

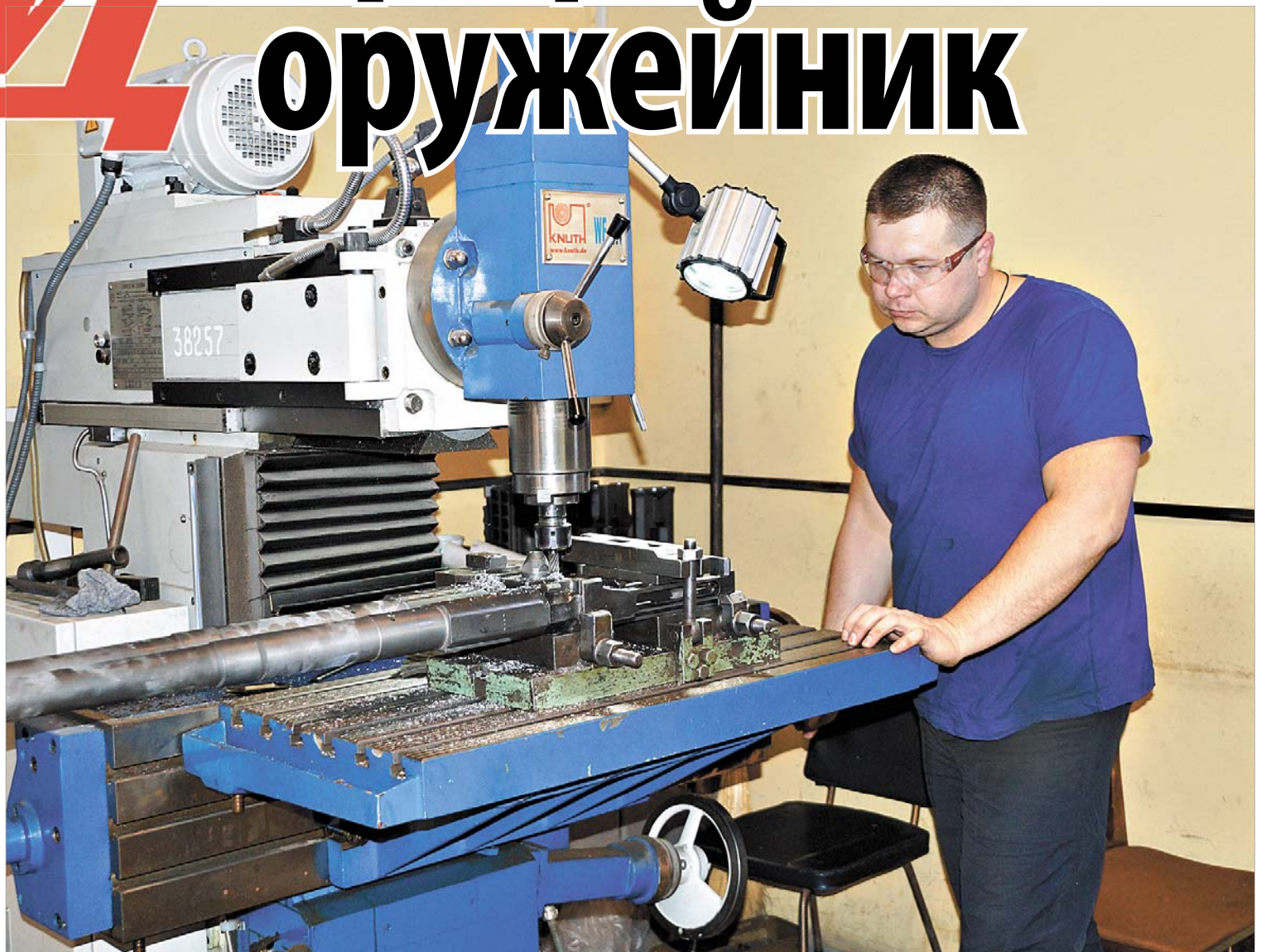


Я работаю на Зиде



## Профессия – оружейник

Слесарь  
механосборочных  
работ 4 разряда  
отделения № 1  
участка № 4  
производства № 1  
П. Н. Перминов  
в совершенстве  
освоил сборку  
авиационных  
пушек. Как  
и все сборщики,  
владеет смежной  
профессией,  
и когда нужно  
уверенно  
и качественно  
выполняет  
операции  
на фрезерном  
станке с ПУ.  
На фото –  
обработка  
агрегата ствола  
пушки.



