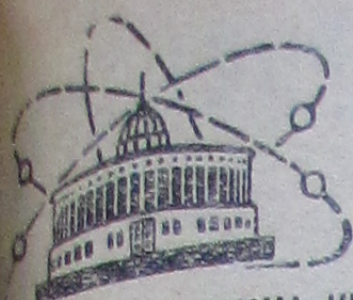


20 июля 1966
А, НИ ПЕР



ПРОЛЕТАРИИ ВСЕХ СТРАН, СОЕДИНЯЙТЕСЬ

ЗА КОММУНИЗМ

ОРГАН ПАРТКОМА КПСС, ОМК ПРОФСОЮЗА И КОМИТЕТА ВЛКСМ В ОБЪЕДИНЕННОМ ИНСТИТУТЕ ЯДЕРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

№ 58 [326] Суббота, 23 июля 1966 года Год издания 4-й Цена 2 коп.

С праздником вас,
работники торговли
и общественного
питания!

ДЕНЬ РАБОТНИКА ТОРГОВЛИ

10 ЛЕТ НАШЕМУ ГОРОДУ

Коммунистическая партия и Советское правительство делают все, чтобы полнее удовлетворять запросы трудящихся. Большое внимание в последние годы уделяется развитию торговли.

Коллектив нашего орсера проделал и делает большую работу по обслуживанию жителей нашего города и пришел к своему празднику Дню работников торговли, который в этом году отмечать впервые, с хорошими показателями. Товарооборот за семь месяцев выполнен в орсере досрочно, 15 июля. За 6 мес. достигнута прибыль 60 тыс. рублей.

В настоящее время является большим достижением в нашем городе и это хозяйство расширяется с каждым годом. В настоящее время имеется 15 магазинов, 17 павильонов и палаток, 9 столовых, 2 магазина кулинарии.

В нашей стране ежегодно растет производство товаров народного потребления. В новой пятилетке значительно возрастут товарные ресурсы для торговли. Розничный товарооборот увеличится на 43,5 процента. Общий оборот в 1970 году составит 148,5 млрд. руб., что равно оборотам 1959 и 1960 годов, взятых вместе. Оборот общественного питания составит 45 процентов, а выпуск собственной продукции — на 70 процентов.

Количество холодильников населению увеличилось в 3,9 раза, телевизоров в 2,2 раза, стиральных машин на 74 процента, мебели на 45 процентов. Увеличится продажа населению продукции: мяса и мясопродуктов на 21 процент, молока и молочных продуктов на 37 процентов, рыбы и рыбных продуктов на 71 процент, масла на 22 процента, растительного масла на 95 процентов, маргарина на 95 процентов, овощей на 44 процента, фруктов и винограда на 30 процентов.

С каждым годом растет товарооборот и реализация товаров в нашем орсере. Если в 1960 году товарооборот орсера составил 9 млн. 140 тыс. руб., то в 1966 году ожидается 15 млн. 700 тыс. рублей, а в 1970 году — 17 млн. 700 тыс. рублей. Работников торговли в 1960 году было 462 человека, а в 1966 году — 830 человек, рабочих мест в 1960 г. было 60, а в 1966 году — 115. Посадочных мест в предприятиях общественного питания в 1960 году было 750, а в 1966 г. — 1.110.

За пять лет, с 1960 года по 1966 г., продано населению города 4.500 холодильников, 300 автомашин, 4.000 стиральных машин, 6.000 радиоприемников.

Торговая сеть города растет с каждым годом, и хорошеют магазины. Все больше становится столовых и магазинов, которые пользуются хорошей славой, о которых посетители отзываются с уважением. Среди них коллективы гастронома № 1, «1000 мелочей», магазина № 5 в Александровке, «Здоровье», «Кулинария», «Радость», столовой № 3, кафе «Дружба», ресторана «Дубна» и других.

В орсере много передовиков производства, которые показывают пример в работе, пользуются уважением у покупателей и сотрудников. Среди них начальник планового отдела А. В. Баша, ст. бухгалтер М. А. Орлова, повар А. Г. Галашина, зав. складами — В. А. Смирнова, И. В. Петухов, кассир — Г. П. Приходько, продавец — З. В. Павлик, грузчик — А. С. Графов, зав. промтоварным складом — Г. Д. Соловьева, ст. товаровед — Г. М. Фомина и многие другие.

Хорошо зарекомендовали себя в работе молодые специалисты: директор магазина — А. С. Спирина, зам. директора — Н. А. Попова, зав. производством — Л. А. Середина.

Торговля — благородное поприще служения народу. Без торгового работника не может обойтись ни один житель нашего города. И едва ли не больше других отраслей нуждается она в горячих сердцах и заботливых руках нашей молодежи, комсомольцев. Мы приглашаем молодежь города Дубны в наш коллектив, тогда торговля в нашем городе поднимется на еще большую высоту.

Поздравляю всех работников торговли с нашим праздником, желаю больших успехов в работе.

А. СИНЯКОВ,
зам. начальника орсера.

Завтра, 24 июля, исполняется 10 лет со дня рождения нашего молодого города.

Указом Президиума Верховного Совета РСФСР от 24 июля 1956 года рабочий поселок Дубна был преобразован в город областного подчинения.

Мало кто знал в то время, что на географической карте нашей страны существует такой населенный пункт, да и представлял он из себя небольшой поселок, состоящий из нескольких улиц, в северной части поселок ограничивался деревней Нововишневкой, состоящей из 80 деревянных домиков. С востока поселок ограничивался улицей Песчаной (ныне ул. Вавилова), с юга — ул. Южной (ныне ул. Курчатова), на западе только шла строительство по улице Вавилова.

