



НИВА Ровеньская

ОБЩЕСТВЕННО-ИНФОРМАЦИОННАЯ ГАЗЕТА
www.rov-niva.ru

12+

Газета основана
в мае 1931 года

№ 87 (10032)

СУББОТА,
28 ОКТЯБРЯ
2017 ГОДА

Цена 7,20 руб.

Газета выходит
по вторникам
и субботам

29 ОКТЯБРЯ – ДЕНЬ РАБОТНИКА АВТОМОБИЛЬНОГО И ГОРОДСКОГО ПАССАЖИРСКОГО ТРАНСПОРТА

УВАЖАЕМЫЕ РАБОТНИКИ АВТОМОБИЛЬНОГО И ГОРОДСКОГО ПАССАЖИРСКОГО ТРАНСПОРТА, ДОРОГИЕ АВТОЛЮБИТЕЛИ!

Поздравляем вас с профессиональным праздником – Днём работника автомобильного и городского пассажирского транспорта!

Профессия автомобилиста – это тяжёлый ежедневный труд, без вашей слаженной и добросовестной работы немыслима повседневная жизнь ровенчан. Ваша работа повседневно требует физической и эмоциональной самоотдачи, повышенной концентрации внимания, профессионального мастерства. Особая благодарность ветеранам отрасли за годы плодотворного труда, огромный вклад в развитие транспортной системы нашего района.

Всем автомобилистам желаем безопасного, безаварийного пути, понимания, уважения и взаимовыручки между всеми участниками дорожного движения, мира, добра и благополучия вам и вашим семьям! С праздником!

А. ПАХОМОВ,
глава
администрации
Ровеньского района.

С. ТАРАСЕНКО,
председатель
Муниципального совета
Ровеньского района.

Где родился - там и пригодился



Трудовой стаж **Владимира Ивановича ОЛЕЙНИКА** (на снимке) немногим более 30 лет, 29 из них он работает водителем.

Родился в селе Ладомировка, здесь закончил среднюю школу, в которой получил специальность тракториста-машиниста. Права водителя получил по окончании учёбы в Валуйском профучилище, в которое поступил сразу же после школы. А там и в армию призвали. Отслужил, как и положено, два года и в декабре 1986 года возвратился в родное село.

Молодому парню дома не пришлось долго сидеть. Пошёл работать трактористом в хозяйство, а вскоре – в 1987 году сел за руль большегрузного КамАЗа, сменил ушедшего водителя, да с тех пор только на таких автомобилях и ездит. Спустя годы получил новый КамАЗ. Когда тот отслужил, ещё один новый, на нём он и сегодня работает.

У Владимира Ивановича с его большегрузным автомобилем напряжённая пора с марта по октябрь. Белгород, Воронеж, Россошь... Сколько дорог изъезжено и сколько грузов перевезено в свой СПК «Ленинский путь» - строительных материалов, сельхозинвентаря, разного оборудования – не перечислить.

Его автомобиль всегда в рабочем порядке – ремонт и техобслуживание водитель проводит своевременно и при необходимости Владимир Иванович в любое время готов выехать в путь. Всегда соблюдает технику безопасности, потому

и работает без травм и аварий, добываясь высоких производственных показателей. Вот его показатели выработки за последние 3 года на закреплённом автомобиле: в 2014 году - 169 тысячи тонно-километров, в 2015 – 182 тысячи, в 2016 – 222 тысячи, постоянно добивается экономии горючесмазочных материалов.

Квалифицированный, дисциплинированный, ответственный – так коротко характеризуют его по работе в хозяйстве. Член профсоюзной организации. И очень добрый человек.

Своими знаниями и опытом первоклассный водитель делится с товарищами по работе, и, конечно же, с молодёжью – он их наставник.

Более десяти лет Владимир Иванович в летний период работает на комбайне – убирает хлеб. Каждый год «Доном» - 1500 намолачивает более тысячи тонн зерна, в этом году – 1148 тонн.

Прошедшей зимой поработал заведующим МТФ № 2. Справился и с этими обязанностями. Вообще Владимир Иванович надёжен в любой работе, какую ему ни поручит руководство хозяйства. Вот и сейчас он на время, в связи с производственной необходимостью, сменил место работы – заведует нефтебазой. Дело ему тоже знакомое – не первый раз приходится заниматься ним. Вот таким своим отношением к работе он и завоевал уважение и авторитет в коллективе.

