

В истории села судьбы людей

В Ачитском районе Свердловской области есть замечательное село Бакряж, в котором я живу, основанное, предположительно, в 1780 году. Оно богато необычными историями и интересными людьми. Тайну происхождения названия села пока никто не может разгадать.

Здесь есть средняя общеобразовательная школа, в которой я учусь и с 5-го класса посещаю кружок «Музееведение». Я много интересного узнала о школьном музее и хочу о нем рассказать.

Школьный музей начал свое существование в 1974 году, когда директором школы работал **Поликарпий Михайлович Абрисимов**.

Главным направлением нашей работы является изучение истории села Бакряж. Фонд музея составляют около 2 000 экспонатов, включая фотографии и копии документов.

В экспозиции, посвященной истории школы, – старшие учебники и канцелярские принадлежности, школьная форма советского времени, знамена пионерской организации, горн, барабаны. Есть раздел, посвященный ветеранам педагогического труда.



Среди экспонатов церковные книги и «Романовский» платок

Экспозиция «Русская изба» пользуется популярностью у ребят и гостей музея. В ней находятся предметы быта нашего края и села, в частности, это сувенирный платок, выпущенный в 1913 году к 300-летию Дома Романовых (подарок местной жительницы **Таисии Прокопьевны Орловой**), старинные иконы, церковная печать, самовар 1870 года изготовления и другие ценные экспонаты. Также есть раздел по истории совхоза «Бакряжский» и мно-

го материалов, которые ребята используют при работе над исследовательскими проектами. На базе музея проводятся ребятами экскурсии, встречи, праздники, акции.

Особое место в музее занимают экспонаты, связанные с Великой Отечественной войной – письма с фронта, боевые награды, фотографии фронтовиков-односельчан, вернувшихся с войны, погибших и пропавших без вести. Уникальную, с подсветкой, карту насту-

пления наших войск выполнили школьники под руководством учителя физики **Александра Алексеевича Ульянова**.

Мне хочется отдельно рассказать о семье **Орловых**, несколько человек из нее воевали в годы Великой Отечественной. А **Иван Данилович Орлов** был участником финской войны, где получил тяжелое ранение в руку с последующей ампутацией левой кисти. Трудился в совхозе, осваивал целинные земли, за что имел награды.



ТАТЬЯНА КУЗНЕЦОВА

Его внук **Иван Александрович Орлов** посвятил себя службе в полиции. Выполнял служебно-боевые задачи на территории Северо-Кавказского региона РФ, дослужился до звания майора. В его семье трое сыновей.

В сентябре 2022 года Иван Александрович и его старший сын **Данила** были призваны в действующую армию, отправлены в зону СВО. За время службы отец и сын не раз отличались смелостью при выполнении боевых задач, что подтверждают боевые награды. Надеемся, что они, как их дед, вернутся домой, а их потомки никогда не будут участвовать в войне.

Я считаю, что в семье Орловых сильные духом люди, которые защищали и защищают нашу Родину. Поддерживается необходимая, особенно в наше время, связь поколений от прадедов до правнуков.

Понемногу, не одно десятилетие, стекалась информация в фонды музея. Мы учимся беречь, хранить и пополнять историю родного края, потому что, как известно, без прошлого нет будущего.

Диана ЧАЙНИКОВА,
7-й класс,
Бакряжская СОШ

Такая работа – кормить людей

Уральский мясокомбинат «Сибagro» славится вкусной и качественной продукцией

Весомый вклад в обеспечение продовольственной безопасности страны вносит Уральский мясокомбинат «Сибagro». Здесь выпускают более 250 наименований продукции, которая поставляется во многие регионы России и ближнего зарубежья.

На днях предприятие посетила министр агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области **Анна Кузнецова**. Она оценила современные технологии производства, систему контроля за качеством выпускаемой продукции, уровень автоматизации, роботизированных и цифровых технологий.

ПОЛНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Первым делом директор мясокомбината **Роман Хайрулин** знакомит Анну Кузнецову с системой контроля качества продукции. Она много ступенчатая, охватывает все этапы производства. В лаборатории комбината, состоящей из двух отделений, всесторонне исследуют пробы каждой партии сырья и готовой продукции. В одном – исследуются микробиологические показатели, в другом – единственные в нашем регионе экспресс-анализатор Food Scan определяет содержание белка, жира, соли, влаги – все, что позволяет выявить малейшие отклонения в физико-химическом составе того или иного продукта. Кроме того, ежемесячно мясокомбинат направляет продукцию на исследование еще и в региональную независимую лабораторию.

