

А.В. Манин-Уралец



**Подвиг заводов Том 45.
Таганский
мясоперерабатывающий
1928-1970**

А.В. Манин-Уралец Подвиг заводов Том 45. Таганский мясоперерабатывающий 1928-1970

*<https://litres.ru/74617144>
SelfPub; 2026*

Аннотация

Московское мясоперерабатывающее предприятие ОАО «ТАМП» за 75 лет своего развития в Москве (в книге раскрыта история завода 1928 - 2003 годов) из небольшой птицефабрики выросло к началу 2000-х годов в самый современный мясоперерабатывающий завод столицы, производящий в сутки до 80 тонн продукции богатейшего ассортимента, равного мировому уровню. Годы становления и роста предприятия сопровождались малыми и крупными реконструкциями, в том числе строительством нового цеха, где шло производство так называемой «кремлевской» продукции с «кремлевским» ассортиментом.

Разительные перемены произошли на заводе и в самое трудное для коллектива десятилетие в условиях чрезвычайно жестких «рыночных реформ»: он становится образцовым по многим

позициям среди всех мясоперерабатывающих предприятий России.

А.В. Манин-Уралец

Подвиг заводов

Том 45. Таганский

мясоперерабатывающий

1928-1970

ВВЕДЕНИЕ

В работе над созданием летописной истории ОАО «Таганский мясоперерабатывающий завод» города Москвы автором А. В. Маниным-Уральцем использовались документы Центрального муниципального архива г. Москвы (фонд № 2289); документы текущего архива ОАО «Таганский мясоперерабатывающий завод»; научно-технические материалы; материалы обоснования «Бизнес-плана» завода за 1990—1995 гг.; воспоминания ветеранов и интервью с ведущими специалистами завода.

Литзапись воспоминаний ветеранов завода, использованная в части II, главе 3, осуществлена членом Московской писательской организации Союза писателей России В. П. Зуевым.

Редакционный общественный совет предприятия в 2003 году представляли: А. А. Столяров, В. Я. Гуйман, Г. В. Ильина, Г. И. Ярмухаметова, В. Б. Козлов (председатель).

Завод, ты нынче юбиляр,
Была дорога не простой,
Ты никогда не будешь стар,
Пока мы молоды душой.
И пусть тобой из года в год
Не перестанут восхищаться!
Желаем мы тебе, завод,
Чтоб в сто ты выглядел на двадцать.
(А. А. Столяров)

ОГЛАВЛЕНИЕ ВСЕХ РАЗДЕЛОВ ИСТОРИИ ЗАВОДА:

Таганскому мясоперерабатывающему заводу — 75
ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

ВЕХИ

ГЛАВА 1

Становление Московского птицекомбината, в конце 1920-х годов, в 1930-е годы и работа во время Великой Отечественной войны

ГЛАВА 2

В пятилетке восстановления народного хозяйства 1946—1950 годов

ГЛАВА 3

Трудности роста и свершения комбината в 1951—1958 годы и в период «семилетки» 1959—1965 годов

ЧАСТЬ ВТОРАЯ

ОБРАЗЦОВЫЙ КОЛЛЕКТИВ

ГЛАВА 1

Вклад Московского птицекомбината в развитие производственно-технической базы мясной и молочной промышленности: 1966—1970 годы

ГЛАВА 2

Строительство мощного колбасно-кулинарного цеха, современный ассортимент продукции (период 1971—1975 годов)

ГЛАВА 3

Воспоминания ветеранов АО «ТАМП» об условиях труда и жизни в период их поступления на работу и до этапа кризиса «Перестройки».

ТАГАНСКОМУ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕМУ ЗАВОДУ - 75

(Опыт, воля и выверенная стратегия. Вступительное слово генерального директора Акционерного общества «ТАМП» В. Б. Козлова, 2003 г.)

В настоящее время Таганский мясоперерабатывающий

завод - это учрежденное коллективом предприятия Открытое акционерное общество «ТАМП», ежедневно поставляющее на столы москвичей и жителей Центральной России 75-80 тонн продукции мясопереработки.

Это предприятие, обладающее гибкой технологией с возможностью оперативно - до двух суток - реагировать на изменение потребностей города в мясной продукции.

Таганский мясоперерабатывающий завод - единственное предприятие в Москве, располагающее собственной бойней и производящее высококачественную, экологически чистую продукцию с добавлением парного мяса и в натуральных оболочках.

Продукция ОАО «ТАМП» нескольких десятков видов продается в 1500 магазинах.

На предприятии выпускается большой спектр продукции, рассчитанный на все слои населения, - от ливерных колбас до дарницкого балыка и сырокопченых элитных колбас.

