

Даты

Если б не наши молодцы, не ели б мы вкусной колбасы!

В третье воскресенье октября с 1966 года в нашей стране отмечается День работника пищевой промышленности. В этом году он выпал на 17 октября.



Сегодня у нас целых три повода поздравить сотрудников, преподавателей, и, конечно же, будущих пищевиков - студентов факультета технологии пищевых производств ВолгГТУ.

Во-первых, с профессиональным праздником. На ФТПП уже всю неделю царит праздничная атмосфера, повсюду развешаны поздравительные открытки, праздничные плакаты... Факультет технологии пищевых производств, как известно, самый молодой в нашем университете, создание которого было обусловлено требованиями современного общества.

Изначально в 2000 г. на химико-технологическом факультете, который возглавляет Валентин Александрович Навроцкий, была создана кафедра «Технология пищевых производств». А через два года было открыто направление подготовки бакалавров «Технология продуктов питания» и специальность «Технология мяса и мясных продуктов». Это и поспособствовало выделению направления «Технология пищевых продуктов питания» и специальности «Машины и аппараты пищевых производств» в отдельный факультет, который был основан 1 июля 2008 г.

Несмотря на двухлетний возраст факультета, он уже достаточно уверенно стоит на ногах. В состав ФТПП входят пять кафедр: три специальных - «Технология пищевых производств», «Машины и аппараты пищевых технологий», «Промышленная экология и безопасность жизнедеятельности» и две общеобразовательных - «Прикладная математика» и «Физическое воспитание». Сейчас на факультете обучается 343 студента, работает 90 преподавателей, среди них академик РАСХН, 13 докторов наук, профессоров, 31 кандидат наук, доцент.

Что интересно, ФТПП возглавляет единственная женщина-декан в ВолгГТУ. Под руководством доктора биологических наук, профессора Валентины Николаевны Храмовой факультет достиг немалых успехов. Так, нынешний профессиональный праздник ознаменовался радостным и значительным событием для ФТПП и всего университета - на днях пришли документы на открытие при факультете аспирантуры по специальности «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств». И это второй замечательный повод для поздравления.

И еще есть приятная новость - с 25 октября по понедельникам и вторникам с 10 до 13 часов в фойе у входа в столовую ФТПП будет реализовывать продукцию собственного колбасного цеха. Сардельки говяжьи, говядина пряная, свинина золотистая, колбаски печеночные по-домашнему... Примечательно, что вся эта продукция будет изготавливаться по уникальной рецептуре факультета и особым стандартам, утвержденным ректором ВолгГТУ,

чл. корр. РАН Иваном Александровичем Новаковым. А это значит – из сырья исключительно местных производителей и, главное для потребителей, без использования красителей и консервантов.

Подготовила Ирина Миронова.

Фото из архива.

А «на закуску» сотрудницы ФТПП поделились рецептами своих любимых блюд. Итак...

«Панчетта»

итальянское блюдо

Рецепт от Екатерины Анатольевны Селезневой, ответственной за воспитательную работу ФТПП.

Прямоугольный кусок свиной брюшины густо посыпьте смесью соли и сахара, положите в лоток и поставьте в холодильник (не в морозилку) на неделю. Каждый день переворачивайте мясо. После обмойте мясо и обсыпьте его с обеих сторон смесью из специй – немного чеснока, свежий тимьян, шалфей, семена тмина, кориандр, паприка, молотый черный перец. Сверните в рулет, перевяжите шпагатом, обмотайте чуть влажным полотенцем (его нужно менять каждые три дня) и поставьте на 2 недели на нижнюю полку холодильника. Изысканный мясной деликатес готов поразить ваших гостей!

Курица в апельсиновом маринаде

Рецепт от Елены Александровны Довбни, старшего диспетчера деканата ФТПП.

Голени или окорочка вымыть, обсушить, каждую голень посолить, поперчить и сложить в кастрюлю. Выжать сок из трех апельсинов, добавить в него цедру, немного растительного масла (1-2 ст. ложки) и паприку, залить курицу и поставить мариноваться на 5-8 часов в холодильник. После курицу переложить в утятницу, залить маринадом и поставить тушить в духовку на 30-40 мин. Можно посыпать за 15 мин. до готовности тертым сыром, петрушкой и базиликом. Курица, приготовленная по этому рецепту, получается ароматной и невероятно сочной.

