

Политех первым из российских вузов внедрит вегетарианское меню



Политех первым из российских вузов внедрит вегетарианское меню

Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого стал первым российским вузом, внедряющим сбалансированное растительное меню, которое удовлетворяет пищевые потребности всех студентов и снижает углеродный след.



Соглашение о внедрении полноценного растительного меню петербургский Политех заключил 27 сентября, поддержав проект «Пища для ума», который реализует общественная организация «Голоса за животных» при содействии Ассоциации «Зеленые вузы России» и Научно-исследовательского центра «Здоровое питание». В Политехе инициатива реализована благодаря активной работе студенческого экологического объединения ReGreen и Профсоюзной организации обучающихся.

«Мы с радостью поддержали инициативу студенческого экологического объединения ReGreen и благодаря команде проекта „Пища для ума“ при участии шеф-повара Артураса Вайчюса первыми в России вводим в столовых Политеха растительное меню. Развитие социально-бытовой среды в университете — основная функция нашего управления, и мы стремимся организовать комфортную среду для получения знаний. Будущее за теми, кто выбирает активный образ жизни и полноценное здоровое питание», — уверена начальник Управления социально-бытового и материально-технического обеспечения СПбПУ Зарина НАУМОВА.



Суп «Минестроне», уха по-фински, шпинатный крем-суп, борщ или индийский дал, рис с нутом и карри, булгур с грибами или зеленое пюре с сосиской. Десять вариантов комплексных обедов, пять разных боулов, горячие закуски и всевозможная выпечка. Все это — растительного происхождения и теперь будет доступно студентам и преподавателям Политеха. Это должно порадовать тех, кто по тем или иным причинам не употребляет продукты животного происхождения, включая людей с непереносимостью лактозы, вегетарианцев и веганов.

Над созданием меню работали опытные повара, технологи и медицинские эксперты. По оценке специалистов, сбалансированное растительное питание снижает риск развития артериальной гипертензии, атеросклероза, ишемической болезни сердца, инфаркта, инсульта, сахарного диабета, ожирения, рака. А еще внедрение такого меню отвечает целям устойчивого развития ООН и Парижского соглашения об изменении климата, поскольку снижает темпы животноводства — одного из крупнейших источников парниковых выбросов. Согласно расчетам продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (FAO), на эту отрасль приходится 14,5% выбросов.

Интересно, что служба общественного питания Кембриджского университета еще четыре года назад заменила красное мясо на продукты растительного происхождения, чтобы сократить выбросы углерода от закупаемого вузом продовольствия. Сегодня

уже больше трети университетов Великобритании открыли специализированные вегетарианские и веганские кафе. По тому же пути идут и другие страны.



«Запуск „зелёного“ питания в Политехе — это отличный пример того, как студент нашего университета может мечтать ввести сбалансированное растительное питание в столовых, но и через студенческое самоуправление реализовать такую инициативу с нуля. Отдельное спасибо Управлению социально-бытового и материально-технического обеспечения за то, что пошли навстречу. Такие кейсы показывают, что любой из нас может сделать наш университет лучше», — говорит Никита ЧУБУР, председатель профсоюзной организации обучающихся СПбПУ.

В том, что растительные опции в меню — это не только большой шаг в сторону экологизации вуза, но и показатель открытой позиции университета, которая дает возможность выбора студентам и преподавателям, уверена координатор проекта «Пища для ума» Анна ЗИВ: *«Каждый посетитель столовой сможет сделать осознанный выбор, ознакомившись с информацией о составе блюд, их питательной ценности, влиянии производства продуктов на окружающую среду. Важно отметить, что за счет внедрения растительных опций ассортимент расширяется. То есть у тех, кто хочет купить мясную котлету, по-прежнему будет такая возможность, но теперь они смогут попробовать котлету из нута или другие белковые растительные продукты, которые не уступают животным по вкусовым и питательным свойствам. Я искренне верю, что*

студенты и преподаватели будут чаще выбирать растительные альтернативы, а другие вузы перехватят эстафету у Политеха».

«Пища для ума» — некоммерческий проект общественной организации «Голоса за животных». Специалисты проекта пошагово помогают вузам включить в столовые растительное меню, предоставляя полное информационное сопровождение. При необходимости проводят обучающие мастер-классы с участием авторов меню и экспертов в области питания, а также другие мероприятия, которые знакомят студентов с темой влияния рациона на окружающую среду и здоровье человека. Для вузов все услуги бесплатны. Внедрить меню могут и другие высшие учебные заведения страны. Пошаговую инструкцию, как это можно сделать, можно найти на сайте проекта foodft.ru

Коме нас, это событие осветили:

[Как петербургский Политех первым среди российских вузов вводит в столовых веганское меню](#)

[Плов с соевым мясом и боулы с тофу: В СПбПУ представили вегетарианское меню](#)

[«Где моя нутовая котлета?»: в Политехе представили вегетарианское меню](#)