

# НАРОДНАЯ ГАЗЕТА

Адрес в интернете: [http://ng.by/ru/issues?art\\_id=70757](http://ng.by/ru/issues?art_id=70757)



## Чем и почему кормят в студенческих столовых?

17.11.2012

Студенты — народ вечно голодный. Во всяком случае, так принято считать. То времени на обед нет, то стипендии не хватает. А есть и те, кто принципиально не ходит в столовую, мол, мало того что невкусно, так еще и дорого. Мы решили наведаться в общепиты некоторых столичных университетов и оценить их по достоинству.

### Пришел. Увидел. Остался голодным

Во время большого перерыва, который длится целых двадцать минут, в столовой Института журналистики выстраивается огромная очередь. И дело не в том, что студенты спешат подкрепиться. Просто поблизости находится немало различных предприятий, работникам которых пришлось по вкусу просторная и уютная, да и по сравнению с ближайшими кафе совсем недорогая столовая. Стоять в очереди смысла нет: на пару все равно не успеть. Меню достаточно неплохое: несколько видов салатов, гарнира, супов, мясных закусок. Но если первые три пункта позволить себе может абсолютно любой студент, то с мясом не все так просто. Одна котлета в среднем обходится в 10 тысяч рублей. А если добавить первое, гарнир, чай и булочку, то получается немаленькая сумма.

— Иногда обедаю в столовой, — рассказывает Мария, студентка второго курса. — Но чаще всего во время "форточек", потому что на перерыве не всегда удается добраться даже до середины очереди. Хорошо, что в корпусе журфака открылось мини-кафе, там хоть чипсами и шоколадками перекусить можно.

Работает столовая до 16.00, в то время как пары у студентов второй смены заканчиваются около 21.00. Преподаватели шутят, что гипермаркет "Корона" — второй корпус Института журналистики.

### И пообедать, и поужинать...

Следующая остановка — столовая БНТУ. Выбор блюд здесь, конечно, не такой богатый, как на журфаке, но выбирать есть из чего. А деликатесов студентам и не нужно. Шесть видов закусок, суп, гарнир, мясо и рыба — меню на любой вкус. Присматриваюсь к ценам: стоимость салатов колеблется от 1700 до 7000 рублей. Заказываю стандартный для девушки обед — борщ, овощной салат и чай — и отдаю за все чуть больше шести тысяч рублей. Копейки по нынешним временам. А полноценный обед из трех блюд обойдется студенту в 15 тысяч. Конечно, не так вкусно, как дома, но все же неплохо. Работает столовая по будням с 9.00 до 20.00, то есть студенты второй смены успевают не только пообедать, но еще и поужинать.

### Уютно и недорого

В частном Минском институте управления столовая больше напоминает молодежное кафе. Уютное помещение с огромными картинами на стенах и неплохим меню. Три вида салата — овощные и не только, суп, два гарнира, мясные закуски и большой выбор мучных изделий, которые у студентов пользуются наибольшей популярностью. Тут можно увидеть блинчики, пиццу, конверт с ветчиной и сыром, печенье. Цены — средние. Порция салата — от 1400 до 2700 рублей, а вот мясные закуски, как и везде, ударят по не самому толстому кошельку студента. Так, например, самая дешевая котлета обойдется в 7000 рублей, а самое дорогое мясо — свинина, запеченная с грибами, — почти в 14 тысяч. За полноценный обед из трех блюд придется отдать от 15 до 20 тысяч рублей.

### Меню для студента

Повар столовой одного из университетов рассказала нам о том, кто и по каким критериям составляет меню для студенческого общепита.

— В рационе студента обязательно должны быть крупы, мясо, птица, рыба, овощи, фрукты и молочные продукты. За этим следит заведующий производством, — говорит работница столовой. — Исходя из этих требований каждый день мы составляем меню: несколько видов супов, гарнира, мясных блюд. Добавляем различные салаты, выпечку, чтобы каждый студент мог выбрать то, что придется ему по вкусу.

Конечно, цены в столовых значительно отличаются от цен в кафе. В среднем обед в студенческой столовой обходится в 17 тысяч рублей. Если питаться там каждый день, то в неделю только на обеды уходит около 80 тысяч. А нужно еще и завтракать, и ужинать. Немного, но и немало. По словам студентов, самые большие денежные расходы — как раз на еду и проезд. Подсчитаем: стипендия в белорусских вузах — 400—700 тысяч рублей. Если обедать в столовой постоянно, примерно 350 тысяч придется оставить там. Но цены — далеко не единственная претензия студентов. Среди наиболее распространенных еще и привешенное меню, и неудобное время работы столовых. Правда, найти альтернативу студенческому общепиту не так-то просто... Остаются все те же чипсы, булочки и мамина "ссобойка".

Компетентно

### Галина Кравченко, врач-терапевт 33-й студенческой поликлиники:

— Идеальный вариант питания, причем не только для студентов, — прием пищи 5—6 раз в день небольшими порциями. Завтрак, обед и ужин — так называемые стационарные приемы пищи — должны быть обязательными, между ними допускаются "перекусы". Во время студенчества у многих возникают заболевания желудочно-кишечного тракта, ошибочно принимаемые за гастрит. Частые боли, изжогу и другие симптомы вызывают, как правило, нерегулярное питание и злоупотребление острой и вредной едой, а также стрессы во время зачетных и экзаменационных сессий.

### Обед не для ленивых

Существует еще одна категория студентов. В столовую они не ходят, готовят на кухнях в общежитиях и съемных квартирах.

— Езжу домой практически каждые выходные, — рассказывает Екатерина, студентка филологического факультета БГУ. — Родители собирают огромные сумки с уже готовой едой, а если у меня не получается приехать, передают "паек" через знакомых. Продуктов из дома хватает дня на два, а то и на три, если не угощать соседей. А потом готовлю сама, времени свободного хватает. Супы практически не варю, ленюсь. Так, каши, макароны... На покупку продуктов в неделю уходит около ста тысяч рублей: хлеб, молоко, йогурты, крупы, мясо, фрукты-овощи... Так и набегает. Но все равно получается дешевле, чем обедать в столовой каждый день.

Курсанты Академии МВД для того, чтобы сэкономить, не только привозят продукты из дома, но и питаются вместе.

— Домой ездим нечасто, поэтому стараемся привозить много продуктов: картошку, морковку, лук, мясо, сало, крупы, — в райцентре все это стоит дешевле, — рассказывает курсант Павел. — В Минске покупаем только скоропортящиеся продукты: масло, молоко, творог, колбасы, сосиски, хлеб. Чаще всего в магазин ходим по очереди или делим на всех сумму, потраченную в магазине. Готовить каждому для себя тоже не видим смысла: живем в одной комнате четвером уже не первый год, поэтому организуем "дежурство" по кухне. Сегодня, например, я готовлю на всех, а завтра кто-нибудь другой. Очень удобно получается.

*Для тех, кто ленится готовить самостоятельно и чьи родители живут слишком далеко, чтобы постоянно снабжать любимое чадо продуктами, альтернатива есть всегда. Столовые, кафе, перекусы "на бегу"... Все столичные университеты обеспечивают студентов возможностью горячего питания в стенах учебных корпусов. Но зачастую на полноценный обед просто не*

*хватает времени или денег, выданных родителями на питание и потраченных совсем на другие нужды. Правда, не стоит забывать, что на кону стоит собственное здоровье. И заработанный во время учебы гастрит вряд ли станет добрым спутником во взрослой самостоятельной жизни.*

Татьяна ПАСТУШЕНКО

---

Распечатано с белорусского портала NG.BY

