Об организации общественного питания в УдГУ - 2018

В период с 16 апреля по 4 мая 2018 года по инициативе руководства Комбината студенческого питания и на основании решения ректората УдГУ от 02.04.2018 года Профсоюзной организацией работников УдГУ проводился социологический опрос на тему «Об организации общественного питания в УдГУ». Опрос проводился среди студентов и сотрудников ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный университет» средствами автоматизированной системы ИИАС с использованием раздела «Анкетирование» электронного сервиса «Личный кабинет». Анкета содержала 25 вопросов различного типа, анкетирование было анонимным.

Объектами исследования были студенты, преподаватели и сотрудники УдГУ. В качестве целей исследования обозначены:

- изучение общественного мнения по вопросу общего отношения к работе комбината студенческого питания УдГУ;
- определение предпочтений по ассортименту предлагаемой продукции;
- определение мнения по вопросам качества продукции, ценовой политики, уровня сервиса и обслуживания в пунктах питания УдГУ;
- выявление преимуществ у конкурирующих организаций;
- сбор предложений по повышению качества обслуживания и ассортимента продукции.

Количество участников, прошедших анкетирование, составило:

- в категории «Сотрудники» 187 человек,
- в категории «Студенты» 523 человек.

Среди прошедших анкетирование сотрудников 41% относятся к категории профессорскопреподавательского состава, 30% - учебно-вспомогательный персонал, 21% - административноуправленческий персонал, по 2% - научный персонал и прочий обслуживающий персонал.

Итоги опроса, которые подводились раздельно для сотрудников и студентов, приведены ниже.

Вопрос 1. Как часто Вы питаетесь в сто-	Сотрудники		Студенты	
ловых УдГУ? (в среднем)	Частота	Процент	Частота	Процент
ежедневно	74	40%	102	20%
3-4 раза в неделю	37	20%	125	24%
1-2 раза в неделю	32	17%	104	20%
реже, чем 1 раз в неделю	36	19%	106	20%
не пользуюсь услугами столовых УдГУ	5	3%	81	15%

Вопрос 2. Услугами какой столовой уни-	Сотрудники		Студенты	
верситета Вы чаще всего пользуетесь?	Частота	Процент	Частота	Процент
столовая 1 корпуса	35	19%	86	16%
столовая 2 корпуса	37	20%	70	13%
столовая 6 корпуса	84	45%	129	25%
столовая 3,4 общежитий	0	0%	4	1%
столовая в Научной библиотеке	10	5%	42	8%
Чаще всего пользуюсь услугами буфетов УдГУ	16	9%	157	30%

Вопрос 3. В какое время дня Вы чаще всего	Сотрудники		Студенты	
питаетесь в университете?	Частота	Процент	Частота	Процент
с 9.00 до 11.00	12	6%	13	2%
с 11.00 до 13.00	111	59%	319	61%
с 13.00 до 15.00	24	13%	37	7%
после 15.00	9	5%	27	5%
питаюсь в самое разное время	27	14%	108	21%

Вопрос 4. Устраивает ли Вас время рабо-	Сотрудники		Студенты	
ты столовых? Если есть предложения -	Частота	Процент	Частота	Процент
введите в текстовом поле.				
Да	159	85%	383	73%
Нет	13	7%	65	12%
Другие варианты				

(черным цветом выделены ответы сотрудников, синим цветом – ответы студентов): Время работы

- не вовремя открывается столовая библиотеки
- Большой поток студентов и преподавателей в обед, не все успевают поесть, студенты из-за этого постоянно опаздывают на лекции. Во время обеда можно открывать еще несколько точек питания (типа небольших буфетов)
- до 19:00
- после обеда ассортимента практически нет
- после 17.00 буфет в 3 корпусе не работает, а занятия до 20.40
- продлить работу столовой или буфета до 19.00
- Работаю до 21-00, в режиме работы буфета УНБ написано до 18-00, по факту работает от силы до 16-00. Еды мало. Еда дорогая. Не всегда свежие продукты
- например многие учаться до поздна, а столовые в это время не работают уже, и тсудентам приходится сидеть голодными. Почему не сделать работу в 2 смены, что бы столовая работала до конца дня?
- c 10.00-19.00
- Большая перемена начинается в 15:20, ассортимент остается очень маленькие. На выбор только один гарнир, и всю неделю он может быть один и тот же
- Было бы неплохо, если бы столовые работали подольше.
- в 1 корпусе: желательно до 18:00 сделать режим работы и в субботу до 14:00
- Для удобства магистрантов, хотелось бы, чтобы столовые работали до 19.00 или 20.00.
- до 19:00
- Долгие очереди
- иногда не устраивает, лучше начинать пораньше, то иногда нужно перед парами купить воду или подкрепиться, а на улицу идти не хочется
- магистранты вечером голодные после работы, перекусить негде
- Медленная работа кассиров, огромные очереди
- Можно было и до 7 работать
- Можно открывать раньше
- Не очень удобно, когда учишься во вторую смену. Столовая уже бывает закрыта (17:00) илии же (до 17:00) ничего из еды нет.

- Необходимо продлить работу буфета и столовых до окончания учебного режима, то есть до 21:00. Как правило от раннего закрытия буфетов и столовых страдают заочники и вечерники, в том и числе и дневные формы обучения, которые учатся до 21:00.
- Нет,если учишься во вторую смену,до 7-8 часов вечера,ничего в удгу не работает,а кушать хочется. Даже простых автоматов с водой нет!
- Нужно больше касс для оплачивание еды. Чтобы не было очередей.
- Организуйте работу продавцов в буфете. Тк на перемене есть всего 10 минут на перекус,а они занимаются хоть чем,но не продажей
- очередь, шумно в столовой, ложки ужасные, дорогое мясо, слишком дорогие салаты
- плохо, что не работают после 15:00
- Порой, очень нужно поесть уже после 17:00, а столовая не работает, касаемо именно 1 корпуса. Стоило хотя бы работу буфета организовать, возможно.
- столовую 1 корпуса следует закрывать в 18.00, а не в 17.00
- Увеличить время работы столовых во время сессии заочного отделения
- Учеба заканчивается в 20-21 ч. Предлагаю время работы продлить до 19-00ч.
- Хотелось бы чтобы начинали работать столовые раньше и заканчивали работу позже
- Хотелось бы, чтобы открывалась раньше 11 часов, хотя бы в 10.
- Хотелось бы, чтобы столовую научной библиотеки открывали пораньше. К примеру, в 9:30.
- Часто не хватает столов для посетителей

Работа по субботам

- В 3 корпусе только буфет, закрывается в 17 (или раньше), в субботу не работает.
- во второй половине дня уже почти ничего нет, по субботам столовая вообще не работает, хотя у студентов и преподавателей полный рабочий день
- не работает столовая в субботу; невозможно пообедать, если занятия во вторую смену после 15.00 поесть уже нечего
- не устраивает, что не работает в субботу.
- необходимо, чтобы столовые или буфеты работали в субботу
- Организовать работу столовых в субботу
- В субботу очень трудно даже чай попить, так как работает 1 буфет и закрывается он рано.
- В субботу столовые закрываются раньше . А буфет в 3 корпусе вообще не работает в субботу
- В субботу столовые не работают, а в буфетах нет выпечки :(
- Жалко что не работают по субботам
- жаль, что буфет не работает по субботам
- не всегда работает столовая по субботам, иногда на перерыв есть минут 20, а идти в другой корпус и искать столовую, которая сегодня работает не успеваешь. но в будни все хорошо
- не работает в субботу
- По субботам не работает, буфет. Так как студенты некоторые учатся до 9, думаю нужно продлить рабочий день буфета
- По субботам тоже хочется кушать
- почему столовая не работает в субботу!
- столовые должны работать по субботам
- Хотелось бы в субботу иметь возможность горячего правильного питания
- Хотелось бы, чтобы столовая работала в субботу. Пусть не все, и в каком-то сокращенном режиме, но работала!

