

895
2

ეროვნული
ბიბლიოთეკა



МЯСОКОМБИНАТ
ИМЕНИ
А.И.МИКОЯНА

МОСКВА. 1936

МЯСОКОМБИНАТ ИМЕНИ А.И. МИКОЯНА

G 895
2



ՍՊԿՍՍՍՐ
ՅՈՑԿՈՒԴՈՅՑՅՅ

**ВТОРОЙ
СЕССИИ
ЦИК СССР
VII созыва**



ქართული
ბიბლიოთეკა





ქართული
ბიბლიოთეკა







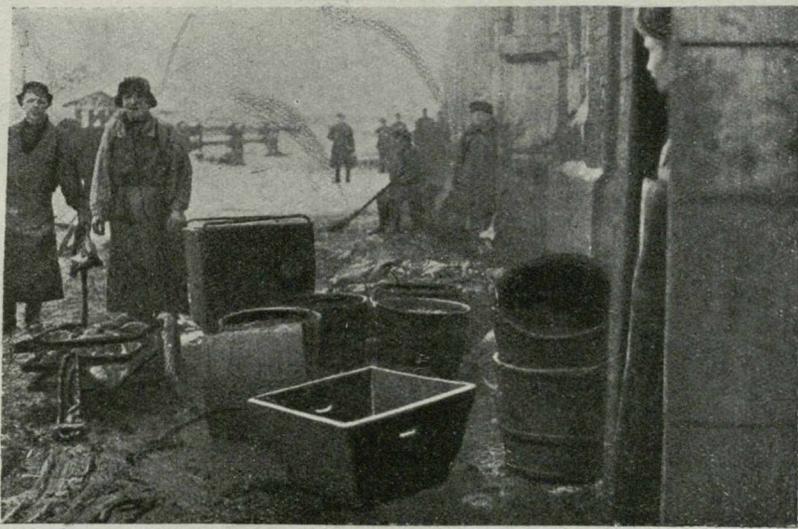
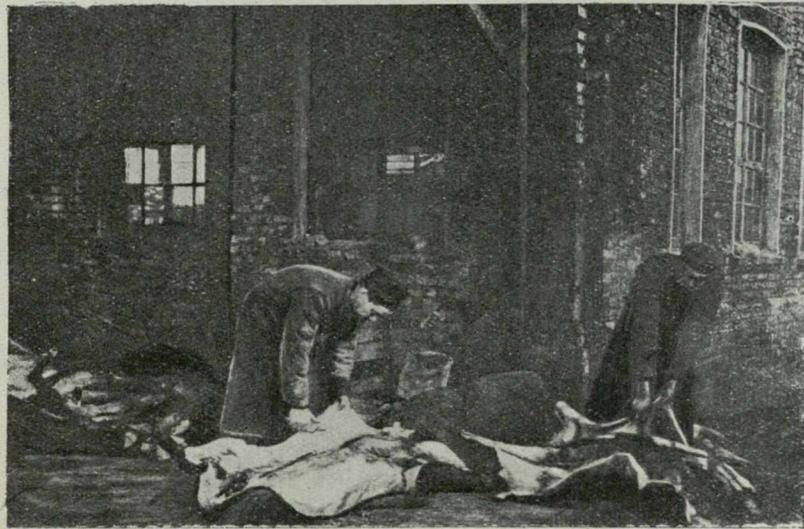
„На месте старой бойни с ее примитивными методами производства и использованием лишь части скотосырья становится мясокомбинат — технически совершенное, комбинированное предприятие, использующее весь комплекс ценных элементов, содержащихся в скотосырье“.

(А. Микоян)

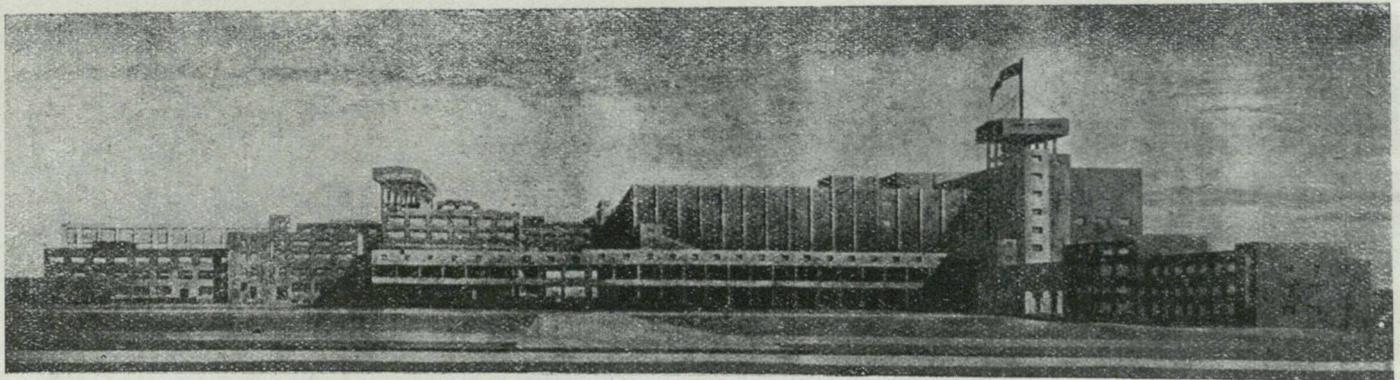
Так было...



ქართული
ბიბლიოთეკა



Старые бойни Москвы

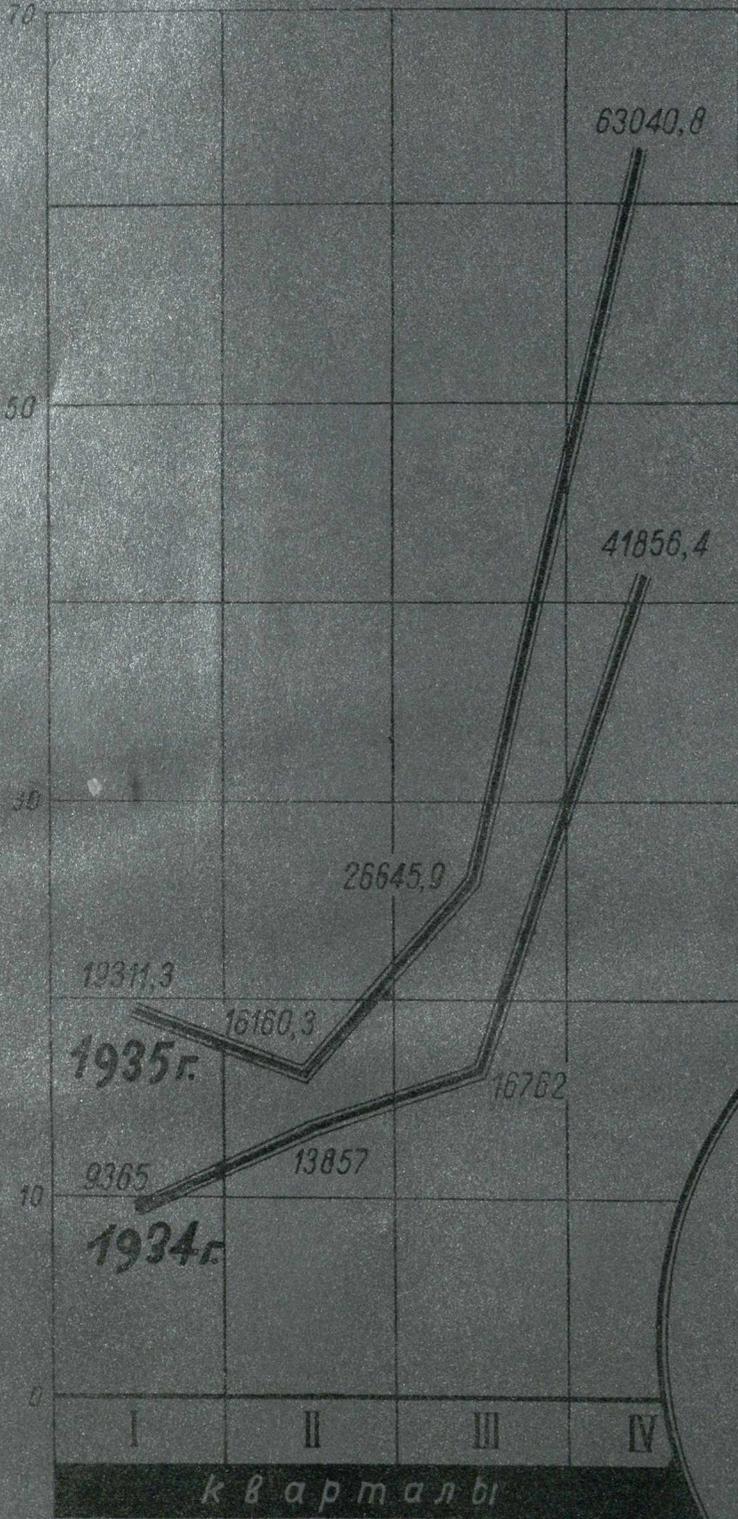


Фасад Мясокомбината — проект Московской Архитектурной мастерской
Общий вид Мясокомбината

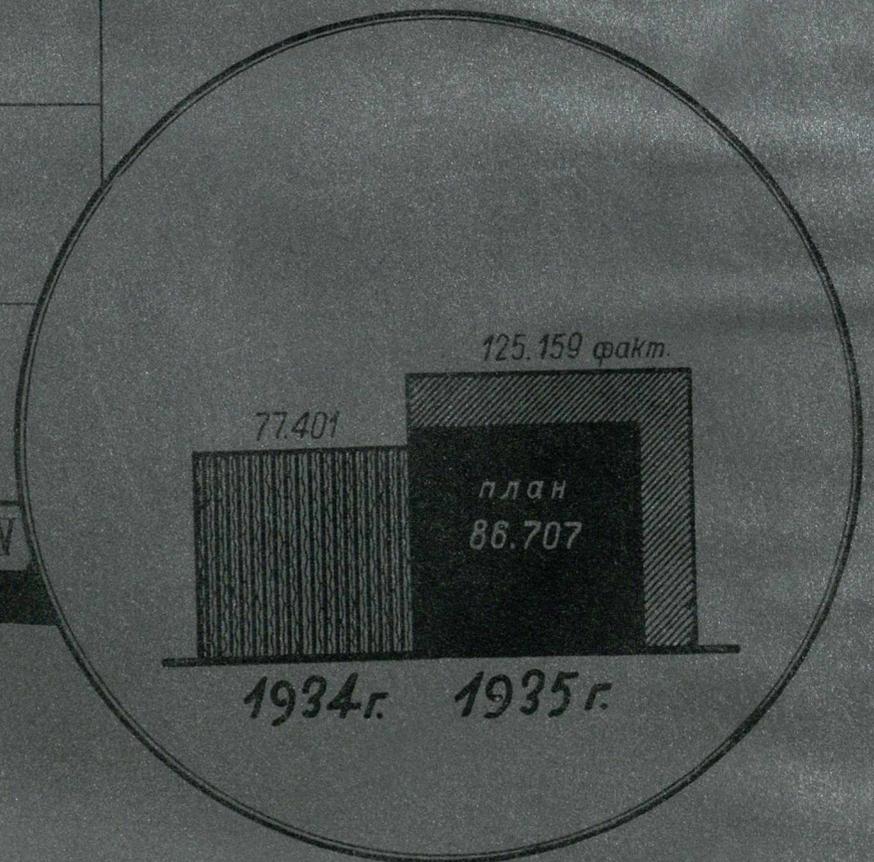


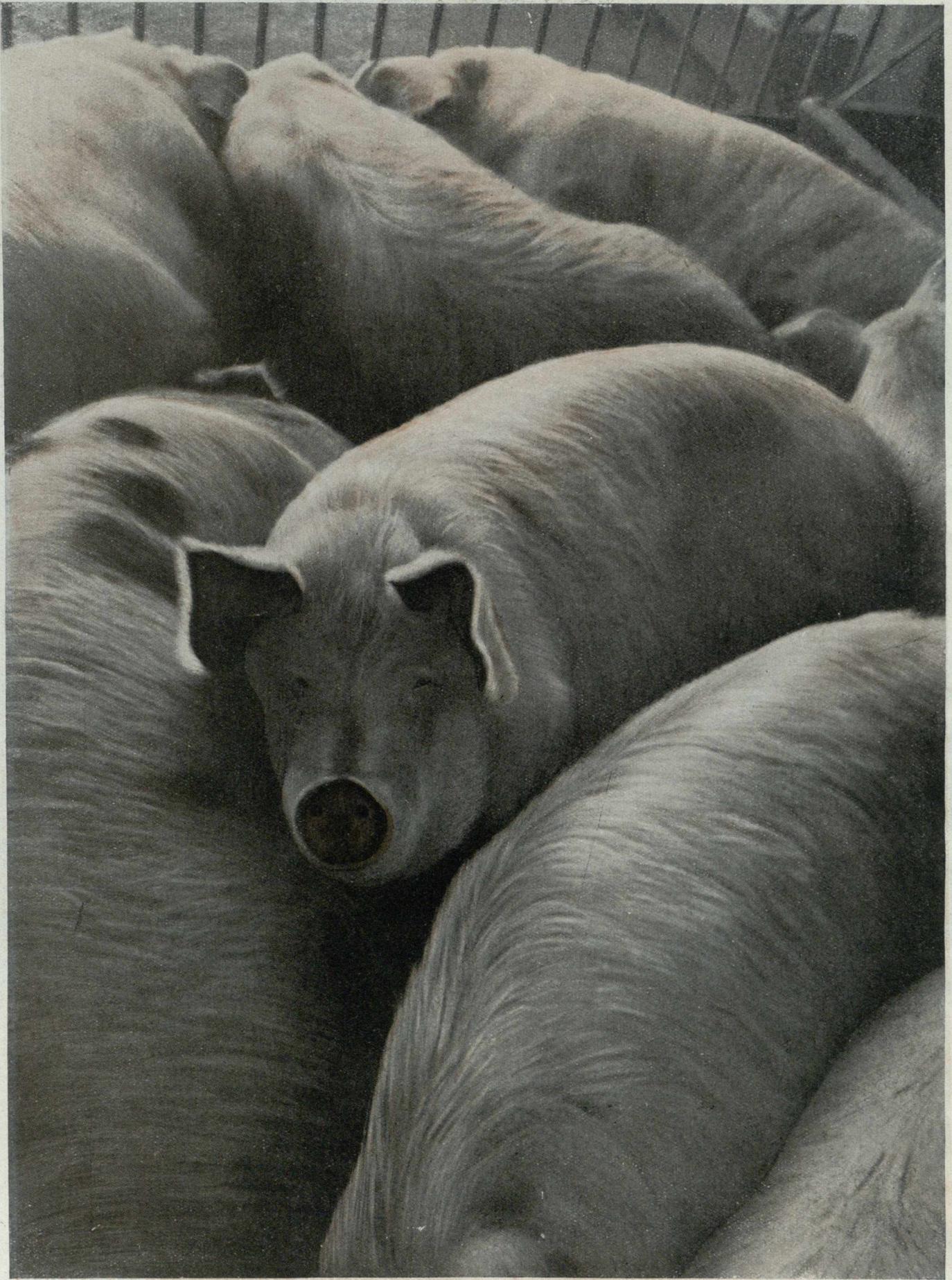
Валовая продукция

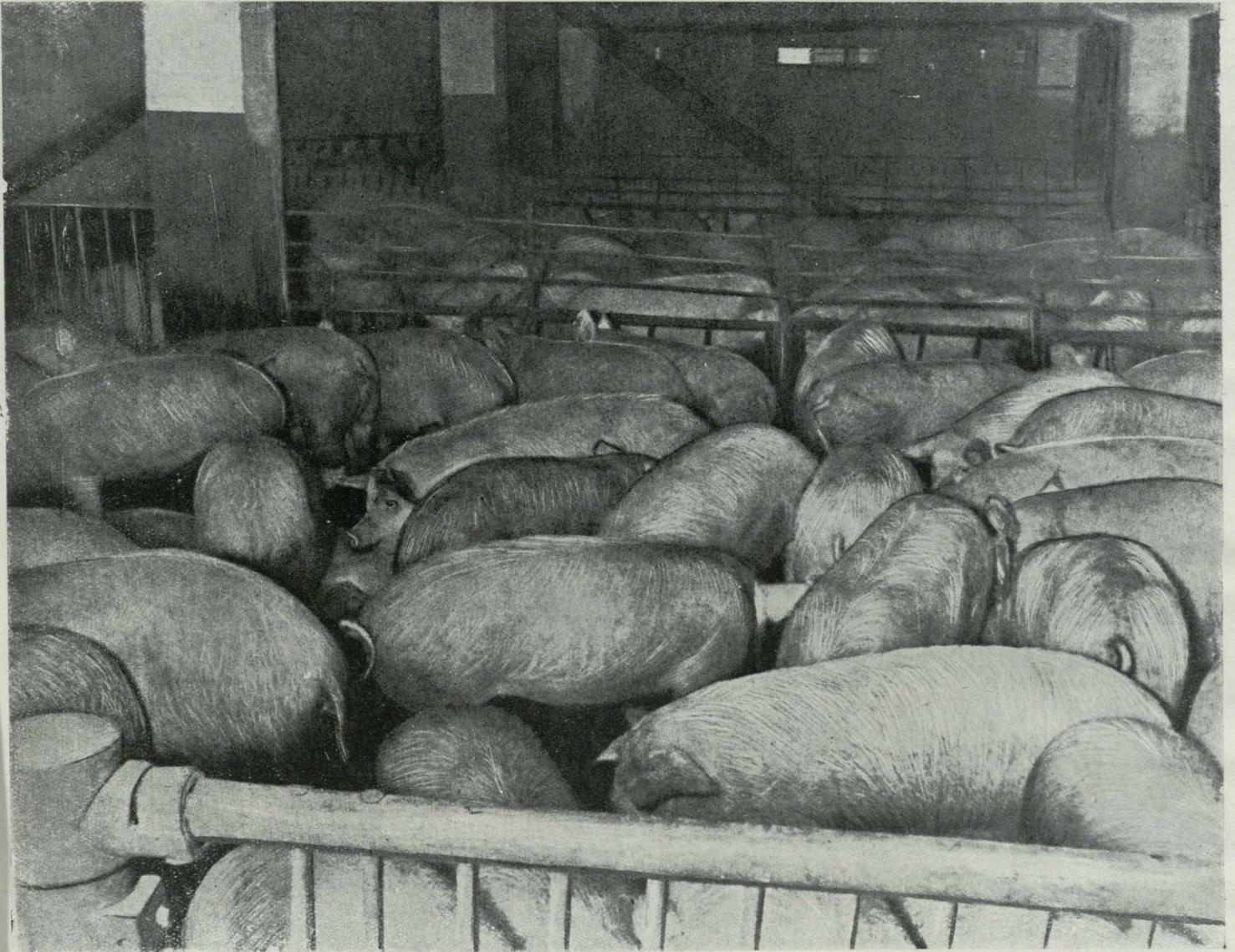
в неизменных ценах 1926/27 года (тыс. руб.)

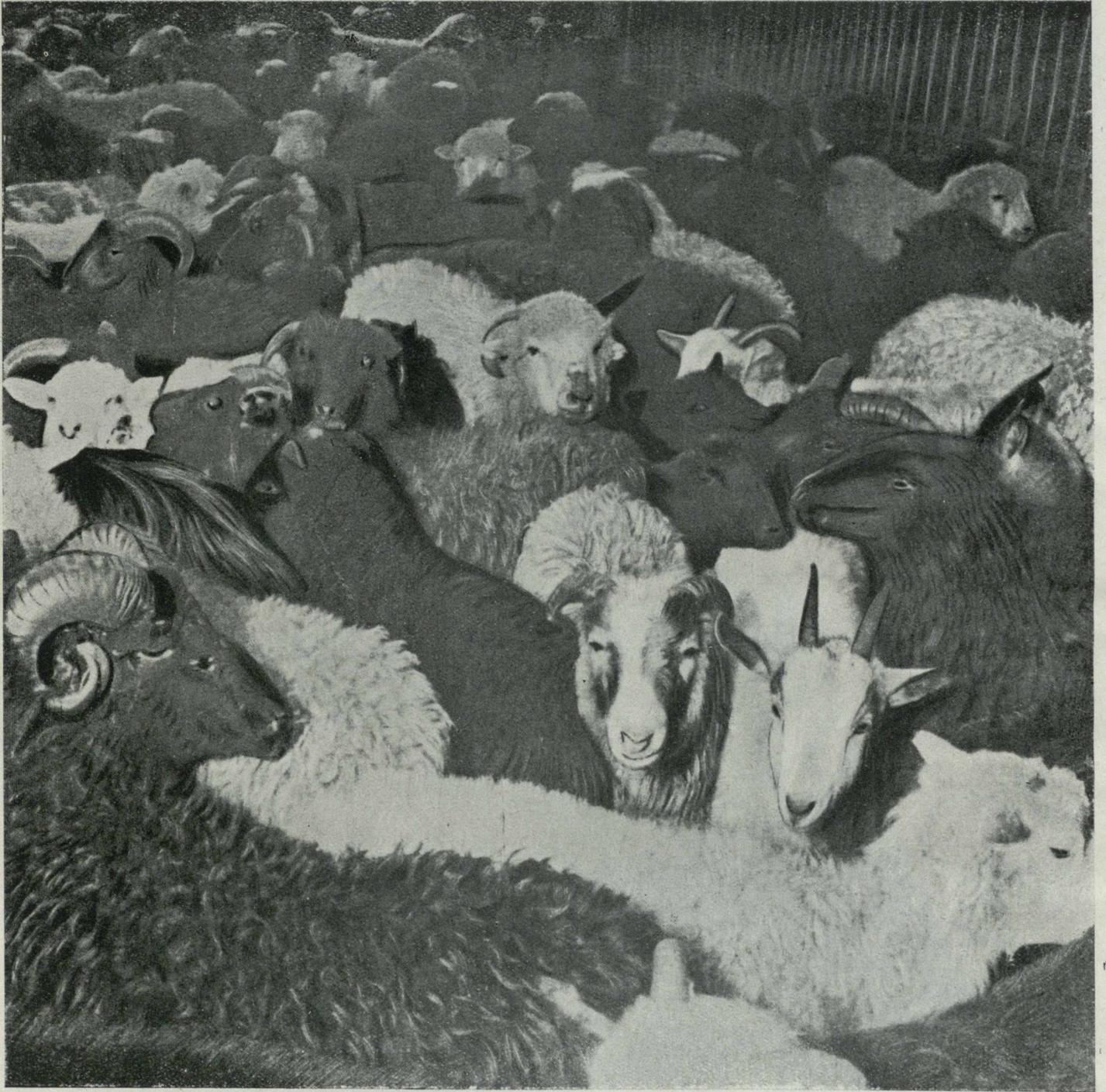


Валовая продукция по годам











ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ
ԳՆԱԿԱՆԱԿԱՆ
ԳՐԱԴԱՐԱՆ



Подготовка скота



ქართული
ენციკლოპედია

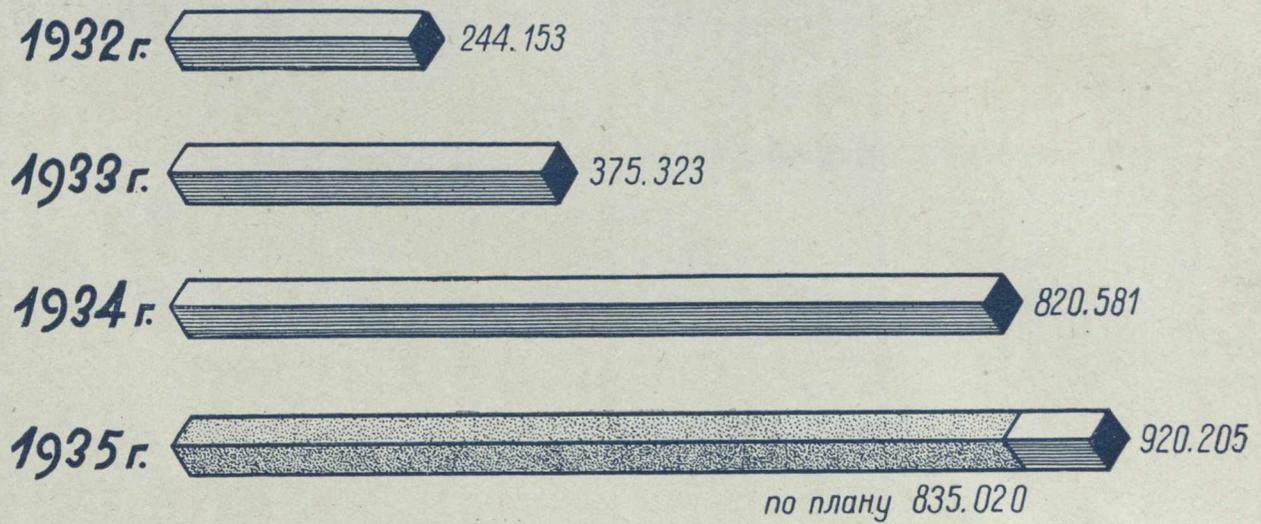
უცხოეთის მისიონერული ცენტრი

საქართველოს დემოკრატიული რესპუბლიკის
საგარეო ურთიერთობების მინისტრის განკარგულებაში

