

КТО НАС КОРМИТ

• СЛОВО ДИРЕКТОРУ



Разговор о питании в МИФИ редакция «И-Ф» решила начать со знакомства с теми, кто нас кормит — работниками торгово-производственного комплекса. Перед этим сделали небольшой опрос посетителей столовой.

Вооружившись диктофоном и фотоаппаратом, студенческие корреспонденты пришли в кабинет директора торгово-производственного комплекса. Юрий Михайлович Липатов встретил нас приветливо и сказал, что готов ответить на все наши вопросы.

Попросили его коротко рассказать о себе, о своей работе.

МЫ ХОТИМ, ЧТОБЫ МИФИСТЫ БЫЛИ ДОВОЛЬНЫ

— Я окончил МИФИ в 1979 году. Работал стажером-исследователем, закончил аспирантуру. И... начал заниматься хозяйственной деятельностью, мне это нравилось. Работал руководителем на овощной базе. Когда Советский Союз распался, районные торговые структуры приказали долго жить. Руководство института предложило мне возглавить новый отдел. Я сам придумал ему название: торгово-производственный. Это было 15 лет назад.

Сначала у нас было все в неограниченном количестве: жили за счет госбюджета. Но со временем ситуация изменилась. Денег не стало вообще: ни на посуду, ни на столы, ни на ремонт. Никаких премий, никаких доплат. Нам сказали: «Или вы закрываетесь, или выживаете». Мы выжили, но с большим трудом. Работать надо было в новых условиях.

Нужны были хорошие помощники. Первый, кого я пригласил, был Сергей Викторович Колесников, выпускник кафедры 18, бывший сотрудник ОБХСС, имевший большой опыт работы в районных структурах. Помогло и то, что люди у нас квалифицированные и работают давно. Вот Маркина Галина Ивановна — больше 40 лет.

Это кто не знает специфики нашей работы, может легко судить. Скажу только, что весь наш коллектив прикладывает большие усилия для того, чтобы люди, посещающие столовые, были довольны.

...Хочу сказать о том, что, на мой взгляд, затрудняет работу отдела. Первое — это **нехватка посадочных мест**. К сожалению, люди не успевают пообедать. Когда мы только начинали работать, было 1600 посадочных мест. На данный момент их осталось только 650. Планируем увеличить на 120 мест, но все равно это мало. Ведь студентов за последние годы стало в два раза больше.

Раньше, когда я учился, было два больших перерыва. Один из них — для младших курсов, другой — для старших. И время каждого перерыва целый час, а сейчас — один и только 40 минут. Если бы расписание студентов вновь составили таким образом, то и очереди в столовых значительно бы сократились.

Здорово помогла бы нам и автоматизация оплаты.

Одна из **серьезных проблем для нас — кадровая**. Дело в том, что мы работаем не круглый год, а только 7-8 месяцев. С мая до середины сентября народу нет, поэтому мы вынуждены закрывать залы, отправлять людей в отпуска. За счет выручки с банкетов доплачиваем им. Одно время сотрудничали с кулинарными техникумами и брали на практику их студентов. Они с удовольствием помогали нашим поварам. Но когда столовые закрывались, уходили на работу в рестораны, бары, кафе и к нам, естественно, не возвращались. Не видим пока решения этой проблемы.

— **Юрий Михайлович, вы интересуетесь мнением о качестве питания у посетителей столовых? Вот профсоюз проводил опрос...**

— Конечно, периодически интересуемся у людей. И с данными опроса,

проведенного председателем ОПК А.П. Трофимовым, ознакомились внимательно. 33 процента посетителей не устраивает качество блюд (когда мы проводили опрос, процент был меньше). 44 процента — не устраивает стоимость, 55 — устраивает. 61 процент требует расширить меню. Конечно, мы анализируем, стараемся улучшить работу. Но, к сожалению, часто этому мешают условия, в которых мы работаем.

— **Какая помощь нужна вам от института? Все-таки хорошее питание мифистов — это задача не только вашего отдела, но и всего МИФИ.**

— Ну, в первую очередь необходимо обновить оборудование: нам ни разу не меняли моечные машины, а срок их службы истек еще семь лет назад.

Хорошо бы провести горячую воду. С 1970 года столовая работает без го-

мы побеседовали в столовой, высказали предложение об открытии отдельного зала для сотрудников и преподавателей МИФИ.

— Возможность у нас есть. Будем стараться. Раньше у нас был профессорско-преподавательский зал. Сейчас думаем, как снова его открыть.

— **Студенты, обедающие в столовой, говорили, что им хотелось бы, чтобы посуда была одноразовой.**

— Мы прибегаем к одноразовой посуде в экстренных случаях. Но это оказывалось экономически невыгодно, так как посуда стоит денег, а включать ее в стоимость обеда — это как-то некорректно.

— **Студенты хотят снова увидеть в меню большой столовой чай, увеличить ассортимент каш и не прекращать приготовление плова, который, как говорят посетители, очень вкусный.**

— Чай вернем и про каши с пловом



рячей воды. Пользуемся обогревателями, что создает дополнительные финансовые трудности.

