

G 610
3

ГИГАНТ
МЯСНОЙ
ИНДУСТРИИ



ქართული
წიგნიანობა



ქართული
ენების ენციკლოპედია

1932-1935

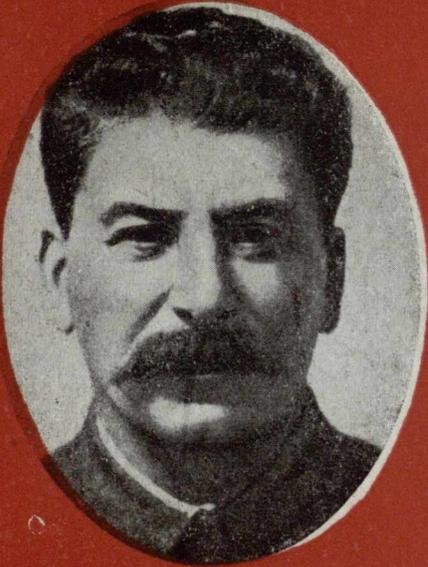
ПРОЛЕТАРИИ ВСЕХ СТРАН, СОЕДИНЯЙТЕСЬ!

ГИГАНТ
МЯСНОЙ
ИНДУСТРИИ



НАРОДНЫЙ КОМИССАРИАТ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР

საქმის რეგისტრაციის
სამსახური



**СТРОИТЕЛЬСТВО
И ЭКСПЛОАТАЦИЯ
ЛЕНИНГРАДСКОГО
МЯСОКОМБИНАТА
ИМ. С. М. КИРОВА**

საბ-2000
საქმის რეგისტრაცია

1932-1935



Альбом составлен **Я. И. Зеликманом,**
В. И. Алексеевым, С. В. Дориним,
под общей редакцией **Г. М. Алексеева**



ЛЕНИНГРАДСКИЙ
КОМБИНАТ

Ответств. редактор **Г. М. Алексеев**
Технич. редактор **В. Э. Евзеров**
Макет **Г. К. Тальковского** и **В. Э. Евзерова**
Издание Ленинградского Мясокомбината им. **С. М. Кирова.**



Организатор, руководитель и вдохновитель советской пищевой индустрии
Народный Комиссар Пищевой промышленности.

Анастас Иванович МИКОЯН

...„Значение быстреего развертывания мощной продовольственной индустрии, основывающейся на опыте первоклассной техники передовых стран, для нас чрезвычайно важно в силу необходимости создать прочную базу, укрепить продовольственный тыл пятилетки—ее снабженческий участок...

и теперь мы приступаем к строительству ряда пищевых предприятий американского типа и масштаба“...

(Из речи тов. МИКОЯНА на XVI Съезде ВКП (б)).

...„Новейшие прекрасные машины по обработке скота. Различные конвейеры, транспортеры, гигантские холодильники, огромной емкости жиротопные котлы и т. п.

Все рабочие и технический персонал одеты чисто, в специальную санитарную одежду.

Есть души для людей, прекрасные склады для хранения готовых продуктов, простыни для заворачивания мясных туш, души для мяса и т. д.

Чудеса американской мясной техники, перенесенные на нашу Советскую почву“...

(Из речи тов. МИКОЯНА на XVII Съезде ВКП(б)).



„О РАЗВИТИИ МЯСНОЙ и КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ“

Выдержки из постановления СНК СССР и ЦК ВКП(б) от 29 сентября 1931 г.

...„Задача коренного и решительного улучшения снабжения трудящихся масс не может быть разрешена на базе мелких, технически отсталых предприятий пищевой промышленности. Вот почему скорейшее развертывание мощной мясной индустрии, опирающейся на новейшие достижения мировой техники, становится одним из важнейших звеньев социалистической реконструкции страны и должно привлечь к себе такое же внимание со стороны рабочего класса, профсоюзов, партии и всех советских организаций, какое сосредоточено сейчас на крупнейших стройках“... ибо... „в этом ключ для решения задачи коренного улучшения рабочего снабжения, путь повышения производительности труда, правильной организации рабочей силы и преодоления ее текучести... Недооценка задачи создания новой пищевой индустрии является таким же проявлением оппортунизма, каким была недооценка роли крупного сельско-хозяйственного производства на базе совхозов и колхозов в деле решения хлебной проблемы“...

...Центральный Комитет и Совет Народных Комиссаров постановляют:

1. **Одобрить разработанный Наркомснабом СССР план строительства, в течение 1931, 1932 и 1933 г.— 57 новых мясопромышленных комбинатов с общей годовой пропускной способностью в 1 смену до 1,5 миллионов тонн мясопродуктов.**

В соответствии с этим планом утвердить:

- а) строительство 8 крупных мясокомбинатов, из них в важнейших рабочих центрах—Москве, Ленинграде, Свердловске и в основных вывозных районах мясного скотоводства—Семипалатинске, Орске, Покровске, Самаре и на Сев. Кавказе— с общей годовой пропускной способностью их в одну смену в 1.440 тыс. голов крупного рогатого скота, 5.440 тыс. голов свиней, 1.260 тыс. голов овец и с выпуском в одну смену 770.000 тонн мясопродуктов, в том числе охлажденного и замороженного мяса 270.000 тонн, колбасы и разных копченостей 280.000 тонн, пищевого сала 85.000 тонн и 180.000.000 четырехсотграммовых банок консервов...“.

РАЗМЕЩЕНИЕ МАСОПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

193



ПЕРВОЙ И ВТОРОЙ ПЯТИЛЕТОК.

1. Армавир;
2. Ашхабад;
3. Баку;
4. Багдамовичи;
5. Брянск;
6. Бугульма;
7. Винница;
8. Горький;
9. Днепропетровск;
10. Иваново;
11. Иркутск;



12. Киров;
13. Курган;
14. Краснодар;
15. Луганск;
16. Ленинскан;
17. Ленинград;

18. Москва;
19. Налбати;
20. Новосибирск;
21. Омск;
22. Орша;
23. Орск;
24. Оренбург;
25. Одесса;
26. Полтава;
27. Петропавловск;
28. Ростов н/Д;
29. Ртищев;
30. Сталинград;
31. Ставрополь;
32. Сочи;
33. Семипалатинск;
34. Свердловск;
35. Сорогинск;
36. Сулимово;
37. Тифлис;
38. Троицк;
39. Улан-Уде;
40. Уральск;
41. Хабаровск;
42. Фрунзе;
43. Энгельск.

СТРОИТЕЛЬСТВО И ПЕРВЫЕ ИТОГИ ОСВОЕНИЯ ЛЕНИНГРАДСКОГО МЯСОКОМБИНАТА им. С. М. КИРОВА



В своем постановлении от 29 сентября 1931 г. „О развитии мясной и консервной промышленности“ — ЦК ВКП(б) и СНК СССР, отмечая невозможность разрешения задачи „коренного и решительного улучшения снабжения трудящихся“ на „базе мелких, технически отсталых пищевых предприятий“ — утвердили план строительства ряда мясопромышленных гигантов, в том числе Ленинградского.

Это историческое решение застало Ленинград несколько неподготовленным. Основными причинами этой неподготовленности явились отсутствие технического и технологического проектов комбината, твердого решения о выборе будущей строительной площадки, и наконец, отсутствие фондов на материалы и оборудование (в связи с окончанием хозяйственного года).

Обстоятельства складывались таким образом, что казалось невозможным приступить к строительству раньше лета 1932 года. Но активное содействие и помощь со стороны широкой общественности Ленинграда, личное вмешательство и помощь тт. Кирова и Микояна преодолели огромные трудности организационно-подготовительного периода. И уже в начале 1932 года были заложены фундаменты основных производственных корпусов.

В 14-ти километрах от Ленинграда, за Ср. Рогаткой, на голом поле, при отсутствии жилья, водо и электро-снабжения, канализации, железнодорожной и транспортной связи — началась работа. Кипучая и тяжелая работа строительства будущего гиганта мясной индустрии.

В борьбе за боевые большевистские темпы строительства, в борьбе за успешное выполнение решений партии и правительства, строители Ленинградского мясокомбината показали не мало образцов самоотверженной и героической работы.

На заросшем еще „вчера“ бурьяном пустыре — руками лучших ударников и энтузиастов стройки — „сегодня“ созданы мощные многоэтажные корпуса, оснащенные передовой техникой — корпуса одного из первенцов мясной индустрии. Строительство Ленмясокомбината, начатое почти на год позже Московского и Семипалатинского комбинатов — было закончено в 23 месяца и введено в эксплуатацию раньше Московского, несмотря на значительно больший физический объем работ.

За этот короткий срок проделана громадная работа: освоена неблагоприятная площадка, создано 725.000 м³ разнообразных — как в конструктивном, так и в производственном отношении — сооружений.

Шести и семи-этажные производственные корпуса комбината представляют собой весьма сложные в строительном отношении сооружения с резкими перепадами температур от +30° до —25° С, что потребовало применения сложной изоляции перекрытий и внутренних стен; чрезвычайная же насыщенность влагой всех цехов предъявляла особо тяжелые требования в части водонепроницаемости перекрытий и полов.

Особую сложность и трудность представляли собой внутренние и внешние санитарно-технические сооружения и оборудование комбината. По технологическим условиям производства все цехи буквально насыщены внутренним санитарно-техническим оборудованием: сложнейшая вентиляция, отопление, пароснабжение, водоснабжение (горячая и холодная вода), канализация и т. п.

Для наглядности о физическом объеме работ по сантехнике достаточно сказать, что внутри цехов смонтировано около 140 км одних трубопроводов, что сточные воды отводятся за 6 км и т. д.

Основная работа, выполненная по строительству — свыше 760.000 м³ построенных зданий и сооружений, 446.000 м³ земляных работ, уложено 60.000 м³ железобетона, 26.000 м³ кирпичной и 5.000 м³ бутовой кладки, произведено около 400.000 м² штукатурных работ. Уложено около 10 км. железнодорожных путей, смонтировано 125.000 пог. метров трубопроводов, 22.500 пог. м. канализационных труб, 21 км подвесных и конвейерных путей, замощено асфальтом, диабазом и булыжником 65.000 м² дорог и площадей.

Наряду с сантехническими работами, проделана огромная работа по монтажу самого разнообразного технологического, теплотехнического, электротехнического, транспортного и сантехнического оборудования. Свыше 1300 разнообразных машин и агрегатов обслуживают технологические процессы комбината.



... „Строительство огромного мясного комбината, с пропускной способностью до 5000 голов свиней в день, к которому мы приступили уже в Ленинграде — надо взять под настоящий большевистский контроль“...

(С. М. КИРОВ — из доклада 4-IX 1931 г. на собрании партактива Ленинградской организации ВКП(б).



Таков краткий итог строительства первенца мясной индустрии Советского Союза — Ленинградского Мясокомбината. О качестве произведенных работ дала свой отзыв Правительственная Комиссия по приему Комбината, признавая, что по качеству строительных и монтажных работ, по архитектурному оформлению Комбинат стоит в ряду лучших строек Союза, а по технике оборудования производства является наиболее совершенным образцом мясной индустрии.

Неменьших успехов добились рабочие и ИТР Комбината и в деле освоения совершенно новой техники производства.

Новизна самого дела, сложность технологических процессов, разнообразие оборудования, неподготовленность рабочих и инж.-технич. кадров — все это порождало огромные трудности, преодоленные большевистским упорством и настойчивостью всего коллектива.

Со времени ввода в эксплуатацию Ленмясокомбинат почти полностью освоил весь сложный комплекс производства, а по масштабу освоенных цехов и производств занял первое место в системе „Главмясо“.

Ходячая фраза о том, что в американских комбинатах „с одного конца входит животное, а с другого выходят готовые сосиски, колбаса и пр.“ — нашла на Комбинате свое наиболее полное отражение. Разница лишь в том, что и по качеству продукции, и по разнообразию ассортимента ЛМК стоит выше, чем комбинаты в США.

Ленмясокомбинат не только успешно освоил весь комплекс производства, но и значительно превзошел американские проектные нормы по ряду цехов. Так, при проектной норме переработки крупного скота в 2 смены в 1.000 голов — уже сейчас перерабатывается до 1.500—1.600 голов, вместо 500 телят — до 1.200—1.500, всего же вместо 5.500 голов всех видов скота — до 8.000; выработка колбасного цеха, вместо 100 тонн колбас в 2 смены (без свинокоченостей) составляет до 150 тонн и т. д.

В борьбе за качество изделий, за гигиену производства — Комбинат занял первое место по санитарному режиму на Всесоюзном Конкурсе Наркомпищепрома.

Освоение и эксплуатация Комбината, как крупнейшего индустриального предприятия, оказало и несомненное организующее воздействие на экономику социалистического животноводства, упорядочение и развитие сырьевой базы Ленинградской области, на рост животноводства и, в частности, на рост свиноводства.

В результате ввода в эксплуатацию Комбината, успешного и быстрого освоения технологических процессов производства — трудящиеся Ленинграда получают десятки тысяч тонн самых разнообразных мясopодуKтов и колбасных изделий, удовлетворяя все растущий количественно и качественно спрос населения города Ленина.

Рост материального благосостояния трудящихся нашей страны, политика цен и отмена карточной системы, ежедневно развивающееся стахановское движение — все эти факторы создают необычайный рост потребления мясopодуKции, увеличивая ее производственную программу в 2—3 раза. И если в 1934 г. выпускаемые ежедневно в продажу 30 тонн колбасных изделий не всегда реализовывались — то теперь не всегда хватает для удовлетворения 150 тонн.

В свете этих великих и разрешенных задач приходится удивляться сталинскому гениальному предвидению, Сталинской гениальной прозорливости.

Ибо теперь, как никогда, всем и каждому становится ясным и понятным, что главнейшую задачу — задачу полного и безотказного удовлетворения колоссально возросшего потребления трудящихся нашей страны — возможно разрешить только на базе индустриальных пищевых (и, в частности, мясных) предприятий — гигантов, оснащенных передовой техникой.

Ввод в эксплуатацию Ленинградского мясoкомбината — это реальное воплощение исторического решения ЦК ВКП(б) и СНК СССР от 29 сентября 1931 г.

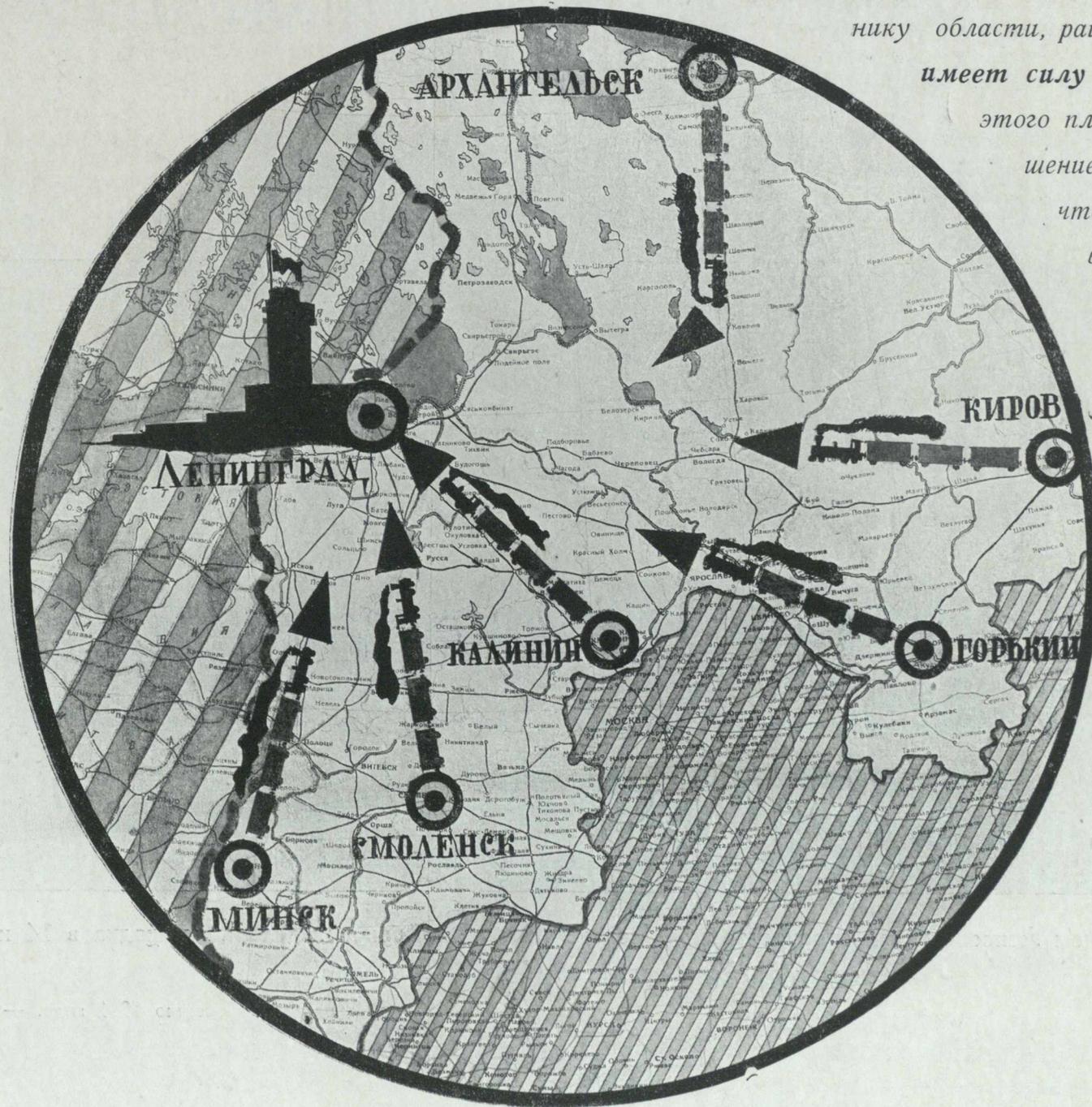
Нашим успехам и нашим победам мы прежде всего обязаны **сталинской генеральной линии** — линии индустриализации нашей страны.

Нашим успехам и победам на фронте пищевой индустрии, на фронте мясной индустрии мы прежде всего обязаны непосредственному организатору, повседневному руководителю, вдохновителю пищевой промышленности — **лучшему соратнику тов. Сталина — А. И. Микояну.**

Нашим успехам и победам мы обязаны по большевистски спаянному, беззаветно преданному делу партии, делу рабочего класса — нашему рабочему и инженерно-техническому коллективу, показавшему образцы самоотверженной работы, способному преодолевать все трудности и побеждать.

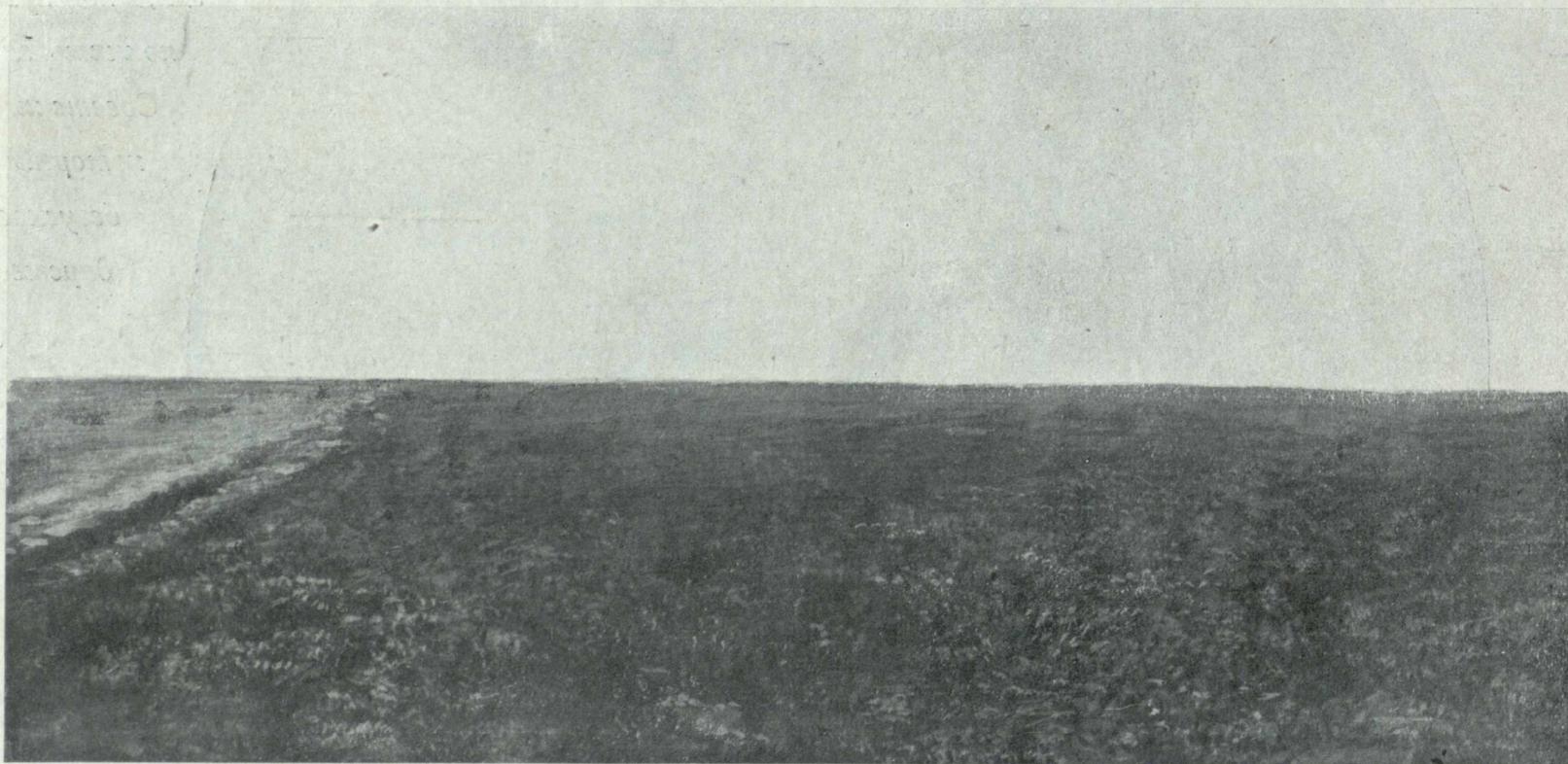
... Пора действительно твердо запомнить каждому работнику области, района, села что план заготовок имеет силу закона и что за невыполнение этого плана нужно карать, как за нарушение закона. Конечно, это не значит, что тут можно допускать произвол, но нужно заставить выполнять закон, который издан Советским государством и который должен обеспечить безусловное выполнение государственного плана“ ...

(С. М. КИРОВ—Из доклада на пленуме Облсткома ВКП(б) 4/VII-34г. об итогах июньского пленума ЦК ВКП(б)).



- г. Ленинград—Ленингр. обл.
- г. Минск — БССР
- г. Архангельск — Северный край
- г. Калинин — Калининская обл.
- г. Киров — Кировский край
- г. Горький — Горьковский край
- г. Смоленск — Западная обл.

КАРТА ПРИКРЕПЛЕНИЯ ЗАГОТ.-ЖИВОТНОВОДЧЕСКИХ БАЗ К ЛЕНМЯСОКОМБИНАТУ

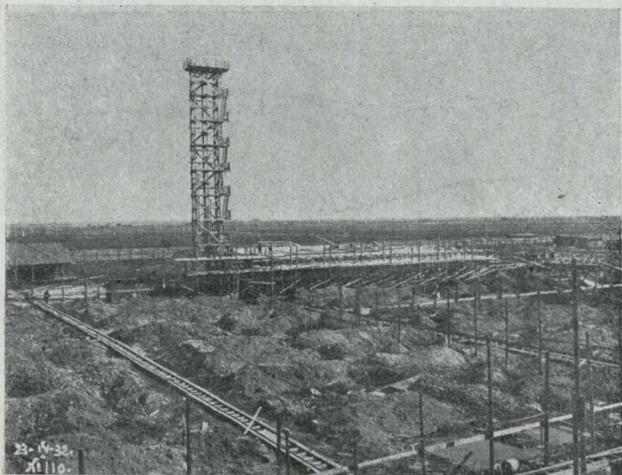


Постановлением Ленсовета для строительства Мясного Комбината была выделена площадка в 14 километрах от Ленинграда, за Средней Рогаткой.

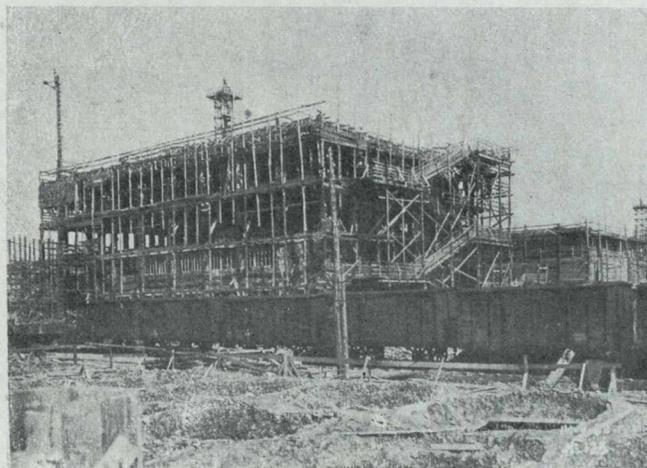
— Вид площадки осенью 1931 года. —

РАБОТЫ ФАКТИЧЕСКИ НАЧАТЫ в 1932 году

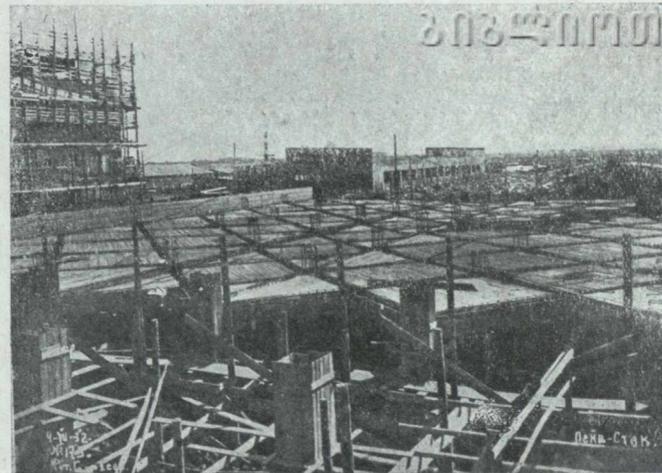
საქართველოს
საბჭოთაო
სტალინიზმი



Закладка фундамента холодильника 23 апреля 1932 г.

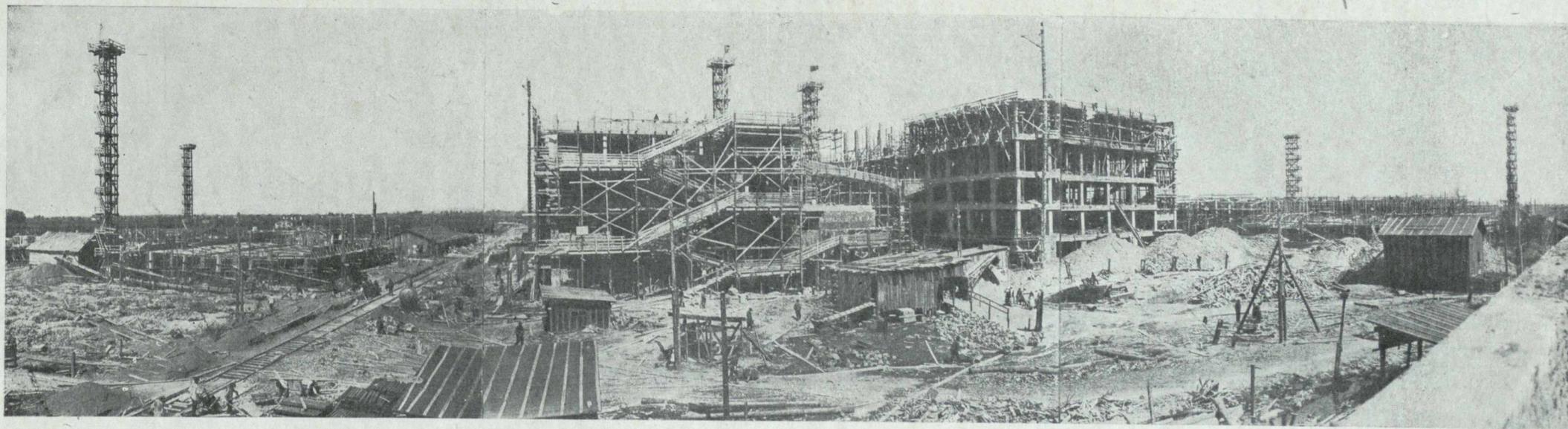


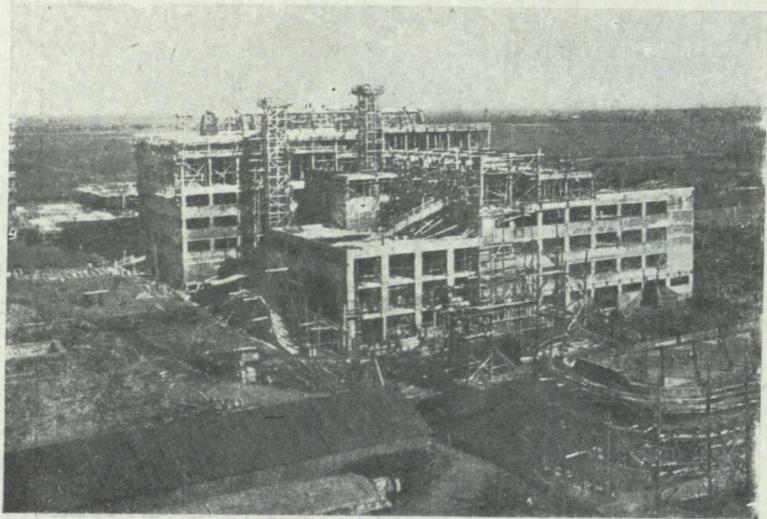
Корпус бойни и утильзавода 14 мая 1932 г.



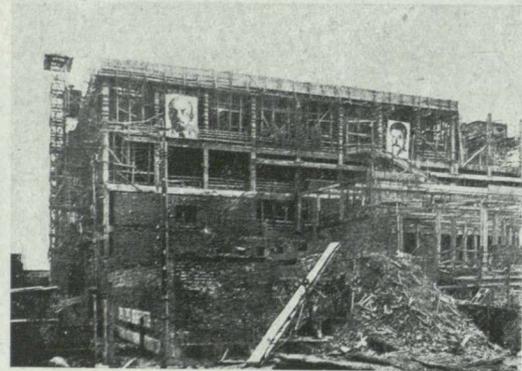
Лайф-Стаг 4 июня 1932 г.

Панорама строительства 4 июня 1932 г.

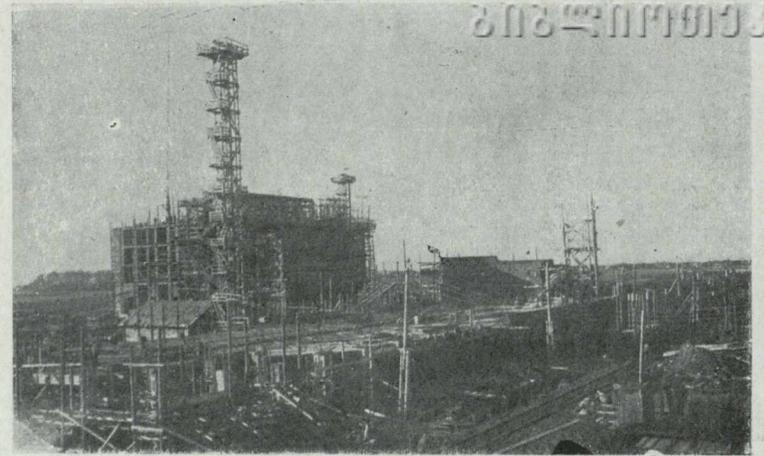




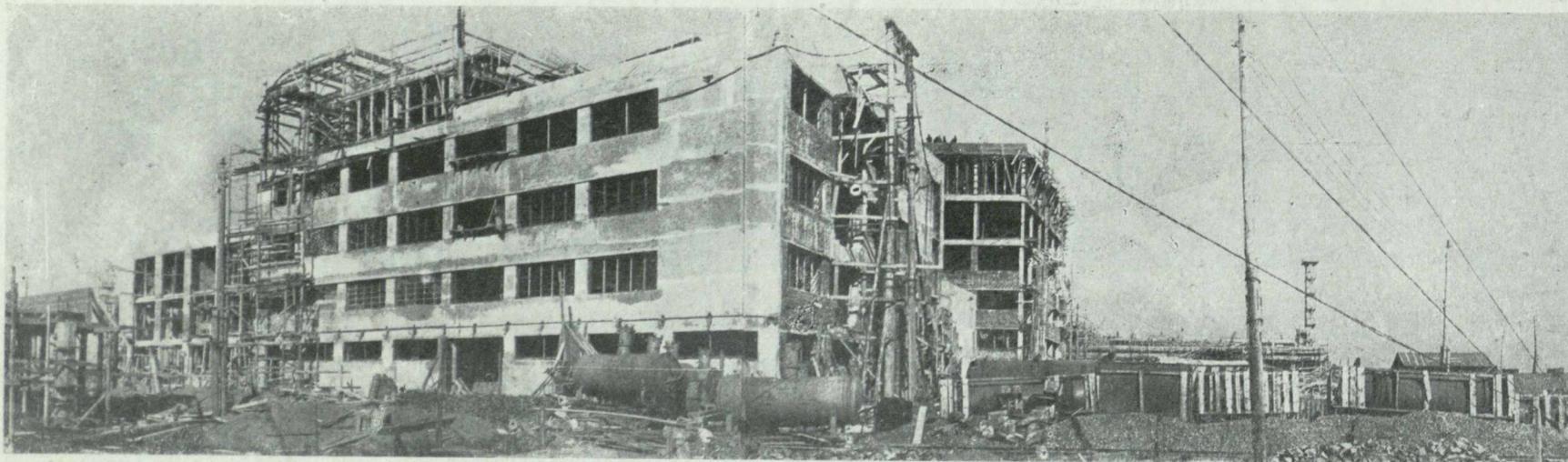
Лайф Стаг, Утильзавод и Бойня 18 сентября 1932 г.



