

## ИНФОРМАЦИЯ

## Практичная наука

АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ИННОВАЦИОННОГО РАЗВИТИЯ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ТОРМОЗОСТРОЕНИЯ ОБСУДИЛИ УЧАСТНИКИ ЗАСЕДАНИЯ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОГО СОВЕТА АССОЦИАЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ТОРМОЗНОГО ОБОРУДОВАНИЯ (АСТО), ПРОШЕДШЕГО В НАЧАЛЕ ИЮНЯ НА ПЛОЩАДКЕ МТЗ ТРАНСМАШ.

Председатель совета профессор РУТ (МИИТ) Владимир Карпычев сообщил о завершении работы к изданию нового «Справочника по пневматическому тормозному оборудованию железнодорожного подвижного состава», начатой несколько лет назад по инициативе АСТО и поддержанной ОАО «РЖД». Учёные и специалисты-практики подготовили в электронном виде макетный образец этого издания, которое рассчитано на широкий круг работников отрасли и повысит качество подготовки кадров в области ремонта и обслуживания тормозных систем подвижного состава. Участники заседания рекомендовали авторам более широко актуализировать материалы с учётом внедрения в тормозных системах новых приборов, технологичных модулей, договорились вынести на дополнительное обсуждение концепцию формирования справочника с целью упрощения его практического применения.

В свою очередь, сотрудники АО «ВНИКТИ» (г. Коломна) и АО МТЗ ТРАНСМАШ представили на обсуждение участников заседания созданную ими инновационную тормозную систему скоростной 80-футовой платформы модели 13-6704, предназначенной для перевозки контейнеров со скоростями пассажирских поездов. По словам разработчиков, в платформах, рассчитанных на скорости более 120 км/ч, должны использоваться электропневматические тормозные системы. В ходе предварительных испытаний применённое в ней электропневматическое оборудование показало свою высокую эффективность. Следующим этапом проверки должны стать натурные испытания в условиях реальной эксплуатации, но для этого необходима заинтересованность со стороны компаний – операторов подвижного состава во внедрении данной системы. Кроме того, участники заседания рассмотрели ещё несколько инновационных разработок в области тормозостроения.

Андрей Владимиров

## РЕШЕНИЕ

## Кухня стандарта космос

Новые технологии обеспечат качественной едой работников сразу двух магистралей



Работу новой фабрики-кухни проинспектировали начальник ЗСЖД Александр Грицай (второй справа) и гендиректор АО «ЖТК» Сергей Торошин (пятый справа)

Первая на сети фабрика-кухня открылась 3 июня в Новосибирске. Она способна выпускать более 2,5 тыс. кг продукции ежедневно и будет обеспечивать питанием порядка 10 тыс. железнодорожников Западно-Сибирской и Красноярской магистралей.

«Фабрика-кухня» – совместный проект ОАО «РЖД» и АО «Железнодорожная торговая компания» (АО «ЖТК»). Его главная цель – создать производство, способное обеспечить единый современный стандарт качества и безопасности питания работников на полигонах двух железных дорог.

Для этого на базе столовой эксплуатационного локомотивного депо на станции Новосибирск-Главный открыли масштабное производство по выпуску замороженной кулинарной продукции высокой степени готовности.

Начальник Западно-Сибирской дороги Александр Грицай рассказал, что реализация проекта началась в 2021 году. За счёт средств ОАО «РЖД» здание будущей фабрики-кухни капитально отремонтировали.

Чтобы обеспечить производство достаточными мощностями, были полностью реконструированы системы энергоснабжения, водоснабжения и водоотведения. В свою очередь, в рамках инвестиционной программы АО «ЖТК» было закуплено более 100 единиц производственного оборудования.

Технология фабрики-кухни основана на процессе шоковой за-

морозки: практически готовую кулинарную продукцию сразу после тепловой обработки помещают в камеру, где за четыре часа её температура снижается с +90 °С до -18 °С. Это позволяет сохранить все полезные свойства продукта, а сроки годности блюд значительно увеличиваются – до трёх месяцев. По словам генерального директора АО «ЖТК» Сергея Торошина, по такому же принципу готовят еду для экипажа Международной космической станции.

