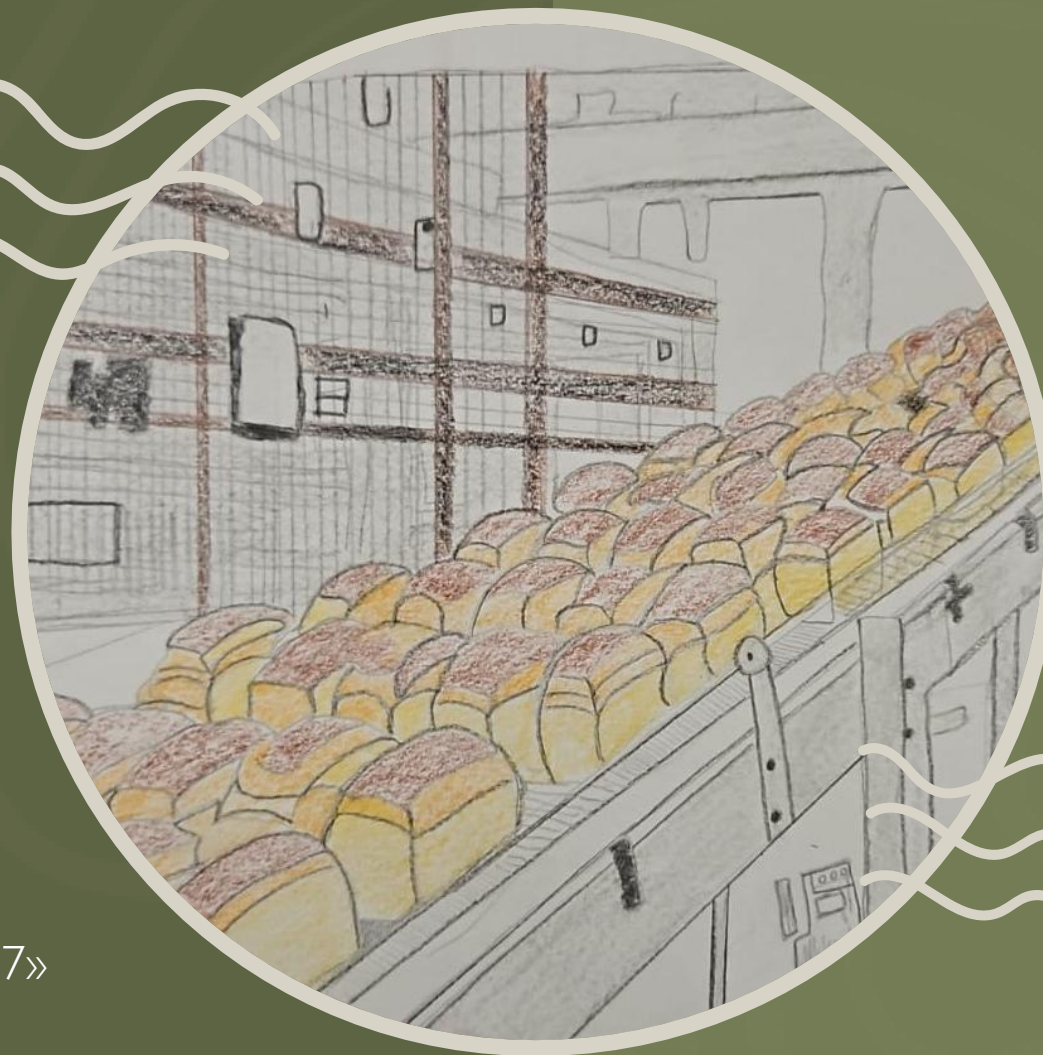
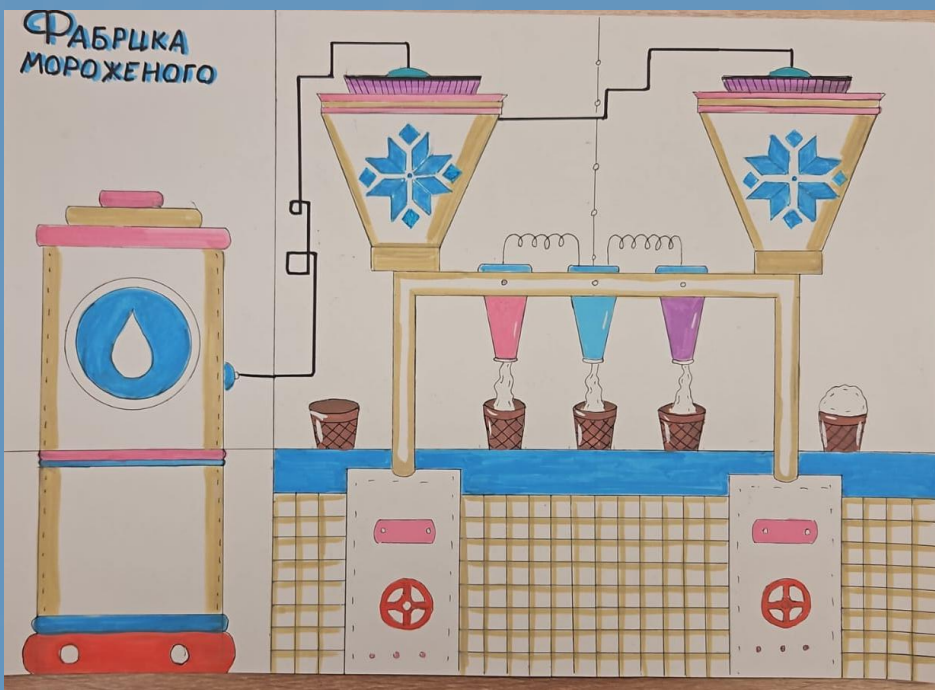


ПИЩЕВЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

АВТОРЫ: УЧАЩИЕСЯ 1 «А» КЛАССА МБОУ «ГИМНАЗИЯ №17»
Г. О. КОРОЛЁВ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ И ИХ РОДИТЕЛИ
(СЕМЕЙНЫЙ КЛУБ «МЫ ВМЕСТЕ!»)

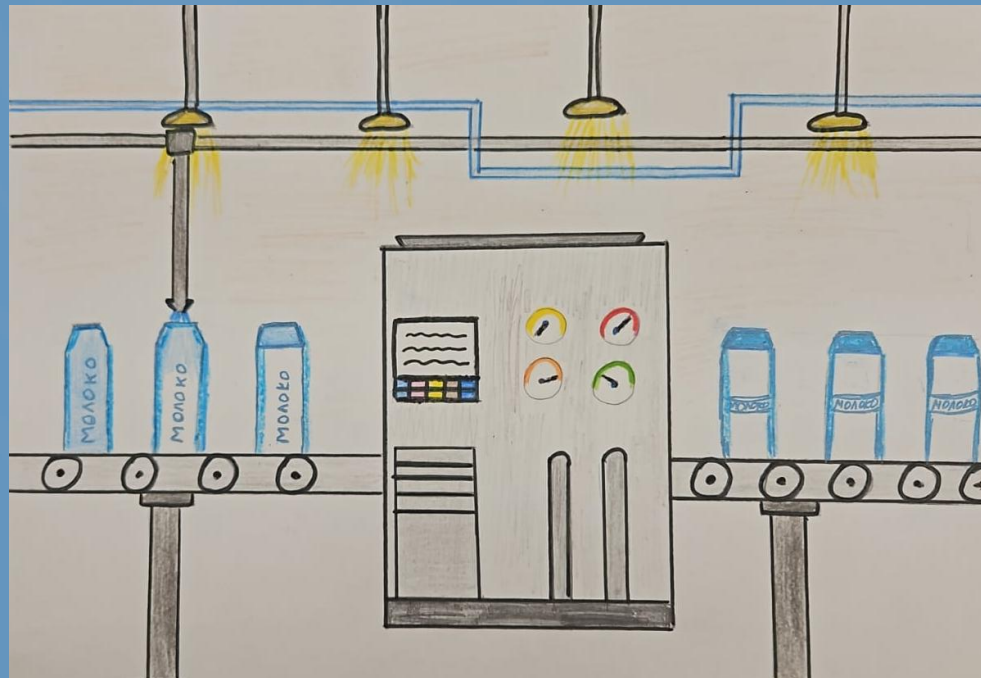




МОЛОЧНАЯ ОТРАСЛЬ

Московская область — один из лидеров рынка по производству молока и молочных продуктов. Здесь работают крупные молочные комбинаты, такие как «Озерецкий молочный комбинат» или «Чистая линия», которые перерабатывают тонны молока, превращая его в кефир, сметану, творог, сыры и, конечно же, любимые многими йогурты и мороженое.

