

A photograph of a bakery production line. In the foreground, several metal trays are filled with rows of small, round, golden-brown loaves of bread. The trays are arranged in a way that suggests a conveyor belt system. In the background, more trays and the industrial structure of the bakery are visible. The lighting is warm, highlighting the texture of the bread.

А.В. Манин-Уралец

**Подвиг заводов
Том 98.
Булочно-кондитерский
комбинат
Серебряный бор
1987-1990**

А.В. Манин-Уралец

**Подвиг заводов Том 98. Булочно-
кондитерский комбинат
Серебряный бор 1987-1990**

«Автор»

2026

Манин-Уралец А.

Подвиг заводов Том 98. Булочно-кондитерский комбинат
Серебряный бор 1987-1990 / А. Манин-Уралец — «Автор», 2026

История Московского хлебобулочного комбината «Серебряный бор», построенного последним в Москве на госсредства в период Перестройки, после строительства вступила в решающую фазу своего становления 23 апреля 1992 года. В тот день перед ним открылась дорога к его росту и совершенствованию. С тех пор коллектив с преодолением тоже достаточно трудных, хотя и не столь драматичных, как в прошлом, препятствий оснащал цеха лучшим оборудованием, а затем, осваивая производство разнообразных высококачественных хлебобулочных изделий, добился выпуска их богатого ассортимента. Книга создавалась в честь 70-летия становления высокомеханизированных хлебопекарных предприятий России (1927-1997 гг.), 10-летия начала строительства и 5-летия промышленной эксплуатации Булочно-кондитерского комбината «Серебряный бор» (1987-1997 гг.)

© Манин-Уралец А., 2026

© Автор, 2026

А.В. Манин-Уралец

Подвиг заводов Том 98. Булочно- кондитерский комбинат Серебряный бор 1987-1990

ВВЕДЕНИЕ

Публикация основана на материалах книги «Очерк становления и развития государственного предприятия Булочно-кондитерский комбинат «Серебряный бор» - «Преодоление» с посвящением 850-летию города Москвы (1147-1997 гг.), 70-летию становления высокомеханизированных хлебопекарных предприятий России (1927-1997 гг.), 10-летию начала строительства и 5-летию промышленной эксплуатации комбината (1987-1997 гг.)

Автором книги является А. В. Манин-Уралец, использовавший во время работы над книгой документальные материалы строящегося комбината, информацию ведущих специалистов цехов и отделов, отдельные рукописные материалы руководителя Управления хлебопекарной промышленности Мосгорисполкома А. И. Леднева, архивную документацию организации «Мосхлеб».

Редакционный общественный совет предприятия представляли: А. К. Иващенко, К. В. Каблов, Т. В. Лущик, Л. И. Кровельщикова, Б. В. Комиссаров, В. В. Буторов, В.Ф. Агейкин, М. В. Спахова, М. И. Сергеева, Н.Н. Надейкина, И. В. Карташова, А. Д. Фомкин.

«70 лет назад началась история высокомеханизированных хлебопекарных заводов России, - обращались к читателю специалисты комбината. - Неузнаваемо изменилась за эти годы хлебопекарная отрасль, пройдя несколько важных этапов технического роста. Особенно нагляден этот прогресс на примере современного государственного Булочно-кондитерского комбината «Серебряный бор», который все чаще называют флагманом отечественной хлебопекарной промышленности. А ведь этому комбинату со дня пуска — всего пять лет!

О становлении хлебопекарной промышленности, об истории развития БКК «Серебряный бор», преодолевшем много преград на пути к своему благополучию, об организаторах предприятия и его дружном высокопрофессиональном коллективе /в десятилетний период его деятельности в 1987-1997 годы/ рассказывается в этой книге».

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВСЕХ РАЗДЕЛОВ

ИСТОРИИ КОМБИНАТА:

У ХЛЕБА ОДНА ЗАДАЧА – КОРМИТЬ ЛЮДЕЙ

От автора

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

В ХЛЕБНОЙ ОТРАСЛИ

Глава 1. Вехи

Глава 2. Управление Мосхлебпрома

Глава 3. С ориентацией на рожь

Глава 4. По планам модернизации

Глава 5. Подтверждение проектов

Глава 6. За современные линии!

Глава 7. Кадры на перспективу

Глава 8. «Завод надо отстоять!»

ЧАСТЬ ВТОРАЯ

ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Глава 1. Самые первые службы

Глава 2. Месяцы пуска наладки

Глава 3. Есть хлебная продукция!

Глава 4. В кондитерском цехе

Глава 5. БКК «Серебряный бор»

Глава 6. Расширение ассортимента

Глава 7. Стабильные достижения

Глава 8. С новыми проектами

У ХЛЕБА ОДНА ЗАДАЧА – КОРМИТЬ ЛЮДЕЙ

(Вступительное слово директора комбината А. А. Бочарникова, 1997 г.)

