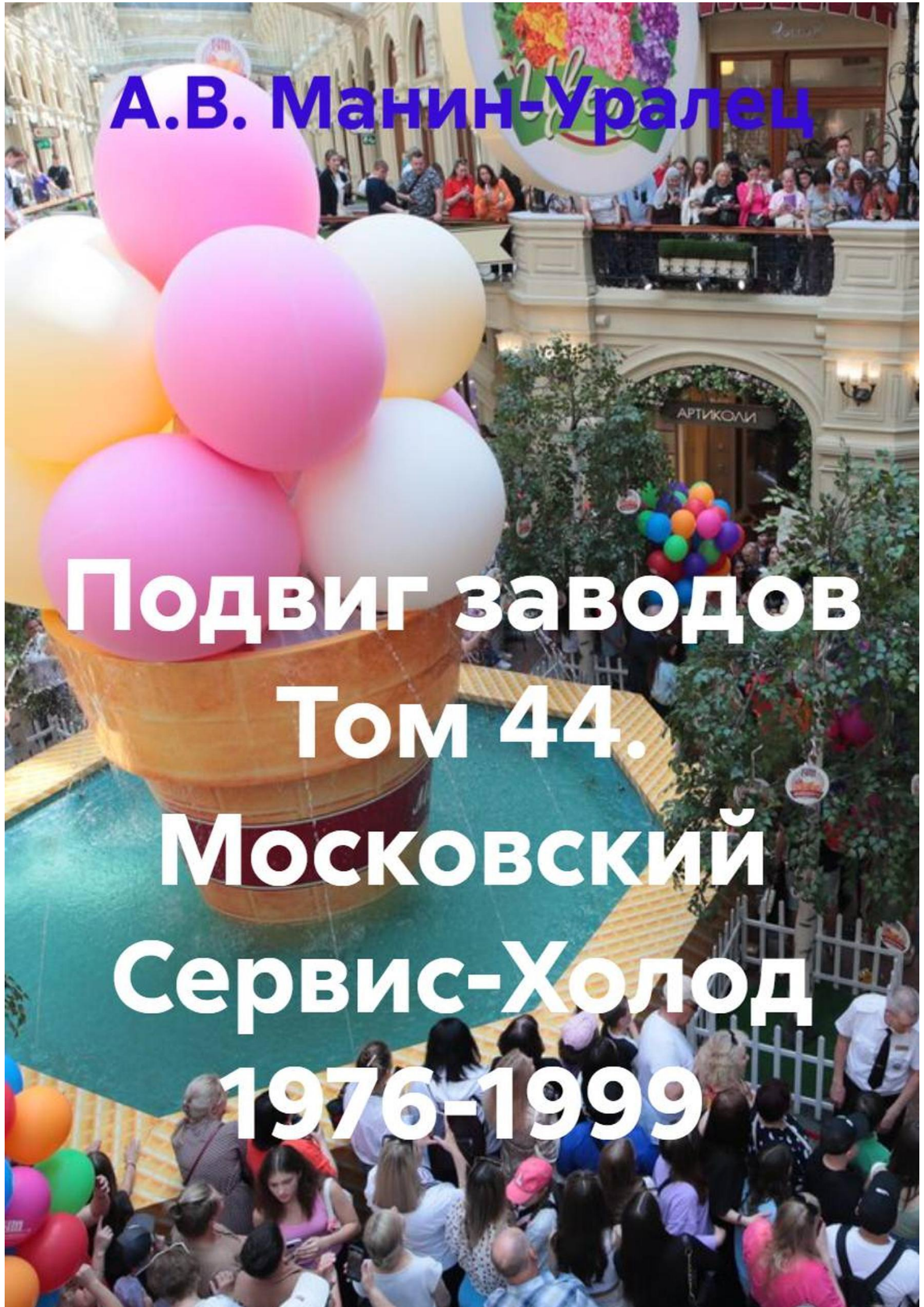


A large crowd of people is gathered in a courtyard. In the center is a giant sculpture of an ice cream cone with a waffle cone base and a large scoop of pink ice cream. The scoop is decorated with several large, colorful balloons in shades of pink, yellow, and white. A smaller bouquet of colorful balloons is visible to the right. The background features a multi-story building with arched windows and a balcony where more people are watching. A sign above an archway reads "АРТИКОЛИ".

А.В. Манин-Уралец

**Подвиг заводов
Том 44.
Московский
Сервис-Холод
1976-1999**

А.В. Манин-Уралец

**Подвиг заводов Том 44.
Московский Сервис-
Холод 1976-1999**

«Автор»

2026

Манин-Уралец А.

Подвиг заводов Том 44. Московский Сервис-Холод 1976-1999 /
А. Манин-Уралец — «Автор», 2026

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.

© Манин-Уралец А., 2026

© Автор, 2026

А.В. Манин-Уралец

Подвиг заводов Том 44. Московский Сервис-Холод 1976-1999

ЧАСТЬ IX ТВОРЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ

ГЛАВА 1 С УЧЕТОМ ОЧЕРЕДНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

Не останавливаясь на достигнутом и почувствовав вкус к работе на прогрессивных линиях, хладокомбинат предусмотрел на период 1976—1980 годов заменить целый ряд малопроизводительного оборудования, где использовался ручной труд, на новое: на еще более производительные поточно-механизированные линии нового поколения по производству мороженого, по выпечке листовых вафель, по производству сухого льда. Только расширение одного «узкого места» в цехе мороженого запланировали путем увеличения производственной мощности пастерцека, за счет приобретения и монтажа танков ТАМ-6 в количестве четырех единиц.

