

К 329/Т 45



1200000867780

ОЛГАРСКИТЕ ПРОФЕСИОНАЛНИ СЪЮЗИ
ЦИАЛНО БИТОВ" – РУСЕ



ТЕХНИЯТ ПРИНОС



Русе, 1978 година

~~337~~ L 329
T45

Оценявайки важноста на проблема на храненето и неговата роля за укрепване на трудовата дисциплина, увеличаване производителността на труда и изпълнение на насрещните планове, през 1977 година ЦС на БПС съвместно с МВТУ обявиха национален преглед-съревнование между работническите и учреденските столове. Целта на прегледа е: подобряване условията за работа на кухненския персонал и създаване на уютна обстановка в залите за хранене, подsigуряване на топла, разнообразна и висококалорична храна за работниците и служителите.

Веднага след като бе обявен прегледа-съревнование, повечето от колективите на столовете в окръга се включиха в него. Окръжният съвет на БПС, ОНС и ХЕИ взеха мерки за подобряване организацията и културата на столовото хранене. В резултат на това бяха постигнати и значителни успехи. Разширена бе материалната база, подобриха се формите на обслужване,

Регионална библиотека
"Любен Каравелов"



120000867780

447107

осигурена бе по-качествена, по евтина и по-разнообразна храна. Увеличен бе обхватът на столуващите. Само през 1977 година в експлоатация влязоха 15 нови и реконструирани столове - в Енергоснабдяване - клон Русе, предприятието за хибридно свиневъдство в с.Просена завод "Модул в гр.Бяла, Горско стопанство в Русе и други. Сега броят на работническите и учредженските столове е 160, а местата за хранене се увеличиха от 21 596 през 1976 г. на 22 617 през 1977 година. Чувствително се подобри механизацията в тях: увеличи се броят на топлинните и хладилните съоръжения, на механичните и измервателните уреди.

Социално-битовият отдел на ОС на БПС, съвместно с отдел "Хигиена на храненето" на ХЕИ и транспортна ХЕИ, проведеха голяма разяснителна работа за внедряването на рационален режим на хранене. В Русенски окръг вече 12 стола прилагат комплексни менюта,

съобразени с необходимите за отрасъла калории, а в 15 стола за целта се извършва подготвителна работа с цел до края на тази година да се въведат и в тях.

В отговор на Обръщението на ЦК на БКП към всички трудещи се колективите на болшинството от работническите столове приеха комплексни планове, сключиха договори за съревнование със столовите колективи от сродни предприятия в нашия и други окръзи.

Като подобряват храненето на работниците и служителите, колективите на работническите и учрежденските столове ще дадат своя принос за претворяване решенията на Националната партийна конференция, за изпълнение на насрещните планове, за повишаване жизненото равнище на нашия народ.

На база на резултатите в националния преглед бяха определени следните столове-първенци за 1977 година.

- Столът на СХК "П.Караминчев" класиран на III място от ЦС на БПС и завоювал званието "Образцов стол" в окръга.

- Столът на Завода за печатни платки - класиран на I място от ЦКПС на машиностроенето и електрониката и награден с преходно флагче и грамота от ЦС на БПС "За добра работа и завоювал званието "Образцов стол" в окръга.

- Столът на завод "Вела Пискова" - класиран на II място от ЦКПС на работниците от леката промишленост и завоювал званието "Образцов стол" в окръга.

- Столовете на ДЗЗ "Д.Благоев" и ККК "Ив.Димитров" - класирани на II място в окръга.

- Столът на ПРПС - класиран на II място от ЦКПС на работниците от съобщенията.

- Столът на Окръжно управление на съобщенията - класиран на III място от ЦКПС на работниците от съобщенията.

- Столът на клон "Бойка" - Бяла - класиран на III място от ЦКПС на работниците от търговията и услугите.

- Столът на КЗ "9-ти септември" - класиран на II място в системата на СО "Пирин"

- Столовете на завод "Изкуство", ЛВЗ "В. Коларов" и завод "Жити" - класирани на III място в окръга.

- Столовете при БРП; МК "Г. Димитров" и ИССМ - добре представили се.

"Ускорено да се развива общественото хранене като предимство се дава на столовете за работниците, кооператорите и учащите се."

/Из Обръщението на ЦК на БКП/

ЗА РАБОТНИКА - РАЦИОНАЛЕН РЕЖИМ НА ХРАНЕНЕ

В източната промишлена зона на Русе, сред голям двор с асфалтирани алеи се издигат корпусите на СХК "Петър Караминчев". Над 1500 работници влизат всеки ден през портала и жизнерадостни застават около машините в просторните цехове.

За него, трудовия човек, се полагат най-големи и резултатни грижи от страна на заводското ръководство.

Работническият колектив е получил и продължава да получава големи социални придобивки, които са решаващ фактор за добрите резултати в производствената му дейност. Израз на тези специални грижи и внимание към хората е и заводският стол, в чиято обширна и хигиенична столова могат да се хранят над 300 човека едновременно.

При средно списъчен състав на предприятияето 1365 човека, в стола се хранят 1280, което представлява 94 %. В стола се сервира закуска от 05,00 до 07,00 часа сутринта на 300 души и обяд на 360 човека. Ежедневно над 300 души получават храна и за в къщи.

От началото на 1977 година столът премина на рационален режим на хранене чрез комплектни менюта. Ежедневно броят на комплектните менюта достига до 600. Предлага се 6 комплектни менюта, от които 2 диетични. Всички се комплектуват съобразно изискванията за калоричността на храната за работещите в химическата промишленост. На специално разчертана дъска предварително за следващия ден се нанасят комплектните менюта с калориите на всяко ястие.

Колективът на стола работи по седмичен план менюта, който се обсъжда от комисия с представители на здравната служба, профко-

митета, главния готвач и управителя на стола.



Голямо значение за внасяне на научност в храненето имат и подкрепителните закуски. За тази цел в цеховете I, II, IV и цех "Ширпотреб" има оборудвани стаи за консумиране на кисело мляко и подкрепителни закуски. Те се доставят от лавката към стола, която работи 12 часа ежедневно и обслужва главно хора-

та от материалното производство, предимно I, II и III смяна. В нея се продават над 15 вида закуски, в това число 8-9 вида приготвени в стола на завода. В лавката винаги има голямо разнообразие от сокове, газирани и тонизиращи напитки.

Грижата за доброто хранене намира израз и в редовните безплатни закуски, които се осигуряват за бременните работнички от комбината.

