чтобы предприятие могло обновляться, совершенствоваться, закреплять свои завоеванные позиции, успешно трудиться в завтрашнем дне.

Рынок — все же понятие жесткое, бескомпромиссное. Только тот, кто обладает незаурядной интуицией и огромным чувством ответственности перед теми, кто взирает на тебя с надеждой, может быть уверен, что, когда наступит завтра, его предприятие не останется на задворках экономических преобразований, какие бы новые сюрпризы они в себе ни несли.

Но и без той связи времен, которая называется пре-

емственностью поколений, без традиций настоящей семейственности, которые рождаются только в крупных и стабильных коллективах, настоящего успеха добиться было бы трудно. В коллективе «Сервис-Холода» работают многие десятки работников, которые отдали родному предприятию почти всю свою трудовую

жизнь. Большинство из них, прошедших свои ступени роста на комбинате, в том или ином качестве стоят у руля управления всем огромным хозяйством очень непростого, технически широко развитого производства.

Приходящая на хладокомбинат молодая смена, поняв его работу, ощутив его притягательную силу, заставившую очень и очень многих посвятить ему свою биографию, также проникается любовью и привязанностью к своим цехам, в которые она вступает с надеждой получить от работы все необходимое для будущей жизни. Уже так много сделано здесь, чтобы всем работалось в самых современных условиях труда. Каждый, переступивший порог проходной, не может не заметить красоты, которую здесь всегда ценили, старались сберечь и приумножить. Она — в великолепных постройках, в тщательно ухоженном дворе, в зеленых аллеях, в строгом порядке деловой будничной атмосферы труда, в которой на хладокомбинате «Сервис-Холод» каждый работник чувствует себя полезным, а потому —необходимым и уважаемым работником.

Без сомнения, коллектив гордится своим предприятием.

В Москве, да, можно сказать, во всей России оно на очень хорошем счету.

Не было в истории комбината легких лет, а прожито им в неустанном плодотворном труде уже без малого 85 лет.

Славному юбилею, прекрасным годам созидания, всем труженикам коллектива: ветеранам и молодым современникам посвящается эта книга, созданная по решению Совета директоров нашего Акционерного общества «Сервис-Холод» — с пожеланием каждому работнику предприятия бережно сохранять в памяти все самое доброе, совершенное во имя других людей, лучшей жизни, и самой достойной судьбы.

\*\*\*

## ЧАСТЬ I

### ХОЛОДИЛЬНИК У СТАНЦИИ «БОЙНЯ»

## ГЛАВА 1

### ЦАРСКИЕ СКЛАДЫ

В начале XX века Московская Дума, «отцы города», как говорили о избранниках в высший общественный законодательный совет царского правительства, самое серьезное внимание уделяли очистке столицы от множества мелких

частных продуктовых хранилищ, часто напоминающих сараи. Москва решила, наконец, коренным образом преобразиться, чтобы действительно являть собой современный европейский город. Утверждаются к постройке лишь те лабазы, бойни, ледовые холодильники, которые не портили бы видов столичных «достопримечательных» мест, хотя бы они и представляли собой бывшие болотистые участки, самые грязные задворки, пользующиеся всеобщей известностью в силу того, что именно в таких мало уютных местах сосредотачивались когда-то заведения по убою скота, а затем здесь выросли купеческие мясные лавки и базары.

Из заокраин столицы, со всех концов к базам стекались гонимые кнутами гурты скота, а отсюда к центру, весьма довольные, нагруженные свежатиной, уходили поставщики мясных и молочных продуктов частных и общественных заведений питания: закусовых, ресторанов, шашлычных, пельменных и так далее.

В связи с началом нового расцвета знаменитой мясной слободы, строительства более современных убойных камер у станции «Бойня» в Таганском районе в 1910 году началось возведение мощного холодильного склада для сыпучих и других продуктов, а также и пушнины, для обслуживания кремлёвских сановников из Департамента императорских уделов. При этом шла и организация бойни живого скота со складом соли, заготовительной конторы. Под строительство был отдан участок неподалеку от того места, где поз-

же, лет через двадцать, строительным трестом «Мясохладстрой» начнется постройка Московского мясокомбината-гиганта (ныне «Mikoms»).

