

НЕРАВНОДУШНЫЕ ЛЮДИ – ресурс развития села

В конце августа журналисты из нескольких краевых и районных СМИ побывали в Поспелихинском районе. Поездка состоялась благодаря проекту Союза журналистов Алтайского края «Журналисты союзом сильны» при поддержке Фонда президентских грантов. Цель проекта – показать корреспондентам, живущим в разных районах, как живут люди в других территориях нашего огромного края. Также журналистов познакомили с крепкими с финансовой точки зрения предприятиями, которые являются своеобразными точками роста территорий.



Три элеватора!

Поспелиха встретила дождем. Что это за село? В самом начале шикарный спортивный комплекс. Естественное покрытие футбольного поля – одно из лучших в крае. Есть машинно-испытательная станция. Таких за Уралом всего две. Еще здесь целых три элеватора! Зачем райцентру столько? Все конкурентоспособны? Оказывается, один элеватор резерва, там хранится зерно из разных муниципалитетов края. Второй служит нуждам крупного предприятия района – Поспелихинской макаронной фабрики. Третий принадлежит хлебокомбинату.

Об этом журналистам рассказывает глава администрации **Игорь Башмаков**. Он со знанием дела и с удовольствием говорит о состоянии сельского хозяйства, ведь совсем недавно отвечал в районе именно за это направление. Игорь Алексеевич отмечает, что большое внимание уделяется техническому перевооружению сельского хозяйства. По этому показателю муниципалитет входит в пятерку лучших в крае. Чтобы не продавать зерно за бесценок, там строят комплексы для переработки и хранения урожая. По животноводству Поспелихинский район тоже в лидерах. Три хозяйства имеют статус племярепродукторов по разным породам.

Из проблем глава отметил отток населения из сел в райцентр:

– Из всех населенных пунктов района в плюс работают только два: поселки им. Мамонтова и Поспелихинский. Была мысль, что наличие работы, хорошей зарплаты, жилья удержит людей, но пока не получается.

Чтобы как-то переломить ситуацию в планах администрации строи-

для журналистов провел менеджер по качеству **Александр Молчанов**. В цехах достаточно шумно и очень жарко для поддержания необходимой влажности воздуха, поэтому по ним пробежались быстро, успевая фотографировать, пока объектив фотоаппарата не отпотел. В одном из застекленных кабинетов с приборами, где тише и прохладнее, Александр Викто-

« Я бы хотела, чтобы крупы у нас тоже фасовали в коробки. Разработать удобный носик, чтобы можно было отсыпать, сколько нужно. Надеюсь, мое предложение будет внедрено.

тельство школы и детского сада в селах района. Много для привлечения населения делают и руководители хозяйств и предприятий, расположенных на сельских территориях. Особенно развиты в Поспелихинском районе пищевая и перерабатывающая промышленности, а также животноводство. Эти направления и презентовать журналистам.

Макароны полезные и с витаминами

Поспелихинская макаронная фабрика относится к крупнейшим в России за Уралом, которая выпускает макароны из твердых сортов пшеницы по классическим итальянским рецептурам. Экскурсию по производству

рович описал технологический процесс изготовления и сушки изделий.

На фабрике установлены пять итальянских линий общим объемом производства около 100 тонн в сутки, которые сушат макароны при низких температурах. Чем хорош классический низкотемпературный процесс сушки (до 60 градусов)?

– При таком режиме максимально сохраняется белок, витамины, протеины, не происходит карамелизация крахмала и образование канцерогенных веществ, наилучшим образом передается естественный цвет зерна, – объясняет наш проводник.

В 2018-2019 годах продукция фабрики высоко оценивалась на международной выставке продуктов пи-

пания «Продэкспо», получала золотую медаль и Гран-при. К концу года на предприятии планируют внедрить новую линейку макаронных изделий с повышенным содержанием витаминов. Ее будут презентовать на выставке в 2020-м году.