За высокие производственные показатели и за многолетний добросовестный труд Владимира Ивановича не раз поощряли не только руководство хозяйства – у него есть почётные грамоты и благодарности главы администрации района, Благодарность губернатора Белгородской области.

В этом году Владимир Иванович награждён медалью «За заслуги перед Землёй Белгородской» II степени. Награда - по его заслугам трудовым.

Е. РЯДНОВА,
председатель профкома
СПК «Ленинский путь».

Профессиональный праздник работников автомобильного транспорта для коллектива ОАО «Ровеньская автоколонна № 1468» - главный праздник. О том, как обстоят дела на предприятии, с какими результатами оно завершает год, рассказывает его генеральный директор Владимир Петрович ПОЛЯКОВ:

– Стабильность работы – главное, на что были направлены общие усилия всего коллектива Ровеньской автоколонны. Такая задача была поставлена в начале года. И я очень рад, что нам удалось её выполнить.

Грузовыми перевозками сегодня мы практически не занимаемся, у нас осталось 3 автомобиля, которые выполняют разовые заказы организаций и частных лиц п. Ровеньки. Основная сфера деятельности нашего предприятия – пассажироперевозки на пригородных, междугородних маршрутах и на заказ. В пригородных перевозках задействованы 9 автобусов, которые обслуживают 10 водителей, из них 1 - резервный. Маршруты по району - 16, ежедневно в рейсы выходит 8 автобусов. Подавляющее большинство маршрутов - напряжённые, из них 2 - по райцентру, где пассажиропоток значителен.

Во втором полугодии расписания некоторых маршрутов движения были изменены. Жители хутора Клиновы неоднократно ставили вопрос о том, что им, работающим в районном центре, не на чём добираться на работу и после возвращаться домой, существующие маршруты в село Лозная через Клиновы по времени отправления им не подходили. Администрация района решила его, утвердив новое расписание маршрута автобуса до Димитрово - рейс продлён до хутора Клиновы. По просьбе родителей учеников ровеньских школ изменено расписание центровых маршрутов: школьникам, проживающим в районе сельхозтехники, стало удобнее добираться до Ровеньской средней школы с УИОП, упростился путь в школу и домой и тем ребятам, кто учится в Ровеньской основной школе.

На междугородних перевозках мы обслуживаем 3 направления: Ровеньки-Белгород через Валуйки, Шебекино, Ровеньки-Белгород через Алексеевку и Ровеньки-Воронеж. Первый маршрут осуществляется 2 раза в день, второй - 5 раз в неделю, третий – 3 раза в неделю. Здесь задействовано 6 автобусов, которые обслуживают 10 водителей.

В этом году общий пассажиропоток на немного, но увеличился. Думаю, что это один из результатов устойчивой работы предприятия. У нас стабильные рейсы, которые практически не срываются, мы вовремя проводим профилактический осмотр автобусов. Люди уверены, что автобус будет, и они попадут туда, куда им нужно. Ещё отмечу немаловажный факт: многим пассажирам нравится, как работают наши водители: всегда вежливые, обходительные, аккуратные, в автобусах у них всегда порядок. Такие отзывы я слышу очень часто, в том числе и от тех пассажиров, кто живёт в других районах и даже областях, а также и от работников автостанций и автовокзалов области. Не скрою, это приятно. Бывают, конечно, и редкие случаи, когда люди звонят с претензиями, хотя часто необоснованными. Претензии по существу стараемся решить. Я всегда говорю людям – звоните, вносите предложения, если вам что-то не нравится или есть какие-то конструктивные предложения, теле-

фон предприятия 5-51-53. Мы хотим, чтобы наши услуги удовлетворяли как можно большее количество людей. Будем делать всё для этого, и надо сказать, большую поддержку видим со стороны администрации района.

Если говорить о водителях - все они у нас молодцы. Подавляющее большинство работают на совесть, ответственно подходят к делу, все-



жители восточной части района будут лишены возможности попасть в областной центр, и другие города. Поэтому пока держимся.

