

# **Моя малая родина – Дебёсский район**

*Творческая работа на тему  
«Был бы хлеб, а у хлеба люди  
будут»*

*Автор работы: 4б класс МБОУ  
«Дебесская СОШ имени Л.В.Рыкова»  
Руководитель: Коробова Татьяна  
Германовна, учитель начальных  
классов*

# **«Хлеб – всему голова»**

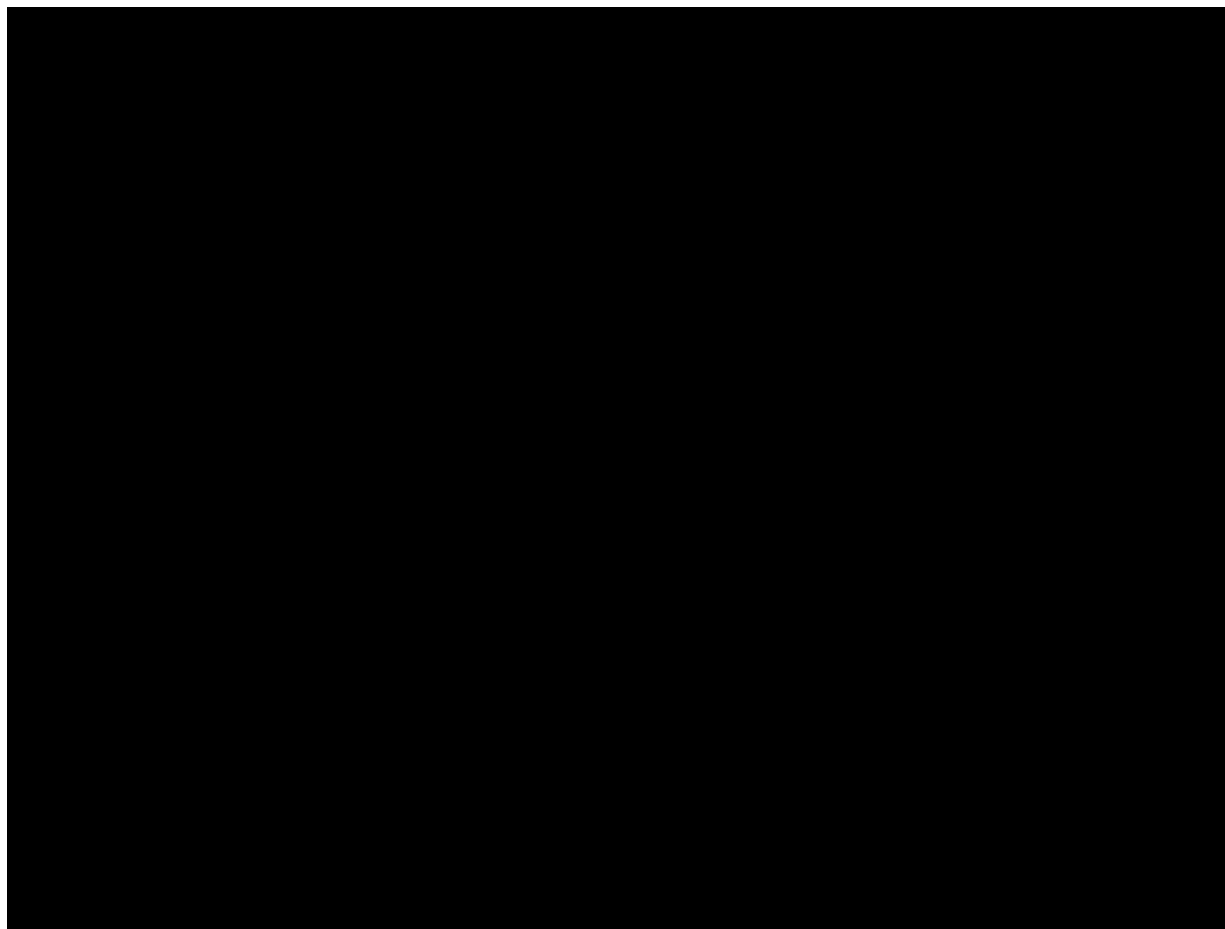
- С давних пор народ зовет хлеб самой первой святыней, это древний и вечно молодой продукт человеческого труда.
- «Хлеб – всему голова» - гласит народная мудрость. Без хлеба не обходится ни один скромный завтрак, ни будничные обед, ни праздничный стол. Ведь хлеб сопровождает нас от рождения до глубокой старости - добрый наш друг, имя которого на всех языках люди произносят с любовью и теплотой.
- Хлеб-это божественный вид пищи, символ достатка, изобилия и материального благополучия.