Но уже полученные весомые результаты позволили комбинату осуществлять перевод промышленных цехов на новую оплату труда с повышением ставок и окладов. Значительно увеличивалась среднемесячная зарплата не только рабочих, но и руководителей, мастеров, особенно в цехе мороженого.

В связи с этим цех первым взял на себя повышенные обязательства: добиться прироста мороженого за год до 68 тонн — на 13 тонн больше, чем в 1975 году.

Здесь решили максимально использовать возможности механизации физического труда женщин варочного отделения, но и прибыль оставили не на последнем месте, поэтому было принято решение использовать в две смены оборудование вафельного отделения, чтобы получить за год прибыли примерно в 100 тысяч рублей.

Каждый цех и даже большинство отдельных работников брали на себя обязательства по достижению повышенной итоговой прибыли. Созданная система мер материальных стимулов этому очень даже способствовала.

В торговом отделе и экспедиции решили не допускать случаев опоздания завозов товаров в торговую часть, а они до сих пор бывали — порой на два — три дня, и не допускать при хранении деформации продукции, особенно мороженого. Кроме того, — продать мясопродуктов больше почти на пять тысяч тонн, масла сливочного около пятисот тридцати тонн и мороженого — больше на семьдесят тонн.

Технологический цех тоже не остался в стороне и, как всегда, решая улучшить работу по совершенствованию средств механизации погрузочно-разгрузочных работ, решил также не допускать совсем уж вопиющих случаев, как просыпка сухого молока и сливок, пролив сгущенного молока и подобная потеря других товаров.

«Беречь каждый грамм народного добра!» — именно такой лозунг взяли себе работники цеха в 1976 году.

Участок внутризаводского транспорта во главе с В. Семеновым и коллектив грузчиков решили выгрузить вагонов на 80 единиц больше, чем в минувшем году, а коллектив ОГМ,

с руководителями И. В. Ивановым и Ю. Н. Кожевниковым, — за счет научной организации труда — значительно снизить стоимость ремонтных работ, а кроме того, решить вопрос механизации подачи под погрузку блоков сухого льда, механизации труда варщиков в пастеризационном отделении цеха мороженого и дальнейшего совершенствования средств механизации погрузочно-разгрузочных работ; ускорить решение затянувшегося вопроса с вводом в эксплуатацию нового заготовительного отделения цеха мороженого.

Коллектив компрессорного цеха поставил новые задачи по совершенствованию технологической схемы охладительной системы и приборов.

Не все, что коллектив с привычным энтузиазмом брал на себя, выполнялось в точности, но всегда в процессе работы какая-то новая инициатива давала возможность осуществить такое, что планировать прежде и не брались, что осуществить казалось маловероятным.

Так, например, в течение года фабрика так и не смогла выполнить план по сливочным сортам мороженого. Из-за нехватки специалистов не было возможности пустить в эксплуатацию линию ОГЭ по производству сливочного мороженого эскимо, да к тому же комбинат не был обеспечен ламинированной бумагой... А вот коллектив завода сухого льда добился того, на что и не рассчитывал: выдал льда больше на пятнадцать с половиной тонн, а жидкой углекислоты более чем на двести тонн!

Не мало для этого потрудился лучший машинист углекислотных установок А.И. Подлегаев, названный победителем трудового соревнования. Он прекрасно изучил технологию получения жидкой и твердой углекислоты и за короткий срок был переведен из аппаратчиков в машинисты 6-го разряда.

А. И. Подлегаев, возглавляя руководство сменой, всегда очень строго относился к расходованию сырья и материалов: на тонну готовой продукции расход у него был самый малый. За год его сменой было сэкономлено 1400 килограммов моноэтаноламина, 16 тысяч киловатт часов электроэнергии, 900 килограммов смазочных масел.

Добиваться хладокомбинату успехов помогли все те же, принимаемые на себя разными коллективами и работниками, повышенные обязательства.

Брали их на себя и успешно выполняли в этом году такие лучшие работники хладокомбината, как грузчики Борис Григорьевич Дубасов и Поликарп Семенович Гнатюк, старший товаровед Нина Васильевна Лабецкая, фризёрщик цеха мороженого Екатерина Сергеевна Кукушкина, слесарь Герман Сергеевич Монахов, машинист холодильной установки Виктор Арсентьевич Петров, мастер цеха мороженого Нина Васильевна Максимова, руководитель группы хранения мяса Павел Аввакумович Гутников, руководитель группы хранения масла Раиса Петровна Мишунина и другие.

С перевыполнением своих обязательств по главным пунктам окончил этот год и весь комбинат, выполнив план по промышленной продукции уже 23 декабря.

Несмотря на то, что сроки монтажа некоторого оборудования по-прежнему затягивались и не всегда по вине коллектива, за год все же было сделано столько, что хладокомбинату № 10 могли бы позавидовать многие родственные предприятия: были смонтированы поточно-механизированные линии МЛ-ОЛС, М6-ОЛВ по производству мороженого в вафельных стаканах, поточно-механизированная линия М6-ОЛБ по производству брикетного мороженого, два оросительных охладителя ОДД-200, два резервуара емкостью 16 тонн для хранения сиропа, два резервуара вертикальных 2-ОМБ-6,3 для хранения молока, пастеризатор ОЗП-2СЮ, кроме того, - три центробежных насоса типа 3-КВ, воздушный компрессор типа ВК-25, подвесные воздухоохладители в камерах охлажденного мяса.

Были расширены производственные площади, также занятые новым, лучшим оборудованием.

В то же время коллектив переоборудовал механические мастерские общей площадью 400 квадратных метров и установил в них новые станки...

