

Первые 50 лет

Дворец молодежи отметил юбилей

Сергей РЫБАКОВ

Крупнейший на Среднем Урале центр дополнительного образования Дворец молодежи отметил 50-летие со дня основания. Участие в торжественной церемонии принял министр образования и молодежной политики Свердловской области Юрий БИКТУГАНОВ.

Сегодня Дворец молодежи, развиваясь согласно национальному проекту «Образование», позволяет свыше 70 тысячам школьников Свердловской области раскрывать свои способности и выбирать направления для профессионального роста. Он выступает региональным оператором федеральных проектов по развитию новых форм образования. Сегодня в структуре Дворца молодежи три технопарка «Кванториум» в Екатеринбурге, Верхней Пышме и Первоуральске, а также четыре центра цифрового образования «IT-куб». На базе учреждения реализуется шесть направлений дополнительного образования: техническое творчество и инженерия, информационные техно-



Празднование полувекового юбилея Дворца молодежи получилось насыщенным и ярким

логии, спорт, искусство, туризм и краеведение, медиа.

– В Свердловской области создана мощная инфраструктура, которой нет равных в России не только в части технического обеспечения, но и с точки зрения преподавательского состава. Здесь воспитываются технически свободномыслящие ребята и те, кто добивает-

ся спортивных достижений, – подчеркнул Юрий Биктуганов.

Дворец молодежи объединяет более 15 подразделений, в том числе региональный модельный центр, центр детско-юношеского туризма и краеведения Свердловской области. Ежегодно здесь проводится более 220 мероприятий межрегионального и регио-

нального уровня – конкурсы, хакатоны, соревнования, фестивали и форумы, мероприятия и конкурсы всероссийского уровня.

– Мы выстраиваем образовательную экосистему, участники которой – детские сады, организации дополнительного образования, школы, организации СПО, вузы и ведущие

предприятия региона. Заинтересованы в том, чтобы дети и подростки раскрывали свои способности и таланты, стремились к самореализации, осваивали востребованные профессии и выстраивали свой путь к успеху, – отметил директор Дворца молодежи **Александр Слизько**.

Напомним, 19 ноября 1973 года Дворец молодежи открыл свои двери на Проспекте Ленина, 1 для уральской молодежи. Его основной аудиторией стали рабочие кадры промышленных предприятий Урала и все, кого интересовало профтехобразование. Сегодня дворец стал местом притяжения для детей и родителей. В 2020 году при поддержке губернатора **Евгения Куйвашева** Свердловская область стала одной из первых открыла региональный центр поддержки одаренных детей по аналогии с флагманом российских образовательных центров – сочинским «Сириусом». Учреждение создано на базе Фонда поддержки талантливых детей и молодежи «Золотое сечение», где занимается свыше 50 тысяч талантливых подростков.



Качество на мировом уровне

Уральский мясокомбинат «Сибagro» получил сертификат на соответствие системы менеджмента качества международным стандартам

Высокое качество продукции Уральского мясокомбината «Сибagro» подтверждается не только ее популярностью у покупателей, но и аудитом. Созданная на предприятии система менеджмента качества недавно прошла проверку по стандартам ИСО и была признана соответствующей международным требованиям.

– География поставок нашей продукции выходит далеко за границы Свердловской области, – подчеркивает директор Уральского мясокомбината «Сибagro» **Роман Хайруллин**. – Сегодня мы кормим качественным мясом, колбасами и деликатесами собственного производства жителей Урала, Поволжья, Сибири, ХМАО и ЯНАО, а также Башкирии, Киргизии и Казахстана. В этом году нашу продукцию впервые попробовали жители Макеевки Донецкой Народной Республики. Для нас это не просто расширение рынка сбыта, а важный вклад в укрепление продовольственной безопасности страны, и новая веха в истории развития предприятия.

Уральский мясокомбинат поставляет на рынок продукцию более двух десятков лет. И все эти годы – особенно за последнюю пятилетку, когда комбинат вошел в состав холдинга «Сибagro», на предприятии активно внедряется автоматизация и цифровизация оборудования, производственных процессов, что позволяет свести к минимуму контакт человека с сырьем и готовым продуктом. Постоянно совершенствуется и система контроля качества и обеспечения пищевой безопасности, которая охватывает все этапы производства продукции – от входного сырья – полутуш и ингредиентов – до выпуска мяса, колбас, деликатесов и полуфабрикатов.