В это время склад возводился здесь как объект самого крупного промышленного масштаба, в гордом одиночестве, все более возвышаясь над большим числом низкорослых старых и вновь возникающих строений, получив в народе название «Царские склады» и обещая в скором будущем затмить округу своим величием.

По проекту это было очень высокое четырехэтажное здание с выразительными элементами его декора по всему фасаду, с толстыми стенами, очень просторное, с широкими лестничными клетками, с мощным подвалом-погребом, огромными холодильными камерами, хранилищем натурального льда и пристройками для механического оборудования.

Рабочие уже приступили к строительству крыши склада-холодильника, когда в 1914 году Россия неожиданно вступила в войну с Германией.

Несмотря на то, что война с сильным противником мало чего хорошего обещала русской державе, промышленники и министры от экономики не могли и подумать, что последствия ее окажутся даже катастрофическими и что окончание военных действий перерастет в революцию и войну гражданскую, и что все создаваемое ими с такой заботой в промышленности будет почти до основания разорено.

Промышленность на всем пространстве Государства

Российского к 1914 году достигла самого высокого уровня за свою историю. Москва в буквальном смысле расстраивалась в ширь и в высоту, а новые проекты предприимчивыми сулили, казалось, одни лишь баснословные прибыли. Что же до крупных предпринимателей, то они надеялись обогатиться и за счет войны. Это не в последнюю очередь касалось и поставщиков мясного продовольствия, ведь солдатам надо много есть.

Вероятно, из этих соображений многие добрые хозяева вкладывали деньги под строительство своих предприятий даже в это несомненно смутное время, не боясь брать ссуды и под большие проценты. Для них, между тем, создавались условия наибольшего благоприятствования.

Когда тяготы первых месяцев отнюдь не победоносной войны отразились на состоянии банков, хозяева холодильника у станции «Бойня» не отказались от решения довести стройку до конца, для которой были закуплены все материалы и уже доставлена большая часть оборудования.

Настоятельная необходимость подкрепления армии продуктами только подстегивала продолжение стройки. Холодильник оказался в ряду тех объектов, которые были важны для России в стратегическом плане.

Работы форсировались, с наступлением зимы подошли к концу, и к 1 декабря 1914 года были сданы все основные объекты, необходимые для открытия холодильника.

Кирпичное четырехэтажное здание, очень приметное по

своей архитектурной выразительности: из красного кирпича, с элементами украшений по фасадной части над высокими окошками, оно, безусловно, радовало глаза москвичей, возвысившись над округой Таганки, и в конечном итоге вполне удовлетворило хозяев этой крупной постройки столицы XX века.

Но великолепным было оно и по своим функциональным возможностям. Наружным размером 65 на 66 метров и размером по высоте 16—18 метров, холодный склад получил в итоге более десятка камер хранения с условными расчетными температурами в минус десять градусов. Общая емкость холодильника при полной загрузке могла равняться не менее пяти тысячам тонн. Достаточно внушительным было и прилегающее к холодильному складу машинное отделение—кирпичное здание размерами пятнадцать на сорок метров и высотой в десять метров с полуподвальным помещением. В здании была размещена механическая мастерская и котельная установка холодильника.

В котельной установили два паровых корнвалийских котла поверхностью нагрева по 32 с половиной квадратных метров с арматурой. Котлы эти запустили в работу уже в 1913 году: работая на давление в половину атмосферы, они хорошо выполняли свою функцию, радуя кочегаров завидной крепостью, износостойкостью.

Водоснабжение вновь открытого предприятия, в том числе и котельной, осуществлялось от двух источников—город-

ского водопровода для общего пользования и трубопровода артезианской воды, идущего для производственных нужд.

В механическую мастерскую было принято всего несколько человек, работающих на старых и новых токарных и сверлильных станках, имелось здесь также несколько тисов и наковален. Мастерская в основном готовила крепежные детали, ремонтировала простейшее мехоборудование и даже осуществляла реставрацию отдельных частей сложных механизмов. А иногда работники мехмастерской... подковывали лошадей. Гужевого транспорта на холодильнике хватало.