По многим позициям в области хозяйствования ОАО «ТАМП» является в России образцовым.

Способность коллектива работать на уровне мировых стандартов закладывалась в то время, когда предприятие, являясь единственным в Москве комбинатом по переработке птицы, от пятилетки к пятилетке внедряло в своих цехах новые технологии, двигалось путем реконструкций и техперевооружения, закладывая базу для мощного завода по выпуску широкого ассортимента мясной продукции, колбас-

ных изделий.

Организованная в 1928 году постановлением Совета народных комиссаров СССР, Московская птицефабрика на участке, озелененном липами и кленами, в 4,7 гектара, построила убойный цех птицы, два откормочных цеха, мельницу для зерна и кормоцеха. Мощность фабрики составляла 9 тонн мяса птицы в смену.

В 1936 году фабрика стала именоваться Московским головным птицекомбинатом, число работников вскоре достигло 250 человек. И до начала 1973 года на комбинате производился убой птицы в количестве 40 тонн в сутки.

Развитие города Москвы и расширение ее границ привели к тому, что птицекомбинат, строившийся на окраине, оказался практически в центре столицы. Решением правительства города, убой и переработка птицы, как экологически небезопасное производство, был прекращен и вынесен за пределы московской кольцевой автомобильной дороги.

В 1973 году был пущен в эксплуатацию мясоперерабатывающий колбасно-кулинарный корпус мощностью 16 тонн производимой продукции в смену.

Это был грандиозный по тем временам этап реконструкции. К концу 1975 года было освоено более 16400 квадратных метров площадей, внедрено семнадцать поточно-механизированных и автоматических линий, значительное количество передового технологического оборудования, комплексно механизировано семь участков.

Всего на комбинате функционировало около 1000 единиц оборудования, и три четвертых из этого количества - нового, главным образом, - в основном производстве.

Отличительной чертой этих лет стало улучшение условий труда, повышение санитарной гигиены. Производительность труда увеличилась на 64 процента, объем производства возрос почти до 80 процентов.

Было освоено в производстве тридцать видов новой продукции!

Коллективу завода постоянно присуждалось Переходящее Красное знамя Министерства мясной и молочной промышленности СССР, РСФСР и ЦК профсоюза рабочих пищевой промышленности. Иначе говоря, это знамя попросту не выходило за пределы завода.

В 1985 году, дополнительно к имеющимся мощностям, был построен и введен в эксплуатацию новый, отдельно стоящий корпус, включивший в себя переработку скота (6 тонн мяса в смену) и производство колбасных изделий (2,0 тонны в смену), так называемый, «диетический цех» - для производства продукции высшего качества из парного мяса.

Но началось непредсказуемое время Перестройки. Переработка скота стала убыточной. Только стоимость воды для технологических целей увеличила себестоимость на 20 процентов. Ведь завод работал в самой что ни на есть черте города! Задумались: переходить на мороженое сырье? Но у завода есть история, есть традиции, доверие москвичей.

И пусть скот приходится доставлять из Ростова, из Волгограда, пусть это дороже, чем привезти замороженный брикет из Аргентины, все же на заводе не стали сворачивать производство элитных колбас, других видов продукции.

Это было очень большой жертвой со стороны коллектива завода. Помощь правительства практически была сведена на нет, и предприятие - к тому времени с новым названием: Таганский мясоперерабатывающий завод - оказалось в очень тяжелом положении.

Была поставлена конкретная цель: превратить завод в современное, высокотехнологическое и конкурентоспособное предприятие.

Осуществить это оказалось чрезвычайно трудно. Наступила эпоха рыночных реформ. С самого начала стало ясно, что, в большинстве своем, предприятия отрасли не готовы к конкуренции с западными поставщиками мясопродуктов, из-за высокого морального и физического износа оборудования. Требовалось проведение масштабных мероприятий по реконструкции и модернизации производства. Многие предприятия вынуждены были остановиться на реконструкцию и техперевооружение. Но макроэкономическая ситуация в указанный триод была неблагоприятной для остановки производства.

В результате многие предприятия оказались не в состоянии осуществлять выпуск продукции в прежних объемах, были вынуждены либо сократить производство, либо пере-

профилировать его на менее сложное и капиталоемкое.

Экономический и банковский кризис больно ударил также и по Таганскому мясоперерабатывающему заводу, были уменьшены оборотные средства, снижена зарплата; особенно сильно (казалась на хозяйственно-финансовой деятельности, так называемая, курсовая разница доллара.

В этих условиях перспективы развития имели лишь те предприятия, которые смогли осуществить реконструкцию и перевооружение без остановки производства.

