

# В цеховой столовой

Близится полдень. В столовой прокатного цеха Ново-Татильского металлургического завода наступает горячая пора...

Неожиданно на кухне появляется Анастасия Илларионовна Мещерских, инструктор городского треста столовых. Завидев ее, работники цеха общественного питания подтягиваются. Они знают, что от проникновенного взора опытного мастера-кулинара не ускользнет ни один изъян на кухне, ни одна мелочь...

Поправляя накинутую на плечи простыню (чистого халата в столовой не оказалось!), т. Мещерских неторопливыми шагами идет вокруг раскаленной плиты, пристально всматривается в приготовленные и готовящиеся кушанья, изучает приемы работы молодых кулинаров. У широкого окна раздача, выходящего в обеденный зал, она берет пробу обедов.

— Кто готовил борщ? — громко спрашивает Анастасия Илларионовна.

Происходит маленькая заминка.

Наконец, кто-то тихо произносит:

— Борщ готовил повар Дьячков...

— Где он? Позовите его сюда!

За поваром убегают в один из подсобных цехов. Через минуту невысокого роста паренек предстает перед т. Мещерских.

— Товарищ Дьячков, и вам не стыдно? — сразу переходит в атаку Анастасия Илларионовна. — Приготовили вкусный борщ, а картошку почему неправильно нашинковали? Откуда небрежность такая? Ведь вы повар первой категории...

Смущенный Евгений Дьячков понимает, что оправдываться бесполезно — дефект налицо. Но, несмотря на это, он доволен: ведь т. Мещерских после дегустация обедов дала хорошую оценку вкусовым качествам борща, гуляша, жареной баранины.

Кулинары, работающие под руководством зав. производством столовой т. Мальцева, проявляют немало инициативы, изобретательности и смекалки, стремясь разнообразить меню. Достаточно сказать, что в декабре использовано (кроме продуктов, отпускаемых по фондам) 1450 килограммов отходов от сельдей, полученных с рыбного завода. Столовая готовила из них