

УДК 642.59

<https://doi.org/10.33619/2414-2948/51/17>

## ПИТАНИЕ НА ВОЗДУШНЫХ СУДНАХ: АНАЛИЗ МЕНЮ (ЧАСТЬ 1)

©**Беркетова Л. В.**, ORCID: 0000-0002-1798-6131, SPIN-код: 4693-8465, канд. техн. наук,  
Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова,  
г. Москва, Россия, [lidia.berketova@yandex.ru](mailto:lidia.berketova@yandex.ru)

©**Игинова Р. В.**, Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова,  
г. Москва, Россия, [r.iginova@gmail.com](mailto:r.iginova@gmail.com)

## NUTRITION ON AIRCRAFTS: A MENU ANALYSIS (PART 1)

©**Berketova L.**, ORCID: 0000-0002-1798-6131, SPIN-code: 4693-8465, Ph.D.,

*Plekhanov Russian University of Economics, Moscow, Russia, [lidia.berketova@yandex.ru](mailto:lidia.berketova@yandex.ru)*

©**Iginova R.**, *Plekhanov Russian University of Economics, Moscow, Russia, [r.iginova@gmail.com](mailto:r.iginova@gmail.com)*

*Аннотация.* Организация обслуживания пассажиров воздушного транспорта заключается не только в перевозке пассажиров в пункт назначения, но и в предоставлении различных видов питания, которое может включать в себя горячее питание по меню свободного выбора или скомплектованные рационы на борту самолета, десерты, напитки. Ассортимент блюд зависит от бюджета авиакомпании, сезона, длительности полета, класса обслуживания, времени вылета, принципов здорового питания, национальных особенностей, конкретных вкусов и возраста пассажира. В данной работе рассмотрено меню компании «Аэрофлот — Российские авиалинии». Питание в самолетах «Аэрофлота» делится на два «цикла». В зависимости от направления и продолжительности полета, предоставляется выбор из двух блюд: холодный или горячий завтрак, горячий или холодный обед, закуски и напитки. Меню данной авиакомпании обновляется каждые шесть недель. Меню эконом-класса: в зависимости от направления, времени вылета и продолжительности полета содержит завтрак, обед или закуски. Выбор горячих и прохладительных напитков также предоставляется в зависимости от длительности и направления полета. Рейсы продолжительностью до 3-х часов полета предлагают пассажирам завтрак или обед или ужин, прохладительные и горячие напитки. На рейсах продолжительностью от 3-х до 6-ти часов полета в меню входит закуска, основное блюдо, десерт, прохладительные и горячие напитки. Также существует опция заказа специального питания в классе Эконом на рейсах свыше 3-х часов. На рейсах свыше 12 часов полета в Лос-Анджелес, Майами, Гавану пассажирам будет предложен дополнительный рацион — сэндвич и фрукты. Меню класса Комфорт предлагает пассажирам приветственный напиток и предоставляется карта меню. В течение полета в классе Комфорт предусмотрено два обслуживания питанием на рейсах продолжительностью свыше 6-ти часов. Меню данного класса представлено для 14-ти направлений (из Москвы в Бангкок, Пхукет, Пекин, Гонконг, Дубай, Лос-Анджелес, Нью-Йорк, Владивосток, Хабаровск, Петропавловск-Камчатский, Сеул, Шанхай, Тель-Авив, Южно-Сахалинск и обратно). В работе представлены меню с расчетом пищевой ценности и калорийности.

*Abstract.* The organization of passenger service for air transport consists not only in the transportation of passengers to their destination, but also in the provision of various types of



food, which can include hot meals according to the free choice menu or complete rations on board the aircraft, desserts, drinks. The range of dishes depends on the budget of the airline, season, flight duration, class of service, departure time, principles of healthy eating, national characteristics, specific tastes and age of the passenger. In this paper, the menu of the company Aeroflot — Russian Airlines is considered. Food in Aeroflot airplanes is divided into two cycles. Depending on the direction and duration of the flight, a choice of two dishes is provided: cold or hot breakfast, hot or cold lunch, snacks and drinks. The menu of this airline is updated every six weeks. Economy class menu: depending on the direction, departure time and duration of the flight, it contains breakfast, lunch or snacks. A selection of hot and cold drinks is also provided depending on the duration and direction of the flight. Flights lasting up to 3 hours of flight offer passengers breakfast or lunch or dinner, soft and hot drinks. On flights lasting from 3 to 6 hours of flight, the menu includes appetizer, main course, dessert, soft and hot drinks. There is also the option of ordering special meals in the Economy class on flights over 3 hours. On flights over 12 hours of flight to Los Angeles, Miami, Havana, passengers will be offered an additional diet — a sandwich and fruits. The Comfort class menu offers passengers a welcome drink and a menu card is provided. During the flight in the Comfort class, two meals are provided for flights lasting more than 6 hours. The menu of this class is presented for 14 directions (from Moscow to Bangkok, Phuket, Beijing, Hong Kong, Dubai, Los Angeles, New York, Vladivostok, Khabarovsk, Petropavlovsk–Kamchatsky, Seoul, Shanghai, Tel Aviv, Yuzhno–Sakhalinsk and back). The paper presents a menu with the calculation of nutritional value and calorie content.