**Молодые и  
перспективные.  
Антон Игонин**

Стр. 4.



**9 декабря  
– День  
Героев  
Отечества**

Стр. 8.



**Культура.  
Премьера театра  
«Вертикаль»**

Стр. 10.



**Столовая  
производства  
№ 9**

Стр. 12.



## Охрана труда

После выхода материала о столовой «Северная» в редакцию поступили звонки с просьбой рассказать и о работе столовой производства № 9, расположенной в корпусе «К». «Дегтярёвец» вместе с председателем комиссии профкома завода по охране труда Б. В. Кузнецовым и председателем профкома производства № 9 А. В. Смирновым (решено заодно провести и проверку) пришли в столовую за полчаса до начала официального обеда на заводе. Здесь уже было все готово к приему посетителей, но и время для разговора с шеф-поваром Верой Михайловной Раковой тоже еще оставалось. Мы задали ей несколько вопросов.

– Вера Михайловна, сколько и работники каких подразделений в основном питаются в вашей столовой?

– Люди в основном – постоянные, большинство тех, кто работает в нашем большом корпусе – и рабочие, и технические служащие. Но приходят и из других цехов и производств. Порой и наши постоянные посетители меняют столовую, а потом возвращаются. Все приедается в прямом и переносном смысле: интерьер, блюда. И хотя в трех заводских столовых – наша, «Северная» и в административном корпусе – один ассортимент блюд, утвержденный УСС, все равно одно и то же блюдо, приготовленное по одной рецептуре, но разными поварами, будет отличаться. Но среднее число посетителей остается примерно одним и тем же – около 250 человек.

– Изменились ли, по-Вашему, требования и вкусы посетителей заводских столовых?

– Конечно. Посетители стали требовательнее, а иногда и просто капризные. Да и вкусы очень изменились. Теперь мало кого устраивает на обед просто пюре с котлетой. Подавайте что-нибудь более изысканное. Забывают порой, что мы все-таки – объект общепита 3-й категории, то есть не кафе и не ресторан, а заводская столовая. И тем не менее мы учитываем их просьбы и пожелания.

– Например?

– Ну, на самом деле хочется людям порой чего-нибудь вкусненького... Просят приготовить какой-то новый салат, интересное второе блюдо. Но, как правило, сложное блюдо означает большее количество компонентов и более высокую цену, поэтому вводим его небольшими количе-



Шеф-повар В. М. Ракова, кондитер О. И. Лезова, подсобные рабочие С. А. Шеломина и Н. И. Тулякова, повара Е. В. Донскова, Л. А. Воронова, Н. И. Швецова, кассир Г. Н. Атанова, повар Т. Ю. Емелина.

# Хочется чего-нибудь вкусненького...

ствами – смотрим: понравятся ли вкус и цена. Вот, например, рыба по-версальски – блюдо недешевое (85 рублей), но есть люди, которые постоянно берут его, несмотря на цену, и спрашивают, если долго его нет в меню.

– А вообще, что едят и любят наши заводчане?

– Да все. Меню у нас очень разнообразное. Ежедневно мы предлагаем на выбор посетителям 4 вида салатов, 2 вида первых блюд, 4-5 – вторых. Вкусовые предпочтения меняются волнообразно. Но ни зимой, ни летом не надоедает салат из капусты! И всегда хорошо расходуется курочка, в любом «исполнении».

– А если мне попалось крыло, а я его не люблю или не хочу?

– Всегда можно попросить, чтобы заменили на другой кусочек. У нас же не ресторан, где есть блюда только из бедра или грудки. В столовой на порционные куски рубится вся курица.

– А в какую сумму обходится заводчанину обед?