Всего же в 1976 году на комбинате было введено в эксплуатацию 23 единицы нового технологического, холодильного и энергетического оборудования.

Все это техническое переоснащение незамедлительно дало свою высокую отдачу. Например, на поточно-механизированных линиях цеха мороженого вырабатывалось к концу года уже около 95 процентов мороженого от общего объема. Это было признано как факт того, что при производстве мороженого «совсем мало осталось ручного труда».

Знаков победителей соревнования 1976 года удостоились те, кто внес в успех комбината свой наиболее заметный вклад, в их числе Клавдия Егоровна Поликашкина, Пелагея Ивановна Лобанова, Виктор Михайлович Козлов — работники цеха мороженого; работник ОГМ Григорий Стефанович Дериглазов, кладовщик Раиса Петровна Мишунина, грузчик Леонид Александрович Богданов, товаровед Тамара Алексеевна Рожкова.

Получающие почетные звания лучших по профессии, победителей, ударников труда были людьми действительно заслуженными и уважаемыми.

Такой являлась в коллективе и лучшая по профессии фризёрщик цеха мороженого Нина Ивановна Кустова. На завод она пришла в 1970 году разнорабочей. Потом труженице с быстрыми, умелыми руками поручили работу на участке расфасовки, а с марта 1973 года она стала фризёрщиком, и здесь ей доверили бригаду рабочих по выработке мороженого в стаканчиках.

Пять лет всего прошло, а Кустову называли лучшей рабочей цеха. «Застрельщик всех добрых начинаний!» — говорили о ней. И это было справедливо, потому что Н. И. Кустова первой переняла опыт рабочих завода «Динамо», приняв встречный план-задание и выполнив 9-ю пятилетку на восемь месяцев раньше срока. Ежедневно свои задания она выполняла на сто двадцать процентов. При этом постоянно изыскивала новые резервы повышения производительности труда, а, находя их, делилась открытиями со всеми, особенно с молодежью, которой надо было подтягиваться хотя бы до уровня «средняков».

За отличную работу Н. И. Кустова неоднократно награждалась Почетными грамотами, премиями, не раз в соревновании за звание «Лучший рабочий» называлась победительницей. Причем, лучшей признавалась не только она, но и вся ее бригада, которая много раз занимала призовые места в заводском соревновании. Не случайно в мае 1976 года Нину Ивановну представили к почетному званию «Отличник социалистического соревнования РСФСР».

В 1976 году коллектив от души выразил поздравления своему руководителю — директору Николаю Феофановичу Вараксину, которого наградили орденом Трудового Красного Знамени.

Николай Феофанович всегда был в гуще дел, в том числе и общественных. Он, к примеру, возглавлял экономический совет хладокомбината и являлся в те годы членом правления Общества дружбы СССР — Сирия.

При Н. Ф. Вараксине на предприятии неуклонно повышалась производительность труда. За два последующих года по сравнению с итогами 1975 года рост производительности труда на комбинате поднимется еще на тринадцать процентов — и это окажется на треть больше задания.

Достигнуть этого станет возможно в результате четко налаженной работы во всех цехах, за счет продолжения самого серьезного технического перевооружения, внедрения научной организации труда. Все это позволит высвободить условную численность работающего персонала более чем на восемьдесят человек. О директоре в одной из характеристик писали: «Лично И. Ф. Вараксин за годы своего руководства внес большой вклад в реконструкцию холодильника и фабрики мороженого. На холодильнике температура в камерах за счет техмероприятий была понижена с минус 12 до минус 20 градусов».

На фабрике ручная выработка мороженого и вафельных стаканов была заменена машинами.

И. Ф. Вараксин активно участвует в рационализаторском движении, он является автором и инициатором внедрения технических предложений по механизации грузовых работ. С

его непосредственным участием был разработан и внедрен более совершенный метод механизированной укладки мяса в штабель и погрузки его на автомашины, что ускорило погрузку автотранспорта и выполнение заказов торговой сети. К тому же это сократило тяжелый ручной труд и повысило производительность труда грузчиков на двадцать процентов.

Этот метод стал внедряться и на других предприятиях Московской Городской конторы Росмясомолторга».

Техперевооружение хладокомбината продолжалось в 1977 году под знаменем соревнования в честь 60-летия Октября; были выполнены досрочно практически все важнейшие мероприятия: к примеру, раньше срока введены и смонтированы туннельная газовая печь по выпечке листовых вафель типа «Нагема», танки вертикальные для хранения смеси, накопительная емкость НЖУ-12 для получения жидкой углекислоты, зарядный агрегат ВАЗ, более производительные водяные насосы 3-К6М.

Был смонтирован также двухступенчатый холодильный агрегат 3-90/2500 производства ГДР.

В честь юбилея коллектив внес корректировки в прежний план, перенес с 1978 на 1977 юбилейный год и осуществил модернизацию заверточного автомата ОЗН с изменением метода соединения двух слоев этикетки из ламинированной бумаги для упаковки мороженого эскимо; изготовил кондукторы для погрузочно-разгрузочных операций с мясопродуктами с приведением к единому стандартному весу 190 килограммов — всего 350 штук; изготовил и смонтировал нестандартную воздушную завесу на дверь; переоборудовал систему молочных трубопроводов.

Все это дало возможность выполнять план по товарообороту и выработке товарной продукции досрочно.

