

КЛЕПАРІВСЬКЕ ХЛІБОСІЛЛЯ

Клепарівську їдальню почали перетворювати на зразковий заклад харчування залізничників у 2006 році. За два роки відремонтували споруду, виробничі цехи, встановили сучасне обладнання. В їдальні з'явився вишуканий інтер'єр, гідний "центрових" кафетеріїв. Закупили зручні меблі, стіни прикрашають картини із пейзажами старовинного Львова. Приміщення їдальні обладнали потужними витяжками, аби позбутись некомфортних запахів, що супроводжують процес приготування їжі. Семеро працівників їдальні можуть похарчувати одночасно до 90 осіб.

Обідні будні



По-перше, ми – виробнича їдальня, створена насамперед для забезпечення потреб своїх працівників. По-друге, ми розташовані трохи поодаль центральних вулиць, – наголосила завідувач їдальні **Марія Юр**. – Колись не дозволялося, щоб хтось приходив "зі сторони". Тепер можна. Приходять наші залізничники, зокрема, із експериментального заводу, мостопоїзда, заводу залізобетонних виробів тощо.

Найкраще у їдальні – близько полудня. Працівники депо особливо не засиджуються. Обравши вподобані страви, вони обідають – і далі до роботи. Стандартний комплексний обід коштує 10,50 грн. За словами кухаря Ірини Таляр, найбільшою популярністю користуються гарніри – картопля та горох. Із м'ясних страв – київські котлети, "хрустке" м'ясо, шашлик. Риба теж неабияк популярна. Середній обідній чек – 15 гривень.



За ці гроші можна не просто пообідати, а справді насититись, – запевняє помічник машиніста **Дмитро Солтисьяк**. Він із друзями вже два місяці тут на навчання і обіди не пропускає. – Звісно, і за десять гривень голодним тут не будеш, а у звичайних кафе за ті гроші хіба кави поп'єш, та й то не всюди. Харчування в їдальні чудове. Тут чисто, як у кафе. Підноси до рук не прилипають. Вісімдесят відсотків моїх колег ходять сюди обідати. Інші віддають перевагу фаст-фудам або бігають їсти додому, хто живе ближче.

За словами адміністрації, із 716 працівників депо Клепарів щодня на обіди приходять половина. Таких, хто принципово не відвідує заклад харчування, не так уже й багато. У середньому працівники відвідують їдальню кілька разів на тиждень. Але є такі, що роками харчуються у залізничних кухарів.



Нема що казати, харчоблок працює люк! – запевнив нас **складач поїздів Іван Федик**. – Я тут харчуюся, відколи працюю, уже років 12. Робота у мене така, що весь час біля поїздів, на відкритому повітрі. І це дуже зручно – прийти в їдальню і одразу поїсти гаряче. Звісно, були випадки, коли до-



водилось зтягувати пасок. Але тепер можна дозволити собі харчуватися нормально. Ось, до прикладу, я взяв суп "Харчо", подвійну гречку, два салати вінегрет, рибу і заплатив за цей обід 21 гривню. Я бував і в інших їдальнях, не тільки залізничних. Можу вас запевнити – там дорожче, і готують не так смачно. Я не уявляю, як може "не стати" їдальні? Хіба би війна якась сталася? Але я в таке не вірю. Їдальня стабільно працювала тут завжди, який сенс її ліквідувати?

З якого боку рахувати...

Окрім їдальні, що відкрита з 10 до 15 години, на території депо функціонує і буфет. У ньому можуть попоїсти ті працівники, що працюють позмінно, з 8 до 20 години. Там є увесь асортимент страв їдальні, окрім перших страв. І хоч порожньо в обидвох закладах не буває, тенденція спостерігається невтішна.

Кількість відвідувачів зменшується, – констатує **Марія Юр**. – Усе пов'язано із фінансами. До прикладу, м'ясні вироби подорожчали. М'ясо з нашою 40% націнкою коштувало близько 47 гривень. А тепер ми отримуємо його по 46 гривень. Додайте ще 40 відсотків, отримаєте ціну більше, ніж 61 гривню. Кури були по 16 гривень з копійками, тепер по 23. Це не лише у нас, так тепер по всій залізниці. І здешевити не можемо, бо мусимо брати через тендер. Крім того, впливає і зменшення робочих днів за рахунок вихідних без збереження оплати праці.

Для того, аби уникнути збитковості, їдальня організує бенкети, ювілеї, весілля, новорічні вечори. Тут також організували випічку хліба, тортів, кондитерських виробів. А на Великдень випікають паски.

Якщо рахувати амортизацію, то, звісно, ми не можемо заробити, – визнає завідувач їдальні. – Це ж усе нове обладнання, ремонт. Та й ніколи підприємства такого типу не були прибутковими, вони завжди були на дотації. Прибутковими можуть бути тільки ті, що торгують алкоголем. У нас алкоголю нема. Та, з іншого боку, на себе ми заробляємо. У нас товарообіг становить 2-2,5 тисячі гривень за день. Зарплату, плату за електрику, використаний газ ми відшкодовуємо.

