

# Працювати феями у «Казці»



Гастрономічна складова значною мірою визначає якість життя, але зусилля співробітників, які забезпечують харчування у Зоні відчуження, зазвичай залишаються за лаштунками. Щоб виправити це, ми попросили завідувачку їдальні «Казка» Тетяну Мартиненко розповісти про себе та про роботу своїх колег.

## ОСОБИСТА ІСТОРІЯ

Відповідаючи на запитання про вибір професії, Тетяна віджартовується: «В атомній фізиці я не спеціаліст, у вищій математиці — також... Отож обрала кухарський фах». А між іншим, для того, щоб нагодувати сотні, а то й тисячі людей, потрібні не менші, ніж для наукової діяльності, знання, навички, досвід.

До того, як Тетяна приїхала до Чорнобиля у 1987 році, вона, випускниця кулінарного училища, вже мала річний досвід роботи в їдальні на

«Азовсталі». Надалі, не полишаючи роботи в Зоні відчуження, закінчила технікум, потім інститут. З Чорнобилем було пов'язане й особисте життя — тут вона зустріла свого чоловіка. Тетяна хотіла із часом повернутися до Маріуполя, однак на сімейній нараді вирішили, що у двох доньок будуть кращі перспективи щодо навчання у Києві. Як виявилось нині, рішення жити у Вишгороді та працювати в Чорнобилі стало рятівним. Тож сьогодні Тетяна Іванівна продовжує опікуватися «Казкою».

## КОЛЕКТИВНИМИ ЗУСИЛЛЯМИ

Принципи організації харчування для атомників були напрацьовані ще в 1970-х. Однак це — не готові рішення. Повсякчас необхідно враховувати кількість порцій, калорійність та баланс поживних речовин, максимально урізноманітнювати меню, аби щодня був вибір, та навіть врахувати період посту. І при цьому — ще й вкластись у вельми скромний бюджет, який на сьогодні становить 79,46 грн на день!



Запропонувати продуманий і різноплановий перелік страв працівникам їдальні вдається за рахунок оптових закупівель продуктів; а ще, завдяки творчому підходу до приготування їжі. Колеги вдало розподіляють ролі у цьому процесі. Тоді як Тетяна Мартиненко завжди любила у своїй роботі власне кулінарну складову, її колега, Ольга Богданова, інженер з підготовки виробництва, любить математику, і бере на себе основні розрахунки.

Роботи вистаєє всім представницям колективу, й не лише керівникам і кухарям: підготувати продукти, приготувати і подати готові страви, перемити посуд, підтримувати чистоту на кухні та у кожному із виробничих цехів, окремих для певного типу продуктів — на долю дівчат випадають величезні обсяги роботи.