Лучшими по своей профессии в этом году стали фризержик Александра Андреевна Емельянова, составитель смеси Мария Ивановна Иванова, фасовщики Вера Павловна Минаева и Анна Дмитриевна Балихина, слесарь Герман Сергеевич Монахов, бригадир машинистов Петр Федорович Ерошкин, старший товаровед Светлана Андреевна Брызгалова, старший кладовщик Клавдия Константиновна Иванова, а также экономист-финансист Мария Ивановна Сорокина и старший юрисконсульт Галина Ивановна Киселева.

Из руководящего состава отмечалась наиболее плодотворная работа заместителя начальника цеха — руководителя группы Анастасии Ивановны Стекольниковой, заместителя начальника цеха Раисы Николаевны Тюленевой, начальника цеха Нины Леонтьевны Трубниковой и заместителя директора Артура Львовича Шифляна.

Отдельно была поощрена отличная работа коллектива грузчиков, в который входили Рахмутулло Садулоев, Николай Иванович Давыдов, Алексей Иванович Баринев, Леонид Александрович Богданов. В своем докладе при подведении итогов директор комбината выразил им свою личную благодарность.

Портреты некоторых передовиков помещались на Доску почета хладокомбината. Удостоилась в этом году этой чести замечательная труженица предприятия фризержик цеха мороженого Анна Кондратьевна Козлова. На хладокомбинат она поступила в 1951 году, общий стаж ее работы составлял 26 лет, а в должности фризержика проработала она семь лет.

С тех пор, как ее узнали в коллективе, Анна Кондратьевна являлась одной из тех работниц, о которых говорили как о инициаторах соревнования, зачинателях трудовых вахт. Она неоднократно являлась инициатором патриотических начинаний в честь пышно организуемых в те годы партийных и профсоюзных форумов, в честь юбилеев страны. Отличало работницу и то, что она в числе первых подхватывала все начинания, которые рождались на предприятиях отрасли, всегда с желанием выезжала в другие коллективы, чтобы перенять передовой опыт, а потом, какое-то время спустя, в цехе открывалась школа передовых методов Козловой.

Именно умение применять на практике, в своей работе все передовое, что рождалось в промышленности, завидная трудоспособность, активная жизненная позиция сделали ее на комбинате лучшей работницей 9-ой пятилетки, за что она получила специальный почетный знак. Свою пятилетнюю программу она закончила раньше... на целый год—к 1 января 1975 года!

И в первом году новой пятилетки нормы выработки она довела к октябрю почти до ста тридцати процентов и завершила план года на два с половиной месяца раньше срока.

Разумеется, что А. К. Козлова называлась лучшей по профессии, награждалась Почетными грамотами. Наверное, немалое ее влияние было в том, что вся бригада, в которой она работала, стала инициатором нового начинания. Достигнув на выработке мороженого наивысшей производительности, бригада заявила:

— «Наш коллектив на линии ОМР добровольно просит пересмотреть нормы выработки в сторону повышения на всем участке!»

Такое проявление патриотизма, желание отличиться от других трудовой инициативой было в те годы явлением не таким уж редким.

Когда в мае 1977 года Анну Кондратьевну представили к званию «Отличник советской торговли», это никого не удивило, а радость — она была.

— «По заслугам отметили нашу Аннушку, — говорили о ней в бригаде, искренне поздравляя свою авторитетную подругу».

Не имея специального образования, А. К. Козлова стала на предприятии одним из тех специалистов, к голосу которых при решении важных задач обязательно прислушивались, как к голосу настоящего мастера.

Другой авторитетной работницей в коллективе фабрики была оператор цеха мороженого Клавдия Артемовна Давыдова. На комбинат она пришла в 1957 году. За время работы освоила все профессии в производстве выработки мороженого, как и другие передовицы цеха не жалела времени, чтобы освоить новую технику, а когда познавала тонкости производства, то передавала свои знания и опыт другим.

— «Давыдова является образцом дисциплинированности», — с уважением отзывались о ней работницы цеха.

Она на самом деле всегда была на хорошем счету, по ней равняли молодых, и Клавдия Артемовна, будучи одной из тех, кто первый получил почетный в те годы значок «Ударник коммунистического труда», всегда отзывчиво реагировала на любую просьбу научить человека работать так, как работала сама. Хотя достичь ее результатов было непросто. Недаром труженица была отмечена почетным знаком «Ударник 9-ой пятилетки».

В 1976 году она была названа лучшей по профессии, так как выполняла нормы на 120 и более процентов. В феврале 1977 года ее представили к медали «За трудовое отличие».

В 1978 году коллектив хладокомбината также досрочно выполнит свою программу. Этому способствовало то обстоятельство, что были введены в строй новые единицы оборудования. В частности, были смонтированы и введены в эксплуатацию линия ОЛВ по производству мороженого в станках, температурная машина ТМ-150, гомогенизатор ОГБМ-6000, восемь агрегатов ГПВ-160, эксгаустер ВЦМ № 5. Кроме того, был модернизирован карусельный эскимогернератор, проведена реконструкция первого этажа цеха мороженого; осуществлена реконструкция вентиляционной системы в цехе мороженого и в электрокарном цехе; введено в эксплуатацию четыре дополнительных погрузчика. Был перепланирован второй этаж вафельного отделения: сюда перенесли печь со второго этажа...

Как и всегда, была заметна и очень полезна деятельность БРИЗа, в которое входили А. П. Левин, А. П. Полибин, С. В. Кузьмин, С. Н. Струев, В. М. Козлов, В. М. Трещалов, Ф. В. Трашков, Я. В. Щербаков, Ю. А. Симонов.