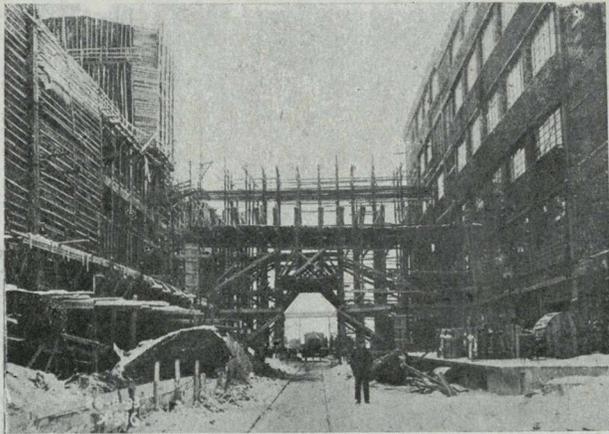
Холодильник 1 мая 1933 г.



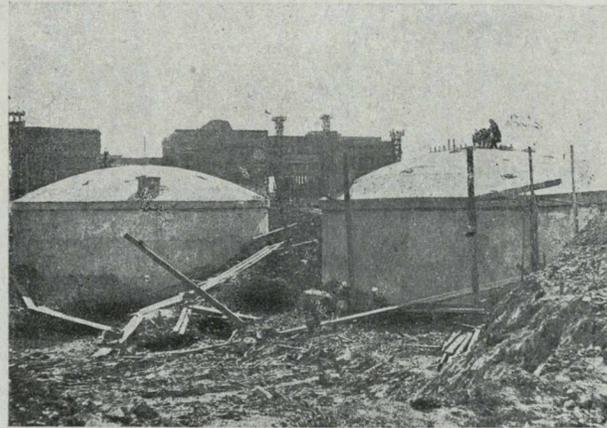
Холодильно-колбасный корпус 26 октября 1932 г.



Утильзавод и Убойно-разделочный корпус 18 октября 1932 г.



Работы в феврале 1933 г. по соедин. мосту между убойно-разд. корп. и холодильником.

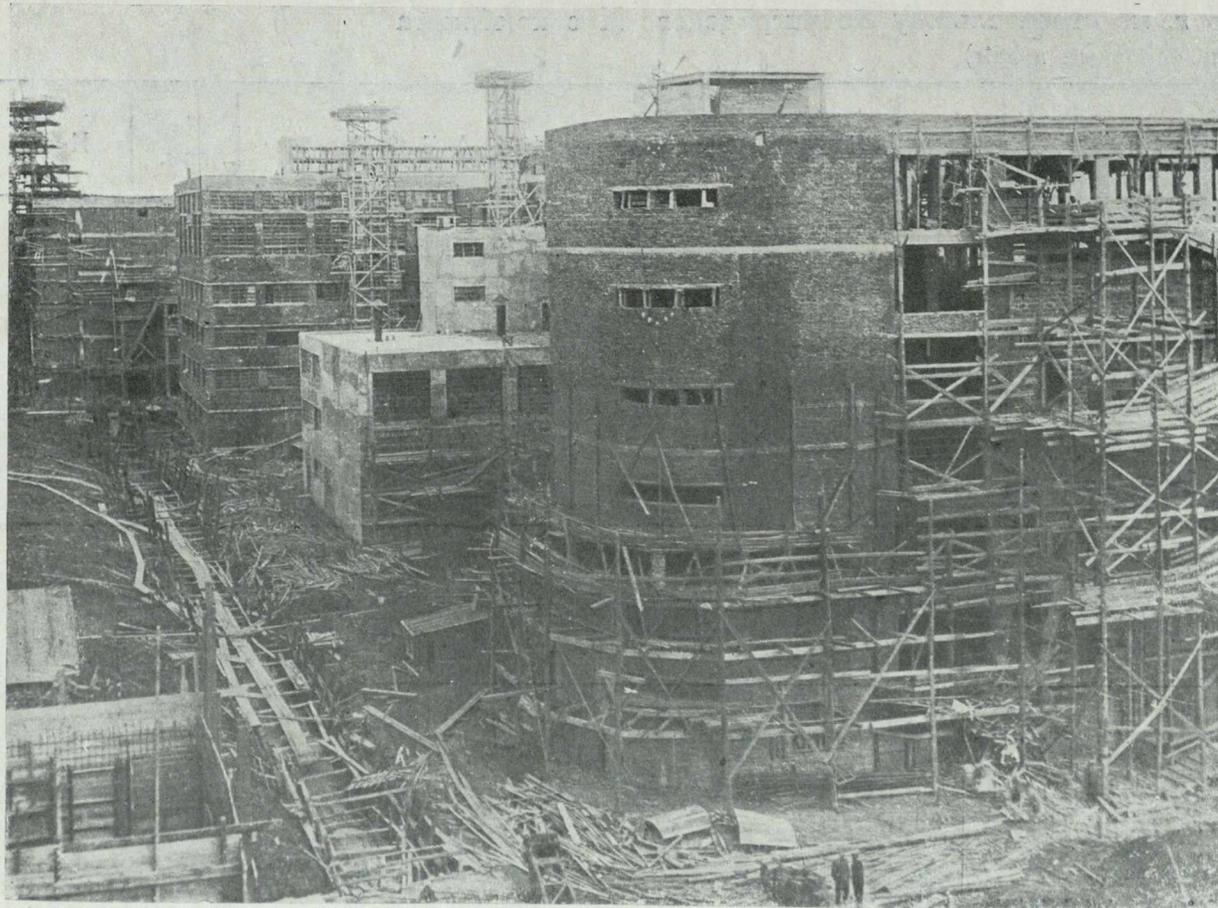


Работы по сооружению резервуаров.

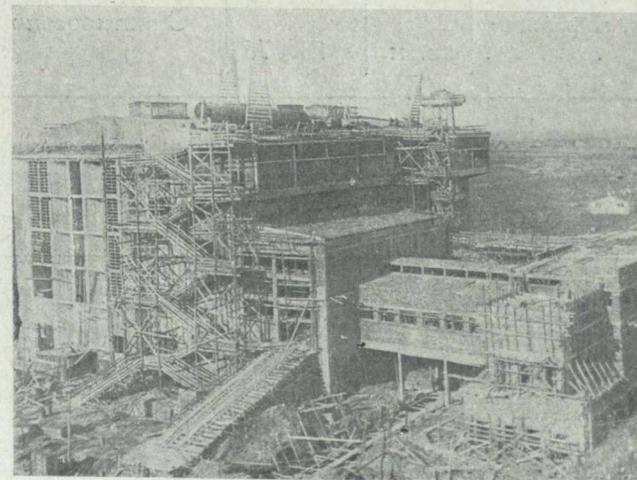
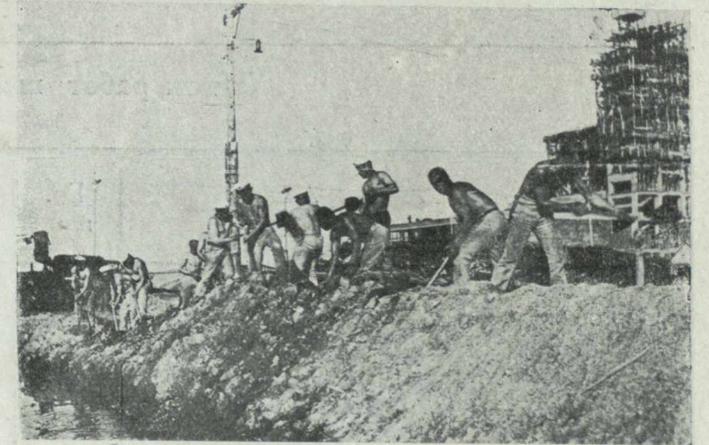


Летом 1933 г. параллельно со строят. работами благоустройство и озеленяется территория.

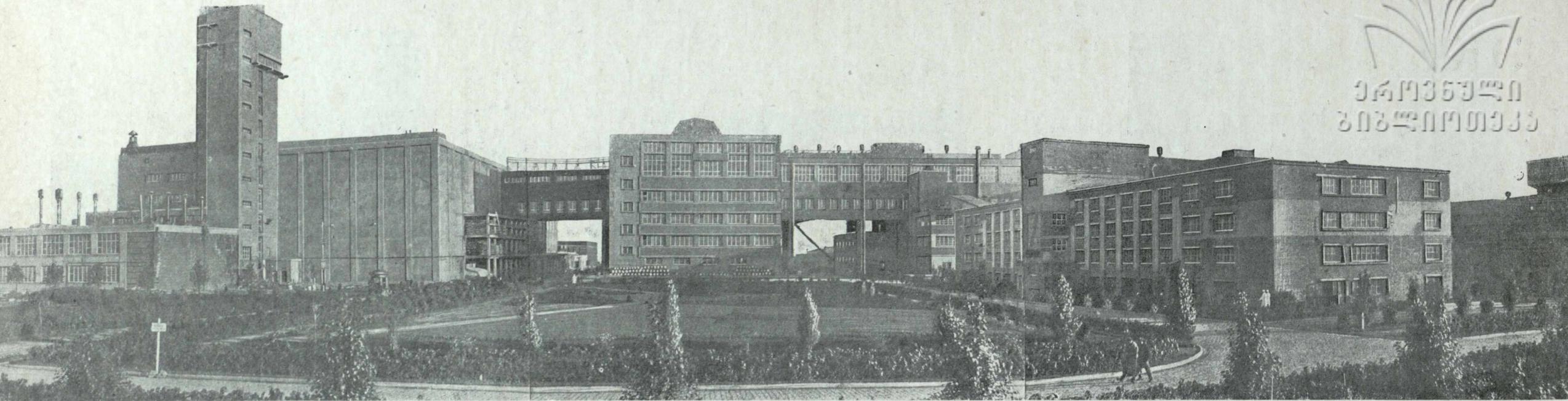
Панорама основных производственных корпусов 5 сентября 1933 г.



Краснофлотцы подшефной школы им. М. В. Фрунзе на субботнике.



Вид ТЭЦ 29 сентября 1933 г.



Объем работ, выполненных на 1-е января 1936 г. по строительству Ленинградского Мясокомбината
(только по основным видам)

ВИДЫ РАБОТ	Ед. изм.	К-во	ВИДЫ РАБОТ	Ед. изм.	К-во	ВИДЫ РАБОТ	Ед. изм.	К-во
Земляные работы	кб. м.	446423	Штукатурных работ	кв. м.	381010	Уложено канализационных труб	пог. м.	22448
Уложено бетона	"	59051	Изолировано стен и перекрытий	"	56555	Смонтировано подвесн. и конв. путей	"	20980
Бутовой кладки	"	5050	Замощено дорог и площадей	"	64098	Уложено кабеля	"	74280
Кирпичной кладки	"	26497	Уложено железнодорожных путей	пог. м.	9987	Построено производственных корпусов	кб. м.	601979
Устройство полов: цементных, асфальтовых, метлахск. и деревянных	кв. м.	137676	Смонтировано трубопроводов	"	125329	Построен рабочий поселок	"	164249

Стоимость выполненных работ по строительству Ленинградского Мясокомбината им. С. М. Кирова на 1 января 1936 г.

ОБЪЕКТ	в тыс. руб.	ОБЪЕКТ	в тыс. руб.	ОБЪЕКТ	в тыс. руб.
1. Сооружения для предуб. содерж. скота	4531,5	9. Наружное водоснабжение	1479,8	17. Материальные склады	156,7
2. Убойно-разделочный корпус	7099,6	10. Наружная канализация	3955,5	18. Архитектурное оформление	659,9
3. Цех технических фабрикатов	3196,2	11. Железнодорожные пути	1158,9	19. Благоустройство территории	2942,9
4. Холодильно-колбасный корпус	20729,1	12. Механическая мастерская	464,4	20. Временные сооружения	3514,9
5. Соединительные переходы	504,7	13. Гараж	316,3	21. Завод трихлорэтилена	58,3
6. Теплоэлектроцентраль	8454,7	14. Раздевалка	1058,2	22. Рабочий городок	3096,5
7. Теплофикационная сеть	894,3	15. Механическая прачечная	97,6	23. Школа	1117,2
8. Наружная электросеть	1224,1	16. Главная контора	821,9	24. Пусковые расходы	1016,7

Вся стоимость работ по строительству на 1 января 1936 г. — 63.619.900 рублей.

Начальнику Строительства Ленинградского Мясокомбината тов. АЛЕКСЕЕВУ

Секретарю ячейки ВКП(б) тов. СИЛИНУ

Председателю Построечного Комитета тов. НИКОЛАЕВУ

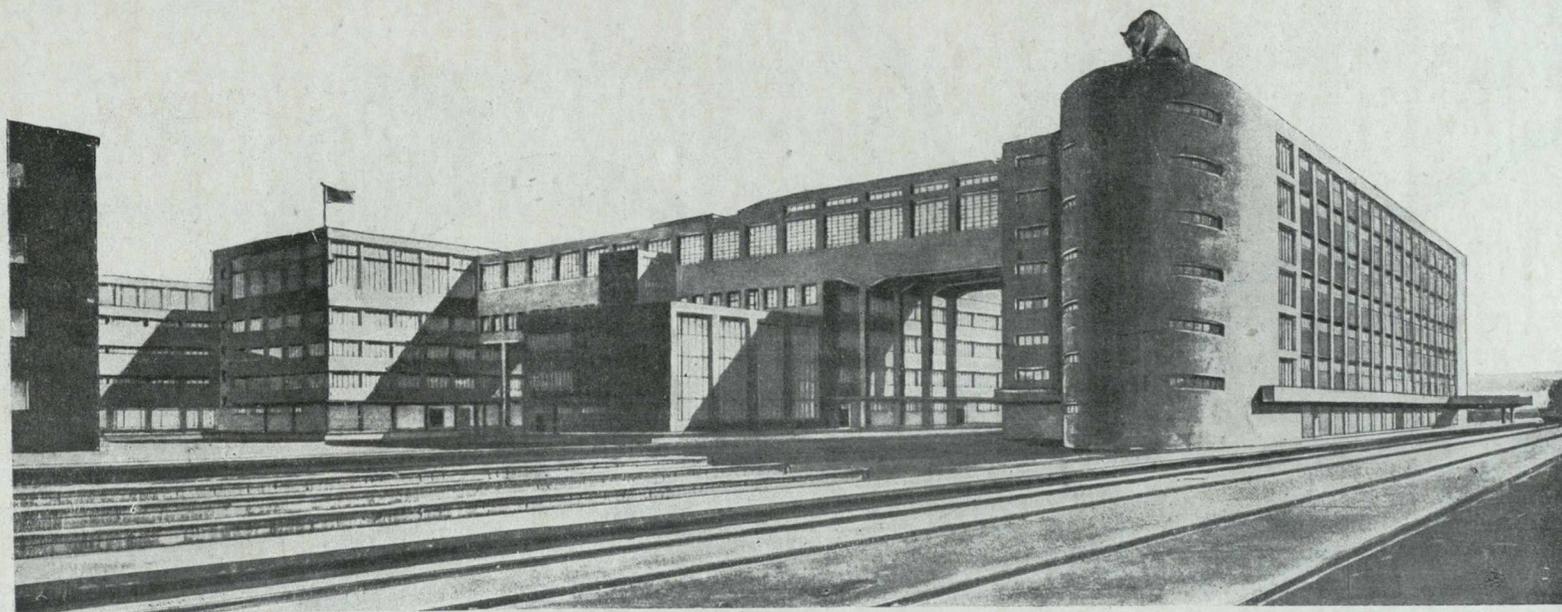
Центральный Комитет Всесоюзной Коммунистической Партии (большевиков) горячо приветствует строителей двух гигантов пищевой индустрии — Московского и Ленинградского мясокомбинатов в день их пуска в эксплуатацию.

Центральный Комитет выражает твердую уверенность, что рабочие и ИТР мясокомбинатов будут с большевистской настойчивостью осваивать технику нового производства, дадут продукцию высокого качества и будут держать мясокомбинаты в образцовой чистоте и порядке.

ЦК ВКП(б)



ЭКСПЛОАТАЦИЯ



„Сегодня сдаются в эксплуатацию крупнейшие Мясокомбинаты в Москве и Ленинграде, построенные по лучшим образцам мировой техники в соответствии с постановлением СНК и ЦК ВКП(б) от 29 сентября 1931 года о развитии мясной и консервной промышленности.

Совет Народных Комиссаров Союза ССР горячо приветствует рабочих и инженеров Московского и Ленинградского Мясокомбинатов и выражает твердую уверенность в том, что Московский и Ленинградский мясокомбинаты по быстрому освоению новой техники и выпуску доброкачественной продукции станут образцами для всей пищевой индустрии“.

Совет Народных Комиссаров Союза ССР

30 декабря 1933 года

610/3
6
... „Правительственная Комиссия постановляет:

4. Отметить, что Ленинградский Мясокомбинат является первенцем мясной индустрии, фактически реализующим решения ЦК ВКП(б) от 29/IX 1931 г. и сочетающим на основе современной науки и техники принципы механизации производства и наилучшей утилизации сырья с требованиями санитарной гигиены и задачей обеспечения трудящихся высококачественной дешевой продукцией. Отметить, что в лице Мясокомбината создан рычаг воздействия крупной индустрии на экономику социалистического животноводства в деле повышения качества и упитанности скота, регулирования выращивания его в зависимости от пола и породы, борьбы за молодняк, за плановость в области заготовок, за ликвидацию эпизоотических заболеваний и за надлежащие условия транспортировки скота...”

(Из акта Правительственной Комиссии от 27 июня 1935 г.
о приемке Ленинградского Мясокомбината им. С. М. Кирова).

...„Признать Ленинградский Мясокомбинат им. С. М. Кирова принятым в промышленную эксплуатацию“...

(Из постановления СНК СССР № 4049 от 11 сентября 1935 г.).



საქართველოს
სოციალისტური
საბჭოთა რესპუბლიკის



ПРЕДУБОЙНОЕ СОДЕРЖАНИЕ СКОТА



Эшелоны с поступающим скотом подаются на Комбинате к скотоприемным сооружениям. Здесь скот выгружается, подвергается предварительному ветсаносмотру, термометрируется (измеряется температура), взвешивается и подается в скотозагоны, откуда поступает в Лайф—Стаг (цех предубойного содержания скота).

ЭММЗБЗЛН
ЗПЗЛНММЗЗЗ

В Лайф Стаге начинается технологический процесс уоя и переработки скота на Комбинате.

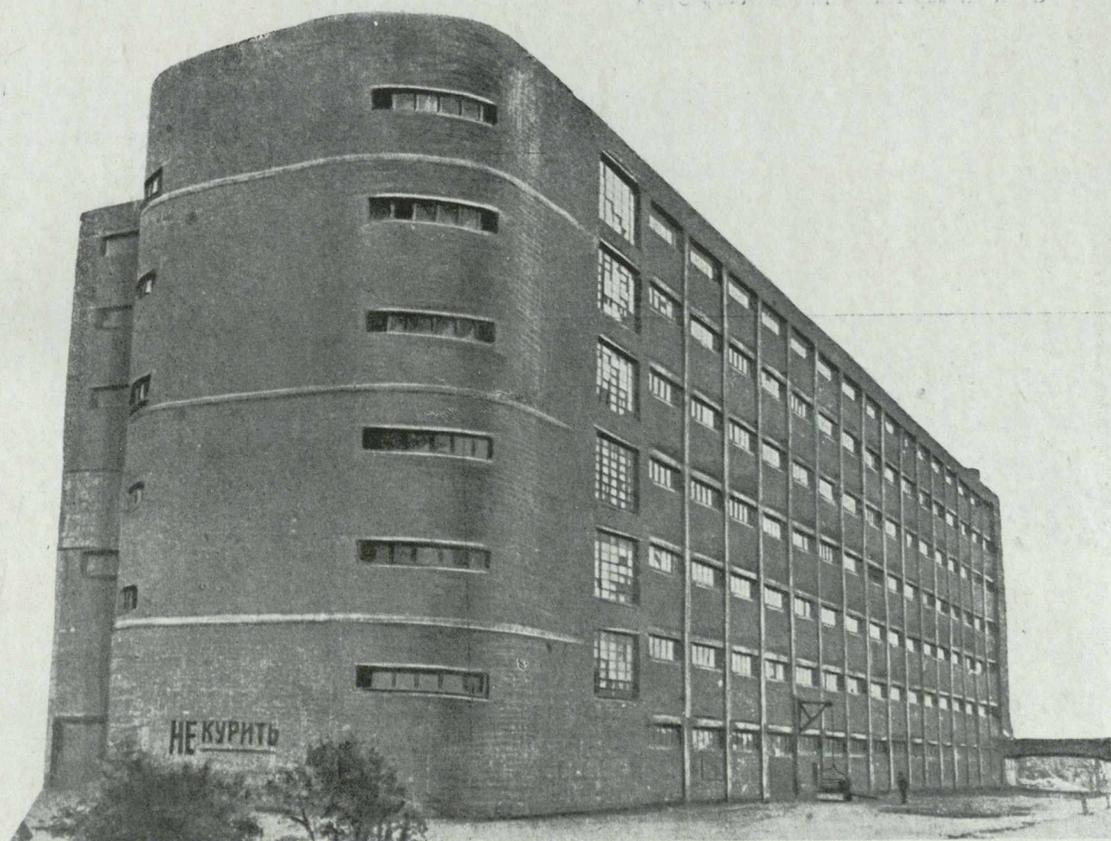
Предубойное содержание скота играет значительную технологическую роль в дальнейшем в деле получения высококачественной продукции. В частности скот не должен терять в весе, к убою он должен быть подан здоровым, чистым и с очищенным пищеварительным трактом.

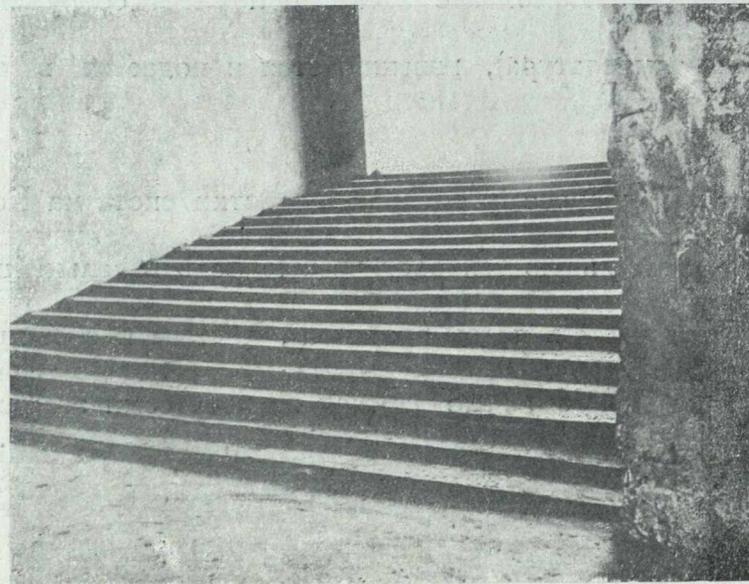
В специальных „базках“ с кормушками и водопоем, находящимся во всех семи этажах Лайф Стага, размещается скот в размере двухдневной потребности Комбината, рассортированный по партиям.

По мере надобности (для уоя) скот по отлогим ступеням подается в 6-й (крупскот, телята, овцы) и 7-й (свиньи) этажи. Слабый скот подается на подъемнике.

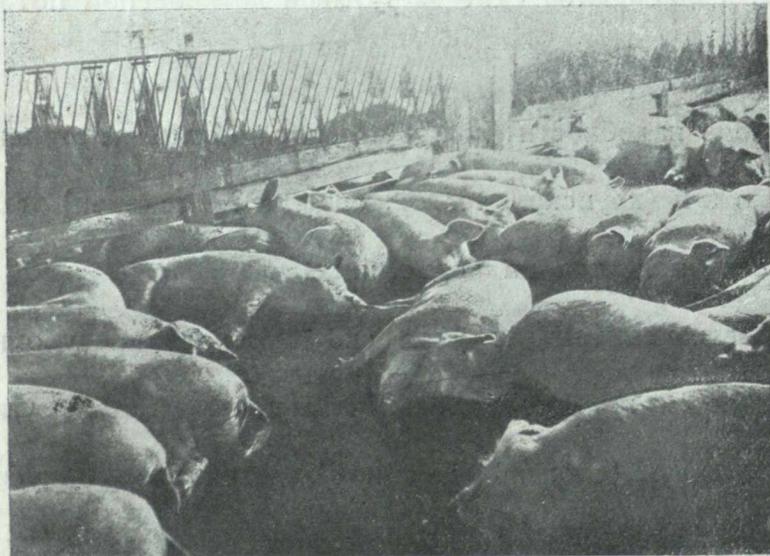
Предназначенный для уоя скот, проходя предубойные бухты подается по соединительным мостам из Лайф Стага в убойные бухты („боксы“) Убойно-Разделочного Корпуса.

Здание Лайф Стага железобетонное, семиэтажное, площадью застройки 2444 кв. метра, строительной кубатурой около 60.000 кв. метров.





Один из маршей лестницы Лайф-Стага

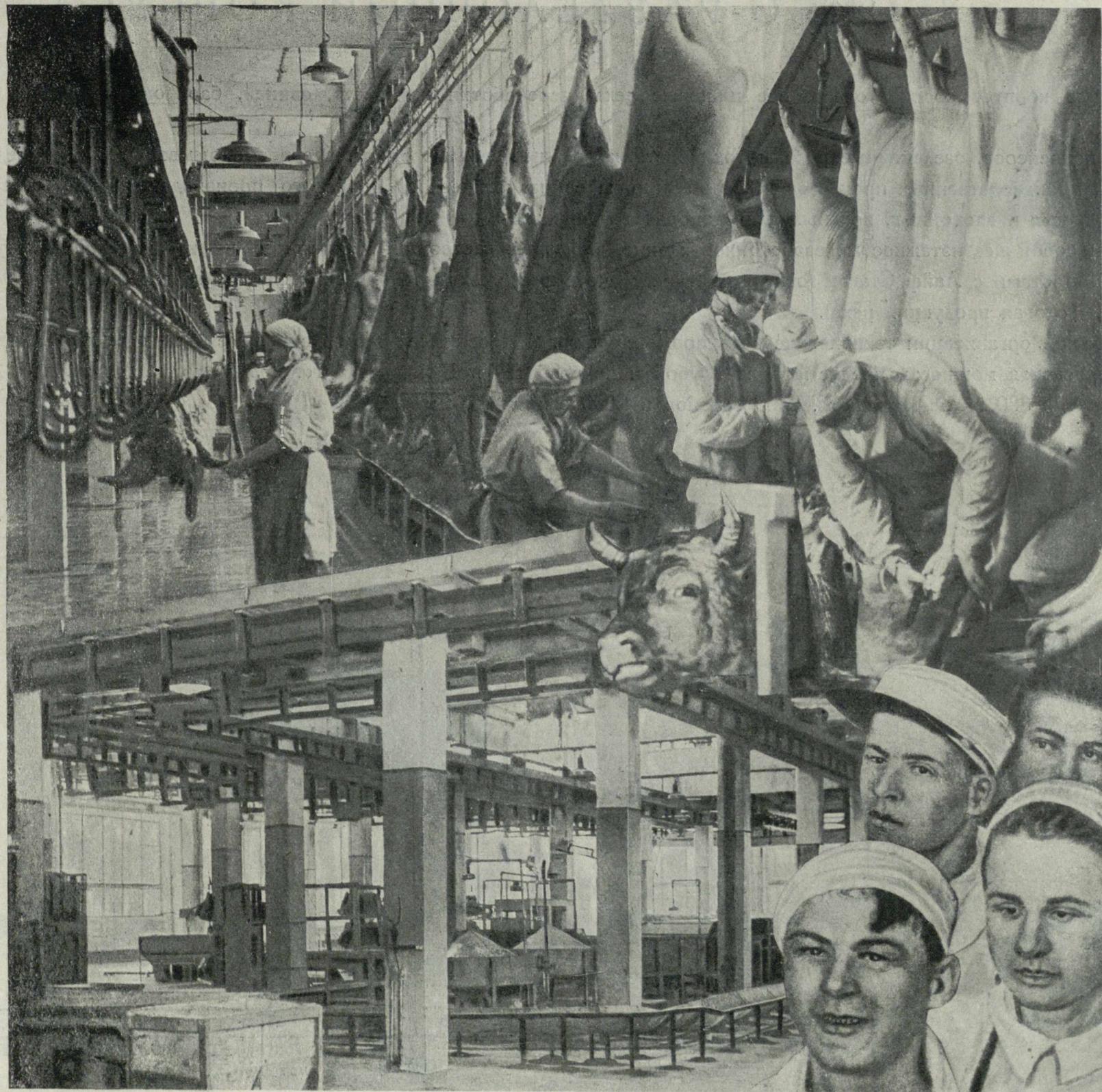


Свиной базок — свиньи после кормления

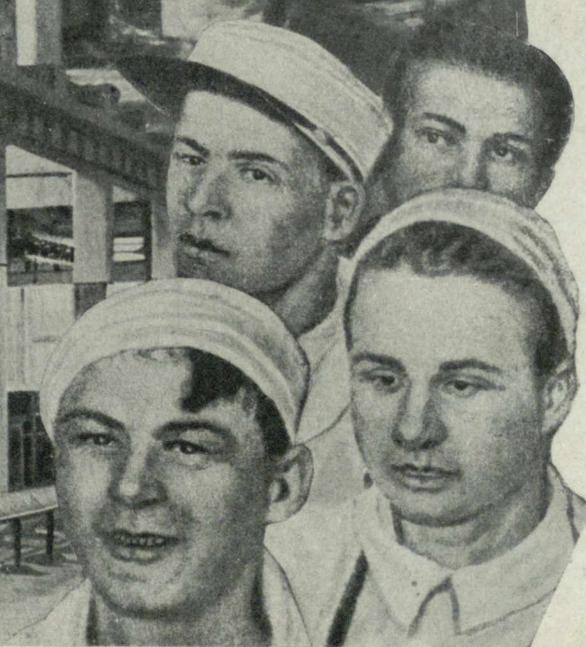


Перспектива 4-го этажа Лайф-Стага.
По бокам коридора — базки для скота

УБОЙ И ПЕРЕРАБОТКА СКОТА



საქართველოს
ბიზნისკომისია



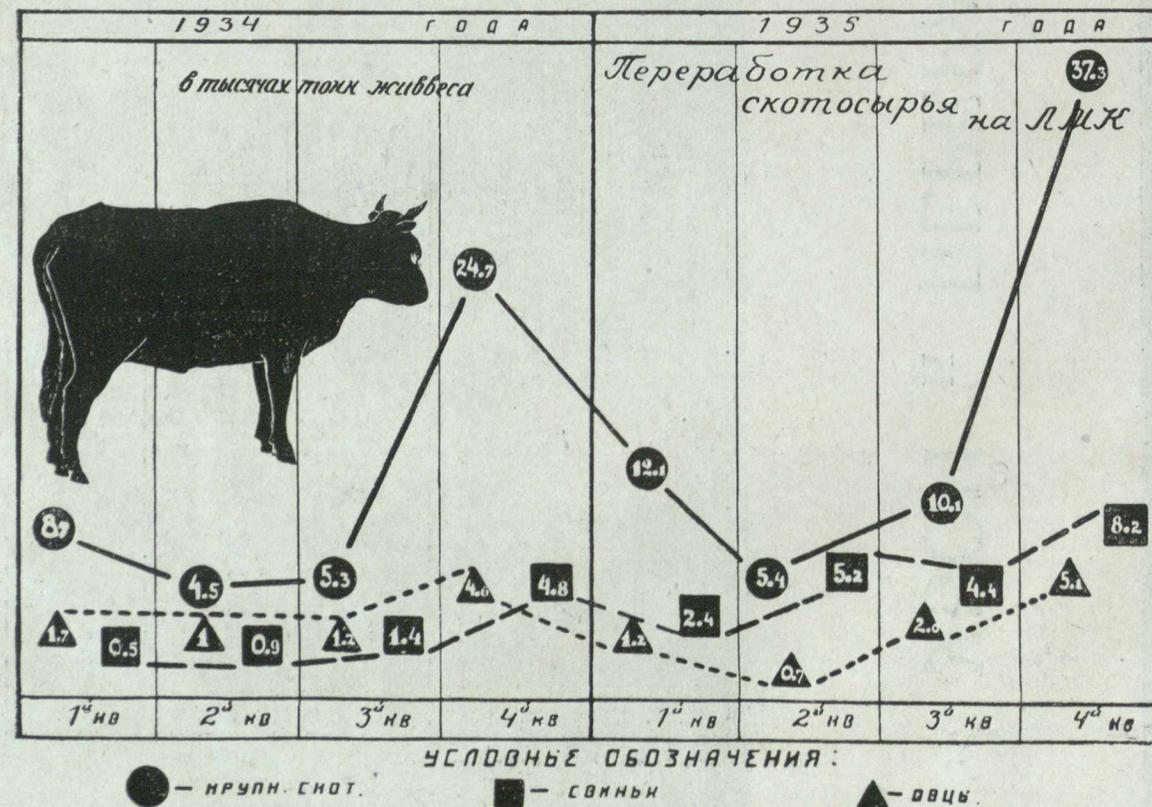
УБОЙНО-РАЗДЕЛОЧНЫЙ КОРПУС

В Убойно-Разделочном корпусе сосредоточены все пищевые цеха (переработки крупкота, свиней, баранов и пищевых жиров), а также шкуроволосяной и кишечный.

