



# ИНСТИТУТ СЕРВИСА, МОДЫ И ДИЗАЙНА

## СИСТЕМА ПИТАНИЯ ВГУЭС: ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ ОЦЕНКА

А. В. Арсентьева, А. Е. Руденко, студенты, IV курс

Научный руководитель **И. Л. Фоминых**, доцент кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса  
ФГБОУ ВПО Владивостокский государственный университет экономики и сервиса, г. Владивосток

Студенческая пора очень насыщена и разнообразна, отличается большим перенапряжением нервной системы. Нагрузка, особенно в период сессии, значительно увеличивается, вплоть до 15-16 час в сутки. Хроническое недосыпание, нарушение режима дня и отдыха, характера питания и интенсивная информационная нагрузка могут привести к нервно-психическому напряжению, и даже срыву. В компенсации этой негативной ситуации большое значение имеет правильно организованное рациональное питание.

Организм может приспособиться ко многому, но не к несбалансированному питанию. К сожалению, статистика последних лет показывает резкое увеличение среди молодых людей лиц, страдающих ожирением, заболеваниями сердечно-сосудистой системы, сахарным диабетом и т.д. [1]

По результатам различных исследований около 70% студентов отмечают, что не соблюдают режима питания (Рис.1). При этом 17.6 % – не завтракают вообще, у 55 % – последний прием пищи приходится на период от 20.00 – 24.00 часов ночи, и лишь 30% студентов принимают пищу, как и рекомендовано врачами-диетологами, 4-5 раз в день и 18 % ужинают до 19.00 часов [2].

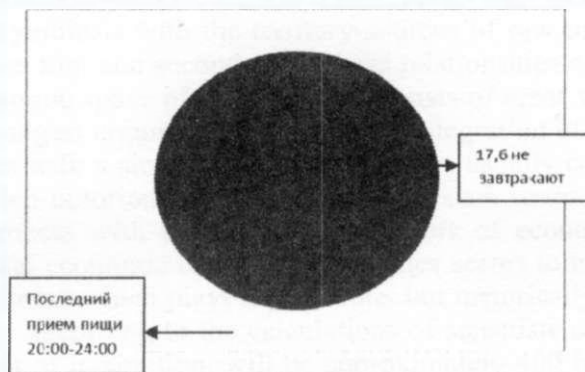


Рис. 1. Структура питания студентов

К сожалению, во многих случаях наблюдается нарушение не только режима питания, но и качественного состава пищи. Завтрак лишь 8% студентов можно назвать полезным и полноценным, 43,5% студентов утро начинают с бутербродов и 14% – с печенья и шоколада. Это не хорошо, и не плохо. Скорее, это среднестатистический завтрак большинства населения. Кстати, суп ежедневно употребляют в пищу всего 25% студентов, 6% не едят суп вообще, 27% – реже 2 раз в неделю. Около 43% студентов ежедневно употребляют кисломолочные продукты, 15% – редко, 9% – не употребляют совсем. О вреде фаст-фуда знает около 80% студентов, но при этом 35% – увлекаются им. Зато 19% студентов совсем отказались от употребления в пищу чипсов и 9% от газированных напитков [2].

Обеспеченность населения страны здоровым питанием имеет важное государственное значение, поэтому функция его организации возложена (поручением Правительства РФ от 31.12.2009 №ВП-П11-7898) на государственные и муниципальные органы и учреждения Российской Федерации [3].

В проекте «Основы государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2025 г.» целями государственной политики в области здорового питания на этот период провозглашены сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, связанных с неправильным питанием детей и взрослых [3].

Так как не всегда возможно в уже самостоятельных молодых людях-студентах заново воспитать правильные привычки приема пищи, задачей университета становится хотя бы обеспечить, чтобы на территории учебного заведения студент получал правильную, здоровую пищу, не прилагая к этому больших усилий.

Начнем с собственно службы питания ВГУЭС. На выбор учащихся, преподавателей и сотрудников представлены 13 кафе, кафетериев и буфетов с различными интерьерами, расположенные в самых разных уголках кампуса. Если обратиться к ленте новостей университета, служба питания заявляет о себе, как о динамичной структуре с постоянным обновлением ассортимента, широким выбором блюд, вежливым обслуживанием, чистотой и красотой помещений. Кроме того, во ВГУЭС ежемесячно проводятся дни здорового питания и национальных кухонь, где приглашенные эксперты консультируют желающих по вопросам здорового и правильного питания. Каково же отношение самих потребителей, а именно студентов, преподавателей и сотрудников, к системе питания университета следует выяснить.