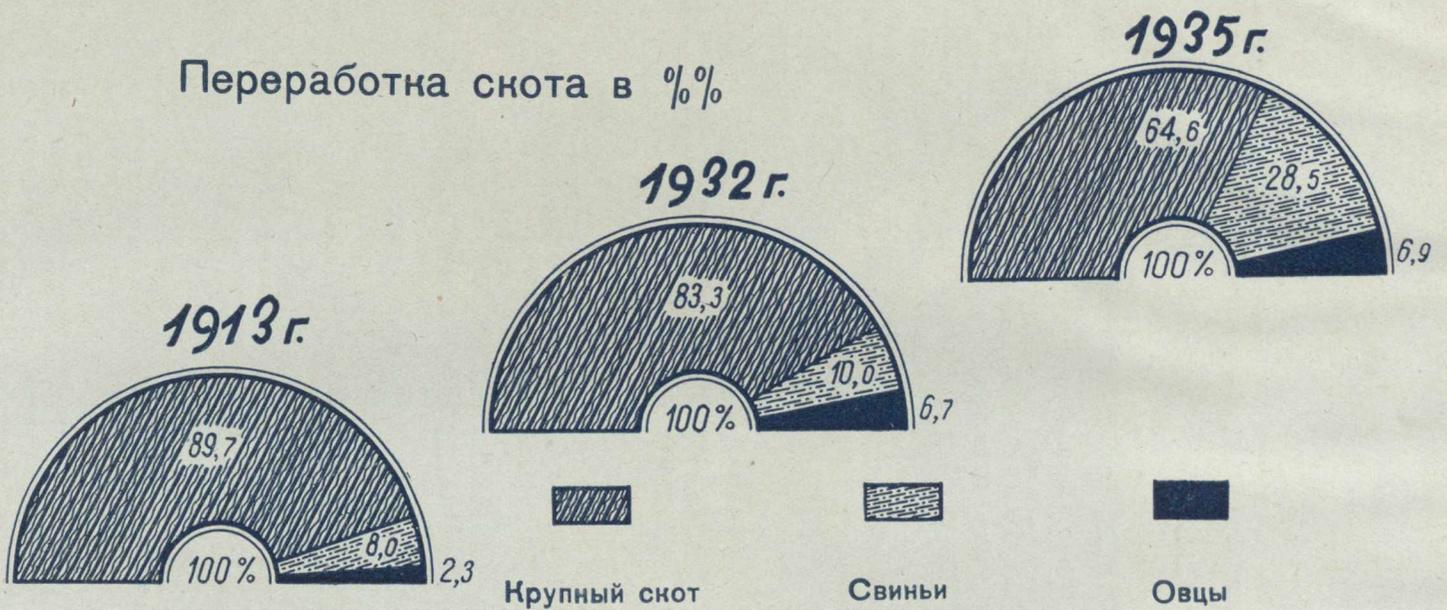
Цех первичной переработки

Убойно-разделочный цех

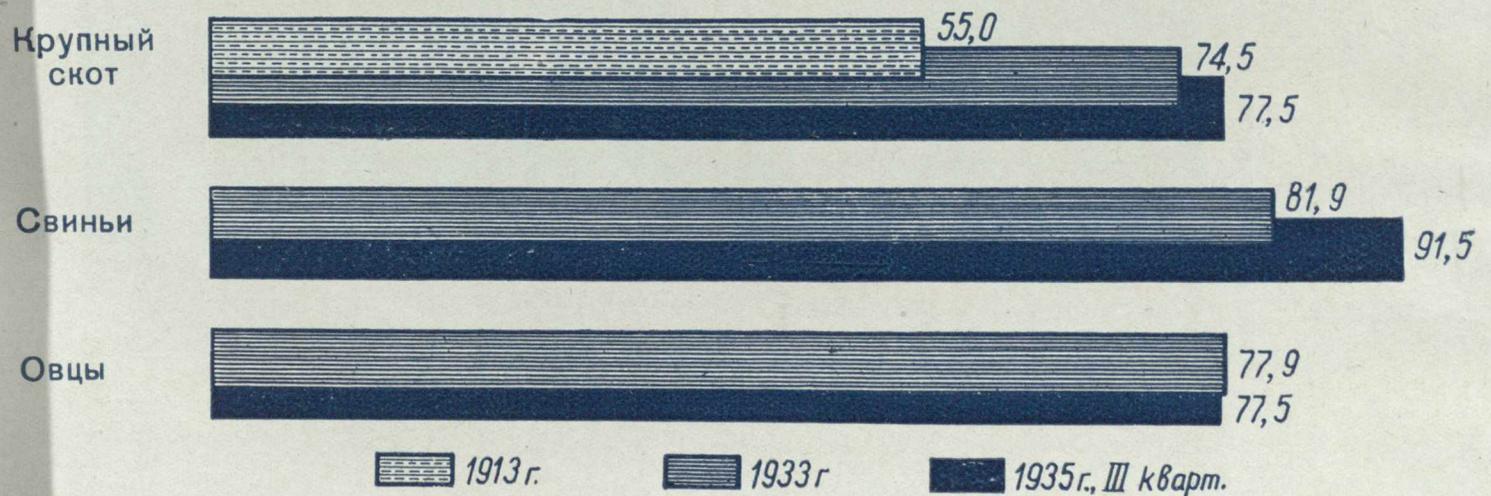
Переработка скота в головах



Переработка скота в %%



Процент использованного живого веса

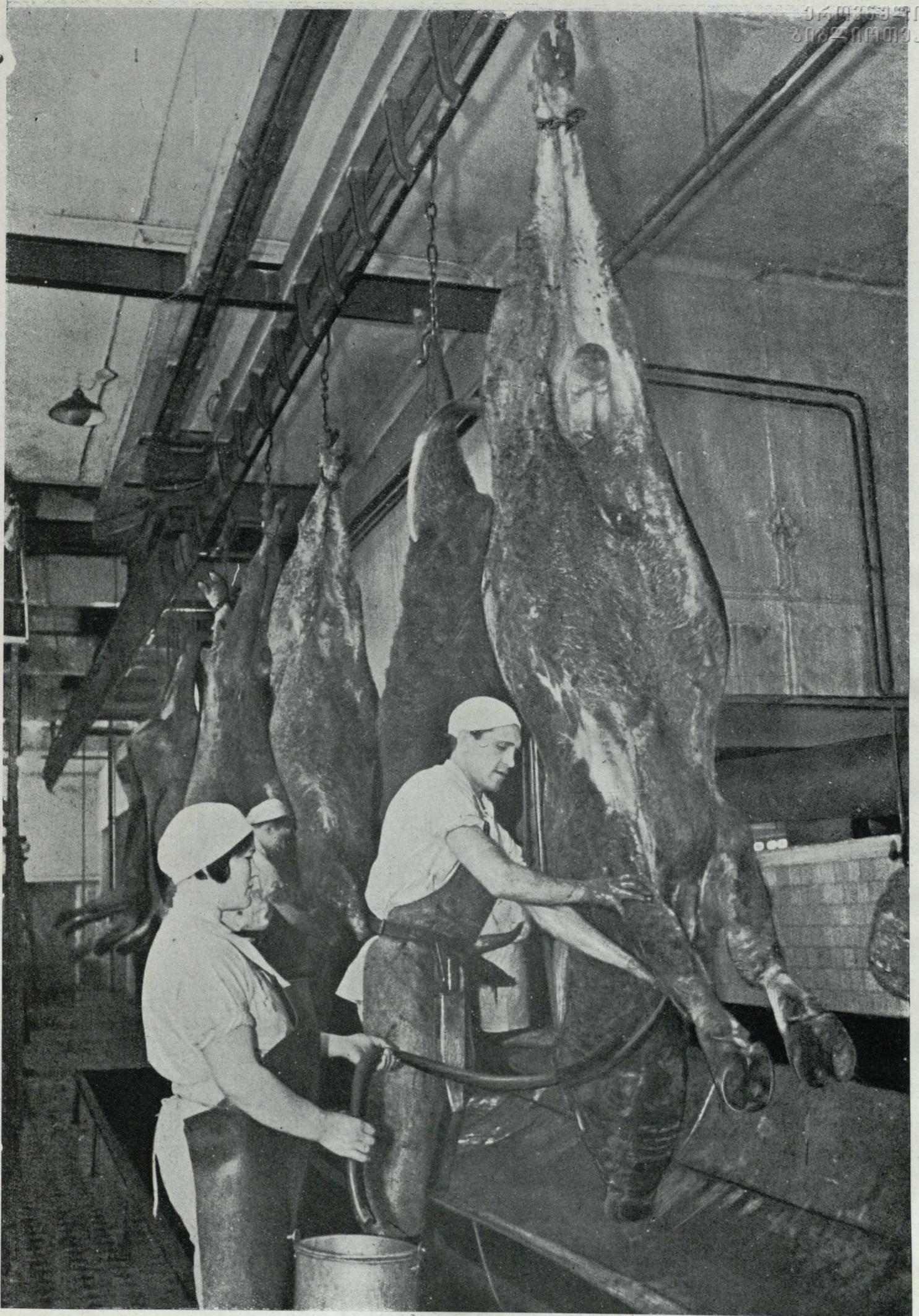




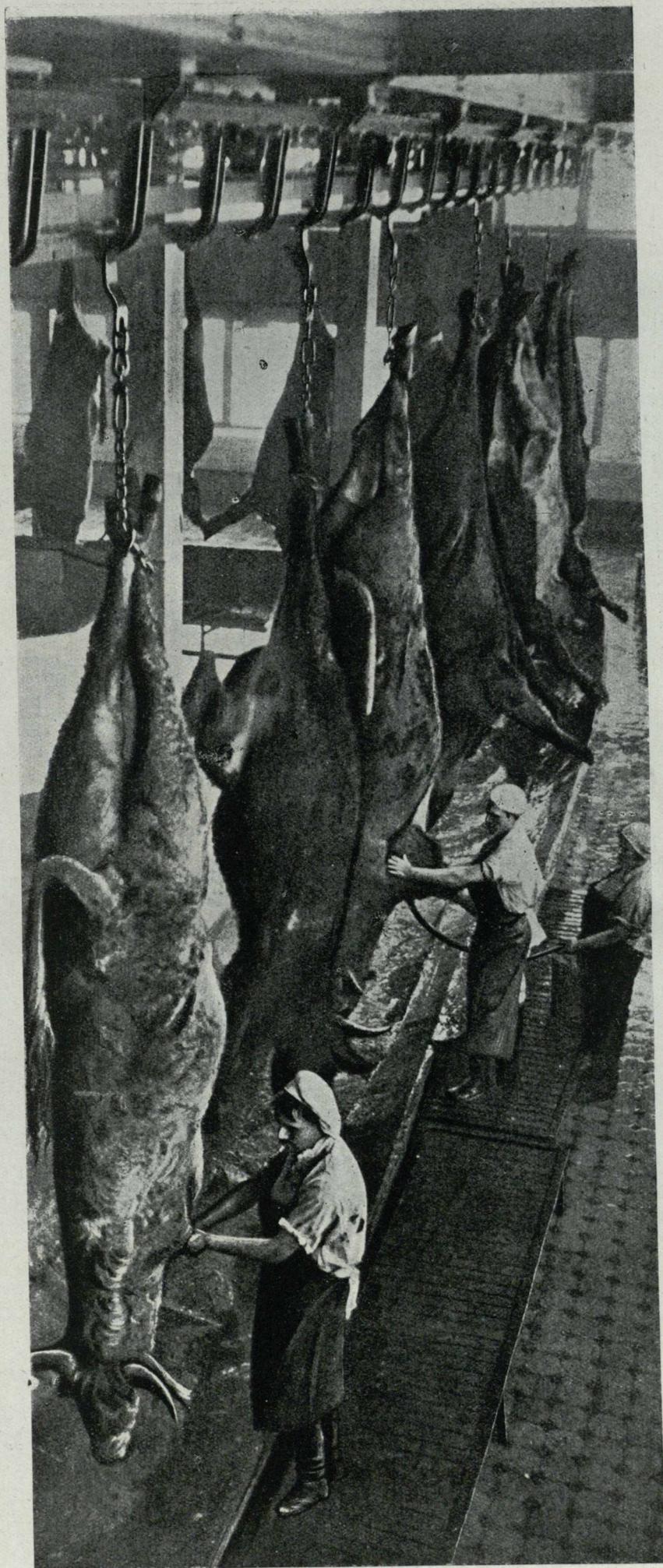
Электрооглушение



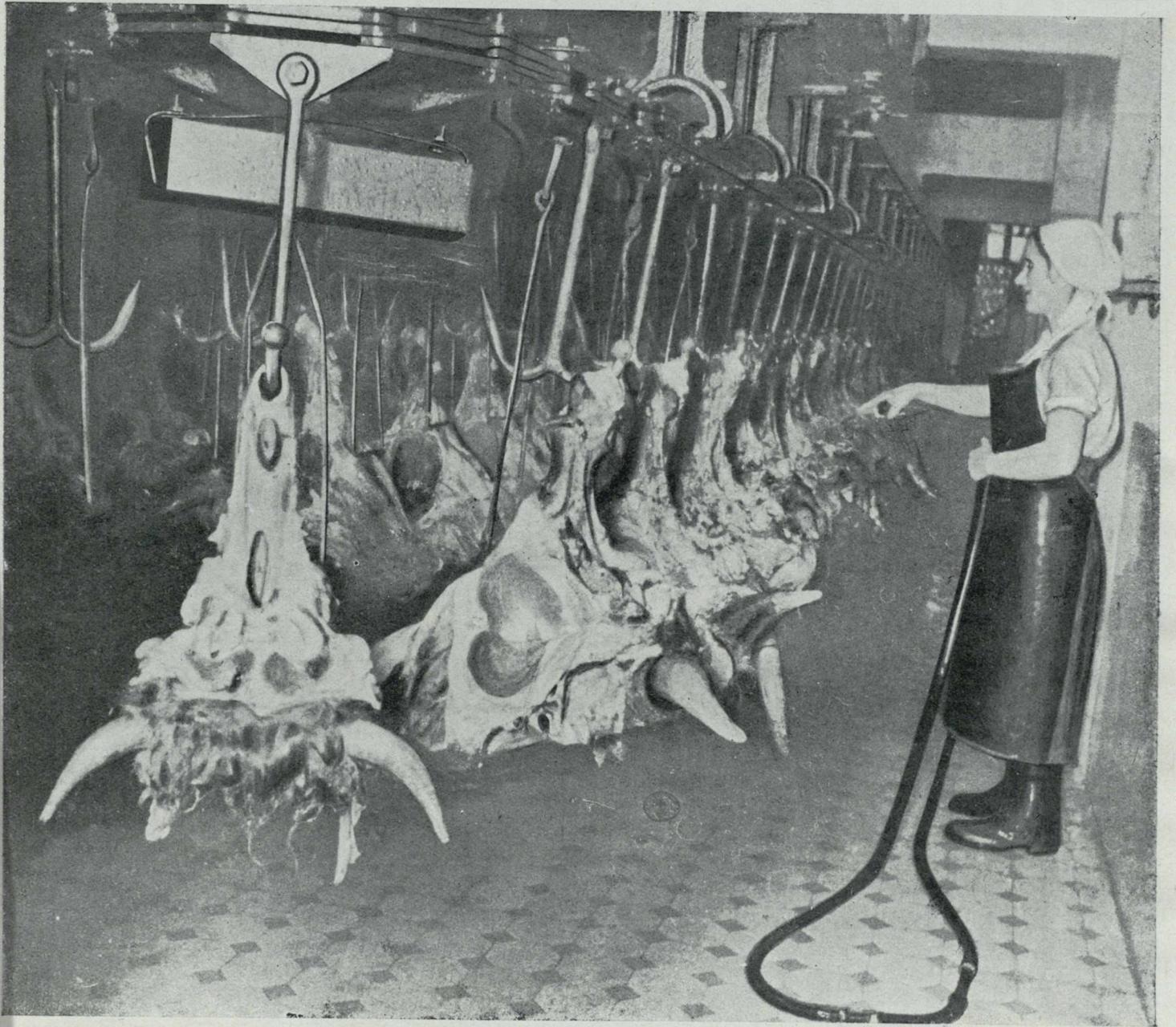
УДК 637.001.01
637.001.01.01



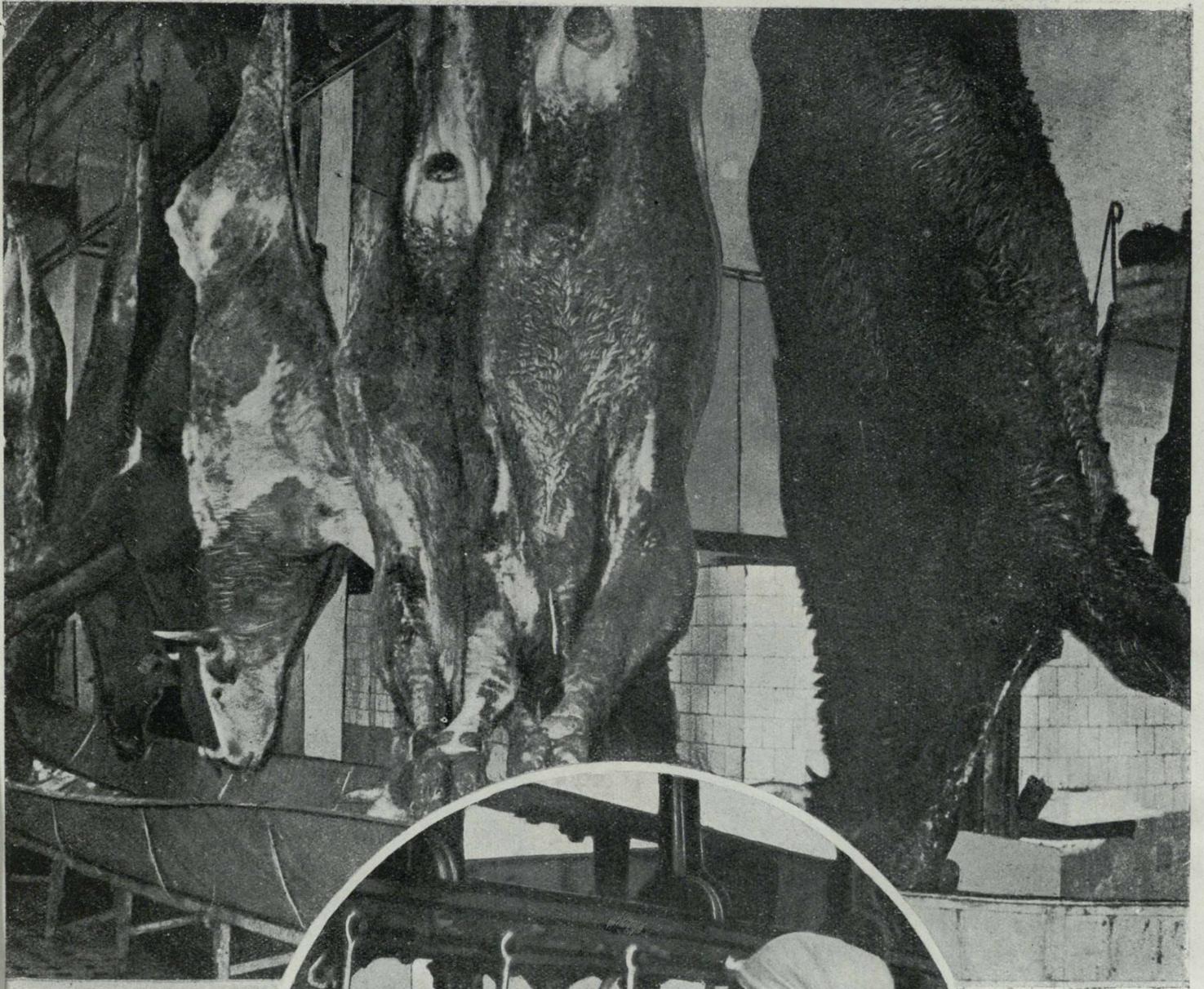
Закальвание



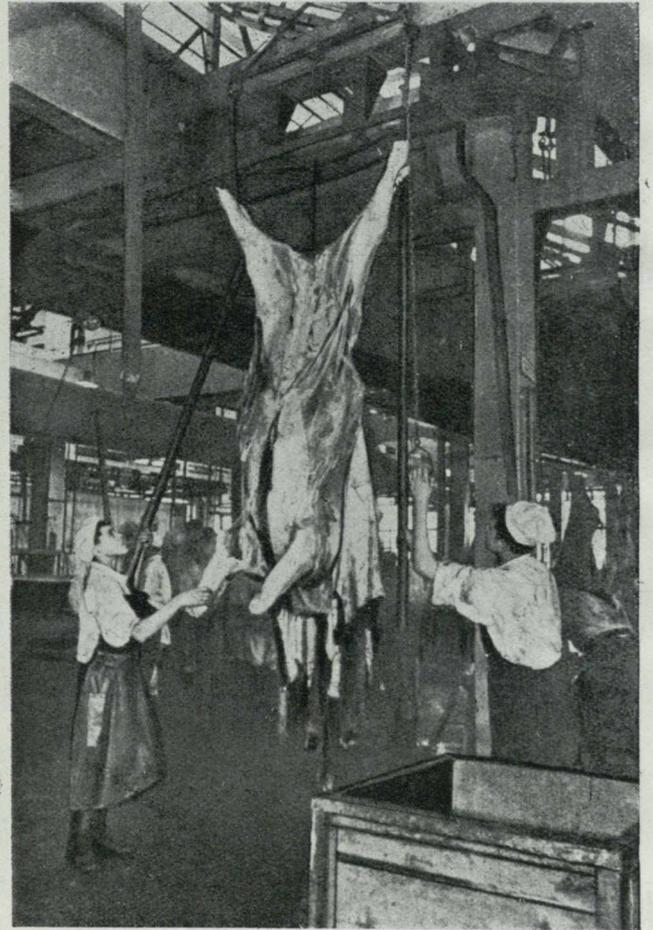
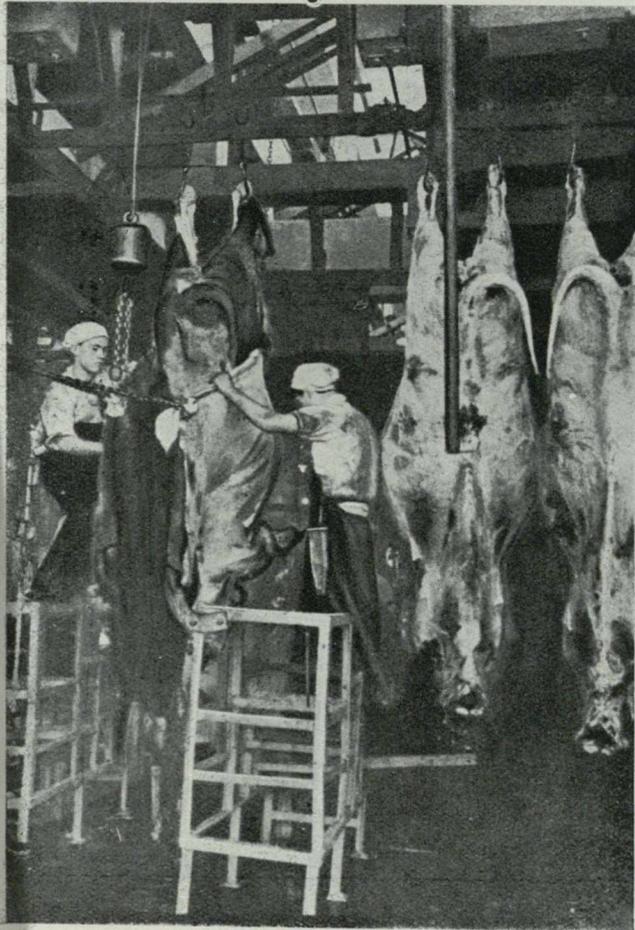
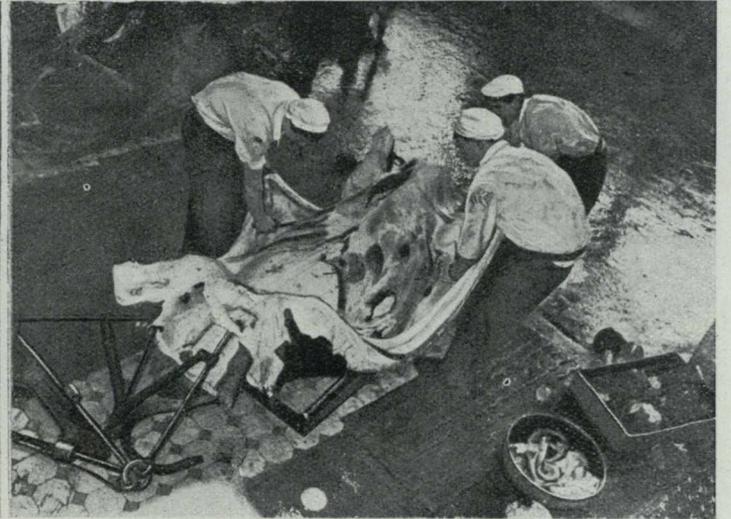
Обескравливание



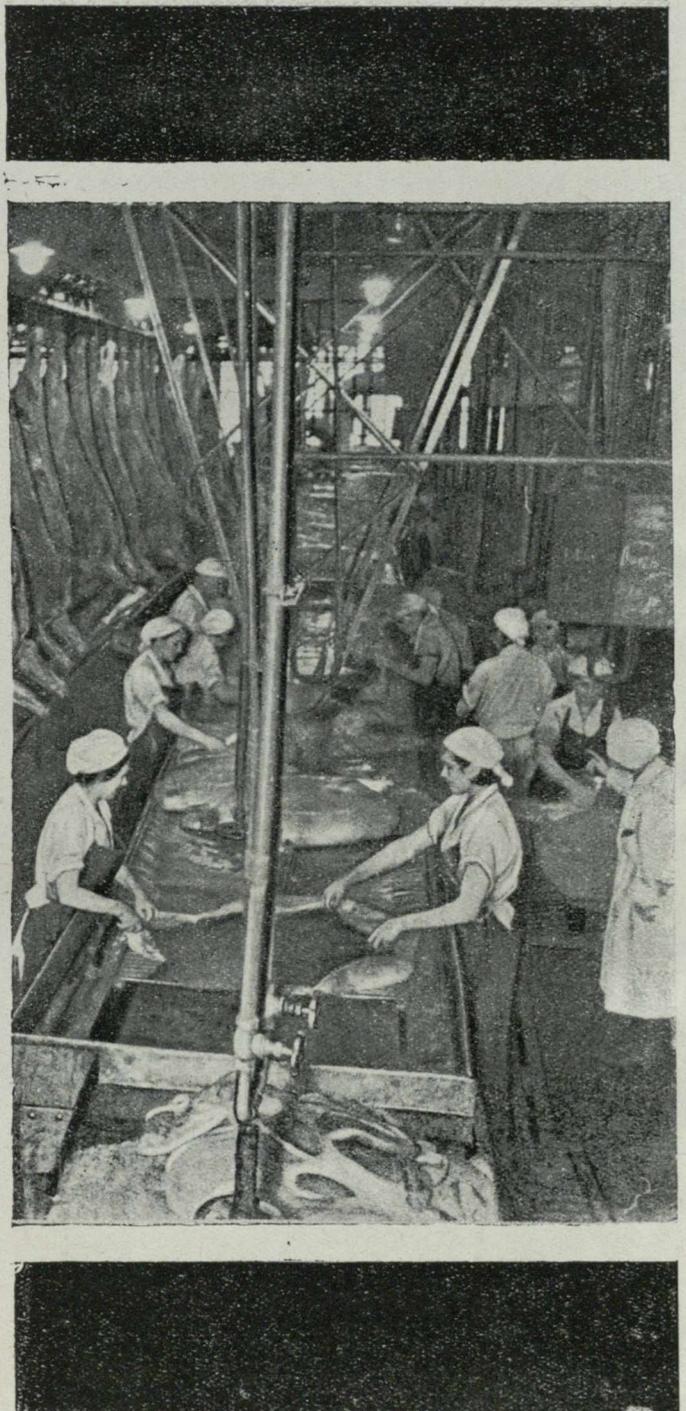
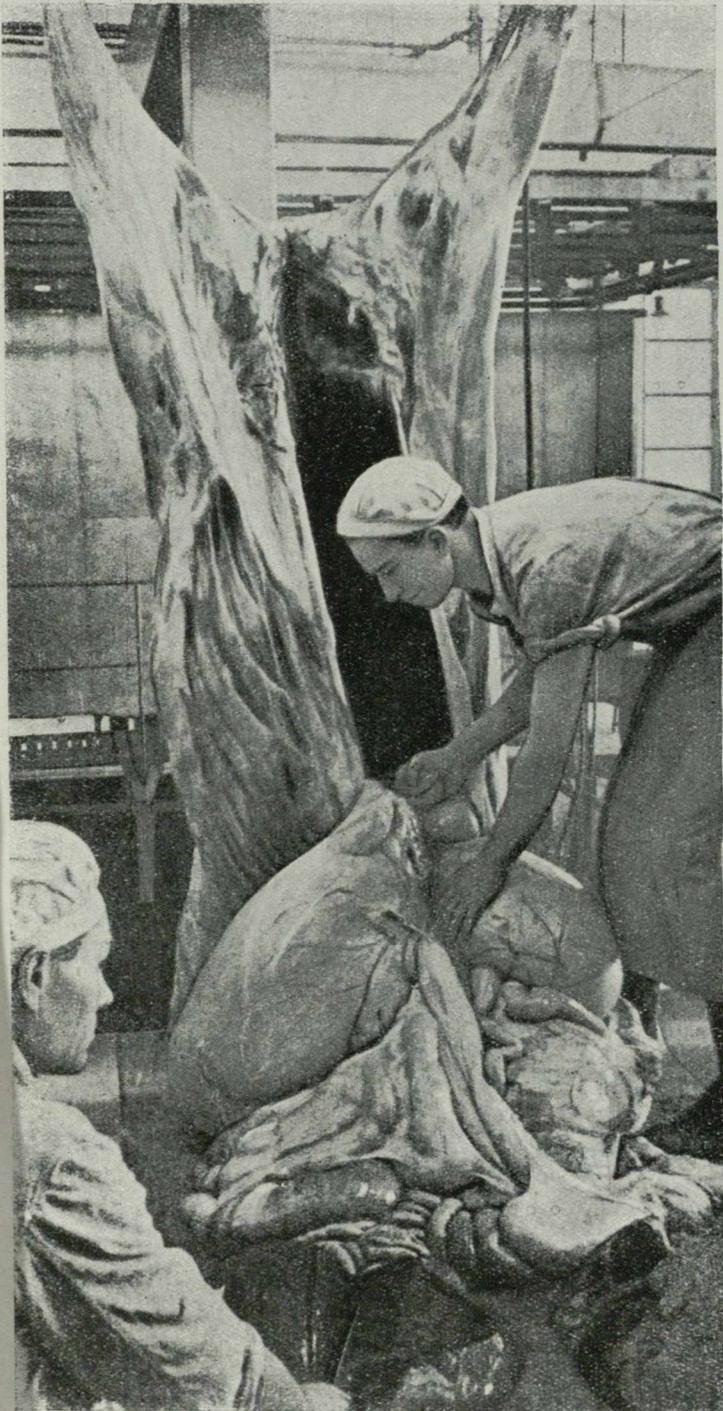
Конвейер осмотра голов



Конвейер обескравливания. Обработка голов



Зал разделки туш



Конвейер разделки внутренностей



Конвейер разделки внутренностей

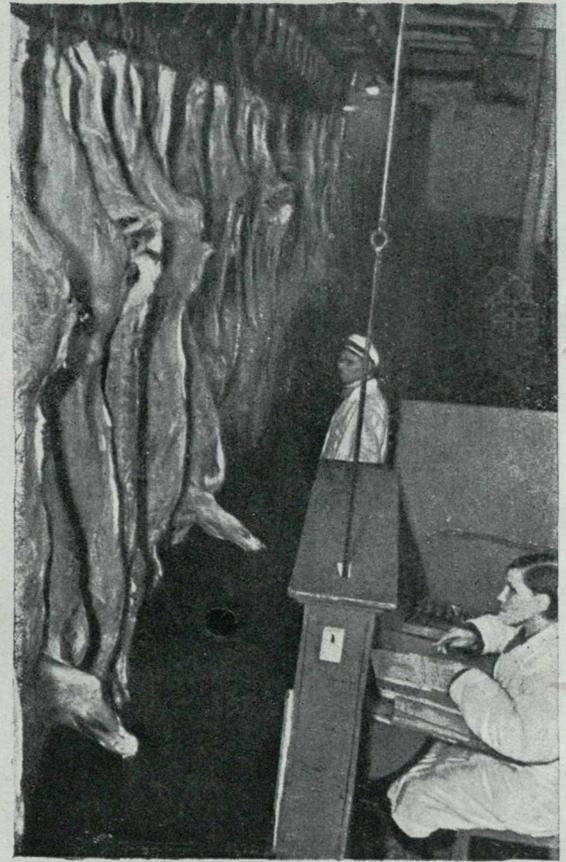
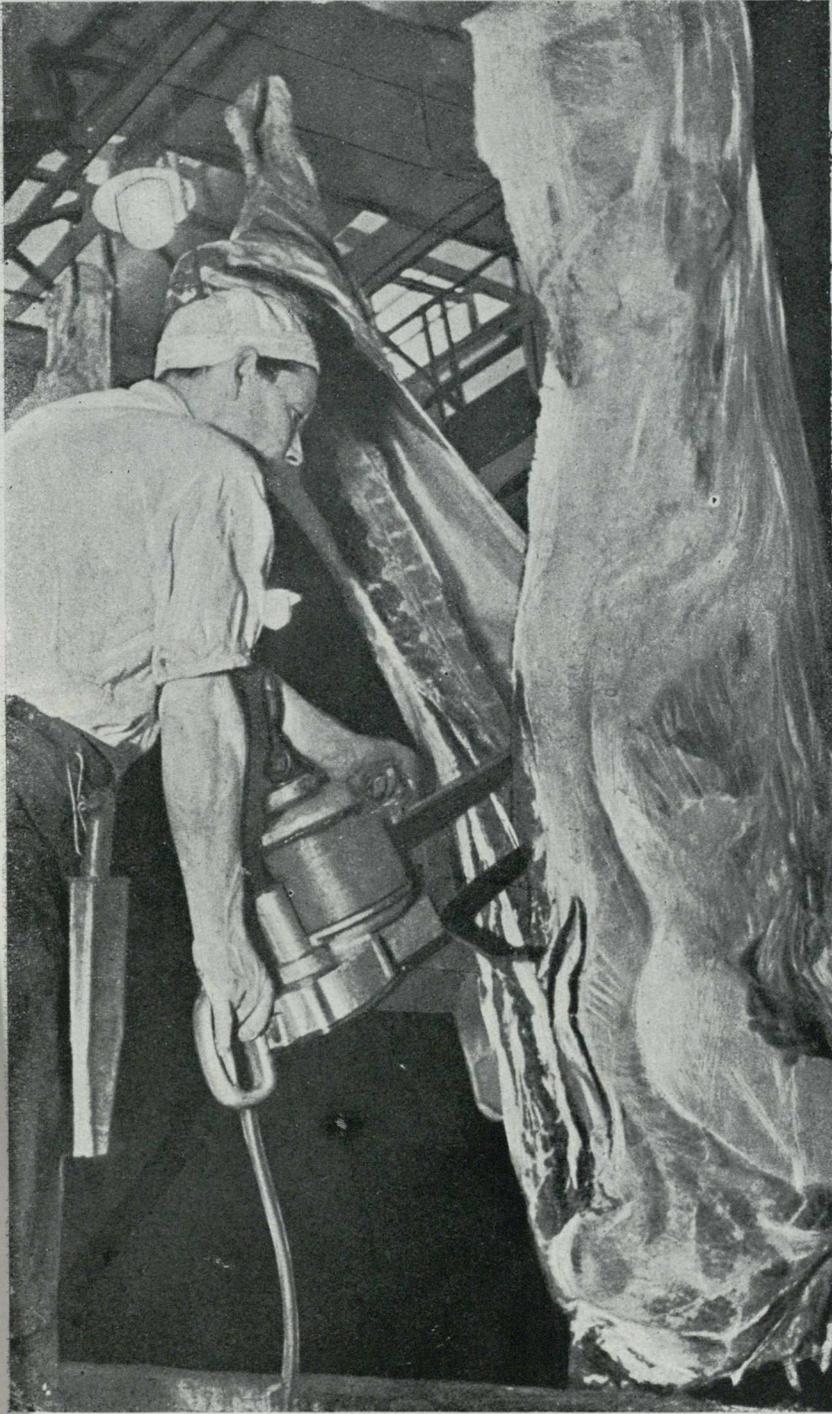