Ещё одна наболевшая проблема

СТАБИЛЬНОСТЬ – главный результат

да выручают друг друга, если какая поломка, подменяют. Да и вообще весь коллектив трудится слаженно, чётко. За свой труд многие были отмечены почётными грамотами различного уровня, ежегодно портреты наших работников размещаются на районной Доске почёта. В этом году за добросовестный труд и высокий профессионализм Благодарственным письмом департамента строительства и транспорта области награждён водитель **Виталий Сергеевич СТАРЦЕВ** (на снимке), благодарностями администрации района отмечены водители Станислав Алексеевич Левда, Евгений Витальевич Лемешко, Олег Владимирович Любичкий, на Доску почёта предприятия занесены портреты водителя Владимира Михайловича Лемешко, Юрия Ивановича Илашенко, Сергея Петровича Забары, инженера Владимира Петровича Подобного, главного бухгалтера Екатерины Григорьевны Мантопной, бухгалтера Елены Николаевны Степенко. И это лишь небольшая часть тех, кто заслуживает быть отмеченным. Исправно работают все: и водители, и слесари, и электрики, и мотористы, и механики, и медицинские работники.

Как я уже говорил, в целом предприятие работает стабильно, но есть и проблемы. Во-первых, нам нужно срочно обновить автобусный парк. В нашем автопарке - 4 автобуса старше 10 лет, одному даже 18. Своих средств на это у нас нет. Финансовая составляющая такова, что администрация района компенсирует нехватку доходов на пригородных маршрутах, и здесь мы можем чувствовать себя относительно спокойно, но междугородние перевозки не компенсирует никто – и здесь мы несём большие убытки. Если маршрут Ровеньки-Белгород через Шебекино более-менее стабильный - большинство пассажиров выбирают именно его, то Ровеньки-Белгород через Алексеевку и Белгород-Воронеж - убыточные. Мы понимаем, что они тоже нужны, ведь если их закрыть,

– это остановки в населённых пунктах района, большинство которых не оборудованы так, как необходимо. И сегодня каждый наш водитель, останавливаясь на необорудованной остановке, рискует быть наказанным, и хорошо, если это окажется административным штрафом. Ведь для чего нужны заездные карманы, например? Человек выходит из автобуса и, если этого заезда на остановку нет, он практически сразу оказывается на проезжей части дороги, у него нет времени оценить обстановку, осмотреться, а значит, есть риск попасть под машину. Кроме того, во время движения, увидев соответствующий дорожный знак и заездной карман остановки, любой нормальный водитель автоматически сбавит скорость, а в случае опасности, у него больше возможности совершить манёвр, объезжая человека.

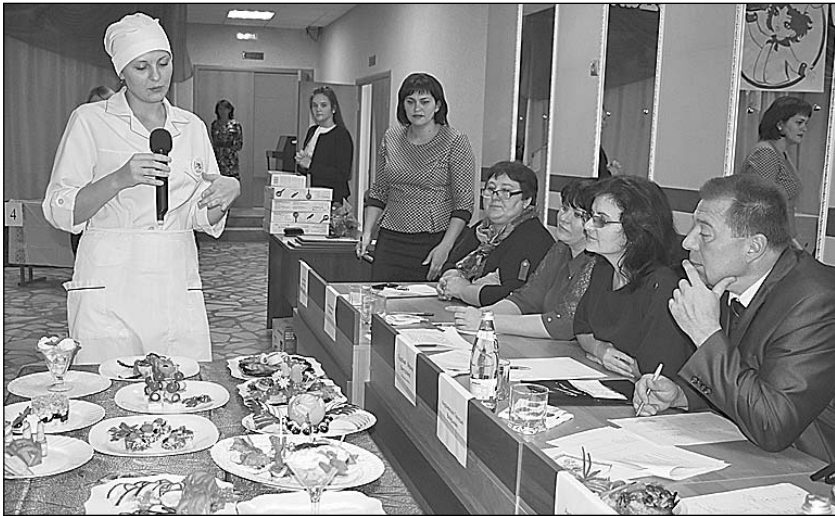
Сейчас кругом ведётся ремонт дорог, разработчики этих проектов не учли такую важную составляющую всех дорог, как остановки. Хорошо, что на последней сессии Муниципального совета этому вопросу было уделено внимание, члены совета утвердили местные нормативы градостроительного проектирования района, в которых отражены нормы строительства остановок. Будем надеяться, что с принятием этих нормативов положение улучшится.

Профессиональный праздник мы встречаем с оптимизмом, строим планы на год грядущий. Готовимся принять участие в конкурсе на право заключения договора на выполнение перевозок пассажиров по маршрутам, но всё зависит, конечно, от того, что будет выставлено на торги и на каких условиях. Желаю всем членам нашего коллектива, ветеранам, находящимся на заслуженном отдыхе, здоровья, семейного благополучия, сохранить тот дух слаженности, единства, который есть сейчас, стабильности, уверенности в завтрашнем дне, а всем водителям, как говорится, - ни гвоздя, ни жезла.

