



А.В. Манин-Уралец

**Подвиг заводов Том 46.
Таганский
мясоперерабатывающий
1971-2003**

А.В. Манин-Уралец

**Подвиг заводов Том 46. Таганский
мясоперерабатывающий 1971-2003**

«Автор»

2026

Манин-Уралец А.

Подвиг заводов Том 46. Таганский мясоперерабатывающий
1971-2003 / А. Манин-Уралец — «Автор», 2026

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.

© Манин-Уралец А., 2026

© Автор, 2026

А.В. Манин-Уралец

Подвиг заводов Том 46. Таганский мясоперерабатывающий 1971-2003

ЧАСТЬ ВТОРАЯ

ГЛАВА 2

**СТРОИТЕЛЬСТВО МОЩНОГО КОЛБАСНО-КУЛИНАРНОГО ЦЕХА, СОВРЕМЕН-
НЫЙ АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ (ПЕРИОД 1971-1975 ГОДОВ)**

Вступив в новую пятилетку 1971—1975 годов, свои ближайшие задачи коллектив комбината видел в досрочном выполнении плана, в осуществлении мероприятий по ускорению темпов внедрения научно-технического прогресса, разработанных на основе Постановления ЦК КПСС и Совета Министров СССР от 10 июня 1967 года «О мерах по дальнейшему развитию производственно-технической базы мясной и молочной промышленности».

Что касалось Московского птицекомбината, то ему предстояло в скором времени стать одним из московских мясоперерабатывающих заводов.

Развитие города Москвы и расширение его границ привели к тому, что птицекомбинат, строившийся на окраине, оказался практически в центре столицы. Поэтому, в целях придания заводу более современного вида и увеличения выпуска колбасных изделий, Советом Министров СССР было принято решение построить и ввести четырехэтажный корпус по переработке мяса мощностью 16 тонн в смену (так называемый, колбасный цех № 1, в котором, кроме колбас, должно было изготавливаться и много различных видов мясных кулинарных изделий).

По первоначальному плану, спущенному комбинату на период до 1975 года, коллективу предстояло увеличить объем производства на 62,7 процента и повысить производительность труда на 20 процентов.

Но, разумеется, не только за счет роста производительности можно было решить столь масштабную задачу.

Если в 1971 году на комбинате трудилось около 800 человек, то после пуска нового производственного корпуса численность работников должна была возрасти до 1000 человек.

Заступивший на пост директора комбината С. А. Хохлов, обратился в Министерство РСФСР с просьбой о выделении средств на строительство общежития на 200 человек, а также и нового жилого дома.

Просьба была вполне обоснована. Поработать в период реконструкции на мясоперерабатывающем производстве охотников было мало. Всем предстояло работать, как говорится, до третьего пота.

Кроме самого колбасно-кулинарного корпуса, предстояло снести около десяти старых, физически устаревших, строений, на Абельмановской заставе закрыть старый колбасный цех, для доставки мяса-сырья на завод — проложить железнодорожную ветку, соединяющую его с окружной железной дорогой, ввести в строй новую весовую для автотранспорта, промышленные очистные сооружения, осуществить реконструкцию электросилового хозяйства, построить новую подстанцию, проложить новую систему водопровода, станцию второго подъема воды, систему очистных сооружений и другое.

Уже и на генеральном плане застройка выглядела внушительно, особенно новый корпус, в сравнении со старыми цехами, часть из которых здесь вставала на месте тех, что строились в виде сараев еще в тридцатые-сороковые годы.

Ввод в эксплуатацию нового цеха означал для коллектива, что он вступает в новую эпоху своей производственной деятельности, превращаясь в действительно **СТОЛИЧНОЕ** предприятие, где все будет сделано по меркам самых современных стандартов.

В корпусе намечалось выпускать колбас в двое больше прежнего, фасованного мяса и котлет — в полтора раза, а полуфабрикатов — в три раза.

Наряду с продолжающейся выработкой мяса птицы будет осуществляться выработка нового ассортимента из мяса говядины и свинины: различные виды вареных колбас, сосиски, полуфабрикаты, консервы. Кроме того, будет освоено производство детского высококалорийного питания.

Согласно проекту, с учетом успешного окончания всей реконструкции, объем производства на комбинате возрастал в 2,1 раза.

С 1971 года строительная организация «Монтажстрой» приступила к сносу старых строений, освобождая площади под новое строительство.

Приступая к сносу старого кулинарного цеха, президиум производственного совещания комбината одобрил меры по реконструкции второго убойного цеха, которые позволяли использовать площади первого убойного цеха для размещения в нем кулинарного производства, для поддержания и увеличения объема выработки продукции.

Для достижения намеченных программ периода 1971— 1975 годов необходимо было выполнять и новый план оргтехмероприятий. В том числе, уже в 1971 году — внедрение более совершенной машины для снятия воскомассы, улучшение газовой опалки птицы, модернизация сушильного аппарата для пера, модернизация пресса формовки тушек и другое.