С их помощью был автоматизирован процесс подогрева воды в котельной, что улучшило обслуживание, не позволяло воде перенагреваться сверх нормы, исключило вероятность ранения ожогами, и, конечно, это сэкономило расход воды. Была повышена надежность тестонасоса для продления его безремонтной работы; изготовлен станок для обрезки и удаления сторевшей обмотки из статоров электродвигателей. Даже когда новаторы предложили заменить бронзовую втулку на второпластовую, чтобы удлинить срок действия одного из насосов или выполнить проточку ручьев канатовоздушного шкива лифта на месте — и это было важно, ведь в первом случае удлинялся срок насоса, а во втором — был ликвидирован простой лифта.

Не было, в общем, предложений «неважных», все они оказывались полезными, ведь иные «мелочи», на которые много лет не обращали внимания или до которых не доходили руки, все же отнимали много нервов и лишних сил.

В 1978 году победителями соревнования становятся грузчик Л. А. Богданов, руководитель группы птицы А. И. Стекольников, газосварщик Г. С. Монахов, фризерики Л. Н. Бурмистрова, А. Я. Кайданова, слесарь Н. В. Крыгин, аппаратчик В. К. Токаева, начальник отдела кадров Г. М. Нестерова, начальник отдела снабжения М. Г. Кузьмин и другие.

К званию «Отличник советской торговли» в апреле 1978 года была представлена инженер-химик производственной лаборатории цеха мороженого Раиса Умяровна Кусова.

В торговле она проработала уже двадцать восемь лет, а на ныне занимаемой должности уже двадцать пять. Р. У. Кусова все эти годы на комбинате была заметной передовицей, когда работала и лаборантом, и бракером, а затем и в должности инженера-химика.

Все 25 лет своей работы она очень творчески подходила к выполнению обязанностей, помогая обеспечивать высокое качество мороженого при хранении в камерах и при отпуске в торговую сеть.

Принимала непосредственное участие в разработке широкого ассортимента мороженого с целью наиболее полного удовлетворения запросов населения и во внедрении передового опыта работы по хранению мороженого в камерах на поддонах, принимала участие в организации покупательских конференций.

Раису Умяровну всегда отличала исключительная добросовестность и требовательность к другим. Она не мирилась с теми, кто работал спустя рукава, часто выступала на собраниях, являлась примером для молодежи. Многим она стала доброй наставницей.

Также доброй наставницей и отличной производственницей, освоившей свою работу досконально, была старший продавец гастрономического отдела М. И. Иванова. В торговле она начала работать в конце сороковых годов, а в магазин № 1 предприятия пришла в 1960 году, и с тех пор снискала славу одной из самых чутких к покупателям работниц, которая не раз заслуживала благодарности, занесенные в трудовую книжку. Ударник труда, имеющая звание «Отличник советской торговли», она четыре раза — с 1976 по 1979 годы награждалась знаком «Победитель социалистического соревнования». И в том, что секция, в которой работала М. И. Иванова, носила высокое звание «Отличного обслуживания», конечно же, была весомая доля и ее личного вклада.

Самыми стойкими по высокой производительности труда на комбинате являлись победитель соревнования 1975 года оператор цеха мороженого Екатерина Сергеевна Кукушкина, лучший по профессии фризерики цеха мороженого Людмила Михайловна Суслова, победитель соревнования 1976 года укладчик-упаковщик цеха мороженого Валентина Дмитриевна Саблукова, победитель соревнования 1977 года оператор цеха мороженого Александра Алексеевна Емельянова: все они уже почти выполнили свои пятилетние задания, все носили звание «Ударник 10-й пятилетки».

В ряду лучших представителей коллектива стояли и такие работники, победители трудовых ударных вахт, как бригадир электрогазосварщиков Г. С. Монахов, машинист холодильных установок цеха сухого льда В. С. Иванов, бригадир грузчиков экспедиции мороженого А. В.

Мишутин, мойщик цеха мороженого М. С. Нагубнева, фасовщик мороженого Т. П. Дранеева, мастер цеха мороженого Н. П. Воронова, грузчик технологического цеха С. М. Парфенов.

Победителями соревнования 1979 года были названы, с присвоением грамот, машинист холодильной установки цеха сухого льда Виктор Михайлович Хайлов, грузчик технологического цеха Николай Иванович Давыдов, фрезеровщик ОГМ Виктор Федорович Сафронов, грузчик экспедиции мороженого Константин Викторович Касаткин, фризёрщики цеха мороженого Людмила Николаевна Бурмистрова и Нина Ивановна Кустова, аппаратчик цеха мороженого Вера Константиновна Токаева.

Лучшей по результатам работы и достижению экономии называлась бригада Петра Федоровича Брошкина, известная тем, что качественно и досрочно проводила ремонты компрессоров 3-У ГМ и очень качественно монтировала льдогенераторы. Бригада активно занималась рационализацией, ее предложения были направлены на экономию сырьевых и энергетических ресурсов, на улучшение условий труда и техники безопасности.

Техническое творчество в коллективах давно стало нормой жизни, но некоторые идеи новаторов просто удивляли своей оригинальностью. Так, рационализатор А. П. Левин для улучшения проверки линий от термометров сопротивления до усилителя решил установить на лицевой панели машины «Амур» дополнительно еще один тумблер — типа ТП1-2. Решил и сделал. Это позволило проверять на линии любую точку, исправность работы теперь наблюдалась на показывающем приборе машины «Амур»: стоило только включить этот тумблер.

— Как до этого не додумались институты? Ведь это так просто! — отзывались об этой работе.

И такие, вроде бы немудреные предложения работники комбината подавали на самых разных участках и в основном сами же их внедряли. В. М. Помазков предложил сделать врезку обратной линии пастеризатора ниже инжекторного бачка, что позволило значительно реже подпитывать бачок.