# Экскурсия по селу

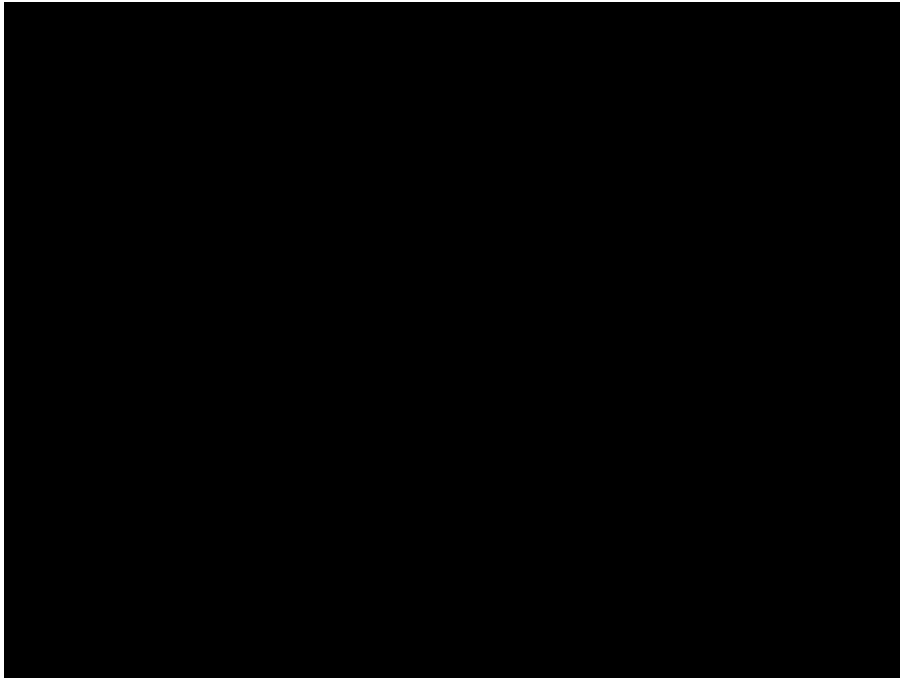
- Откуда же привозят в нашу школьную столовую такой ароматный и вкусный хлеб?
- Наш класс отправился на окраину села, чтобы узнать, где и как его выпекают.
- В нашем селе для обеспечения повседневной жизни населения этот ценнейший продукт выпекают на Дебесском хлебокомбинате, где трудится мама нашей ученицы, Рыжаковой Дарины, Анастасия Петровна. Она организовала нам эту экскурсию.

