
□ На-днях Сталинский райком ВКП(б) провел совещание по вопросу об улучшении работы столовых района. Были приглашены директора столовых, заведующие производством, повара, секретари партийных организации, руководители ОРСов предприятий.

□ Секретарь Сталинского райкома ВКП(б) т. Полукаров рассказал присутствующим о положении на фронтах отечественной войны, успешном наступлении Красной Армии и очередных задачах работников тыла, в частности, работников общественного питания.

□ - Проявлять больше заботы о тружениках тыла, изыскивать местные продовольственные ресурсы для улучшения питания, для изготовления дополнительных блюд, умело, экономно расходовать фондовые продукты -такова задача работников общественного питания, - говорит т. Полукаров.

□ В столовых работает немало преданных, честных людей, отдающих все свои силы делу обслуживания трудящихся. Например, мастер-кулинар тов. Мещерская, работающая много лет в общественном питании, передает свой опыт молодым, проявляет инициативу в деле улучшения питания. Повара тт. Никитина, Новосадова, Шилова, зав. производством Колесникова, Задорина и другие могут служить примером для многих.

□ Тов. Полукаров привел несколько примеров плохой работы столовых, не добросовестного отношения отдельных людей к порученному делу. Не во всех столовых Тагилторгпита имеется общественный контроль. В столовых района еще много бескультурья, невежества. Он сообщил собравшимся, что по решению бюро райкома ВКП(б) и Сталинского райсовета для лучшего предприятия общественного питания учреждено переходящее красное знамя и призвал всех развернуть широкое социалистическое соревнование за это знамя.

□ В обсуждении доклада приняли участие тт. Мещерская, Кравченко, Кириленко, Чернякова, Емельянов и другие.

□ Товарищи делились опытом своей работы, указывали на недостатки. Столовые почти не готовят овощных блюд, т. к. руководство Тагилторгпита не выполняет решение бюро горкома ВКП(б), не отпускает для этого в достаточном количестве овощи. Хорошую инициативу проявил коллектив столовой № 4 строительного участка станции Смычка. Только в

августе столовая выпустила 21 тысячу дополнительных блюд из свежей редьки; в большом количестве используются зелень и овощи. В среднем на одного человека их расходуется 1 килограмм 100 граммов.

□ Об отсутствии достаточного внимания к работникам кухни говорила тов. Кириленко. Кухня требует ремонта, духовка неисправна, дрова доставляются с большими перебоями, из овощей, кроме капустного листа, столовая нечего не получает.

□ Она заверила присутствующих, что коллектив исправит отмеченные в докладе недостатки.

□ В заключение выступил заместитель секретаря ГК ВКП(б) по торговле и общественному питанию тов. Глуценко, который выдвинул перед собравшимися ряд конкретных задач по решительному улучшению работы столовых. Каждый работник общественного питания должен бороться за лучшее культурное обслуживание трудящихся, за приготовление сытных и вкусных блюд. Необходимо, говорит он, организовать учебу молодых кадров, больше проявлять заботы о них.

□ Собрание приняло обращение к работникам общественного питания Дзержинского и Тагилстрояевского районов с предложением организовать предоктябрьское социалистическое соревнование за выполнение обязательств, данных в полугодовом рапорте товарищу Сталину, за образцовую работу всех предприятий общественного питания города.

□ * * *

□ Для участников собрания была представлена выставка овощных блюд. Мастера-кулинары тт. Мещерская, Колесникова, Нашковская, повара тт. Новосадова и другие показали свое высокое мастерство в изготовлении разнообразных общедоступных кушаний из овощей и отходов. Тут были и торты из редьки, моркови и свеклы, оладьи, котлеты из редьки, фаршированные брюква и капуста, оладьи из капустных кочерыжек, пирожки из картофельного теста с редькой, солянка овощная, суп из капустных кочерыжек и т. д. Все это приготовлено вкусно и красиво оформлено. Например, всеобщее одобрение получил торт из редьки, изготовленный мастером-кулинарум т. Мещерской. Способ его приготовления чрезвычайно прост.

□ Выставка явилась прекрасным предметным уроком для работников кухни. Она показала огромные возможности для дальнейшего улучшения дела общественного питания.

□ П. ВАСИЛЬЕВ.