*Ключевые слова:* питание на борту, «Аэрофлот», меню, продолжительность полета, рейс.

*Keywords:* on-board nutrition, Aeroflot, menu, flight duration, flight.

Одной из форм организации обслуживания пассажиров воздушного транспорта является предоставление горячих видов питания по меню свободного выбора или скомплектованных рационов на борту самолета.

Питание входит в стоимость обычного билета эконом– или бизнес-класса. При наличии особых предпочтений в питании, вызванных религиозными взглядами, рекомендациями врача или собственными убеждениями пассажиров, авиакомпании широко практикуют опцию заказа специального питания, который должен быть сделан заранее (обычно не менее чем за 36 часов до вылета).

Для приготовления бортового питания, которое используется на борту воздушного судна, авиакомпании необходимо заключить договор с определенным предприятием питания, кейтеринговой компанией или создать на своей базе цех бортового питания. Более того, необходимо наличие специального сертификата, который предоставляет право на изготовление продукции для авиапассажиров [1].

Технологический процесс приготовления и обеспечения бортовым питанием состоит из следующих процессов: изготовление кулинарной продукции → раскладывание в лотки и противни → охлаждение на столах до комнатной температуры → охлаждение в холодильных шкафах до +4–6 °С → комплектация заказа в фасовочном отделении в контейнеры с отдельными боксами вместе с посудой и необходимым инвентарем.

Укомплектованные контейнеры передаются в экспедицию цеха бортового питания и доставляются на борт самолета за 30–45 мин до вылета. Прием бортового питания производит бортпроводник в соответствии с сопроводительной документацией (1).

В бизнес-классе уровень обслуживания приравнивается к ресторанному, в связи с чем для его пассажиров необходимо рассчитать количество столовой фарфоровой посуды, металлических приборов и льняных салфеток для сервировки столов исходя из количества порций с учетом однократного их использования, а также запас чистых стаканов и фужеров, обеспечивающий двух- и трехкратный прием воды и напитков всеми пассажирами (2).

Пассажирам эконом класса приносят поднос с набором еды в индивидуальной упаковке и специальной пластиковой посуде: закуска, хлеб, булочка/кекс/пирожное/конфеты, масло, мягкий сыр, соус. В отдельном пакетики — соль, сахар, перец, столовые приборы, салфетки (влажная и сухая).

Ассортимент блюд зависит от бюджета авиакомпании, сезона, длительности полета, класса обслуживания, времени вылета, принципов здорового питания, национальных особенностей, конкретных вкусов и возраста пассажира.

Ассортимент предлагаемых блюд и напитков, возможности по предоставлению специальных видов питания рассмотрим на примере российской авиакомпании: «Аэрофлот — Российские авиалинии» (3).

Питание в самолетах «Аэрофлота» делится на два «цикла». В зависимости от направления и продолжительности полета, предоставляется выбор из двух блюд: холодный или горячий завтрак, горячий или холодный обед и закуски. «Аэрофлот» — единственная российская авиакомпания, которая входит в рейтинг авиаперевозчиков с лучшим питанием на борту. Меню обновляется каждые шесть недель (4).

#### Меню класса «Эконом»

В зависимости от направления, времени вылета и продолжительности полета предлагается завтрак, обед или закуски. Выбор горячих и прохладительных напитков также предоставляется в зависимости от длительности и направления полета.

Выбор алкогольных напитков (вино и пиво) предоставляется к рациону «Горячий обед». Пиво предоставляется на рейсах продолжительностью свыше 6-ти часов. В Таблицах 1–3 представлено меню для рейсов различной длительностью полета.

В Таблицах Б/Ж/У/ЭЦ означает белки/жиры/углеводы/энергетическая ценность. Пищевая ценность (белки/жиры/углеводы) дана в граммах, энергетическая ценность в килокалориях на 100 г блюда.

Таблица 1.