Преподавательские залы

- Не попадаю в преподавательский зал, приходится стоять очередь в перерыве после трех часов
- Не пускать студентов в преподавательский зал (хотя бы в обеденный перерыв). После 15:00 еды практически уже нет. В преподавательском зале ассортимент меньше по сравнению с основным.
- Хотелось бы, чтобы преподавательский зал в 6 корпусе работал с 9.30

Вопрос 5. Чему Вы чаще всего отдаете	Сотру	Сотрудники		енты
предпочтение (можно отметить несколь-	Частота	Процент	Частота	Процент
ко пунктов)				
Салат, холодные закуски	132	71%	263	50%
Первое блюдо	45	24%	115	22%
Второе блюдо	166	89%	337	64%
Напиток	58	31%	293	56%
Выпечка	93	50%	308	59%
Десерт	24	13%	60	11%

Вопрос 6. Оцените доступность цен в	Сотрудники		Студенты	
столовых УдГУ лично для Вас. Если це-	Частота	Процент	Частота	Процент
ны для Вас завышенные, то укажите в				
текстовом поле на какие блюда.				
цены для меня невысокие	9	5%	39	7%
цены для меня средние, доступные	114	61%	357	68%
цены для меня завышены (укажите ниже в	59	32%	102	20%
текстовом поле – на какие блюда)				

(черным цветом выделены ответы сотрудников, синим цветом – ответы студентов): Салат, холодные закуски

- салаты и второе
- дорогие салата и мясные блюда
- дорогие салаты
- Гарниры и салаты цена приемлимая
- на некоторые салаты (граммовка небольшая, а стоимость высокая для такого объема), на некоторые горячие блюда (отбивные и др.) стоимость как в ряде городских кафе
- на салаты
- на салаты и вторые блюда очень завышены цены, а качество блюд очень низкое
- на салаты цены завышены, поэтому очень редко беру
- салат
- Салаты
- салаты
- салаты, второе
- салаты, гарниры
- салаты и вторые блюда в буфете из-за стоимости пластиковой посуды
- салаты, котлеты

- Бананы стоят 90 руб! Уму непостижимо, также высокие цены на салаты
- Большие цены на салаты, на мясные блюда
- Салаты
- салаты
- салаты, второе блюдо, гарниры, супы
- Салаты, второе (не все)
- Салаты, мясные блюда, чай
- салаты слишком дорогие
- Салаты, закуски, горячие блюда
- НА САЛАТЫ
- На салаты и мясное, за такую маленькую порцию
- На салаты сильно завышены, на вторые блюда
- На салаты, отбивная, рыба запечённая
- Цены завышены на салаты и холодные закуски; остальное доступно

Первое блюдо

• первое, второе

Второе блюдо

- Второе блюдо
- второе, салаты (в буфетах цены ещё выше из-за высокой стоимости тары)
- вторые блюда
- гарнирные блюда
- мясные
- мясные
- мясные блюда
- Мясные блюда, десерты
- мясо, рыба
- завышены цены на мясные продукты
- изделия из мяса
- меню разнообразное, при необходимости можно выбрать вариант побюджетнее, чем отбивная и красная рыба
- На мясные блюда
- на мясные блюда
- на мясные и рыбные блюда цена высокая.
- высокая цена на отварные овощи и запеканку из творога, остальные цены устраивают
- Неоправданно дорогие вторые блюда, котлеты, отбивные и салаты
- отбивная
- отбивная, некоторые виды салатов
- отбивные, поджарка
- отбивные, салаты, рыба
- рулет 32 рубля??? и прочее
- рыба, мясо
- блюда из курицы
- Вторые блюда
- вторые блюда (мясо,рыба)
- гарниры
- гарниры, мясные изделия
- завышены на мясо и некоторую выпечку
- котлеты
- Куриная отбивная ,напитки

- макароны, рыба, салаты
- Мяско. Почему во всяких шарагах цены ниже? Чай за 10 рублей? вы серьезно?
- мясные
- Мясные блюда
- Мясные блюда
- Мясные изделия, (отбивные, окорочка, рыба и тд) чай, салаты
- Мясо дорогое
- Мясо и салаты
- мясо, салаты
- на все, особенно на мясо
- на второе
- На вторые блюда, например, мясо, рыба.
- на гарниры и супы, и некоторые виды салатов
- На котлетки и отбивную
- На мой взгляд мясные блюда дорогие.
- На мясные блюда
- На мясные блюда, салаты
- на мясные (котлеты, запеканки), а еще рыба (очень волнует !!! 40-50 рублей это адекватно, но на 75 рублей и выше- перебор)
- На мясо
- на мясо, рыбу
- на отбивные, эскалопы, мясо по-албански, салаты, компоты
- На 2е блюда и салаты
- Но на некоторые блюла цены завышены, некоторые салаты стоят по 50 рублей
- особенно вторые блюда и салаты
- Отбивная
- отбивная, салаты
- отбивные
- Отбивные из курицы!!!
- Отбивные, салаты
- цену на отбивную можно сделать и ниже, стоит она на данный момент 90 рублей. сделать 70 рублей!!!
- цены на вторые блюда
- цены на мясные блюда меня не устраивают

Напиток

- да бы обалдели, чай отдельно от сахара не продают
- на все! чаай 16 р это чтооо??
- Чай, отбивная, салаты
- чай, отбивная, соусы, масло, салаты
- чай, хлеб, салат, мясо
- чай дорогой

Выпечка

- Выпечка, салаты!
- выпечка, чай
- На выпечку и напитки

Десерт

• цены завышены только на мороженое

- на все
- На все блюда
- на все блюда
- Очень резко выросли прошлым летом на все
- создается впечатление, что цены повышаются каждый день. из мясного гуманный ценник только на курицу, гарнир раньше можно было купить в пределах 10 руб (сейчас дешевле 14 ничего нет)
- удорожают многие блюда дорогими продуктами, такими как грибы, перец и т.д.
- Цены все завышены, кроме отдельной выпечки
- цены завышены на блюда из творога
- Bce
- все
- Конечно завышенные цены, вы ставите цену на салаты 40 рублей, что равносильно вашему же супу за 40. Отбивная 90 рублей, для студентов. Студентов прошу заметить!!! Тут не каждый питается за счет родителей, итак выживать тяжело, а когда цены в столовой такие высокие, приходится брать самое дешевое, чтобы поесть хоть что-то.
- на все
- На всё!
- на всё цены очень велики, а порции очень малы
- цены в столовых хорошие в буфете 3 корпуса очень завышены!
- Цены резко возросли, чем многие недовольны. Цены не соответствуют продуктам, изза чего от половины предпочтений пришлось отказаться.

