

В ПРОФКОМЕ КОМБИНАТА НУЖЕН ПОДХОД ТВОРЧЕСКИЙ

Вопрос о работе комбината питания заслушивается на президиуме профкома не в первый раз. И всегда он привлекал к себе особое внимание, потому что общественное питание — одно из важнейших звеньев в обслуживании металлургов. Тем более, что еще очень многое в этой системе оставляет желать лучшего. В результате одиннадцати проверок из сорока были обнаружены крупные недостатки, главным образом в культуре обслуживания и качестве приготовления блюд. Зачастую для того, чтобы пообедать, рабочему приходится тратить 35—40 минут, то есть практически весь обеденный перерыв. Особенно много нареканий к работе столовых в вечернее и ночное время. Этому в немалой степени способствует и недостаточный контроль в это время со стороны комиссии общественного контроля, которую возглавляет А. И. Шарапов. В некоторых столовых имеют место грубые нарушения правил советской торговли: обчеты, недодовесы, недовложения в котел.

Особое внимание президиум профкома уделил вопросу увеличения ассортимента и разнообразия меню. А как показали проведенные в последнее время рейды, выбор предлагаемых блюд не всегда удовлетворяет спрос. Недавний пример. В меню столовой № 3, расположенной в самой горячей точке комбината, доменном цехе, вечером, 15 июля, из напитков был предложен только чай. Не было сметаны, соков. Более чем скудным был выбор первых и вторых блюд, гарниров. И, как было отмечено на президиуме, это далеко не единичный случай, когда даже рабочим особо горячих, трудных цехов работники общепита не предоставляют возможности полноценно питаться. Заметна нехватка соков, не отличаются разнообразием холодные закуски.

Все это, как отмечалось на президиуме профкома, результат пассивного, не творческого подхода к выполнению своих обязанностей работников столовых.

Хотя в комбинате питания проводятся мероприятия, направленные на улучшение качества труда работников общественного питания, но их пока еще не достаточно. Там создана школа кулинарного мастерства, с целью выявления покупательского спроса регулярно организуются выставки-продажи, проводятся потребительские и технологические конференции. Вместе с тем у работников общепита имеется ряд своих проблем, в решении которых им должны помочь не только хозяйственные руководители, но и сами рабочие. Например, в столовых комбината ежемесячно теряется большое количество ложек, вилок, стаканов. В этом году получено 195 тысяч стаканов, 115 из них либо пришли в негодность из-за неаккуратного обращения с ними обедающих, либо затеряны вообще. 30 тысяч ложек, 14 тысяч вилок — таков ущерб, причиненный комбинату питания только в последнее время.

И еще на один момент обратил внимание президиум профкома. Зачастую рабочие, получающие талоны на спецмолоко, используют их не по назначению: «отоваривают» на них свой обед, это, в первую очередь, вредит их здоровью. В то же время многие работники общественного питания смотрят на это сквозь пальцы и тем самым попусту нарушают установленные правила.

Было обращено внимание руководства комбината питания на отдельные недостатки в организации детского питания. В постановлении президиума профкома записано: повышать квалификацию работников столовых, используя СГПТУ № 21, школы кулинарного мастерства, обучать непосредственно на рабочих местах, проводить обмены опытом среди поваров, ежеквартально заслушивать на своих производственных совещаниях руководителей пунктов питания по вопросам культуры обслуживания, качества приготавливаемой пищи.

Т. ГЕРАСИМОВА.

В ПЕРВОМ мартеновском цехе в социалистическом соревновании участвуют коллективы сорока печных бригад, десяти агрегатов, четырех сменных окзовых бригад. Организовано также соревнование за звание лучшего по профессии. Это говорит о его широком размахе, массовости.

Действенность, результативность социалистического соревнования во многом зависит от активного участия в нем коммунистов, их личного примера в трудовом соревновании и участия в работе по организации соревнования, осуществления партийного контроля за ним. Партийная организация, ее группы на это и направляют усилия коммунистов, добиваются их авангардной роли в соревновании.