#### МЕНЮ ДЛЯ РЕЙСОВ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ ПОЛЕТА ДО 3 ЧАСОВ

<i>Рейсы продолжительностью до 3-х часов полета</i>				
	<i>Из Москвы</i>	<i>В Москву</i>	<i>Б/Ж/У/ЭЦ*</i>	<i>Б/Ж/У/ЭЦ*</i>
Завтрак	Круассан с сыром, рулетом из индейки, икрой из вяленых томатов и кремчизом с зеленью	Круассан с сыром, куриным рулетом, маринованными огурцами и кремчизом с соусом Барбекю	10,69/24,1/19,3/340	10,0/22,9/20,3/331
	Йогурт натуральный, Шоколад «Аленка»		5,0/14,9/33,8/291	
Обед	Чиабатта с сыром, рулетом из индейки, маринованными огурцами и кремчизом с соусом Хойсин	Чиабатта с сыром, куриным рулетом, перцем гриль и кремчизом с сушеными помидорами	11,3/14,4/19,5/257	10,4/12,9/17,8/233
	Яблоко, Фруктовый батончик		2,6/0,5/24,2/117	

Таблица 2.

МЕНЮ ДЛЯ РЕЙСОВ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ ОТ 3 ДО 6 ЧАСОВ ПОЛЕТА

		ЗАВТРАК		
	<i>Из Москвы</i>	<i>В Москву</i>	Б/Ж/У/ЭЦ*	Б/Ж/У/ЭЦ*
Закуска	Запеченные баклажаны с куриной грудкой, сыром и яйцом	Индейка, говядина, сыр, помидор Черри	10,1/5,6/3,5/100	18,6/10,3/0,3/169
Основное блюдо	Омлет с рататуем	Фриттата с картофелем и сладким перцем, сливочный соус	7,9/12,4/2,0/151	10,6/18,8/4,7/231
или	Геркулесовая каша с яблоком и корицей	Кукурузная каша с персиком	9,8/5,3/65,3/338,3	3,2/0,5/30,3/140
или	Блинчики с вишней	Блинчики с шоколадным соусом	5,2/10,3/23,5/202,8	8,1/12,4/41,7/324
Десерт	Шоколад «Аленка»	Фруктовый батончик	5,7/27,9/61,4/522	9,8/0,6/72,3/352
	Йогурт, сливочное масло, джем, круассан, майонезный соус		6,0/24,8/28,4/361	
		ОБЕД/УЖИН		
	<i>Из Москвы</i>	<i>В Москву</i>	Б/Ж/У/ЭЦ*	Б/Ж/У/ЭЦ*
Закуска	Туец с картофелем, огурцом, зеленой фасолью, яйцом	Салат Русский с куриным рулетом и помидором Черри	10,3/2,28/8,03/95	8,45/17,8/3,93/213
Основное блюдо	Рыбная котлета с томатно-сливочным соусом, рисом и зеленой фасолью	Курица по-строгановски с гречневой кашей и зеленой фасолью	9,3/4,8/12,0/128	7,4/6,6/11,2/130
или	Тушеная говядина с пастой, зеленой фасолью и морковью	Баранина с булгуром и морковью	10,6/7,5/28,6/227	13,6/10,8/6,2/181
Десерт	Тульский пряник с фруктовой начинкой	Фруктовый батончик	4,1/5,1/53,6/272	9,8/0,6/72,3/352
	Сливочное масло, сливочный сыр, булочка, ржаной хлеб, майонезный соус		5,8/23,1/29,8/361,1	

Таблица 3.

МЕНЮ ДЛЯ РЕЙСОВ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ ОТ 6 ЧАСОВ ПОЛЕТА, ВЫЛЕТАЮЩИЕ ИЗ МОСКВЫ

		<i>Первое обслуживание</i>	
	<i>Блюда</i>	<i>Б/Ж/У/ЭЦ</i>	
Закуска	Туец с картофелем, огурцом, фасолью и яйцом	10,3/2,3/8,0/95	
Основное блюдо	Рыбная котлета с томатно-сливочным соусом, рисом и зеленой фасолью	9,3/4,8/12,0/128	
или	Тушеная говядина с пастой, зеленой фасолью и морковью	10,6/7,5/28,6/227	
Десерт	Бисквитное пирожное с шоколадной глазурью и кокосовой стружкой	5,3/23,5/44,7/402	
	Сливочное масло, сливочный сыр, булочка, ржаной хлеб, майонезный соус		5,8/23,1/29,8/361

*Второе обслуживание*

*(Гонконг, Гуанчжоу, Сеул, Токио, Бангкок, Ханой, Хошимин, Петропавловск-Камчатский, Южно-Сахалинск, Владивосток, Хабаровск)*

Закуска	Индейка, говядина, сыр, помидор Черри	18,6/10,3/0,3/169
Основное блюдо	Кукурузная каша с персиком	3,2/0,5/30,3/140
или	Блинчики с шоколадным соусом	8,1/12,4/41,7/324
Десерт	Печенье и фруктово-ягодный батончик	5,8/6,1/75,9/360
	Сливочное масло, булочка, ржаной хлеб	5,7/19,9/35,9/357

