



Большинство белорусов серьезно относятся к проблеме собственного питания просто потому, что как минимум треть заработанных нами денег проедается

Где купить самые дешевые продукты? Как приготовить из их минимума максимум съедобных блюд для всей семьи, включая ежедневные ссобойки? — такие вопросы для хозяек — постоянная головная боль.

Тем, кому в силу определенных обстоятельств приходится часто пользоваться услугами нынешней системы общепита, можно искренне посочувствовать: обедать вне дома как в будни, так и в праздники — невкусно, дорого и, самое главное, порой опасно для здоровья.

Рабочие в столовую не ходят

В феврале нынешнего года вступило в силу постановление Совета министров №127 «О создании условий для питания работников», согласно которому нанимателям рекомендовано в нынешнем году «включить в колдоговоры вопросы создания условий для питания работников и удешевления его стоимости».

Слов нет, документ нужный. Государственные СМИ сравнили его с ложкой, без которой во время обеда никак. На бумаге у нас в государственном масштабе всегда гладко, масштабно, перспективно, да вот только городские и сельские труженики в столовые и буфеты не идут...

К примеру, похлепать супчика во время обеда имеет возможность далеко не каждый работник даже крупного предприятия Брестчины. В области расположено 1062 промышленных объекта, а столовые есть только на 92. В течение нескольких последних лет закрылось почти полсотни столовых, а в большинстве оставшихся — проблемы цены и качества рекомендованных к обеду блюд.

Меню рабочих столовых страдает однообразием: практически нет рыбы, творожных изделий, свежих фруктов, простейших национальных блюд из картошки, а одноименные блюда и гарниры повторяются в течение нескольких дней. Создается впечатление, что никто не заинтересован в снижении наценки, прямых поставках продуктов от производителя, создании запасов сельхозпродукции, выделении дотаций. В обследованных специалистами КГК пунктах питания применялась наценка до 90 процентов!

На известном и, надо полагать, далеко не бедном СП «Санта-Бремор» есть только буфет на 20 мест, в то время как на предприятии трудится более трех тысяч человек.

Комнаты приема пищи — забота и гордость ФПБ — не всегда являются полноценной заменой столовых, а во многих местах, как отмечается в материалах Комитета госконтроля области, они не оснащены в соответствии с существующими требованиями.

Некоторые наниматели пытаются решить проблему с помощью денежных компенсаций. В той же Брестской области сумма компенсаций составляет от 7 до 10 тысяч в день. Однако, по мнению специалистов, такие выплаты чаще всего идут на приобретение других продуктов — алкоголя и сигарет. С одной стороны, как тратить дотационные деньги — личное дело каждого. С другой — есть ли смысл в выплатах, которые не используются по их прямому назначению?

Не лучше обстоят дела и в других областях. Сегодня на предприятиях Витебщины работают 142 столовые на 8207 мест. Это гораздо меньше, чем два года назад. В конце мая Комитет госконтроля сообщил о нарушениях в местах общепита в Витебске. После проверки полутора десятков объектов общепита оказалось, что в 11 из них рабочих кормили по завышенным ценам и просроченным мясом. Так, в столовой ОАО «Витебские ковры» наценка общепита за несколько месяцев возросла с 25 до 45%. Также там для приготовления дорогих блюд использовались мясные полуфабрикаты с истекшим сроком годности. Во всех столовых, где была проведена проверка, установлены нарушения правил использования весоизмерительного оборудования и бухгалтерского учета.

К административной ответственности привлечено более 30 человек, к дисциплинарной — 11, а сумма наложенных штрафов составила... 1 миллион рублей.

В среднем по стране столовые на предприятиях посещает примерно шесть процентов работников, а остальные предпочитают обедать тем, что из дому принесли.

Уверена, что большинство из нас экономит на еде не по привычке, а исходя из ситуации, в которой мы вынуждены и жить, и работать.

Общепит как угроза здоровью

По сообщению санитарной службы Беларуси, в нынешнем году произошло несколько случаев массовых отравлений.

Так, в конце мая в Гродно после посещения кафе «Полька» 11 человек заболели сальмонеллезом. Источником инфекции явились три повара, официант, кухонная рабочая. Санслужба отмечает, что распространению инфекции способствовали грубые нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства — сальмонеллы были выявлены в десяти пробах пищевых продуктов и готовых блюд.

Надо отметить, что случаи вспышки сальмонеллеза были и ранее. В Пинске в детском саду заболело 59 человек. Источником острой кишечной инфекции оказалась повар.

В Ляховичах с диагнозом «гастроэнтерит» (отравление) попали в больницу 13 детей (все — граждане России) в возрасте от 8 до 17 лет. Все госпитализированные проживали в детско-юношеской спортивной школе, где находились на сборе по дзюдо, но по решению руководства команды питались в частном кафе.