Новая линия на 48 тонн

Макаронеры Поспелихинской фабрики отгружают круглогодично и в две смены. Их можно встретить и в европейской части России, и на Севере, и на Дальнем Востоке. Приходят заявки и из стран ближнего зарубежья. Ассортимент продукции включает около 200 наименований. Одним из наиболее популярных форматов являются спагетти.

Генеральный директор фабрики **Виталий Хомицкий** рассказал, что сейчас загруженность производства превышает 90 процентов, поэтому было принято решение об установке новой итальянской линии по производству длиннорезанных макаронных изделий производительностью более 48 тонн макарон в сутки. Контракт подписан, линия начнет работу в начале 2020 года. Если учесть, что сейчас 5 линий производят 100 тонн в сутки, то новая будет вырабатывать дополнительно почти половину от нынешнего объема.



Почему мягкие сорта пшеницы хуже, а твердые лучше?

В **твердых сортах** отсутствует жир, что облегчает усвоение белка и углеводов, питательные элементы усваиваются практически полностью. В составе мягких сортов есть крахмал, который делает их особо калорийными.

Белок **мягкой пшеницы** усваивается нашим организмом только после высокотемпературной обработки (свыше 180 градусов). А белку твердой пшеницы для расщепления достаточно температуры кипения воды. Вот почему макаронеры из твердой пшеницы не развариваются и сохраняют все полезные свойства зерна.



Без тефлона

Продолжая выдавать журналистам эксклюзивную информацию, генеральный директор рассказал о премиальном продукте, который не так давно начала выпускать макаронная фабрика.

– По заказу торгового дома «Алтан» мы запустили производство макаронных изделий вида спирали на фильерах (специальные высокопрочные формы, через которые продавливают различные пластические вещества) без тефлона, с бронзовыми вставками. Такие изделия считаются элитными, они даже в Италии на 20-30 процентов дороже стандартных, – рассказывает Виталий Хомицкий. – Когда макаронеры сделаны с помощью тефлоновых фильер, они очень гладкие, и соус с них стекает. Если использовать бронзовую форму, то поверхность изделия становится шероховатой, соус задерживается и хорошо впитывается. Вкусовые качества блюда улучшаются. Бронзовые фильеры изготавливают по нашему заказу партнеры в Барнауле.

Клуб любителей макарон

Оператор участка реализации **Светлана Душкина** возглавляет Клуб любителей макарон.

– Прямо на производстве мы проверяем качество макарон в ходе приготовления блюда и проведения дегустации, – рассказывает Светлана. – Сегодня вы попробуете рожки с курицей, грибами, болгарским перцем и помидорами. Потом выставите оценки в оценочный лист. Такие дегустации мы проводим регулярно. Интересно, что многие, даже мужчины, предпочитают сладкие блюда: макаронеры с персиками или с яблоками.

На вопрос, почему твердые сорта макарон лучше мягких, менеджер по качеству **Александр Молчанов** отвечает по-научному замысловато:

– Из-за того, что крахмальные зерна в твердых сортах в три раза меньше, чем в мягких, они плотно обвола-

киваются клейковиной и имеют очень низкую биологическую активность. Не происходит выброс углеродов в кровь, они укладываются в запасы, и человек не поправляется.

На сайте компании размещено более 200 рецептов приготовления блюд из продукции фабрики.

Молодым сотрудникам есть куда расти

Руководитель утверждает, что половину коллектива составляет местная молодежь. На производстве молодых, и правда, много. Например, **Анна Агафонова** – менеджер по расходным материалам. По образованию – инженер технолог и менеджер.

– Сюда пришла работать, потому что по специальности. Есть возможность обучаться, расти, показать себя. Да и зарплата хорошая, на жизнь хватает. В моем ведении мягкая упаковка и коробочки премиум, скотчи, гофра, коробка, этикетка, удостоверения и сертификаты качества на эту продукцию.

