

Визитная карточка

У нас готовят вкусно и без "Галины Бланка"



Столовая техникуниверситета - это хозрасчетное структурное подразделение, объединяющее несколько точек: студенческую столовую, буфет на первом этаже, лотки на третьем и четвертом этажах, в переходах корпусов А, Б, ЛК-корпусе, в корпусе в Тракторозаводском районе и закусочную на улице Советской. Всем этим огромным хозяйством руководит директор Елена Викторовна Кирина. а готовят для нас и обслуживают тридцать два сотрудника.

Рабочий день у кулинаров начинается рано - в пять-шесть часов, и уже после первой пары студенты могут подкрепиться.

- Меню для столовой мы составляем на каждые три дня, по прошествии которых частично меняем ассортимент, - говорит Елена Викторовна. - Такого разнообразия, как в политехе, поверьте, нет ни в одном из волгоградских вузов.

Верим. Кстати, год назад «МК-студент» составил рейтинг вузовского общепита, в котором первую строку заняла столовая ВолгГТУ. В один из дней мы внимательно изучили меню и подсчитали количество предлагаемых блюд в нашей столовой. Особое внимание было уделено ценам, которые иногда студенты считают высокими. Однако они, то есть цены, тоже разнообразны, так что каждый, как говорится, по одежке протягивает ножки.

Итак, 3 ноября холодных закусок в меню значилось 13 наименований по цене от 5 руб. 70 коп. до 21 руб. 30 коп. за порцию. Для состоятельных студентов - «Салат королевский» за 50 руб. 60 коп. Первых блюд предлагалось 4 вида стоимостью от 9 руб. 70 коп. до 12 руб. 10 коп. Вторые блюда, которых мы насчитали 13 наименований, стоили от 5 руб. 20 коп. до 35 руб. 80 копеек. Гарниры (6 наименований) продавались по цене от 3 руб. 10 коп. до 14 руб. 80 коп., компот из кураги за 4 руб. 30 коп. Мучных изделий, включая два вида хлеба, в меню было 8.

К этому учебному году буфет на первом этаже ГУКа приобрел очень даже привлекательный вид. Там и уютней, и посуда поблагородней, но и цены, соответственно, повыше. Посетителям, кроме обычных «столовских» блюд, предлагаются блюда из натуральной вырезки, корейки, жаркое, эскалопы, широкий ассортимент соков, мороженое.

Лотки на этажах и в переходах попроще. Здесь можно перекусить быстро, вкусно и недорого. К примеру, выпить чай или кофе со сладкой булочкой или подкрепиться основательнее - теплым беляшом с мясом, котлетой по-киевски или сосиской в тесте.

Два десятка наименований изготавливает с фантазией мучной цех под руководством бригадира Галины Ивановны Сергеевой и при непосредственном участии опытного кондитера Валентины Александровны Садчиковой. Совсем недавно на лотках появились оригинальные сочники с яблоком. А знаете, сколько пирожных, пирожков, слоек, пицц и прочих, как говорят специалисты, единиц выпечки поглощают политеховцы? 3000 - 3500

штук в день! А лепят эти тысячи штук руки пяти поваров! И не за восьмичасовой рабочий день: к часу дня основная работа заканчивается, потому что приходит время обеда.

Восемьсот порций холодных закусок режут тоже вручную. Удивляюсь, неужели в столовой нет овощерезки?

- Почему же нет, есть, конечно, - отвечает заведующая производством Вера Львовна Поликарпова. - Только ведь руками - вкуснее, да и красивее. К тому же мы обучаем ребят из кулинарного училища. Что же это за повара из них выйдут, если они не научатся работать ножом?

Год назад столовая перешла на использование чистой питьевой воды для горячих напитков. Директору Е. В. Кириной удалось наладить выгодные отношения с фирмами-партнерами. Так, холодильники для соков-вод, микроволновки и аппараты чистой воды установлены безвозмездно, что несомненно, положительно сказалось на стоимости товара.

К новому году столовая ВолгГТУ готовит для нас новые блюда. Мы попросили Елену Викторовну открыть некоторые кулинарные секреты.

- На наших прилавках появится семь новых салатов, - поделилась она с читателями «Политехника». - В состав, например, одного из них входят кальмары, соленые огурцы, свежее яблоко, вареный картофель, вареное яйцо, оливки, зеленый лук и майонез. А из вторых блюд можно будет отведать «Курочку рябу» и филе «боярское», запеченное со свежими помидорами и баклажанами.

Накануне больших праздников в политехе заведено устраивать выставки-продажи изделий нашей столовой. Новый год, конечно, не будет исключением. К праздничному столу можно будет приобрести и салаты, и холодные закуски, и мясные блюда, а также заказать пироги с самыми разными начинками. Приятного аппетита!

Елена ГРИНЕВА.

Фото автора.