Заводският партийен комитет и заводският профкомитет имат амбицията успехите в областта на общественото хранене да се умножават постоянно. Създаденото помощно стопанство край с. Батишница и край квартал Средна кула ще спомогне за още по-пълното задоволяване на работниците и служителите с пресни плодове, зеленчуци и прясно месо. Правилното прилагане на рационалния режим на хранене ще допринесе за разнообразяване на букета от менюта, за

получаване на количеството калории, необходими на организма за неговото възпроизводство.

Рационалното хранене на работниците трябва да осигурява преди всичко уравновесен енергиен баланс: колкото енергия се изразходва от организма, толкова енергия трябва да постъпва с храната.

ЗАВОДСКИЯТ СТОЛ - ЦЕХ № 1

Всички работещи в Завода за печатни платки от 1969 година помнят зелената дървена постройка, в която винаги се предлагаха само два вида храна и то приготвена другаде. Неуютно, мрачно и тясно бе там. Затова на 1 април 1971 година всички бяха радостни при откриването на новия заводски стол. Не, не беше първоаприлска шега. Спретната, широка и построена по новите изисквания, сградата наистина заслужаваше радостта и възхищението на работниците.

Кухнята - съставена от подготвителни цехове и оборудвана с най-нова техника, с право може да се нарече "малък завод".

Още в първите дни на своето съществуване колективът се включи в окръжното съревнование между работническите и учрежденийте столове. Съзнателен, постоянен труд и

успехите не закъсняват. От 1971 до 1975 г. е винаги на първо място, а през 1977 година столът спечели званието "образцов". Присъдена му е и почетна грамота с флагче в съревнованието между всички столове в страната от ЦС на БПС и Министерството на електрониката и електротехниката. Успехите радват. Но на какво се дължат тези постоянни награди? Преди всичко на младия, трудолюбив и високо квалифициран колектив, умело ръководен от др. Панка Москова. Винаги усмихната и отзивчива, тя е спечелила не само обичта на кухненския персонал, но и уважението на целия заводски колектив.

Преди да влязат в залата за хранене, трудовите хора от завода се отбиват в хигиеничната умивалня - озеленен кът, потънал в светлина. Специално художествено табло ни информира за калоричността на храната. Удобните закачалки ни подсещат да съблечем работ-

ните престилки и като че ли с тях отхвърляме за малко и трудовото напрежение.

Изключителната хигиена, чистите бели покривки, спокойната атмосфера и редът, които царят тук - всичко това предразполага към отмора и добър апетит. И не само това. Храната в нашия стол е разнообразна и калорична. Въведено е комплектно хранене. Предлагат се три комплектни менюта, едно от които е диетично. Всичко се приготвя с компетентното участие на главния майстор-готвач Павлина Иванова.

Много работници от завода вземат храна за в къщи, с което пестят време. Към стола има и бюфет, където се предлага кухненска и сладкарска продукция. Най-търсени са сладкарските изделия, в които е вложила цялото си умение и вкус др.Йорданка Цанева.

Помощното стопанство, създадено към стола, състоящо се от зеленчукова градина и



свинеферма, ще задоволява нуждите на столуващите.

Административното, партийното и профсъюзно ръководства на завода отделят много грижи и внимание за нуждите и развитието на стола. За ръководството на Завода за печатни платки, той е цех № 1, един от най-важните фактори за високите трудови успехи на заводския колектив, постигнал през 1977 година

производителността на труда 102,7 % и общ
обем промишлена продукция 102,29 %.

В духа на решенията на Национал-
ната партийна конференция заводското ръко-
водство и за напред ще полага грижи за по-
добряване на храненето, а оттук и за увеле-
чаване производствените успехи на колектива.

Правилното хранене осигурява
хармонично развитие на орга-
низма, предпазва здравето,
увеличава производителността
на труда и удължава живота на
човека.

С ИЗПЪЛНЕН ЧОВЕШКИ ДЪЛГ

Всички я познават. Та нали всеки ден се подкрепят с вкусните ястия в работническия стол на завод "Вела Пискова" - Русе. Наричат я просто "леля Бонка". Тя добре знае какво означава питателна храна, с добър вкус и вид за хората, които се надпреварват с петилетките

Приятно е да се наблюдава работата на майстор-готвачката Бонка Колева. Спретнатият ѝ вид, отмерените ѝ движения привличат. Тя приготвя менюто с помощта на модерна кухненска техника. Това спестява време, спомага за подобряване на витаминозното и вкусово съдържание на храната. Но без майсторството на готвача, без умението за дозиране, модернизацията в кухнята едва ли би помогнала.

Сега всичко е по-леко, а преди ...

Първите си стъпки леля Бонка прави в сектор "Обществено хранене" при Образцов чифлик през 1953 година. След една година тя вече е

помощник готвачка в завод "Вела Пискова", където постъпва със стремеж да подобри обслужването и качеството на предлаганите ястия. Оценката за нейната самоотвержена работа е висока и затова тя е избрана за делегат на II конференция на първенците по обществено хранене. До 1960 година тя утвърди качества си – упоритост, всеотдайност и майсторство и заслужено завоюва званието "Готвач I степен" Курсът за квалификация във Варна през 1961 г. импулсира желанието ѝ да даде максималното. Въпреки трудностите, които срещаше като специалист и ръководител на работниците в кухнята, тя не се огъна. Потокът от хора пред стола на старата площадка бе единствената и всекидневна радост. Срещнали топлата ѝ отзывчивост, внимателното ѝ отношение, производствениците от завода казват за нея: "Тя е като прижовна майка, чрез приготвената храна изразява своята любов и дълг към нас". Свик-

нали с грубоватата ѝ веселост, помощниците от кухнята се стремят да ѝ бъдат като ръце във върховите моменти. Управител след управител си отидоха, но Бонка Колева остана, за да се радва всяка сутрин, идвайки на работа, на табелката "Образцов стол".



В завода тя е вече 25 години, отдадени на хората, за тяхното самочувствие и здраве. През този четвърт век леля Бонка завоюва не веднаж званията "Ударник" и "Най-добър в професията", срещна благодарствените погледи на

хора, посетили кулинарните изложби в завода, вкусили от разнообразните ѝ ястия.

И сега, макар и пенсионерка от три години, тя продължава да работи, тъй като не може да се раздели с професията и колегите.

Тази жизнена жена съчетава у себе си любовта към хората с любовта към професията.

Без участието на жената не е мислимо нито едно народно дело.

