



ДАРИТЬ ЛЮДЯМ

ХОРОШЕЕ НАСТРОЕНИЕ

ЗА «КРУГЛЫМ СТОЛОМ» РЕДАКЦИИ —

РАБОТНИКИ КРАСНОУРАЛЬСКОГО ПРОДСНАБА

Повар, продавец, товаровед, кондитер... Они работают в самых важных отраслях обслуживания населения. XXVI съезд КПСС поставил новые задачи дальнейшего развития торговли и общественного питания. В одиннадцатой пятилетке будет обращено внимание на внедрение прогрессивных форм торговли, повышение роли общественного питания в удовлетворении потребностей населения, культуры обслуживания.

Над решением этих задач работает и коллектив Красноуральского продснаба. Здесь трудится немало людей, влюбленных в свое

дело, убежденных, что их профессия — самая лучшая. Сегодня они собрались за «круглым столом» редакции, чтобы рассказать о своей работе, о том, как они выбрали профессию, в чем ее красота, поделиться планами на будущее. Может быть этот разговор поможет юношам и девушкам, учащимся восьмых—десятых классов в решении главного вопроса жизни — кем быть? Его начинают представители разных поколений — мать и дочь, выбравшие одну профессию.

Нафига Нургалиевна Аткулова, продавец магазина № 14.

— Работаю продавцом уже двенадцать лет. В Красноуральск приехала из деревни. Понапалу, конечно, было трудно, но коллектив помог освоить профессию и почувствовать себя нужной людям. Чем нравится работа? Так ведь каждый день с людьми, с их заботами, радостями. Видишь, человечку плохо, стараешься подбодрить его словом, взглядом, улыбкой.

Есть, конечно, и трудности у нас, но ведь без них не обходится ни одна профессия. Не вовремя звонят в магазин товар, необогатый ассортимент, а продавцам неудобно, словно мы виноваты. Гораздо приятнее, если покупатели уходят довольные. Есть, конечно, такие, которым ничем не угодишь, но их единицы. В работе

Васильевна Савченко работала в продснабе, начинала продавцом. Для общепита кадры готовим в учебной столовой. А тем, кто желает стать, например, кондитером, продснаб может дать направление для учебы в Североуральское и Каменск-Уральское профтехучилища. Правда, группа продавцов в нашем ГПТУ № 8 комплектуется без особых затруднений, а в иногородние училища меньше желающих. Не знаю, может быть родители опасаются далеко от себя отпускать детей. А зря, ученица готовят кадры высокой квалификации, дают перспективную профессию. Престижность таких профессий как товаровед, технолог, кулинар, продавец растет. Так, в продснабе уже достаточно продавцов промышленных товаров.

Раиса Сергеевна Емельянова,

лашкова. Девушки попросили дать им возможность вначале поработать поварами. Им пошли на встречу. Лена даже в пионерский лагерь ездила, а там работать не легко. Обе девушки теоретически грамотные, а поработали поварами — опыта накопили. Сейчас Маша и Лена работают в столовых заместителями заведующих производством, обе мечтают поступить в институт.

Сегодня в столовых и кафе продснаба трудится в основном молодежь. Девчата энергичные, но опыта им явно не хватает. И трудностей у них немало. На предприятиях общественного питания пока уровень механизации невысок, а число желающих пользоваться услугами с каждым годом растет. Вот и выходит, что работать мы должны так, чтобы посетители нам говорили только «спасибо».

Ф. А. Рахманов.

— Благосостояние народа растет. Все чаще в продснаб обращаются с заявками на обслуживание свадебных и торжественных вечеров. Если в 1976 году, например, в месяц мы обслуживали одну — две свадьбы, то сейчас заявки на обслуживание расписываются на месяц вперед.

Конечно, руки человека еще механизмы полностью не заменили. Для того, чтобы облегчить труд работников столовой, мы открыли специальную заготовительную столовую. На поток поставлены разделка мяса, птицы, рыбы. Здесь же подготовляются овощи, выпекаются кондитерские изделия. За

3. Ф. Проскурнина.

— В Волгограде строится экспериментальная столовая — все процессы приготовления пищи будут автоматизированы. Конечно, это пока — будущее.

Мария Васильевна Орехова, заместитель заведующей производством столовой № 4.

— Думаю, никакие работы не способны создать у человека, приведшего в столовую, хорошее настроение. А улыбка? Она ведь тоже много значит. Так что за наше профессией — будущее.

