



Працювати легко з МПЗ «Легко»!

✍ **Н.П. ПОНОМАРЕНКО,**
професор кафедри
технологій у птахівництві,
свинарстві та вівчарстві

Національний
університет біоресурсів
і природокористування
України

Підготовка фахівців птахівничої галузі неможлива без детального ознайомлення з досвідом роботи провідних підприємств, особливо тих, які успішно реалізують свою продукцію як в Україні, так і за кордоном.

У рамках співпраці Національного університету біоресурсів і природокористування України з ПАТ «Миронівський хлібопродукт» відбулася чергова поїздка на підприємства цього холдингу. Раніше студенти магістерської програми «Птахівництво» факультету тваринництва та водних біоресурсів уже мали можливість відвідати птахівничі підприємства з вирощування курчат-бройлерів, забою птиці та переробки м'яса. І логічним продовженням стало ознайомлення з діяльністю Миронівського м'ясопереробного заводу «Легко», про-

дукція якого відома широкому колу споживачів.

ТМ «Легко!» – це заморожені готові м'ясні продукти, які виробляє Миронівський м'ясопереробний завод «Легко». Сьогодні налагоджено випуск 126 найменувань продукції – це різноманітні кулінарні готові м'ясні вироби та м'ясні напівфабрикати з м'яса птиці.

Миронівський м'ясопереробний завод «Легко» тісно співпрацює з популярними в Україні та за її межами ресторанами швидкого харчування:

- гігант фастфуд-індустрії – ресторани швидкого харчування KFC (Kentucky Fried Chicken);
- фаст-фуди під ТМ "ChickenHUT";
- міжнародна мережа ресторанів піци "Domino's Pizza".

МПЗ «Легко», починаючи із 2006 року, активно приймає участь у Все-

українському конкурсі якості продукції «Сто кращих товарів України» та впевнено отримує перемогу у різних номінаціях. Так, у 2014 році продукція «ПОПкорн курячий в пшеничних пластівцях» від МПЗ «Легко» отримала перемогу в цьому конкурсі на регіональному та загальнодержавному етапах. У червні 2015 року чотири продукти МПЗ «Легко» отримали європейські нагороди iTQi – Міжнародного Інституту смаку та якості (International Taste&Quality Institute) як переможці міжнародного конкурсу "Superior Taste Award – 2015" у Брюсселі (Бельгія). Нагороду три «Золоті зірки» отримало «Крило апетитне», по дві «Золоті зірки» отримали «Нагетси», «ПОПкорн курячий у пшеничних пластівцях» та «Філе в обсипці».

Нині МПЗ «Легко» входить до четвірки самих високотехнологічних підприємств Європи.

Усього на заводі п'ять технологічних ліній, потужність яких становить 150 т/добу готової продукції, діє тризмінний графік роботи. Технологічний процес організований з використанням сучасного обладнання виробництва нідерландської компанії "GEA Group". Виробництво облаштоване цехами: розпакування, маринації, підготовки, формовки, термічної обробки, упаковки.

Основними технологічними процесами виготовлення готових кулінарних виробів є:

- приймання і зберігання сировини в холодильній або морозильній камерах;
- надходження сировини на дільницю розпаковки;
- приготування розсолу;
- ін'єктування розсолом і масажування цільном'язкових напівфабрикатів;
- подрібнення та приготування фаршу;
- тимчасове зберігання фаршів у проміжних накопичувальних холодильних камерах;
- формування продукту у формувальних машинах;
- термічна обробка і заморожування готових кулінарних виробів;
- упаковка продукції;
- зберігання готової продукції у

морозильних або холодильних камерах;

- відвантаження готової продукції споживачу.

Завдяки інноваційним технологіям і використанню якісної м'ясої сировини, яка постачається групою компаній ПАТ «Миронівський хлібопродукт», м'ясні продукти відрізняються високою якістю і неповторним смаком.

Для виробництва харчових продуктів першочергове значення мають вимоги до їх якості та безпечності, тож на МПЗ «Легко» впроваджена інтегрована система управління якістю та безпечністю харчових продуктів згідно стандартів:

- ISO 9001:2008 Система управління якістю;
- FSSC 22000:2010 Схема сертифікації систем безпечності.

На початку екскурсії на МПЗ «Легко» студентів і викладачів зустріла начальник відділу кадрів Валентина Гаврюшенко, яка опікувалася ними упродовж усього періоду перебування на підприємстві.

Привітно зустрів гостей директор підприємства Петро Олександрович Сокирко. Він детально розповів про діяльність заводу, його історію та

здобутки, виробничу діяльність, технологічне обладнання та особливості роботи, а також ознайомив з порядком проведення наглядового аудиту на відповідність стандартам якості та безпечності продукції. Особливу увагу приділив питанню соціального забезпечення працівників, мотивації та перспективам кар'єрного росту. Студенти були ознайомлені з програмою «Молодий спеціаліст», яка діє на підприємстві. Співпрацюючи з багатьма вищими аграрними навчальними закладами України, МПЗ «Легко» надає базу для проходження практики студентам різних курсів із перспективою подальшого працевлаштування.

Надалі наші студенти та викладачі мали можливість безпосередньо ознайомитись з виробництвом у супроводі технологів та фахівців, які надавали роз'яснення та відповіді на всі питання щодо вимог до якості сировини, потужностей виробничих ліній, особливостей роботи на всіх ділянках виробничого процесу і контролю якості продукції, що випускається.

Наприкінці зустрічі, отримавши запрошення на проходження виробничої практики і на роботу, студенти мали можливість скуштувати продукцію МПЗ «Легко». ■