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ! Подписка на районную газету «РОВЕНЬСКАЯ НИВА» на первое полугодие 2018 года продолжается. Давайте будем вместе и в будущем году!

КУХНЯ – ИСКУССТВО, КАК ЖИВОПИСЬ И МУЗЫКА,

и в этом убедились все, кто побывал на кулинарном поединке



Примечательно, что этот первый кулинарный поединок, проходивший в Центре культурного развития п. Ровеньки, состоялся именно 20 октября во Всемирный день повара. К участию в нём отдел экономики, анализа и прогнозирования администрации района пригласил со страниц районной газеты все предприятия общественного питания нашего района, политехнический техникум, который готовит кадры для этих предприятий, ещё три месяца назад.

«Кулинарный поединок» - это конкурс профессионального мастерства среди предприятий общественного питания, работников этих предприятий и будущих кулинаров - сегодняшних студентов. Проводился он в соответствии с постановлением администрации Ровеньского района в рамках проекта «Популяризация отрасли общественного питания на территории Ровеньского района». Главные цели конкурса - улучшение качества услуг питания, повышение значимости и престижа труда работников предприятий общественного питания.

... И вот «Кулинарный поединок» начинается. Первыми ведущие Наталья Окель и Пётр Становский приглашают на конкурс профессионалов: Надежда Фёдоровна Кушнарёва - руководитель пиццерии «Дольче-Вита», Ирина Станиславовна Иляшенко - мастер производственного обучения Ровеньского политехнического техникума, Виктор Васильевич Никипелов - руководитель кафе «Факел», Анна Борисовна Журавлёва - представитель кафе «Славный повар».

Номинация «Лучший по профессии» представлена в двух категориях: «Профессионал» - среди повара, имеющих профессиональную подготовку и работающих в предприятиях общественного питания, и «Юниор» - среди обучающихся политехнического техникума.

Первое конкурсное задание для профессионалов было домашним - холодное банкетное блюдо. По сути - это презентация участниками конкурса лично выполненной композиции банкетного блюда. Каждый участник представлял своё: Н.Ф. Кушнарёва - запечённую форель, И.С. Иляшенко - куриные рулетки, А.Б. Журавлёва - запечённую фаршированную щуку, А.В.В. Никипелов на глазах жюри и зрителей за считанные минуты приготовил рулетки из ветчины с пикантным соусом и сыром. Каждое блюдо мастерски украшено овощами - вот уж поистине проявилось кулинарное искусство. Всех присутствовавших поразила фаршированная щука - она была украшена розами из запечённого и варёного картофеля, из лука и помидоров, ажурными листьями из варёного картофеля. Как сказала автор этого произведения, на приготовление такой красоты ей потребовалось 3 часа.

Аня Журавлёва, кстати, самая молодая участница конкурса, она учится на втором курсе Белгородского университета кооперации, экономики и права, будущий технолог общественного питания. Увлекается дизайном и карвингом. И свои знания активно применяет в работе в

кафе «Славный повар», которое находится в селе Айдар, ведь это предприятие её родителей, и мама - Ольга Валерьевна Журавлёва здесь же болела за дочь. Аня активно участвует в делах кафе - украшает зал для торжеств, готовит праздничные блюда. Работа эта ей очень нравится. И, конечно же, её фаршированная щука была оценена по максимуму - 25 баллов.

При оценке авторских работ строгое жюри под председательством заместителя главы администрации района по экономике Марины Викторовны Подобной, а в составе жюри были работники администрации района и преподаватели специальных дисциплин Ровеньского политехнического техникума, учитывали оригинальность авторской идеи, эстетику оформления и подачу кулинарной композиции.

Второе задание для конкурсантов-профессионалов: фигурная нарезка из овощей и фруктовый десерт. На каждое отводилось 20 минут. Жюри в это время следило за соблюдением техники безопасности участниками конкурса, организацией рабочего места, соблюдением технологического процесса. Словом - ход выполнения работ под контролем. А конкурсанты на глазах жюри и зрителей поистине творили чудеса ножами для карвинга из помидоров, огурцов и перца, а их фантазии для фруктового десерта просто не было предела: шоколадные формочки с кремом, разбитый шоколадный шарик с сердцевинкой из сливы... А названия - десерт фруктовый «Терамису», салат «Разбитое сердце». Красиво - мало сказать об этих блюдах, оригинально, великолепно, сколько фантазии и творчества кроется за этой красотой. Представляя свои приготовленные блюда по названиям, участники раскрывали их содержание - ведь оно должно соответствовать. Всё это вошёл на заметку жюри конкурса при оценке.

