Когда приходит КОП, всем становится вкусно!

Нет, это вовсе не детективная история про американских полицейских. Это рассказ о том, кто в нашем университете ответственен за то, чтобы студенты и сотрудники могли вкусно и недорого поесть. 30-тысячный вуз попросту не может остаться голодным – об этом позаботится Комбинат общественного питания СПбПУ. О том, что происходит на кухне студенческой столовой, что и за сколько можно съесть в университетских точках общепита, а также о том, как наши повара во время праздника накормили жителей Калининского района, читайте в статье.

И вас здесь накормят, и нас тоже

Комбинат общественного питания (КОП) – это структурное подразделение университета, подконтрольное административно-хозяйственному управлению Политеха. КОП был создан еще в 60-х годах прошлого века, а с 2011 года, когда пришло новое руководство, он постоянно совершенствуется: постепенно обновляется кухонное оборудование, в большинстве столовых произведен ремонт, каждое кафе получило свой уникальный стиль и название. Некоторые буфеты официально закрепили

свои «народные» имена. Например, кафе «Шар» в Гидрокорпусе студенты нарекли так из-за светильников в форме шариков, а «Андеграунд» (undergraund – так англичане называют свое метро) в Главном здании получил свое название благодаря узкому коридору, похожему на тоннель метрополитена, по которому надо пройти, чтобы туда попасть.

Сегодня КОП обслуживает 16 столовых, кафе и буфетов университета. Главная кухня комбината находится в 4-м корпусе – отсюда каждое утро готовые блюда развозят по кафе. Здесь же, в «четверке», расположились сразу четыре точки питания: студенческая столовая, зал комплексных обедов, зал для профессорско-преподавательского состава и кафе «#ХочуБыстроПит». Кафе комбината также есть в Главном здании, Гидрокорпусе, ИМОПе, корпусах присоединенного Торгового института и в общежитиях № 4 и 11. Пышечная «Погребок», мобильные вагончики на территории кампуса и шатер у «четверки» также обслуживаются КОПом. А еще в его состав входит кондитерский цех, который снабжает весь университет хлебом, свежей выпечкой и пирожными.

Кто рано встает

Работа на главной кухне начинается рано – повара приходят к 6 часам утра. Самыми первыми открываются столовые в общежитиях, чтобы студенты перед началом занятий успели подкрепиться «ректорской кашей».

Остальные кафе начинают работать с 9-10 утра. Большинство столовых закрываются в 17-18 часов, кроме «Андеграунда» и столовой ИПМЭиТ на Новороссийской, 50, которые работают до 20.00, чтобы студенты-заочники и вечерники могли поужинать. Студенческие точки общепита работают с понедельника по пятницу, но в «четверке» можно перекусить и в субботу – на главной кухне готовят 6 дней в неделю.

Готовые блюда перед тем, как попасть на витрину, проходят проверку по нескольким критериям: соответствие технологии приготовления, вкус, цвет, форма. В итоге каждое блюдо получает оценку, которая заносится в специальный бракеражный журнал, и если продукция не соответствует необходимым нормам, она списывается и выбрасывается, а к повару, который допустил ошибку, применяются взыскания вплоть до увольнения. Каждое блюдо имеет свой срок годности, которого комбинат строго придерживается. Вся не проданная за день еда к вечеру списывается.

Что у нас сегодня на обед?

Разработкой меню занимаются директор столовой и заведующая производством, которые в числе 10 поваров работают на главной кухне КОПа. Каждую неделю ассортимент блюд меняется и составляется таким образом, чтобы каждый мог выбрать еду на свой вкус. Меню студенческих столовых действительно разнообразно: традиционные котлеты по-киевски,

фрикасе и плов, пюре, вареный рис и запеченные овощи, куриный бульон и супы-пюре, овощные и сытные салаты на любой вкус.

«Меню обязательно включает блюда из птицы, нескольких видов мяса, рыбы. Для тех, кто придерживается диеты, мы готовим диетические биточки на пару, а для вегетарианцев всегда есть овощные оладьи или котлетки. При составлении меню мы также учитываем сезонность. Во время Великого поста были постные блюда, летом готовим окрошку и холодный борщ, под Новый год – холодец и «селедку под шубой», масленичная неделя всегда сопровождается блинами с разными начинками. Летом в шатре, который установлен у «четверки», будем готовить шашлыки и купаты», – рассказывает директор Комбината общественного питания СПбПУ Е.В. КОЛЕСНИК.

При составлении меню повара, конечно, опираются на предпочтения посетителей. В каждой точке питания есть книга пожеланий, а дирекция комбината через Профком постоянно ведет диалог со студентами. Некоторые высказывают свои пожелания непосредственно сотрудникам столовых. В зале для профессорско-преподавательского состава это стало обычной практикой: например, посетители говорят, что хотели бы видеть в меню какое-то определенное блюдо, скажем лазанью. И если есть возможность ее приготовить, то к следующей неделе лазанья обязательно появится в меню.