НМС за работой

Новые программы для новых стандартов



Открыл заседание проректор по учебной работе Александр Михайлович Дворянкин. Прежде чем перейти к заявленным выступлениям А.М. Дворянкин вручил диплом лауреата конкурса «Университетская книга - 2010» авторскому коллективу за книгу «Управление контролем в системе менеджмента качества», а также дипломы студентам-участникам Всероссийской олимпиады по высшей математике (г.Новочеркасск).

С докладом по первому вопросу выступила проректор по учебной работе Раиса Маратовна Петрунева.

Она отметила, что комиссия по гуманитарному образованию и воспитательной работе одна из первых столкнулась с проблемами по подготовке ООП по ФГОС. Однако работа в этом направлении ведется, Р.М. Петрунева представила присутствующим предложения комиссии по содержанию блока ГСЭ-дисциплин по некоторым направлениям бакалавриата.

Юрий Михайлович Быков, начальник ОМКОД, коротко рассказал о задачах на этот учебный год по развитию системы менеджмента качества. Докладчик отметил, что в ежегодном конкурсе «Системы качества подготовки выпускников образовательных учреждений профессионального образования» университет занял 18 место, а наша цель – попасть в 15 лауреатов. Поэтому в этом году наш вуз вновь будет участвовать в конкурсе.

Наталья Толмачева.

Заметки с ректората

Кто поедет за рубеж?



Традиционно в понедельник состоялось очередное заседание ректората. Открывая его, ректор ВолгГТУ, чл.-корр. РАН Иван Александрович Новаков огласил повестку дня, в которой значилось четыре актуальных для вуза вопроса.

А началось заседание с торжественной части. Руководитель вуза поздравил юбиляров: заведующего кафедрой «Вычислительная техника» д.т.н., проф. Ю.П. Муху с 70-летием и доцента кафедры «Металлорежущие станки и инструменты» к.т.н. С.П. Стольникову с 80-летием. Иван Александрович вручил юбилярам почетные грамоты, букеты цветов и денежное вознаграждение. Букет роз он преподнес и председателю профкома студентов Роману Кувшинову по случаю его дня рождения.

Приступая к деловой части заседания, которая, как всегда, начинается с кадрового вопроса, И.А. Новаков сообщил, что исполнение обязанностей декана ММФ возложено на И.А. Небыкова, бывшего зам. декана этого факультета.

Переходя к плановым вопросам повестки дня, ректор привел сведения о контингенте студентов вузов Волгоградской области, которых в этом году по сравнению с данными 2008г. стало на 8 тысяч меньше. Он также назвал цифры приема в целом по вузам за последние пять лет – и здесь цифры очень разнятся: если в 2005 г. было принято более 27 тысяч человек, то в 2010 г. – более 22 тысяч.

Также уменьшилось количество контрактников. Тему продолжил начальник учебного отдела Е.В. Стегачев, рассказавший о положении, сложившемся в ВолгГТУ, которое в принципе не отличается от общего. Подводя итог обсуждению, ректор заострил внимание на том, что демографическая ситуация бесследно не проходит.

О расширении стажировок преподавателей в ведущих зарубежных университетах и научных центрах рассказал проректор по учебной работе А.В. Навроцкий. Прежде всего он обозначил цели и задачи стажировок в ведущих научных центрах – это поиск новых направлений исследований, расширение публикаций в международных журналах, изучение новых подходов и образовательных технологий и др.

Как показывает практика, работа в данном направлении в вузе ведется, и достаточно активно на некоторых факультетах – таких, как ФЭВТ, ХТФ, ФАТ, на остальных – пока что в основном фрагментарно. Докладчик отметил международные связи, установленные за последние пять лет, напомнил уже имевшиеся ранее. К примеру, политехники проходили стажировки в Каледонском университете г.Глазго (Великобритания), Университете Васеда (Япония), Венском техническом университете (Австрия), Католической высшей школе Кемпен (г. Гиль, Бельгия) и во многих других. Но больше всего политехников побывало на стажировках в Германии – в Техническом университете (Горная академия Фрайберга), в университетах Ганновера, Штутгарта, Институте исследования полимеров (г. Дрезден).

Благодаря расширившимся международным связям вырос престиж нашего университета. Так, например, по публикациям в зарубежных журналах в сравнении с другими волгоградскими вузами ВолгГТУ выглядит весьма привлекательно. Однако еще немало нашему вузу предстоит сделать, на что было указано в проекте решения ректората.