Свою немалую гордость для строителей предприятия вызывала железнодорожная эстакада. Она представляла собой двухэтажное железобетонное сооружение в сто девять погонных метров в длину и тридцать метров в ширину. Первый этаж подразумевался для использования его как неохлаждаемое складское помещение, — размеры его площадей доходили до 1400 квадратных метров, — а второй этаж предназначался для приема железнодорожных вагонов.

Поскольку грузы доставлялись не только железнодорожным транспортом, но и гужевым, имелась для приема и подачи грузов также гужевая платформа: длиной в сто восемьдесят метров и шириной в пять, расположенная с двух сторон холодильника и вдоль железнодорожной эстакады.

От холодильника до железнодорожной насыпи стоял бетонный мост-виадук, по которому сновали от вагонов к холодильнику десятки грузчиков, таская грузы на спине или на

тележках.

Эта работа со всей активностью началась с февраля 1916 года, когда холодильник начал функционировать официально, обозначенный с тех пор в документации, как «Городской холодильник оптового местного рынка». К этому времени все четыре этажа здания были укомплектованы новыми холодильными камерами заграничного производства, другим необходимым технологическим оборудованием, большая часть которого также была иностранного происхождения. Все это в феврале было запущено в работу. В главный технологический цех — морозильные камеры — начали поступать мясопродукты с разных предприятий и боен.

Десятки подвод со всех концов столицы ежедневно курсировали от боен до холодильника и от холодильника к магазинам или оптово-закупочным базам, на мясоперерабатывающие предприятия.

По железной дороге продукты в замороженном виде отправлялись из столицы в подмосковные города. Но и скором времени главным образом пошли они на консервные заводы, работающие на потребность армии, а также и напрямую на станции, близкие к местам боевых действий.

Несмотря на то, что в это время состав работников холодильника постоянно обновлялся из-за того, что уже непрерывно шел набор новобранцев для фронта,

на холодильнике царил деловой порядок. Рабочие носили обязательные атрибуты специальной униформы, так что по-

сторонних здесь легко было отличить от своих: грузчиков с деловито закатанными рукавами на рубашках и халатах, снующих на эстакадах гужевого транспорта у железнодорожной ветки или по двору предприятия от подводы к подводе.

Большой штат дворников непрестанно поливал территорию водой, прибивая пыль. На отдельных участках еще продолжалось мощение территории камнем. Нередко поднимали с земли отвалившиеся лошадиные подковы и годные отдавали в мастерскую, при которой пришлось организовать небольшую кузню для ремонта тележных колес, да и всего прочего, с чем обращались коновозчики в случае крайней нужды.

С каждым месяцем добрых лошадей становилось все меньше, они потребовались там, где шли военные действия. Убавилось число молодых, здоровых грузчиков. К 1916 году состояние дел на холодильнике изменилось. Остро почувствовалось, что нескоро еще удастся вырваться из пут войны, которая вместе с рядом побед дала, к несчастью, ряд ужасных, катастрофических поражений.

В это время на холодильнике нередко можно было увидеть людей в военной форме, которые только и могли, наверное, обеспечить на предприятии организацию должного порядка, крепкой дисциплины. Ширившееся всеобщее недовольство народа, впервые ощутившего голод, было направлено в сторону царских министров, которые своими неумелыми решениями в политике создали в России, в ее столице нездоровую

атмосферу. Это, конечно, значительно повлияло на ухудшение работы холодильника.

Объемы товарооборота к 1917 году уже сильно снизились. Сказывался упадок в сельском хозяйстве; основная часть хлебопашцев и скотников давно воевала, многие на фронте сложили головы. А с началом февральских, а затем и октябрьских событий, объявленных впоследствии новой властью Октябрьской революцией, ушла в прошлое эпоха организации всех работ на принципах капиталистического порядка и хозяйствования. Хозяевами и работодателями на холодильнике стала новая — Советская — власть.

## ГЛАВА 2

### ХОЛОДИЛЬНИК № 10

Новая власть Советов не собиралась отказываться от наследия прошлого в той части, которая касалась уже готовых, неплохо организованных промышленных производств, их надо было лишь укомплектовать новым штатом — пролетарских рабочих. Новая власть продолжала воевать уже сразу со всем миром. Какое-то время холодильник, совершенно опустошенный, и вовсе не работал.

