

ЗАЯВКА

Инициативный проект, выдвигаемый для получения финансовой поддержки за счет областного бюджета (далее – инициативный проект)

«Наши хлеб запахом кормит»,
(наименование инициативного проекта)

предполагаемый к реализации на территории

МО «Подюжское» Архангельской области

(наименование муниципального образования Архангельской области)

1. Инициатор проекта (фамилия, имя, отчество (при наличии), контактные данные)

Звездина Оксана Владимировна - телефон 8(921)076-28-31

2. Указание на территорию муниципального образования Архангельской области или его часть, в границах которой будет реализовываться инициативный проект:

п. Подюга Коношского района ул. Трудовые резервы

3. Наименование (направление) инициативного проекта:

«Наши хлеб запахом кормит»

объект социальной инфраструктуры – здание хлебобулочной (ремонт социальных объектов)

4. Описание проблемы, решение которой имеет приоритетное значение для жителей муниципального образования Архангельской области или его части:

(суть проблемы, ее негативные социально-экономические последствия, степень неотложности решения и так далее)

История образования

Хлебобулочная находится в Архангельской области Коношского района п. Подюга (организация ООО «Подюгаторгплюс»)

С этом году предприятию исполняется 80 лет. (фото из журнала – «Земля наша Подюжская» заметка районной газеты Коношский курьер от 24 июня 2003 года – Подюжскому МПТП 60 лет)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 (Фото - заметка из журнала)

Долгие годы с райцентром поселок связывала только железная дорога. В 30-е годы здесь образовался Подюжский леспромхоз, при котором был создан отдел рабочего снабжения, сокращенно – ОРС. Он занимался снабжением рабочих продуктами питания и товарами первой необходимости. В коллективе работали около 200 человек самых разных профессий.

Подюжское муниципальное производственно-торговое предприятие (МПТП) было реорганизовано из отдела рабочего снабжения «Вельскресурс» в апреле 1992 года и стало правопреемником Подюжского ОРСа. Так получилось, что именно это предприятие

Вход. № 01-18-4516
30 АВГ 2023

сумело достойно пережить все трудности преобразований, выстоять в бурном море экономического кризиса и остаться единственной некоммерческой базовой организацией по снабжению населения местных рабочих поселков и деревень необходимыми товарами и продуктами питания.

В связи с реорганизацией в декабре 2008 года Подюжского МУПТП было организовано 2 предприятия Муниципальное унитарное предприятие «Подюгаторг» и Муниципальное унитарное предприятие «Подюгахлебплюс»

Последние изменения в Федеральном законодательстве, которые способствовали следующему этапу сохранения трудового коллектива и созданию торгового предприятия ООО «Подюгаторгплюс». В январе 2017 года было создано ООО «Подюгаторгплюс».

На 01 января 2023 года в ведении предприятия находится 7 продуктовых магазинов 1 с промышленными товарами, хлебопекарня и 6 единиц техники (2 автомобиля УАЗ и 2 спец. фургона «Хлеб»; 1 автомобиль ГАЗ и 1 автомобиль МАЗ).

Количество работающих – 55 человек. В основном женский коллектив.

Предприятие во все времена занимается благотворительностью, оказывает материальную помощь нуждающимся, принимает активное участие в жизни поселка и района, в ярмарках с продукцией собственного производства, презентациях, конкурсах, акциях по сбору средств «Подари реберку радость», «Собери ребенка в школу», помощь по сбору для СВО, наборы в виде свежей выпечки к 9 МАЯ ветеранам, ко дню пожилого человека.

Эта деятельность отмечена многочисленными Почетными грамотами и благодарностями администрации Коношского района, Подюжской администрации, районного отдела культуры.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 (Фото грамот и благодарностей – 3 листа)

На территории МО «Подюжское» п.Подюга Коношского района – это единственная хлебопекарня. Она снабжает продукцией подюжское население и населенные пункты, входящие в МО «Подюжское». Такие как: п. Кварзангский, п. Норменга, п. Новый, п. Можуга, дер. Николаевка, Вельцы, Звенячий.

Хлебопекарня - это социально – значимый объект, который включен в перечень объектов торговли, осуществляющих торговлю нормированными продовольственными товарами для населения Коношского района.

Продукция хлебопекарни пользуется и уважением и в самом районном центре

п. Коноша, который находится от нас за 40 км. Всю выпечку поставляем собственным транспортом. В п. Коноша имеется 3 хлебопекарни, но не смотря на конкуренцию, коношане по достоинству оценили наше качество.

