

Навстречу юбилею

«ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ, ИЛИ ПОСТОРОННИМ ВХОД ВОСПРЕЩЁН». С ТАКИМ НАЗВАНИЕМ В 1964 ГОДУ ВЫШЕЛ НА ЭКРАНЫ ФИЛЬМ РЕЖИССЁРА ЭЛЕМА КЛИМОВА И ПОКАЗАЛ ВЕСЬМА ДОСТОВЕРНО КАК ПЛЮСЫ, ТАК И МИНУСЫ РАБОТЫ ПРОФЕССИИ РАБОТНИКОВ СИСТЕМЫ ОТЧЕТСТВЕННОГО ОБЩЕПИТА. ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ НАШЕГО ГОРОДА ФОРМИРОВАЛОСЬ ТАКЖЕ ОЧЕНЬ ДАВНО, В 50-Е ГОДЫ ПРОШЛОГО СТОЛЕТИЯ. МЫ БЕСЕДУЕМ ОБ ИСТОРИИ СТАНОВЛЕНИЯ ЭТОЙ ОТРАСЛИ С ЛЮБОВЬЮ АЛЕКСАНДРОВНОЙ ПЕТАЛОВОЙ, ОТВЕЧАЮЩЕЙ В СОВЕТЕ ВЕТЕРАНОВ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЛЕСНОГО ИМЕННО ЗА ОБЩЕПИТ.

— Расскажите, пожалуйста, как формировалась отрасль?

— В 1948 году на весь посёлок был всего один буфет на двенадцать посадочных мест в деревянном доме за сквером имени Ю. Гагарина. Первым специалистом по направлению Свердловского обкома КПСС в феврале 1949 года в город прибыл инженер-технолог Павел Дмитриевич Николаев. В мае 1949 г. открылась первая столовая, она была возведена на месте, где сейчас располагается стоматологическая поликлиника. Печи топились дровами, а воду привозили с пруда. В это время в Отделе общественного питания трудились 27 человек. Самое бурное развитие отрасль получила в 50-е годы. Тогда построено более десяти точек общепита, и самым главным было — накормить рабо-



В.В. Сергеева, руководитель общепита ОРСа, судит конкурс сервировки стола у сотрудниц столовой № 23 (70-е годы)

«Шли к нам, как на отдых!...»

К 70-летию системы торговли Лесного

МИФИ приняли решение создать на его площадке Североуральский политехникум, где готовили товароведов продовольственных товаров, и многие, получившие такую специальность, стали директорами не только магазинов, но и столовых. Я сама окончила этот техникум и очень горжусь тем, что была в числе первых его выпускников вместе с такими руководителями, как Г.Н. Сарнацкая, Н.И. Селянкина,



Конкурс «Лучший по профессии» в столовой № 23 (80-е годы). Участницы перед выходом на сцену

№ 11 напротив заводоуправления на 530 посадочных мест, директор Галина Михайловна Лапшина. Пика своего расцвета отрасль общественного питания достигла именно в 80-е. Тогда нагрузка на повара оказалась столь высокой, что пришлось ввести жёсткий график приёма пищи по цехам и подразделениям, чтобы не создавать очередей. Городские столовые были очень популярны у людей, в вечернее время и воскресные дни люди шли сюда целыми семьями, питались, просто отдыхали, так как наряду с повышением качества приготавливаемых блюд разрабатывались и новая культура их подачи, улучшались интерьеры залов, их оформление. И, представляете, столовая — это ведь не ресторан, а люди, зная, что их здесь ждут и вкусно накормят, шли к нам, как на отдых!

— Любовь Александровна, наконец-то я услышала выражение «нам», значит, и ваш личный вклад в отрасль есть? Расскажите, а какая столовая для вас самая любимая?

— В феврале 1972 года открылась первая столовая для строителей — № 23 на 240 посадочных мест с dietзалом на 80 мест, располагалась она в районе УПП, где меня назначили директором. Вот она и стала моим вторым домом на долгие тридцать лет. Мы со своим коллективом дружим до сих пор, празднуем все юбилеи, перезваниваемся, и на все Дни торговли ходим вместе. Мои коллеги уже давно бабушки, на заслуженном отдыхе, а для меня они — всё такие же девчонки, родные и дорогие. Если делиться воспоминаниями про всё, что довелось мне пройти в моей трудовой деятельности, то целого номера газеты будет мало. Отмечу лишь такой факт, что первый комсомольско-молодёжный коллектив ОРСа был создан как раз на базе на-

шей столовой, да и кормить на выезде строителей «БАМа» (нашего северного участка дороги) было поручено именно нам. А ещё наша столовая всегда отличалась преемственностью кадров. Мы до сих пор ценим и уважаем нашего старейшего Ветерана Зинаиду Ивановну Пелевину, которая стояла у истоков создания отрасли и работала как раз в той самой первой столовой, о которой я рассказывала ранее.

— Так значит, в наших столовых всегда был девиз «Добро пожаловать!»?

