

продукции.

Увеличение выпуска продуктов питания и других изделий пищевой промышленности потребовало технического перевооружения предприятий, ввода в действие новых мощностей. На 1-й кондитерской фабрике за десятилетие, начиная с 1950 г., было создано и введено в строй 17 поточных механизированных линий, что позволило выпустить в 1960 г. кондитерских изделий на 163% больше, чем в 1940 г.

Большую работу проделал в послевоенный период мыловаренный завод им. Карпова. Он стал выпускать в год 100 тыс. *t* мыла (в пересчете на 40% содержание жира) и более 20 тыс. *t* синтетических моющих

средств. Раньше для производства различных сортов мыла ежегодно расходовалось свыше четверти всего получаемого в стране количества растительных масел, не считая животных жиров. Коллектив завода одним из первых в стране освоил разработанный Всесоюзным научно-исследовательским институтом жиров способ замены в мыловарении натуральных жирных кислот синтетическими. Впоследствии мыловаренный завод им. Карпова был преобразован в комбинат и в настоящее время является одним из ведущих предприятий новой отрасли народного хозяйства страны — промышленности синтетических моющих средств.

Немалый вклад в технический прогресс советского мыловарения и создание промышленности синтетических моющих средств внесли ученые Всесоюзного научно-исследовательского института жиров доктор технических наук Ф. В. Неволин и кандидат технических наук П. Д. Купчинский.

В послевоенные годы в Ленинграде вступили в строй комбинаты пищевых концентратов, шампанских и десертных вин и завод лимонной кислоты в г. Выборге. В огромных масштабах осуществлены работы по реконструкции и расширению действующих пищевых предприятий, что, по существу, равнозначно созданию новых производств. Например, продукция Ленинградского и Выборгского заводов лимонной кислоты в настоящее время составляет около 35% всех пищевых кислот, вырабатываемых в Советском Союзе. Или другой пример. Если в 1945 г. пищевой комбинат изготовил немногим более 300 *t* различных пищевых концентратов, то в 1965 г. их выпуск уже превысил 30 тыс. *t*.

За этот же период почти удвоилась выработка дрожжей на дрожжевом заводе, а мощность производства шампанского на комбинате шампанских и десертных вин доведена до 4 млн. бутылок в год.

Высокие темпы роста объема производства в послевоенные годы характерны для всех без исключения пищевых предприятий Ленинграда и области, продукция которых занимает значительное место в общем объеме продукции пищевой промышленности страны.

Современный период развития пищевой промышленности характерен высоким уровнем механизации и автоматизации производственных процессов. Например, на Ленмасложиркомбинате введено в эксплуатацию новейшее современное оборудование — автоматическая линия выработки фасованного маргарина и непрерывно действующая установка дезодорации жиров. Это позволило комбинату повысить качество и довести выработку маргарина до 10% от общего его производства в стране. На 1-й кондитерской фабрике внедрены 35 поточно-механизированных линий, полностью завершена комплексная механизация основного производства, что дало экономическую эффективность, превысившую 1,2 млн. руб. На одно из первых мест по техническому прогрессу в кондитерской промышленности вышла фабрика им. Крупской, где также завершена комплексная механизация производства.

Примером предприятия высокой культуры с высоким уровнем механизации и автоматизации может служить хлебозавод Московского района. Первым в стране завод автоматизировал процесс приготовления теста на бункерных агрегатах и создал цех жидких полуфабрикатов, что позволило перейти на прогрессивную технологию приготовления формового хлеба без брожения, значительно улучшить качество и организовать выпечку хлеба двух сортов вместо одного на агрегатах системы профессора Н. Ф. Гатилина. На заводе введен в эксплуатацию склад бестарного хранения мощностью 1,5 тыс. *t* с полной автоматизацией управления подачи муки.

Благодаря постоянному вниманию и контролю парторганизации за осуществлением планов технического прогресса коллектив завода на существующих площадях увеличил выпуск продукции почти в два раза и достиг высокой выработки на одного работающего. В числе первых в Ленинграде завод перешел на выпуск штучного хлеба, что позволило заметно повысить культуру торговли хлебобулочными изделиями.

Советское правительство высоко оценило достижения коллектива завода, наградив его орденом Ленина.

В результате коллективных усилий новаторов, инженеров и ученых в деле совершенствования технологических процессов, расширения ассортимента, повышения качества продукции ленинградские хлебозаводы достигли годовой выработки в объеме более 600 тыс. *t* хлебобулочных и кондитерских изделий 250 наименований.