В настоящее время имя нашего города известно далеко за пределами нашей Родины и символизирует содружество стран социализма (в лице Объединенного института ядерных исследований), объединивших свои усилия в целях расширения возможностей мирного использования атомной энергии.

За прошедшие 10 лет изменилось лицо города, который по справедливости считается одним из красивейших и благоустроенных городов Подмосковья.

Выросли и люди нашего города, вырос коллектив ученых, появились новые специалисты, увеличилось количество школ, детских учреждений, работают высшие учебные заведения.

В городе продолжают трудиться наши ветераны, которые принимали участие в строительстве города и закладывали первые фундаменты.

Среди них сотрудники Объединенного института: Людмила Капитонова Журавлева, Михаил Григорьевич Мещеряков, Борис Иванович Замолотчиков, Виктор Васильевич Приказчиков, Петр Трофимович Рыбаков, Николай Петрович Сеченов, Александр Сергеевич Кулагин, Василий Владимирович Ермаков, Юлия Андреевна Матягина, Олег Захарович Грачев, Владимир Васильевич Батюня, Петр Абрамович Бодяко, Александр Андреевич Логинов. В строительной организации трудятся Наталья Васильевна Мельникова, Александр Никитович Рожков. В городском Совете — архитектор Александр Давыдович Розовский.

Первым председателем Дубненского городского Совета был избран Петр Степанович Сергеев — ныне работник Объединенного института ядерных исследований.

В этот день городской комитет партии и исполком городского Совета поздравляют всех жителей города с первым юбилеем, желают коллективам Объединенного института, предприятий и учреждений творческих успехов в работе, дальнейшего трудового и культурного роста.

Ю ПОДПИСЧИКОВ

дательства ЦК ВЛКСМ
журнала «Сельская
журналу «Сельская
становленные сроки. Пере
художественного прило
печати в июле-сентябре
той тома — в декабре 1966
составлены из следую

чинский. «Зеленый фр
дьяволята». А. Толст
ния на волжском
но известен». С
в-Ордынец. Рассказы. С
Итичьего острова». И
пербореев». А. Грин.
р». А. Беляев. «Мерт
з. «Искатели кладов»
»,
нацкий. «Операция». «Х
юрренматт. «Судья и
», «Белый конь». Ж. С
А. ШЕРШАВ
инструктор агентства «Сов

р А. М. ЛЕОНТЬЕВА

лением карантин в зар
«Волга» категорически
елей и родственников с
агере, и передача всевоз

ет Ас-
Чемпио-
Венгрия
ие мат-

ЛЯ
Родины.
роляя.
передач.
«Лиз
из Одес-
рождения
ая про-
зональные
кальные
итанский
00 — Ма-
дний ар-
нов 20.40
21.30 —
музыка».
ада. 22.40
сть». «Ов

Куда пойти
в часы досуга

20 июля
ДОМ КУЛЬТУРЫ
Новый художественный
«Любовь под вишней»
Дети до 16 лет по
Начало сеансов в 17
21 час.

ФИЛИАЛ ДК
20 июля
Художественный
«Петр Я. Две сестры
ансе. Начало в 19

КНИГОТЕАТР
с 18 июля
Новый художественный
«Берегись автомобиля»
сеансов в 15.45, 17.15,
июля — с 13 часов

выхода газеты — среда и суббота

ГЛАВНАЯ НАША ОБЯЗАННОСТЬ

Работники предприятия общественного питания орсера главной своей обязанностью считают заботу об организации вусного питания для жителей нашего города.

Значительно больше стали оказываться услугами столовых горожане. Это подтверждает оборота в общественном питании.

В первом полугодии 1966 г. по сравнению с первым полугодием 1963 г. он увеличился на 409,8 тыс. руб., или на 170 процентов (почти удвоился).

В числе собственной продукции увеличилась на 42 процента на 170 тысяч рублей.

На 27 процентов. Полуфабрикаты мы продали за I полугодие на 172 тыс. рублей, тогда было продано всего лишь на 100 тысяч рублей.

Жители Дубны покупают у нас разнообразные блюда к праздничному столу. К нам нередко приходят с просьбой обслужить торжественные или семейные вечера, и работниками общепита выполняются эти просьбы с большим удовольствием.

В будущем году намечается

реконструкция кафе «Дружба», где предусматривается выделение зала для диетического питания, оборудование помещения для отпуски обедов на дом, будут улучшены условия труда для работников кафе.

Успех выполнения любого дела зависит от людей. В коллективе общественного питания влились новые кадры, специалисты с высшим и средним образованием. Производство столовой № 3 возглавляет инженер-кулинар Е. А. Крылова, инициативный работник, знает и любит свое дело. Руководит этой столовой Е. П. Анейчик, которая имеет богатый производственный опыт.

Производство столовой № 2 возглавляет технолог А. Буланова. В 1958 году она закончила кулинарную школу, работала и одновременно училась в техникуме общественного питания. Директор этой столовой М. П. Васильева.

В кафе «Дружба» во главе производства — инженер-технолог З. М. Царенкова, в ресторане «Дубна» работает молодежь: Л. А. Середина, Г. П. Кудряшова, Л. Сулова. Все они работали и учились в институтах, и сейчас

ПОЗДРАВЛЕНИЕ

Дубненский ГК КПСС и исполком городского Совета депутатов трудящихся горячо поздравляют работников торговли и общественного питания города с Всесоюзным праздником — Днем работника советской торговли.

Советская торговля в новой пятилетке призвана бесперебойно удовлетворять растущие запросы населения в промышленных и продовольственных товарах, повышать культуру обслуживания трудящихся.

Желаем вам, дорогие товарищи, дальнейших успехов в деле развития торговли, доброго здоровья и счастья в личной жизни.