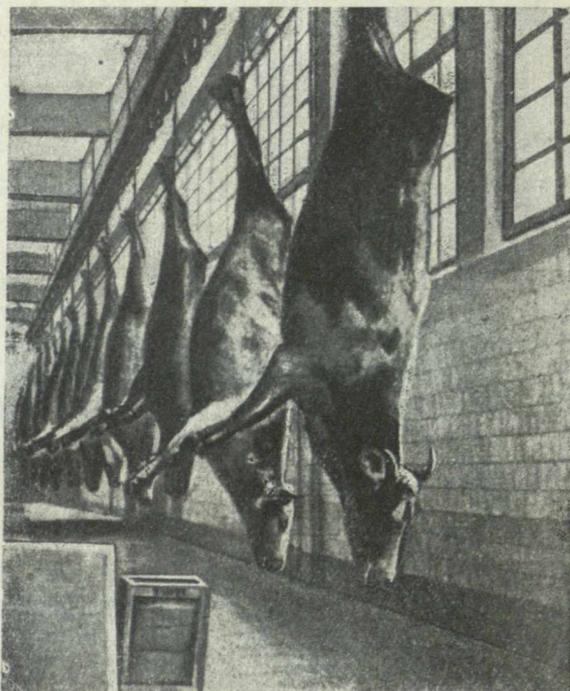
Непрерывные цепи конвейеров, озелененные цеха, потоки света, кафельные светлые стены, все время омываемые полы, белые халаты и колпаки работников, механизация всех производственных процессов — вся обстановка социалистического пищевого производства резко контрастирует со сложившимся мнением о „бойнях“ — грязных и зловонных, вредных для здоровья трудящихся.

Корпус представляет собой шестиэтажное железобетонное здание, площадью застройки 3289 кв. м и строительной кубатурой свыше 70.000 м³, связанное соединительными мостами с Лайф Стагом (откуда поступает скотсырье), цехом технических фабрикатов (куда сдается техн. сырье и отходы) и холодильником (куда сдается готовая продукция цеха).

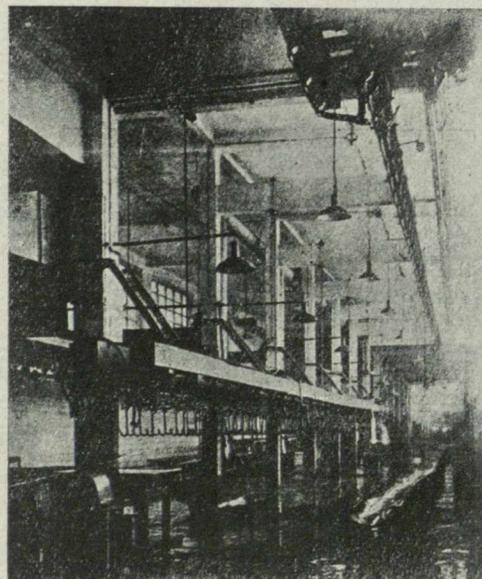
В результате правильной организации технологического процесса и труда проектные нормы в первые же годы эксплуатации оказались значительно превзойденными. Так, проектная мощность предусматривает убой и переработку в 1 смену 500 голов крупкота, 250 телят и 2000 свиней — фактически же комбинат освоил в смену до 800 голов крупкота, 2400 баранов и 2000 свиней (или телят).



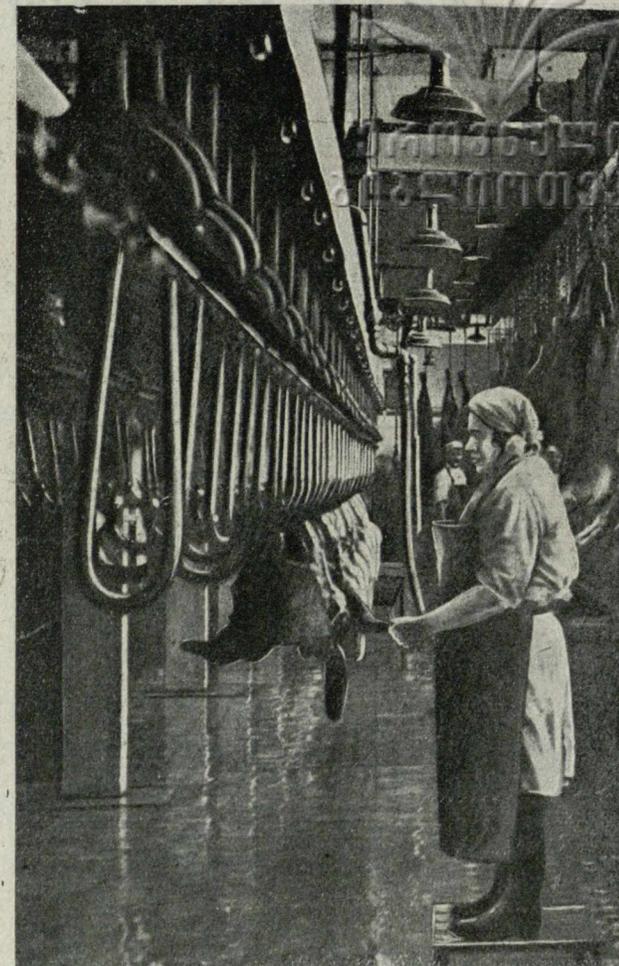
ЦЕХ ПЕРЕРАБОТКИ КРУПСКОТА



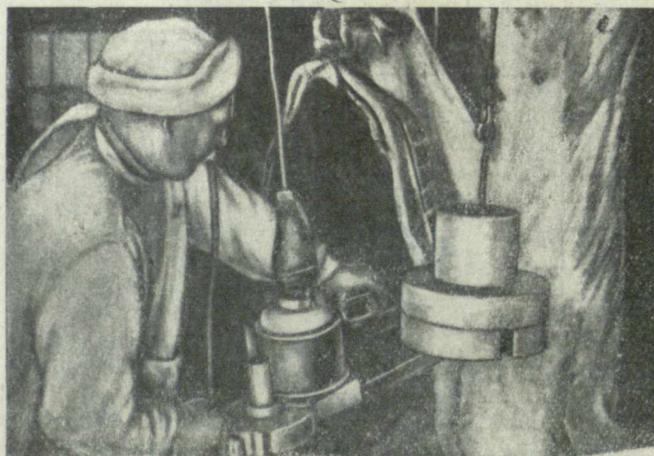
Путь обескровливания крупскота



Общий вид конвейера убоя и обескровливания крупскота (общим протяжением 84 метра).



Конвейер голов, на котором головы промываются водой (циркул. душ), инспектируются, вынимаются языки.



Распиловка туш электропилой

После электрич. глушения скота в боксе, он оттуда вываливается, на ноги накладываются путы и электролебедкой животное подтягивается на путь обескровливания. Здесь производится закалывание и обескровливание скота.

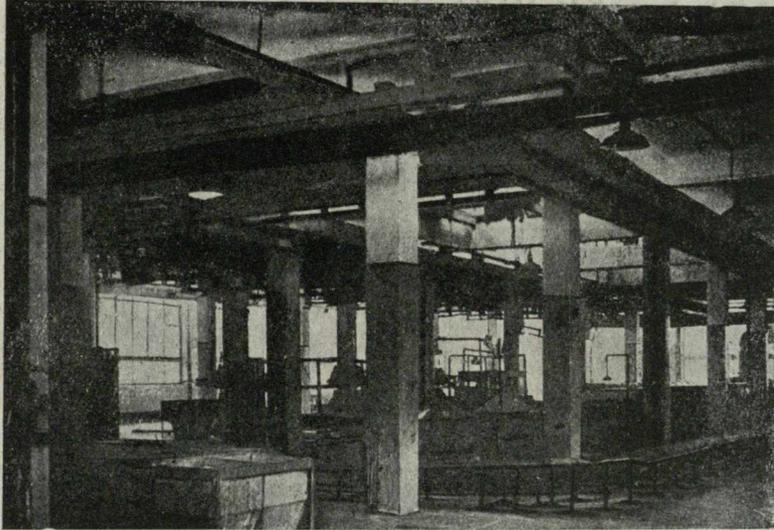
На пути обескровливания производится снятие шкуры с головы с последующим отделением головы от туши и сборка крови на альбумин. Головы передаются на спец. конвейер голов.

С пути обескровливания туши опускаются на рифленые плиты для съемки кож.

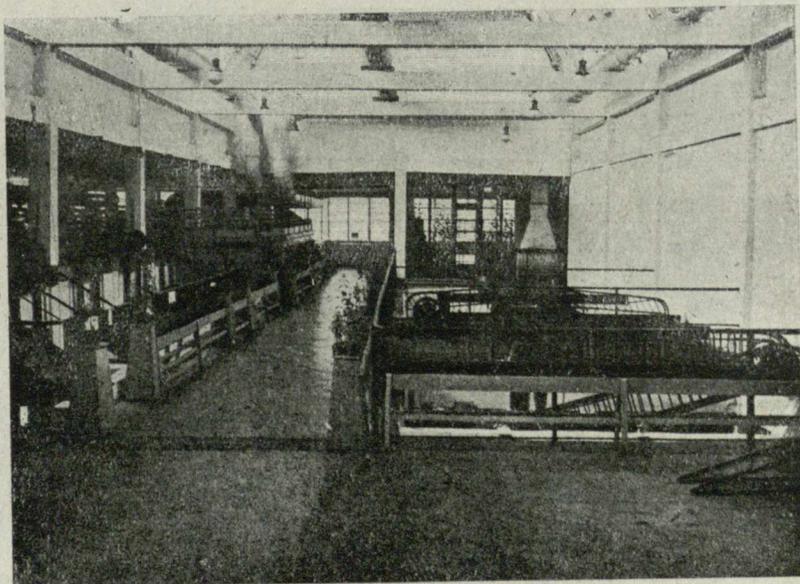
На конвейере разделки происходит окончательная съемка кожи, удаление внутренностей и гусakov, распиловка туши, ветосмотр, клеймение и промывка туш.



Осмотр и клеймение туши ветсанврачом.



Общий вид зала обработки и туалета туш крупного рогатого скота.



Озелененное машинное отделение Убойно-Разделочного Корпуса



По окончании операций на конвейере внутренностей — туша маркируется, взвешивается на конвейере и по конвейерным путям передается на холодильник.

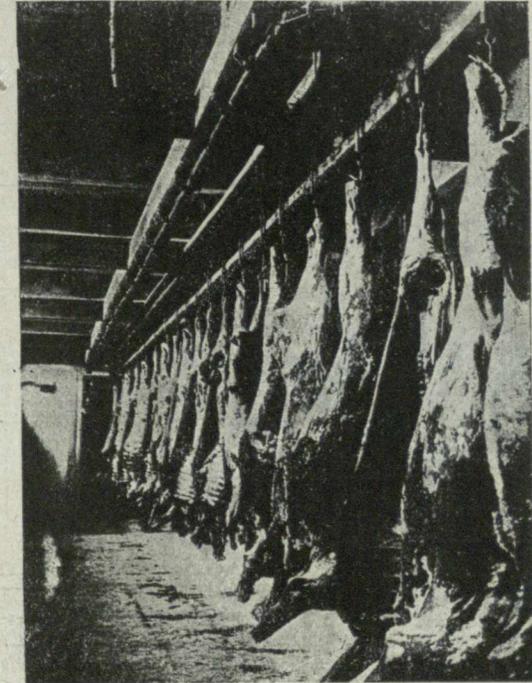
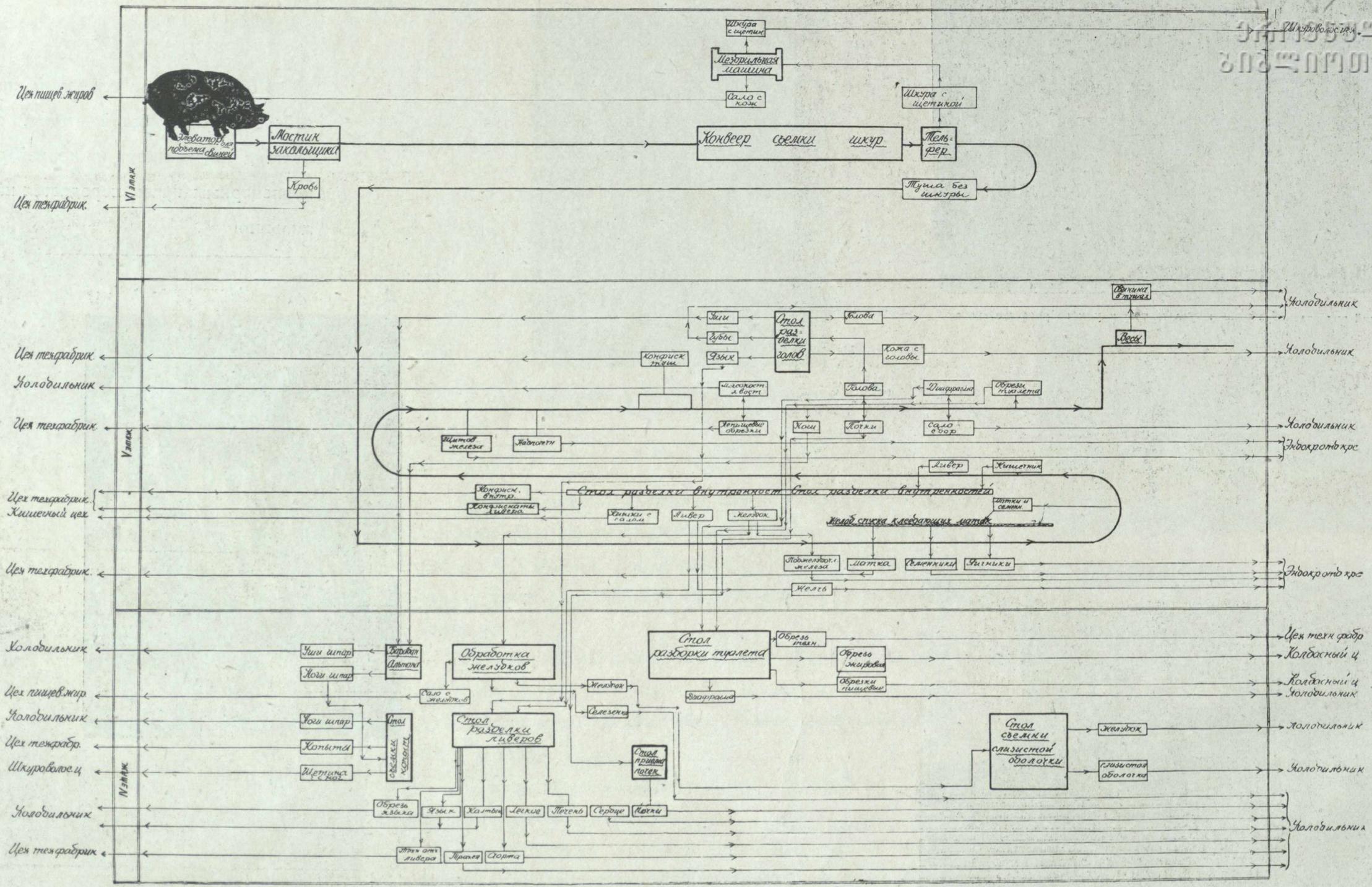
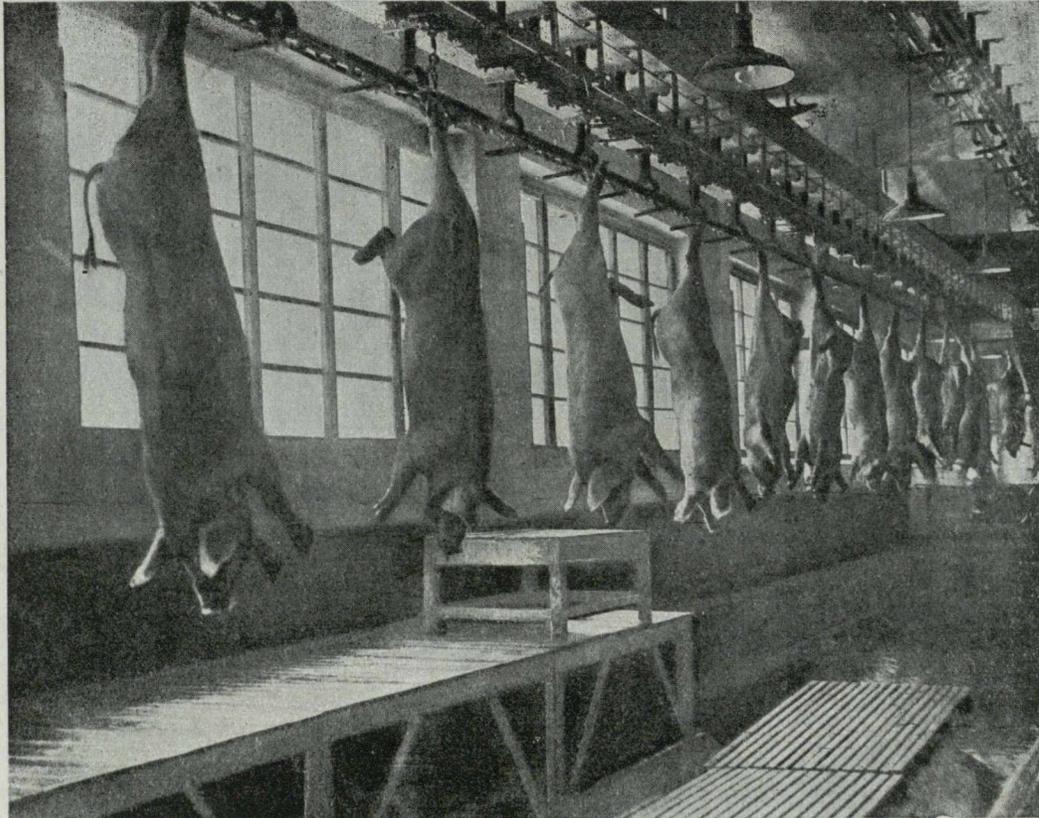


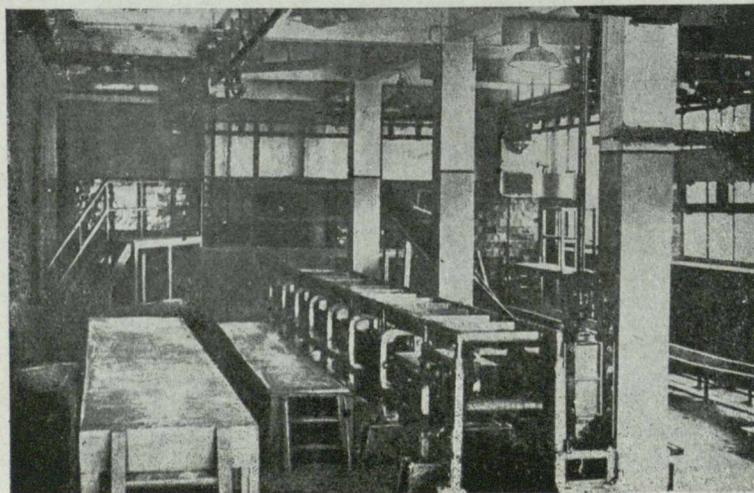
СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА РАЗДЕЛКИ СВИНЕЙ БЕЗ ШКУР



СВИНОУБОЙНЫЙ ЦЕХ

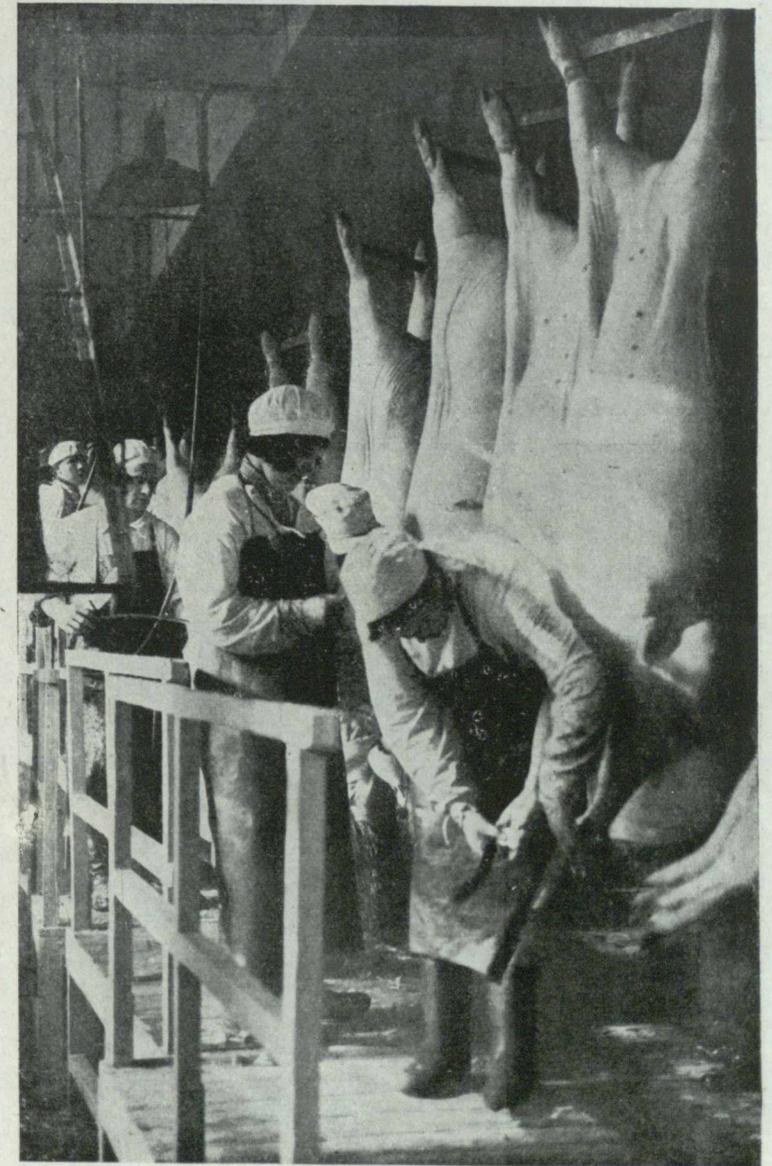


Путь обескровливания свиней — конвейер с пропускной способностью до 2000 голов в смену. На конвейере происходит закалывание и обескровливание свиней (продолжительность обескровливания — 8 минут).

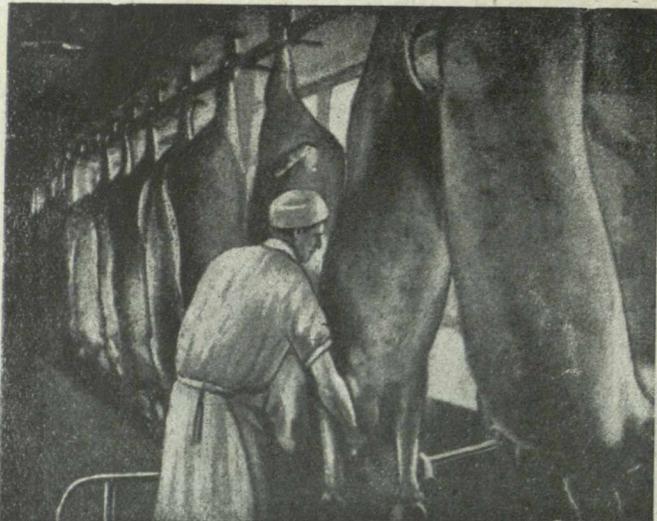


Общий вид зала разделки туш свиней. В центре — конвейерный стол обработки внутренностей.

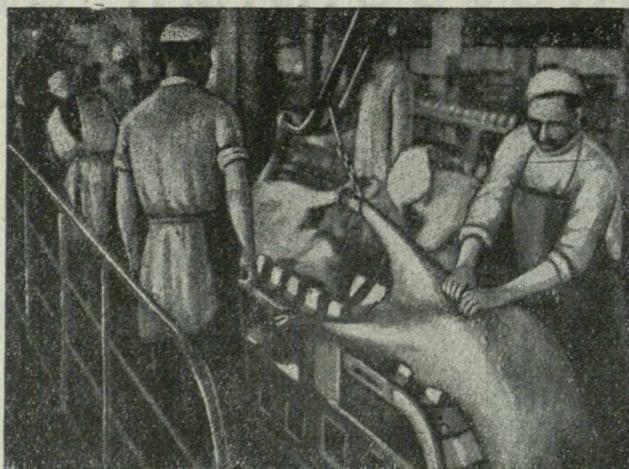
Из предубойной бухты свиньи попадают на конвейер убоя и обескровливания. Беконные свиньи и свиньи, идущие для приготовления свинокопченостей проходят шпарильный чан, скребмашину, конвейер разделки...



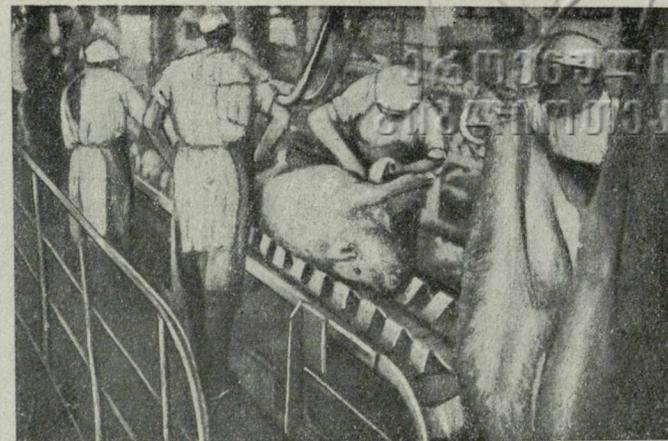
Обрядка свиных туш.



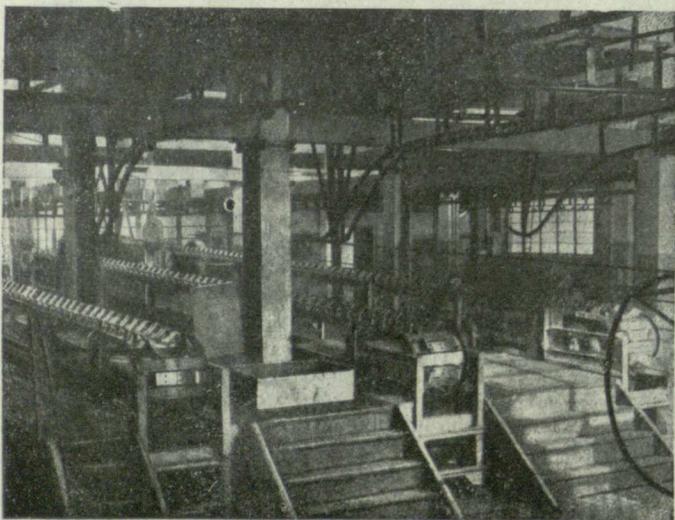
Обескровливание



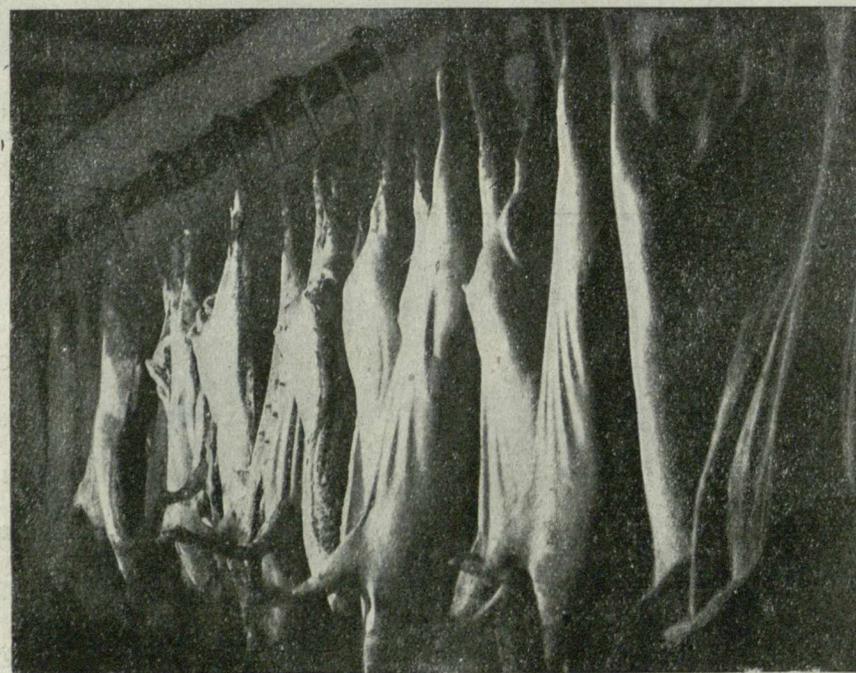
Отдельные процессы съемки шкур на конвейере



После конечных процессов обработки туши и маркировки ее — туша передается по конвейеру, на котором происходит взвешивание — в камеры охлаждения (или замораживания) холодильника.

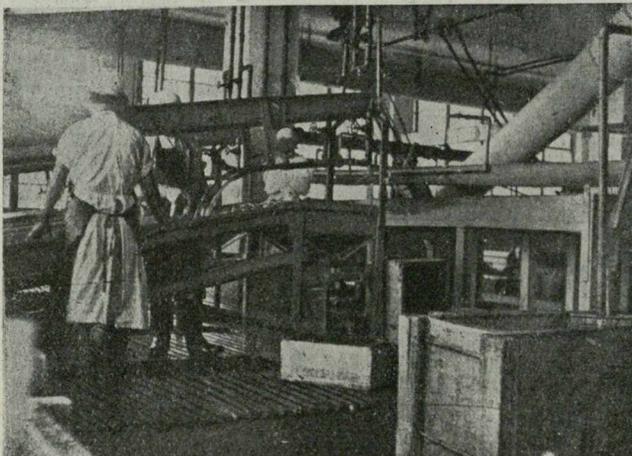


Общий вид конвейера съемки шкур

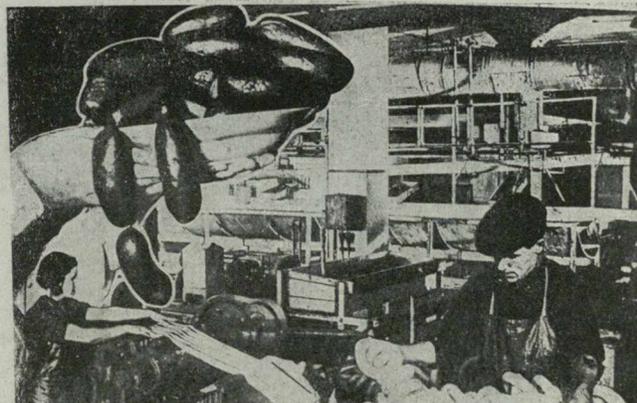


Остывание свиных туш

КИШЕЧНЫЙ ЦЕХ



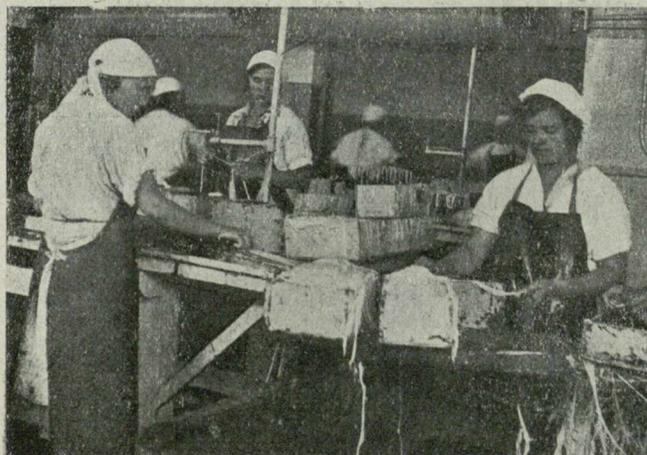
Приемка кишсырья из убойного цеха.