– Сейчас нет комплексных обедов. Каждый набирает обед, исходя из собственных пристрастий. Тот, кто читает меню и считает де-

нежки, могут пообедать и на 60-80 рублей. А можно собрать все самые дорогие блюда, и тогда обед, конечно же, будет стоить много больше 100 рублей. Но чтобы пресечь разговоры, что в одной столовой дороже обеда в другой дешевле, скажу: цены в наших трех столовых абсолютно одинаковые, утвержденные на год заместителем генерального директора по экономике и финансам В. В. Трубяковым. (Кроме комбината питания, который возглавляет В. В. Щурова – это столовая в производстве № 1 и на кислородном заводе).

– Вера Михайловна, возвращаясь к пожеланиям ваших клиентов. Кроме новых блюд, какие-то пожелания еще исполняете?

– Да. У нас давно практикуются заказные блюда или обеды (на вынос из столовой). Например, у работника – день рождения, и он хочет в обед угостить своих коллег. Чтобы не нести из дома, он просто заранее заказывает у нас необходимое количество порций... Мы все аккуратно упаковываем в назначенный день, он приходит, оплачивает через кассу и все. А заказывают: салаты, шашлык, люля-кебаб, мясо по-француз-

ски, пиццу, рыбу в кляре, маленькие закусочные пирожки, пирожные и др.

Приближается Новый год. А там – 23 февраля, 8 марта... Почему бы не устроить с коллегами маленький праздничный обед, а не просто съесть тарелку супа.

– А как выстраиваются ваши отношения с производством № 9, которое по сути курирует столовую?

– Отношения прекрасные. О. В. Петров, начальник производства № 9, и А. В. Смирнов, председатель профкома производства, откликаются на все наши просьбы, помогают, чем только можно: ремонт оборудования, помещения, другие вопросы. Как же без них в работе. Производство активно участвовало в ремонте помещений столовой, в приобретении нового кухонного оборудования. Спасибо всем.

– Вера Михайловна, несколько слов о вашем коллективе.

– Коллектив у нас замечательный, дружный, творческий. Все повара – со специальным образованием и продолжают учиться, набираться мастерства у своих старших коллег, кто уже отработал здесь 20-30 лет. Есть у нас и такие. Это – Л. А. Воронова, повар 6 разряда, в комбинате обществен-





В обеденном зале.

ного питания (КОП) завода работает с 1978 года, опытная наставница. Например, наши повара – Н. И Швецова, Е. В. Донскова, Т. В. Валеева – набирались опыта по профессии под чутким шефством Людмилы Александровны, а теперь уже и сами повара 5 разряда, а за плечами стаж работы в столовой более 20 лет. Они готовят замечательные салаты, первые и вторые блюда, вкладывая в работу всю душу, а когда надо, подменяют друг друга. Еременко Татьяна Викторовна – тоже повар 6 разряда с 30-летним стажем, она у нас мастерица по выпечке. Пирожки, булочки, пицца, крендели, закусочные расстегаи у нее и у ее помощницы, повара Т. Ю. Емелиной получаются изумительные! А Н. Р. Ефимова – кондитер от Бога, второй год обучает тонкостям своей профессии молодого кондитера О. И. Лезову. Вместе они готовят прекрасные пирожные из слоеного, песочного, заварного теста. Наша буфетчица – К. Б. Хачатурян – утром,

после обеда, а если надо, то и вечером ходит с лотком по производственным участкам, предлагая рабочим к чаю различную выпечку. Кассир Г. Н. Атанова – тоже ветеран производства, ее стаж – 33 года, отлично справляется со своими обязанностями, освоила работу в программе «Онлайн». Подсобные рабочие тоже молодцы – содержат в чистоте все помещения и оборудование.

Мы любим свою работу, любим радовать людей результатами своего труда. Стараемся учитывать все их пожелания. Приятного аппетита.

(РЕД. – Сама шеф-повар В. М. Ракова тоже пришла работать поваром в заводскую столовую в 1986 году после окончания техникума. Через несколько лет была назначена курировать строительство и пуск столовой на «КЗ», где потом и работала заведующей производством. С 1992 года работает в столовой производства № 9).