Большая работа проделана в пивоваренной и безалкогольной отраслях промышленности. На старейшем предприятии — заводе им. Степана Разина — проведено техническое переоснащение, внедрена комплексная механизация производства, механизирован розлив пива и безалкогольных напитков, осуществлена бестарная подача бутылок к моечным машинам, установлены современные вертикальные солодосушилки, а подача солода переведена на пневматический транспорт. Первым в стране коллектив завода разработал оборудование и внедрил бестарную доставку пива в торговую сеть, за что был награжден на ВДНХ дипломом III степени. Проведенные мероприятия позволили заводу увеличить мощность пивоваренного производства на 34%, повысить производительность труда на 41%, досрочно выполнить задания семилетнего плана и дополнительно выработать продукции почти на 3,5 млн. руб. Достижению этих высоких показателей способствовала большая массово-политическая и организаторская работа, которую постоянно ведут партийная и профсоюзная организации завода, мобилизуя трудящихся на перевыполнение планов и обязательств, на ускорение технического прогресса.

За успешное выполнение заданий семилетнего плана по увеличению выпуска продукции высокого качества и внедрение комплексной механизации коллектив завода им. Степана Разина был награжден в 1966 г. орденом Трудового Красного Знамени.

Ленинградские пивоваренные заводы выпускают в год свыше 25 млн. декалитров пива и безалкогольных напитков 32 наименований. На ВДНХ в Москве пиво и безалкогольные напитки из Ленинграда получили в 1965 г. высокие оценки, а такие сорта пива, как «Ленинградское», «Рижское» и «Жигулевское», были удостоены бронзовой медали.

Серьезная работа проводится на пищевых предприятиях Ленинграда по экономии сырья и бережливости на производстве. Инициатором в этом деле выступил в 1962 г. коллектив 1-й кондитерской фабрики, который принял на себя обязательство резко сократить имеющиеся потери в производстве и за счет этого выпускать сверхплановую продукцию. Это начинание было одобрено горкомом КПСС и получило широкую поддержку на заводах и фабриках пищевой промышленности.

На 1-й кондитерской фабрике за четыре года (1962—1965) из экономленного сырья выработано около 800 *t* кондитерских изделий, причем

стоимость 1 т кондитерских изделий снижена почти на 2%, что сберегло государству 1,2 млн. руб.

Коллектив химико-пищевого комбината разработал новый способ получения ванилина, что позволило снизить его себестоимость, значительно увеличить выпуск и резко улучшить качество. В настоящее время ленинградский ванилин по качеству является лучшим в стране и экспортируется за границу.

Ощутимый вклад в дело экономии сырья вносит коллектив комбината им. Карпова. За счет освоения новых видов синтетического сырья в производстве моющих средств ежегодно высвобождается до 10 тыс. т натуральных жиров, при этом снизилась себестоимость моющих средств и улучшилось их качество.

В послевоенный период неуклонно увеличивался и продолжает возрастать объем производства продукции ленинградских предприятий пищевой промышленности. Так, коллектив фабрики им. Самойловой разработал кондитерских изделий в 1965 г. на 168% больше, чем в 1940 г. Значительно увеличился выпуск продукции и особенно подарочных сюрпризных коробок на фабрике «Северное сияние». Если в 1958 г. их было произведено 850 тысяч, то в 1966 г. выпуск их составил уже более 1,3 млн. коробок.

Благодаря возросшей производственной мощности пищевого комбината за последние 15 лет увеличился выпуск концентратов в 2,2 раза, продуктов детского питания — почти в 3 раза, а по всему ассортименту вырабатываемой на этом комбинате продукции выпуск возрос более чем в 3 раза.

Из года в год расширяется ассортимент и улучшается качество продукции пищевых предприятий. Химико-пищевой комбинат увеличил выпуск пищевых эссенций, изготавливаемых из натуральных ягод, фруктов, и citrusовых плодов; Ленинградский пищевой комбинат расширил ассортимент концентратов первых и вторых блюд с использованием сушеных овощей и мяса, изделий из кукурузы и продуктов детского питания до 135 наименований. 1-я кондитерская фабрика выпускает до 150 наименований кондитерских изделий, фабрика им. Самойловой — до 180, фабрика им. Крупской — до 120.

