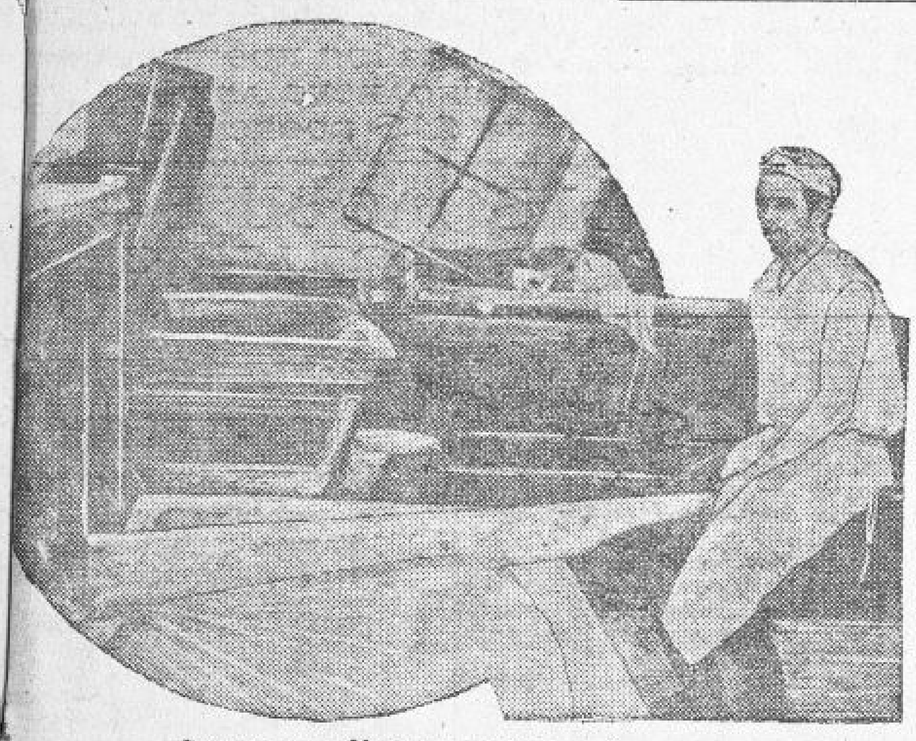
ЧЕРЕЗ ДВА ДНЯ—ВСТРЕЧА С ПОКУПАТЕЛЕМ ХЛЕБА



Подмастерье Меркулов за натирной теста.

Новые продавцы

Я вам задам самый трудный воп-
енков чуть бледнеет. Девушки,
ие за его стулом, тихонько ахах.
Скажите, что вы знаете,—спраши-
пряча улыбку, специалист по
печенню Красов,—о кислотности
?..
-у,—разочарованно тянут девуш-
— Мы в самом деле думали, что
ный. И зашептали: „Двенадцать
сть, двенадцать и шесть...
ненков, сдававший „экзамен" на
ава, отмахнулся от подсказываний
окойно ответил что такое кислот-
ь хлеба и как она определяется.
у задали еще несколько вопросов
пустали.
Идите. Хорошо!
ненкова сменил Каминский. У
спросили: — Почему 30-процент-
мука считается лучше, чем 100-
центная, ведь 30 меньше 100?
аминский ответил правильно:—Чем
льше „процентов", тем меньше от-
ов, тем выше сортность муки.
просили о бракераже хлеба и о
ах. Ответил.
— Идите. Хорошо!
После Каминского прошли проверку
ников, Агарков, Болдырева, Бу-
ина.
них спрашивали о химической и
терио.огической проверке муки,
сили об'яснить, какие они знают
особы закваски хлеба, как понима-
лозунг „Культурно торговать!", за-
авляли высчитывать проценты при-
ка, писать торговый отчет.
И каждый отвечал без запинки.
Комиссия ставила „хорошо"...
Перед комиссией—молодая женщи-
Умеренкова.

— Как определить пористость хлеба?—спросили у нее.

Шопот подсказываний назойливо лезет в уши Умеренковой. Она морщится и кричит:

— Девчата, не мешайте!

„Девчата" на миг смолкают, а потом с еще большей энергией начинают шептать: „Вырезать кубик из мякиша, вырезать кубик"...

Умеренкова не нуждается в подсказываниях. Она подробно отвечает, как определять влажность муки, как химически распознавать качество хлеба, как разложить товар, как поступить с недоброкачественным хлебом.

Члены комиссии сияют.

Федченко — директор хлебной конторы ГОРТа — говорит:

— Девятый подряд идет на „хорошо"!..