Как стремительно меняется все вокруг: едва успеваешь за временем! Порой с благодарностью скажешь себе: «Хорошо, что у хлеба свои часы, всегда одна и та же задача — кормить людей. И, значит, хлебной отрасли жить всегда!»

Но все же и здесь не все так просто. Вся история хлебопекарной промышленности показывает, что это — история постоянного преодоления. Сначала это преодоление бедности, чтобы построить крупные механизированные хлебопекарни, потом — отсталость в техническом отношении, чтобы иметь возможность модернизировать их для удовлетворения все возрастающей потребности в хлебе населения страны. Это и преодоление стереотипов и косности тех, кому долго было невдомек, что настала пора для нового хлебобулочного ассортимента.

История становления комбината «Серебряный бор» есть продолжение той же борьбы за хлеб, когда поначалу очень непросто дался проект достойного нового времени хлебозавода, потом упорство и терпение потребовались для того, чтобы этот завод отстоять. Да, было в истории и такое. И уже когда в стены предприятия пришли работать хлебопеки, механики и энергетики, сколь много преодолеть придется им всем, взявшим эстафету от строителей, чтобы самим все здесь довести до ума и осуществить первую обкатку!

А потом был пущен завод и выпечена первая буханка хлеба.

Это произошло 23 апреля 1992 года. В тот в Москве был освящен с благословения Церкви. И с Божьей помощью перед ним открылась дальнейшая дорога к своему росту и совершенствованию. С тех пор коллектив с преодолением тоже достаточно трудных, хотя и не столь драматичных, как в прошлом, препятствий, оснастил цеха лучшим оборудованием, открывая производство все новых изделий.

Многое пережито в эти годы. Сколько зарубок оставили они на сердце и на душе! Но, к счастью, всегда рядом со мной были добрые и отзывчивые люди: от работников министерств до рядовых инженеров и рабочих, кто помог выстроить наш «Серебряный бор».

Чтобы другие помнили, чего стоит хлеб, переданный из рук хлебоборова в руки специалиста хлебопекарного производства, чтобы знали, как надо уметь отстаивать правильные решения во имя общего дела, ради людей, и было решено, что будет книга — емкая повесть жизни и труда создателей булочно-кондитерского предприятия, чтобы каждый из них мог сказать: «Моя жизнь прожита не зря!»

ОТ АВТОРА

(А. В. Манин-Уралец)

Хлеб испокон веков в почете у народа. «Хлеб-батюшка», «хлеб-кормилец», «хлеб — всему голова» — так ласково и уважительно говорили о хлебе в России. Ведь многие века хлеб был ее судьбой, ее настоящим и будущим. От урожая или недорода зависела судьба как крестьянина, так и рабочего. Был урожай — говорили, кланяясь Богу: «Хватило бы хоть до весны!» Чтобы хватило до осени, о том и не думали. Слишком трудно давался хлеб. И он действительно был всему голова в огромном государстве — главным, жизненно важным его продуктом.

Издавна славится Россия своим вкусным караваем — большим круглым хлебом. Ароматный, сытный, он ежедневно радует миллионы и миллионы людей; именно о таком родилась поговорка: «Есть хлеб — будет и песня в народе». Правда, не всегда и не везде такого хлеба хватало вдосталь.

Каждому поколению выпадал свой хлеб. И у войны он был свой, и во время первых пятилеток, и во время последних тоже. В то время была одна главная задача — накормить народ. Но вот пришел рынок и вместе с ним свой особый хлеб в самом широком разнообразии: хлеб для каждого, на любой вкус! Новое время заставило хлебозаводы и хлебопекарни выпекать хлеб сегодня лучше, чем он был вчера, и чтобы выбор его был Рогаче.

Ассортимент хлебобулочных изделий должен удовлетворять человека всюду: в детском саду и школьном буфете, в заводской столовой и ресторане, в пункте питания на дороге или в салоне авиалайнера. И если надо — быть в специальной упаковке для удобства и лучшей сохранности, что тоже важно в современных условиях, когда очень многих людей необходимость подкрепить свои силы, отведав вкусного хлеба, застает вдали от домашнего очага.