– Контроль качества и безопасности ведется на каждом этапе производства, – рассказывает министру



ПОЛИНА ЗИНОВЬЕВА

директор Уральского мясокомбината «Сибagro» **Роман Хайрулин**. – Проверяется сырье, ингредиенты, специи, оболочка и упаковочные материалы. В прошлом году мы успешно прошли сертификацию действующей на нашем предприятии системы менеджмента качества на соответствие высоким требованиям стандарта ИСО 22000:2018. Особенно приятно, что аудиторы отметили высокий уровень профессиональных компетенций и знание производственных процессов у рабочего персонала.

АВТОМАТИЗАЦИЯ НА ВЫСШЕМ УРОВНЕ

Перед тем как отправиться в цех переработки мяса и мясных полуфабрикатов, министр агропромышленного комплекса и другие участники визита надевают белые шапочки и халаты, перчатки, бахилы. По пути все проходят через несколько постов санитарной

обработки рук и обуви. И вот мы в огромном помещении, где ведется приемка сырья. К распахнутым дверям припаркован рефрижератор, откуда свиньи полутуши, пройдя строгую процедуру проверки, по конвейеру отправляются на склад, а оттуда – на участок обвалки.

– Мясо нам поставляют партнер – Уральский свинокомплекс «Сибagro», – рассказывает Роман Хайрулин. – Это высокотехнологичное предприятие, его фермы, в которых содержится в общей сложности 250 тысяч свиней, оснащены автоматизированными системами кормления и поения животных.

На участке обвалки полным ходом осуществляется разделка полутуш. При помощи дисковой пилы полутуши нарезаются на части и попадают на конвейер, вдоль которого стоят крепкие мужчины в кольчужных фартуках и перчатке. Ловко орудуя острыми ножами, обвальщики разделяют крупные

куски мяса, нарезая строго по группам мышц. На нем не должно быть лишних порезов и повреждений, за этим также следят контролеры.

Укладкой мяса в пакеты занимается робот. Он берет барьерный термоусадочный пакет, раскрывает его, надевает на край конвейера. Мясо попадает в пакет и следует в аппарат вакуумной упаковки. Затем – на весы, оснащенные компьютером. Специальная программа фиксирует вес, дату, вид продукта и сразу вносит все это в единую базу данных.

Автоматизированы и другие участки производства. Умные машины перемалывают мясо, по заданным параметрам изготавливают фарш для различных изделий, наполняют им оболочки сосисок, сарделек, колбас, следят за процессом варки, копчения, сушки...

– Модернизация производства ведется на комбинате постоянно, – говорит Роман Хайрулин. – К примеру, в 2021 году мы полностью заменили старую линию разделки на новую. Это позволило в десять с лишним раз поднять производительность по выработке мяса – с 200 тонн в месяц до 2 500 тонн. Увеличился и выпуск готовой продукции. Скажем, в 2018 году колбас изготавливалось в среднем 300 тонн в месяц, а в 2023 году – уже 650 тонн.

КУРС НА ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ

Как отметила Анна Кузнецова по итогам визита, на нее сильное впечатление произвел уровень автоматизации и цифровизации производства.

– Сегодня в Свердловской области среди компаний-производителей мясной продукции преобладают местные поставщики. Их доля

в региональном сегменте по итогам 2023 года составляет почти 70%. Большой вклад внес Уральский мясокомбинат «Сибagro», который является одним из крупнейших мясоперерабатывающих предприятий региона. Важно, чтобы такие производства у нас обязательно развивались, – подчеркивает Анна Кузнецова по итогам визита.

Высоко оценила министр и вклад предприятия в решение стратегической задачи по импортозамещению в сфере продовольствия, которую поставил Президент Владимир Путин.

– Мы выпускаем 7,5 тысячи тонн колбас и деликатесов, 1,8 тысячи тонн полуфабрикатов и 24 тысячи тонн продукции обвалки в год, – говорит Роман Хайрулин. – Наша продукция реализуется на Урале, в Сибири, в Поволжье, на Дальнем Востоке, а также в странах ближнего зарубежья: Казахстане, Киргизии. Мы не только используем российское оборудование и программное обеспечение, но и заменили зарубежные ингредиенты на отечественные специи и сейчас работаем только с российскими поставщиками.

Татьяна БУРОВА

информационный
проект

СДЕЛАНО НА УРАЛЕ