Обед в рабочей столовой

Журналисты останавливали заводчан, только что пообедавших в 104-й столовой, вопросом «Все ли вас устраивает в работе местного общепита?». Почти каждый сетовал на подорожавшие за последние месяц-два обеды. За разъяснениями мы обратились к заведующей производством столовой Л.ОСТРЯКОВОЙ.

- Наша столовая относится к третьей категории предприятий общественного питания, - говорит Любовь Васильевна. – Согласно нормативным требованиям в ежедневном меню обязательно должны быть 2-3 наименования холодных блюд, два – первых, два-три – молочных (это каша, суп, сырники, молоко), столько же разновидностей гарниров, по два наименования – мясных и рыбных блюд. Сразу скажу, что мы стараемся, несмотря на нормативы, предлагать заводчанам более широкий и разнообразный ассортимент. Салатов, к примеру, готовим не меньше четырех, плюс закуски. Тоже можно сказать и о других блюдах. Те, кто у нас обедает постоянно, не могли не заметить, что некоторые из них мы приносим прямо с плиты, так как раздача не позволяет все уместить одновременно.

- Как вы составляете меню?

- Оно разрабатывается на неделю, причем так, чтобы в течение пяти рабочих дней блюда не повторялись. Даже если готовим дважды борщ, то он обязательно разный – один день, к примеру, «Московский» (с колбасными изделиями), а через два-три дня – «Украинский», одним из главных ингредиентов которого являются мясные продукты.

У нас есть специальные сборники рецептов, которыми мы пользуемся.

Меню

на 16.03.10 по столовой №104

Приятного аппетита!

Наименование	Цена, руб	Выход, г
1.Холодные блюда		
огурцы	1.60	1/10
зеленый горошек	6.30	1/30
консервы рыбы сайра	13.90	1/50
лук репка	0.70	10
масло сливочное	1.80	10
перец консервированный	4.40	1/30
огурец св.	6.80	1/30
помидор	1.70	1/20
помидоры фаршир. грибами	18.80	1/75
салат из редьки с морковью	7.50	1/100
Салат из св. кап. с брусникой	7.10	100
салат Мимоза	18.40	1/100
салат" Новинки"	13.00	1/100
сахар	0.60	10
сметана жирн. 15%	13.80	100
Сыр российский	11.30	1/30
творог	0.80	5
шейка	17.00	1/30
яйцо под майонезом	7.70	1/20
2.Первые блюда		
рассольник ленинградский с фрикад. сметаной	12.90	250/15/1
суп молочный с домашней лапшой	5.70	1/250
3.Вторые блюда		
биточек мясной	25.20	1/75
каша гречная молочная с маслом	4.60	150/10
котлета из горбуши	18.20	75
Пельмени Московские отварные	39.30	1/200
поджарка из свинины	29.40	50/15
рыба отварная	33.70	1/100
сок луковый	2.60	1/50
цыплёнок жареный	26.70	1/100
эскалоп	35.50	1/54

Наименование	Цена, руб	Выход, г
4.Гарниры		
капуста св. тушеная	8.30	1/150
картофельное пюре	5.40	150
макаронные изделия отварные	2.30	1/150
5.Блинчики, овощные котлеты		
майонез	2.20	1/20
молоко сгущенное	2.10	20
морковь тушенная с яблоками	8.40	1/100
помидор	1.70	1/20
сметана	2.80	20
6.Напитки		
компот из свежих яблок	4.60	1/200
молоко кипяченое	6.00	200
напиток витаминный	6.10	1/200
напиток из сока	6.40	200
Сок "Я"	19.60	1/200
чай (Алмаз)	2.70	1/200
чай с/с	2.30	200
7.Выпечка		
беляш с мясом	15.20	80
ватрушка со творогом	5.90	65
коржик молочный	3.40	50
пирожок печеный с картофелем	3.90	1/75
пирог	9.50	62
полоска песочная	8.50	80
рассыпной с сорбушей	8.90	71
трубочка песочная	8.40	100
хлеб пшеничный	1.50	1кус
хлеб московский	1.50	1кус
производством	п.в	
Дневный (сменный) план		
Бухгалтер		

- С наличием продуктов сегодня, вероятно, проблем нет?

- Да, от дефицита мы давно ушли. Как правило, торготдел нашего цеха своевременно выполняет все заявки. Кстати, овощи мы получаем из Битимки без всяких посредников.

- Теперь о ценах. Вы согласны, что они то и дело на взлете?

- Мы все с вами ходим в магазины и видим, как на продуктовых ценниках периодически меняются цифры. И, увы, не в меньшую сторону. Получаем продукты уже по более высокой закупочной цене. Наше наложение не менялось уже 15 лет и по-прежнему составляет 65 процентов.

- Любовь Васильевна, а можно, к примеру, предлагать не самый дорогой сок «Я», а другой, куда более дешевый?

- Можно. Обязательно учтем это пожелание.

Кстати, мы сравнивали наши цены с ценами на аналогичные блюда в рабочих столовых Хромпика, Новотрубного, у нас они не выше, а по выпечке, гарнирам даже ниже.

- Понятно, что стартовая цена любого блюда зависит от закупочных цен. Но тот же салат, к примеру, из капусты, можно сделать без деликатесных добавок и удешевить блюдо?

- Пожелания понятны. Обязательно учтем.

А.ПОТАПОВА