В целях совершенствования планировки, расширения зон обслуживания, специализации методов ремонтного и межремонтного обслуживания в кулинарном цехе был смонтирован и пущен в эксплуатацию новый транспортер обвалки, фасовки мясoproдуктов.

Несмотря на подобные меры по механизации операций, в 1971 году, впервые за много лет, план по объему выпуска продукции выполнен не был. Но что могло успокаивать, так это то, что, несмотря на все трудности, производство не стало слабее, и основной костяк квалифицированных кадров сохранялся.

Этому обстоятельству очень помогло налаживание поставки сырья по прямым договорам. «Повышение сортности сырья, а также увеличение, из года в год, производства кулинарных и колбасных изделий в широком ассортименте, благоприятно сказалось на сглаживании сезонности производства. Коэффициент сезонности за 8 лет снизился с 1,9 до 1,3, благодаря чему более полно используется производственная мощность, и в течение года сохраняются квалифицированные кадры...» — говорится в документе за тот период.

«Несмотря на то, что был полностью снесен кулинарный цех и сокращено производство основных видов продукции, как полуфабрикатов, фасовки, паштета, за счет уплотнения действующих цехов были размещены все основные производства. В результате, объем реализуемой продукции в 1972 году выполнен, по сравнению с 1971 годом, на 100 процентов», — отмечается в отчете периода реконструкции.

При этом, осваивались и новые виды продукции: карбонат и буженина (в 1972 году выпущено первые 30 тонн).

Было выполнено обязательство: «Довести до уровня лучших образцов «цыпленка любительские», добиться присвоения Знака качества пастроме утиной и гусиной».

С сентября 1972 года работники планового отдела начали считать ежедневную сортность битой птицы и доводить ее до сведения цехов. Это намного усложнило работу отдела, но теперь мастера точно знали, как и с какими именно продуктами работать с начала и до конца рабочего дня.

В межсезонный период, когда резко сокращалось поступление живой птицы, на комбинате стали производить переработку тощей баранины. В год — около 1000 тонн.

«Для обеспечения рентабельности по вырабатываемой из тощей баранины продукции, впервые осуществлен новый способ разделки бараньих туш: задние окорока используются на обвалку, а затем — на выработку бараньей отдельной колбасы 1-го сорта, остальная часть туши — на выработку полуфабриката «Суповой набор». Предложенный метод дал большую годовую экономию».

Начиная с 1973 года, когда объем поступающей птицы еще более снизился (с 6553 тонны в 1972 году до 5000 тонн), увеличился объем выработки продукции из свинины.

Были проведены значительные работы по более рентабельной разделке свиных туш с выделением сырья для производства варено-копченых изделий. В этот период был освоен выпуск окорока Воронежского, окорока Тамбовского, буженины, карбоната, шейки закопченной, бекона прессованного, корейки и грудинки копченой. Был также организован выпуск ливерной колбасы.

Этот новый результат работников комбината был достигнут уже в связи с пуском участков вошедшего в строй в третьем квартале 1973 года главного объекта реконструкции — колбасно-кулинарного корпуса.

* * *

Свершилось! Сколько бессонных ночей провели десятки работников комбината, ответственных за организацию этого мини-завода нового поколения!

Наградой всему коллективу стали отличные условия для работы: просторные, светлые цеха, хорошее санитарно-бытовые помещения, красные уголки, места для отдыха...

В одном помещении с колбасно-кулинарным производством был открыт бытовой корпус с размещенными в нем раздевалками, столовой на двести посадочных мест, конференц-залом, медпунктом.

Вступали в строй новая трансформаторная подстанция на 2000 кВА, очистные сооружения, насосная станция, реконструированная котельная комбината, увеличившая мощности в два раза; была продлена железнодорожная ветка и обустроена территория.

В рапорте вышестоящим инстанциям руководство завода сообщало:

«Важным этапом в развитии Московского птицекомбината в увеличении его производственной мощности, механизации и автоматизации производственных процессов явился пуск и досрочное освоение нового колбасно-кулинарного корпуса мощностью по переработке мяса в смену 60 тонн, выработке — 16 тонн колбасных изделий и холодильником емкостью 600 тонн единовременного хранения.

Новый корпус — современное механизированное производство, обеспечивающее выработку широкого ассортимента выпускаемой продукции, пользующейся большим спросом у населения города Москвы».

Проектная мощность нового корпуса была достигнута в полном объеме в том же году.

Производственная площадь комбината увеличилась более чем на 14 тысяч квадратных метров.

Значительно пополнился и стал более квалифицированным производственный персонал.

В связи с реконструкцией комбината, укреплялись квалифицированными кадрами участки, технические службы. Были приняты новые специалисты на участок КИП- и автоматика, участок подъемно-транспортного оборудования, энергетический участок и другие.

В штатном расписании появились такие новые должности, как начальник холодильника, начальник сбытового цеха и другие: их занимали специалисты только с высшим образованием.