Москва, столица России, как ни один другой город в стране славится разнообразием и вкусом хлеба. Недаром даже иностранные фирмы приобретают лицензии на производство лучших его сортов, правда, в основном традиционного российского ржаного и пшенично-ржаного хлеба, долго сохраняющих свежесть, аромат. В одной из передовиц газеты «Правда» «Поклон хлебу» писали: «Говорят, нет вкуснее нашего хлеба. Это правда. Особенно московской выпечки, только что привезенного из пекарен и заводов, еще горячего, дышащего неповторимым ароматом и сытостью. Тут булки разные, хлеб ржаной, бородинский и орловский, да бублики, которые расхватывают мгновенно и часто едят тут же, на улице, как мороженое или конфеты. А паляница украинская, с треснутой от печной жары хрустящей корочкой? А калач саратовский, сжимающийся подобно мехам гармони?..» Москвичи испытывают гордость за свое умение все это выпекать, радуют вывозом на хлебные прилавки прямо с заводов и пекарен «московского каравая» весом более чем две тысячи тонн ежедневно!

Да, не только человек от сохи с мозолистыми руками, встречающий рассвет на золотом хлебном поле, думает о всеобщей сытости и мечтает накормить Россию, но и тот, кто смотрит на мир из окна городской квартиры и также родился с талантом любить свой народ, желает быть ему всегда сытым, всегда с хлебом, и кто посвятил хлебопекарному производству всю свою жизнь.

Воистину, в ломте хлеба — бессонные ночи не только сеятелей и комбайнеров, но мукомолов и хлебопеков.

Воистину, если за понятием «хлеб» стоят тысячи и тысячи агрономов, механизаторов и работников элеваторов, то за понятием «гарантированный вкусный и дешевый хлеб на столе» — многие сотни хлебопеков крупных промышленных предприятий, которые с огромным почтением к героям жатв — хлеборобам — принимают из их рук священную хлебную эстафету.

За отличными караваем и буханками стоят ученые-селекционеры, академики, посвятившие жизнь созданию лучших сортов хлеба. Стоят за ними и создатели хлебопекарных заводов — современных технологий и высокомеханизированных хлебопекарных линий, организаторы производства, работники министерств, заботящиеся о том, чтобы выпечь вкусный и

разнообразный хлеб в таком количестве, чтобы, едва занялся рассвет, его можно было предложить сразу миллионам потребителей.

Эпоха построения пекарен и заводов для массового производства хлеба, насчитывающая в России семьдесят лет, включает в себе множество самых разных открытий, благодаря которым хлебопекарная промышленность сегодня — это тысячи предприятий, оснащенных оборудованием для выпечки «массового» хлеба и булочных изделий на самый притязательный вкус. Чего стоят одни только современные печи, напоминающие огромные конвейеры! Производительность одной подобной печи такова, что за сутки она способна выпустить хлеб для десятков тысяч людей!

В ряду несомненных достоинств высокомеханизированного хлебопекарного предприятия, каким сегодня является Булочно-кондитерский комбинат «Серебряный бор», все чаще называемый флагманом современной хлебопекарной отрасли России, — огромный запас возможностей для его дальнейшего технического роста. Это дают комбинату широкая автоматизация и механизация производственных процессов, оснащенность самым прогрессивным оборудованием, высокий коэффициент использования этого оборудования, достаточное количество площадей для развития новых гибких технологических линий. А также самые обширные связи с потребителями, позволяющие уверенно и с получением необходимой для дальнейшего технического роста прибыли реализовывать очень богатый ассортимент своей продукции, какого, кстати, не имеет ни одно другое хлебобулочное предприятие Москвы.

Правда, благополучие сопровождает комбинат лишь в последнее время. Комбинат закладывался в те трудные, переломные для России годы, когда уже очень редко можно было услышать об открытии нового хлебозавода и даже о реконструкции хлебопекарного предприятия. Это были годы кануна перестройки и постперестроечных реформ — очень тяжелые и по-своему застойные годы. Поэтому период, предшествующий пуску завода, да и послепусковой период сопровождались многими трудностями, неудачами и преодолениями, которых, кажется, с лихвой хватило бы предприятию и с более богатой историей.

Предприятие БКК «Серебряный бор» вырывалось к жизни из сжимавшихся тисков всеобщей бесхозяйственности почти в полном одиночестве. Строительство его начиналось еще в условиях советской экономики, а завершалось в период новых рыночных преобразований. И только благодаря сильным характерам, отдельным видным специалистам хлебопекарной отрасли оказалось возможным успешно завершить начатое дело и при этом воплотить в зарождающемся с таким трудом производстве самые смелые технические идеи!

Сегодня белого и черного хлеба комбинат производит примерно поровну, а ведь он строился для выпуска лишь ржано-пшеничного хлеба. Значит, перепрофилировать его пришлось более чем наполовину! Это было необходимо и для самого предприятия, чтобы выжить и развиваться, и для его потребителей — москвичей.

Это во многом объясняет, почему государственное предприятие БКК «Серебряный бор» в сравнении с другими предприятиями отрасли сегодня во многом — исключение из правил.

