

## **ВОСТОЧНАЯ, 1А: ГДЕ ЭТА УЛИЦА, ГДЕ ЭТОТ ДОМ?**

В рабочем поселке Сухой Лог в 30-е годы, почти одновременно с пуском в эксплуатацию первых промышленных предприятий – огнеупорного и цементного, заработал и хлебокомбинат. Размещался он в самом начале улицы Восточной, под номером 1а. В настоящее время нет ни улицы с тем названием, ни самого здания. Единственный приметный ориентир – кирпичная труба высотой 40 метров. От нее в 30 метрах на север и стояло производственное здание с окнами у самой земли. Вместо его сегодня железобетонный забор огнеупорного завода.

*Фотоснимок того здания отыскать пока не удастся, возможно, что он хранится в чьем-то семейном альбоме. Если нет, то с подсказки ветеранов местные художники могли бы нарисовать фасад здания и запечатлеть его силуэт на бетонной плите забора.*

По отчётным документам финансового управления, которые хранятся в архивном отделе администрации городского округа, в 1940 году на Сухоложском хлебокомбинате работали 32 человека, в 1941-м – 34 (в том числе и сравнительно небольшой коллектив пекарни № 2 железнодорожной станции Богданович). По нынешним мерам предприятие с тремя десятками работников «тянет» в лучшем случае на цех, тогда же государственное хлебопекарное производство в Сухом Логу Свердловский трест «Главхлеб» официально именовал хлебокомбинатом.

### ***Из архивной справки***

Май 1942 года: директор Корелин Игнатий Петрович, количество работающих – 38. 1943 год – Селезнёв Василий Семенович, коллектив – 31 человек, 1944 год – 28 человек, август 1945 года – 29.

Казалось бы, при значительном приросте населения как в самом рабочем поселке, ставшем к 1943 году городом, так и во всем Сухоложском районе, за счет эвакуированных с запада предприятий с рабочей силой и при наличии госпиталей потребности в главном продукте питания должны возрасти многократно. Если не учитывать такие важные обстоятельства того времени. Комбинат располагал весьма ограниченными возможностями как

для выпечки хлеба, так и его доставки населению. Как утверждают старожилы, паром производство обеспечивал... паровоз, стоявший на запасной железнодорожной ветке огнеупорного завода! Готовую же продукцию доставляли в магазины грузчики-извозчики гужевым транспортом. Формировать же хлебные обозы тем же алтынайцам, работавшим в шахтах и леспромхозе, было нереально. Так что все 40-е годы хлеб выпекали ОРСы (отделы рабочего снабжения) промышленных предприятий.

В 1948 году, когда было отменено государственное нормированное распределение продуктов питания, хлебокомбинат заработал в три смены, обеспечивая суточное производство продукции в объеме 14 тонн.

1951 год. Директор хлебокомбината Кунников Тимофей Прокопьевич, главный инженер Башкатова Нина Владимировна, механик Шапоров Виктор Степанович. 85 работающих (с привлеченными сверх штата). Трест «Главхлеб» установил сухоложским хлебопекам повышенный план производства: хлеб весовой – 4440 тонн, штучные и улучшенные изделия из сортовой муки – 300 тонн, пряники – 60 тонн. Всего в оптовых ценах на 11150 тысяч рублей.

Для повышения производительности печей (по другим данным, для фабрики-кухни) была смонтирована вытяжная кирпичная труба высотой 40 метров. Владимир Тюменцев, проработавший в системе хлебопекарной промышленности 17 лет, хорошо помнит то время:

– Фундамент трубы заложен на 12-метровой глубине. От него в сторону основного производства был проложен подземный дымоход из асбестоцементной трубы-пятисотки. Запустить кирпичную трубу с первого раза не получилось – тяги никакой. Тогда механик Шапоров, деревенский парень, забрался на 40-метровую верхотуру с пучком соломы и поджёг. Пламя огня выбило «заглушку», и тяга стала такой мощной, что наверх выбрасывало брошенную в шахту шапку. Подземный дымоход забивался, и слесарь пролазил в него с ведром, удаляя сажу.

Старожилы напомнили о другом: рядом с трубой в здании (впоследствии – переплетный цех типографии – М.К.) работал единственный в городе ресторан. Разгоряченная молодежь не раз пыталась проявлять удаль - на спор забраться на самый верх трубы. Милицейский наряд контролировал этот объект, предотвращая несчастные случаи.

**Пётр Казанцев**, проработавший механиком с 1963 по 1970 год, хорошо помнит, в каких условиях и какой объем продукции выпускали тогда хлебопеки:

– Выпекали буханки, батоны, булочки круглосуточно в три смены: до 23 тонн в сутки в летние месяцы. Муку брали со складов Заготзерно: три грузчика вручную ворочали мешки. Из-за неурожая зерна в середине 60-х годов на качественную муку был установлен лимит. Технологи выходили из положения, добавляя в тесто гороховую муку. Потом уж пошла мука из импортной пшеницы, покупаемой в Канаде. Та пшеница имела специфический запах, поскольку при перевозке через океан сухогрузами впитывала все «трюмные прелести».

Пар на производственные цели производился двумя котлами, потом установили третий – ГДРовский, привезенный из Билимбая. Почти все оборудование работало на пределе. Поговаривали о более современном производстве, с технологическими линиями. Комбинатом в то время руководил Прокин Николай Федорович. Он получил повышение в Свердловск на хлебокомбинат, оставил за себя главного инженера Тюменцева Владимира Ефимовича.