Ассортимент во всех заведениях КОПа одинаковый, за исключением некоторых кафе, у которых есть своя специализация. Так, в «Погребке» – это пышки, в «Андеграунде» – блины, в столовой общежития № 4 – пельмени, а в кафе «#ХочуБыстроПит» – фастфуд. Кстати, по понятным причинам именно «быстрые» блюда – шаверма, фалафель, булочки, гамбургеры, хот-доги и т.д. – самые популярные у студентов. Однако они постепенно переходят на более сбалансированное питание, которое включает, например, первое блюдо. Самым ходовым супом в Политехе является солянка, а летом – окрошка. Из вторых блюд особой любовью пользуется мясо по-французски, а среди салатов абсолютный победитель – оливье.

Полноценно – не значит дорого

В большинстве точек питания стоимость полноценного обеда, состоящего из первого, второго блюда, салата и напитка, составляет 200-250 рублей. Цена на мясную продукцию колеблется от 50 до 150 рублей, супы – от 50 до 85, салаты – от 30 до 80. Более бюджетный обед ждет в зале комплексных обедов: здесь есть три вида бизнес-ланча – за 130, 150 и 170 рублей. В обед входят суп, салат, основное блюдо, напиток, хлеб и пирожок. Но если, например, в комплексный обед за 130 рублей входит салат из свежей капусты, то за 170 можно получить более сытный, мясной салат.

Сегодня у студентов есть возможность бесплатно позавтракать. Но с 1

сентября «ректорская каша» станет платной. «Молочные каши будут стоить недорого – до 30 рублей. Мы расширим ассортимент завтраков и сможем предлагать не только кашу, как это происходит сейчас, но и другие блюда, например омлеты. Создадим специальное меню завтраков, которое будет действовать до 11 утра», – рассказывает директор Департамента социальных программ СПбПУ Н.Ю. ВВЕДЕНСКАЯ.

Для студентов и сотрудников действуют акции и скидки: «блюдо дня» по особой цене, скидка 50% на выпечку по утрам, чай в подарок. Практически в каждом кафе можно купить молочный коктейль всего за 50 рублей и свежевыжатый сок по цене от 60 до 120 рублей за стакан объемом 330 мл.

У вас есть план, КОП?

Комбинат общественного питания всегда стремится учесть пожелания студентов и сотрудников вуза. «Конечно, нам важно получать обратную связь от университетской общественности. Мы готовы предоставлять скидки, создавать бонусные программы и кормить на льготных условиях, но для этого нам нужна инициатива, идущая от самих политехников, их желание предлагать новые и современные идеи для улучшения работы комбината», – подтверждает проректор по административно-хозяйственной работе СПбПУ С.В. РОМАНОВ.

В планах КОПа – внедрять новые технологии и схемы в свою работу. Например, планируется запустить сервис доставки блюд. «Мы думаем над тем, чтобы закупить маленькие электромобили с прицепами для доставки еды по всей территории Политеха, – продолжает Сергей Васильевич. – Также развиваем наш кондитерский цех и налаживаем систему приготовления еды на заказ. Уже сейчас можно заказать любую выпечку, торты, пирожные и хлеб во всех столовых, кафе или вагончиках. Будем развивать кейтеринговые услуги, а также привлекать сторонних посетителей».

Greenfield
FINELY SELECTED
SPECIALITY TEA
ВВ 5364 78

картофельные чипсы
на шпажке
ПОЛИТЕХ
Санкт-Петербургский
политехнический университет
Петра Великого

А вот некоторые планы, например выйти за пределы университета и реализовывать продукцию комбината по всему району, уже воплощаются в жизнь. Так, в дни празднования Великой Победы по приглашению администрации Калининского района наш КОП организовал точки питания в Муринском парке. Надо сказать, что представители районной администрации убедились в качестве наших блюд еще во время праздника Масленицы и Комбинату общественного питания СПбПУ предложили накормить людей и 9 мая. На территории парка были установлены фирменные политеховские вагончики с едой, в которых гости, пришедшие на праздник, могли купить чай, кофе или безалкогольный глинтвейн, чтобы согреться. Голодными люди тоже не остались – сотрудники КОПа предлагали подкрепиться горячими шашлыками, шавермой, выпечкой или свежеприготовленными картофельными чипсами. И на этот раз политеховский общепит не подкачал – гости праздника остались и сытыми, и довольными. Поэтому уже 1 июля во время празднования дня рождения Калининского района районная администрация позаботится о зрелищах, ну а о «хлебе» – наш Комбинат общественного питания.

Материал подготовлен Медиа-центром по информации, предоставленной административно-хозяйственным управлением СПбПУ

Дата публикации: 2017.05.12

>>Перейти к новости

>>Перейти ко всем новостям