ДА СИ ПОЛЕЗЕН НА ХОРАТА

Всяка сутрин със забързаните труженици от първа смяна на ПРПС - Русе, прекрачват прага на портала и 10 млади жени. Те не се отпавят към цехове и работни зали. Техният работен ден започва със загрижеността да пригответ час по-скоро закуската за първа и редовна смяна. В 09,00 часа ще дойдат 100 души, за да получат определеното количество мляко, давано като противоотрова. През това време няколко от жените, под вещото ръководство на майстор-готвачката Трифона Коцева - така Тинка, както всички я наричат тук, започват приготвянето на обета. Стремешът на целия колектив е храната да бъде вкусна, питателна, разнообразна, да бъде удовлетворен вкуса на всички столуващи. А те не са малко. Всеки ден край гишетата минават 400 работници и служители и това представлява 98 % от персонала на предприятието. Цифрите говорят твърде красноречиво, без коментар

Кое привлича трудовия колектив така масово, неизменно всеки ден да ползува услугите на стола? Причините са няколко: голямата хигиена, културната обстановка, която по нищо не отстъпва на първокласните заведения, бързината на обслужването, вкусното и евтино меню. Всички столуващи имат възможност да си вземат храна за в къщи. Има дни, когато броят на заявките за в къщи достига 180. Но безспорно на първо място е трудолюбието и отзывчивостта на сплотения колектив на жените. Вече 10 години като управител на стола работи др. Стоянка Калинова - носител на грамота на Министерството на съобщенията. Тя сподели: "Работата е много и като че ли с всеки изминат ден се увеличава. На специално табло във фойеята на стола означаваме ежедневно предлаганото меню, като за всеки вид храна и професия са посочени необходимите калории. За да пестим времето на столуващите събираме

заявките по работните места. Ние подготвяме топли закуски – чай, кафе, мляко и за закуствалнята, с която разполага предприятието. Освен това, към нея има щанд за полуфабрикати, чието ползване улеснява особено много нашите жени, спестява им се много от извънработното време.



В чест на 8 март приготвяме богати кулинарни изложби. От началото на тази година даваме вечеря за работещите втора смяна. Кухнята разполага с няколко светли, удобни и хигиенични помещения, които са оборудвани с най-модерни съоръжения. Сега се подготвяме за

въвеждане в най-скоро време на комплектно меню"

За неуморния труд, за вниманието и грижите към столуващите с особена топлина са изписани много благодарствени думи в книгата за похвали и оплаквания. За постигнати най-добри резултати в проведения обществен преглед-съревнование през 1976 година и 1977 година между колективите на работническите столове в поделенията на Министерството на съобщенията и на основата на Единната система за извършване на обобщена комплексна оценка от резултатите на социалистическото съревнование - колективът е класиран два пъти на второ място и е награден с грамота, флагче и парична награда. Стремехът на жените сега е да завоюват званието "Стол-национален първенец", да застанат на челно място. Но най-голямата награда е признателността и уважението на хората, с които се срещат всеки ден. Нищо не е в състояние да премахне така бързо умората от напрегнатите и уморителни часове на работния ден,

като думите "Браво, днес мусаката беше така вкусна" или "Кремът е превъзходен, утре ще си пиша двойна порция".

Жените се усмихват малко стеснително и само леля Тинка - майсторката, носител на Грамота на Министерството на съобщенията и Марчето - щандистката, изразяват гласно мислите на всички: "Това е то нашата най-голяма награда и радост - да знаеш, че си полезен, че хората имат нужда от теб и твоя труд".

Съдбата на жената - това е присъдата, която произнася всеки строй над себе си!

АМБИЦИЈАТА Е ДА СЕ ДОСТИГНАТ ОБРАЗЦОВИТЕ СТОЛОВЕ

Колективът на работническия стол при Завода за захар се включи в националния преглед-съревнование и се зае да изпълни условията на прегледа като разработи и свои мероприятия.

В резултат на усилията на целия колектив и помощта на ръководствата на промишлено-аграрния комплекс и на Завода за захар значително се подобри организацията на столовото хранене. Подобриха се формите на обслужване, осигурява се ежедневно по-качествена, по-евтина и по-разнообразна храна. Измени се начина на сервиране. Въведоха се 4-5 вида комплектни менюта, съобразени с необходимите за отрасъла калории и диетично хранене. Сключен бе договор за съревнование с колектива на стола в захарния комбинат в Горна Оряховица.

Подобриха се условията за хранене. Основно бе ремонтиран и реконструиран салона за хранене. Сега той е по-уютен и приветлив. Всеки столуващ получава комплекта меню на поднос, който се връща след употреба в кухнята за почистване. Разшири се кухненският блок. Той е обзаведен със съвременна високопроизводителна кухненска техника. Складовата база и хладилните площи също са подобрени и разширени.

Кухненските работници постоянно повишават квалификацията си. Това даде възможност да се повиши коефициента на обслужването, да се нагоди режима на работното време с почивката на работниците. Сервират се закуска, обяд и вечеря. Освен това, кухнята се ползува още и за приготвяне на храна за профилакториума, фабриката за хлебна мая и по време на лятната кампания за работниците от селското стопанство от район Русе.

Работниците от стола проявяват активност и в обществения живот. Под ръководството на своята профгрупа те участвуват редовно в кулинарни изложби и завоюват челни места, изучават положителния опит на работниците от други столове, организират екскурзии до други градове и предприятия в страната, тържествено чествуват рождениите си дни и изпращат в пенсия свои колеги. Активно участвуват и в системата на политическата учебна година.

Социално-битовата комисия и комисията за народен контрол съвместно извършват проверки и правят препоръки за подобряване на работата. ХЕИ също дава добра оценка за състоянието на хигиената.

За активно участие на колектива на стола в окръжното съревнование, той е класиран на второ място в окръга и е награден с парична награда, гламота и флагче.

По време на окръжния треглед проявиха високо съзнание, активност и дисциплина управителката на стола Денка Крушкова, главната готвачка Василка Колева, майстор-готвачката Божанка Флорова, готвачката Светла Маринова и транжорката Пенка Дилова.



Рационалното хранене, за да изиграе най-добре своята роля трябва да се съобразява с отдел-

ните специфични особености на
възрастта, физиологичното съ-
стояние на организма, професия-
та, умствен или физически труд,
историческата и техническа про-
мяна на обществото, промяна на

ДА ОСТАВИШ ДИРЯ СЛЕД СЕБЕ СИ

Като разбра, че търся бай Коста - главния готвач на стола на ККК "Иван Димитров", момчето, което стоеше най-близо до гишето, извърна глава към вътрешността на кухнята. Потърси го с поглед и след като го откри сред букета жени в бели престилки, които режеха нещо, ми каза:

- Ей го там!