Необходимым, условием дальнейшего роста завода стало наличие двух факторов: во-первых, - четко разработанной программы развития и, во-вторых, - слаженной команды высокопрофессиональных специалистов, менеджеров, их воля, опыт, знание производства, умение заглядывать далеко вперед.

С целью создания предприятия по выработке высококачественной мясной продукции, не уступающей лучшим мировым аналогам, с целью приведения технического оснащения производства в соответствие со всеми требованиями, предъявляемыми городскими инспектирующими организациями, в ОАО «ТАМП» была разработана перспективная программа реконструкции, технического перевооружения и нового строительства до 2000 года.

Главной стратегией производства избирается следующее: будучи старейшим предприятием отрасли в Московском регионе и обладая отработанными технологиями, Таганский

мясоперерабатывающий завод должен придерживаться традиций российской мясоперерабатывающей промышленности.

На предприятии должен производиться широкий спектр исконно русских сортов колбас и копченостей по проверенным временем технологиям. К традиционному ассортименту должны добавляться новые марки деликатесов, копченостей и колбасных изделий.

Для этого - становилось необходимым увеличить переработку отечественного мяса сырья и скота из Пензенской, Волгоградской, Московской, Саратовской областей.

Никакие запреты губернаторов не могут остановить поток мяса сырья, поставщики знают, что завод своевременно с ними рассчитается, поскольку остается единственным в Москве заводом по выпуску продукции из свежего, парного мяса.

Главным критерием закупки сырья для завода остается его качество. Сырье закупается напрямую как у российских, так и у европейских производителей.

Наряду с экологически чистыми натуральными оболочками, широко применяемыми в производстве продукции, используются и современные искусственные оболочки, преимуществами которых являются низкая стоимость, по сравнению с натуральными, и возможность стандартизации технологических процессов. В производстве применяются специи и пищевые добавки. Поставщиками специй, добавок и

искусственных оболочек, в основном, являются ведущие европейские производители.

Предприятие проводит политику закупок сырья и оборудования, обеспечивающую отсутствие зависимости от определенного поставщика. Таким образом, повышается маневренность производства. Кроме этого, при выборе оборудования специалисты ОАО «ТАМП» обращают внимание на авторитет производителя в данной области (как правило, это лидеры в области промышленного машиностроения), технические характеристики и только потом - на цену.

Таковы были, вкратце, основные стратегические пункты плана. И все они были реализованы.

Были построены новые корпуса: цех мойки тары, компрессорная, электростанция, административный корпус, подстанция, были реконструированы котельная, питомник для собак, весовые, гараж, склады. Введена в эксплуатацию система комплексного компьютерного обеспечения предприятия, соответствующая последнему слову техники для оперативного планирования сбыта и управления. Полностью заменено оборудование - на современные импортные и отечественные образцы.

В двух цехах организовано производство сырокопченых колбас.

Построено несколько продовольственных магазинов в Юго- Восточном округе.

Сегодня коллектив говорит: «Большое спасибо!» руково-

дителям фирм Шульте, Шаллер, Бегарат, Чизхольм, НВЛ, Кюко, которые внесли наибольший вклад в развитие завода.

«Большое спасибо!» говорит коллектив строителям и, прежде всего, генеральному директору фирмы «Монтаж-стройиндустрия», заслуженному строителю России Алексею Александровичу Капусткину, который с 1971 года непрерывно вел строительство и реконструкцию завода, наряду с такими объектами, как завод «Серп и Молот», Московский зоопарк и Храм Христа Спасителя.

Очень благодарны в коллективе за поддержку завода в его начинаниях мэру города Москвы Юрию Михайловичу Лужкову.

Надо отметить, что в 1993 году под патронажем мэра Москвы построена и введена в эксплуатацию пекарня мощностью 200 килограммов хлебобулочных изделий в час.

В 1995 году на заводе было открыто также собственное производство по этикированию и маркировке продукции (мощность 20 миллионов метров в год), обеспечивающее современное оформление как собственной продукции, так и продукции многих других предприятий отрасли.

Очень большое внимание на ОАО «ТАМП» уделяется повышению качества продукции, ее упаковке и оформлению.

Основными направлениями разработок являются: повышение стабильности производства, качества и экологической чистоты продукции, расширение ее ассортимента за счет увеличения доли оригинальных фирменных видов, ис-

пользования сочетаний мяса с широким спектром овощей и пряностей.