Конвейер съемки шкур

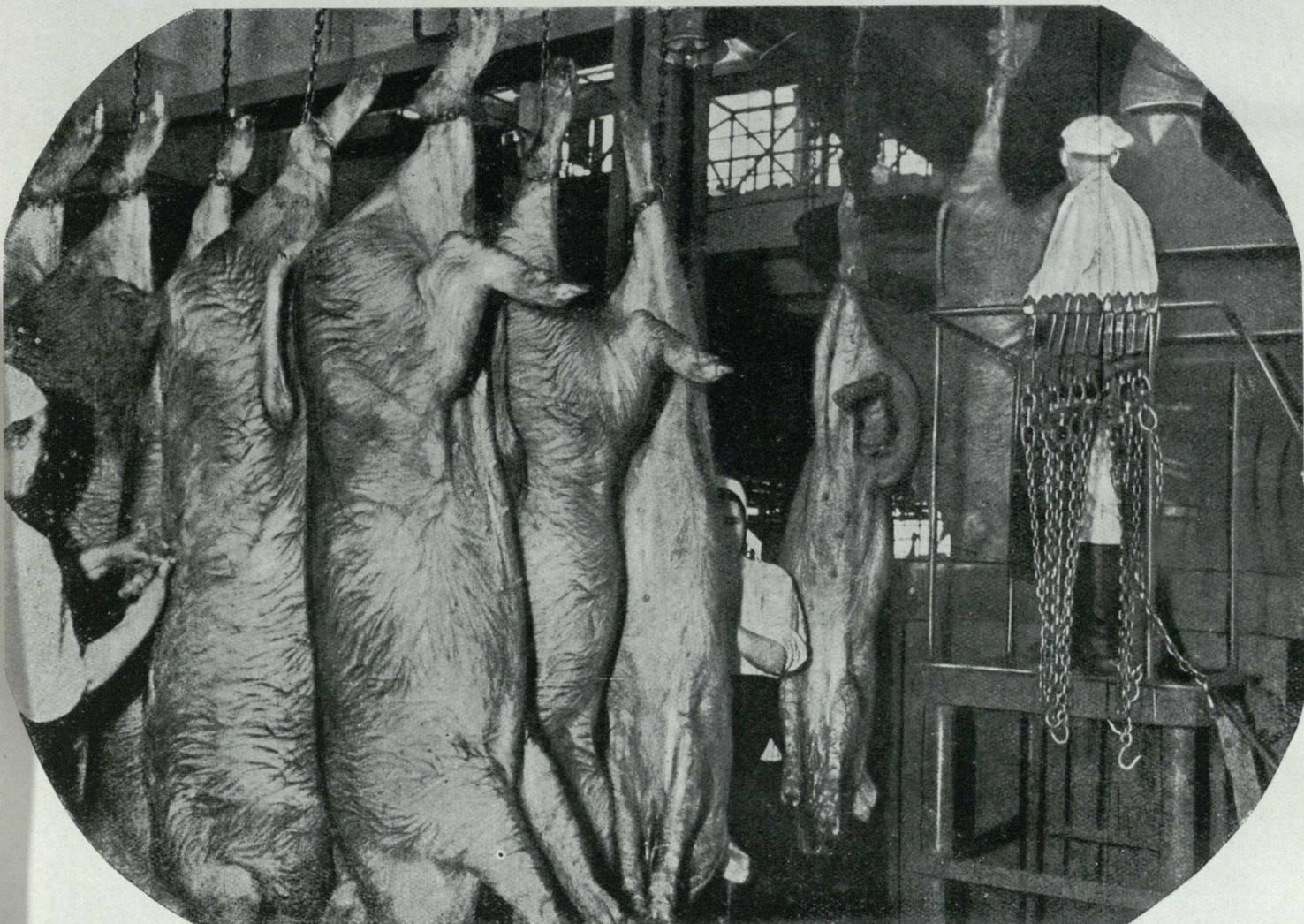




Стахановец Волков за распиловкой туш



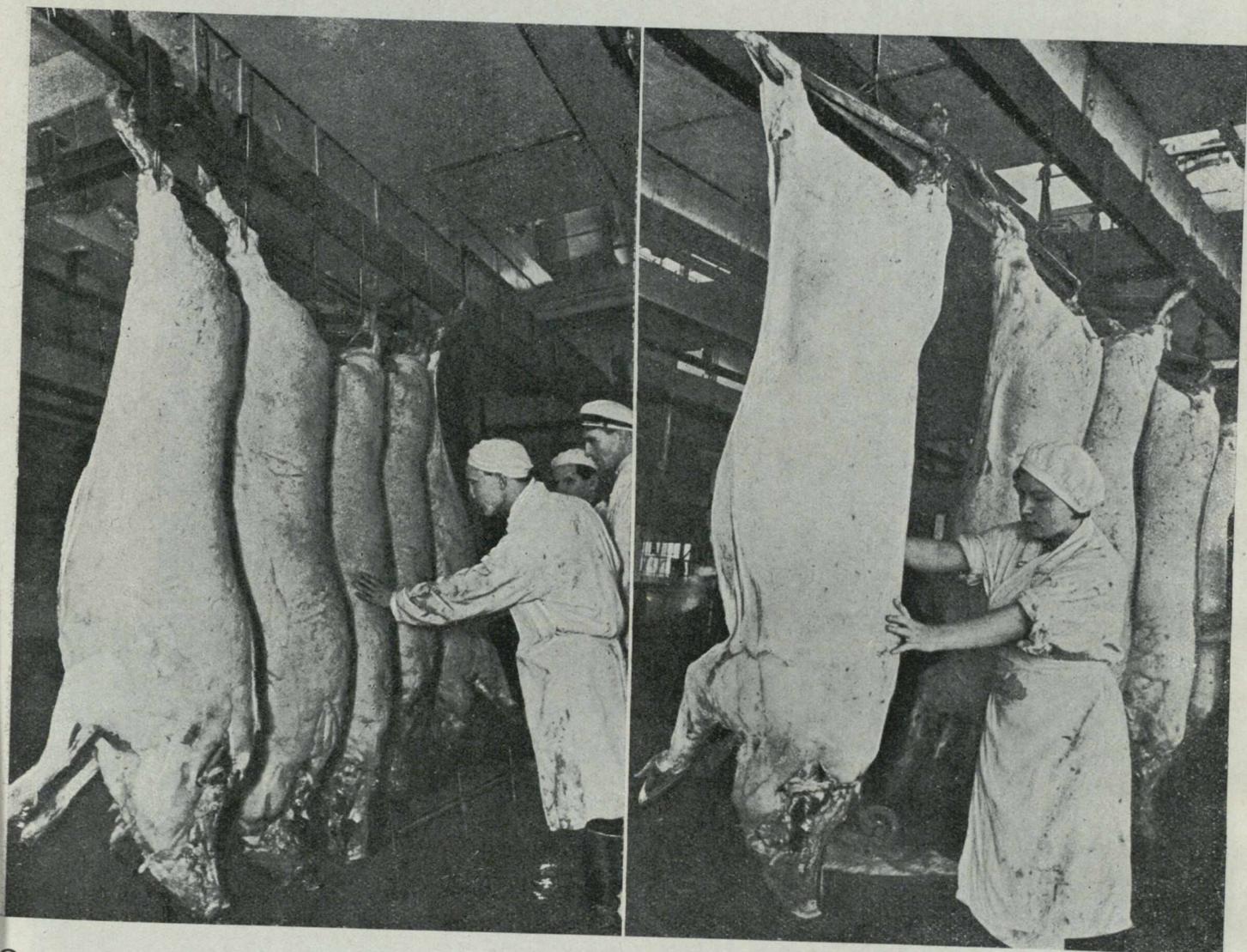
Электро-распиловка. Взвешивание перед направлением в холодильник



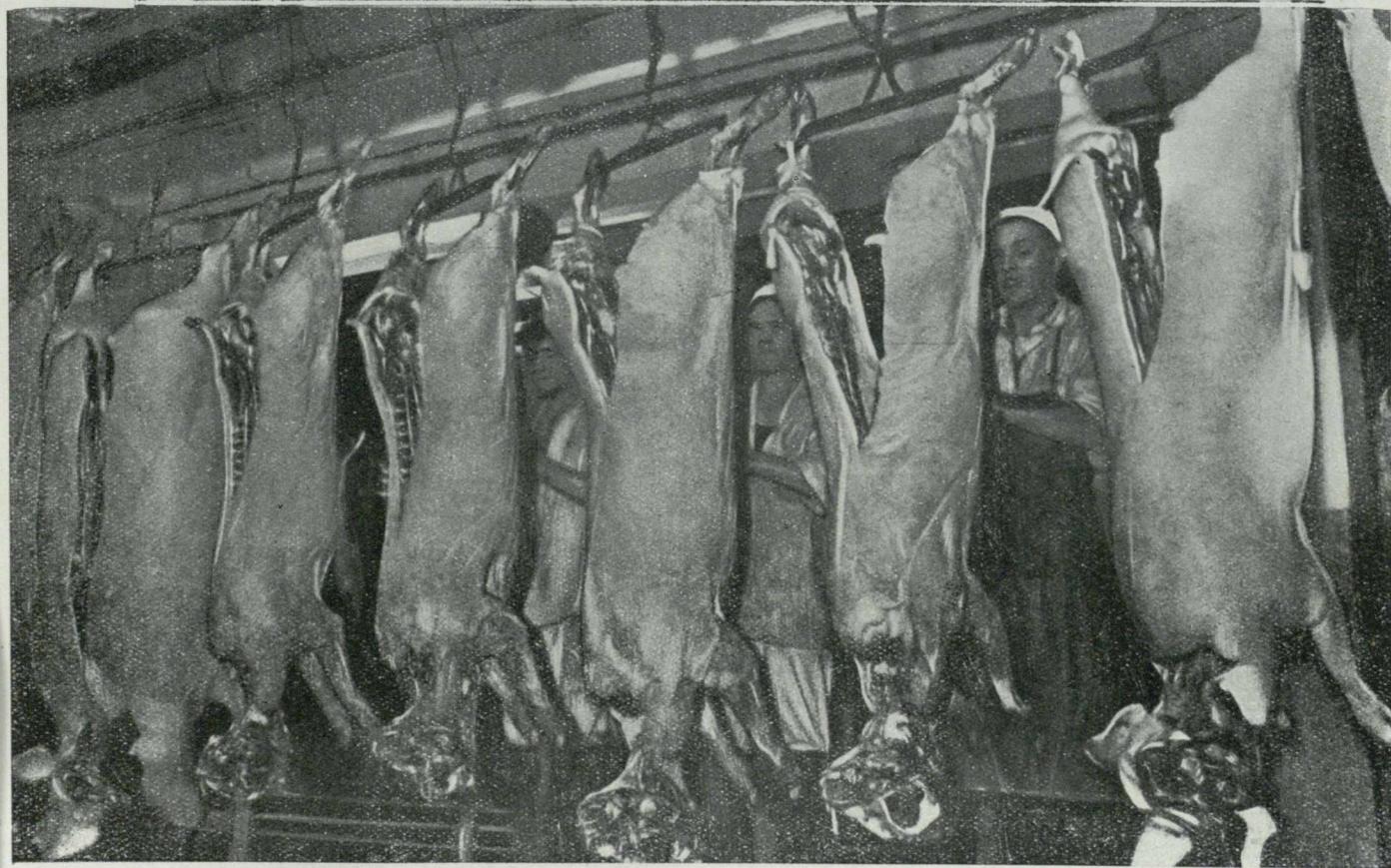
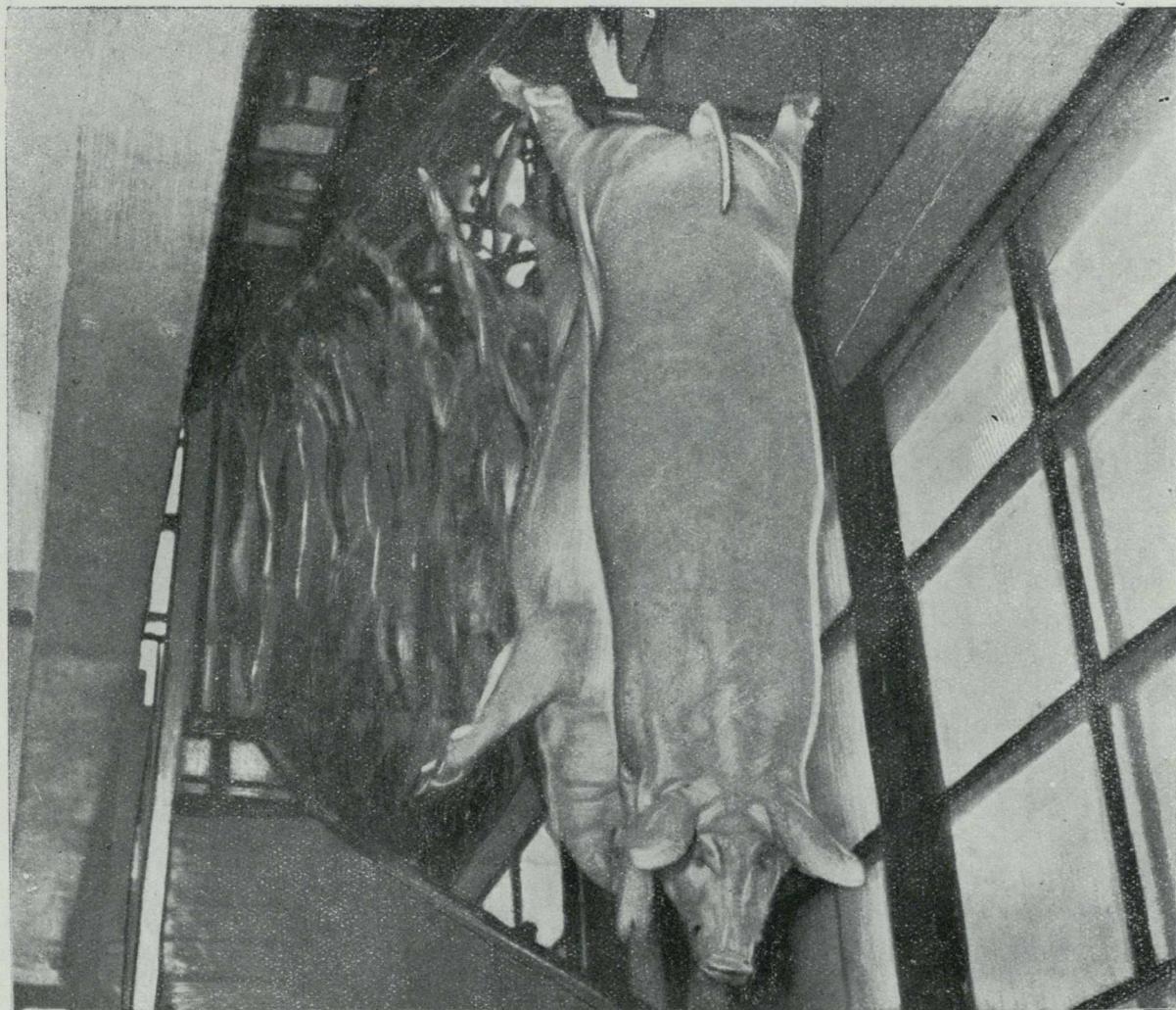
Путь обескравливания свиней



Холодный душ после обработки



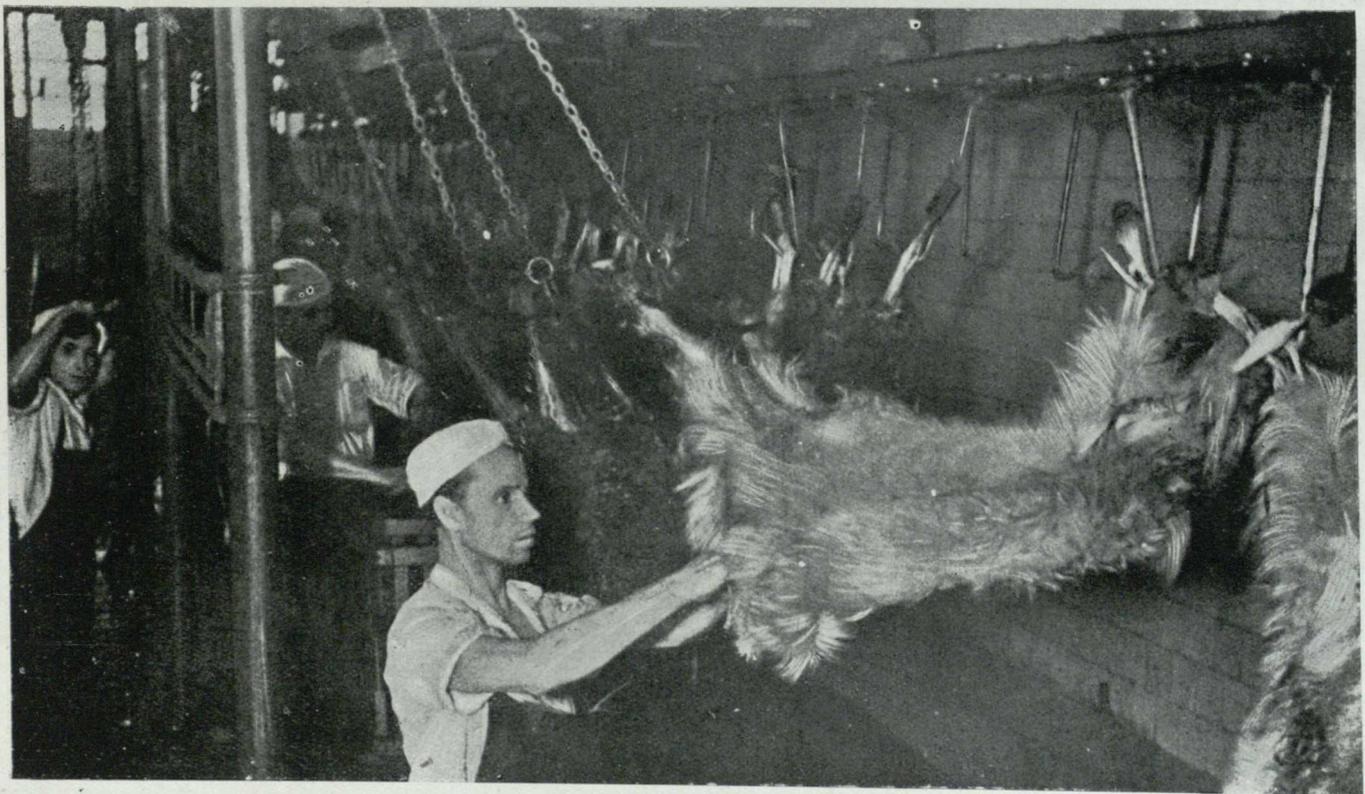
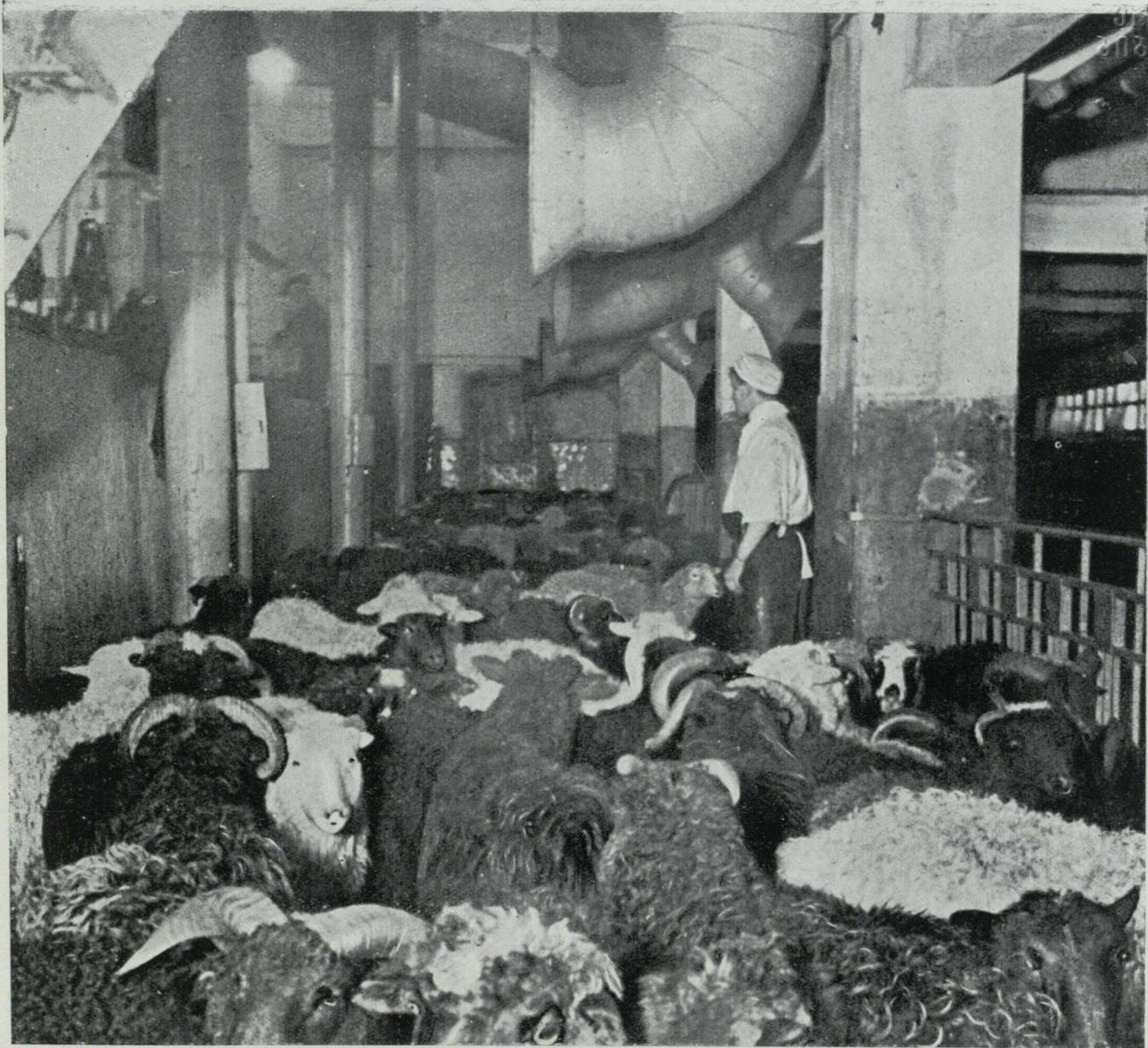
Спуск туш для выемки внутренностей и инспекторского осмотра после снятия шкуры



Конвейер туалета свиней



Взвешивание и отправка в холодильник



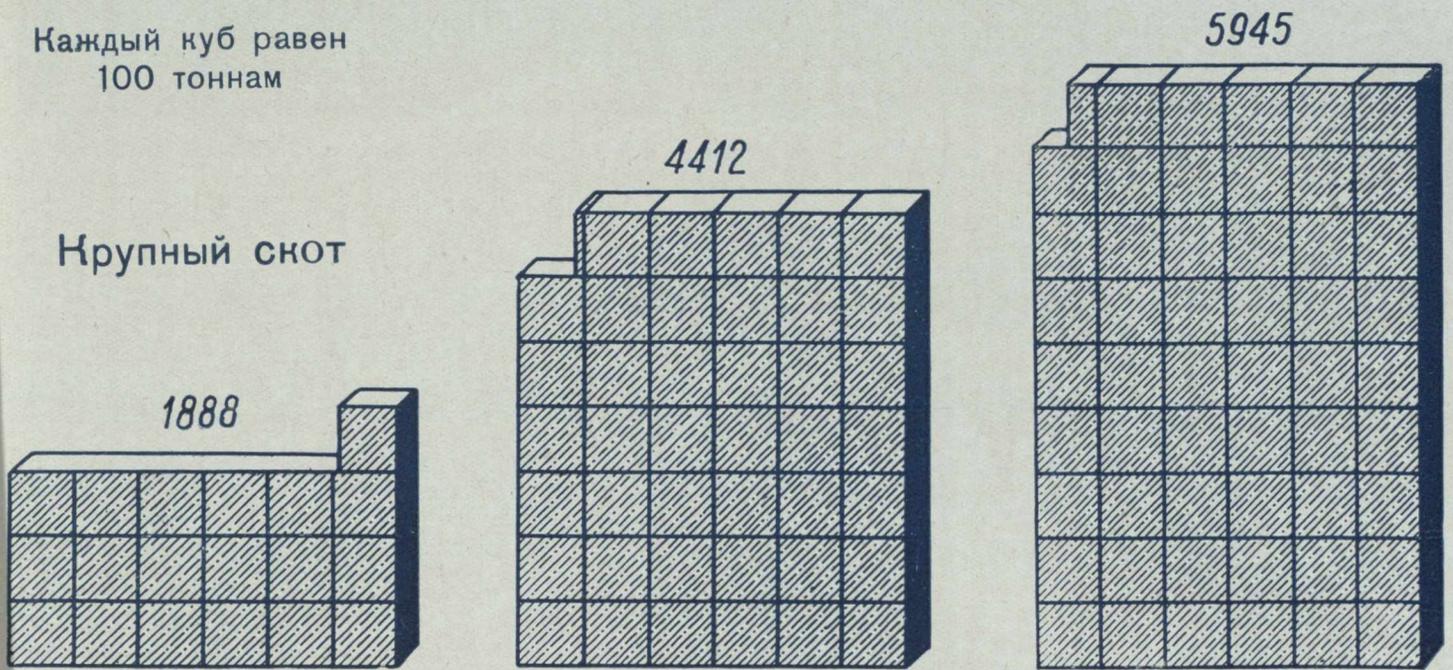
Переработка баранов

Средне-месячная переработка

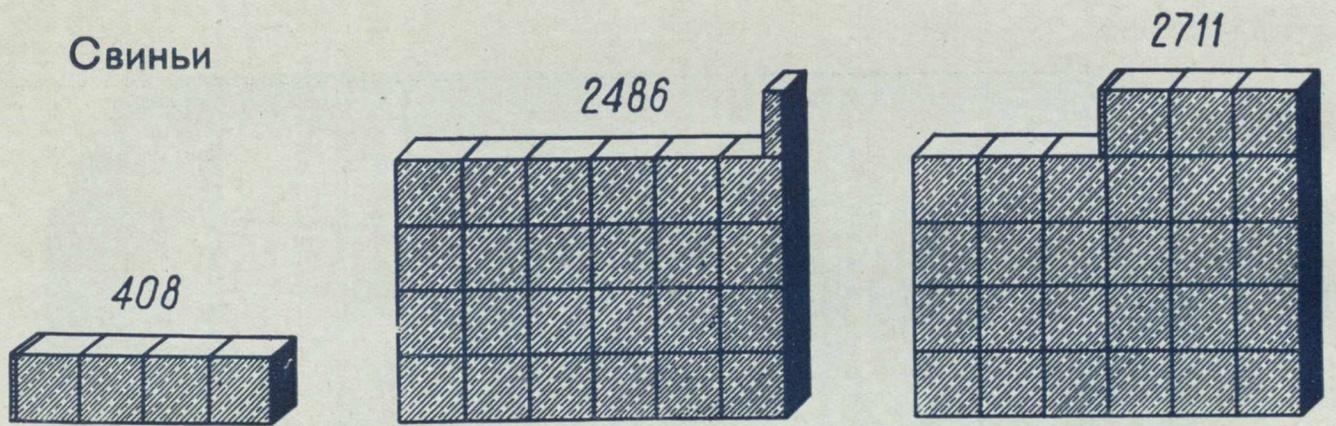
В тоннах

Каждый куб равен
100 тоннам

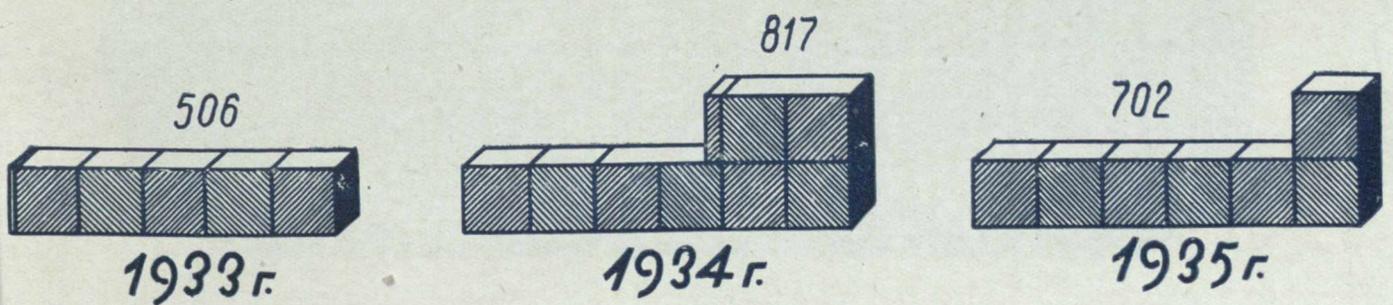
Крупный скот



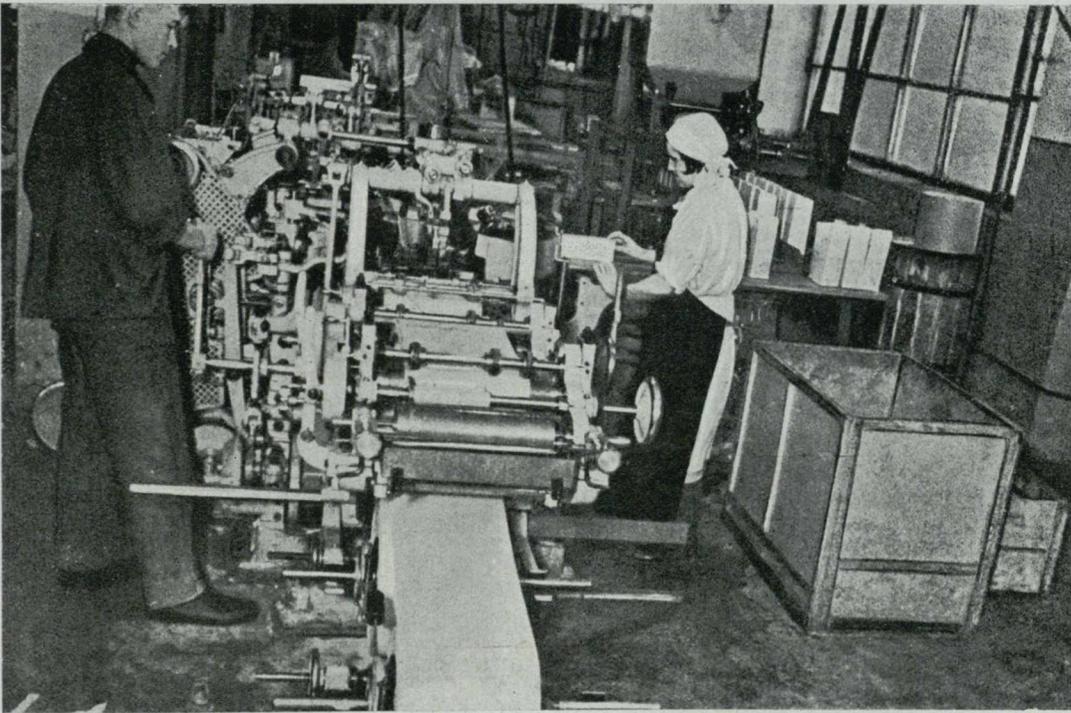
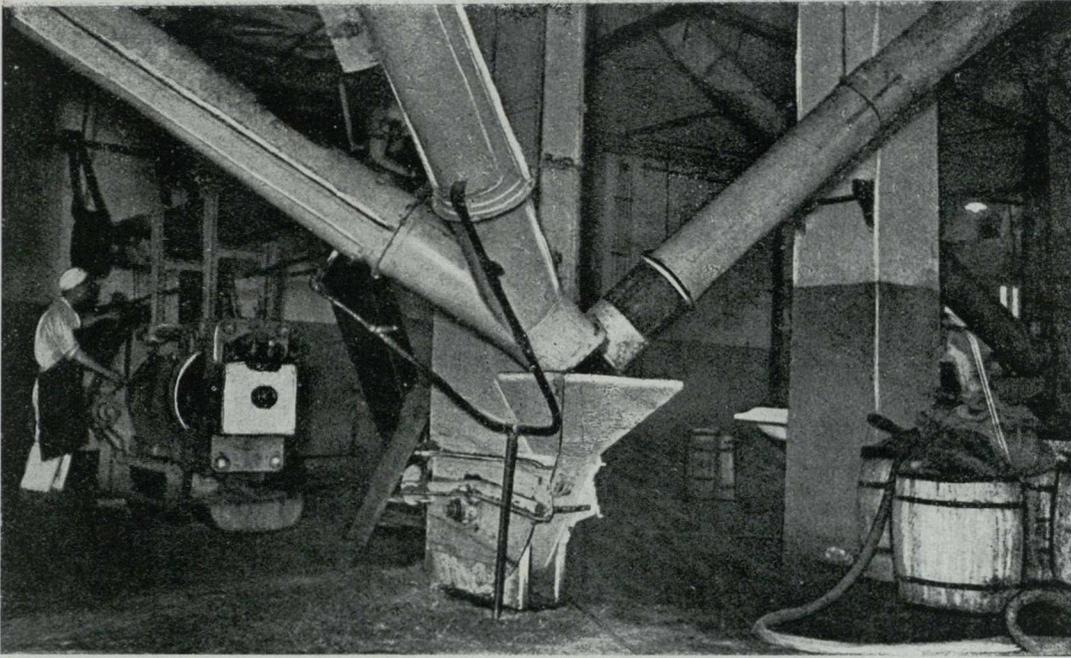
Свиньи