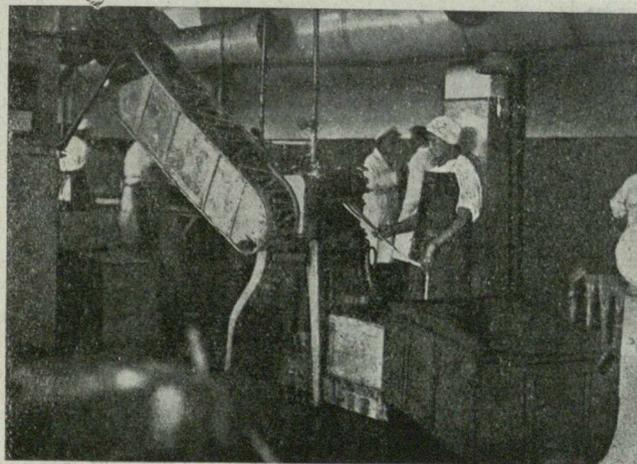
Снятие внутр. оболочки кишек на шлямовочной машине и последующая проверка и калибровка кишек надувными приспособлениями.

Номенклатура вырабатываемой продукции

1. Кишки ободочные крупн. рог. скота
2. Кишки прямые " " "
3. Круга крупн. рог. скота
4. Синюги крупн. рог. скота и бараньи
5. Пикало крупн. рог. скота
6. Пузыри крупн. рог. скота и свиные
7. Гузенки крупн. рог. скота и свиные
8. Черева свиные и бараньи



Сортировка и калибровка бараньего и свиного кишфабриката.



Раздробление слизистой оболочки бараньего и свиного кишсырья на машине „Трипасс“.

Обработка кишек производится, в основном, машинным способом, вместо устаревшего ручного. Расположенный в частях 1-го, 3-го и 4-го этажей Убойного-Разделочного корпуса, Кишечный цех рассчитан на переработку в одну смену свежего кишечного сырья, получаемого от 500 голов крупнотелого скота, 250 телят, 2000 свиней и 500 баранов.

Кишечное сырье, получаемое при переработке скота, поступает в кишцех по трубопроводам в соответствующие отделения: кишфабрикатов крупнотелого скота и кишфабрикатов овец и свиней.

Кишфабрикаты крупнотелого скота подаются сразу на стол первичной обработки, где отделяется оточное сало и содержимое кишек. В спец. ваннах кишки выворачиваются, а затем на машинах „Механикель“ удаляется их слизистая оболочка.

Последними стадиями технологического процесса являются сортировка и калибровка их по диаметру и качеству, метраж и посолка.

Кишсырье свиное и баранье так же проходит стол первичной обработки, а затем передается на машины „Трипасс“ для раздробления слизистой оболочки.

Баранье кишсырье с „Трипасса“ передается в ручную обработку для удаления слизистой и серозной оболочек, окончательной обработки их, сортировки и калибровки, мотки и засолки. Свиное — с „Трипасса“ на вальцы и машины „Босс“ для удаления слизистой и серозной оболочек, а затем поступает в сортировку и калибровку, мотку и засолку.

В 1 этаже производится надувка холодным воздухом пузырей, пикал и бараньих сычугов.

Кишцех вырабатывает ценную продукцию для экспорта и колбасного производства.

За 1934 г. цех выпустил на 1.232.000 р. продукции, по плану 1935 г. должен был выпустить на 1.893.000 р., выполнив эту программу досрочно.

ЦЕХ ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ

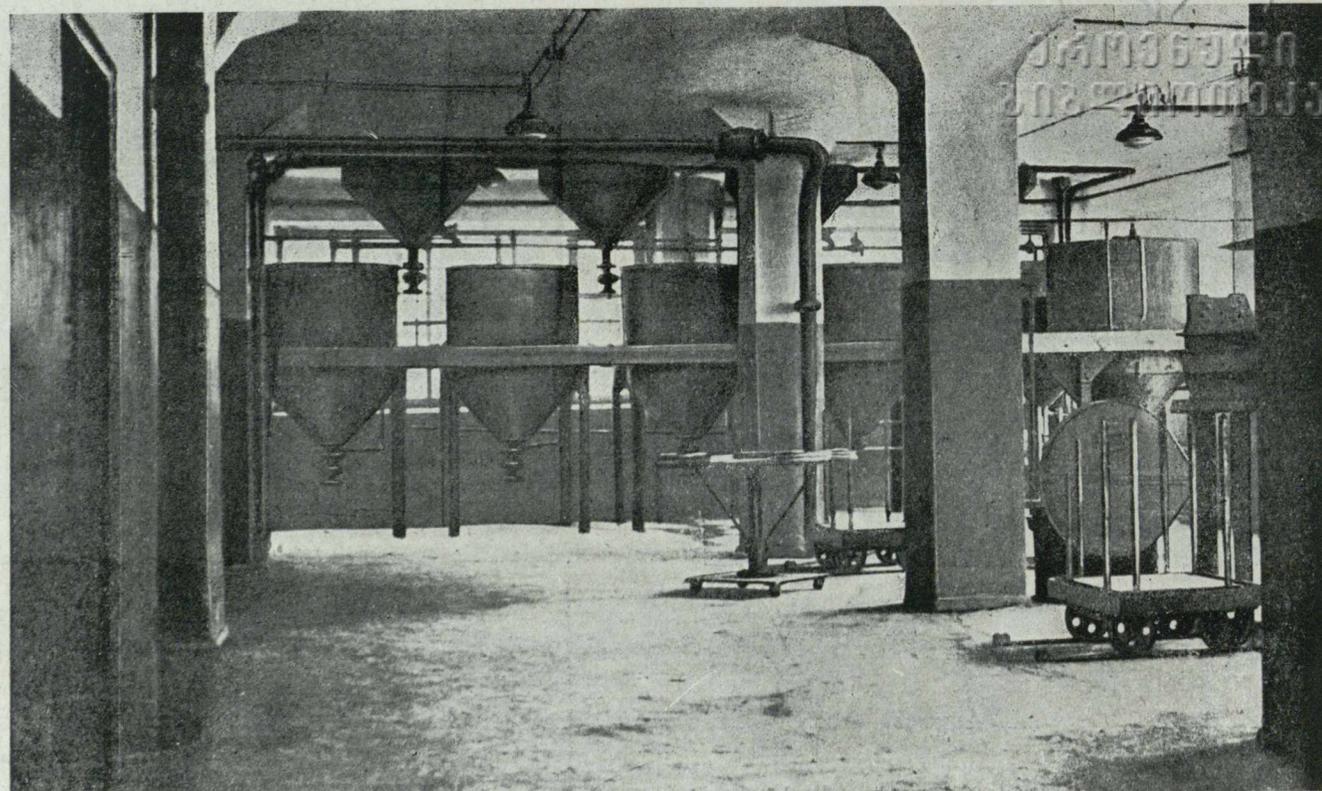
Сданный в эксплуатацию в декабре 1933 г. цех пищевых жиров представляет собой прекрасную комбинацию применяемых в США и Европе методов обработки жиров. В основном цех можно разбить на две части — переработку свиного и переработку говяжьего жиров. Для обоих видов продукции предусмотрены вытопка в котлах Лаабса и вытопка в двухстанных котлах.

При вакуумной вытопке сало-сырец (тщательно промытое в барабанах) поступает в котлы Лаабса, откуда перетопленное сало спускается в оттеживатели, где остается шквара, сало же идет в отстойники, из которых поступает в разлив (в деревянную тару или через мощные пакетировочные установки).

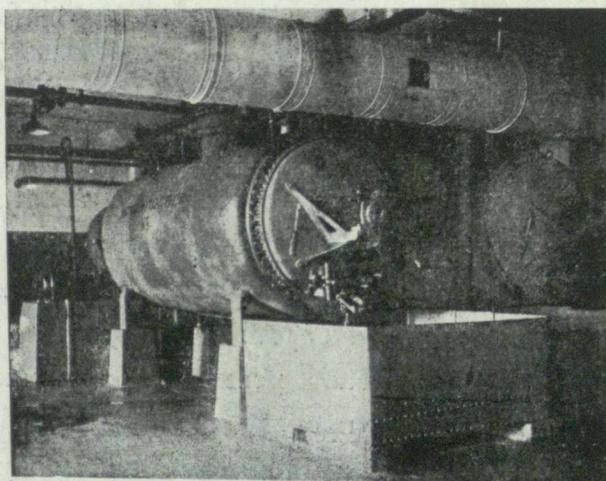
Шквара подается в барабаны, где происходит отжим жира. Отжатая шквара на дробилке перемалывается в кормовую муку для скота.

Цех ведет все время борьбу за высококачественную продукцию, выпуская впервые в СССР высокосортные жиры: нейтр. лярд из почечного и нутряного жира, говяжий Олео-Ойль, Шип-Ойль (бараний), костный жир и др.

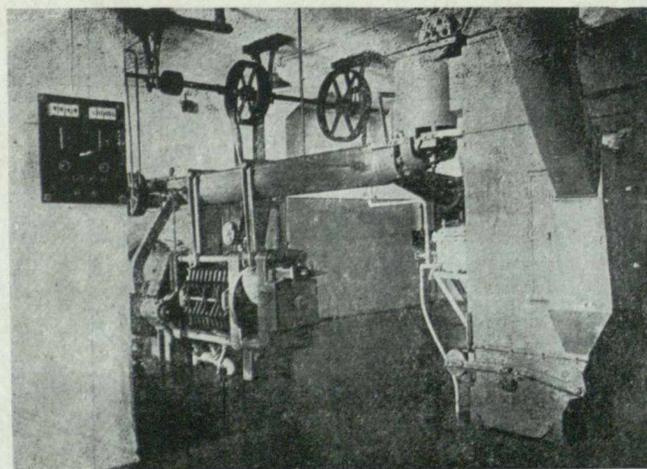
В старых производственных предприятиях сало выпускалось с содержанием до 40% стеарина (неусвояемого человеческим организмом) — в выпускаемом Комбинатом сале стеарин совершенно отсутствует.



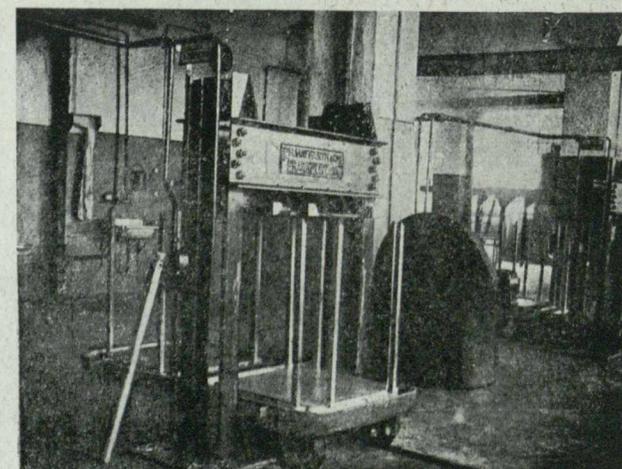
Отдельные установки цеха „Олео“, перерабатывающего жиры крупнорогского для пищевых надобностей (справа наверху — салорезка, слева — волчок для измельчения жира и часть одного из жел. бет. баков для промывки жиров).



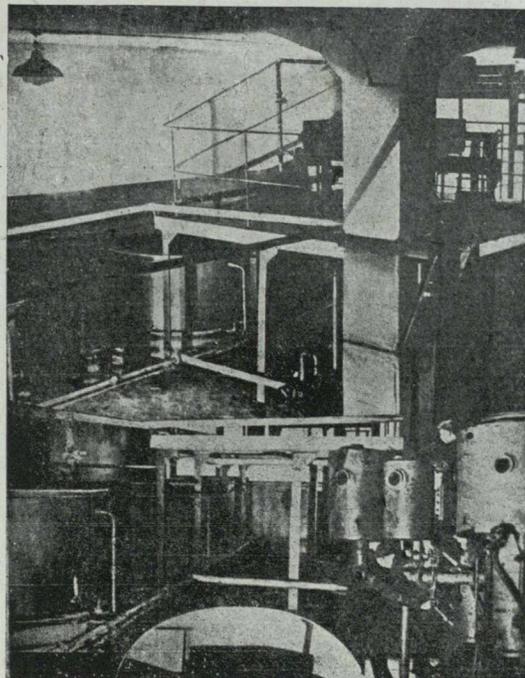
Котлы „Лаабса“ для сухой вытопки жиров.



Пресс-экспеллер, отжимающий 150—170 кг шквары в час.



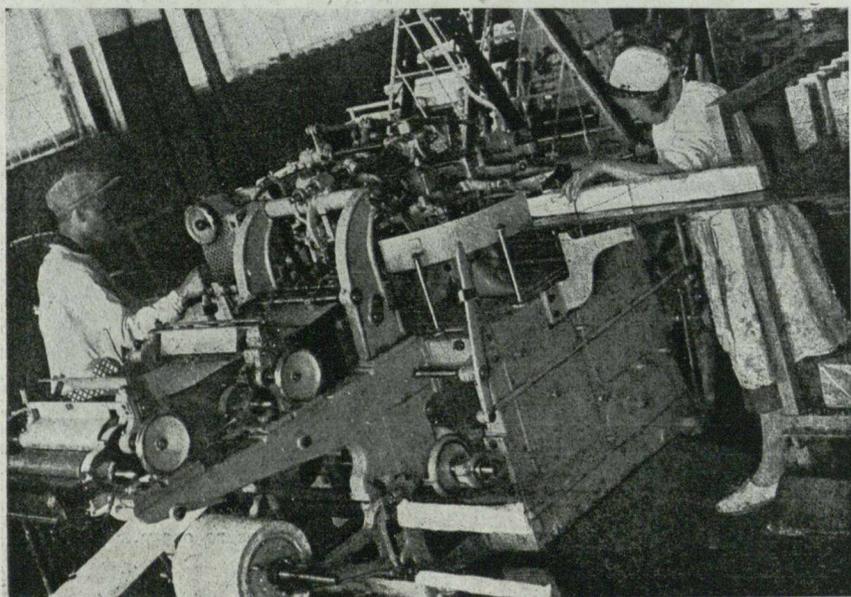
Пресса „Майфарта“ для отжима 1-го сока и получения „Олео-Ойль“ и стеарина. Мощность установки (3 прессы) — 3 тонны 1-го сока в смену.



Варочные котлы и испарители для приготовления пищевого бульона.

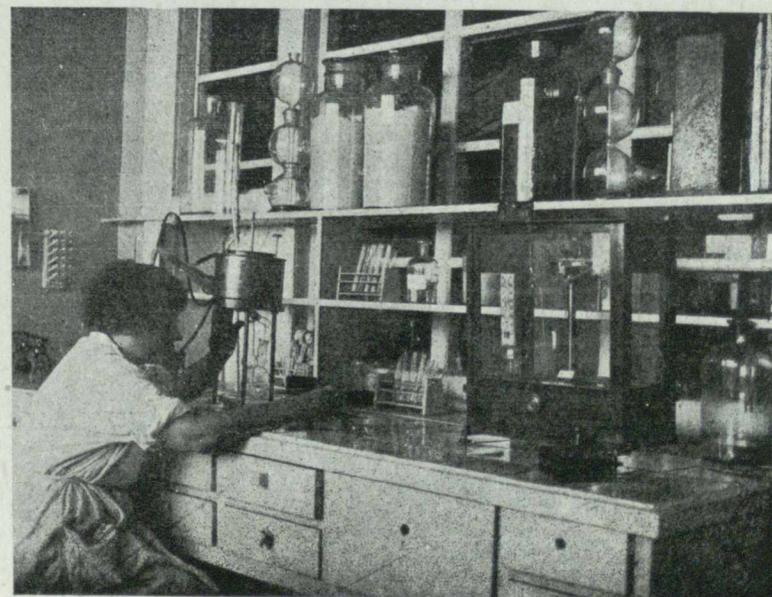


Фасовка лярда в коробки.



Разливочно-пакетировочная машина для разлива лярда — пропускной способностью 9000 пятисотграммных пакетов в смену.

Выпуск продукции (в ЦЕНТНЕРАХ)		
	1934 г.	1935 г.
Говяжьи жиры	6956,6	7963,2
в т. ч. высокосорт.	1151,4	3556,9
Свиные жиры	3043,8	7104,8
в т. ч. высокосорт.	2830,7	2862,1
Бараньи жиры	1469,7	1795,8
в т. ч. высокосорт.	371,9	557,5



Контроль готовой продукции в лаборатории цеха пищевых жиров.



ШКУРОВОЛОСЯНОЙ ЦЕХ

Сданный в эксплуатацию в ноябре 1933 г., помещающийся в здании Убойно-Разделочного Корпуса, шкуроволосяной цех рассчитан на переработку всего кожсырья и волоса, получающихся при убое и переработке всего скотосырья.

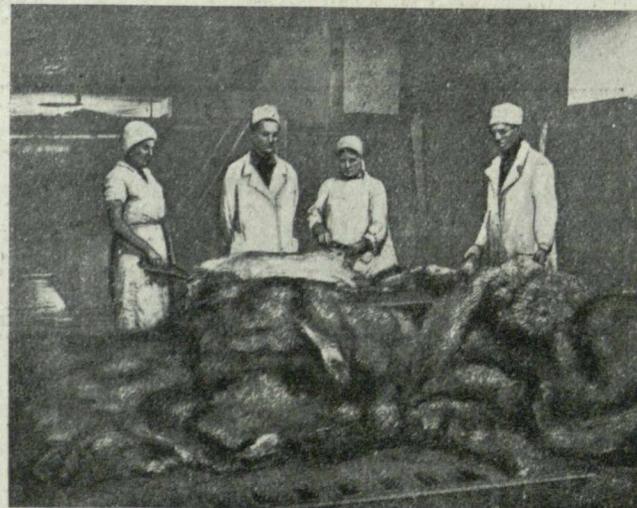
Поступающие по трубопроводам шкуры перерабатываются методом мокрого посола, поступая в моечные гашпиля (пройдя машину для снятия навала). Из моечных гашпелей кожи идут в мездрильную машину, а затем в засолочные гашпиля.

В этом же цеху перерабатываются и сортируются имеющие большое значение (экспортное) щетина и волос.

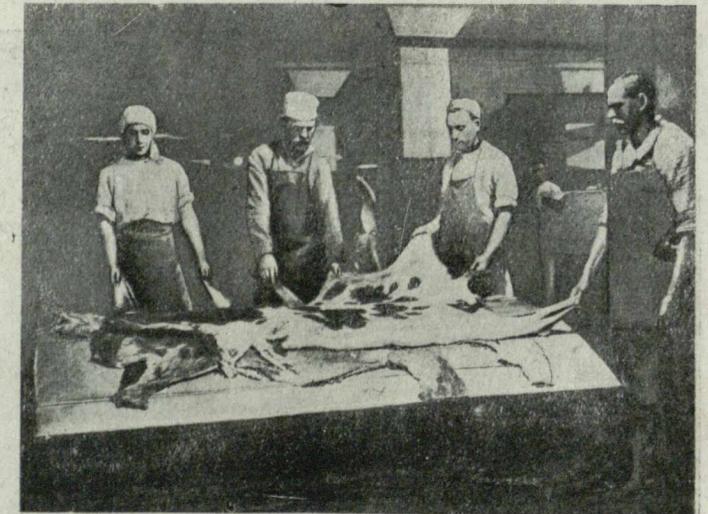
Выпуск продукции цехом (в тоннах)		
	1934 г.	1935 г.
Шкуры крупного скота	3100,0	4734,4
„ свиные	648,0	620,5
„ мелк. рог. скота	671,0	757,0
Щетина	13,7	53,64
Волос	9,9	15,7



Гашпиля.

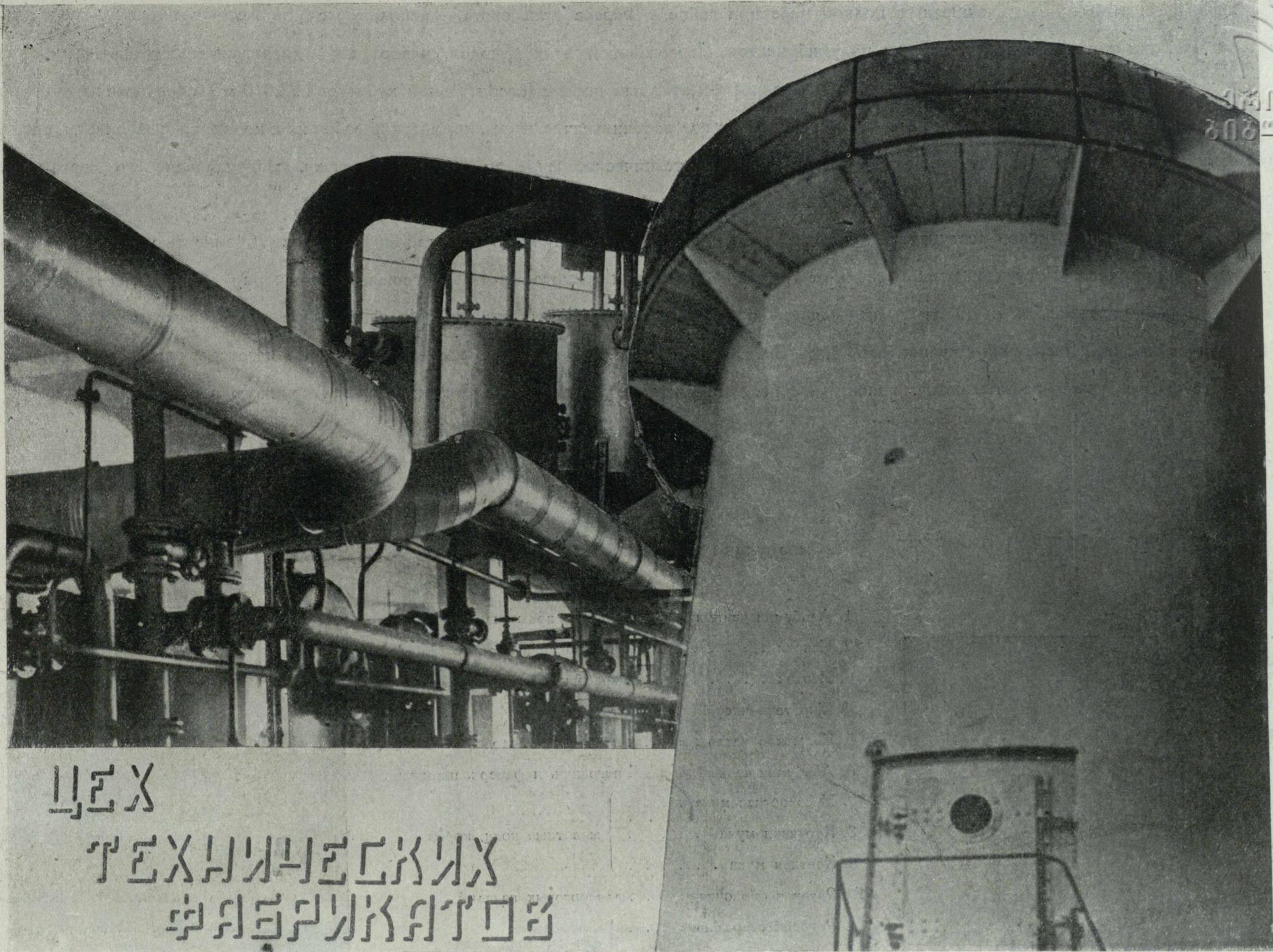


Сортировка овчин и обрезка лапок лобашей.



Сортировка кож крупного рогатого скота.

საქართველოს
განათლების
მინისტროს



საქ

ტექნიკური
საინჟინერო

Ценные отходы, прежде неиспользовавшиеся в полной мере при забое и переработке скота, — используются в настоящее время, перерабатываются и дают государству тысячи тонн полезных товаров и полуфабрикатов. Переработкой этих отходов, равно как и переработкой технич. сырья занимается комсомольский цех технических фабрикатов Комбината, занимающий 4-х этажный корпус (строительной кубатурой 33.000 м³), оборудованный по последнему слову техники. Основными видами вырабатываемой цехом продукции являются: технические жиры, кормотуки, фабрикаты крови, спецфабрикаты, рога и копыта.

Отделение технических жиров и кормотуков вырабатывает различные технические жиры и мясокостную муку. Оборудование его состоит из котлов Лаабса, гидравлических прессов и экстракционной установки.

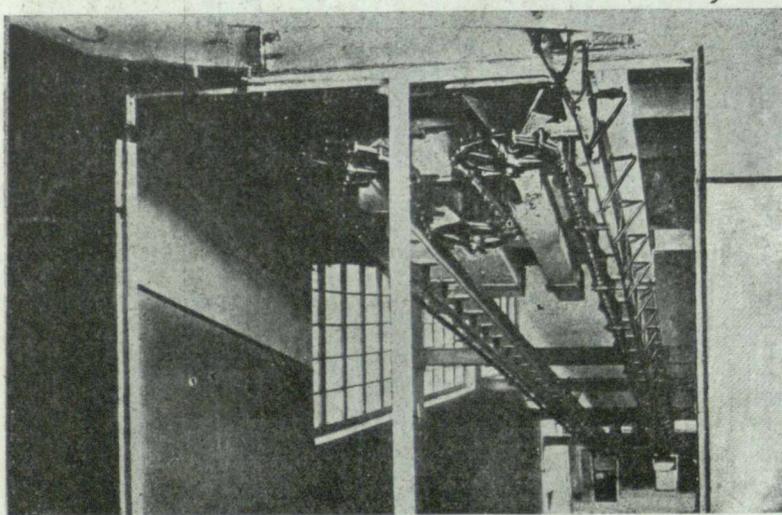
В альбуминное отделение цеха кровь поступает по трубам из Убойного корпуса самотеком в приемный „бункер“ емкостью 2,5 т, откуда идет на „перплекс“, где дефибрируется. Поступая затем в „баки-отстойники“ 3-го этажа (в которых отфильтровывается фибрин) — кровь самотеком из них идет в 1-ый этаж и здесь, под давлением в 40 атм. распыляется в „туман“ в сушильных башнях. Из башен кровь уже выходит в порошкообразном состоянии — черный-технический и светлый-пищевой альбумин. Выделившийся же фибрин идет в котлы „Лаабса“ на изготовление кровяной муки.

В отделении спецфабрикатов вырабатываются: пепсин (из оболочки свиного желудка) и пептон (из летошки крупного рогатого скота).

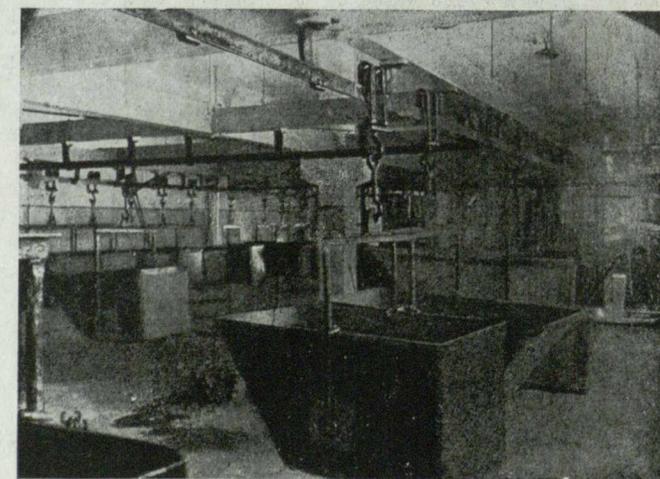
Номенклатура продукции цеха технических фабрикатов

НАЗНАЧЕНИЕ

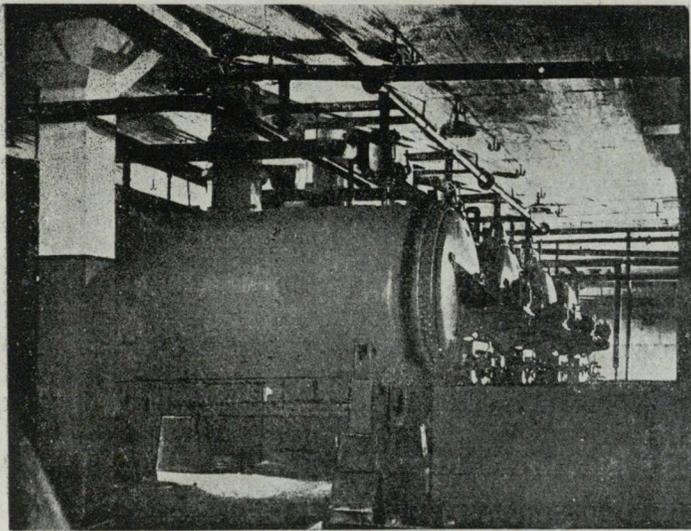
1. Альбумин светлый кондит. промышл.
2. Пепсин сыроварен. промышл.
3. Пептон красочная промышл.
4. Жир технический технич. цели
5. Копытное масло смазочное масло
6. Альбумин черный пуговичн. и фанерн. промышл.
7. Мясокостная мука
8. Кровяная мука
9. Костная мука
10. Роговая оболочка для роговых изделий
11. Роговой стержень
12. Копыта
13. Сухожилия на выработку желатина



Внутренний вид наклонного моста, по которому передаются отходы убойного цеха цеху технических фабрикатов для переработки.



Подача технического сырья убойного цеха (по конвейеру) в цех технических фабрикатов.

