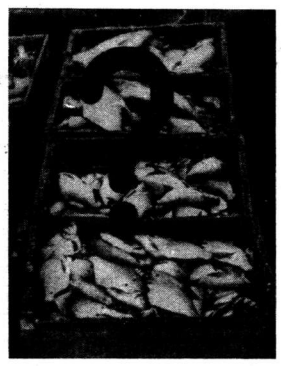


Будет ли дешевая рыба на обеденном столе металлурга?

150–миллионная тонна продукции «Магрима» 2

Сабантуй – городской праздник

После школы – улица 3

Страницы: творчества, спорта, политики

МАГНИТОГОРСКИЙ МЕТАЛЛ

Газета акционерного общества «Магнитогорский металлургический комбинат»

ЧЕТВЕРГ, 23 июня 1994 года
№ 118–119 (8800–8801)
Цена договорная
Газета выходит с 5 мая 1935 года

Штиль на голубой ниве комбината

Непростая обстановка сложилась на рыболовецком участке АО ММК Верхнеуральского водохранилища. И, если мы хотим иметь рыбу для рабочих комбината и горожан, то необходимо срочно на ближайшем техсовете решать злободневные вопросы развития участка.

Рыболовецкий стан из поселка Спасский переведен на бывшую территорию базы отдыха УДР–2 «Рыбак», которую они не использовали. Сейчас участок нуждается в срочном строительстве жилья, гаража, эллинга. Крайне необходим причал, поскольку рыбу приходится разгружать, стоя почти по пояс в воде. Летом еще куда ни шло, а вот осенью... Нужна отсыпка трехкилометровой дороги, основание полотна которой готово. Необходима база для ГСМ.

Согласно приказу генерального директора комбината №346 от девятого июня 1992 года, задание по проектированию рыболовецкого стана выдано в ПКО еще два года назад. Но до сих пор оно не выполнено.

На грани срыва инкубация икры рыб сиговых пород на период нынешнего и будущего годов для массового зарыбления водохранилища и озер, поскольку работы на инкубационной станции приостановлены из–за отсутствия техники и специалистов.

С 21 июня, после окончания нерестового, начал промысловый период. Опять, как и в прошлые годы, остро встанет проблема сбыта свежей рыбы. До сих пор не понятно отношение общепита ММК к этой продукции. Или жареная селедка, вкуснее леща? Столовые берут доморощенную рыбу неохотно. Руководители цехов тоже с прохладцей относятся к урожаю «голубой нивы»: не хотят возиться. А ведь в цехах леща только дай. И продают его по себестоимости тысяча–тысяча двести рублей за килограмм. Правда, и сами стараемся развозить, стабильно поставляем рыбу в «Океан», «Фортуну–2», «Рыбку». Но там ее стоимость возрастает уже в два с лишним раза.

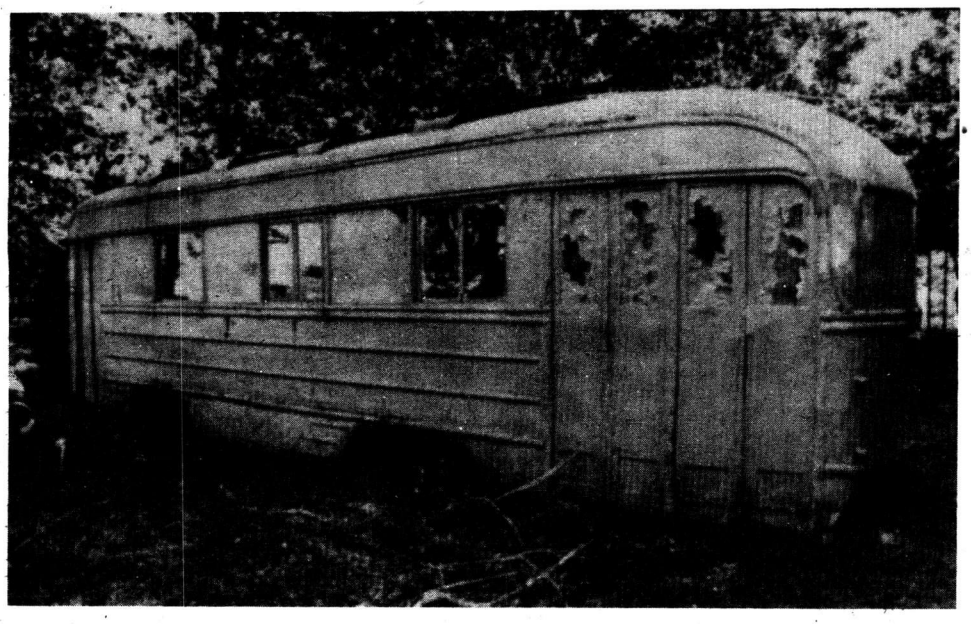
Другими словами, свежую рыбу вынуждены сбывать городским и пришлым коммерсантам. Спрашивается: почему работающему на комбинате человеку приходится за свою же рыбу переплачивать в магазинах?