С высшим образованием работало уже 48 человек; среднеспециальное образование имели около сорока человек.

Было подготовлено за год 145 человек рабочих; повысило квалификацию двести человек. Вступила в действие программа: обучать вторым профессиям ежегодно сорок человек, направлять в ВУЗы и техникумы лучших передовиков и новаторов производства.

В соответствии с приказом Минмясомолпрома от 25 ноября 1971 года (№348) «Об улучшении экономического образования рабочих, служащих, специалистов и руководящих кадров», на другой год на комбинате было открыто девять школ экономической учебы с двухгодичной программой, в которые было принято 240 человек, по 25 человек в каждой.

Это говорило о действительно серьезном подходе к повышению образования работников. Из этих школ две работали специально для мастеров, служащих и руководителей предприятия.

Был составлен и перспективный план обучения, на период до 1975 года.

Видя, с какими программами работал коллектив от года к году, от пятилетки к пятилетке, насыщенных заданиями по достижению экономии, сбережению трудовых ресурсов, ликвидации ручных операций и снижению себестоимости продукции, можно сделать вывод, что только лишь при обретении навыков экономического образования, многие выполняли эти задачи с полным сознанием дела, с пониманием того, что в конечном итоге они действительно достигают.

А за примерами было не обязательно обращаться в прошлое. Реальные новые достижения стали уже повседневностью.

В 1973 году, в целях повышения эффективности производства был произведен монтаж и началось освоение трех линий по производству сосисок (по проекту Ленинградского СКВ), смонтированы три линии по производству сарделек.

Термическая обработка колбасных изделий стала производиться в камерах ЕЛРО, благодаря чему повысились вкус и качество колбасных изделий, и внешний вид батонов.

Была улучшена разработка колбасных изделий путем установки машин тонкого измельчения (конструкция и изготовление организации ВНИИКЭППродмаш).

Причем, все это внедрялось очень быстро, очень организованно, с точным представлением, что и за чем в этой работе должно следовать.

Благодаря новой технике и новым технологиям, достигалась большая экономия от более рационального использования сырья.

Согласно приказу министра мясной и молочной промышленности РСФСР и министра торговли РСФСР от 19 января 1973 года (№ 38/21), комбинат получил задание по увеличению ресурсов мясопродуктов за счет более полного и рационального использования сырья в количестве 600 тонн. Но задание было даже перевыполнено — до 805 тонн! Этому помогло и участие в соревновании по почину коллективов Винницкого, Минского и Ленинградского объединений и других предприятий: «Больше товаров народного потребления из единицы перерабатываемого сырья».

Впервые на комбинате началась выработка крупнокусковых полуфабрикатов, которых было выработано 79 тонн, и в этом производстве сэкономлены дополнительно многие тонны «перерабатываемого сырья».

В отдельную статью экономии вошло перевыполнение задания по выработке колбасных изделий с использованием белкового стабилизатора и других пищевых добавок. Экономия — 144 тонны мяса, в 1973 году.

В 1974 году с белковым стабилизатором было изготовлено 1756 тонн колбас, с сухим обезжиренным молоком — 5417 тонн колбас, с крахмалом и мукой — 3350 тонн колбас.

«Использование в колбасном производстве белкового пищевого сырья позволяет существенно увеличить ресурсы мясопродуктов» — отмечали технологи комбината.

Москвичи значительное количество мяса получали в замороженном виде. Для улучшения производства колбасных изделий на комбинате применялась двухсуточная дефростация

при температуре 15 градусов Цельсия и максимальной влажности. Это позволило увеличить выход мяса при обвалке на 8 процентов.

В кулинарном цехе осуществлялся постоянный контроль за качеством обвалки мяса, который не допускал сверхнормативных прирезей мяса на костях, и это позволило дать экономии мяса в 1974 году 53 тонны.

В это время комбинат вырабатывал довольно широкий ассортимент мясопродуктов из мяса птицы, говядины и свинины — всего 74 наименования. Это, кроме мяса, колбасные изделия, в том числе вареные, копчености, прочие, полуфабрикаты, в том числе котлеты, мелкокусковые полуфабрикаты, крупнокусковые полуфабрикаты и другое.

Увеличивался и объем выпуска продуктов высших сортов. К началу 1974 года колбасных изделий высших сортов выпускалось до 58,4 процента от общего объема приготовления колбас.

Была выпущена опытная партия фасованных колбас «колбаски охотничьи», высшего сорта, в красочном оформлении — в количестве 1000 килограммов, а также и свинины пресованной — 800 килограммов.

К этому времени был присвоен государственный «Знак качества» шейке «Московской» запеченной, карбонату высшего сорта и грудинке «особой», карбонату закопченному.

«Внедрены в производство такие улучшенные виды мясопродуктов, как карбонат, буженина, филей говяжий, шейка московская, грудинка особая копчено-запеченная, пастрома утиная и гусиная, ветчина в форме окорока, шпик копченый, что позволяет рационально использовать сырье и повышать производительность труда.