ГК КПСС. Исполком городского Совета.



Лидия Борисовна Борисова уже много лет работает продавцом в отделе рабочего снабжения. Всегда приветливая, вежливая. Ее уважают покупатели и товарищи по работе.

выхода газеты — среда и суббота

Важная профессия

25 ЛЕТ ЗА ПРИЛAVКОМ

ПОВАР—важная, очень необходимая, трудная профессия. Через его руки проходит много продуктов, из которых готовят вкусную полезную пищу. О человеке такой профессии и хочется рассказать.

Более шести лет трудится Лида Брусова в общественном питании. Свою работу в столовой она начала в 1957 году учеником повара. Полюбила эту профессию, вкладывает в нее всю свою душу, все свое умение, серьезно, с любовью относится к делу и хорошо справляется с ним.

Лида Брусова воплощает в себе все то, что в основном характерно для людей, занятых в общественном питании орс, — это добросовестный, старательный труд, стремление совершенствовать мастерство своей профессии. Сейчас Л. Брусова уже повар V разряда. Три года бесменно руководит цехом мясных полуфабрикатов. Она умело организует и направляет работу своего маленького коллектива, делится опытом и учит молодежь. Лида внимательный товарищ, она всегда в нужный момент окажет помощь любому, кто в ней нуждается.

Ни одна кулинарная выставка-распродажа не проходит без продукции, сделанной ее руками. Много труда и умения вкладывает она в свое дело и всегда чувствует ответственность за то, что она делает. Л. Брусова несколько раз выдвигалась на Доску почета орс.

Н. ТРОФИМОВА.



ОГРОМНАЯ ВАМ БЛАГОДАРНОСТЬ

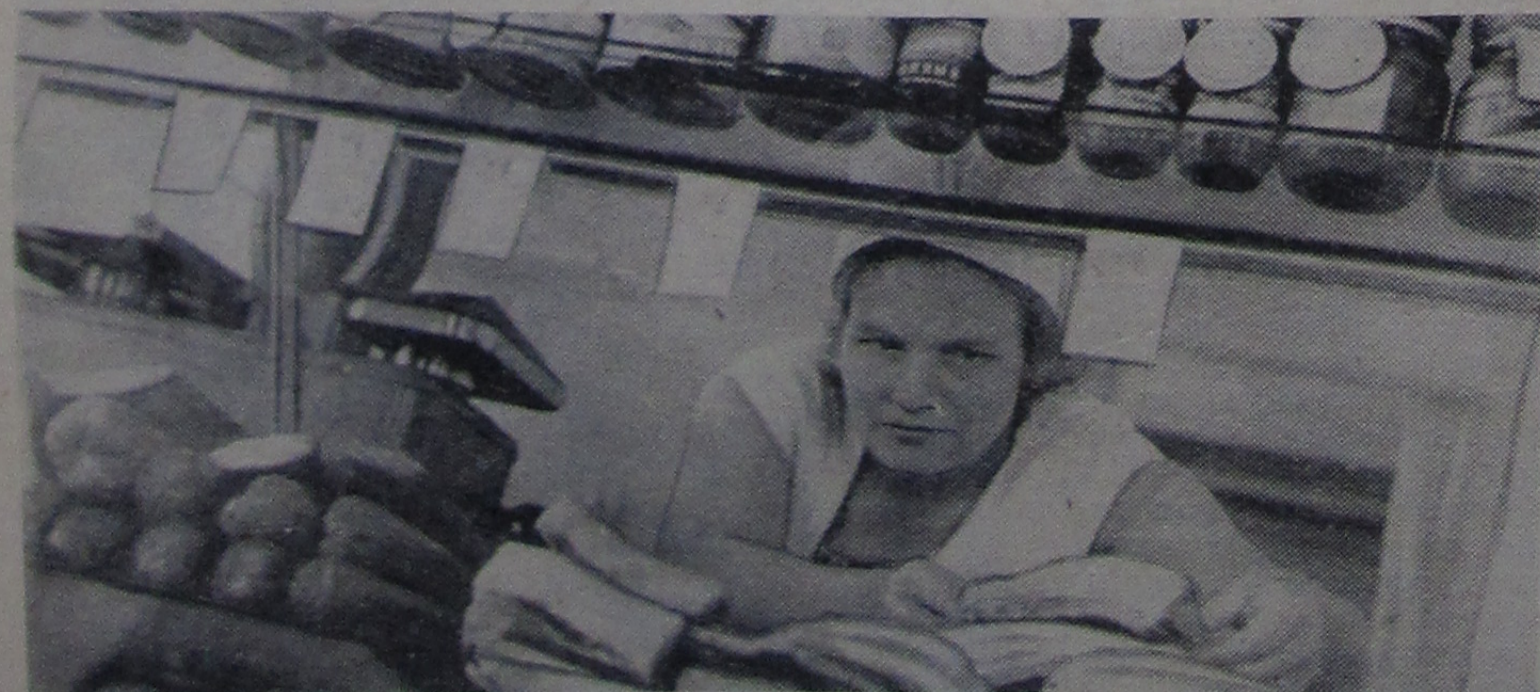
В сфере обслуживания торговли и общественного питания — очень сложные области человеческой деятельности, требующие прежде всего высоких моральных качеств от каждого работника. Международному отделу приходится очень часто обращаться к сотрудникам орс, и мы благодарны им за их самоотверженный труд. Участники двух международных конференций, ученых советов и Комитетов Полномочных Представителей стран-участниц, участники самых разнообразных международных симпозиумов, совещаний, гости, приезжающие познакомиться с физическими установками Объединенного института — все они, отмечая успехи ученых Дубны, обязательно выражают благодарность сотрудникам ресторана «Дубна» за очень вкусное приготовление пищи. Также отмечается высокая дисциплина, организованность и сердечное отношение всех официанток, администраторов и поваров.