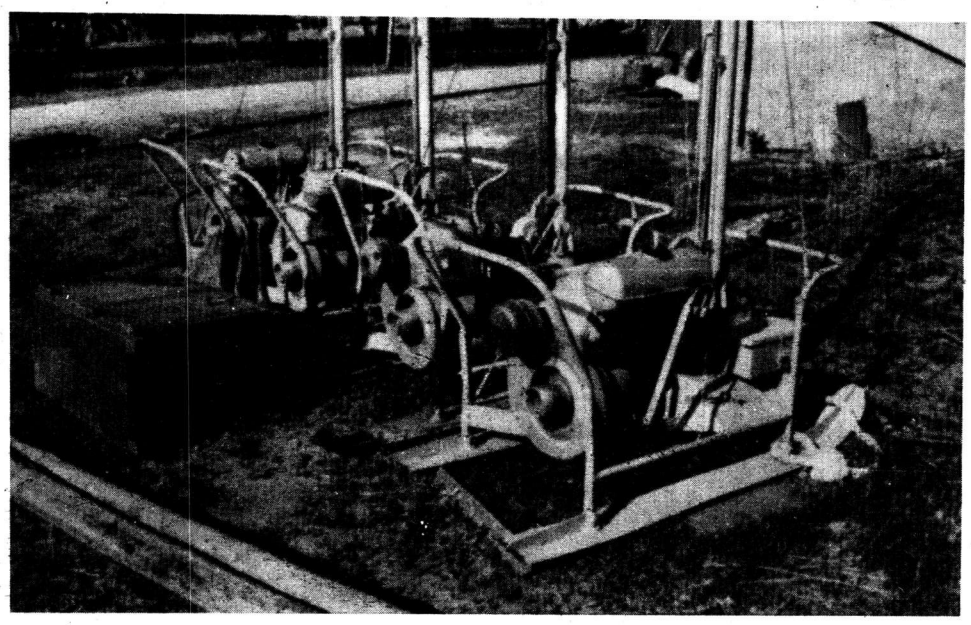
– В ближайшее время, –заявляет руководитель рыболовецкого коллектива Фарит Анварович Бакиров, – откроем свой специализированный магазин по продаже рыбной продукции. Сейчас ведется его отделка. Таких торговых точек будет две да еще киоск на Комсомольской площади. С их открытием нам будет полегче реализовывать рыбу. Ведь только с января нынешнего года выловлено 40 тонн, могли и можем дать больше: до 200 тонн рыбы в год. Как воздух, необходим нам коптильный цех.

В штате цеха всего 15 человек, и заниматься строительными работами просто не хватает ни сил, ни резервов. Но и этими малыми силами сделано многое. Зарыблено пелядью озеро Лебяжье (Бабарык), которое закреплено за комбинатом. А по выращиванию малька наши рыбоводы приблизились к областному Аракульскому инкубационному цеху. Но у нас малек сиговых обходится в два раза дешевле, с меньшими затратами.

Начался промысловый период. Организации и предприятия, желающие приобрести для своих рабочих свежую рыбу, могут навести справки по телефону 33–63–53.

В. МАКАРЕНКО.





На снимках: рыбацкое «хозяйство»
Фото автора.

Карьер, фабрика, художественное литье

История развития известняково–доломитового карьероуправления связана со становлением и развитием комбината. 15 января 1929 года Совет Народных Комиссаров и Совет Труда и Обороны утвердил первый проект ММК, который должен был производить 656 тысяч тонн чугуна, 662 тысячи тонн проката. Летом же этого года в степи у Магнит–горы развернулась грандиозная стройка. А в октябре у другой горки – Лисьей – стали добывать небольшое количество известняка. Однако набирающей мощь стройке требовалось все больше извести. 5 мая 1930 года открыт карьер по добыче известняка в Белом Логу – в настоящее время территория известняково–обжиговой фабрики. Там же были сооружены две примитивные ямы для обжига известняка. Эту дату и принято считать днем рождения известняково–доломитового карьероуправления.

В то время добыча известняка велась ручным способом. Главными инструментами были кайло, лом да лопата, тачка да кувалда. В 1931 году пущен в эксплуатацию известняковый карьер, где стали добывать 42,5 тысячи тонн известняка в год, половина из которых обжигалась на напольных печах. В конце 31–го года прибыл первый экскаватор «Менк–Гмброк» с емкостью ковша 1,5 кубометра. Так началась механизация рудника. К 1934 году построена дробильно–сортировочная фабрика и получены первые паровозы–«овечки».

Она до сих пор работает, эта дробильно–сортировочная фабрика. Тот же кран «Антонио Бадони», та же дробилка фирмы «Мак–Кули». Только люди другие. Сколько раз с овеянных корчагинским энтузиазмом будней омолаживалось это производство. Главный инженер ГРП «Магрим» С. Тиховидов отмечает, что на его памяти последнее омоложение произошло чуть позже комбинатовского и пришлось на восьмидесятые годы. И совсем другие, чем в начале жизни ИДП, будут праздновать очередную трудовую победу.

Сегодня на известняково–доломитовом производстве будет выдана 150–миллионная тонна дробленого известняка со дня официального пуска карьера.

Очень трудно представить: сколько это – 150 миллионов тонн земной породы. Лишь по

(Окончание на 2 стр.).

Дню города посвящается

25 июня в 142 микрорайоне состоится праздник для детей и взрослых, посвященный Дню города. В программе – театрализованная история Магнитки, концертные выступления, игровые площадки с призами и сувенирами, сладкий приз за шутку–прибаутку, беспроигрышная лотерея и многое другое.

Праздник стал возможен благодаря спонсорам: Правобережному филиалу Челиндбанка и Промстройбанку. Огромное спасибо его дирекциям за человечность и понимание того, что «не хлебом единым жив человек».

Приглашаем горожан принять участие в празднике по адресу: ул. Тевосяна, 15/1, детский клуб «Эстет». Начало в 11 часов.

Русско–славянский культурный центр и Детский Дворец культуры.