Это также внедрение новых технологий, позволяющих сократить затраты на производство и длительность цикла изготовления продукции без ущерба для ее качества, увеличение сроков хранения производимых изделий без ухудшения их потребительских свойств с помощью применения современных видов оболочек и упаковок, придание продукции конкурентоспособного товарного вида, оригинальных форм, индивидуальности, неординарности.

Большое значение придается и контролю качества продукции. На предприятии функционирует пооперационная система контроля качества, основанная на жестких внутренних стандартах, регламентирующих периодичность, маршрутные точки и методологию контроля. Соблюдение указанных стандартов является основой стабильности качества, и по этой причине постоянно находится под жестким контролем технологических служб предприятия.

Контроль качества осуществляется по всему ходу технологического процесса и включает в себя: входной контроль сырья и материалов по показателям качества (микробиологическим, физико-химическим показателям, свежести, соответствия условиям действующих стандартов); пооперационный контроль качества продукции по ходу всего технологического процесса; выходной контроль готовой продукции.

Осуществляется контроль органолептическим и лабора-

торным. методами (определяются бактериологические, физико-химические показатели).

Проводится тщательный анализ дефектов и проведение мероприятий по их устранению и недопущению.

На предприятии внедрен жесткий профилактический контроль соответствия продукции медико-биологическим требованиям и нормам качества по безопасности.

Внедрены современные элементы прогнозирования производственного процесса, такие как анализ показателей, влияющих на качество продукции (содержание белка, влаги, pH).

Внедрены экспресс-методы контроля, позволяющие уменьшить степень риска производства нестандартной продукции и своевременно скорректировать технологический процесс.

Тем самым, предприятие последовательно осуществляет программу автоматизации контроля качества продукции.

Специалисты АО «ТАМП» исследуют рынок продуктов мясопереработки следующими методами: путем опросов представителей торговых предприятий; посредством анализа состояния производства и реализации продукции конкурентов; с помощью анализа статистических данных; путем привлечения к маркетинговым исследованиям собственных специалистов и проведения пробных продаж.

Регулярно проводятся опросы дистрибьюторов, при которых последние выражают свое мнение о продукции предпри-

ятия по следующим вопросам: качество и ассортимент продукции; упаковка и расфасовка; рекламная поддержка продаж; графики поставок и оплаты; привлекательность новой продукции для потребителей.

В результате проводимых ежеквартально консультаций вырабатываются мероприятия по корректировке производственной и маркетинговой стратегии ОАО «ТАМП».

Что выгодно отличает продукцию нашего предприятия, так это то, что она наиболее предпочтительна для потребительской сети ресторанов.

Царица ресторанных закусок - мясное ассорти. Если ресторан держит марку во всем, то поставщика колбас и ветчин он должен искать не на ближайшем оптовом рынке, а среди производителей, выпускающих продукцию из свежего, охлажденного мяса.

И вряд ли мы ошибемся, если предположим, что в поставщиках у большинства «пятизвездочных» ресторанов ходит Таганский мясоперерабатывающий завод. И все потому, что и сегодня это единственный московский завод, имеющий собственный убойный цех, выпускающий продукцию из охлажденного мяса.

Мясное ассорти - потому и ассорти, что это букет различных копченостей, вареностей, ветчиностей и прочих мясных деликатесов. Таганский мясоперерабатывающий завод может предложить значительное разнообразие своей продукции: продукции с высоким качеством. Отменный вкус и ка-

чество у балыков «Гусарский» и «Дарницкий», сырокопченых колбас «Брауншвейгская» и «Шварцвальдская», сервелатов «Таганский» и «Столичный»; ливерной «Старолужковская», рулетов «Пряный», «Ленинградский», «Ростовский», у «Карбонада Юбилейного» и у «Говядины Московской», и еще у 150 видов деликатесной продукции.

Очень важным реализованным решением руководства завода в минувший период стало проведение комплексной программы автоматизации деятельности предприятия. Введена в эксплуатацию система, обеспечивающая полную оптимизацию процесса - от оформления заказа коммерческим отделом до приема продукции представителем заказчика. В перспективе данная система обеспечит самую современную автоматизацию контроля на всех стадиях производственного процесса и даст возможность еще более оперативно планировать деятельность предприятия. Несомненно, что данная система является мощным инструментом оптимальной организации и управления производством в руках специалистов завода.

Одним из важнейших мероприятий коллектива на пути к успешному оперативному сбыту продукции стало решение транспортного обеспечения производства.

Перевозка различных грузов обеспечивалась как собственным, так и привлеченным транспортом. На привлеченный транспорт приходилось порядка 40 процентов всех перевозок ОАО «ТАМП». В связи с необходимостью обеспече-

ния оперативной и качественной доставки продукции в магазины города, а также в целях снижения транспортных затрат, предприятие в 1998 году запланировало полностью отказаться от использования привлеченного транспорта.