Вопрос 7. Укажите среднюю цену Вашего	Сотрудники		Студенты	
«обычного» обеда	Частота	Процент	Частота	Процент
до 50 руб.	3	2%	58	11%
от 50 до 100 руб.	69	37%	256	49%
от 100 до 150 руб.	96	51%	165	32%
более 150 руб.	15	8%	24	5%

Вопрос 8. Пользуетесь ли Вы услугами	Сотрудники		Студенты	
кафе или других точек питания, распо- ложенных поблизости от УдГУ во время учебных занятий?	Частота	Процент	Частота	Процент
Да, пользуюсь регулярно	5	3%	56	11%
Да, пользуюсь иногда	38	20%	141	27%
Да, пользуюсь очень редко	48	26%	137	26%
Нет, не пользуюсь	91	49%	175	33%

Вопрос 9. Как Вы оцениваете буфетное	Сотрудники		Студенты	
обслуживание в корпусах УдГУ?	Частота	Процент	Частота	Процент
Уровень буфетного обслуживания меня	92	49%	284	54%
устраивает				
Уровень буфетного обслуживания меня не	29	16%	108	21%
устраивает				
Не пользуюсь буфетным обслуживанием	56	30%	103	20%

Вопрос 10. Хватает ли Вам обеденного	Сотрудники		Студенты	
перерыва на получение питания?	Частота	Процент	Частота	Процент
Обслуживание очень медленное, времени	40	21%	202	39%
уходит слишком много				
Обслуживание допустимо по времени	111	59%	256	49%
Обслуживание быстрое, время затрачиваю	28	15%	27	5%
немного				

Вопрос 11. Если Вы затрачиваете слиш-	Сотрудники		Студенты	
ком много времени на получение пита-	Частота	Частота Процент		Процент
ния, укажите, с Вашей точки зрения,				
причину этого				
слишком много времени уходит в очереди	84	45%	347	66%
на раздаче				
слишком много времени уходит при расчете	37	20%	115	22%
у кассы				
Другие варианты ответов				

(черным цветом выделены ответы сотрудников, синим цветом – ответы студентов): Большой поток посетителей, недостаточно времени

- в буфете 3 корпуса в перерывы очень большая очередь
- в субботу в буфете 4 корпуса весь большой перерыв уходит, чтобы купить еду, пообедать уже не успеваю
- Если кушать в зале студентов, то в обеденный перерыв длинные очереди, много народа кушает
- слишком мало времени на обеденный перерыв
- Если только попадаю в самый час пик, когда много людей в очереди, тогда приходится подождать. Обслуживание довольно-таки быстрое.
- Из-за того, что одна касса очередь длинная
- много времени в буфете 3 корпуса уходит ,так как долго в планшете ищет . и панику наводит
- Много времени уходит только из-за огромных очередей (2 корпус). Можно простоять весь перерыв и остаться без обеда. Непосредственно обслуживание быстрое.
- слишком много людей
- слишком много народу обедает в обеденны перерыв
- слишком много студентов в очереди
- слишком огромный поток людей

Претензии к персоналу

- все зависит от специалиста на кассе (столовая 6 корпуса). когда "свой" обслуживают быстро, когда ее заменяют порой приходится ждать
- Если в преподавательском зале только один человек на раздаче и на кассе, то долго
- иногда нет уже на месте персонала на раздаче и в кассе(в 16-17 ч)
- Не хватает сотрудников столовых, одна дама делает работу за двоих.
- раздатчица и кассир не могут быть в одном лице
- бывает по разному, иногда на раздаче женщина должна приносить гарниры, уходить еще за чем то. я думаю, если бы ей помогал кто-то было бы намного быстрее, хотя у нас в корпусе обслуживание быстрое.
- В буфете в 4 корпусе,продавец слишком медленно обслуживает,иногда занимается своими делами,в то время как у нее огромная очередь
- Кассира часто не бывает на месте в течение долгого времени...
- обслуга вялая как рукав
- Ответ дан относительно буфета, который располагается между 2 и 7 корпусами, очень медленное обслуживание, касаемо буфета 7 корпуса с обслуживанием все отлично
- сотрудники на раздаче постоянно куда-то уходят. Не за едой чаще всего, т.к. приходят без неё.

Медлительность посетителей

- актуальность блюд. Много времени уходит на выяснение есть или нет определенного блюда и уточнения "что это?"
- Люди, стоящие в очереди очень медленно выбирают и оплачивают обед

Посторонние

- в обеденный перерыв сотрудников много посторонних лиц с других учреждений и часто столы заняты студентами, готовящимися к парам
- в очереди оказываются люди с улицы
- В преподавательской столовой обедают студенты, что, естественно, увеличивает время стояния в очереди
- Люди, которые проходят без очереди, посторонние лица, обедающие в столовой университета.

- Все хорошо
- много время не затрачивается
- по-разному...
- я успеваю все !!!!
- в последнее время очередь на раздаче 1 корпуса бывает небольшая
- Не хватает мест
- приношу еду с собой

Вопрос 12. Что нужно улучшить в пер-	Сотрудники		Студенты	
вую очередь в работе столовых, чтобы	Частота	Процент	Частота	Процент
Вы стали чаще пользоваться их услугами				
Увеличить количество посадочных мест	61	33%	322	62%
Улучшить интерьер и дизайн залов	61	33%	132	25%
Расширить ассортимент блюд за счет блюд	34	18%	45	9%
вегетарианской кухни				
Расширить ассортимент блюд за счет дие-	55	29%	114	22%
тических блюд				
Расширить ассортимент блюд за счет низ-	41	22%	119	23%
кокалорийных блюд с пометкой "Фитнесс"				
Другие варианты ответов:				

(черным цветом выделены ответы сотрудников, синим цветом – ответы студентов): Расширить ассортимент

- в целом расширить ассортимент
- Добавить в недельное меню вегетарианские супы. А еще хотелось бы салаты вегетарианские, например, с грибами и фасолью (растительный белок), вегетарианскую шаурму (как вариант).
- допустить фаст-фуд, столь популярный у молодежи
- Можно ввести комплексные обеды. Выдача определенного меню уменьшает время обслуживания.
- профилактическое питание с учетом разных типов работ
- Расширить ассортимент блюд
- Расширить ассортимент блюд. Добавить разнообразия.
- расширить ассортимент вторых блюд
- расширить ассортимент основных блюд
- супов в буфете нет
- улучшить качество и ассортимент блюд, ускорить обслуживание, удерживать доступные цены (может быть найти возможность частичной компенсации стоимости для работников УдГУ)
- расширить ассортимент блюд более доступных в ценовой категории, улучшить качество продуктов (н-р, майонез)
- больше гречи
- Больше отбивных из куриной грудки
- больше салатов из фруктов!
- Вернуть комплексные обеды
- добавить больше выпечки
- Расширить ассортимент блюд за счёт блюд национальной кухни
- Расширить ассортимент буфета
- Увеличить количества салатов с курицей

Снизить цены

- должны быть и дорогие блюда и дешевые
- понизить цены
- снизить стоимость
- Снизить цены
- снизить цены

- улучшить питательное качество блюд и установить адекватные цены на такое питание, на зарплату преподаватля каждый день с такими ценами не пообедать
- , а также снизить цену на мясо, рыбу
- ну и еще цены на вторые блюда снизить
- Пересмотреть цены; возможно, снизить их
- Снизить цены
- Снизить цены!
- снизить цены
- снизить цены на выпечку и чай
- увеличить порции и уменьшить цены
- Уменьшить цены, быстрое обслуживпние
- цены снизить
- 1) Снизить цены на ассортимент товара.