**С. ТКАЧЕВА.**  
Фото автора.



В зале для приготовления обедов – чисто, светло и новое оборудование.

## Конкурс «Моё лето»

### Отпуск в Дагомысе

На порог Коврова белыми, пушистыми валеночками ступает королева Зима... Вот уже и скоро веселый, долгожданный семейный праздник – Новый год... И каждый знает, как приятно, придя с легкого морозца домой и сев в уютное кресло с кружкой ароматного чая, погрузиться в омут памяти...

Хотим поделиться с вами нашими впечатлениями, и, может быть, кто-то захочет добавить в копилочку своих планов на следующее лето отпуск в Дагомысе.

Для нашей семьи настоящим подарком от профсоюзного комитета производства № 1 стала путевка на первый заезд в небольшой курортный посёлок Дагомыс в Лазаревском районе города-курорта Сочи. Добираться до Дагомыса транспортом РЖД очень удобно, без пересадок от Коврова до Лоо. Вагоны комфортабельные – со всеми удобствами. От станции Лоо – скоростная электричка, и через 10 минут вы прибываете в пункт назначения.



Сразу с платформы открывается вид на бескрайнее, сверкающее синевой море. Так и хотелось сразу спуститься на пляж и слиться с морской природой...остановись, мгновенье, ты – прекрасно! Но все по порядку.

Выйдя с уютного маленького вокзала, пошли направо, никуда не сворачивая, по улице Армавирской, чтобы поселиться в гостевом доме. Какая же она, эта улочка! Узкая, но с двухсторонним движением. По всей протяженности улицы – торговые ряды. Тут в дружном соседстве размещаются специи, сладости, чай и вина, товары для пляжа и купания, одежда – от повседневной до парадной, сувениры, игрушки, свежайшие фрукты (огромное разнообразие) и овощи, орехи и восточные сладости. Ряд продовольственных палаток разбавляют аккуратные кафе и прилавки с вареной кукурузой, хачапури, горячим шашлыком, люля-кебабом, пирожным и печеньем. Все эти запахи перемешиваются во влажном тёплом воздухе и уже не забудутся никогда. Вся улица утопает в роскошной зелени: пальмы, средней величины буйные деревья инжира, шелковицы, лавра, лиственницы; всюду всевозможные лианы и розы причудливых цветов и размеров. Вся эта красота – в безупречном порядке и уходе, все свежее и благоухающее.

В любом свободном местечке улицы размещены урны и изысканной формы переносные лавочки (на ночь их убирают).

Минут через пять мы остановились у ворот нашего гостевого дома. Большим для нас сюрпризом была лоджия с видом на реку!

Смотришь и не веришь глазам: прямо под твоими ногами настоящая Венеция! Сразу за гостевым домом протекает река. Вода настолько прозрачна, что видны стайки рыбы. Кстати, рыбалка тут очень актуальна, лов особенно после пяти вечера (многие отдыхающие ловили прямо с балконов своих номеров). По берегам реки стоят частные домики с гаражами для лодок. И невероятно красиво, когда на закате по реке к морю плывут лодочки...

А море – просто чудо! Весь берег покрыт средней по размеру гладенькой разноцветной галькой. Вода чистейшая и прозрачная! Чистая ухоженная территория с отведенными местами для курения, урнами, раздевалками и душевыми. На набережной – кафешечки и столовые.

А вечерами основная масса отдыхающих гуляют по залитой огнями набережной. Здесь работают аттракционы для детей, мини-ресторанчики поднимают свои роскошные шторы, чтобы посетители любовались красотами берега. В центре играет живая музыка. На берегу приятным теплым светом освещают темные воды моря низенькие фонари, можно просто посидеть на остывающей гальке, вдыхать морской воздух, слушать убаюкивающее шуршание накатывающих волн и просто радоваться жизни... (Посмотрите на последнюю страницу газеты).

Это же настоящая волшебная сказка...

Спасибо нашему заводу за путевку, это настоящий подарок нашей семье!

**С уважением, семья Красиных.**