Наши друзья из-за рубежа восхищаются искусством поваров Дубны. Они готовят любое национальное блюдо любой страны, но национальные блюда нашей Родины повара готовят особенно вкусно и необычно.

Хорошо, когда достижения ученых Объединенного института подкрепляются значительными успехами и в сфере обслуживания населения. Огромная вам благодарность, работники торговли и общественного питания.

В. ШВАНЕВ,
начальник международного отдела ОИЯИ.

На снимке: повара и официантки ресторана «Дубна» готовят обед на острове Линия, на котором отдыхали члены Ученого совета ОИЯИ во время XX юбилейной сессии Ученого совета.



В гастрономическом отделе магазина «Здоровье» работает один из лучших продавцов орс Евдокия Петровна Симонова. Она неоднократно за отличную работу была премирована, ее портрет — на Доске почета.

«КАДРЫ решают все!» Кому не известен этот крылатый лозунг первых пятилеток? Кто не знает, что успехи советского государства были бы невозможны без создания кадров высококвалифицированных работников всех отраслей народного хозяйства: инженеров, техников, высококвалифицированных рабочих, хорошо знающих свою профессию. Торговля — главное звено, связывающее производство и потребление. Отсюда, социализм и торговля неотделимы. Вот почему наша партия уделяет такое огромное значение развитию советской торговли. Владимир Ильич Ленин резко критиковал тех, кто пренебрежительно относится к торговле. И уже в первые годы Советской власти призывал «учиться торговать». Этим ленинским заветом и следовала одна из ветеранов орс Апполинурия Тарасовна Бабаева.

Апполинурия Тарасовна родилась в 1925 году на Дальнем Востоке. После смерти родителей воспитывалась в детском доме Комсомольска-на-Амуре. С ранних лет Апполинурия Тарасовна познала труд. Окончив хабаровскую школу торгового ученичества, в 15 лет становится за прилавком. Недавно исполнился 25-летний юбилей ее трудовой деятельности. Пройден долгий и в то же время короткий путь от продавца до директора крупного продовольственного магазина. Бабаевой вложен 10-летний труд за прилавками города юности — Комсомольска-на-Амуре, более трех лет работала она в одном из передовых предприятий торговли — Центральном универсаме столицы, а с 1956 года — в орс Института.

Коллектив магазина № 1, возглавляемый тов. А. Т. Бабаевой, вырос в крупное торговое предприятие, в котором ныне работает около 50 человек. Наряду с опытными работниками прилавка К. Е. Лапиной, В. В. Бабаевой, Н. И. Захаровой, трудится и молодежь: Н. Павловкина, Г. Попова и другие. Коллектив успешно борется за звание коллектива коммунистического труда. Руководить таким коллективом не легко, почему Апполинурия Тарасовна усиленно повышает свой теоретический знания. Она постоянно побывала на курсах повышения квалификации директоров доверительных магазинов, занимается в экономической школе, а в этом году успешно экзамены за первый курс среднего торгового техникума. Она дает ей возможность квалифицированно решать производственные вопросы. Не случайно магазин № 1 наряду с планом товарооборота успешно справляется со всеми экономическими показателями.



Являясь членом КПСС, Бабаева проводит большую воспитательную работу в своем коллективе орс. Неоднократно избиралась в состав нарцуда в качестве заместителя, а ныне является членом месткома орс. На днях принято решение руководителем месткома орс — представить награжденному значком «Отличник советской торговли» А. Т. Бабаеву, которая достойно служила эту почетную награду.

Н. СЕРГЕЕВ,
пом. начальника по кадрам.

СТАРОЖИЛ

МИХАИЛ ИВАНОВИЧ КОМКОВ работает в орс более десяти лет. С 1951 года, в должности экспедитора. Порученную работу выполняет аккуратно и с любовью. Коммунист М. И. Комаков — один из лучших агентов по доставке товара из г. Москвы. Несколько раз подряд Михаил Иванович избирается партгрупоргом на центральной базе орс. Пользуется авторитетом среди товарищей.

За хорошую и безупречную работу неоднократно награждался денежными премиями, почетными грамотами. Имеет много благодарностей. В настоящее время тов. М. И. Комаков представлен к награде значком «Отличник советской торговли».

А. НОСОВ

НАША ТЕО

КОГДА на Волге загорают огоньки бакефов и улицы окутывают сумерки, далеко по реке можно видеть голубого света рекламу ресторана «Дубна». Он известен за пределами нашей страны, ибо посетители ресторана — в большинстве люди приезжие, чаще из других стран. И даже те, кто только однажды побывал в этом спокойном, уютном зале, помимо приятных впечатлений о Дубне, увозят с собой приятные воспоминания и о ресторане. Об этом свидетельствуют многочисленные восторженные записки, оставаемые гостями нашего города в Книге отзывов и предложений.

Здесь отлично обслуживают, но важно и другое — ассортимент и качество блюд. А в этом отношении «Дубна» находится «на высоте», и большая заслуга здесь А. Г. Галашиной, лучшей повара орс.

Начала она работать в столовой № 1 и с первых же месяцев зарекомендовала себя мастерицей кулинарии. С тех пор прошло семнадцать лет, и теперь в столовой, кафе или буфета в орс, где бы не знали о выдающемся отличнике А. Г. Галашиной, не только превосходно умеет не только превосходно приготовить, оформить любое блюдо, она замечательный поставщик помощник. Со всеми вопросами поварского искусства, как бы часто, обращается к ней. Она на кухне повышает свои навыки, то стажировку она проходит обязательно под руководством Галашиной. Звание отличника Георгиевну и по должности ее избирали депутатом от орс с 1959—1961 гг.