НАВСТРЕЧУ XXX ОТЧЕТНО-ВЫБОРНОЙ ПАРТКОНФЕРЕНЦИИ

В АВАНГАРДЕ СОРЕВНОВАНИЯ

При этом следует сказать, что личный пример коммуниста в трудовом соревновании играет и воспитательную, и организующую роль. Назову вторую бригаду, возглавляемую сталеваром Г. Н. Черняевым, с 28-й печи. Она за полугодие один раз вышла победителем в соревновании среди сорока печных бригад. В остальные месяцы не дотянула до лидерства лишь по некоторым пунктам условий соревнования. Зато на всем протяжении работает стабильно, перевыполняет план, дополнительно к нему выплавляла 1536 тонн добротной стали.

Коммунист Г. Н. Черняев старательно организует труд ее небольшого коллектива. Он сам четко и своевременно выполняет все технологические операции и увлекает личным примером подручных. Поэтому и работа в дружном коллективе спорится. Когда же т. Черняеву доводится подменять старшего мастера блока печей, он передает свой богатый опыт коллективам других печных бригад, не тайт его от них. Пусть и они как участники соревнования добиваются большего, делом подкрепляют честь всей второй окзовской бригады.

А поскольку в ней и другие коммунисты так понимают свою роль участника и организатора соревно-

вания, она имеет лучшие в цехе результаты. За полугодие выплавляла сверх плана 15 тысяч тонн стали. За это высокое достижение в труде ко Дню металлурга награждена Почетной грамотой комбината.

О четкой организации труда, повышении результативности соревнования заботятся руководители бригады — сменный помощник начальника цеха Г. И. Лаврентьев, старшие мастера В. С. Морозов, Н. П. Ильин, Н. А. Галицкий — и партгруппа, возглавляемая А. Д. Зелупукиным. Партгруппа и ее организатор из многообразия повседневных дел умеют сосредоточить внимание на главном — повышении ответственности коммунистов за порученное дело, их авангардной роли и усилении через них влияния

тательные возможности соревнования, передаче ей богатых трудовых традиций коллектива.

В июле в цехе сложилась трудная обстановка. Сказались не только внешние, но и внутренние причины, и в первую очередь недостатки в организации труда, позволившие людям расслабиться в жаркие дни. Партийная группа нашей первой бригады не стала ждать более благоприятных для работы дней. Коммунисты коллективно проанализировали работу и выполнение обязательств в отдельных сталеварских бригадах. Не всем им еще удалось погасить долг. Но изменившееся после собрания отношение к делу, ставшее более обостренным трудовое соперничество вселяют уверенность, что наш коллектив выйдет на уровень принятых обязательств.

Более настойчиво, целеустремленно надо работать над организацией соревнования, повышением его воспитательного значения руководителям, партийной и профсоюзной группам четвертой бригады. Этот коллектив не выполняет план, имеет самую большую задолженность. Здесь коммунисты пока что мало уделяют внимания сплочению коллектива, его мобилизации на дружную, слаженную работу. Проявляется их примиренческое отношение к недостаткам, недобросовестной работе членов коллектива.

Итоги социалистического соревнования ежемесячно подводятся на расширенном заседании профсоюзного комитета с участием начальника цеха или его заместителя; начальников участков, старших мастеров и мастеров, сталеваров и разливщиков. Здесь рассматриваются не только представления о присуждении призовых мест и звания лучшего по профессии, но и идет большой разговор о выполнении заказов, состоянии дисциплины труда, экономии и бережливости, словом, о выполнении всех условий соревнования. Его итоги передаются широкой гласности через наглядную агитацию и устную пропаганду. Партийные группы в свою очередь смотрят не только на то, занял ли коммунист призовое место в соревновании, но и какой он внес вклад в его организацию, выполнение обязательств. Этим определяется его роль в соревновании.

В. ШУНИН,

сталевар мартеновского цеха № 1, партгруппорг, член бюро горкома КПСС.

НАМ ОТВЕЧАЮТ

«Работать без травм»

Поднятые в статье под таким заголовком вопро-

сы обсуждены на оперативном совещании инженерно-технических работников по технике безопасности. Руководство цеха обратило серьезное внимание ИТР адьюстанта на слабый контроль за производством работ при загрузке вагонов парка МПС.

Усилен спрос с инженерно-технических работников адьюстанта цеха за работу по профилактике травматизма. Для повышения безопасности при погрузке вагонов парка МПС в термическом отделении начато сооружение специальной эстакады. Изго-

товление металлоконструкций заканчивается, подходит к концу подготовка проекта на установку стационарных площадок в тупиках стана 2350 и пятого пролета стана 4500.

