

# КТО ЛУЧШИЙ СВАРЩИК «ОРЁЛСТРОЯ»?

**Это выяснилось на конкурсе профессионального мастерства, который прошел недавно в самой крупной строительной организации области — ОАО «Орелстрой».**

Ранним субботним утром в цехе металлоконструкций ООО «Промстройдеталь» — одного из подразделений ОАО «Орелстрой» — все было готово к началу конкурса профмастерства среди сварщиков.

Даже по этому цеху, в котором аналогичный конкурс проходил и в прошлом году, можно было судить о переменах, происшедших за это время. Большое пространство в цехе занимала 42-метровая металлическая ферма — причем уже не первая, изготовленная здесь для строительства ледового дворца в г. Мценске. Объявляется по сравнению с прошлым годом сварочное и другое оборудование. Директор ООО «Промстройдеталь» С.И. Лукьянов рассказал нам, что недавно предприятие выиграло тендер на изготовление 320 тонн металлоконструкций. Кстати, одно из практических заданий для участников конкурса — весьма сложные сварочные работы на конструкциях, которые сейчас изготавливают в цехе в рамках этого заказа. Подготовили для конкурсантов и второе

практическое задание: проварить швы на металлических лестницах, которые вскоре будут использоваться для благоустройства детских площадок.

После инструктажа одиннадцать участников выстроились в ряд в ожидании торжественного открытия конкурса. Завод «Стройиндустрия», на котором трудятся около 200 сварщиков, представил на конкурс двух человек. От ЗАО «Жилстрой», СМУ-10, Мценского СМУ, СМУ-3 и других подразделений — по одному сварщику.

Поздравить участников конкурса, пожелать им успеха приехали генеральный директор ОАО «Орелстрой» В.В. Соболев, другие руководители этой строительной организации. Обращаясь к участникам, В.В. Соболев сказал, что не случайно серию традиционных конкурсов профессионального мастерства в этом юбилейном году (в августе исполнится 65 лет со дня создания «Орелстроя») было решено начать с состязания сварщиков. Профессия сварщика становится одной из основных. Это связано с тем, что «Орел-

строй» все больше осваивает новые технологии строительства — как правило, связанные с применением металла. Возводятся каркасные жилые дома, модифицированные крупнопанельные, в которых немало от-



**Победитель конкурса  
Алексей Гостенков.**



ветственных сварных соединений, требующих высокой квалификации исполнителей. От качества, аккуратности работы сварщиков, кроме того, зависит внешний вид лоджий, ограждений, лестниц, других важных элементов домостроения. Сейчас в «Орелстрое», как сказал В.В. Соболев, трудятся более 300 сварщи-

ков. По команде председателя конкурсной комиссии начальника отдела жилищного строительства ОАО «Орелстрой» М.Г. Ноздрина сварщики приступили к работе. Быстрее всех справился с первым практическим заданием сварщик ОАО «Орелстройиндустрия» А.А. Фомичев. Впрочем, все участники уложились в установленное время. И

когда все они завершили практическую часть конкурса, члены конкурсной комиссии приступили к изучению качества их работы, обращая особое внимание на выполнение самых сложных сварочных швов.

Пока комиссия выставляла баллы, обсуждая работу каждого участника, сварщики могли отдохнуть, выпить чаю с бутербродами — для этого тоже было все подготовлено.

Затем началась теоретическая часть конкурса: нужно было ответить на вопросы билетов о тонкостях сварочного дела.

И вот торжественное награждение победителей. Генеральный директор ОАО «Орелстрой» В.В. Соболев, вернувший-

ся на конкурс после объезда строящихся объектов, назвал фамилии лучших сварщиков. Первое место с результатом 28,5 балла занял А.В. Гостенков — молодой сварщик СМУ-3. Он награжден дипломом ОАО «Орелстрой» и денежной премией в сумме 10 тыс. рублей. Алексей работает в СМУ-3 всего четыре года. Профессия ему очень нравится. Он не ожидал, что станет победителем, и был, конечно, счастлив.

Интересно, что в прошлом году штукатур СМУ-3 В.И. Ефанова стала победительницей конкурса профмастерства в «Орелстрое», а затем она заняла первое место в Центральном федеральном округе. А сейчас и сварщик этого СМУ признан лучшим среди подразделений «Орелстроя». Начало хорошей традиции?