*Вашингтон, Нью-Йорк*

Закуска	Индейка, говядина, сыр, помидор Черри	18,6/10,3/0,3/168
Основное блюдо	Паста с куриной грудкой и томатно-сливочным соусом	15,3/1,7/44,1/257
или	Равиоли со шпинатом и сливочным соусом Песто	8,4/1,4/48,6/239
Десерт	Печенье и фруктово-ягодный батончик	5,8/6,1/75,9/359
	Сливочное масло, булочка, ржаной хлеб	5,7/19,9/35,9/357

*Гавана, Майами, Лос-Анджелес*

Закуска	Салат Русский с куриным рулетом и помидором Черри	8,5/17,8/3,9/213
Основное блюдо	Курица по-строгановски с гречневой кашей и зеленой фасолью	7,4/6,6/11,2/130
или	Баранина с булгуром и морковью	13,6/10,8/6,1/181
Десерт	Песочное пирожное	5,9/21,1/56,3/437
	Сливочное масло, сливочный сыр, майонезный соус, булочка, ржаной хлеб	5,9/23,1/29,8/361

Также существует опция заказа специального питания в классе Эконом на рейсах свыше 3 часов, дополнительная плата за которое не взимается.

Возможен заказ по 5 разделам: национальная кухня (питание «Русское» — блюда традиционной русской кухни), диетическое питание (без добавленного сахара/с низким содержанием молочного белка/с низким содержанием жиров/ без содержания клейковины/ низкокалорийное питание/питание без добавленной соли), питание, разработанное с учетом религиозных убеждений (постное, мусульманское, халяльное, индуистское невегетарианское, кошерное), вегетарианские блюда (вегетарианское строгое, вегетарианское хинду, фруктово-ягодное питание), а также детское питание (детский набор и детское питание для грудных младенцев).

*Меню класса «Комфорт»*

Пассажирам класса Комфорт предлагается приветственный напиток и предоставляется карта меню. Питание сервируется в многоразовой пластиковой посуде с металлическими столовыми приборами, горячие блюда подаются в фарфоровой посуде.

В течение полета в классе Комфорт предусмотрено 2 обслуживания питанием на рейсах продолжительностью свыше 6 часов.

Меню данного класса представлено для 14 направлений (из Москвы в Бангкок, Пхукет, Пекин, Гонконг, Дубай, Лос-Анджелес, Нью-Йорк, Владивосток, Хабаровск, Петропавловск-Камчатский, Сеул, Шанхай, Тель-Авив, Южно-Сахалинск и обратно).

Учитывая разнообразие блюд и широкую географию полетов, рассмотрим лишь часть направлений и сравним предоставляемый рацион:



Таблица 4.

КАРТА МЕНЮ НА НАПРАВЛЕНИИ МОСКВА → НЬЮ-ЙОРК (Лос-Анджелес, Пхукет, Шанхай)

<i>ОБЕД</i>		
<i>Тип блюда</i>	<i>Состав</i>	<i>Б/Ж/У/ЭЦ*</i>
Закуска	Листья салата, говядина и маринованные опята	8,3/2,8/0,2/59
Салат	Салат из свежих овощей	1,2/2,0/3,1/35
Основное блюдо	Перепелка, фаршированная овощами, с тыквой и пюре из брокколи, с соусом Демиглас	19,5/30,4/19,8/431
или	Палтус, запеченный в листе Хоба, с рисом и брокколи, с соусом Мисо	26,3/9,0/32,1/315
или	Дуэт из цветной капусты	6,3/7,6/14,4/151
Десерт	Песочное пирожное	1,5/3,9/25,6/144
	Ржаной хлеб. Булочка Брецель. Сливочное масло.	1,4/0,2/8,8/43
	Оливковое масло	2,2/0,7/14,4/73
<i>УЖИН</i>		
Закуска	Салат Столичный с куриной грудкой	5,6/4,5/4,4/80
Салат	Листья салата, помидоры Черри, кедровые орешки, крутоны	2,0/3,5/5,3/61
Основное блюдо	Кролик по-охотничьи с овощами и полентой со шпинатом, с мясным соусом	36,9/21,1/12,3/388
или	Запеченный сибас с чечевицей и овощами, с соусом из ревеня	23,5/16,8/20,0/325
или	Кукурузные оладьи, с томатным соусом	9,2/16,5/28,9/301
Десерт	Пирожное Картошка	2,5/19,7/26,6/294
	Ржаной хлеб. Булочка Брецель. Сливочное масло.	1,4/0,2/8,8/43
	Майонезный соус	2,2/0,7/14,4/73

Таблица 5.