Изменить режим работы, увеличить количество точек питания или раздач

- в 16-18 ч в столовых уже очень мало блюд остается, поэтому ухожу без обеда
- возможно, что можно ввести еще одну-вторую кассы на большую перемену, особенно в студенческих залах (правда не уверена, что это реально)
- изменить режим работы хотя бы до 18.00
- больше сотрудников на раздачу, чтобы не пришлось отпрашиваться с пары пораньше
- быстрое обслуживание
- добавить ещё хотя бы одну кассу
- Наладить обслуживание на кассах. Избавиться от большого потока очереди сделав еще одну или две кассы.
- придумать дополнительную раздачу
- Решить вопрос с этими огромными очередями, которые порой заканчиваются в коридоре
- решить проблему с очередями
- сделать не одну очередь, а несколько. Соответственно несколько касс
- сделать обслуживание быстрым
- увеличить количество касс
- увеличить количество столовых
- Увеличить колличество касс
- ускорить раздачу, путем увеличения числа людей на ней

Персонал и чистота

- грубый персонал в стотоловой унб
- На общей раздаче в столовой 2 корпуса грубоватый персонал
- не всегда на столах есть салфетки и работники не успевают протирать столы после обедающих
- повысит чистоту столовых приборов, вилки и стаканы всегда грязные, также грязные и плохо пахнут подносы, непонятные бумажки вместо салфеток.
- Убрать тараканов и поставить больше столов на шесть человек
- увеличить количество персонала на раздаче
- улучшить требования гигиены и санитарных условий
- Истребить тараканов.
- Научить персонал пользоваться терминалом и быть быстрее
- Сменить обслуживающий персонал!
- улучшит санитарию в столовых
- Улучшить работу персонала
- ускорить работу персонала

- Ускорить работу персонала, чтобы очереди продвигались быстрее
- 2) Если это буфет, то научить продавцов считать быстро.
- увеличить скорость получение блюд на раздаче
- увеличить скорость работы в обеденное время

Устранить посторонних

- не обслуживать студентов в преподавательском зале
- не пускать студентов в зал для преподавателей
- четко разграничивать- студенты питаются в зале для студентов, преподаватели в зале для преподавателей
- Запретить питаться в столовых людям, не учащимся и не работающим в удгу, а также школьникам-олимпиадникам во время обеденного перерыва
- Перестать пускать посторонних людей (не преподавателей и не студентов).
- пускать студентов, а не всех подряд
- Я считаю, что в студенческой столовой должны питаться именно студенты и тогда не будет такой длинной очереди

- Добавить везде безналичную оплату через терминалы
- интерьер зала для преподавателей в столовой 6 корп. душный. темный. убогий
- Купить новые ложки и вилки
- меня все устраивает
- норм
- Указывать состав блюд.
- улучшить интерьер в преподавательском зале 2 корпуса,
- ускорить время обслуживания у кассы
- устроить столовую в 3 корпусе
- Частота посещения столовой не увеличится независимо от осуществления предложенных улучшений
- В столовой 6-го корпуса между столами очень узко. Мест хватает, но нельзя к ним пройти
- Всё устраивает.
- многие столики в столовой 1 корпуса с неровными ножками и шатаются приходится что-то полклалывать
- Не люблю столовые
- Повысить качество еды
- приношу еду с собой
- Убрать одноразовую посуду....
- увеличить порции

Вопрос 13. В какое время дня Вам удобно	Сотрудники		Студенты	
получать питание в КСП УдГУ по суббо-	Частота	Процент	Частота	Процент
там?				
С 9.00 до 11.00	11	6%	60	11%
С 11.00 до 12.00	38	20%	138	26%
С 12.00 до 13.00	24	13%	25	5%
С 13.00 до 15.00	12	6%	23	4%
Нет необходимости в питании по субботам	88	47%	246	47%

Вопрос 14. Какой ассортимент блюд бу-	Сотрудники		Студенты	
дет удовлетворять Вас по субботам?	Частота	Процент	Частота	Процент
Первые блюда	25	13%	86	16%
Вторые блюда	86	46%	209	40%
Напитки	50	27%	260	50%
Выпечка	66	35%	269	51%
Холодные закуски, салаты	80	43%	220	42%

Вопрос 15. Оцените, пожалуйста, сле-	Сотрудники		Студенты	
дующее утверждение: Еду подают свежей	Частота	Процент	Частота	Процент
и теплой				
Согласен (-на)	96	51%	268	51%
Нейтрально	67	36%	186	36%
Не согласен (-на)	20	11%	37	7%

Вопрос 16. Оцените, пожалуйста, сле-	Сотрудники		Студенты	
дующее утверждение: Меню содержит	Частота	Процент	Частота	Процент
достаточно разнообразное предложение				
блюд				
Согласен (-на)	86	46%	276	53%
Нейтрально	70	37%	154	29%
Не согласен (-на)	28	15%	67	13%

Вопрос 17. Оцените, пожалуйста, сле-	Сотрудники		Студенты	
дующее утверждение: Качество блюд от-	Частота	Процент	Частота	Процент
личное				
Согласен (-на)	50	27%	179	34%
Нейтрально	98	52%	270	52%
Не согласен (-на)	36	19%	43	8%

Вопрос 18. Оцените, пожалуйста, сле-	Сотрудники		Студенты	
дующее утверждение: Сотрудники веж-	Частота	Процент	Частота	Процент
ливы и дружелюбны				
Согласен (-на)	126	67%	256	49%
Нейтрально	45	24%	174	33%
Не согласен (-на)	14	7%	73	14%

Вопрос 19. Оцените, пожалуйста, сле-	Сотрудники		Студенты	
дующее утверждение: Цены хорошие	Частота	Процент	Частота	Процент
Согласен (-на)	37	20%	132	25%
Нейтрально	88	47%	258	49%
Не согласен (-на)	57	30%	105	20%

Вопрос 20. Оцените, пожалуйста, сле-	Сотрудники		Студенты	
дующее утверждение: Интерьер столовой	Частота	Процент	Частота	Процент
приятный				
Согласен (-на)	45	24%	176	34%
Нейтрально	80	43%	221	42%
Не согласен (-на)	61	33%	95	18%

Вопрос 21. По какой причине во время	Сотру	Сотрудники		енты
учебных занятий Вы отдаете предпочте-	Частота	Процент	Частота	Процент
ние другим местам общественного пита-				
ния?				
Там цены ниже (укажите ниже в текстовом	9	5%	64	12%
поле - где)				
Намного вкуснее готовят (укажите ниже в	20	11%	67	13%
текстовом поле - где)				
Нет очередей	59	32%	289	55%
Ассортимент предлагаемых блюд больше	46	25%	152	29%
Интерьер лучше и комфортнее	40	21%	80	15%
Другие варианты ответов				

(черным цветом выделены ответы сотрудников, синим цветом – ответы студентов): Другие места питания

- В кафе кукольного театра хорош интерьер, еда, как в кафе, а не как в столовке, как в УдГУ
- когда в столовой ничего не остается, около 4
- Маины блины, столовая кукольного театра
- мамины блины, кафе в театре кукол
- Папа лаваш, КFC, проч. кафе
- пекарня

- Пекарня, бургерная, пиццерия и столовая театра кукол
- KFC
- kfc
- SPAR
- spar
- Банально проще туда добраться, особенно, после физры (продуктовый магазин)
- В кафе
- В кукольном театре
- В магазине покупаю воду, ибо не удобно лезь без очереди
- Везде.
- Выпечка вкуснее в пекарне
- иногда хочется для разнообразия сходить на обед в другое место
- Кафе "Сказочное королевство"
- Кукольный театр
- Любой продуктовый магазин поблизости
- магнит, spar
- Пекарня
- Пекарня
- Переход, там вкусная шаурма
- питаюсь в ижстали, т. к. там нет очередей и небольшое количество народу
- Семейное кафе "Сказочная страна" в кукольном театре
- "Сказочная страна"
- Сказочная страна
- Столовая Арбитражного суда
- Столовка кукольного театра (при аналогичных размерах зала практически нет особых очередей)
- Универ кафе. КФС. Шаурмичные.
- Хлебница
- хлебница
- Хлебница, Kombinat, Вкусный дом

•

Предпочтение питания в УдГУ

- в столовой 6 корпуса
- не ищу таких мест, устраивает столовая 6 корпуса, особенно в "окна"
- пользуюсь столовой Удгу
- проедпочитаю вашу столовую
- столовая во 2 корпусе
- питаюсь только в столовой УдГУ
- предпочитаю столовую удгу
- Столовая библиотеки!

