



ПЕРВИЧНАЯ ПРОФСОЮЗНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТНИКОВ
УДМУРТСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО УНИВЕРСИТЕТА

Работа пунктов общественного питания в УдГУ

Результаты социологического опроса, декабрь 2023

Цели и задачи исследования

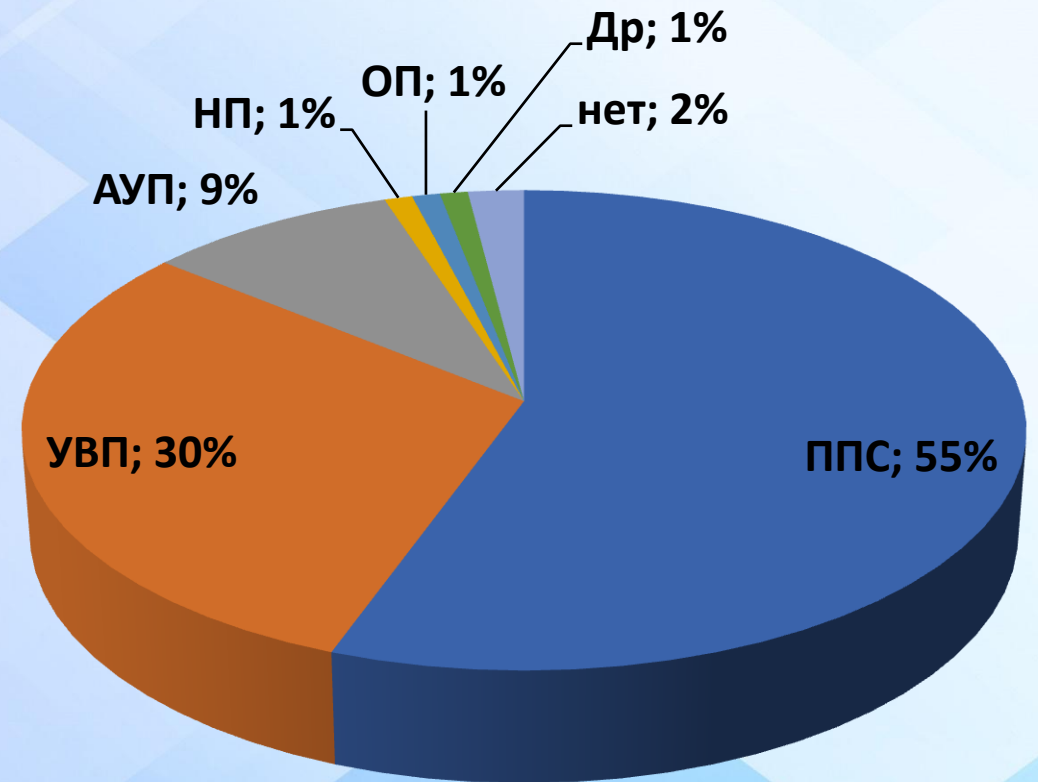
- Изучение отношения сотрудников и обучающихся к качеству и условиям обеспечения общественным питанием в университете
- Выявление слабых мест в качестве продукции и обслуживания организаций, обеспечивающих общественное питание в УдГУ
- Контроль выполнения условий коллективного договора УдГУ, регулирующих вопросы общественного питания
- Формирование предложений по улучшению организации общественного питания в университете

Характеристики

- Сроки: с 1 по 30 декабря 2023 года ;
- Инструмент: подсистема "Анкетирование" ИИАС УдГУ;
- Тип опроса: электронный;
- Анонимность: анонимный;
- Анкета: 25 вопросов, в. т.ч. 1 – демографическая часть ("паспортичка")
- Участники - работники и обучающиеся университета (раздельно)
- Участие: 217 анкет – работники; 164 анкеты – обучающиеся. Так как по кол-ву поступивших анкет обучающихся выборка не является репрезентативной, то статистические данные по ним в данной презентации не представлены (за некоторым исключением)
- Предыдущие опросы по теме: 2012, 2016, 2018 годы.