Нет, далеко не каждый завод или комбинат может себе позволить быть таким современным, постоянно обновлять технологии и ассортимент, не каждое может служить примером для других. А вот коллективу БКК «Серебряный бор» всегда есть что показать и есть чем гордиться.

Государственное предприятие БКК «Серебряный бор» — единственное из всех хлебопекарных предприятий Москвы, являющееся членом российской торгово-промышленной палаты. Им проведена диверсификация производства на выпуск богатейшего ассортимента продукции. Благодаря этому сегодня БКК «Серебряный бор» способен выпускать и реализовывать около ста видов своих сертифицированных хлебобулочных и кондитерских изделий.

За достижения в области экономики и выпуск высококачественной продукции БКК «Серебряный бор» награжден Дипломом «Золотой бизнес—96», Сертификатом Российской Федерации «Лидер Российской экономики».

БКК «Серебряный бор» с большим желанием принимает участие в выставках-ярмарках, и особенно часто в тех, которые проводятся по инициативе префектуры Северо-Западного округа и по инициативе концерна «Мосхлеб». С тех пор как предприятие достигло широкого ассортимента не только хлебных, но и кондитерских изделий, оно не реже одного раза в квартал вывозит свою продукцию на выставки-распродажи и большую часть успешно реализует, тем самым знакомя со своими достижениями всех потенциальных потребителей. На таких ярмарках комбинат заключает много выгодных договоров; он всегда в сравнении с другими выглядит более представительно.

Теперь уже почти все москвичи знают отличную хлебобулочную и кондитерскую продукцию, поставляемую им из района Серебряного бора: это хлеб белый, батон нарезной, хлеб тушинский, хлеб с пшеничными отрубями, хлеб горчичный, хлеб столичный, хлеб российский, хлеб хорошевский, каравай.

Потребителям БКК «Серебряный бор» любима также сдоба слоеная «Любительская» и полено «Любительское», и много других хлебобулочных мелкоштучных изделий и изделий слоеных с разнообразной начинкой — с маковой, ореховой, фруктовой... Это плюшка «Московская», слойка «Свердловская», сдоба с корицей, кулич домашний, пирожное «Тарталетка» с начинкой, пирожное «Рондо» и другое.

Хлебозаводу № 17 (так именовалось предприятие вначале) удалось создать самый современный кондитерский цех в России. По оснащенности оборудованием и по используемым технологиям для выпуска самого широкого ассортимента кондитерских изделий цех является передовым и в европейском масштабе. Богат и его творческий потенциал. Заводские технологи разработали новые удачные технологии изготовления пряников, печенья, вафель и тортов. Хорошими находками стали печенье «Ночка» и «Апрельское», пряники «Живописные» и «Вечерние» в шоколаде, торты вафельные «Волна» и «Мария», вафли «Золотая боровинка» и «Серебряная боровинка», «Артек-Супер» и «Любимые», фруктовые вафли «Лесной аромат».

Встречают на прилавках любителей продукции БКК «Серебряный бор» торт фигурный «Фантазия» и торт, украшенный цветным шоколадом «Метелица». И для этих изделий также разработаны свои технологические инструкции, техусловия и своя рецептура. Разработка техусловий говорит о том, что в систему Госстандартов хлебопекарной и кондитерской промышленности технологи предприятия БКК «Серебряный бор» вносят индивидуальный новаторский вклад, и на эту продукцию комбинат имеет авторские права.

Принцип работников комбината при сбыте изделий таков: заводская марка всегда должна быть на высоте. Для этого завод должен давать торговле изделия только хорошего качества, только в то время, которое удобно покупателям, и в том количестве, которое она просит в конкретном случае.

В прежние времена о такой работе в хлебопекарной промышленности больше мечтали, а теперь это — норма жизни для службы сбыта предприятия, которое уверенно движется вперед.

У коллектива хватает опыта и огромного желания сделать свой комбинат еще краше, чище, современной.

«О чем я мечтаю? — говорит директор комбината Андрей Алексеевич Бочарников, — о том, чтобы наш комбинат процветал, совершенствовался. Чтобы жители нашего Северо-Западного округа, жители Москвы в целом получали от нас очень разнообразную и только высококачественную продукцию. Ради этого я и работаю».

Директор комбината БКК «Серебряный бор» с первых дней монтажа хлебопекарного оборудования на своем рабочем месте являлся главным вдохновителем переустройства предприятия с учетом требований современных задач. Его и сегодня в коллективе называют глав-

ным генератором новых идей. Во многом благодаря именно его личному вкладу и процветает сегодня комбинат, последние годы которого, по выражению самого А. А. Бочарникова, были архи-созидательными.