•

Собственное питание

- На обед еда, приготовленная и принесенная из дома
- беру еду с собой, чтобы не стоять в большой очереди за основной едой
- ем дома
- Ем еду, принесенную из дома т.к. в столовой слишком высокие цены для меня и большие очреди
- обедаю дома:)
- приношу еду с собой

- не пользуюсь
- В вечернее время (после 16.00) ассортимент блюд в столовой оставляет желать луч-
- Иногда хочется поесть выпечку с чаем, которой нет или уже закончилась в удгу, например, сосиску в тесте
- не бываю в других местах общественного питания
- не обедаю в других местах общественного питания
- не питаюсь в других местах общественного питания
- не пользуюсь услугами других кафе
- Не посещаю
- не посещаю
- не хочу в другие места питания
- столовая закрыта
- столовая 4 корпуса
- хочется прогуляться в перерыве
- Ближе идти
- Быстрое обслуживание
- когда хочется чего-то новенького
- не отдаю предпочтение другим местам общественного питания
- не отдаю предпочтения
- не питаюсь в других местах
- Не пользуюсь
- не посещаю другие места общественного питания
- не хожу в другие места
- Не хожу в другие места.
- Не хожу в другие места общественного питания
- не хожу в другие места общественного питания во время учебы
- ОООО, этот интерьер... стиль поздний ампер с элементами заброшенной тюрьмы
- столовая закрыта
- Часто в обед у меня окно
- Шаурмы в столовке нет, а иногда хочется
- я не отдают предпочтения другим общественным местам общественного питания
- я не пользуюсь другими местами общественного питания во время учебных занятий
- 40 минут не хватает, чтобы дойти до какого нибудь другого места, там поесть и прийти обратно на пары без опозданий

Вопрос 22. Насколько Вас устраивает ас-	Сотру	Сотрудники		Студенты	
сортимент выпечки, горячих и холодных	Частота	Процент	Частота	Процент	
напитков, кондитерских и шоколадных изделий в буфетах КСП УдГУ?					
Да, вполне устраивает	134	72%	361	69%	
Увеличить ассортимент выпечки (укажите	22	12%	90	17%	
ниже в текстовом поле - какой)					
Увеличить ассортимент холодных напитков	17	9%	77	15%	
и горячих напитков с собой на вынос (ука-					
жите ниже в текстовом поле ваши пожела-					

(кин				
Увеличить ассортимент кондитерских и	13	7%	53	10%
шоколадных изделий (укажите ниже в тек-				
стовом поле ваши пожелания)				
Другие варианты ответов:				

(черным цветом выделены ответы сотрудников, синим цветом – ответы студентов): Выпечка

- использовать не только дрожжевое тесто, пироги, увеличить ассортимент
- мало выпечки со сладкой начинкой
- мало изделий со сладкой начинкой; удорожают всю продукцию грибами, перцем и т.д.
- сладкая выпечка
- слойки
- увеличить количество выпечки с вегетарианскими начинками (например: морковь+изюм, свекла+чернослив, яблоки+орехи и т.д.)
- чебуреки из курицы бывают только раз в неделю
- Чебуреки с мясом или сыром
- бездрожжевой
- В удмуртском университете жутко не хватает перепечей!
- ватрухи высший класс
- выпечки с мясом
- добавить пирожки со сгущенкой
- котлета в тесте, пирожки с картофелем
- Мясная выпечка пришлась бы кстати
- Не ем выпечку
- пирожки с разными начинками
- сладкой и несладкой
- Сладкую выпечку
- Советую чаще продавать сосиски в тесте.
- Сосиски в тесте, йогурт, молочный коктейль
- Сосиски в тесте, сок, шоколад
- Увеличить ассортимент выпечки без мяса

•

Напитки

- Возобновить продажу напитков в разлив (соки, газированную воду).
- зерновое кофе
- кофе (из кофемашины, не сублимированный кофе)
- кофе, йогурты, молочные коктели
- цены на свежесваренный кофе в 6 корпусе адовые
- Было бы здорово подавать свареный кофе. Пока это есть только в столовой библиотеки
- вместо растворимого кофе поставить кофемашину и готовить кофе с помощью нее
- Компоты, морсы, больший выбор ассортимента соков и газированных напитков
- кофе
- кофе
- кофе с собой
- Можно было бы делать кофе с собой, т.к в буфете не всегда есть места для рассадки
- молочные коктейли,соки, сладкие пироги с фруктовой начинкой, слойки с сыром, ветчиной, яблоками

• придумайте чай или кофе на вынос в чашке с крышкой. Расширить ассортимент выпечки

Кондитерские и шоколадные издения

- ассортимент пироженных
- к чаю
- кексы. слойки. коржики. пирожные
- Пироженка, хотя бы один вид
- раньше можно было покупать мороженное и коктейли
- увеличить ассортимент печенья
- штрудели, чизкейки
- бисквитные тортики
- Больше шоколада.
- Дешёвые сладости в индивидуальных упаковках, мармеладки шоколадки вафли и т.д.
- Конфетки

•

Другое

- Буфеты наши ужасны. Их либо надо серьезно переделывать, либо просто закрывать
- добавьте пожалуйста творог!!!
- диетической, вегетарианской
- Bcex
- Не пользуюсь
- не пользуюсь услугами буфетов
- не посещаю буфеты
- приношу еду с собой
- стаканчики "с собой", т.е. с крышкой
- сытной и недорогой
- Увеличить ассортимент фруктов и овощей
- я не посещаю буфеты КПС УдГУ

Вопрос 23. Каковы Ваши предложения по	Сотрудники		Студенты	
ассортименту предлагаемых блюд? Ука-	Частота Процент		Частота	Процент
жите отдельно для первых блюд, вторых				
блюд, напитков, выпечки, салатов:				

Варианты ответов:

(черным цветом выделены ответы сотрудников, синим цветом – ответы студентов): Салаты

- Больше блюд без майонеза, особенно салатов
- больше салатов без майонеза, коктейли с мороженным, разнообразить гарниры
- Больше салатов.
- В буфете УНБ нет разнообразия салатов каждый день одно и то же. Вторые блюда также постоянны. Не хватает фруктовых салатов, фруктовых супов, вариантов приготовления картофеля и макарон великое множество, но и этого нет
- разнообразить салаты
- Салатов овощных побольше и поразнообразнее, поменьше с майонезом и побольше с растительным или оливковым маслом, расширить ассортимент вторых блюд приготовленных диетическим способом

