

—ЗАО «Комбинат питания и торговли» уникально в своем роде. Это одна из крупнейших торговых организаций по товарообороту и широчайшей дислокации точек питания — от Агаповки до блока северных цехов, загородных баз отдыха, профилакториев, ОДУ, медсанчасти. В его составе без малого сотня столовых. Время показало, что комбинат питания металлургов — вне конкуренции. Его производственные мощности и потенциал специалистов позволяют решать практически любые задачи.

До недавних пор общепит был структурным подразделением комбината. Это позволяло регулировать цены в заводских столовых — убытки шли на счет ММК. Став акционерным обществом и обретя самостоятельность, комбинат питания значительно прибавил себе проблем. Сегодня уже никакой

щины гордятся своей принадлежностью к отряду металлургов.

Между столовыми и цеховиками у нас полное взаимопонимание. Производственники безотказно ведут ремонты столовых, сантехники, кухонного оборудования.

Специфика общественного питания такова, что без замечаний не обойтись: сколько людей, столько и вкусов; одному нравится одно, другой это терпеть не может. Однако мы не боимся ответить на любой вопрос, прислушиваемся к мнению трудящихся.

За долгие годы общепит отработал систему контроля работы цеховых столовых. Практикуем встречи с рабочими, опросы в обеденных залах, взаимопроверки, когда одна столовая проверяет другую, а та — третью. Эффективно действуют штаб качества, бракераж-

Выбирать было из чего: заливное, студень, винегрет, салат из моркови с изюмом, рыба с овощами, котлеты морковные и любительские, пельмени. Выпечка только-только с противня. Домой предлагают мед за 21 тысячу, хлеб собственной выпечки, вареные морковки и свеклу, лапшу домашнюю.

В этой столовой тоже оказался проверяющий: председатель профкома комбината питания К. А. Карташова, которая с другими «управленцами» постоянно занимается проверкой.

В обеденном зале столовой N 28 рабочие так отметили качество обедов: «Отходов не бывает». С клиентами, по всей видимости, здесь налажены дружеские отношения:

— Лапочка, положи сома с гарнирчиком.

— Кушайте на здоровье!

В холодильной камере кухонного помещения наморажива-

маленькими порциями, чтобы было разнообразие и все съедали. Вот сегодня блинчики фаршированные творогом, мясом, с маслом, сметаной — кто как любит.

Казалось бы, здесь и придумать не к чему, но заведующая получила «нагоняй» от замдиректора Р. В. Ясько:

— Почему не получаете специй? Берите и используйте.

— Да есть все у нас, — объясняет Елена Васильевна. — Рыба всякая: сельдь, горбуша, сом, лещ... Всю зиму рабочие ели яблоки, сейчас соки закупили. Посмотрите какая выпечка — мука качественная и дрожжи хорошие.

Во время обеда встретилась с начальником ЛПЦ-10 Е. В. Карповым.

— По четвергам на сменном-встречном первый вопрос у нас о питании, только затем техника безопасности, — заявил он. — Я доволен: коллектив столовой ответственно относится к питанию рабочих. Претензий нет. Одно беспокоит — мало помогаем общепиту средствами механизации, девчата все делают вручную.

В 25-й столовой Р. В. Ясько сделала замечание за недостаточный ассортимент колбасных изделий. По телефону Раиса Васильевна, как говорится, не сходя с места, выяснила у изготовителя, какие колбасы тот может предложить. Оказалось, около десяти наименований. Руководители столовой оправдывались: дорогую колбасу не берут.

К качеству блюд, обидевшиеся нареканий не высказали. Можно бы уйти удовлетворенными, но Р. В. Ясько — специалист с 40-летним стажем общепитовского работника, обнаружила, что подливка и соус ко вторым блюдам перекипели, потеряв цвет. Молочная лапша, перетомившись на горячей плите, приобрела теплый розоватый оттенок.

— Этого не должно быть. Разберитесь и найдите виновного.

Один из рабочих высказал пожелание организовать диетпитание: «Все вкусно, но как поем — изжога. А от домашней пищи не бывает. Может, все слишком жирное?».

«Хотелось, чтобы в вечернюю и в ночную смены в столовых было такое же разнообразие блюд, как днем», — сказали другие.

В субботу объектом проверки стала столовая дома отдыха «Абзаково». Опрос показал: после катаний с гор и прогулок по заснеженному лесу отдыхающие аппетитом не страдают.

Супруги Сидоровы, работавшие ранее в третьем мартене, «кормежкой» довольны, и намеревались прислать в редакцию благодарственное письмо в адрес работников столовой. Такого же мнения бригадир электромонтеров В. Маркин, шрифтовщик ЛПЦ-4 А. Бояринов, семья Сергеевых...