История хлебопекарной промышленности ждет своего часа и своих исследователей. Известно, что сегодня в управлении концерна «Мосхлеб» зреет идея создания «Хлебной энциклопедии». Когда-то, наверное, она будет прекрасным подарком для каждого, кто связал свою судьбу с созданием хлеба, или кто захочет почерпнуть из нее что-то новое, чтобы стать духовно богаче.

Отношение к хлебу — это категория нравственная. По отношению человека к хлебу проверяется гражданская позиция, культура, умение ценить и беречь чужой

труд. Никакой другой продукт не вобрал в себя столько усилий и забот, любви и уважения, как хлеб.

Поэтому, несомненно, и сами люди, близкие к хлебопекарной отрасли, также достойны самого глубокого уважения.

...Производственные корпуса БКК «Серебряный бор» стоят неподалеку от Серебряного бора, издавна известного, как привлекательное место отдыха москвичей, где в зелени утопают наиболее престижные дачи столицы. Люди, живущие в близлежащих микрорайонах, уже очень привыкли к комбинату. В его фирменные магазины, в которых всегда гостеприимно распахнуты двери, люди идут с удовольствием, зная, что здесь купят обязательно свежий, обязательно вкусный душистый хлеб, а также торты, пряники, вафли, сдобные слоеные изделия.

И уже кажутся странными свидетельства разыгрывавшихся на этом месте битв за комбинат, месяцы поиска доказательств целесообразности его строительства именно на этом пятачке московской земли. Ведь он так хорошо смотрится здесь. Современный, экологически достаточно чистый! И главное, уже очень необходимый для жителей Северо-Западного административного округа столицы.

Данная книга — это рассказ не только о хлебе и комбинате, но и о людях, создающих в стенах его. Книга эта — дань уважения их благородному труду.

Автор выражает большую признательность всем специалистам, ушедшим на заслуженный отдых, и работающим в системе «Мосхлеба», на самом комбинате, кто поделился своими воспоминаниями, высказал добрые пожелания.

Низкий вам, создатели хлеба, поклон!

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

В ХЛЕБНОЙ ОТРАСЛИ

Не напрасно народ с давних пор и поныне

Хлеб насущный зовет самой первой святыней.

Золотые слова. Забывать мы не вправе:

Хлеб — всему голова: в поле, в доме, в державе.

(Народная песня).

ГЛАВА 1

ВЕХИ

Пищевая промышленность как отрасль индустриального типа стала развиваться в России в конце XIX — начале XX веков, в период подъема всех отраслей промышленности.

Хлебопекарное, кондитерское и макаронное производства всегда относились к числу важнейших в продовольственной отрасли. До первой мировой войны в Российской державе насчитывалось свыше трехсот относительно крупных пекарен, мельниц и маслобоек. Но все же хлебопечения как отрасли промышленности не существовало.

Хлебопекарное производство представляло собой кустарный промысел, основанный на эксплуатации большой армии рабочих-пекарей. Преобладающим типом предприятий были

мелкие пекарни численностью от пяти до пятнадцати человек, принадлежавшие частным владельцам. Все оборудование таких пекарен составляли одна-две жаровые печи, квашни да лопаты. Как правило, размещались они в подвалах и полуподвалах, без достаточного освещения и нормального благоустройства. Смрад и духота были, увы, верными спутниками выпечки хлебных изделий во многих подобных заведениях.

И если в праздники и ярмарочные дни торговые ряды городов ломились от изобилия самой вкусной и разнообразной выпечки: булок, пирогов, пряников и кренделей, то это в основном за счет совсем мелких предпринимателей, имевших дома добрую русскую печь. И таких производителей хлеба и связанных с хлебной основой сладких изделий было очень много.

Богатые же люди имели в своих особняках собственные кухни с весьма старательными поварами и поварихами, искусными мастерами хлебопечения. Других бы в хлебосольной России попросту не держали.

После революции 1917 года советская власть стала уделять особое внимание вопросу общественного хлебопечения. Мелкие пекарни объединялись, создавались кооперативы и таким образом управляемое властями снабжение населения Москвы хлебом в какой-то степени было налажено.

В течение десяти лет хлебопекарная отрасль Москвы и других городов страны держалась на объединении мелких пекарен.

В период индустриализации страны, в 1927 году, ведущие специалисты продовольственной отрасли, конструкторы пекарных печей и строители хлебопекарен представили в правительство необходимую документацию для утверждения своих проектов, и в 1928 году в Москве началось возведение крупных механизированных хлебозаводов. Уже через год были введены в строй хлебозаводы № 3 и 4 с суточной мощностью выработки хлеба 220 и 280 т соответственно. Эти заводы были полностью оснащены импортным оборудованием. Зато на следующих механизированных заводах уже было установлено оборудование отечественного производства.