Категории участников

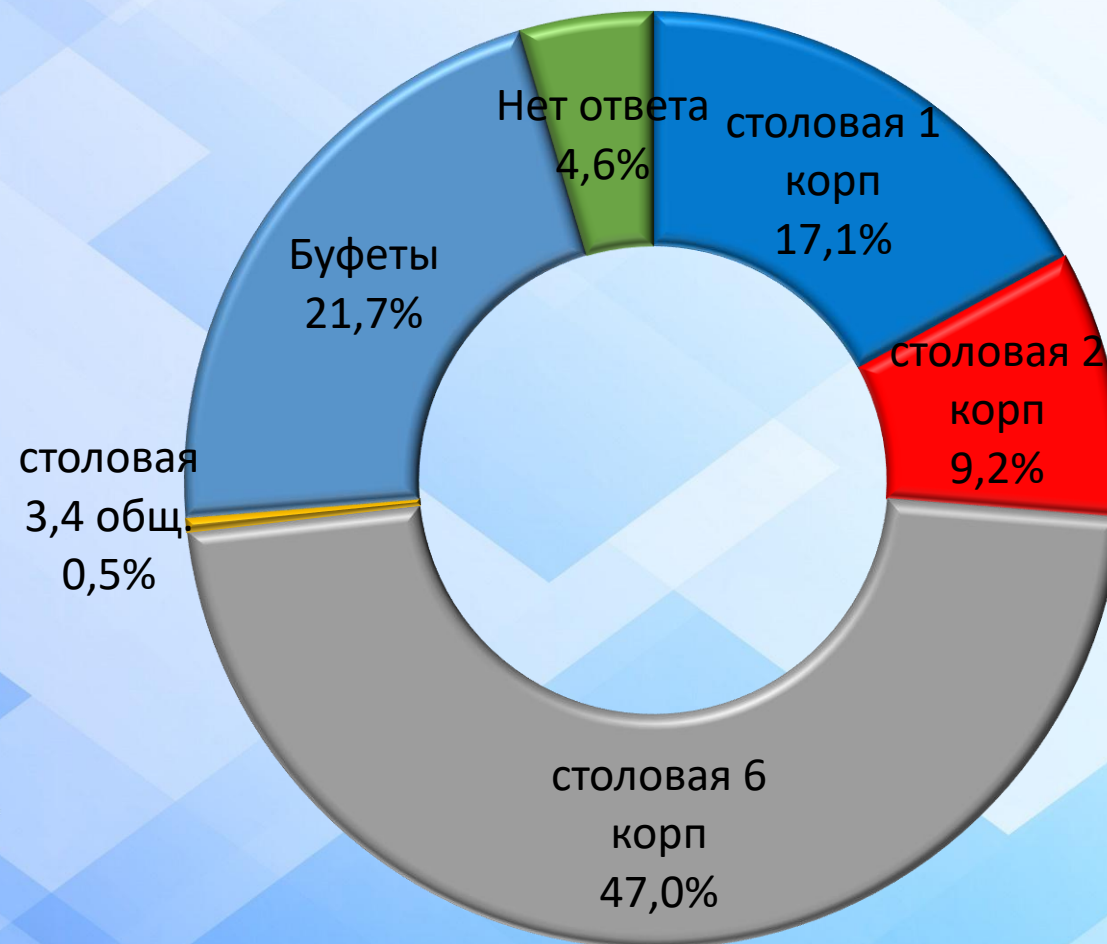
Должность	Доля, %
Профессорско— преподавательский состав	55%
Учебно-вспомогательный персонал	30%
Административно- управленческий персонал	9%
Научный персонал	1%
Обслуживающий персонал	1%
Другие	1%
Нет ответа	2%