Вся перечисленная продукция пользуется повышенным спросом», — резюмировали экономические службы.

Большое внимание на комбинате уделялось также изготовлению, так называемой, нефондовой продукции. Так, печень, получаемая при потрошении птицы, целиком использовалась для приготовления паштета птичьего (за год было изготовлено всего 73 тонны).

Кроме паштета птичьего, к нефондовой продукции относились ливерная колбаса третьего сорта (выработка которой, в том же 1974 году, составила 230 тонн).

Все нефондовые продукты выпускались только отличного качества.

Тем временем, разрабатывались новые планы по улучшению качества изделий.

В целях выработки продукции высшего качества, в строгом соответствии с нормативно-технической документацией, особое внимание в цехах птицекомбината обращалось на подбор сырья в технологическую обработку.

Значительно повысилась роль и ответственность мастеров за конечный результат — выпуск готовой продукции.

Усилен был производственно-ветеринарный контроль на всех стадиях технологических процессов. Также, как и за качеством сырья и материалов.

Особое внимание уделялось температурным и влажностным режимам в производственных помещениях.

Один раз в месяц проводился День качества, с участием рабочих, инженеров и служащих. И специалисты технических служб, продолжавшие работать над механизацией и автоматизацией, были на этих «Днях качества» отнюдь не слушателями с совещательным голосом. Конечным результатом их работы также становилось, наряду с увеличением производительности участков, обеспечение выпуска только высококачественной продукции.

Это, в частности, обеспечение полной автоматизации термических процессов, давшее возможность ликвидировать брак колбасных изделий при обжарке и варке; внедрение в шприцовочном отделении дополнительного отсоса воздуха при шприцевании колбас, что значительно улучшило их товарный вид и многое, многое другое.

После пуска в эксплуатацию нового корпуса увеличился фронт погрузки автомашин колбасных и кулинарных изделий — до десяти автомашин. Но и этого фронта погрузки уже казалось недостаточно. На комбинат и отсюда на торговые базы постоянно курсировало более трех десятков единиц автотехники (автобазы № 19).

Для автотехники на территории комбината был построен и оборудован гараж, оборудована в теплом помещении слесарная мастерская гаража.

Спрос на изделия Московского птицекомбината повышался с каждым днем. И в коллективе отдавали себе отчет, что ассортимент изделий надо будет все время обогащать.

Что касалось объема производимых продуктов, то он быстро нарастал. Если к концу 1974 года, согласно «контрольным» цифрам первоначального плана, прирост составил 35,5 процента, на деле достиг увеличения на 48,1 процента.

Этот рост (объем производства) был обеспечен за счет повышения производительности труда — за четыре года на 86,5 процента. Причем, численность промышленно-производственного персонала возросла на 13,5 процента (вместо намечаемых ранее 16,9 процента), и этим был достигнут огромный экономический эффект.

Все это было результатом вложения очень больших финансовых средств в реконструкцию, и теперь их надо было «окупить».

Интересно, когда началась реконструкция, специалисты отдела главного технолога, совместно с конструкторским отделом, приняли обязательство: «Не сокращать объема запланированных работ в связи со строительством нового корпуса». То есть за ту же зарплату выполнять программу по развитию и старого производства, и вновь организуемого.

«Благодаря налаженной работе по распространению передовых методов и приемов труда, на комбинате нет не выполняющих норм выработки», — констатировалось в период реконструкции. Более того, среднее перевыполнение норм выработки составляло... до 25 процентов.

Многие работники поощрялись премиями, Почетными грамотами.

Звания «Лучший резак птицы страны» было присвоено работнице комбината П. С. Суцевской. Следом за ней этого звания удостоился пероципальщик машин Н. Г. Куженкин.

Вымпелы победителей соревнования на вечное хранение были вручены коллективу кулинарного цеха с начальником С. П. Синицыным, коллективу приемного цеха с начальником Т. М. Лавреновой, бригаде экспериментальной группы слесарей с бригадиром П. П. Котельниковым, бригаде каменщиков строительного цеха с бригадиром С. П. Митусовым, коллективу центральной котельной с начальником А. В. Воспенниковым, коллективу конвейерной линии убойного цеха с бригадиром Т. П. Ковылиной.

Почетные грамоты вручались и коллективам. Их заслужили: коллектив холодильно-компрессорного цеха с начальником Э. П. Остапенко, коллектив столовой с заведующей Н. Г. Муриной, бригада по расфасовке «супового на-бора куриного» с бригадиром Т. А. Ломакиной.

Время от времени, в цехах комбината рождались патриотические почины. Когда в феврале 1972 года в отрасли начался общественный смотр использования резервов производства и режима экономии, бригада коммунистического труда потрошильщиц птицы с бригадиром З. В. Мацихо выступила инициатором соревнования «Больше продукции из сэкономленного сырья».