На заседании были также заслушаны и обсуждены вопросы: о мерах по расширению внебюджетных услуг, с которыми выступили проректоры по учебной работе, и о мерах по усилению энергосбережения, с информацией по которому выступил проректор по АХР Н.П. Беляк.

Светлана Васильева.

Поздравляем

Подведены итоги V Международного конкурса учебных изданий для высших учебных заведений «Университетская книга - 2010».



В номинации «Лучшее издание по менеджменту и маркетингу» дипломом награждена книга «Управление контролем в системе менеджмента качества», авторы: А.Н. Воронцова, Ю.Н. Полянчиков, А.Г. Схиртладзе (издательство учебно-научной литературы и учебно-методических пособий для студентов Волгоградского государственного технического университета).

Кроме того, с 29 сентября по 2 октября в Новочеркасске (ЮРГТУ (НПИ) проходил III тур Всероссийской студенческой олимпиады по высшей математике». В олимпиаде участвовали студенты 2-4 курсов технических вузов России, призеры городских или региональных математических олимпиад. Волгоградский технический университет представляла команда в составе Владислава Агафонова и Виталия Трофимова (ФЭВТ). Олимпиада проводилась в форме личного и командного первенства, где наши ребята заняли достойные места.

Вести из вузов

В гостях у ЧелГУ

Челябинский государственный университет посетила атташе по культуре, протоколу и связям с общественностью Генерального консульства Федеративной Республики Германия в Екатеринбурге Клаудиа Гайзер.

Г-жа Гайзер только недавно назначена на пост атташе по культуре, протоколу и связям с общественностью и будет занимать его ближайшие 3 года. Одним из первых ее визитов в новой должности стал ознакомительный визит в Челябинский государственный университет.

Гостье рассказали об опыте сотрудничества факультета лингвистики и перевода с Институтом Гете, немецкой Службой академических обменов (DAAD), в том числе о совместном проекте ЧелГУ и DAAD, который был реализован летом 2010 года, – Международная летняя школа для иностранных студентов «На границе Европы и Азии: культура кочевых и оседлых народов Южного Урала с древнейших времен до нового времени. Загадки, гипотезы и открытия».

Кимоно в подарок

В спортивном комплексе Челябинска «Динамо» состоялось традиционное открытое первенство спортивного клуба «Юный динамовец» по дзюдо, в котором приняли участие спортсмены Южного Урала. Почетным гостем соревнований стал депутат Законодательного собрания Челябинской области, ректор ЮУрГУ А.Л. Шестаков.

В торжественной обстановке от себя лично и от лица депутата Госдумы А.П. Берестова он вручил руководителю клуба «Надежда» (МУДО Центр внешкольной работы «Истоки») Азамату Мухарямову десять комплектов кимоно и пожелал всем участникам соревнований честной борьбы и успешных результатов.

В ЮУрГУ этот вид спорта также успешно развивается и культивируется на протяжении многих лет, ребята с большим удовольствием занимаются дзюдо и самбо и добиваются отличных показателей. Так, на днях из Тбилиси, где проходил молодежный чемпионат мира по самбо, вернулся первокурсник факультета «Физическая культура и спорт» ЮУрГУ Владимир Гладких, который завоевал титул чемпиона.

Бронзовая медаль студентки НГТУ

Студентка НГТУ на II Всероссийском фестивале студенческого спорта в соревнованиях по самбо завоевала бронзовую медаль.

В соревнованиях фестиваля приняли участие представители 46 вузов из 25 регионов России. Студенты состязались по 5 видам спорта: уличный баскетбол, настольный теннис, спортивная аэробика, самбо, бадминтон. Кроме этого, каждый участник фестиваля должен был сначала сдать нормативы «Готов к труду и защите Родины» и преодолеть полосу препятствий.

В соревнованиях по самбо в весовой категории до 56 кг бронзовую медаль завоевала студентка 4 курса факультета бизнеса НГТУ Римма Тропина (специальность «Социально-культурный сервис и туризм»).

Так начинается бизнес...

В Оренбургском госуниверситете прошел первый выпуск слушателей Молодежной школы предпринимательства, среди них студенты ОГУ Илья Антипин и Антон Зайцев, которые получили дипломы победителей конкурса бизнес-проектов.