— Держу пари, — серьезно уверяет Степаненко (из облвнуторга),—что твои старые продавцы и половины не знают того, что знают эти молодые.

Федченко не возражает. Его жест рукой красноречиво говорит: „Правильно"!

Действительно, почти не верится, что так хорошо, так подробно отвечают на сложные вопросы по технике хлебопечения и торговли люди, еще несколько дней назад знавшие о торговле и хлебе не больше, чем любой потребитель.

Последняя справка: из 58 проверенных выпускников—5 сдали на „отлично", 34—на „хорошо", 19 — на „удовлетворительно". „Неудов" не было.

А.

С 1 ЯНВАРЯ
эти магазины горрабкоопа будут торговать хлебом

№ 45 ул. Ленина, 32—зав. маг. Соболев.
№ 63 — Ворота Ленина—зав. маг. Федоров.
№ 68 ул. Радищева, 14—зав. маг. Амельченко.
№ 97 ул. Луговая, 6—зав. маг. Белоусов С.
№ 2 ул. Ленина, 26—зав. маг. Гуревич.
№ 0 ул. Ленина, 37—зав. маг. Гладилин.
№ 72 — Красная площадь—зав. маг. Таратин.
№ 24 ул. Ленина, 32—зав. маг. Балин.
№ 72 сл. Ямская—зав. маг. Межибовский.
№ 62 ул. Дзержинского, 27—зав. маг. Панькова.
№ 12 — ТЭЦ—зав. маг. Залесский.
№ 36 — Барышевский базар—зав. маг. Шалина.
№ 56 ул. Садовая, 20—зав. маг. Валых.
№ 10 ул. Ленина, 24—зав. маг. Рябошапко.
№ 21 ул. Красн. Чунаш.—зав. маг. Лунин.
ЗРК связь, ул. Ленина.

РМЗ—при заводе.

Спиртозавод, при заводе
Обув. фабрика, ул. Дзержинского.
Кожзавод, при заводе—зав. маг. Швейдман.
Кр. пар. ул. Ленина, 3—зав. маг. Конниченко.
№ 54 нов., при сл. Ямская—зав. маг. Седых.
№ 85 ул. Ленина, 92—зав. маг. Протопопов.
№ 20 ул. Мирная и Ленина—зав. маг. Кондратьев.
№ 7 ул. Дзержинского, 26—зав. маг. Сентищев.
№ 25 ул. Дзержинского—зав. маг. Иоффе.
№ 55 ул. Невского, 1—зав. маг. Абалидзе.
№ 8 ул. Добролюбова, 19—зав. маг. Сохин.
№ 28 ул. Дзержинского, 21—зав. маг. Лаврищев.
№ 9 ул. Луговая, 22—зав. маг. Овчинников.
№ 4 Центр. базар—зав. маг. Ильин.
РКГТ ул. Дзержинского, 29—зав. маг. Подлесный.
№ 88 сл. Ямская.
Пал. № 1 у ворот Дзержинского—зав. маг. Урицкий.
„ № 2 за вор. Ленина.
№ 15 ул. Расс и Фр. Адл.—зав. маг. Берлизев.
№ 27 Белая гора—зав. маг. Блюхина.
№ 37 ул. Энгельса, 57—зав. маг. Матишина.
№ 49 ул. Кр. и Даньшинск.—зав. маг. Толаловская.
№ 79 ул. Лассаля и Дмитр.—зав. маг. Щаповалова.
№ 59 сл. Стрелецкая, ул. Комсомольская, 34—зав. маг. Борышников.
№ 64 ул. Подвойская, 41—зав. маг. Иванова.
№ 72 Казац. Сороковая—зав. маг. Верютин.
№ 74 ул. Золотой и Кр. арм.—зав. маг. Подсуева.
№ 78 ул. Луговая, 54—зав. маг. Годник.
№ 69 ул. Никитская, 41—зав. маг. Жарких.
№ 87 ул. Фр. Адлера—зав. маг. Щкабенко.
№ 82 ул. Песковская, 26.
№ 99 Ямская б/тр., 118—зав. маг. Таразерди.
№ 17 ул. Энгельса, Чер. мост—зав. маг. Бугорский
№ 60 ул. Раздельная, 83—зав. маг. Гордеев.
№ 96 Михайлов. переулок—зав. маг. Морозов.
№ 65 Ямская, Интерн., 91—зав. маг. Картавых.
№ 83 Покровский базар—зав. маг. Черкашин.
№ 6 Центр. базар—зав. маг. Зацепин.
№ 86 Дрожзавод—зав. маг. Васильев.
№ 71 ул. Ленина—зав. маг. Рощинский.