Анна рассказала, что каждый специалист фабрики может внести предложения по совершенствованию своей сферы деятельности. В фойе стоит ящик «Ни дня без идеи», куда сотрудники могут сбрасывать заполненные по форме рацпредложения. «Также еженедельно по пятницам мы у себя в программах выставляем свои идеи – это работает система «Инициатива», – говорит собеседница. – Я бы хотела, чтобы крупы у нас тоже фасовали в коробки. Это очень удобно. Поставил, и ничего не падает, не высыпается. Разработать удобный носик, чтобы можно было отсыпать, сколько нужно. Это актуально для одиноких, студентов, пенсионеров. Надеюсь, мое предложение будет внедрено».

На вопрос, покупает ли она сама макаронеры этой фабрики, удивленно отвечает:



– Конечно, я же здесь работаю! У меня такое представление: если покупаю продукцию своей фабрики, мои деньги остаются там, где я работаю, идут на развитие этого предприятия. Это то же самое, что отдых за границей. Сколько в России прекрасных мест! Оставьте деньги здесь, чтобы они шли на развитие нашей страны.

Что останется после меня

После макаронной фабрики отправляемся в поселок Пospelихинский. Там нас ждет встреча с **Владимиром Манном**, руководителем КФХ «Стиль». Хозяйство вкладывает много средств не только в развитие фермы, но и в целом в инфраструктуру поселка и объектов социальной сферы.

– Выслали родителей сюда, в степь. Здесь мы родились, выучились, детей родили, работаем и живем, – рассказывает Владимир Манн. – Здесь живет сын Максим, который вернулся на родину после окончания аграрного университета и служил в армии, работает в хозяйстве агрономом. Два внука подрастают. Поэтому и болит душа за все, что вокруг.

Особенно отрадно помогать тем, кто относится к делу с душой, когда видишь, что все вложенное идет в дело. В пример Владимир Манн приводит директора Дома культуры **Надежду Поломошнову**. Она с гордостью показывает отремонтированное здание, отреставрированные рисунки на стенах в фойе и зале, натяжной потолок.

По пути останавливаемся у парка. На территории в 1 гектар разбиты клумбы, сделаны альпийские горки, заасфальтированы дорожки, построены беседки. Восемь лет назад Владимир Манн решил, что поселку необходимо место, где смогут гулять мамы с колясками, встречаться и общаться молодежь. Расчистили место в центре поселка. Посадили кустарники. Три человека с апреля по октябрь ухаживают за территорией, содержат ее в порядке и чистоте. Три года назад в рамках программы поддержки местных инициатив и

устойчивого развития сельских территорий на условиях софинансирования построили детскую площадку и хоккейную коробку. Люди вложили свои средства в благоустройство, поэтому трепетно относятся к месту отдыха.

– По этому парку меня и запомнят, – с гордостью говорит Владимир Манн. – Меня не будет, а парк останется.

Герои спорта

Заезжаем и в школу – несколько лет назад «Стиль» обновил здесь парадный вход. Теперь можно и гостей принимать. Директор Светлана Ковалева рассказывает, что в этом году учебное заведение празднует 50-летний юбилей. Оно является филиалом Пospelихинской школы № 3, там обучаются 144 ребенка, из них 16 – первокурсники. При школе работают интернат для учеников 5-11 классов, детский сад, музей. На стендах – фотографии выпускников, грамоты победителей различных конкурсов и соревнований.

«Вот наша гордость – Семен Платонов, тренирует гиревиков, – показывает Владимир Манн. – Сначала работал у нас в хозяйстве, в оздоровительном центре. Желающих заниматься было пруд пруди, даже задумывались о том, чтобы отбор проводить. Выезжает на соревнования с воспитанниками, привозят призовые места. Супругу свою тоже тренирует, на пару гирями жонглируют.

Как раз у ребят тренировка. Заглядываю на огонек. На каникулах ходит немного ребят, в основном занимаются самые упорные и те воспитанники, которые скоро уедут учиться, но продолжают заниматься гиревым спортом в городе.

