

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ



ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

# ПОГРАНИЧНЫЙ ХЛЕБОКОМБИНАТ



1 июня 1959 года образован Пограничный хлебокомбинат. В 1959 году приказом Приморского треста хлебопечения Управления промпродтоваров гор. Владивосток назначен директором Пограничного хлебокомбината Галенко Евгений Григорьевич. Была одна печь и хлеб формовали вручную. 22 августа 1959 года в связи с производственной необходимостью открывается пекарня с трубочанальными печами. Были разные должности: пекари, тестоводы, кондитеры, булочники-кондитеры, засыпщики, формовщики, подручные на формовке, укладчики, мукосеи, печевые и другие.

# Лучшие работники и бригадиры



## в 1960-1961 годах

- В приказе хлебокомбината от 5 ноября 1960 года № 126 внесена запись: «По решению заводского комитета профсоюза занести на доску почета: пекарь – Шептурова В.Д., Черная В.Е., кочегар – Черкасов П.И., пекарь-мастер – Ващенко Е.П.. В приказе от 11.11.1960 № 128 За образцовую организацию производства булочных и кондитерских изделий, а также четкой работы цехов в праздничные дни объявлена благодарность главному инженеру Середенко Н.И., мастеру-кондитеру Сажаеву П.Я., подручной кондитера Леко В.И. Хорошая работа бригад пекарей № 4 и 2 бригадиры: Ващенко и Попельш. Приказом от 30.04.1961 № 38 отмечена смена мастера Попельш Г.П., выполнившая план 4-х месяцев на 125 %, ей присвоено первое место.

## в 1962-1963 годах

- В приказе от 29.04.1962 № 26 «Успешно начав 1962 год 4-й год семилетки труженики нашего хлебокомбината вносят свой достойный вклад в дело строительства коммунизма. Занести на доску почета пекаря Цымбал М.И., кассира Червякову Л.И., на районную доску почета бригаду Репа А.И., тестовода Житлухина В.И., кочегара Черкасова, пекаря Шептурову В. В 1963 году за выполнение и перевыполнения норм были отмечены Слабий А.С., Рябченко В., Зимина К.М.. Также постоянно отмечены лучшие бригады смены Роик Л.М., Житомирской С.М.

# За успехи и заслуги в работе



## в 1966-1967 годах

- В приказе от 15 октября 1966 г. № 127-а указано: «Отмечая большую ответственность перед народом за удовлетворение потребностей советских людей, Указом президиума Верховного Совета СССР установлен «День работников пищевой промышленности». В ознаменование праздника и достигнутые успехи в социалистическом соревновании присвоить 1-ое место бригаде № 4, мастер-пекарь Белоус В.Д., отмечается хорошая работа мастера-пекаря Остряковой М.М. В 1967 году в ознаменование дня Победы над фашистской Германией, за хорошие трудовые успехи объявлена благодарность участникам ВОВ: слесарю-электрику Данько Ю.Т., кочегару Дворецкому Д.Н., экспедиторам Слабий А.С., Денискиной А.А., слесарю Ильдерякову М.П., грузчику Левшину Н.А.

## в 1976, 1983 годах

- В приказе по Пограничному хлебокомбинату от 30.04.1976 № 47 за добросовестное отношение к работе наградить дипломом «Заслуженный ветеран» Шевченко Т.Н., Попельш И.П., Изосимову А.М., Баган А.И., Житомирскую С.М., Слабий Л.И., Плеханову Л.Т., Нечаеву В.Т., Медведкову З.А.. В 1976 году присвоено звание ударник коммунистического труда с вручением удостоверения и нагрудного знака: пекарю Касимовой М.М., приемо-сдатчику Карман А.С., кладовщику готовой продукции Паламарчук Л.М., пекарю Плотниковой Г.А. В 1983 году лучший работник промышленности района Михайленко Надежда Ивановна, тестовод Пограничного хлебокомбината.



Галина Адольфовна  
Плотникова выпекает  
хлеб на Пограничном  
хлебокомбинате уже 18  
лет, прошла трудовой  
путь от формовщицы до  
пекаря. За свою работу и  
любовь к делу она на-  
граждена медалью «Ве-  
теран труда».

На снимке: пекарь  
Г. А. Плотникова.

Фото А. Данилова.

Газета "Знамя Октября"  
от 7.03.1991 N 27

На цограничном хлебокомбинате из 100% работников  
свыше 72% женщин, которые выполняют самую мирную и самую  
необходимую работу - выпекают - хлеб.

