

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»

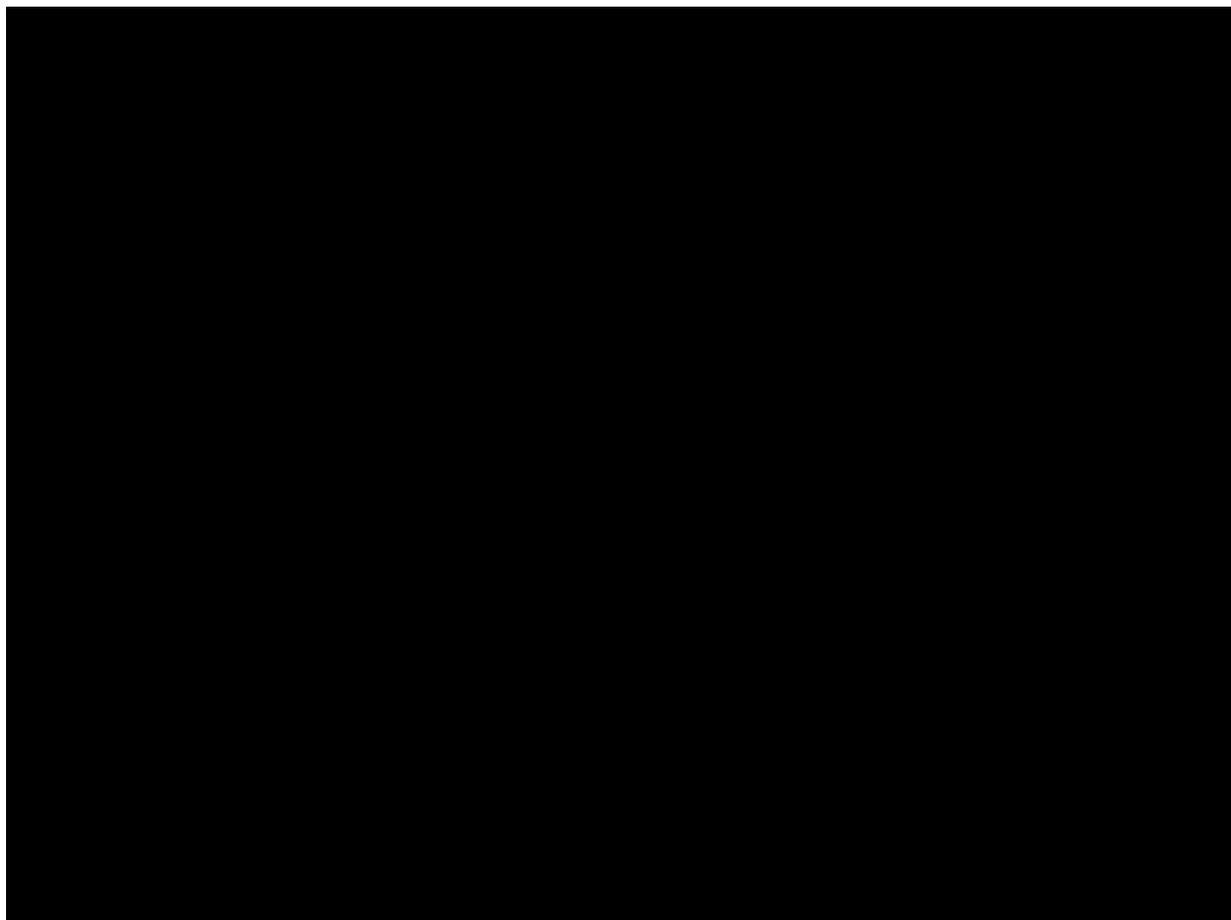
- С давних пор народ зовет хлеб самой первой святыней, это древний и вечно молодой продукт человеческого труда.
- «Хлеб – всему голова» - гласит народная мудрость. Без хлеба не обходится ни один скромный завтрак, ни будничные обед, ни праздничный стол. Ведь хлеб сопровождает нас от рождения до глубокой 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

