



Всемирный день качества: культура непрерывных улучшений на молочном производстве превращается в безопасность и доверие потребителей

Во Всемирный день качества компания «Золотые луга» традиционно подводит итоги работы над главной ценностью для молочной отрасли – стабильным качеством и безопасностью продукта на каждом этапе пути: от приёмки сырья до полки магазина. Для предприятия это не дата в календаре, а ежедневная дисциплина, в которой встречаются строгие регламенты, бережливые технологии и простая человеческая забота о потребителе.

На производстве действуют автоматизированные, замкнутые линии, исключающие попадание посторонних примесей, а критические точки процесса контролируются в режиме реального времени. Лаборатория ежедневно проверяет сырьё и готовую продукцию по физико-химическим и микробиологическим показателям. В числе методик – иммунологическое экспресс-тестирование молока на остаточные количества антибиотиков по четырём группам, что позволяет оперативно принимать решения: при малейших сомнениях вся партия блокируется и не поступает в продажу. Отдельные контуры розлива не допускают смешения продуктов (молоко, кефир, сливки и др.), а многоэтапная мойка тары поддерживает «холодовую» безопасность и заявленные сроки годности при корректном хранении.

Качество – не только про контроль, но и про устойчивые процессы. На площадках компании последовательно внедряются бережливые технологии: сокращается время переналадок, устраняются потери, стандартизируются операции, а цифровой мониторинг узких мест позволяет быстрее возвращать линию к номинальной производительности. Эти изменения напрямую отражаются на стабильности вкуса и безопасности продукта, а также на предсказуемости поставок для сети розничных партнёров.

«Мы рассматриваем качество как систему: от сырьевой базы и гигиены производства до упаковки и логистики. Важно, чтобы каждый шаг был прозрачен и управлялся данными. Если процесс дал сбой – продукт не выйдет к покупателю. Именно так формируется доверие, его можно заслужить ежедневной работой», – говорит директор по качеству АО «Золотые луга» Алёна Пинигина.

За прошедшие годы компания регулярно подтверждала уровень качества внешними оценками – на региональных, федеральных и международных площадках. Продукция «Золотых лугов» становилась лауреатом конкурсов «Лучшие товары и услуги» в Тюменской области и по России, отмечалась экспертами международного конкурса качества пищевой продукции «Гарантия

качества» (ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН), а также получала награды профильных отраслевых форумов и выставок, включая «Агропром Урал-2025». Для предприятия это не только признание, но и обратная связь профессионального сообщества, которая помогает уточнять стандарты и поднимать внутреннюю планку.

Всемирный день качества для «Золотых лугов» – повод поблагодарить потребителей за доверие и ещё раз подчеркнуть: современная молочная переработка держится на трёх опорах – научно обоснованных методах контроля, бережливых процессах и уважении к человеку, который выбирает продукт для своей семьи.