



Каталог  
продукции



- ◆ **Что есть хлеб? — спросил мудрец.**
- ◆ **Хлеб есть земля, — сказал один, — так как в ней зерно прорастает.**
- ◆ **Хлеб есть солнце, — сказал другой, — так как в его лучах зерно созревает.**
- ◆ **Хлеб есть жизнь, — добавил третий, — так как он кормит человека.**
- ◆ **Все вы правы, — сказал мудрец, — но хлеб есть прежде всего труд, ведь он дитя человеческое.**

ОАО «Подпорожский хлебокомбинат» ведет свою историю со Свирьстройского хлебокомбината, учрежденного 21 октября 1944 года в городе Лодейное Поле. В 1946 году Свирьстройский хлебокомбинат состоял из пекарни №1 г. Лодейное Поле, Лодейнопольского хлебозавода, пекарни Свирь-2 п. Подпорожье и пекарни Свирь-3.

21 июля 1950 года в Подпорожье был построен и вступил в строй новый хлебозавод Свирь-2, по-прежнему входящий в состав Свирьстройского хлебокомбината.

23 января 1960 года Подпорожский хлебозавод был выделен на самостоятельный баланс и организован Подпорожский хлебокомбинат.

18 марта 1993 года становится дочерним акционерным обществом АООТ «Петрохлеб».

16 июня 1995 года преобразуется в ОАО «Подпорожский хлебокомбинат», также в составе холдинговой компании «Петрохлеб».

Датой основания ОАО «Подпорожский хлебокомбинат» считается дата постройки хлебозавода в 1950 году. До сих пор в этих стенах находятся тестоприготовительный цех, линии по разделке хлебных и булочных изделий, печной цех.

ОАО «Подпорожский хлебокомбинат» специализируется на выпуске хлебобулочных и кондитерских изделий. Продукция хлебокомбината доставляется в торговые точки города Подпорожье, Подпорожского и Вытегорского районов, Санкт-Петербурга, Карелии: Петрозаводска, Пудожя и Олонецкого р-на. У хлебокомбината имеется собственная торговая сеть, состоящая из 14 торговых точек в г. Подпорожье, п. Важины, п. Никольский, п. Вознесенье.

Количество выпущенной продукции Подпорожского хлебокомбината зависит от потребительского спроса населения. В среднем фактическая производственная мощность предприятия 5 тонн в сутки.

На предприятии активно ведутся работы по техническому перевооружению и реконструкции, постоянно производится работа по обновлению и расширению ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий.

С 1 января 2005 года предприятие переведено на газ с установкой новых водогрейных котлов. Приобретается специализированный автотранспорт для доставки продукции в торговую сеть.

Особое внимание уделяется качеству, свежести продукции и упаковке.

Ежедневное потребление хлебных изделий дает основание считать их продуктами питания, имеющими первостепенное значение, потому что с хлебом человек получает часть белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов, необходимых человеку.

В условиях рыночных методов ведения хозяйства, конкуренции первостепенное значение приобретает удовлетворение спроса потребителей, а, следовательно, расширение ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий и улучшение их качества. Новые виды продукции на предприятии разрабатывает и внедряет производственная технологическая лаборатория.

Поспеть за потребительским спросом, не обмануть покупателей в его ожиданиях, предлагая только качественную продукцию – таковы цели и задачи Подпорожского хлебокомбината.

### **Директора хлебокомбината:**

1960 – 1968 г. Петров Николай Федорович

1968 – 1970г. Шамрай Иван Константинович

1970 – 1981г. Сафонов Александр Михайлович

1981 – 1994г. Березина Раиса Егоровна

01.11.1994 – 14.02.2008 г. Шлипаков Валерий Анатольевич

14.02.2008 – 05.11.2008 г. Горбачев Михаил Александрович

06.11.2008г. – по сегодняшний день Горшкалева Марина Анатольевна

## Батоны



Батон особый | 0,450



Батон с кунжутом | 0,400



Батон с изюмом | 0,400



Батон городской | 0,350



Батон горчичный | 0,350

## Батоны



Батон нарезной | 0,400



Батон столовый | 0,300



Батон подмосковный нарезка | 0,400  
поставляется в упаковке (целый и половинка)



Каравай Невский | 1,000  
(поставляется на заказ)

## Хлеба



Хлеб Дарницкий подовый | 0,650



Хлеб Дарницкий круглый | 0,650

## Хлеба



Хлеб с зерновой смесью | 0,300



Хлеб белый формовой | 0,500



Хлеб Дарницкий подовый | 0,325  
поставляется целый и половинка в нарезке в упаковке



Хлеб Дарницкий формовой | 0,700



Хлеб Купеческий | 0,500  
Изготавливается из заварного теста с добавлением изюма, тмина, отрубей и зерновой смеси «Вильякас»



