Солнце в ладонях…

Покровск, 2016

УДК 664.61(571.56-22)
ББК 36.83(2Рос.Яку)
С 60

Авторы идеи:
Гребнев С.Г.,
Сажинова Л.Ю.

Составитель:
Гребнев С.Г.

С 60 **Солнце в ладонях** / составитель: Гребнев С.Г. – Покровск: ИП «Никифоров А.М.», – 2016. – 64 с.

Книга посвящена 55-летнему юбилею Мохсоголлохского хлебозавода. В ней собраны воспоминания старейших работников хлебного производства п. Мохсоголлох, непосредственных участников реформы хлебозавода, строительства нового здания.

В книге показаны перипетии перестроечного времени, когда в России закрывалось большинство промышленных предприятий, в том числе и пекарного производства.

В книге подробно освещаются отношение людей труда к кардинальным изменениям, происходившим на производстве, верность выбранному пути и надежда, которая стала путеводным светом в поиске истины.

УДК 664.61(571.56-22)
ББК 36.83(2Рос.Яку)

© Оформление. ИП «Никифоров А.М.», 2016

Дай Бог нам радость . . . и хлеб святой!

Когда-то в далеком детстве я с большим упоением читала мифы Древней Греции, затем появились эпосы других народов. Так вот, пищей и даром Богов во всех эпосах был и остается Хлеб. Выпекали его боги из золотой пшеницы, ржи, овса, проса, кукурузы. И был он основой жизни, основой практически всех обрядов, верований. То есть почтение и уважение к этому удивительно простому, и в то же время так необходимому Дару Богов было заложено издревле.

Учёные полагают, что хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. В скорописи Древнего Египта золото, солнце и хлеб одинаково изображались – кружочком с точкой посередине. То есть с тех самых древних времен люди с большим почтением и уважением относились к хлебу и труду пекарей, тех самых людей, которые пекли Дар Божий своими руками человека, знающего ценность и секрет рождения маленького солнца в ладони печного чрева. И мастера-пекари хранили в тайне рецепты приготовления хлеба, передавая их из поколения в поколение…

Были пекари в большом почёте, занимали высокие посты. Тех, кто готовил хлеб низкого качества, строго наказывали, могли наголо постричь, выпороть, привязать к позорному столбу, изгнать из города.

Секрет изготовления хлеба, который…А впрочем, лучше так: вспомните, о чем говорят, вспоминая военные годы голодного лихолетья те, кто пережил их в тылу? О хлебе. Есть хлеб – есть жизнь.

Прошли века, годы, хлеб становится второстепенным на нашем столе. Да, признаемся в этом, но случись, что он вообще исчезнет с лица земли, люди не сразу поймут, чего же им так не хватает? А не хватает того самого аромата тепла, детства.

А теперь начнем. О книге, которую вы держите в руках. Она о тех самых пекарях, которые из поколения в поколение передавали и передают секреты рождения Дара Богов. Да, они не самые первые, когда-то, возможно, были не самыми лучшими, но на сегодня это единственные, кто сумел сохранить свое мастерство, продолжает печь вкуснейший хлеб. Книга не только о людях, она о предприятии, которое, как живой организм, перенесло все болезни перестроечного времени, банкротства, заброшенности и ненужности. Предприятия, которое тихо недоумевало, плача от пустоты цехов, радовалось вдруг нахлынувшему смеху молодости, запаху свежеиспеченного хлеба и булочек. Да, – это живой организм, и люди, которые приходят каждое утро, вживаются в этот организм, питая его здоровьем, жизнью и любовью.

Мари Арс

Дорогие друзья!

АЛЕКСЕЕВ Гаврил Юрьевич

Глава МР «Хангаласский улус»

Мохсоголлохский хлебозавод перешагнул свой 55-летний юбилей. Сложно представить, сколько продукции было выпущено за эти годы. Но можно твердо сказать, что Мохсоголлохский хлебозавод по праву считается одним из лучших предприятий Хангаласского улуса. Администрация муниципального района «Хангаласский улус» искренне поздравляет руководство, ветеранов и коллектив Мохсоголлохского хлебозавода с 55-летием со дня образования предприятия!

55 лет назад – в 1961 году молодое тогда предприятие выпустило свою первую продукцию. Это и стало началом истории Мохсоголлохского хлебозавода. Объемы и ассортимент продукции хлебозавода в то время были небольшие, соответствовали потребностям строящегося поселка. Со временем мощности хлебозавода увеличивались, так как рос и развивался Мохсоголлох и увеличивались потребности в хлебобулочной продукции.

Из года в год Мохсоголлохский хлебозавод постоянно совершенствовал свои технологии, расширялся ассортимент продукции. Был налажен выпуск разных сортов хлеба, булочных изделий. За более чем полвека мохсоголлохские хлебопеки обрели заслуженное признание, известность их продукции распространяется. Хангаласцы любят ваш хлеб, доверяют продукции завода, принимая во внимание большой опыт предприятия, использование традиционных технологий. Высокое качество продукции Мохсоголлохского хлебозавода отмечают не только жители и гости нашего района, но и жители других районов, города Якутск.

Возможности завода стали намного шире, когда в 2012 году акции предприятия приобретены индивидуальным предпринимателем Гребневым Сергеем Геннадьевичем. Безусловно, успехи предприятия достигаются благодаря высокому профессионализму специалистов и успешной работе всего коллектива. Уверен, что впереди у вас будет много интересных и полезных начинаний, оригинальной и разнообразной продукции. Желаю всему коллективу больших творческих успехов, процветания и светлого будущего.

Уважаемый Сергей Геннадьевич!

ЗАЙЦЕВ Юрий Николаевич

Председатель Государственного комитета по обеспечению безопасности жизнедеятельности населения РС(Я)

От имени Государственного комитета по обеспечению безопасности жизнедеятельности населения РС (Я) и от себя лично искренне поздравляю Ваш коллектив и руководство хлебозавода с 55-летним Юбилеем!

Ваши энергия, опыт, авторитет и знания являются залогом успешного и правильного решения поставленных задач. Пусть пройденные годы и приобретенный жизненный и профессиональный опыт станут надежной основой для новых свершений.

Мы высоко ценим Вашу преданность лучшим традициям Хангаласского хлеба. Приятно отметить Ваше деятельное участие в поступательном развитии Мохсоголлохского хлебозавода.

От всей души хочется пожелать Вам и Вашему коллективу крепкого здоровья, успехов в работе, счастья и благополучия, сил и энергии в служении во благо развития родной Республики.

Вкус хлеба напоминает детство . . .

ВЛАДИМИРОВ Афанасий Семенович

Министр по делам молодежи и семейной политике Республики Саха (Якутия).

В 2007-2010 годах занимал пост главы МР «Хангаласский улус».

Я рос в микрорайоне Звероферма г. Покровск, тогда еще поселка, а вот хлеб мы ели мохсоголлохский. Берешь такой большой кусок хлеба, намажешь его маслом и с удовольствием съедаешь. Хлеб сопровождал нас, мальчишек, повсюду, мы брали его на тренировки, игры, в поход. Это было, нынешние дети не поймут, а мое поколение вспомнит и улыбнется, - шиком, выйти во двор с куском хлеба.

Пекарня в п. Мохсоголлох прошла не самый легкий путь от начала открытия до дня сегодняшнего – 2016 года. Выстояла. И то решение, которое более чем три года назад приняла администрация района – передать хлебозавод в частные руки, было необходимостью. Думаю, что суть даже не в том была: в частные, не в частные руки передать, а внести в производство свежие идеи, наконец, помочь предприятию выйти на рынок.

Сегодня факт того, что Мохсоголлохский хлебозавод остается на плаву, развивается, говорит о том, что пекарня стала рентабельным бизнесом. И это была работа не одного дня, так как для такого результата необходимы строгие расчеты, учет рисков и перспектив, анализ рынка, налаживание сбыта. Вообще «хлебное» дело сегодня – это конкурентный рынок. Мини-пекарни успешно конкурируют с большими предприятиями, в чем секрет? Да его практически и нет – качество продукции, разнообразие ассортимента, поиск новых ярких вкусов, идей. Пожалуй, это самое важное.

Желаю работникам юбилейного предприятия жить с мыслями о том, что все в этом мире разрешимо. Любая проблема имеет свое решение. Радуйте земляков вкусным свежим хлебом, ароматными булочками.

Удачи вам и процветания.

Уважаемые работники хлебозавода!

ПЕРМЯКОВ Александр Васильевич

Глава администрации муниципального образования «Посёлок Мохсоголлох»

Мохсоголлохскому Хлебозаводу 55 лет – это большое событие в жизни поселка. Наш Хлебозавод со времен Советского Союза отличался хорошим качеством хлеба, был известен по всей Якутии.

1990-2000 годы существенно подкосили Хлебозавод в плане экономического и финансового показателя, но с приходом нового собственника, в лице Гребнева Сергея Геннадьевича, наш Хлебозавод существенно встал на ноги, работает в полную силу, хлеб распространяется по всему Хангаласскому улусу, г. Якутск.

В этом году построено новое здание магазина, что существенно обрадовало жителей нашего поселка.

От себя лично и лица Администрации МО «п.Мохсоголлох» желаю Сергею Геннадьевичу и коллективу Хлебозавода в этот юбилей успехов в их нелегкой работе, расширения производства и чтоб всегда они нас радовали своими хлебобулочными изделиями.

Один из первых и самых сложных...

МАМЕДОВ Алиш Забид-оглы

Управляющий директор АО ПО «Якутцемент», депутат Государственного Собрания (Ил Тумэн) Республики Саха (Якутия)

Алиш Забид-оглы Мамедов – личность в республике известная. Не тем, что он депутат, директор одного из самых стабильно работающих заводов по производству строительных материалов. Известен он своим соучастием добра, прямолинейностью и честностью в любой сфере жизни и отношениях к ней.

Сегодня он рассказывает о том, как строился хлебокомбинат. Слушая его, невольно улыбаешься и…содрогаешься от мысли, а вдруг бы во главе строительства стоял не такой принципиальный профессионал?

Наверное, мало кто знает, КАК и КАКИМИ усилиями был построен этот новый хлебокомбинат. Читайте, размышляйте…

Хлебокомбинат в Мохсоголлохе – один из первых и самых сложных строек, на которых мне доводилось работать. Заказчиком был Якутцемент, а подрядчиком выступил СМУ «Промстрой». Но проект… оказался неудачным. В то время при Якутском университете работало студенческое проектно-конструкторское бюро (СПКБ), так вот проект – головную боль строителей – создали студенты ЯГУ. Они взяли какой-то типовой проект хлебозавода и попытались адаптировать его к нашим сложным северным условиям. Потому потом и кровью заказчика и подрядчика был полит каждый квадратный сантиметр этого объекта. Сроки были сжатые, оборудование, оговоренное в проекте, не соответствовало реальности, в общем, проблем хватало. А мохсоголлохский хлеб всегда славился как самый вкусный, потому коллектив пекарни очень переживал. Мы установили рижские печи, кстати, они и сейчас работают, а горелки к ним я сам лично вез из Челябинской области. Самое обидное, что эти чугунные горелки весом 85 килограмм каждая, которые я буквально на плечах привез в Мохсоголлох, не проработали и года. Оказалось, не подходят к печам. Потом такие горелки стали выпускать у нас в Жатае, вот они работают без проблем.

