

ОБНОВЛЕНИЕ КОММУНАЛЬНОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ В ГОРОДАХ УРАЛА

ОФИЦИАЛЬНО

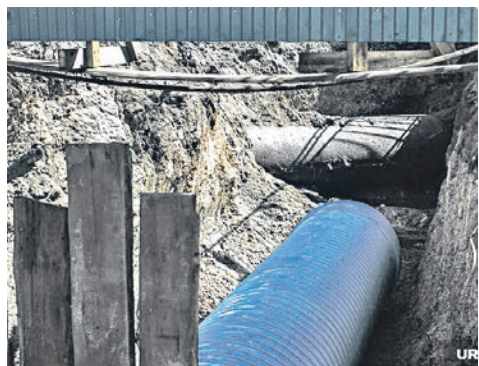
Субсидии на модернизацию коммунальных сетей получат 16 муниципальных образований Свердловской области: почти 1,5 миллиарда рублей будет направлено на капитальный ремонт и замену 60 километров сетей тепло- и водоснабжения. Качество услуг будет улучшено для 39 тысяч уральцев.

Наибольший объем средств поступит в Нижний Тагил, Первоуральск и Ирбит. В Нижнем Тагиле запланированы масштабное обновление участков магистральных теплотрасс «Соцгородская», «Алтайская», «Ленинградская» Дзержинского района, а также капитальный ремонт участка теплосети от тепловой камеры по улице Пахоменко, 32 до дома на проспекте Ленина, 40. Общий объем субсидии на эти цели составит 274,6 млн рублей.

В Первоуральске коммунальщики в весенне-летний сезон должны выполнить капитальный ремонт аварийного участка водопровода протяженностью 9,7 километра. Для реализации проекта муниципалитет получит почти 139 млн рублей. В Ирбите запланирован ремонт разводящих сетей водоснабжения протяженностью 7,6 километра на общую сумму 124 млн рублей.

Кроме того, средства на модернизацию коммунальной инфраструктуры получают Верхняя Пышма, Красноуфимск, Верхний Тагил, Карпинск, а также Каменск-Уральский, Кировградский, Новоуральский, Асбестовский, Кушвинский, Туринский, Талицкий и Североуральский городские округа.

Программа модернизации коммунальной инфраструктуры запущена во всех субъектах России по поручению Президента Владимира Путина. Она реализуется в рамках нацпроекта «Инфраструктура для жизни» и рассчитана на 2023-2027 годы.



Департамент информполитики

ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА, ИЛИ КАК ПОЛУЧИТЬ 120 ТОНН ВКУСНОЙ ПРОДУКЦИИ ЕЖЕДНЕВНО

Елена Зинковская
Фото автора

Режевской хлебокомбинат выходит на новые мощности. Открытие склада готовой продукции позволяет предприятию расширить производственные площади и вывести на рынок новые хлебобулочные изделия.

Жителям Свердловской области хорошо знакомы автофургоны с надписью «Реж-хлеб». Они колесят по дорогам наших городов и сел, ежедневно доставляя в магазины хлеб, батоны, кексы, слойки, печенье, пряники Режевского хлебокомбината. Наверняка скоро таких машин станет еще больше, ведь предприятие успешно развивается. В конце января здесь открылся склад готовой продукции.

На экскурсию с директором

Осветить это неординарное событие приехали представители многих СМИ, в том числе – и газеты «Пенсионер». Чтобы гости поняли значимость нового объекта, генеральный директор АО «Реж-хлеб» Владимир Сусуйкин провел экскурсию по хлебокомбинату.

Облачившись в белые халаты и шапочки, натянув на обувь бахилы, мы вслед за директором направились туда, откуда доносились несмолкающий гул техники и восхитительный аромат выпечки. Переходя из цеха в цех, мы наблюдали за работой тестомесительных машин, автоматической линии по производству слоёных изделий, «умных» печей, конвейеров, упаковочных станков и не уставали удивляться тому, как далеко шагнуло современное хлебопекарное производство. Ручной труд здесь практически сведен к минимуму. Ну, а попутно успевали расспрашивать нашего гида.

- Сколько видов продукции выпускает «Реж-хлеб», куда она идет?

- Полный ассортимент насчитывает порядка 70 видов. На семи производственных линиях выпускается несколько десятков видов наименований: хлеб «Крестьянский», «Дарницкий», «Чусовской», «Бородинский», батоны «Подмосковный», «Нарезной», кексы «Свердловский» и «Уфимский», печенье «Творожное», пряники, сладкие слойки, другие кондитерские изделия. Нашу продукцию развозят по 168 маршрутам. Она продается в городах Среднего Урала, в Тюменской, Челябинской областях. Недавно мы запустили новую линию по про-



изводству слоёных изделий, появились слойки с вишней, черникой и абрикосом.

- Используете ли вы в производстве консерванты?

- Все наши консерванты – это соль, сахар и маргарин. Наш хлеб две недели не пролежит. Через три дня, как и положено по ГОСТу, он станет черствым. Хлеб должен быть вкусным, поэтому мы производим то, что полезно, – без «химии», на закваске. Наш хлеб дрожжами не пахнет. Кекс «Свердловский» мы продолжаем выпускать по классической рецептуре советских времен, с соблюдением всех ГОСТов. Полюбили покупатели и новинки – кексы «Апельсинчик» с цукатами и «Шоколадный», в который добавляется натуральное какао.

- Правда ли, что нераспроданный хлеб из магазинов снова возвращается на хлебокомбинат на переработку и из него выпекают новый?

- Нет, это заблуждение. С 2015 года торговые сети не возвращают нам непроданную продукцию, они либо снижают цену на нее, либо утилизируют сами. Из старого хлеба новый мы не выпекаем, даже технологии такой нет. Ведь если к новому тесту подмешивать старый хлеб, качество продукта очень ухудшается, нам это невыгодно. Конечно, случается в производстве брак. Ту продукцию, которая не проходит по качеству и ГОСТам, мы отправляем в фермерские хозяйства. Выбрасывать ее рука не поднимается.