

В Рефтинском завершают капремонт центра культуры и искусства

Юлия БАБУШКИНА

В поселке Рефтинском готовят к открытию обновленный Центр культуры и искусства – единственное учреждение культурно-досугового типа на территории. Здание, построенное в 1975 году, ни разу капитально не ремонтировалось. Дать центру вторую жизнь удалось благодаря участию Рефтинского в федеральной программе «Современный облик сельских территорий».

Центр культуры и искусства ежегодно посещают более 40 тысяч человек. В коллективах художественной самодеятельности учреждения на постоянной основе занимаются более 300 человек. Здесь проходят массовые мероприятия, концерты и торжественные церемонии. И здесь же располагается городская библиотека.

Помещения центра давно нуждались в капремонте, рассказали в мэрии Рефтинского. В 2022 году при поддержке областного



Фасад здания также обновили, теперь он стал более презентабельным

министерства агропромышленного комплекса и потребительского рынка проект обновления центра включили в федеральную программу «Современный облик сельских территорий».

За год подрядчики привели в порядок все кабинеты, зрительный зал. В центре появилась студия звукозаписи, фото- и видеомонтажа, театральная и вокально-инструментальная студии.

Стоимость ремонтных работ составила 178 млн рублей. К ок-

тябрю текущего года учреждение планируют открыть.

– Мероприятия для населения будут проходить на более высоком уровне, а современное оснащение залов позволит привлечь для выступлений больше артистов, а также организовывать фестивали и конкурсы различных уровней, – сказала глава Рефтинского **Наталья Мельчакова**.



В Старопышминске построили новый стадион

Это подарок к 130-летию местной школы

В школе № 29 поселка Старопышминск под Березовским готовят к открытию современный стадион. Спортивный объект был построен всего за три месяца. Заниматься на нем смогут почти 700 детей.

На стадионе сделаны футбольное поле, волейбольная и баскетбольная площадки, беговые дорожки, площадка для сдачи норм ГТО, яма для прыжков в длину, а также комплекс тренажеров. Остался последний штрих – разметка на беговых дорожках и спортивных площадках. Торжественное открытие состоится 11 сентября.

– Очень рады, что у нас теперь есть свой большой стадион. Он будет открыт не только для учащихся школы, но и для жителей всего поселка, – сказала директор школы № 29 **Анна Киселева**.

Проект стоимостью 19 млн рублей был реализован с июня по август текущего года. Это подарок сельской школе к 130-летию юбилею, который образовательное учреждение нынче отмечает.

Сегодня в школе обучаются 670 детей. Учреждение является победителем областных конкурсов «Учитель года» и «Лидер в образовании», федерального конкурса «Самый цифровой учитель» и международного конкурса им. **Льва Выготского**. В этом году в школе открыли научно-образовательный центр «Точка роста».

– От всей души поздравляю воспитателей и воспитанников, педагогов и учеников школы с юбилеем и таким замечательным объектом. Живи, расти и развивайся, школа! – сказал глава Березовского городского округа **Евгений Писцов**.
Виктория АБДУМУТАЛИЕВА

ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА Е. ПИСЦОВА



Строительство стадиона успели завершить за летний период

Уральский мясокомбинат «Сибagro» – победитель конкурса общественного признания

Уральский мясокомбинат «Сибagro» – победитель конкурса общественного признания «Кировский. 80 – от замысла до результата». Модернизацию линии разделки полутуш признали лучшим реализованным проектом предприятия.

«Разделка полутуш – первый этап, с которого начинается производство мясной продукции. В 2021 году специалисты Службы главного инженера мясокомбината произвели техническое чудо. За 10 дней мы полностью заменили на предприятии старую линию разделки на новую. Это позволило увеличить производительность по выработке мяса более чем в 10 раз – с 200 тонн в месяц до 2 500 тонн», – говорит директор Уральского мясокомбината **Роман Хайруллин**.

С увеличением объемов выпуска мяса выросло и количество изготавливаемых предприятием колбасных изделий и деликатесов.

«На модернизированной линии работают высококвалифицированные специалисты, которые за одну смену разделяют до 90 тонн мяса. Сотрудники прошли корпоративное обучение, где приобрели необходимые навыки быстрой, качественной и безопасной разделки полутуш», – поясняет заместитель директора по производству Уральского мясокомбината **Евгений Русаков**.

Модернизация линии позволила значительно повысить эффективность других производствен-



ПРЕСС-СЛУЖБА СИБАГРО

ных участков, а также дала старт масштабному проекту по установке роботизированной линии упаковки мяса и готовой продукции. Кроме этого, за счет реализации проекта созданы сотни новых технологических рабочих мест.

Высокий уровень автоматизации производства, развитие компетенции персонала, а также использование передовых практик отметили и преподаватели Российского биотехнологического университета при посещении Уральского мясокомбината «Сибagro» в рамках Первой мясной конференции.

«Многое из того, что сейчас на острие науки, используется на мясокомбинатах «Сибagro». Например, двухстадийное охлаждение, сверхбыстрое замораживание. В компании мы нашли единомыш-

ленников, активно внедряющих инновационные достижения науки в практику. По итогам конференции мы договорились, что будем продолжать сотрудничество с предприятием: обмениваться знаниями и опытом, апробировать на практике передовые разработки и достижения науки в области мясопереработки, совершенствовать технологию и развивать компетенции», – подчеркнула доцент, кандидат технических наук кафедры «Технологии и биотехнологии мяса и мясных продуктов» Росбиотеха **Юлия Бухтеева**.

Эксперты Росбиотеха в области мясопереработки также подчеркнули, что производство предприятия в полной мере соответствует современным стандартам в области пищевой безопасности ХАССП. Еще

участники продегустировали сырокопченые и сыровяленые колбасы Уральского мясокомбината и высоко оценили их вкус и рецептуру.

«Во время экскурсии на Уральский мясокомбинат отметила высокий уровень автоматизации предприятия и применения роботизированных технологий. Передовые решения Индустрии 4.0 здесь активно развиты, – отметила заместитель заведующего кафедрой «Технологии и биотехнологии мяса и мясных продуктов» Росбиотеха **Елена Литвинова**. – Что касается продукции, то она полностью соответствует рецептуре и обладает характерными органолептическими свойствами. Мы попробовали несколько видов сырокопченых и сыровяленых колбас – «Дедушкина любимая», «Сальчичон», «Чоризо».

Как потребитель могу добавить – вкусно, значит, вкусно. Отличная продукция».

Напомним, в начале 2023 года продукция Уральского мясокомбината «Сибagro» – Сардельки «Баварские», полукопченая колбаса «Краковская» (ГОСТ), сырокопченые колбасы «Сальчичон» и «Чоризо» – признана лучшей и удостоена дипломов I степени на XXII межрегиональном Фестивале качества мясной и рыбной продукции в Екатеринбурге.

СПРАВКА

► Уральский мясокомбинат «Сибagro». Работает с 2002 года. В 2018-м вошел в состав «Сибagro». Выпускает более 350 наименований продукции. Владеет совершенным лабораторным оборудованием и единственным в Свердловской области экспресс-анализатором Food Scan для определения отклонений в физико-химическом составе продукта. Объемы производства: 7 500 тонн колбас и деликатесов в год, 1 000 тонн полуфабрикатов в год, более 24 000 тонн мяса в год.

► Конкурс «Кировский. 80 – от замысла до результата» проводился администрацией Кировского района Екатеринбурга для выявления лучших социально-экономических бизнес-практик.

информационный проект

СДЕЛАНО НА УРАЛЕ