Э

1986 г.

Лучший кондитер - Ермак С.С.

Знак по реализации за 10 месяцев  
прейвого года 11<sup>ой</sup> пятилетки выполнен  
на 101,5%, по выработке хлебобулочных  
изделий на 101,1%. В авангарде соц. сорев-  
нования идет бригада Васильевой Л.И.  
Знак 10<sup>ых</sup> месяцев этой бригадой выпол-  
нен на 108% и бригада Житомирской  
С.А. - которая выполнила свой план  
на 100,5%

Ноябрь 1983 г.

лучшей пекарь - Талкина Л.Г.  
лучший бригадир - Васильева Л.И.  
лучший тестовод - Михайленко К.И.

1986 г



Как и весь советский народ наш коллектив также подошел к празднику с определенными успехами. Хорошо трудился и трудится коллектив кондитерского цеха, бригадир т. Епик С.С. выполнившие свои взятые социалистические обязательства в честь 70 летия ВЕЛИКОГО ОКТЯБРЯ ДОСРОЧНО.

В. С.М., ДЫБА В.В. в трудных производственных условиях успешно выполняют свои производственные планы.

1987 г.



Надежда Ивановна Михайленко,  
бригадир хлебокомбината



Нина Васильевна Баблак и  
Любовь Фёдоровна Чевелюк,  
хлебопеки



## ХЛЕБОПЕКИ

В коллективе хлебокомбината женщины большинство. Так сложилось, что многие из них, пришедшие однажды на предприятие много лет назад, так и остались работать здесь, несмотря на трудности и сложности.

Печевая Л. Г. Галкина на хлебокомбинате уже почти четверть века, на рабочем месте всегда аккуратная, внимательная, строго соблюдает технологический процесс, уважительно относится к коллегам. Несколько раз предла-

гали ей другую работу с повышением, но всегда отказывалась: лучшего дела для себя печевая не представляет.

Около 20 лет работает на предприятии В. Ф. Лесникова, ныне укладчица хлеба. Горячий хлеб Валентина Федорова укладывает в лотки, сортирует, готовит к выдаче потребителю.

Более 10 лет трудятся сестры Н. И. Михайленко и Г. И. Тукмакова. Когда на хлебокомбинате было в достатке сырья, руководили бригадами по выпуску овся-

но-фруктового печенья. В настоящее время они хлебопеки.

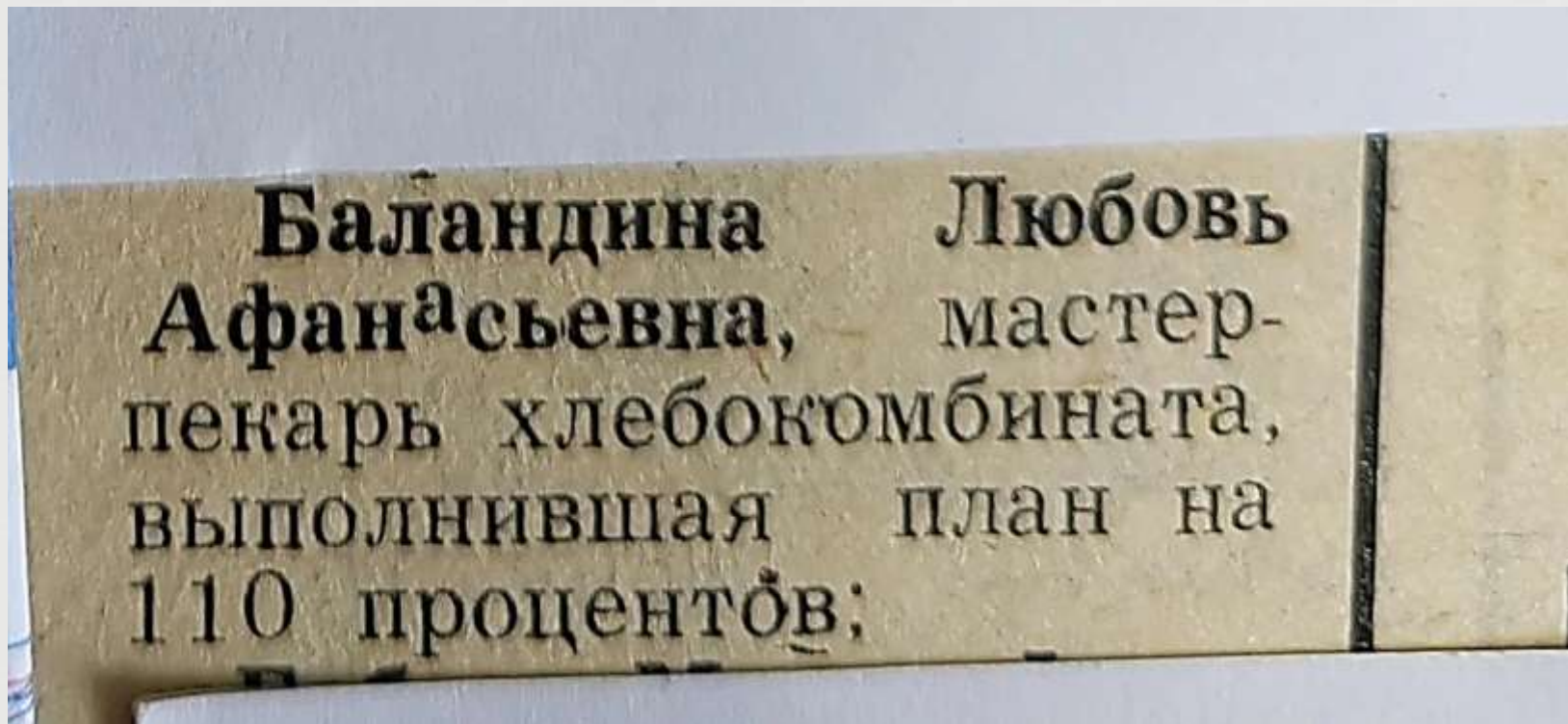
Надежда Иванова — бригадир. Именитая в последнее время организация труда. Еще раньше бригадир в сменах был освобожденным от других обязанностей, а по реализации продукции кладовщица до четырех готовой продукции, то в настоящее время бригадир несет ответственность тестовода, сам и реализует продукцию хлебокомбината покупателям предприятия.