А после извика несприуудено:

- Бай Коста, тебе търсят!

Момчето се дръпна встрани и в квадрата на гишето се показа одухотворено мъжко лице с избистрена кожа и кестеняви очи. В ръцете на главния готвач блестеше никелиран кухненски нож с полепнали по него парченца от нещо зелено. В един миг се сепнах, че Коста Луджев може да е чул като го наричам "бай Коста". Та този човек беше съвсем млад за "бай"! Обясних му, че трябва да пиша за

него, а той веднага прекърши намерението ми

- Сега не мога, елате към дванадесет и половина!

Погледнах часовника си - показваше 10,30. Време, наистина неподходящо. Тъкмо сега температурата на напрежението в кухнята беше стигнала най-високата си граница. Кимнах с глава в знак на съгласие ...

В уречения час главният готвач отново не беше свободен. Столът вече работеше около гишетата се трупаха корабостроители, всеки бързаше да използва най-рационално половин часовата почивка. Този път температурата на напрежението се беше преместила от вътрешността на кухнята до гишетата. Тракаха вилици и лъжици, звънтяха чинии, из въздуха се носеше аромат на различни ястия. Едни от работниците, които се бяха нахранили вече ставаха, скърцаха столове, други новопристигащи внимателно носеха подносите към избраната маса.

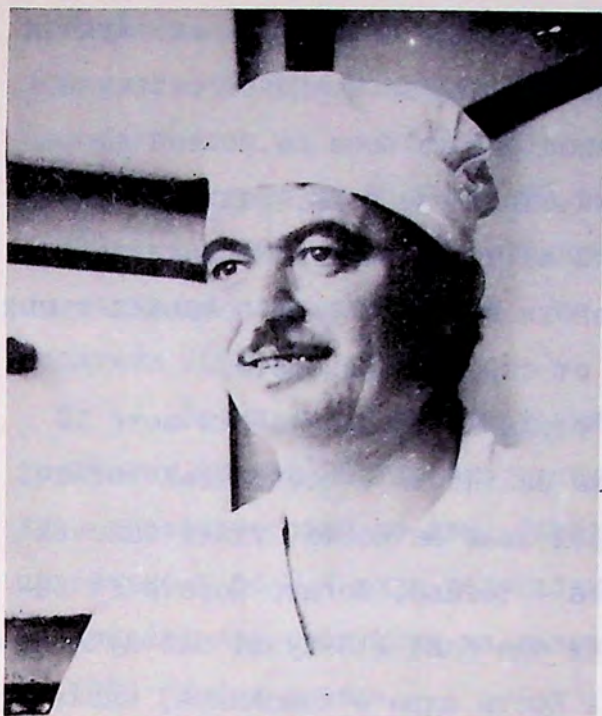
Бай Коста сновеше из кухнята, помагаше нещо, уж помагаше, а не можеше да се откачи за десетина минути.

Към края на обедната почивка, когато нескончаемия поток от столуващи намаля, главният готвач излезе навън.

- При нас е така всеки ден - каза той за свое оправдание. А после добави:- Не ни стига работна ръка, не е достатъчен персонала ...

И затова вместо само да контролира и напътствува, каквито са задълженията на един главен готвач, Коста Луджев работи наравно с другите. Не че му тежи работата, не, работата никога не му е тежала, напротив, самият той е така устроен, че нито за миг не може да остане ей така със скръстени ръце.

- Но ако имам достатъчно персонал и десет хиляди души ще нахраня - казва той.



Седнахме на една маса на "втория етаж". Една служителка дори ни попита:

- Какво, тук ли ще се храните?

А бай Коста ѝ отвърна усмихнато:

- Не, само ще говорим.

Усмивката му откри равно наредените зъби, някои от които проблеснаха на светли-

ната с метален блясък. Наистина Коста Луджев не беше толкова млад, за колкото го взех сутринта. Изпод бялото боне се показаха прошарени, почти сиви вече коси. Бели косъмчета се подаваха и из мустаците, само веждите, извити по женски красиво, бяха останали тъмни, незасегнати от скрежа на времето.

- Ъ стола на комбината съм вече 12 години - каза бай Коста - все главен готвач.

Сутрин деня на Коста Луджев започва от 04,30 часа - тогава, когато хората от редовните смени още спят и сънуват най-хубавите си сънища. А Коста идва в комбината, надява бялата престилка, слага бонето на главата и започва! Първо ще разпредели работата по майсторите - да се знае кой какво има да работи, хората разпределя по звена и групички. А от наличността на хората в кухнята зависи и разнообразието на менюто. Ако няма достатъчно работници, менютата са по-обикновени, защото

не бива да се допуска да стане 11,00 часа - времето за обедна почивка, а ястията да не са още готови.

Сутрин от 05,30 до 07,15 часа се дава закуска на корабостроителите, но с нея се занимава специална смяна - не е лесно да обслужиш 1000-1500 души.

Всеки ден в комбинатския стол се предлагат по пет менюта без супите, които са две, десертите също по два. Освен това се приготвят и по 3-4 вида полуфабрикати пак от кухненската продукция за лавките - средно по 1000 порции дневно.

И всичко това се приготвя под зоркото око на главния готвач и с неговата непосредствена помощ.

- Кухнята ни е добре оборудвана, с печки, с машини. Ако нямаше машини, сигурно нямаше да можем да се справим - казва Коста Луджев. - Иначе други трудности не срещаме,

като се изключи недостатъчния кухненски персонал.

Бай Коста има и диплом за управител, но професията на управител не му допада. Неговото призвание е да бъде там - в кухнята, сред хората, където виждаш как от горещото олио, различните съставки на дадена рецепта се превръщат във вкусно ястие, което разсипано чирпак по чирпак в отделните чинии ще даде сили и енергия на онези малко грубовати хора - корабостроителите, за да могат спокойно и уверено да построят поредния кораб. И знаеш, че този кораб ще разнася славата не само на онези, които непосредствено са го построили, но и на тези, които надвесени над димящите казани са давали и дават частица от себе си, за да стотвят днешното ястие по-вкусно от вчерашното, без да търсят облаги за себе си.

- Преди да дойда тук, работех в МП ресторанта на гарата в Русе. Всички майс-

тори-готвачи от страната минаха тогава през мене, аз ги обучавах - спомня си бай Коста. А майсторите, с които работя тук, в комбината, са също мой, те постъпиха като общи работници, но аз ги обучих, явиха се на изпити, защитиха ги.

