TOUEMY METAAAYPT HE XOANT B CTOAOBYIO? HA STOT BOTTPOC NCKAAN OTBET Y ACTHUKU «KPYTAOTO CTOAA» B TIPO THOME KOMBUHATA

В беседе за «круглым столом» приняли участие заместитель председателя профкома ОАО «ММК» И. А. Вершинин, заведующие отделами Л. А. Скорова и Н. Д. Доброходова, исполнительный директор ЗАО «Комбинат питания и торговли» А. В. Мельник, начальник планово-экономического отдела и председатель профкома этого дочернего общества Р. Н. Абзалутдинова и К. А. Карташова, заместитель начальника управления торговли ОАО «ММК» О.В. Лакницкий, заместитель главного врача медсанчасти В. И. Шевелина, начальник отдела социальных программ И. В. Сеничев, специалист центра «Нортруд» Ю. И. Опальков, председатели профкомов рудника ГОП Н. М. Деревсков, листопрокатного цеха № 6 – Е. М. Мингазов, газового цеха – В. Н. Федоров, председатель комиссии общественного контроля управления ЖДТ А. Ю. Павлуцкий.

Начиная обсуждение, председатель профкома ОАО «ММК» В. Близнюк сказал, что на многих из прошедших на сегодняшний день 150 с лишним профсоюзных отчетно-выборных собраниях и конференциях делегатами поднимался вопрос об организации общественного питания в цехах и производствах комбината.

- По данным «Нортруда», - продолжал Владимир Захарович, - столовые комбината питания регулярно посещают только 37 процентов трудящихся акционерного общества, остальные питаются тем, что приносят из дома, готовят еду на рабочих местах или вовсе обходятся без обедов. По словам работников, получается, что их не устраивает в основном стоимость столовских обедов и качество приготовленных блюд. Давайте выясним, так ли это на самом деле? Возможно, нам удастся найти какие-то рекомендации для решения этой весьма важной проблемы. Поэтому мы и пригласили принять участие в сегодняшнем разговоре, кроме председателей профкомов ряда цехов, руководителей комбината питания и управления торговли, специалистов управления персонала, медсанчасти и журналистов.



В. БЛИЗНЮК, председатель профкома ОАО «ММК»:

- Заработная плата трудящихся нашего акционерного общества растет. И хотя она сегодня в среднем уже выше, чем на крупнейших металлургических предприятиях, с которыми мы привыкли

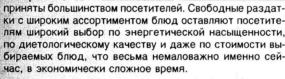
себя сравнивать, но все-таки не поспевает за темпами инфляции. Наше акционерное общество работает в последнее время устойчиво и эффективно, и, казалось бы, есть условия для дальнейшего повышения уровня зарплаты трудящимся. Но руководство комбината, заглядывая в ближайшую и более дальнюю перспективу, считает необходимым не проедать заработанные сегодня средства, а вкладывать их в дальнейшее развитие производства, его коренное обновление, создавая тем самым основу завтрашнего экономического благополучия предприятия и его трудового коллектива. Давайте будем искать пути улучшения организации общественного питания, как и записано у нас в коллективном договоре, на основе реальности и компромисса.

- Что касается стоимости наших обедов, то она диктует ся сегодняшним состоянием экономики страны, - говорит А. Мельник. - Если еще в первой половине прошлого года среднемесячный рост цен на продовольственные товары составлял в России 107 процентов, то после 17 августа темпы этого роста резко возросли и сегодня он составляет 130 процентов, по крайней мере, по результатам нынешнего августа. Комбинат питания не собирается обеспечивать себе сверхприбыли за счет накруток на цены в рабочих столовых. Уровень наценок на продукцию столовых удерживается нами так, чтобы он обеспечивал только пятипроцентную рентабельность нашего производства. Мы постоянно анализируем свою экономическую деятельность, сравниваем ее результаты с сегодняшней рыночной действительностью. На днях мы провели такой сравнительный анализ стоимости полного обеда в нашей столовой со стоимостью такого же обеда, приготовленного в домашних условиях. Итак, если среднестатистическая семья из трех человек приготовит себе обед из продуктов, полностью приобретенных на базаре (салат из свежих овощей, борщ из свежей капусты, гуляш из говядины с гречневым гарниром и на третье - сок с печеньем), то стоимость одного такого обеда обойдется в 28 руб. 2 копейки. Точно такой же обед в столовой нашего комбината питания будет стоить 29 руб. 46 копеек, то есть только на один рубль 44 копейки дороже. Надо учесть, что в калькуляцию домашнего обеда мы не закладывали ни стоимости газа или электроэнергии, ни затрат воды и труда хозяйки, ни времени на приобретение продуктов. Когда еще в начале года проводилась очередная проверка комбината питания по обоснованности цен на продукцию столовых, мы заявили, что экономически необоснованных цен не допускали и не собираемся допускать. По большому счету, нам и невыгодно «задирать» цены, поскольку мы заинтересованы в сохранении контингента посетителей.