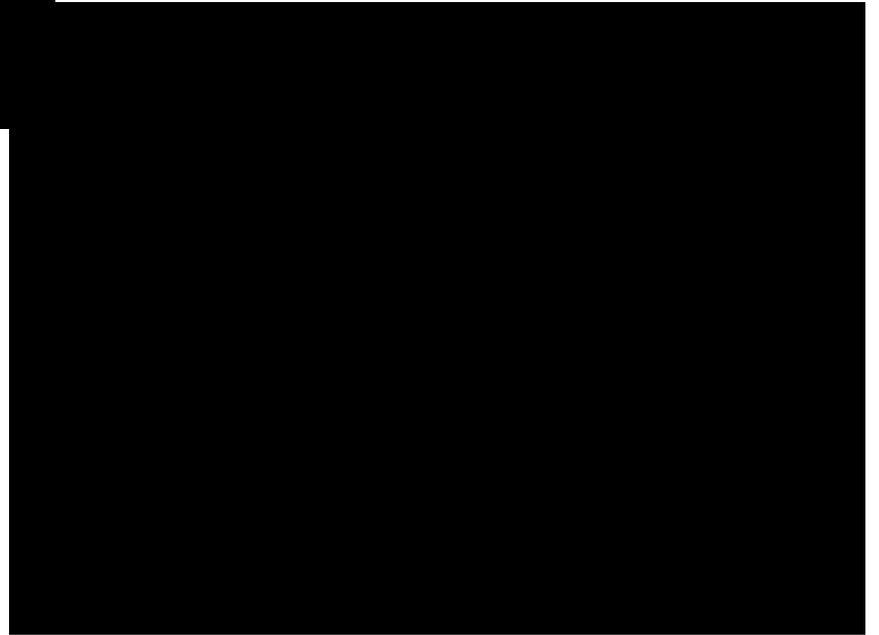
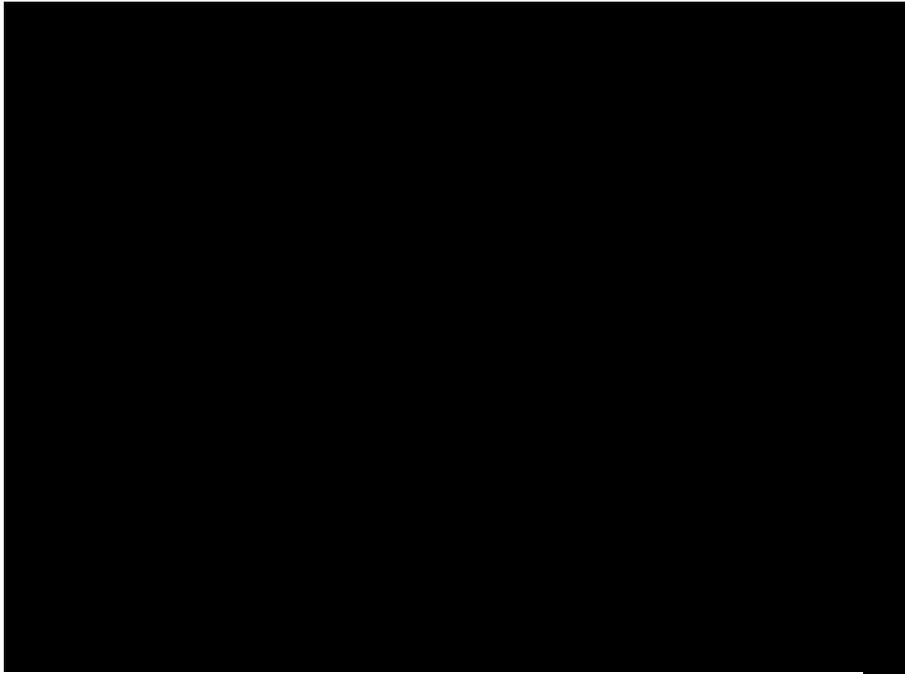
- Откуда же привозят в нашу школьную столовую такой ароматный и вкусный хлеб?
- Наш класс отправился на окраину села, чтобы узнать, где и как его выпекают.
- В нашем селе для обеспечения повседневной жизни населения этот ценнейший продукт выпекают на Дебесском хлебокомбинате, где трудится мама нашей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