ПРИВЕТЛИВЫ И РАДУШНЫ

СЕКРЕТ УСПЕХА



СТЬ в Дубне большие магазины, современные со вкусом оформленные. Но многие из по-прежнему отдают предпочтение продовольственному магазину № 1.

«Главное в работе продавца, — говорит Полина Тарасовна Бабаева, директор магазина, — любить свою работу и с душой относиться к покупателю, ставить себя на его место».

Так и старается работать Мария Александровна Эммина. Шестой год работает она за прилавком. Часто ей говорят теплые слова благодарности и признательности. В Книге жалоб и предложений, есть о ней такая запись: «всегда приветлива и всегда с улыбочкой встречает покупателя». А это не так-то легко: домашние заботы, дети, порой плохое настроение покупателя. Но Мария Александровна стремится, чтобы

каждый, кто пришел к ним в магазин, стал их постоянным покупателем.

Как настоящая требовательная хозяйка, Мария Александровна тщательно следит за витриной, за хорошей выкладкой товаров, за разнообразием ассортимента. Ученицы, приходящие в гастрономический отдел, учатся у Марии Александровны, и она помогает им словом и делом стать хорошими продавцами.

Приходите в этот магазин, и вы убедитесь в приветливости и радушии его работников, встретитесь с хорошими людьми.

Л. УСТЕНКО.

В КАБИНЕТЕ В. А. Швецов, заведующей специализированным магазином «Здоровье», на видном месте — переходящее Красное знамя и грамоты за первое место, которое коллектив магазина завоевывает почти ежегодно в конкурсе «За высокую культуру обслуживания». А в этом году он был премирован поездкой в Ленинград.

Основой успеха этого дружного коллектива является добросовестный труд и новые методы работы, которыми умело пользуются сотрудники магазина. Они работают солидарно. Чтобы понять смысл этого слова достаточно сравнить работу любого гастронома и магазина «Здоровье». В последнем не бывает такого явления, что в одном отделе продавец загружен до предела неиссякающей очередью, а рядом стоит другой, который и пальцем не шевельнет, чтобы помочь товарищу: он из другого отдела, у него другой товар. Впрочем, так же работал и магазин «Мясо-молоко», помещение которого два года назад было переоборудовано под магазин «Здоровье». Здесь нет строгого разделения ассортимента по отделам. Ходовые продукты про-

даются сразу во всех отделах и это исключает очереди.

Зато больше всех забот у Валентины Андреевны. Она одна принимает продукты, ведет их учет, распределение по отделам, сдачу, проверку. Но, разумеется, ей помогают в этом все работники магазина, большинство которых работает с Валентиной Андреевной со дня открытия магазина. Самые активные помощники — продавцы К. С. Назарова, Е. П. Симонова, В. Б. Борисова, работница подсобки А. Ф. Матросова и другие. Приятно трудиться в таком дружном коллективе, где каждый всегда придет на помощь товарищу. Бывает, что по каким-то причинам не выходит на работу продавец. Но это не вызывает перебоев в четком ритме работы магазина.

Вот почему коллектив магазина уверенно держит переходящее Красное знамя и неизменно занимает первое место в соревнованиях между подразделениями орсса. Вот почему Книгу жалоб и предложений заполняют один благодарности и добрые пожелания работникам магазина «Здоровье».

С. ИВАНОВ.

БЕЗ НАС НЕ ОБОЙТИСЬ

Очень серьезное дело выбрать профессию, тут ошибаться нельзя. Но, нечего греха таить, нередко молодежь, когда речь заходит о выборе профессии, считает, что торговля — это уже тогда, когда ничего другого нет. И совершенно напрасно. Работать в торговле не менее почетно и важно, чем в других отраслях народного хозяйства. Ведь без нас, работников торговли, никому не обойтись, — и юноша или девушка, решившие посвятить себя этому живому, интересному делу, непосредственно связанному с обслуживанием людей, найдут, где применить свои знания и силы.

Торговая профессия требует знаний и мастерства. И если юноши и девушки, избравшие ее, захотят поступить в высшую школу, для них открыты двери вузов, техникумов, где готовят экономистов, бухгалтеров, товароведов, технологов общественного питания и других специалистов. У нас полная возможность продолжать свое образование без отрыва от производства.

Начинаем мы с предварительного профессионального обучения, а затем будущие продавцы, повара вливаются в коллективы различных торговых предприятий. Они обеспечивают твердой заработной платой, которая у нас выросла в среднем на 22 процента. Существует премиальная оплата труда: при выполнении и перевыполнении плана продавец получает дополнительно до 40 процентов основного оклада. У поваров несколько иная система оплаты труда. Им выплачивается 15 процентов оклада за высокие качество пицци и 1 процент за каждый процент перевыполнения плана по выпуску собственной продукции.

Избрав профессию работника советской торговли, я считаю ее одной из самых важных и почетных. Чудесная у нас профессия потому, что она очень нужна людям, без нее никак и никому не обойтись. Но как и всякую другую профессию, ее надо любить и знать. Торговля нуждается в молодых, крепких и заботливых руках. Приходите к нам, девушки и юноши, не пожалейте.

Т. ЛЕБЕДЕВА,
п. о. директора магазина «Обувь».

