

Жили расточительно. Больше не будем

В свое время, когда в стране начался переход на новые формы собственности, ММК был вынужден сократить производство основных видов продукции и начать вкладывать средства в различные сферы деятельности. В эксплуатацию введены новые объекты, созданы предприятия, производящие изделия, которые на ММК до реформ не производились. Естественно, все это потребовало от комбината крупных капиталовложений.

Настало время, когда АО ММК не под силу содержать столь большое «семейство» дочерних предприятий. Более того, по мнению правления акционерного общества, пришел им черед отплатить добром за добро: начать выделять средства для подпитки ослабевших от непосильных расходов финансов комбината. Для этого предполагается выделить часть подразделений в самостоятельные дочерние предприятия с полной ответственностью, правами и обязанностями.

Центральная цель проводимых реформ, как подчеркнул на недавнем совещании в научно-техническом центре генеральный директор А. Стариков, — выделить чистое металлургическое производство. До 1 января наступающего нового года должны выполнить необходимые формальности ТСС, МОС, Озерное, Бурное, фабрика хлебокондитерских изделий, мясоперерабатывающий комплекс, рыбоперерабатывающее хозяйство, «Розторг», «Эмаль», ОПОУ, проектно-конструкторский центр, «Соцкультбытсервис», комбинат питания, Дворцы культуры, детские клубы, библиотеки, центр подготовки кадров, торговый дом, центр автоматизации производства и другие подразделения. Таким образом чистое металлургическое производство на комбинате вместе с управлением будет заниматься около 40 тысяч человек.

Жизнедеятельность дочерних подразделений должна осуществляться через договоры, заключаемые между ними, металлургическим комбинатом и всеми субъектами, которые готовы принимать и оплачивать услуги. Если договоры не будут заключены до начала нового года, то комбинат прекращает финансовые платежи этим предприятиям. Как отметил в своем выступлении генеральный директор, заключение договоров — самый важный раздел проводимой реформы. В качестве примера А. Стариков привел объединение лечебно-оздоровительных учреждений, где занято достаточное количество людей. Им надо предоставить работу, выплатить зарплату, обеспечить социальные льготы... Для этого директор ОПОУ с нового года должен заключить договор с генеральным директором комбината на 1995 год «о профилактическом лечении трудящихся АО ММК в профилакториях и домах отдыха». Мощности по профилакториям 6-7 тысяч путевок в год. Может так случиться, что генеральный директор решит из-за катастрофической нехватки денег и при условии более тщательного отбора оздо-

вления трудящихся взять только тысячу путевок, а стоимость остальных путевок П. Бибик должен изыскать с других предприятий и организаций города, согласившихся пользоваться услугами ОПОУ. А если не наберет требуемую сумму, то будет вынужден сокращаться...

На совещании отмечено, что руководство АО ММК не несет моральную и юридическую ответственность, «если кто-то из руководителей дочерних подразделений окажется неготовым к предстоящим переменам. Три года «инкубационного» периода должны были использоваться для учебы, накопления опыта, формирования планов деятельности.

В свободное «плавание» подразделения отправятся согласно приказу по АО ММК, который ожидается в самое ближайшее время. Одновременно с подготовкой и подписанием договоров руководители отделившихся фирм должны разработать план финансовых услуг и бюджет на первый квартал.

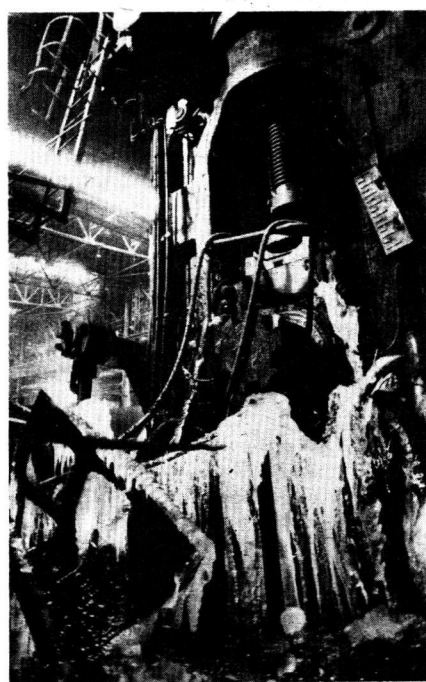
На АО ММК определяющим направлением на 1995 год остается повышение производительности труда. Недавно А. Стариков в составе правительственной делегации ездил в Японию, и на совещании привел пример работы японского завода с полным металлургическим циклом. Его начали эксплуатировать в 1964 году. Стан «2000» ГП точно такой же, как недавно запущенный у нас на комбинате, но работает он с 1974 года. На заводе 7 тысяч персонала производят 7,5 миллионов тонн стали и 6,8 миллионов тонн металлопроката. Японский комплекс такой же, как и у нас: ККЦ, стан 2000 ГП... Но сравните результаты работы в Японии и на Магнитке. Наш стан 2000 на 5 миллионов тонн листа в год имеет персонал 1000 человек.