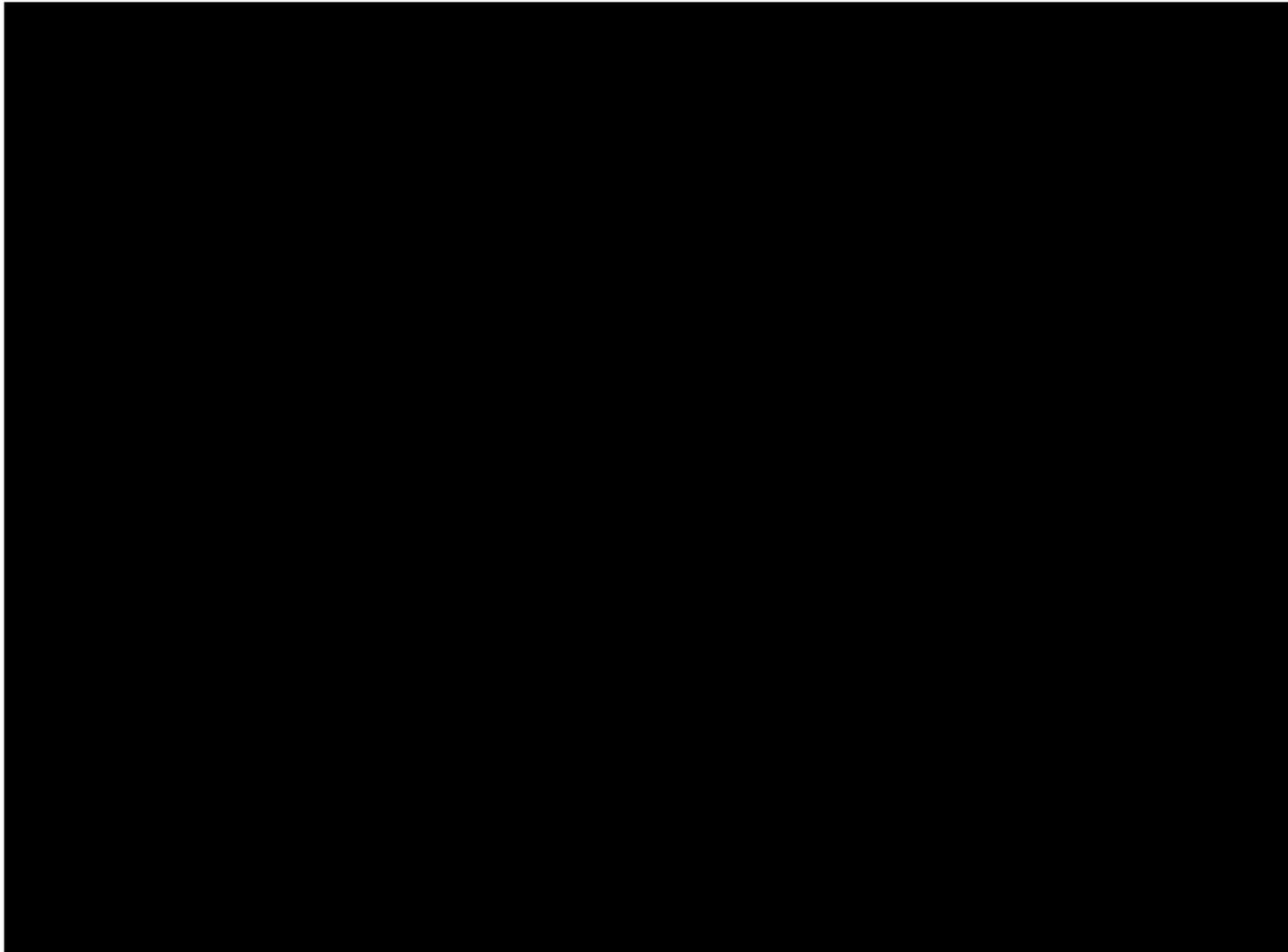


На хлебокомбинате



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.

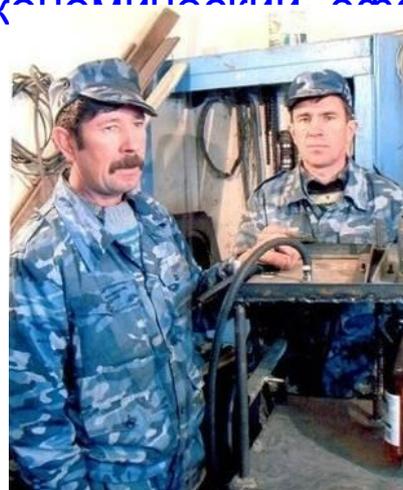
Опытный и умный руководитель



- 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.*