В последните думи на Коста Луджев прозвуча нескрита гордост, бликна онова човешко чувство на удовлетворение, с което хората казват: ето, и аз ще оставя диря след себе си - значи не съм живял напразно."

Значката "Отличник на Министерството" първите месеци в конкурсите в Севлиево, Пловдив, Плевен, четирите първи места за кулинарно производство в Русе - това е реалното потвърждение на казаните по-горе думи от бай Коста.

Любовта към готварството, родена в онези младежки години, не се е оказала временно явление. Защото "Ако можех да започна

живота си отначало, пак бих избрал същата професия" - казва бай Коста.

- Срещали ли сте някакви трудности?
- питам.

- Трудностите са за тези, които не познават професията си. А когато човек познава професията си, за него трудности няма - усмихва се Коста Муджев.

Времето напредваше. Столуващите бяха опразнили стола, от единия край бяха започнали вече да метат. А и работният ден на бай Коста отиваше към своя край. За да започне утре отново в 04,30 часа. Както е започвал вчера, оня ден, както ще започва и през следващите. Ден труден, изпълнен с напрежение и удовлетворение, с вяра в доброто на хората, в бъдещето.

Животът се измерва не с годините,
а с дирята оставена след нас.

В ЕДИНСТВОТО СЕ РАЖДАТ УСПЕХИТЕ

Когато ръководството на профорганизацията на администрацията при ЛБЗ "Васил Коларов" - Русе, трябва да посочи за пример някоя профгрупа, за единството и сплотеността ѝ, изтъква колектива на заводския стол. Тези качества персоналът на стола започва да проявява след назначаването преди осем години на управителката Тодорка Христова. Заедно с профгрупорг Лазаринка Йорданова, всяка година по един или два пъти те обмислят и организират колективни екскурзии до близки и далечни места. И днес, когато пита-ме някоя работничка от кухнята от коя екскурзия е най-доволна, тя най-подробно разказва за впечатленията от пещерата "Леденика", от двореца в "Синая" и забележителностите на румънската столица Букурещ, от гр. Дряново и "Панорамата" в Плевен, за много исторически

места в нашата Родина. В думите ѝ прозират благодарствени слова към ръководството на профгрупата и на завода, които осигуряват време и средства за културния отдых на персонала от заводския стол. Може би в това се крият и успехите на този колектив. Няма сезони, в които ежедневието му да не е напрегнато. Над хиляда души всеки ден влизат и излизат от стола. Стотици от тях, освен на обяд го посещават и сутрин за закуска. Ежедневно за столуващите се приготвят около 5-6 вида топли закуски - супа, чай с маслини и сирене, хляб, мляко и др. А за обяд и вечеря се приготвят по два комплекта от супа, ядене и десерт, по две комплектни диетични менюта и отделно по няколко вида ястия, супи и десерти, за тези които не искат комплектни менюта, за индивидуален подбор. От ранна утрин до 15,00 часа след обед в кухнята царя напрежение. През летните дни е особено тежко.

Много често готвачките Маришка Ковачева, Николина Димитрова и колегата им Васил Василев ги виждаме край огромните печки. Ако не тук в завода, те проявяват своето майсторство като готвачи в заводския морски почивен лагер край с.Бяла, Варненско. Докато в завода те са под ръководството на главния готвач Станимер Цонев, то в лагера всеки един се старее да изяви своите качества на специалист в кулинарното изкуство. Благодарение на това, много работници и служители от завода с желание търсят места за някоя смяна за отдих край морето. Не веднаж сме чували изявленията им: "Почти всеки ден имаме скара. Всичко бе толкова вкусно и в хубав вид, че не ни остава ред да посещаваме ресторанти извън почивния лагер ..."

Работниците и ръководителите от завода неведнаж са се уверявали в изкуството на готвачите. В това се уверяваме и сега,

когато продуктите от месо са в ограничени количества. Добрият вид и вкус на постните, почти вегетариански менюта привличат пак столуващите, защото разнообразието им е голямо.

Много са инициативите на ръководството на заводския стол за задоволяване изискванията на колектива. Освен топли закуски в павилиона към стола се предлагат и студени - разнообразни сандвичи, напитки - газирани и плодови, различен сорт кифли - солени и сладки и др. Приемат се поръчки и за полуфабрикати. Освен павилиона, към стола действа и подвижна лавка /електрокар/, която предлага на отдалечените цехове и производствени отделения приготвените от кухнята на стола кюфтета, сандвичи, риба и др.

За цялото това разнообразие е намерено време да бъде приготвено. Намерени са и пътищата към вкуса на столуващите. За успехите на колектива говорят ежегодните награди от кулинарните изложби, които се устройват

по линията на Ж.П. столове и от Окръжния съвет на БПС. Една от последните награди е тази от ОС на БПС - грамота за III място в прегледа на големите работнически столове и пари на награда.

За това профсъюзното ръководство и администрацията сочат колектива на стола при ЛВЗ "В. Коларов" за пример с единството и сплътеността на персонала. От него идват и завоюваните успехи.

КОГАТО СТАНЕ 12 ЧАСА ...

Успоредно с изпълнение на напрегнатата производствена програма и подобряване качеството на съобщителните услуги, в Окръжно управление на съобщенията - Русе, се решават и редица въпроси, свързани със социалното развитие на колектива. В новата пощенска палата е обзаведен модерен стол, в който се хранят над 450 работници и специалисти от управлението. В просторната слънчева зала едновременно могат да се хранят 120 човека. Тук се приготвява разнообразна и висококачествена храна, затова и столуващите непрекъснато се увеличават. Хранят се работници и специалисти не само от управлението, но и работници от други предприятия и учреждения на града. Не са малко и пенсионерите, които все още ползват услугите на стола. Когато запитам Теменужка Стефанова защо се храни редовно в стола, тя ми заяви: "Защото хра-

ната е хубава, вкусна и естествено по-евтина. Това много ни облекчава като домакини и по този начин имаме повече свободно време."

За поевтиняването на храната ежегодно се заделят средства от фонд "СБКМ".