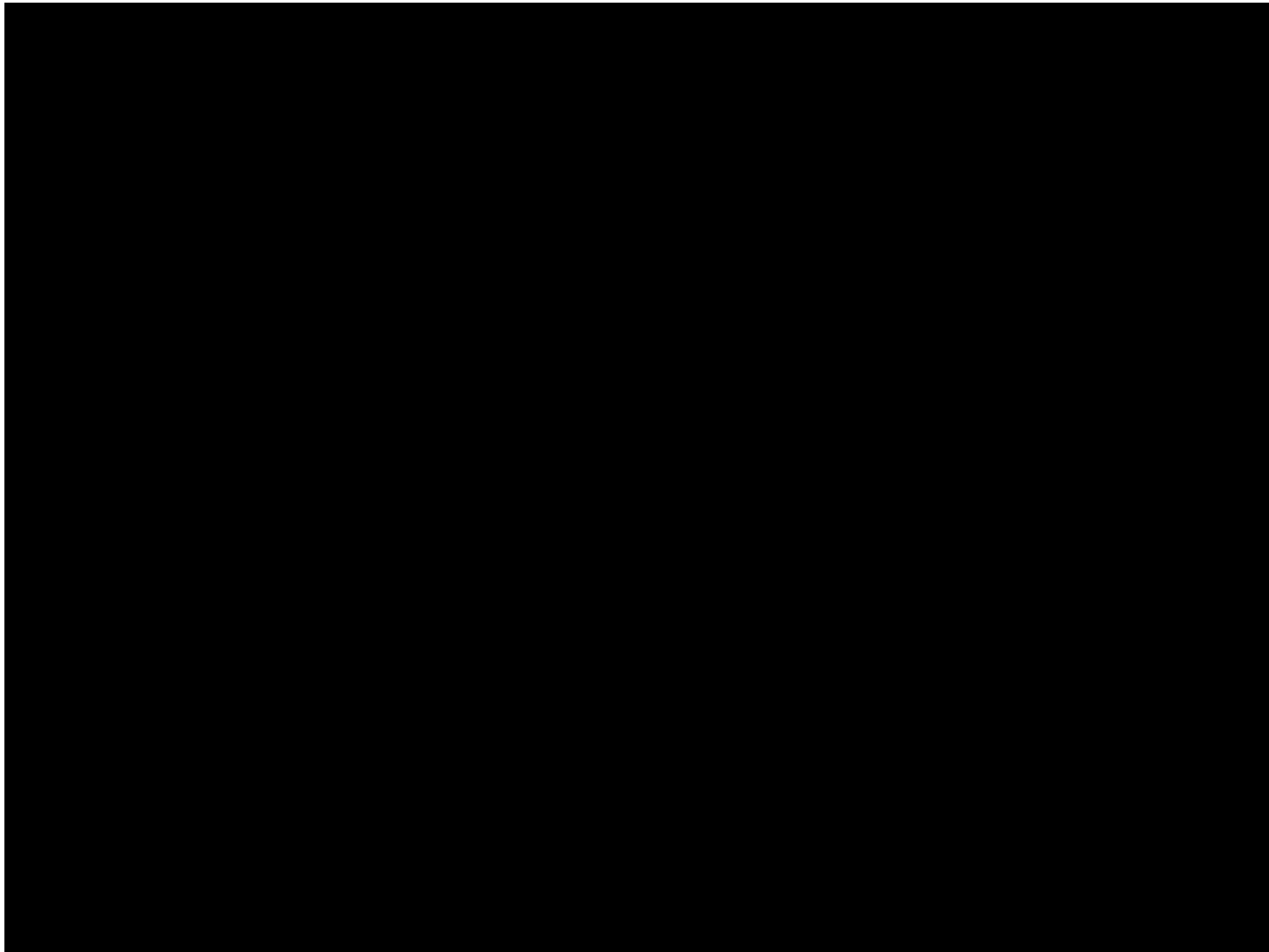


# *На хлебокомбинате*



Рассказ директора  
хлебозавода





Рассказ слесаря Дудырева Владимира  
Алексеевича

# На хлебокомбинате



Кроме современного оборудования есть и старое – круглая форма для просматривания качественной продукции

# На хлебокомбинате

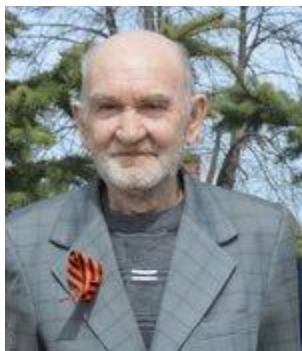


Увидели, как  
производится хлеб!  
С аппетитом поели  
выпечку и пили  
газированный напиток