Следуя примеру бригадира сборщиц Галины Арефьевой с завода электровакуумных приборов, ударник труда обвальщик мяса кулинарного цеха Николай Федорович Боронтов выступил с почином закончить задание девятой пятилетки за три года и десять месяцев — за счет уплотнения рабочего дня и улучшения организации работ.

Этому призыву последовали З. В. Мацихо, получившая звание «Лучший резак птицы» П. С. Суцевская, «Лучший машинист пероципальных машин» Н. Г. Кузенкина, ударник труда В. К. Кондратьева и другие, а всего — 510 работников комбината, в том числе 364 человека, которые уже носили значки «Ударник коммунистического труда».

Восемь цехов, четыре участка, двадцать две бригады, восемь отделов, а всего — 680 человек взяли индивидуальные соцобязательства.

Коллектив соревновался с Красногвардейским мясоперерабатывающим заводом, и вышел победителем.

В 1974 году завершили пятилетку (на год и более раньше срока) 510 работников комбината.

Начиная с 1971 года, коллектив неоднократно занимал классные места и получал денежные премии: по итогам работы в первом, втором и четвертом кварталах 1971 года. Во втором квартале 1972 года коллективу было вручено Знамя Совета Министров РСФСР и ВЦСПС.

В том же году за достижение наивысших результатов в работе в честь 50-летия образования Союза ССР коллективу комбината была вручена Почетная грамота Верховного Совета СССР, Совета Министров СССР и ВЦСПС.

В 1974—1975 годах коллектив работал под девизом: «Дать продукции больше, лучшего качества с меньшими затратами».

В этот период ввод в действие камер интенсивного охлаждения позволил сократить потери колбасных изделий при остывании, и улучшил их товарный вид.

Выпуск колбас высшего сорта к концу 1975 года достиг 62,8 процента. Улучшились показатели по качеству всех, без исключения, изделий комбината.

«Комбинат рекламаций по качеству из торговой сети не имеет», — говорится в справке о реализации продукции за тот период.

С началом пятилетки, к началу 1975 года, объем производства мяса увеличился на 12 процентов, колбасных изделий — более чем на 80 процентов, копченостей — почти в четыре раза, полуфабрикатов — на 4,7 процента; в десять раз увеличилось производство крупнокускового полуфабриката.

Производительность труда возросла на 39,8 процента.

Не удивительно, что родился почин: выполнить пятилетку за четыре года.

К 1975 году на комбинате насчитывалось 986 единиц оборудования, в том числе работающего не более пяти лет — 741 единицы, или 75,2 процента. В основном производстве — 848 единиц, в том числе, работающего не более пяти лет — 645, или 76 процентов.

Энерговооруженность за четыре года увеличилась более чем в два раза.

Научная организация труда по-прежнему набирала обороты. И по итогам работы в области НОТ в 1974 году комбинат был удостоен очередной Почетной грамоты — Минмясомолпрома РСФСР.

Во всех преобразованиях комбината в течение пятилетки самое активное участие принимали заместитель директора А. Г. Солдатенкова, главный технолог Е. В. Богаченкова, бригадир экспериментальной группы П. П. Котельников, начальник котельной А. В. Воспенников, начальник конструкторского отдела А. А. Столяров, старший мастер колбасного цеха Б.Н. Журавлев, старший мастер цеха А. Ф. Сорокин, начальник убойного цеха М. С. Горбунова, слесари Н. Н. Ногинов, А. Ф. Бесчетнов, В. К. Хомяков, Л. Г. Краснощеков, В. К. Благоев, А. В. Зайцев, Н. Т. Румянцев, А. В. Горшков; работники разных участков производства В. М. Кравцов, В. М. Лоскутов, Н.Ф. Страмцова, В. И. Семенова, Т. М. Лавренова, В. В. Барышникова, В. Н. Ивлев, начальник отдела кадров Е. К. Аверина.

С помощью членов БРИЗа и ВОИРа комбината, по инициативе ИТР и служащих комбината, за счет более рационального использования производственных площадей была смонтирована и пущена в эксплуатацию импортная линия по производству сосисок фирмы «Миттельхойзер и Вальтер» (ФРГ), что позволило увеличить мощности по выработке колбасных изделий с 16 тонн до 26 тонн в смену.

Каждый незадействованный уголок, где было возможно, оснащался новым оборудованием.

К сентябрю 1975 года было внедрено в производство семнадцать поточно-механизированных и автоматизированных линий, сорок четыре единицы нового прогрессивного технологического оборудования, семь комплексно-механизированных участков. И к каждому были применены те или иные рационализаторские решения.

К концу 1975 года участвовало в рационализации свыше трехсот человек, ими было подано свыше четырехсот предложений. Одна из работ рационализаторов «Линия мойки ковшей для фарша» в том году была отмечена, в числе лучших техновинок, премией Министерства мясной и молочной промышленности РСФСР.

