



Современное село хиреет людом, молодежь все больше в город торит путь. Свое слово в оттоке населения сказывает энергонасыщение: все работы нынче легли на плечи машин. Это значит, что рабочих рук в производстве требуется меньше и меньше. Вот и Протасово стало отделением агрофирмы «Октябрьская», и пришли сюда иные технологии. Производительность на полях и фермах заметно повысилась. Однако, и машины без человека – мертвая груда металла. Поэтому более шести десятков механизаторов, животноводов, работников других специальностей обеспечивают поступательное движение производственного цикла.

От бывшего совхоза «Белотроицкий» отделение унаследовало столовую, где круглый год питаются рабочие. Эта тенденция сохранилась и сейчас. Это важное социальное обустройство осуществляет в селе повар Марина Александровна Данильчева. Молодая женщина, окончив в 2006 году Саранское училище N 22 по специальности повар-кондитер, не сразу стала работать по призванию. Вышла замуж за коренного саранчанина, и жить пришлось в городе в семье мужа. Соответственно, и работать стала сборщицей на заводе точных приборов.

— Но душа всегда тянулась к полученной в училище профессии, - говорит Марина, - вот только удобного случая никак не подворачивалось.

В 2012 году, когда в семье Данильчевых родилась третья дочь, Марина все чаще стала задумываться о своем призвании. Подталкивали к этому и обстоятельства: завод лихорадило и поиск нового места работы становился все насущней. В сентябре прошлого года мама, Ольга Ивановна Хижуркина, сообщила дочери весть о том, что в столовой освободилось место повара.

— Переезжай, дочка, в родимый дом, - уговаривала она Марину. – Здесь и догляд за внучками будет на мне. Тебе-то все легче станет. Отец, Александр Николаевич Хижуркин, механизатор со стажем, тоже был не против переезда дочери в Протасово, где в сентябре и появился новый повар с дипломом. Ее почерк кулинара сразу пришелся по вкусу местным посетителям. К тому же Марина значительно расширила ассортимент блюд. К обычным котлетам добавила биточки, отварную курятину, сосиски.

— Надо уложиться в установленную цену обеда, - говорит Марина Александровна, - и все равно простор для творчества есть. А мы с помощницей Лидией Николаевной Сероглазовой, которая здесь работает уже лет семь, придумываем что-то новое, разнообразим меню.

Рабочий день начинается, когда село еще только «зажигает огни». В семь часов работники столовой уже хлопчут на кухне. Они здесь не только повара, но и раздатчики, официанты, мойщики посуды.

— Летом работы прибавится, - продолжает разговор Марина Александровна, - связано

это с полевыми работами. Если сейчас только животноводы предпочитают столовую вместо домашнего обеда, то, начиная с весенне-полевых работ и до глубокой осени, на нашем попечении будут и механизаторы.

Н.ДЮЖЕВ