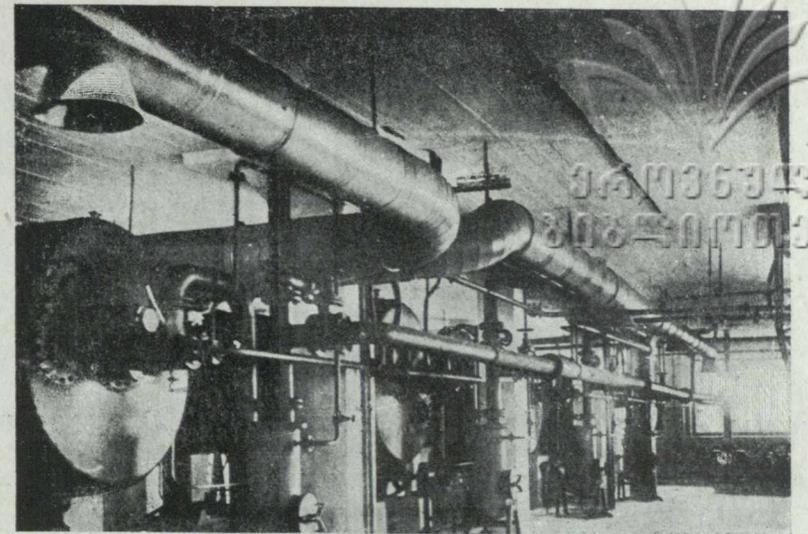


Котлы Лаабса, в которых производится первичная вытопка технич. жиров из отходов

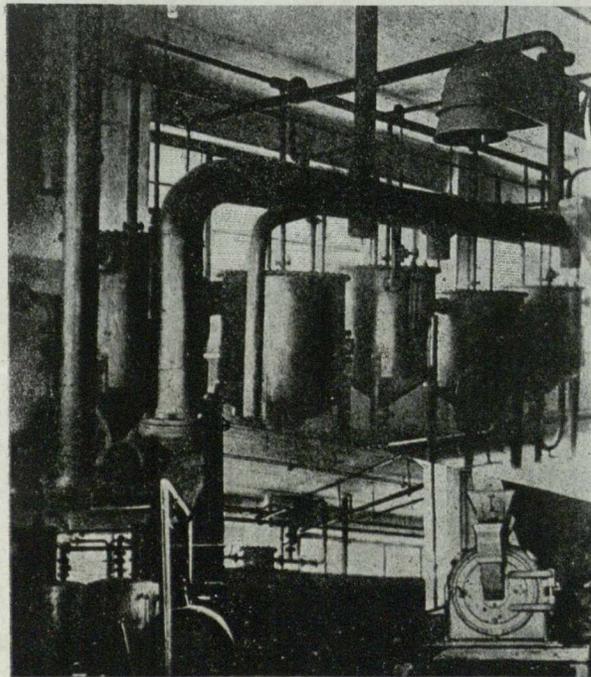
Выпуск технических жиров

(в центнерах)

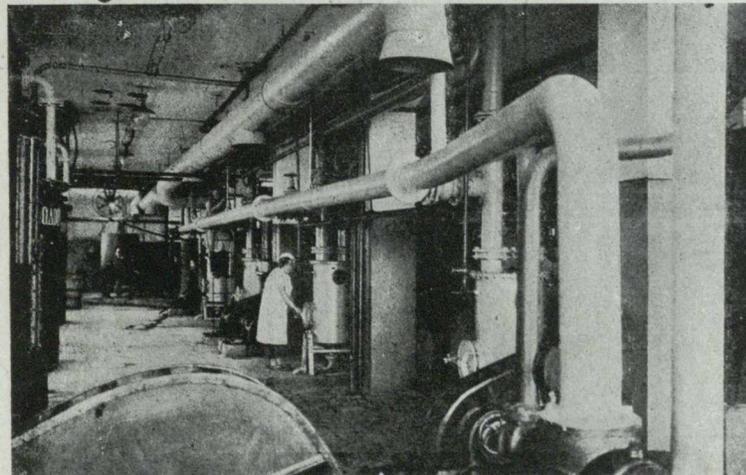
I кв. 1934 г.	218,3
II кв. 1934 г.	449,7
III кв. 1934 г.	209,8
IV кв. 1934 г.	921,2
I кв. 1935 г.	1003
II кв. 1935 г.	923
III кв. 1935 г.	676
IV кв. 1935 г.	1868



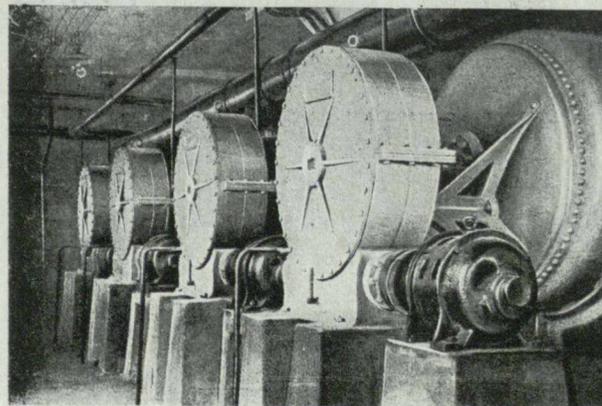
4 вращающихся экстрактора, в которых производится вытяжка остаточных жиров из шквары



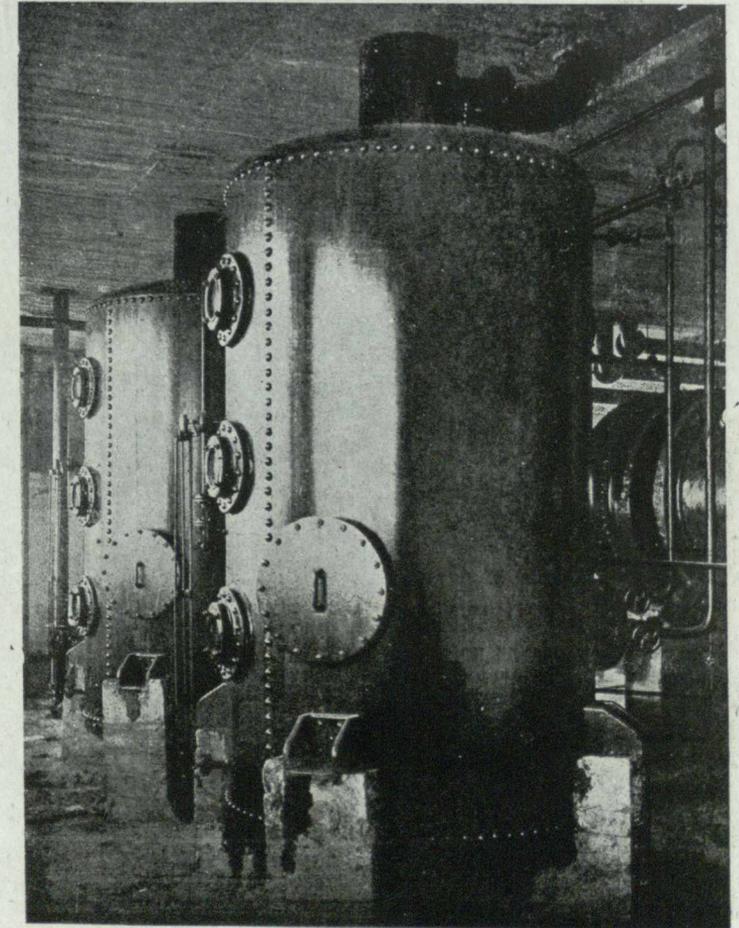
Отдельные агрегаты экстракционной установки



Общий вид экстракционного отделения



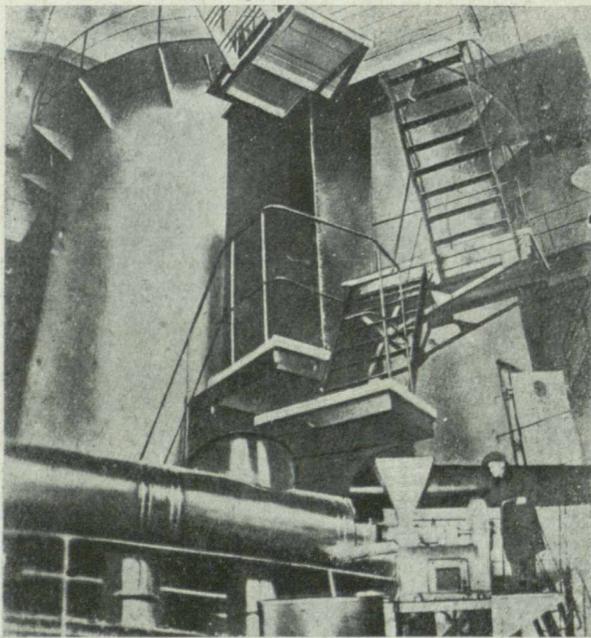
Котлы Лаабса в отделении сухой вытопки



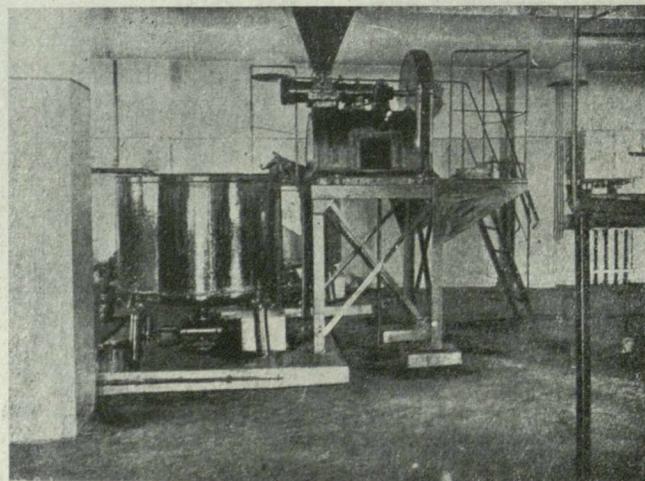
Дистилляторы экстракционного отделения

Обработка крови на ЛМК резко отличается от американского метода. В то время как в США вся получаемая от убоя кровь пропускается через котлы Лаабса и обращается в кормотуки для животных — на ЛМК кровь сортируется. Для пищевых целей [(на выработку светлого пищевого альбумина) используется только кровь вполне здорового крупного рогатого скота. Эта кровь дефибринируется, фильтруется и, после сепарирования, разделяется на светлую и черную сыворотку.

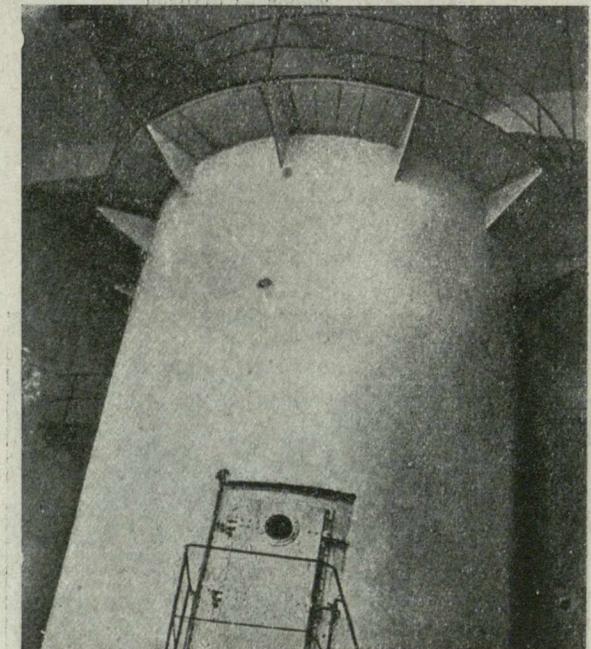
Светлая сыворотка высушивается в сушильной башне, путем распыления ее под высоким давлением и превращается в питательный порошок светлого альбумина, идущего на нужды кондитерской промышленности.



Монтаж оборудования по переработке крови на черный альбумин. Альбуминная башня производительностью 570 литров крови в час



Волчок и мешалка альбуминного отделения



Сушильная башня светлого (пищевого) альбумина, производительностью 300 литров крови в час



საქართველოს
სამეურნეო უნივერსიტეტი



სამეურნეო უნივერსიტეტი

საქ

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

в 1935 г.

Вареные сорта

Гамбургская
Отдельная
Любительская
Ливерная
Ветчинно-рубленая
Испанская
Слоеная
Чайная I и II сорт
Берлинская

Сосиски и сардельки

Полукопченые

Краковская
Полтавская
Украинская
Польская
Сосиски охотн.

Твердокопченые

Московская
Брауншвейгская
Тамбовская
Угличская
Любская
Итальянская
Польская
Миланская салями
Метвурст

Зельцы

Зельц белый в/с
„ серый II с.
„ кровяной в/с
Прейс-копф
Зельц кровяной II с.
Зельц французский

Паштет

Студень

Колбасное производство ЛМК — одно из крупнейших не только в СССР, но и в Европе. Занимая большой пятиэтажный корпус, производство приспособлено для выпуска широкого ассортимента колбасных, ветчинно-штучных и зельцевых изделий, при общей производительности до 200 тонн в 2 смены в сутки. В связи с разнообразием выпускаемой продукции, производство имеет ряд отделений, оборудованных советскими и импортными машинами, заменяющими на разных этапах ручной труд.

Технологический процесс изготовления вареных и полукопченых колбасных изделий сводится, в основном, к следующему: из камер охлаждения и созревания холодильника мясо поступает по подвесным путям (в полу-тушах) на колбасное производство (в V этаж), разрубается (электропилой и, частично, ручным способом), а затем на „обвалочных“ столах отделяется от кости. Обваленное мясо по трубопроводам идет в IV этаж, на столы „жиловки“ или „разборки“ (освобождение мясной ткани от жира, жилок, пленок и т. п.). Переданное после этой операции на III этаж разобранный мясо измельчается на „волчках“ на куски в 12—14 м/м, в „мешалках“ смешивается с солью и селитрой, и в специальных алюминиевых тазиках выдерживается в течение 48—72 часов.

После выдержки мясо снова передается по трубопроводам во II этаж, где его повторно измельчают на „волчках“ с сеткой 1—2 м/м, а затем размягчают на „кутерах“ и в „мешалках“ смешивают с другим сырьем, идущим на изготовление колбасных изделий (свинина, шпиг, мука, специи и пр.).

Свинина также поступает из камер холодильника на „конвейер разделки“, идет по трубопроводам на IV этаж на столы „разборки“; части — идущие на колбасные изделия — размельчаются на „волчках“ и „кутерах“, предназначенные же для изготовления ветчинно-штучных изделий части идут в посолку. Шпиг крошится на „шпигорезных“ машинах, а затем по трубопроводам идет к мешалкам, где сырье смешивается со специями (по рецептуре). Готовый уже фарш на специальных приборах — „шприцах“ набивается („вышприцовывается“) в кишечную оболочку, после чего колбасные изделия навешиваются на рамы и по подвесным путям передаются в обжарку, а затем на варку, являющуюся последним пунктом технологического процесса изготовления колбасных изделий.

Ветчинно-штучные изделия, после выдержки их в „посолке“ (21 день) поступают на „вымочку“, в автокоптилку или на варку (в зависимости от сорта).

Паштеты и зельцы изготавливаются из пищевых субпродуктов, поступающих в паштетно-зельцевое отделение в IV этаже, где их, после разборки, вымачивают. Разобранное и вымоченное сырье по трубопроводам передается в III этаж, там варится или „бланшируется“, затем охлаждается, снова разбирается, проходит процесс измельчения на „волчках“ и „кутерах“, смешивается по рецептуре в „мешалках“ и, наконец — „вышприцовывается“ в кишечную оболочку (ливерные колбасы) или же поступает на разлив.

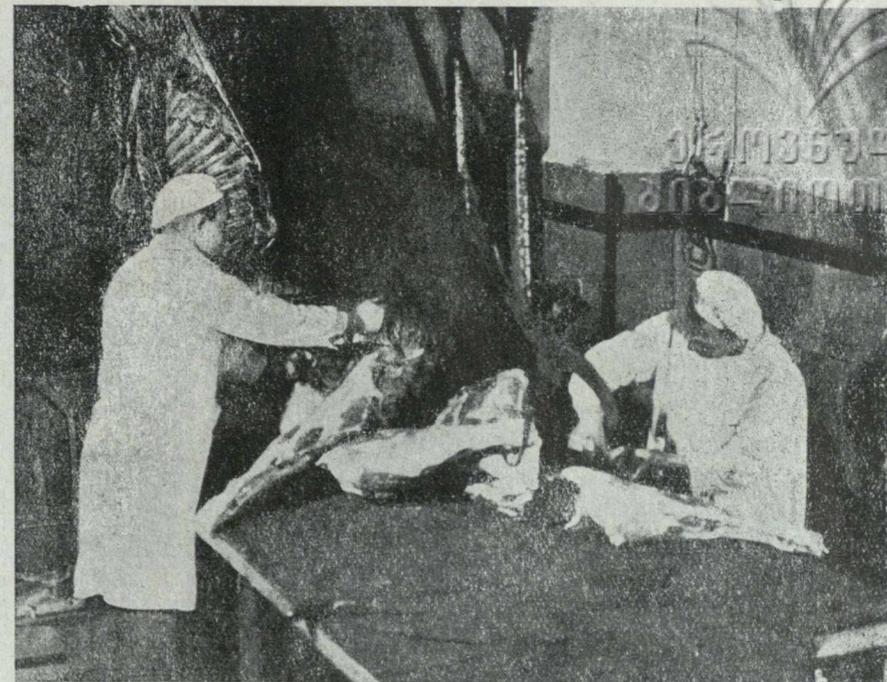
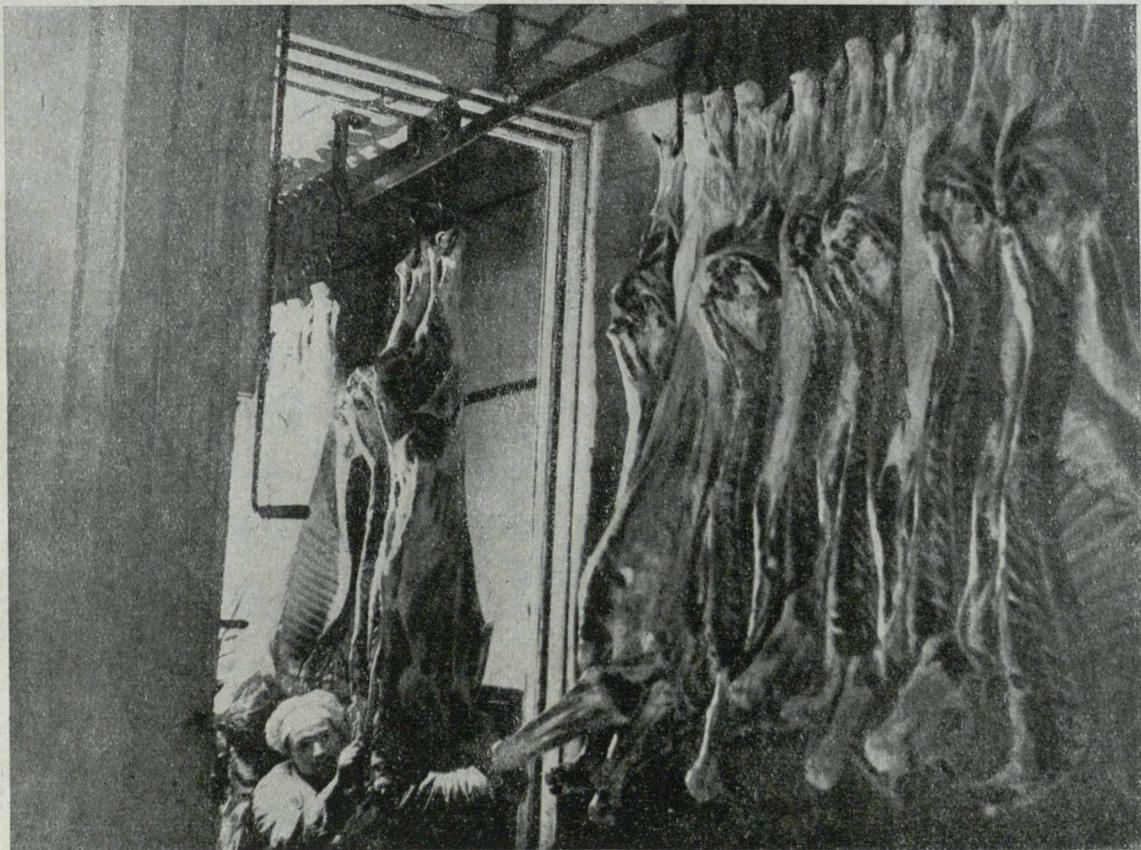
Аналогично изготовлению зельцев и приготовление студня, сырье для которого, после мешалок, поступает на „проварку“ (6 часов) — остыв — повторную варку (1 час) — разлив.

Весь процесс изготовления колбасных изделий, обеспечивая полное соблюдение всех санитарно-гигиенических норм и правил при производственном процессе — является в то же время наиболее эффективным и рентабельным.

Выпуск штучных изделий в ассортименте

Рулет в/сорт.	Лопатка
Рулет в пузыре	Грудинка вареная
Французский бок	Языки шпигованные
Итальянская полендвица	Сыр из дичи
Окорока копченые	Буженина
Грудинка копченая	Шпиг соленый
Корейка копченая	Кости копченые

Из холодильника мясо поступает на колбасное производство...

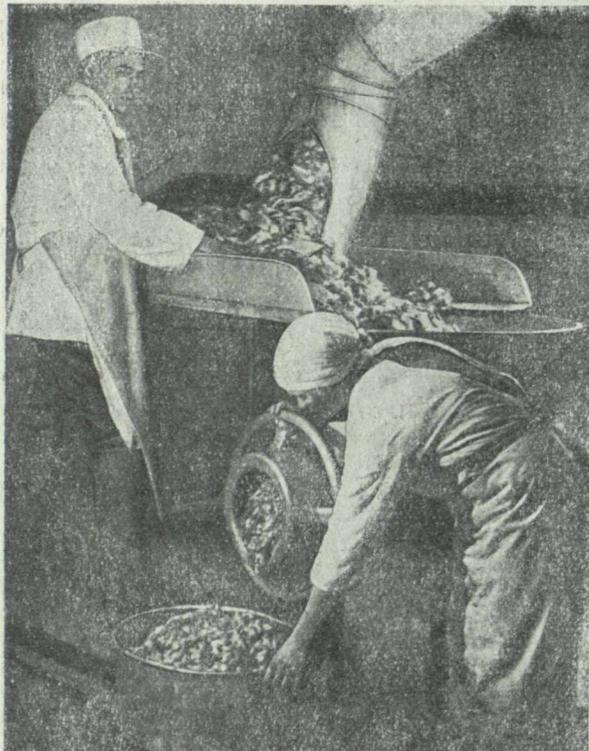


разрубается машинами или вручную

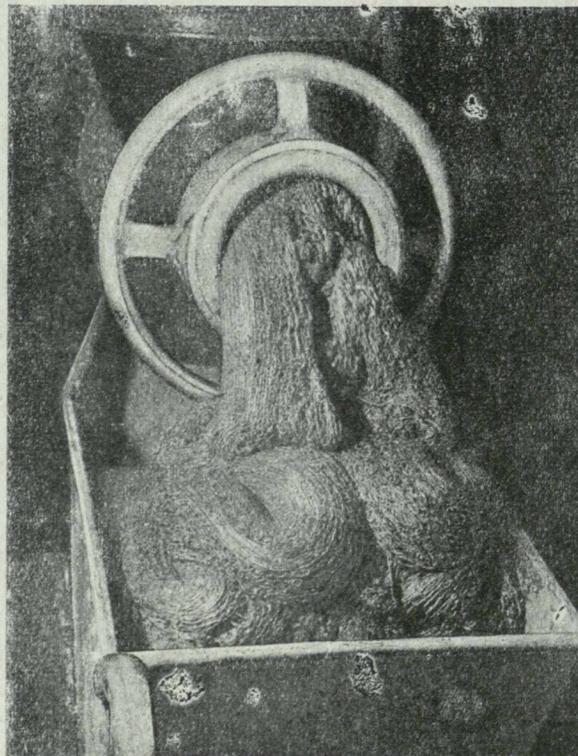
и обваливается*



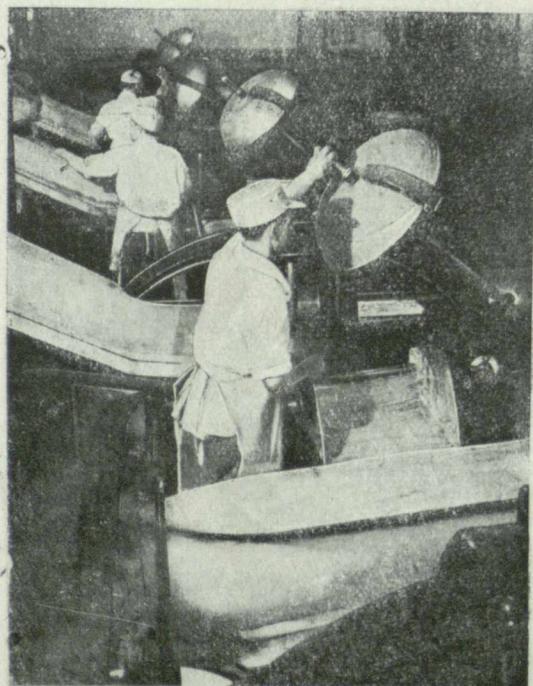
* Обвалка — отделение мяса от костей.



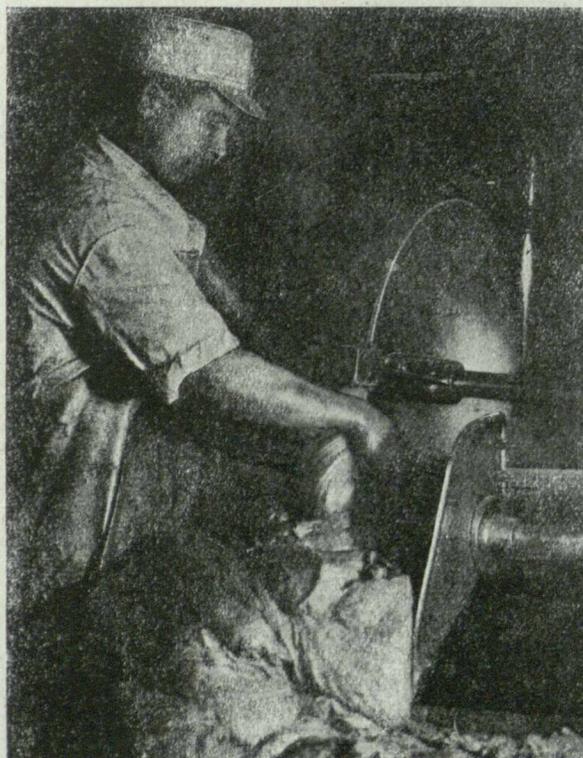
Предварительное
измельчение мяса
производится на
„волчках“.



после повторного
измельчения на
„волчке“ с сеткой
в 1—2 мм...



фарш идет для раз-
мягчения на „ку-
тера“...



...откуда автомати-
чески выгружается.

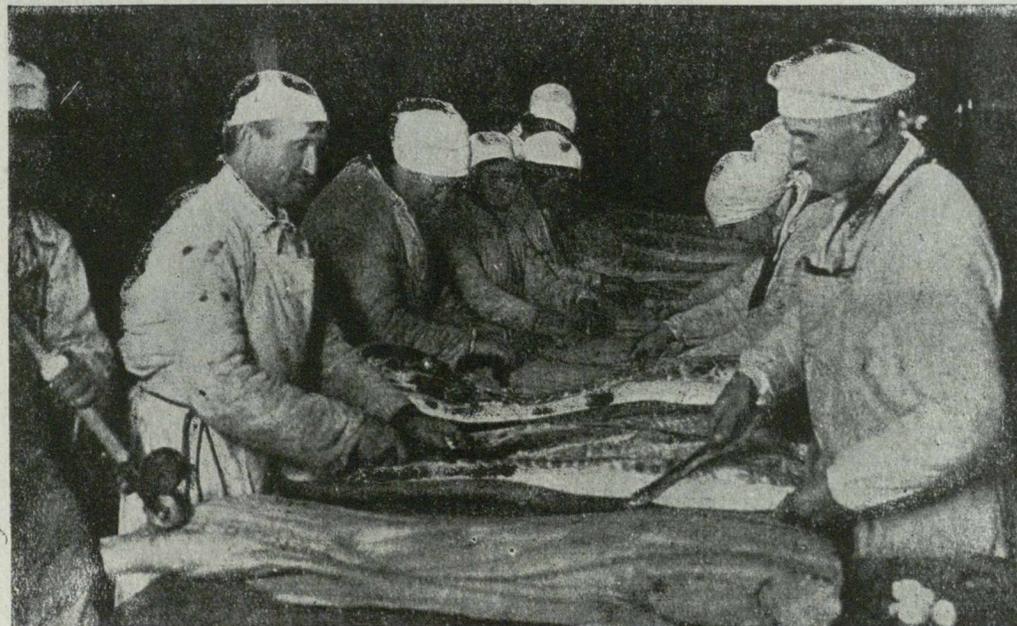
После обвалки мясо идет по трубопро-
водам на столы разборки, а затем посту-
пает по трубопроводам же на III этаж на
размельчение...

Из III этажа мясо передается, после
выдержки предварительно размельченных
кусков (12—14 мм) в мешалках с солью и
селитрой, во II этаж для окончательного
размельчения и изготовления колбасного
фарша.

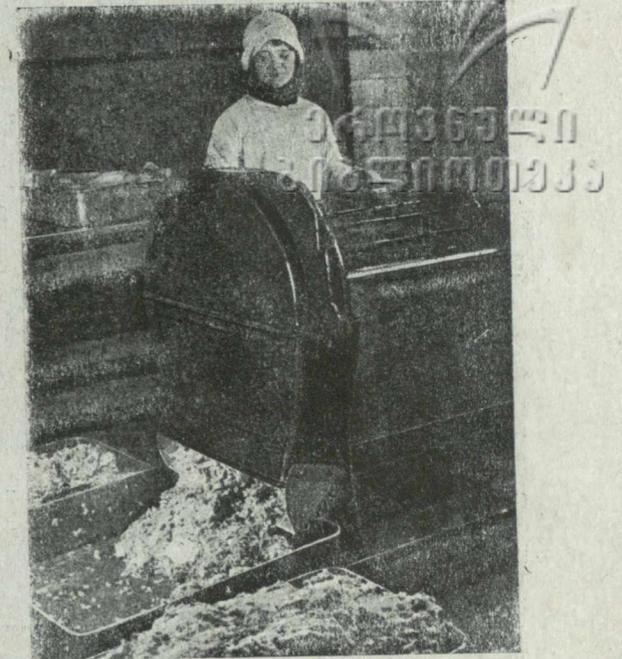


Свинные туши распиливаются электропилой.

Параллельно с процессом подготовки мяса, для колбасного фарша готовятся свинина и шпиг, наравне с говяжьим мясом, являющиеся основным колбасным сырьем.



На конвейере, по американскому методу, разделяется свинина.

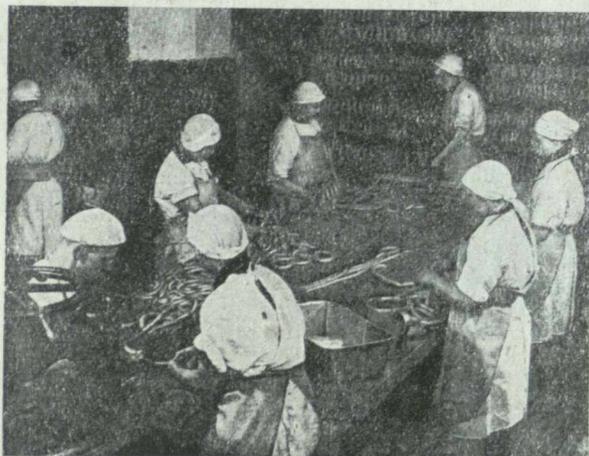


Шпиг механически крошится на шпигорезных машинах.

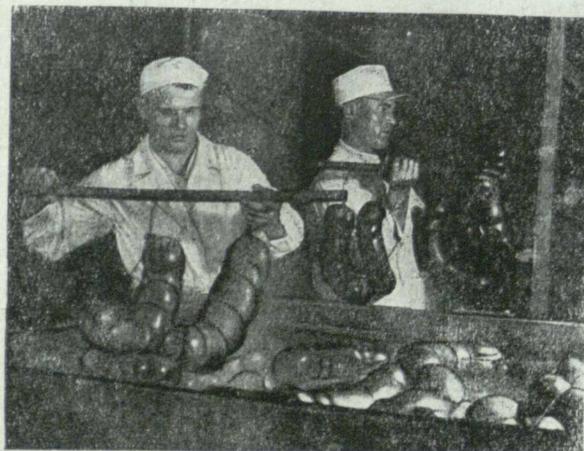


Готовый фарш вышприцовывается в кишечную оболочку.

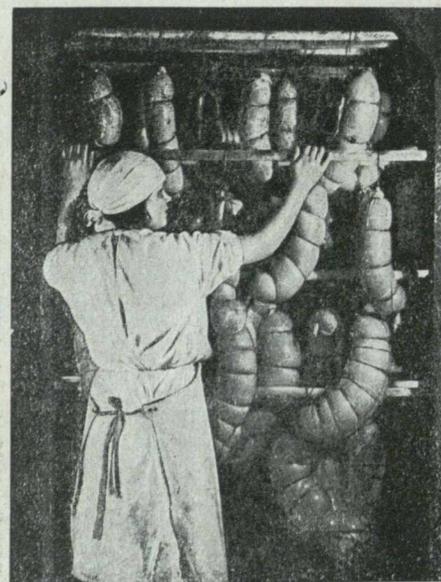
Вышприцовывание колбас и вязка колбасных изделий.



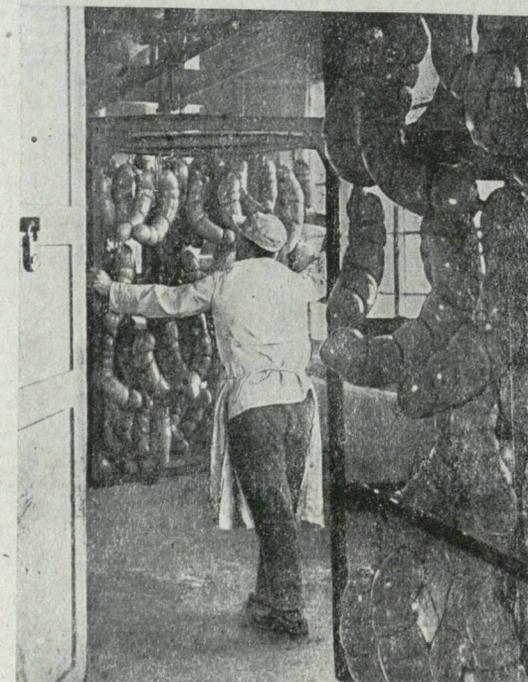
Вышприцовывание сосисок.



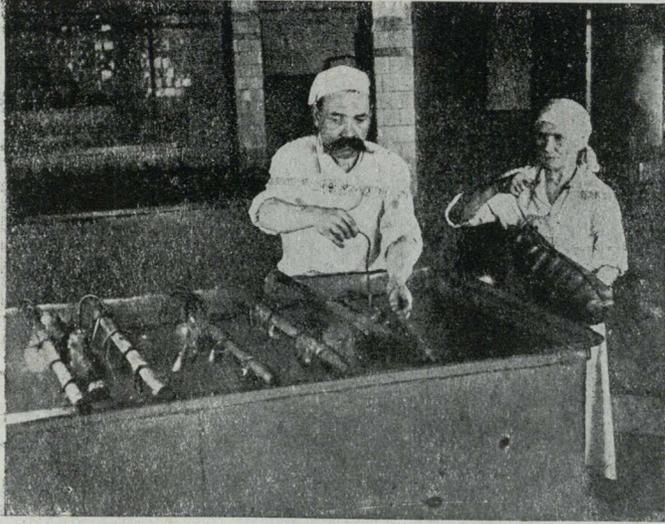
Варка колбасных изделий.