— «Вот вам экономия и ресурсов, и времени! — сказал он, — все очень просто!»

Так же «просто» оказалось, когда рационализатор С. Н. Струев сделал на верхних крышках насосов «ОФИ» первой и второй ступеней разгрузочные канавки не только на нагнетательном, но и на всасывающем патрубке. Одну из НИХ теперь закрывали по мере надобности специальной заглушкой из второпласста...

Н. В. Крыгин предложил на гомогенизаторе вытачивать новые сальниковые втулки и поставить уплотнительные кольца из текстолита, а кроме того, набивать вместо пластмассовых колец обыкновенную сальниковую набивку, пропитанную воском и... сливочным маслом.

— Использовать в качестве смазок на механизмы сливочное масло — это уж слишком, — посмеивались работники цеха. Но и эта «сверхпростота» позволила не допустить простоев агрегата.

А. Ф. Елисеев, когда на его электропогрузчике ЭП-02 испортился тормозной цилиндр, не долго думал, а попросил цилиндр погрузчика другой модели, который уже списали.

— «Если сможешь приспособить — считай, премия тебе обеспечена», — пообещали ему.

Елисеев сам изготовил новый кронштейн, на него закрепил другой цилиндр, проверил его в работе на своей «машине» и, таким образом, через несколько дней ОН уже наверстал упущенное время по грузообороту.

Такие же технические идеи на каждом участке рождались десятками. Их и рацпредложениями-то назвать было нельзя, но все они, в конечном итоге, позволяли работать, не останавливаясь, всему комбинату, как надежному, высокоорганизованному и высокотехнологизированному предприятию.

Так, к примеру, судя по справке БРИЗа тех лет, касающейся проекта внедрения ряда техновинок, «предлагаются приспособления для снятия подшипников, шкивов и муфт, которые сокращают значительное время, создают удобства в работе и позволяют производить

работу качественно и быстро. Для удобства работы в камерах предлагается укоротить раму электрокары на 250 мм и расстояние между колес уменьшить на столько же. Предлагается заменить старый теплообменник для охлаждения флегмы, циркулирующий на тарелках абсорбера, новым, измененной конструкции, изготовив своими силами. Предлагается смонтировать новую отсосную линию из двух промсосудов при переходе на подачу жидкости в НЖУ. Предлагается изменить конструкцию основного узла резервной машины ОМР, для чего изготовить новые щечки из СЗ толщиной 8 мм, направляющие планки из швеллера № 12. Предлагается изготовить подъемное устройство для безопасной работы электромоторов при замене арматур, ламп и снятие электродвигателей, установленных на высоте более двух метров. Предлагается установить выключатель на силовой щит винтового компрессора. Предлагается возвращать рассол NaCl после Na — катионовых фильтров в приемнике рассола для дальнейшего использования его в работе...»

Все эти предложения были внедрены в 1979 году, и авторами их являлись Ю.А. Симонов, В. М. Трещалов, Г. С. Монахов, А. П. Брыков, Н. Л. Трубникова, П. Ф. Ерошкин, В. П. Политов, И. Г. Крыгин, С. М. Дунаев, Е. И. Трофимов, А. П. Левин, А. А. Полибин, В. А. Федоров.

С помощью этих замечательных специалистов своего дела в 1979 году продолжалась реконструкция первого этажа цеха мороженого с заменой оборудования, были смонтированы и пущены в эксплуатацию линия М6-ОЛВ производительностью 450 кг/час; эксгаустер Ц10-28 № 5, вакуум-насос ВВН34, две градирни ГПВ-160 и две градирни ККТ-50, оборудован соле-растворный узел и другое.

Всегда очень внимательным к технически грамотным работникам был директор предприятия Н. Ф. Вараксин, впрочем, на каждом участке комбината о нем можно было услышать самые добрые слова за его обходительность с людьми —от инженеров до грузчиков.

В 1978 году под его руководством коллектив выполнил план по оптовому товарообороту еще в ноябре, и также досрочно по мороженому и сухому льду, по реализации продукции. За эти успехи в марте 1979 года Николаю Феофановичу было присвоено звание «Отличник советской торговли».

Вскоре он уступит свой пост другому руководителю. Но напоследок еще успеет для облегчения труда рабочих выбить для комбината дополнительно три электропогрузчика «ЭП-103» и четыре электрокары «ЭТМ-1000».

Двенадцать лет, которые он отдал хладокомбинату, были годами его очень плодотворного, старательного труда. Уходя, Н. Ф. Вараксин оставил о себе самую благодарную память.

ГЛАВА 2 ПРОБЛЕМЫ, ТРЕБУЮЩИЕ РЕШЕНИЙ

Исполняющим обязанности директора (а потом и директором хладокомбината № 10) был назначен главный инженер Алексей Васильевич Немцев.

В своей деятельности новый руководитель, приверженец всех лучших традиций комбината, уже немало сил и души вложивший в его реконструкцию, взял курс на увеличение выработки более трудоемких сортов мороженого, на увеличение выпуска вафельной продукции, на повышение качества и достижение самых лучших вкусовых свойств мороженого, давая «добро» на широкое использование более дорогого молочного сырья — сухих сливок, сгущенного молока и тому подобного.

Но как раз в этот период потребовали к себе более пристального внимания и проблемы технологического цеха. В Союз поступало очень много импортных продуктов: масло из Франции, птица из Венгрии, баранина из Монголии и другое. Стало в какой-то степени неожиданным, что от потребителей пошло больше претензий. С одной стороны, это указывало на слиш-

ком «нежный» товар, а, с другой, — что технология и требования к качеству, обработке и транспортировке у отечественных холодильников были уже выше, во всяком случае, на хладокомбинате № 10 это подметили очень точно.