Сегодня в комбинате питания работают 69 точек. Практически все они нормально загружены. В каждой столовой питаются в дневное время от 140 до 600-700 человек. В вечерние и ночные смены загруженность намного меньше — от 20 до 150 человек.

А. МЕЛЬНИК, исполнительный директор ЗАО «Комбинат питания и торговли»:





 В столовой средний обед обходится в 20 рублей, а молодые ребята проедают за раз по 25-29 рублей, - говорит председатель Н. Деревсков. - И если молодой глава семьи, как тот, что ко мне вчера подходил, снимающий жилье за 500 рублей в месяц, проест в столовой за месяц 500-600 рублей, для дома, для семьи из его зарплаты почти ничего не останется. У вас в столовой картофель обходится по 9 рублей за килограмм, на базаре он втрое дешевле. Молоко у вас – 12 рублей 71 копейка за литр, а на рынке то же самое молоко в пакетах мы покупаем за 5 рублей 40 копеек. Свежая капуста у вас в столовых стоила 12 рублей за килограмм. В эти же дни я пошел на базар и специально поинтересовался, почем там продается капуста. Оказалось, всего по полтора рубля. Вот такая огромная разница в цене у вас в столовых и на базаре, конечно, отталкивает людей от общественного питания. Но отказ в целях экономии от питания в столовой пользы здоровью не дает. Мы наблюдаем заметный рост у наших работников желудочно-кишечных заболеваний. Оно и понятно, ведь далеко не все имеют возможность готовить горячие обеды во время работы.

Как бы в подтверждение слов профсоюзного лидера рудничан заместитель председателя профкома И. Вершинин привел такие красноречивые цифры:

 До августа прошлого года доля расходов на питание в рабочих столовых в заработной плате трудящихся комбината составляла в среднем 11 процентов, а сейчас те же расходы выросли до 17 процентов от уровня сегодняшней зарплаты.

Отвечая на высказывания Н. Деревскова о дороговизне продуктов в столовых, А. Мельник заметил, что цены в столовых на продукты, конечно, выше, чем на базаре, хотя и не в тех пропорциях, что называл Николай Михайлович. Ведь за счет наценок на продукты приходится покрывать все расходы, какие сегодня несет комбинат питания. А ему приходится и выплачивать все налоги и местного, и федерального уровня, и рассчитываться за очень дорогостоящие транспортные услуги, и содержать склады, холодильники и другое оборудование, и выплачивать заработную плату своим трудящимся. А она невелика – соответствует уровню наценок и рентабельности.

– А по стоимости обедов могу сказать, – продолжал А. Мельник, – что мы никого не заставляем брать обед за 29 рублей. Можно обойтись и гораздо более дешевым, и он по калорийности вполне способен возместить затраты энергии рабочего.

После этих слов Александра Викторовича мне вспомнился армейский анекдот. Когда русский генерал похвалился, что его солдаты потребляют в день 2400 калорий, американский генерал ответил, что его солдаты потребляют 4800 калорий в день. «Врешь, натовская морда! — вспылил наш генерал. — Не может обычный солдат съесть два мешка брюквы в день!». Если человек съест в обед десяток пирожков с капустой, тоже наберет нужное количество калорий, но как отреагирует на такое издевательство его желудок?