Если правление АО ММК берет на себя ответственность поднять уровень зарплаты металлургов, то необходимо заниматься адекватным повышением производительности труда.

Наступающий новый год будет временем активного поиска новых форм организации труда, наработки схем управления для повышения производительности труда. И перестройка комбината начнется со стана 2000 горячей прокатки, где с первого января будет утверждено новое штатное расписание. В цехе останется чисто технологический персонал. Далее реформе подвергнется кислородно-конвертерный цех. Но не забудут и старые цехи: здесь тоже будут введены прогрессивные графики работ.

Все изделия комбината, включая продукцию дочерних предприятий, будут экспонироваться на выставке-продаже, которая скоро откроется в легкоатлетическом манеже центрального стадиона. Наиболее эффективные образцы продукции с маркой АО ММК поедут в столицу России для завоевания внутреннего рынка в мае-июне.

Г. ПОГОРЕЛЬЦЕВ.



У стана — каникулы

Уже который день броневого стан «4500» листопркатного цеха простаивает. От безделья ржавчиной покрылись рольганги, а сама клеть обросла ледяными сосульками.

По поводу простоев в комнате мастеров получил ответ: «Нет пара». У машинистов паровой машины другой ответ:

— Головы нет, а не пара. Вон, видишь трубу, из которой он валит? Вот от нее мы подпитываемся. Там давление, как показывает манометр, десять атмосфер. Самое рабочее давление.

— Так может, трудности с заготовками?

— Какое там... Все проходит к нагревательным печам забиты металлом. Все готово к работе, и все ждут ее.

За прошедший месяц на стане было прокатано всего... семь тысяч тонн металла. Обычная месячная нагрузка раньше составляла порядка сорока тысяч.

В чем дело? Нет покупателей на продукцию стана? Или так «работаем»? И откуда быть заготовку при такой постановке дела?

На снимке: клеть стана «4500» в ожидании работы и заготовки для него.



Макси-правила — мини-рынкам

С приходом рыночных отношений торговля все больше походит на базар не в самом лучшем смысле этого слова. В сферу торговли, в основном уличной, зачастую вовлечены люди, не имеющие необходимых знаний и опыта, а в некоторых случаях и не очень добросовестные. Особенно это опасно при торговле продуктами питания. В последнее время значительно возросли потоки товаров из ближнего и дальнего зарубежья, отдельные районы которых являются источниками опасных заболеваний. Кроме того, ряд торговцев под прикрытием этикеток известных фирм сбывают суррогаты и продукты сомнительного качества. Сами же стихийные базарчики все чаще ассоциируются с грязью и антисанитарией.

Руководство города приняло постановление, предписывающее главам районных администраций упорядочить уличный торговый, сосредоточив его на мини-рынках. В частности, главе администрации Орджоникидзевского района поручено организовать мини-рынки в правобережной и левобережной частях района.

Согласно этому документу, торговой деятельностью может заниматься любой человек, соблюдающий порядок, не нарушающий права и интересы покупателей, имеющий необходимые документы: разрешение на право торговли (патент, талон, лицензия, разрешение горсанэпиднадзора), лицензию на торговую деятельность, товаро-транспортные накладные, лицензии на право торговли подакцизными товарами, сертификаты соответствия или заверенную Госстандартом копию, подтверждающую качество и безопасность продукции для здоровья и жизни потребителей, личную медицинскую книжку.

Продавец должен иметь четкую, легко читаемую вывеску, в которой указаны — наименование, профиль, режим работы, организационно-правовая форма, юридический адрес, телефон. Должны использоваться соответствующие товару инвентарь и оборудование, а при торговле скоропортящимися товарами — средства охлаждения.

На мини-рынках разрешено продавать мясо птицы и субпродукты из нее только производства Бурной и Магнитогорской птицефабрик при условии транспортировки авторефрижераторами. Реализация — только в замороженном виде с соблюдением условий отпуска. В ассортименте мини-рынков могут быть также: колбасные изделия (полукопченые, сырокопченые в термоупаковке), рыба, консервы, молоко пастеризованное, мороженое, майонез, яйца, алкогольные и безалкогольные напитки, табачные изделия, спички, овощи, фрукты, фасованные кондитерские, макаронные, сухарные и бараночные изделия, мука, крупы, бакалейные товары.

Запрещается продажа скоропортящихся продуктов при отсутствии средств охлаждения, продукции домашнего приготовления всех видов консервов в герметичной таре, алкогольных напитков, приготовленных в домашних условиях и на розлив, продуктов питания промышленной выработки с просроченным сроком реализации. Торговля продовольственными товарами с рук, земли, коробок, ящиков запрещается. Установлены и другие запреты и обязанности продавцов.