Со сдачей тоже вышел конфуз… К Новому году первый хлеб должен был уже выпускаться, за срыв сроков в то время жестко наказывали. Но акты я отказался подписывать, потому как оборудование не работало. И кто-то из начальников придумал сжечь в печах бумажные мешки из-под цемента, чтобы пустить дым в глаза. Так и сделали. А в газете вышла статья с фотографией дымящей трубы и информацией, что хлебокомбинат начал выпуск хлеба и первая партия выдана осужденным.

Все в итоге закончилось скандалом и увольнением директора завода Владимира Михайловича Курамышева, его отправили инженером во Вьетнам. А после мы еще 7 месяцев мучились со сдачей объекта. Вот так – хороший объект, от которого строители мало хорошего увидели.

Сегодня это производство, которое набирает мощь, надеюсь, набирает.

Поздравляю пекарей, людей, дающих нам хлеб насущный, с юбилеем вашего производства. Радости, Удачи и Благоденствия вам!

Уважаемые работники хлебозавода!

МИХЕЕВ Александр Павлович,

Глава п.Мохсоголлох с 2007-2015 гг,
заместитель министра труда и социального развития Республики Саха (Якутия)

Поздравляю с 55-летним юбилеем предприятия! История хлебозавода уходит далеко в XX век, от маленькой пекарни в начале своего становления, в период строительства поселка Мохсоголлох, до завода известного в районе и республике, со своим фирменным именем и брендом. С первого дня своей деятельности, выпекая хлеб для первостроителей поселка и строителей завода, Вы стремились придать домашний вкус хлебу, не думая о конкуренции, а только о своих покупателях, о их любви к вашей продукции, вкладывая в хлеб всю свою теплоту и душу. Труд пекаря самый достойный труд, заслуживающий уважения каждого человека, от мала до велика. Поселок Мохсоголлох знают не только по производству строительных материалов, но и по вкусу вашего хлеба, и я этим горжусь.

Желаю Вам оставаться преданными своей профессии, заводу модернизации, дальнейшего роста, увеличения объемов выпечки, каждому работнику счастья, достатка, уверенности в завтрашнем дне.

В Мохсоголлох я приехал в 1987 году, и так получилось, что жить мне пришлось недалеко от пекарни, так в то время назывался хлебозавод, учительский дом по Комсомольской 10. В то время было два здания, старое деревянное и новое каменное. Это была одна пекарня на поселок, которая обеспечивала хлебом все магазины и столовые поселка. В старом здании находился магазин, где продавался свежий хлеб и кондитерские изделия. В каждом магазине был свежий хлеб, но так был вкусен свежий, только что выпеченный, горячий, что население шло в пекарню и покупало хлеб именно в магазине пекарни. Своим вкусом хлеб в то время уже славился, сортов было немного: белый, серый и черный, но каждый пользовался спросом не только у жителей поселка, но и в столице, в Якутске. Помню, как в районе автовокзала груженные цементом и плитами грузовики стояли, а водители шли в пекарню, покупали хлеб и везли его в город, для себя, знакомым, родственникам. В то время Мохсоголлохский хлеб не имел официально зарегистрированного бренда, но народный бренд «Мохсоголлохский хлеб» уже в то время был.

Работая в школе, приходилось много вопросов решать для нужд школы в части материально-технического обеспечения. Выезжая каждый раз в Якутск, всегда брали до десяти буханок хлеба, так вопросы решались намного проще.

Став в 2007 году главой поселка, я часто бывал на заводе, встречался с коллективом, так как завод переживал трудные времена, приходилось принимать участие в реанимации завода, в жизни предприятия, чтобы сохранить завод, сохранить его продукцию. В то нелегкое время директором была Сажинова Л.Ю., она часто приходила в администрацию, предлагала различные пути выхода из сложившейся ситуации, в том числе переход на газовое отопление здания, чтобы снизить расходы на содержание. В 2008 году мы с депутатами поселкового совета (Председателем Совета была Карнаухова Э.М.) приняли решение выделить денежные средства на разработку проекта газификации хлебозавода, в результате чего директору удалось защитить проект и получить субсидию Министерства сельского хозяйства Республики Саха (Якутия) на газификацию здания. Много было различных предложений у Любовь Юрьевны, но тяжелое финансовое положение не дало возможность это реализовать в жизнь. Конкуренция на рынке сбыта лихорадила завод, в то время когда в целом во всех отраслях люди стабильно получали заработную плату, у работников хлебозавода накапливались невыплаты по заработной плате, критическое состояние было на заводе, без частных инвестиций, сложно было вывести завод из сложившейся ситуации. Население, поселок могли навсегда потерять завод, потерять вкус нашего Мохсоголлохского хлеба. Смелое решение принял Гребнев Сергей, когда решил выкупить завод, с долгами по заработной плате, долгами перед бюджетом, долгами перед банками за кредиты. Много раз мы встречались с Сергеем Геннадьевичем, как решить предпринимателю такую сложную задачу, когда столько неизвестных, но ответ у этой задачи должен быть один – завод должен работать, хлеб должен быть, и я не сомневался, что у него это получится.

Сегодня на заводе стабильная обстановка, но я уверен, что лучшие времена у завода еще впереди.

К новым горизонтам

АФАНАСЬЕВ Василий Владимирович

Руководитель департамента пищевой и перерабатывающей промышленности МСХ и ПП Республики Саха (Якутия)

В Мохсоголлохский хлебозавод я пришел работать летом 2009 года по приглашению главы района Владимирова Афанасия Семеновича. В то время я работал менеджером СХПК «Тит Ары» и совмещал руководство двумя предприятиями. Договор подписали на 6 месяцев (наверное, чтобы присмотреться к моей деятельности).

Перед тем, как дать согласие, я детально изучил предприятие. И перед тем, как войти в стены завода, уже имел план действий по антикризисному управлению. Предприятие имело большой потенциал развития, но 2008 год завершило с убытками около 600 тысяч рублей.

Директором хлебозавода была легендарная Любовь Юрьевна Сажинова. С ней мы сразу нашли общий язык, и засучив рукава, начали работу. Первым делом произвели анализ технических и технологических мощностей – что мы можем, что не можем. Результаты впечатляли, мы могли потенциально производить 30 тонн хлеба в сутки, а производили 800 булок! Основная причина этого был сбыт, точнее почти отсутствие такового.

Чтобы упорядочить систему сбыта и наладить производство, начали с ребрендинга торговой марки – поменяли логотип предприятия, синхронизировав якутские и русские традиции в один фирменный лейбл. Провели анализ рынка сбыта в хангаласском районе и в городе Якутске. Первый месяц мы упорядочивали продажи в улусе, ездив по деревням и предлагая магазинам нашу продукцию. Продолжили и расширили работу по бюджетным учреждениям. Организовав продажи по наслегам улуса и в г. Покровске, через месяц мы вошли в якутский рынок, который через 3 месяца начал потреблять более половины производимой нами продукции. За полгода совместной работы мы с Любовь Юрьевной более двух с половиной раз увеличили объем выпускаемой продукции.

Конечно, проблем было много, но тем интереснее было их решать. Работая на одной печи, параллельно, мы ремонтировали вторую. Вводили упорядочивание по штатному расписанию и кадрам. Сделали реконструкцию и оживили кондитерский цех, который начал производить самую разнообразную продукцию, начиная от выпечки кондитерских изделий и до производства зефира и мармелада. Провели капитальный ремонт всего оборудования по подготовке муки и расстойке хлеба. Начали работу по подключению печей к газовому топливу. Вели переговоры с Якутцементом по реструктуризации долгов по коммуналке и теплу, обещая расплачиваться кондитеркой и хлебом, огромная благодарность Мамедову и Быкову, что они всегда шли на переговоры и решали вопрос.

Отдельный вопрос по кадрам. Более состоявшегося, опытного и организованного коллектива я пока еще в своей руководящей карьере не встречал. Коллектив, люди, которые всю свою жизнь посвятили отрасли хлебопечения, всей душой болеющие за качество производимой продукции. С таким составом работников, при правильном выборе путей развития предприятия, мы были обречены на успех.

К сожалению, по истечению срока контракта, руководство района не сделало предложений по продолжению работы, и я, отработав по инерции еще недели две, завершил свою карьеру менеджера по хлебу.

За полгода работы мы расплатились практически по всем долгам, по налогам и пенсионным начислениям, с кредиторскими долгами по поставщикам сырья, не имели долгов по заработной плате, накопили сырьевые запасы для бесперебойной работы предприятия. Новый 2010 год мы встречали с положительным балансом по бухгалтерии около миллиона рублей. Но самое главное, на мой взгляд, мы сохранили предприятие и дали надежду, что можно развиваться и расти.

Пользуясь моментом, хочу выразить огромную благодарность всему коллективу Мохсоголлохского хлебозавода и лично Сажиновой Любовь Юрьевну, за всемерную поддержку и опыт, который вы мне дали в период работы на заводе и поздравляю вас всех с юбилеем! Желаю активного продвижения на рынке и качественного хлеба!

Твердохлебова Любовь Ивановна

Директором работала с 1985 г. по 1999 г.

Деревянное здание хлебопекарни было построено в 1961 году для обеспечения новостроек пос.Мохсоголлох. Хлеб по рабочим столовым развозили на лошади, в деревянном коробе. Заведующей пекарней была Поротикова Татьяна, а с октября 1964 года хлебопекарню возглавила Анохина Анна Петровна. Хлебопекарня относилась к продснабу «Якутзолото». Пекарями работали: Воронова Александра, Иванова Антонина Гавриловна, Петрова Мария Егоровна, Кудашкина Мария Михайловн, Кочеткова Арианда Степановна, Козел Анна Петровна, Коржаева Валентина Михайловна, Федорова Раиса Егоровна, Леонова Валентина Николаевна, Горбунова Анастасия Карповна, Пашенцева Валентина Павловна.

Поселок строился, население прибавлялось и в 1972 году к зданию пекарни был сделан пристрой, в котором начали выпускать булочные изделия. Булочницами работали: Рябова Нина Ивановна, Назаренко Нина Иосифовна, Орлова Вера Михайловна.

Хлеба требовалось все больше и больше. Соответственно штат пекарей увеличивался. Прибыли: Давлетбаева Гайша Габитовна, Александрова Лидия Фазыловна, Красноперова Екатерина Федоровна, Ефремова Антонина Яковлевна, нечаева Мария Петровна, Заболотная Татьяна Викторовна.

В 1984 г. в эксплуатацию было сдано новое каменное здание нынешнего хлебозавода мощностью 16 тонн в сутки. Руководила заводом Твердохлебова Любовь Ивановна.

В 1999 году директором назначен Ташмаков Анатолий Иннокентьевич. С 2005 г. возглавляла хлебозавод Сажинова Любовь Юрьевна, далее Демченко Ирина Дмитриевна, в 2012 году акции хлебозавода приобретены индивидуальным предпринимателем Гребневым Сергеем Геннадьевичем, он же директор.