Работа по заморозке и хранению здесь была поставлена на приличествующую его доброй марке высоту. Поддерживая марку комбината, директор А. В. Немцев адресовал претензии по импортной продукции Импортной конторе и Управлению железной дороги. Зная высокую степень соблюдения технологического режима хранения продуктов на хладокомбинате № 10, его требования, с ними согласились безоговорочно. Меры были приняты, и грузы «слабые», не готовые к хранению без того, чтобы сохранять товарные качества, резко сократились.

Терять время на недоброкачественную продукцию, когда коллектив вышел на рубежи реализации товаров свыше 20 тысяч тонн, уже было бы слишком накладно.

Мероприятия по реконструкции хладокомбината, проведенные в последние годы, оказались очень своевременными, поскольку руководство страны приступило к осуществлению, так называемой, «Продовольственной программы», главной целью которой было: наконец, удовлетворить население страны во всех видах дефицитных продуктов, продуктов первой необходимости, а именно такие товары хранил и реализовывал Московский хладокомбинат № 10.

Уже в первый год новой пятилетки, которую работники комбината смело могли бы назвать «пятилеткой повышенного снабжения продуктами широкого ассортимента населения Москвы», потребуется со стороны комбината мясных продуктов на 4700 тонн больше, чем в минувшем, на 1300 тонн больше сливочного масла и на 1800 тонн больше мороженого; всего же реализовать для населения: мясопродуктов не менее 72000 тонн, молокопродуктов не менее 23000 тонн, яйцепродуктов 500 тонн, мороженого 11000 тонн, обеспечив всех поставок свыше 203000 тонн. На рубеж поставок свыше двадцати тысяч тонн комбинат вышел в 1980 году, реализовав продукции 20283,1 тонны, для этого за год ему пришлось нарастить объем реализуемых товаров сразу почти на 1900 тонн.

За досрочное выполнение плановых заданий и успешное наращивание мощностей хладокомбинат был отмечен одной из призовых денежных премий. Трое работников коллектива получили государственные награды.

Ордена Трудового Красного Знамени была удостоена фризёрщик цеха мороженого Людмила Николаевна Бурмистрова, ордена «Знак Почета» удостоен слесарь цеха сухого льда Сергей Федорович Жуликов и медалью «За трудовую доблесть» награжден грузчик технологического цеха Николай Иванович Давыдов.

Л. Н. Бурмистрова еще в 1970 году была награждена медалью «За доблестный труд». В цехе она работала с 1955 года, освоила смежные профессии по производству мороженого: фасовщика, оператора, фризёрщика. Много умения и знаний вкладывала она в освоение и внедрение новой техники, в подготовку рабочих на новых автоматах.

Людмила Николаевна являлась настоящей ударницей труда, выполняя норму на 130 процентов, недаром награждалась она и знаками победителя соцсоревнования в 1978 и 1979 годах.

Наставник молодежи, она неоднократно избиралась членом цехового комитета профсоюзов. И вручение ей ордена Трудового Красного Знамени всеми было воспринято как вполне справедливый факт.

С. Ф. Жуликов был известным ветераном труда, был так же награжден - медалью «За доблестный труд» в 1970 году. Бывший фронтовик, он имел восемь медалей за боевые заслуги в период войны и орден Отечественной войны II степени, врученный ему в годовщину Победы. На хладокомбинат он пришел в 1962 году слесарем по ремонту оборудования в цех сухого льда. Своим ударным трудом в последующие годы внес большой вклад в эффективное использование оборудования по производству жидкой углекислоты и сухого льда. Постоянно был в гуще дел, перевыполнял план, был ударником труда и по заслугам был удостоен звания «Отличник советской торговли».

Разумеется, такой человек не мог не быть в центре внимания молодежи, для многих он стал добрым наставником, обучил только за последние пять лет двенадцать рабочих. Он являлся секретарем парторганизации отдела главного механика, что в те годы характеризовало человека только с самой положительной стороны.

О работе специалиста П. С. Жуликова писали: «Безаварийная работа оборудования цеха льда и котельной, обслуживаемого им, позволила досрочно выполнить 5-летнее задание по производству жидкой углекислоты и сухого льда в количестве 18494 тонны к 5 сентября 1980 года и перевыполнить на 1017 тонн, сэкономить условного топлива в количестве 1314,1 тонны...»

Награжденный медалью «За трудовую доблесть» Н. И. Давыдов на комбинате работал с 1959 года. Начав грузчиком, он в совершенстве освоил работу механизатора на погрузочно-разгрузочных работах, через два года стал бригадиром. Пятилетку 1975 — 1980 годов окончил еще 1 апреля 1980 года, был победителем соревнования 1979 года.

Победителями соревнования в 1980 году стали бригадир электрогазосварщиков Герман Сергеевич Монахов, машинист холодильных установок цеха сухого льда Виктор Спиридонович Иванов, бригадир грузчиков экспедиции мороженого Александр Васильевич Мишутин, фасовщик цеха мороженого Тамара Петровна Воронова, мойщик цеха мороженого Мария Сергеевна Нагубнева и грузчик технологического цеха Сергей Моисеевич Парфенов. Отличились в пятилетке также операторы А. А. Емельянова, Е. С. Кукушкина, фризёрщик Л. И. Суслова, укладчик-упаковщик Т. П. Саблук.

Объемы поступивших на холодильник комбината грузов в 1981 году увеличатся почти на 5 тысяч тонн. И это был фантастически быстрый скачок вперед. Однако в связи с увеличением производственных мощностей по выработке продукции в начале восьмидесятых наметилась тенденция снижения объемов услуг по хранению.

