

20 января 2018 года

Поесть на стипендию. Но не проесть ее

В какой студенческой столовой самые дешевые обеды?

ПРИШЛО время заинтересованным ведомствам вплотную заняться питанием в вузовских столовых. Правительство распорядилось навести порядок в этой сфере во всех учреждениях образования. Качество, стоимость блюд и санитарные нормы при их готовке – все должно быть на уровне. А в случае с ценообразованием — конкретно на том уровне, который позволил бы «вечно голодным» студентам поесть комплексно и за небольшие деньги. Ориентиром стал БНТУ, где самый бюджетный обед.

Но, как говорится, не столицей единой... Корреспонденты «СТ» поставили на себе эксперимент – отобедали в вузовских столовых в столице и регионах, собрали самый дешевый комплекс, оценили вкус блюд и размеры порций. А заодно узнали у студентов, все ли им в этих точках общепита по вкусу и карману.



Котлета не без хлеба

Что показал рейд корреспондентов «СГ» по студенческим столовым?

НА вечный вопрос: «Где поесть дешево и вкусно?» каждый студент ищет свой ответ. Одни готовят сами, другие ходят по столовым университетов. А общепит какого вуза может похвастаться самыми низкими ценами и вкусными блюдами?

Именно таким вопросом задались корреспонденты «СГ», когда прошлись по столовым БНТУ, БГАТУ и БГУ.

ПЕРВЫМ делом идем в столовую факультета информационных технологий и робототехники БНТУ. На первое здесь только щи из квашеной капусты с картофелем и цыплятами со сметаной. Цена 250-граммовой порции – 57 копеек. На второе берем картофельное пюре (30 копеек за 150 граммов) и домашнюю котлету (99 копеек за 80 граммов), плюс стограммовую порцию пряной моркови за 20 копеек. На подносе еще оказываются ананасовый сок (42 копейки за 200 миллилитров) и кусочек хлеба за 11 копеек. Итоговый чек на кассе – 2 рубля 59 копеек.

Щи приятные на вкус. Если бы не мелкие кости в них, получили бы высокую оценку. Котлета радует уже не так: повара, как кажется, немного переборщили с хлебом. Даже пюре, которое не хуже домашнего, и сочная морковка не спасают ситуацию. Общая оценка обеда по десятибалльной шкале – семь. Правда, мы взяли практически самый дешевый вариант.



Идем в народ и подсаживаемся за столик к первокурснику Давиду из Малориты. Парень часто ходит обедать именно в эту столовую. Говорит, что привлекают низкие цены. Но признает: «Иногда блюда бывают не очень вкусными. К примеру, в супы и борщи кладут порой мало картошки, а котлеты словно из хлеба. Но в целом, если не придирается по мелочам, все устраивает».

Рядом со столовой буфет. Здесь знакомимся с магистрантом Ольгой, она нацелилась на кофе и вафельный батончик. Почему такой легкий перекус в обеденный час?

— *Нет времени стоять в очереди,* — признается уроженка Жлобина. — *Но и в столовую хожу. Ассортимент не столь широк, как мне хотелось бы, но еда качественная. И цены приятные. Если брать и первое, и второе, и компот, то вполне приемлемо.*

Секрет доступных цен раскрывает директор центра питания БНТУ Нина Лойко: «Мы сами договариваемся с поставщиками, чтобы исключить лишнюю наценку. Стараемся искать более выгодные варианты, чтобы студенту был по карману сытный обед, поэтому в основном сотрудничаем с государственными предприятиями. Они иногда и скидку сделать могут».

Что же касается разнообразия первых блюд, то в БНТУ готовы добавить в меню дополнительный суп хоть завтра. Главное, чтобы на него был спрос. Если говорить о размерах порций, то все согласно книге рецептов. В котлете за 99 копеек, которой пообедали корреспонденты «СГ», по нормам должно быть не больше 25 процентов хлеба. И, уверяет Нина Никифоровна, их соблюдают.



В столовой БГАТУ всего человек десять, но просторный и светлый зал может вместить куда больше. Дизайн помещения современный, столики не шатаются, столовые приборы чистые.

Смотрим меню. Оно не такое разнообразное, как в БНТУ: при выборе холодных закусок, супов и горячих блюд разгуляться не получится. И цены немного выше. Пытаемся собрать комплексный обед с чем-нибудь мясным: салат из свежей капусты (100 граммов), суп перловый с грибами (250 граммов), биточки по-белорусски (100 граммов), макароны отварные (150 граммов) и растворимый кофе. За все про все отдаем 3 рубля 3 копейки. Вполне съедобно.

Второкурсник Иван из Кобрина сейчас живет в общежитии. Несмотря на то, что оттуда до столовой рукой подать, ходит в нее не так часто: «За два года был там пару раз. Все вроде вкусно, но лично для меня порции маловаты. В общежитии готовить приятнее, точно знаешь, что из чего сделано. К тому же выходит дешевле».

Замечаем людей и совсем не студенческого возраста. Что они забыли в столовке? Знакомимся с Сергеем Ивановичем. Говорит, приехал на курсы переподготовки и повышения квалификации из деревни Кузьмичи Любанского района, по специальности агроном-химик:

— *Здесь в третий раз. За эти деньги неплохо, вот сейчас колбаски по-могилевски понравились. А вчера еда была холодная, даже доедать не стал.*

Проректор по административно-хозяйственной работе Сергей Морозов на вопрос о том, почему столовая не особо пользуется популярностью, объясняет:

— *Вторая половина января и первая февраля – это время окончания сессии и начала каникул у студентов. Сейчас в среднем за день в каждой из столовых бывает около 100 человек. Когда начнется семестр, вернем все на свои места, а количество посетителей вырастет до своего обычного показателя – около 400 человек в сутки.*



Направляемся в столовую БГУ на базе общежития № 5. В зале много курсантов военного факультета. Несмотря на то, что после столовых БНТУ и БГАТУ мы голодны, берем комплекс. Выбрать есть из чего: шесть салатов, два вида супа, 10 позиций горячего и 3 гарнира. Наш выбор падает на салат из свеклы с растительным маслом (100 граммов), суп картофельный с фасолью (250 граммов), котлету рубленую из цыплят (50 граммов) и рисовую кашу (150 граммов). Вдобавок прихватили стакан лимонного напитка. Цена вопроса – 1 рубль 33 копейки. А реально ли наесться таким набором?

Студент физфака БГУ Илья говорит, что не особенно: котлета дешевая, но маленькая, поэтому приходится брать две. А если захочется салата не из одного ингредиента, то сумма вырастет:

— Я хожу сюда каждый день на обед. Средний чек – от 2,5 до 4 рублей, в зависимости от меню и ассортимента.

Директор комбината общественного питания БГУ Жанна Воронкевич не скрывает, что раньше обед в их столовой был дороже, чем в заведениях общепита других вузов, однако этому есть логичное объяснение: «Дело в том, что мы работаем на покупателя, поэтому выпускаем расширенное меню под его предпочтения. Естественно, среди них есть и недешевые блюда. Однако при желании можно плотно покушать и на сумму, не превышающую 1 рубль 70 копеек».

В последнее время, к слову, некоторые студенты стали замечать, что в столовых БГУ обед стал дешевле, чем был раньше. По словам Жанны Вячеславовны, это в первую очередь связано с удешевлением продуктов и скидками от поставщиков. Что же касается столовой в главном корпусе, не так давно закрытой на ремонт, то ее открытие планируется в феврале.

Никита АВРАМЕНКО

Вадим БАННЫЙ «СГ»