Я благодарна вам, мои Учителя . . .

Любовь Юрьевна Сажинова много лет проработала на Мохсоголлохском хлебозаводе. Она знает каждого, кто был рядом с ней все эти годы. Интересный человек, открытый и очень простой.

Накануне ее отъезда из Якутии мы просто поговорили. Она выразила желание сказать несколько добрых слов о людях, которые помогли ей понять всю радость и предназначение жизни.

– Я бы не состоялась как личность, если бы на моем жизненном пути не встретились такие люди, которые начиная с моих 19-ти лет учили, воспитывали меня, которые подсказывали – как и что делать, как принимать решения в любых сложившихся ситуациях.

Вот у нас был начальник Продснаба (тогда пекарня была их подразделением) Михаил Васильевич Лебедь, фронтовик, орденоносец. Бывало, прибегала с такими слезами к нему: «Не знаю, что делать, у меня замерзла вода, не будет завтра хлеба…». А он говорит: «Налей водички, попей, успокойся». Брал телефонную трубку, звонил, коротко и ясно говорил с кем-то, и выдавал мне спокойно: «Так, Любовь, иди, сейчас приедут сантехники, отогреют тебе воду, но ты на сброс сделай, чтобы она не замерзала». А я по колено в снегу ходила, искала, где трубы замерзли.

Вот это были руководители, которые учили, направляли и делали все, чтобы воспитать в нас ответственность и уверенность в себе.

Та же Анна Петровна Анохина, заведующая пекарней в то время. Сама она с Нальчика, красавица, но с характером – жесткая, прямолинейная. У нас в пекарне удивлялись, как я с ней срабатывалась. А вот сработались, потому как я училась у нее, видела то, что важно было для меня. А характер, так он у всех разный, суть важно увидеть человека.

Или же еще один учитель мой – главный бухгалтер Сокольникова Галина Васильевна - где-то какой-то отчет или что-то иное не получается, бежишь к ней. Всегда помогала, объясняла.

Начальник торгового отдела, старший товаровед Зоя Ивановна Метла – это был уникальный человек. Профессионал! Вся премия, прогрессивка зависели от ее решения. Понимаете, если, например, в торговой сети забраковали нашу продукцию, все жалобы шли к ней, и тут уже решение было однозначное. Очень справедливая и строгая была.

Далее. Я ведь даже не знала поначалу, как делаются табели, как вычислять эти часы, как выработку вычислять. У нас нормировщиком была Александрова Лидия Фазыловна. Она могла ночью со мной сидеть, разбираться и считать.

А Ташмаков Анатолий Иннокентьевич. Это же уникальный человек был. Он же такой спокойный, уравновешенный,

уверенный в себе и вселял эту уверенность в нас. Проблема? Что-то надо срочно решать? Он мог сесть в машину и помчаться в министерство, через полтора часа вернется с Якутска уже с какими то бумагами-решениями.

Вот молодые ребята с новым мышлением, новым взглядом на производство вообще. Афанасьев Василий Владимирович, бизнесмен от Бога. Он придумал логотип пекарни, ввел такое новшество для нас, как реклама.

Я очень много от них брала в жизни, это бесценный опыт.

Благодарна им, людям, которые меня сделали как личность, за то, что я впоследствии могла передать уже свой опыт тем, кто приходил в пекарню работать. Именно работать, с увлечением и интересом.

Любовь Юрьевна, а сколько вы проработали в пекарне?

В общем 30 лет. С апреля 1975 года по июль 2012 года. Там был небольшой перерыв, я уходила, первая волна сокращения пошла, образования как такового нет, вот и попала под сокращение. А затем по прошествии времени меня вновь пригласили, Анатолий Иннокетьевич Ташмаков, благодарна ему за то, что поверил и дал возможность прожить еще раз вкус хлеба. Странное выражение? А оно так и есть, мы проживаем вкусы, ощущения, и я так же, проживала вкус хлеба…

Этот период вне пекарни, каким он был для Вас? Сложно было?

Остаться вдруг без работы, всегда сложно. Тем более, если ты сама не планировала этого. Только у меня стимул был – дети. Кто тебе будет помогать, кормить детей? После сокращения пошла на цемзавод работать. Я год там отработала. Потом в Трестпромстрое завскладом работала, и снова пошли сокращения. Ну а потом, как уже сказала, меня Анатолий Иннокентьевич пригласил снова. В то время многие стали уезжать, практически не осталось тех, кто бы знал производство, умел наладить рабочий процесс. Я вернулась.

Вкус хлеба… Любовь Юрьевна, процесс выпечки – какой он? Настроение, внутренний такой настрой пекаря на качестве хлеба отражается?

Обязательно. Вот приходит человек без настроения, все проблемы свои тащит за собой как котомку с камнями, и начинается – швыряют тесто, кидают, проблемы в голове, в руках отчаяние, злость и слезы. Так что, если пришел человек с плохим настроением – хорошего хлеба не жди.

Дрожжи сами по себе это живая среда, когда им даешь воды, сахара и муки, они оживают. И тесто оживает под мягкими прикосновениями, с душой, песнями, добром. Вот оно оживает, пышит и радуется.

Девочки в коллективе были дружные, много лет вместе. Вообще у нас всегда был стабильный коллектив, текучести кадров не было. Понимаете, если кто- то хотел на последний год хорошую пенсию заработать, шли в пекарню. Но, очередь! Да! Работа тяжелая, но хорошо оплачиваемая была.

Девчонки, вспоминаю их, и всегда с улыбкой. Господи, как же мы дружно работали, отдыхали, юбилеи отмечали и дни рождения. И песни пели, у нас же в хор много ходило пекарей. Несмотря на то, что такая изнурительная работа – в жаре, на ногах много часов, все равно находили время на увлечения такие. При этом у всех же еще семьи были, дети, и по трое было детей.

Надо сказать, женщины закалки старой были. Например, Иванова Антонина Гавриловна, она 1925 года рождения. Работала в Мохсголлохской пекарне где-то с годов 80-х, по-моему. Муж погиб, осталось трое детей. И вот она всем троим дала высшее образование, понимаете. Простая женщина из села, смогла не упасть духом, понимала, что образование – это будущее ее детей. Жила-то в селе Бестях, и эти 11 километров до Мохсоголлоха и зимой, и летом, и в распутицу пешком. Никогда не было опозданий. Удивлялась я, ведь у нее еще и хозяйство большое, когда же она отдыхала, спала? Во сколько вставала, чтобы успеть все? Царство ей небесное, прекрасный человек был.

Воронова Александра Ивановна и Сажинова Анна Гавриловна.

Кстати, многое наша пекарня переняла у бестяхских пекарей. Кроме Антонины Гавриловны в той сельской пекарне работали Воронина Александра Ивановна и Сажинова Анна Гавриловна, которые и в Мохсоголлохе затем работали. В Бестяхе во время войны и раньше, и чуть позже после войны, судоверфь была, рыбкомбинат, пекарня и кирпичный завод. В войну пекарня Бестяха работала на полную мощь. В 1961-м, когда в Мохсоголлохе открыли пекарню, технологический процесс переняли у бестяхцев.

Самое большое количество хлеба за всю историю хлебокомбината?

Одиннадцать тонн в сутки. Было это в 1985-м году, когда в пекарне Покровска провалился пол. На то время покровские пекари кормили хлебом практически все села района. И весь этот обьем должны были производить уже пекари нашей пекарни. У нас как раз новое здание

комбината запустили, но старая пекарня пока еще стояла на реконструкции. А тут такое дело, пришлось запустить ее, и начать работу. Мне в райкоме партии поручили этот процесс. Ох и сложновато было, а справились. Из Покровска передали хлебовозки, экспедиторов и 20 пекарей. Представляете, в сутки 11 тонн, это около 13 тысяч булок хлеба. И причем вручную, и не один день. Низкий поклон тем, кто работал в то время и не оставил район без хлеба.

А сколько сортов хлеба вообще выпекали?

Раньше было около 40 наименований. Несколько сортов. Днем пекли черный, забайкальский, второй сорт хлеба. А ночью только первый. Высший сорт муки шел только на булочные изделия. Булки пекли, батоны, у нас были и сухари разных видов. Вручную их делали. Специально выпекали вначале батоны как багеты, потом ножами резали, и на противень - в духовку. Если плохо обжарился, то еще каждый сухарь надо перевернуть.

Сколько в среднем в смене работало человек?

По четыре пекаря, мукосей, газооператор, дежурный слесарь, 6-7 человек на смене.

И все-таки, удивляет Ваше «люди в очереди стояли, чтобы в пекарне работать»… Неужели была такая зарплата, что ради нее годами ждали приглашения в пекарню?

Льгот как таковых не было, а зарплата позволяла жить, не выживать, а жить. Мы получали от выработки. И у нас зарплата ого-го какая, мы же от каждой булки получали. Плюс если мы выполняем план до 100 процентов – прогрессивка начисляется. Сами посудите, в восьмидесятых годах получить 700-800 рублей. Что скажете? Но и труд какой, потом обливаешься.

В тот период, когда вдруг сказали, что хлебозавод практически банкрот – Ваше ощущение ситуации?

Закрыть то не могли, вопрос не стоял об этом. А вот как выживать – это бесконечные были вопросы. Надо было выжить! И не только выжить, а пойти на прибыль.

Как же это случилось?

Как-то сказали, что хлебозавод – убыточное предприятие. И в целом были правы, потому как основная часть выручки уходила на коммунальные услуги. Решила так – необходима собственная котельная, чтобы не платить посреднику. За три года после пуска котельной на триста тысяч прибыли вышли. И многих сократили тогда, не было реальной необходимости в тех специалистах, или, скорее всего – была реальная необходимость пока обходиться без них. За четверых приходилось мне работать. А что делать?

Прохоров Андрей Брониславович

И тут кстати вспомнить Андрея Брониславовича Прохорова. Когда он во главе хлебокомбината стоял, мы стали выкарабкиваться. Он, как бы это сказать, увидел экономическую ситуацию под другим углом. Принял меры такие - сократил много льгот, специалистов. Говорил, зачем нам экономист, если у нас убытки. В общем жестко, но это было необходимостью. А потом вдруг пришел и так спокойно, с улыбкой говорит: «Я ухожу в ПАТП, а ты тут сама управишься». Так я и управлялась.

Андрей Брониславович заложил начальный процесс экономии. От него я тоже очень многому научилась.

Это тоже мне помогало в бытность мою директором.. Страшно было? Нет. Я же уже много знала, был опыт, а главное желание – сохранить производство, людей. Увлеченность была, интерес.

Быть руководителем это…

Это закладывается силами небесными. Потому что научиться в институте нельзя этому, надо иметь практику, опыт, желание. Надо уметь видеть человека, уметь быть гибкой, и сразу видеть результат. И конечно, быть неконфликтным человеком изначально. Уметь просить – просить научить, помочь, уметь учиться.

Но и уметь быть жесткой, строгой. Ответственной, уметь взвешивать не только каждый свой поступок, но и слово.