Вначале внедрялись и осваивались люлечные конвейерные печи. Вскоре талантливый русский инженер Георгий Петрович Марсаков создал систему механизированного хлебозавода по принципу жесткого кольцевого конвейера. Эта система даже спустя десятилетия во многих отношениях превосходила системы, широко внедряемые в Европе и США.

За короткий период времени — с 1931 по 1933 годы — в Москве было построено девять крупнейших механизированных хлебозаводов (№ 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) общей мощностью 2 100 т хлеба в сутки.

Стройки хлебозаводов в те годы объявлялись ударными. Правительственные органы Москвы проводили необходимую работу по созданию в кратчайшие сроки индустриального хлебопечения, как предписывалось руководством страны, «на базе самых мощных в мире механизированных предприятий».

Строительство всех этих заводов проходило в условиях, когда еще не было создано транспортной, машинной базы, не было строительной индустрии, и поэтому все строительство велось вручную да на конной тяге. Без сомнения, огромную роль в строительстве хлебозаводов столицы сыграли активность, самоотверженность и инициатива простых рабочих и инженерно-технических специалистов. Большинство этих энтузиастов первых пятилеток остались работать на построенных ими заводах. Опыт Москвы быстро распространялся на другие города, что вскоре позволило создать индустриальное хлебопечение в масштабе всей страны.

В целях более оперативного руководства строительством хлебозаводов, а также внедрения широкой механизации, по решению Мосгорисполкома в апреле 1931 года было создано самостоятельное хозяйственное отраслевое объединение на правах треста — Управление хлебопекарной промышленности Мосгорисполкома.

С первых дней своего создания Управление стремится к полному обеспечению москвичей хлебобулочными и кондитерскими изделиями. В годы Великой Отечественной войны коллективы хлебозаводов Москвы также успешно решали задачи по обеспечению хлебом как воинских частей, защищавших столицу, так и тружеников тыла, работавших более четырех лет под девизом: «Все для фронта, все для победы!» Пекари, бывало, не покидали своих рабочих мест в период воздушных тревог и даже под бомбежкой, так как понимали, что имеют дело с самым необходимым продуктом — хлебом!

В пятидесятые годы хлебопекарная промышленность Москвы получила дальнейшее развитие. Строятся заводы № 15, 16, 18, 19. На хлебозаводе №15, наряду с выпуском хлебобулочных изделий, было организовано производство пралине, а на хлебозаводе № 19 был создан цех по выработке шоколадно-вафельных и арахисовых тортов и пирожных. Мирное время неизбежно брало свое: люди должны иметь возможность покупать вкусные и полезные сладости.

За период с 1966 по 1976 годы были введены в эксплуатацию хлебозаводы №20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, а также Опытный завод бараночных изделий и Кондитерско-булочный комбинат «Черемушки». При строительстве этих предприятий были учтены современные достижения науки и техники, а также специфика производства, нормы промышленной эстетики и охраны труда. Например, Кондитерско-булочный комбинат «Черемушки», построенный в 1973 году, был в те годы самым крупным предприятием хлебопекарной промышленности столицы. Численность работающих на предприятии превышала 900 человек. Ежесуточная мощность цеха по производству булочных изделий и цехов кондитерских изделий и картонажной тары приблизительно составляла 50 т мелкоштучных булочных изделий и 30 т тортов и пирожных. Комбинат был оснащен одиннадцатью печами, имел восемь комплексно-механизированных линий и даже морозильные камеры для удлинения сроков хранения готовой продукции. Связь между цехами и службами осуществлялась с помощью звуковой и световой сигнализации, а также производственного радиовещания. Руководство комбината могло контролировать работу цехов с помощью установленных телекамер. Комбинат имеет столовую, благоустроенное общежитие на 450 мест и клуб. За большие производственные достижения КБК «Черемушки» было присвоено почетное звание «Образцовое предприятие города Москвы».

Одновременно со строительством новых предприятий проводилось техническое перевооружение всех действующих хлебозаводов. В ходе реконструкции строились механизированные склады бестарного хранения муки, что создавало условия для оборудования новых цехов по производству мелкоштучных булочных и кондитерских изделий, блинной муки, печенья и другой продукции. К концу 70-х годов хлебопекарная промышленность имела в своем составе три десятка высокомеханизированных заводов, почти два десятка механизированных пекарен, ремонтно-механический комбинат, вычислительный центр, конторы «Хлебснаб» и «Хлебсбыт».

Столичная хлебопекарная промышленность становится одной из относительно развитых отраслей пищевой индустрии Москвы, хотя многие заводы к этому времени устарели в техническом отношении. Оснащение хлебопекарных предприятий современным оборудованием позволило с наименьшими затратами труда вырабатывать хлебобулочные и кондитерские изделия высокого качества, разнообразные как по форме, так и по вкусовым и питательным свойствам.