Многие сорта кондитерских изделий ленинградских фабрик удостоены дипломов Выставки достижений народного хозяйства СССР; экспонируются они и на международных выставках, где также получают высокую оценку. Продукция кондитерских фабрик Ленинграда экспортируется в 16 стран мира.

Большим спросом в Советском Союзе и за его пределами пользуются парфюмерные изделия фабрики «Северное сияние» и особенно духи «Волшебница», «Голубые цветы», «Мечта», «Опера», «Русь» и др. В 1966 г. фабрика экспортировала свою продукцию в 22 страны, в том числе и во Францию, парфюмерная продукция которой известна всему миру своим

и имеющую квалифицированные кадры рабочих и инженерно-технических работников. Но чтобы в должной мере оценить путь, пройденный этой отраслью народного хозяйства Ленинграда, нужно бросить хотя бы беглый взгляд на ее не столь уже далекое прошлое.

В старом Петербурге для удовлетворения растущего спроса населения на мясные продукты еще в первой половине XIX столетия начали появляться небольшие колбасные заведения и бойни кустарного типа. Работа выполнялась в непригодных для этой цели помещениях, для колбасных изделий использовалось самое малоценное сырье. Понятно, что и качество изделий было низким, а антисанитарные условия работы приводили к частым отравлениям.

В 1882 г. была построена городская бойня на Забалканском (ныне Московском) проспекте. Но и здесь убой скота производился в крайне примитивных условиях, весь производственный процесс сводился к съему шкуры и выемке внутренностей. Работа велась вручную и также в антисанитарных условиях.

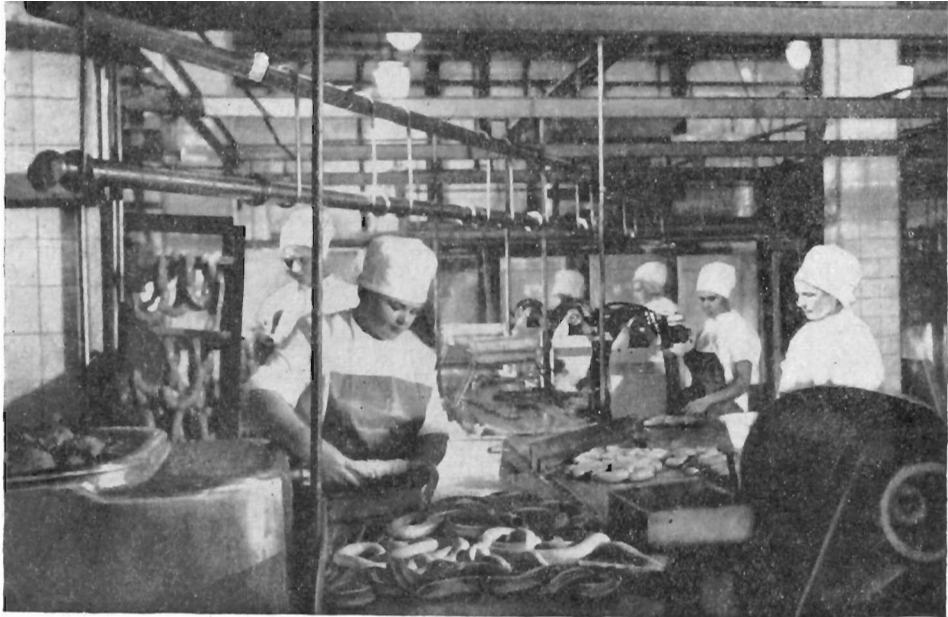
Не на много лучше обстояло дело и с молочными продуктами. Молоко приобреталось населением в основном у крестьян из окрестных деревень, разносивших его по домам, а также через малоприспособленные для этой цели лавки. Первая молочная в Петербурге была построена в 1878 г. на Саперном переулке, где ныне находится Третий молочный завод.

Первыми шагами в этой отрасли пищевого производства после Октябрьской революции было использование, укрупнение и восстановление имеющихся в наличии предприятий и хозяйств, а следующим этапом было уже создание новых мощностей.

В 1931 г. партия и правительство утвердили план строительства в нашей стране крупнейших предприятий мясной и молочной промышленности. В их числе были и ленинградские мясной и молочный комбинаты, сооружение которых началось в 1932 г.