Ассортимент кондитерского цеха — 19 наименований. Здесь руководят сменами И. В. Баблак и С. С. Ешик. Выпускает цех пряники, кольца, крекеры, кексы, коржи. Торты украшают розы, ландыши и хризантемы, но больше всех людям нравятся «Корзинки с розами».

Нина Васильевна Баблак — врожденный кондитер. Вникая в содержание рецептов по приготовлению кондитерских изделий, она нередко вносила и свои усовершенствования. Многих научила мастер выпускать вкусные и красивые изделия.

Только недавно ее ученице присвоен 4 разряд кондитера.

Победитель социалистического соревнования среди работников  
промышленных предприятий и сферы обслуживания,  
признана и занесена на районную Доску почета (1990 год)



1984 г.

За высокие показатели в социалистическом соревновании занести  
на районную Доску Почета:

• Васильеву Людмилу Ивановну

54  
- пекаря-мастера Пограничного хлебопекарского завода, выполнившего план на 112,6%.



Присвоить звание "Ударник коммунистического труда"

МАРКЕВИЧ В.В.

МЕДВЕДКОВОЙ З.А.

ПЛЕХАНОВОЙ Л.Т.

КИРИКОВОЙ Н.А.

ЛЕСНИКОВОЙ В.Ф.

ЕЖОВОЙ Л.Д.

ЛАПАЕВОЙ В.Н.

НЕЧАЕВОЙ В.Т.

ЛОБACHEВОЙ О.Т.

МАТВЕЕВУ А.А.

Октябрь 1977 г.

## Обо всём понемногу...



☞ В связи с эпидемической угрозой вирусного гриппа в марте 1965 года было запрещено посещение экскурсий и других массовых мероприятий на территории хлебокомбината. Сторожевой охране усилить контроль за пропускным режимом и пропускать рабочих хлебокомбината только на работу. В приказе от 19 мая 1967 г. № 61 «В связи с пуском в эксплуатацию реконструированной печи № 2 и увеличением спроса на хлебобулочные изделия, увеличить численность бригады пекарей до 9 человек». На предприятии на каждый вид изделия (хлеб, батон, сдоба, слойка, булка) была установлена своя влажность и кислотность. Работа на хлебокомбинате была серьезная, ответственная, от этого зависело качество хлебобулочной и кондитерской продукции, например, брожение должно быть 3,5-4 часа не меньше, консистенция опар (влажность 46-48%).

