

ПУНКТИРОМ

НОВОЙ ГОЛЛАНДИИ вновь ищут арендатора и инвестора — вчера правительство города приняло постановление о проведении торгов на право реконструкции острова. Начальная цена аренды составит 300 млн. рублей. Требуемый Смольным объем инвестиций — 300 млн. долларов.

ДО 1 ОКТЯБРЯ в Петербурге будет разработан план мероприятий по обследованию всех зданий в историческом центре города на предмет аварийности. Такое решение принято после обрушения перекрытий дома № 145 по Лиговскому проспекту, случившегося 1 сентября. Как сообщил председатель комитета по строительству Вячеслав Семенов, создается специальная комиссия, которая отныне будет отвечать за техническое состояние зданий в исторической части города.

ТРИ СТАЦИОНАРНЫХ ПЕРЕПИСНЫХ ПУНКТА будет открыто для горожан, не желающих пускать переписчиков в свои квартиры. Все они расположатся в Центральном районе.

Как сообщила глава района Светлана Штукова, пункты будут работать рядом с Александрово-Невской лаврой, куда часто приходят люди без определенного места жительства, которых таким образом также «перепишут».

НОВУЮ ЭКСКУРСИЮ ОТКРЫЛ Государственный музей-заповедник «Гатчина». Она проводится на лодках и называется «По глади парковых озер». Экскурсионный маршрут проходит вдоль берегов Белого озера и длится полтора часа. Небольшую флотилию из 3 — 4 лодок ведут опытные гребцы. Группы — по 11 — 15 человек. Выходной — понедельник.

СТАТИСТИКА

Две трети из нас провели отпуск дома

Средний россиянин потратил на отпуск 15 338 рублей. Петербуржец — 18 180 рублей.

Всероссийский центр изучения общественного мнения (ВЦИОМ) представил данные о том, как провели свои летние отпуска россияне.

Оказалось, 62% традиционно куда-то не выезжали: 40% — из-за нехватки денег, 22% — из-за занятости своими делами. Дома летние месяцы провели в первую очередь малообеспеченные (77%), сельские жители (74%) и пожилые (74%). Остальные отдыхали в основном на дачных участках. Отправились в другие города России всего 8%, на Черноморское побережье страны — 7%. Еще меньше оказалось тех, кто отдохнул на территории бывшего СССР (2%), в Крыму (1%) или за границей (2%).

Те, кому удалось выехать куда-либо дальше дачи, своим отдыхом в целом довольны (87%). В первую очередь это 18 — 24-летние (91%), обеспеченные респонденты (94%) и сельские (95%).

Что касается тех, кто оставался этим летом дома или был на даче, то среди них ровно половина не удовлетворена своим отдыхом. Главная причина, по которой россияне недовольны своим летним отдыхом, остается прежней — отсутствие возможностей поехать туда, куда хочется (42%).

Все больше россиян сетуют на слишком высокие цены в местах отдыха (с 2% в 2007 году до 5% в текущем году). Среди прочих причин недовольства — плохой сервис (3%) и неподходящая для отдыха компания людей (1%).

Средняя сумма расходов на отдых за год возросла с 14 498 рублей до 15 338 рублей, вернувшись к докризисным показателям (в 2008 году — 15 046 рублей). Самые высокие траты на отпускной сезон — у дальневосточников (в среднем 22 143 рубля), москвичей и петербуржцев (18 180 рублей).

Подготовил Иннокентий ВНЕШНИЙ

ВМЕСТО САЛАТОВ ДЕТИШКАМ ПРЕДЛАГАЮТ СЕЛЕДКУ И ПИЦЦУ

Школьное питание в очередной раз подорожало. Завтраки на шесть рублей, обеды для младших школьников — на три рубля, для старшеклассников — на девять рублей.



Фото Натальи ЧАЙКИ

Булочки, пирожки да шоколадки, конечно, вкуснее. Но есть ли от них польза?

После подорожания школьное питание лучше не стало

— На эти деньги в рацион школьников добавляются полезные для здоровья продукты, — рассказала Ольга Гапонова, директор ГУП КСП «Юность», который организует питание в школах Адмиралтейского и Московского районов. — Например, йогурты, другие молочные продукты. Порции становятся больше. Если раньше на завтрак полагалась сосиска весом 30 граммов, то теперь мы заказываем на мяскомбинате сосиски весом 50 г. Раньше порция гуляша весила 50 граммов, а теперь — 80. Увеличился и вес мясных котлет. К обеду старшеклассников добавляются фрукты. В рацион включается больше молочных каш.

Корреспонденты «Вечернего Петербурга» прошли по школам и поинтересовались у ребят, заметили ли они эти изменения в школьном меню.