Основной деятельностью хлебопекарни является выпечка хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Хлеб – это визитная карточка предприятия. Один аромат чего стоит.

Ни одна свадьба не проходит без искусно выпеченного Подюжского каравая.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3 (Фото каравая)

Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий максимально приближена к той, по которой выпекался в русской печи.

Сохранение хлебопечения – по старинной технологии – большая заслуга коллектива. «Наш хлеб запахом кормит» - говорят жители поселения.

Хлеб выпекается в печах ФТЛ-20 на дровах, приготовлен опарным способом с соблюдением всех правил и технологий.

Модель этой печи сконструирована в 1959 году.

А запущена в производство в 1974 году.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4 (Фото печи - ФТЛ -20)

Печь ФТЛ – 20 имеет специальную конструкцию, которая напоминает классическую русскую печь.

Хлебопекарная печь марки ФТЛ – 20 является конвейерной люлечно-подовой печью с тупиковой рабочей камерой и канальной системой обогрева.

Садится хлеб в печь на люльки. Всего 17 люлек по 4 формы а в форме 3 буханки.

Всего в печи может выпекаться 204 буханки.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5 (Фото выгрузка из печи)

Печь предназначена для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий.

Ее производительность зависит от ассортимента выпекаемых изделий и может составить в среднем 5-6 тонн в сутки.

Выгрузка подовых изделий механизирована.

В момент отключения электроэнергии, наша печь может работать дальше, т.к. имеется рычаг. С помощью рычага в ручную можно прокручивать люльки.

В отличие от конкурентов с электрическими печами, мы не подведем и обеспечим

население продуктом первой необходимости.

Печь ФТЛ – 20, состоит из кирпичей и имеет регулируемые отверстия для воздуха и дыма.

Такая конструкция обеспечивает эффективный нагрев и позволяет равномерно распределить тепло по всей печи.

Печь ФТЛ -20 имеет максимальную тепловую инерцию, что означает, что она может нагреваться долго и равномерно сохранять тепло.

Благодаря этому, хлеб получает особый, неповторимый вкус и аромат, характерный для русской традиции.

Это важно, поскольку подобный вкус и аромат являются одним из ключевых факторов, по которым люди выбирает наш хлеб.

Печь ФТЛ -20 является возможностью сохранения и продолжения давних традиций и культурных ценностей.

Приближенная к русской печи – она имеет особое значение и символичность для многих людей, особенно тех, кто ценит наследие и историю нашей страны.

Ремонт печи ФТЛ -20 с элементами русской печи позволит нам не только производить высококачественный хлеб, но и оставаться верным нашим корням и культурному наследию.

Подюжский хлеб и остальная продукция – это уникальное отличие нашей продукции от конкурентов.

Ассортимент очень разнообразный:

- хлеб «Подюжский» из муки 1 сорта и ржаной,
- хлеб пшеничный высшего сорта, батоны,
- булочная мелочь: лепешка сметанная, плюшки, сдоба с повидлом, с маком, с сыром.
- мелкоштучка: пироги и ватрушки с разнообразной начинкой.
- пироги открытые, рыбники.
- печенье в ассортименте: колобки, сметанное, творожное, листики, веточка, минутка и др.
- сухари собственного производства: осенние, киевские, с маком, ванильные
- баранки и бублики.

Также на хлебопекарне есть кондитерский цех, где изготавливают кексы, торты, пирожные, щербер, зефир, мармелад, корзинки с повидлом, рулеты в ассортименте, бисквиты, эклеры и др.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6 (Фото продукции)

«Подюжский» хлеб недлительного хранения. Он имеет естественный вкус и полезные свойства хлеба. «Нашим хлебом наедаешься» - говорят люди в простонародье. Главное отличие нашего хлеба от конкурентов – это сверху зажаристая, блестящая корочка (она получается в процессе поливки водой), горбатая буханка «с горбушкой» можно услышать от людей.

Весь труд на хлебопекарне – это ручной труд, что имеет большое значение, особенно в свете текущих тенденции в сфере на качественные и уникальные хлебобулочные изделия.

Во-первых, ручная работа на хлебопекарне позволяет создать продукцию высочайшего качества. Каждое изделие может быть уникальным и выполнено с любовью и вниманием к деталям.