А. НОСЕНКО,
начальник листопркатного цеха.

НА ЧАСАХ было 3 часа 10 минут. Ночная смена второго мартеновского цеха шла на обед. В небольшом зале столовой № 24 было прохладно и чисто. Очереди шла быстро: через 10 минут мы уже у раздатки. В меню и в наличии здесь представлены различные холодные закуски: салаты из капусты, опунцы и помидоров, творог, сборные салаты из свежих овощей.

На любой вкус и горячие мясные блюда: антрекот, мясо, поджарка, кури. На третье тоже есть что выбрать: хочешь — молоко, хочешь — напиток, сок или компот. После хорошего обеда на работу человек возвращается с прекрасным настроением. А коллектив столовой № 24 всерьез озабочен полноценным питанием сталеваров в любое время суток, в любую смену, и ночные смены здесь — не исключение. Такой приятный вывод сделала наша рейдовая бригада после посещения 24-й столовой.

Следующий объект — столовая № 2 в третьем мартеновском цехе. В поло-

вине четвертого обедающих здесь много. Поэтому мы решили для начала заглянуть в книгу жалоб и предложений. Находится она на видном месте — каждый может оставить здесь свою запись. Тем не менее

последняя запись сделана 16 марта. В ней благодарность за хорошую работу столовой.

Судя по ассортименту, который поваров столовой предлагали работникам ночной смены в день рейда, для благодарностей оснований нет. Работники управления Уралдомнаремонт, к которым мы обратились с вопросами о качестве обслуживания, ответили, что претензий к столовой они не имеют. В ночное время, как и днем, здесь всегда широкий выбор и холодных, и горячих блюд, и напитков.

О работе столовой мар-

теновского цеха № 1 мы попросили рассказать бригадира огнеупорщиков В. И. Ракитянского и машиниста консольного крана С. А. Косточенкова.

— А вы посмотрите меню, сравните его с тем, что

сам собой напрашивался вывод, что работникам всех мартеновских цехов можно только позавидовать. Коллективы столовых заботятся об организации питания всех смен, стараются накормить и вкусно,

и разнообразно.

А вот доменщикам не повезло. Прежде столовая № 3 заслуженно считалась одной из лучших на комбинате. Сюда охотно ходили на обед не только свои работники, но и гости из соседних цехов. В меню кроме обычных блюд были нередки и окрошка, и пельмени, и различные пирожки. А от разнообразия напитков глаза разбегались. Хорошие отзывы давали посетители и о работе филиала № 1 третьей столовой. В последнее же время в адрес этой столовой стало все больше нареканий. Сейчас столовая ремонти-

руется, и питаются доменщики лишь в филиале № 1 и в маленьком буфете, организованном возле девятой доменной печи. Буфет и филиал, конечно же, не могут удовлетворить потребности цеха.

В этот раз мы бесполезно пытались найти объяснение о времени работы филиала. Только у бригадира Л. Смагиной выяснили, что в ночное время столовая работает с трех до пяти часов утра. В помещении было грязно, гора немойтой посуды скопилась на столике. Но главное в столовой все же пища. В меню был длинный перечень всевозможных блюд. На деле же оказалось, что суп-лапшу повар не успела сварить. В качестве холодных можно взять лишь засохшие, но когда-то бывшие солеными, огурцы и сырую колбасу, вид которой не внушал доверия. Горячие же блюда горячими были давненько.

Горновое, которые пришли пообедать, пожаловались, что в столовой постоянно отсутствуют прохладительные напитки, редко

бывают салаты. Из вермишели повара готовят подчас вермишелевую кашу, вкус столовой окрошки уже и позабыли — совсем она «выпала» из меню. Все эти претензии рейдовая бригада «Комсомольского прожектора» довела до сведения бригадира. Оправдание у Л. Смагиной было одно: нет нужных продуктов. Звучали эти слова по меньшей мере странно. Разве столовая доменного цеха не входит в систему общепита комбината?

— А куда же пропала окрошка? — спросили мы Л. Смагину. Оказывается, доменщикам готовить это блюдо не разрешает санитарная служба. Почему? А нет условий для хранения продуктов...

Е. БОРОДУЛИН,
начальник штаба «КП» комбината;
Ю. МАВРИН,
секретарь комсомольской организации прокатного цеха № 2.

НАШ РЕЙД Обед в ночной смене