# Корововы на Дебесском хлебокомбинате

- Мы узнали, что хлебокомбинат начал свою работу в 1974 году.
- Директора часто менялись, работали по 1-2-3 года. До 1997 года двенадцать лет директором был Коровов Юрий Вениаминович. По стопам отца пошла его дочь, Корепанова Анна Юриевна, она мастер – пекарь и 25 лет трудится здесь. Про нее писали в районной газете «Новый Путь».



- Пекарь Коровова Татьяна Николаевна, невестка Юрия Вениаминовича, в республиканском конкурсе на звание «Лучший пекарь потребительской кооперации Удмуртской Республики» среди хлебопекарных предприятий системы Удмуртпотребсоюза всех покорила своим обаянием и высоким профессионализмом. Она презентовала заварной хлеб «Дворянский» собственной разработки и стала победительницей конкурса „Лучший пекарь-2021“. Работает здесь пекарем и сын Коровов Константин Юриевич, и сноха Коровова Наталья Анатольевна.

# Опытный и умный руководитель



- С 19 мая 1997 г. директором является Дудырева Вера Игнатьевна. Здесь она работает сразу после окончания Казанского кооперативного техникума заведующей производством с 1978 года. В 1994 г. закончила Московский университет потребительской кооперации. Имеет почётное звание «Заслуженный работник сферы обслуживания УР»
- Вот уже 25 лет она руководит данным предприятием.

# Династия Дудыревых

- Династия — это сундук с сокровищами, который стоит больше, чем гора золота. Трудовая династия Дудыревых в потребобществе составляет 325 лет. Немало потрудились и сейчас трудятся Дудыревы на хлебокомбинате.
- Дудырев Николай Васильевич, отличник потребительской кооперации и ветеран труда, проработал механиком, стаж 32 года. Племянница, Елена Носкова, – 8 лет. Сын Андрей до армии работал здесь грузчиком. Племянник Михаил 31 год проработал на комбинате, его брат Владимир 21 год развозил хлеб, а затем братья работали слесарями и сконструировали аппарат для розлива напитков в ПЭТ бутылки, что в то время давало предприятию положительный экономический эффект и



# ***Ветераны хлебокомбината***

- Пекарями – стажистами также являются Шкляева Ирина Владимировна, Корепанова Анна Юриевна, Ложкина Елена Георгиевна, рабочая цеха безалкогольных напитков Митрюкова Т. Ю., слесарь Дудырев В. А.
- У старшего бухгалтера Будиной Н. В. одна запись в трудовой книжке (пришла 1978 г. бухгалтером и ушла на пенсию ст. бухгалтером - 2019).
- Мастер - пекарь Афанасьева Лина Алексеевна награждена орденом. Технологи Трефилова Светлана Павловна и Михеева Лидия Анатольевна всю трудовую деятельность посвятили этому предприятию. В их трудовых книжках всего две записи - приняты пекарями, ушли на заслуженный отдых технологами.
- В 2012 году проведена модернизация предприятия: произвели капитальный ремонт, старое оборудование заменили на современное. Раньше трудилось здесь 75 человек, в последнее время – 26.

# *Хлебобулочные изделия*

- Теперь вкусные хлебобулочные изделия выпекаются в современных печах с электрообогревом «Ротор Агро». Хлеборезка «Агро Слайсер» экономит время покупателя: аппетитные, ровные и красиво нарезанные кусочки хлеба всегда наготове хоть на завтрак, хоть на пикник! Машина для производства пряников и овсяного печенья также радует пекарей и покупателей.
- Годовой ассортимент выпускаемой продукции составляет около 150 наименований. Сегодня выпекается продукция, обогащённая зерновыми добавками («Фитнес», «Богатырский», «Здоровье»), с применением солода («Бокато», «Дивный»), с применением масленичных семян кунжута, льна, подсолнечника. Выпекается 13 тонн хлеба в сутки.
- Самые востребованные хлебные изделия: хлеб деревенский, пшеничный высшего сорта, хлеб фитнес, новые сорта: столовый к обеду, купеческий.
- Вся хлебобулочная продукция и кондитерские изделия реализуются через кооперативные магазины района. За пределы отпускаются только безалкогольные напитки.