Ручная работа дает возможность использовать традиционные методы приготовления хлеба, что способствует развитию настоящего ремесла и созданию неповторимого вкуса и текстуры продуктов.

Во-вторых, потребители, особенно в последнее время, все больше ценят авторскую продукцию ручной труд. Они ищут оригинальные и натуральные продукты, которые не массово производят и не содержат искусственных добавок.

Выпекается вся продукция в ночные смены, а утром население вдыхает запах свежееиспеченного ароматного хлеба из деревенской печи.

На региональном конкурсе в ноябре 2002 года Подюжское МПТП получило диплом за 1-е место по результатам дегустации хлебных изделий и высокое качество выпускаемой продукции.

Все люди работают ответственные, постоянно борются за качество хлеба.

На сегодняшний день заключены договора со следующими организациями по поставке хлеба и хлебобулочных и кондитерских изделий:

- МБОУ Подюжская средняя школа им. В.А. Абрамова
- МБОУ детский садик «Лучик»
- ИП Карелина Г.С.
- ИП Полищук Г.А.
- ИП Чиханова Н.А.
- ИП Денисов В.П.
- ООО «КОНОШАТОРГ»

- ООО «Радуга»
- ИП Сидоровский
- ИП Поляков И.В.
- ООО «Коношский хлебозавод»
- ООО «Зеленая поляна»

и население. Люди приезжают в гости в Подюгу, заказывают и увозят продукцию в города и другие поселения. Также жители заказывают продукцию на праздники и другие мероприятия.

Так как хлебопекарня – это действительно один из социально значимых объектов она должна быть и существовать!

Основной целью является – сохранение традиции и обеспечение бесперебойного снабжения населения района качественной хлебобулочной продукцией в широком ассортименте.

Суть данной проблемы:

Суть данной проблемы заключается в том, что - это единственная хлебопекарня в Архангельской области, которая работает по старинным технологиям.

Хлебопекарня является важным социально значимым объектом, которое обеспечивает население с численностью 2578 человек.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7 (СПРАВКА - численность населения на 01.01.2023)

Предприятие производит более 100 тонн хлеба и хлебобулочных изделий в год, полностью обеспечивая потребность населения в подобной продукции.

Обеспечение населения поселка и отдаленных деревень хлебобулочной продукцией, которая имеет повседневный спрос, является приоритетной задачей руководства организации.

На решение проблемы со зданием хлебопекарни, на собрании было принято решение по разработке инициативного проекта: «Наш хлеб запахом кормит» по ремонту здания хлебопекарни, а именно проведение капитального и текущего ремонта.

Здание хлебопекарни одноэтажное, кирпичное.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8 (Фото – здания хлебопекарни)

Согласно технического паспорта здание хлебопекни 1974 года постройки.

ПРИЛОЖЕНИЕ 9 (копия технического паспорта прилагается – стр 3, 4)

Самая главная проблема – это старость и износ здания и печи.

Чтобы сохранить и передать следующему поколению - весь опыт, традиции и технологию, хлебопекарня нуждается в ремонте.

Изношенное помещение имеет поврежденные поверхности, которые необходимо отремонтировать. Это ремонт крыши, потолка, полов, окон, дверей и стен.

Нагрузка на печь стала главной проблемой, которая требует ремонта.

На хлебопекарне печь играет ключевую роль в обеспечении качественной и вкусной выпечкой.

В настоящий момент, печь испытывает серьезные проблемы, которые затрудняют производственный процесс и качество продукции.

На хлебопекарне возникла проблема с печью, которая требует в процессе выпечки срочного ремонта.

Печь играет важную роль в процессе выпечки хлеба и других хлебобулочных изделий. Однако, из-за ее неисправности производство может остановиться или работать с ограничениями, что негативно отразится на обслуживании клиентов.

Неожиданных неисправностей, в механизме печи множество – это прогорел свод, кирпичи и др.

В результате хлебопекарня может столкнуться с такими проблемами, как неравномерное выпекание. В результате выпечка становится непредсказуемой, что отражается на текстуре, цвете и вкусе изделий. Также это приводит к неправильному поддержанию температуры, повышенный расход энергии и увеличение затрат на ремонт.

