

## «Ядрён батон»: в каких условиях готовят хлеб. Репортаж «АиФ»

Хлеб на контейнере и на полу «Проблема! У нас проблема!» - лопочет немывтый мужчина азиатской наружности. «Какая, ..., проблема, ...?! Я уже, ..., сутки, ..., работаю!!!» - орёт на него кладовщик, щедро сдабривая речь трёхэтажной непередаваемой игрой слов. И шагает к водителю, отгружать товар. Азиат плетётся назад, к месту работы - раскладывать по ящикам батоны, вываливающиеся из контейнера. Рядом с ним - его коллега. Оба работают без униформы, в своей уличной одежде, в грязных перчатках. От обоих исходит аромат, свойственный людям без определённого места жительства. Им же пропитано пространство вокруг. Я беспрепятственно подхожу к месту фасовки и - ужасаюсь. Фото Ольги Коробицыной Батоны едут по грязной ленте, на полу вокруг валяются грязные тряпки, чья-то одежда, корки хлеба, скомканные фантики... И всё это в замусоренном, холодном, продуваемом ангаре, по которому я свободно разгуливаю в пуховике и уличной обуви. Атмосферу на хлебном заводе можно представить себе какой угодно, только не такой, какой я её увидела. Это место напоминает трудовой лагерь где-нибудь в Сибири. Дело между тем происходит в московском филиале одного из крупных подмосковных предприятий. Здесь, в отличие от основного производства, выпускают только батоны. Я пришла туда устраиваться младшей кладовщицей - сейчас эта должность красиво называется экспедитором. «Работа сутки через трое, бывает и сутки через двое, если кто-то заболел, - рассказывает мне начальник отдела доставки. - Учтите, что работать придётся на холоде. И на вас будет материальная ответственность». Фото Ольги Коробицыной Именно эта материальная ответственность и привела меня сюда. В редакцию «АиФ» позвонил человек, который работал на хлебозаводе старшим кладовщиком и уволился после того, как его оштрафовали без объяснения причин. Такой вот рангланган «На меня «повесили» 1290 рублей, - рассказывает Александр. - Не самые большие деньги, но, учитывая адский труд - беготню (особенно в ночное время, когда происходят основные отгрузки), холод, сильную вонь, это было неприятно. Даже обеденное время на заводе не оплачивают - люди едят прямо на рабочих местах. Регулярно штрафуют всех, чтобы покрывать постоянные недоимки. То и дело недостача хлеба - не могут наладить систему контроля.

Невкусный и опасный хлеб: почему главный русский продукт - испортился?

Я проработал всего месяц, и на моих глазах женщину, которой до пенсии осталось полгода, оштрафовали на 23 тысячи рублей! А у неё в месяц еле-еле 30 набегает! Она на предприятии работает много лет и говорит, что при прежнем руководстве, если ведомости не сходились из-за нескольких дорогих булочек, уже устраивали разбирательства. А сейчас у них хлеб ящиками теряется. Раньше здесь работали только русские и зарплата была в разы выше. А теперь - страшная текучка кадров».

Поэтому мне было так легко устроиться туда на работу - в первый же день меня взяли на стажировку, не спросив ни документов, ни санитарной книжки. Работников славянской национальности здесь осторожно пересчитано по пальцам. Все остальные едва понимают по-русски пару слов - даже надпись «Осторожно! Окружено!» для них дублируют на родном: «Эхтиёт бул! Рангланган!» Фото Ольги Коробицыной «Насяльнике нету...» Оказалось, что на предприятии, обеспечивающем хлебом не только известные гипермаркеты, но и многие бюджетные учреждения: больницы, детские сады, школы, - живут и работают несколько десятков приезжих из стран ближнего зарубежья. Большинство не говорит по-русски. У них нетвёрдая походка и стеклянный взгляд. «Почему они такие оловянные все?» - «Да потому что они тут в рабстве, - вполголоса рассказывает моя новая коллега. - Работают по 12 часов, без единого выходного в месяц, за 16 тысяч рублей. Редко когда кого-то на день выпускают в город. Все спят прямо на заводе, у них общежитие над кабинетами администрации». Поднимаюсь на второй этаж. Там возле контейнера стоит, улыбаясь, один из «рабов» в спортивной куртке (см. фото). Он клеит на запечатанные батоны этикетки со сроком годности. За ним - гора хлебных обрезков, они же в хаотичном порядке покрывают чуть ли не весь пол цеха. Удивляюсь, почему не видно крыс - о большем рае они и мечтать не могут. «Где начальник?» - «Насяльнике? Не знааааю...» Фото Ольги Коробицыной Как рассказал мне неудавшийся кладовщик Александр, с этикетками здесь своя история. Если происходит крупный возврат (скажем, не успели привезти заказ вовремя, и от него отказались), например, 400-500 кг хлеба, его, по-хорошему, надо списать. «Но батоны реанимируют, - говорит Александр. - Старые этикетки вручную отдирают и приклеивают новые, с новым сроком годности. А бывает, что дата выбита на проволоночке, которой завязан целлофановый пакет. Тогда проволоночки меняют». Кстати, хлеб для «департаментов», так называют на хлебозаводе больницы и прочие госучреждения, вообще не имеет упаковки - о сроке его годности можно только догадываться. В общем, иштияхои том, как говорят в Таджикистане. Приятного аппетита, то бишь... Мнение эксперта «Вопиющий случай, описанный вами, входит в сферу ответственности Федеральной миграционной службы и МВД, - сказал «АиФ» Юрий Кацнельсон, президент Российской гильдии пекарей и кондитеров. - И не сомневаюсь, что они знают об этой ситуации. Десятки работников из Средней Азии не скроешь от глаз правоохранительных органов. А вдруг они носители палочки Коха или чего похуже? В Европе такая ситуация просто невозможна! Там люди покупают хлеб в частных пекарнях, которые есть на каждом углу. И если с продуктом будет что-то не так, хозяин вмиг потеряет покупателей и разорится. Частный пекарь смотрит

в глаза своему покупателю, а хлебный завод штампует батоны для обезличенных людей. Естественно, получаются продукты разного качества, не говоря про свежесть.

Портрет российского мигранта: возраст, образование, зарплата. Инфографика

Сейчас в Москве нет подобной конкуренции, поэтому пекарни, которые делают действительно хороший хлеб, заламывают бешеные цены. А раньше всё было иначе. В 1917 году в Москве на 2 млн населения работало 800 пекарен. И хлеб, который они делали, был доступен для всех. Сегодня я могу назвать только пару адресов на весь город, где пекут хороший хлеб по нормальным ценам».