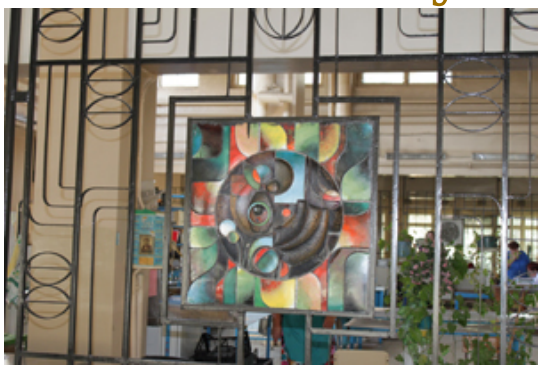
Приятного аппетита!

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, капучино, 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 попадаются…»,

«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.