Овцы



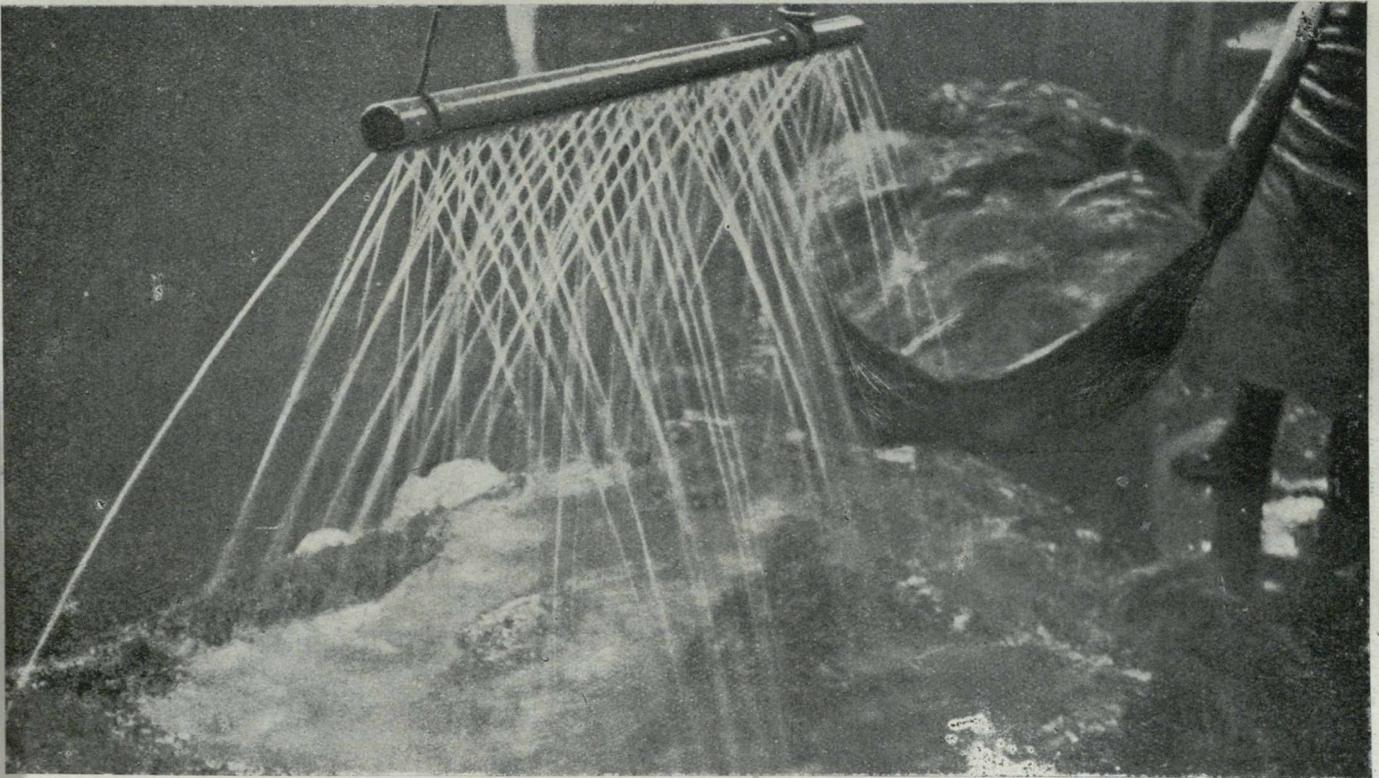
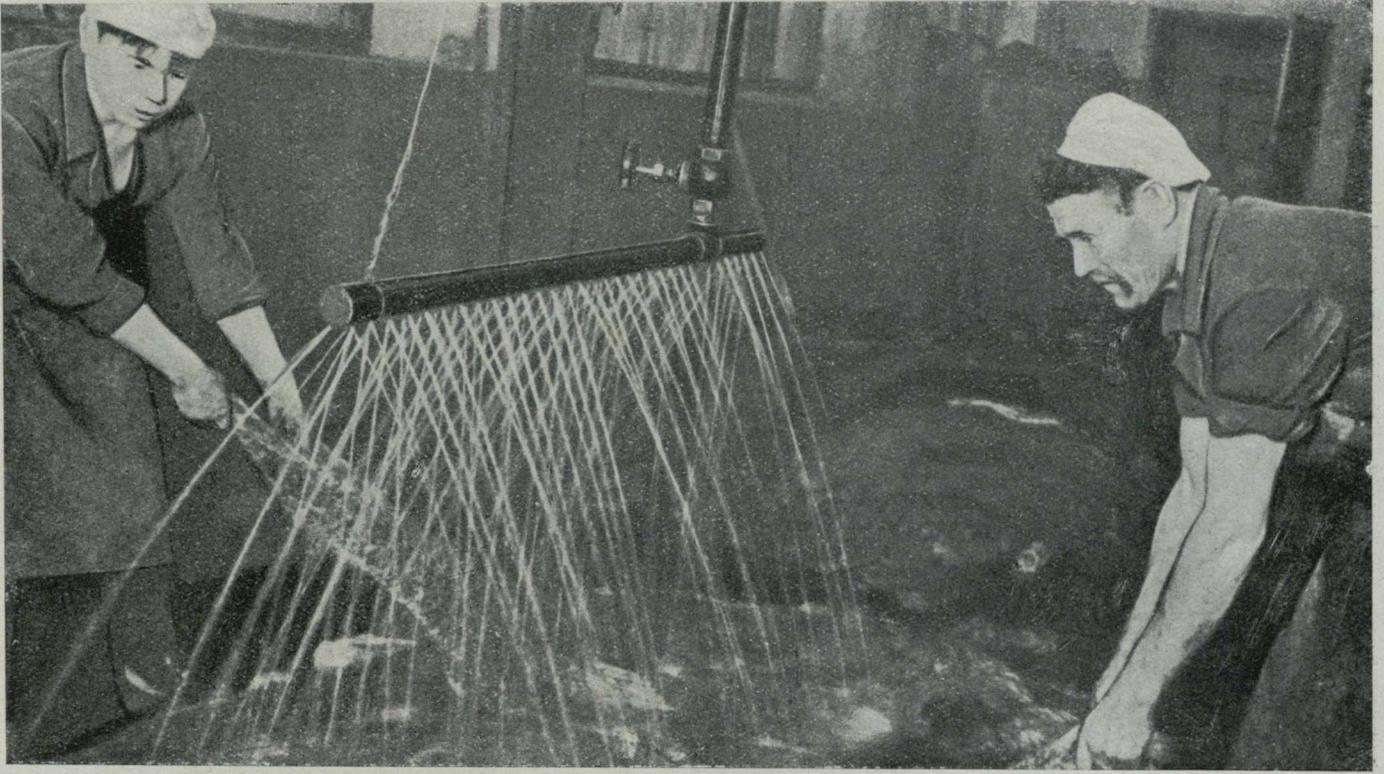
Жировой, кишечный и альбуминный цехи.
Холодильник



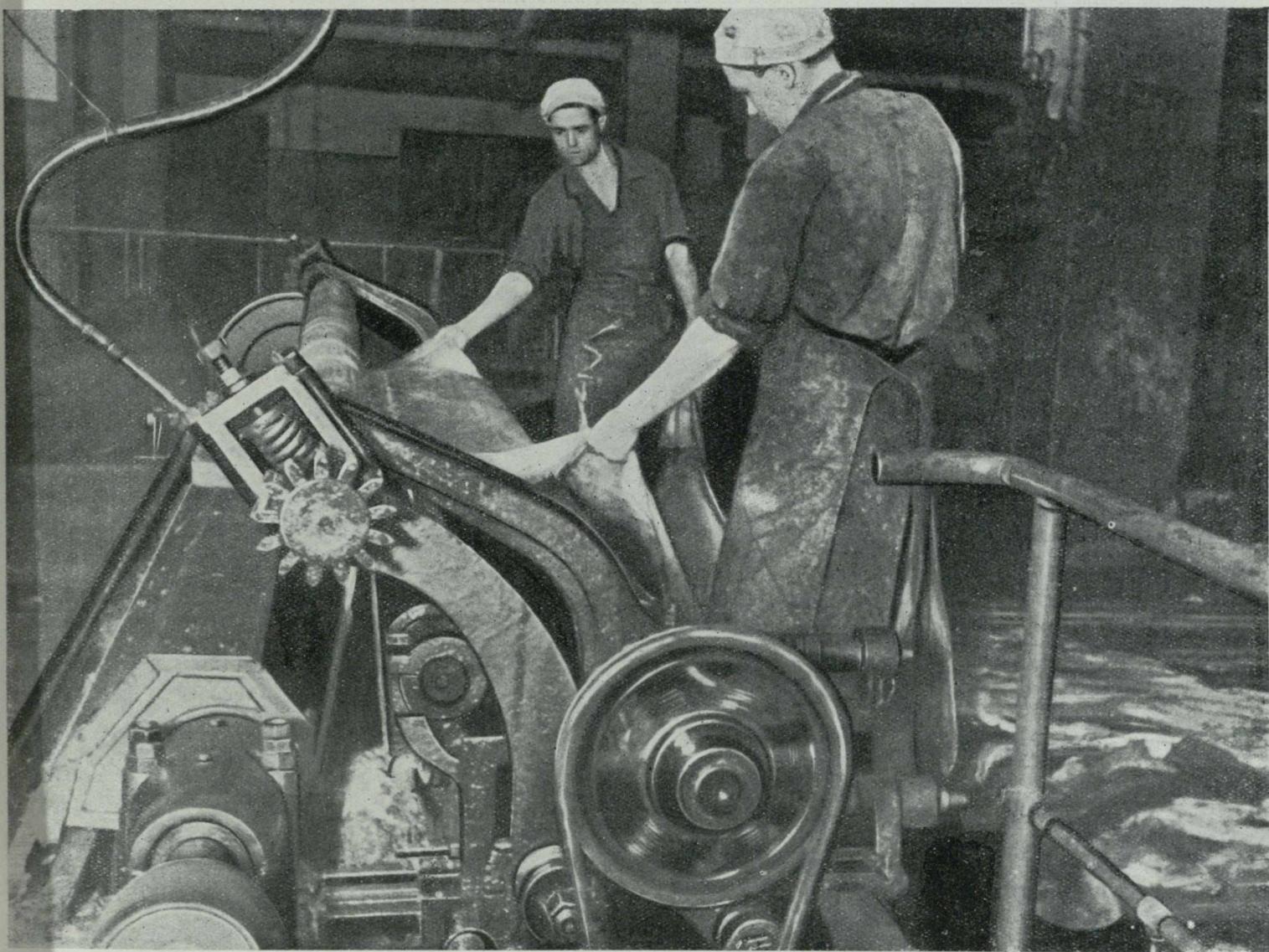
Жировой цех



Кишечный цех

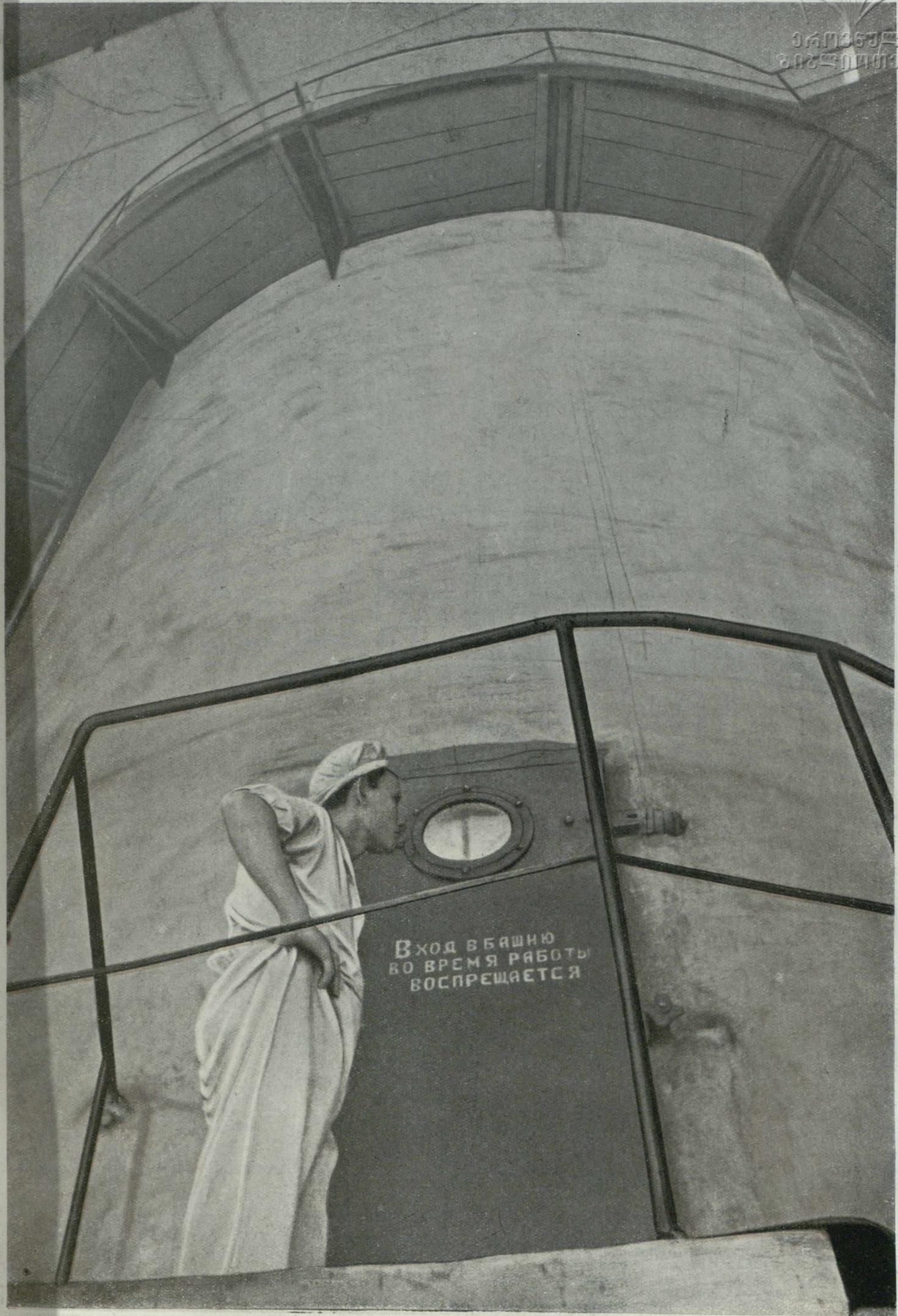


Промывка шкур

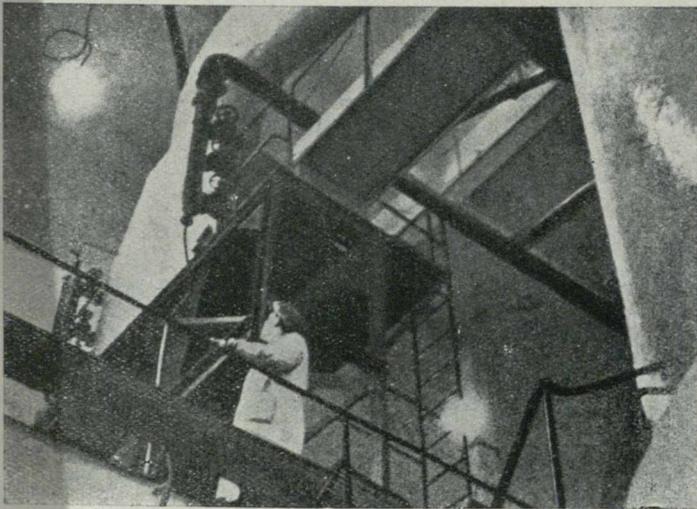
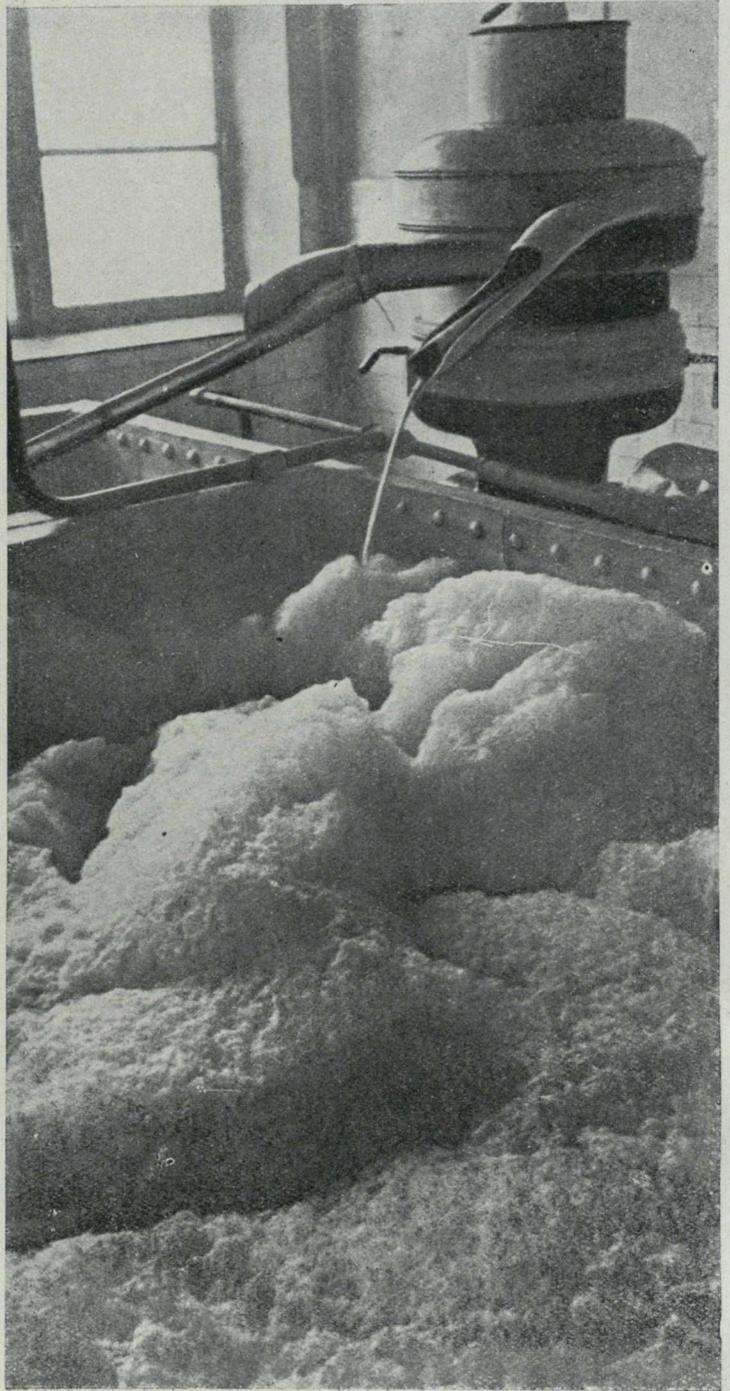
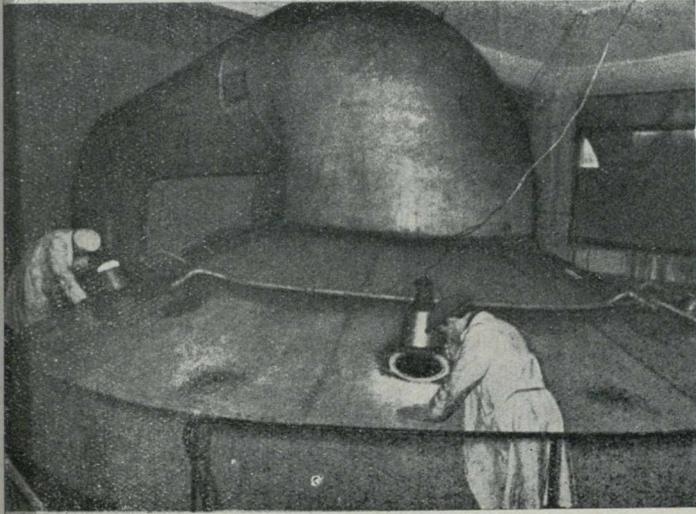


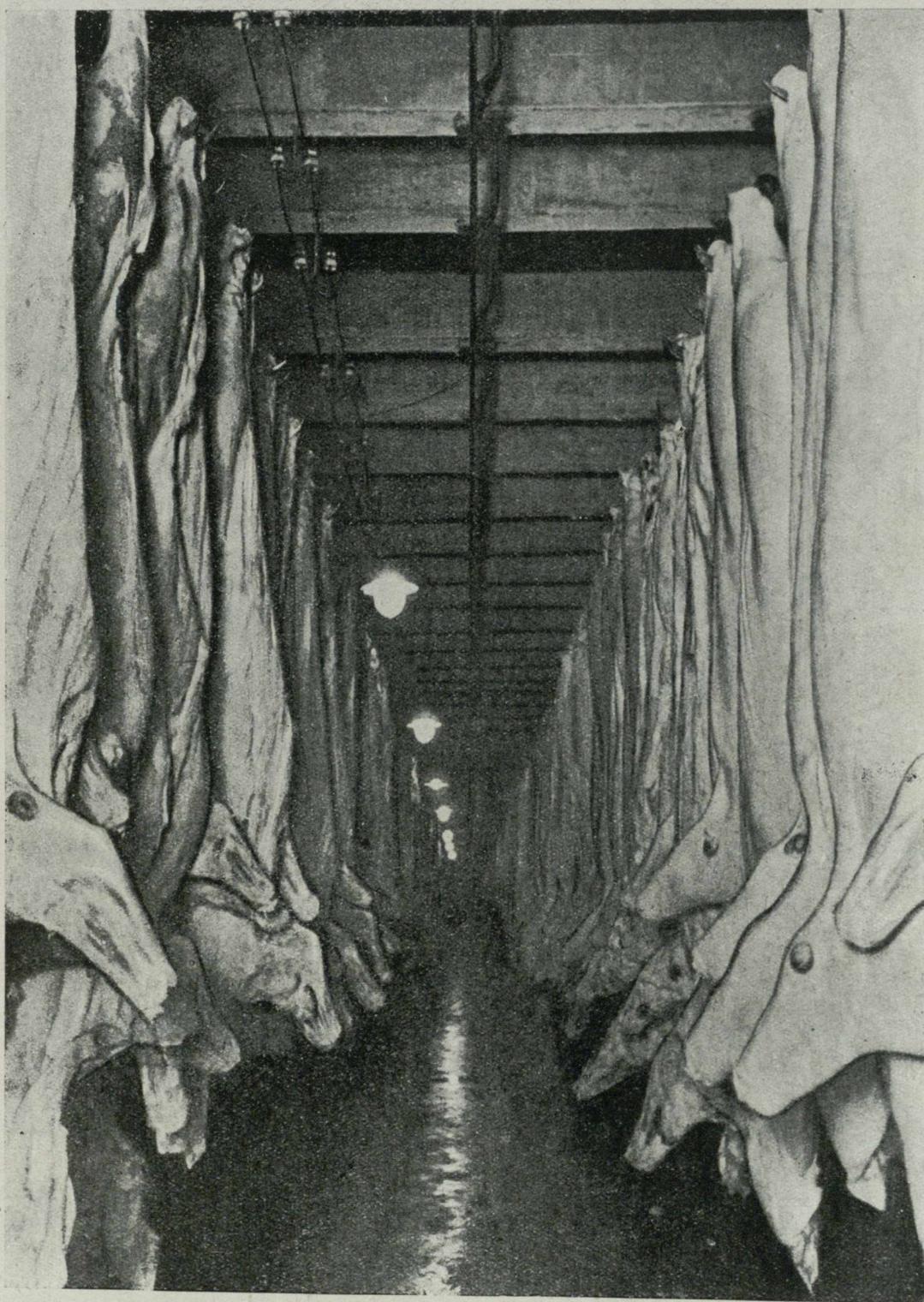
Мездрильные машины

ფოტოგრაფია
საქართველოს



Альбуминная башня для сушки крови





Колбасный завод

КОЛБАСНЫЙ ЗАВОД

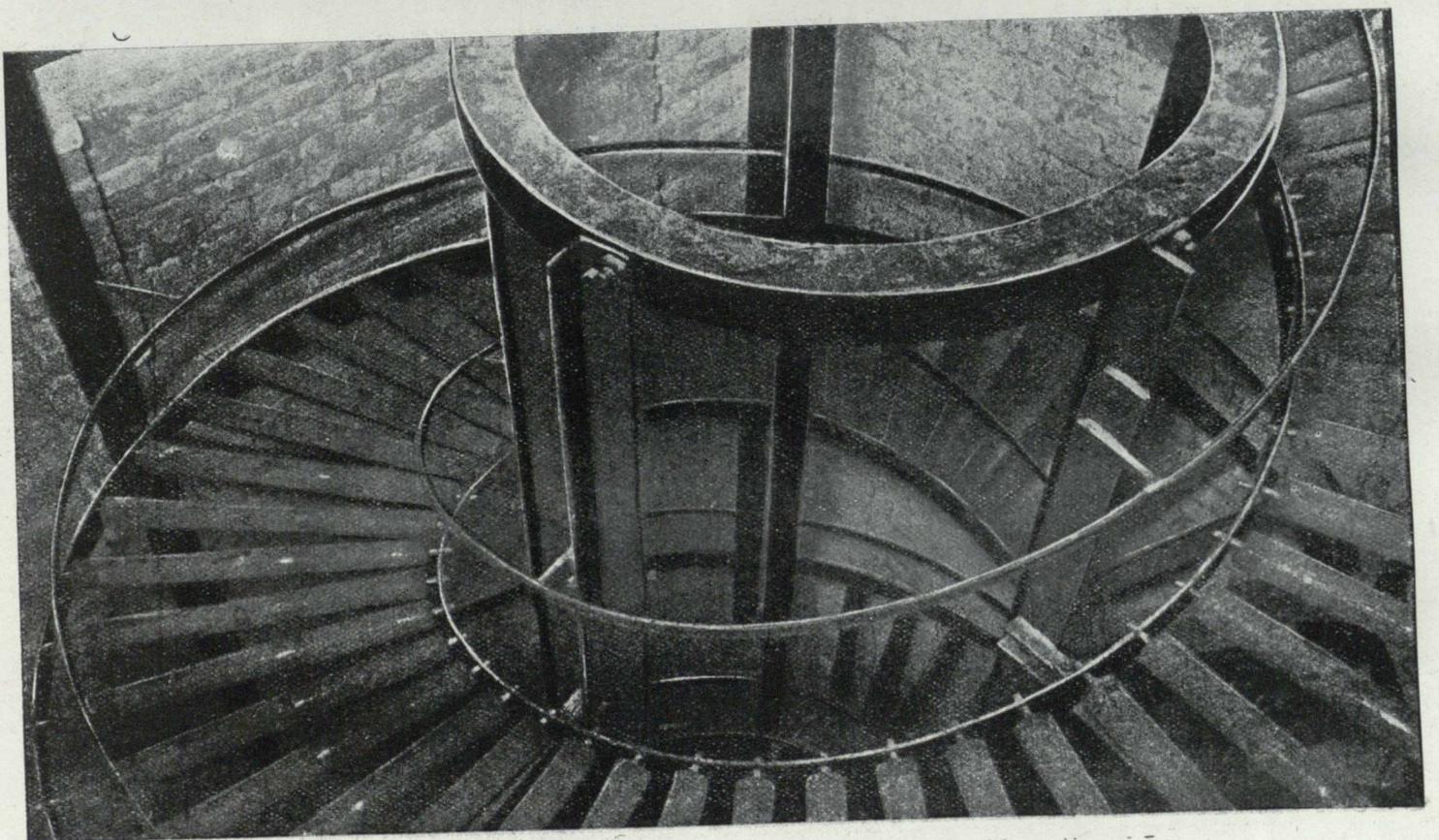
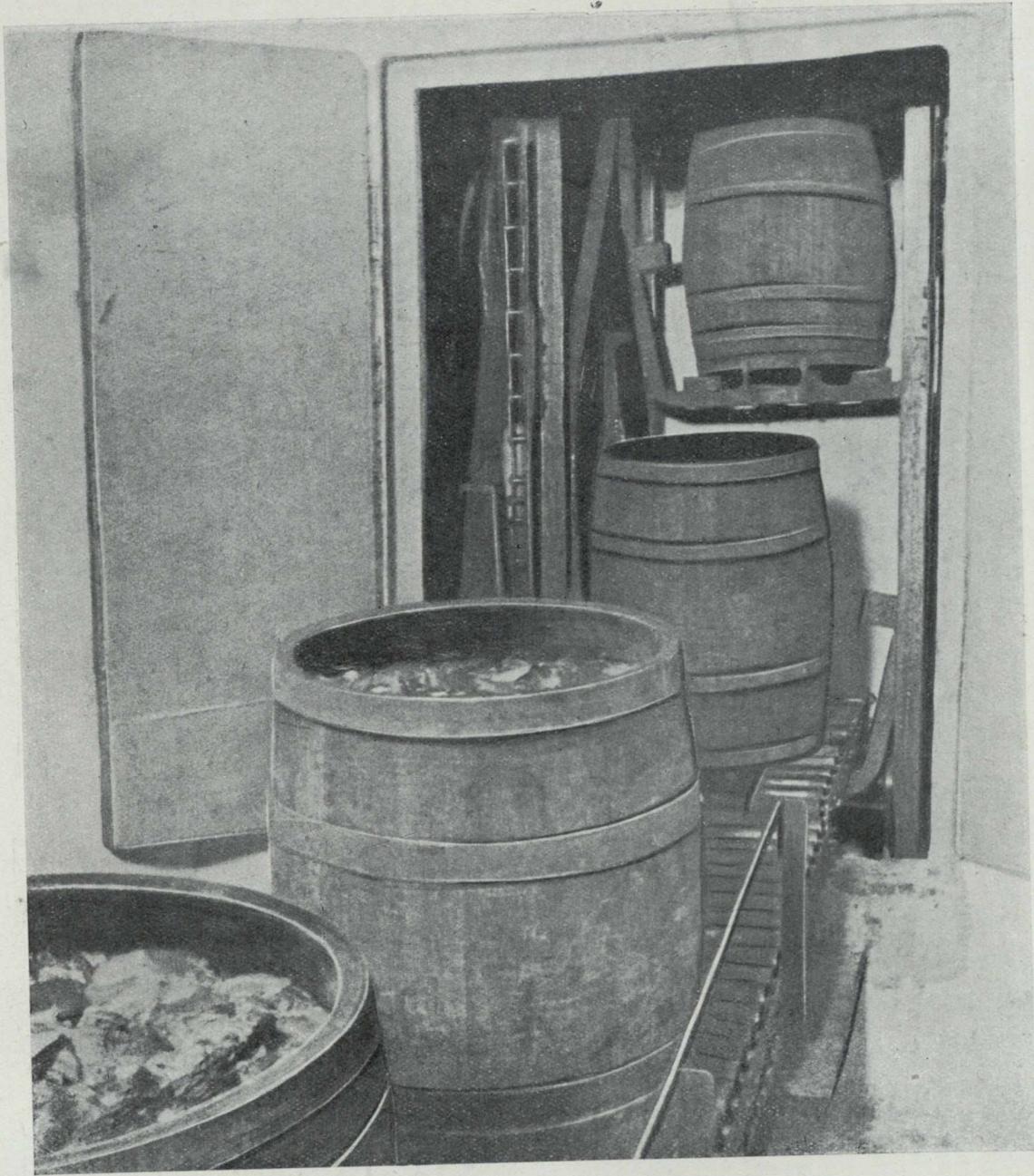
длина подвесных путей	6 км.
конвейеров горизонтальных ленточных и транспортеров	26 штук
длина всех конвеерных лент	5866 м
мощность холодильных установок	1,5 мил. кв./ч.
„ электро „	1500 кв.
производственная мощность завода в две смены:	
а) колбасы	166 тонн
б) копчености	134 тонны