Вы уезжаете из Якутии. Сложно было решиться на такой шаг?

Думаю, это естественный процесс. В какой то момент возникает желание изменить все. Я пенсионерка, птица вольная. Жить человек может в любой стране. Все от самого человека зависит. Я оставляю в своем сердце теплые, светлые воспоминания. И впереди у меня новые, интересные встречи, жизнь.

И знаете, у меня была мечта – к 50-летию хлебозавода выпустить небольшую брошюрку. Пусть это будет совсем маленькая книжка, но будет. Благодарна тем, кто откликнулся, кто помог в выпуске.

Я всегда буду помнить тех, с кем жизнь меня свела, с кем были встречи и расставания, теплые дружеские диалоги и искренний смех.

Низкий вам всем поклон, радости и счастья.

ЯКУТИЯ

Хлебушко…

газета «Якутия» от 17 декабря 1972 года

Немало добрых пословиц и поговорок сложено о нем. С нежностью произносят люди это слово. Ведь нелегко он дается, наш каравай. Его любовно выращивают и собирают так, чтобы не пропало ни одного зернышка. Множество умелых рук участвует в косовице, обмолоте, помоле. Высококачественная мука различных сортов доставляется к нам, на Крайний Север, и вся она - до единого грамма должна идти в дело!

Именно с таким стремлением трудится коллектив пекарни Покровского продснаба УРСа «Якутзолото». А подобрались у нас усердные люди, с большим производственным стажем. Каждый использует свой опыт, чтобы создать надежный заслон потерям.

Вспоминается давний-предавний случай, с виду совсем заурядный. Рабочий-новичок высыпал в просеиватель очередную порцию муки, отбросил мешок. Его поднял бригадир, который находился рядом. Укоризненно сказал:

– Опорожнил-то не полностью.

И наглядно показал, что это действительно так. Вывернул мешок: в его уголках осталась мука. Конечно, не много – с сотню граммов. Рабочий недоуменно хмыкнул: – Только-то…

Бригадир назидательно ответил:

– Прикинь, сколько мешков проходит за сутки.

С тех пор не случается у нас подобных оплошностей. Ежемесячно мы используем большое количество муки – десятки мешков. Каждый из них аккуратно вывертывается, тщательно отряхивается – никаких остатков! Иногда попадаются слежавшиеся комочки. Не отбрасываем их, собираем вместе со сметками с пола - распылом, Такие отходы, хотя и крайне мизерны они, отправляем на корм свиньям – в нашем продснабе есть пункт откорма поросят.

Поставили перед собой цель из муки, поступающей в наше распоряжение, выпускать только добротную продукцию. А задача эта не легкая. Ведь производство у нас слабо механизировано, многие технологические операции выполняются вручную. Малейшая ошибка при замесе теста или отклонение от нужного температурного режима в печи неминуемо обернется браком. Рады, что у нас таких оплошностей не случается.

Каждый в нашем коллективе трудится старательно, увлеченно. Но в смене мастера Раисы Егоровны Федоровой все делается «чуть-чуть» лучше. Профессиональное мастерство у нее высокое, ей присвоен наивысший квалификационный разряд – четвертый. Успевает она проследить и за точным соблюдением рецептуры приготовления опары, и за правильным размещением в печи расформованного теста. Потому-то караваи получаются аппетитные – не потрескавшиеся с подрумяненной нежной корочкой.

Непрерывно улучшаются качественные показатели в смене мастера Валентины Михайловны Каржаевой. В руководимом ею коллективе нет случаев даже малейшего отклонения от производственной технологии. Выпечка каждой очередной партии хлеба удачной оказывается. И перерасхода муки не бывает.

Пекари приняли на себя индивидуальные обязательства в честь 50-летия образования Союза ССР. Ими предусматривается повышение выработки и усиление режима экономии сырья. Здоровое трудовое соперничество способствует профессиональному росту людей.

На своих регулярных «пятиминутках» мы все чаще упоминаем о прилежании работниц Марии Егоровны Петровой, Ариадны Степановны Кочетковой, Валентины Николаевны Юрьевой. Их внимательность, знание тонкостей технологии помогают избегать возможных упущений, ошибок.

Продукция пекарни идет непосредственно в торговую сеть. Конечно же, мы интересуемся, а как она там реализуется? Изучение спроса покупателей показало, что наиболее ходовыми являются пшеничные караваи первого и второго сортов. Стараемся выпускать их побольше. Однако немаловажное значение имеет время их выпечки.

Покупатели берут хлеб, в основном, утром. А он, случалось, оказывался не первой свежести. Потому что был давно выпечен. Принесет человек домой буханку, а она к обеду совсем черствой становится. Вот подчас большие ломти и оказывались... в мусорном ведре. Именно так и возникает одна из серьезнейших растрат – потеря хлеба.

Поняли мы, что в наших силах пресечь подобные потери. Внесли поправку в свой трудовой распорядок. Теперь у нас пшеничные караваи первого и второго сортов выпекаются в ночную смену. Утром они свеженькими – как говорится, с пылу, с жару – поступают в магазины.

Недавно мы подвели предварительные итоги юбилейного социалистического соревнования. Они отрадны: все намеченное нашими обязательствами неуклонно претворяется в жизнь. У нас нет случаев перерасхода муки. Точное соблюдение технологии позволило повысить припеки. В течение только последних десяти дней, например, из того же количества «сырья» выпекли белого хлеба первого сорта на 170 килограммов больше предусмотренного нормой. И не получили ни одной рекламации на качество.

Будем и впредь с еще большим старанием укреплять режим экономии и бережливости. Единодушное стремление коллектива – добиться дальнейшего повышения качества выпечки хлеба, который «всему голова».

А.АНОХИНА, заведующая пекарней Покровского продснаба УРСа «Якутзолото».

На снимке: (слева направо) – заведующая пекарней А.П.Анохина, мастер Р.Е.Федорова, работницы В.П. Пашенцева и В.Н.Юрьева перед началом очередной смены. Фото А.Фаламова.

Список работников хлебопекарни, работавших в советский период с 1961 г.

Иванова Антонина Гавриловна,
Воронова Александра Ивановна,
Леонова Валентина Николаевна,
Федорова Раиса Егоровна,
Горбунова Анастасия Карповна,
Кудашкина Мария Михайловна,
Петрова Мария Егоровна,
Апетова Анна Сергеевна,
Коржаева Валентина Михайловна,
Пашенцева Валентина Павловна,
Анохина Анна Петровна,
Свинобоев Никита Никитович,
Козел Анна Петровна,
Кочеткова Ариадна Степановна,
Фусина Раиса Николаевна,
Давлетбаева Гайша Габитовна,
Красноперова Екатерина Федоровна,
Григорьева Валентина Ивановна,
Москвина Анна Тимофеевна,
Рябова Нина Ивановна,
Орлова Вера Михайловна,
Назаренко Нина Иосифовна,
Сажинова Любовь Юрьевна,
Твердохлебова Любовь Ивановна,
Ефремова Антонина Яковлевна,
Нечаева Мария Петровна,
Дворников Владимир Николаевич,
Заболотная Татьяна Викторовна,
Канина Галина Петровна,
Фрейзе Артур Францевич,
Китаева Тамара Артуровна,
Александрова Лидия Фазыловна,
Горшкова Нина Михайловна,
Михайлова Валентина Михайловна,
Беликова Вера Леонтьевна,
Беляев Леонид Юрьевич,
Хлобыстин Николай Григорьевич,
Котляр Наталья Дмитриевна,
Лисевцев Виктор Пантелеевич,
Лоскутов Борис … ,
Долматова Людмила Алексеевна,
Виноградова Тамара Николаевна,
Батыгин Сергей Васильевич,
Афанасьева Людмила Ивановна,
Ярошевич Галина Егоровна,
Тимошенко Анна Николаевна,
Шестерикова Мария Федоровна,
Горбунова Наталья …,
Петрова Татьяна Николаевна,
Фрик Марина Анатольевна,
Изиляева Ирина Паевна,
Семенова Фаина Яковлевна,
Сорокин Владимир Федорович,
Соловьев Виктор Михайлович,
Овчарова Геля Хайруловна,
Северина Мария Александровна.

С 1992 года по 2011 год.

Крапивина Анна Ивановна,
Лещева Зоя Михайловна,
Твердохлебов Виктор Михайлович,
Твердохлебов Иван Викторович,
Комарова Тамара Александровна,
Сальник Любовь Константиновна,
Крестьянова Анна Ефремовна,
Науменко Татьяна Петровна,
Еремея Любовь … ,
Мажуга Евдокия Ивановна,
Герус Наталья … ,
Орлова Елена Афанасьевна,
Козлова Октябрина Гавриловна,
Гетманец Татьяна Валентиновна,
Тадокова Наталья Алексеевна,
Слепцова Валентина Васильевна,
Ефремова Светлана Ивановна,
Мухаметдинова Рима Мансуровна,
Емельянова Галина Ивановна,
Пучкова Ольга Владимировна,
Кожевятова Нина Даниловна,
Апполонова Тамара Федоровна,
Голокова Наталья Романовна,
Паньшина Людмила Степановна,
Дворник Ольга Рудольфовна,
Кривенко Наталья Николаевна,
Лохманова НафисаХайруловна,
Челекова Алена Николаевна,
Филиппова Лидия Яковлевна,
Волков Анатолий Анатольевич,
Кузьминцева Наталья Анатольевна,
Наумова Оксана Семеновна,
Никитинская Татьяна Васильевна,
Сальник Любовь Константиновна,
Топильская Нина Акимовна,
Баранчук Евгений Денисович,
Горлова Светлана Дмитриевна,
Георгиева Валентина Сергеевна,
Иванова Ирина Владимировна,
Бескрованных Валентина Алексеевна,
Огай Андрей Иннокентьевич,
Паньшин Василий Владимирович,
Потехин Геннадий Романович,
Сафина Дилара Назгатовна,
Солодилова Наталья Владимировна,
Яковлев Сергей Алексеевич,
Твердохлебова Елена Викторовна,
Тимошенко Оксана Геннадьевна,
Борисова Елена Викторовна,
Васютина Людмила Николаевна,
Ивлева Елена Дмитриевна,
Конева Елена Викторовна,
Красавин Александр Гурьянович,
Карачун Светлана Викторовна,
Алексеева Светлана Николаевна,
Омельяненко Светлана Алексеевна,
Саплина Наталья Викторовна,
Финина Инна Анатольевна,
Лагун Тамара Павловна,
Оболкин Олег Константинович,
Лотов Сергей Андреевич,
Лобанов Вячеслав Николаевич,
Надеждина Наталья Леонидовна,
Руотси Илмар Матвеевич,
Букарев Сергей Геннадьевич,
Григорьев Василий Феоктистович,
Ташмаков Анатолий Иннокентьевич,
Прохоров Андрей Брониславович,
Ишмухаметова Лена Александровна,
Твердохлебова Надежда Ивановна,
Лобанова Наталья Сергеевна,
Писари Сергей Карлович,
Киприянов Леонид Николаевич
и многие другие.