В целом санитарное состояние республиканских предприятий общепита ужасает. По результатам проверок санитарными службами, как правило, 65% нарушают санитарные нормы, хранят продукцию с истекшим сроком годности.

В нынешнем году в Минске из обследованных 1152 объектов общественного питания нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства зафиксированы в 288. Как отметили в Минском городском центре гигиены и эпидемиологии, продукты с истекшим сроком годности реализовывались на 20 объектах, без документов, удостоверяющих качество и безопасность, — на 18.

Приостановлена эксплуатация 19 предприятий.

Кстати, ежегодно в нашей стране регистрируется от 10 до 16 тысяч случаев острых кишечных инфекций (ОКИ). Наиболее многочисленная группа — ротавирусные инфекции (3 — 4 тысячи случаев в год) и сальмонеллезы (3 — 5 тысяч случаев в год).

Приходите к нам еще!

Мы уже привыкли, что нас «разводят» — обсчитывают, обвешивают...

Недавно сотрудники Комитета государственного контроля, побывав в одном из минских кафе-баров на улице Веры Хоружей, были потрясены: наценки достигали там почти 1000%!

Как рассказала начальник управления государственной торговой инспекции Главного управления контроля потребительского рынка КГК Галина Жданович, анализ применяемых в кафе-баре торговых надбавок и наценок (их размер в общедоступной сети общепита законом не ограничен) показал, что некоторые наценки просто зашкаливают. Так, например, в баре, помимо торговой надбавки в размере 30%, применялись еще и наценки. На водку «Абсолют» они составили 136,8%, виски «Баллантайнс» — 176%, ликер «Карловарска Бехеровка» добавил в цене 180,5%, напиток «Кока-кола» — почти 550%, чай «Ахмад Эрл Грэй с бергамотом» — 909%.

При формировании цен на блюда, приготовленные собственной кухней кафе-бара, также применялись торговые надбавки в размере 30% плюс торговая наценка 150%. И даже на отечественные овощи, помимо утвержденной Мингорисполкомом фиксированной торговой надбавки, шла наценка от 247 до 600%. Это при том, что все овощи были куплены у минской фирмы.

Чудеса творились и на кухне. В день проверки в меню кафе-бара значилось 10 наименований блюд из телятины. Хотя, как пояснила заведующая производством специалистам КГК, все они готовились из говядины. Телятина, как выяснилось, в 2012 году на кухню вообще не поступала. Зато в запасе у поваров имелось несколько килограммов замороженного мяса кролика, чье соответствие приходным документам было даже невозможно идентифицировать из-за отсутствия стандартного клейма.

За четыре месяца в кафе было продано 577 порций борща и супов с мясом, шашлыков, ребрышек, колбасок на гриле, пельменей, смажанки с ветчиной — всего на сумму более 18 миллионов рублей, для приготовления которых использованы полуфабрикаты из... просроченной свинины.

Как водится, виновные найдены, штрафы взысканы, но сколько еще кафе-баров «не охвачено» КГК?

Приходите, дорогие клиенты, к нам еще!..

Современный общепит

В последнее время в Беларуси многие организации прибегают к услугам кетеринговых компаний (слово «кетеринг» в переводе с английского означает «поставлять провизию»), которые «кормят вкусно и недорого» сотрудников различных офисов.

Все блюда готовятся с утра и к обеду (время доставки с 12 до 15) привозятся в офис в одноразовой посуде, снабжаются салфетками и вилками.

Достоинств у кетеринга много: возможность выбора блюда, отсутствие необходимости мыть посуду, возможность съесть полноценный горячий обед, не покидая офиса.

А что касается недостатков таких обедов, то они присущи всей системе общественного питания. Понятно, что блюда, приготовленные большими партиями, в большинстве своем не отличаются особой изысканностью. Производитель не может позволить себе использовать дорогие высококачественные свежие продукты (хотя может заявлять об этом в рекламе) — ведь тогда себестоимость блюд будет очень высокой. Продукты могут жариться на низкокачественных жирах, изготавливаться из замороженных продуктов, могут быть слишком калорийными, слишком солеными или сладкими, в конце концов, могут быть остывшими — автомобильные пробки создают проблемы с доставкой...

* * *

Что мы имеем «на десерт»? По результатам одного из последних интернет-опросов

сайта потребителей, только 15% периодически посещают те или иные предприятия общественного питания.

Большинство из нас предпочитают на работе обходиться ссобойками, а юбилеи и прочие торжества отмечать дома, благо догадливые гости вместо подарков теперь дарят деньги на банкет.

Как живем, так и жуем...

Светлана БАЛАШОВА