Выпуск готовой продукции колбасного завода в тоннах (включая фабрику № 4)

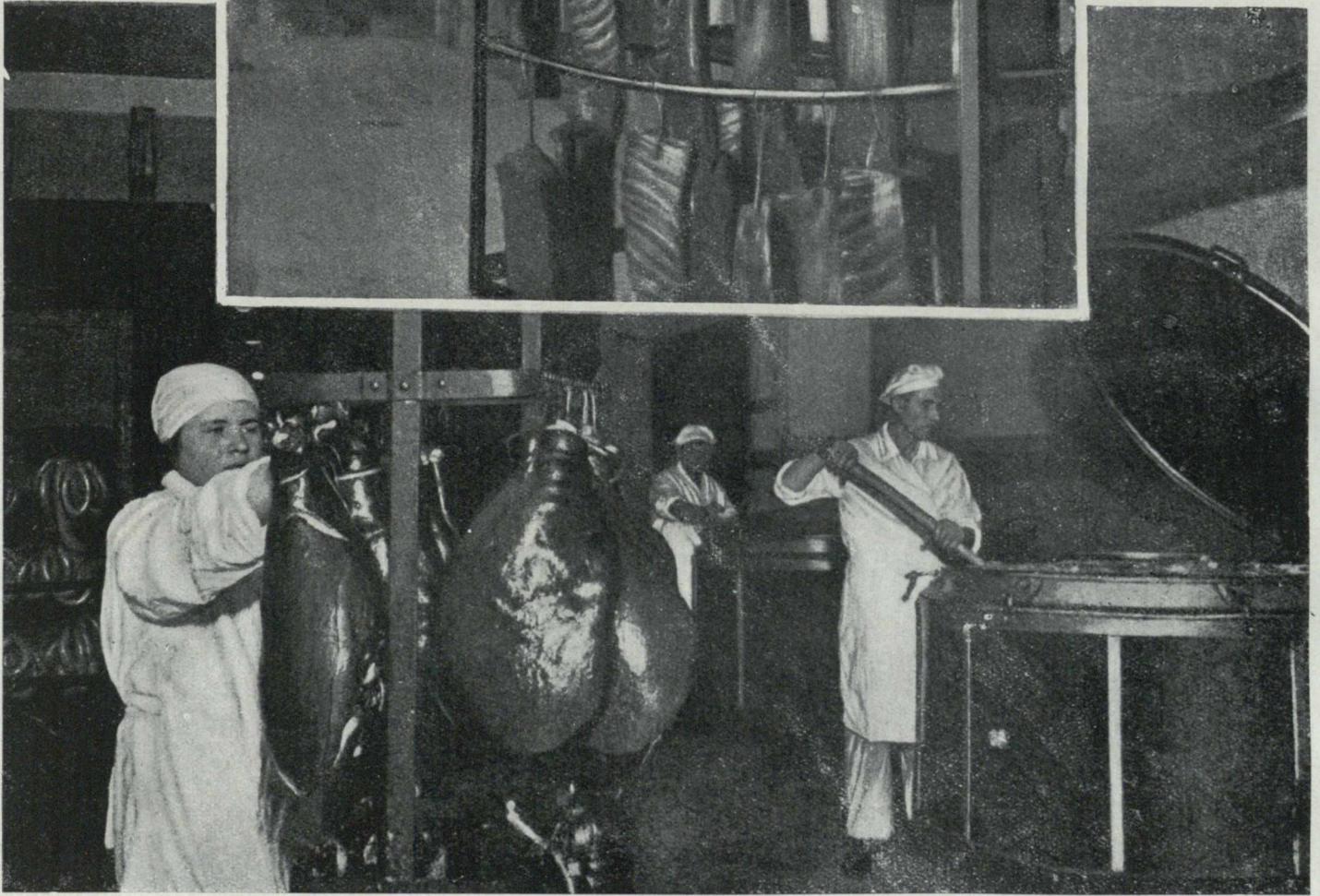
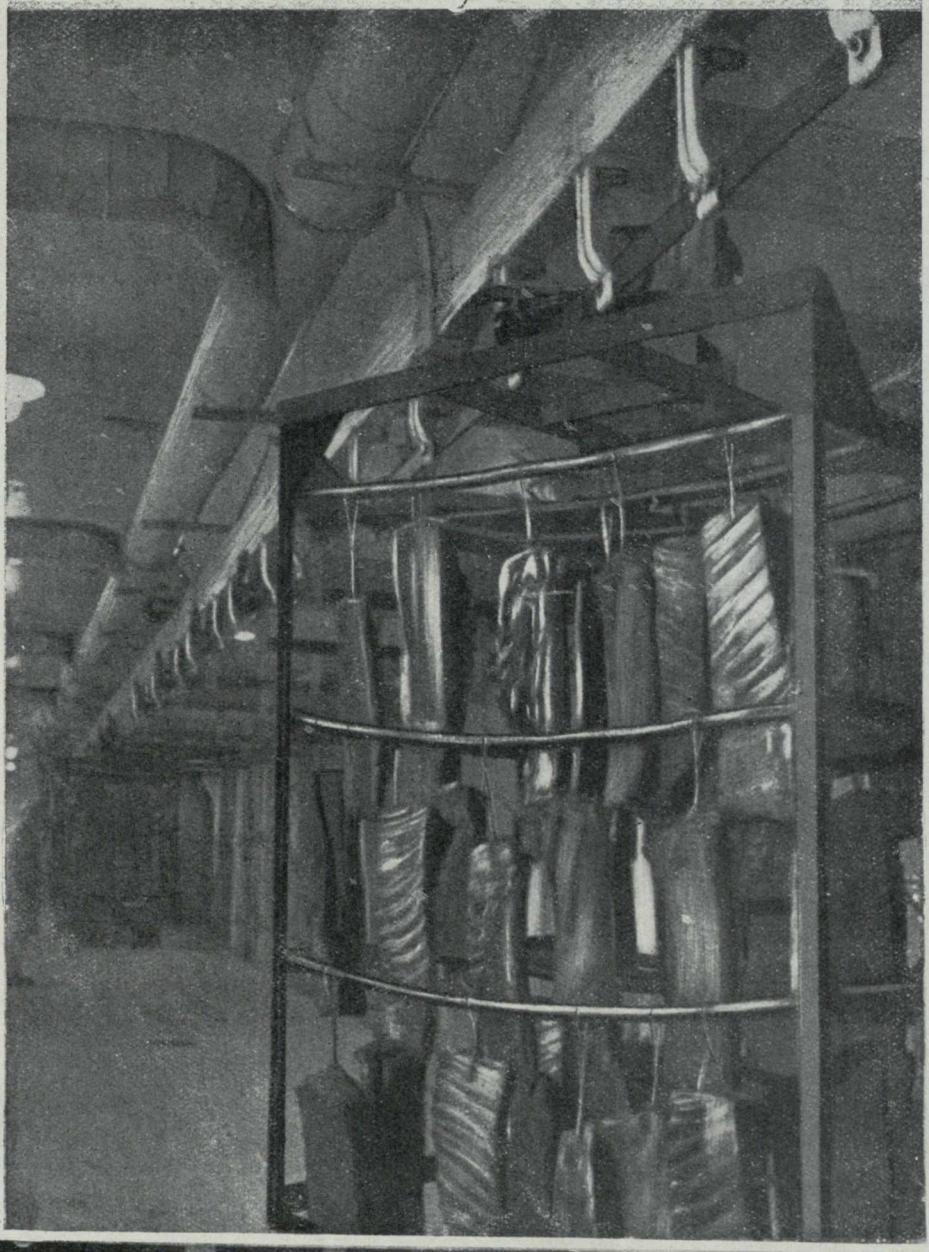
	1934 г.	1935 г.
колбас вареных	6344,1	10.591,3
„ копченых	954,8	1593,8
копчености	556,9	1100,8
прочие	269,3	1004,6
сосиски и сардельки	798,0	4128,5
итого	8923,1	18.419,0

Количество выпускаемых сортов

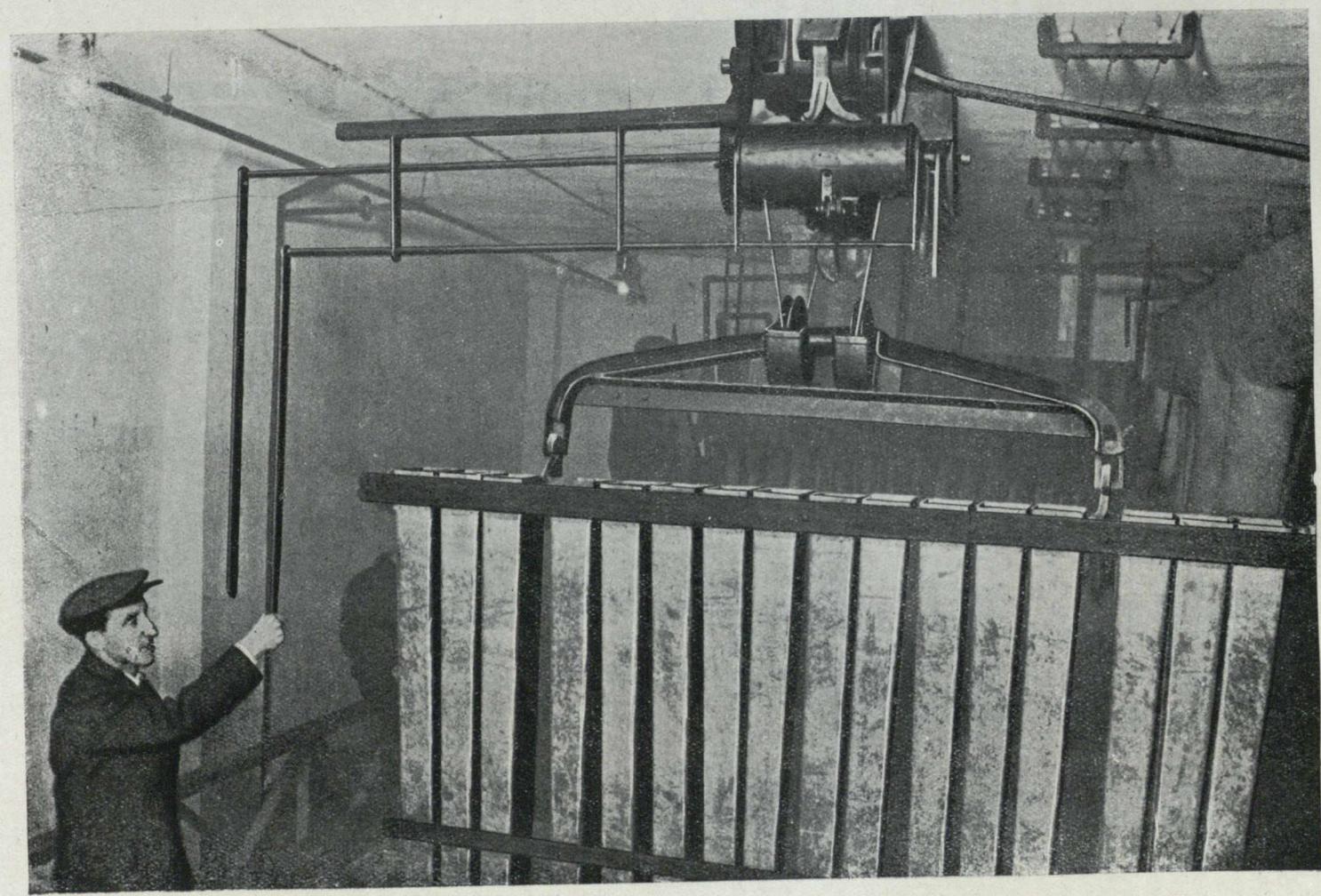
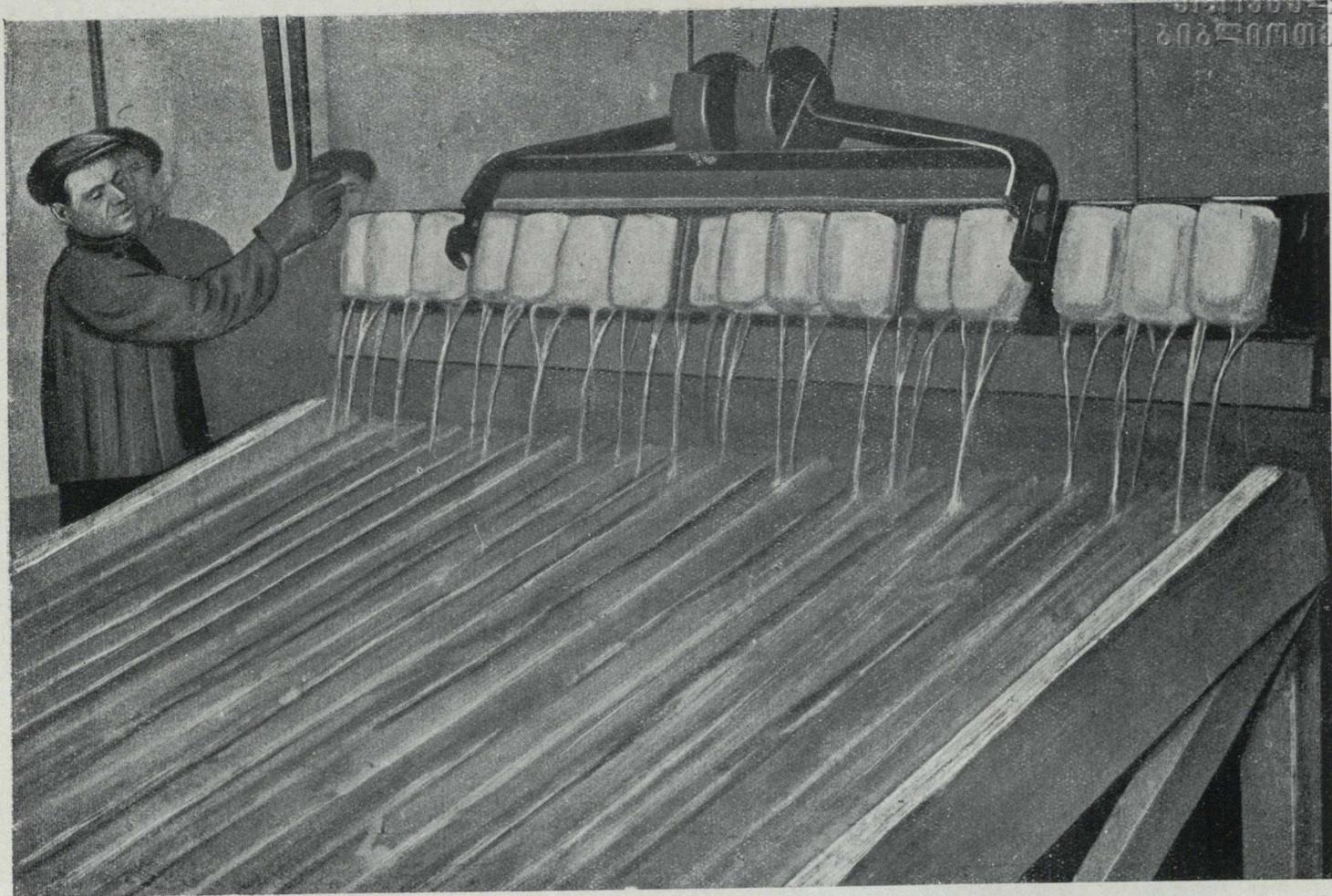
в 1934 г.	44
в ноябре 1935 г.	77
намечено к выпуску	114



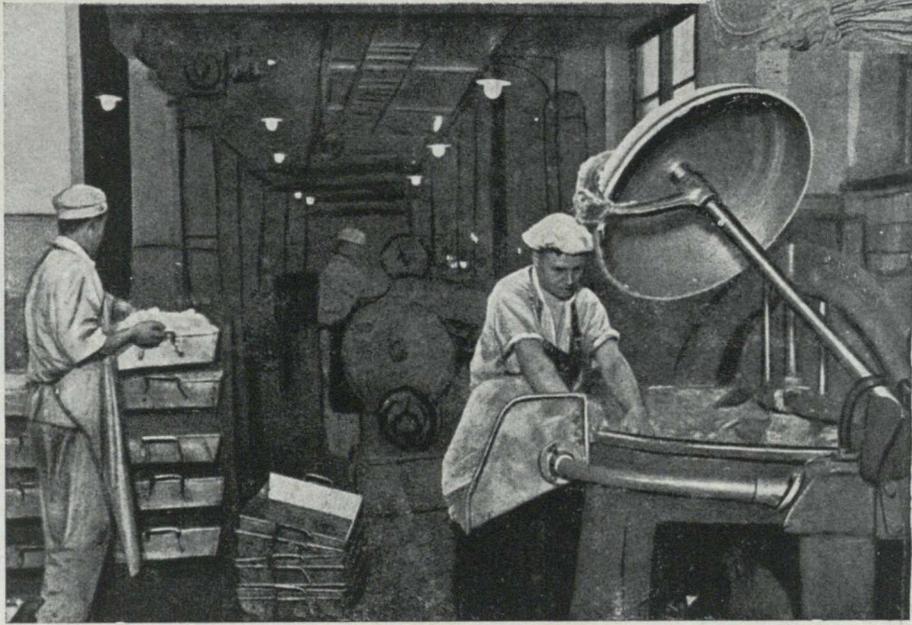
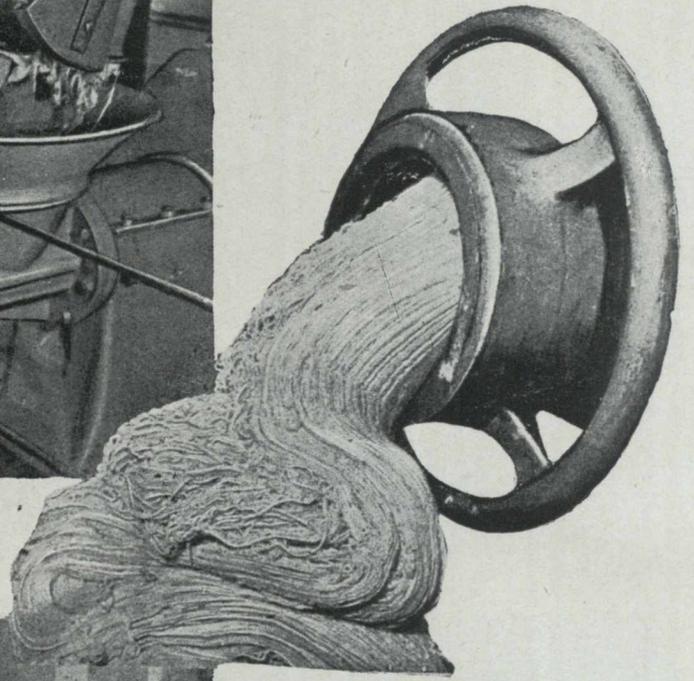
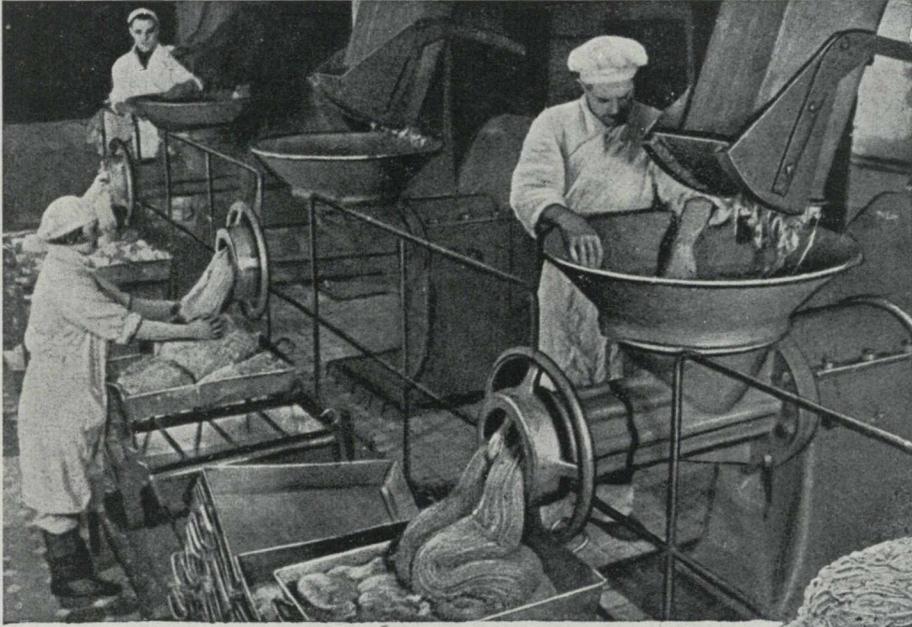
Бочкоподъемник



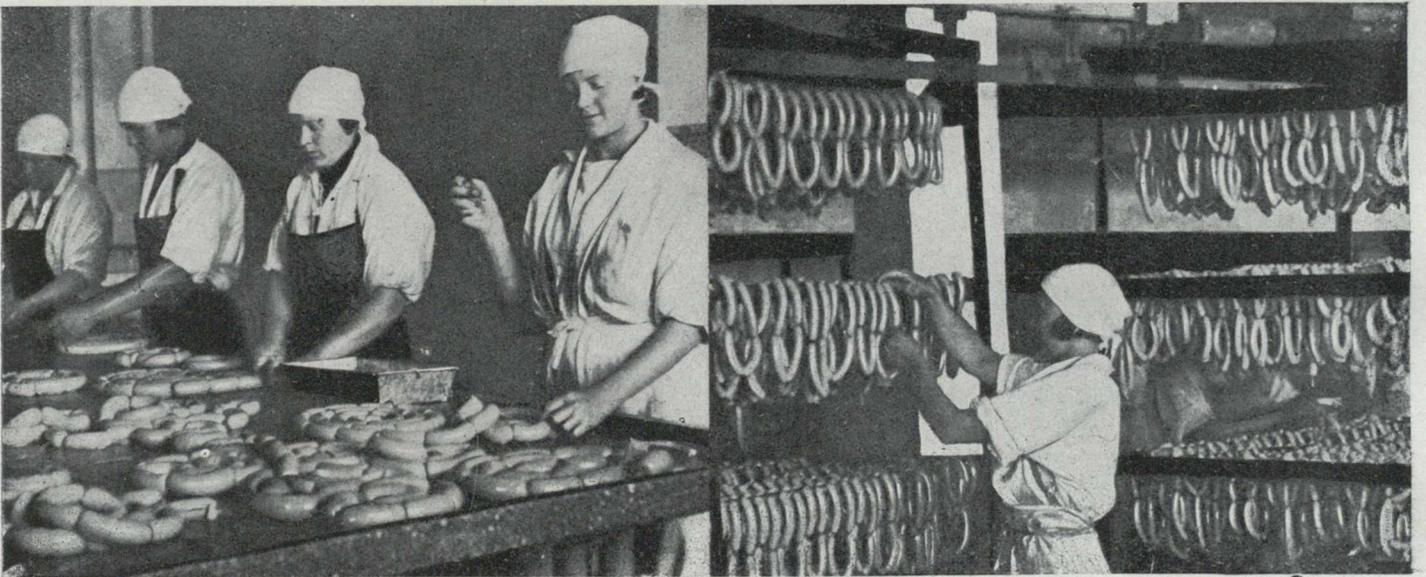
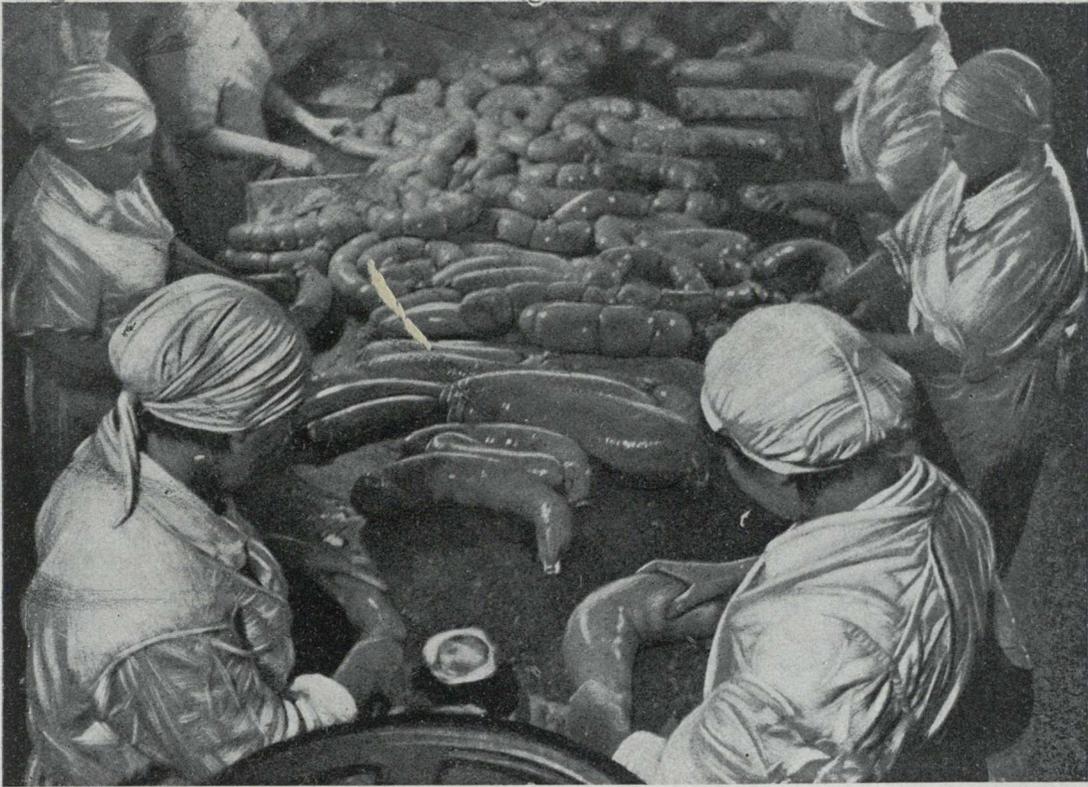
Готовая продукция колбасного завода