- салаты без майонеза с зеленью и овощами, открытые пироги (киш, пицца и т.п.), овощные гарниры (отварная капуста цветная, брокколи, тушеные овощные смеси, овощи гриль), запеченные без майонеза рыба/курица/ мясо
- больше салатов без майонеза
- В салатах слишком много майонеза. И хотелось бы, чтобы спрашивали, прежде чем класть сметану во всё подряд.
- В салаты меньше майонеза
- единственный минус для салатов они быстро заветриваются, либо не совсем свежие; супы и гарниры всегда отличные; мясо просто супер!
- Мое предложение: исключить из салатов лук. Пусть он будет на раздаче и добавляется по желанию студента.
- Салаты без лука, сочней побольше!
- салаты без майонеза, пирожки с разными начинками
- Слишком много салатов с майонезом, не всегда в наличии бывают салаты, заправленные, например, маслом.
- Уберите майонез из салатов

Первые блюда

- Для первых блюд очень редко готовят куриную лапшу и подобные блюда. Для вторых блюд рыбные блюда готовят всегда из горбуши, Почему???? Должны быть как дорогие блюда, так и дешевые.
- для первых блюд:окрошку
- для 1х блюд: супы-пюре были бы к месту
- Добавить в недельное меню вегетарианские супы. А также салаты вегетарианские, например, с грибами и фасолью (растительный белок), вегетарианскую шаурму (как вариант).
- крем-суп с беконом, паста, травяной чай, греческий салат
- разнообразить первые блюда
- Супы ужасно пересолены. Порции у всех блюд мизерные
- супы должны быть не такими жирными, предлагать наравне с майонезом, сметану в суп, д.б. диетические супы, в салат с капустой не наливать такого количества уксуса.
- для меня, как для вегетерианца хотелось бы больше разнообразия первых блюд. у нас это бывает редко. так же было бы больше разнообразие раличных салатов
- Первые блюда: Побольше супов на выбор, бывает смотришь, а суп всего один. Второе блюдо: всё отлично, просто бывает не хватает макарон моих любимых. Напитки: можно было бы добавить ассортимент определенный. Выпечка отлично.
- Первые блюда: солянка (может быть, бывает, но я не встречала), вторые блюда: тушеная печень.
- солянка, куриная отбивная, спагетти, чай, бобчик
- суп,пюре,чай,сок,пирожки,капустный салат
- Супы, низкокалорийные блюда, чай без сахара, с лимоном, фруктовые салаты
- Супы. Рис. Вода. Шоколадное что-нибудь. Овощной салат.
- Чтобы на выбор было два супа, а не один. Вторые блюда хотелось бы видеть в ассортименте сардельки

Вторые блюда

- вернуть жаркое, плов, пельмени и манты
- гарниры слишком однообразы, очень редко подают овощи (кабачки, фасоль и т.п.), пюре жидкое и отвратительное
- Диетические блюда. Бульоны с сухариками. Не класть везде майонез и грибы, увеличивая стоимость блюд. Подавать отдельно рис, картофель без масла и овощей

- исчезли манты, зразы, рыба готовится без фантазий, можно бы вернуть йогурт на раздачу
- Разнообразить морепродукты
- убрать дешевые крупы и пластмассовый рис, макароны тоже лучше по качеству закупать
- Увеличить ассортимент вегетарианских блюд и блюд из рыбы
- увеличить ассортимент диетических мясных и рыбных вторых блюд, без майонеза и доплнительных ингридиентов.
- хотелось бы видеть разнообразие в рыбных блюдвх (одна горбуша), меньше майонеза во всех блюдах.
- Больше пюре и куриных котлет
- в Университете так же учатся представители Ислама, было бы неплохо если бы курицы во вторых блюдах было бы хотя бы 30%. Все меню со свининой практически.
- Ввести отварные овощи и мясо
- Добавить больше блюд с курицей
- добавить больше видов мяса
- Добавить вегетарианские блюда
- Отбивная без майонеза
- Пельмени, курица по-албански; Сэндвичи, шаурма; Тирамису, торт "Прага", мороженное, чебуреки с курицей; фруктово-ягодные морсы
- побольше блюд без мяса и сыра))
- Пожалуйста делайте больше куриных отбивных (касается столовой 6к)
- расширить ассортимент вторых блюд из мяса, расширить ассортимент гарниров, ввести вегетарианские блюда

Напитки

- Больше прохладительных напитков
- Из напитков: какао
- Можно соки на разлив, побольше чебуреков, обычный помидорно-огуречный салат без лишних овощей
- соки
- Хороший кофе
- 0.75 1.5 литровые бутылки воды. чай без сахара.

Выпечка

- выпечка со сладкой начинкой (повидло, фрукты, сухофрукты); разнообразить сорта рыбы (не только горбуша);
- тесто выпечки тяжелое, порция пюре маленькая
- Больше перепечь
- Выпечка: Слойку с колбасой и сыром заменить на вечну и сыр, поменять сосиску в сосиске в тесте, почаще делать кругленький пирожок с курицей и картошкой
- Мне нравятся пироги с горбушей, но что-то и либо быстро разбирают, либо их просто мало. :с
- Не во все время работы столовой большой ассортимент выпечки, иногда её нет вообще (после 1-ой, 2-ой пар).
- Перепечи, больше национальной выпечки, автоматов с водой по корпусу или фонтанчиков. Банально даже не попить воды в удгу, если не купил ее в буфете.
- Увеличить ассортимент выпечки без мяса (5)
- Шаурма

Ассортимент устраивает

- ассортимент вплоне устраивает, но иногда некоторые блюда заканчиваются (салаты, гарниры, рыба)
- ассортимерт меня устраивает
- все устраивает
- всё устраивает
- ассортимент блюд меня вполне устраивает
- ассортимент в норме
- ассортимент меня устраивает
- Ассортимент устраивает.
- Ассортимент устраивает
- ассортимент устраивает
- Все нравится
- все отлично
- Все отлично
- Все устраивает, но иногда не бывает того, что написано в меню
- все устраивает, но пол 4 ничего толком не остается...
- Все устраивает
- всё устраивает, если кушать хочется
- Всё устраивает
- меня все устраивает

- быо бы горячим, и хватало бы
- в целом для всех блюд не хватает разнообразия. В течение года одни и те же супы, одни и те же гарниры, одни и те же рыбные и мясные блюда
- добавьте пожалуйста творог и соки на розлив по доступной цене. 30 рублей за стакан сока это будет очень дорого, как и за компот
- После откры, тия столовой в 6 корпусе был чудесный ассортимент блюд. Разнообразно и вкусно. Сейчас по меню я узнаю какой сегодня день недели. Все обыденно и циклично.
- совсем пропал минтай, пельмени, манты. Горбуша старая !!!!! Капустный салат из квашеной капусты всегда очень пересоленый. Когда наливают суп, большой палец раздатчицы всегда попадает в тарелку!!! а она не в перчатках
- Слишком много грибов добавляют в различные блюда, соус должен быть мясной (а не грибной)
- баланда знатная, начальник
- В большинстве случаев устраивает, но довольно часто, после 1 половины дня, нет многих наименований блюд, поэтому просьба готовить в большем объёме
- в буфете хочется что-то сочное, как клубника со сметаной
- Верните комплексы в столовую 2 корпуса
- готовить с учетом, что студенты приходят в столовую ближе к концу рабочей смены и в столовой ничего практически не остается
- Добавить низкокаллрийную пищу
- лень писать
- меньше жиров и углеводов, больше качественного белка животного происхождения и клетчатки
- Нужно продавать в буфетах фрукты
- Правильное питание больше
- приношу еду с собой
- разнообразить меню
- Увеличить ассортимент фруктов и овощей