КАРТА МЕНЮ МОСКВА → БАНГКОК  
 (Шанхай, Пекин, Гонконг, Петропавловск-Камчатский, Сеул)

<i>УЖИН</i>		
<i>Тип блюда</i>	<i>Состав</i>	<i>Б/Ж/У/ЭЦ*</i>
Закуска	Листья салата, говядина и маринованные опята	8,3/2,8/0,2/59
Салат	Салат из свежих овощей	1,2/2,0/3,1/35
Основное блюдо	Перепелка, фаршированная овощами, с тыквой и пюре из брокколи, с соусом Демиглас	19,5/30,4/19,8/431
или	Палтус, запеченный в листе Хоба, с рисом и брокколи, с соусом Мисо	26,3/9,0/32,1/315
или	Дуэт из цветной капусты	6,3/7,6/14,4/151
Десерт	Песочное пирожное	1,5/3,9/25,6/144
	Ржаной хлеб. Булочка Брецель. Сливочное масло.	1,4/0,2/8,8/43
	Оливковое масло	2,2/0,7/14,4/73
<i>ЗАВТРАК</i>		
Закуска	Салат Русский с говядиной и сыром	11,4/7,7/3,9/130
	Фруктовый салат	0,9/0,1/12,7/55
Основное блюдо	Омлет с индейкой, шпинатом, грибами и помидором Черри	20,8/20,5/2,3/277
или	Блинчики с малиной	7,4/21,0/37,4/368
или	Кукурузная каша с курагой и черносливом	8,5/10,8/57,1/360
Десерт	Песочное кольцо	2,2/9,4/20,9/178
	Джем. Круассан. Йогурт. Сливочное масло.	0,0/0,0/12,6/50
	Майонезный соус	2,5/9,3/15,8/157
		4,0/3,1/6,2/69



Таблица 6.

КАРТА МЕНЮ МОСКВА → ТЕЛЬ-АВИВ (Дубай, Владивосток)

<i>ЗАВТРАК</i>		
<i>Тип блюда</i>	<i>Состав</i>	<i>Б/Ж/У/ЭЦ*</i>
Закуска	Говядина, куриный рулет, сыр Моцарелла и помидор Черри	7,8/5,0/1,9/84
	Фруктовый салат	0,8/0/10,6/46
Основное блюдо	Омлет с грибами, подается с сырным соусом	14,1/21,0/2,8/257
	или Блины с муссом из сливочного сыра и лосося, овощи на гриле	11,0/17,6/17,3/272
Десерт	или Пшеничная каша с тыквой	1,9/10,8/28,2/230
	Фруктовое пирожное	1,8/5,6/15,6/120
	Джем. Круассан. Йогурт	0,0/0,0/12,6/50
	Сливочное масло	2,5/9,3/15,8/157
		4,0/3,1/6,2/69
<i>ОБЕД/УЖИН</i>		
Закуска	Салат Русский с говядиной и сыром	11,4/7,7/3,9/130
	Фруктовый салат	0,9/0,1/12,7/55
Основное блюдо	Омлет с индейкой, шпинатом, грибами и помидором Черри	20,8/20,5/2,3/277
	или Блинчики с малиной	7,4/21,0/37,4/368
или	Кукурузная каша с курагой и черносливом	8,5/10,8/57,1/360
Десерт	Песочное кольцо	2,2/9,4/20,9/178
	Джем. Круассан. Йогурт. Сливочное масло.	0,0/0,0/12,6/50
	Майонезный соус	2,5/9,3/15,8/157
		4,0/3,1/6,2/69

На всех направлениях предоставляется стандартный набор напитков:

Вина: белое вино, красное вино;

Пиво: Жигули барное;

Вода: газированная, негазированная;

Прохладительные напитки: «Пепси кола», «Пепси лайт», «7UP» и другие;

Соки: апельсиновый, яблочный, томатный;

Горячие напитки: чай Greenfield в ассортименте: «Earl Grey Fantasy», «Classic Breakfast», «Japanese Sencha», «Jasmine Dream», «Lemon Spark», «Barberry Garden», «Spring Melody», «Summer Bouquet», «Flying Dragon», «Kenyan Sunrise» и кофе.

*Меню класса «Бизнес»*

Таблица 7.

МЕНЮ НА РЕЙСАХ КОРОТКОЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ КЛАССА «БИЗНЕС»

<i>Меню на рейсах короткой продолжительности</i>			
<i>ЗАВТРАК</i>			
	<i>Из Москвы</i>	<i>В Москву</i>	<i>Б/Ж/У/ЭЦ*</i>
Закуска	Говядина, куриный рулет, сыр Сулугуни, консервированное яблоко, брусничный джем, свежие фрукты	Говядина, индейка, сыры Гранд и Грюер, консервированные фрукты	18,6/9,7/2,7/172
		Йогурт	4,0/3,1/6,2/69
		Джем	0,1/0,1/18,0/76
Горячие блюда	Блин с кленовым сиропом	Омлет с сыром и соусом Бешамель	3,6/10,5/26,4/214
			18,1/19,3/2,5/256