«В Сибирском филиале АО «ЖТК» на территории оказывают услуги 43 объекта общественного пита-

рных и мучных изделий, в том числе с применением технологии Sous Vide (кулинарная техника, при которой продукты запекаются в герметичных вакуумных пакетах и затем готовятся при низких температурах на водяной бане. – Ред.)».

Для транспортировки полуфабрикатов закуплены автомобиль-рефрижераторы.

Пополнять запасы полуфабрикатов на объектах общественного питания планируют один-два раза в месяц.

Продукция фабрики-кухни сможет обеспечить питанием не толь-

## Единое производство питания для железнодорожников обеспечит полный контроль технологий – от закупки сырья до выпуска конечного продукта

Проще следить за процессом приготовления в одной точке, чем по всему полигону, – уверен Сергей Торошин. – Единое производство обеспечит полный контроль технологий – от закупки сырья до выпуска конечного продукта. На местах потребуются только регенерировать пищу с использованием стандартного оборудования, что значительно сократит технологический цикл и снизит трудоёмкость процесса. Меню фабрики-кухни предполагает изготовление порядка 150 наименований блюд – салатов, бульонов, мясо-

ко посетителей производственных столовых и домов отдыха локомотивных бригад, но и работников, занятых на ремонте пути в сложных условиях в технологические «окна» и в аварийно-восстановительных работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.

Александр Грицай отметил, что фабрика-кухня обеспечит рабочими местами до 100 человек, которые будут трудиться в четыре смены на круглосуточном производстве.

Дарья Доротова

## ПРОЕКТ

## Лето добавит здоровых лет

Вчера в ОАО «РЖД» стартовал корпоративный проект «Лето здоровья». Три ближайших месяца в компании будут посвящены одному из направлений здорового образа жизни. Внимание уделяют психологическому здоровью, правильному питанию, спорту и физической активности.

Главная цель проекта – популяризация здорового образа жизни среди работников компании, он организован Центральной дирекцией здравоохранения ОАО «РЖД» (ЦДЗ) и Департаментом социального развития совместно с БФ «Почёт», РФСО «Локомотив», АО «ЖТК» и спортивным клубом «Фитнес Депо». «В 2021 году по итогам «Лета здоровья» мы получили массу положительных отзывов и слов благодарности от руководства и сотрудников компании, членов их семей, участников тренировок и челленджей. В прошлом году в мероприятии приняли участие более 3 тыс. человек. «Лето здоровья» – это настоящий корпоративный праздник ЗОЖ, насыщенный и динамичный, полезный и долгожданный», – рассказала «Гудку» начальница ЦДЗ Елена Жидкова.

В июне железнодорожники ждут мероприятия, посвящённые теме психологического здоровья, в июле – теме здорового питания, а завершит проект тема спорта и физической активности. Программа проекта включает в себя различные форматы: онлайн-лекции, мастер-классы, онлайн-тренировки и самостоятельное выполнение различных заданий. Запланировано несколько челленджей, которые помогут железнодорожникам проявить свой творческий потенциал и сформировать полезные привычки.

Присоединиться к проекту и мероприятиям можно в Telegram-канале «ЗОЖ РЖД».

Елизавета Вишнёва



АГЕНТСТВО «МОСКВА»

## ДАТА

## БАМ готовится к юбилею

>Начало | 1

Также руководители холдинга посетили Центр детского творчества. 1 июня, в День защиты детей, здесь благодаря помощи железнодорожников открылась игровая комната для детей с

ограниченными возможностями здоровья. Компания «РЖД» выделила более 3,5 млн руб. на приобретение современного развивающего интерактивного оборудования.

Анатолий Чабунин и Юрий Нагорных также побывали в Центре циф-

рового образования «IT-куб». За счёт финансирования железной дороги юные жители Тынды теперь могут заниматься на современном оборудовании в кабинете «3D-моделирование».

В ходе визита на БАМ топ-менеджеры РЖД также

обсудили с главами Тынды и Тындинского муниципального округа Мариной Михайловой и Тамарой Лысаковой план совместных мероприятий празднования 50-летия БАМа.

В финальный день визита делегация ОАО «РЖД» посетила посёлок

городского типа Беркамит Нерюнгринского района (Саха (Якутия) и другие бамовские посёлки, где осмотрела объекты социальной инфраструктуры – спортивные залы, детские сады, школы, дома культуры.

Алина Емельянова