— Совершенно верно! И всё это благодаря слаженному, сплочённому коллективу тружеников, работавших в отрасли общественного питания. Назову некоторые награды, которых были удостоены отдельные из них. К 25-летию комбината «ЭХП» в Книгу почёта занесены работники ОРСа: И.А. Гурухина, Г.М. Лапшина, Э.В. Лагунова, А.П. Кузнецова, М.В. Карташова, М.С. Клетченкова, В.Ю. Салюкова. Звания «Отличник советской торговли» в разные периоды времени были удостоены Е.П. Благостная, Г.И. Белова, Э.В. Лагунова, В.В. Сакерина, Л.А. Петалова, Н.Ф. Спицына, Т.К. Соколова, М.С. Соколова, Т.М. Дмитриева, М.С. Клетченкова и многие другие. Кого-то уже нет с нами, но многие ещё, я надеюсь, придут на 70-летний юбилей со дня образования торговли и общественного питания в нашем городе. С этой юбилейной датой мне очень хочется поздравить через газету «Резонанс» всех, кто трудился и продолжает работать в отрасли, высказать им слова признательности и всем пожелать здоровья и благополучия!

БЕСЕДОВАЛА Т. ПЕВЧАЯ
Фото из семейного архива
Л.А. Петаловой

К сведению

Выплачиваются компенсации...

ДЕНЕЖНЫЕ компенсации за счёт средств федерального Фонда (г. Москва) продолжают выплачиваться гражданам, пострадавшим от мошеннической деятельности бывших финансовых компаний, действовавших в 90-е годы прошлого века как на федеральном, так и межрегиональном уровне, более 500 компаний. С апреля 2013 года дополнительно внесена в федеральный список финансовая компания «Росгосстрах-Свердловск» (1994-1998 годы).

Напоминаем, что приём граждан проходит каждый понедельник и среду с 13:00 до 17:00 в Центральной городской библиотеке им. П.П. Бажова, г. Лесной.

При обращении к представителю Фонда нужно иметь при себе подлинники документы от компаний, паспорт, действующую Сберкнижку Сбербанка России. Вдовы (вдовцы) умерших вкладчиков представляют также Свидетельства о смерти и браке, наследники — Свидетельство о праве на наследство первой очереди.

Л. ВОРОНОВА,
представитель Фонда защиты
прав вкладчиков и акционеров
Свердловской области

Деньги

Ушли без спроса

Банк России прекратил чеканку копеек

БАНК России не выпускал в обращение монеты номиналом 1, 5, 10 и 50 копеек в 2018 году, следуя из годового отчёта регулятора.

За год сумма находящихся в обращении таких монет почти не изменилась (1 копейка — 72,8 млн руб., 5 копеек — 288,4 млн руб., 10 копеек — 2,54 млрд руб., 50 копеек — 3,65 млрд руб.), сумма номиналов монет от 1 рубля выросла на 5-7%.

ЦБ прекратил выпуск копеек с 2012 года, 5 копеек — с 2013 г., незначительный прирост в обращении монет в 10 и 50 копеек последний раз отмечен в 2017 году.



Магазины и покупатели почти перестали использовать в расчётах копеечные номиналы, округляя цены до рубля, однако их вывод из обращения не обсуждается. «Цены на лекарства, тарифы на услуги, пенсии и так далее — выражаются в рублях и копейках, и уйти от копеек можно, только округлив цены, а это компетенция правительства», — говорит замдиректора департамента наличного денежного обращения ЦБ Владимир ДЕМИДЕНКО.

На копеечные номиналы приходится 69% количества монет, числящихся в обращении (66,9 миллиарда или по 455 монет на душу населения).

ПО ИНФ. СМИ
Фото из сети Интернет



Члены коллектива столовой № 23 на праздничном вечере (слева направо): (верхний ряд) З.В. Пелевина, Т.М. Козлова, Н.М. Гушина; (нижний ряд) Л. Домнина, Н.П. Рычкова, Л.А. Петалова

чих завода, поэтому первые столовые открывались и на производственных площадках: №№ 3, 5, 6, 8, 14. В городской зоне к первой добавилась столовая № 2, что в здании гостиницы на Коммунистическом проспекте (ранее ул. Сталина). Первыми директорами в этих столовых стали участники Великой Отечественной войны Григорий Иванович Клевцов и Геннадий Иванович Рязанов. В 1964 году в здании общежития «Дружба» открылась столовая № 12, у руля её встала ветеран войны Любовь Ильинична Моргунова. Доверяли бывшим фронтовикам! А мы, девчонки, их очень уважали и любили.

— Но ведь и молодёжь наряду с опытными профессионалами приезжала тогда в город?

— Да! Одними из первых специалистов по окончании вузов приехали в город по распределению инженеры-технологи Валентина Васильевна Сергеева, Эльвира Ивановна Павловская, Нина Фёдоровна Спицына и приняла производство в столовых № 3, 12. Приезжали и молодые повара. Кузницей кадров являлось Волчанское училище, а с открытием филиала

Л.В. Зыкина, Л.К. Чапля и другими.

— Расскажите, а какие передовые методы в городской системе общепита внедрялись в те годы?

— Наша задача была неуклонно повышать качество и культуру обслуживания. Так, на базе столовой № 5 (1-я площадка, завпроизводством Эмма Викторовна Лагунова) была организована Школа кулинарного мастерства. Какие только кулинарные и кондитерские шедевры, а это ведь тоже своего рода искусство, не выпекали и не изготавливали наши мастера! При каждой столовой обязательно действовала не очень большая, но своя кулинария. И там, уже после вкусного обеда, рабочие могли приобрести домой, для всей семьи выпечку, полуфабрикаты. В 1975 году в общепите ОРСа проведён первый общегородской обед-дегустация. Объём дополнительных услуг в сети столовых увеличился, и не случайно по итогам социалистического соревнования в 1976 году ОРСу комбината «Электрохимприбор» присвоили Почётное звание «Коллектив имени 50-летия образования СССР». В 1982 году открыли столовую