Управление промышленностью к этому времени держало тесную связь с 14 научно-исследовательскими

и учебными институтами, решало совместно с учеными много самых разных проблем по совершенствованию техники и технологии хлебопекарного производства. На хлебозаводах Москвы широко внедрялся бестарный способ доставки, приема, хранения и внутризаводского транспортирования основного и подсобного пищевого сырья с автоматической подачей в производство.

К началу 80-х годов бестарным способом доставлялось на предприятия 92% муки, 100% патоки и сыворотки, 65% растительного масла, более 54% маргариновой продукции, более 41% дрожжей. Это позволило ликвидировать тяжелый физический труд на операциях разгрузки и перемещения внутри заводов многих тысяч тонн сырья, повысить санитарное состояние заводов.

На всех хлебопекарных предприятиях было полностью механизировано тестоприготовление. На хлебозаводах № 5, 7, 8, 9, 11 и 13, выпускающих пшеничные сорта хлеба, использовалась система тестоприготовления, разработанная инженером Г. П. Марсаковым. Эта система обеспечивала высокий уровень механизации и автоматизации и качественное приготовление теста в течение 7 ч. При подготовке теста для ржаных сортов хлеба (хлебозаводы № 4, 6, 10 и 12) в это время использовались агрегаты, разработанные профессором Н. Ф. Гатилинским и главным механиком хлебозавода № 10, рационализатором А. М. Хреновым. Эти агрегаты также имели высокую степень механизации и производительности. На хлебозаводах № 5 и 22 были внедрены и начали успешно работать тестоприготовительные агрегаты кольцевой системы ВНИИЭКИпродмаша, обеспечивавшие выпуск изделий хорошего качества и легкий переход с сорта на сорт.

Еще в 70-х годах на предприятиях, вырабатывающих 50-граммовые булочки, столичные батоны и другие мелко-штучные изделия, шло внедрение тестоприготовительных машин марки ТПИ ВНИИХП с интенсивным замесом и ускоренным тестоприготовлением в течение 2 — 2,5 ч. Конструкция этих машин предусматривала охлаждение рабочих органов и обеспечение процесса брожения непосредственно на транспортерах, подающих тесто к разделочным линиям. Широкое применение машин ТПИ способствовало созданию условий для перевода предприятий с трехсменного на двухсменный режим работы. Главным направлением технического прогресса промышленности в начале 80-х годов уже является выпуск всех хлебобулочных изделий только на комплексно-механизированных линиях. На предприятиях Управления были внедрены и успешно работали 105 комплексно-механизированных линий, на которых вырабатывалось более 85% всех хлебобулочных изделий в Москве. Кроме того, работало 125 поточно-механизированных линий и около 100 комплексно-механизированных участков. На хлебозаводах № 15, 18, 20, 21, 22 и Кондитерско-булочном комбинате «Черемушки» были созданы комплексно-механизированные линии на базе ленточных печей с площадью пода 25 и 40 м² для выработки мелкоштучных булочных изделий массой 0,5 кг и менее. На хлебозаводах № 6 и 8 были успешно внедрены и эксплуатацию линии по выработке рижского хлеба, очень любимого населением столицы, на Хлебозаводах № 18 и 19 на базе печей ФТЛ-2 были созданы линии по нм работе батонобразных изделий. На хлебозаводах № 3, 20, 21, 22, 23, 25, 26 и Кондитерско-булочном комбинате «Черемушки» были установлены механизированные линии по выработке булочек массой 50 г. 11а хлебозаводах № 6 и 22 начались работы по превращению этих предприятий в хлебозаводы-автоматы.

Комплексно-механизированные и поточно-механизированные линии оснащались в основном оборудованием отечественного производства. Управление использовало и передовой зарубежный опыт. В частности, были внедрены семь югославских линий по выработке 50-граммовых булочек мощностью 2,6 т в смену каждая, две линии из ФРГ (Вернер—Пфляйдерер) для производства 50-граммовых булочек и столичных батонов, французская линия (Эр — Индустрия) по выработке тортов длительного хранения, линия мелкоштучных сдобных изделий на основе чехословацкого комплекса оборудования с программным управлением мощностью 2,0 т в смену.

Все технологические и технические службы хлебных заводов постоянно уделяли внимание вопросам улучшения качества и расширения ассортимента продукции.

За 10 — 15 предыдущих лет в Москве был расширен ассортимент хлебобулочных изделий. Если до 1965 года в основном выпускался формовой и подовый хлеб крупного развеса,

то в начале 80-х годов до 45% всего объема вырабатываемой продукции уже составляли мелкоштучные изделия массой 500 г и менее, в том числе изделий массой 50 — 70 г ежедневно вырабатывалось теперь до 60 т.