Благодаря повседневной помощи и контролю Ленинградской партийной организации и лично Сергея Мироновича Кирова, строительство этих предприятий было закончено в небывало короткие сроки. Уже в декабре 1933 г. вступил в строй первенец мясной индустрии Советского Союза — Ленинградский мясокомбинат, которому было присвоено имя С. М. Кирова. В 1934 г. вступил в строй Первый молочный завод — самое крупное молочное предприятие страны. Это были комбинаты огромных производственных мощностей, расположенные в многоэтажных корпусах, оснащенные по тому времени самой передовой техникой. Основной задачей в тот период было освоение вновь созданных производственных мощностей, подготовка квалифицированных кадров рабочих и инженерно-технических работников и дальнейшее наращивание мощностей.

В предвоенные годы ленинградцы стали получать десятки тысяч тонн самых разнообразных мясных и молочных продуктов. Выпуск мясных



Механизированный участок производства сарделек на Первом колбасном заводе Мясокомбината им. С. М. Кирова.

продуктов в 1940 г. по сравнению с 1932 г. возрос в 4,5 раза, а молочных — в 6,5 раза. Ленинградский мясокомбинат в 1940 г. выпустил столько колбасных изделий, сколько их выпускали за год все 2,5 тыс. колбасных заведений царской России.

Большой ущерб предприятиям мясной и молочной промышленности Ленинграда, как и всему народному хозяйству, был нанесен войной 1941—1945 гг. Однако и в грозные годы войны и вражеской блокады ни мясокомбинат, ни молочный комбинат не прекратили своей работы. По заданию правительства был организован выпуск новых видов продукции: пищевых концентратов и лечебных препаратов, в которых остро нуждались защитники и труженики города Ленина. В связи с резким сокращением поступления основного сырья перед коллективами комбинатов встала задача увеличения пищевых ресурсов города за счет применения заменителей. В колбасном производстве были использованы технический альбумин, консервированное кисломолочное сырье, соевая мука, соевый шрот. На молочном комбинате было освоено производство растительного молока и молочных продуктов из соевых бобов.



Мясокомбинат им. С. М. Кирова.

За успешное выполнение заданий правительства по выпуску пищевой продукции в годы Великой Отечественной войны Указом Президиума Верховного Совета СССР от 24 января 1944 г. Ленинградский мясокомбинат им. С. М. Кирова был награжден орденом Трудового Красного Знамени, а большая группа работников комбината — орденами и медалями СССР.

В 1944 г., вскоре после прорыва блокады, началось восстановление разрушенных предприятий мясной и молочной промышленности Ленинграда и области и в первую очередь Ленинградского мясокомбината, цеха и корпуса которого были выведены из строя. К 1950 г. восстановление было полностью закончено.

Значительный рост населения Ленинграда и повышение материального благосостояния трудящихся настоятельно требовали увеличения выработки мясной и молочной продукции, расширения ее ассортимента и улучшения качества. В первую очередь встала задача наращивания производственных мощностей. Начался период технического перевооружения промышленности, строительства новых предприятий и реконструкции дей-

ствующих. За последние пятнадцать лет в Ленинградской области построено много новых предприятий пищевой промышленности, в том числе Бокситогорский, Сланцевский, Лужский, Волховский и Тихвинский молочные заводы, Лужский и Волховский мясокомбинаты, Выборгский и Кронштадтский колбасные заводы, более 20 предприятий области за этот период реконструировано.

Неустанно ведется работа по внедрению нового высокопроизводительного технологического оборудования, оснащению предприятий холодильными установками и энергетическими комплексами. Только в молочной промышленности за последнее десятилетие внедрено свыше 70 новых современных холодильных установок.

Количество машин и оборудования, находящихся в эксплуатации на предприятиях мясной и молочной промышленности, возросло за последние 15 лет более чем в 3 раза и практически дважды обновилось.

Резкое увеличение темпов технического прогресса наметилось с 1960 г. Началась планомерная разработка и внедрение комплексной механизации и автоматизации участков, цехов и целых предприятий. Большие работы проводятся совместно со Всесоюзными научно-исследовательскими институтами мясной и молочной промышленности, а также с Ленинградским технологическим институтом холодильной промышленности. Активную помощь производству оказывает специальное конструкторское бюро — Ленинградское СПКБ мясной и молочной промышленности.

Трудно переоценить в деле технического перевооружения предприятий роль новаторов производства, рационализаторов и изобретателей. Славную плеяду таких людей возглавили известные изобретатели, лауреаты Государственной премии А. В. Скрыпник и Н. А. Богачев, заслуженные изобретатели РСФСР И. А. Неведомский и Л. В. Гашков, изобретатели Н. А. Невский, В. А. Милешин, В. В. Спиридонов, Н. Е. Линецкий и др.