И. Антипин, студент архитектурно-строительного факультета ОГУ, совместно с творческой группой Rebus разработал бизнес-проект, предусматривающий использование шелкографии на визитках, этикетках, картонных и бумажных упаковках, текстиле и других материалах.

А. Зайцев, выпускник Аэрокосмического института ОГУ, – автор проекта «Прачечные самообслуживания», удостоенного диплома победителя. Молодой человек предложил организовать в общежитиях учебных заведений города услуги прачечной, установив там стиральные машины. Разработчик уверен: его проект осуществим в реальной жизни.

Молодежные идеи

Студенты МФ Челябинского госуниверситета представили свои бизнес-идеи на городском конкурсе предпринимательских проектов, который стартовал в Миассе.

Цель конкурса заключается в популяризации предпринимательства в молодежной среде, развитии малого бизнеса на территории Миасского городского округа и оказании помощи молодым людям в открытии своего дела. Участники получают возможность пройти обучение у ведущих специалистов области по бизнес-планированию, управлению проектами, маркетингу, налогообложению и другим дисциплинам.

Обучение рассчитано на месяц, его итогом станет защита готовых бизнес-планов перед представителями власти, Пенсионного фонда, Центра занятости населения, Отдела регистрации и учета налогоплательщиков, а также действующими предпринимателями города.

Высоцкий – это душа

Лучший исполнитель песен Владимира Высоцкого Виталий Кацабашвили в третий раз выступил с концертом в студенческом центре ОГУ – ДК «Россия».

Виталий поет, потому что с детства влюблен в тексты и песни, в личность Владимира Семеновича. Поет с тех пор, как впервые услышал – в 5 лет, в 12 взял в руки гитару. Как признается сам, аккорды дались легко, непросто было научиться замысловатому перебору струн, свойственному только Высоцкому. Ему удалось.

Сначала пел для друзей и знакомых. Покупал записи концертов Владимира Высоцкого, изучал различные варианты исполнения одних и тех же песен, находя в каждом из них лучшее. Восхищенные друзья рассказывали своим знакомым о небывалом сходстве с голосом Владимира Семеновича. Постепенно начал выступать в клубах России и за границей. Виталий с красным дипломом окончил МАТИ, аспирантуру под руководством американских ученых, он кандидат технических наук. Основная сфера его деятельности – финансовые операции. А Высоцкий – это душа.

Альманах

«Как молоды мы были»



Так называется увидевший свет очередной выпуск из серии «Краеведческий альманах малого отечества», посвященный 65-летию Победы советского народа в Великой Отечественной войне, в который вошли в том числе зарисовки о ветеранах-политехниках.

Авторы проекта – профессор ВолгГТУ А.Л. Плотников и историк-краевед И.В. Донцов при поддержке депутата городской думы И.Н.Юдиной.

В предыдущие годы в этой серии уже вышли сборник песен Владимира Андрищенко на слова А.Л. Плотникова, сборник стихов Александра Леонтьевича, а также альманах, посвященный 65-летию победы под Сталинградом, который собрал на своих страницах стихи, прозу, воспоминания, подготовленные учащимися волгоградских школ, студентами, преподавателями.

В последний сборник «Как молоды мы были» вошло около восьми десятков рассказов, воспоминаний, стихотворений, небольших очерков о ветеранах войны, в том числе о политехниках, авторами которых являются представители разных поколений. Также в сборнике помещены «Коллажи Победы», выполненные ребятами из 94-й школы.

Трудно найти в нашей стране семью, которую бы не коснулась война черным крылом, именно поэтому многие авторы – школьники и студенты – посвятили сочинения своим прадедам и прабабушкам, а также нашим землякам, не жалея жизни сражавшимся против фашизма.

Читатели альманаха узнают много интересных фактов из истории нашего города, например, что к концу 1942 года в кукольном театре осталось всего две артистки, и что старший брат нобелевского лауреата Жореса Алферова Маркс участвовал в Сталинградской битве, и что во время кровопролитных боев в доме Павлова родилась девочка Зина, сегодня – общественный деятель.

Инициаторы проекта отмечают, что авторы альманаха не связаны с профессиональной журналистской или писательской деятельностью, и главная его задача – развивать гражданский интерес к возрождению духовной нравственности наших соотечественников и пропаганды значения победы советского народа в Великой Отечественной войне.

Наш корр.