Увеличение выпуска мелкоштучных булочных изделий было обусловлено запросами многомиллионного населения столицы и ее гостей. К услугам москвичей и, примерно, одного миллиона гостей промышленность выпускает в широком ассортименте хлебобулочные, кондитерские, бараночные и сухарные изделия — всего до трехсот наименований — батоны нарезные, столичные, столовые, городские, подмосковные, студенческие, дорожные, слойки, сдобы, калачи, паляницы, плетенки, халы, столичные и кунцевские булочки, рожки, различные торты, пирожные, пряники и другие пользующиеся повышенным спросом булочные и кондитерские изделия.

Для улучшения качества продукции, а также рационального использования сырья на предприятиях применялись концентрированные молочнокислые закваски, ферментные препараты, белковые улучшители — молоко, сметана, молочная сыворотка, внедрялась новая прогрессивная технология, суть которой заключалась в ускоренном брожении теста и уменьшении потерь сырья при брожении. По этой технологии в год вырабатывалось более 450 тысяч тонн хлебобулочных изделий, свыше 500 тонн изделий с белковыми улучшителями, перерабатывалось сыворотки до 35 тысяч тонн.

Для удобства покупателей и обеспечения гигиенических требований к продукции предприятия ежегодно увеличивали объем упакованных хлебобулочных изделий, в том числе сдобного хлеба, столичных и кунцевских булочек, хлебных палочек, сушек, сухарей и овсяного печенья. Систематически проводились «Дни качества» продукции, на которых рассматривались вопросы качества выпускаемых изделий, предлагались рекомендации по устранению выявленных недостатков. Контрольно-производственная лаборатория Управления оказывала помощь и осуществляла контроль за работой технологических служб на предприятиях, направляла работу заводских лабораторий по проверке качества сырья, выполнения технологических инструкций, соблюдения рецептур и качества готовых изделий, разрабатывала и внедряла новый ассортимент, помогала хлебозаводам осваивать новое технологическое оборудование.

На хлебозаводах № 6, 8 и 10 были реконструированы экспедиции и внедрены комплексы оборудования для затаривания, перевозки и погрузки продукции в автомашины механизированным путем. Внедрение механизированных комплексов в экспедициях и хлебохранилищах позволило значительно сократить ручной труд на операциях складирования, погрузки и транспортировки готовых изделий. На ряде предприятий (ЭКБК «Черемушки», ОЗБИ, хлебозаводы № 4, 13, 15, 18, 19 и др.) была организована контейнерная перевозка тортов, сушек, хлебных палочек, блинной муки и мелкоштучных булочных изделий с использованием контейнеров УКТ-2.

Ежедневно, по часовому графику, 1 000 специализированных машин Главмосавтотранспорта доставляла хлебобулочные и кондитерские изделия в 4 700 торговых предприятий и столовых.

В созданном при Управлении вычислительном центре был механизирован подсчет суточной реализации продукции по всем предприятиям и началась подготовка документов для расчетов с торгующими организациями. Сотрудники центра стали обрабатывать на вычислительных машинах следующие данные по каждому предприятию: выпуск продукции, реализацию, затраты на производство, а также собирать механизированным путем заказы торговой сети и данные об их выполнении. Специалисты центра работали одновременно и над автоматизацией оперативного и первичного учета с применением периферийной техники и электронно-вычислительных машин. Для хорошо организованной, в основном механизированной отрасли промышленности, были необходимы квалифицированные кадры. ГПТУ № 118 стало выпускать для московских хлебозаводов ежегодно более трехсот молодых квалифицированных рабочих.

Выпускникам этого училища при получении аттестата о среднем образовании присваивали квалификацию пекаря, тестовода, кондитера третьего, четвертого или пятого разряда. Для обеспечения предприятий рабочими средней квалификации функционирует Учебно-производственный комбинат Управления, который ежегодно организует подготовку 500 — 600 рабочих непосредственно на производстве под руководством опытных кадровых рабочих и ИТР заводов.

С учетом требований НОТ и промышленной эстетики реконструировались производственные и бытовые помещения хлебозаводов.

К 1982 году каждый пятый работающий в хлебопекарной промышленности имел возможность провести отпуск в доме отдыха, санатории или на турбазе. В зимнее время работал загородный двухдневный дом отдыха ИМ базе пионерского лагеря в Домодедове. Потребность рабочих и служащих в путевках для отдыха, в детские сады и пионерские лагеря удовлетворялась почти полностью. Детские сады имелись при хлебозаводах № 5, 6, 9 и РМК, в трех пионерских лагерях РМК, ЭКБК «Черемушки» и Комбината бараночных изделий ежегодно отдыхали более 2 700 детей московских пекарей.

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.