

В цехе питания - порядок

Успешный результат оздоровления во многом зависит от правильного и сбалансированного питания. Неслучайно руководство ООО "Санаторий-профилакторий "Горный лен" уделяет своему цеху питания огромное внимание.



- Коллектив пищеблока у нас женский и люди в нем отработали не по одному десятку лет, - говорит **главный врач Ольга БЕБЕНИНА**.

Смена у тружениц пищеблока длится с раннего утра до позднего вечера. Ведь у отдыхающих - четырехразовое питание, а летом, в детские заезды - шестикратовое. Некоторым необходимо подавать ранние завтраки и поздние ужины.

В день нашего приезда в пищеблоке трудилась бригада, которой руководит шеф-повар Татьяна Сапегина. Несмотря на огромный опыт, Татьяна Владимировна переживает за каждое приготовленное блюдо. Следит, чтобы и оформлено оно было красиво, аппетитно, подано горячим. Сама выйдет в обеденный зал, если у кого-то из отдыхающих появились вопросы.

В этом коллективе каждый сотрудник на своем месте. Повар Ольга Смыслова может в любой момент заменить шеф-повара - она специалист высокого класса.

Тщательно подбирает продукты и грамотно их хранит заведующая складом Марина Костромина. В ее хозяйстве - всегда чистота и порядок.

Сейчас на кухню пришла автоматизация, мойщик посуды Галина Тришкина умело обращается с посудомоечной машиной, сумела так модернизировать свое рабочее место, что все под рукой. Уважением в коллективе пользуются кухонные рабочие Светлана Брусницына и Наталья Соловьева.

До 120 человек за каждое посещение обслуживают официанты Анна Жданова, Елена Левчинская, Ирина Подгорбунская. Нареканий к ним у отдыхающих не бывает.

Все вместе труженицы пищеблока дарят приятные минуты отдыха посетителям, получая взамен искреннюю благодарность за отличное питание и душевное отношение.

Л. ДУБОВКИНА.
Фото А. ЧЕРЕМНЫХ.