Закрепившись пока лишь в центральном районе державы, окруженное со всех сторон белыми армиями, руководство Советов, отвоевывая город за городом, село за селом и деревню за деревней, наконец, смогло кое-как организовать

поставку в Москву продуктов питания первой необходимости. В период продналога на почти пустовавший холодильник стали поступать первые партии грузов, в основном говядины и баранины, сыпучих продуктов, в первую очередь зерна, а также пушнины и совсем немного молочных продуктов и мясоптицы. В России уже не хватало зерна, чтобы кормить птицу, да ведь она первой и шла под нож в период всеобщей разрухи и голода. Крупный рогатый скот еще старались сбечь для производства молочных продуктов, но и его вскоре стали безжалостно истреблять сами хлебопашцы, когда началась грабительская для крестьян, но, возможно, спасительная для новой власти продразверстка.

На холодильнике постоянно менялся руководящий состав представителей народной власти: в промышленности шли бесконечные реорганизации, и проверенных в борьбе за большевизм назначаемых директоров перебрасывали с одного ответственного поста на другой: большевики умели организовать свои сильные дисциплинированные ячейки на каждом предприятии.

На холодильник у станции «Бойня» с известных машиностроительных заводов направлялись квалифицированные работники: ремонтники, слесари, наладчики. Для обслуживания сложных агрегатов привлекались старые специалисты, которые пока только и могли осуществлять профессиональный контроль за работой всех технологических линий.

Московский холодильник, получивший порядковый но-

мер 10, получил и новое правительственное задание по хранению и термической обработке пищевых продуктов и выполнению, связанных с этим, погрузочно-разгрузочных и вспомогательных работ—сортировки, переупаковки, починки тары.

В период Новой экономической политики — «нэпа», к холодильнику все чаще стали подъезжать грузовые автомобили-результат осуществленных мер правительства по организации авторемонтных мастерских, которые с успехом восстанавливали сотни и тысячи единиц покоренной во время войны автотехники иностранного производства. А в самый пик нэпа, когда неожиданным образом в течение считанных месяцев на российском рынке появились в большом количестве мясные товары, дела на холодильнике приняли свою самую деловую форму.

Количество работников здесь выросло до ста человек, в основном—грузчиков и сортировщиков грузов, рабочие стали получать приличную зарплату.

В своих планах на ближайшее будущее в Наркомате ставился вопрос о значительном расширении деятельности холодильника № 10: он должен был заняться заготовкой естественного льда, в том числе льда зимней реализации, льда искусственного, льда сухого, а в скором будущем и производством мороженого, в том числе сливочного, молочного, фруктового: из ягод, из плодов, с использованием эссенций; эскимо, пломбиров, а кроме того, сандвичей и тортов. Рас-

писывались наряды на поставку холодильнику необходимых сладостей, в том числе халвы сахарной, ванильной, ореховой, тахинной, вафель, варенья и другого. Что касалось хранения мясопродуктов, то в ассортимент входили мясо, рыба свежемороженая, птица и меланж, масло животное, жиры.

Осуществиться этой программе в той мере, какой она была расписана в середине двадцатых годов, суждено будет лишь десятилетие спустя. Но многое реализовывалось уже и в самом ближайшем времени.

Москва развивалась, строилась, как и встарь, по всем направлениям, и холодильникам, как наиболее важным объектам по обеспечению населения гарантированными продуктами питания, было уделено свое особое, высокое внимание.

С 1927 года в результате объявленного курса на поднятие сельского хозяйства, индустриализацию, на предприятии впервые зарождаются почины социалистического соревнования. Коллектив превращается в высоко организованную производственную структуру, и в это время находят воплощение в практике первые планы по укреплению и расширению производства холодильника № 10.

20 декабря 1929 года ЦК ВКП(б) и Совет Народных Комиссаров СССР приняли постановление «О мероприятиях по разрешению мясной проблемы». В соответствии с этим постановлением все предприятия мясной промышленности, а также холодильники, находящиеся ранее в подчинении у различных ведомств, были переданы Народному комиссари-

ату снабжения СССР. С его стороны с этих пор холодильнику у станции «Бойня» стала оказываться более конкретная поддержка для его всестороннего развития.