За да бъде храната вкусна и питателна естествено най-голям дял се пада на десетчленния колектив на стола. Това се все хора с дългогодишна практика в професията. Повече от десет години работят Лилия Долгерова - управителка на стола, главната готвачка Минка Данаилова, готвачките Лиляна Великова, Любка Илиева, Елена Инджова, Гиргина Иванова, Трайка Манолова и други. Всички те са носителки на високото отличие "Ударник". Към стола има павилион за закуски с отговорник Вунка Христова, където всеки работник и служител може да намери най-разнообразни закуски. Предвидено е към стола да се въведе и диетично хранене, което ще бъде нов израз на грижата за

човека. Наред с пряката си работа по приготвянето на храната в стола през летния сезон един човек от стола се отделя и изпраща във ведомствения почивен лагер Бяла - Варненско, където се грижи за храната на почиващите. Колективът на стола участва в съревнованието между столовете в града, а така също в системата на Министерството на съобщенията. За миналата година столът на управлението спечели трето място в съревнованието между столовете на съобщенията в страната и парична награда 500 лв. При всички проверки от ХЕИ винаги е отбелязано високото качество на храната и добрите санитарно-хигиенни условия при приготвянето на храната и в самата столова.

Точно в дванадесет часа всички работници и специалисти напускат работните си места и се отправят към стола весели и радостни, защото знаят, че тук ще намерят не

само вкусна и разнообразна храна, но и ще срещнат приветливите усмивки на десетчленния колектив, ще срещнат хората, които всеки ден им пожелават приятен обяд.



Колкото по-голям брой сетива получават приятни усещания от храната, толкова смилането и усвояването ѝ е по-пълно.

М А Й С Т О Р С Т В О

- Какво желаш, торта или кекс? - посреща ме с обичийния си въпрос Данчо.

-- Този път без ангажимент - бързам да кажа аз.

В това време Данчо е извадил бележника за записване на поредната поръчка. Така е свикнал. От 6 години е в сладкарския цех на стола при ДМЖ "Г.Димитров". Не помни някой да е дошъл при него просто така, без да поръча нещо.

Когато дойде отначало, някое не върваха, че може ежедневно да изработва по 500 броя сладкарски изделия с добри вкусови качества. Консумацията с всеки изминат ден расте, за да достигне 800 броя. Въпреки малките експлоатационни качества на машините, с които работи, той прави всичко възможно да задоволи нарасналите нужди на този голям колектив. Трудностите, породени от недостиг

на някои материали, Йордан Станков също умее да преодолява, като прилага заместители по свои рецепти.

Къде се крие тайната на неговия успех? На този въпрос бих отговорила – в любовта към професията.

Това чувство се предава от поколение на поколение. Още от малък Данчо наблюдава своите чичовци как чавръсто работят и какви чудни фигури излизат от техните ръце. Недоимъкът и беднотията са неканен гост в семейството. Още на 14 години Данчо напуска Радомирския край и идва в големия крайдунавски град. Завършва успешно вечерно училище, после курсовете в София за майстор-сладкар.

В системата на общественото хранене той работи 26 години. Трудовият му път е изпълнен с дела, достойни за подражание, оставил е трайна диря след себе си. Най-добър в професията, отличник на Министерството на

вътрешната търговия, носител на "Орден на труда" - сребърен, Йордан Станков и днес работи с високо чувство на отговорност, с амбицията да покаже на какво е способен.

За няколко години той не само увеличи количеството на произвежданите сладкарски изделия, но подобри и номенклатурата при отлично качество. В чест на 70-годишнината от създаването на завода, миналата година бе организирана традиционна изложба. За пръв път бе изработена символична книга от захар и бяло сладко "Моя завод - моя гордост". Представени бяха тортите "Лебедово езеро", "Вечерна среща", пастите "Опера", "Хижа" и др. За новогодишните празници бе подготвен също "Дядо мраз", "Снежанка" и новогодишни баници.

Помощничката на Данчо в работата е Гадка Цанева. Направено е предложение и в най-скоро време той ще започне да обучава

едно младо момиче в сложния сладварски занаят. Ръководството при стола много добре осъзнава, че майсторството, което владее Йордан Станков трябва да бъде изучено.



Характерно за Данчо е умението да разпределя своята работа така, че успява да съкрати времето на технологическия процес, а в някои случаи ускорява процесите. Благо-

дарение на това успява да задоволи нуждите от пасти, но все още се чувства нужда от торти и рула. Затова се предвижда разширение на сладкарския цех. Продукцията, която произвежда Данчо е търсена, защото е качествена. Освен това той умее пестеливо да изразходва предоставените му материали по технология, в резултат на което сладкарските изделия са евтини. По естетически вид не отстъпват на тези, които се предлагат в най-изисканите заведения.

Приготвянето на отделните изделия, особено за празнични случаи е трудоемък процес, но Данчо никога не говори за това. Той само се усмихва и уверено заявява:

- Каквото зависи от мес, ке бъде направено.

Така може да говори само един комунист, който обича своята работа, своя колектив, своя завод. Той не жали сили и за об-

ществена работа. Член е на партийното бюро при социално-битовия отдел, взема активно участие в решаване проблемите на самозадоволяването.

- Нашият майстор-сладкар е всеотдаен в своята работа - споделя управителят на стола Георги Стоянов.

Няма нищо по-хубаво от това да чувствуваш благодарствения поглед на работниците всеки ден, да чуваш добрата дума, отправена към теб. И вечер, когато се прибере при семейството, Данчо мисли за следващия ден, за новото, което ще предложи на своите клиенти. И така всеки ден един труженик на нашето общество върви уверено напред с ритъма на нашето време.

Кулинарното изкуство очарова стомахата като музиката слуха, изобразителното изкуство очите и т.н.

ТОПЛАТА И ПИТАТЕЛНА ХРАНА - ПО-БЛИЗО ДО РАБОТНИТЕ МЕСТА

В кокетната сграда на общежитието на управление "Трансстрой" - Русе по бул. "Толбухин" сутрин, обед и вечер на партерния етаж разтвля широко врати столът "Дунавски строител", за да приеме, нахрани и задоволи вкусовете на работниците и специалистите, които в студ и пек изпълняват повелята на партията - срочно и качествено завършване и предаване в експлоатация на обектите от транспортния комплекс.

В уютна обстановка, сред лъхаш мирис на чистота и аромат на цветя, над 420 души ежедневно получават 6-7 вида топла и питателна храна. Богатото меню приготвяно от изкусното майсторство на малкия сплотен колектив от готвачи, помощник готвачи и помощен персонал, ръководен и контролиран от майстор-готвача Иван Великов

и неговия помощник Марин Пенев. Двамата взаимно се допълват, с умение и прецизност възлагат, ръководят и контролират отделните видове работи по приготвянето на храната.