В конце пятилетки были подведены следующие итоги: объем производства, по сравнению с 1970 годом, вырос на 79,6 процента, производительность труда возросла на 64 процента.

За годы пятилетки было внедрено в производство 30 видов новой продукции.

Московский птицекомбинат вырабатывал широкий ассортимент мясопродуктов из мяса птицы, говядины, свинины, всего 74 наименования.

Согласно плана, комбинат в сутки вырабатывал 6000 килограммов мяса птицы, 9200 килограммов колбас вареных, 800 килограммов колбас копченых, 3150 килограммов сосисок и сарделек, прочих продуктов — 350 килограммов, 6000 килограммов полуфабрикатов, в том числе свыше 61 тысячи штук котлет, а также 13560 килограммов мелкокусковых полуфабрикатов.

По кондитерским изделиям объем производства в количестве 9000 тонн, который планировался к окончанию пятилетки, был достигнут еще до начала 1975 года!

И что знаменательно, комбинату уже не потребовалось то количество работников, которое планировалось вначале. Если в 1972 году на нем работало 722 человека, то в 1975 году — 782: численность возросла всего лишь на шестьдесят человек!

Производительность труда работника, выработки в год возросла с 37,5 тысяч рублей до 60 с лишним тысяч.

Нечего говорить, что были «перевыполнены все планы» и по уровню расчетной рентабельности.

Заметно пополнилась касса расходов на социально-бытовые нужды. Это дало возможность в реконструированном корпусе РМЦ организовать библиотеку с читальным залом, красный уголок; создать на комбинате новый техкабинет, новую научно-техническую библиотеку (в библиотеке комбината насчитывалось свыше 3400 экземпляров литературы); организовать хоровой кружок, струнно-духовой оркестр, сделать систематическими походы в Большой и Малый театры, в Кремлевский Дворец съездов — на всевозможные театральные вечера, в музеи, в Госцирк, в кинотеатры; чаще организовывать экскурсии — поездки на автобусах по историческим местам и достопримечательностям Подмоскovie, а также четырехдневные поездки в города-герои Ленинград, Киев; двухдневные поездки в город Тулу — Ясная Поляна и город Суздаль.

В материалах профкома комбината за тот период говорится:

«Наши работники посетили дом-музей В. И. Ленина, Горки Ленинские, побывали в музеях художников и писателей: «Абрамцево», Архангельское, Звенигород. Ежегодно проводятся массовые выезды в зоны отдыха на Клязьминское водохранилище, прогулки по каналу им. Москвы...

Работники активно участвовали в Днях пищевода в парке культуры и отдыха в Измайлове».

Часто бывали работники и во Дворце спорта. Часто организовывали массовые путешествия на поезде «Здоровье».

Членами добровольного спортивного общества «Спар-так» являлись более 390 работников комбината. Только зимняя спартакиада проводилась не менее чем по четырем видам спорта. А летом — традиционно — легкая атлетика, стрельба, настольный теннис, кроссы.

Коллектив физкультурников принимал активное участие почти во всех соревнованиях районного Совета ДСО «Спартак» и ГК профсоюза пищевой промышленности; в первенстве отраслевого Совета по производственной гимнастике.

Комбинат арендовал лыжную базу «Динамо» в Вишняках, спортплощадки Парка культуры и отдыха Ждановского района, где по субботам и воскресеньям те, кто хотел размяться под открытым небом, участвовали в легкоатлетических забегах, эстафетах, различных играх.

Десятки членов коллектива стали активными членами организованных постоянных спортивных секций: шахматной, лыжной, секции по конькам и других.

Понятно, что женскую «половину» работников комбината больше всего волновали проблемы организации отдыха и досуга своих детей. И, конечно, безоговорочно и с энтузиазмом поддержали предложение принять долевое

участие в строительстве пионерлагеря, которое вскоре было начато на паях с заводом «Пневмостроймаша».

В пионерлагере строили бассейн, прыжковые ямы, за территорией — беговые дорожки, футбольное поле.

В течение 1971—1975 годов для работников комбината было введено в эксплуатацию 1400 квадратных метров жилой площади в новых домах; было построено общежитие.

Можно сказать, что к началу десятой пятилетки в коллективе комбината были решены почти все наиболее животрепещущие вопросы.

Закончилась эра становления и превращения первого (и единственного) Московского птицекомбината в одно из передовых предприятий мясоперерабатывающей индустрии страны. И в связи с тем, что в конце девятой пятилетки план по мясу птицы был значительно сокращен с началом организации забоя птицы в совхозах, колхозах и птицекомбинатах, функционирующих на периферии, и в связи с совершенно новым уровнем работы, которая была обеспечена коллективу реконструкцией и пуском в эксплуатацию мощного колбасно-кулинарного завода.