- фитнес-блюда была бы самое то!
- Фрукты!
- Хотелось бы, чтобы было по больше правильного питания (например, фрукты, овощи)
- Хочу конфетку иногда

Вопрос 24. К какой категории лиц Вы	Сотрудники		Студенты	
относитесь?	Частота	Процент	Частота	Процент
Студенты	5	3%	509	97%
Профессорско-преподавательский состав	76	41%	1	0%
Учебно-вспомогательный персонал	57	30%	2	0%
Административно-управленческий персо-	40	21%	2	0%
нал				
Научный персонал	2	2%	0	0%
Обслуживающий персонал	2	2%	0	0%

Вопрос 25. Если у Вас есть предложения	Сотрудники		Студенты	
или замечания по организации питания в	Частота	Процент	Частота	Процент
УдГУ, укажите их				

Варианты ответов:

(черным цветом выделены ответы сотрудников, синим цветом – ответы студентов): Ассортимент, качество

- В буфетах расширить ассортимент, а не только продавать дрожжевые пироги, как в 6 корп.. Хорошая выпечка в столовой 2 корпуса, пирожные, творожные кольца и др.
- в буфете 3 корпуса низкий ассортимент, не всегда свежая продукция, товар привозят часто прямо к большому перерыву и буфетчица не успевает принять и разложить товар
- в меню есть пункт "картофель", на раздаче его никогда нет
- Ввести недорогие (комплексные или социальные) обеды для студентов, состоящие из трех блюд. В других вузах в столовых такие обеды есть. Организовать дополнительные раздачи для студентов, так как они не успевают пообедать и перекусывают в сухомятку.
- горячие блюда не обеспечивают требуемую температуру не менее 75 (первые блюда) и не менее 65 (вторые блюда), хранение некоторых блюд на раздаче особенно кондитерских изделий с кремом без охлаждения, салаты заправлены заранее майонезом, что нарушает требования СанПиНа, столовые приборы хранятся россыпью в емкостях, что также запрещено, встречаются не высушенные на раздаче столовая посуда и подносы, столы в залах не всегда оперативно убираются
- готовить проще, дешевле, качественнее
- Качество чебуреков с мясом в последнее время оставляет желать лучшего...
- Меньше класть в салаты майонез. Больше блюд из свежих продуктов.
- Не всегда свежие блюда, зачастую пересоленые или пережаренные
- Перестали указывать состав блюд. Предложение: возобновить. Хотелось бы знать из чего они состоят.
- Порции гарниров и вторых блюд не соответствуют цене, молочные блюда редко бывают в обеденный перерыв
- Продукция должна быть 100% полезной, без добавления искусственных уселителей вкуса. Использовать сметану, а не майонез.
- разнообразить рыбное меню (горбуша надоела)

- Хотелось бы в столовой увидеть разнообразие блюд, улучшить вкусовые качества приговленной еды, нормальную посуду, конечно поменять интерьер. И хотелось бы, чтобы была доступность просмотра меню с рабочего места.
- Больше правильного питания, меньше майонеза и жирной пищи
- В конце марта-начале апреля в супе КСП УдГУ от 2 корпуса был обнаружен волос. Хотелось бы чтобы качество пищи стало выше.
- Для тех, кто питается во время второй обеденной перемены, НИКОГДА не остается куриной поджарки, и часто на нас заканчиваются рожки. Так что ассортимент меня устраивает, но только в первую половину дня, во вторую есть бывает почти нечего.
- договато
- еда и напитки в столовой Научной Библиотеки недостаточно свежие
- Замечание: небольшой ассортимент в столовой 6-го корпуса. Пожелание: раньше начинать работу столовой в библиотеке
- Иногда блюд, указанных в меню, не бывает в наличии (в обеденный перерыв)
- Каши подают холодные
- Малый выбор соусов
- отбивные, ОТБИВНЫЕ!!! И ЕЩЕ РАЗ отБиВНЫЕЕЕЕ!!! Я их обожаю, только цены кусаются!!! студенты же, стпендия не большая цены сделайте пожалуйста приемлимыми!
- Отсутствуют полезные и диетические продукты питания
- ПОЖАЛУЙСТА, можно добавлять поменьше лука?
- Постоянно кончаются те или иные блюда, которе хотелось бы заказывать
- расширить ассортимент вторых блюд из мяса, расширить ассортимент гарниров, ввести вегетарианские блюда, снизить цены на выпечку и гарниры
- Слишком много много майонеза в салата!!!
- Соленые супы
- Холодные котлеты
- Хотелось бы фруктовые салаты добавить в меню
- Хочется большей пропаганды здорового питания. Начать продажу фруктов(нарезанных в контейнерах) и овощей.
- 2) Сократите пожалуйста количество майонеза в салатах
- 3) Используйте пожалуйста в буфетах воду для чая фильтрованную, а не из под крана в туалете. Спасибо

Персонал

- Вежливое отношение на студенческой раздаче 2 корпуса
- Просьба из КСП 6 корпуса преподавательского зала убрать грубиянку Диану, которая совершенно не адекватна, невоспитана, ежедневно с недовольной миной стоит на раздаче. Совершенно не приятный тип! Многие преподаватели стали обедать в чтуденчесом зале. Если раньше Кибардин М.М. всегда приходил в 6 корпус на обед, то его с появлением этой Дианы уже не видно стало это о чем-то говорит, не так ли? Еще одна просьба: пусть на раздаче гарниры взвешивают как в столовой 2 корпуса! Иначе, накладывают по принципу "люблю", "не люблю".
- более вежливый персонал в буфетах
- Буфетчица на втором этаже второго корпуса очень медленно работает! Пять человек может обслуживать 10 минут, когда от нее не требуется большого количества телодвижений.
- Было бы замечательно, если бы был более приветливый персонал, более уютный интерьер, возможно, музыкальное сопровождение. Очень печально, когда столовые закрывают на спецобслуживание. Выровнять качество обслуживания во всех столовых
- В буфете 4 корпуса очень медленная буфетчита. У нее может стоять очередь из 10 человек, а она не подойдёт пока не закончит свою болтовню по телефону. Также она

вечно чем-то недовольна. Ращберитесь, пожалуйста. Предлагаю заменить сотрудника либо провести с ней воспитательную беседу

- В буфете 4 корпуса очень медленное обслуживание
- В буфете 6 корпуса отвратительные сотрудники. Одна из них очень медленная из-за чего очередь занимала весь этаж,другая сейчас очень грубо и хамски обслуживает. Нельзя нигде попить воды,приходится покупать,а если буфет уже закрыт,можно умирать от жажды. Подбирать более приятных и вежливых сотрудников.
- В столовой второго корпуса сотрудница на кассе постоянно недостаёт сдачу и хамит!!! Также и с сотрудниками на раздаче еды. В первом корпусе все сотрудники мололы!
- В столовых иногда очень грубый персонал на раздаче. Еду подают с видом, что хотят в нее плюнуть и сделают это с удовольствием.
- В 6-м корпусе частенько перерасчитывают за обед, к примеру вместо 145р может быть 160р и т.п.
- Ещё раз прошу обратить внимание на буфет в 4 корпусе! Лучше поменяйте продавщиц буфета с 6 корпуса на 4! Так будет эффективнее!
- На кассе пробивают, увеличив цену (несоответствие цен), огромные очереди.
- невежливое обращение в буфете (2 этаж, 2 корпус) у буфетчицы
- обсчитывают иногда
- Сделайте очереди меньше, буфетчицу из буфета 4 корпуса добрее (она вечно недовольная),
- сотрудники часто грубят, в очередях приходится стоять по 30 минут!
- Так же, есть просьба о том, чтобы на раздаче могли проинформировать о составе блюд. Обычно мне грубо отвечают, смотри у входа. Самое интересное, в составе печени я увидела: Печень. Класс, спасибо! А в составе Котлеты по -албански, наверное, албанцы.
- Хотелось бы более вежливого отношения к себе со стороны некоторых работников столовой (2 корпус, женщина на раздаче всегда грубая).
- 1)Буфетцицы берут выпечку грязными руками