Только за годы истекшей семилетки в мясо-молочной промышленности Ленинграда и области внедрено более 6,5 тыс. рационализаторских предложений и изобретений с экономической эффективностью свыше 4,5 млн. руб. Создано и внедрено более 120 новых машин и механизмов и целый ряд приборов автоматикл.

Среди новых машин Ленмясокомбината —пельменные автоматы и оборудование для замораживания и упаковки пельменей. Если раньше одна работница за смену выработывала 70 кг пельменей, то в комплексно механизированном цехе 22 человека выработывают за смену 12 т пельменей. Новое оборудование для производства пищевых жиров, например гидромеханическая установка «Ленинград» для вытопки жира из мягкого сырья, позволило уже в 1961 г. осуществить комплексную механизацию и автоматизацию жирового цеха, создать цех-полуавтомат.

Комплексная механизация пищевого цеха, завершенная в 1962 г., позволила повысить производительность труда почти на 50%, высвободить значительное количество работающих, улучшить санитарно-гигиенические условия на производстве. Проведены значительные работы по реконструкции колбасных заводов мясокомбината, а также молкомбината. Построены новый комплексно механизированный цех по производству сосисок и сарделек на Первом колбасном заводе и новое термическое отделение на Втором колбасном заводе. Созданы поточно-механизированные линии производства вареных колбас и многое другое. В 1963 г. на мясокомбинате впервые осуществлена комплексная механизация и автоматизация завода технических фабрикатов.

В молочном производстве установлены поточно-механизированные линии производства творога и сырково-творожных изделий, внедрена система автоматизации молокохранилища с новыми средствами автоматики, а также новое оборудование в производстве плавленых сыров.

Если подвести итоги технического перевооружения мясной и молочной промышленности Ленинграда и области за последние 7 лет, то их характеризуют следующие цифры: осуществлена комплексная механизация и автоматизация 3 предприятий, 16 цехов и 20 производственных участков; внедрено более 40 поточно-механизированных и конвейерных линий, сотни автоматизированных установок, отдельных машин и механизмов. Экономическая эффективность от внедрения этих мероприятий составила более 10 млн. руб. Высвобождено для других работ около 1600 человек, что соответствует росту производительности труда примерно на 16%. Если же поинтересоваться ростом объема продукции за длительный период, то здесь характеризующими цифрами будут: за последние 25 лет (с 1940 по 1965 г.) выработка мяса по Ленинграду и области возросла более чем в 2 раза, колбасных изделий — в 1,6 раза, молочных продуктов — в 3,6 раза.

В области технического прогресса мясная и молочная промышленность Ленинграда занимает ведущее место в стране. Сотни предприятий внедряют у себя то новое, передовое, что создается на ленинградских предприятиях. Свои достижения в области новой техники и технологии ленинградцы успешно пропагандируют через Выставку достижений народного хозяйства СССР, являясь ее постоянными активными участниками. 110 новаторов и изобретателей из числа ленинградских пионеров были награждены медалями выставки.

В молочной промышленности за последние годы внедрены новые технологические процессы в производстве плавленых сыров, новая технология поточного производства творога и творожно-сырковых изделий, новая технология высокотемпературной обработки молока, консервирование сливок в виде замороженных блоков и целый ряд других прогрессивных технологических процессов. Внедрение прогрессивной технологии

и улучшение качества выпускаемой продукции неразрывно связаны между собой и подкрепляются на предприятиях большой организационной плановой работой коллективов.

В борьбе за повышение качества выпускаемой продукции следует отметить ту большую работу, которая проведена на ленинградских предприятиях по оценке качества и технического уровня выпускаемых изделий и доведению их качества до уровня лучших отечественных и зарубежных образцов. Эта работа началась в начале 1965 г. широким фронтом смотра всей продукции с привлечением большого круга работников не только мясной и молочной промышленности, но также представителей торгующих организаций, служб качественного контроля, общественных организаций и потребителей. Такой смотр является постоянно действующим фактором поддержания высокого качества нашей продукции и проходит под девизом «Ленинградская продукция — самая лучшая, самая качественная». В результате смотра по каждому виду продукции определяются конкретные мероприятия и сроки их выполнения с целью повышения качества и доведения его до уровня лучших образцов.