		<i>ОБЕД</i>	
	<i>Из Москвы</i>	<i>В Москву</i>	<i>Б/Ж/У/ЭЦ*</i>
Закуски	Лосось в свекольном маринаде, свежие огурцы и крошка из бородинского хлеба, со сливочным сыром с хреном	Семга с апельсином, оливками и каперсами, с медовым соусом с лаймом	12,1/15,3/8,5/220      22,0/18,6/5,2/276
или	Говядина Пастрами с грушей и каперсами, с желе из белого вина	Говядина с сыром Пармезан, вялеными помидорами, оливками и каперсами, с соусом из тунца	8,2/3,1/21,2/145      16,4/32,2/2,1/364
Горячие блюда	Запеченный сибас с черным рисом и овощами, с томатным соусом с базиликом	Запеченный лосось с капустой, вялеными помидорами и брокколи, с соусом Хойсин	21,5/11,2/21,3/272      26,7/18,2/15,7/333
или	Медальоны из говядины с овощами и устричными грибами, с грибным соусом	Куриное бедро, запеченное в йогурте, с чёрным рисом и капустой пак-чой, с манговым соусом	29,4/11,5/6,1/245      25,7/21,8/21,8/386
	Паста с овощами и сливочно-томатным соусом	Пилав с овощами, кешью и миндалем	6,9/20,5/35,6/355      7,0/33,0/19,2/402
Десерты	Ванильное мороженое с миндальными хлопьями	Панна котта с вишневым вареньем	4/14,8/13,2/202      2,1/18,0/21,8/258

Таблица 8.

МЕНЮ НА РЕЙСАХ СРЕДНЕЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ КЛАССА «БИЗНЕС»

*Меню на рейсах средней продолжительности*

*ЗАВТРАК*

	<i>Из Москвы</i>	<i>В Москву</i>	<i>Б/Ж/У/ЭЦ*</i>
Закуска	Говядина, куриный рулет, сыр Сулугуни, консервированное яблоко, брусничный джем, свежие фрукты	Говядина, индейка, сыры Гранд и Грюер, консервированные фрукты	18,6/9,7/2,7/172      27,1/20,8/7,1/324
		Йогурт	4,0/3,1/6,2/69
		Джем	0,1/0,1/18,0/76
	Фриттата с сыром и овощами	Омлет с сыром и соусом Бешамель	12,9/15,0/4,0/203      18,1/19,3/2,5/256
Горячие блюда	Блины с соусом из чёрной смородины	Блинчики со сливочным сыром и яблоком	7,3/21,0/38,8/373      4,6/13,0/24,8/235
	Каша овсяная с яблоком	Рисовая каша с тыквой и лаймом	4,0/3,4/29,3/164      4,2/0,9/50,0/225



<i>ОБЕД</i>			
	<i>Из Москвы</i>	<i>В Москву</i>	<i>Б/Ж/У/ЭЦ*</i>
Закуска	Лосось в свекольном маринаде, свежие огурцы и крошка из бородинского хлеба, со сливочным сыром с хреном	Семга с апельсином, оливками и каперсами, с медовым соусом с лаймом	12,1/15,3/8,5/220 22,0/18,6/5,2/276
или	Говядина Пастроми с грушей и каперсами, с желе из белого вина	Говядина с сыром Пармезан, вялеными помидорами, оливками и каперсами, с соусом из тунца	8,2/3,1/21,2/145 16,4/32,2/2,1/364
Горячие блюда	Запеченный сибас с черным рисом и овощами, с томатным соусом с базиликом	Запеченный лосось с капустой, вялеными помидорами и брокколи, с соусом Хойсин	21,5/11,2/21,3/272 26,7/18,2/15,7/333
или	Медальоны из говядины с овощами и устричными грибами, с грибным соусом	Куриное бедро, запеченное в йогурте, с чёрным рисом и капустой пак-чой, с манговым соусом	29,4/11,5/6,1/245 25,7/21,8/21,8/386
или	Паста с овощами и сливочно-томатным соусом	Пилав с овощами, кешью и миндалём	6,9/20,5/35,6/355 7,0/33,0/19,2/402

Таблица 9.

