

"Грация" и другие изыски рабочей столовой

Горняки комбината "Ураласбест", отправляясь на 12-часовую смену в карьер, непременно заходят в буфет столовой №12.

Буфет открыт с раннего утра и до позднего вечера. Здесь всегда большой выбор блюд, чтобы подкрепиться перед работой или после смены, а главное, есть что взять с собой. В меню - разнообразный выбор салатов, вторых блюд, выпечки. Все это запаковывается в одноразовую посуду и можно подогреть в микроволновой печи, которыми сейчас оборудованы горные машины.

Продавцы буфета Р.А. Низмудинова и Н.В. Сапегина трудятся здесь по многу лет. Их хорошо знают постоянные посетители и полагаются на их совет в выборе блюд. Администрация Торгового объединения общественного питания позаботилась об уюте, недавно был сделан ремонт, обновлена мебель, установлен телевизор. Не в каждом кафе так приятно посидеть, как в этом буфете.

Сделать вывод о популярности столовой, расположенной на окраине города, можно заглянув сюда в обеденное время. Проспектный зал не пустует даже в дни, когда на комбинате остановлен производство. Сюда приходят на обед сотрудники близлежащих организаций и просто горожане.

Заведующая производством столовой №12 Светлана Хамитовна СЕМЕНОВА довольна своим коллективом. Она рассказывает:

- У нас стабильный состав поваров, все отличные специалисты с многолетним опытом. 34 года в любимой профессии - Наталья



Татьяна КОЖЕВНИКОВА, Светлана СЕМЕНОВА, Наталья КРАСНОПЕРОВА.



В буфете столовой № 12 посетителей встречает Ряися НИЗМУДИНОВА.

С праздником, коллеги!

С Днем торговли и общественного питания поздравляю наш большой и дружный коллектив, ветеранов, находящихся на заслуженном отдыхе, и всех коллег Асбеста и близлежащих поселков.

Дело, которым мы занимаемся, требует постоянного профессионального самосовершенствования, полной отдачи сил и умения всегда быть приветливыми с посетителями наших заведений. Нередко приходится трудиться в выходные и праздничные дни, обделяя вниманием своих близких.

Спасибо вам за преданность профессии, добросовестное отношение к своему делу. Пусть рядом с вами всегда будут самые надежные друзья, в семьях сохраняется любовь и взаимопонимание, а болезни и беды обходят стороной.

Светлана ШАКУН,
директор ООО "ТООП".



Алексеевна Овсянникова. Она устроилась в столовую 16-летней девчонкой. Ее "конек" - мясные и рыбные блюда, хотя умеет все. Повар Татьяна Евгеньевна Кожевникова отвечает за приготовление супов и каш, она мастерица и в украшении блюд. Когда комбинат принимает гостей, а нередко иностранных, Татьяна Евгеньевна обязательно участвует в оформлении банкетных столов. Самые вкусные пироги и булочки получаются у нашего пекаря Серафимы Гавриловны Кутергиной, в ее адрес поступает много благодарностей. Всегда приветлива с посетителями.

Три года назад в столовой был сделан ремонт и обновлено все кухонное оборудование. Профессионализм поваров и расширяющиеся возможности благодаря оснащению кухни позволяют внедрять новые блюда, радовать асбестовцев вкусной пищей. Многие сейчас предпочитают питаться здоровой пищей, запросы

посетителей учитываются. В этой столовой всегда накрыт витаминный стол, готовятся салаты с растительным маслом, овощные блюда, мясные и рыбные, приготовленные на пару.

Недавно в меню появился салат с привлекательным названием "Грация". Попросила С.Х. Семенову поделиться рецептом. Он очень простой: **сельдерей, отварная курица и яблоко мелкошинкуются и заправляются майонезом, можно и низкокалорийным.**

И еще одна приятная новость. В столовой оборудован красивый банкетный зал на небольшую компанию. Здесь можно посидеть даже в обеденный перерыв с коллегами, отметить день рождения или другое приятное событие. В недалекой перспективе у зала будет отдельный вход и парковка для автомобилей.

Л. НИКОЛЬСКАЯ.
Фото А. ЧЕРЕМНЫХ.

Заказы на обслуживание,
приготовление блюд и пирогов
принимаются по телефону
41-647.