Насыщение потребительского рынка характерно увеличением количества мелких заказов на поставку колбасных и хлебобулочных изделий, в связи с чем было очевидно сокращение объема перевозок грузов в контейнерных автомашинах и увеличение потребностей в перевозках малого и среднего тоннажа.

Был расширен собственный автопарк малотоннажных автомобилей типа «УАЗ» и среднетоннажных - типа «ГАЗ-33 (33 СА-3370). До 2000 года было закуплено более 30 новых автомобилей. Транспортная «проблема» сегодня решена полностью.

Подводя итог вышесказанному, отметим, что предприятие имеет рациональную структуру имущества, доля собственных средств растет в структуре источников формирования имущества; производственные запасы формируются за счет собственных оборотных средств; капитальные вложения финансируются только за счет собственных средств; постоянно увеличивается величина источников, накопленных в результате хозяйственной деятельности; предприятие имеет высокие показатели платежеспособности.

Завод располагает огромным потенциалом для успешного функционирования в будущем, благодаря всем приобретен-

ным и достигаемым, заделам.

Конечно, нельзя сказать, что сейчас стало очень просто работать, что совсем уже нечего достигать. Проблем нет у того, кто ничего не делает. Для того, чтобы предприятие крепко держалось в рынке нужно постоянное обновление технологии, обновление парка оборудования.

Ассортимент колбасных изделий на заводе большой, а процесс изготовления колбасных изделий трудоемкий и технологический, требующий повышенного внимания по затратам времени, финансов.

Хорошо осознавая это, инженеры коллектива постоянно думают о том, как усовершенствовать оборудование, нарастить его мощности, чем еще разнообразить ассортимент.

И это при том, что оборудование на заводе не хуже, чем на Всесоюзном выставочном центре. Можно даже сказать, что весь завод - это ряд выставочных павильонов. Сейчас коллектив без проблем работает на оборудовании, в основном, немецких и австрийских фирм. Так, гордость колбасно-кулинарного цеха - термокамеры, а также компьютеры. Именно компьютер записывает программу, по которой работает термокамера. И даже в отдаленном будущем можно с точностью до секунды проверить технологический процесс, снять любую термограмму; но главное, благодаря такой технике, продукция завода полностью защищена от возможных нарушений в технологических процессах.

Анализ показателей хозяйственной деятельности завода в

минувшем десятилетии говорит о высокой эффективности деятельности ОАО «ТАМП». Жесткая финансовая политика позволяет поддерживать рентабельность предприятия на достаточном уровне, обеспечивающем финансирование программ технического перевооружения, развития социальной инфраструктуры и повышения экологической безопасности производства.

Предприятие полностью обеспечено трудовыми ресурсами. Подавляющее число работников предприятия - молодежь, так что в ближайшие годы оно не столкнется с проблемой обновления трудовых ресурсов.

В связи с усложнением и компьютеризацией производства предприятием проводятся обучение и повышение квалификации кадров. Сотрудники предприятия направляются на регулярные семинары и курсы с привлечением высокопрофессиональных специалистов.

Самая большая ценность на «ТАМПе» - это люди - более 1000 работающих на заводе и те, кто ушел на заслуженный отдых. Ведь успех предприятия предопределяет, прежде всего, колоссальный труд его коллектива: рабочих, специалистов, руководителей завода и дочерних фирм.

Поэтому на заводе эффективно действует программа социально-бытовых, оздоровительных, культмассовых мероприятий; программа систематического оказания материальной помощи особо нуждающимся работникам, пенсионерам.

Внимательность, чуткость, взаимопонимание, сравни-

тельно высокая зарплата по сравнению с родственными предприятиями, постоянная поддержка пенсионеров, благотворительная помощь нуждающимся в ней снискали уважение к деятельности руководства акционерного общества, профсоюзной организации завода. И не только со стороны самих заводчан, Акционеров, но и со стороны разных благотворительных организаций, людей, попавших в беду.

Администрации завода часто задают вопросы, как коллектив выживает, не получив за долгие годы ни одного рубля льготного кредита, при этом, выплачивая колоссальные налоги, платежи государственного рэкета (за выброс газового дыма, на исследование воздуха вокруг территории завода и так далее), откуда берутся деньги на реконструкцию, расширение производства, в то время как большинство предприятий мясной отрасли почти разорены.

Прежде всего, мы не берем кредитов, не меняем кадры раз в квартал, как бывает на других предприятиях.