– В июле была краевая олимпиада в Кулунде, усиленно к ней готовились. Виктор Горбунов и Юлия, моя супруга, стали победителями в своих весовых категориях. Артур Кашкаров весной выиграл краевую спартакиаду спортивных школ, – рассказывает **Семен Платонов**, главный тренер. – Виктор Горбунов зимой занял вто-

рое место на всероссийском турнире по гиревому спорту на призы многократного чемпиона и рекордсмена мира Сергея Леонова. Теперь Виктор кандидат в сборную Алтайского края. Есть чем гордиться и к чему стремиться. Хочу, чтобы в поселке была сплоченная команда, которая выигрывает. Поэтому стараюсь вывозить ребят на все соревнования, чтобы был рост. В этом и ДЮСШ помогает, и КФХ, иногда на моей машине ездим.

Где родился, там и пригодился

Семен Платонов родом из поселка Пospelихинский. Начал заниматься гирями в аграрном университете, где получал специальность инженера-механика. Потом служил в армии в мотострелковом полку, заключил контракт. Во время службы часто выезжал на всероссийские и международные турниры и соревнования, становился победителем, выполнил норматив мастера спорта. Во время отпуска в армии поступил в магистратуру педуниверситета по специальности тренер-преподаватель. Между соревнованиями возникли и романтические отношения. Юлия занималась гирями в той же секции. Переписывались, изредка встречались, а когда девушка окончила школу, Семен привез ее в родной поселок. Недавно они поженились, сейчас Юлия работает воспитателем в детском саду, активная участница художественной самодеятельности в селе – поет, танцует, особый писк – совместный с Семеном номер с жонглированием гирь. Заочно учится на учителя начальных классов в АлтГПУ.

– Как-то во время отпуска Семен Платонов пришел в родную школу на встречу с учениками. Принес кубки, медали, показал видео. Многие ребята тогда загорелись желанием заниматься гирями, – рассказывает директор школы **Светлана Ковалева**. – Поэтому когда он пришел к нам работать, у него зал был битком: и мальчишки, и девчонки. К тому же Семен Сергеевич ведет секции по легкой атлетике, волейболу, футболу – готовит молодежь района к разным соревнованиям.

Семья Платоновых даже не задумывается о переезде из поселка. Планируют приобрести жилье, завести хозяйство. Дети для них – тоже непреходящий атрибут семейной жизни. Мечты и планы связаны с работой.



– Мечтаю, чтобы у нас в поселке построили стадион! А то нет базы, где тренироваться, – говорит Семен.

– Для меня главное – чтобы семья была счастлива, – считает **Юлия Платонова**. – Если говорить о работе, то очень хочу, чтобы у детского сада было отдельное помещение, где дети могли бы чувствовать себя свободно – шуметь, когда уроки, не просыпаться от звонков.

Директор школы Светлана Ковалева довольна работой молодых и талантливых педагогов:

– Семен и Юля – молодые, увлеченные своей работой, творческие, любящие детей, болеющие за имидж школы и села. Молодых педагогов не так легко привлечь в школу, а нам повезло.

Хозяйство

Следующий пункт нашего пребывания в поселке Поспелихинский – молочно-товарная ферма хозяйства «Стиль». К ней ведет хорошая асфальтированная дорога. Около фермы разбиты клумбы. В здании – красный уголок, раздевалка для сотрудников.

Главный зоотехник **Евгений Скляр** рассказывает об особенностях хозяйства:

– На предприятии содержится скот двух пород – красной степной и симментальской. По симментальской породе с 2016 года хозяйство является племенным репродуктором. Племенное хозяйство отдает на реализацию 10 процентов телят и телок. Но в первые годы существования наращивает стадо, увеличивает поголовье. Мы пока наращиваем.

11 тонн молока высшего сорта с наших ферм ежедневно отправляется на переработку. Сейчас поставляем в Третьяковский район, там из него производят сыр.

Журналисты интересуются у руководителя:

– Почему сдаете молоко? – 27 рублей. – Это хорошая цена? – Плохая. – Почему? – У меня на столе стоит вода без газа. Поллитра – 25 рублей. И молоко – 27. То ли водичку разлить, то ли коровку подоить...