Из предисловия к альманаху

Отрывок

9 Мая 2010 года исполнилось 65 лет со дня окончания Великой Отечественной войны. Советский народ и его армия, волей судьбы ставшие на защиту Отечества, одержали победу над немецко-фашистскими оккупантами. Каждая пядь сталинградской земли – немой свидетель военных лет. Ценой победы оказались многомиллионные человеческие жизни советских граждан. Вернулись немногие. А те, которые вернулись, долго скрывали незаживающие раны. Мы, ныне живущие, далеки от трагических событий тех лет. Это налагает на нас особую ответственность. Наш священный долг – помнить о павших и чтить живых, из поколения в поколение передавать потомкам дошедшие до нас сведения о подвигах и героизме солдат, всего советского народа, стоявшего у истоков победы.

В целях развития гражданского интереса к возрождению духовной нравственности наших соотечественников и подвижничества, пропаганды исторического значения Великой Победы краеведы объединились для издания альманаха малого отечества с разнонаправленной тематикой. Среди авторов – студенты и школьники, ученые, государственные служащие и политики.

9 Мая

И снова май – победная весна
Стучится памятью и плача, и ликуя.
В бессильной злобе давняя война
Грозит осколком ржавым, негодую.

Я вновь войду на наш святой курган.
В тот день великий красный мая
Смахнет слезу украдкой ветеран,
Рукой к груди тюльпаны прижимая.

...Как хрупок мир – что ветку надломить.
Все повторяется, сколь б жизнь не длилась.
Да сколько ж надо крови нам пролить,
Чтоб никогда война не повторилась!

И снова май – народная весна,
Цветы, знамена, фейерверки, лица.
Замрет, слышав гимны, тишина.
Мы победили!.. Как тут не гордиться.

Мария Митина,
студентка ВолгГТУ.

И.В. Донцов, историк-краевед,
член Союза журналистов России,
А.Л. Плотников, д.т.н., профессор ВолгГТУ.

НАУКА В ГОДЫ ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ

Доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой автоматизации

производственных процессов Волгоградского политехнического института Абрам Наумович Рабинович во время Великой Отечественной войны из Сталинграда был эвакуирован в Челябинск, в Танкоград (как тогда называли этот центр советского танкостроения).

Танковый факультет был создан в Сталинграде до начала войны – ведь тракторный завод выпускал знаменитые «тридцатьчетверки». В Челябинске Абрам Наумович занялся расчетами узлов и деталей новой машины – тяжелого танка ИС.

Много сил было приложено для того, чтобы танк ИС начал работать слаженно, без сбоев, смог пройти все испытания. «Мне не довелось увидеть наше детище в боевой обстановке, но я, помнится, испытал большое удовольствие, когда из-под Старой Руссы привезли к нам один из первых «тигров». Я облазил его весь – в смысле ходовой части – и не обнаружил ничего особенного. Но броня там была крепкая. И вот вышел наш ИС и открыл огонь по «тигру». Правда, до того пришлось сменить на нем орудие на большой калибр. И тут я сам увидел, как ИС буквально вдребезги разбил «тигра». Значит, наша машина может и должна выходить победителем из сражений с танками противника!».

**Е. Полищук, студентка ВолгГТУ
при поддержке фонда
музея истории ВолгГТУ**

Они не ленились,

Они не страдали.

Они просто жили,

Любили, мечтали.

Они просто знали,

Что будут печали.

Но будет и солнце,

И ветер с волнами,

И тихое счастье,

И громкое слово.

Они ко всему

Были сразу готовы:

К тому, чтобы встретить

Осколки от бомбы,

К тому, чтоб проснуться

И встретиться снова,

К тому, чтоб любить

Безраздельно годами.

Вы спросите: «Как?»

Они верили, ждали.

Ждали минуты,

Свободной от вспышки,

Ждали, чтоб солнце

Из туч темных вышло,

Ждали конца,

В время новое верили.

Верили в то,

Что они не потеряны.

**Наталья Козлова,
студентка ВолГТУ.**

Приятного аппетита!

На всякий вкус найдется блюдо



Начался учебный год, а с ним пришли и обычные студенческие проблемы, в том числе, касающиеся питания. О том, как наша столовая подготовилась к встрече с политехниками после лета, мы расспросили ее заведующую Елену Викторовну Кирину.

