



ЗАО «Мясной двор»

О предприятии В 2003 году было создано мясоперерабатывающее предприятие «Мясной двор» в с. Хуторцы Красногвардейского района Белгородской области, в котором производится обвалка и жиловка мяса. Убой закупаемого в хозяйствах и у населения района скота производится на убойном пункте предприятия. Получаемое мясо и субпродукты поступают в цех для переработки, после чего они замораживаются в холодильных камерах, а затем отгружаются потребителям района, области, ближних регионов.

Сегодня соблюдается весь необходимый технологический процесс, предусмотренный для убоя скота на мясоперерабатывающих предприятиях. На новом убойном пункте созданы две линии: одна – для убоя крупного рогатого скота, вторая – для убоя свиней. Имеются вспомогательные помещения для разделки ливера и кишечное отделение. Построены две холодильные камеры: одна для охлаждения мяса, другая для длительного хранения мясных продуктов в замороженном виде.

Для работников предприятия созданы необходимые бытовые условия, отвечающие всем требованиям для предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.



Вакансии:

Высшее образование-программист,

Средне-профессиональное - обвальщик и жиловщик мяса, водители категории «Д»

Данные специальности можно получить

Белгородский кооперативный институт, училище № 23 в селе Дмитриевка Яковлевского района.