ГЛАВА 3

ВОСПОМИНАНИЯ ВЕТЕРАНОВ ОАО «ТАМП» ОБ УСЛОВИЯХ ТРУДА И ЖИЗНИ В ПЕРИОД ИХ ПОСТУПЛЕНИЯ НА РАБОТУ ДО ЭТАПА КРИЗИСА ПЕРЕСТРОЙКИ

Весь последующий путь развития Московского птицекомбината до того времени, когда он стал именоваться «Московский мясоперерабатывающий завод» (Приказ Совета Министров РСФСР № 431 от 16 декабря 1983 года) и до начала 1986 года, когда был построен новый цех лечебного питания, позже переименованный в колбасный цех № 2, думается, не требует подробного освещения, как это сделано в предыдущих главах.

Путь этот, хотя по-своему и неповторим, все же не несет с собой принципиально новой информации для читателя, равно — и исследователя темы.

В нем преобладает, в основном, борьба за производственный план без существенного, «революционного» прироста объема и ассортимента выпускаемой продукции.

Осуществление мероприятий комплексного плана социального развития позволит в X пятилетке увеличить на комбинате объем производства на 25 процентов, а производительность труда поднять на 21 процент.

И — «осуществить основную задачу: превратить Московский птицекомбинат в лучшее предприятие птицеперерабатывающей отрасли страны, соответствующее городу Москве, как образцовому коммунистическому городу».

Однако и до этого призыва, вызванного веянием 1970-х годов, — превратить Москву в «коммунистический город», Московский птицекомбинат стал и образцовым, и лучшим среди всех птицекомбинатов страны. И даже сверх того: наладив приготовление такого ассортимента и в таком количестве, какого не могли достичь за десятилетия многие другие мясокомбинаты в стране.

Комбинат давно уже достиг уровня, когда реализовывал мяса птицы столько же, сколько его вырабатывали 30 птицеперерабатывающих предприятий десяти областей Центрального района Российской Федерации (или 15 предприятий высокотоварной Ростовской области).

Следует еще подчеркнуть, что значительный вклад в улучшение качества продукции и рационального использования сырья внесла реализация планов, согласно заключенным в период 1974—1975 годов, договоров по творческому содружеству Московского птицекомбината с Московским технологическим институтом мясной и молочной промышленности и Всесоюзным КИИ птицеперерабатывающей промышленности.

Договоры предусматривали разработку и осуществление мероприятий по внедрению новой техники, передовой технологии, автоматизации и механизации производства.

Разрабатывалось новое оборудование, приспособления и другое, что и позволит коллективу не только достигнуть намеченных рубежей, но и превзойти их: как в X, так и в XI пятилетках, в период 1976—1985 годов.

Это и реконструкция участка измельчения и посола мяса, и увеличение камер по созреванию мяса и других мощностей, и улучшение погрузочно-разгрузочных работ на железнодорожной эстакаде, на холодильнике и в основных производственных цехах.

В любом случае, это были годы высокого созидательного труда, как и предыдущие.

Можно сказать, что «застой», против которого призывали идеологи Перестройки, до известной степени действительно коснулся всей мясоперерабатывающей отрасли страны, как, вообще, и всей промышленности народного хозяйства.

Убедительные примеры прошлых пятилеток, когда буквально на руинах разрухи трех войн встал современный, мощный красавец-комбинат, свидетельствуют о том, что период «застоя», хотя и коснулся Московского птицекомбината, но ни на один день не прекратил его трудовой созидательной деятельности.

Об этом свидетельствуют воспоминания отдельных ветеранов предприятия: Н. Г. Корбут, З. Ф. Карабановой, поступивших на завод в конце 1960-х годов, и других, в своих рассказах дополняющих друг друга.

— Когда пришла на комбинат, здесь было очень много людей, которые не имели соответствующих профессий. У всех было стремление получить профессию, а жизнь заставляла за короткий срок овладеть даже несколькими из них. Старый коллектив в основном сохранился. Это — костяк убойного цеха птицефабрики, который закрылся, коллектив колбасного цеха, который был на Абельмановской. Потом мы стали по-немногу расширяться, и стали приглашать людей. Приходили с других заводов, а кто-то приезжал из деревень по лимиту — он сохранялся до 1980 года. Я провела на заводе 33 года, и мне лично завод очень дорог, я его просто люблю, люблю потому, что здесь — жизнь. И те, кто давно работает, все к заводу относятся с теплотой.

— «Когда я пришла на завод, то увидела, что работают здесь день и ночь. Шли две конвейерные линии в одном цехе и одна — в другом. Это были огромные конвейеры по переработке птицы. В одном цехе — водоплавающая птица, в другом — сухопутная. По сорок тысяч штук птиц перерабатывалось в день.

Работа была настолько напряженная, что работали в субботу и даже воскресенье: такой был подъем и энтузиазм.

Проходила работа в две смены, третью только готовили. Завозили оборудование, готовили конвейеры.