ПОКУПАТЕЛИ ДОВОЛЬНЫ

ПОКУПАТЕЛЕЙ нашего города пользуется хорошей популярностью булочная, где заведующий В. В. Баранова. Всего человек работает в этом коллективе, но хлеба и хлебобулочных изделий, здесь могут купить кондитерские изделия, консервы. В торговом зале еще не завершен ремонт прилавков со стеклом «фурго», деревянные шкафы, стеллажи, а обслуживание в магазине современное, продавцы вежливые, культуры, никогда не бывает очередей. Хлеб и хлебобулочные изделия всегда свежие. Ну, а хлебные изделия случайно черствеет, его немедленно отправляют на хлебозавод в переработку.

В течение дня магазин посетила санитарная комиссия.

с участием инспектора по торговле орссов. Члены комиссии ни к чему «придраться» не могли, а в адрес коллектива, борющегося за звание предприятия коммунистического труда, комиссией было громко сказано «молодцы».

Коллектив строго соблюдает рабочие часы, хорошо и качественно сдает тару. Книга жалоб и предложений превратилась в Книгу благодарностей. Рабочий контроль в этой торговой точке — редкий гость, да и он такому коллективу не требуется. Дружно работают в этом коллективе А. С. Акимова, К. И. Виноградова, Н. Г. Проница, Г. П. Приходько, А. Г. Горячева, З. В. Рогова.

В. ПАВЛОВ,
рабкор.

А ША ПОВЕЩАЮТ ГЕОРГИЕВНА

ПОТРИШЬ на эту не по годам подвижную женщину, вылезешь ее энергии, слышишь умением все объяснить, посоветовать. Бывает, когда много повидавшие и опытные, нередко рано устают, становятся совершенно безразличными. Этого не слышишь с Анастасией Георгиевной. А ей тоже довелось пережить, хлебнуть лиха. В детстве начала трудиться с детства. Точно вымерла без света и тогда городские Неве, отрезанный блокадой мира. В детских яслях, в детских домах Ленинграда. Но ни один не погиб, благодаря заботливому и материальному умению руками воспитателя. Это был подвиг, и в завершении есть, доля Ана-

стасии Георгиевны, повара этого детского учреждения. Трудное, страшное время минуло, но на всю жизнь осталась в памяти картина: согрета от артобстрела и разрывов бомб подвал, колеблется язычок котельки, распространяя какой-то режущий запах гари. А кругом, прямо на полу, вдоль стен — дети и десятки глаз, устремленных на нее. Сколько было таких бесконечных ночей! Да, Анастасия Георгиевна тоже за границей Родины и по праву награждена медалью «За оборону Ленинграда». А потом, уже после переезда в Анхабад, семейная неурядица и та ужасная сентябрьская ночь 1948 г., когда земля словно раскалялась от мощных глубинных ударов, рухнула, выворачивая деревья,

Было и такое. И вот теперь живет Анастасия Георгиевна в Дубне. Выросла сына. Педелью было без мужа, но не сдавалась, выдюжила. Посмотришь, много было в ее жизни горестей, а Галициана не обижает, она даже довольна. Довольна тем, что ее труд признан и нужен людям, а ведь это самое главное для человека — признание обществом плодотворности своего дела. Анастасия Георгиевна живет своим делом, работает не просто с полной отдачей, а с желанием сделать как можно лучше. Великий советский писатель А. М. Горький так-то сказал: «Нужно любить то, что делаешь, и тогда труд повышается до творчества». Эти слова с полным правом можно отнести к А. Г. Галициане.

Как часто, характеризуя чело-

века, обращаются к своего рода «спасительным», таким стереотипным, обыденным фразам: «Работу любит, пользуется уважением коллектива, принимает активное участие в общественной жизни, работает не покладая рук» и т. д. Все, кажется, верно. А вот товарищи Галицианой одним словом выражают все отношение к ней. Ласково, с гордостью говорят о ней: «Наша достояние». Так любовно называют Анастасию Георгиевну все, начиная от п. о. директора ресторана А. А. Ермиловой и кончая шоферами, которые привозят продукты.

СРЕДИ многочисленных благодарностей, довольно регулярно пополняющихся объемистой, в красивом переплете Книгу отзывов, есть такая: «Гале Дмитриевской и Наде Белозеровой, а также повара, имен которых мы не знаем, огромное спасибо». Поэтому надо указать в меню фамилию повара, ответственного за качество приготовления. И если бы сидящие

в зале знали, кому они обязаны за прекрасный обед или ужин, непременно одной из первых в Книгу отзывов была бы занесена фамилия Анастасии Георгиевны. Ведь как часто она помогает не только тем, кто работает с ней рядом, но и тем, кто обслуживает посетителем! Анастасия Георгиевна может посоветовать официантке, как лучше подать то или иное блюдо, что для этого нужно.

Вот так работает повар-мастер А. Г. Галициана. Ее любовь к своей профессии отмечена почетными грамотами, значками «Отличный повар» и «Отличник торговли».

В декабре Анастасия Георгиевна исполняется 50 лет. И хотя до этой поры еще немало времени, но хочется именно сейчас пожелать здоровья и долгих лет жизни замечательной труженице, прекрасному человеку, дорогой Георгиевне.

С. КУЛИНИЧ,
студент факультета журналистики МГУ.

ЦИФРЫ И ФАКТЫ

- За последние три года торгово-технологическое оборудование орса обновлено почти на 80 процентов.
- Холодильная техника увеличилась по сравнению с 1962 годом на 12—15 тысяч ккалорий.
- Построена столярно-механическая мастерская для ремонта торгово-технологического оборудования.
- В этом году внедрена в производство поточная линия по изготовлению безалкогольных напитков. В результате: коренным образом улучшились условия труда рабочих и возросла производительность. Если ручным способом в смену выпускалось 1.500 бутылок, то сейчас — 7.000 бутылок. Автоматизирован весь процесс — от загрузки до выдачи готовой продукции.
- Многие автоматы, установленные в этом цехе, являются экспериментальными, и сейчас проходят пещитания.
- Строится новое помещение для цеха-сульфитации картофеля и цеха фруктовых вод. В нем будут автоматизированы в процесс наклейки этикеток, и бракераж.
- В торговых предприятиях максимально используется оборудование по перемещению грузов. В этом году намечен пуск в действие грузового лифта в Доме торговли.