Я всегда мечтала стать именно поваром. И не просто поваром, а классным специалистом. Окончила Ждановский техникум, по желанию поехала на Урал, по распределению попала в Красноуральск. Для практики поработала поваром, за год многое узнала в поварском деле. Сейчас я заместитель заведующей производством. От того, как мы поможем поварам приготовить обед, зависит и настроение посетителей столовой.

Мне еще многому приходится учиться, в том числе и общению с людьми. В коллективе столовой моложе меня только Оля Пересекина, повар. И я стараюсь помнить, что только добрыми словами, проявлениями, уважением, в разговорами сыска можно вызвать взаимное расположение товарищей. Надо еще помнить, что повара, другие работники целий день на ногах, устают. Во многом помогли мне заведующая столовой Лидия Тимофеевна Хакова и

трудоемких процессов, улучшению условий труда. Большинство магазинов работают прогрессивным методом самообслуживания. Открыта заготовительная столовая. Внедряется контейнерное хранение на базах, механизируются погрузочно-разгрузочные работы на складских помещениях. Все это позволило повысить производительность труда. За последние десять лет товарооборот возраст на пятьдесят процентов, а число работающих осталось прежним.

Валентина Николаевна Сухих, кондитер столовой № 22.

— Я работаю в заготовительной столовой. Наши изделия поступают в продажу во все столовые, в магазины города. Надо сказать, что в нашем коллективе все кондитеры имеют высокий разряд. Я приехала в Красноуральск после окончания Каменско-Уральского профтехучилища. Столовую ли с аттестатом зрелости идти в ГПТУ? В наше — да. Лучше стать хорошим кондитером, если тебе нравится профессия, чем плохим инженером. По-моему, это главное — найти себя, понять, что твой труд нужен людям.

Два года мы занимались по расширенной программе, ведь из нас готовили кондитеров по выпуску высокосортных изделий. Учеба проходила так: две недели теории, две недели практики. Созданы все условия для учебы, творчества, отдыха.

Приехала сюда, поставили меня к хорошему мастеру. Дора Парамоновна Соснина прежде

неудобно, словно мы виноваты. Гораздо приятнее, если покупатели уходят довольные. Есть, конечно, такие, которым ничем не угодишь, но их единицы. В работе нашей самое главное — быть терпеливой и воспитывать вежливость в других. А коллектив у нас хороший и работает на солидарность, друг друга хорошо понимаем.

Гульшания Мазитовна Аткулова, младший продавец магазина № 14.

— Вы, наверное, подумали, что на выбор профессии повлияла мама? Нет, я решила этот вопрос сама.

Закончив восьмой класс, я как-то зашла в ГПТУ № 8, узнала, какие можно профессии получить, поинтересовалась, где занимается группа продавцов. И знаете, мне в этой группе понравилось. А когда начались занятия, увлеклась. Очень интересно их проводила преподаватель Зинаида Васильевна Савченко. На практических занятиях она обыденное раскрывала с необычной стороны, развивала творческий подход к делу.

Это, наверное, как раз тот случай, когда выбор профессии был сделан случайно, а потом пришло призвание. Нисколько не жалею, что стала продавцом. Работаю в кондитерском отделе. Очень люблю обслуживать детей, пусть у них денег бывает на тридцать, пятьдесят граммов сладостей, зато уходят очень довольные. Со взрослыми покупателями иногда трудно, они не всегда бывают правы. Практики пока мало, обращаюсь к старшим. Мама у меня очень терпеливая, хотелось бы научиться у нее выдержанности. Сейчас я заканчиваю одиннадцатый класс школы работающей молодежи, хочу поступать в техникум советской торговли.

Федор Афанасьевич Рахманов, начальник продснаба.

— Немного поясню. В нашем городском профтехучилище создана группа продавцов продовольственных товаров. Занятия ведет опытный преподаватель. Зинаида

ПУШИНА, продавец, растет. Так, в продснабе уже достаточно продавцов промышленных товаров.

Раиса Сергеевна Емельянова, товаровед.

— Да, у меня, например, очень интересная профессия. Я училась в Златоусте, в техникуме советской торговли. По направлению приехала в Красноуральск, было это два года назад. Нас, молодых специалистов, очень тепло здесь встретили, и город понравился. Живем с подругой, тоже товароведом, в молодежном общежитии медеплавильного комбината. Сама я увлекаюсь спортом, играю на гитаре.

Дел много — жить интересно. Меня избрали секретарем комсомольской организации, вхожу в совет молодых специалистов. Интересно у нас проходят конкурсы по профессиям, об одном недавно писали в городской газете под названием «Вечер алых роз».

