

В столовой Шенталинского РайПО царит особая атмосфера. И не только потому, что здесь всегда светло, уютно и комфортно. Важную роль играет приятный аромат свежеприготовленных блюд, который манит и шенталинцев, и гостей отведать наваристого борща, аппетитных котлет, выпечки или оригинального салата. Да какое блюдо ни возьми - в каждой ложечке максимум тепла души приветливых хозяек этого уютного мира кастрюль и половников - поваров. А главным среди них является старший повар Голия Джаудатовна Шакурова.

Вот уже четыре десятка лет она неизменно верна своей профессии и Шенталинскому РайПО.

После окончания Самарского кооперативного училища денискинская девчонка устраивается поваром в пельменную. Так она начинает свою трудовую и семейную жизнь в Шентале. Вскоре молодую, ответственную сотрудницу переводят в столовую.

- Коллектив работников нашей столовой дружный, слаженный и трудолюбивый, - рассказывает председатель Шенталинского РайПо Мария Михайловна Шуркина. - Со своей работой они справляются на «отлично», хоть и нагрузка немалая - накормить завтраком и обедом посетителей, а также испечь вкусные хлебобулочные изделия. Кроме того, мы принимаем заказы населения, работаем на вынос.

Действительно, столовский хлеб пользуется спросом как у местных жителей, так и у приезжих. Так же быстро расходуется выпечка.

Богат и ассортимент общего меню. На сегодня в него входит около 30 наименований: первые, вторые блюда, закуски, салаты, безалкогольные напитки и выпечка.

Чтобы все это приготовить, нужно проявить немало сил, сноровки и умения. Поэтому рабочий день поваров начинается спозаранку - уже в пятом часу утра они находятся у плиты. Первым делом берутся за тесто. Потом - за горячие блюда. В последнюю очередь нарезают овощи на салаты.

- Наши повара трудятся в две смены, в каждой - по четыре человека. Работа хоть и интересная, но сложная: весь день на ногах, с раннего утра до позднего вечера. Нужно успеть все приготовить качественно и в срок. Хорошо, что имеется современное холодильное оборудование, новая удобная электрическая печь, - отмечает Голися Джаудатовна.

Она считает, что приготовление пищи - это творчество. Повару надо работать с хорошим настроением, с душой, тогда и блюда будут вкусными. Также важно развиваться, постоянно учиться: на практике и у других мастеров-кулинаров. А еще надо быть аккуратным, внимательным и расторопным, ведь приходится готовить несколько блюд одновременно. И, конечно же, любить свое дело.

Всеми этими качествами обладает наша героиня. За время своей работы она проявила себя добросовестным, ответственным сотрудником. А сколько приготовила необычных и вкусных блюд! Даже на уровне области высоко оценили её способности. Так, на конкурсе профессионального мастерства Голися Джаудатовна заняла первое место!

В коллективе старший повар заслуженно пользуется уважением коллег. Она отвечает за качество приготовленной пищи, за ассортимент блюд, принимает заявки от населения, ведет отчетную работу.

А поддерживает её во всем и вдохновляет на плодотворный труд семья - супруг Асхат Габдулхакович, дочери и внуки.

Так на благо жителей и посетителей столовой живет и трудится мастер своего дела, старший повар Голися Джаудатовна Шакурова.

Н. ИЛЮХИНА.