На думку **Марії Юр**, вагомим кроком для покращення ситуації могли б стати дотації та рекламна підтримка. Адже мало хто знає про зал, де можна не лише ситно та дешево пообідати, але й відзначити урочисті події..

Профспілка на сторожі

Первинна профспілкова організація готова відстоювати якісне харчування за доступною ціною. Адже, за словами голови профкому, у цю можливість було вкладено чимало зусиль та праці.



Пам'ятаєте 2007 рік, коли ми поїхали до Києва, аби захистити права навчальних закладів. Зараз постає завдання відстояти те, до чого люди дуже довго йшли, – наголосила **голова профкому депо Клепарів Ірина Пінчук**. – Наша їдальня просто не може бути збитковою. У нас високоефективне обладнання. Ми зробили ремонт, стільки йшли до цього, і, очевидно, були затрати, які дуже повільно повертаються. Але ж це їдальня, а не цех із ремонту, завдання їдальні не заробляти гроші, а гарантувати залізничникам нормальні умови прийому якісної їжі. Вона є невід'ємною

складовою депо. За словами завідувача відділу соціального захисту, праці та зарплати дорпрофсожу **Дениса Булгакова**, виробничі їдальні виконують важливу соціальну функцію, отже, було б неправильно розглядати їх виключно як економічні структури. Хоч певний економічний зиск від їхньої діяльності залізниця відчуває. Адже там, де процес харчування відбувається правильно, кількість лікарняних із хворобами по напрямку шлунково-кишкового тракту значно зменшилась.

складовою депо.

– Зараз Укрзалізниця веде політику зі зменшення витрат, які не компенсуються господарською діяльністю. Звісно, це економічний, ринковий підхід. Але він доречний не завжди і не всюди. Адже якщо є категорія працівників, що потребують харчування, особливо в умовах негоди чи поганих умов праці, то цього забирати у них не можна, – вважає **Денис Булгаков**. – Є кілька варіантів розвитку подій, які б зареалізували у цій ситуації. Усе залежатиме від специфіки тої чи іншої їдальні. Наприклад, збитковість можна "перекривати" дотацією, збільшенням вартості для "сторонніх" відвідувачів чи адресною допомогою працівникам.



– Нам принципово важливо, щоб працівник міг поїсти, а вартість якісної гарячої їжі була адекватною його заробітній платі, – пояснив **Денис Булгаков**. – Є підприємства, які вирішують ці питання самостійно, але необхідно виробити єдиний підхід до виробничих їдальень на залізниці. Можливо, це буде здешевлення харчування для працівників, а можна запропонувати такий варіант: налагодити систему обліку тих працівників, які харчуються у виробничій їдальні, і в кінці місяця повертати їм певний відсоток від коштів, які вони витратили на харчування, зрозуміло, що за рахунок господарника, визначивши це через колективний договір. Таким чином працівник залізниці отримає суттєву підтримку.

Богдан ЮРОЧКО



ЗАСНОВНИКИ:
управління Львівської залізниці та дорпрофсож
Ресстраційне свідоцтво
КВ № 1252.
Редактор
Ігор ПАРАЩАК
тел. 226-32-97
факс. 226-41-83
Заступник редактора
Андрій ВЕЗДЕНКО.....226-26-10

Відповідальний секретар
Галина КВАС.....226-25-67
Кореспонденти:
Орися ТЕСЛЮК.....226-32-03
Ольга ПАДКОВСЬКА.....226-01-65
Дмитро ПЕЛИХ.....226-36-23
Олександр ГЕРШУНЕНКО.....226-37-83
Оксана ПОДОЛЬСЬКА.....226-39-34
Богдан ЮРОЧКО.....226-59-27
Коректор Андрій КОСЮРА.....226-37-80
Бухгалтер Тетяна АНДРУШКО.....226-46-80

Львівський
ЗАЛІЗНИЧНИК

Адреса редакції: 79000
м. Львів, вул. Гоголя, 1.
E-mail: lz@railway.lviv.ua
ГС ДТГО "Львівська залізниця"
Р/р 260000092670
Код ЄДРПОУ 20851444 МФО 325956
ЛФ АБ "Експрес-Банк"

Індекс газети 30223.
Виходить щоп'ятниці.
Тираж 38 669.
Замовлення 258.
Зверстано у комп'ютерному центрі редакції газети "Львівський залізничник".
Комп'ютерна верстка
Антоня БЕГЛЯРОВА 226-38-15.
Склад редакційної колегії:
Ігор Парашак, Андрій Везденко, Орися Теслюк, Галина Квас, Олександр Гершуненко.

Точка зору авторів може не збігатися з позицією редакції.
Передрук текстових чи візуальних матеріалів газети можливий лише з письмового дозволу редакції. Редакція залишає за собою право скорочувати і редагувати надіслані матеріали. Рукописи та листи авторам не повертаються. При цитуванні посилання на газету "Львівський залізничник" обов'язкове.
Газету віддруковано у "Видавничому Домі "Високий Замок".