„Под развесистой клюквой"
Магазины и ларьки Ямской еще не готовы

Седьмая дистанция пути имеет три ОРСа. В каждом—по десятку работников. У всех работников радужное настроение. В особенности у плановиков. Как же не радоваться, когда к развертыванию хлебной торговли все три ОРСа подготовились образцово! Предоставим поэтому возможность плановикам поделиться со всеми трудящимися нашей области своей радостью.

Плановик вагонного ОРСа:—У нас 6 магазинов. Количество торговых точек увеличивается еще на две единицы. Все магазины будут торговать хлебными изделиями. Ремонт? Он проходит успешно. Кадры? Есть. К развернутой торговле готовы. Не сомневайтесь!

Плановик станционного ОРСа.—Все благополучно. Капитально ремонтируем 2 магазина. Транспортом, кадрами обеспечены. Хлебные изделия будем получать от пекарни паровозного ОРСа, часть—от треста промхлебопечения.

Плановик паровозного ОРСа:—Готовы ли мы к торговле хлебом? Уже. У нас есть 9 магазинов, открываем еще 3. Пекарня оборудована, имеет 8 печей. Пекари есть. Продавцов больше, чем нужно. Ассортимент разработан. Первое января встретим во всеоружии.

□

Рабкоры недоверчивы. Они решили проверить правильность утверждений работников ОРСов, что все обстоит благополучно.

Что же выявили бригады рабкоров?

Первое, что резко бросилось им в глаза, это **сосредоточение всех торговых точек ОРСов на Интернациональной улице Ямского поселка. Окраины поселка ОРСы решили обслужить... одним ларьком.**

Второе—большинство магазинов оказалось **не отепленными. Оборудована только та часть помещения, где будет продаваться хлеб.** Остальная часть помещения, заполненная бакалейными товарами, как имела грязные, засаленные полки и прилавки, так и будет их иметь.

Еще хуже в ларьках. Ларек № 5 станционного ОРСа (зав. ларьком тов. **Бочарова**) к культурной торговле хлебом не приспособлен. Ларек тесен, грязен до такой же степени, как и халаты продавцов. Комплект гирь не полон. Магазин № 1 (зав. тов. **Ситков**) почти ничем не отличается от ларька № 5. В магазине тесно, ящиков для круп недостаточно, закромов нет, грязно.

О часах торговли, транспортировке хлеба, спецодежде, штатах, пакетах,—ни один из заведующих магазинами, ОРСов ничего не знает. Не знают чем, по какой цене будут торговать. Ни один ОРС не сообразил созвать заведующих магазинов и ларьками, узнать их нужды, собрать предложения, облегчающие организацию хлебной торговли.

О **пекарне** паровозного ОРСа. Она готова. 21 декабря пекарня произвела пробную выпечку украинского хлеба. Но первый блин—комом. Хлеб оказался внутри недопеченым. В пекарне также не знают, что будут выпекать, в каком количестве, как будут снабжаться мукой.

А аллилуйщики из ОРСов уверяют, что все готово и налажено.

Вместо того, чтобы, сидя в кабинетах, „пить самовар под развесистой клюквой", не зная истинного положения, утверждать о благополучии, работникам ОРСов следовало бы заглянуть в магазины. Заглянуть и убедиться, что там явно неблагополучно.

А. КРИНИЧНЫЙ.

Пекарня № 7. Подмастерье т. Шелепов за выпечкой баранок.

Первые десять пекарен приняты

Комиссия горвнуторга 6 декабря
инала первые 10 пекарен города.
аботы в них полностью закончены.
очти везде прошла первая опытная
печка хлеба.
Пекарни полностью обеспечены те-
томесильными ящиками, ситами, фор-
ами, везде проведен водопровод.
Особенно хорошо оборудована пе-
арня из подвала на ул. Ленина, № 18;
ней выстроены 2 печи, которые бу-
ут выпекать 3 тонны хлеба в сутки.
емонтом руководил заведующий пе-
арней тов. Панков.
Неплохо выстроена пекарня на ули-
е Сосновская, 33 (зав. т. Горохова).
екарня оборудована из сарая и, не-
мотря на это, выглядит прекрасно.
В нем сложены две печи с пропуск-
ой способностью до 4 тонн хлеба
в сутки.

Где можно купить хлеб в Солнцеве?

В Солнцевском районе много учрежде-
ний и производств. Есть элеватор, мельница, МТС, совхоз, районные учреждения, железнодорожная станция, школы. В этих организациях несколько сот рабочих и служащих.