Слет передовиков производства, 1985 г.
Четвертая в верхнем ряду пекарь Кочеткова Ариадна Степановна

Слева-направо:
Заболотная Татьяна Викторовна,
Шестерикова Мария Федоровна,
Горшкова Нина Михайловна,
Семенова Фаина Яковлевна,
Григорьева Валентина Ивановна,
Нечаева Мария Петровна,
Твердохлебова Любовь Ивановна

22 апреля 1998 г.

Котляр Н.Д.,
Пучкова О.В.,
Гетманец Т.В.,
Тадокова Н.А.,
Слепцова В.В.,
Клюшова Е.С.

На лыжне...

По ягоды

Мастер-пекарь Федорова Раиса Егоровна, помощник пекаря Нечаева Мария Петровна

посадка хлеба

Помощник пекаря - тестомес
Давлетбаева Гайша Габитовна

Малыгина Нина Алексеевна

Третья слева главный бухгалтер Гетманец Татьяна Валентиновна

Анетова Анна Сергеевна, Юрьева
(Леонова) Валентина Николаевна

Анохина А.П., Гетманец Т.В., Слепцова В.В., Тимошенко А.Н., Тадокова Н.А., Твердохлебова Л.И., Науменко Т.П., Емельянова Г.И., Котляр Н.Д., Пучкова О.В., Комарова Г.А.

Пекари булочницы: производство сливочного сухаря Орлова Вера Михайловна, Назаренко Нина Иосифовна

Помощник пекаря
Емельянова Галина Ивановна

Отмеря вдоволь смеха, слёз и снов
(Щепотью дня или стаканом века),
Желтки светил, опару облаков
Перемешав, готовит тесто Пекарь.
Намётан глаз, движения легки,
Рецепта партитура безыскусна.
В клепсидре рук - мучные ручейки:
Ржаной, пшеничный, ячный, кукурузный.

... Вот семь хлебов на скатерти лежат
Небесной,
разделённые на доли:
Их, разобрав не глядя, наугад,
Несут на землю ангелы в подоле,
Спасая от остуды хлеба плоть
для нас, хранимых.
Кто-то под сурдинку
Посыплет мелкой солью свой ломоть -
А кто-то разукрасит, как тартинку.

Бескрованных Валентина Алексеевна, Петрова (Межанова) Татьяна Николаевна, Ярошевич Галина Егоровна

Преломивший хлеб со мной становится мне другом . . .

Гребнев Сергей Геннадьевич,

Генеральный директор
ОАО «Мохсоголлохский хлебозавод»

Эту фразу я услышал в далеком детстве. Не помню уже, с чем было связано, возможно, из книги, фильма. Не суть важно. Она еще долгие годы была для меня вопросом – что это, как, почему? Почему именно хлеб?

И вот волею судьбы я – директор Мохсоголлохского хлебозавода. Первое, что ощутил, переступив порог завода – желание движения. Возможно, потому, что в то время, когда стал директором, там была остановка. В прямом и переносном смысле. Остановка процесса, процесса развития и жизни. Тогда-то я впервые почувствовал, что хлеб – это организм, как, например, природа, живая, трепещущая, растущая и цветущая. Хлеб таким же образом живет, принимает формы в умелых руках пекаря, издает ароматы и дает желание вкушать его.

Вот тогда-то я понял суть фразы «преломивший хлеб со мной становится мне другом». Но немного размышлений в самом начале.

Современный человек избалован изобилием продуктов. Вкусовые рецепторы настолько привыкают к химическим добавкам, обманывающим наши ощущения, что воспринимают натуральные продукты как пресные и невкусные.

Жителям Хангаласского района, в особенности п. Мохсоголлох и г. Покровск повезло – они могут включать в ежедневный рацион хлеб и выпечку без химии и консервантов. При этом хлебобулочные изделия не только вкусны, но и полезны, так как в их рецептуру включены жизненно необходимые компоненты.

Хлеб. Мы каждый день едим хлеб, но никому и в голову не приходит мысль о том, что это одно из величайших чудес на свете. И дается он человеку ценой больших усилий. И этому Чуду не менее 15 тысяч лет.

Да, это один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых древних и самых значительных, самых надежных видов пищи на земле. Хлеб рожден нашей прекрасной землей, нашими широкими реками и тихими озерами, чистым воздухом голубых небес и жарким, животворящим огнем. Хлеб создан тысячелетней человеческой мудростью, мастерством и упорной, тяжелой – «в поте лица своего», самой нужной в мире работой.

Вот что я нашел на просторах Интернета о хлебе. Уверен, это станет открытием для многих, даже тех, кто отдал хлебопечению десятки лет.

Так вот, в Древней Греции хлеб считали совершенно самостоятельным блюдом и употребляли как и каждое отдельно подаваемое блюдо. Чем богаче дом и чем знатнее хозяин, тем обильнее и щедрее угощал он своих гостей белым хлебом. К хлебу относились и с суеверным почтением. Считалось, что человек, съевший пищу без хлеба, совершал большой грех и за это будет наказан богами.

Например, в Индии преступникам в зависимости от тяжести преступления не давали хлеба определенное время. Неуважение к хлебу приравнивалось к самому страшному оскорблению, какое можно нанести человеку.

У многих народов хлеб считался целебным средством от многих заболеваний: нюхая свежеиспеченный хлеб, можно лечить насморк, а черствый - помогает при заболевании желудка и кишечника. Так же, как к хлебу, народ с давних времен относился к труду тех, кто его пек. В древних государствах пекари были в большом почете и занимали самые высокие посты. Тех, кто готовил хлеб низкого качества, наказывали: могли остричь наголо, выпороть, привязать к позорному столбу или даже отправить в изгнание. Согласно древним германским законам преступник, убивший пекаря, наказывался строже, чем за убийство человека другой профессии. Мастера-пекари рецепты хлеба держали в строжайшей тайне и передавали их из поколения в поколение. В честь мастеров возводились монументы.

А теперь о фразе, которая многие годы была для меня вопросом вопросов. Как оказалось, у всех народов мира существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. То есть хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. А пекари – это такие мирные дипломаты, которые, сами того не понимая, дарят людям послание Мира.

Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь. Наш народ хлебосолен. И пусть остается таким же.

Уважаемые хлебопекари, я благодарен каждому из вас, кто трудился, трудится на Мохсоголлохском хлебозаводе, за ваш бесценный и мирный труд.

Особая благодарность Любови Юрьевне Сажиновой за то, что приходила на помощь как опытный профессионал-наставник.

Благодарен всем тем, кто помог выпустить эту небольшую книгу – первую, и, надеюсь, не последнюю книгу о наших пекарях, имеющих счастье держать солнце в ладонях…

Преломивший хлеб со мной становится мне другом . . .

В 2012 году Администрация МР «Хангаласский улус» предложила мне принять участие в аукционе по продаже акций ОАО «Мохсоголлохский хлебозавод» и я, попробовав вкус и аромат Мохсоголлохского хлеба, согласился. В то время действительно хлебозавод переживал сложные времена, 27 пунктов в предписании СЭС, полугодовая задолженность по заработной плате, сырья на заводе не было, люди ушли в отпуска с выездом в другие регионы, тем самым увеличили дополнительно Фонд оплаты труда, задолженность перед поставщиками, налоговые отчисления и отчисления в ПФР, благо во время оплачивали кредитные обязательства.

6 месяцев завод стоял на ремонте: отремонтировали печи, сделали косметический ремонт, исполнили все предписания СЭС, комплектовался коллектив и …

29 октября 2012 г. выпустили первую продукцию, в ночь при первой печи присутствовал и переживал вместе с нами глава МО «пос.Мохсоголлох» Михеев Александр Павлович.

На первом планерном совещании у главы МО «пос.Мохсоголлох», где присутствовали все руководители организаций, предприятий и общественных объединений, глава представил меня и объявил о запуске производства. В этот момент я ощутил незабываемую эйфорию, когда Председатель общества Ветеранов Мохсоголлоха Захарченко Иван Макарович встал и начал хлопать в ладоши со словами благодарности о запуске производства. Люди очень соскучились и ждали того заводского, настоящего, ароматного, хлеба.

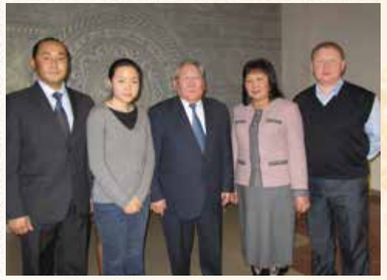
Я познакомился с очень интересными людьми, патриотами своего дела, хочу отдельно отметить зав. производства Саженову Любовь Юрьевну, гл.бухгалтера Гетманец Татьяну Валентиновну, отдел кадров, по совместительству кассира Тадокову Наталья Алексеевну, заведующую складом Тимошенко Анну Николаевну, это те люди старой закалки у которых вся документация находится в идеальном порядке.

Благодаря Татьяне Валентиновне легко было входить в процесс изучения бухгалтерского учета, к сожалению в 2014 г. Татьяна Валентиновна с семьей сменила место жительства, переехав в г.Иркутск.

Наталья Алексеевна и Анна Николаевна по сей день трудятся на заводе, и я не представляю завод без этих замечательных женщин

Благодаря Любовь Юрьевне я узнал все о производстве, ее наставления, а иногда и требования помогли не только наладить но и улучшить качество выпускаемого хлеба. Благодарен ей так же в помощи по предоставлению информации прошлых лет в выпуске издаваемой книги.

Когда я в первый раз увидел как работают пекари Ефремова Антонина Яковлевна, Фрик Марина Анатольевна, Федосеева Татьяна Валентиновна, я ощутил невидимую нить между русской душой и выпечкой хлеба и надеюсь – данная нить будет



превращаться в надежный, сложенный многими нитями канат, который никогда не оборвется.

В самом «сладком цехе» (кондитерский) трудится действительно передовик нашего производства Козлова Октябрина Гавриловна, какие вкусности изящества исходят из этого цеха, просто «пальчики оближешь»

Я очень благодарен всем этим людям, которые проработав в Советские времена, в период Перестройки и в нынешнее время, поверив в меня, остаются работать и по сей день в своем привычном, светлом, теплом хлебозаводе.

Хотя, конечно, те, кто работают, допускают ошибки, были скорее всего и неправильные шаги, хлеб то горел, то не допекался, всяко было, но все те переживания и радости при каждой выпущенной булке дают новые толчки к достижению нового, современного, дающего планы на улучшение качества и увеличения выпускаемой продукции.

На сегодня благодаря хорошей сплоченной команды хлебозавода построен новый современный магазин «Горячий хлеб», проведен ремонт, покраска фасада здания, сделали косметический ремонт в цехах, административной части, ежедневно выходят на линию 6 специализированных хлебовозок, обеспечение ведется во всех наслегах Хангаласского улуса с с.Улахан-Ан до с.Техтюр, охвачены магазины г.Якутска и пригорода. Выпущены новые сорта хлеба, кондитерские, булочные изделия, налажены четкие договорные отношения по поставке сырья с поставщиками-производителями за пределами РС(Я), ведутся работы по модернизации производства.