— **Юрий Михайлович, что можно сделать, чтобы питание стало дешевле?**

— На мой взгляд, надо дифференцировать налоги, сделать льготное питание для студентов. У нас есть один льготный зал, убыточный по определению, но мы доплачиваем в него за счет других залов. Что касается стоимости нашей продукции, она не завышена. Сколько раз мы анализировали. Ездили в другие вузы: в Горный, МГУ, МЭИ, МИСиС. Что-то у нас стоит дешевле, что-то у них. Мы эти данные давали в профсоюз А.П. Трофимову.

Но в Москве нет вообще другого такого института, как МИФИ, который бы платил 20 процентов с объема производимой продукции. Ни у одного вуза нет таких накладных расходов, как у нас! Из-за такой системы налогообложения нам очень тяжело работать. Сейчас вот ассоциацией руководителей общественного питания ведущих вузов Москвы решается вопрос о том, чтобы для всех вузов снизили цены на продукты.

— **Есть пожелания от студентов, чтобы в институте было больше мест питания.**

— Администрация нашего отдела — за то, чтобы увеличить количество торговых точек. Мы уже говорили с руководством института. Это не дело, что ребята бегают перекусить в подземный переход.

— **Научные сотрудники, с которыми**

не забудем. Это не проблема. Проблема — снова обустроить место, где можно было бы мыть руки перед едой. Руки нужно мыть обязательно, а такой возможности просто нет.

— **Юрий Михайлович, сейчас много стали писать об искусственных добавках и консервантах, о генно-модифицированных продуктах, от которых заболевают люди. Получая продукты от поставщиков, обращаете на это внимание?**

— Да, обращаем. И категорически от них отказываемся. Стараемся, чтобы продукты все были качественные и натуральные. У меня у самого две дочери и я не разрешаю им есть продукты с «Е», ходить в Макдоналдс и т.д. Стараюсь, чтобы они ели все самое простое и полезное.

Беседа подошла к концу. Мы прошли на кухню, на которой на протяжении многих лет трудятся искусные повара. Запахи, витающие в воздухе, вызвали здоровый аппетит. И мы отправились... нет, не пробу снимать, а познакомиться с ветеранами нашей столовой.

Это, по словам Ю.М. Липатова, хорошие профессионалы, добросовестные работники. Но, если кто-то из них сейчас уволится, заменить некем...

Дарья Гетманова, студентка третьего курса гуманитарного факультета.

• СЛОВО РАБОТНИКАМ СТОЛОВОЙ

Нина Михайловна Егорова, администратор:

— Институту необходимы дополнительные точки, где можно будет мифистам перекусить, не затрачивая много времени. Столовые других вузов значительно отличаются в лучшую сторону от наших. Вот я ездила в МИСИ. У них шикарные залы, новейшее оборудование, есть профессорский зал на 150 мест, по институту много мини-пекарен. Дети не стоят в очереди так, как у нас. Конечно, все это сделано при большом участии института. Хотелось бы, чтобы и у нас было улучшение. В первую очередь, конечно, ремонт, замена оборудования.

Правда, мы уже заняты обустройством своими силами. Где раньше был отдел кулинарии, появился каминный зал. Он пользуется популярностью у ребят. Здесь проходят торжества, банкеты по поводу защиты диссертаций.



Цены немножко повыше, потому что не самообслуживание.

— **А отдел кулинарии остался?**

— В столовой на втором этаже работает. Три раза в неделю — в среду, четверг и пятницу — там можно приобрести мясо хорошего качества.

Тамара Александровна Герасименко, кладовщик:

— Работаю в МИФИ с 1963 года. Вспоминаю, что при советской власти все было по-другому. Мы отдавали себя полностью ради отличного обслуживания студенческой столовой. Об этом знали и руководители МИФИ.

Мы обеспечивали качественное питание студентов, ассортимент. Для этого были возможности: продукты привозили из совхоза им. Ленина, с которым МИФИ сотрудничал. А значит были качественные свежие овощи и фрукты. Сейчас, из-за тендера, мы работаем с различными поставщиками и качество продуктов отследить гораздо сложнее.

Мне нравится моя должность, специальность, работа. Другой у меня нет. Хороший коллектив. Но, к сожалению, скоро придется уходить в связи с возрастом. Уговаривают: «поработай еще немножко», потому что с кадрами большая проблема.

Галина Ивановна Маркина, повар шестого разряда:

— Трудюсь уже 42 года: нравится, иначе, наверное, не работала бы. Сколько мы вас перекормили уже? (Смеется).

— **Вы наш главный повар?**

— Я готовлю еду, стою на раздаче. Мы все здесь «главные повара». Всехто пять человек (в зале). Каждый на своем посту.



Екатерина Иосифовна Мочалова, зав. производством зала №3, работает в МИФИ с 1990 года:

— Нам хочется принести радость людям, накормить вкусно, и чтобы красиво здесь было. Есть ребята, которые приходят в наш зал постоянно.

С первого курса и до последнего они — у нас. Мы благодарны студентам, которые приходят и говорят нам спасибо. А если есть у них замечания к нашей работе, мы стараемся их выполнить.

Единственная просьба, чтобы институт нам все-таки помог. Люди у нас работают просто на энтузиазме. Посмотрите, в каком состоянии помещение, оборудование. Если бы провели ремонт и замену оборудования, тогда бы и другой настрой в работе почувствовался. А то: приходишь на работу — то одна печка у тебя перегорела, то другая, полдня бегаешь, ищешь мастеров. Мы надеемся, что институт повернется лицом к нашим проблемам.

Евгения Гордеева, студентка пятого курса факультета «Т».