Закончился первый этап поединка, и профессионалы уступили места за рабочими столами юниорам - студентам политехнического техникума: второкурсницам Елене Дарий и Владе Некрасовой и третьекурсницам Алёне Волочаевой и Юлии Омельченко. Они ещё только познают кулинарное искусство. И конкурс для них начинается с визитной карточки - представляли себя и свою будущую профессию. Первое испытание - по набору продуктов зрительно, с помощью осязания, по вкусу и запаху определить предложенные им: сахар, соду, крахмал, муку, соль, лимонную кислоту, молотый кофе. Затем - интеллектуальный блиц-турнир: каждая участница должна была ответить на 10 вопросов вытасченного нею билета - вопросы, конечно же, были теоретические, но все

сионального мастерства - «Лучшее предприятие общественного питания».

Кстати сказать, во время выполнения практических заданий и профессионалами, и юниорами зрителям не приходилось скучать - для них исполнялись музыкальные номера, транслировались мастер-классы русской кухни.



о предприятиях общественного питания района, подавших заявки на участие в конкурсе - кафе «Факел» (руководитель В.В. Никипелов), кафе «Славный повар» (руководитель О.В. Журавлёва), клуб-ресторан «Антураж» (руководитель Н.П. Кибицкий), пиццерия «Дольче-Вита» (руководитель Н.Ф. Кушнарёва). Так была представлена презентация этих предприятий, подготовленная участниками конкурса совместно с жюри, которое заранее познакомилось с этими предприятиями и оценило их работу по критериям конкурса. Ведь это ещё одна номинация конкурса профес-

сионного мастерства - «Лучшее предприятие общественного питания».

Кстати сказать, во время выполнения практических заданий и профессионалами, и юниорами зрителям не приходилось скучать - для них исполнялись музыкальные номера, транслировались мастер-классы русской кухни.

красной рыбы... Да разве всё перечтёшь и опишешь, это надо только видеть. Девушки успешно справились с практическим заданием. Достойная смена растёт профессионалам.

И мне, конечно же, хочется рассказать о студентках чуть больше. Влада Некрасова, к примеру, только второй год учится в техникуме по специальности «Технология продукции общественного питания». Увлекается карвингом, а потому оформленные её блюда - всегда оригинальны. Она участвует в конкурсах кулинарного мастерства. В мае этого года, ещё первокурсницей, участвовала в параде профессий для школьников, который проходил в г. Белгород на Соборной площади - там проводила мастер-класс по карвингу. В составе группы студентов техникума уже дважды принимала участие в Международных фестивалях кулинарного искусства, которые проходят на базе Белгородского университета кооперации, экономики и права, в прошлом году и совсем недавно в октябре. В фестивалях нет победителей - там участники демонстрируют своё мастерство. Мастерство Влады было замечено - она стала призёром в номинации «Вдохновение искусством».

В октябрьском фестивале кулинарного искусства «Экокулинария» девушки для приготовления блюд использовали продукты, которые все производятся на ровеньской земле. Алёна Волочаева на параде профессий также проводила мастер-класс - по плетению хал. Вот такие они молодцы. И своим мастерством, как видим, блеснули и в этот раз.

Конкурс «Кулинарный поединок» подошёл к концу. Председатель жюри М.В. Подобная, подводя его итоги, подчёркнула: «Сегодня мы получили истинное наслаждение от увиденного, от того, как вы работаете» и назвала победителей. Самой лучшей по профессии признана Анна Борисовна Журавлёва, а самым лучшим предприятием общественного питания - кафе «Славный повар» (руководитель О.В. Журавлёва), лучшей среди юниоров названа Юлия Омельченко. Победители награждены Дипломами и подарками.

Все участники конкурса награждены Благодарственными письмами конкурсной комиссии и подарками.

А. КУЛИНЦОВА.
На снимках: **В. НЕКРАСОВА** представляет свои блюда; за работой - профессионалы; **Е. ДАРИЙ** определяет продукты; блюда юниоров; блюда профессионалов; **О.В. ЖУРАВЛЁВА** с подарками.

Фото В. ТИХОЛАЗ.