Конечно, работы предстоит еще очень много, но я уверен – благодаря всем тем, кто делает со мной это дело, душистый, сытный, вкусный и настоящий хлеб будет на столах наших покупателей.

Мира, счастья, здоровья и удачи желаю всем работникам МХЗ, спасибо Вам за Ваш не легкий и кропотливый труд.

С Уважением, Сергей Гребнев

Ефремова Антонина Яковлевна

У ДОБРОГО ЧЕЛОВЕКА И ХЛЕБ ВКУСНЫЙ

«Огни Мохсоголлоха», 24 апреля 2014 г.,

Запах свежевыпеченного хлеба ни с чем не сравнить. Хлеб – всему голова, без него никак не обойтись. Но прежде чем оказаться на нашем столе, хлеб проходит через чьи-то трудолюбивые руки. Так что другая наша ценность - это люди. Люди, которые вкладывают всю душу в румяный каравай, сдобную сайку или маленькую булочку...

В нашем поселке хлеб сейчас выпекают несколько частных предприятий. Но пекарь, о котором сегодня пойдет речь, работает на Мохсоголлохском хлебозаводе уже 38 лет.

Антонина Яковлевна ЕФРЕМОВА родилась в светлый день 9 мая 1939 года в маленьком татарском селе с таким необычным названием Старый Кулак. В семье, кроме нее, росли еще трое детей. Когда началась война, отца забрали на фронт, и мать с детьми, чтобы как-то выжить, переехала в соседнюю Уфу. Тоня закончила только 6 классов, и в 1956 году начала работать сначала на Башкирском заводе дубильных экстрактов в качестве разнорабочей, затем судьба ее забросила в Моздокский овцесовхоз, есть в ее трудовой книжке и запись о работе санитаркой в участковой больнице, почтальоном...

В 1960 году Антонина вышла замуж и переехала с мужем в Ставропольский край, там у них родились двое детей. Но недолгим было ее женское счастье, в 1968 году умирает муж, и она решает переехать с детьми к сестре на Север, по комсомольской путевке - в таежный якутский поселок Мохсоголлох. Устроилась в местную больницу санитаркой, а через два года - прачкой в детский сад ЖКК СМУ “Промстрой”, проработав там ни много ни мало 6 лет. Всё это время подспудно что-то не давало покоя Антонине Яковлевне, она чувствовала, что её дело – совсем в другом, душа как будто просила, толкала найти свое место…

И она нашла.

Запах хлеба поманил Антонину Яковлевну! Запах детства - когда мама пекла такие вкусные пышные пироги…

...С мартовскими лучами солнца в далеком 1976 году Антонина Яковлевна приходит на Мохсоголлохский хлебозавод и остается здесь уже на долгие-долгие годы. Начинала подсобной рабочей, затем постепенно повышала свой профессиональный уровень в должности пекаря, и с 1991 года Антонина Яковлевна – пекарь 4-го разряда, мастер-пекарь.

Говорят, качество хлеба зависит не только от опыта и квалификации пекаря, но и от его характера. “Тесто – это живой организм, оно очень хорошо чувствует человека, – говорит заведующая складом Анна Николаевна Тимошенко, работающая на заводе с 1985 года. – Антонина Яковлевна – добрейшей души человек, она очень любит свое дело. В этом ее секрет трудового долголетия и вкусного хлеба. Работает с душой. За всё и за всех переживает. Без работы не может. Ответственность и трудолюбие – вот ее главные профессиональные качества”.

Мастер-пекарь научила пекарному мастерству не одно поколение. Сегодня рядом с ней – молодые коллеги, в одной смене с которыми и Антонина Яковлевна чувствует себя молодой! Анастасия Портнягина всего четыре месяца на заводе, а уже прикипела душой к пекарному делу: “Меня всему научила Антонина Яковлевна. Я очень рада, что работаю с ней в одной смене. Она хороший наставник, добрый человек, всегда поможет, подскажет. Быстро ли я научилась? Да, конечно, мой мастер говорит: побольше бы таких учеников! Я горжусь, что она так обо мне говорит”.

От всего сердца поздравляем Антонину Яковлевну с 75-летним юбилеем! Она счастливая мама, ее дочь Светлана тоже трудится на хлебозаводе, сын живет в Томске, замечательная бабушка, прекрасный работник, труд которой отмечен благодарственными письмами, денежными премиями, почетными грамотами.

Наша героиня может по праву гордиться своим трудом, ведь ее вкусный хлеб - в каждом доме, на каждом семейном столе.

Крепкого здоровья Вам, уважаемая Антонина Яковлевна, еще на долгие годы, семейного благополучия, хорошего весеннего настроения. Спасибо за Вашу доброту, профессионализм, щедрость и великодушие. За ваш вкусный хлеб.

Валентина КОРОТКОВА

Анохина Анна Петровна

В Республике Кабардино-Балкарии, в городе Нальчике, накануне Великой Отечественной Войны, в 1940 году, в семье ветеринара родилась девочка, Аннечка. Оккупация, послевоенная разруха, но жизнь продолжается, и вот уже окончены школа и Одесский техникум пищевой промышленности. И так началась трудовая деятельность.

«Устроилась в городе Нальчике на кондитерскую фабрику, потом перешла на хлебозавод бракером, затем была переведена начальником смены. От подруги узнала о новостройке в Якутии, написала письмо, пришел ответ, в котором получила согласие на переезд. В августе 1964 года уехал муж, Владимир Иванович, а в октябре Анна Петровна с дочерью Еленой приехала в Мохсоголлох и сменила предыдущую заведующую Поротикову Татьяну Николаевну.

Пекарня работала плохо, постоянно ломалась «армейская» тупиковая печь, бесконечно ремонтировались, а потом решили сложить кирпичные печи с подом.

С ноября 1965 года работать стало легче, печи топились дровами. Пекарня относилась к Продснабу «Якутзолото», обеспечивала хлебом не только магазины и столовые Продснаба, которые находились в близлежащих населенных пунктах, а так же закрытые учреждения ИТК-6, ЛТП, воинскую часть.

Поселок строился, население прибавлялось, появилась необходимость выпуска булочных изделий, так в 1972 году сделали пристрой к основному деревянному зданию - булочный цех. Конечно, было бы намного труднее, если бы не помощь и советы умудренных жизненным опытом людей, таких как Воронова Александра Ивановна, Сажинова Анна Гавриловна и многих других. В 1976 году была избрана не освобожденным председателем профкома ОРСа. Работы было много, приходилось решать все проблемы работников всего ОРСа - квартирные, санаторно – курортное лечение, отдыха и даже семейные.

Появились помощники. Так и работали, предложили должность начальника Покровского торгового куста, а заведовать хлебопекарней стала Твердохлебова Любовь Ивановна. А в июне 1984 года был построено и сдано в эксплуатацию уже большое, каменное здание хлебозавода.

Такая вот короткая история небольшого, казалось бы, периода моей жизни, в котором была вся Жизнь!»

Стоят слева направо: Давлетбаева Гайша Габитовна, Федорова Раиса Егоровна.
Сидят: Григорьева Валентина Ивановна, Анохина Анна Петровна

Анна Петровна - проводы зимы с караваем

Анохин Владимир Иванович

Сажинова Любовь Юрьевна

Родилась и выросла в Забайкалье, закончила профессиональное училище по специальности элекромонтер станций, подстанций и линий элекропередач.

Вышла замуж. По распределению Забайкальского военного округа муж был направлен на службу в воинскую часть, так в октябре 1973 года приехала в поселок Мохсоголлох. Устроилась электромонтером на работу в «СевероЭлектроМонтаж», а в декабре 1973 года принимала участие в запуске тоннельно-обжиговой печи Покровского кирзавода.

В апреле 1975 года пришла работать на пекарню Продснаба экспедитором. И так, постепенно вникая в тонкости производства, благодаря профессионализму наставника Анохиной Анны Петровны, поднимаясь по служебной «лестнице», была назначена начальником производства. В начальный период перестройки в 1989 году, при сокращении перешла работать транспортерщиком в ПО «Якутцемент», потом зав. складом в СМУ «Промстрой», затем заведующей сауной и диспетчером ЖКХ.

В августе 1999 года по приглашению Анатолия Иннокентьевича Ташмакова вернулась на «Мохсоголлохский хлебозавод».

Продолжая славные традиции и шагая в ногу со временем, всегда стремилась внедрять в производство новшества, так начали выпуск хлеба и булочных изделий, обогащенных биологической добавкой «йод – казеин», т.е. йодированной продукции, освоили выпуск желированной продукции - мармелада, птичьего молока, фруктового суфле, пряников, печенья на молочной сыворотке и многое другое.

С июня 2005 года распоряжением правительства Республики Саха (Якутия) назначена генеральным директором ГУП «Мохсоголлохский хлебозавод». По распоряжению МИО РС (Я) в январе 2007 года ГУП «Мохсоголлохский хлебозавод» переименован путем преобразования в Открытое Акционерное Общество «Мохсоголлохский хлебозавод», выпущен пакет акций.

В целях увеличения объема выпуска хлебопродукции начат поиск рынка сбыта, так вышли на торговые предприятия населенных

поселений по улусу до города Якутска и в том числе город Якутск. За период работы руководителем Любовь Юрьевна вывела предприятие из убыточных в прибыльное. В июне 2012 года, Любовь Юрьевна в связи с уходом на пенсию и по состоянию здоровья уволилась с ОАО «Мохсоголлохский хлебозавод». А дети, у Любовь Юрьевны их трое: два сына Иван и Денис, дочь Анастасия, выросли и разъехались по России, только Денис продолжает жить в п. Мохсоголлох.

Коржаева Валентина Михайловна

Родилась Валентина Михайловна 24 марта 1942 года в Хабаровске, там и выросла.

После окончания школы четыре подруги устроились работать на стройку. Организовали комсомольскую бригаду и однажды в обеденный перерыв случайно услышали разговор, что где-то в Якутии начато строительство цементного завода.

Обратились в Райком комсомола. Ждали ответа и наконец-то получили направление. Так в октябре 1960 года Валентина Михайловна по комсомольской путевке из Хабаровска приехала в Мохсоголлох. Устроилась работать в СМУ Промстрой штукатуром - маляром. В Мохсоголлохе вышла замуж и после рождения первого сына Виктора в 1964 году перешла работать на хлебопекарню Продснаба, где проработала 30 с лишним лет. За годы работы не раз имела поощрения, грамоты, ценные подарки. Так родились ещё дочка Наташа и сын Игорь. Работали вручную, из механизации были только тестомесы. Конечно, было тяжело, жарко, но работа была престижной, коллектив стабильный и слаженный.

А потом построили новый хлебозавод, тут уже появилась механизация: тестоделители, расстойники, печь с люльками. Так незаметно пролетели годы, ушла на заслуженный отдых – пенсию и потом, если нужна была помощь, просили, приходила, помогала.