Хлеб с отрубями | 0,450

# Хлеба



Хлеб отрубной | 0,300



Хлеб Столичный | 0,600



Хлеб Знатный нарезка половинка | 0,350  
Изготавливается из заварного теста с добавлением  
семян подсолнечника



Хлеб зерновой | 0,200



Хлеб Карельский | 0,450



Хлебцы оригинальные | 0,100

## Хлеба



Хлеб богородский нарезка | 0,600  
поставляется в упаковке (целый и половинка)



Хлеб ржаной из обдирной | 0,700  
муки

## Кондитерские изделия



Бисквит с корицей | 1,000



Корж молочный | 0,075



Полуфабрикат воздушный  
«Меренги» | 1,000



Кольцо песочное | 0,070

## Кондитерские изделия



Пирожное песочное | 0,080  
с белой помадкой



Пирожное песочно-  
фруктовое | 0,070



Кекс Вишенка | 0,070



Кекс творожный | 0,075

## Сдоба, пирожки



Батончик Невский | 0,200



Сдоба Выборгская | 0,100



Булочка с сыром | 0,200



Сдоба оригинальная с  
творожной начинкой | 0,100



Витушка сдобная | 0,300

## Сдоба, пирожки



Калитка с пшеном | 0,085



Чебуреки с мясом,  
с картофелем | 0,080



Сдоба Лакомка | 0,100



Булочка Любава | 0,100



Хлеб с отрубями | 0,450

## Сдоба, пирожки



Лаваш кавказский | 0,300



Пирог Венский вишневый | 0,350



Калитка с картофелем | 0,085



Ватрушка с творогом | 0,300



Пирог пикантный | 0,300

## Сдоба, пирожки



Рогалик зерновой | 0,100



Ватрушка сдобная с творогом | 0,080



Сосиска в тесте | 0,050



Булочка Северная | 0,100



Булочка Праздничная | 0,100



Пирожки печеные | 0,070

## Сдоба, пирожки



Беляш с мясом | 0,080



Рулетики школьный | 0,100



Пирог Ягодка с начинкой | 0,200



Конверт горчичный | 0,080



Булочка сдобная с помадкой | 0,050



Пирожки домашние жареные | 0,070

## Слоеные изделия



Слоеный язык | 0,050



Слоеное изделие Лакомка | 0,060



Слойка с брусникой | 0,070



Треугольник с фруктово-  
ягодной начинкой | 0,050



Слоеное изделие Каприз | 0,050



Слоеное изделие Улитка | 0,050

## Печенье



Печенье Ленинградское



Печенье Американер

## Торты, пирожные



Торт Йогуртовый | 0,5 и 1



Торт Аида | 0,5 и 1



Торт Лесной пень | 0,5 и 1



Торт Домашний | 0,5 и 1



Торт Сметанник с орехами | 0,5 и 1



Торт Манго | 0,5 и 1

## Торты, пирожные



Торт Помпадур | 0,5 и 1



Торт Наш юбилей | 0,5 и 1



Торт Любава | 0,5 и 1



Торт Айсберг | 0,5 и 1



Торт Гурман | 0,5 и 1



Торт Шоколадный | 0,5 и 1

## Торты, пирожные



Торт Орешек | 0,5 и 1



Торт Вишня в шоколаде | 0,5 и 1



Торт Пчелка | 0,5 и 1



Торт Зимняя вишня | 0,5 и 1



Торт Бисквитно-кремовый | 0,5 и 1



Пирожное Сладена | 0,120

## Торты, пирожные



Торт Ежик | 0,400



Пирожное | 0,070  
Картошка обсыпная



Рулет Услада | 0,7



Пирожное Радуга | 0,070



Пирожное Буше глазированное | 0,050



Пирожное Эклер,  
глазированный шоколадом | 0,050

## Торты, пирожные



Руллет кремовый весовой



Пирожное Эклер, обсыпанный  
сахарной пудрой | 0,050



Пирожное Наполеон | 0,060



Пирожное Палома | 0,050



Пирожное Кольцо заварное  
с кремом | 0,050



Пирожное корзинка с желе  
и фруктами | 0,050

## Торты, пирожные



Пирожное Киришское | 0,070



Пирожное Нежность | 0,090

## Торты на заказ



Торт Собака



Торт Черепаха

## Торты на заказ



Торт Кукла



Торт Смешарик



Торт Свадебный



Торт С днем рождения



Торт Свадебный

# Куличи



ОАО  
«Подпорожский хлебокомбинат»

г. Подпорожье,  
Хлебный переулок, д. 3



Тел. (81365) 2-15-96  
факс (81365) 2-14-07  
e-mail: hleb\_podp@mail.ru  
[www.petrohleb-ivk.ru](http://www.petrohleb-ivk.ru)