

Посмотрели, чем питаются студенты в университетских столовых и во сколько это обходится

Не дошираком единым

Очень аппетитный репортаж

Мало кто в студенческие годы питается рационально и сбалансированно – разве что те, кто живет с родителями. Из-за постоянной нехватки денег и времени студенты (а большинство из них – иногородние) предпочитают перекусы на бегу либо недорогие продукты: пельмени, вермишель быстрого приготовления, макароны с сосисками. Мы решили посмотреть, чем питаются ребята в университетских столовых, и выяснили, во сколько им это обходится.



РИСУНОК АНАТОЛИЯ ЩЕГОЛЕВА

Почти как у мамы

Самая большая столовая Белорусского государственного медицинского университета находится в первом учебном корпусе, и попасть в нее могут лишь студенты и сотрудники вуза. Поэтому заранее договариваемся с директором структурного подразделения «Студенческая столовая БГМУ» Анастасией Шаньковой.



У входа в зал, вмещающий до 240 человек, оборудован рукомойник. Мысленно ставлю плюстик: дозатор с мылом не пустует, есть одноразовые бумажные полотенца и сушилки. Если пришел пообедать в верхней одежде, пригодится настенная вешалка у входа. Имеется и микроволновка. Зачем? Для студентов, которые не едят местные блюда и носят ссобойки. Рядом с МВ-печью – сундучок для сбора пожеланий и предложений. Любой может оставить отзыв о работе столовой и написать, что хотел бы увидеть в меню, рассказывает Анастасия Шанькова:

– Это довольно эффективная форма исследования вкусов посетителей: время от времени сундучок кочует по другим нашим объектам общественного питания. Что едят студенты? Заказывают более сложные блюда – голубцы, блинчики с мачанкой, драники...



В зале играет легкая музыка. Так, впрочем, было не всегда – оживить атмосферу предложил ректор университета Сергей Рубникович. Студенты новшество оценили и порой даже высказывают пожелания по выбору мелодий.

В минувшем году у столовой появилась своя фишка: посетителям предлагают комплексный обед. За салат, суп, горячее с гарниром, напиток и хлеб – от 3,5 до 3,9 рубля (с учетом 10-процентной скидки для студентов дневной формы обучения). Каждый день блюда меняются. Узнать, что входит в комплекс, просто: в начале линии раздачи стоит грифельная доска с перечнем. В основном меню – цена блюда, его состав, энергетическая ценность и количество содержащихся белков, жиров, углеводов. Обычно эта информация интересна тем, кто соблюдает диету, объясняет Анастасия Шанькова:



– Поскольку в университете учится много иностранцев (в том числе исповедующих ислам и иудаизм, которые налагают определенные ограничения в питании), а также в связи с распространением вегетарианства, стараемся учесть вкусовые предпочтения каждого. На линии раздачи с утра можно позавтракать сырниками, блинчиками, творожной запеканкой либо кашей с котлетами. Затем ассортимент пополняется: салатов – не менее семи видов (от легких овощных до сытных мясных); супов – два-три варианта (заправочные, молочные, в последнее время особой популярностью пользуются супы-пюре); горячих блюд – не менее десяти разновидностей – из рыбы, птицы, свинины, говядины; есть и гарниры.

Понимая, что из-за нехватки времени студенты зачастую выбирают быстрый перекус, в БГМУ уделяют особое внимание ассортименту в буфетах, дополняет Анастасия Шанькова:



– По-прежнему остается в тренде любимая студенческая выпечка: сосиски в тесте, беляши, чебуреки. Однако в начале этого учебного года наша команда разработала некоторые новинки, тоже полюбившиеся молодежи: пиццу «Четыре сыра», бургер, запеченный с филе птицы, мини-пиццу «Капрезе», хачапури с яйцом и другие. Кондитеры охотно подхватывают свежие идеи и готовы воплощать их в жизнь: теперь наряду с полюбившимися булочками (плюшкой с маком, кексом с изюмом, сметанником) выпекаем чизкейки, декорированные имбирные пряники, маффины с творожным кремом, медовое пирожное с черносливом и другие сладости.