Это было вызвано тем, что такие услуги, в основном по хранению мясопродуктов, уже в увеличенном объеме могли предложить и другие предприятия, осуществившие свои реконструкции или новое строительство: например, Жуковский, Орехово-зубовский, Серпуховский, Подольский и другие холодильники. Впрочем, это также касалось и молочных консервов, масла сливочного, меланжа, жиров, сухого молока и так далее.

Другие холодильники также выпускали и сухой лед, и мороженое. Конкуренции в те годы практически не было, все имели свои районы сбыта, но проблемы были у всех, в том числе свои трудности и на хладокомбинате № 10.

Не всегда удавалось легко реализовать свою продукцию, особенно когда увеличивался выпуск мороженого не в вафельных, а бумажных стаканчиках. Покупатели, порой не видя в киосках ассортимента любимого мороженого, недоумевали: почему его нет?

Разве задумывались москвичи, что на хладокомбинатах, превратившихся в крупные промышленные предприятия, как и всюду по стране существуют свои проблемы с нехваткой то одного, то другого.

Не могли они знать и того, что нехватка дешевого мороженого, например, сливочных и фруктовых сортов, была вызвана тем, что коллектив был вынужден вырабатывать дорогостоящие пломбирные сорта из-за дефицита молочного сырья, из-за того, что на хладокомбинате шла бесконечная реконструкция.

Потребители привыкали, что мороженое становилось все вкуснее, все разнообразнее, и они не хотели знать причин дефицита. Поэтому руководство всегда было обеспокоено невыполнением плана по тем продуктам, которые больше всего нравились покупателю.

Но, опять же, для этого-то и велась реконструкция. А в ней не всегда и не все шло достаточно гладко. Так, в 1981 году задержался пуск в эксплуатацию по техническим причинам линии ОМР по производству мороженого «Лакомка» и «Ленинградское». Приходилось увеличивать выпуск пломбирных сортов; сливочных и молочных выпускалось поменьше. Надо было

подтянуть план и по выпуску мороженого фруктового, для этого пока еще не удалось добиться необходимого температурного режима и... сетки для протирки фруктов.

Досадных мелочей, мешающих быстрее двигаться вперед, тоже пока хватало. Однако это были обычные будни. Лишь постоянное техническое перевооружение позволяло комбинату работать, и когда оно задерживалось, обязательно случались какие-нибудь серьезные аварии, а значит—простои. Даже самый передовой на предприятии компрессорный цех, много делающий для ритмичного обеспечения хладоснабжения технологического цеха и цеха мороженого, летом 1981 года стал виновником простоев.

В течение всего лета не смогли добиться температурно-влажностного режима в камерах технологического цеха, и в результате этого было забраковано восемь тонн мороженого.

То, что еще пятилетку назад казалось настоящим прогрессом, сегодня устаревало, работники вновь начинали ощущать слишком большое напряжение. Например, женщины, работающие на линии выпуска той же «Лакомки», очень уставали за смену; здесь с нетерпением ждали решения вопроса о внедрении второй линии «Лакомки». Механизация ручного труда на участке потребовала своего обновления.

Заказанные объемы мороженого часто по-прежнему приходилось вырабатывать «штурмом» —в выходные дни. За первый год 11-ой пятилетки таким способом его будет выработано 273 тонны. Всего же в выходные дни придется отработать более двенадцати тысяч человеко-часов. Это было много, но пока от этого отказаться было все же невозможно.

Но жизнь шла своим чередом, переоснащались цеха, коллектив брал повышенные обязательства и всегда надеялся, что со временем сможет легко удовлетворить всех потребителей разными продуктами на любой вкус, надеялся, что и работать, и жить ему в скором времени станет намного легче.

В предшествующем пятилетии в результате трудной реконструкции несколько ослабло внимание к благоустройству территории, к ее чистоте. Кроме находящихся в хорошем состоянии цеха сухого льда и цеха мороженого, все остальные участки предприятия требовали улучшения в этой работе. И вскоре, подхватив призыв передовых предприятий «За высокую культуру производства!», руководители цехов Л. М. Кириллов, В. А. Михайлов, главный энергетик М. И. Шаповалов, главный механик Э. П. Остапенко, главный инженер Ф. И. Андросов, заместитель главного инженера Ю. Н. Кожевников, а также руководитель участка благоустройства П. В. Туртанов получили соответствующие инструкции для наведения на комбинате порядка в соответствии с требованием нового времени.

ГЛАВА 3

ПЕРСЕКТИВА И БУДНИ

В этот период началась разработка проекта и вскоре были выделены деньги на строительство санитарно-бытового корпуса и очистных сооружений, на реконструкцию цеха сухого льда, вафельного цеха, на дополнительные единицы погрузочно-разгрузочных механизмов и, конечно, нового оборудования реконструируемых цехов.

Хладокомбинату были обещаны компрессоры сухоледные и ресиверы аммиачные, линии для цеха мороженого О АД, ОЛЕ и линии для мороженого в шоколадной глазури, молочные танки, выполненные из нержавеющей стали.

Коренным образом предстояло реконструировать цех сухого льда с заменой устаревшего оборудования на более современное и прогрессивное по экономичности и производительности. Дело в том, что за старением оборудования в цехе последовали часто непредвиденные и очень значительные расходы, например, уже намного превышала уровень минувших лет стоимость тонны пара: результатом и стало увеличение расхода газа, электроэнергии, а это резко ухудшало экономические показатели и всех других цехов...

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.