Ледогенератор колбасного завода



Приготовление фарша. Волчки. Куттера



Шприцевание колбас и сосисок



Один из пролетов колбасного завода

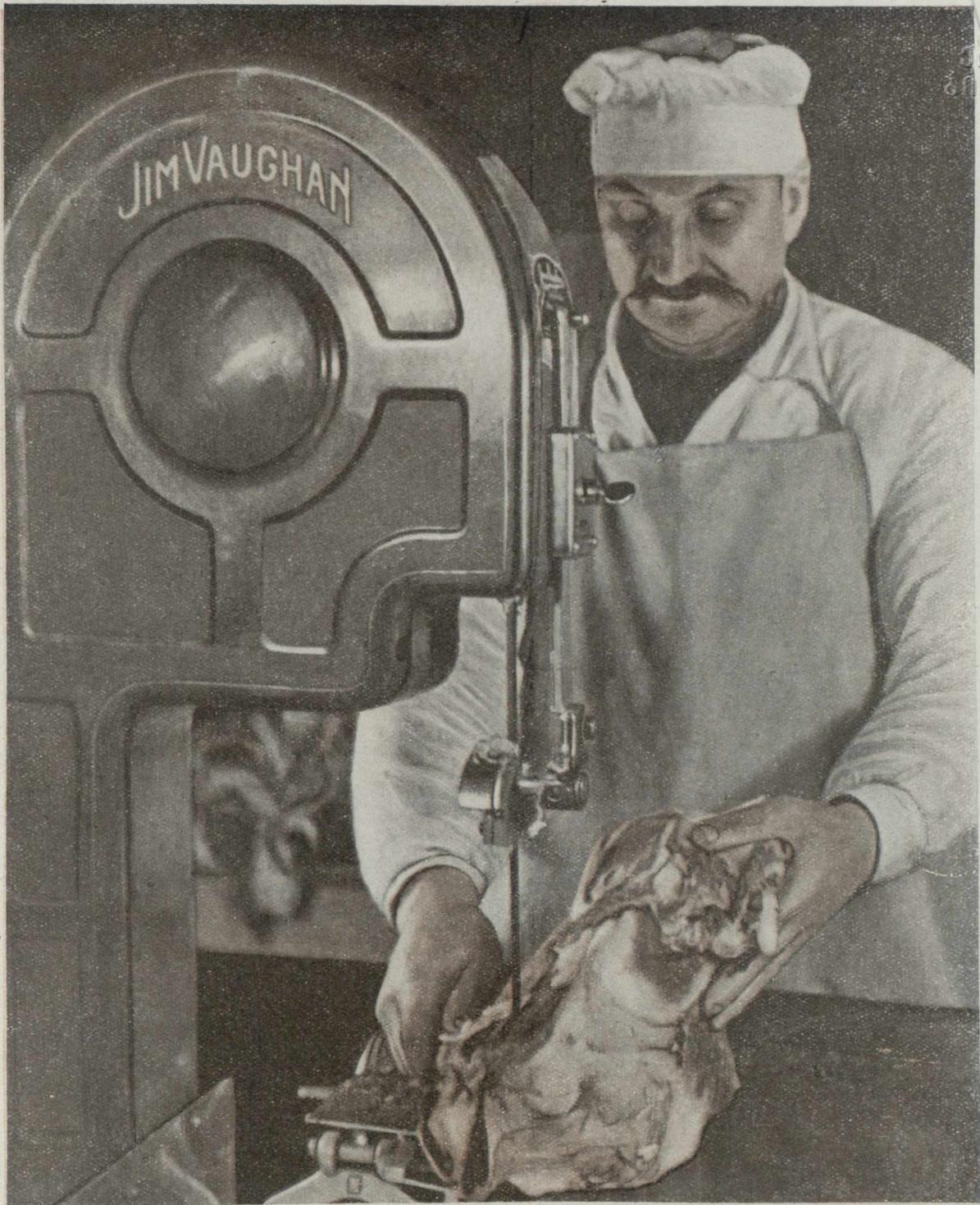
ВЫРАБОТКА ПРОДУКЦИИ МЯСОКОМБИНАТОМ
им. МИКОЯНА за 1935 год

Говядина мороженая	29.185	тонн
" охлажденная	4.466	"
" вареная	370	"
Свинина мороженая	15.025	"
" охлажденная	4.466	"
" вареная	503	"
Баранина мороженая	2.084	"
" охлажденная	1.593	"
Расфасованная говядина	124.700	килограмм
Фаршированные колбасы	311	тонн
Вареные	10.011	"
Полукопченые	1.471	"
Твердокопченые	168	"
Окорока свиные	575	"
Грудинка и корейка	247	"
Сосиски	2.155	"
Сардельки	3.090	"
Зельцы	77	"
Студень	363	"
Субпродукты крупного скота	100.308	центнеров
В том числе: языки	186.818	килограмм
мозги	98.451	"
почки	27.712	"
печень	63.595	"
Субпродукты свиные	26.073	центнеров
В том числе: языки	56.589	килограмм
мозги	10.456	"
почки	53.427	"
печень	24.816	"
Субпродукты бараньи	12.143	центнера
В том числе: языки	17.374	килограмм
мозги	15.617	"
почки	22.155	"
печень	68.086	"
Пищевой альбумин	24.410	"
Пирожки	1782.123	штук
Пельмени	295.360	"
Жиры говяжьи:		
Экстра (олео-ойль)	1.559	центнеров
Высший сорт (олео-сток)	7.729	"
1 сорт	2.255	"
Олео-стеарин	1.240	"
Жиры свиные:		
Экстра (нейтральный лярд)	3.299	"
Высший сорт (вакуум-лярд)	7.867	"
1 сорт	1.039	"
Жир бараний	2.304	"
Эндокрины:		
Поджелудочная железа (для инсулина)	36.703	килограмм
Надпочечники (для адреналина)	14.774	"
Щитовидная железа	3.847	"
Пароцитовидная железа	48	"
Семенники	38.544	"
Гипофиз	646	"

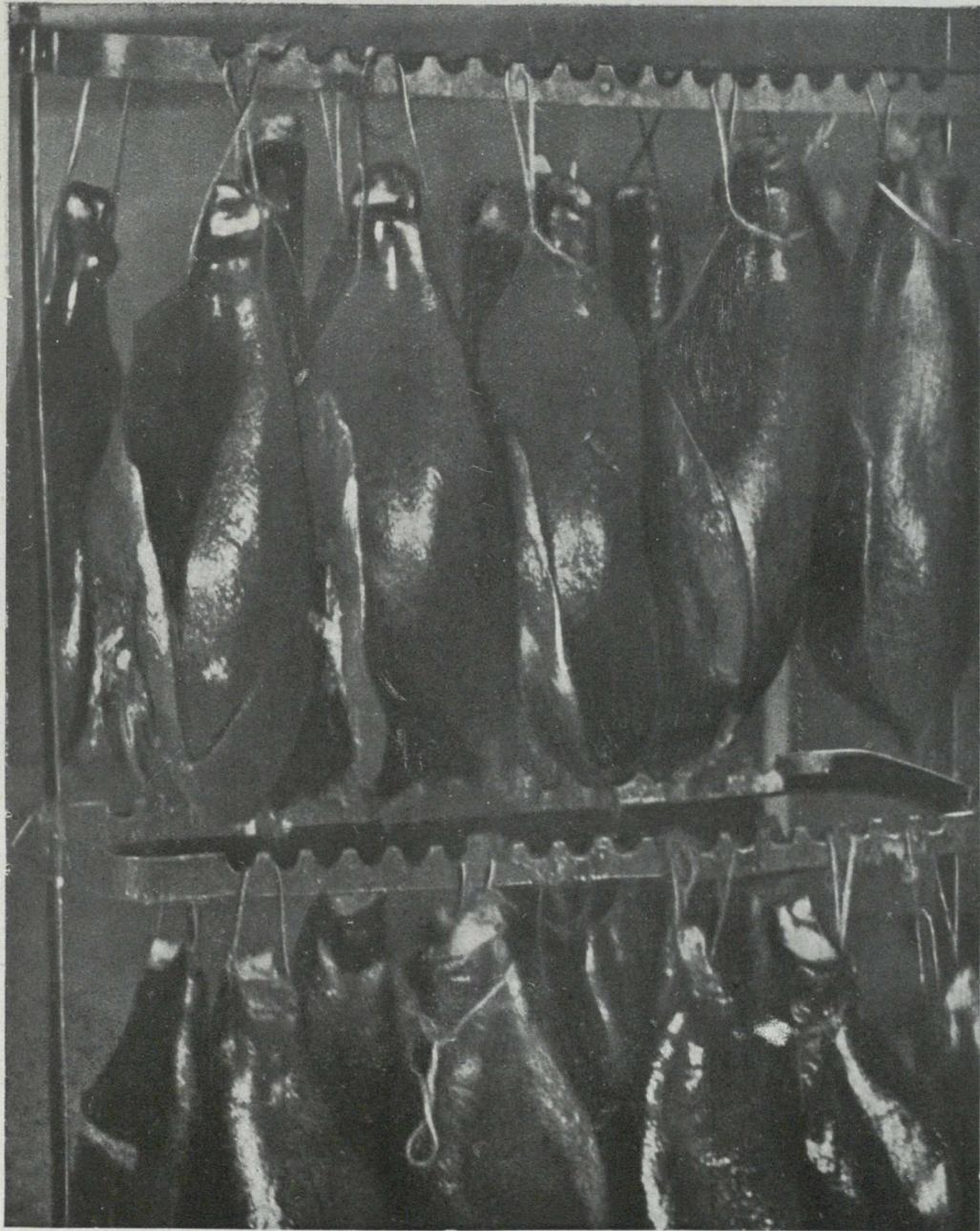
Спецфабрикаты:		
Гематоген	21.210	килограмм
Гемоза	618.240	"
Панкреатин (мягчитель кож)	2.966	центнеров
Обезжириватель (для металла)	9554	килограмм
Присадка (для травления металла)	2.077	центнеров
Технические жиры	5.125	"
Костный жир	203	"
Копытное масло	3.906	килограмм
Альбумин технический	6.345	центнеров
Фибрин	3.695	"
Кровяная мука	603	"
Мясокостная мука	13.552	"
Кормовая шквара	2.128	"
Кость цевочная и трубчатая	3.064	"
Шкуры крупного скота	303.464	штук
" свиные	243.338	"
" бараньи	295.332	"
Щетина	71.113	килограмм
Волос	6.564	"
Шерсть	4.678	"
Рога	175.009	"
Желчь	15.826	"
Кишки говяжьи	333.686	комплектов
" свиные	371.085	"
" бараньи	460.312	"

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ, ВЫПУСКАЕМЫЙ ДОБАВОЧНО в 1936 году

Бульон в кубиках („маги“)
 Бульоны концентрированные
 Расфасованные мозги
 " почки
 " печень
 " котлеты рубленные
 " " отбивные
 Фарш котлетный
 Бараний окорок копченый
 Говяжьи рулеты
 Рулет телячий из заднего окорока
 Карбонат из корейки
 Шашлык
 Бараний бочок копченый
 Буженина
 Заливное — студень
 Копченые языки
 Белковый кисель в порошке
 Железистый альбуминат (медицинский препарат)
 Пепсин
 Ферментин в порошке
 Клей малярный
 Клей столярный



Расфасовка мяса для розничной продажи

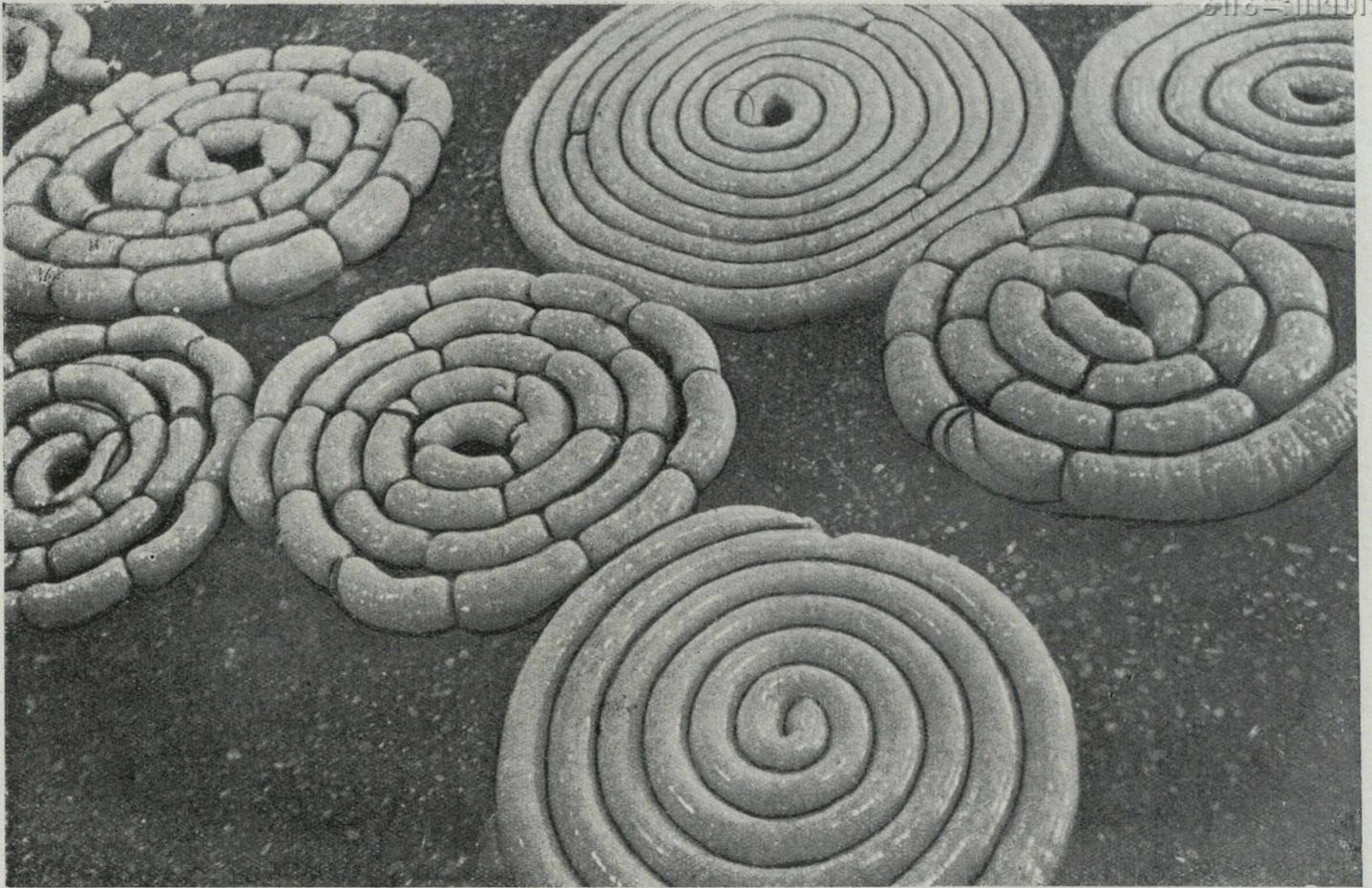




Расфасованная продукция

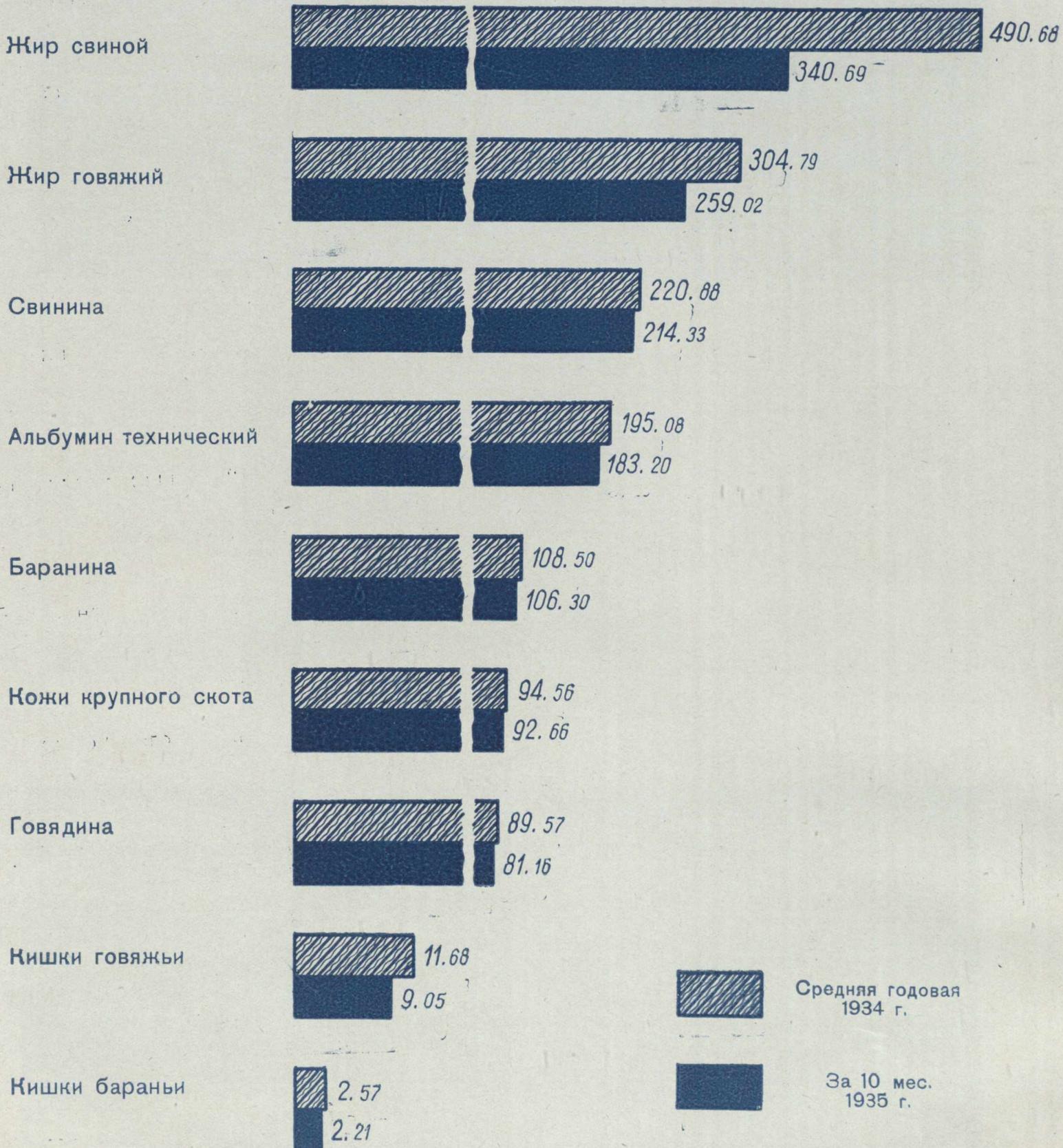
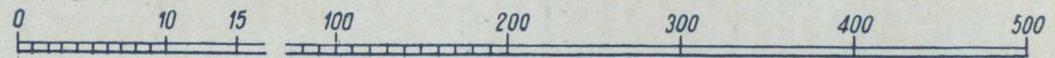


ქართული
ენციკლოპედია

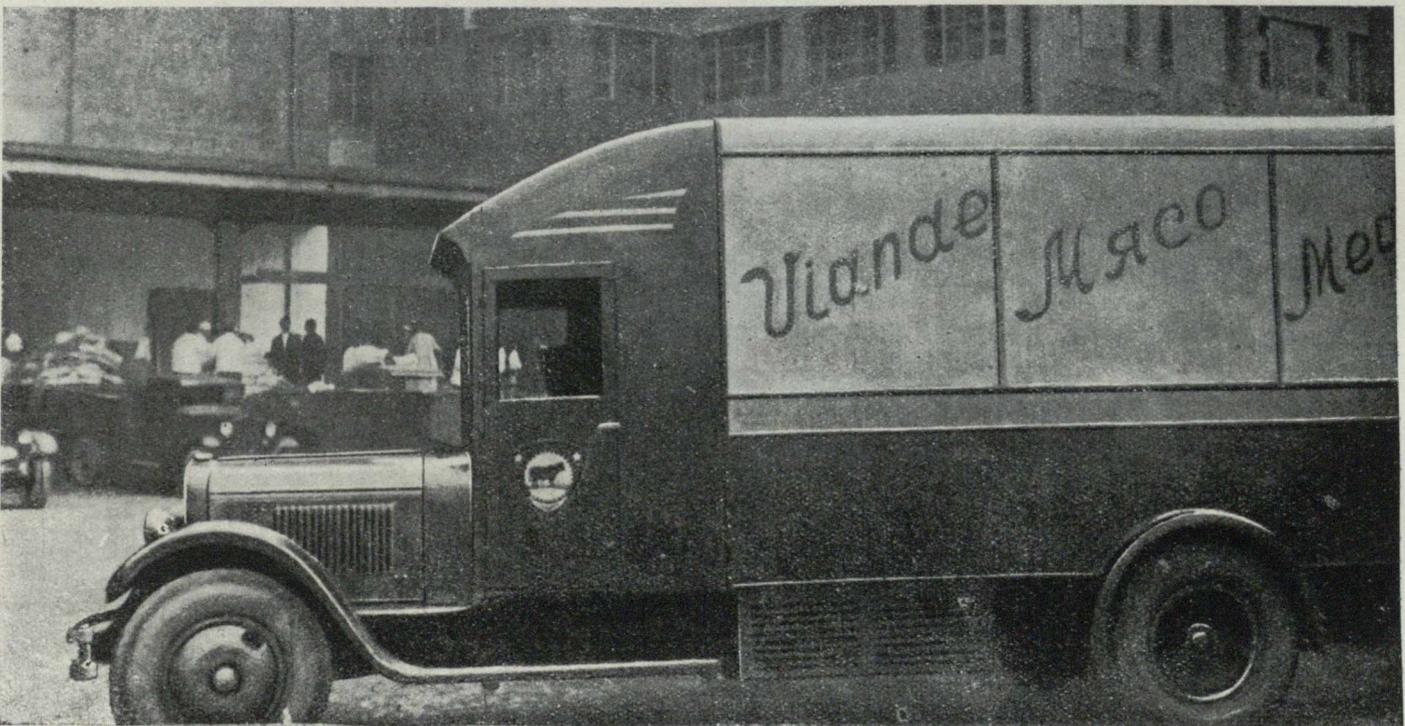
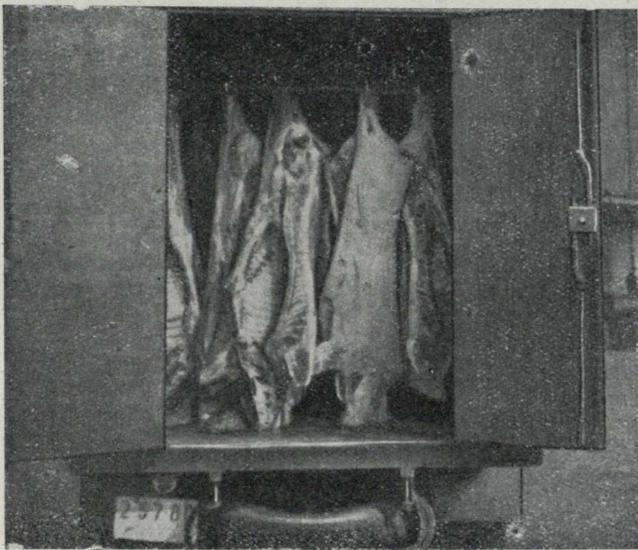
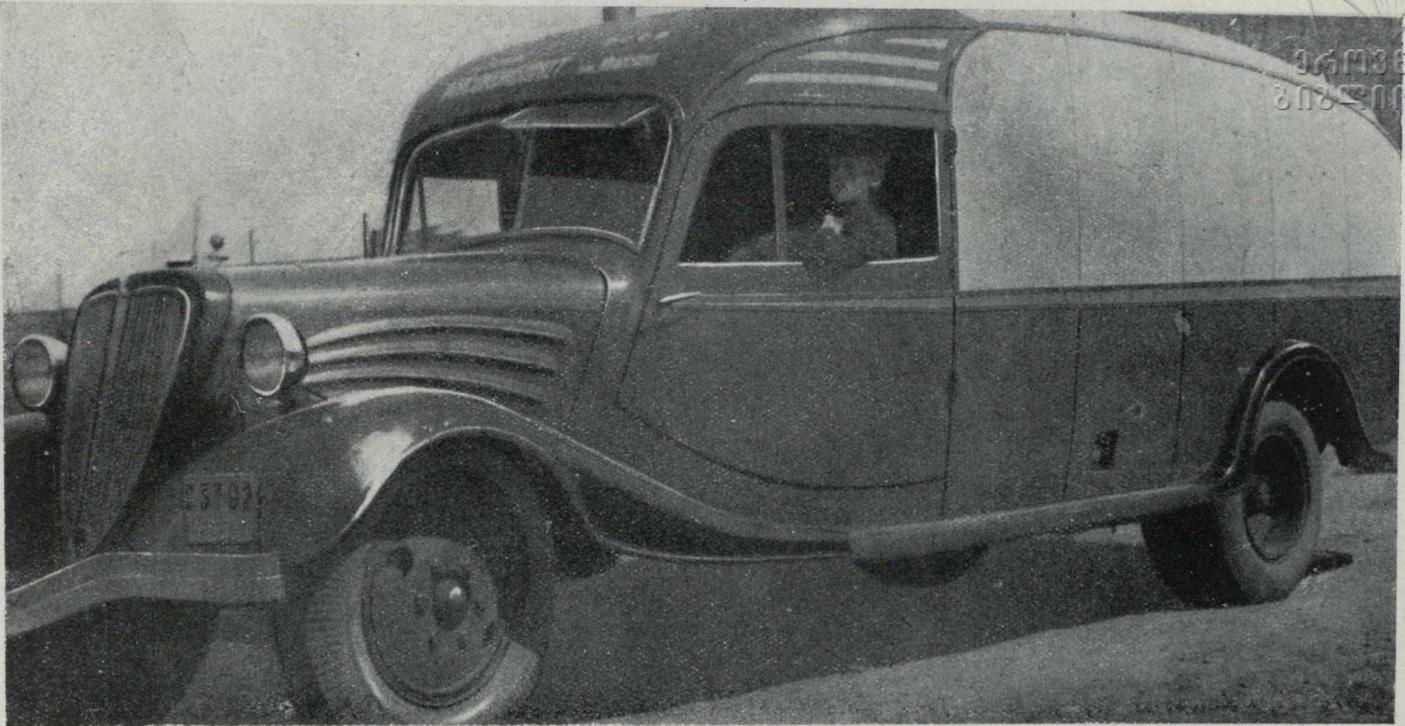


Продукция колбасного завода

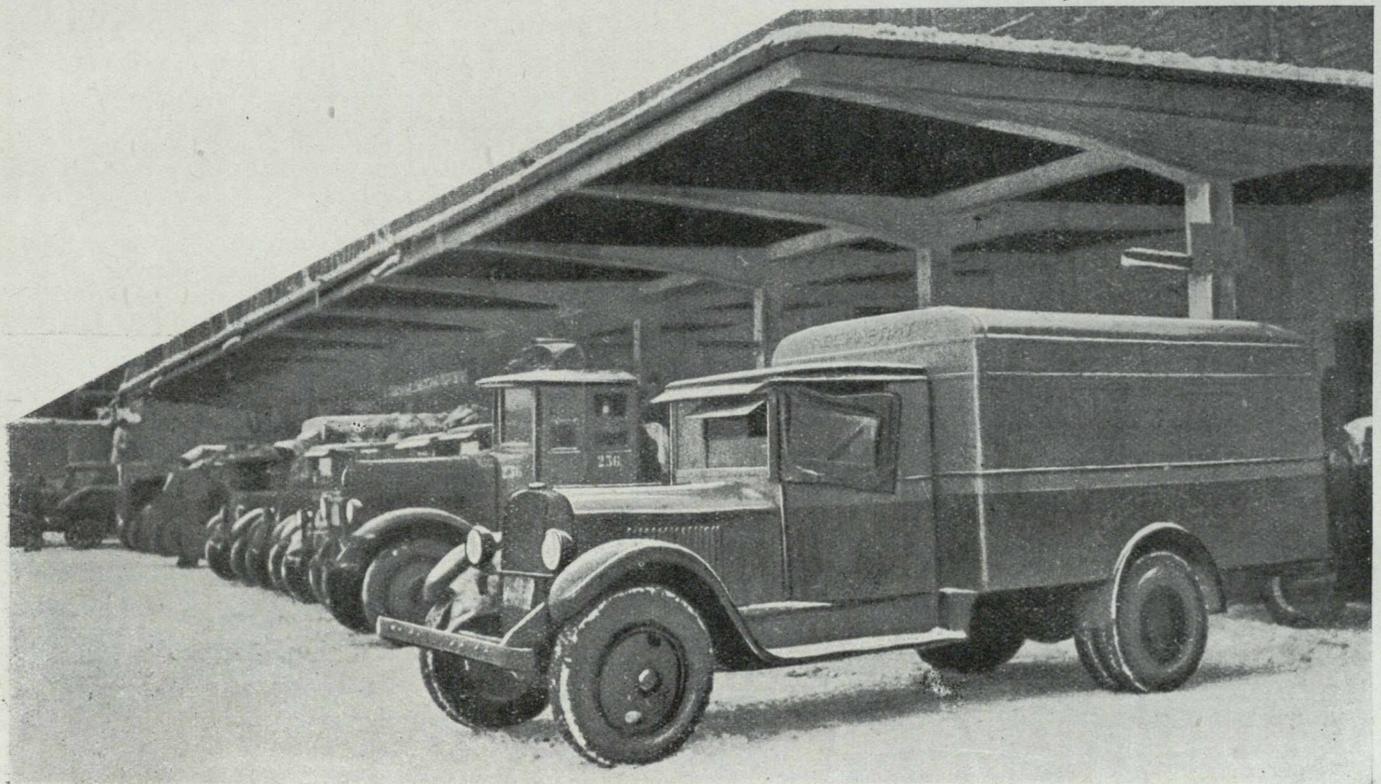
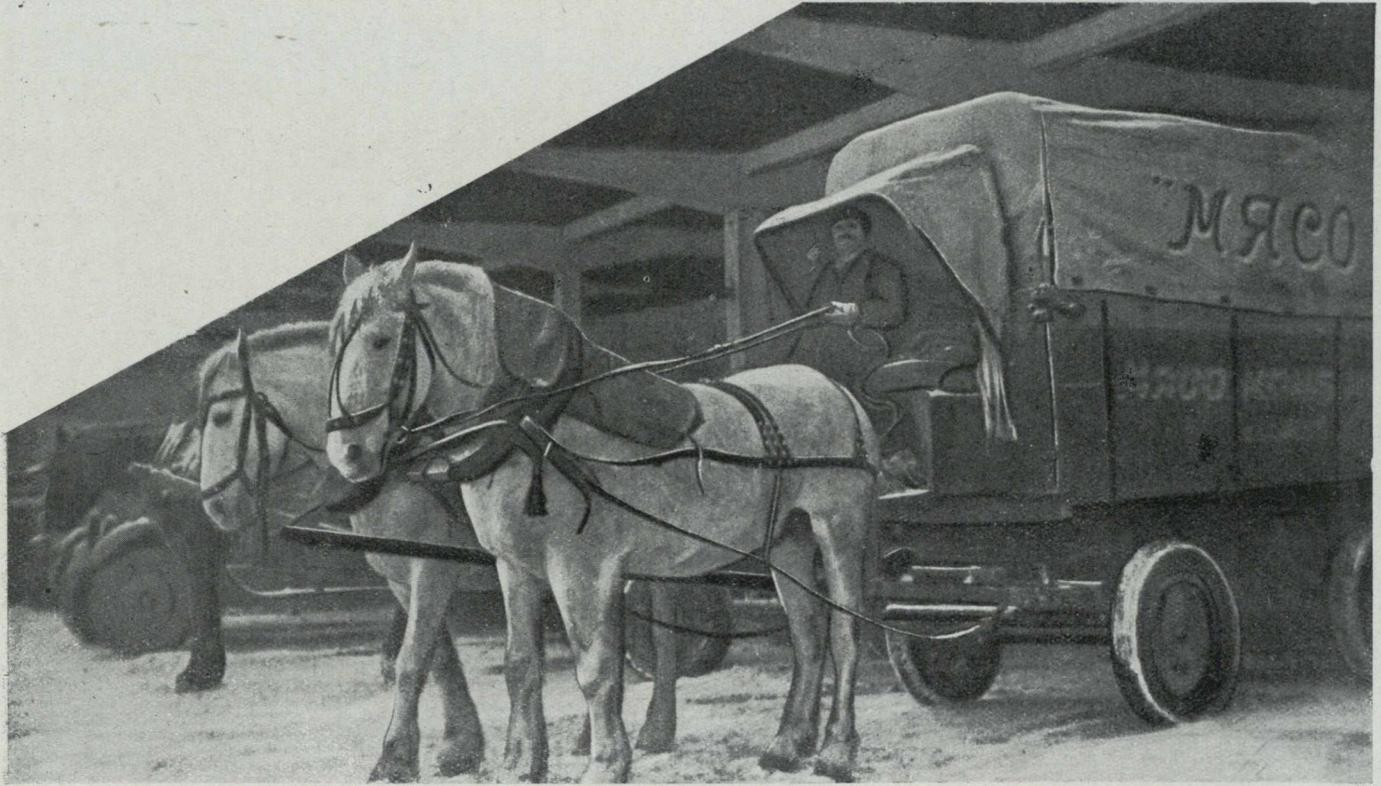
Фактическая себестоимость