На предприятии увеличивается численность обслуживающего персонала, рабочих, проводится инвентаризация материальных ценностей, делаются попытки ремонта и замены старого, изношенного или испорченного оборудования, кое-что даже привозится из зарубежья, за валюту, хотя в основном это касалось запасных частей и электромоторов.

Были отремонтированы, обновлены или заменены полностью два аммиачных горизонтальных компрессора завода «Борзинг» (по 390 тысяч раб/калор. в час), оросительные конденсаторы с поверхностью охлаждения 1345 квадратных метров с железными поддонами, расположенные на четвертом этаже холодильника, градирня из колец Рашига без вентиляторов, расположенная над конденсаторами, испарители «Линде» по 50 и 80 квадратных метров—их было до десяти единиц —и другое.

Были сделаны первые попытки организации на высоком уровне планово-предупредительных ремонтов, четкого обслуживания весового хозяйства, а кроме того, и ведения научно-исследовательских работ. Это касалось, в первую очередь, организации хорошей лаборатории; до сих пор эти работы проводились силами специалистов выстроенного по соседству Московского мясокомбината.

Укомплектовываются штаты по выполнению работ, ка-

сающихся содержания зданий, сооружений, станков, оборудования, машин и инвентаря. Все служащие, специалисты-«металлисты» и грузчики стали выходить на субботники, в которые производился ремонт здания и освобождались от мусора разные уголки, долго бывшего в запущенности без хозяйского глаза, предприятия.

Оно не было огорожено хорошим забором, на территорию заезжали подводы и грузовики одновременно с нескольких мест.

Время от времени на предприятие въезжал транспорт, груженный дровами и углем для отопления котельной, которая примыкала прямо к машинному отделению; в этой части двора было особенно грязно, но благо, что территория здесь была выложена булыжником, и угольную пыль кочегары постоянно смывали ведрами воды. Для хранения топлива был сделан навес.

К середине 30-х годов общие площади холодильника составляли примерно 7000 квадратных метров, полторы тысячи из которых были выложены булыжником, но остальные представляли собой покрытие грунтовое. Поэтому в период дождей территория холодильника выглядела грязной, а в жару, когда гужевой транспорт прокладывал себе кратчайший путь от цеха к цеху, до склада и обратно или на разгрузочно-погрузочную площадку, в воздухе стояли клубы удушливой пыли. Имевшиеся в штате дворники и уборщики целы-

ми днями с утра до вечера в такое время ходили с ведрами и метлами, чтобы поливать землю, сбивать каплями воды эту пыль, но влажная земля, прилипая к подошвам, к колесам телег, стряхивалась в другом месте: где-нибудь у входа в здание склада или же в самом этом цехе. И там также постоянно занимались уборкой.

Как покажет время, полной чистоты и порядка добиться придется еще не скоро.

Во второй половине тридцатых годов началась подготовка к застройке значительной части свободных площадей более чем в девять тысяч квадратных метров. В это время значительная часть территории предприятия начинает облагораживаться асфальтовым покрытием, которое спустя несколько лет достигнет трех с половиной квадратных километров. Конечно, строились планы заасфальтировать или озеленить и всю остальную территорию, не занятую строительством.

Планы на предстоящую первую реконструкцию строились с учетом того, что грузооборот на холодильнике с каждым годом значительно повышался.

Порой вагоны к холодильнику подъезжали десятками. Правда, это случалось тогда, когда поставка грузов шла очень уж неритмично, и после нескольких дней вынужденного бездействия приходилось наверстывать упущенное. В такие дни, случалось, вагоны сильно простаивали. Руководство Окружной Московской железной дороги штрафовало за это безжалостно, но это явление, как результат плохого

планирования, было общераспространенным. И все же холодильнику, известному своими традициями и имеющему опытные бригады грузчиков, костяк которых был сформирован из старых кадров, поступивших сюда еще в начале образования предприятия, удавалось в соревновании по погрузо-разгрузке занимать иногда даже призовые места.