Проводится ежедневный глубокий анализ хозяйственной деятельности, постоянная связь с контролирующими организациями для оперативного выполнения их требований; с Госстандартом, СЭС, налоговой инспекцией, ветеринарной инспекцией, инспекцией по качеству. Причиной успеха служит и доверительный кредит иностранных фирм по поставкам оборудования и сырья.

Мясосырье покупаем по ценам ниже тех, что предлагают правительственные структуры и родственные предприятия.

Сто процентов дивидендов идут на реконструкцию завода.

Это тоже достойно и восхищения и подражания.

После приватизации, когда 75 процентов акций достались трудовому коллективу, на первом же собрании было решено: дивиденды самим себе не выплачивать! Все средства пускать на реконструкцию завода. Благодаря такой самоотверженности, Таганский мясоперерабатывающий непрерывно стоит и реконструируется. Только в минувшем 2002 году в реконструкцию вложено около 3 миллионов долларов.

Вот таким путем мы сегодня и идем вперед, работаем, как говорится, от всей души.

Данная трудовая летопись предприятия, созданная по решению Совета директоров ОАО «ТАМП» к 75-летию юбилею завода, является необходимой данью памяти и уважения всем трудовым поколениям коллектива, которому никогда не жилось легко: ни в минувшие времена плановых пятилеток, ни в современную эпоху рыночных отношений.

Вместе с тем, надеемся, этот летописный исторический труд будет интересен всем работникам мясоперерабатывающей отрасли, каждому, кто хочет лучше понять, почему о родной России, даже в ее нынешнем тяжелом состоянии, можно говорить, как о великой мировой державе.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

ВЕХИ

ГЛАВА 1

СТАНОВЛЕНИЕ МОСКОВСКОГО ПТИЦЕКОМБИНАТА В КОНЦЕ 1920-Х ГОДОВ, В 1930-Е ГОДЫ И РАБОТА ВО ВРЕМЯ ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ

Во второй половине 1920-х годов, вслед за созданием ряда государственных и кооперативных организаций по заготовке, переработке и торговли мясными продуктами, правительство молодого Союза ССР принимает решение об укреплении продовольственного сектора с возведением в течение 1927—1931 годов, как минимум, десяти мясокомбинатов. Они размещались, согласно планам, в основных животноводческих районах и были рассчитаны на вывоз мяса в потребительские центры.

В 1929 году в стране по такому же принципу развернулось строительство птицекомбинатов. По программе СНК СССР к концу 1930 года было необходимо ввести в эксплуатацию около ста птицекомбинатов, из них не менее 90 новых (будет создано 95, из них на базе старых откормочных пунктов 12 комбинатов).

В то же время СНК СССР поручает Наркомату пищевой промышленности СССР создать одну птицефабрику непосредственно в Москве.

До сих пор не только в самой столице, но и во всей области с прилегающими к ней районами таких предприятий не имелось.

Работу первой Московской птицефабрики, в годы всеобщей индустриализации, необходимо было поставить на индустриальную основу. Для этого требовались определенные условия: близость транспортных путей, промышленные холодильники и другие, как беспрепятственный набор хотя бы части квалифицированной рабочей силы, например, в районе скотобоен.

Созданный наркоматом трест «Мосптицесбыт» предлагает для создания Московской птицефабрики подходящий район на Таганке, недалеко от знаменитой станции «Бойня» и не менее знаменитых «Царских складов», и площадку — по адресу Южный проезд Конной площади. Там имелись для начала работы помещения: несколько старых бараков и ветхих хозпостроек, позволяющих начинать производственную деятельность не под открытым небом.

Всего же под строительство фабрики было отведено 4,7 гектара площадей.

Прежде всего, требовалось построить убойный цех птицы, создать откормочные цеха, мельницу для помола зерна, два кормоцеха и другое, с доведением производственной мощности комбината до 40 тонн битой птицы в год;

Поставка живой птицы должна была осуществляться подводами и автомашинами из заготпунктов, в деревянных

клетках, закупка производиться в колхозах и совхозах, на ярмарках и базарах, с постепенным переходом, как предписывалось, к системе обязательных поставок на основе планов (норм) сдачи птицы, «доводимых до колхозов, совхозов и индивидуальных сдатчиков». Наряду с государственными поставками, при определенной рентабельности[^] оставалась возможность и государственной закупки.

С наступлением сезонного периода — работ по заготовке птицы, на комбинат был зачислен первый штат работников, всего несколько десятков человек. Из них бо́льшую часть составили рабочие плотники и жестянщики — для ремонта помещений и постройки новых, для устройства Клеток и базов для откорма и выдержки сухопутной и водоплавающей птицы: кур, гусей, уток, индеек, а также Кроликов. И для ремонта старой и изготовления новой тары.