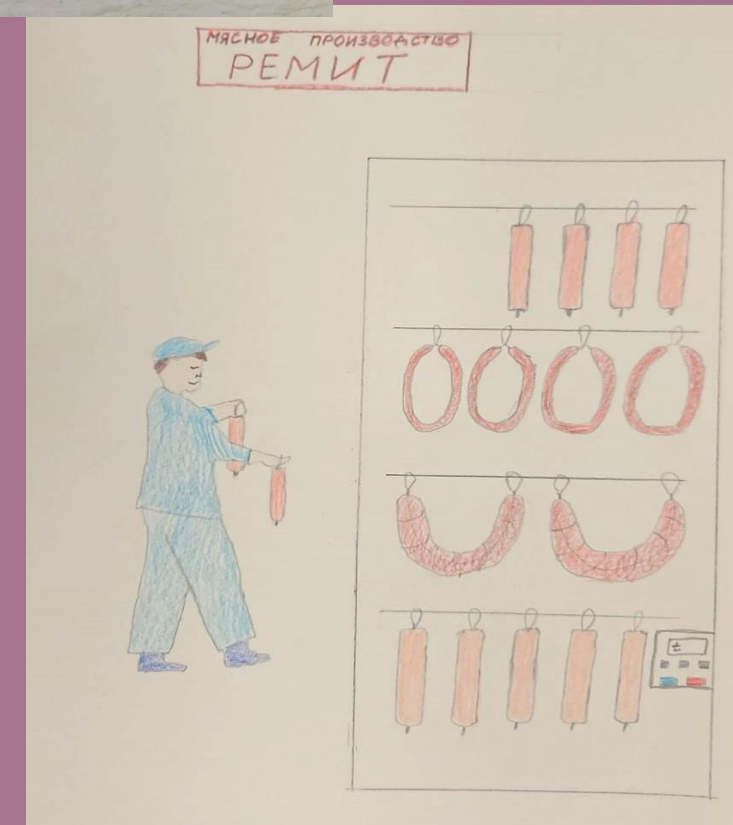
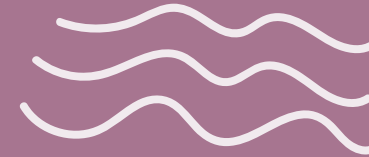
На предприятиях соблюдают строжайший контроль качества сырья и используют современные технологии охлаждения и пастеризации, благодаря которым молочные продукты сохраняют пользу и вкус.



МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Подмосковные мясоперерабатывающие заводы, такие как «Ремит» и «Бахрушин», демонстрируют два разных подхода к качеству. Если «Бахрушин» делает ставку на исторические рецепты и классический вкус, то «Ремит» ориентирован на современные технологии и экологичность.

Несмотря на разное позиционирование, их объединяет многоэтапный контроль качества. Процесс включает приемку и первичную обработку отборного мяса, разделку, приготовление фарша, формовку, термическую обработку (варку, копчение, запекание) и финальную упаковку. Результатом становится широкий ассортимент: от традиционных колбас и сосисок до мясных деликатесов и готовых блюд.



ХЛЕБОПЕКАРНАЯ И КОНДИТЕРСКАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

В нашем городе самое известное продуктовое предприятие — «Королёвский хлеб». Хлебзавод выпускает широкий ассортимент продукции, попробовать которую можно во многих уголках Подмосковья. Здесь используются как традиционные, так и современные технологии замеса теста, выпечки, формовки и декорирования.