Бригада победителей соц.соревнования:
мастер Коржаева Валентина Михайловна, помощник мастера Юрьева (Леонова) Валентина Николаевна, пекарь Заболотная Татьяна Викторовна

Вот он Хлебушек душистый,
Вот он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наша, сила,
в нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.
В нем – земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

Передовики производства

Козлова Октябрина Гаврильевна

Мастер кондитерского цеха

В селе Синск Орджоникидзевского района Якутской АССР 7 ноября 1954 года в семье лесника Слепцова Гаврила Николаевича и Дарьи Ефремовны родилась девочка, которую назвали Октябриной.

Трудовую деятельность Октябрина Гаврильевна начала в СовхозРабКоопе в должности бухгалтера.

В 1976 году окончила училище по специальности швея по пошиву верхней одежды. По распределению направлена на работу в п. Мохсоголлох на швейное предприятие «Силуэт», где проработала 19 лет. Была швеей, бригадиром, мастером по пошиву верхней одежды.

В 1995 году пришла работать на Мохсоголлохский хлебозавод. Освоила новую специальность – кондитера. За весь период работы Октябрина Гаврильевна принимала активное участие в общественной жизни предприятия и посёлка.

Она избиралась секретарем комсомольской организации, депутатом посёлка, председателем профкома, участвовала в художественной самодеятельности посёлка.

За высокие показатели в труде, участие в общественной жизни предприятия ей неоднократно объявлялись благодарности, поощрялась Почётными грамотами, ценными подарками.

Здесь же в поселке Мохсоголлох Октябрина Гаврильевна встретила свою судьбу, вышла замуж, родила и воспитала двух прекрасных детей – сына Евгения и дочь Светлану, отдавая им всю свою материнскую любовь и заботу.

И сегодня Октябрина Гаврильевна продолжает трудиться кондитером, ведь ее не зря назвали «сладкой женщиной», потому что её торты – это произведения исскуства.

В 1995 году я пришла в кондитерский цех, который был в отдельном здании, затем его закрыли и нас перевели на хлебозавод.

Тогда кондитером была Орлова Елена Афанасьевна а я была ее помощницей. Когда она уволилась заведующая производством Анохина Анна Петровна обратилась ко мне и сказала, чтобы я сама училась кондитерскому делу, так я и стала кондитером и работаю уже 21 год. За это время сменилось много руководителей, много работников уволилось… Ну а сейчас в свои руки взял молодой талантливый специалист Гребнев Сергей Геннадьевич.

Он конечно старается, здание большое очень много трудностей, собрать коллектив тоже сложно, люди устраиваются но не все выдерживают так как труд тяжелый и это влияет на качество выпускаемой продукции.

У нашего предприятия должно быть будущее и такие предприятия должна поддерживать администрация, наш хлеб, всегда был самым вкусным и пользовался спросом не только в нашем поселке, но и за ее пределами.

На рабочем месте

Юбилей поселка. Награжденные от хлебозавода.
Межакова Т., Козлова О.Г.,Тадокова Н.А., Фрик М.А., Сажинова Л.Ю.

Заболотная Татьяна Викторовна

В городе Лисичанске Ворошиловоградской области в начале 1955 года родилась девочка, которую назвали Татьяной.По окончании школы устроилась на Харьковский приборостроительный завод, где приобрела специальность монтажника 2 разряда.

В 1975 году у Татьяны Викторовны родилась дочь Юлия. В 1977 году семья вновь вернулась в Лисичанск. Там она решила попробовать свои способности на швейной фабрике, где, отучившись учеником, приобрела специальность швеи -мотористки 2 разряда по пошиву верхней одежды. Неугомонная душа не сидела на месте, просила романтики, и так Татьяна Викторовна всей семьей в 1978 году приехала на север, в поселок Мохсоголлох. Более 5 лет Татьяна Викторовна отработала в Орджонидзевском Райбыткомбинате швеей-мотористкой по пошиву легкого платья, кассиром-приемщиком. В 1980 году семья увеличилась еще на одну доченьку – северяночку Марину. По окончании декретного отпуска в июле 1978 года Татьяна Викторовна решила испытать себя на новом поприще – устроилась на пекарню пекарем 1 разряда, где наставниками были Коржаева Валентина Михайловна, Леонова Валентина Николаевна.

Шло время, все росло, все менялось. Пекарня уже стала хлебозаводом. Татьяна Викторовна выросла до пекаря 4 разряда. Научилась всему сама и стала передавать свой опыт молодым работникам. Вместе с ростом по службе росли и не кончались мечты личные, и в 1988 году на радость всей семье появился долгожданный малыш – Артемка. За все время работы на хлебозаводе ежегодно к разным торжественным датам отмечались заслуги Татьяны Викторовны. Ей обьявлялись благодарности, вручались ценные подарки, Почетные грамоты, выделялись денежные премии. По уходу на заслуженный отдых – пенсию Татьяна Викторовна по состоянию здоровья перешла работать продавцом в магазин «Горячий хлеб», принадлежащий хлебозаводу.

А дети выросли, и сегодня проживают и трудятся на предприятиях поселка Мохсоголлох.

Мастер-пекарь Заболотная Татьяна Викторовна

Не напрасно народ
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет
Самой первой святыней.
Золотые слова
Забывать мы не вправе:
«Хлеб всему голова!» –
В поле, в доме, в державе!

Коллектив хлебопекарни Продснаба «ЯкутЗолото».
Нижний ряд (слево-направо):
Канина Галина Петровна,
Ефремова Антонина Яковлевна,
Коржаева Валентина Михайловна,
Анохина Анна Петровна,
Семенова Фаина Яковлевна,
Федорова Раиса Егоровна,
Михайлова Валентина Николаевна.
Верхний ряд:
Заболотная Татьяна Викторовна,
Леонова Валентина Николаевна,
Сажинова Любовь Юрьевна,
Назаренко Нина Иософовна,
Орлова Вера Михайловна,
Пашенцева Валентина Павловна,
Горбунова Анастасия Карповна,
Твердохлебова Любовь Ивановна,
Горшкова Нина Михайловна,
Нечаева Мария Петровна,
Давлетбаева Гайша Габитовна.

Фрик Марина Анатольевна

Марина Анатольевна Фрик родилась в селе Бестях. В 1969-м с родителями переехала в п. Мохсоголлох, где и окончила школу. Затем был Казахстан, диплом выпускницы педагогического училища, замужество, рождение сына и возвращение на родину.

Увы, устроиться по специальности не удалось – не было вакансий ни в одном детском саду поселка. Пошла туда, где были нужны руки, желание работать – в кондитерский цех, который тогда был отдельным подразделением от хлебозавда. В 1992-м году началось объединение кондитерского цеха и хлебозавода, и тогда, два года спустя, в 1994-м, Марина Анатольевна перешла уже в пекарню.

Училась быть пекарем, училась работать в смене, наблюдать и управлять процессом хлебопечения.

– Когда работала в кондитерском цеху, думала, ну что может быть лучше – красивые торты, кексы, и все это я делаю сама. А что там пекари – пеки хлеб да пеки. Ан нет, вот потянуло меня стать пекарем, увидела процесс и затянуло в него. Не все так просто, как кажется. Многое знать надо, в муке разбираться и, не удивляйтесь, говорить с хлебом. Он как цветы, все слышит и чувствует.

Тетя Тоня Ефремова говорит, живой он, и относись к нему как к живому. Что изменилось с тех девяностых? Да практически ничего. Люди меняются, коллектив молодеет, парни стали интересоваться пекарским делом. Условия работы хорошие, зарплата. Как сказать, нам хватает. Конечно, за тем, что коммунальные растут и цены на продукты соответственно, никакая зарплата не угонится. Но ведь мы живем, не деньгами одними счастлив человек.

Я даже и не думаю уходить из пекарни.

Часто вспоминаю тех, с кем работала. Очень мы дружные были, смена – как семья, всеми чаяниями и проблемами можно было поделиться, услышать совет или просто поддержку улыбкой. И сейчас коллектив дружный. Тут дело же и не в этом, а в том, как мы сами себя поставим в жизни. Люди всегда идут с добром, а если ты как колючка все в штыки, ни в каком даже самом доброжелательном коллективе не сработаешься. А тут хлеб. Его люди кушать будут, поэтому с настроением этот хлеб должен быть. Как солнышко в руки взять с прилавка.

Помню, в детстве несла хлеб домой. Осторожно, а он пахнет, раз и кусочек так оторвешь от булки, наслаждаешься.

Может с тех пор и отношение к хлебу, как к самой высокой ценности. Иной раз стою на смене, думаю, а если исчезнет хлеб, как жить будем? Конечно, есть люди, которые его не едят – диета там, врачи, возможно, не разрешают. Но поверьте, и у них время от времени возникает желание помять в руках, прочувствовать этот вкус хлеба, булочки, пирожного. Я не могу представить себе, что в мире вдруг не станет хлеба. Он был, и будет всегда, поэтому быть пекарем, уверена, очень почетно.

Я-то раньше как-то не задумывалась, а как он появляется этот хлеб, откуда он на прилавках магазина вдруг взялся? Оказалось, это целый процесс, трудоемкий и ответственный. Внимательным надо быть, когда ты что-то делаешь, особенно для людей. Если хотя бы одна булка хлеба будет с изъяном каким, по ней станут судить обо всех пекарях. Так что каждый человек в смене работает в одной связке.

А идешь домой со смены, вся такая пропахшая счастьем. Да, для меня это счастье – печь хлеб. И я очень рада, что когда-то решилась стать пекарем. Раньше жалела, что по специальности не могла работать, а теперь думаю, все-таки я как-то соприкасаюсь с детками, они ведь каждое утро едят хлеб, который сделала я и мои коллеги. И получается, что мы, наше настроение радостное каждое утро попадает в дома земляков в качестве румяной булки хлеба, мягкой булочки и сладкого пирожного.

Поздравляю всех моих коллег – бывших и настоящих с этим праздником – юбилеем хлебозавода. Помните, мы делали и делаем очень нужное и приятное – дарим людям кусочек тепла.

Тадокова Наталья Алексеевна

Наталья Алексеевна родилась в 1958 году в с.Косулено Свердловской области в многодетной семье. В возрасте 2-х лет Наталья Алексеевна с родителями переехали в Якутию где проживает до настоящего времени. В 1994 г. пришла работать в мохсоголлохский хлебозавод, инспектором отдела кадров и секретарем машинисткой, уже 20 лет она является бессменным работником отдела кадров, а с 2005 года еще и бухгалтером-кассиром. Являясь ответственным работником и материально ответственным лицом, Наталья Алексеевна всю документацию содержит в полном порядке, в соответствии с требованиями. Любой архивный документ можно легко и быстро найти, и предоставить в требующие инстанции. Постоянно проводит разъяснительную работу с подчиненными, требует от них своевременной и качественной работы. К Наталье Алексеевне можно обратиться по любому вопросу, никогда не оставит без внимания. Принимает активное участие в общественной жизни хлебозавода и поселка в целом. Много лет являлась судебным заседателем в суде п.Мохсоголлох, активным членом родительского комитета как в школе, так и поселка. Принимала участие в проведении празднований и встреч ветеранов войны и тыла.