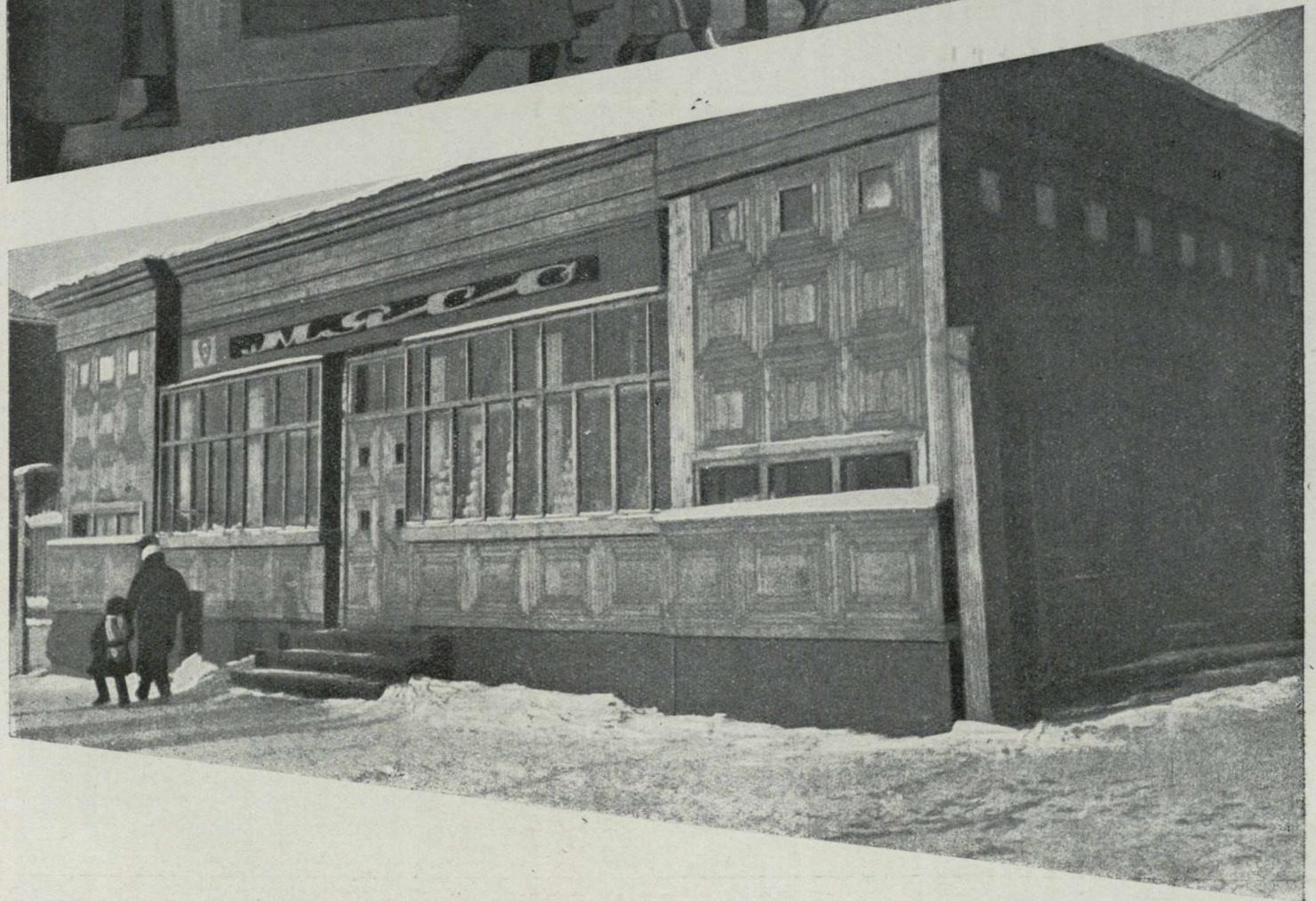


В 1935 году планом было предусмотрено снижение себестоимости на 1,05%, фактически себестоимость снижена за 10 мес. по сравнению с планом на 5,6% или на 7 мил. рублей

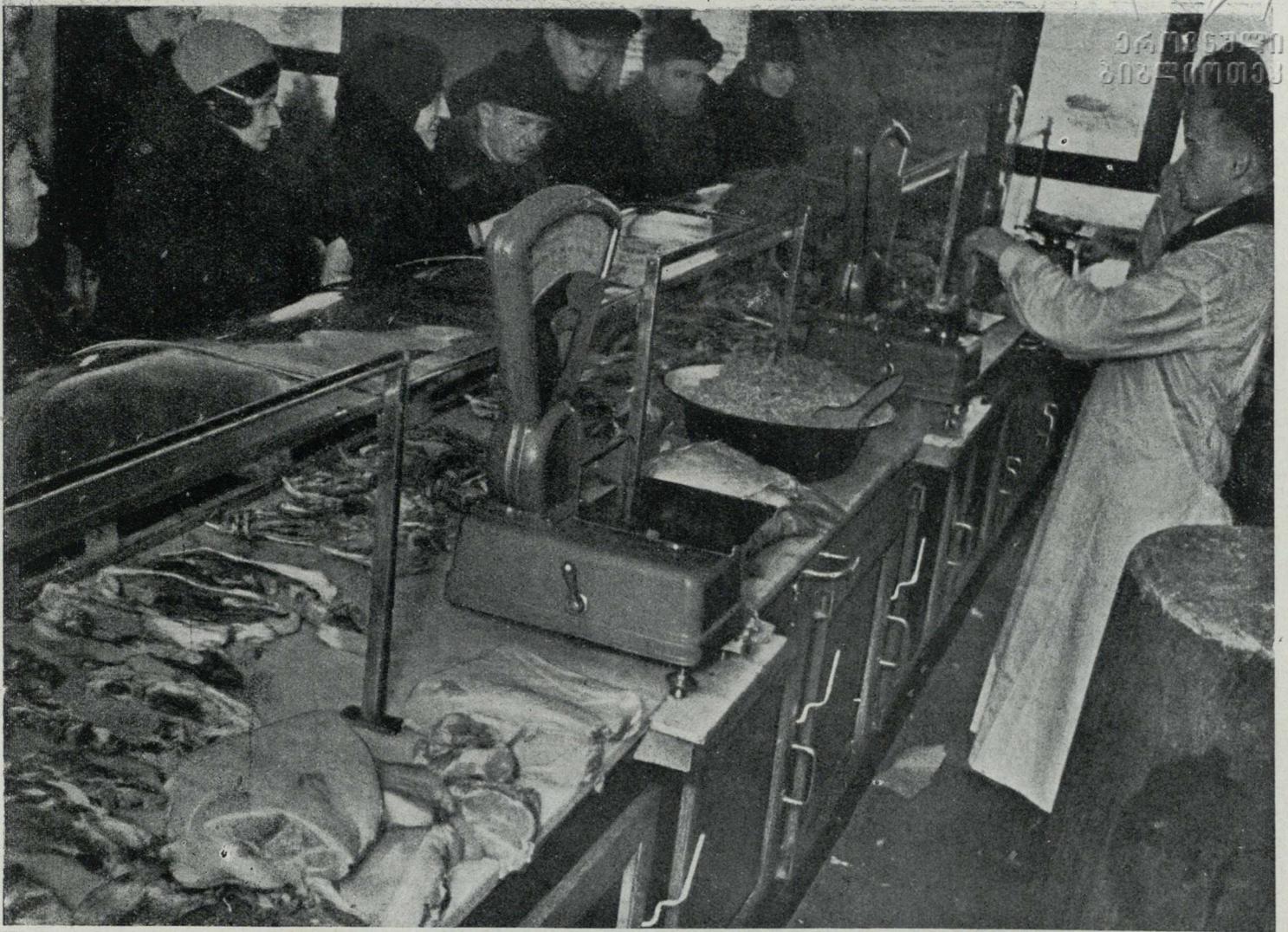


Специализированный транспорт

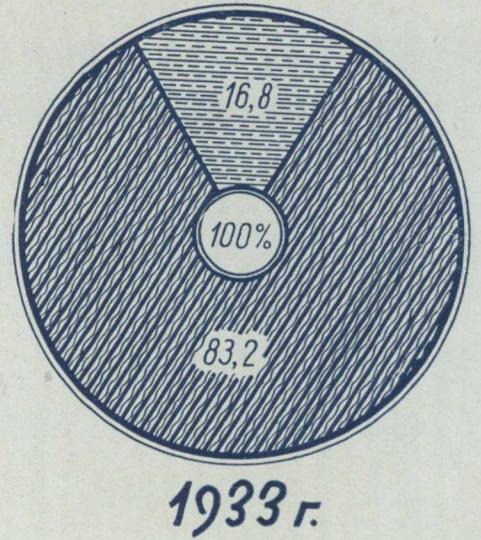




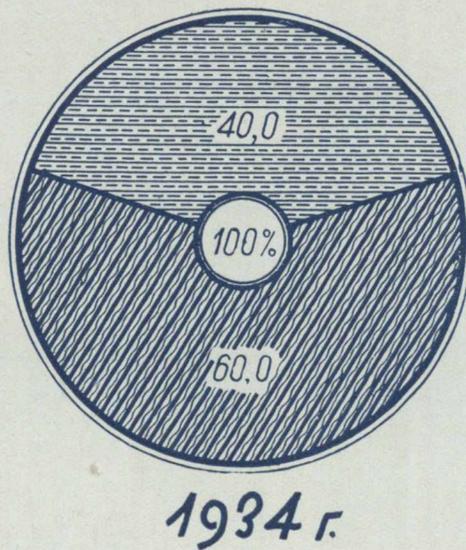
Մագազին և պալատկա Միսոկոմբինատի



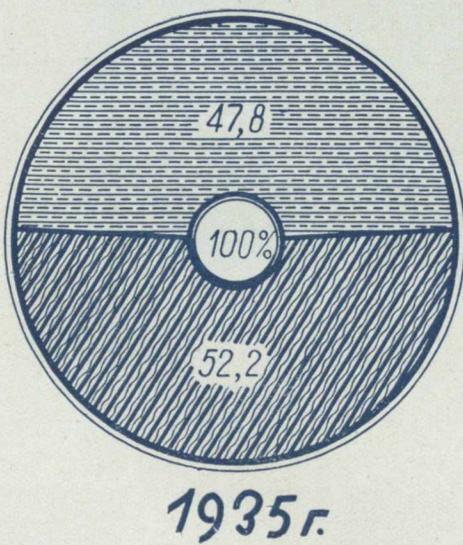
Удельный вес мясокомбината в снабжении Москвы мясом



Удельный вес
мясокомбината
в %

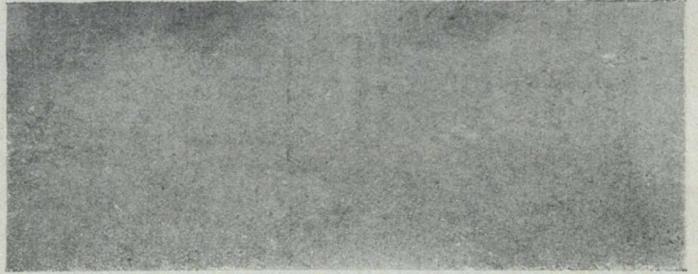
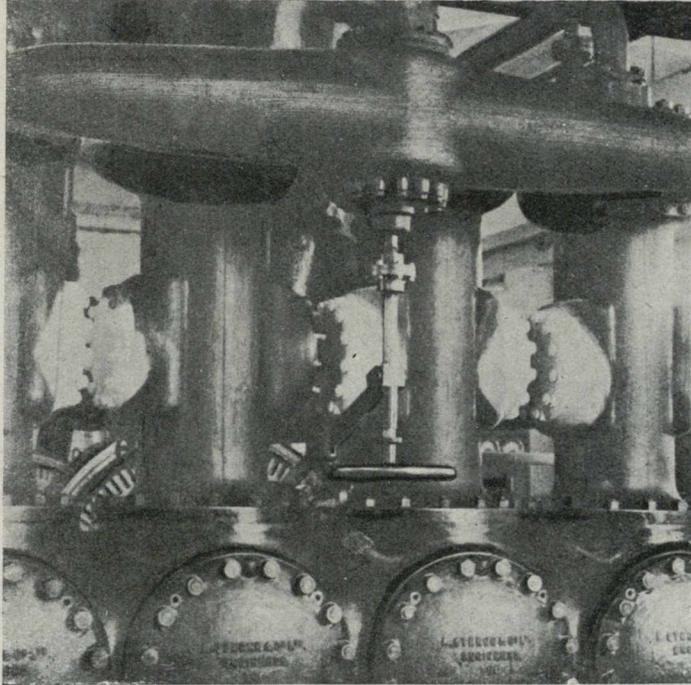
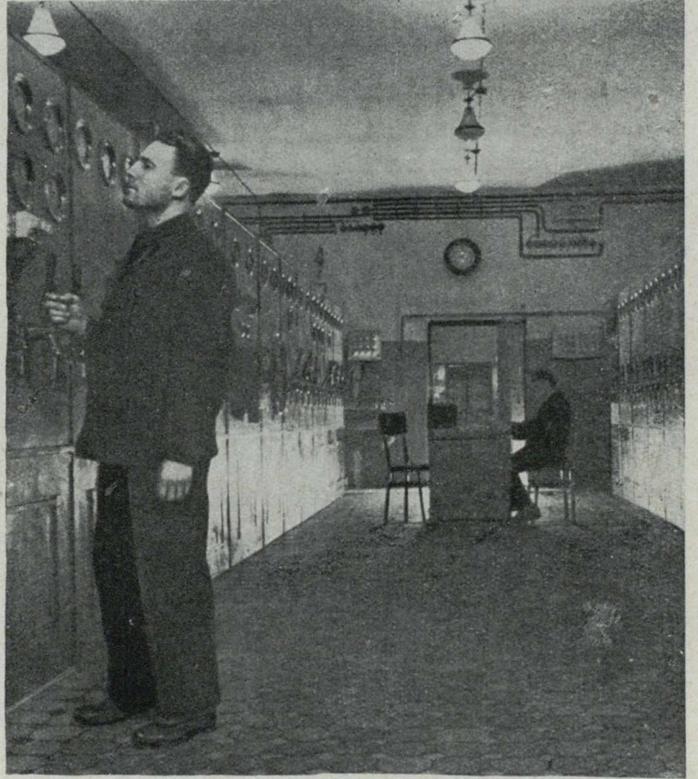
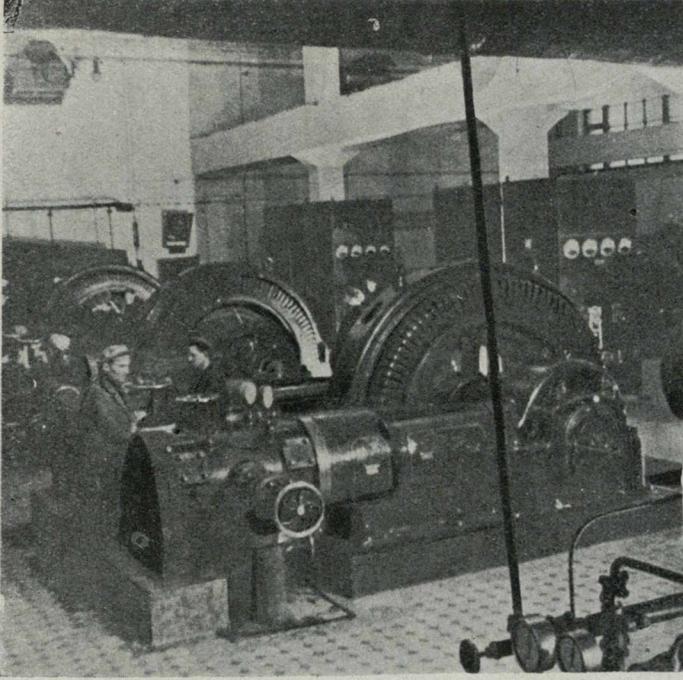


Прочие
поступления



Вспомогательные цехи

Машинно-печатный цех



Машинное отделение



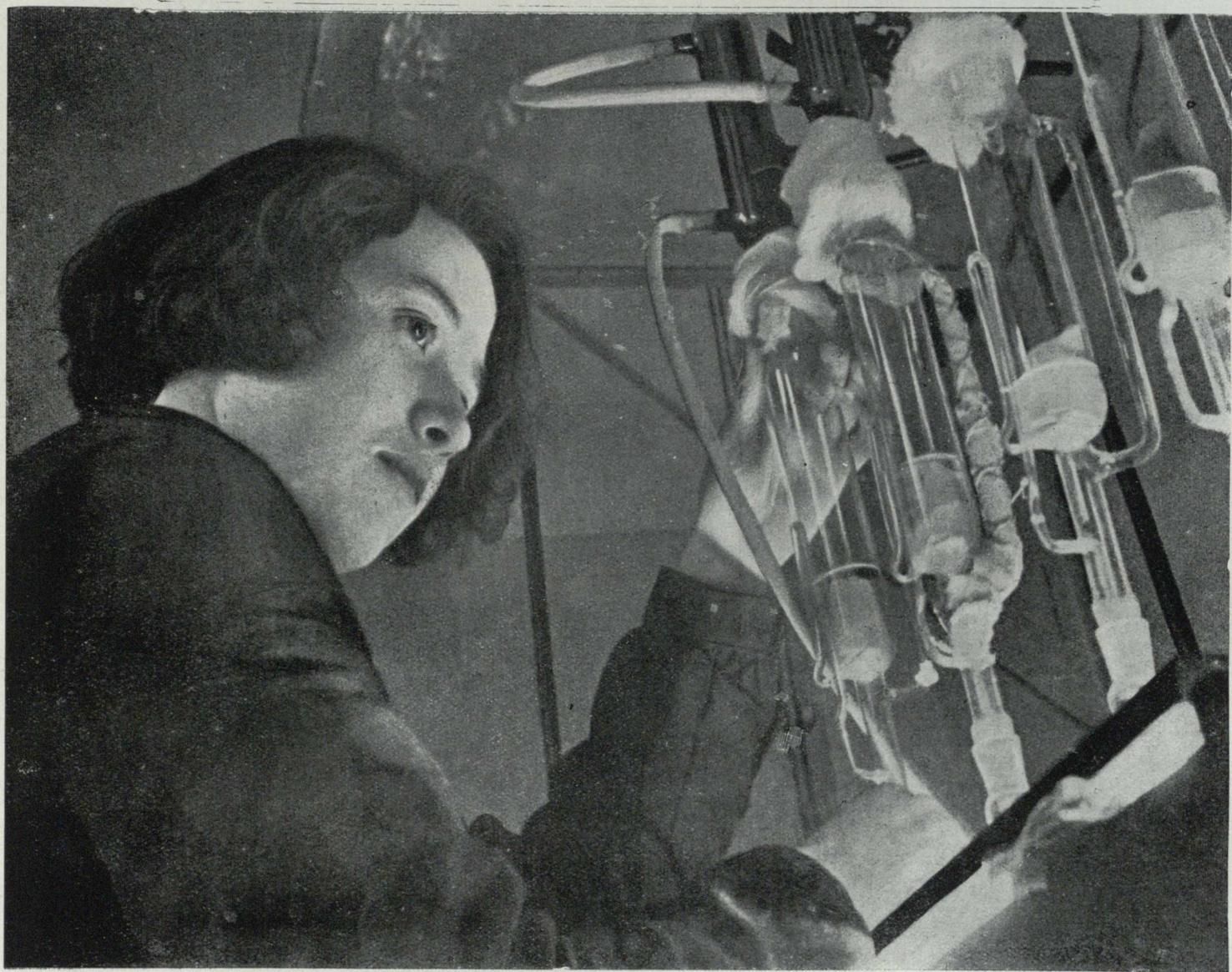
საქართველოს
ხელნაწილობა

„Не выпускать с предприятий готовой продукции без тщательного анализа ее в химино-бактериологических лабораториях“.

(Из постановл. ЦК ВКП(б)
22/XII 1933 г.)



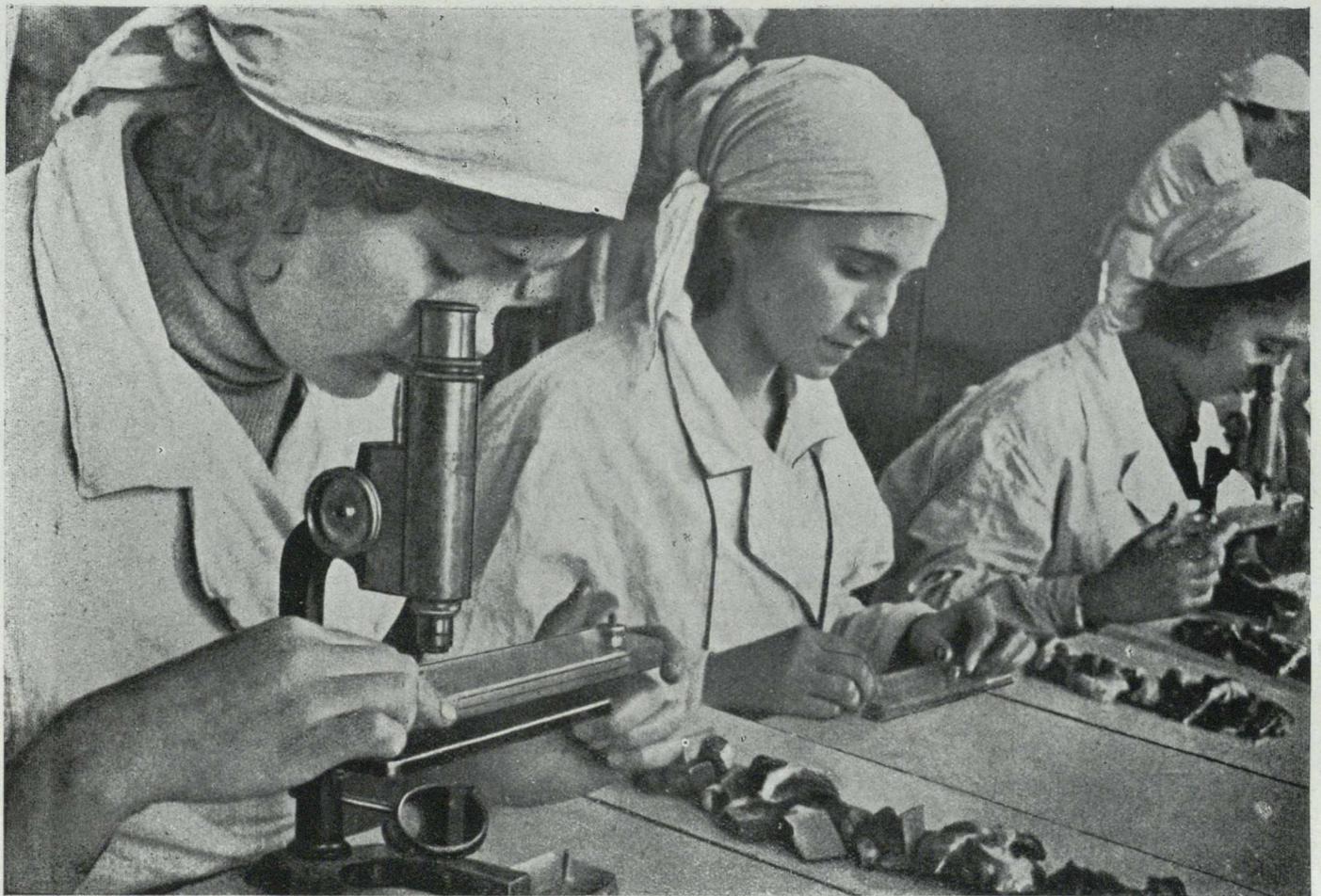
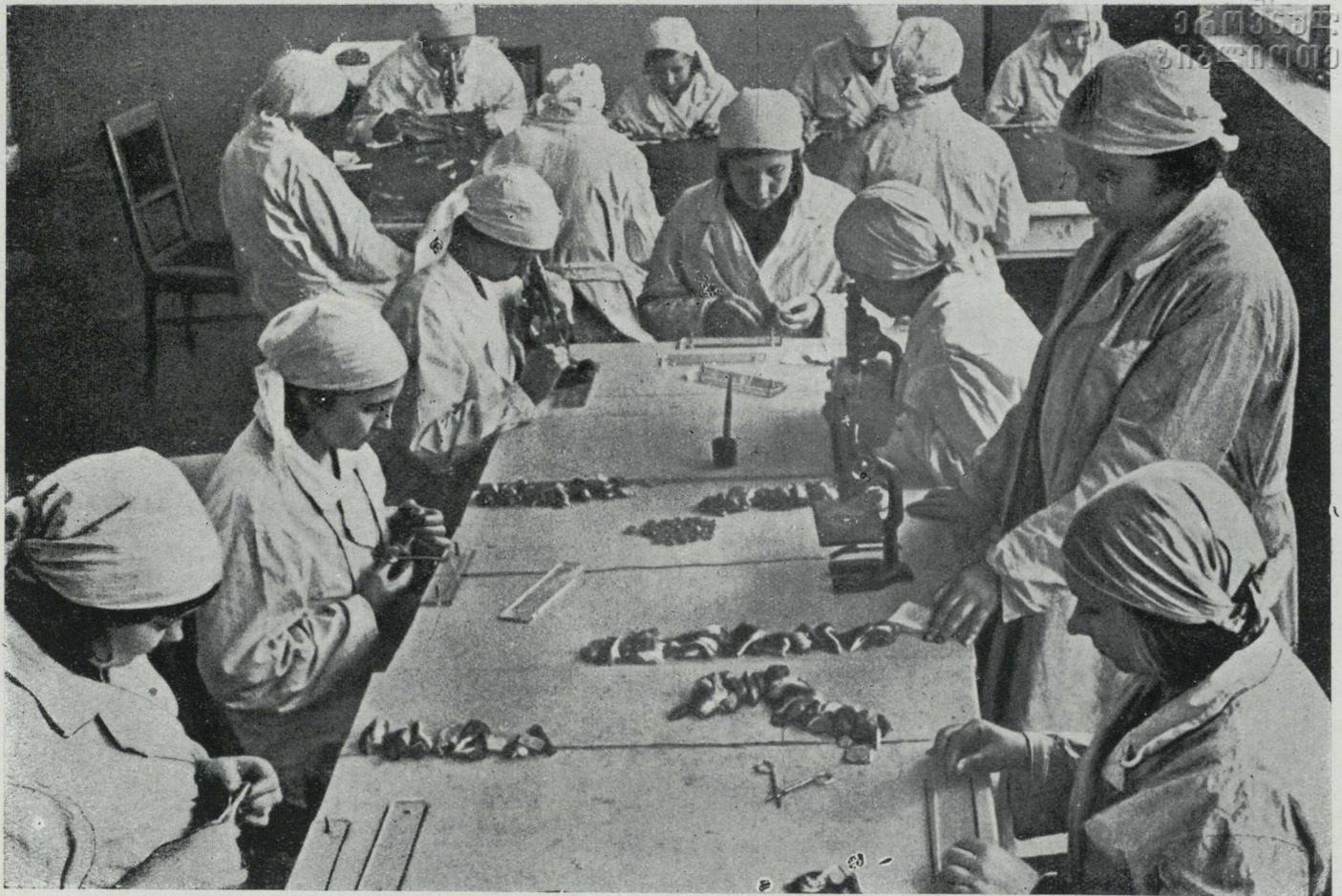
საქართველოს
ენციკლოპედია



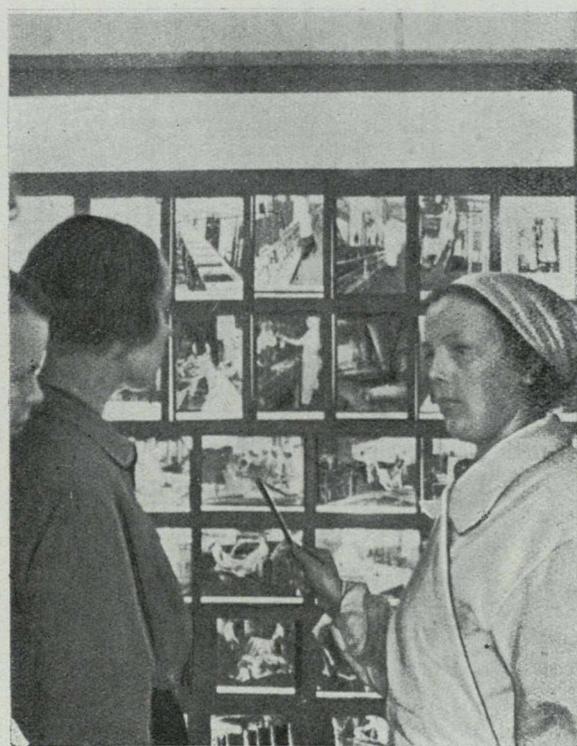
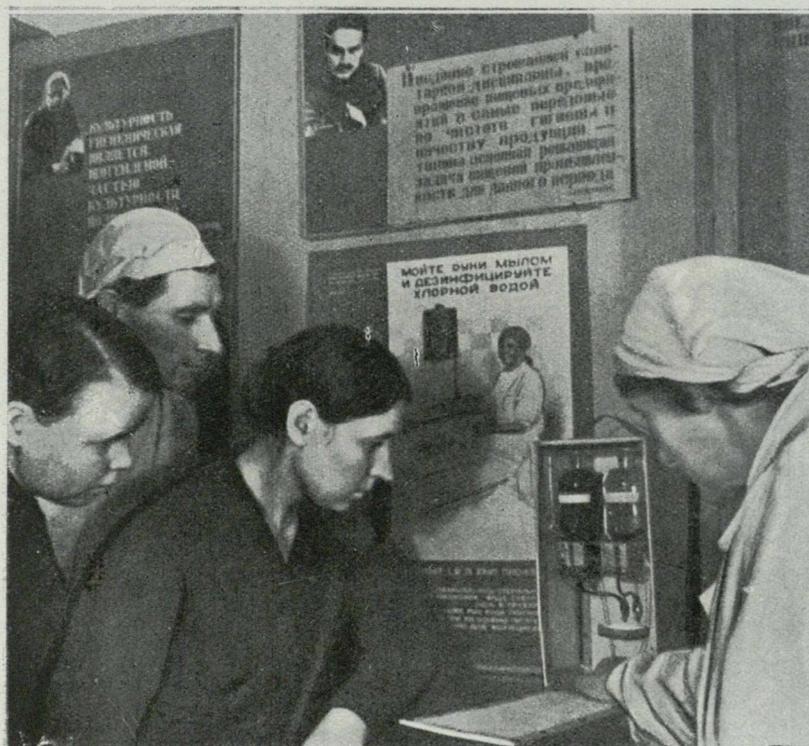
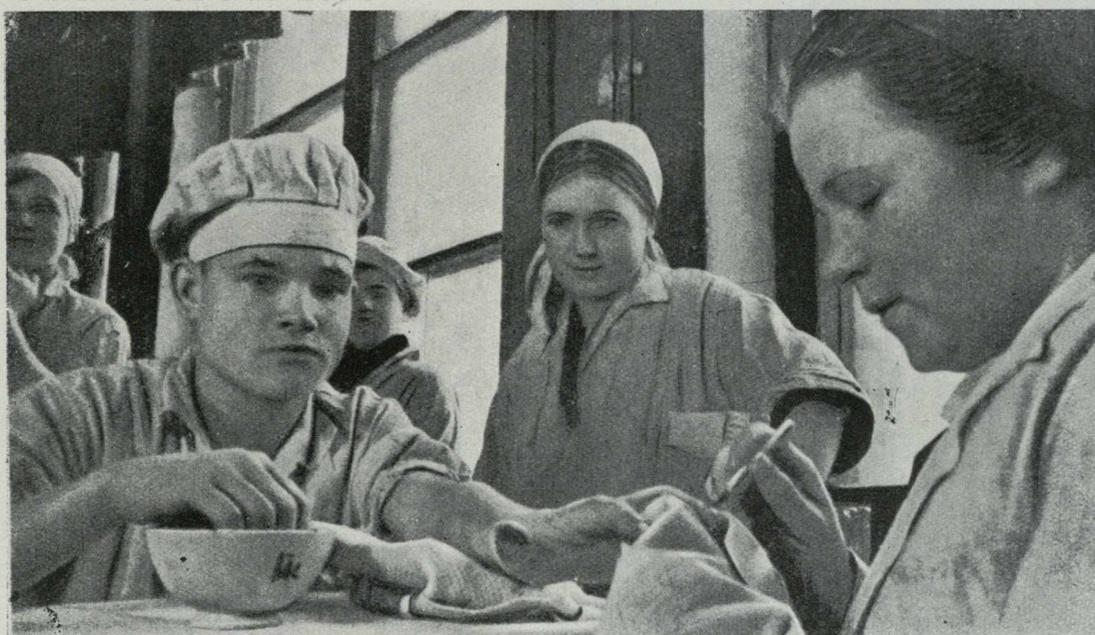
Центральная химико-бактериологическая лаборатория



ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ
ԳՐԱԳՐԱԿԱՆ
ՊԱՆԺՈՒԹՅՈՒՆ



Трихиноскопическое отделение



Производственный маникюр. Санпросвет. работа

Руководство комбината и мастера высокой производительности труда

...и, сумев издать, специали-
сты освоить и, наконец,
дать эту технику по всем
правилам конусов.