# ***Из истории. Дебесская хлебопекарня***

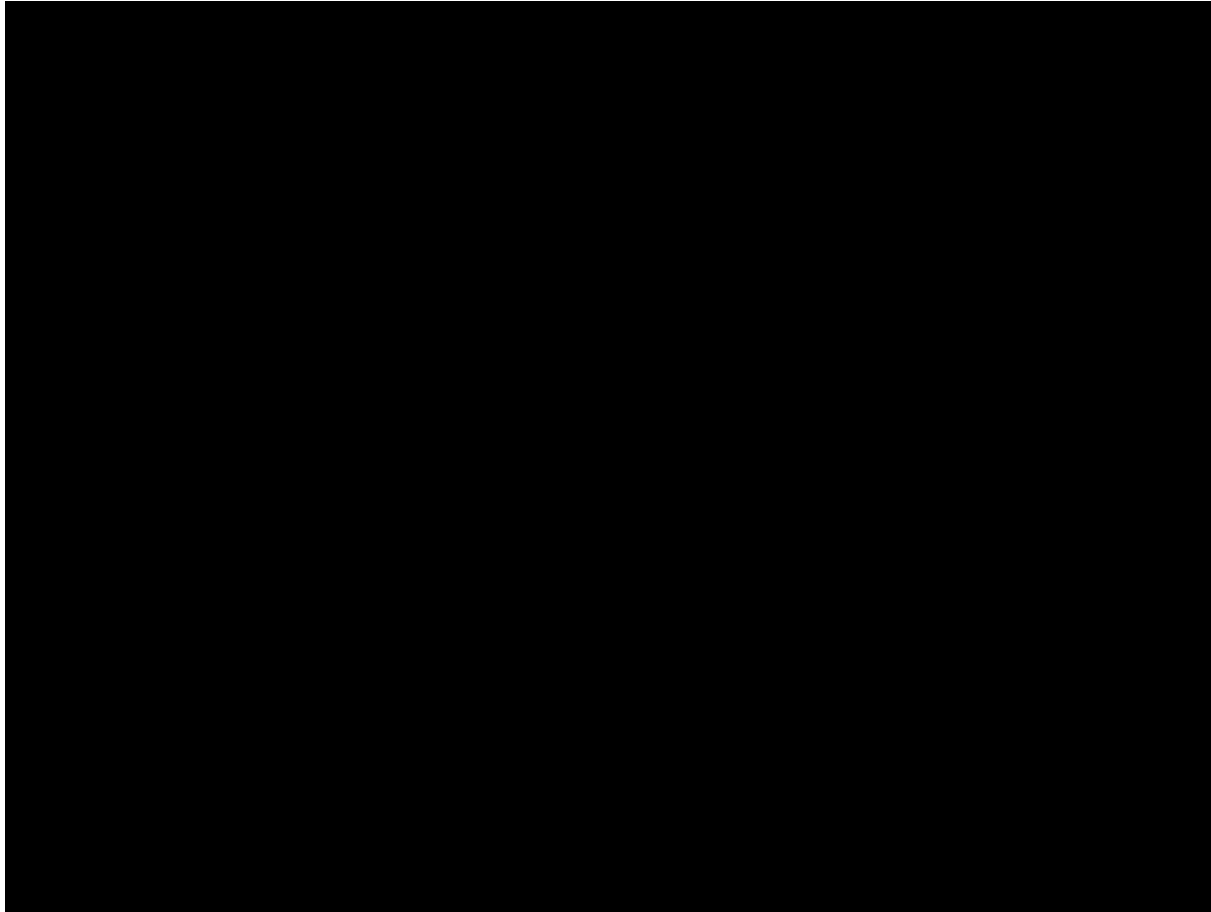
Мы узнали историю создания Дебесского хлебокомбината. У нас возник вопрос: «А где раньше пекли хлеб?» И вот что мы узнали.