## Товарищеский суд хлебокомбината



☞ На хлебокомбинате недобросовестных работников увольняли по-разным причинам, и даже увольняли тех, кто позволял себе оскорбление и сквернословие, ложные сплетни и клевету в коллективе. А за опоздание на работу и срыв работы бригады и планового задания даже переносили работникам запланированный отпуск. Особо «отличившихся в работе» передавали товарищескому суду для вынесения решения. Товарищеские суды занимались предупреждением правонарушений и проступков, наносящих вред обществу, развитием у советских людей чувства коллективизма и товарищеской взаимопомощи, уважения достоинства и чести граждан.

Согласно статистическим данным на 1974 год Пограничный хлебокомбинат располагался в п. Пограничный, ул. Рабочая, 4, численность 69 человек.

На 1984 год – численность 84 человека, на 1994 год – 64 человека.



☞ 1980 год выдался для хлебокомбината нелегким, тяжелая обстановка с лотками, лотков большое количество не достает, торгующие организации медленно занимаются изготовлением лотков и комплектованием хлебных машин. Неудовлетворительный внешний вид хлеба, кислый вкус, часто хлеб бывает недосоленный, крошка для сдобы майской готовится на растительном масле, а не на маргарине, курабье бакинское готовится на маргарине вместо сливочного масла, кондитерские изделия вырабатываются по старым рецептурам. В ноябре 1985 года на территории хлебокомбината вводится пропускной режим в целях пресечения возможностей хищения соц. собственности и пресечения проникновения посторонних лиц. Хлебные машины запускались при наличии у экспедитора доверенностей на получение продукции, а также не более двух человек с ним, включая водителя. В октябре 1989 года при хлебокомбинате открывается торгующая точка «Горячий хлеб». Продавцом магазина назначена Житомирская С.М. В октябре 1989 года в штат предприятия вводится должность инженера-строителя, в связи со строительством 27-ми квартирному дома, реконструкции котельной и другого строительства на хлебокомбинате.

ПРИКАЗ № 4 "К"  
по Пограничному хлебокомбинату  
от 3 января 1987г. п. Пограничный

§1.

"О внедрении новых видов продукции на хлебокомбинате"  
В связи с приказом Министерства хлебопродуктов СССР от 18.11.86г. № 317 и приказа Управления XII и МП от 30.12.86г. "О внедрении новых сортов хлеба на предприятиях края"

Приказываю:

1. Всем работникам хлебокомбината считать важнейшей практической задачей на современном этапе внедрение новых сортов хлеба улучшенного качества, для чего:

1.1. т.т. Журиловой Л.П., Древинскому В.И., Акиншину А.В., подготовить технологическое оборудование для выработки новых видов сортов.

1.2. т.т. Борисовой Г.Г. задействовать технологическую службу для выработки технологических процессов и режимов производства.

1.3. т.т. Журиловой Л.П., и Борисовой Г.Г. организовать пробную выработку 20-21 января по 3 сортам хлеба:

- а/Хлеба белого из муки в/сорта;
- б/Хлеба белого из муки I-го сорта;
- в/Хлеба белого из муки II-го сорта.

1.4. Директору 21.1.87г. организовать смотр-дегустацию новых сортов с привлечением отдела райисполкома, торговли, редакции газеты и радио.

1.5. Внедрение новых сортов начать 22.1.87г.

1.6. т.т. Борисовой Г.Г. выступить по местному радио для населения с целью разъяснения о внедрении новых сортов хлеба.

В 1987 году внедряются новые сорта хлеба:

- Хлеб белый из муки в/сорта
- Хлеб белый из муки I - го сорта
- Хлеб белый из муки II - го сорта

# Пограничный хлебокомбинат



## Директора предприятия

- В марте 1972 года в должность директора Пограничного хлебокомбината вступил директор Храмов Петр Васильевич. В апреле 1979 года директор Ковалев Анатолий Абрамович. 3 сентября 1981 года приказом Крайисполкома на должность директора назначен Пронин Александр Дмитриевич. С 21.09.1982 директор Федорцов Владимир Федорович. В июне 1984 года директор Пономарев Валерий Дмитриевич. В ноябре 1993 года директором хлебокомбината становится Владимир Николаевич Егерев.

## Работники с большим стажем

- В 1988 году стаж у Кияницы Л.Т. - 23 года, в феврале 1990 года стаж у Слабий Л.И. - 30 лет, у Житомирской С.М. - 25 лет, у Галкиной Л.Г., Нечаевой В.Т. и Подойнициной Е.Г. – по 21 году стажа у каждой.