МЕНЮ НА РЕЙСАХ ДЛИТЕЛЬНОЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ КЛАССА «БИЗНЕС»

<i>Меню на рейсах длительной продолжительности</i>		
<i>Тип блюда</i>	<i>Состав</i>	<i>Б/Ж/У/ЭЦ*</i>
Аперетив	Блинчик с лососем, сливочным сыром с васаби и красной икрой	5,1/5,8/2,1/81
Закуска	Лосось, тартар из цуккини, маринованный патиссон с сыром, со сливочным сыром с луком Чайвс	11,2/23,4/4,2/272
Салат	Листья салата, утиная грудка, вяленые помидоры, манго, медово-лаймовая заправка	1,2/10,2/3,8/112
Суп	Борщ с говядиной, черносливом и сметаной	7,1/12,2/18,5/212
Горячие блюда	Фаршированные куриные крылышки с овощами и пюре из брокколи, с соусом Барбекю	11,7/20,4/20,1/311
или	Чёрная треска с капустой пак-чой, кумкватом и имбирём, с кокосово-лаймовым соусом	21,3/7,1/12,6/199
или	Овощной тиан, с томатным соусом со сладким перцем	2,6/16,1/12,4/205
<i>Меню из Москвы на рейсах продолжительностью более 6 часов, вылетающих в вечернее время суток</i>		
Закуска	Ассорти из утки, оленины и говядины, с каштаном, грушей и соусом из черной смородины с горчицей	8,8/8,8/11,5/160
Аперитив и горячие блюда аналогичны блюдам на рейсах длительной продолжительности		
Десерт	Ванильное мороженое с хлопьями миндаля	3,9/14,7/13,4/201
	Ананасовый торт с ванильно-ореховым кремом	4,4/10,7/32,0/242



*На рейсах свыше 12 часов полета в Лос-Анджелес, Майами, Гавану пассажирам  
будет предложен дополнительный рацион - сэндвич и фрукты*

Сэндвич с козьим сыром и инжирной мостардой	5,6/4,4/8,3/95
Сэндвич-ролл с индейкой и сливочным сыром с томатной сальсой	7,8/4,7/13,6/128
Апельсин	1,7/0,3/15,3/71
Чомпу (розовое яблоко)	0,6/0,6/19,0/83
Виноград	0,6/0,6/15,0/64

*Между рационами предлагается корзина со снеками*

Пастила Белевская	0,3/0/73,5/294
Фруктово-ореховый батончик с клюквой, миндалём и семенами льда	6,1/15,2/65,6/424
Ассорти с орешками и сухофруктами	11,2/27,9/46,6/483
Колечки с солью	5,5/30/53/520

*Во втором обслуживании пассажирам предлагается*

Завтрак	Ассорти из сыров, курага, чернослив, ананасовый десерт	13,3/16,3/18,4/273
	Блин с кленовым сиропом	3,6/10,5/26,4/214
	Йогурт натуральный	4,0/3,1/6,2/69
Обед	Ассорти из сыров, курага, чернослив, ананасовый десерт	13,3/16,3/18,4/273
	Тушеная говядина с картофельным пюре	10,5/13,0/10,1/199

На рейсах в Китай, Вьетнам, Японию, Корею и Таиланд пассажирам предлагаются специально разработанные сетки национальной кухни страны назначения. Виды сеток представлены в Таблице 10.

Таблица 10.

СЕТЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

<i>Тип сета</i>	<i>Состав</i>	<i>Б/Ж/У/ЭЦ*</i>
Китайский сет	Салат с говядиной по-азиатски и помидором Черри	3,5/1,8/2,1/39
	Баклажаны с помидорами, чесноком и красным острым перцем	0,9/5,0/3,6/63
	Суп с креветочным вонтоном	4,1/8,2/4,8/109
	Курица в кисло-сладком соусе с запеченным ананасом	19,1/14,4/12,8/256
	Рис Жасмин	2,4/0,1/25,8/114
Вьетнамский сет	Говядина с красным маринованным луком и острым перцем	2,3/0,5/3,4/27
	Овощной салат с арахисом, с вьетнамской рыбной заправкой	2,7/2,5/5,4/50
	Куриный суп с рисовой вермишелью и зеленым луком	8,2/11,7/6,0/162
	Говядина со сладким перцем, кукуруза и перец гриль	24,7/13,6/10,1/261
	Рис с овощами	2,9/7,2/15,2/137
Японский сет	Ролл Филадельфия, васоби и имбирь	10,3/9,9/19,2/207
	Салат Чука с лимоном	0,5/1,2/9,8/52
	Соевый соус	2,0/0,0/1,6/15
	Суп Мисо с Тофу и водорослями Вакаме	1,8/0,8/10,1/55
	Говядина тушеная в сладком соевом соусе с жареным сладким перцем, фасолью и кунжутом	19,9/12,3/15,3/251
	Рис Жасмин	2,4/0,1/25,8/114
Корейский сет	Маринованные огурцы по-корейски	0,5/0,7/1,1/13
	Жареные креветки с овощами	3,4/0,5/1,4/24
	Соус Чили Гулин	0,7/1,4/2,2/24
	Кунжутный суп с ростками сои	10,6/6,6/8,4/135
	Говядина тушеная с овощами Калбипчим и острым перцем, с соусом Чили Гулин	18,4/5,1/13,8/174
	Рис Жасмин	2,4/0,1/25,8/114