«На протяжении многих лет, Мохсоголлохский хлебозавод славился вкусовыми качествами и экологически чистой продукцией, высоким статусом на местном рынке. У нас есть желание и возможности, сохранить и повысить статус нашего хлебозавода!» – Тадокова Н.А.

22 апреля 1998 г. Котляр Н.Д., Пучкова О.В., Гетманец Т.В., Тадокова Н.А., Слепцова В.В., Комарова Т.А.

Сентябрь 1994 г.
Тадокова Н.А., Горлова С., Науменко Т.П., Котляр Н.Д., Крапивина А.И., Анохина А.П., Тимошенко А.Н., Твердохлебова Л.И., Комарова Т.А.

Семен Николаевич Киприянов

Как чудо, посланное с неба,
Ни с чем на свете не сравним,
Горячий, вкусный запах хлеба,
Суть жизни, что в душе храним.

Когда берем мы свежий ломоть,
Намажем маслом, тает он
Духмяной памятью о доме,
Волшебной силой наделен.

Пекут его везде неплохо,
Рецепт один, все это так,
Но, если ***хлеб с Мохсоголлоха,***
Он самый вкусный - Это факт.

Тимошенко Анна Николаевна

Заведующий складом

Тимошенко Анна Николаевна родилась в 1960 году в г.Каскелен республика Казахстан в обычной рабочей семье. 22 февраля 1985 года, вслед за своим мужем, вместе с двумя детьми, прилетела в Якутию волею судеб оказалась в северном рабочем поселке Мохсоголлох. Не теряя времени, уже 25 марта того же года, Анна Николаевна пришла работать на хлебопекарню экспедитором. Начались трудовые будни в здании старой пекарни. В этом же году, под руководством Твердохлебовой Л.И. в работу запустили новое здание хлебозавода. Анна Николаевна успевала отпускать хлеб и в новом, и в старом здании.

Со временем здание старой пекарни переквалифицировали в кондитерский цех. Хлеб, булочки, торты, пирожные, печенья и другие кондитерские изделия пользовались огромным спросом. Даже был такой период, когда мохсоголлохский хлеб продавали по две булки в одни руки! А с заявками и сбытом всей этой продукции успешно справлялась Анна Николаевна. Ответственный, трудолюбивый, знающий до мелочей свою работу, так можно охарактеризовать этого человека. А с другой стороны, это добрая, милая, заботливая женщина, мать трех дочерей и бабушка четырех внуков.

В настоящее время, Анна Николаевна работает на протяжении 5-ти лет заведующим складом в Мохсоголлохском хлебозаводе. Анна Николаевна верит в будущее хлебозавода и надеется подольше приносить пользу родному хлебозаводу!

Из воспоминаний корреспондента общественно-политической газеты «Хангалас» Валентины Ильиной (Хайретдиновой).

…Когда-то в детстве мы с подружкой бегали к её маме на работу в пекарню. Тогда Мохсоголлохская пекарня была деревянная одноэтажная, но такая… манящая, потому что уже издалека источала такой приятный, вкусный, домашний аромат свежей выпечки. Я уже даже не помню имени той моей подружки из детства, но на всю жизнь у меня осталось воспоминание о вкусе только что испеченного, мягкого, еще горячего черного хлеба с хрустящей корочкой, который мы уминали с ней за обе щеки. А еще помню, что было очень жарко, но «тёти», которые там работали, как будто этого не замечали…

Татьяна Степановна Иванова, пенсионерка, г. Покровск.

В начале семидесятых я работала на Покровском кирпичном заводе. Мы тогда обеспечивались ОРСом, это значит, что магазины наши были по ассортименту очень богатые. Но, несмотря на это, ездила часто в Мохсоголлох. Там тоже магазины от ОРСа, но не за нарядами и продуктами я туда ездила. За хлебом. В то время, конечно, покровский хлеб котировался высоко – еду в Якутск, обязательно в подарок покровский хлеб. Только мне нравился именно мохсоголлохский.

А началась эта любовь вот с чего. Познакомилась я с бабушкой одной в автобусе, ехала она из Покровска в Бестях, и пахло от нее так вкусно свежеиспеченным хлебом, что этот аромат так глубоко в душу зашел, как запах мамы в детстве. Слово за слово, познакомились, узнала, что Антонина Гавриловна работает пекарем в Мохсоголлохе.

А приходи ко мне на смену, вдруг сказала она. А я и пришла.

Жара невыносимая, а женщины как ангелы парят от печки к столу, и все с улыбкой, кто-то, слышу, песню напевает, шум, пекло от печей, а они поют. А какая вкусная была та первая корочка хлеба, которой меня угостили. Мягкая, податливая, нежная.

Она корку любит, сказала Антонина Гавриловна, и мне на выбор предоставили эти корочки свежеиспеченного хлеба.

Так и началась моя любовь к хлебу из Мохсоголлоха.

Сейчас вкус немного изменился, возможно, с возрастом я потеряла какие-то вкусовые качества, но, несмотря на это, остаюсь верной моей любви к единственному хлебу – мохсоголлохскому.

Пользуясь случаем, выражаю вам, уважаемые пекари, благодарность за те прекрасные моменты, когда я, предвкушая сладость встречи, беру в руки ваше произведение – хлеб.

Ах, и забыла. На заводе работала, кирпичи перекладываешь, они, зараза, тяжелые все-таки, вот вспомнишь о хлебе, представишь себе, что это не крипич вовсе, а хлеб, и сразу рукам легче…

Лариса Петровна, продавец

Года три назад работала в одном из магазинов продуктовых г. Покровска. Название не скажу, так как сейчас я в другом частном магазине. Не совсем корректно будет это.

Так вот, помню, в тот день хлеба мало привезли, а народ идет и идет, и все спрашивают – мохсоголлохский есть? И так каждый день, привозили к нам и из Немюгинцев, и Покровска хлеб, а люди в основном мохсоголлохский просили.

У меня подруга там работала когда-то, Наташа Голокова, встретила ее, спрашиваю, колдуете вы там над этим хлебом? Чем он так привлекателен? Смеется, мы же феи, любовью заправляем. Так оно, видать, и есть – мохсоголлохский хлеб с любовью добрых фей.

Неожиданно для меня, что вы вдруг о хлебе спросили, и приятно, что могу лично передать большое спасибо пекарям-феям.

На выставке – менеджер по продажам Александрова Наталья

Конечный этап

Мохсоголлохский хлебозавод, который еще три года назад был на грани банкротства и практически закрытия, сегодня - довольно стабильное и в денежном, и в производственном отношении предприятие. Напомним, что два года назад его передали частному предпринимателю Сергею Гребневу. Производство, как мы уже сказали, было в упадке, задержки заработной платы и долги по обязательным налоговым и другим выплатам - вот что досталось в наследство нынешнему руководству.

О сегодняшнем положении хлебозавода рассказывает директор предприятия Галина Павлова.

- У нас работают 22 человека, из старого состава работников - 3-4 человека, остальные - молодежь. Коллектив стабильный, как и заработная плата. Хотя и то, и другое будем наращивать. Так, например, в перспективе – открытие отдельного булочного цеха.

Завод работает в три смены, поэтому большой нагрузки на рабочих нет. Мы постарались обеспечить их всем необходимым для отдыха – есть душевая, комната отдыха.

Сегодня производим булочные изделия, но хочется увеличить ассортимент, и это повлечет за собой новые рабочие места. По сравнению с тем, что было еще год назад, показатели хорошие – оборот хлеба и хлебобулочных изделий увеличился на 50%.

И это действительно так. Как отметила Галина Григорьевна, продукция хлебозавода востребована не только в районе – от сел Октемцы до Булгунняхтаха, практически во всех школах и медицинских учреждениях района, но и в г. Якутске - там несколько торговых точек успешно реализуют мохсоголлохский хлеб, кроме того, заключен договор о поставке изделий и с Медцентром. Предприятие также реализует свою продукцию и в пригородных поселках - Владимировке и Табаге. В этом - успешная работа специалиста по снабжению.

Доставка продукции производится четырьмя современными хлебовозками. В планах покупка еще одной, и значит - еще одно рабочее место водителя.

«Дедушкин» йодированный, «Дарницкий» ржаной, хлеб высшего сорта, батоны, различные булочные изделия в ассортименте, кроме того - кондитерские изделия - вот неполный перечень продукции, выпускаемой этим предприятием.

Все выпекается, как нам сказали, по старым, проверенным временем технологиям, без каких-либо модных сегодня, но не всегда полезных добавок. Выпечка - в кирпичных печах, отсюда и вкус хлеба - домашний, как из детства.

Но и новые технологии не забываются - недавно приобрели хлеборезку с упаковочной машиной. Думаю, многие уже оценили это новшество - нарезанный аккуратными ломтиками хлеб в упаковке с подробным описанием состава.

Молодые пекари работой довольны, отмечают, что коллектив в основном молодой, работа интересная, зарплата хорошая, руководство, хоть и строгое, но справедливое.

М. Семенова.

Администрация хлебозавода

Юбилей поселка Мохсоголлох

Коллектив работников хлебозавода

Водители

Молодые пекари Сергей Конин и Павел Демьянов

Открытое Акционерное Общество «Мохсоголлохский хлебозавод»

ИНН 1431009842
КПП 143101001
ОГРН 1071431000013

Адрес эл.почты:
oaomxz@gmail.com

Сайт:
www.mxz.su

Адреса и контакты:

678020, РС(Я), Ханга-ласский улус, п. Мохсо-голлох, ул. Комсомоль-ская, 15

Тел./факс – бухгалтерия:
8(41144) 47-8-29

Эскпедиторская:
47-4-21, 89142624180

Директор:
89142767777, 9247677777

Зам.директора по сбыту (замечания,предложе-ние): 89142624192

Содержание:

Дай Бог нам радость… и хлеб святой! 3
Дорогие друзья! 4
Уважаемый Сергей Геннадьевич! 5
Вкус хлеба напоминает детство… 6
Уважаемые работники хлебозавода! 7
Один из первых и самых сложных… 8
Уважаемые работники хлебозавода! 10
К новым горизонтам 12
Твердохлебова Любовь Ивановна 14
Я благодарна вам, мои Учителя… 15
Хлебушко... 20
Список работников хлебопекарни, ... 22
работавших в советский период с 1961 г. 22
С 1992 года по 2011 год. 23
Преломивший хлеб со мной становится мне другом… 32
Ефремова Антонина Яковлевна 36
Анохина Анна Петровна 38
Сажинова Любовь Юрьевна 40
Коржаева Валентина Михайловна 42
Козлова Октябрина Гаврильевна 44
Заболотная Татьяна Викторовна 46
Фрик Марина Анатольевна 48
Тадокова Наталья Алексеевна 50
Тимошенко Анна Николаевна 52

Подписано в печать 27.10.2016. Формат 66x101.5 1/14
Печать цифровая. Гарнитура: Times New Roman,12. у.п.л. 4,57
Бумага мелованная шелк, 130 г/м^2.
Тираж 100 экз. Заказ №51.

Изготовлено ИП «Никифоров А.М.»
678000, РС(Я), г. Покровск
E-Mail: surguluk@mail.ru
тел. 8 (41144) 45-5-10, 89142976279.