На этот вопрос однозначный ответ дала В. Шевелина. Она доложила, что на фоне общего снижения заболеваемости трудящихся комбината большую тревогу медиков вызывает то, что число заболеваний желудочно-кишечного трак-

та остается на прежнем уровне. Заболевания эти тяжелые, мучительные, лечение — длительное и дорогостоящее. Если в течение прошлого года медсанчастью было зарегистрировано 125 вновь заболевших, то за первое полугодие текущего года с болезнями желудочно-кишечного тракта обратились 58 новых больных. То есть тенденция сохраняется.

 Как врач, я не одобряю приготовление обедов работниками в малоприспособленных условиях на производстве. Они, конечно, могут обходиться дешевле, но вряд ли отвечают санитарным нормам. Ведь в столовых еду готовят специалисты, работающие под медицинским контролем. Считаю, что все-таки надо решать проблемы организации общественного питания для всех трудящихся, а это, прежде всего, проблемы соответствия цены обедов в столовых уровню зарплаты трудящихся и проблемы повышения качества приготовленной пищи. К быстрейшему и положительному решению вопросов улучшения организации общественного питания призывает нас еще одно тревожное обстоятельство: быстро прогрессирующее в нашем обществе страшное заболевание - туберкулез. Ему в первую очередь подвержены люди с пониженной в результате слабого питания сопротивляемостью организма, - заключила Вера Ивановна.

Какие выводы можно сделать из этих и других высказываний за «круглым столом» профкома ОАО «ММК»?

Комбинат питания и торговли в сегодняшнем своем положении практически не имеет возможности снизить цены на продукцию столовых. Законы рыночной экономики не дадут этого сделать — не допустить бы каждодневного и значительного роста цен. Здесь комбинату питания оказывает огромную помощь ОАО «ММК» через свое управление торговли, о чем рассказал заместитель начальника этого управления О. Лакницкий. На средства ММК закупается зерно, крупы, мясо и другие продукты питания, что даст возможность обеспечить надежное продовольственное снабжение металлургов и удерживать цены от стремительного взлета.

Несмотря на принимаемые меры, рост заработной платы все же не поспевает за ростом цен, в том числе и на обеды в столовых. И в этом состоит, очевидно, основная причина того, что почти две трети работников комбината не питаются сегодня в столовых и зарабатывают себе болезни, излечение которых очень дорого потом обходится и самим этим людям, и комбинату.

Намеренно задавал я за «круглым столом» А. Мельнику вопрос: насколько увеличиваются наценки на продукты в столовых из-за необходимости выплачивать налоги всех уровней. А налогов комбинат питания как юридическое лицо выплачивает ежемесячно от 800 тысяч до одного миллиона рублей, и это при месячном фонде оплаты труда его коллектива в полтора миллиона рублей. Будь комбинат питания не самостоятельным акционерным обществом, а структурным подразделением комбината, размер этих налогов мог быть значительно ниже и они не тянули бы за собой вверх наценки на продукты в столовых.

Н. ДЕРЕВСКОВ, председатель профкома рудника:

- У нас из 400 человек, работающих на промплощадке рудника, в столовой питаются только 150. Многие предпочитают носить с собой обеды из дома, а во дители-белазисты даже готовят для себя сами. Складываются по 150 рублей, покупают продукты и поочередно готовят. И этой суммы им хватает на полноценные обеды на весь



месяц. Поэтому мы считаем, что стоимость обедов в ваших столовых, Александр Викторович, действительно высоковата, не соответствует уровню зарплаты наших трудящихся, хотя, скажем, те же белазисты далеко не низкооплачиваемые работники.

Еще большую экономическую выгоду металлургу, рядовому посетителю столовых, может сулить другое структурное преобразование — объединение совхозов, перерабатывающих предприятий и комбината питания в один агропромышленный комплекс. Его подразделения как цехи одного предприятия не продавали бы друг другу готовую продукцию, а передавали бы ее как полуфабрикат по единой технологической цепи, до получения единой для всех готовой продукции — сытных, качественных и достаточно дешевых обедов для металлургов. И эта продукция только один раз должна быть облагаема налогом, а не по два-три раза, как это делается сегодня.

Возможно, есть смысл экономистам скрупулезно обсчитать все варианты возможных структурных преобразований ради повышения достатка трудящихся.

м. котлухужин.