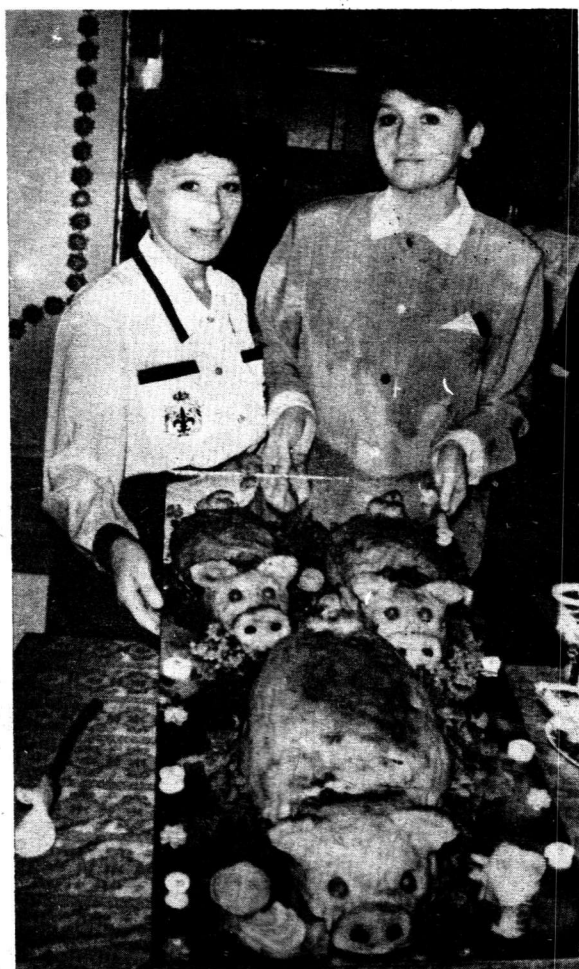
Кто и каким образом будет контролировать выполнение всех этих правил торговли? И об этом говорится в положении «О порядке осуществления контроля за торговой деятельностью юридических и физических лиц и задержания товаров, запрещенных к реализации через мелкооптовую торговлю». Согласно этому документу в администрациях районов создаются оперативные группы, в состав которых войдут работники милиции, представители местной власти, санитарной и ветеринарной служб города и других контролирующих органов. В компетенции группы — не только контроль, но и применение штрафных санкций за нарушения. Оперативной группе разрешается задерживать и изымать товар в случаях торговли скоропортящимися продуктами и товаром, запрещенным к реализации на улице и способными причинить вред здоровью населения.

Что ж, будем надеяться, что новые правила не останутся лишь на бумаге: уличная торговля станет все-таки цивилизованной, а покупатели смогут приобретать товары без опаски за свое здоровье.

Организация реализует новые высокoeffективные порошковые огнетушители.

ОБРАЩАТЬСЯ:
ул. Уральская, 71,
Телефон: 32-64-50

"АНКЛУ БЕНСУ" и в голову бы не пришло...



На прошедшей неделе в профессиональном мастерстве состязались молодые повара двадцати двух столовых комбината питания и торговли АО «ММК». Это был третий конкурс в уходящем году и оценивалось на нем качество овощных, рыбных и сладких блюд. Задача перед участниками конкурса была очень непростой: необходимо было приготовить «нечто» из обычных продуктов, используемых каждодневно.

Но фантазия наших поваров, похоже, не знает границ. Потому возможности используемого ими «сырья» действительно неисчерпаемы. Взять хотя бы картофель... Аппетитные румяные поросятки «слеплены» именно из него. Кстати, такой «свинкой» может побаловать себя любой вегетарианец. И еще этот овощ был представлен как прекрасный материал для оформления стола. Роскошный букет картофельных роз с тонированными лепестками — желтыми, красными, розовыми — прекрасное дополнение к юбилейным торжествам. А зеленые шишки, «выросшие» на пушистых хвойных «лапах», стали бы подходящим украшением к трапезе в

новогоднюю ночь.

Столы «ломались». Всевозможные салаты, рыба во всех видах, голубцы, зразы, пироги, торты, пирожные, муссы, мороженое... Ароматные, а по форме — и классические, и нетрадиционные. Чтобы приготовить все это, повара пролистали немало «пищевых» книг, да и о собственной «изюминке» не позабыли. Казалось бы, привычный салатный состав: яйца, сыр, рыбные консервы, зеленый горошек, лук, майонез. Но уложенный в лодочки-«горбушки» черного хлеба, под сырными парусами он плывет прямо к вам в руки в качестве съедобной «Бригантины»... И это только один пример.

Но если зрителям, буквально поедавшим глазами все это, можно было спокойно прогуливаться вдоль столов в ожидании дежурности, то конкурсная комиссия пребывала в полной растерянности. Три технолога, две заведующих столовыми и санврач после продолжительного совещания не нашли более подходящего решения, чем отметить премиями всех, не выделяя никого... На нашей памяти случай для конкурсного показа блюд беспрецедентный.

— Давайте превратим наш своеобразный экзаме́н в праздник, — предложила в заключение директор комбината питания и торговли АО «ММК» Л. А. Свиридова. — В праздник, который не закончится сегодня, а перейдет в наши будни — в нашу повседневную работу...

М. КОРЯГИНА.

На снимке В. МАКАРЕНКО: авторы одного из оригинальных блюд — картофельной запеканки «Три поросенка» — Ольга Канаева и Марина Хафизова из столовой №23.