

# Табак діла

**ПРО БЕЗЛІЧ ПРОБЛЕМ** у діяльності об'єктів харчування державного підприємства торгівлі «Чорнобиль» [керівник І. Діденко] неодноразово порушувалося у газеті «Вестник Чернобыля», в передачах місцевого радіомовлення. Але, як кажуть, віз і нині там.

Не так давно працівниками Прип'ятської спецпрокуратури і контролюючими органами зроблено перевірку виконання місцевими підприємствами харчування Закону України «Про захист прав споживачів».

Установлено, що в усіх їдальнях ДПТ «Чорнобиль» недбало використовуються холодильні камери, не дотримується температурний режим зберігання продуктів. Тут стало звичним мити посуд ледве не холодною водою, що не виключає поширення інфекцій. Так, з 1990 змивів, відібраних у І півріччі санепідслужбою, у 193-х випадках виявлено бактерії групи кишкових захворювань.

В їдальні «Енергетик» нерідко, нехтуючи санітарними правилами, зберігають в одному холодильнику готову і сиру продукцію.

Багато нарікань вахтовиків на якість приготування їжі, коли тут працюють підопічні зав. їдальнею Г. Матвєєвої. Страви цих кулінарів, особливо вечірньої пори, подаються холодними, не завжди відповідають меню. Крім того, в «Енергетику» не без того, щоб при нагоді поцупити щось із продуктів. Скажімо, недавно закінчено кримінальне розслідування за фактом крадіжки кухарем цієї вахти З. Кушнір 8 кг м'яса на суму понад 370 тис. карбованців.

Власний «робочий» по черк має найбільша їдальня у Чорнобилі «СТО».

У цьому підприємстві під час перевірки у шафочці з пожежним рукавом знайдено декілька пакетів кефіру та недопита пляшка горілки... По виробничим приміщенням «СТО» якраз блукали сторонні особи «під мухою», на що зав. виробництвом лише розвела руками: «Перший раз цих «гостей» бачу». Як з'ясувалося, непрохані візитери—колишні працівники УАТІМ.

Як в «СТО», так і в усіх інших їдальнях ДПТ «Чорнобиль» тривалий час від-

сутні вітамінні страви, чим ігнорується сама назва «лікувально - профілактичне харчування». Вряди-годи подають кулінари до столу сирі овочі, фрукти, соки, але частіше замінюють їх «мертвими» продуктами, до того ж дорожчими і дефіцитнішими... Ось такі кулінарські секрети?

Відомо, що за нинішньої фінансової скрути великих запасів не зробиш, але і про те, що маємо—не дбаємо. Зокрема, на базях коренеплоди зберігалися у світлих приміщеннях, через що вони пліснявіли, гнили, втрачали у поживних якостях.

А в магазині вахтового селища Зелений Мис продавець Н. Мельниченко умудрилася прийняти на реалізацію від приватної особи 40 коробок цукерків, термін продажу яких давно збіг. І що ж, 24 коробки вона тут же з «чистою совістю» спровадила покупцям, решту довелося зняти з магазинної полиці.

За виявленими фактами порушень прокурором зони відчуження внесено подання на адресу керівництва ДПТ «Чорнобиль».

**Анатолій ДУДАР,**  
помічник Прип'ятського спеціального прокурора.