С ДОСТАВКОЙ НА ДОМ

Есть у орса маленький магазин, но дела он делает большие, и главное, очень нужные и удобные для жителей институтской части города. Магазин этот называется «столом заказов». Работает он с 1954 года, сейчас возглавляет его старейший торговый работник Н. Н. Чичигина.

Заказы принимает по телефону и непосредственно в магазине приемщица Лида Свистунова, она внимательно выслушает каждого покупателя, расскажет, чем располагает стол заказов. В принятых ею заказах никогда не бы-

вает недоразумений. Нелегкий труд у старшего продавца С. Среды, разносчицы А. Корягиной и других работников. Но они работают хорошо, за что им благодарны покупатели. Хорошей помощницей в этом коллективе является подсобная работница Прасковья Ивановна Хохлова, она бесменно работает в этом коллективе.

Пожелаем коллективу стола заказов дальнейших успехов в работе, а администрации орса еще шире развернуть эту форму торговли.

ВРЕДНЫЕ ГРИБЫ

После жаркой погоды и обильных дождей в лесу растет много грибов, которые являются для нас едой и являются ценным пищевым продуктом. Но не все съедобные грибы в лесу растут и такие грибы, употребление которых вызывает расстройство.

К ядовитым грибам относятся бледная поганка, мухомор, белый опенок, строчки и др. Многие виды ядовитых грибов содержат различные ядовитые вещества, поэтому симптомы отравления могут быть различными. Бледная поганка по внешнему виду очень похожа на съедобные грибы — шампиньоны, сморчки. Различать их можно по окраске пластинок на нижней части шляпки. У шампиньонов пластины розовые, у бледной поганки — белые, иногда с желтоватым оттенком. Крайняя опасность шампиньонов несколько вернуть внутрь.

После употребления в пищу бледной поганки через 12 часов появляется острое расстройство с очень сильными болями в подложечной области. Один гриб белой поганки может вызвать смерть. Симптомы очень похожи на съедобные грибы сморчки. Чтобы не ошибиться, приняв строчки сморчки, нужно обязательно два отварить грибы, тщательно смывая отвар. После повторного отваривания, грибы можно есть, т. к. ядовитые вещества, содержащиеся в грибах, растворяются в воде и удаляются с отваром. Обезопасить грибы достигается с помощью при условии употребления их в пищу не ранее 2—3 часов после сушки.

Мухомор, всем известный гриб, который в пищу не употребляют, отличается от других грибов характерным внешним видом, при случайном употреблении вызывает отравление. С целью профилактики отравления грибами, санитарные правила строго ограничивают виды грибов, подлежащих заготовке. Разрешается заготавливать белые грибы, подосиновик, подберезовик, маслята, шампиньоны и некоторые другие виды грибов. Солить и жарить грибы нужно раздельно, каждый — вид; заготавливая смесь разных грибов, не следует затрунить высушить несъедобных грибов. При сортировке грибов нужно быть внимательным, тщательно проводить сортировку съедобных грибов от ядовитых. Если известно съедобный гриб или то лучше не берите его. Также не следует брать старые и перезревшие съедобные грибы, употреблении их могут вызвать болезненные явления. Если плохо знаете грибы, то собирать их не следует. Хорошо знание съедобных грибов является лучшим средством предотвращения отравления грибами.

А. ПОМОЩНИКОВ

ВЕСТИ ИЗ ПИОНЕРЛАГЕРЯ „ВОЛГА“

Лето — пора купаний, байдарочных походов, спортивных игр и соревнований. А особенно, если лето такое, как в этом году, — жаркое, солнечное. Беспокойная пионерская жизнь в лагере «Волга» идет своим чередом. Каждый день приносит что-то новое и интересное — вечер дружбы или праздник Нептуна, лесной бал или парад «войск».

18—19 июля — лагерная спартакиада. Вся территория тщательно убрана. Спортивные площадки размечены, секторы ограждены флажками, на беговой дорожке — яркие полотнища: «старт», «финиш». Все готово для состязаний.

В 10 часов по сигналу горна начинается парад участников спартакиады. В состязаниях участвует по 10 человек (5 мальчиков и 5 девочек) от первых 6 отрядов. Это победители от-

рядных спартакиад, которые предшествовали общелагерной. В них приняли участие все пионеры. Победители получили право выступать на лагерной спартакиаде.

Для проведения состязаний ребята были разбиты на две группы. В первой — представители 1, 2 и 3 отрядов, во второй — 4, 5 и 6 отрядов. Группы соревновались отдельно. В программу старших входило пионерское четырехборье, эстафетный бег 5х60, плавание, игры — баскетбол, футбол (мальчики), волейбол (девочки). Второй группой также соревновались по программе пионерского четырехборья, а также — футбол (мальчики), «Снайпер» (девочки).

Флаг спартакиады было поручено поднимать лучшим спортсменам лагеря Наде Сютиной и Володе Цареву. Затем на всех

четырех секторах начались состязания. После завершения соревнований по каждому виду присуждались места и вручались медали и дипломы.

Первые места у старших пионеров заняли: в метании мяча Танию Желев (результат 66 м), в беге на 60 м — Володе Царев и Танию Свиридченкова. У младших хорошие результаты показали Андрияна Пантуев, Вали Кацеева, Лена Толкачева, Света Егорова.