– Наш ассортимент регулярно обновляется и расширяется, – рассказывает директор столовой Елена Викторовна Кирина. – В этом году в меню включены дополнительные фирменные блюда, например, салат-коктейль яблочно-морковный, ассорти овощное (овощи, рис, крабовое мясо), салат «Хе», борщ сибирский с фрикадельками, суп минестроне (овощи, цветная капуста, брокколи, фасоль, ветчина, сыр), мясо с ананасами и сыром, цыплята жареные с конфитюром, колбаски по-кубански и другие.

Добавим, что появились новые кексы и корзиночки с йогуртовым кремом, ватрушки и пончики с конфитюром, пирожки с ливером, пирожки с творожной массой. Ежедневно столовая реализует примерно 1200 штук выпечки.

Разрабатывают рецептуру новых блюд, рассчитывают их стоимость заведующая производством Вера Львовна Поликарпова и бухгалтер Нина Александровна Глод. Однако в столовой редко бывает многолюдно. Мы попробовали разобраться, почему же старания поваров и кондитеров, которые каждый год совершенствуют ассортимент, стараются улучшить вкусовые качества – вот вам и конфитюр, и ананасы – не вполне востребованы. Почему студенты нередко предпочитают поесть в университетском буфете или перекусить сосиской в тесте, купленной на выносных лотках или на улице?

Некоторые причины лежат на поверхности. Например, студентам не хватает времени на переменке, чтобы полноценно пообедать, а когда приходится переходить из корпуса в корпус, то еще удобнее на улице съесть какую-нибудь плюшку и выпить кофейку. Есть и дни, когда в ГУКе студентов меньше обычного, например, в среду у многих занятия на Тракторном.

В этом учебном году заметно улучшился внешний вид столовой – смонтирована новая линия раздачи со шкафом для салатов, приобретена никелированная посуда, выведены из пользования допотопные алюминиевые приборы, заменен настил полов. Это только то, что на глазах у клиентов.

Что касается цен и качества продукции, то это разговор особый. На вкус и цвет, говорят, товарищей нет. Некоторые считают, что поели вкусно и дешево, у других же – прямо противоположное мнение. В один из дней, 20 октября, мы попросили меню в столовой и в буфете, чтобы более внимательно изучить ассортимент и цены. Итак, в этот день политехникам было предложено 13 наименований холодных закусок, 2 первых блюда, 15 наименований вторых блюд, 4 гарнира в столовой и 5 в буфете, напитки и хлеб.

Самый дешевый, что называется студенческий, обед (винегрет, щи из свежей капусты с цыплятами и зеленью, тефтели из говядины и риса с соусом, рис отварной, чай с сахаром, кусочек пеклеванного хлеба) обойдется в 54 рубля. Те, кто имеет возможность ни в чем себе не отказывать, составит обед из самых дорогих блюд (салат «Сокровищница» с зеленью, суп из овощей с цыплятами и зеленью, лангет из говядины, фасоль с овощами, капустино, кусочек пшеничного хлеба) на 160 рублей.

Цены в столовой и буфете, в принципе, не отличаются, но в буфете те же супы, например, стоят подороже, потому что вместо курицы в них использована говядина. Также в буфете нет таких простеньких и недорогих блюд, как тефтели с соусом (15 руб. 90 коп.) и голубцы с соусом (18 руб. 80 коп.), и гарниры в буфете поинтереснее – рис с овощами, гречка с овощами.

На одной из перемен мы попросили группу студентов высказать свои пожелания столовой, некоторые мы приводим:

«хотелось бы, чтобы меню висело где-нибудь на линии раздачи, чтобы, выбирая блюдо, было удобнее контролировать свои расходы»,

«не знаешь, из чего сделаны многие салаты, если бы в меню писали состав, было бы хорошо»,

«почему в столовой не варят кисели, не делают сырники, омлет и тушеную капусту? Это простые, сытные и недорогие блюда, которые многие с удовольствием ели в детстве»,

«мы не ходим в столовую – просто не успеваем. А вот в школе, например, дежурных даже с уроков отпускали накрывать обеды»,

«в прошлом году на втором этаже ГУКа продавали обеды в пластиковых контейнерах, а в этом почему-то не попадают...»,

«в нашей столовой вся кухня на виду, поэтому, наверное, там пахнет жареными пирожками и другими готовящимися продуктами...».

Последнюю претензию позволим себе прокомментировать. По словам Е.В. Кириной, скоро кухню от линии раздачи отделят рольставни. А другие пожелания мы передадим директору столовой и попросим в ближайших номерах ответить, насколько они выполнимы.

Елена Гринева.