Второе место, с присуждением диплома и денежной премии 7 тыс. рублей, с результатом 28 баллов занял опытный сварщик «Промстройдетали» А.Я. Дамм. На третьем месте — сварщик «Орелстройиндустрии» А.А. Фомичев, получивший 27,5 балла. В.В. Соболев вручил ему диплом и денежную премию 5 тыс. рублей. Все остальные участники конкурса награждены благодарственными письмами руководства «Орелстроя» и премиями по 1 тыс. рублей каждый.

В.В. Соболев поздравил участников с высокими результатами. И пожелал, чтобы все у них было хорошо — и в работе, и в семье. Чтобы зарплата у сварщиков росла и здоровье не убавлялось.

**Л. ОРЛОВА.  
Фото Сергея  
МОКРОУСОВА.**

На правах рекламы.



## НОВАЯ ЭРА В КУЛИНАРИИ

**15 апреля на базе профессионального лицея № 1 прошел областной семинар профессионального мастерства «Новая эра в кулинарии». В нем приняли участие повара и администраторы популярных орловских и московских кафе, ресторанов, учащиеся лицея.**



Инициатором проведения семинара выступило руководство профессионального лицея № 1. Всестороннюю поддержку в организации работы семинара оказали сотрудники управления торговли и потребительских ресурсов департамента аграрной политики Орловской области и управления образования и молодежной политики департамента социальной политики Орловской области. Представители этих ведомств В. М. Тишина и Т. А. Ступина выразили желание присутствовать на этом интересном мероприятии.

С визитом к орловским рестораторам прибыли почетные московские гости: президент

Кулинарной ассоциации России Тамара Шарова и шеф-повар ресторана «Яр» Евгений Михайлов.

«Идея пригласить московских поваров родилась летом прошлого года, — рассказала директор лицея Галина Михайловна Макунина. — Наши ребята выступали на Всероссийском конкурсе кулинаров. В жюри конкурса были представители Кулинарной ассоциации России, которые высоко оценили мастерство наших учащихся и выразили готовность провести мастер-класс для будущих орловских поваров».

Программа семинара была обширной. Перед участниками выступила президент Кулинар-

ной ассоциации России, заслуженный работник индустрии гостеприимства города Москвы, почетный член ассоциации поваров Великобритании, Израила Тамара Шарова.

«Россия всегда славилась своими поварами, — сказала Т. Шарова. — Однако надо признать, что наши представления о приготовлении и подаче блюд несколько устарели. Люди сегодня предпочитают здоровую пищу. По мнению представителей Всемирной ассоциации здравоохранения, это обилие овощей и небольшие порции. Рестораторы Москвы почти отказались от приготовления «тяжелых» блюд. Блюда из морепродуктов и овощей стали визитной

карточкой не только японских и китайских, но и русских ресторанов. Изменились и требования к подаче блюд. Особенно важным является оформление стола. В кафе и ресторанах уже не используется цветная посуда. Доказано, что блюда, поданные на белой посуде, вызывают больший аппетит».

Выступление Т. Шаровой наглядно проиллюстрировал шеф-повар московского ресторана Евгений Михайлов. В ходе своего мастер-класса повар приготовил несколько оригинальных блюд. Состав многих из них удивил орловских рестораторов. К примеру, в качестве ингредиентов в табуле с крабами использовались выварен-

ные в сиропе кусочки арбуза и дыни, а в состав тартара из говядины помимо мяса входило большое количество ароматных трав.

«Соусы для самых разных блюд повар должен готовить самостоятельно, — убежден шеф-повар престижного ресторана, кстати, не разделяющий общих пристрастий к майонезам и кетчупам, считающий их использование дурным тоном. — Для приготовления соуса к тартару из говядины я использую кедровые орехи. В состав других соусов входит цедра цитрусовых».

И учащиеся орловского лицея по-настоящему удивили столичных гостей, приготовив оригинальный коктейль и несколько изысканных салатов.

«Учащиеся орловского лицея уже сегодня могли бы с успехом ассистировать известным московским поварам, — сказал Евгений Михайлов. — Но важно постоянно совершенствовать мастерство, помня об азах поварского искусства».

Семинар завершился вручением орловским рестораторам профессиональных сертификатов.

**Юлия ГЕРДТ.  
Фото Вячеслава  
МИТРОХИНА.**