Чтобы оценить вкус предлагаемых блюд, беру на пробу комплексный обед дня: салат из белокочанной капусты и моркови, картофельный суп, гречневую кашу, жареные куриные крылышки, чай. Все перечисленное обошлось в 4,11 рубля. Где еще в Минске сытно пообедаешь за такие деньги? Порции довольно щедрые: салата насыпали с горкой, мяса по объему почти столько же, сколько гарнира. Все выглядит и пахнет аппетитно, на вкус, если не строить из себя предвзятого гурмана, тоже хорошо. Почти по-домашнему.





Первое, второе и компот

Следующая локация в нашем гастрономическом туре по студенческим объектам питания – столовая № 2 Белорусского государственного университета информатики и радиоэлектроники. Она расположена в

учебном корпусе на улице Петруся Бровки, 4, и доступна для посещения не только студентам и сотрудникам вуза, но и сторонним посетителям.



Мы специально заглянули в столовую в обеденное время, чтобы посмотреть, как она заполняется в пиковые часы. Большинство столиков действительно оказались заняты (обедали как студенты, так и преподаватели), однако очередь на линии раздачи продвигается быстро, долго ждать не приходится. Ассортимент разнообразный: на выбор несколько видов салатов, горячего, гарнира и супов.

Беру на пробу салат из свежих помидоров со сладким перцем, борщ, отбивную из свинины по-венгерски, картофельное пюре и компот. Весь обед обходится в 6,53 рубля (студенту – на 10 процентов меньше). Порции, как и в медуниверситете, немаленькие: к примеру, отбивная размером с ладонь взрослого человека. На вкус все тоже неплохо: свинина в меру прожаренная и без прожилок, суп не пересолен, овощи в салате свежие. Чтобы приготовить такой обед собственными силами, потребовалась бы масса времени и усилий. А здесь кормят вкусно и, прямо скажем, недорого.







В ТЕМУ

Студентам дневной формы обучения при предъявлении студенческого билета предоставляется 10-процентная скидка на напитки и продукцию собственного производства. Действует она как в столовых, так и буфетах вузов.

КОМПЕТЕНТНО

Жанна Воронкевич, директор обособленного подразделения БГУИР «Комбинат питания»:

– Часто проводим анонимное анкетирование среди студентов, чтобы изучить, какие блюда им хотелось бы видеть в меню столовой и буфета. В основном просят больше выпечки, вегетарианских блюд и фастфуда (бургеров, шаурмы). Стараемся идти навстречу. В конце концов, почему ребята должны покупать бургеры в ресторанах быстрого питания, а не у нас? Приняли на ура и наши конвертики из лаваша с начинкой. Полноценное питание студенты могут получить лишь на линии раздачи в столовой, где есть горячее, салаты и супы. Ассортимент широкий: шесть-восемь наименований салатов, холодные закуски (творог со сметаной, отварное яйцо, ветчина с салатом из квашеной капусты), три-четыре вида гарнира, два-три – супа, шесть-десять – горячего. Наибольшей

популярностью пользуются мясные блюда (поджарка, котлеты, куриное филе в сыре), сырники, блинчики с различными начинками. В целом намечается тенденция к здоровому питанию: парни и девушки даже интересуются безглютеновыми изделиями из теста. На недавней встрече ректора со студентами обсуждалось и вегетарианское меню. А еще для ребят существует такой вид социальной поддержки, как частичная компенсация талонами расходов на питание: одному обучающемуся предоставляется 30 талонов в месяц.

derzhanovich@sb.by

Виктория ДЕРЖАНОВИЧ

Фото: Дарья ТИТОВА, Александр КУЛЕВСКИЙ