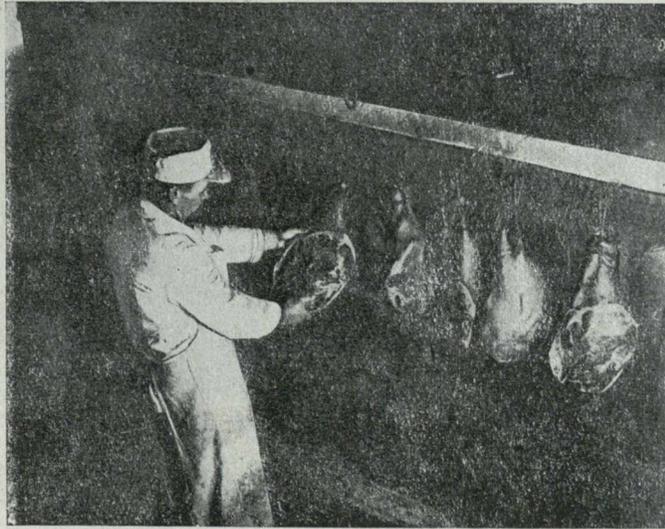
Колбасные изделия, после вышприцовки, навешиваются на вешала



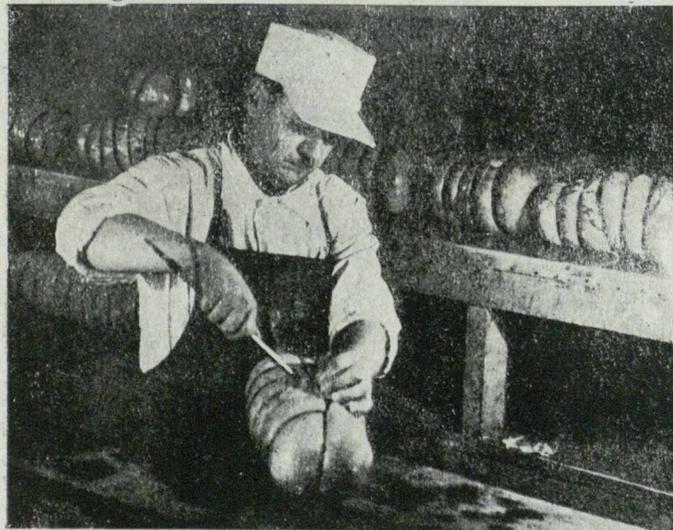
и подаются в обжарочную.



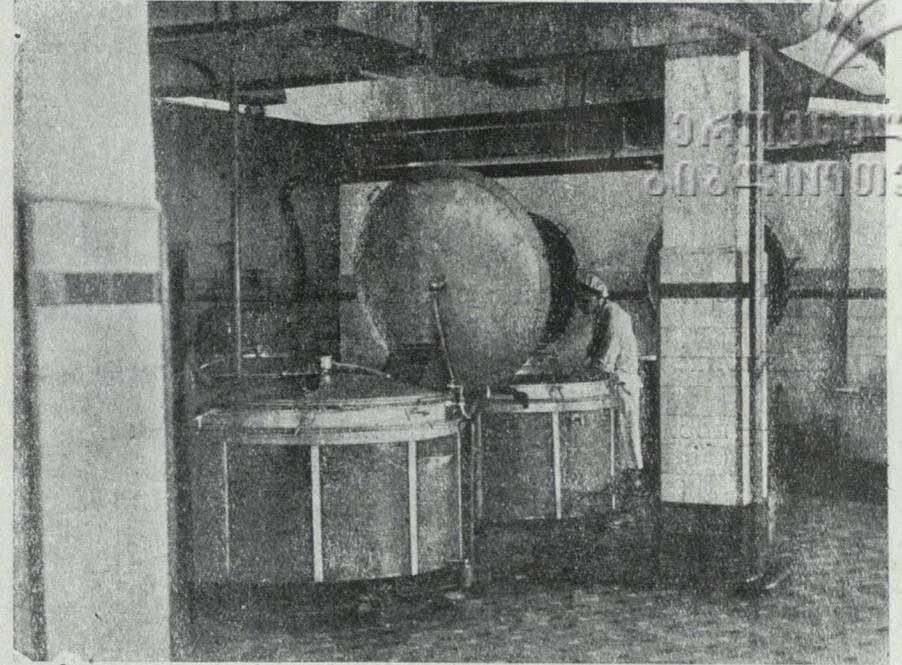
Варка ветчинных рулетов



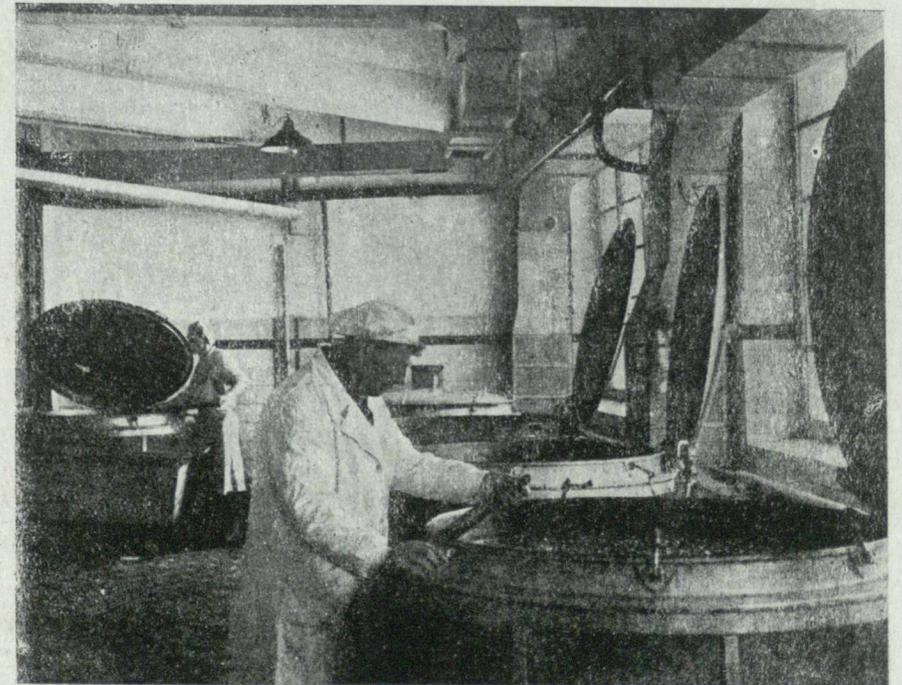
Автокоптилка для свинокоченостей



Вязка ветчинных рулетов

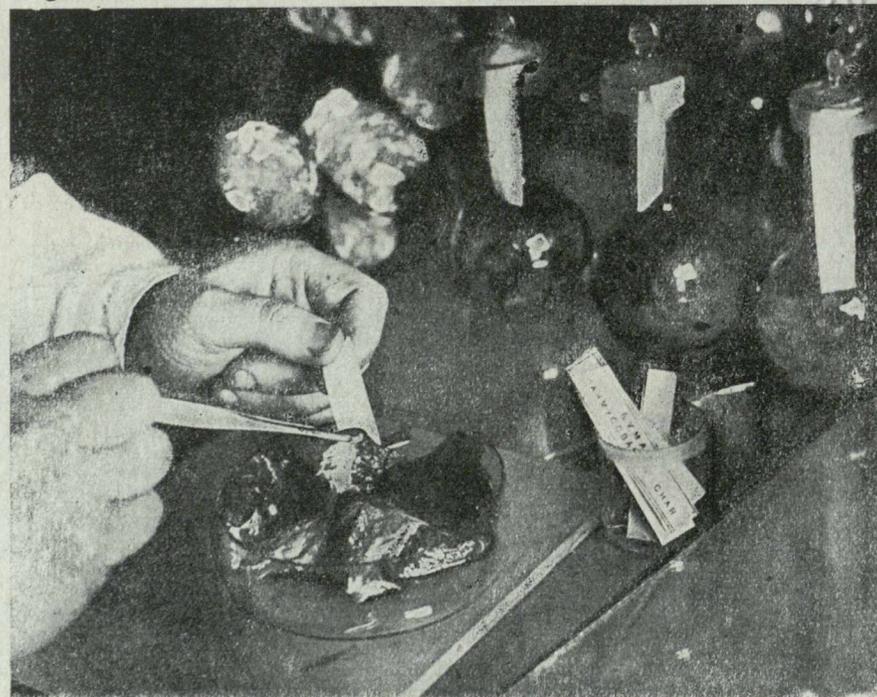


Варка печени для изготовления ливерной колбасы



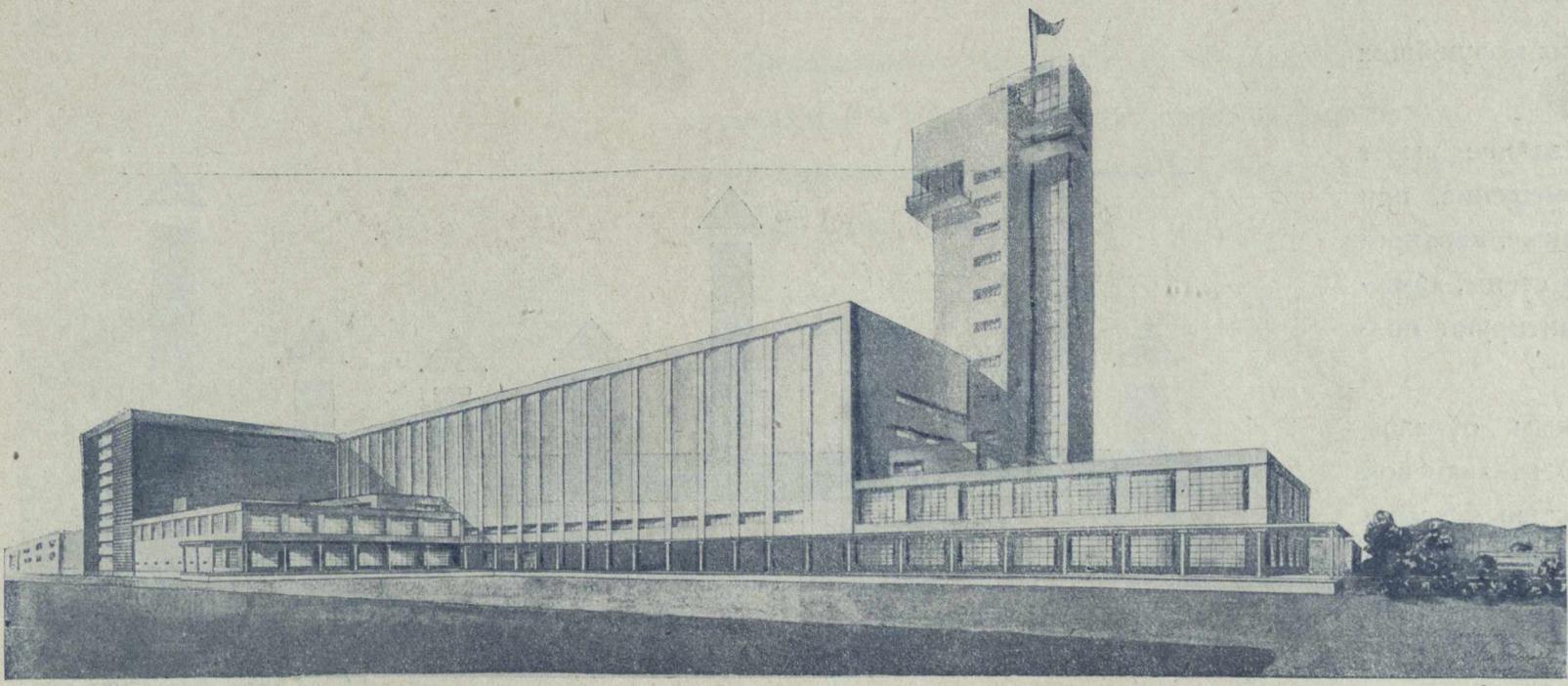
Варка субпродуктов для изготовления студня и зельца

Все изделия, прежде чем быть выпущены
с Комбината, —
— проходят через контроль лаборатории
и гос. инспекции.



საქართველოს
საინჟინრო-ტექნიკური
სამსახური

საქართველოს
საბჭოთავო
საზღვაო
საგარეო
საგადასაზღვრო
საქმეთა
მინისტროს
საგარეო
საგადასაზღვრო
საქმეთა
მინისტროს



საგარეო
საგადასაზღვრო
საქმეთა
მინისტროს

Ленинградский Мясокомбинат обладает одним из мощнейших в Европе и СССР холодильников.

Железобетонное, каркасной конструкции здание имеет 5 этажей (высотой 23 метра) и полуподвальное помещение, при общей строительной кубатуре в 360.000 м³. Кирпичные, изолированные изнутри пенобетоном или пробковой плитой стены, камышитовые перегородки и гольцементная крыша гарантируют полную теплонепроницаемость.

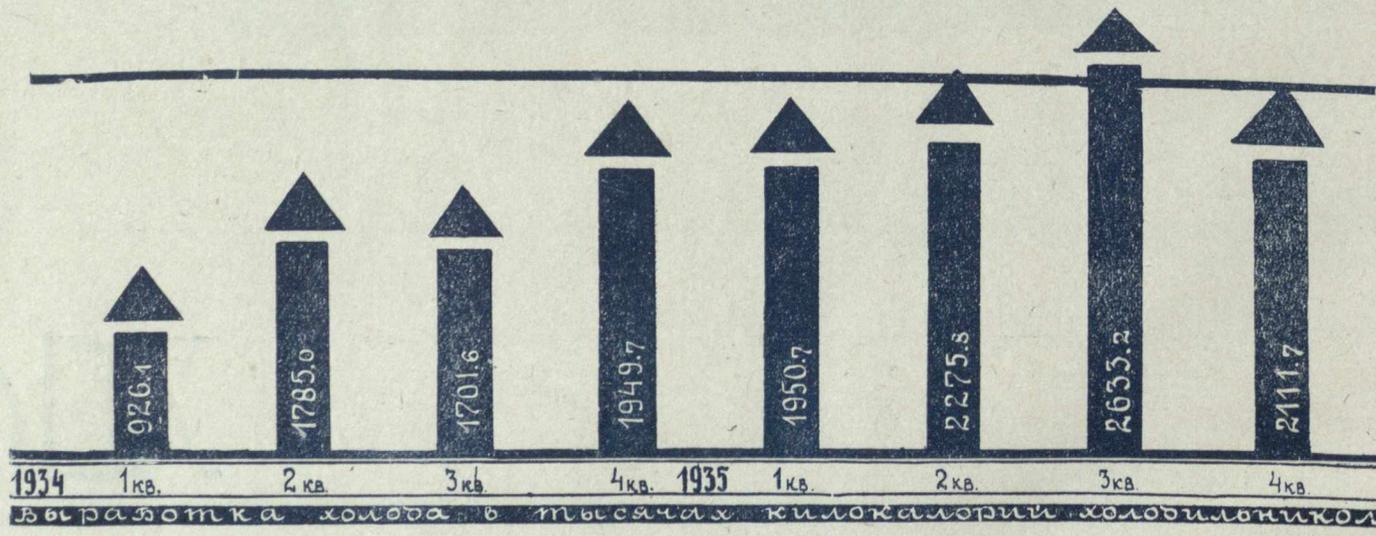
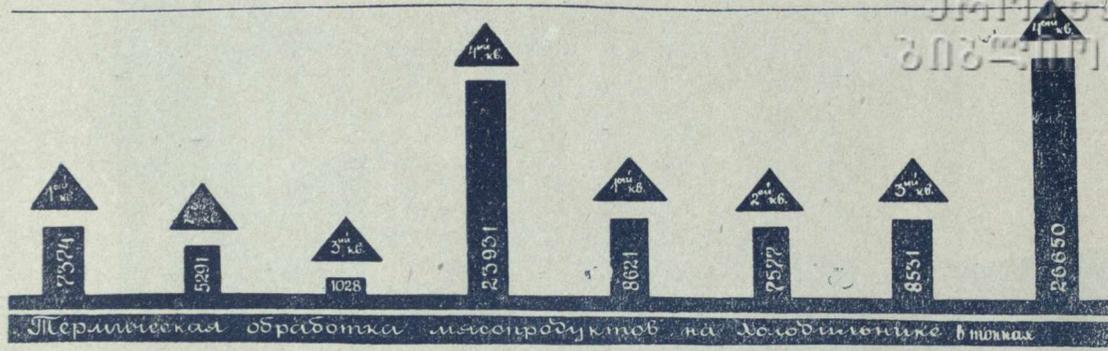
Основное оборудование холодильника (главным образом импортное) состоит из: а) аммиачных компрессоров итальянской системы „Барбиери-Милан“—холодопроизводительностью 4,5 миллиона калорий в час; б) аммиачных оросительных конденсаторов „Блок“ с поверхностью охлаждения в 1200 кв. метров и охлаждающим прудом и в) 9 испарителей интенсивного действия „Линде“ с общей поверхностью охлаждения в 1200 кв. метров.

Сырье, полуфабрикаты и готовые изделия поступают в холодильник для термической отработки (охлаждения или замораживания) и хранения как непосредственно с Комбината, так и извне. С производства вся продукция и сырье поступают по конвейерам через соединительные мосты (с 4-м и 5-м этажами убойно-разделочного корпуса). На холодильнике для переброски грузов, помимо конвейеров и подвесных путей, имеется 5 лифтов грузоподъемностью по 2 тонны каждый.

Хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производится в специальных камерах (общей емкостью в 8000 тонн) с регулируемой температурой.

Охлаждение производится в 12 остывочных камерах, оборудованных системой спрейдеков, замораживание—в 7 морозильных камерах.

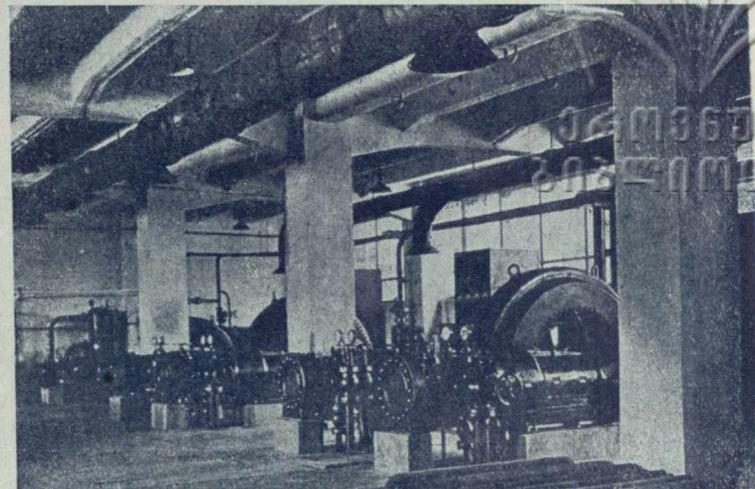
Емкость холодильника, его пропускная способность и производственная мощность (в области термической обработки) придают ему серьезнейшее значение не только в части работы ЛМК, но и во всем холодильном хозяйстве нашего Союза.



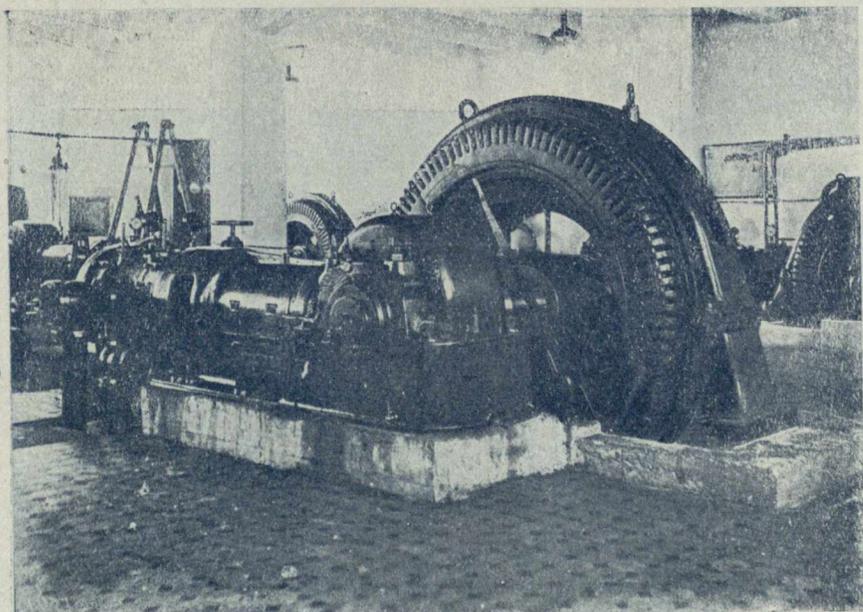
Холодильные установки Комбината — одни из крупнейших в Европе — общая холодопроизводительность аммиачных компрессоров достигает 4.500.000 калорий в час.



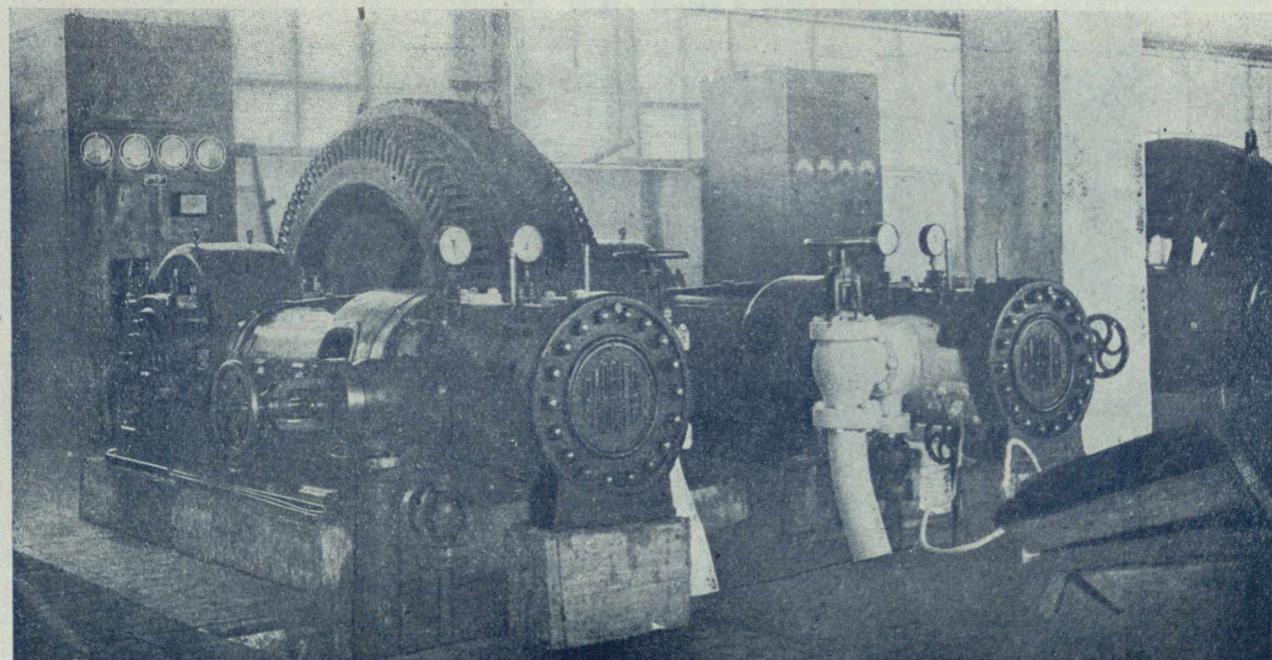
Охлаждающий пруд



Общий вид машинного зала холодильника



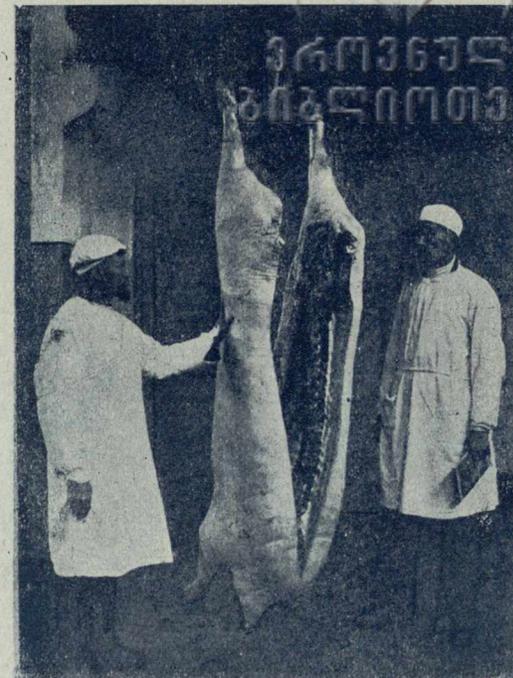
Аммиачный двухступенчатый компрессор „Барбиери“ холодопроизводительностью 160.000 раб. калорий в час при t° испарения -33°C .

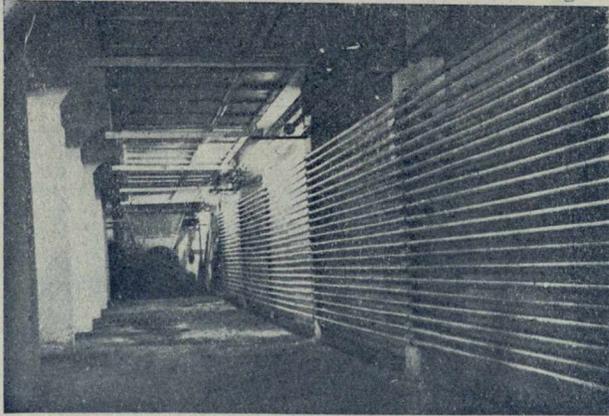


Сдвоенный компрессор „Барбиери“ с двумя цилиндрами по 600.000 норм. калорий в час.



По конвейерам из цехов движутся на холодильник
туши,
субпродукты,
идет сало...





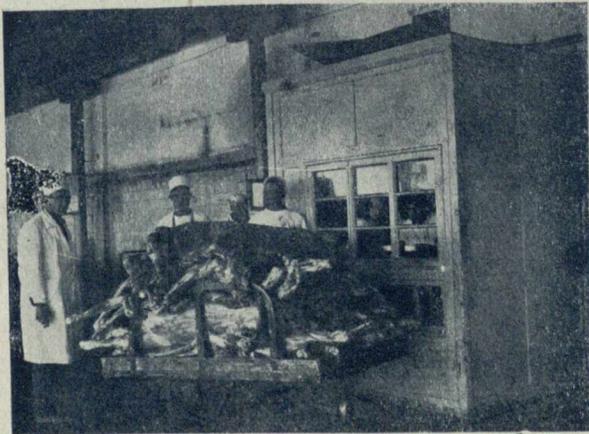
Камера охлаждения № 201, площадью 1600 кв. м, емкостью 1000 тонн.
Оборудование: настенные и потолочные рассольные батареи и воздухоохладители сист. «Рашиг».

...и через экспедицию холодильника...



Центральная экспедиция холодильника, через которую пятью лифтами выбрасывает свою продукцию Комбинат. Экспедиция представляет собой изолированное и охлаждаемое помещение, имеющее выхода на авто-гужевую и жел. дор. платформы

пройдя весовую будку...



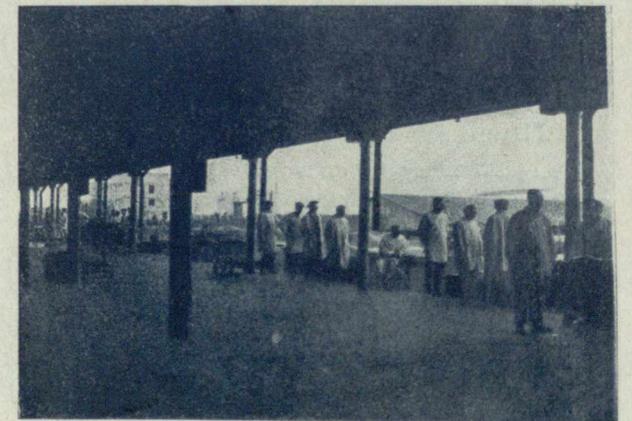
Взвешивание выпускаемой комбинатом продукции на автогужевой платформе у весовой будки

Мясопродукты хранятся в специальных камерах...



Морозильная камера с t° охлаждения -23°C , суточной пропускной способностью 80 тонн мяса.
Оборудование: потолочные и настенные батареи непосредственного испарения и 2 аэро-кулера

идут к потребителю



Крытая асфальтированная авто-гужевая платформа холодильника.

АССОРТИМЕНТ

Пищевая продукция:

1. Говядина
 2. Телятина
 3. Баранина
 4. Свинина
- } Мясо
(мясо мороженное и охлажденное)
5. Пищевые субпродукты всех видов скота:
 - Языки
 - Мозги
 - Почки
 - Легкие
 - Сердце
 - Печень
 - Головы и пр.
 6. Пищевые жиры говяжьи:
 - Олео-ойль
 - Олео-сток
 - 1 сок
 - 1 сорт
 - Вакуумный
 7. Свиные жиры пищевые:
 - Нейтр. лярд
 - Лярд вакуумный
 8. Бараньи жиры пищевые:
 - Бар. ойль
 - " сток
 - Курдючный
 - Вакуумный
 9. Бульон концентр.
 10. Альбумин пищевой
 11. Пепсин
 12. Колбасные изделия:
 - Вареные (13 сортов)
 - П/копченые (5 сортов)
 - Т/копченые (9 сортов)
 - 13 Копчености:
 - Штучные изделия (14 сортов)
 14. Зельцы (6 сортов)
 15. Паштет
 16. Студень
 17. Бэкон

Выполнение плана по Ленинградскому Мясокомбинату им. тов. Кирова за 1935 г.