В целях ответа на вопрос и по инициативе кафедры ТГРБ был проведен анкетный опрос, в котором приняло участие 106 студентов и 44 преподавателя и сотрудника.

Результаты показали, что большинство студентов (60,38%) посещают предприятия 1 раз в день, 24,5% учащихся – наиболее частые посетители (2 раза в день). Из 106 опрошенных студентов – не посещают предприятия питания ВГУЭС всего 4,7%. Среди преподавателей и сотрудников картина примерно такая же – около 61% преподавателей посещают 1 раз в день (рис. 2).

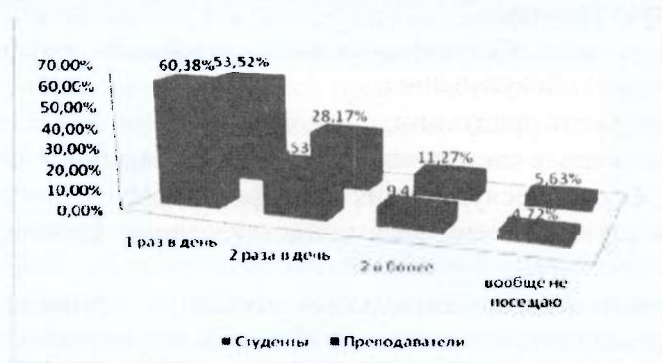


Рис. 2. Частота посещения предприятий питания ВГУЭС

Самым популярным среди предприятий питания на территории ВГУЭС является кафетерий «Тайм-Аут», его посещают 57,5% опрошенных студентов и 61% сотрудников, далее по популярности расположились кафе (8 корпус) – 50,9% опрошенных и кафе «Розовая пантеон» – 46%.

Главный фактор при выборе предприятия питания, как у студентов, так и у сотрудников – место расположения (82,% и 84% соответственно).

Больше половины опрошенных респондентов не всегда довольны качеством продукции предприятий питания ВГУЭС. Средняя оценка качества продукции предприятий питания ВГУЭС для студентов – «3», для преподавателей чуть выше – «3,5», при этом наилучшее качество отмечается у мучных кондитерских изделий. При этом некоторые признались, что их не удовлетворяет соотношение продуктов в блюдах (большое количество майонеза в частности в салатах) и имеет место малый выход порций. Большинство опрошенных считает необходимым расширять ассортимент продукции, делая акцент на мясных, молочных продуктах; следует внедрять новые формы обслуживания типа фри-фло и шведский стол, чтобы уско-

ритель процесс приема пищи. Цены считают завышенными 39% студентов и 75% сотрудников (Рис.3).



Рис. 3. Ответ на вопрос «Соответствует ли цена качеству продукции?»

Студенты оценивают санитарное состояние предприятий питания ВГУЭС на «3,6», преподаватели чуть лучше – «4». При этом около 22% опрошенных студентов знакомы со случаями отравления после приема пищи в кафе и кафетериях ВГУЭС, у преподавателей и сотрудников эта цифра на порядок выше – 59%.

Всего 14% студентов пользуются автоматами с пищевой продукцией, преподаватели и сотрудники делают это еще реже. Причем некоторые респонденты признались, что знают только о существовании автомата с кофе.

По результатам проведенного исследования предприятий питания можно выявить проблемы, которые следует решить:

- оптимизировать процесс обслуживания посетителей кафе, кафетериев и буфетов и как следствие ускорить процесс обслуживания;
- расширить ассортимент продукции;
- ввести жесткий контроль санитарного состояния продукции и торговых залов;
- внедрить новых формы обслуживания (Фри-фло и др);
- оптимизировать состояние торговых залов (отсутствие запахов, оптимальный температурный режим).

В целях усовершенствования обслуживания студентов, преподавателей и сотрудников после проведения опроса состоялось заседание в составе инициаторов анкетирования и представителей службы питания, где было решено:

- расширить зону самообслуживания (выставить микроволновые печи для разогрева в торговый зал);
- расширить ассортимент продукции (детально проработав его с диетологами);
- регулярно проводить такие встречи и исследования.

1. Особенности питания студентов [Электронный ресурс]. – Сайт МинЗдравСоцРазвития Чувашской Республики. – Режим доступа: <http://gov.cap.ru/>.

2. Основы рационального питания студента [Электронный ресурс]. – Сайт Северского промышленного колледжа. – Режим доступа: <http://spospk.ru/>.

3. Центр питания [Электронный ресурс]. – Сайт ДГТУ. – Режим доступа: <http://www.dstu.ru/>.