

**ПРОЕКТ**  
**Хлебокомбинат**  
**Коломенский**  
**(г.Москва)**

Работу выполнила  
Малышева Анастасия  
ученица 3-Б класса  
ГБОУ Школа №1498 г. Москвы  
Руководитель: Лопаткина О.Н.

# ВСТУПЛЕНИЕ

- 1. Область знания: индивидуально
- 2. Цель работы: Показать и рассказать ребятам о Булочно-кондитерском комбинате "Коломенский»
- 3. Задачи работы: Найти нужную информацию о Булочно-кондитерском комбинате "Коломенский»
- 4. Объект исследования: Булочно-кондитерский комбинат "Коломенский"
- 5. Предмет исследования: Интернет, книги
- 6. Гипотеза: Я думаю, что Булочно-кондитерский комбинат "Коломенский» делает не только хлеб, но и хлебобулочные изделия.
- 7. Метод исследования: Подбор информации из интернета и книг

# БКК «КОЛОМЕНСКИЙ»



# История комбината

- 24 декабря 1956 года был пущен в эксплуатацию Хлебозавод №15», который в 1991 году был переименован в Булочно-кондитерский комбинат «Коломенское»

**30** вафельной  
продукции  
тонн в день

Каждый  
**10**-й  
батон в Москве произведен  
комбинатом «Коломенское»

**130** хлебобулочных  
изделий  
тонн в день

# Цех по замешиванию теста

- В тестомесильной машине замешивается тесто.
- У этой машины есть пульт управления. Состав теста и температура контролируются автоматически.
- В состав теста входят: мука, вода, дрожжи и другие ингредиенты. Дрожжи здесь используются специальные, хлебопекарские, в больших брикетах.
- Далее тесто из тестомесильной машины перегружается в чаны, где оно доходит до кондиции.
- В определенный момент чан опрокидывается, готовое тесто переливается в специальную воронку и поступает на следующий этаж, в пекарню.



# ПЕКАРНЯ

- С верхнего этажа тесто через горловину воронки поступает в машину, которая делит его на отдельные порции, сразу за ней стоит установка, придающая порциям округлые формы.
- Далее тесто поступает в огромную машину, где ему придают окончательную форму батонов, в том числе делают надрезы в верхней части, (надрезы нужны, чтобы при пропекании батон не потерял форму).
- На выходе из машины получают стройные ряды батонов, которые попадают по длинной ленте в печку. Лента конвейера медленно продвигается через нее.
- На выходе из печки батоны сбрызгиваются водой, для получения блестящей корочки. Далее по специальному желобу продукция поступает на следующий этаж, где происходит сортировка и упаковка.

# Свежая выпечка :-)



# Вафельный цех

## Вафли классические



Вафли «Коломенское» «Каприччио» с шоколадной начинкой, 220 г



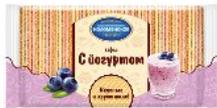
Вафли «Коломенское» со вкусом «Топленое молоко», 220 г



Вафли «Коломенское» сливочные традиционные, 220 г



Вафли «Коломенское» со вкусом шоколада, 220 г



Вафли «Коломенское» с йогуртом, 220 г



Вафли «Коломенское» с вареной сгущенкой, 220 г



Вафли «Коломенское» с халвой, 220 г



Вафли «Шоколадница» в шоу-боксе, 30 г



Вафли «Коломенское» сливочные, 20 г



Вафли «Коломенское» с фруктовой начинкой, 20 г

«Шоколадница» — легендарный вафельный торт, созданный в 1995 году

Продается во всех регионах России. Единственный среди подобных тортов четыре раза подряд становился лауреатом конкурса «100 лучших товаров России».



- Выпекаются вафли в виде больших листов. Сама печка полностью автоматическая. Тесто тонкими полосками выливается на одну из створок плиты, потом второй створкой прижимается сверху, через мгновение получается готовый лист.
- Полученные листы поступают на конвейер. Сначала они охлаждаются, потом сортируются. Затем специальный аппарат добавляет на них шоколад или крем. Потом их разрезают и упаковывают в пакетики.

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- 8. Что получилось: Получился проект, в котором я рассказала о продукции Булочно-кондитерского комбината "Коломенский»

Источники: <http://www.kolomenskoe.ru>