ПРЕСС-СЛУЖБА «СИБАГРО»

Первое, на что обращаешь внимание при входе в цех переработки мяса и мясных полуфабрикатов Уральского мясокомбината «Сибagro», – это стерильная чистота. Здесь витают ароматы либо свежего мяса, либо сдобренной специями готовой продукции. Обеспечивается такая чистота регулярной уборкой. Каждую ночь в цехах проводится санитарная обработка оборудования и всех помещений. Рано утром качество мойки проверяет санитарный врач, а в течение дня он берет на анализ смывы с разных поверхностей, с перчаток и рабочей одежды сотрудников.

Ключевым поставщиком свинных полутуш для мясокомбината является Уральский свинопольхоз «Сибagro», где также придерживаются высоких стандартов качества, но есть и сторонние организации. Однако продукция как своих, так и чужих проверяют со всей строгостью.

– На нашем предприятии многоступенчатая система контроля. Первый этап – входной контроль сырья и ингредиентов, – рассказывает

заместитель директора по качеству Уральского мясокомбината «Сибagro» **Дарья Худорожкова**. – Ветеринарные врачи изучают документы, а затем приступают к исследованиям. Например, по охлажденной свинине у нас семь чек-листов со множеством критериев – от визуальной оценки полутуш до измерения уровня Ph и температуры. Берутся пробы на микробиологические исследования.

Контроль качества и безопасности ведется на каждом этапе изготовления продукции. Например, на участке обвалки отслеживаются параметры разделки и жиловки мяса, на линии упаковки – автоматизированная запайка швов и качество укладки. Каждая партия готовой продукции исследуется в лаборатории мясокомбината, оборудование которой недавно обновили. Здесь проверяют как микробиологические показатели, так и физико-химические свойства: содержание белка, жира, соли, влаги. Кроме того, каждый вид изделия ежемесячно проходит проверку в независимой лаборатории.

ЦИФРЫ

За последние пять лет работы Уральский мясокомбинат «Сибagro» заметно увеличил показатели

- ▶ в 10 с лишним раз вырос объем выпуска продукции обвалки – с 250 тонн до 2 500 тонн в месяц;
- ▶ более чем в 2 раза вырос ежемесячный объем производства колбас и деликатесов – в среднем с 300 тонн до 650 тонн в месяц;
- ▶ с 2019 года начал выпускать полуфабрикаты и сейчас производит более 100 тонн котлет, купатов, гуляшей, поджарок.

– Высокий уровень качества на мясокомбинате поддерживается огромной командой профессионалов, – подчеркивает Дарья Худорожкова. – Это отдел менеджмента качества, который разрабатывает и совершенствует стандарты безопасности производства, ветеринарная служба, отдел производственного контроля, санитарный врач и дезинфектор.

Влияет на повышение качества и непрерывная модернизация производства. Только за последние годы на мясокомбинате провели комплексную модернизацию линии обвалки, заменили оборудование на участке охлажденных полуфабрикатов и холодильное оборудование, установили роботизированную линию упаковки мяса и готовой продукции, модернизировали линию маркировки и взвешивания готовой продукции, ввели в эксплуатацию склад хранения замороженной готовой продукции.

Предпринятые меры и достигнутые результаты позволили сделать

коллективу важный шаг. Нынешней осенью Уральский мясокомбинат «Сибagro» успешно прошел сертификацию системы менеджмента на соответствие стандарту ИСО 22000:2018. Это означает, что вся выстроенная на предприятии производственная цепочка гарантирует потребителям качество и безопасность продукции, соответствие высоким международным требованиям.

– Мы готовились к аудиту практически год, – рассказывает Дарья Худорожкова. – За это время мы привели всю документацию на оборудование, технические и технологические процессы к общему знаменателю, актуализировали ее. Нам было приятно, что аудиторы отметили эффективность выстроенной на мясокомбинате системы отслеживания качества от сырья до готовой продукции, высокий уровень профессиональных компетенций, а также знание и понимание производственных процессов у рабочего персонала. Ведь качество продукции зависит не от того, что написано на бумаге, а от того, как непосредственный работник на предприятии соблюдает все необходимые требования и стандарты.

Стоит подчеркнуть, что сертификационный аудит на соответствие системы менеджмента качества международному стандарту ИСО 22000:2018 проводится один раз в три года. Уральский мясокомбинат «Сибagro» прошел его впервые и уже начал подготовку к следующему.

Татьяна БУРОВА

информационный проект

СДЕЛАНО НА УРАЛЕ