Где они будут покупать хлеб с 1 января—пока никому неизвестно.

В Солнцеве не было центральной пекарни. Каждое предприятие выпекало хлеб в обычных русских печах. Районные организации после решений ЦК ВКП(б) о торговле хлебом постановили выстроить хлебопекарню. Привезли лес и приступили к работе, но ведут ее такими темпами, что едва ли даже к весне эта пекарня будет готова. Впрочем, если она и будет готова, то все же не сможет удовлетворить всех солнцевских жителей.

Теперь районные организации решили наладить выпечку хлеба по предприятиям и прикрепить к ним ближайшие непроизводственные пункты.

Это, конечно, хорошо, но беда в том, что предприятия не имеют печей.

СЕЛЬКОР.

ПРОСМАТРИВАЯ КОМПЛЕКТЫ...

„Белгородская правда" □ „Орловская правда" □ „Путь Октября"—Старый Оскол □

ОБЗОР ПЕЧАТИ

Видимо, тов. Попов будет обижаться. В свое оправдание он приведет десятки вполне уважительных и веских причин. Во-первых, о подготовке писали. Во-вторых, шел районный с'езд советов. В-третьих, было совещание рабселькоров. В-четвертых, вообще не было места.

Совершенно верно. Каждое из этих об'яснений почти соответствует действительности. О подготовке действительно писали.

В нашем районе продажа хлеба и других продуктов будет производиться в 28 магазинах, причем 5 открываются вновь. Вся намеченная торгующая сеть должна будет реализовывать ежемесячно 1050 тонн печеного хлеба, 105 тонн муки и 106,6 тонн крупы.

То положение, которое мы имеем на сегодня, расценить иначе, как топтание на месте, нельзя. Магазины требуют необходимого дооборудования. Нехватает кадров. Выявилась недостача 29 весов. Особенно остро стоит вопрос в отношении пекарен.

Тов. Попов,—редактор старооскольской газеты „Путь Октября". Все это газета писала... 10 декабря.

Изменилось ли положение, перестали ли руководители торгующих организаций топтаться на месте—неизвестно. Тов. Попов, во всяком случае, такое топтание продолжает: с 10 по 20 декабря редактируемая им газета так и не вспомнила **ни одним словом** о подготовке к развертыванию торговли хлебом.

Совершенно верно. В районе шел с'езд советов. 15 декабря газета заняла полторы страницы под отчетный доклад председателя райисполкома тов. **Коневского**, 17 декабря почти страницу заняло выступление секретаря райкома ВКП(б) тов. **Катальникова**. В том и другом выступлениях подробно перечисляются ближайшие задачи района. И нет ни слова о решениях ноябрьского пленума ЦК ВКП(б)! Ни тов. Коневский, ни тов. Катальников не сочли, очевидно, нужным к числу важных задач отнести и подготовку к развертыванию торговли хлебом. Впрочем, тов. Коневский, перечисляя 22 недостатка в работе кооперации, включил, в порядке спокойной констатации **девятнадцатого** недостатка, две строки—„недостаточно развернута подготовка к такой важнейшей задаче, как свободная продажа хлеба".

Тов. Попов также признал излишним говорить о подготовке к реализации этой действительно важнейшей задачи. Старооскольская газета „Путь Октября" так и не вернулась к вопросам подготовки, отделавшись единственной статьей 10 декабря.

* * *

Печать обязана поставить подготовку к торговле хлебом под неослабный контроль общественности, оперативно освещать все недоделки и неполадки, давать **политическую** оценку фактам плохой и медленной подготовки, добиваться скорейшего устранения всех задержек.

Именно так поняла задачу печати „Белгородская правда". В Белгородском районе, как и в Старом Осколе, тоже проходил районный с'езд советов. Однако это нисколько не помешало тов. Колыванову—редактору „Белгородской правды".

Из номера в номер „Белгородская правда" дает развернутую информацию, сообщения, статьи, материалы рейда бригад газеты.

9 декабря газета помещает статью „Быстрее расширять сеть хлебопечения". 11 декабря идет статья „К итогам пленума ЦК". 12 декабря целая страница посвящается расширению производственной базы хлебопечения. 13 декабря „Белгородская правда" в статье. „Дать потребителю высококачественный, вкусный хлеб" ставит задачу—торговать **двадцатью сортами** хлеба.

16 декабря газета снова дает целую страницу с аншлагом—„25 декабря—смотр готовности широкой торговли хлебом".