В первоначальный период приводилось в порядок и оснащалось необходимым, простейшим, инвентарем производственное помещение цеха убоя кур, причем, сразу же по «правилам, отвечающим требованиям нормированного ведения технологического процесса».

Помещения для убоя водоплавающей птицы, как и для ее содержания, отсутствовали.

Утильный цех, называвшийся в технической документации, как «временный сарай», был оборудован машиной для разбивки яиц, двумя котлами для варки тушек и сушильным Шкафом.

Для тарного цеха расчищалась специально отведенная

Территория: для складирования тары, бывшей в употреблении, для складирования новых комплектов тары и помещение для сбивки и ремонта тары.

Одновременно началось устройство так называемых «посадочных площадок», простейших сооружений — клеток для откорма птицы.

Что касалось переработки птицы, то с первых дней она Начала осуществляться самым что ни на есть «домашним», кустарным способом, при полном отсутствии какой-либо механизации. Так, «тепловая обработка» птицы ограничивалась тем, что битую птицу попросту окунали в емкость с кипящей водой. Емкости, простые котлы и чаны, устанавливали на временные «домашние» же печи, а то и вовсе под открытым небом, чтобы в помещениях не наделать пожара.

Съем оперения и разборка тушек тоже производились вручную.

Эти обстоятельства обусловили необходимость набора большого количества рабочей силы.

Быстро понадобились новые нелимитированные рабочие и в связи с тем, что в деле организации и доставки птицы, хотя к фабрике и было прикреплено несколько заготовительных пунктов, обнаружились серьезные изъяны.

В сельской местности оказались вовсе не готовы к тому, чтобы транспортировать птицу в «индустриальных масштабах». Там не хватало не только инвентаря, гужевого транспорта, но еще и нормальных дорог, чтобы гарантировать

своевременную и качественную доставку. А когда селян заставляли работать активней, то фабрику, наоборот, бывало, заваливали птицей, как говорится, сверх крыши.

В одном из документов за тот период читаем:

«Неравномерная работа заготовительных организаций в поставке основной массы сырья повлекла необходимость значительного убоя без откорма, так как наличная посадочная площадь оказывалась занятой, а потому план откорма сорвали».

Подобных жалоб, адресованных тресту, будет еще немало.

Первые же месяцы работы комбината показали, что выработка мяса птицы в промышленном масштабе дело вовсе не простое, а очень и очень хлопотливое, требующее от рабочего персонала неимоверных усилий и терпения.

Труд при этом был малооплачиваемым. Страна, вследствие неурожаев, испытывала в продовольствии, в зерновых огромный дефицит. В некоторых районах, в том числе и традиционных житницах России, наступил голод. Последствия его будут остро ощущаться вплоть до середины 1930-х годов. Поэтому не удивительно, что, как отмечалось в отчете тех лет, «многих работников может привлечь только размер хлебной надбавки».

«Рабочие, обслуживающие предприятие, жили не только в непосредственной близости от места работы, но и на самой территории предприятия в густо заселенных бараках. Таким предприятие являлось в предвоенные годы, что вполне объ-

яснимо. Страна испытывала колоссальные нагрузки и вначале не могла выделять маленькому предприятию значительную помощь.

Поэтому, оглядываясь сегодня в историю, в период становления предприятия в те тяжелейшие годы, мы не можем не восхищаться его тружениками, которые своим титаническим трудом в не представляемых сегодня условиях заложили основу нынешнего Таганского мясоперерабатывающего завода». — Это запись ветеранов сегодняшнего дня.

Действительно, не взирая на то, что птицефабрика была призвана обслуживать Москву — «столицу первого в мире социалистического государства» — ее становление протекало почти на одном энтузиазме специалистов треста и комбината. Для нормальной работы требовались свободные денежные средства, а их постоянно вынуждены были расходовать, в основном, на корма. Цены на них в связи с голодом постоянно повышались (и даже в 1935 году — на 8,3 процента).

И даже, когда мало-помалу наладили производство мяса из водоплавающей птицы, кроликов, идея создания в Москве крупного птицеперерабатывающего предприятия, способного удовлетворять запросы всех москвичей, казалась несбыточной.

В результате хронической нехватки денежных средств на ремонт, все помещения для откорма птицы, как и оборудование, оставались в состоянии сильной изношенности. Заложенных скромных вентиляционных мощностей было совер-

шенно недостаточно. Отопительная система и вовсе отсутствовала, что было недопустимо при промышленном производстве.

Базы-садки для откорма гусей не имели водопроводной сети, вода к каждой базе, к каждому корыту доставлялась вручную.