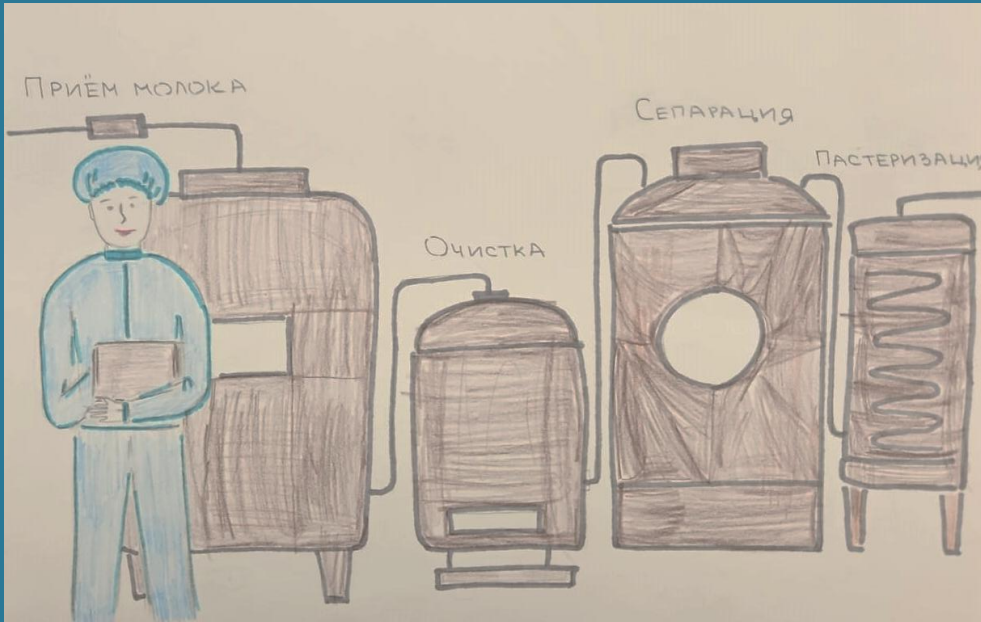


ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ

Московская область также славится своими производителями соков, минеральной воды и других безалкогольных напитков. Предприятия, такие как «Добрый» производят тщательный отбор сырья (фруктов, ягод, воды) и используют современные линии розлива и фильтрации напитков.



ОТ СЫРЬЯ ДО ПРОДУКТА: КЛЮЧЕВЫЕ ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА



Приемка и подготовка. Сырье (молоко, мясо, мука, фрукты, овощи и т.д.) проходит строгий контроль качества, проверяется на соответствие стандартам, очищается, сортируется и подготавливается к дальнейшей переработке.

Переработка. На этом этапе сырье трансформируется в полуфабрикаты или непосредственно в готовый продукт. Это может быть пастеризация молока, измельчение мяса, замешивание теста, отжим сока и многое другое.



Формовка и смешивание. Полученные полуфабрикаты формируются в конечный продукт (например, колбасы, печенье, сырные головы).

Термическая обработка. Многие продукты требуют термической обработки для обеспечения безопасности и улучшения вкусовых качеств. Это может быть варка, жарка, запекание, копчение, стерилизация.

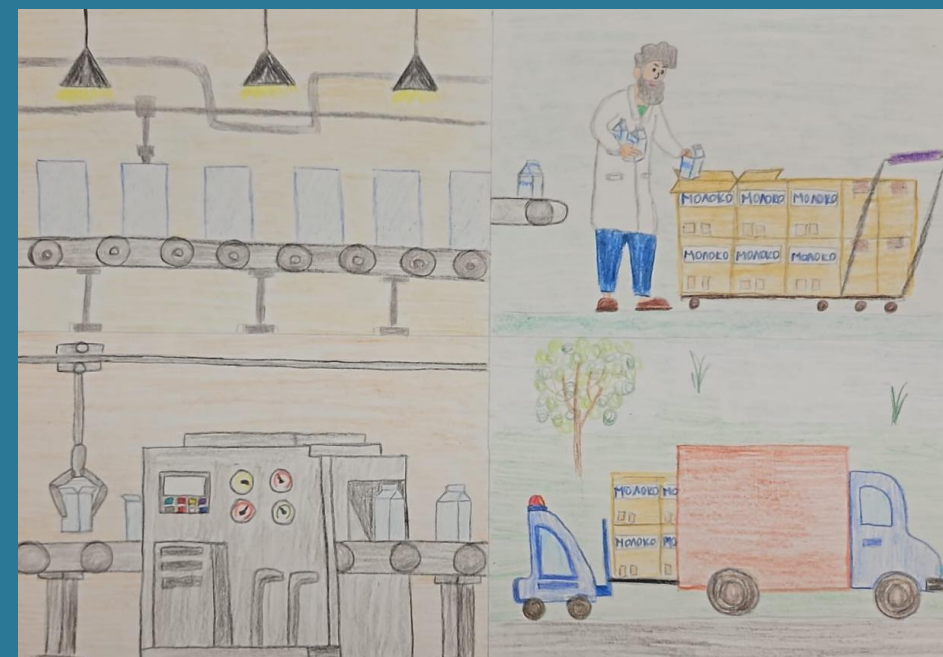
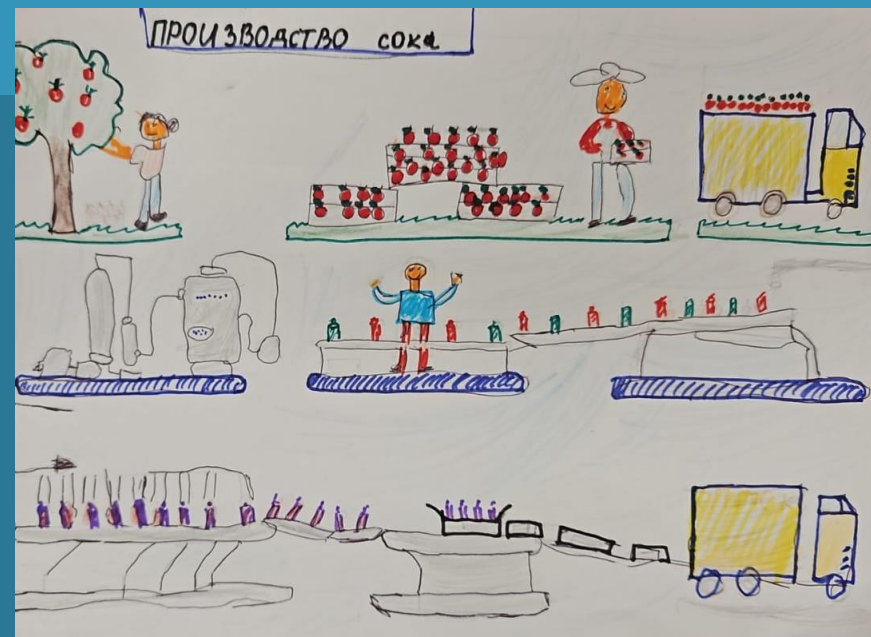
Охлаждение и замораживание. После термической обработки продукты часто требуют быстрого охлаждения или заморозки для сохранения свежести, предотвращения размножения бактерий и продления срока годности.



