

В канун праздника Октября Сестрорецкий хлебозавод выдал первую, после капитального ремонта, продукцию. От проходной предприятия пошли автомашины, груженные лотками хлеба, батонами. Их маршрут — магазины нашего района.

—Проделан капитальный ремонт, по существу даже произведена реконструкция завода, — рассказывает директор Сергей Иванович Воробьев. — Так, например, мы увеличили мощность печи, что позволит дополнительно вырабатывать 2,5 тонны формового хлеба — это прибавка к прежним 18 тоннам. С пуском механизированной линии подачи жира к тестомесильным машинам отпадет надобность в малоэффективном ручном труде. Изменена технология обработки хлебных форм, где на смену щелочению пришло электричество — это дает возмож-

ность ускорить операцию в четыре раза.

До пятнадцати наименований хлебо-булочных изделий выпускает предприятие. Большим спросом у покупателей пользуются хлеб столовый, хлеб

К вашему столу

формовой первого сорта, плетенка с маком, батон «подмосковный» и другая продукция. Важно и то, что хлеб, выпекаемый сестроречанами, всегда поступает в магазины свежим. Дело в том, что завод не относится к числу крупных предприятий, его печи всегда полностью загружены и продукции просто некогда черстветь — только успевай выполнять заказы.

Как уже было сказано, ас-

сортимент выпускаемой продукции довольно широк. А есть еще задумка начать выработку кекса «майский», овсяного печенья. Конечно, это заводу нелегко дается — ведь переход с одного изделия на другое требует изменения технологии, рецептуры и т. п. Но работники предприятия идут на это, понимая, что главное — удовлетворение спроса населения.

...В кабинете директора завода на стене висит вымпел «Победителю в социалистическом соревновании». По итогам девяти месяцев предприятие заняло второе призовое место.

— Это для нас не предел, — говорит председатель профкома Зинаида Сергеевна Володина, — коллективу под силу завоевать первое место, а с ним и переходящее Красное знамя...

С. МАКСИМОВ