Что сказать о работе? Дело имею с местными поставщиками — это хлебокомбинат, пивзавод, молокозавод. От моей работы во многом зависит, будет ли в магазинах достаточный ассортимент хлебобулочных изделий и другой продукции, что получат столовые. Трудностей, конечно, немало. То на пивзаводе снижает выпуск безалкогольных напитков, то молочный завод недостает продукции. А моя главная задача — добиться стопроцентного отоваривания фондов. В преодолении трудностей — интерес. Хочу продолжить учебу, поступить в институт народного хозяйства.

Зоя Федоровна Проскурнина, начальник общепита.

— Надо отметить, что для учебы, для совершенствования профессиональной подготовки в продснабе создаются все условия. Федор Афанасьевич уже называл училища, где можно получить хорошую профессию. А специалисты среднего звена приезжают к нам из других городов страны. Так вот приехали по направлению в продснаб Маша Орехова и Лена Бак-

варицей. Надо еще помнить, что повара, другие работники целый день на ногах, устают. Во многом помогли мне заведующая столовой Лидия Тимофеевна Хакова и заведующая производством Надежда Николаевна Тукаева. Что мне нравится в них? Начинается рабочий день — они ко всем подойдут, расспросят, как дела дома, все ли в порядке. Умению ладить с посетителями можно научиться у раздатчицы Екатерины Григорьевны Криворак. Слабо знала кондитерское дело — помогла мне Анна Дмитриевна Кладова, наша «Мастер — золотые руки».

З. Ф. Проскурнина.

— О том, как работает девушкам, они сами расскажут. Лена Ложкина у нас ездила на специализацию, в столовой ей вполне можно доверить руководить сменой.

Елена Геннадьевна Ложкина, повар столовой № 7.

— Мне нравилась профессия повара, потому я и поступила в Каменск-Уральское торгово-кулинарное училище. Там прекрасная база для обучения, столовая, где проходят практику будущие повара. И для отдыха созданы все условия. Мы часто ездили на экскурсии в Свердловск, были на многих концертах. Очень интересно проходят практические занятия. Кажется, невелик секрет — сварить борщ, а сколько надо знать, чтобы он вышел вкусным. Мне нравится готовить блюда, оформлять их. Возможность поработать творчески в продснабе есть.

З. Ф. Проскурнина.

— У каждой столовой есть свое фирменное блюдо. Проходят конкурсы по профессиям. Регулярно собирается кулинарный совет, заседания его проходило в столовых №№ 3, 17, 24. К нему готовится выставка блюд, проводится их дегустация, повара обмениваются опытом. За блюда, признанные лучшими, работницы премируются.

Е. Г. Ложкина.

— В школе поваром работать, конечно, интересно, но и трудно, ответственность большая. Вот почему я охотно поехала на специализацию, изучала организацию детского питания, технологию приготовления блюд. Мне нравится готовить для детей, и в пионерском лагере поработала с удовольствием. Моя профессия — на всю жизнь.

Сергии, для ведения практики, созданы все условия для учебы, творчества, отдыха.

Приехала сюда, поставили меня к хорошему мастеру. Дора Парамоновна Соснина прежде всего научила, как правильно организовать труд, помогла выработать быстроту, необходимые навыки. Коллектив у нас комсомольско-молодежный, только два кондитера с большим стажем — это Александра Ильинична Култышева и Фаина Николаевна Родыгина. У них учились или учатся молодые работницы — выпускницы ГПТУ. В таком коллективе чувствуем себя уверенно. Мы и отходим вместе. Радость тоже общая. Недавно наши девчата ездили в Каменск-Уральский на соревнования кондитеров. Среди двадцати двух кондитеров различных городов области наша Таня Иванова заняла третье место.

К нам на экскурсию часто приходят школьники. Девочки очень нравится, все согласны работать у нас. Будут рады, если кто-то выберет профессию кондитера. Приятно видеть, как восторженно сияют глаза ребятишек, когда им дарят торт, украшенный зверушками. Да и взрослые без торта не обойдутся. Мы стараемся — у людей настроение поднимется. Труд наш — это искусство. Мы часто говорим о трудностях, конечно, они всюду есть. Но что они значат по сравнению с радостью творчества?

Ф. А. Рахманов.

— В заключение разговора хочу сказать, что коллектив продснаба всегда радушно встречает молодое пополнение. Если кто захочет получить профессию — дадим направление на учебу. Работать в сфере обслуживания интересно. Если она привлекает молодых людей, ответ на вопрос насколько престижна профессия продавца, кондитера, повара... они скоро пойдут сами.

Беседу за «круглым столом» вели Г. КОРКУНОВА и О. САНЬКОВ,