Изключително старание и умение в работата си влага и помощния персонал, като се започне от Елена Иванова - леля Елена, която е дарила своите 25 години трудов стаж на кухнята, Иванка Ангелова, Йорданка Беликова, Станка Даковска. Ежедневна грижа за тях е не само кухнята, но и столовата, която е цялата в бяло, чистота и свежест, предразполагаща към добър апетит. Спътник в работата на този колектив е и благата усмивка на лицето на всеки от тях - "последната подправка" на изкусно приготвената и предложена питателна храна.

За синхронизация в работата, за добрия психологически климат и срочна доставка на продуктите, не малко старание полага

и управителката на стола Радка Стоилова подпомагана от калкулантката Донка Великова.

Този колектив не един път се е отличавал в работата си и години наред е печелил първото място в съревнованието между столовете на територията на града ни.

Новото, което тук се осъществява е, че вкусната и питателна храна се предоставя на работниците и по самите обекти като им се разнася в специални съдове и в желаното разнообразие. В тази насока има още какво да се желае – разширяване обхвата на столоващите по обектите на територията на града.

Не малко домакини ползват храна от стола за в къщи, което увеличава свободното им време за друг вид занимания.

Този колектив води борба за освобождаване от санитарен контрол и по всяка вероятност това право ще бъде извоювано от контролните органи, тъй като по санитарния им журнал няма забележки.

Грижа пред колектива е и въпросът за осъществяване на рационално хранене, отговарящо на съвременните изисквания. Готовност има, но явилите се временни затруднения в снабдяването с продукти не им разрешава да направят първата крачка към по-висш начин на работа.

Общественото хранене у нас е утвърдено като отрасъл от първостепенно значение. Още IX конгрес на БКП постави важни и отговорни задачи в тази област. Партийното, профсъюзното и стопанското ръководство на управлението полагат ежедневни грижи. Кухненският работник умело да използва всички възможности за приготвянето на висококалорична, качествена и разнообразна храна, с която да бъдат задоволени постоянно растящите вкусови изисквания на работниците и специалистите. Преди 10 години столът се помещаваше в старата "Товарна гара" в ниски

и схлупени временни сгради, а сега е в просторна, светла сграда. Кухнята е обзаведена с най-съвременни машини, съоръжения и инвентар, с големи хладилни камери, просторни помещения за хранителни продукти и пр.

Нека пожелаем на този скромен, малък колектив все така усърдно и всеотдайно да дава своя труд в полза на съвременното общество, изграждащо зрелия социализъм.



Основната роля на храната е да
поддържа жизнените процеси в ор-
ганизма, неговото приспособяване
към заобикалящите го условия и
неговата устойчивост към всички
вредни фактори на външната сре-
да

ТУК ВИНАГИ Е СВЕЖО И ПРИЯТНО

Всеки, който прекрачи прага на нашия стол, остава с впечатление за вечна пролет. Белотата на покривките, салфетките за ръце, красивите цветя, които допълват интериора на столовата, привличат от пръв поглед. Щастливите усмивки, които те посрещат и свежия ухт неминуемо събуждат още повече апетита.

Струва ми се, че е трудно с думи да се разкаже за този млад, амбициозен колектив. Започнал работа преди три години, той си е поставил за цел да стане стол-еталон. Това доказват и многократните проверки на комисията за народен контрол и органите на ХЕИ.

Когато говорим за успехите, трябва да изтъкнем отличната материална база. Просторната и модерна кухня, обзаведена с всички видове машини, които облекчават труда на кухненските работници, е наша гордост. От-

лично е подредена и поддържаща и складовата база към нея.

Всеки петък след обед с представител на профкомитета, главния готвач и домакиня на стола се събират и изготвят седмично план-меню. При нас вече е внедрено рационалното хранене. Независимо от големите затруднения по снабдяването с продукти, комплектните менюта станаха предпочитани от столуващите.



Главната готвачка Здравка Божкова и домакинката на стола Димитричка Димова с голяма прецизност и умение подготвят комплектното меню като се съобразяват с калоричността на храната и познатите вече вкусове на работниците и служителите, 98 % от които са столуващи. Не използват стола само тия, които са в командировка и в движение по други обекти.

Столът работи с предварителни заявки и твърди планови месечни цени. Не липсват по масите на столуващите безалкохолните газирани напитки като Кока-Кола, Швепс, Алтай и др., приятно охладени за сезона.

С голяма радост споделям, че през декември 1977 година на проведения конкурс между майстор-готвачите от системата на Стопанска дирекция "Местна промишленост и битови услуги", нашият колектив се изяви отлично и завоюва призовото място. Изящните блюда,

които бяха поднесени от кухненския колектив изненадаха до голяма степен едни от най-големите специалисти в готварското изкуство.

Всичко казано до тук - условията и оборудването на кухнята, позволяват столът при поделение "Свежест" да стане централен, което вече е близка цел. Тогава ще можем да осигурим топла и питателна храна за всички останали цехове и поделения.

Социалистическото общество, при което се полагат най-големи и всеотдайни грижи за човека, добрата кухня не е вече лукс или увлечение на отделен готвач, а въпрос на обществена необходимост, строго научно обоснована.

Най-добрата атестация за работата на един стол е стремението на повече хора да се хранят в него.

СЪЗДАВАНЕТО НА УЮТНА ОБСТАНОВКА - ПОСТОЯННА ГРИЖА НА РЪКОВОДСТВОТО

Подобряване храненето на работниците и служителите в завод "Модул" - гр.Бяла и организацията на работата в стола винаги е било постоянна и неотменна задача на стопанското и профсъюзното ръководство. Работнически стол в предприятието е разкрит още от годината на неговото основаване - 1964. Отначало той е уреден в малка неугледна сграда, но по-късно от 1968 година се премества в специална битова сграда, снабдена с модерни кухненски и сервизни помещения

Сега в нашия заводски стол се хранят около 300 човека и още толкова от околните предприятия - "П.Волос", ДАП, Печатни платки, печатницата и др. За по-добър ред и организация на храненето, то се извършва в определени часове на две смени. В стола се дава закуска, обяд и вечеря. За по-добра

работа и контрол заводския профкомитет е осигурил дежурство, което се дава от членовете на профкомитета по предварително изготвен график.

Разширението на предприятието и нарастването на колектива наложи разширение и на работническия стол, което бе завършено през миналата 1977 година.