Для обеспечения бесперебойной работы и качественной продукции необходимо провести ремонт печи на хлебопекарне. Это позволит исправить все неисправности, наладить работу всех механизмов и обеспечить передовые методы контроля и регулирования процесса выпечки. Ремонт печи также может включать обновление устаревших компонентов и модернизацию системы, чтобы гарантировать эффективность и надежность работы в долгосрочной перспективе.

Успешный ремонт печи на хлебопекарне сыграет важную роль в сохранении, поддержании качества продукции и удовлетворении потребности клиентов. Это также поможет снизить затраты на ремонт, сэкономить энергию и повысить эффективность производства, что положительно отразится на результативности хлебопекарни.

Для этого требуется и замена строительных элементов и частичный ремонт помещения.

На хлебопекарне периодически производится текущий ремонт.

Но для дальнейшего функционирования, сохранения и развития хлебопекарни требуется капитальный ремонт.

Участие в проекте и его дальнейшая реализация позволит организации в дальнейшем работать и развиваться и сохранить все рабочие места.

Чтобы избежать негативных последствий:

- важно провести ремонт печи и обновление здания хлебопекарни, чтобы сохранить традицию выпечки хлеба и хлебобулочных изделий и передать потомкам.
- способствовать экономическому развитию связанных с этой отраслью.

Основными задачами реализации программы являются:

- сокращение затрат на производство хлеба и хлебобулочных изделий
- сдерживание скачкообразного роста цен на хлебобулочные изделия

5. Обоснование предложений по разрешению указанной проблемы, суть и основные характеристики инициативного проекта:

На данный момент для реализации проекта требуется:

1. ремонт печи

(приобретение стройматериалов (кирпич огнеупорный в количестве 1000 штук и асбест 10 штук.

2. ремонт кровли, а именно замена шифера

(приобретение материала

Площадь кровли - $S=34.71*20.40=708.10$

Шифер 8 волновой в количестве 500 штук

ПРИЛОЖЕНИЕ 10 – Фото крыши

3. Ремонт потолка

(обшивка влагостойким гипсокартонном)

$S=11.29*14.02=158.29$

ПРИЛОЖЕНИЕ 11 – Фото потолка

Гипсокартон влагостойкий в количестве 60 штук

4. Замена окон – в количестве 4 штук.

Стеклопакеты в количестве 4 штук

ПРИЛОЖЕНИЕ 12 – ОКНО - СТЕКЛОПАКЕТ

5. - ремонт пола

(приобретение материала в цех

$S=6.64*5.76=38.25$

- плитка керамогранит 300*300 - 422 штук

- клей для плитки 12 штук по 435,00 руб)

6. Демонтаж старых и установка новых светильников

(Светильники для светодиодных ламп на 2 штуки – герметичные, пылевлагозащитные

для производства - в количестве 20 штук

6. Описание ожидаемого результата (ожидаемых результатов) реализации инициативного проекта:

(указываются ожидаемый срок эксплуатации («жизни») результатов инициативного проекта, социальный или экономический эффекты для жителей муниципального образования Архангельской области)

Реализация проекта – ремонт социального объекта – здания хлебопекарни в п. Подюга Коношского района:

1. Позволит дальнейшему функционированию хлебопекарни, которая играет важную роль в нашем сообществе, Сохранить хлебопечение по технологии русской печи, предоставляя качественные хлебобулочные изделия и другую выпечку местным жителям.
2. Поддержка местной экономики. Сохранение рабочих мест.
3. Заявляться в различные конкурсы и мероприятия, представляя Коношский район и небольшой поселок со своей продукцией, с сохранением технологий выпечки в печи.

Проект позволит расширить штат работников, что не мало важно в поселке.

Проект имеет огромное значение для развития нашего поселка и его экономики.

Ремонт хлебопекарни позволит создать дополнительные рабочие места.

Расширение штата работников будет иметь несколько положительных последствий.

Во-первых, это будет означать возможности трудоустройства для местных жителей, а

это в свою очередь способствует сокращению безработицы и повышению уровня

занятости в поселке. Открытие новых мест также будет иметь положительный вклад

в социальное и экономическое развитие нашего сообщества.

7. Предварительный расчет необходимых расходов на реализацию инициативного проекта:

1. демонтаж печи:

разбор старого кирпича и кладка нового кирпича – 150000,00 рублей

– приобретение строматериала:

- кирпич огнеупорный в количестве 1000 штук по 135,00 рублей – итого 135000,00 рублей.

- асбест 10 штук по 600,00 – итого 6000,00 рублей.