Воск растапливали для доработки остатков пера водоплавающей птицы. Как это выглядело. Птица проходила восковую ванну, окуналась полностью в воск, а потом воск хорошо снимался вместе с остатками пера. Птичка получалась гладенькая, беленькая, красивая. Потом это все опять растапливалось и перерабатывалось вторично.

На субботники приходила вся наша администрация, включая директора и главного инженера. Все работали на рабочих местах, все приходили и отрабатывали смену. Как-то, я помню, и Пасха выпала на субботник, но все равно — работали.

Помню, как меня Варвара Константиновна наставляла по поводу того, как нужно переносить трудности. Она сама была образцом, очень ловко и быстро работала на самых тяжелых операциях. От птицы ведь очень много самой обыкновенной пыли. Варвара сидела вся обсыпанная перьями. После того, как птицу обескровили, и она уже превращалась в мясо, но еще в пере, она проходила термическую обработку по снятию пера, и поэтому все это промывалось еще даже в непотрошенном виде. Курица была с лапками, с головой, и сверху она очищалась в двух ваннах с довольно высокими температурами. В общем, курица обмывалась, очищалась, проходила санитарную обработку.

После смены мы принимали душ. С сауной, которую сравнительно недавно построили, не сравнить, но душ был довольно приличным. И работой, и условиями труда и производственного быта мы были довольны».

— «Тогда система обучения была такая. Для того, чтобы работать мастером, нужно было пройти семь операций, — начиная с нарезки птицы. Не могу сказать, чтобы я так хорошо резала птицу, как Александра Федоровна Афиногенова, потрошила птицу, как Валентина Михайловна Потанина — лучшие производственницы. Для этого нужен был навык.

Люди работали с большим подъемом и энтузиазмом. В то время были социалистические соревнования. Когда меня уже поставили мастером работать, у меня в этом отличалась бригада Валентина Ивановна Пономарева. Люди были до того этим захвачены, так гордились своими успехами, что соревнование вовсе было не в тягость.

В чем была суть наших соревнований? На конвейере была пропускная способность пятнадцать тысяч штук в смену, и ее старались увеличить. На одну подвесочку на конвейере нужно было повесить одну птицу, но старались повесить две. Естественно, производительность увеличивалась — штук на 600 за смену. Специальный отдел по соцсоревнованию делал специальные выборки, все подсчитывал, и люди радовались, когда, придя на комбинат, на проходной видели сообщение, что победила бригада такая-то, мастер такой-то».

— «Еще во время учебы в мясомолочном техникуме я была здесь на практике в убойном отделе. Когда началось распределение, попросилась сюда.

Приезжали девочки из деревень, по лимиту. Как правило, все хорошие труженицы. Наверное, деревня людей закаляла. И вот такая, не закаленная рабочими буднями девочка должна была гусей пятьсот за смену подвесить, без конца то нагибаясь за ними, то вставая, дотягиваясь до этих крюков. А ведь эта работа была еще и пыльной. Притом, птица вела себя беспокойно, старалась убежать, улететь, вырваться, соскочить с подвески...»

— «В 1968 году на территории уже никто не жил. В этом году поступило очень большое количество приезжих по лимиту. В эту общую массу и я, в буквальном смысле этого слова, влилась. Мне было тогда 22 года, и девчонки, которые приехали, были примерно моего возраста. В Москве необходимого количества рабочих набрать не могли. Когда приходили устраиваться москвичи, им очень не нравился запах, пыльная тяжелая работа. Они нежненько затыкали носики платочками, и шли через наш завод дальше. Убегали.

Да, было не сладко. Вот пример. Если же привозили большее количество уток, то придерживали их здесь день-два. А потом сажали в тележки и везли на конвейер. По территории не только утки, но и гуси, и куры, как ни упреждай, все же частенько бегали, потому что перед электрооглушением их подвешивали за лапки, и они иногда срывались и начинали бегать по территории, и петухи активно бегали, и куры, и утки. Поймать легче, конечно, утку: бежит, из стороны в сторону переваливается. А вот петушки да курочки — побегай-ка за ними, а то, глядишь, и улетели! Случалось и такое.

Ничего не скажешь: весело было, особенно в сильные морозы: из парильной ванны по снегу и обратно».

— «Поставили меня мастером работать. Директором тогда был Порфирий Константинович Колесников. Был вечер. Мы навешивали птицу. А в это время директор делал обход. Куры стараются убежать, а у нас на этот случай имелось приспособление — сачок. И вот у меня вырывается курица. А директор идет по территории. Подходит, смотрит на меня с сачком и спрашивает: «Кто здесь мастер?» — «Это я», — отвечаю. Он видит, что я от страха сама не своя и продолжает: «Ну что же ты, милочка, кур по территории распускаешь?» — «Да вот, соскочила», — говорю. «А ты представь, — не отступает, — если бы ты работала на мясокомбинате, и корова по территории побежала?» Правда, не накричал, сам все прекрасно понимал.

Но строгости его боялись. Дисциплина в те годы была, как в армии».

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.