Рассказывает Коробова Т.Г. :

*Мы жили на улице Ленина,6 с 1956 года по 1963год. По нашей улице наискосок от Троицкой церкви (слева на фото за дальним двухэтажным домом) во дворе стояла хлебопекарня. На фото справа – место, где стояла пекарня. Сейчас там стоит старая*



***Из истории.  
Дебесская хлебопекарня***



Рассказ Коробовой Татьяны Германовны

# Дебесская хлебопекарня



В этом дворе стояла хлебопекарня. Сейчас недалеко от мастерской находятся «Теплосети». Хлеб отвозили в фургоне на лошади в Хлебный магазин. Он находился в ряду деревянных магазинов рядом со столовой по улице Базарная (ныне Ярославцева).



# Реализация изделий хлебокомбината и пекарни

Потом хлебный был в здании, где  
сейчас находится магазин  
«Усадьба»



Слева магазин купца Стахеева, сейчас в  
этом здании в магазине «Продукты»  
продают продукцию местного  
хлебокомбината. Здесь работает  
продавцом мама нашей ученицы Юли  
Поздеевой, Надежда Рафаиловна



# Из истории



- На этой площади раньше стоял киоск, а рядом магазин «Продмаг», по ступенькам крыльца нужно было подняться вверх. Вместо Универсального магазина стоял двухэтажный деревянный магазин «Дежурный». Здесь наоборот, ступеньки к магазину вели вниз. Кроме магазина здесь находилось правление райпо и заготконтора.

# ***Будущее села за нами***

- Мы изучили часть истории нашего села. Хлебокомбинат –это часть большой организации Дебесского районного потребительского общества. Сколько населения здесь занято работой! Это самое большое предприятие, назвать его можно градообразующим и инфраструктурой, т.к. оно функционирует и обеспечивает повседневную жизнь населения.
- Что будет в будущем нашего села, сказать трудно. Но мы думаем, что оно станет еще краше, современнее, чище.
- В 4 классе мы изучаем историю нашего села, родословную своей семьи, узнаем много интересного. Нам хочется, чтобы исторические здания сохранились, чтобы показать и рассказать о них своим детям.
- Это зависит от нас. Сохраним исторические места для следующего поколения. Выучимся и вернемся на родину, чтобы претворять в жизнь свои проекты.

# Список использованных источников

- ВК «Моя улица, мой дом»
- <https://udmpravda.ru/2021/07/30/debesskoe-rajpo-perekryostok-sibirskogo-trakta/>
- <https://news.myseldon.com/ru/news/index/238220659>
- Информанты:
  - *Дудырева Вера Игнатьевна, 1957 года рождения, уроженка с.Понино Глазовского района, проживает в с.Дебесы, работает директором хлебозавода с 1997г, образование высшее.*
  - *Серебренникова Надежда Федоровна, проживает в с.Дебесы, работает в Дебесском райпо руководителем, образование высшее.*
  - *Ташкин Владимир Германович, 1952 года рождения, уроженец с.Дебесы, проживает в этом же селе, работал механиком в райпо, сейчас пенсионер, образование среднее.*
  - *Тренина Евгения Юриевна, 1988 г.р., уроженка с.Дебесы, проживает в с. Дебесы, директор музея «Сибирский тракт», образование высшее.*
  - *Коробова Татьяна Германовна, 1955 года рождения, уроженка с.Дебесы, проживает в этом же селе, работает учителем начальных классов в Дебесской средней школе с 1981 года, образование высшее.*