Итого сумма: 291000,00 (Двести девяносто одна тысяча) рублей

2. Ремонт кровли, а именно

демонтаж старой кровли и монтаж новой - 150000,00 рублей

замена шифера - приобретение материала

Площадь кровли - $S=34.71*20.40=708.10$

Шифер 8 волновой в количестве 500 штук по 660,00 руб – 330000,00 рублей.

Итого сумма: 480000,00 (Четыреста восемьдесят тысяч) рублей

3. замена окон, а именно

разбор старых окон – 10000,00 рублей

и установка стеклопакетов в количестве 4 шт. – 40000,00 рублей

приобретение стеклопакетов в количестве 4 штук по 19000,00 руб – 76000,00 рублей

Итого сумма: 126000,00 (Сто двадцать шесть тысяч) рублей

4. Ремонт потолка

(обшивка потолка влагостойким гипсокартоном) – 50000,00 рублей

$S=11.29*14.02=158.29$

Приобретение гипсокартона - влагостойкий в количестве 60 штук по 525,00руб 31500,00

рублей

Итого сумма: 81500,00 (Восемьдесят одна тысяча пятьсот) рублей

5. - ремонт пола

Укладка плитки – 20000,00

(приобретение материала в цех

$S=6.64*5.76=38.25$

- плитка керамогранит 300*300 - 422 штуки по 61,00 руб – 25742,00 рублей-

- клей для плитки 12 штук по 435,00 руб – 5220,00 рублей

Итого сумма: 50962,00 (Пятьдесят тысяч девятьсот шестьдесят два) рубл

6. замена светильников

Демонтаж старых и установка новых светильников – 40000,00

Приобретение светильников для светодиодных ламп на 2 штуки – герметичные, пылевлагозащищенные для производства

в количестве 20 штук по 1300,00 руб – 26000,00 рублей

Итого сумма: 66000,00 (Шестьдесят шесть тысяч) рублей

Итого на сумму – 1095462,00 (Один миллион девяносто пять тысяч четыреста шестьдесят два) рубля.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 13 – КОММЕРЧЕСКИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ОТ ТРЕХ
ПОСТАЩИКОВ (ИП Быков Ю.М., ИП Чистяков Д.С., ООО «Радуга».**

8. Количество граждан, принявших участие в выдвижении инициативного проекта:

10 человек - члены инициативной группы.

9. Планируемые источники финансирования проекта:

№ п/п	Вид источника	Сумма (тыс. рублей)	Доля в общей сумме проекта (процентов)
1	2	3	4
1	Средства областного бюджета	1040688,90	95%
2	Средства местного бюджета	54773,10	5%
3	Средства физических лиц, поступившие в местный бюджет	0	0
4	Средства юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поступившие в местный бюджет	0	0
5	Сведения о планируемом (возможном) имущественном и (или) трудовом участии заинтересованных лиц в реализации инициативного проекта	60000,00	4%
Всего		1155462,00	

10. Планируемые сроки реализации инициативного проекта:

2024 год

11. Численность населения на территории реализации инициативного проекта: 2578 человек.

12. Дополнительная информация и комментарии (при необходимости).

Фото материалы

«30» 08 2023г.

Звездина Оксана Владимировна
(фамилия, имя, отчество (при наличии) инициатора проекта)

Примечание: инициаторы проекта вправе использовать форму заявки, размещенной на сайте <https://комфортноепоморье29.рф/#project> в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» до дня вступления в силу постановления Правительства Архангельской области от 24 июля 2023 года № 682-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Архангельской области от 10 октября 2019 года № 548-пп».

Члены инициативной группы:

№	Ф.И.О.	Контактный телефон	Подпись
1.	Звездина Оксана Владимировна	89210762831	Звездина
2.	Тимохина Марина Витальевна	89314066921	Тимохина
3.	Усанова Татьяна Владимировна	89115339190	Усанова
4.	Харитонова Марина Николаевна	89214911845	Харитонова
5.	Черсунова Наталья Алексеевна	89210437038	Черсунова
6.	Харитонова Елизавета Юрьевна	+7937.4009409	Харитонова
7.	Гунич Ольга Владимировна	89214808210	Гунич
8.	Микерин Юрий Николаевич	89216009489	Микерин
9.	Туманова Любовь Николаевна	89216756253	Туманова
10.	Романова Оксана Юрьевна	89314009471	Романова