Побывав в Абзаково зимой, было бы непростительным грехом не подняться на горнолыжную базу. Это место приобретает все большую популярность. Но рассказ о сегодняшнем дне предприятия «КПИТ» будет неполным, если не сказать, что и сюда добрался, а скорее, взобрался в прямом смысле, в горы вездесущий общепит.

Две недели подряд по выходным здесь работает торговая точка от объединения столовых горно-обогатительного производства. Заведующая объединением Н. Г. Гиниатулина составила серьезную конкуренцию укоровившемуся здесь частному кафе, цены в котором по меньшей мере вдвое выше общепитовских. Чтобы не утомлять читателя перечнем цен «нашей» торговой точки, могу сказать одно: если вздумаете ехать в Абзаково в выходные, не утруждайте себя заботами о питании: вам предложат и поесть и попить. А цены — как в городе.

— Эх, отдали бы нам это кафе, мы бы развернулись, — размечталась Н. Г. Гиниатулина.

Что ж, идея отличная. И впрямь, зачем лыжной базе комбината «чужаки», если есть показавший себя в деле коллектив, умеющий кормить людей?

Н. БАРИНОВА.
Фото В. МАКАРЕНКО.

Хорошее дело — кормить мужиков

Те, кто кормится от земли, следуют принципу: как потопашь, так и полопашь. А для тяжелой профессии металлургов в точности до наоборот подходит другое правило: как поешь, так и будешь работать. Сталевару или доменщику, чтобы «варить» хороший металл, немало важно, как и чем кормят в рабочих столовых. Не зря генеральный директор АО ММК вопрос питания металлургов ставит наравне с производственными делами. А решает его на практике коллектив ЗАО «Комбинат питания и торговли».

О задачах предприятия общественного питания рассказывает заместитель директора предприятия по коммерческим вопросам Александр Викторович МЕЛЬНИК.



«Дядя» не станет покрывать убытки, надо учиться работать без них. Мы кредитом подразделения АО ММК, работники которых платят за обеды по пластиковым кредитным карточкам, а комбинат рассчитывается с нами металлом. Теперь общепитовцам пришлось заниматься несвойственными функциями — торговлей металлом.

Безналичный расчет, бартерные операции стали основной формой работы в повсеместно сложившихся финансово-экономических условиях. Доля «живых» денег в товарообороте ничтожно мала, ограничение денежной массы напрямую влияет на ценообразование закупаемых продуктов и их ассортимент. Отсюда — нарекания трудящихся на дороговизну обедов.

Наш коллектив, где 95 процентов женщин, специфичен. С одной стороны, это высокопрофессиональные, трудолюбивые и исполнительные труженицы, отдающие отчет в том, что брак в их работе напрямую связан со здоровьем людей. С другой — разнообразие характеров и судеб, зачастую семейная неустойчивость, много матерей-одиночек. И как бы нам ни хотелось поддержать их материально, возможности, к сожалению, ограничены. У нас самый, пожалуй, низкий уровень зарплаты по комбинату. И все же, подчеркиваю: в массе своей наши труженицы добросовестны, порядочны, трудолюбивы. Пусть это не посчитают за громкие слова: их труд в чем-то сродни труду сталевара. Воспитанные в лучших традициях комбината, наши жен-

ная комиссия, работники управления проводят проверки ночных и вечерних смен. На еженедельных планерках разбираем каждое нарушение, касающееся технологии, качества, веса блюд.

Слушая А. В. Мельника, я подумала: всегда ли справедливо мы критикуем «работников питания», отводя им роль оправдывающихся? Почему мы так щедры на критику и скупы на доброе слово? За ответами на эти вопросы я отправилась в рабочие столовые, надеясь услышать мнение непосредственно тех, кого кормят женщины.

В столовой N 17 «кормятся» работники завода «Марс» и близлежащих цехов. На раздачке с десятком салатов и холодных закусок. Из горячих блюд — борщ и гречневый суп, каша молочная. А второе — плов, гуляш, цыпленок жареный, ромштекс, рыба тушеная. Разнообразие выпечки. Обедавшие признали: кормят здесь хорошо. Однако не всегда хватает картофельного пюре и отварного мяса.

Наше посещение совпало с проверкой комиссии общественного контроля из профкома. Ознакомившись с актом проверки М. Сысоева и А. Раимова, существенных замечаний не обнаружили.

Столовая N 24 обслуживает цех изложниц. Приходят сюда и рабочие доменного цеха, ЖДТ... Их отзывы: «Отлично кормят девочек. Выбор блюд большой, готовят вкусно». «Мы — доменщики, но ходим обедать сюда — нам здесь больше нравится». «Хотелось бы побольше молочных блюд».