(И. Сталин)

„Новые люди из рабочих и работниц, освоившие новую технику, послужили той силой, которая оформила и двинула вперед стахановское движение“.

(И. Сталин)

„Чтобы привести технику в движение и использовать ее до дна, нужны люди овладевшие техникой, нужны кадры, способные освоить и использовать эту технику по всем правилам искусства“.

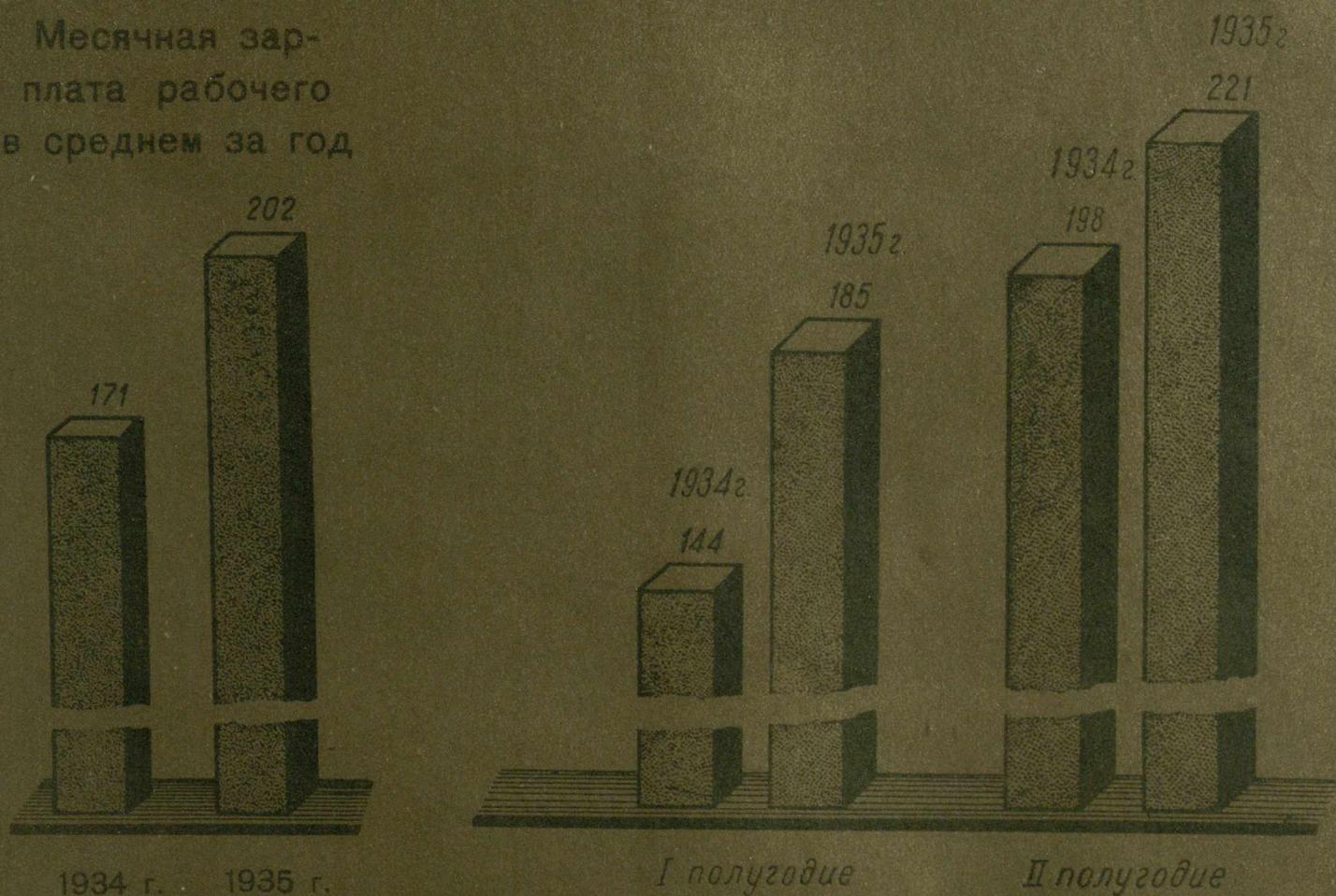
(И. Сталин)



Зарплата рабочих

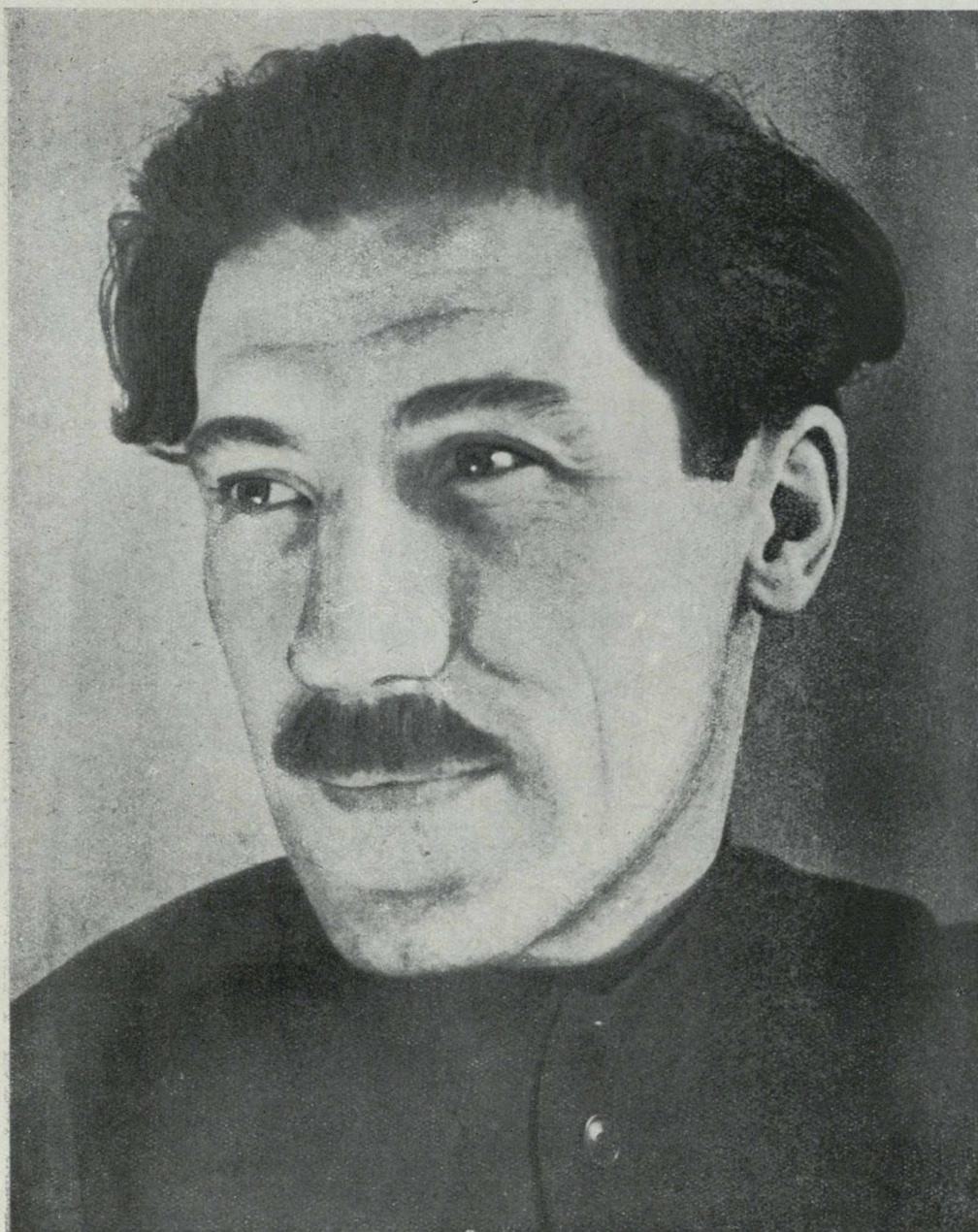
в рублях

Месячная зарплата рабочего в среднем за год



Производительность труда

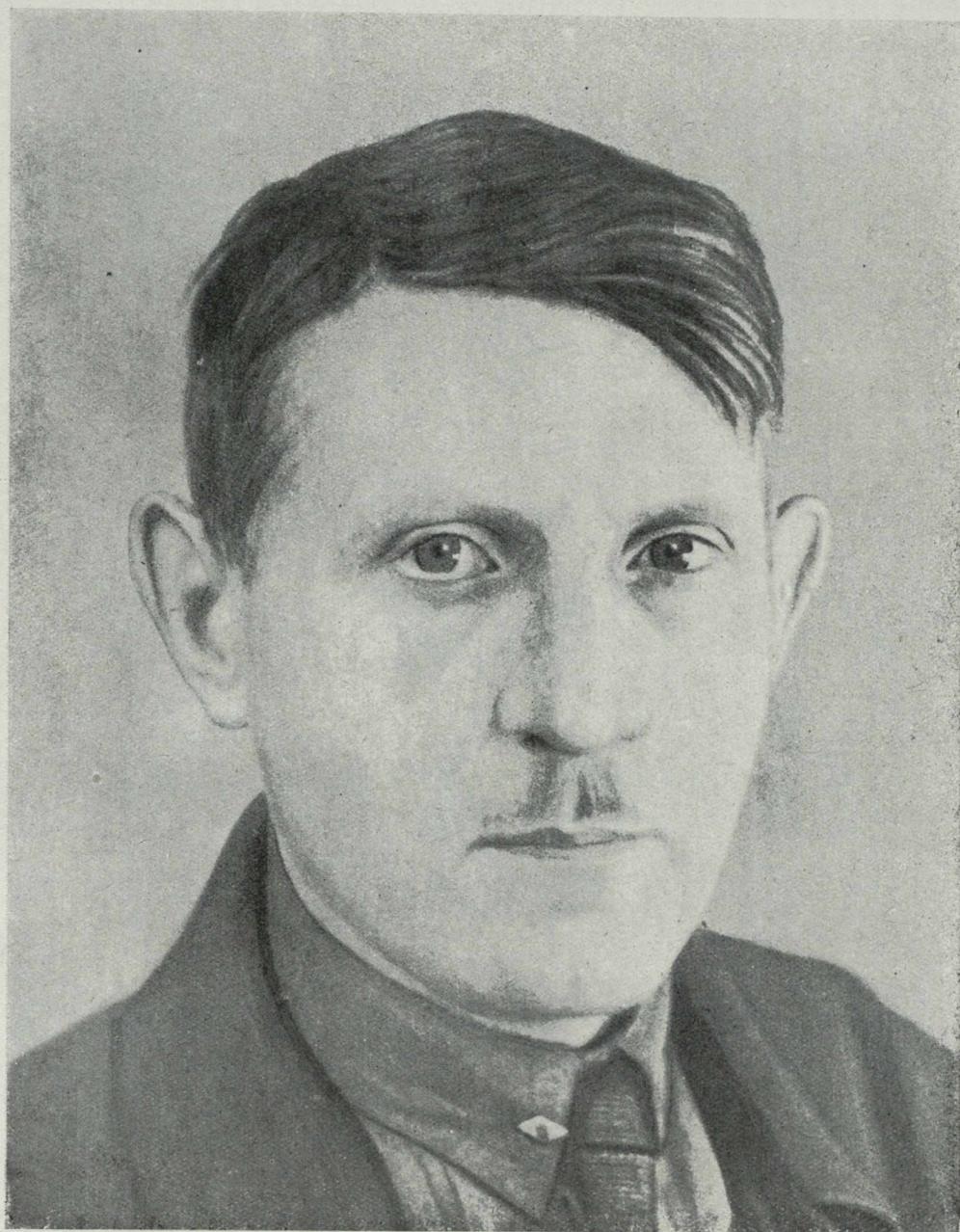




А. М. Юрисов — Директор Мясокомбината



Е. Я. Лифшиц — секретарь парткома



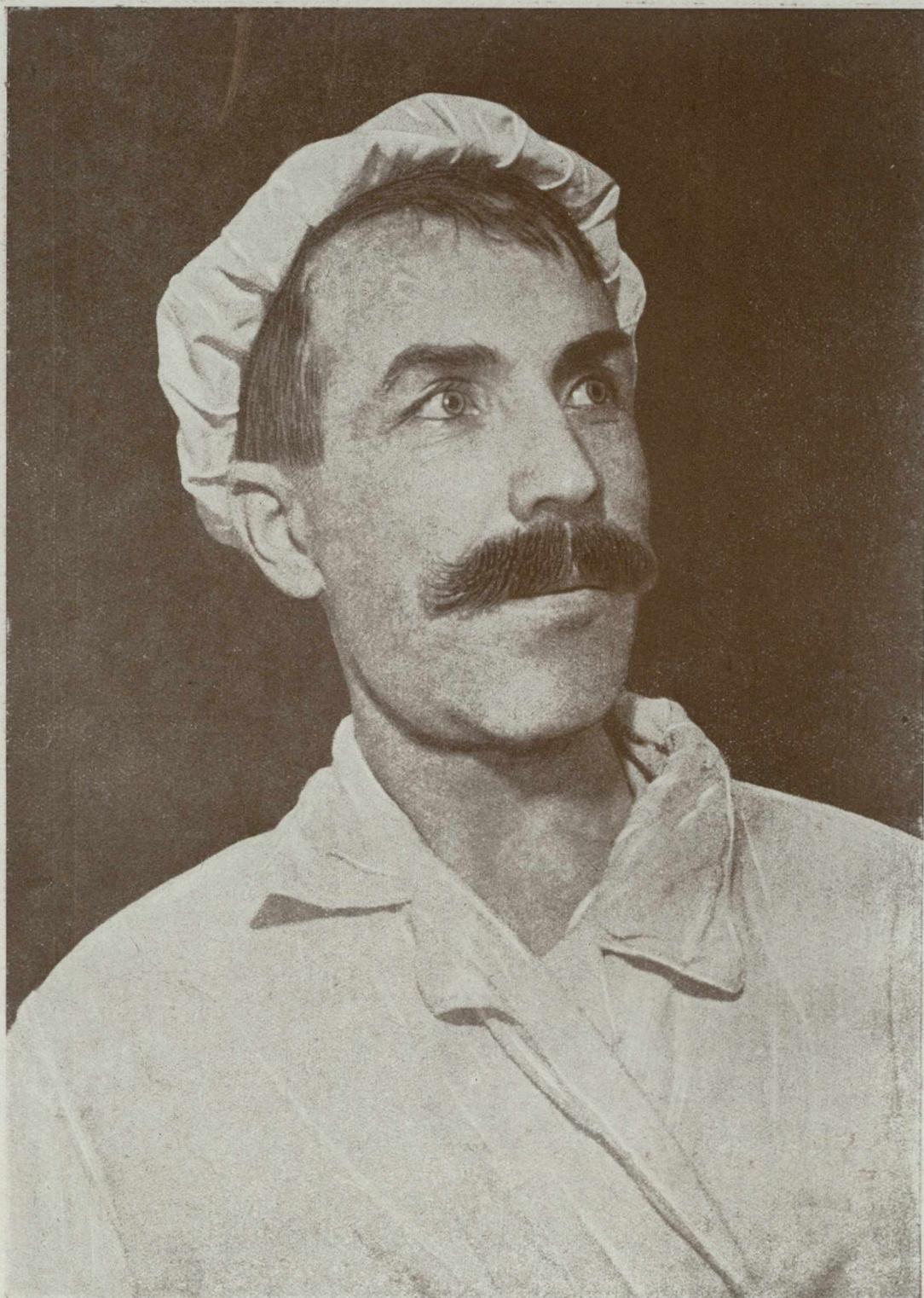
И. П. Солдатов — председатель завкома



Награжденный орденом Ленина
П. С. Волков



Т. И. Молотков



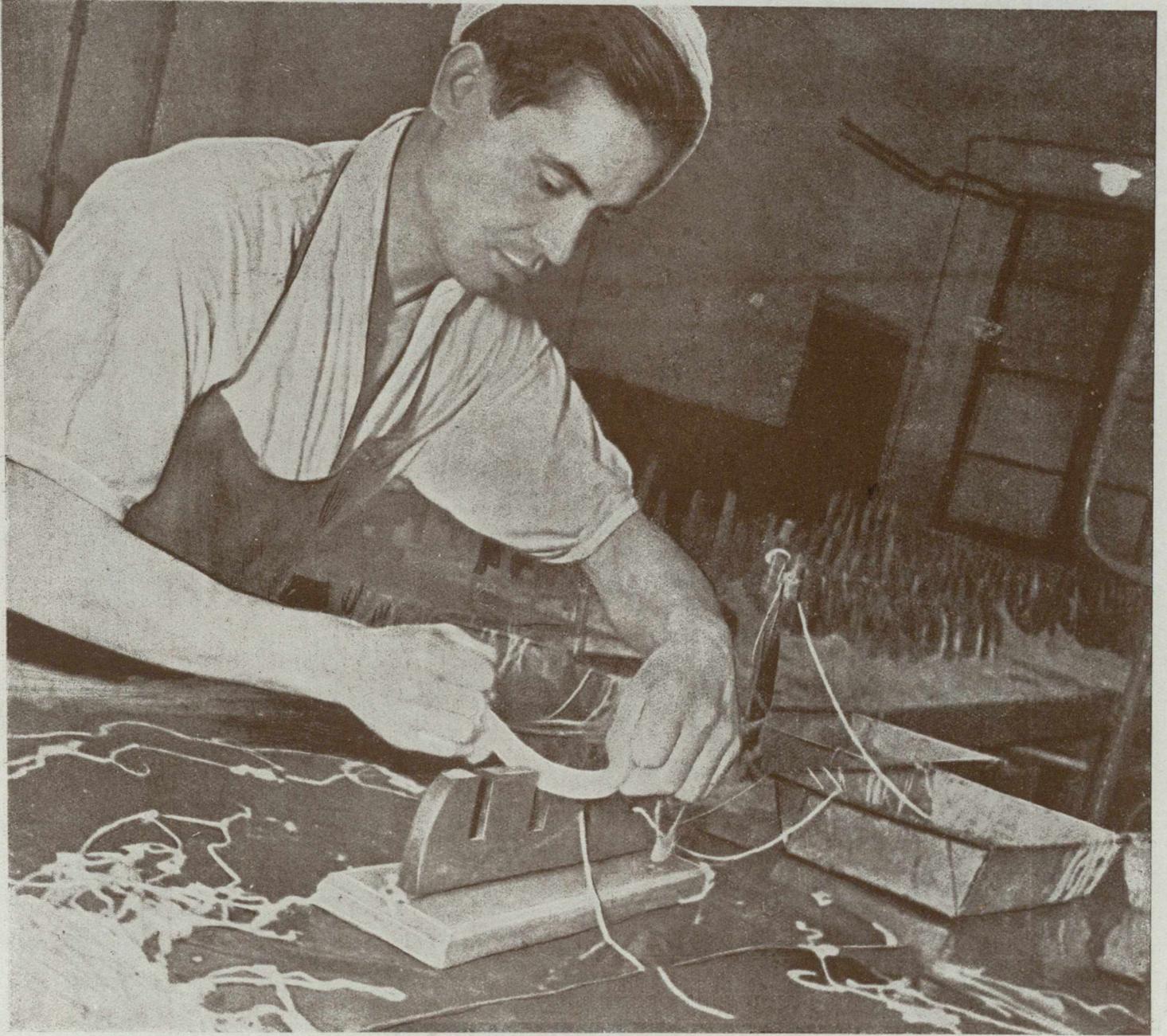
А. И. Омелюшкин



Е. Ф. Шумская.



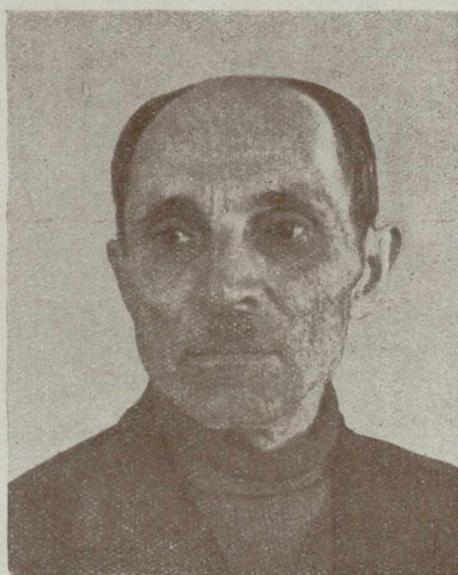
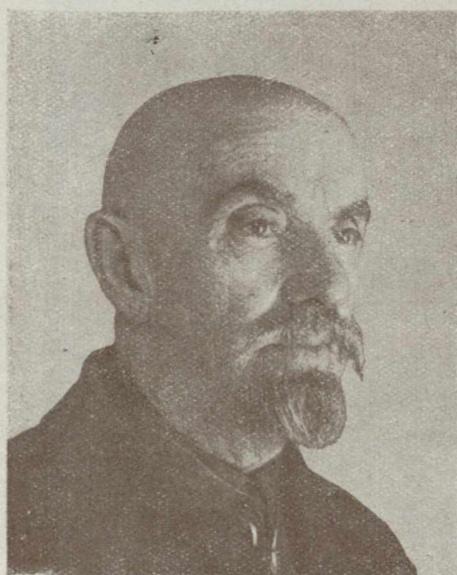
А. Ф. Абрамова



Ю. А. Мельников



Ф. Г. Зареченский



Слева направо: первый ряд: Б. Н. Еленич, технич. директор. В. Н. Литвинов—Зам. техн. директора. М. Е. Костерин—Зам. директора по сырью. Второй ряд: Т. И. Карасев—нач. убойно-разделочного цеха. А. Н. Букуров—Зам. нач. убойно-разделочного цеха. И. Е. Ленский—нач. колбасного завода. Третий ряд: А. Л. Саксаганский—Зав. производством колбасного завода. Яковлев—мастер кишечного цеха. З. И. Онишук—мастер утилизационного цеха

Культура и быт



Подготовка кадров. В школе ФЗУ



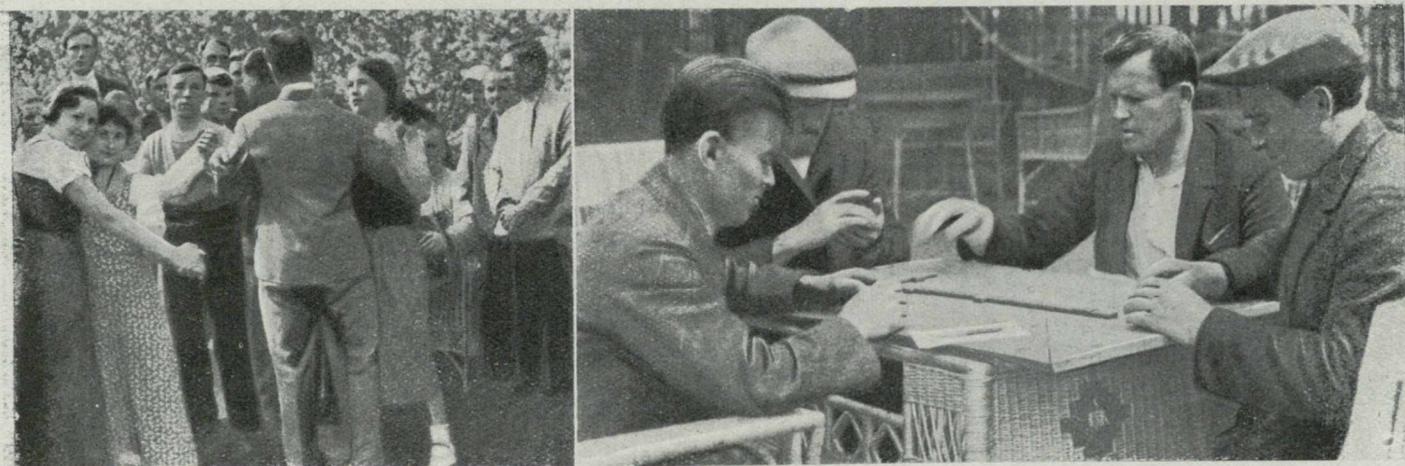
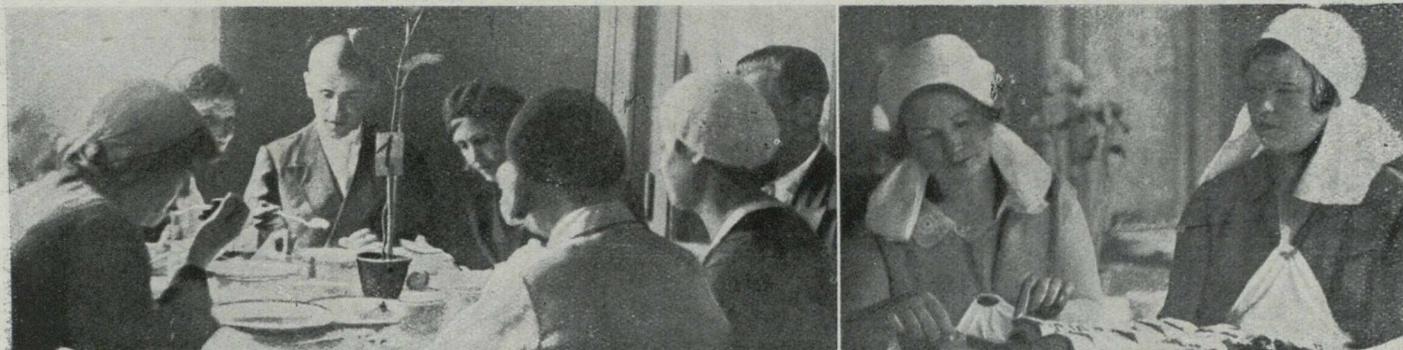
Политико-просветительная работа
Парткабинет. Партшкола



Орденосец Волков среди рабочих во время перерыва



Детские ясли



В доме отдыха

ПРОЕКТНАЯ И ФАКТИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ МЯСОКОМБИНАТА В СМЕНУ

	количество голов по американскому проекту	мощность, достигнутая	
		в 1934 г.	в 1935 г.
крупный скот	900	1200	1200
свиньи	3600	3060	3820
овцы	—	—	1200
в приведенных головах	2825	—	3510

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О КОМБИНАТЕ

территория комбината	56 га
длина под'ездных путей	26 км
длина подвесных путей внутри комбината	65 км
расход воды в год	167,4 млн. ведер
„ пара „	80,7 тыс. калорий
„ электроэнергии	11,8 млн. квт
„ холода	8,9 млн. калорий

СТОИМОСТЬ ОСНОВНЫХ СРЕДСТВ КОМБИНАТА 46,8 млн руб.

ПРИБЫЛЬ за 1934 и 1935 гг. 20 млн. руб.

Ответственный редактор *А. М. Юрисов*
Зам. отв. редактора *Я. Г. Задов*
Редакция: *А. Ф. Катамахина, С. А. Перельцайг* и *А. И. Рабинович*
Макет художников *Н. П. Прусакова* и *С. А. Семенова*
Фото *А. Шайхет, С. Фридлянд* и *С. Зельма*

Альбом выполнен под руководством *Г. А. Лишневого*
Технический редактор *Д. А. Лившиц*

Клише исполнены цинкографией им. Урицкого
Клише дуплексов исполнены цинкографией им. Володарского

Набор, печать и переплет исполнены типографией „Советский печатник“
под руководством директора типографии *А. А. Лейцис* и
зав. производством *И. Х. Клеткина*

Набор под руководством пом. зав. производством *М. И. Гомоюрова*

Печать под наблюдением технолога *В. Г. Наца* и
руководством технорука печатного цеха *А. Г. Маркова*

Переплет под руководством нач. цеха *Б. И. Берновича*

Футляры исполнены фабрикой „Советский картонажник“
под руководством директора фабрики *Б. Е. Янковского* и
зав. цехом *А. Е. Никифорова*

Формат бумаги 72 × 110

Печатных листов 12

Тираж 1200 экз.

Сдан в производство 3 января 1936 г.

Вышел в свет 10 января 1936 года

Заказ № 53

Ленгорлит № 704

Типография „Советский печатник“. Ленинград. Моховая. 40