Есть, о чем задуматься. Но директор ищет новые способы выйти на рентабельность. КФХ развивает полеводство, обеспечивает хозяйство сеном и сенажом:

– Ищем, экспериментируем. Занимались чечевицей, но опыт показал, что подсолнечник гораздо рентабельнее. Второй год выращиваем

лен. Запустили новый ток, есть большая сушилка на 65 тонн в час. Готовы к любым погодным условиям, есть склады. Думаем, как удачную цену захватить: осенью продавать, зимой или до весны оставить.



КФХ «СТИЛЬ» В ЦИФРАХ:

2097 голов КРС – общее поголовье.

Из них **722** – дойное стадо (к концу года планируется увеличить поголовье коров до 760-770).

В 2018 году средний надой составил **6142 кг** на фуражную корову (в тройке лидеров по району).

В теплое время года скот на улице. В огромном загоне коровы и лошади. Владимир Манн шутя ругает некоторых коров, что приносят бычков, когда нужны телочки. Показывает на лошадь: «Вот Кастрюля с кастрюленком». И попутно рассказывает ее историю. А мы едем дальше – на объекты, построенные КФХ для тех, кому нравится жить в селе.

Отдых, здоровье и память

Оздоровительный комплекс «Виктория» с бассейном, бильярдом, сауной и финтес-залом с октября по июнь работает по записи – много желающих. В фойе висит преysкурант, цены доступные. Из самого дорогого – сауна и абонемент в тренажерный зал (700 и 450 рублей соответственно). Бассейн – единственный в районе, часто привозят школьников из райцентра, ходят группами дети из местной школы. Зачем было так тратиться? Явно большого дохода комплекс не приносит.

– Мы собираемся здесь жить, встречать старость, с удовольствием сами ходим сюда, – объясняет Владимир Манн. – А построили для наших жителей. Чтобы наши дети, приехав в Барнаул, в Москву не были белыми воронами, знали, что такое фитнес, бассейн и т.д. Чтобы взрослые могли отметить здесь день рождения, другое значимое событие. Чтобы сотрудники хо-

зяйства могли после работы расслабиться и потренироваться.

Стоит отметить, что рядом с комплексом есть и профилакторий, где рабочие КФХ по направлениям от врача местной амбулатории могут совершенно бесплатно пройти лечение на массажной кровати, амплипульсе или других аппаратах, которых здесь девять.

Напоследок заходим на мемориал. За счет средств хозяйства здесь отреставрировали памятник солдатам Великой Отечественной войны, изготовили мемориальные доски с именами погибших на фронтах.

– Когда мы это сделали, – рассказывает Манн, – люди плакали и благодарили за то, что могут в любое время сюда прийти и найти здесь фамилию своего предка. Сейчас у нас задумка включить в эти списки и тех, кто воевал, но вернулся домой. На сегодняшний день в селе уже нет живых участников войны, а память о них должна оставаться.

Ждем молодежь!

Обсудили с директором хозяйства Владимиром Манном, что надо делать, чтобы привлечь в село молодежь.

– Все специалисты в конторе – наши, доморожденные. Но молодежи мало. И уезжают. Мы и сами даже не можем понять почему. Механизаторы вот уехали, доярки. Ищут лучшей жизни? Мы строим и покупаем благоустроенное жилье – обеспечиваем специалистов. Создаем все условия: школа работает, садик функционирует. И погулять есть где, и отдохнуть. Зарплата достойная. Если работают в хозяйстве муж с женой – обеспечиваем кормами. Жить можно. В каждом дворе машина-две.

Прибыл молодой учитель – мы дали квартиру. А что делать? За два года 3 специалиста в школу приехали, там с кадрами все благополучно. Врачей приглашаем. Кто-то остается, кто-то – нет. Думаем, чем еще привлекать. Не сидим на месте.

Хорошая получилась поездка в Поспелихинский район. И предприятия там работают, и активная молодежь есть. Важно, что много неравнодушных, болеющих за свое дело, хозяйство, село, район. Именно за счет таких людей живут и развиваются сельские территории.

Владислава ЗАЛЕВСКАЯ,
 Поспелихинский район
 Фото автора