



У новій їдальні буде смачно й недорого

Керівництво моторвагонного депо Львів dbає про трудовий колектив. У 2008 році в депо відремонтували світлицю та кімнати відпочинку, у 2009 році ввели в експлуатацію мийний комплекс, у 2010 році в цеху ремонту зробили санітарно-побутовий комплекс. Цього року після п'ятимісячного ремонту урочисто відкрили їдальню. На відкритті соціально важливого для підприємства об'єкту побував заступник начальника залізниці з рухомого складу і матеріально-технічного постачання Іван Груник. Звертаючись до присутніх, Іван Степанович від імені керівництва залізниці подякував колективу депо за якісну та сумлінну роботу.

– Сьогодні непересічна подія для колективу і для мене особисто, адже цей колектив мені найдорожчий, бо значний період моєї трудової діяльності пов'язаний саме з цим відокремленим підрозділом, – зазначив Іван Груник. – Приємно, що в депо знову відкривається їдальня. Старші працівники пам'ятають, що тривалий час тут не було їдальні. До 1999 року їжу привозили з локомотивного депо Львів в термосах. Тоді начальник залізниці Георгій Кірка поставив мені завдання зробити їдальню. У короткі терміни в депо вже була своя їдальня. На той час це було значне досягнення, але на сьогоднішній день їдальня вже не відповідає вимогам часу: обладнання було старе і морально зношене. Тому як тільки начальником депо став Роман Куриляк, він вирішив насамперед належно облаштувати їдальню. Керівництво служби і залізниці підтримали цей намір. Мені дуже імponує, що все зробили працівники депо. Тисячний колектив депо заслуговує на сучасну їдальню. Якщо є комфорт, то має бути і смачна їжа, адже від якісного харчування залежить і якість виконання покладених на працівників обов'язків.

Після цих слів Іван Степанович урочисто перерізав стрічку і у присутності колективу депо оглянув їдальню. А начальник депо Роман Куриляк передав ключі завідувачій виробництвом їдальні Надії Терещак.

– До ремонту їдальні ми приступили в березні, – розповів Роман Куриляк. – Спочатку планували їдальню повністю не закривати, але коли з'ясували стан водопровідних та каналізаційних труб, то зрозуміли, що їдальню треба на деякий час закрити і все

зробити практично з нуля. Та це й не дивно, адже з часу побудови депо, тобто з 1981 року, комунікації тут не мінялися. На час ремонту працівникам депо було



організовано "польову" їдальню. Для неї ми використали один із вагонів-ресторанів. Їжу в термосах на 12 годину привозили з локомотивного депо Львів. Щоб знати, скільки потрібно їжі, кожного ранку працівники їдальні зверталися до майстрів цехів і "збирали" замовлення.

Під час ремонту працівники депо повністю поміняли каналізаційні і водопровідні труби, електромережу та опалення. Для забезпечення комфортних умов зробили не тільки санвузол, але й встановили душову кабінку. Замінили старі дерев'яні вікна на металопластикові. Стіни і підлогу облицьували плиткою. Тобто зробили весь необхідний комплекс робіт, передбачений сучасними будівельними та санітарно-технічними вимогами. Для їдальні придбали нове обладнання.

– Працівники депо уміють виконувати ремонтні роботи на високому рівні, – зазначає головний інженер депо Сергій

Пасічник. – Завдяки цьому ми зекономили чималі кошти, адже на всі роботи витрачено приблизно 350 тисяч гривень. А якби ми залучили будівельні організації, то я не впевнений, що витрати вкласия б у мільйон гривень. Тому основним питанням у проведенні робіт було вчасне надходження будівельних матеріалів. З допомогою керівництва залізниці ми їх вчасно отримували. Допомігав нам і голова профкому депо Роман Морда. Він постійно контролював хід робіт та забезпечував нас розхідними матеріалами для інструментів.



Завідуюча виробництвом їдальні Надія Терещак розповіла, що дуже задоволена теперішнім робочим місцем.

– Тепер їдальню не впізнати, – говорить Надія Терещак. – Розрахована вона на 70 осіб. Все обладнання – нове. Маємо великі холодильники, холодильну вітрину, електроплиту тощо. Всі цехи незалежні один від одного. У кондитерському цеху – нова духовка. У ній ми випікатимемо хліб і батони. Є також рибно-м'ясний, салатний, посудомийний цехи. Незабаром нам встановлять новий бойлер, тож завжди буде гаряча вода.

Втім, тут можна буде не тільки придбати обід, але й прийти зі своїм. За вказівкою начальника депо, у нас буде встановлена мікрохвильова піч, де працівники депо зможуть собі розігрівати свою, принесену з дому їжу.

Ми готуватимемо смачну їжу за помірними цінами. Точну вартість страв я ще не можу назва-



ти, оскільки вона залежатиме від закупівельної ціни продуктів, але думаю, що комплексний обід коштуватиме у межах 12-15 гривень і складатиметься із салату, першої страви, гарніру із м'ясним, хліба та компоту.

Сподіваюся, що за таких умов нам не забракне клієнтів. До речі, працівники пасажирського вагонного депо Львів уже запитували,

коли у нас їдальня відкриється. Частина працівників депо раніше харчувалися в нашій їдальні, оскільки в нас була нижча вартість страв. Після відкриття їдальні їхня вартість суттєво не зросте. Очікуємо і на працівників приватних підприємств, розташованих поблизу депо.

Дмитро ПЕЛИХ
Фото автора