В играх на первое место вышли: по «Снайперу» — 4 отряд, по баскетболу — 1 отряд (мальчики), по волейболу — 1 отряд.

Второй день соревнований начался с награждения победителей по сумме пионерского четырехборья. У старших первые места заняли В. Царев и Т. Свиридченкова, а у младших — В. Карасев и С. Егорова.

Затем весь лагерь на берегу Волги болел за пловцов. День жаркий, по-настоящему летний. На старт вышли представители 1, 2, и 3 отрядов. В футболе победил первый отряд у старших и четвертый — у младших. В баскетболе — девочки первого отряда.

Спартакиада закончилась. Победители и непобедители занялись подготовкой к другим интересным делам. Впереди праздник Нептуна и подведение итогов работы за смену — праздник свертывания спортивных знамен.

В. ПОЛОВНЕВ, ст. физрук лагеря.

☆☆☆

БОЛЬШОЙ концерт интернациональной дружбы состоялся в пионерском лагере «Волга». Участники — все отряды. Каждый пионер обязательно пел, танцевал. Национальные костюмы готовили сами ребята, вложив в это много выдумки, изобретательности и старания. В гости к пионерам приехал ученый Лаборатории нейтронной физики Анджий Курушевски (ПНР). Он рассказал ребятам о польских пионерах, об их лагерях и играх. Бурными аплодисментами встретили зрители выступление своих товарищей из стран социализма пионеров Яна Михалыка и Гражины Шафран (ПНР), Георга Ульмана и Барбары Ульман (ГДР).

На этом снимке: отряд младших пионеров, которые выступали на концерте с красочным кубинским танцем. Воспитательница этого отряда — товарищ орса Тамара Алексеевна Сыскина, пионервожатая — студентка Любовь Михайлова. Веселые, жизнерадостные мальчишки и девочки любят веселые стихи и рассказы Тамары Алексеевны, но сегодня веселит всех Саша Матвеев, он рассказывает, как охотился в лесу с палкой на медведя. Юмору и фантазии его нет границ, и ребята хохочут.



ТЕЛЕВИДЕНИЕ

СУББОТА, 23 ИЮЛЯ
 12.55 — Программа передач.
 13.00 — Для школьников. «Зеленый камень». Телевизионный спектакль по мотивам повести И. Ликтанова. 15.05 — «Кто в тереме живет». Мультимедийный фильм для детей. 15.30 — Для дошкольников и младших школьников. «Телезайка». 16.00 — Народный музей «За власть Советов». 16.35 — Телевизионные новости. 16.50 — Первенство мира по футболу. (Четвертьфинал). Передача из Англии. 19.30 — Телевизионные новости. 20.00 — Эстрадный концерт. 20.45 — «Телевизионное око сатиры». 21.00 — Творческий вечер Ленинградского государственного Академического большого драматического театра им. Горького. Передача из Ленинграда. 22.30 — Всесоюзный фестиваль самодеятельного искусства. Заключительный кон-

церт конкурса «От села до села». Передача из Днепрпетровска. 23.30 — Чемпионат мира по футболу. (Повторение передачи со 2-й программой).
ВОСКРЕСЕНЬЕ, 24 ИЮЛЯ
 10.00 — «На чемпионате мира по футболу». 11.40 — «В мире искусства». «Музей под открытым небом». Передача из Риги. 12.00 — «Здоровье». Научно-популярная программа. 12.30 — Всесоюзный фестиваль самодеятельного искусства. «Песни волжских берегов». Поэт Ульяновский народный хор. 15.00 — «Тебе, юности!». 15.30 — Для воинов Советской Армии и Флота. «На страже морских рубежей». 16.30 — Телевизионные новости. 16.50 — «Музыкальный кюск». 17.15 — «По вашим просьбам». Концерт. 18.30 — «Свет и тень». Международная программа. 19.00 — Клуб кинопутешественников. 20.00 — Телевизионные новости. 20.30 — Музыкальная комедия.

Куда пойти в часы досуга

ДОМ КУЛЬТУРЫ
 24 июля
 Новый художественный фильм «Заговор псов». Начало сеансов в 17, 19, 21 час.
ФИЛИАЛ ДК
 23 июля
 Художественный фильм «Заговор псов». Начало сеансов в 17, 19, 21 час.
 24 июля
 Художественный фильм «Под покровом ночи» (Индия). Две серии в одном сеансе. Начало сеансов в 18, 21 час.
 Для детей. Художественный фильм «Гиперболоид инженера Гарина». Начало сеанса в 16 часов.
 25 июля
 Художественный фильм «Доктор Калозинский». Начало сеансов в 17.15, 19.10 и 21 час.

ЧАСЫ РАБОТЫ МАГАЗИНОВ 23 и 24 ИЮЛЯ

В связи с праздником работников торговли обновлен следующий график работы предприятий торговли и общественного питания на 23 и 24 июля.

23 июля все продовольственные магазины, мясная и рыбная лавка, мясной магазин, мясной магазин «Дружба» работают по обычному порядку. «Дружба» работает до 17 часов.

Промтоварные магазины будут работать с 11 до 17-00 без перерыва.

24 июля магазины «Волга», «Дубна», булочная отдел «Молоко» магазина № 1, кафе «Дружба», ресторан «Дубна» работают по обычному порядку. Все остальные магазины, павильоны и киоски не работают.

ОРСУ ИНСТИТУТА ТРЕБУЮТСЯ ОПЕРАТИВЩИКИ И ПРОДАВЦЫ ОВОЩЕЙ. ОПЛАТА 80—100 РУБЛЕЙ. ОБРАЩАТЬСЯ В ОТДЕЛ КАДРОВ ОРСА. ТЕЛ. 72-05.