Газета сообщает:

„Созданы 10 бригад, которые будут проверять строительство новых хлебопекарен, в каком состоянии старые, а также магазины ГОРТа и горПО. Бригады также должны вносить **свои конкретные предложения** по улучшению торговли хлебом и через каждые два—три дня **проверять**, как выполнены их предложения".

Тут же газета показывает пример такой конкретности, поднимая вопрос о снабжении пекарен мукой:

„Возьмем мельницу Союзмуки. По словам директора, мельница вполне готова. Правда, есть недостатки, но они, мол, изживаются. Посмотрим, что же это за недостатки? Не могут ли они отразиться на производстве? — Да, могут".

„Белгородская правда", разоблачая неоправданный оптимизм директора мельницы, указывает:

„Надо дооборудовать машины новыми частями и главным образом, отремонтировать двигатель, заменить старую головку. Тогда пропускная способность мельницы повысится до 35 тонн в сутки".

15 декабря бригады „Белгородской правды" начали проверку магазинов и ларьков. А 18 декабря газета освещает первые результаты рейда:

ГорПО готовится наспех. Больше торговых точек—на окраине города!

Бригады внимательно изучают буквально каждую мелочь:

„В магазине № 2 нижняя полка для хлеба приделана на уровне пола, и пыль от ног, а также при уборке магазина будет ложиться на хлеб. В магазине № 27—слишком большое расстояние между полками. Делалось это для того, чтобы на каждую полку можно было поместить 3—4 ряда хлеба, что ни в коем случае недопустимо, так как хлеб будет мяться".

21 декабря газета разоблачает очковтирательство горПО, заявившего о полной готовности:

„Лошадей для развозки не хватит. Ни один из магазинов не отеплен. Хлеб будет мерзлый, и покупатель не сможет определить—свежий он или черствый".

Газета активно борется за **действенность** помещаемых материалов. Газета поставила, например, вопрос об антисанитарном состоянии пекарни № 1, заставила вмешаться в это дело трест промхлебопечения. Зав. пекарней **Лукьянов** и мастер **Мишустин** сняты с работы.

Белгород одним из первых закончил подготовку к развертыванию торговли хлебом с 1 января. В этом—большая заслуга и **„Белгородской правды"**.

* * *

Большую помощь районным организациям в подготовке к торговле хлебом оказывает за последние дни и **„Орловская правда"** (редактор т. В. Амелин). Публикуемые **материалы** концентрируют внимание на **самом основном и важном**. Проверяя ход подготовки в городе, газета не забывает и о подготовке **по району** (кстати, невнимание к району, ограничение всех своих забот только **городом** можно поставить в упрек „Белгородской правде").

17 декабря „Орловская правда", сообщая о подготовке совхозов, правильно указывает:

„Настроениям директоров совхозов, стремящихся отделаться от постройки у себя пекарей и магазинов, надо дать отпор. В совхозах должны быть оборудованы и магазины и пекарни. Рабочие и служащие совхозов хотят иметь свежий хлеб, вкусную теплую булку и т. д., а при подвозке хлеба из города (на что рассчитывают дирекции совхозов) они будут лишены этой возможности".

Редакция „Орловской правды" созвала 16 декабря **собрания возчиков хлеба**. На собрании обсуждали подготовку к развозке хлеба 30 возчиков и руководители транспорта ЦРК, пекарен, ГОРТа и ОРСов. Возчики внесли десятки конкретных предложений, о которых сообщает газета, помещая стенограмму совещания:

„На хлебозаводе оборудованы только два окна, через которые отпускает хлеб один экспедитор. Возчикам приходится простаивать в очереди по 3—6 часов. Надо оборудовать на заводе 10—12 окон. Хлеб должны отпускать несколько экспедиторов.

Надо для перевозки булок и других мучных изделий приобрести специальные корзинки с ручками. Товар не будет мяться, гарантирована будет чистота и ускорится погрузка и выгрузка булок.

Предлагаю ввести наряд каждому возчику. На хлебозаводе или в пекарне экспедитор должен отметить время его прибытия и выбытия, в магазине должен эту отметку делать принимающий хлеб продавец".

В Орле существует мастерская Росметровеса, ремонтирующая весы и гири для Орловского, Кромского, Мценского, Ливенского и др. районов. Мастерская работает плохо:

„Отремонтированные весы ломаются на другой день. Сданные в ремонт весы и гири задерживаются в мастерской по 2—3 месяца. Сейчас ждут очереди 150 весов".

23 декабря „Орловская правда", помещая материал о приемке готовых магазинов, приводит совершенно конкретные факты недоделок с указанием точных адресов, с перечислением непосредственных виновников.