лось с десятком огромных разнообразных пельменей, которые работницы беспрерывно продолжали лепить.

— Наши пельмени пользуются спросом, — сказала зав. производством И. М. Деркач. — Стараемся учитывать все пожелания. Еженедельно ходим на цеховые сменно-встречные собрания, выслушиваем замечания в свой адрес.

Пока опрашивали обедавших в зале, с плановой проверкой пришли общественные контролеры ОБЭП (отдел по борьбе с экономическими преступлениями). Два дотошных молодых человека безжалостно разорвали сырые, а потом и вареные пельмени, взвешивали мясную норму. Такой же процедуре подверглись и другие блюда. Проверявшие — работники комбината.

В столовой N 27 питаются работники ККЦ и десятого листопрокатного цеха, приходят и с паросилового. С момента открытия за 45 минут здесь обслужили уже 160 человек — такела загрузка столовой. Обойдя все обеденные столы, услышали только хорошие отзывы: «Напишите: кормят отлично. Особенно пельмени хороши, как домашние. И главное — очереди нет».

Отменной выпечкой здесь потчует кондитер Наташа Костинова (на снимке). На работе она с шести утра, да и после смены нередко задерживается. Женщины со временем не считают.

— У нас все девочки работают добросовестно. Приходят к семи, чтобы успеть налепить 20 листов пельменей, — поясняет зав. производством Е. В. Гришина. — Стараемся варить блюда

Отдых

Чем вам не Альпы и чем не Домбай?

В прошлую субботу в городе было грязно и сыро, а в Абзаково погода, что надо: тепло, с утра шел небольшой снег. Горнолыжная база АО ММК вовсю работала, в пункте проката выстроилась очередь за снаряжением.

У нас сто комплектов лыж с ботинками и креплениями. Прокат за час от 5 до 15 тысяч — в зависимости от вида снаряжения. В выходные для всех платные услуги. Но в профкоме прорабатывают вариант коллективного отдыха металлургов. Бригады по будням, отдыха по льготным путевкам в доме отдыха «Абзаково», смогут пользоваться лыжным снаряжением бесплатно, — сообщает директор горнолыжного центра Н. Новиков.

К услугам лыжников — подъемники, которые за считанные минуты доставят их на любую из трасс. Здесь же отдыхающие могут покататься на лошади, а дети — на пони. Может, кого-то привлечет катание по снежному лесу на санях, запряженных лошадей?

Есть где перекусить: работает кафе, по выходным дням — еще и киоск общепита комбината, которые предложат вам заваренный на травах чай из кипящего самовара, шашлык, горячие сосиски, пельмени, фрукты, конфеты, соки, пиво, бутерброды...

Можно долго любоваться картиной подъема лыжников на самую высокую гору и их стремительным спуском вниз. Внимание привлекала группа молодых людей, готовившихся к подъему с каким-то диковинным снаряжением. Это любители катания с гор на сноуборде — снежной доске. Прослышав о наших возможностях, шестеро молодых людей несколько часов добирались до Абзаково на автомашинах по зимним дорогам из Екатеринбурга.

Приехали на «разведку». Увлекающихся сноубордом у нас немало. В следующий раз придется больше, возьмем детей — им полезен горный воздух. В Екатеринбурге таких гор и такой базы, как у нас, нет.

Остановились екатеринбуржцы в доме отдыха «Абзаково» в отеле, стоимость номеров в котором за сутки от 70 до 200 тыс. рублей. Любителям сноуборда достались номера за 200 тысяч.

Обидно, что наши металлурги не столь активны. Хотя условия для «горнолыжных» увлечений у них гораздо больше: льготная путевка, прекрасное питание, предоставленное лыжного снаряжения...

Может, встанем на лыжи, пока в горах еще белеет снег?

Н. БАРИНОВА.

СКМ Страховая защита металлургов

Страховая компания СКМ, член Ассоциации страховых компаний металлургического комплекса Российской Федерации «Буларт», получила от Президента Ассоциации Ю. Н. Тимофеева следующую информацию.

Между Центральным Советом Горно — металлургического профсоюза России и Министерством промышленности Российской Федерации 17 января 1997 года подписано Отраслевое тарифное соглашение.

Соглашение определяет:

«Работодатели за счет средств организации заключают договоры страхования работников, занятых на работах с повышенной степенью опасности, от несчастных случаев и профзаболеваний на производстве по перечню профессий, установленному коллективными договорами».

Соглашение зарегистрировано в Министерстве труда и социального развития Российской Федерации 31 января 1997 года за N 492 — ВЯ.

Теперь и у магнитогорских металлургов появилась возможность получить надежную страховую защиту.