— Обеды мы не берем, слишком дорого, — сообщили девятиклассницы школы № 266 Наташа и Ксюша, которые выходили из столовой. — В основном покупаем сосиски в тесте и пирожки с чаем. А на днях у нас в буфете появилось новое блюдо — пицца с сыром, сосисками и кетчупом. Если ее подогревают в микроволновке, то есть можно, а холодная она невкусная...

Ассортимент ученического буфета в этой школе почти не отличался от предложения буфета привокзального. На витрине были выставлены: «винегрет с соевым огурцом» по 12 руб., «яйцо под майонезом с гарниром» по 16 рублей, «сельдь с картофелем и луком» по 15 руб. «Винегрет с сельдью» — по 16 руб., «салат столичный» по 25 руб., «бутерброд с красной икрой» по 35 рублей, несколько видов пирожков по цене от 12 до 15 рублей и «ватрушка пикантная с сосисками» — другими словами, та самая пицца — по 25 рублей. Никаких йогуртов на витрине не было.

— Кто утверждает ассортимент продуктов, которые продаются школьникам? — поинтересовались мы у завпроизводством школьной столовой Инны Татаринцевой.

— Сам главный санитарный

врач Геннадий Онищенко, — сообщила она и показала обширный список, в котором и правда значатся упомянутые выше блюда, но кроме этого, ассортимент включает несколько разных дешевых салатов из моркови, свеклы, свежей капусты, салат «Степной» из огурчиков, картошки и зеленого горошка с подсолнечным маслом, а также недорогие бутерброды с сыром, красной рыбой, колбасой. Почему-то в разгар учебного дня ничего этого в буфетном меню не было.

— Готовить ежедневно все блюда из рекомендованного ассортимента нереально, у нас холодильное оборудование рассчитано на определенное количество порций, поэтому мы готовим пять-шесть разных салатов ежедневно, — объяснила Инна Татаринцева.

Наверное, мы попали как раз в тот день, когда меню получилось слишком взрослым, однако разве в школьном буфете могут быть такие дни?

У буфетного прилавка мы встретили молодого человека, который оказался студентом соседнего вуза.

— Пришел поесть, — сообщил он. — Здесь кормят вкусно и недорого.

— Мы пускаем в столовую наших выпускников, которые учатся в Военмехе. Это правда, — пояснила директор школы.

Когда мы уходили, то снова заглянули в столовую. Среди детворы за столом воссе-

дали два дяденьки средних лет в камуфляжной форме и аппетитно уписывали школьный обед. Тоже, наверное, выпускники.

В лицее № 281 в буфете кроме пирожков мы обнаружили лишь несколько порций винегрета и картофельного салата.

— Все раскупили, — сообщила продавец. — У нас есть обеды, два варианта. Очень вкусные.

До конца учебного дня было еще часа три.

— А может старшеклассник купить какое-то одно блюдо из обеденного меню? — полюбопытствовала наш корреспондент. — Например, печенье с макаронами?

— Может, но оно будет стоить на несколько рублей дороже, так что выгоднее покушать весь обед.

Ученики старших классов проводят в школе большую часть дня. Чтобы нормально питаться, с прошлого понедельника им надо брать с собой в школу на завтрак и обед ежедневно по 105 рублей. Это накладно даже для бюджета семьи со средним достатком. Правда, некоторые ребята, относящиеся к льготным категориям, получают бесплатное питание, но в старших классах они составляют не более десяти процентов от общего числа учеников. Неудивительно, что многие подростки экономят и питаются в основном пирожками с чаем или разрезанными шоколадками. Ими, кстати, забыты буфетные витрины во всех школах, в которых побывали корреспонденты «ВП».

— У нас в школе не продается никаких чипсов, жвачек и газировки, — гордо заявила работница столовой в школе № 564 на улице Егорова.

Однако вместо недорогих салатов в школьном буфете продавалась та же ватрушка пикантная, полоска песочная, булочка с маком и много разных шоколадок. Что называется, «съел — и порядок». Только вот известно, что от такого питания уже в школьном возрасте возникает проблемы со здоровьем — от болезней желудка до диабета.

Подготовила Светлана ЯКОВЛЕВА

ЧЕМ КОРМЯТ В ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

ариант меню 1	ариант меню 2
Завтрак: Сосиски отварные. Пюре картофельное. Чай с сахаром. Цена — 30 руб.	Завтрак: Каша овсяная с маслом. Бутерброд с сыром. Чай с сахаром. Цена — 30 руб.
Обед: Суп картофельный. Курица отварная. Рис отварной. Компот из яблок с витамином С. Хлеб ржано-пшеничный. Мандарин. Цена — 45 руб.	Обед: Суп гороховый. Гуляш говяжий. Макаронные отварные. Компот из яблок. Цена — 45 руб.
Обед: Суп картофельный. Печень. Макаронные. Компот из яблок. Цена — 75 руб.	Обед: Салат из моркови. Суп гороховый. Котлета картофельная с соусом. Рыба жареная — треска. Цена — 75 руб.