За последние 7 лет в молочной промышленности Ленинграда освоен выпуск 19 новых видов продукции, многие из которых прочно вошли в ассортимент и пользуются большим спросом покупателей.

Высокое качество, широкий ассортимент мясной и молочной продукции ленинградских предприятий в значительной степени определяют и уровень потребления этой продукции, который иллюстрируется данными табл. 1.



Комплексно-механизированное фасовочное отделение сырково-творожного цеха Ленмолкомбината.

Таблица 1

Потребление проданных через государственную торговую сеть мясных и молочных продуктов в г. Ленинграде в расчете на душу населения (в кг)

| Наименование продукции | 1940 г. | 1950 г. | 1960 г. | 1965 г. |
|---|---------|---------|---------|---------|
| Мясо и мясопродукты | 40,3 | 25,3 | 59,7 | 63,3 |
| в том числе колбасные изделия | 15,1 | 9,6 | 19,8 | 20,0 |
| Цельномолочные продукты (в пересчете на молоко) | 52,0 | 48,0 | 138,4 | 148,7 |
| в том числе молоко натуральное | 24,1 | 23,9 | 61,2 | 65,8 |

Характерными показателями являются и абсолютные цифры роста объемов производства основных видов мясной и молочной продукции, приведенные в табл. 2.

В развитии мясной и молочной промышленности Ленинграда и области огромную роль сыграла Ленинградская партийная организация, которая всегда уделяла большое внимание мобилизации коллективов пищевых предприятий на борьбу за полное удовлетворение потребностей ленинградцев в высококачественных мясных и молочных продуктах. По итогам работы за семилетку (1959—1965 гг.) Ленинградский молочный комбинат награжден орденом Ленина, орденами и медалями награждены также 80 работников предприятий мясной и молочной промышленности.

Таблица 2

Выпуск основных видов продукции мясной и молочной промышленности г. Ленинграда и области

| Наименование продукции | Ед. изм. | 1940 г. | 1950 г. | 1960 г. | 1965 г. |
|--|-------------|---------|---------|---------|---------|
| Мясо и субпродукты 1-й категории | тыс. т | 58,0 | 54,0 | 117,0 | 117,0 |
| Колбасные изделия | тыс. т | 55,0 | 39,0 | 87,0 | 93,0 |
| Крупнукусковые полуфабрикаты | тыс. т | — | — | 0,8 | 11,5 |
| Порционные полуфабрикаты | млн. порций | 4,1 | 9,0 | 27,6 | 51,6 |
| Молочная продукция (в пересчете на молоко) | тыс. т | 175,0 | 142,0 | 533,0 | 631,0 |
| в том числе: | | | | | |
| диетические продукты | тыс. т | 3,7 | 5,1 | 34,7 | 41,8 |
| творог и творожные изделия | тыс. т | 0,9 | 3,0 | 18,4 | 23,3 |
| Валовая продукция | млн. руб. | 144,3 | 115,0 | 327,0 | 370,0 |

Высокого звания Героя Социалистического Труда удостоена шприцовщица Первого колбасного завода Ленмясокомбината З. А. Храбцова. Как новатор и передовик производства, она принимает активное участие в освоении новой техники и технологии, передает свой богатый опыт молодым производственникам, является на мясокомбинате инициатором соревнования за коммунистический труд. Одна из первых она завоевала почетное звание ударника коммунистического труда. Ордена Ленина удостоена работница Первого молочного завода Е. И. Бережная. Орденом Трудового Красного Знамени награждены ветераны труда старший мастер Первого колбасного завода мясокомбината Ф. М. Филимоненков, боец завода первичной переработки скота мясокомбината Д. П. Николаев и др.

На предприятиях пищевой промышленности Ленинграда и области проводится большая работа по подготовке и повышению квалификации кадров. Многие пищевики овладевают смежными профессиями, изучили по 2—3 специальности и успешно сочетают работу на производстве с учебой в высших и средних учебных заведениях. Можно привести немало примеров роста замечательных людей. Так, от механика до директора крупнейшего предприятия — Ленинградского мясокомбината — прошел путь Алексей Федорович Савченко. Бывшая работница цеха диетических продуктов Таисия Ефимовна Зуброва ныне успешно руководит производством Первого молочного завода.

Много внимания уделяется развитию движения за коммунистический труд. В нем участвует свыше 10 тыс. человек, из них почти 3,5 тыс. человек удостоены высокого звания ударника или члена коллектива коммунистического труда.