Интерьер, оборудование

- включать свет
- наличие салфеток, ножей, сменить интерьер
- Необходимо заменить столы в 1 корпусе. Все столы шатаются, невозможно нормально обедать
- Отремонтировать преподавательский зал столовой корпус 2. Выбрать помещения для буфетов и декорировать их на современный лад. Сделать уютными, а не забегаловками с сомнительной едой
- отсутствует столовая в 3 корпусе
- Очень не хватает столовой в 3 корпусе (или хотя бы места, где можно пообедать за отдельным столом, а не стоя за 2-мя буфетными столами с другими людьми)
- Очень хотелось бы, чтобы заменили вилки с заусенцами и добавили ножи и чайные ложки. А еще, перестали обжаривать рис до степени несъедобности (жесткий).
- В столовой 1 корпуса шатаются столы, приходится подкладывать под "ножки" стола салфетки, очень неудобно!
- после первой большой перемены часто не бывает салфеток на столах; в большую перемену иногда не хватает подносов
- столы расположены близко друг к другу, иногда настолько, что невозможно сесть на стул, а можно только его перепрыгнуть, сразу засунув ноги под стол, и это очень неулобно
- Беспокоят шатающиеся столы в столовой 1 корпуса.

- В столовой 6 корпуса слишком много столов и стульев, бывает очень неудобно сидеть, особенно в обеденный перерыв.
- В 1-ой столовой мало посадочных мест, столы в большинстве кривые. Зал выглядит старым, нужен косметический ремонт.
- Новые удобные столовые приборы, непогнутые и чистые
- нужен кранчик с питьевой водой (водопроводная вода через фильтры)
- пора поменять столовые приборы (аллюминиевые) на другие!!
- Слишком мало посадочных мест в столовых и буфетах
- Сушка рук после мытья занимает много времени, можно продавать на кассе одноразовые салфетки.
- Увеличить столовую, больше мест, уменьшить цены

Чистота

- В буфете 3 корпуса грязно, ползают тараканы. Ассотимент скудный, привозят одно и тоже, хотя в столовой 1 корпуса (от туда нам привозят) очень даже большой и разнообразный.
- очень страдает чистота зала, столов, когда возят перед носом грязной и дырявой тряпкой, оставляя жирные разводы, особенно неприятно
- повысить чистоту столовых приборов
- Подносы для еды должны протираться, а лучше мыться дезрастворами после каждого человека, а не так что к концу рабочего дня приходишь и подносы жирные и липкие.
- тараканы
- Тщательнее следить за чистотой на кухне, избавиться от тараканов!
- Улучшить санитарные условия
- Чистые залы
- Чистые столы

Режим работы, увеличение персонала, субботы

- в вечернее время все пункты закрыты, а где открыто почит уже несего брать
- в обеденные перерывы со студентами увеличить количество кассиров
- Желательно, чтобы учебно-вспомогательный и обслуживающий персонал не обедал бы в "большие" перерывы (с 11.30 до 12.10, 15.20-15.50), когда обедают большинство преподавателей, занятых в учебном процессе
- В случае, если не удаётся обедать в буфете УНБ, в 6 корпусе БЕСКОНЕЧНЫЕ ОЧЕ-РЕДИ и ПОЛНОЕ отсутствие посадочных мест. В "час пик" достать еду просто невозможно
- Повторюсь: необходимо в обеденное время открывать дополнительные точки питания, студенты не успевают поесть!
- Работаю по субботам, и, хотелось бы, спокойно пообедать, а не все время тратить в очереди и поесть уже не успеваю, иначе опаздываю на пары
- ускорить обслуживание в преподавательском зале
- Более касс, и оплату можно сделать автоматизированной, как в школе, по карточкам специальным, чтобы не мучаться кассирам с мелочью и т.д.
- больше всего меня раздражают именно очереди, из-за них невозможно нормально поесть, приходится либо есть гораздо позже обеденного перерыва, либо питаться в кафе, расположенных неподалеку от УдГУ
- Большие очереди. Можно открыть вторую кассу в столовых УдГУ
- Во время перерывов на обед в столовой должны еыходиться только студенты и преподаватели удгу!
- Огромная просьба решить проблему с очередями
- Огромная просьба! Сделайте что-нибудь со студентами, которые во время большого перерыва, занимают столики своими вещами, когда в очереди еще человек 20, кото-

рые могли бы пообедать за этим столиком. В таких случаях, приходитья стоять на душой, пока кто-то не освободит место. Это неправильно априори, и проблемы актуально уже давно. Спасибо! Надеюсь, что этот тест принесет плоды.

- Побольше посадочных мест и касс для обслуживания. Указывайте в меню, чего нет в ассортименте в этот день.
- Пожалуйста, примите какие-то меры. Почему в здание буфета и столовой 2ого корпуса пускают кого попало? В буфете, под столовой 2ого корпуса, находились цыгане, которые вымогали у меня деньги, и у других посетителей тоже. Лично я первый раз такое видела, но моя одногруппница сказала, что эти вымогатели часто бывают в этом буфете. Цыгане вымогают деньги в ВУЗе!...
- Столовая 2 корпуса открыта для всех желающих, не только для студентов и преподавателей, поэтому во время обеденного перерыва образуется огромная очередь. Иногда из-за этого опаздываем на пары
- Хотелось бы, чтоб обслуживание было быстрее, 40 минут не хватает

Цены

- очень дорогие салаты. Салат с колбасой стоит как второе блюдо
- Рассмотреть ценовую политику блюд, наценка от себестоимости должна быть минимальной
- ВЫСОКИЕ ЦЕНЫ!!! ОТБИВНАЯ 90 РУБЛЕЙ, МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ 50 РУБЛЕЙ!!!
- Желательно увеличить порции или снизить цены
- немного снизить цены
- снизьте цены на мороженое (брикет мороженого можно найти за 50 рублей, а маленькая мороженка в тарелочке стоит столько же)

Благодарности

- Питание в нашем университете меня вполне устраивает!
- спасибо за заботу
- Все хорошо, правда очереди много. Но сотрудники вежливые и приятные. Хотелось бы быстрое обслуживание. :)
- замечаний нет
- не никаких замечаний
- СТОЛОВАЯ В БИБЛИОТЕКЕ САМАЯ ЛУЧШАЯ! <3
- столовая первого корпуса отлично работает!свежий ремонт и немного подкорректировать бы меню было бы вообще замечательно

Другие предложения

- В большой перерыв в буфет фасованные блюда популярные у студентов. + Два буфетчика (можно и кассир), + большая урна для контейнеров расфасовки
- в Европе присутствуют салат-бары, гиль и это в столовых
- Уже все написала выше.
- вполне соответствует типичной студенческой столовой
- Додо пицца Ижевск. Пицца в подарок при первом заказе.
- Необходимо организовать больше мест, где можно бесплатно разогреть еду и получить горячую воду, для приготовления чая. Все для чая студент может принести сам.
- предложения были указаны выше
- расположение цен напротив предлагаемых блюд

Выводы