Упаковка. К упаковке производители относятся особенно серьезно: она должна не просто привлекать внимание потенциального покупателя, но и защищать продукт от внешних воздействий, обеспечивать герметичность. Также на нее наносят информацию о составе, сроке годности и производителе.

Контроль качества и маркировка. На каждом этапе производства предприятия строго следят за качеством. Финальная проверка перед отправкой на склад и в магазины является самой важной. Продукцию проверяют на соответствие стандартам, отсутствие дефектов, правильность маркировки.

Хранение и логистика. Готовая продукция отправляется на склад, где созданы определенные условия хранения (температура, влажность), а затем доставляется в торговые точки с помощью специального транспорта.



ПРОФЕССИИ НА ПИЩЕВОМ ПРЕДПРИЯТИИ

Технолог пищевого производства разрабатывает и совершенствует рецептуры, контролирует соблюдение технологических процессов.

Оператор производственной линии управляет сложным автоматизированным оборудованием, которое выполняет различные операции: замес теста, формовка, нарезка, упаковка. Он следит за исправностью машин, настраивает их, устраняет мелкие неполадки.

Рабочий производственной линии выполняет рутинные операции, связанные с подготовкой сырья, подачей ингредиентов, контролем внешнего вида продукции, уборкой рабочего места. Специальность требует внимательности, аккуратности и физической выносливости.



Производство чипсов «Московский картофель»

Контролер ОТК (отдела технического контроля) проводит лабораторные анализы сырья и готовой продукции, проверяет соответствие стандартам, находит и фиксирует любые отклонения.

Специалист по санитарии и гигиене обеспечивает соблюдение строжайших санитарных норм на предприятии. Он контролирует чистоту помещений, оборудования, одежды персонала, проводит дезинфекцию и дератизацию.

Инженер-механик отвечает за исправность и бесперебойную работу всего производственного оборудования. Он проводит профилактические ремонты, настраивает машины, участвует в монтаже нового оборудования.



Логист/Кладовщик организует приемку, хранение и отгрузку сырья и готовой продукции.

Упаковщик занимается непосредственно упаковкой готовой продукции, проверяет целостность упаковки, правильность нанесения этикеток.

А также

Пекарь/Кондитер напрямую связан с созданием хлебобулочных и кондитерских изделий: замешивает тесто, формирует изделия, следит за процессом выпечки и декорирования.

Мясник/Обвальщик разделывает туши, подготавливает мясо для дальнейшей переработки. Специальность требует высокой квалификации и знания анатомии животных.