Холодильник помимо своей штатной рабочей силы пользовался и подрядной, для этого он заключал договор с артелью «Моспогруз». Артельные работали очень производительно, даже обгоняя по темпам работы штатных работников, и если у грузчиков холодильника средняя выработка составляла примерно 125 процентов, то у работников «Моспогруза» — до 140 и более.

В 1936 — 1937 годах на всех предприятиях Союза труд был очень интенсивным, люди часто переходили с одной работы на другую в поисках лучшей доли. Но на холодильнике текучесть кадров была небольшой: в год лишь до двух десятков, а то и меньше заменялось работников. Все-таки было здесь ближе к продуктам; своим работникам, особенно кто старался на совесть, администрация всегда организовывала выдачу специальных наборов, более дешевых, чем в магазинах.

Коллектив всегда мог рассчитывать на такую продуктовую помощь, потому что хорошо экономил во всем, стараясь не допускать порчи продуктов и сохранить их при транспортировке, складировании. Он достаточно умело приводил

в соответствии санитарным нормам те виды продуктов, которые санэпидемстанция готова была поставить под вопрос: использовать их или списать. Умение сберечь народное добро в коллективе перерастало в высокий профессионализм. И это оказалось очень и очень важным. Грузоотправитель не всегда оформлял документацию отгруженного продукта, часто отсутствовали документы, подтверждающие вид и сорт поступающего товара. Никакие жалобы руководства холодильника не могли изменить этой ситуации, и поэтому приходилось принимать все что угодно и стараться сделать годным для дальнейшего использования у пищевиков.

Правительство думало не о каждом отдельном человеке, целью его было накормить сразу весь советский народ. Поэтому к поставщикам грузов принимались решительные меры только в том случае, если они недовыполняли планы поставок продуктов, а вопросами пересортицы в Наркомате не очень-то занимались. Да и не до этого еще было стране.

— Вы предприятие не только по хранению, но и по переработке. Вот и занимайтесь своей работой. Вам давно надлежало создать хорошую лабораторию и прекратить жаловаться в Наркомат. Нам нужны только научно-обоснованные заключения, будут такие — приходите, виновного мы накажем! — услышали однажды работники холодильника на свой очередной протест против неряшливых поставщиков.

К чести руководства холодильника, оно не растерялось от таких слов. У руля всей работы стояли люди, болеющие за

успехи Советской власти, боящиеся ее и уважающие каждый ее приказ или рекомендацию.

Поэтому вскоре были приняты меры, чтобы, наконец, создать свою хорошую лабораторию. Уже имевшаяся небольшая лаборатория, проводя контроль всех поступающих грузов, проводила главным образом анализ жиров. Помещение ее было малопригодным для выполнения более серьезных работ. И вот в 1938 году холодильник, добившись выделения средств, запланировал на 1940 год строительство помещения, где должны были функционировать химотдел и бактериологическое отделение со всем необходимым оборудованием.

А пока в штат имевшейся лаборатории были приглашены хорошие специалисты, которые могли бы квалифицированно определить сортность всех мясных грузов и давать им точную оценку.

Как раз в 1938 — 1939 годах на холодильник большим потоком пошли грузы из самых разных, построенных во всех концах Союза, мясокомбинатов. Не удивительно, что в массе мясопродуктов, поскольку шли они от разных предприятий, степень их обработки была неодинаковой. На холодильнике организуется строгий контроль для обработки так называемых «дефектных» грузов. С этих пор холодильник тщательно фиксирует все отклонения в партиях получаемых товаров, все нарушения в технологии их производства и транспортировки, от поставщиков он требовал, например, чтобы

мясо грузилось не в остывшем, а в достаточно охлажденном виде; а что касалось колбас, то холодильник принимал уже только те их партии, которые соответствовали своему виду и сорту.

Это было крайне важно, чтобы заранее упредить различные недоразумения, не брать на себя ответственность за нерадивость других. Цикл и технология хранения продуктов были вовсе не просты, как могли представить себе иные поставщики мяса и птицы. Не только при транспортировке было важно сохранить продукты: некоторые свойства их меняются и в процессе хранения, даже их внешний вид, поэтому сами комбинаты, прежде всего, должны были позаботиться о соблюдении той технологии при выработке своих продуктов, которая за-ранее была бы рассчитана и на хранение их в заморозке на холодильниках потребителей.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.