Тайский сет	Курица с соусом Сатай, базиликом и кинзой	7,3/8,0/4,6/120
	Креветки на гриле	8,7/1,8/0/51
	Тайский острый соус чили	1,5/0,5/1,8/18
	Суп Том Кха с кинзой	12,3/4,8/13,5/146
	Говядина в устричном соусе и овощи по-тайски со свежей кинзой	24,9/13,5/8,1/253
	Рис Жасмин	2,4/0,1/25,8/114

Пассажирам, совершающим полеты бизнес-классом на рейсах средней и короткой продолжительности, предоставляется возможность попробовать блюда из меню, разработанным Камелем Бенмамаром — бренд-шефом ресторана «Рыбы нет» — успешного проекта Аркадия Новикова.

Еще одна особенность питания на борту авиалайнеров компании «Аэрофлот» является опция «Меню на заказ». Данная опция предлагается в дополнение к стандартному рациону питания. Количество порций, предлагаемых для заказа на одном рейсе, ограничено и составляет 24 порции. Оплата производится как в процессе оформления билета, так и после.

Таблица 11.

АССОРТИМЕНТ БЛЮД ОПЦИИ «МЕНЮ НА ЗАКАЗ»

Блюдо	Состав	Б/Ж/У/ЭЦ*
Сырная закуска	ассорти из сыров: дор блю, бри, диаволо, сулугуни, грушевая мостарда, виноград, томатные крекеры, мини-багет, сливочное масло, джем	23,7/36,7/26,1/530
Рыбная закуска	рыбное ассорти: слабосоленый лосось, осетрина горячего копчения, муксун холодного копчения; волован с красной икрой, крем-чиз с хреном, лимон, каперс, мини-багет, черный хлеб, сливочное масло	31,8/16,3/3,8/349
Мясная закуска	запечённый ростбиф, говяжий язык, индейка и куриная грудка, запечённая в травах и специях, маринованные огурчики, хрен, сливочное масло, мини-багет, томатные крекеры, соус Барбекю	37,7/20,5/3,7/350
Клубничные мильфей	пирожное из слоеного теста с ванильным кремом из взбитых сливок, свежая клубника, свежая мята	5,1/16/42,3/334
Шоколадная тарталетка	тарталетка из песочного теста с кремом из темного шоколада и кокосовым соусом, свежая мята	7,6/47,4/42,6/627
Груша в красном вине	груша, тушенная в красном вине, песочный бисквит с пралине, жареным миндаль, соус из красного вина, свежая мята	4,9/15,9/45,7/346

Как видно из представленных данных, компания «Аэрофлот — Российские авиалинии» предлагает разнообразный рацион питания пассажиров на борту авиалайнера.

*Источники:*

- (1). Липатова Т. Н. Организация питания пассажиров на борту воздушного судна. Пособие для бортпроводников. Ульяновск: УВАУ ГА. 2012.
- (2). Бортовое питание. Режим доступа: <https://clck.ru/MCrEL>
- (3). ПАО «Аэрофлот — Российские авиалинии»: Питание на борту. Авиакомпания «Аэрофлот». 2008-2019. Режим доступа: <https://clck.ru/MCrEW>
- (4). Питание на борту: что нужно знать. 2007-2019.

*References:*

- (1). Lipatova, T. N. (2012). Organizatsiya pitaniya passazhirov na bortu vozdushnogo sudna. Posobie dlya bortprovodnikov. Ul'yanovsk: UVAU GA.



(2). Bortovoe pitanie. Rezhim dostupa: <https://clck.ru/MCrEL> (data obrashcheniya 04.04.2019)

(3). РАО «Aeroflot – Rossiiskie avialinii»: Pitanie na bortu. Aviakompaniya «Aeroflot». 2008-2019. Rezhim dostupa: <https://clck.ru/MCrEW> (data obrashcheniya: 01.04.2019)

(4). Pitanie na bortu: chto nuzhno znat'. 2007-2019. Rezhim dostupa: <https://clck.ru/MCrEk> (data obrashcheniya: 04.04.2019)

*Работа поступила  
в редакцию 16.01.2020 г.*

*Принята к публикации  
20.01.2020 г.*

---

*Ссылка для цитирования:*

Беркетова Л. В., Игинова Р. В. Питание на воздушных судах: анализ меню (Часть 1) // Бюллетень науки и практики. 2020. Т. 6. №2. С. 170-181. <https://doi.org/10.33619/2414-2948/51/17>

*Cite as (APA):*

Berketova, L., & Iginova, R. (2020). Nutrition on Aircrafts: a Menu Analysis (Part 1). *Bulletin of Science and Practice*, 6(2), 170-181. <https://doi.org/10.33619/2414-2948/51/17> (in Russian).