



Хорошо в поселковой столовой

...Обеденный перерыв. Рабочие и служащие посёлка Кубринска направляются в местную столовую. В это время здесь обычно бывает многолюдно, но все успевают за час и пообедать, и отдохнуть. И это вполне понятно.

В столовой Кубринского ОРСа вся работа продумана до мелочей. Быстро работают повара на раздаче пищи, буфетчица при расчёте с посетителями также не задерживает их. В зале введено самообслуживание, и это даёт возможность при большом количестве посетителей обходиться без длинных очередей.

Персонал столовой постоянно разнообразит меню кушаний. Здесь подают такие блюда, которые могли бы украсить стол и в городской столовой: бифштекс, вкусный борщ, тефтели, макароны с уткой. Блюда в столовой готовят не только вкусно, но и дёшево. За 47 копеек здесь можно хорошо пообедать.

Как известно, приготовить умело хорошую пищу — дело не простое. Всем этим «секретам» поварского искусства учит работников кухни мастер своего дела заведующая производством В. П. Новикова. Успешно усвоили своё дело повара М. М. Назарова и М. С. Митрофанова. Посетители довольны их работой. Только с 16 февраля по 28 марта в книге жалоб и предложений записано восемь коллективных благодарностей работникам столовой от посетителей.

В Кубринске находятся отдельные любители спиртного, которые не прочь распить принесённую бутылку водки в столовой. Но такие попытки решительно пресекаются заведующим столовой коммунистом М. А. Долотовым. В тех случаях, когда слова не действуют, ему приходилось отбирать и выливать водку. И самое главное то, что в самой столовой спиртными напитками не торгуют. Её работники озабочены тем, как улучшить обслуживание общественным питанием жителей посёлка.

Коллектив столовой обеспечивал зимой горячей пищей школьный буфет. Нынче организуется два полевых буфета для рабочих-торфяников. Это, безусловно, положительно скажется на производительности их труда.

Столовая оказывает существенную помощь и многим домашним хозяйкам, изготавливая полуфабрикаты: котлеты, фарш и пельмени (по заказам), которые продаются через магазин. Кроме того, больше 50 семей посёлка регулярно берут в столовой обеды на дом.

Кухня поселковой столовой пополнилась новым оборудованием. Сейчас здесь устанавливается электрический жарочный шкаф и кипятильник, мармиты для подогрева первых и вторых блюд и другое. Всё это создаёт лучшие условия для работы на кухне и позволит повысить качество пищи. В столовой строго следят за чистотой. Кроме ежедневной уборки, раз в месяц проводится «санитарный день».

Так трудится небольшой коллектив этого предприятия общественного питания. План первого квартала работники столовой выполнили на 105 процентов.