

В РАБОЧЕМ КОЛЛЕКТИВЕ

ВОЛШЕБНИЦЫ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

Сколько кексов с изюмом съедают работники Сургутнефтегаза за 30 дней? Почему щепотка любви в кренделе медовом – обязательный ингредиент? И как поднять настроение с помощью разноцветной глазури? Ответы на эти вопросы знают сотрудницы кондитерского цеха (единственного в компании), который работает в столовой №526 ЦБПО БНО производственной единицы №1 Белоярского ОРСа ТПУ.

...Обоняние не подводит: шлейф запаха свежей выпечки чувствуешь ещё при подходе к столовой (сотрудники ЦБПО БНО, признайтесь, как вы выдерживаете это испытание, когда очередной кекс, румянящийся в печи, настойчиво соблазняет изумительным ароматом?).

– Добро пожаловать в нашу волшебную мастерскую, – радостно встречает корреспондентов газеты заведующий производством кондитерского цеха столовой №526 ЦБПО БНО производственной единицы №1 Белоярского ОРСа ТПУ **Наталья Александровна Григорьева**. – У цеха богатая история, ему более 40 лет. Кажется, здесь даже стены знают всё о кондитерской магии. Секретами этими владеют и сотрудницы – они наша главная ценность и гордость.



Наталья Григорьева в профессии 27 лет. Она верит, что этот путь ей подсказало сердце

В ответ на слова Натальи Александровны мастерицы улыбаются, но от работы не отвлекаются, каждая минута на счету.

– Ежемесячная выработка нашего цеха составляет три тонны кондитерских изделий, – удивляет корреспондентов цифрами заведующий. – Мы снабжаем продукцией 85 передвижных вагонов-столовых и 91 – стационарную. Ежедневный ассортимент всегда состоит из пяти наименований. Например, сегодня мы приготовили коржи молочные, кексы «Столичные», а также пирожные: с глазурью «Светофор» (тут заливка

СПРАВКА «НП»

Имя Н.Г. Голуб внесено в Книгу почёта ТПУ, ей присвоено звание ветерана труда Сургутнефтегаза, она имеет благодарность ТПУ, почётные грамоты Министерства энергетики РФ и главы Сургута, медаль «За заслуги в развитии топливно-энергетического комплекса» II степени. Н.А. Григорьева отмечена почётными грамотами структурного подразделения и ПАО «Сургутнефтегаз». Н.Г. Сорокина награждена Почётной грамотой ТПУ, А.Э. Кондаурова – Благодарностью структурного подразделения.



Светлана Кушнарева точно знает, сколько пирожных ежедневно отправляется на месторождения

есть жёлтая, красная и зелёная), «Медовые», «Буше» с железной прослойкой.

Всего в цехе работают пять кондитеров. Многие из девчонок-красавиц (так их называет Наталья Александровна) трудятся здесь и по двадцать, и по тридцать лет. Они так и заявляют: «Ни на что не променяем наши белоснежные фартуки!». Такая она, многолетняя любовь к своему делу.

– **Наталья Григорьевна Голуб** – гуру кондитерского дела, трудится в цехе 38 лет, когда-то и я была её учеником, она помогла мне приручить порой непослушное тесто, – отмечает Наталья Григорьева. – Опытные **Наталья Геннадьевна Сорокина** и **Алёна Эдуардовна Кондаурова** знают о выпечке всё и даже больше. Недавно к нам присоединились **Елена Григорьевна Ведяшкина** и **Светлана Николаевна Кушнарева**, они отлично справляются со всеми заданиями, прислушиваются к советам старших коллег. Коллектив очень дружный, что называется, и в радости, и в горести вместе.

Стойко команда кондитеров перенесла год назад вынужденный переезд.

– В 2022 году в столовой №526 ЦБПО БНО, включая, конечно, и помещения кондитерского цеха, выполнялся капитальный ремонт. На этот период всё производство

ЦИФРА 40 ТЫСЯЧ

изделий тридцати наименований изготавливают в месяц в кондитерском цехе столовой №526 ЦБПО БНО производственной единицы №1 Белоярского ОРСа ТПУ.

временно перенесли в другую столовую, что на территории Сургутского УТТ №6, – говорит Наталья Александровна. – Да, в тех условиях коллектив был несколько стеснён, но работницы в полном объёме обеспечивали кондитерскими изделиями все столовые на месторождениях. А сейчас, посмотрите: здесь светло, красиво и комфортно. Каждый сантиметр пространства используется рационально. Соблюдены все санитарно-эпидемиологические требования, обеспечена поточность технологических процессов. Выделены помещения: для суточного запаса сырья, цеха подготовки сырья, замеса, выпечки, экспедиции. Производство оснащено высокопроизводительным современным оборудованием – это взбивальные машины, печи электрические конвекционные, тестомесы. Механизирован труд мойщиков: установлена котломоечная машина (вручную раньше приходилось мыть до 100 ящиков). Важно



Елена Ведяшкина придерживается правила: в цех входит исключительно с хорошим настроением!

ЦИТАТА

«Очень приятно получать добрые отзывы о работе нашего цеха. Люди благодарят: мол, вкусно у вас, девчата, пальчики оближешь! А мы это слышим – и крылья вырастают. Думаю, что до конца года в ассортимент введём новые изделия. А какой там будет главный ингредиент, вы уже знаете...» Н. Григорьева

и то, что усовершенствован процесс упаковки кондитерских изделий, в ящиках используются специальные разделители. Нет сомнения, что каждый кекс или корж доедет даже до самого дальнего месторождения свежим и сохранившим первоначальную форму.

Неожиданно мы услышали приятный мотив, кто-то чуть слышно напевал. Что это?

– У нас есть негласные правила, стараемся всегда их придерживаться, – улыбается Наталья Александровна. – Первое – лакомства из кондитерского цеха сдобриваем песнями про любовь и дружбу. Второе – приступаем к работе исключительно в хорошем настроении (ругаться и повышать голос у нас запрещено!), только с положительными мыслями и размерениями, иначе тесто может не получиться. И, поверьте, это работает.



Наталья Голуб трудится в компании 38 лет. Её называют лучшей в кондитерском искусстве

Пожалуй, согласимся с опытной Натальей Александровной. Она в профессии уже 27 лет. Привела её в кондитерское искусство именно любовь.

– Лет в тринадцать я была очарована одним мальчишкой, случились первые чувства, – чуть смущаясь рассказывает Наталья. – А как обратиться на себя внимание? Конечно, с помощью сладкого. Весь вечер провела на кухне. Какой вкусный торт приготовила! М-м, пальчики оближешь: со густым молоком и орехами. Делала его с открытым сердцем и светлыми помыслами. И поняла, что это моё, процесс увлекает, даже завораживает, поэтому позже без раздумий поступила в профильное учебное заведение...

Увы, чем закончилась эта сладкая история про покорение мужского сердца, Наталья Александровна рассказывать не стала, только в очередной раз подчеркнула, что в любое блюдо необходимо добавлять щепотку любви и нежности. И человек, попробовавший его, обязательно почувствует энергию, которую мастер вложил в изделие.

Ирина ТИХОНОВА
Фото Сергея БАЛАШОВА