**Мелитопольский хлебокомбинат**

**Краткая характеристика**

Предприятие построено и дало свою первую продукцию в апреле 1961 года.

Предприятие расположено в промышленной зоне г. Мелитополя, занимает земельную площадь 2,08 га. Проектная мощность составляет26 тонн хлебобулочных изделий, что полностью обеспечивает спрос потребителей города и района.

Открытое акционерное общество согласно решению Регионального отделения Фонда госимущества Украины от 27 июня 1996 года №983 путем преобразования государственного предприятия в открытое акционерное общество.

После приватизации и акционирования предприятие значительно расширило и обновило ассортимент продукции.

Основной целью деятельности предприятия является получение прибыли на вложение акционерами капитала путем осуществления хозяйственно-финансовой и другой деятельности порядке и на условиях, определённых Уставом предприятия, а также обеспечение научно-технического и социального развития собственного производства.

Предметом деятельности предприятия является:

1. производство хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
2. торгово-закупочная и внешнеэкономическая деятельность;
3. производственная, торговая и внешнеэкономическая деятельность;
4. оказание услуг в сфере материально-технических поставок;
5. реализация оптом и в розницу за наличный и безналичный расчет сельскохозяйственной продукции, продуктов и товаров у населения и предприятий торговля табачными, спиртными и другими товарами, которые подлежат лицензированию;
6. перевозка грузов и пассажиров автотранспортом предприятия;
7. переработка, заготовка, хранение и реализация сельскохозяйственной продукции;
8. получение от финансово-кредитных организаций и физических лиц на возвратной и договорной основе и безвозмездной материальной
9. передача для реализации на консигнационной основе в соответствии с заключенным договорами юридическим и физическим лицам произведенной продукции.

Все виды деятельности, которые требуют лицензирования или получения сертификат: патента, предприятия выполняет после получения лицензии (сертификата, патента) на данный вид деятельности со дня регистрации лицензии (получения сертификата, патента) в государственных органах.

Производственные печи отапливаются природным газом от собственной котельной.

Хранение муки осуществляется в складе бестарного хранения муки, который имеет объем 300 тонн.

Предприятие реализует продукцию в Мелитопольском, Весёловском, Акимовском, Приазовском, Михайловском районах.

Наиболее жестокая конкуренция сложилась в производстве хлеба. На рынке ближайшими конкурентами являются 23 фирмы. Но по производству хлебобулочных изделий предприятие является лидером среди всех фирм.

Численность работников предприятия за 3 года возросла на 15 человек.

Удовлетворенность потребителей рассматривается на комбинате как залог обеспечения финансового благополучия организации. Конкурентоспособность продукции обеспечивается:

1. Совершенствованием политики цен.
2. Высоким качеством и экологически чистой продукцией.
3. Совершенствованием развития практики заключения долгосрочных договоров.

Адрес ОАО Украина 72319, Запорожская область, г. Мелитополь, ул. 8-го Марта, 2.

**Техническое развитие предприятия**

Для эффективного использования существующих зданий и сооружений, а также производственного оборудования, на предприятии ежегодно составляется план технического развития на год.

В составлении плана принимают участие все структурные подразделения и отделы. Предложения от каждого отдела поступают главному инженеру. На основании поступивших предложений составляется план технического развития на год. После составления плана собирается технический совет, в который входят все главные специалисты предприятия.

В план включаются комплексные мероприятия относительно установленных нормативов безопасности, гигиены труда и производственной среды, повышение существующего уровня охраны труда, предотвращение несчастных случаев производственного травматизма, профессиональных заболеваний и аварий.

В план технического развития включаются мероприятия по капитальному, среднему ремонту зданий, производственных печей, технологического оборудования, транспорта.

На основании посещения специалистами выставок и обмена опытом с другими предприятиями, а также изучения литературы стран ближнего и дальнего зарубежья – внедряются новые технологии производства, новые виды продукции. Изучается и закупается оборудование как отечественного, так и иностранного производства для выпуска новых видов продукции.

Новое приобретение оборудование более совершенное, менее энергоемкое и более производительное.

**Схема технологического процесса производства хлеба**

Последовательность основных производственных операций, из которых слагается процесс приготовления хлеба.

Тесто готовится в дежах простейшим однофазным (безопарным) способом.

Мука при поступлении и хранении ее в мешках укладывается в штабели. При бестарном поступлении муки она хранится в силосах. Соль держат в ларях или в состоянии солевого раствора в специальной емкости. Дрожжи и другое скоропортящееся сырье хранят в камере, охлаждаемой холодильной установкой.

Поступающие на хлебозавод мука, дрожжи и другое сырье подвергаются лабораторному анализу, целью которого является проверка соответствия сырья стандартам и установление его хлебопекарных свойств.

**Подготовка сырья к пуску в производство**

На основании данных анализа отдельных партий муки, имеющихся на складе, работники лаборатории хлебозавода составляют валку муки. Валкой муки в хлебопекарном производстве принято называть смесь (в определенном соотношении) отдельных партий муки одного сорта. Смешивание муки отдельных партий в соотношениях, установленных заданной валкой, осуществляется в мукосмесителе.