Отсутствовали, разумеется, и «промышленные» просидочные базы.

Расположение поля для откорма гусей было очень неблагоприятно, вследствие слишком близкого прилегания к фабрике полотна магистральной железной дороги. Непрерывный шум, гудки паровозов и другие «прелести» жизни возле железных дорог — все это и без прочего являлось большой проблемой, но участок этот, к тому же, не имел отдельного ограждения от весьма хлопотливой, очень шумной территории собственной фабрики.

В первой половине 1930-х годов основная масса сырья доставлялась на фабрику согласно договору с организацией «Заготскот» — «при помощи его аппарата с оплатой заготовительных расходов. Наименьшая часть — от совхозов и заготовительной сети Мосптицесбыта».

«Заготскот» свои обязательства часто не выполнял, но и договариваться с ним всегда было проблематично. К птицефабрике, когда вокруг развивались мощные мясокомбинаты, внимание было, можно сказать, несерьезным. Год за годом руководство фабрики получало нарекания, а весь кол-

лектив терпел убытки от плохой организации доставки сырья, от низкого его качества, в частности, «из-за некондиционности и истощения птицы в пути», из-за того, что «искусственно перекармливали истощенную птицу в пути перед самой сдачей». Это считалось серьезным злоупотреблением, и когда факт недобросовестности удавалось доказать, — с виновников спрашивали по всей строгости. Но постоянно заниматься проблемами птицефабрики вышестоящему руководству, видимо, было недосуг.

Как бы там ни было, фабрика являлась предприятием государственным, и, значит, здесь, как и всюду, шла постоянная борьба за поиск резервов производства, борьба за снижение себестоимости продукции, за повышение производительности труда, за качество, борьба с разгильдяями,

«несунами» и прочими недобросовестными элементами. Часто проводились рабочие собрания.

Специалисты фабрики нередко обращались в трест и в наркомат за помощью, необходимой, в частности, для проведения важных строительных работ.

Даже в самых неблагоприятных условиях фабрика обеспечивала план поставок Госторгу.

Следовательно, время от времени, могла позволить себе и новое строительство, закупку недорогого оборудования.

К середине 30-х годов, фабрика уже доказала свою жизнестойкость, и переработка птицы от кустарного способа явно перерастала в промышленную. Возможность закупать корма

и сырье на собственные средства улучшило состояние планирования, увеличило прибыль, и был проведен ряд необходимых оргтехмероприятий.

Так, в откормочном цехе для централизованного приготовления сухих смесей было организовано три механических кормомешалки.

Было организовано и механизировано шесть отделений для откорма, емкостью 40 тысяч птице-мест, оборудованных водопроводом и другими трубопроводными системами; организовано и оборудовано 130 баз-садков для откорма гусей — с единовременной посадкой 13 тысяч голов.

К 1935 году была построена новая разгрузочная платформа, что расширило фронт приемки и разгрузки птицы до десяти вагонов единовременно!

Был изменен метод приемки живой птицы: устранена непроизводительная работа приемщика по счету птицы; упрощен и облегчен способ взвешивания гусей при приемке.

Была капитально отремонтирована железнодорожная ветка; проложены дороги с твердым покрытием, связывающие цеха.

Приемный цех был соединен с откормочным и убойным цехами асфальтированными дорожками, для более эффективного функционирования межцехового транспорта.

При приемном цехе строилось помещение для передержки птицы, дающее возможность передерживать в сезонные пиковые дни избыток сырья и повышающее мощность откор-

мочного и убойного цехов.

Главное, чего удалось добиться: оборудование цеха вполне отвечало требованиям правильного ведения технологического процесса.

В 1935 году был заново отделан и оборудован убойный цех. В экспедиции убойного цеха был сооружен крытый перрон для погрузочных и разгрузочных работ.

Был построен приемочно-заготовительный цех с крытыми помещениями для приемки живой птицы.

Была отремонтирована и механизирована мельница. Было закончено строительство внутренней и внешней канализации.

Переоборудовалась столовая, ремонтировалась контора.

Оборудовалось общежитие на 180 человек для сезонных рабочих. Правда, для этого пришлось уменьшить посадочные емкости кормушек на 12 тысяч птице-мест. Это была серьезная утрата, но и без общежития было уже не обойтись: специалистов на фабрике не хватало, к тому же постоянно работало до ста человек вспомогательных рабочих.

На фабрику новички шли неохотно. Бытовые условия были еще очень скромными, а работа — тяжелая.

Производительность одного рабочего в смену составила свыше пятисот килограммов, и нормы выработки возрастали.

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.