След въвеждане в действие на линията за самообслужване, в него се хранят наведнаж близо 800 души. Непрекъснато се модернизират кухненските и складовите помещения. Доставени са нови кухненски печки, хладилен шкаф, електрически съоръжения и прибори, хлебонарезна машина и други. Към стола е отворено допълнително гише за продаване на безалкохолни напитки за местна консумация.

Храненето се извършва по типово меню, което предоставя избор на различни видове ястия. При необходимост профкомитетът изпраща временни комисии от свои членове и столуващи работници и служители, които извършват проверки и ако се наложи правят предложение за промени в седмичното меню. Тази комисията участва и здравният работник към медицинския пункт на завода. Целта е непрекъснато да се подобрява дневното меню

и се насища с необходимите хранителни съставки, съобразени с потребностите за възпроизводството на организма.

Поддържаната зеленчукова градина към стола е достатъчна да задоволява потребностите от пресни зеленчуци..

Заводското ръководство е разработило специална програма във връзка със 76 МП за самозадоволяването, но тя ще се осъществи изцяло едва през 1979 година.

От фонд СВКМ и КТД ежегодно се заделят средства за поевтиняване на храната с 25 процента.

В стола се извършва подготовка за внедряване на рационалното хранене на нашите работници и служители според тежестта на отделните категории труд.

Бойкият и сплотен колектив на работническия стол при МЗ "модул", начело с

главния готвач Атанас Костадинов, добре се справя със задачите, поставени от ръководството на завода.

Производителността на труда, здравето и настроението на хората в най-голяма степен зависят от това с какво, къде и как те ще се хранят.

ЗАБЪРЗАНО ЕЖЕДНЕВИЕ

Има хора, **чийто** труд не може да се отчете с високи проценти. Но те също участвуват активно и с пълна мобилизация на силите в изпълнение на отговорните задачи на петиетката.

Такива са колективите от трите стола на Строително-монтажния комбинат. Ежедневно те приготвят 1600 /а понякога и повече/ втори ястия, от които само около 500 порции се консумират в самите столове, а останалите се разнасят по строителните обекти в града и извън града. Естествено към тези 1600 втори ястия се приготвят почти още толкова супи, десерти, салати. Храната се разнася общо на около 50 обекта, за 140 бригади. В това число влизат две столови: едната е на обекта в Добруджанския квартал и в нея се обслужват 100-120 работника. Храната се доставя в термофонни казани и се разсипва на място

от двама кухненски работника, като посудата се връща за измиване в стола. Предстои откриването на още една такава столова с капацитет 150 порции. Другата столова е постоянна в Домостроителното предприятие, където се хранят около 150-170 човека. В нея храната се доставя в обикновени съдове, тъй като има съоръжения за затоплянето ѝ при нужда. Разсипва се от кухненски работници, а посудата се измива на място.

Как практическа става експедирането на храната?

Всяка бригада има тетрадка, на която е отбелязано името на бригадира, предприятието и обекта. В тези тетрадки се поставя листче с написаното на пишуща машина меню за следващия ден и се изпраща на обекта заедно с храната. В тетрадката бригадата записва заявката си, като прилага и съответната сума. В кухните, щом се приготвят супите и десертите

започва разсипването им в алуминиеви канчета /сефертаси/, а по-късно и вторите ястия. По заявките от тетрадките разсипаната храна се комплектува по бригади в отделни телени каси разделени на 9 гнезда. Всяко гнездо събира по 3 канчета едно върху друго /за супа, ядене и десерт/ за всеки отделен работник от бригадата. Заявеният хляб се завива в амбалажна хартия и се поставя върху касата. Готовите каси се товарят в коли, които ги разнасят по обектите. Всеки шофьор си има определени обекти, които са подредени така, че да правят най-икономични курсове. Шофьорът стоварва сам касите на определените места в обекта, докато разнесе всичките. След това тръгва по обратния път и от същите места събира празните вече канчета, заедно със заявките за следващия ден, които предава на касиера в стола за изготвяне на цялостната калкулация.

храната са собственост на СМК и се ползват в другото време за други нужди. Случва се обаче, понякога една или повече коли да влязат в ремонт, което затруднява много транспортирането на храната. В такива случаи прииягваме до услугите на ДАТ. Изобщо автотранспортът е най-уязвимото място в процеса на разнасянето на храната.

Трудовата атмосфера в столовете е твърде напрегната, тъй като храната трябва да е готова до 10,30 часа. Не се ли спази този график, храната се разнася със закъснение на обектите, а това нарушава както почивката на строителните работници, така и осигуряване храната за столуващите от редовната смяна. Това зависи само от жените в бели престилки, застанали от ранна утрин пред горещите печки. Всеки ден е изпълнен с напрежение. Трябва да се стотви бързо, вкусно и навреме да стигне храната до строителя, за да може да бъдат из-

пълнени норми, да се издигнат нови скели, да бъдат завършени нови жилища.

Да работиш с добри мисли и чувства за другите е хубаво, тогава и трудът е спорен. Включили се активно в националния преглед-съревнование между работническите и учреденски столове, колективите на трите стола, под ръководството на управителката Йорданка Йорданова, домакинката Надежда Добрева, закупчика Кирил Генчев и други приеха обещания в отговор на Обръщението на ЦК на БКП за изпълнение на плана за 1978 година. Обещанията се изпълняват с чест, за което спомагат и производствените съвещания, които редовно организират профгрупорзите Стефка Тодорова, Пенка Грозева, Петранка Атанасова. С активното участие на майстор-готвачите Станка Тонева и Николинка Василева и техните помощнички през годината бяха внедрени нови 8 асортименти ястия от рибна кайма. През май и юни се внедриха и 6 ястия от пресни гъби с които

храната значително се разнообрази. Поетите задължения се изпълняват. Спазва се технологията по приготвянето на храната и санитарно-хигиенните изисквания. Нарушения на грамажа не се допуска, а бракът на посудата е намален с 1 процент в сравнение с 1977 г. Повишава се квалификацията на персонала.



Така например, миячката Ангелина Алексиева завърши курс за повишаване на квалификацията към ОКС и сега е помощник готвачка.

Признание за труда на колективите са заслужените отличия – медал "100 години от Освобождението на България" на Йорданка Йорданова и Значката на ОС на БПС на Станка Тонева.

Това е признанието на кухненските работници от столовете на СМК за тяхното забързано, напрегнато, по-хуманно ежедневие.

Основната роля на храната е да поддържа жизнените процеси в организма, неговото приспособяване към заобикалящите го условия и неговата устойчивост към всички вредни фактори на външната среда ...