Из мукосмесителя подготовленная мука норией (ковшовым элеватором) передается в просеивательно-силосное отделение, где прежде всего поступает в просеиватель.

Просеянная мука, пройдя над магнитами, шнеком распределяется по силосам, предназначенным для создания на хлебозаводе небольшого оперативного запаса смешанной, просеянной и очищенной магнитами муки. Из силоса мука шнеком подается в бункер автоматических весов, взвешивающих муку в количестве, необходимом для замеса одной порции теста.

Соль предварительно растворяется и фильтруется в солерастворительной установке и в виде раствора определенной плотности поступает на замес теста.

Прессованные дрожжи предварительно размешиваются в теплой воде и в таком виде применяются для приготовления теста.

Горячая и холодная вода, смешанная в необходимых соотношениях для достижения заданной температуры, отмеривается в количестве, потребном для замеса одной порции теста.

**Приготовление теста**

Для замеса теста используется тестомесильная машина. Дежу устанавливают на плите тестомесильной машины и закрывают крышкой. Через отверстия в крышке в дежу поступают необходимые порции муки, воды, солевого раствора и дрожжей. После заполнения дежи мукой, водой, раствором соли и разведенными в воде дрожжами включают тестомесильную машину.

В замешенном тесте происходит процесс спиртового брожения, вызываемый дрожжами. Углекислый газ, выделяющийся при брожении наряду с этиловым спиртом, разрыхляет тесто, в результате чего его объем увеличивается.

Для улучшения структуры и физических свойств тесто во время брожения подвергают одной или нескольким обминкам. Для этого дежу с тестом опять закатывают на плиту тестомесильной машины, в течение 1–3 мин. повторно перемешивают тесто. Эта операция и называется *обминкой теста*.

Во время обминки из теста механически удаляется основная часть углекислого газа, в результате чего объем теста уменьшается, приближаясь к первоначальному объему (сразу после замеса). Одновременно в результате обминки, под влиянием механического воздействия рабочего органа тестомесильной машины улучшаются структура и физические свойства теста.

После обминки дежу вновь откатывают для дальнейшего брожения теста. Общая продолжительность брожения безопарного теста в зависимости от количества в нем дрожжей может колебаться в пределах 2–4 ч.

Дежу с готовым выбродившим тестом дежеопрокидывателем поворачивают в положение, при котором тесто выгружается в бункер-тестоспуск, расположенный над тестоделительной машиной. Освободившуюся и зачищенную от остатков теста дежу откатывают к тестомесильной машине для замеса новой порции теста.

**Разделка теста**

Под общим названием «разделка теста» принято объединять операции деления теста на куски требуемой массы (веса), придания этим кускам формы, обусловленной сортом выпекаемого изделия, и расстойки сформованных кусков.

Деление теста на куски осуществляется на тестоделительной машине. Куски теста с делительной машины поступают в тесто-округлитель. Округленные куски теста помещаются для первой (или промежуточной) расстойки в гнезда люлек конвейерного агрегата первой расстойки.

Из агрегата первой расстойки куски теста поступают для окончательного формования (в нашем примере – для придания кускам теста цилиндрической формы батона) в закаточную машину. Из закаточной машины куски теста передаются для второй (или окончательной) расстойки в конвейерный люлечный агрегат окончательной расстойки. Окончательная расстойка сформованных кусков теста может происходить и на вагонетках, вкатываемых в специальные расстойные камеры. Окончательная расстойка, имеющая целью разрыхление кусков теста перед выпечкой, требует создания и поддержания оптимальных параметров воздуха**.** Поэтому агрегат (или камера) для окончательной расстойки должен быть снабжен автоматически действующей установкой, кондиционирующей воздух.

**Выпечка**

Расстоявшиеся куски теста надрезают с поверхности и сажают для выпечки в ленточную или люлечную конвейерную печь. Скорость движения ленточного пода или люлечного конвейера в пекарной камере печи регулируется таким образом, чтобы время нахождения кусков теста хлеба в печи было достаточным для их выпечки. Выпечка происходит при температуре 280–240° С и для пшеничных батонов развесом 0,5 кг длится 15 – 17 минут.

**Охлаждение и хранение хлеба**

Выпеченные батоны ленточным транспортером передаются на циркуляционный стол. С этого стола батоны укладывают в решетчатые лотки. Лотки с батонами устанавливают на вагонетки, на которых батоны охлаждаются и хранятся до отправки в торговую сеть.

Такова простейшая схема технологического процесса производства батонов из пшеничной муки при порционном приготовлении теста.

Сейчас в промышленности широко внедряются и непрерывно-поточные процессы приготовления теста, комплексно-механизированные тесторазделочные линии и разрабатываются вопросы механизации операций, осуществляемых в хлебохранилищах и экспедициях хлебозаводов.