(по системе без области)

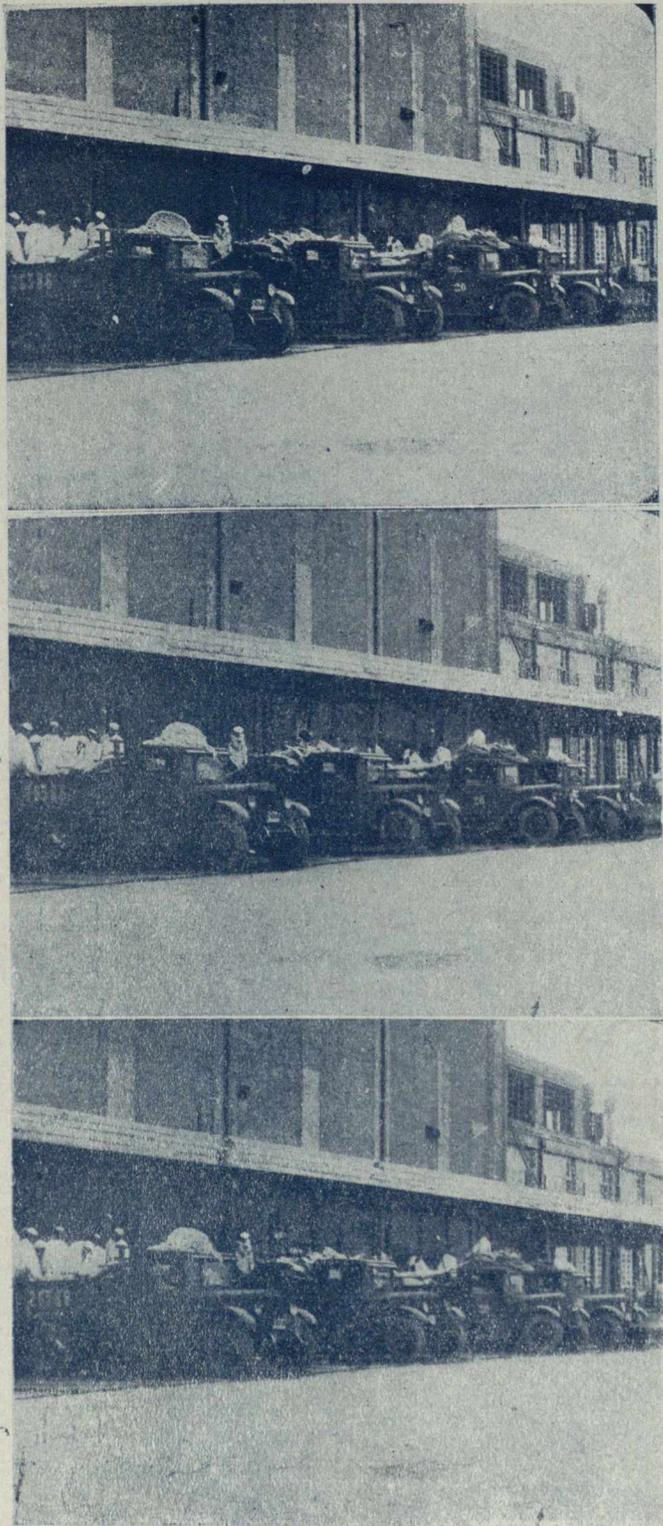
	Фактическое выполнение за 1934 г.	План 1935 г.	Фактическое выполнение за 1935 г.	% % выполнения	
				к 1934 г.	к плану 1935 г.
Валовый выпуск продукции в неизменных ценах 26-27 г. в млн. руб.	68	77	110	161,7	142,8
Валовый выпуск продукции по основному ассортименту в т.:					
а) Колбасные изделия	12700	15000	25000	196,5	166,0
б) Мясо	33000	32500	44200	136,6	133,9
в) Пищевые жиры	1340	1122	1980	147,7	176,3
г) Технические жиры	228	370	470	206,1	127,0
д) Кормовые туки	682	1400	1400	190,6	100,0
е) Альбумин	98	370	450	459,2	121,9

АССОРТИМЕНТ

Техническая продукция:

1. Жир технич. I сорт.
 2. " " II "
 3. " " III "
 4. Смазочные масла
 5. Стеарин
 6. Альбумин черный
 7. Мясокостная мука
 8. Костная мука
 10. Пептон
 11. Клей галерта
 12. Шкуры крупскота
 13. " свиные
 14. " овечьи
 15. Склизки
 16. Мерлушка
 17. Кишки соленые
 18. Кишки сухие
 19. Цевочная кость
 20. Трубочатая кость
 21. Роговая оболочка крупскота
 22. Роговая оболочка овец
 23. Роговой стержень крупскота
 24. Роговой стержень овец
 25. Копыта
 26. Сухожилия
 27. Волос ушной
 28. " хвостовой
 29. " холка-челка
 30. Ушная шерсть
 31. Щетина-шпарка
 32. Щетина-дерганка
- Эндокрины:**
1. Семенники
 2. Яичники
 3. Поджелудочная железа
 4. Паращитовидная железа
 5. Щитовидная железа
 6. Надпочечная железа
 7. Зобная железа
 8. Желчь
 9. Глаза
 10. Гипофиз
 11. Эпифиз

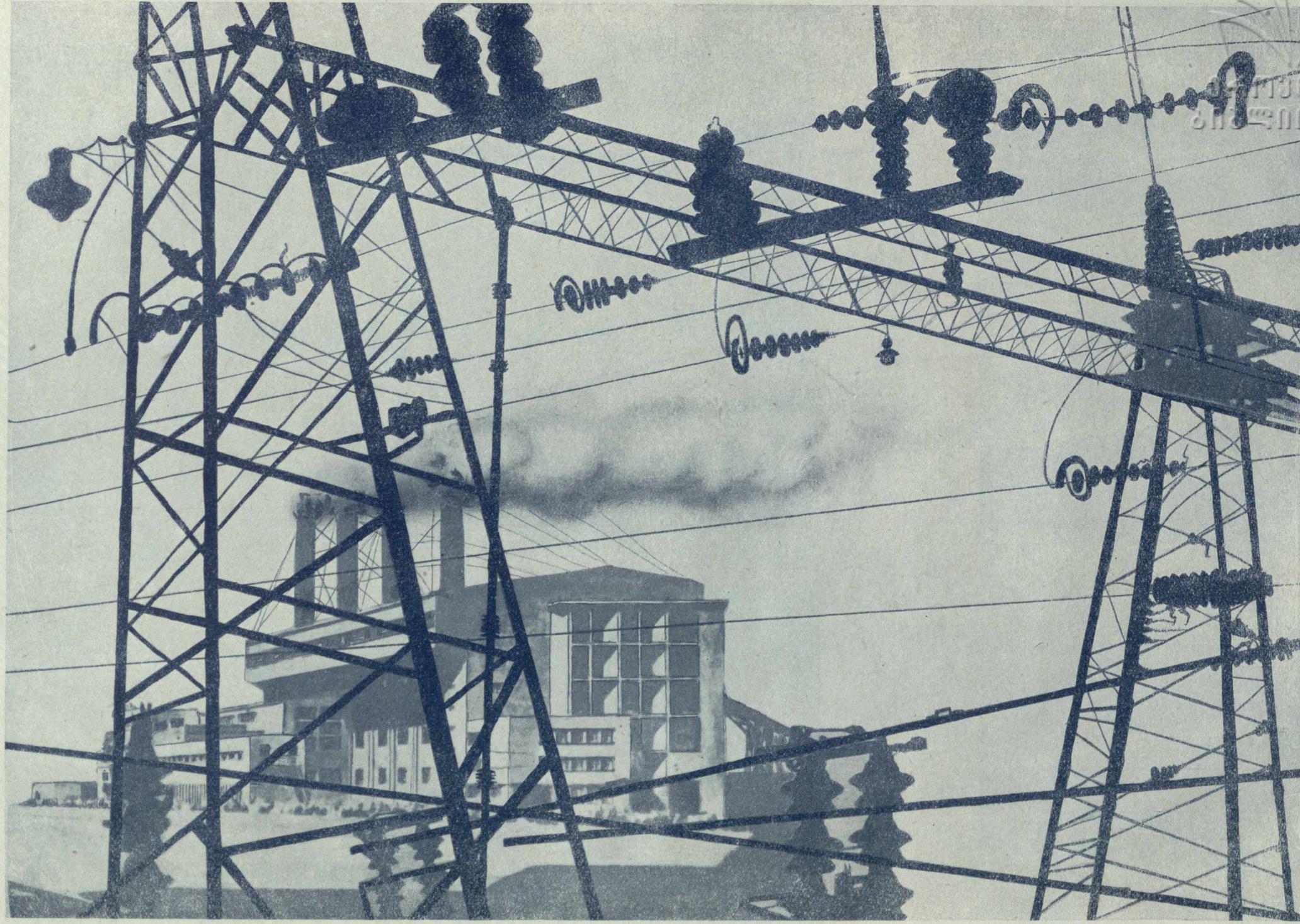
Продукция Комбината идет к рабочему потребителю через широко развернутую сеть советских культурных магазинов...



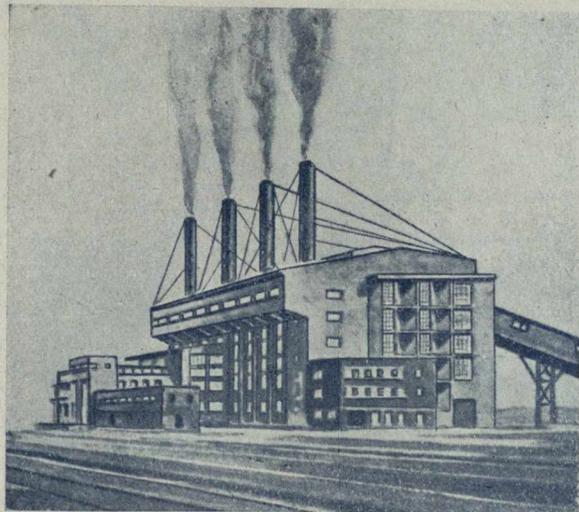
через торговую специализированную сеть Комбината.

(На карте — расположение торговой сети Комбината).

ТЕПЛО-ЭНЕРГОХОЗЯЙСТВО



ВОДОСНАБЖЕНИЕ — КАНАЛИЗАЦИЯ



Наружный вид ТЭЦ.

Электроснабжение, теплофикация и снабжение производственным паром Комбината осуществляется ТЭЦ (теплоэлектроцентраль).

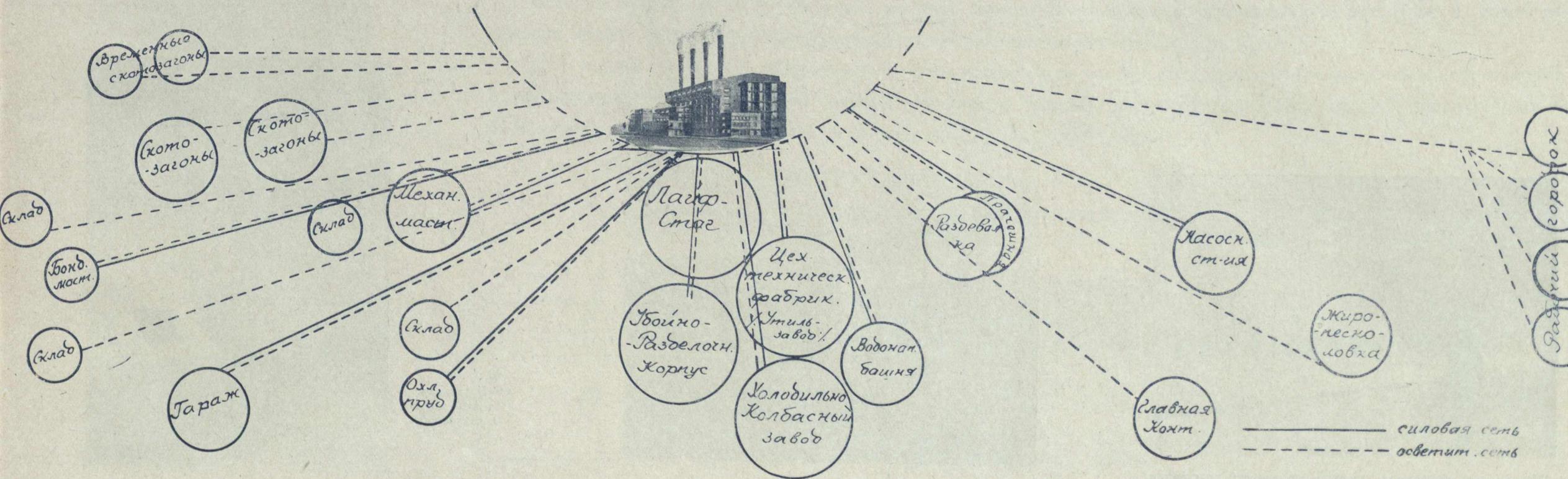
Проект электроснабжения предусматривает как передачу тока от Чесменской п.ст. Ленэнерго, так и выработку собственной электроэнергии от турбогенератора мощностью 12.000 кв. В настоящее время турбогенератор еще не установлен и электроснабжение осуществляется на одной двухцепной линии от Чесменской п.ст. Высоковольтная кабельная сеть ЛМК, протяжением 3.700 м представляет собой кольцо — распределит. устройство ТЭЦ — п.ст. № 1 — распред. киоск. № 4136 — п.ст. № 2 — п.ст. № 3 — п.ст. № 4 — распределит. устройство ТЭЦ. Установленная мощность (на 1 мая 1935 г.) трансформаторов: 5 силовых — 6280 кв, 6 осветительных — 710 кв и 2 смешанных — 500 кв.

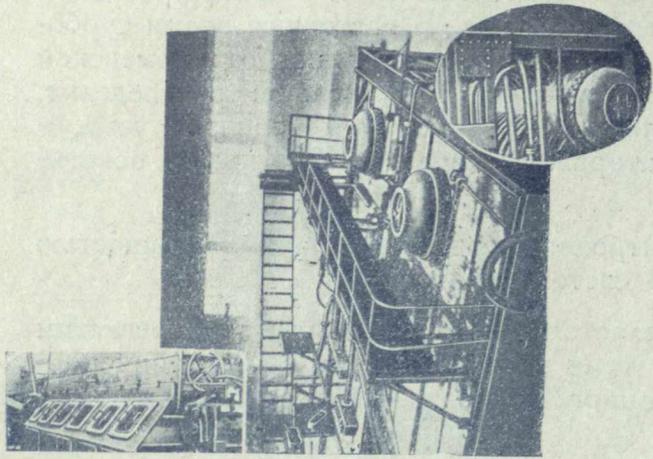
Силовое оборудование на 1 мая 1935 г. состоит из 696 электродвигателей с суммарной мощностью в 7836 кв, осветительное — 6 трансформаторов, обслуживающих 6613 световых точек.

Теплофикация и снабжение производственным паром осуществляется двумя котельными агрегатами ТЭЦ, выработавшими за первое полугодие 1935 г. свыше 160.000 тонн горячей воды и 83.000 тонн нормального пара. Теплофикационная сеть состоит из главного жел. бетонного тоннеля, идущего от здания ТЭЦ с вводами в основные корпуса, общим погоняжем 293 п. м.

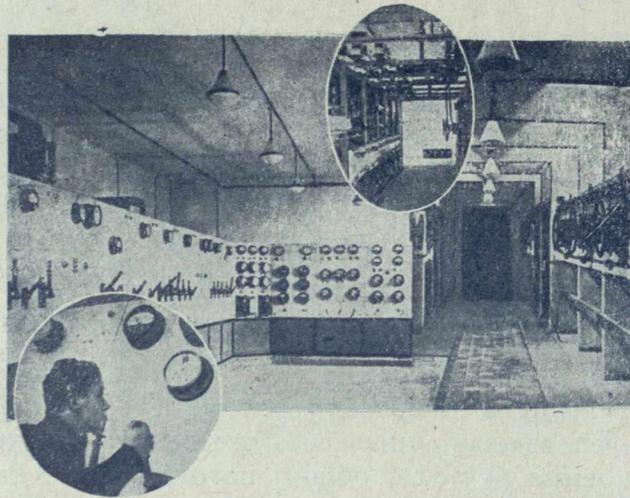
При окончании монтажа ТЭЦ (1936 г.) — Комбинат не только будет иметь собственную электроэнергию, но и сможет теплофицировать близлежащие сооружения (Авиогородок и т. д.).

Схема электроснабжения Комбината.





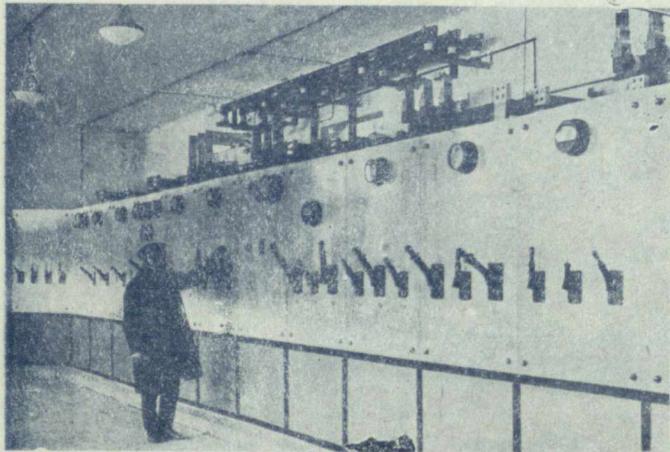
Боковой вид вертикально-водотрубного котла с поверхностью нагрева 800 кв. метров, производительностью 40 тонн пара в день. Внизу — топка „Бабкок“.



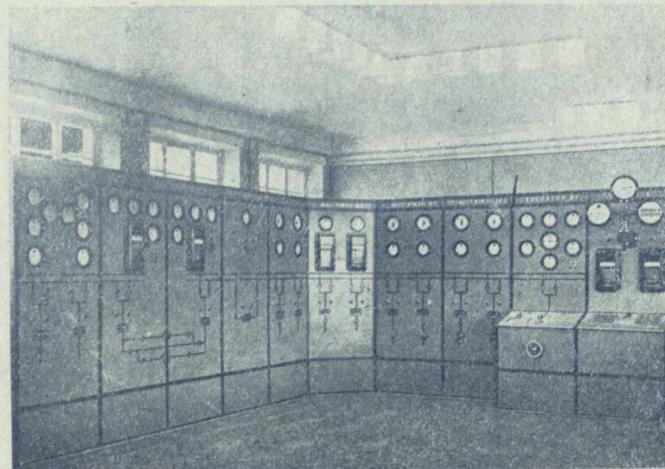
Внутренний вид трансформаторной подстанции. Справа: зал управления 6-ти кв. части; слева: щит управления низкого напряжения.



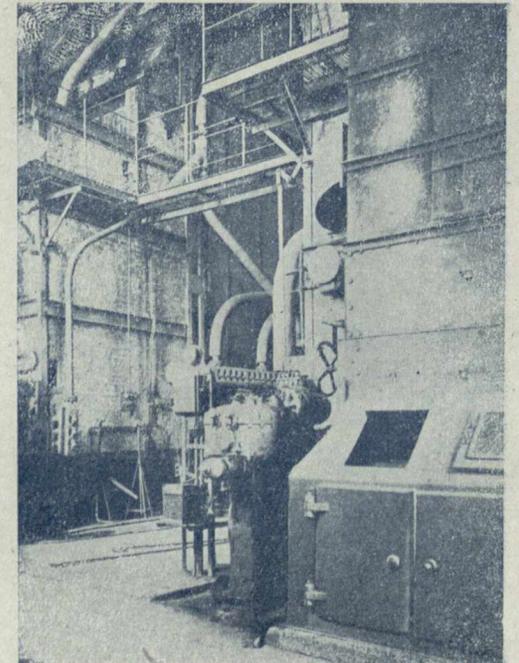
Зал управления трансформаторной подстанции.



Щит низкого напряжения главной понижающей подстанции № 1.

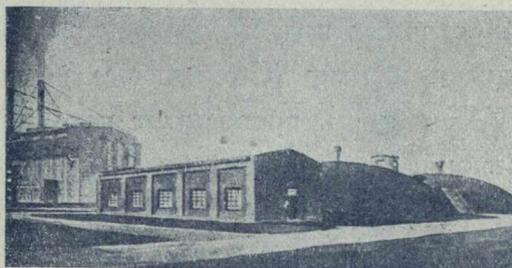


Пульт управления.

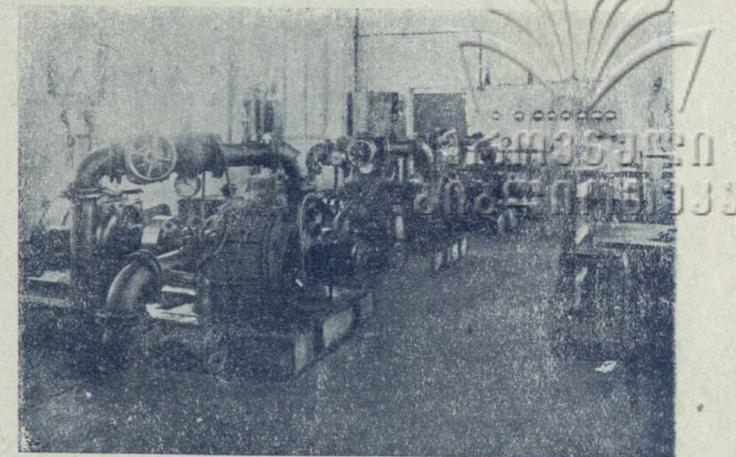


Котельная: топка котла с редуктором.

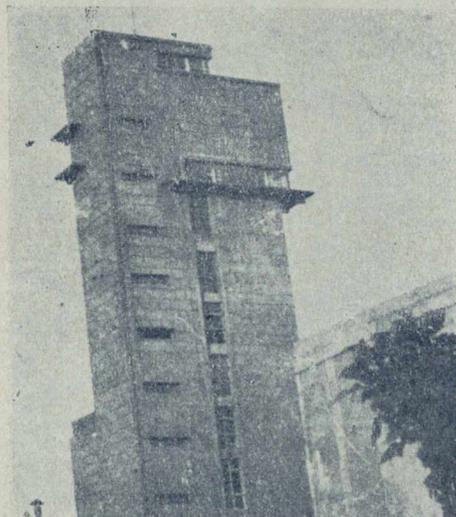
ВОДОСНАБЖЕНИЕ



Резервуары для воды емкостью 3000 куб. м и насосная станция, обслуживающая нужды К-та.



Машинный зал насосной станции.



Водонапорная башня.

Значительная потребность К-та в воде (свыше 10.000 м³ в сутки) привела к необходимости сооружения сложной системы водоснабжения.

От Южной водопроводной станции вода из городской сети подается в резервуары К-та (4 резервуара емкостью по 750 м³ каждый) и отдельно на ТЭЦ.

Сеть на территории К-та (4649 пог. метров) состоит из трех колец, охватывающих все цеха и обеспечивающих подачу воды для производственно-хозяйственных и противопожарных нужд.

Для подачи воды из резервуаров в сеть установлены насосы (в специальном здании насосной станции), а для погашения неравномерной работы насосов и расхода воды сооружена водонапорная башня (высотой 51,9 метра), в баке которой хранится 30-минутный „пожарный“ запас.

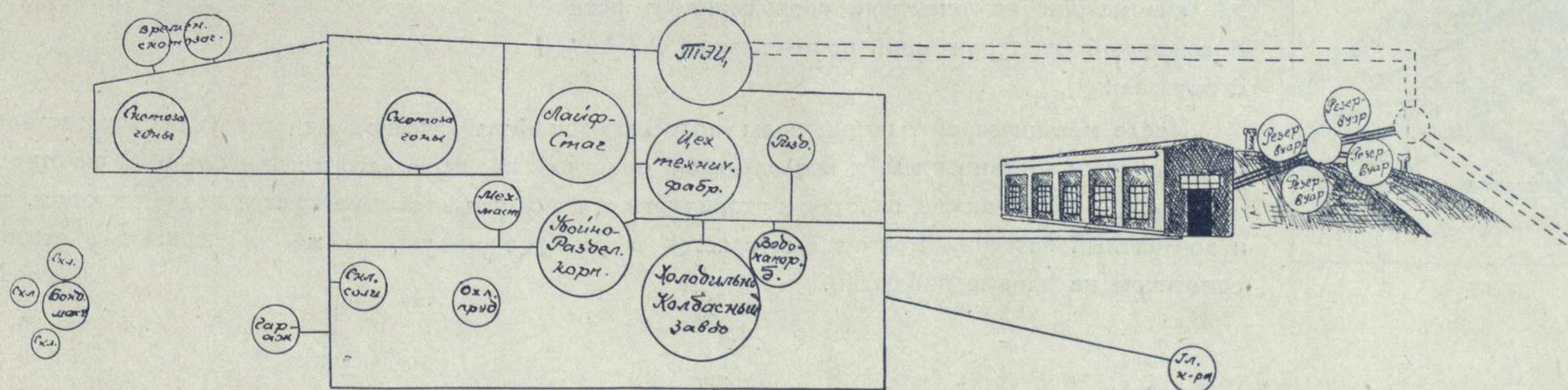


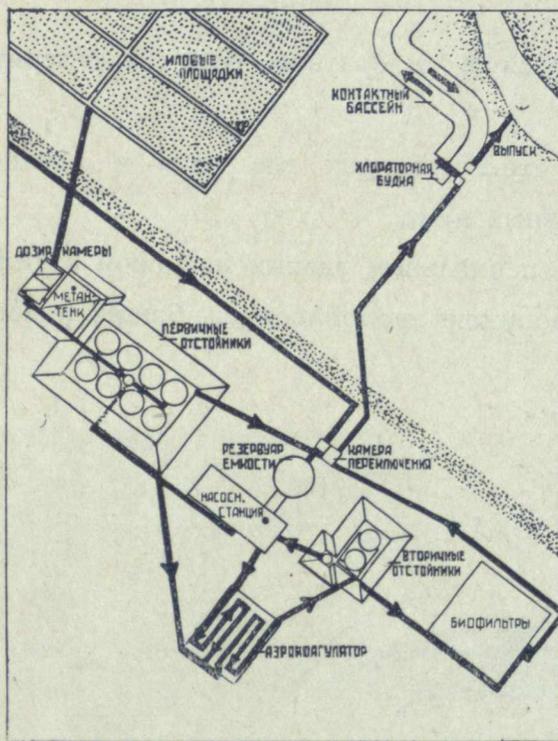
Схема водоснабжения Комбината.

КАНАЛИЗАЦИЯ — ОЧИСТНЫЕ СООРУЖЕНИЯ



Сточные воды Комбината — в два раза грязнее городских сточных вод. Отсутствие вблизи к-та водоема для спуска сточных вод и необходимость спуска в реку Красненькую (ручей с расходом воды в среднем 1 м в секунду) — ближайший к ЛМК водоем, превращает канализационную систему к-та в сложную и большую задачу. Объясняется это как отдаленностью р. Красненькой от к-та (свыше 6 км), так и тем, что протекает река по застроенной части города — следовательно система очистки сточных вод должна быть совершенной, предотвращающей загрязнение речной воды и т. п.

Схема опытных сооружений для очистки сточных вод комбината



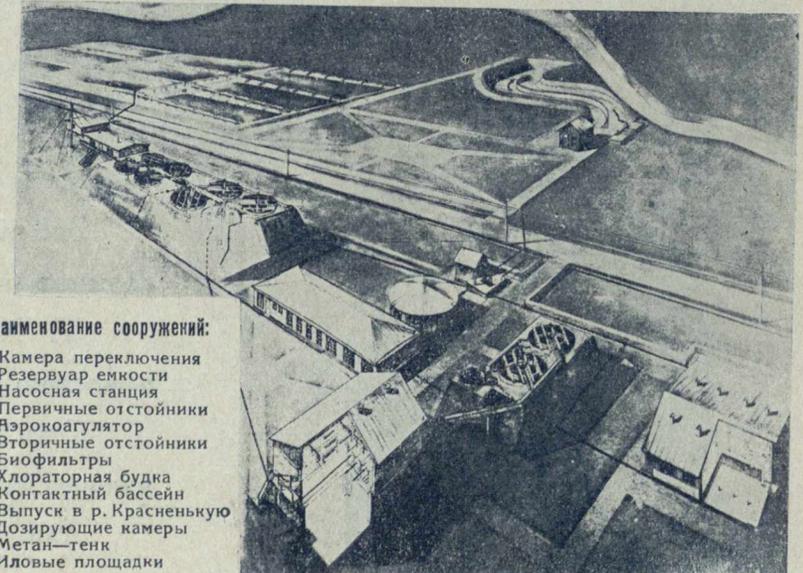
Канализационная сеть к-та состоит из дождевой канализации с присоединенной к ней системой отвода дождевых вод от жел. дор. путей; хозяйственной (принимающей хозяйств. воды к-та), протяжением в 2738 пог. метров — присоединенной к гл. коллектору и внутренней производственной (782 пог. метра).

Производственные воды отводятся по коллектору и поступают в „жиропесколовку“, расположенную на территории к-та. Здесь происходит выделение крупных взвешенных частиц минерального происхождения и улавливание жира. После жиропесколовки производственные и бытовые воды сливаются и отводятся общим коллектором, длиной 5,6 километров на очистные сооружения у реки Красненькой (на территории, примыкающей к Финскому заливу).

После механической очистки воды подвергаются биологической очистке (или посредством аэрокоагуляции со вторичным отстаиванием и последующей очисткой на перколяторах или обычной очисткой на перколяторах).

После биологической очистки и вторичного отстаивания вода хлорируется жидким хлором, проходя смеситель и контактный бассейн, а затем выпускается в р. Красненькую, или же из первичных отстойников удаляется самотеком на иловые площадки.

Опытные сооружения для очистки сточных вод



Наименование сооружений:

1. Камера переключения
2. Резервуар емкости
3. Насосная станция
4. Первичные отстойники
5. Аэрокоагулятор
6. Вторичные отстойники
7. Биофильтры
8. Хлораторная будка
9. Контактный бассейн
10. Выпуск в р. Красненькую
11. Дозирующие камеры
12. Метан-тенк
13. Иловые площадки



Т.г. Жданов и Микоян среди рабочих Комбината 1 августа 1935 г.

Կոմբինատը խորիմ չափը բերեց և
 Լեզուի և Գալևանի ուրախ
 անկողնու-կոմբինատի կայան
 անո, թաք ինքուր կուլտուր
 արտադրութեա ինքուր ինք
 ան կուլտուրի անո. ինքուր անո
 րաւորակաւ կոմբինատը, ինքուր
 ան անոնքուր անոնքուր անոնքուր
 անոնքուր անոնքուր անոնքուր

1/VIII 35
 Վ. Ջանով
 Վ. Միկոյան

Запись т.г. Жданова и Микояна в книге почетных гостей Комбината

БЛАГОУСТРОЙСТВО и КУЛЬТУРНО-БЫТОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

ОЗЕЛЕНЕНИЕ

„Адом“, „Джунглями“ называл писатель У. Синклер Чикагские бойни. Миазмами отравляли рабочие окраины старые Санкт-Петербургские бойни.

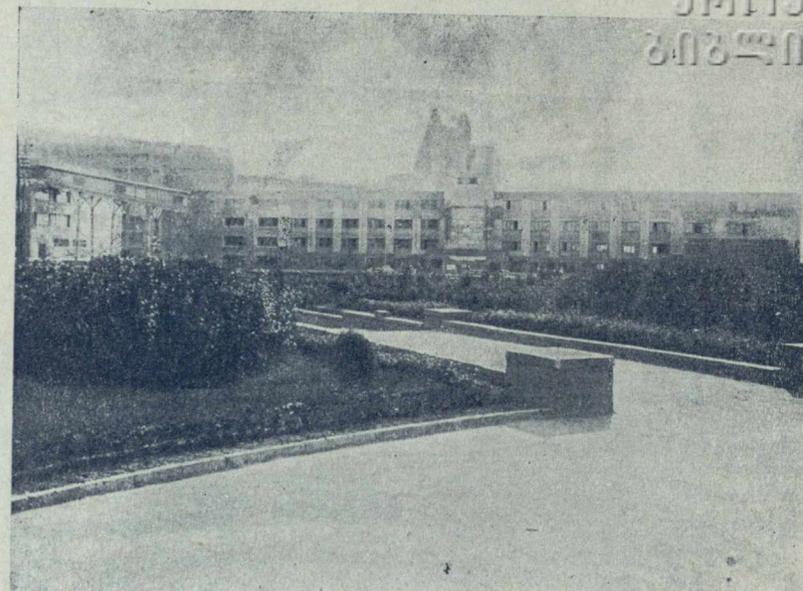
На территории социалистического мясного комбината нет не только зловонных запахов. Это явилось результатом не только усовершенствованной канализации и вентиляции, но и ежедневной работы по озеленению.

Дворы и пустыри Комбината замощены диабазом или превращены в цветущие сады, скверы. Цветы и зелень везде — и на улицах, на лестницах и т. д. пышные георгины всех цветов, гвоздика, астры. Бьет фонтан. Между зданиями ТЭЦ и раздевалки разбит фруктовый сад. Вдоль дорог идут туевые аллеи. 130.000 цветочных горшков и черенков высажены в 1935 г. в цехах и на территории Комбината.

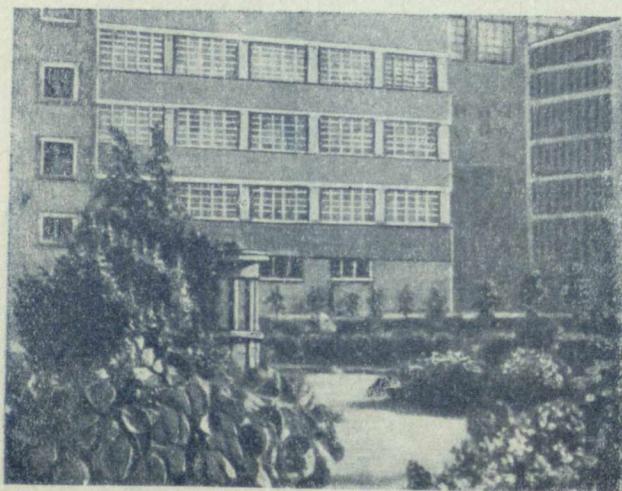
Так превращает рука пролетариата старые бойни в дворцы и парки социалистической индустрии города Ленина.



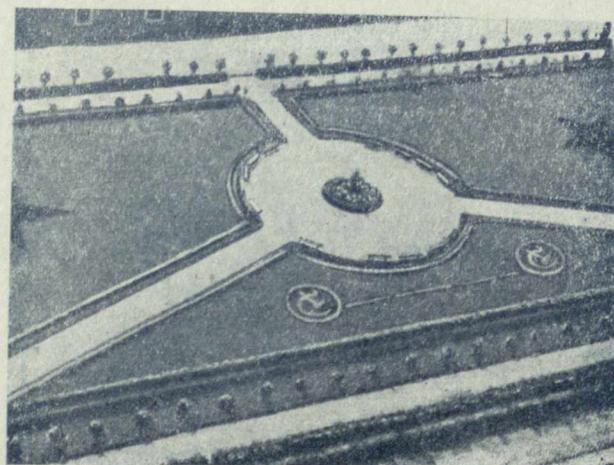
листочек мясного комбината, но и специфических результатов не только усовершенствованной канализации и вентиляции, но и ежедневной работы по озеленению. Цветы и зелень везде — и на улицах, на лестницах и т. д. пышные георгины всех цветов, гвоздика, астры. Бьет фонтан. Между зданиями ТЭЦ и раздевалки разбит фруктовый сад. Вдоль дорог идут туевые аллеи. 130.000 цветочных горшков и черенков высажены в 1935 г. в цехах и на территории Комбината.



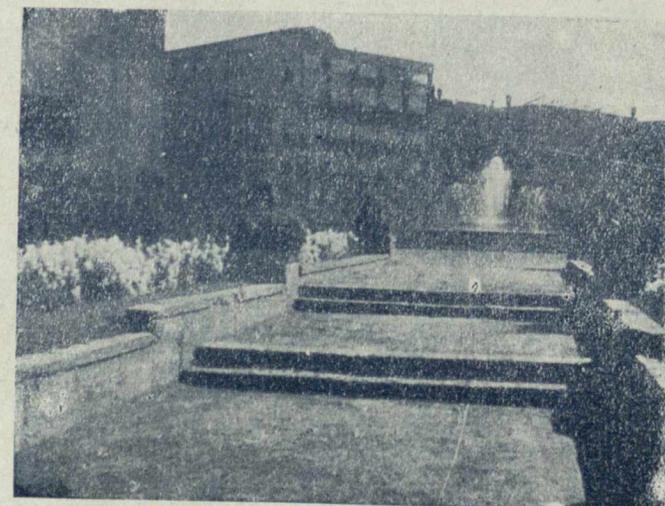
Сквер у здания раздевалки



Убойный корпус со стороны сквера



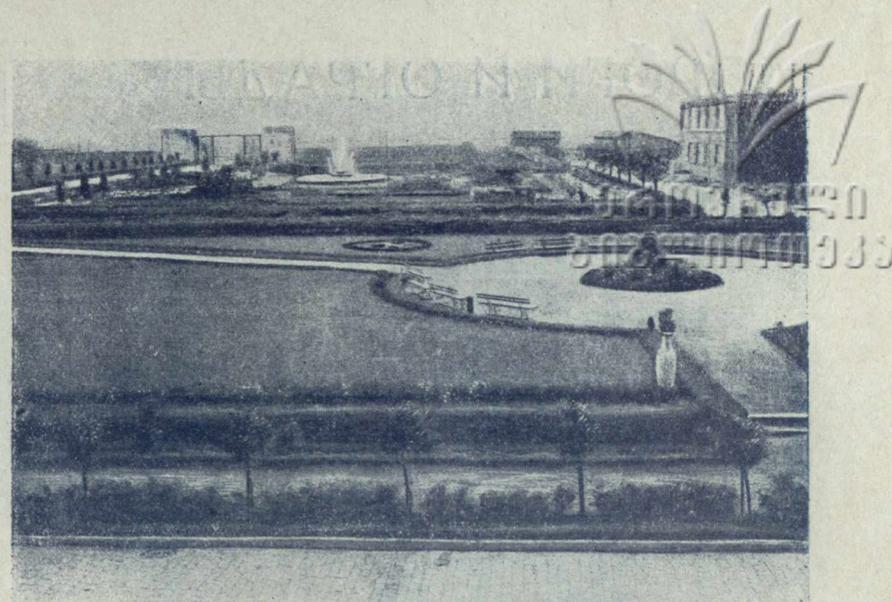
Детали сада



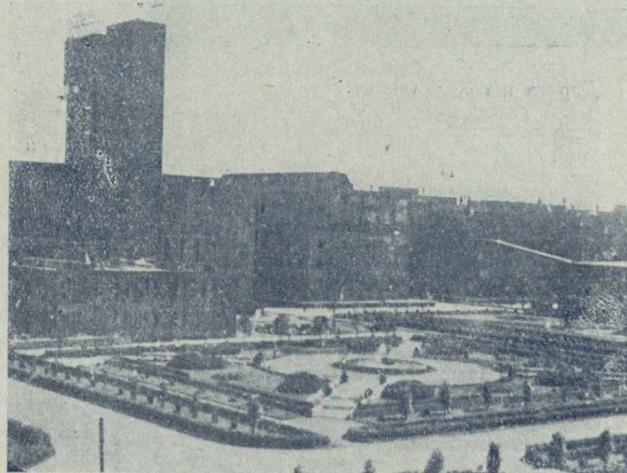
Убойный корпус



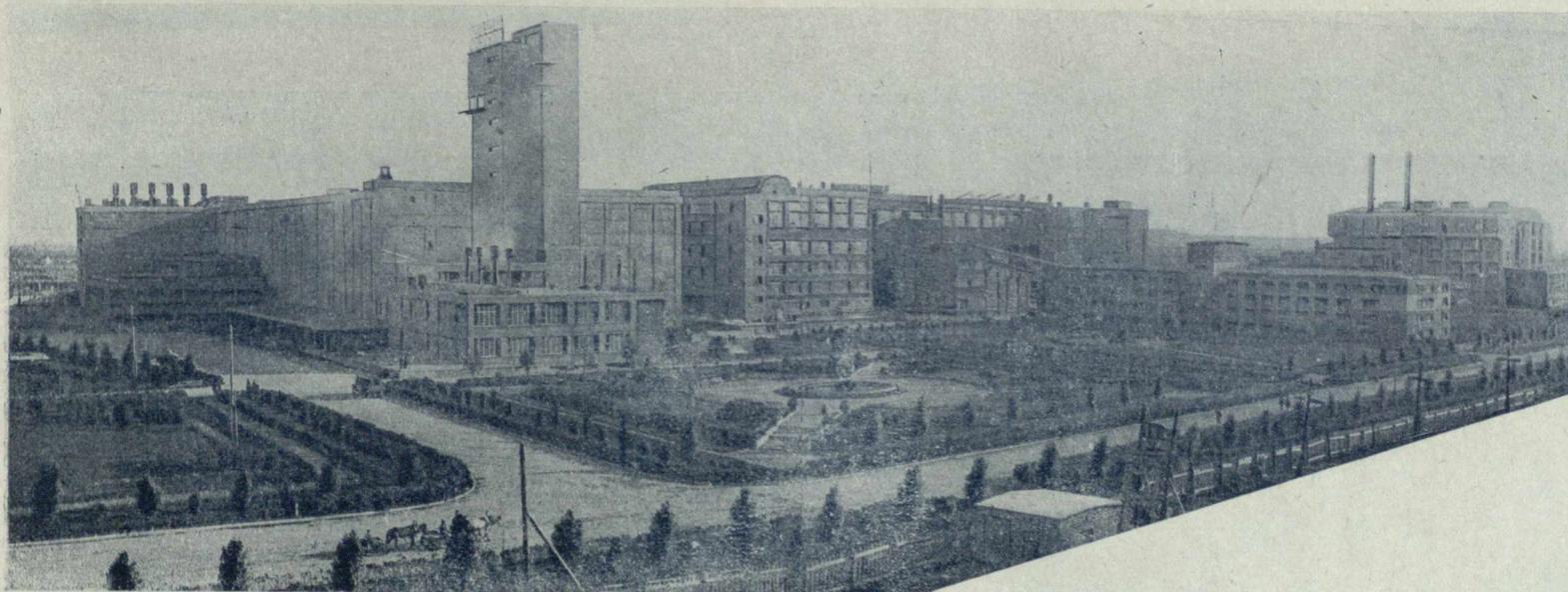
Цветут георгины.



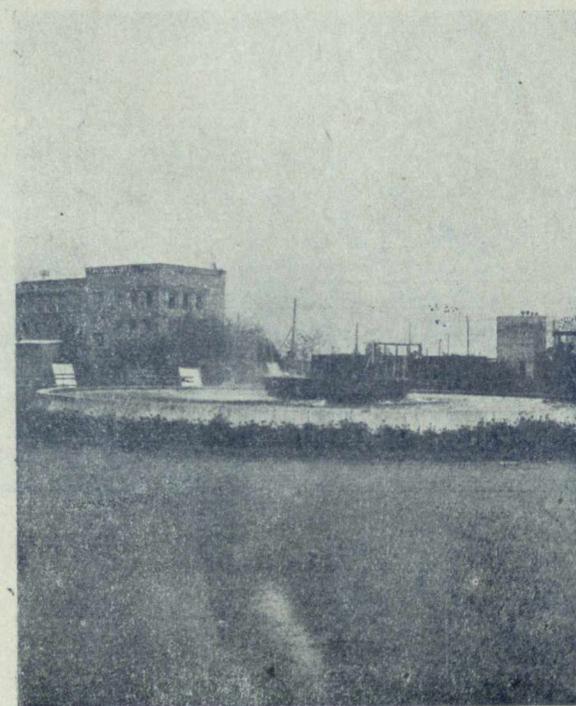
Общий вид сквера.



Производственные корпуса.

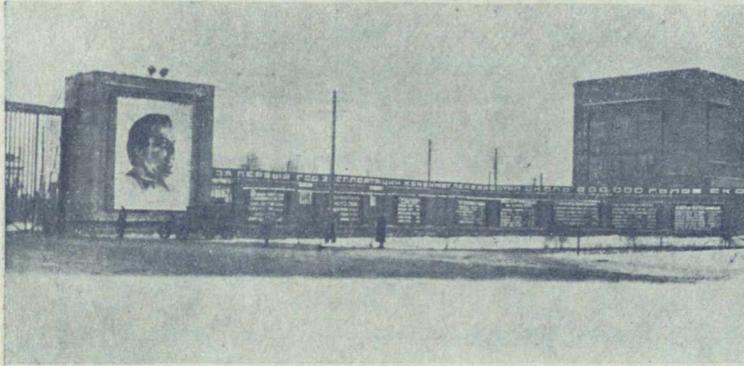


Общий вид Комбината (со стороны Главной Конторы) летом.

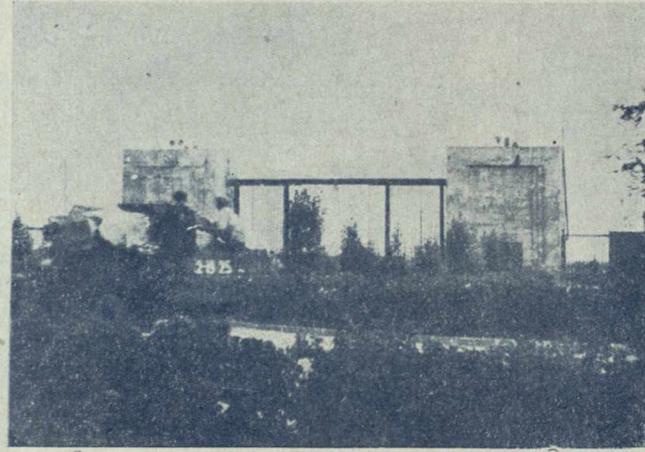


Главная Контора со стороны фонтана.

ДОРОГИ И ОГРАДЫ

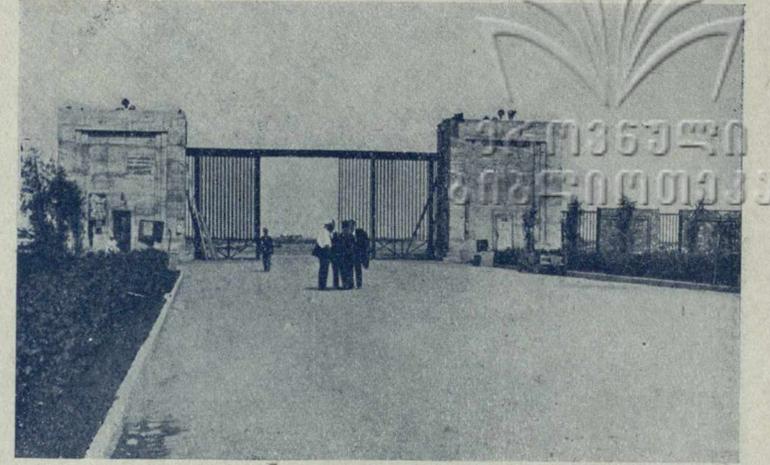


Ограда со стороны Московского шоссе.

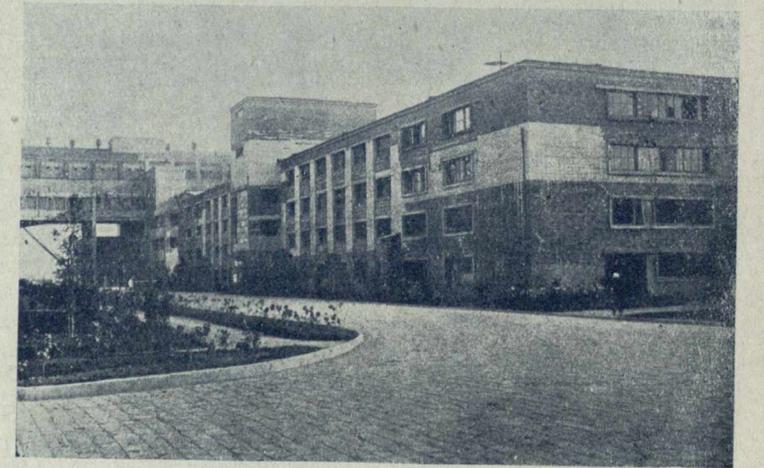


Дорога к холодильнику.

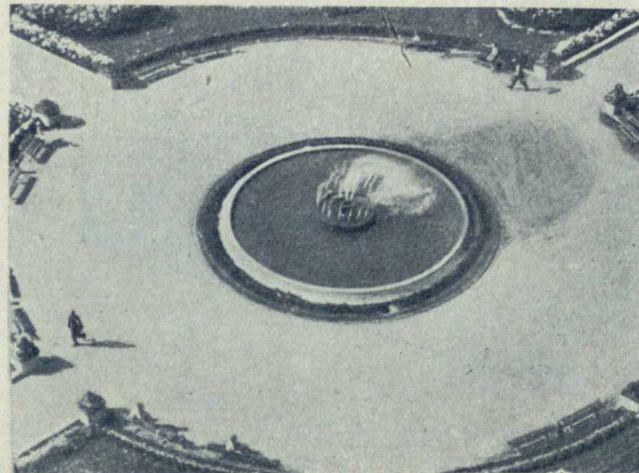
Главный въезд



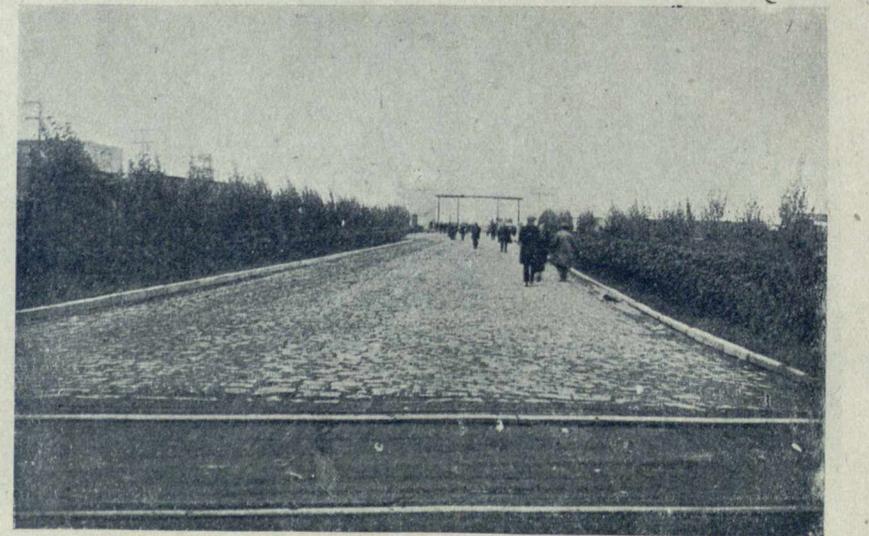
Дорога у развязки



Асфальтированная дорога у Убойного Корпуса.



Главная дорога



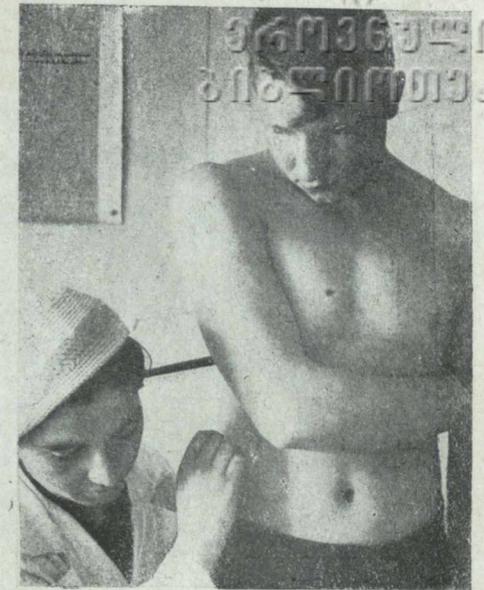


Здание раздевалки.

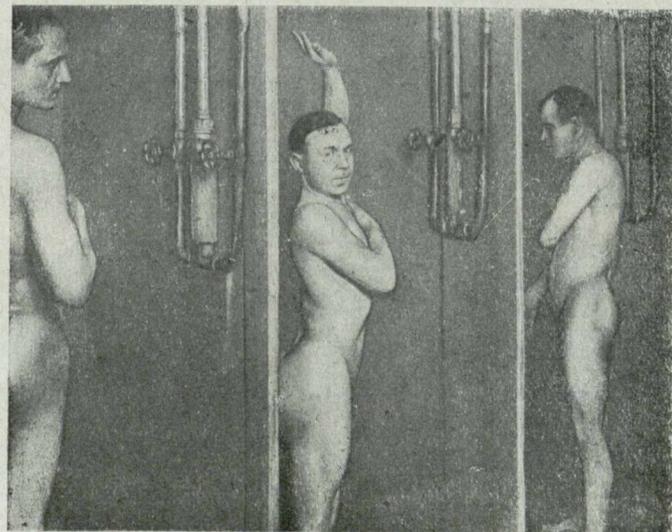
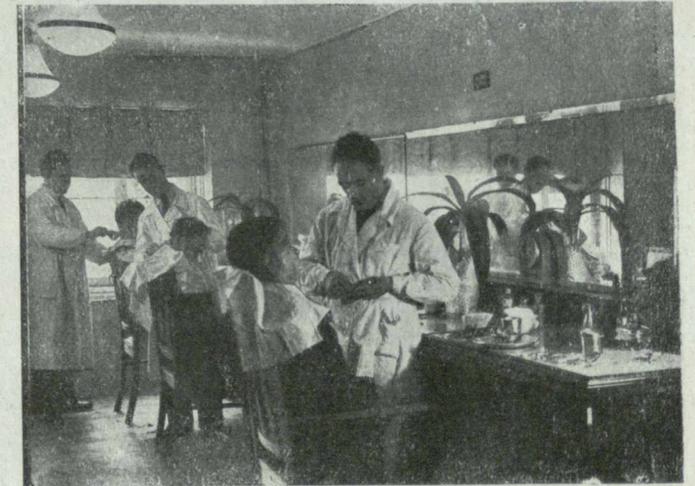
РАЗДЕВАЛКА



Периодически производится медосмотр рабочих и исследование на бациллоносительство.



Рабочие пищевых цехов обслуживаются бесплатно парикмахерской и производственным маникюром.



Душевые кабины.

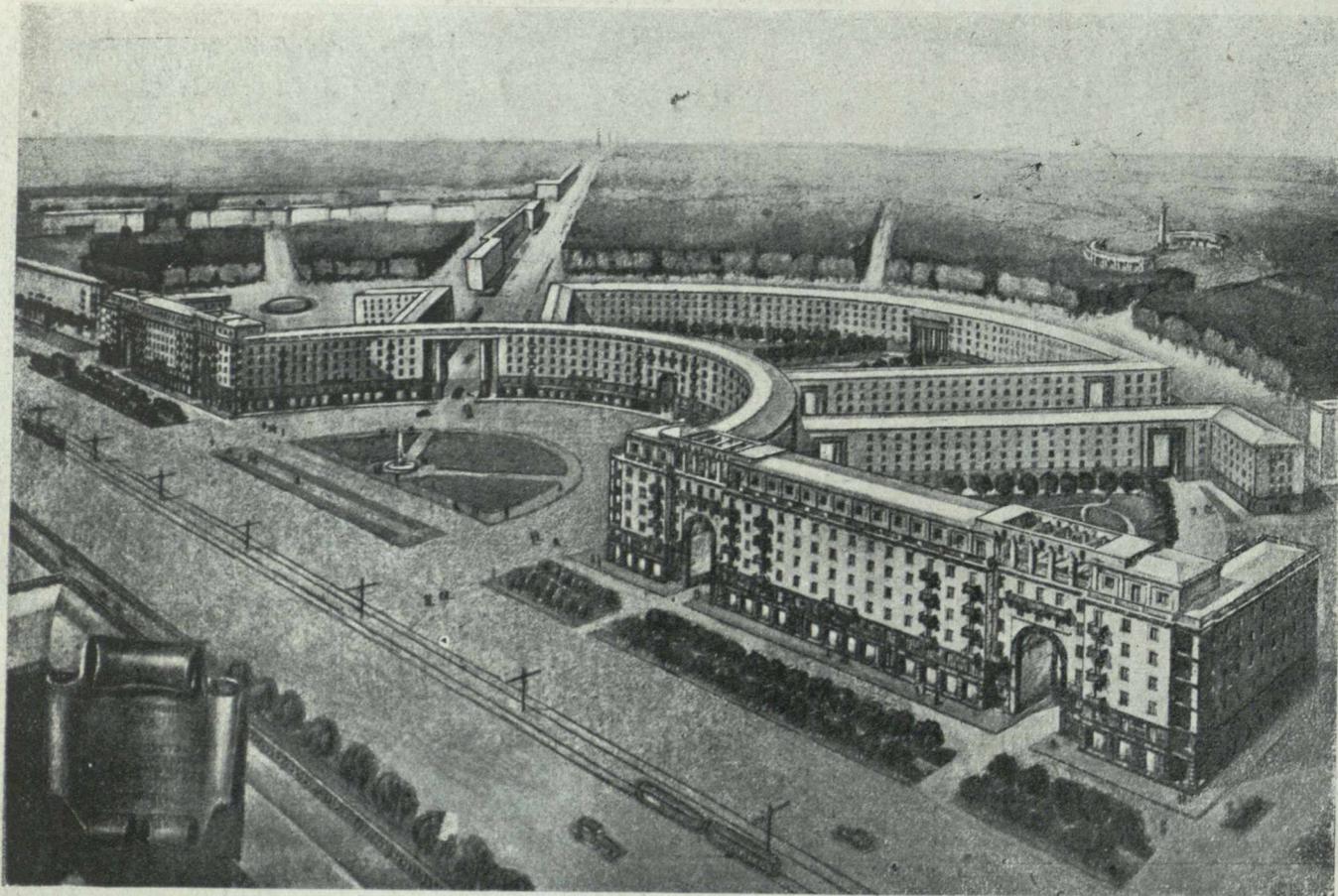


РАБОЧИИ ГОРОДОК

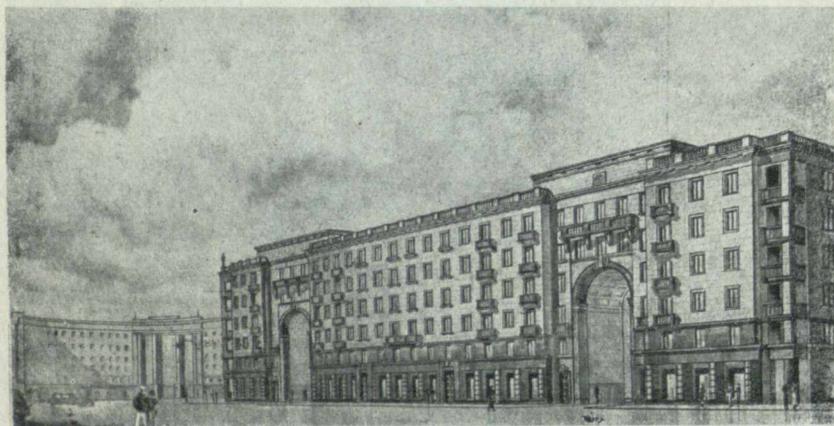


На смену временному, из дерева, стандартному рабочему городку —

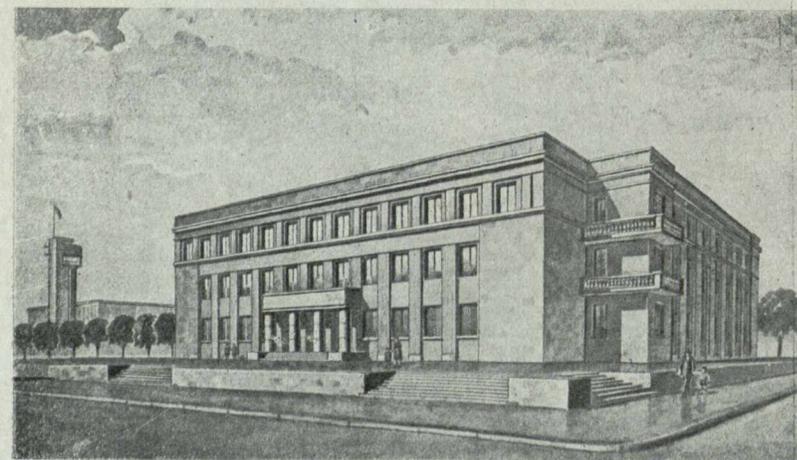
— приходит социалистический светлый город.



Утвержденный наркомом т. Микоян проект нового рабочего городка Комбината.



Один из домов нового рабочего городка, в котором в 1937 г. должны уже жить рабочие Комбината.



Школа ЛМК, обслуживающая 900 детей рабочих, ИТР и служащих Комбината.



**Вождь ленинградских большевиков,
Секретарь ЦК ВКП(б) и Лен. Обкома
и Горкома ВКП(б)
т. А. А. ЖДАНОВ.**

*„Из всех ценных капиталов, имеющих в мире,
самым ценным и самым решающим капиталом
являются люди, кадры...“*

(И. СТАЛИН — Речь 4 мая 1935 г.)

საქართველოს
საბჭოთაო კავშირი

ქვემოთ

საქართველო



Постановление Центрального Исполнительного Комитета Союза ССР

За выдающиеся заслуги в деле строительства и пуска Ленинградского Мясокомбината имени Кирова, за высокое качество и быстрые темпы строительства и монтажных работ Центральный Исполнительный Комитет Союза ССР постановил наградить:

Орденом Ленина

АЛЕКСЕЕВА Г. М. — начальника строительства и директора Комбината.

Орденом Трудового Красного Знамени

1. ЛЕРНЕРА И. И. — главного инженера по монтажу оборудования и технического директора Комбината; 2. ЕРМАКОВА И. П. — Управляющего трестом „Мясохладострой“; 3. ШТАЕРМАНА М. Я. — главного инженера треста „Мясохладострой“.

Грамотой ЦИК Союза ССР

1. ВОРОНИНА Д. А. — заместителя начальника строительства; 2. СКРЫПНИКА А. В. — старшего монтера по монтажу оборудования; 3. ЕГОРОВА Д. Д. — мастера убойного цеха; 4. СОКОЛОВА А. В. — бригадира плотников; 5. ТИМОФЕЕВА И. Т. — секретаря парткома Комбината; 6. ЗЕЛИКМАНА Я. И. — замначальника строительства по технической части.

Назначить персональную пенсию семье умершего заместителя главного инженера тов. МАРКОВА В. Д. 300 руб. в месяц.

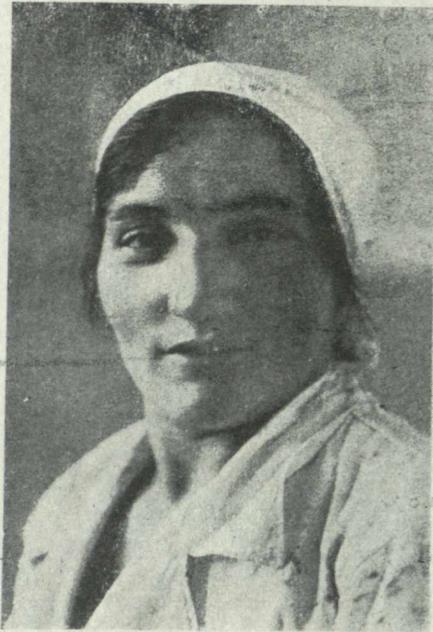
Председатель ЦИК Союза ССР Г. Петровский

Секретарь ЦИК Союза ССР И. Акулов

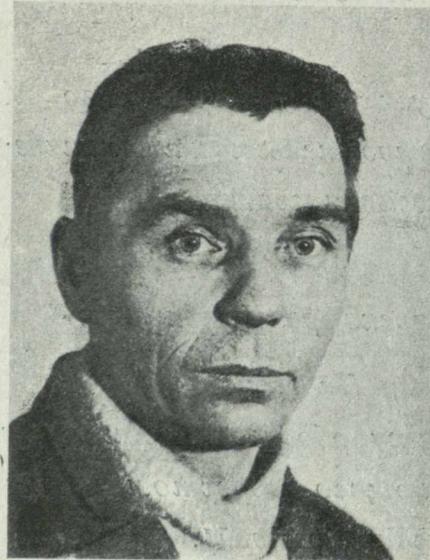
Москва, Кремль
1 октября 1935 г.



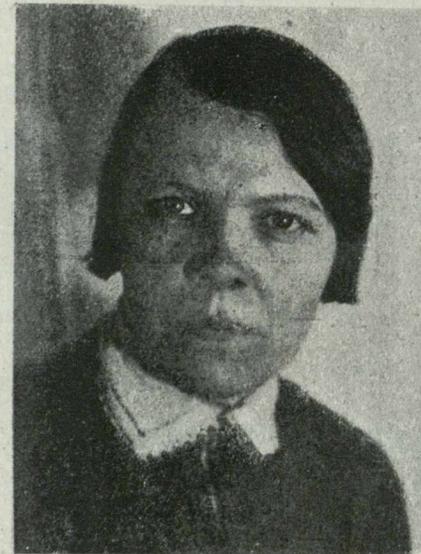
СТАХАНОВЦЫ МЯСОКОМБИНАТА



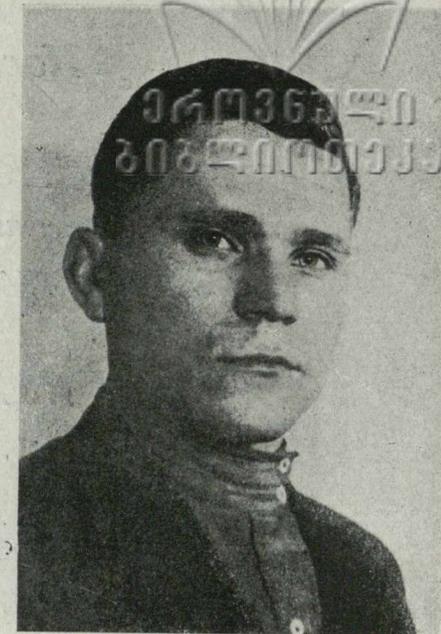
Сиверцова А. Д.
Шпигорез колбасного цеха.
Выработка — 200% нормы.



Гультяев И. Х.
Кузнец механической мастерской.
Выработка — 350% нормы.



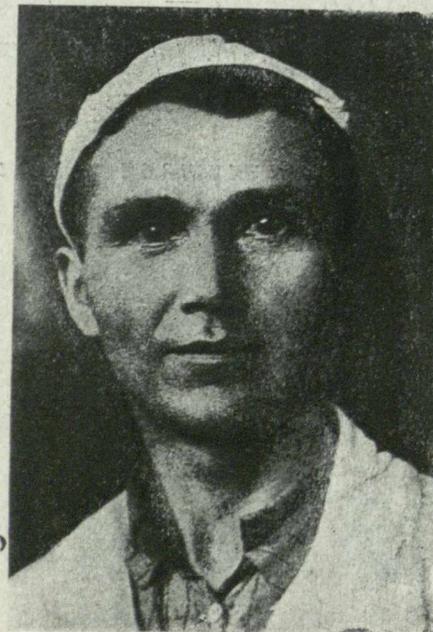
Кутина А. А.
Щетинщица. Выработка — 200% нормы.



Целенак А. А.
Обвальщик колбасн. цеха, австрийский
эмигрант — шуббундовец.
Выработка — 250% нормы



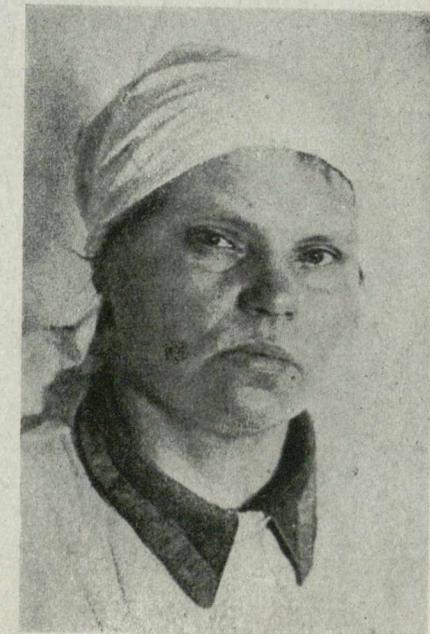
Титов П. Н.
Кишечник, чл. ВКП(б), партгрупорг.
Выработка — 180% нормы.



Самсонов А. Ф.
Прессовщик цеха пищевых жиров,
канд. ВКП(б)
Выработка — 200% нормы.



Сусов П. Д.
Калибровщик кишечного цеха.
Выработка — 230% нормы.



Баскакова Т. А.
Кишечница. Выработка — 230% нормы.



СО Д Е Р Ж А Н И Е

	Стр.
1. Обоснование строительства	8
2. Стройка	12
3. Предубойное содержание скота	18
4. Убой и переработка скота	21
5. Переработка отходов	33
6. Производство колбасных изделий	37
7. Холодильник	45
8. Теплоэнергохозяйство, водоснабжение и канализация	52
9. Культурно-бытовые мероприятия и благоустройство	57
10. Дела и люди	63

Издание Лен. Мясокомбината им. С. М. Кирова.
Отв. ред. **Алексеев Г. М.** Тех. ред. **Евзеров В. Э.**
Ленгорлит № 556. Время сдачи в набор 23/XII-35 г.
Колич. авторск. листов 68 полос. Подписано к печати 2/1-1936 г. Стат. форм. бум. 72×108. Колич. бум. лист. 4¼. Тир. 500 + 150 экз. Зак. 3894.

1-я тип. изд-ва Лениблизполкома и Ленсовета,
2-я Советская ул., дом № 7.



ეროვნული
ბიბლიოთეკა