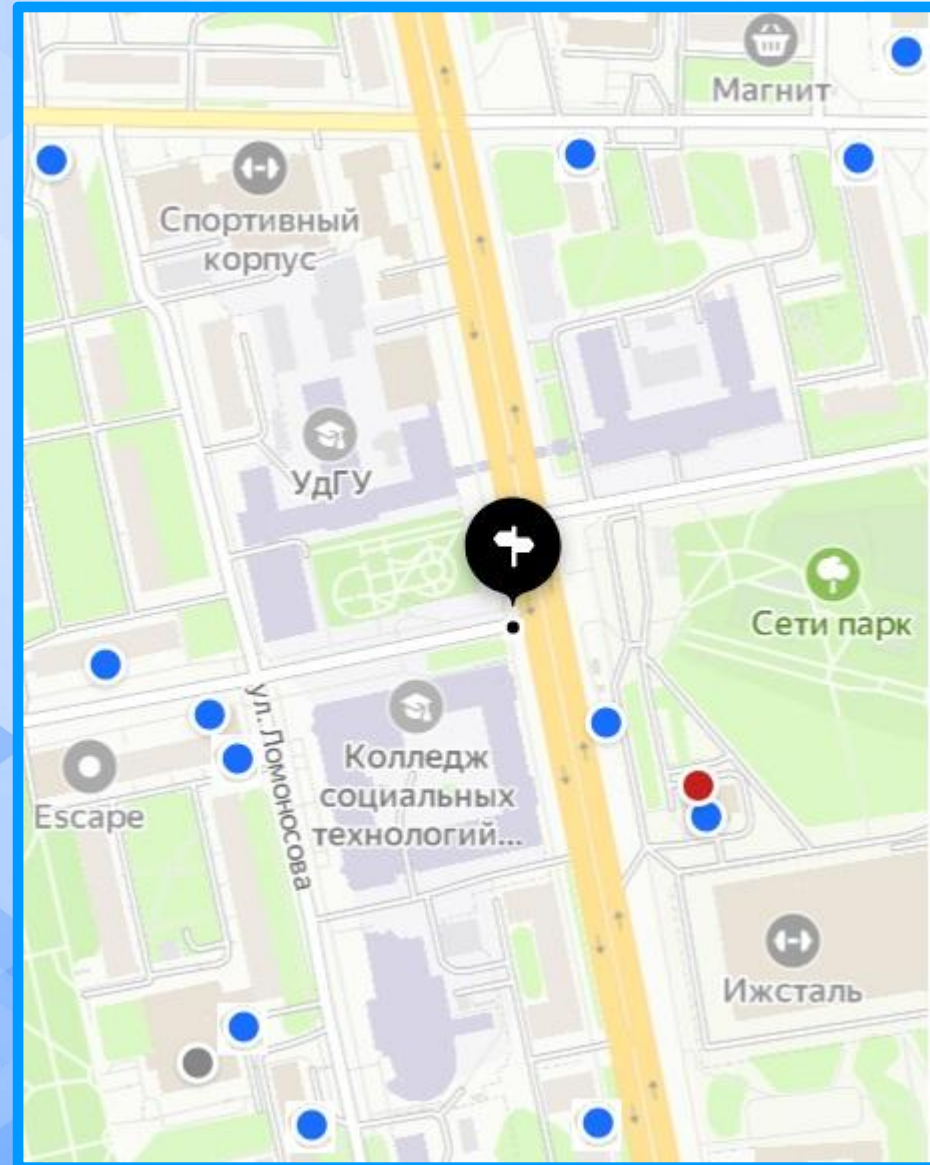
Выбор места питания (1) : где

Услугами каких пунктов общественного питания Вы чаще всего пользуетесь?	Доля, %
столовая 1 корпуса	17,1%
столовая 2 корпуса	9,2%
столовая 6 корпуса	47,0%
столовая 3,4 общежитий	0,5%
Чаще всего пользуюсь услугами буфетов УдГУ	21,7%
Нет ответа	4,6%



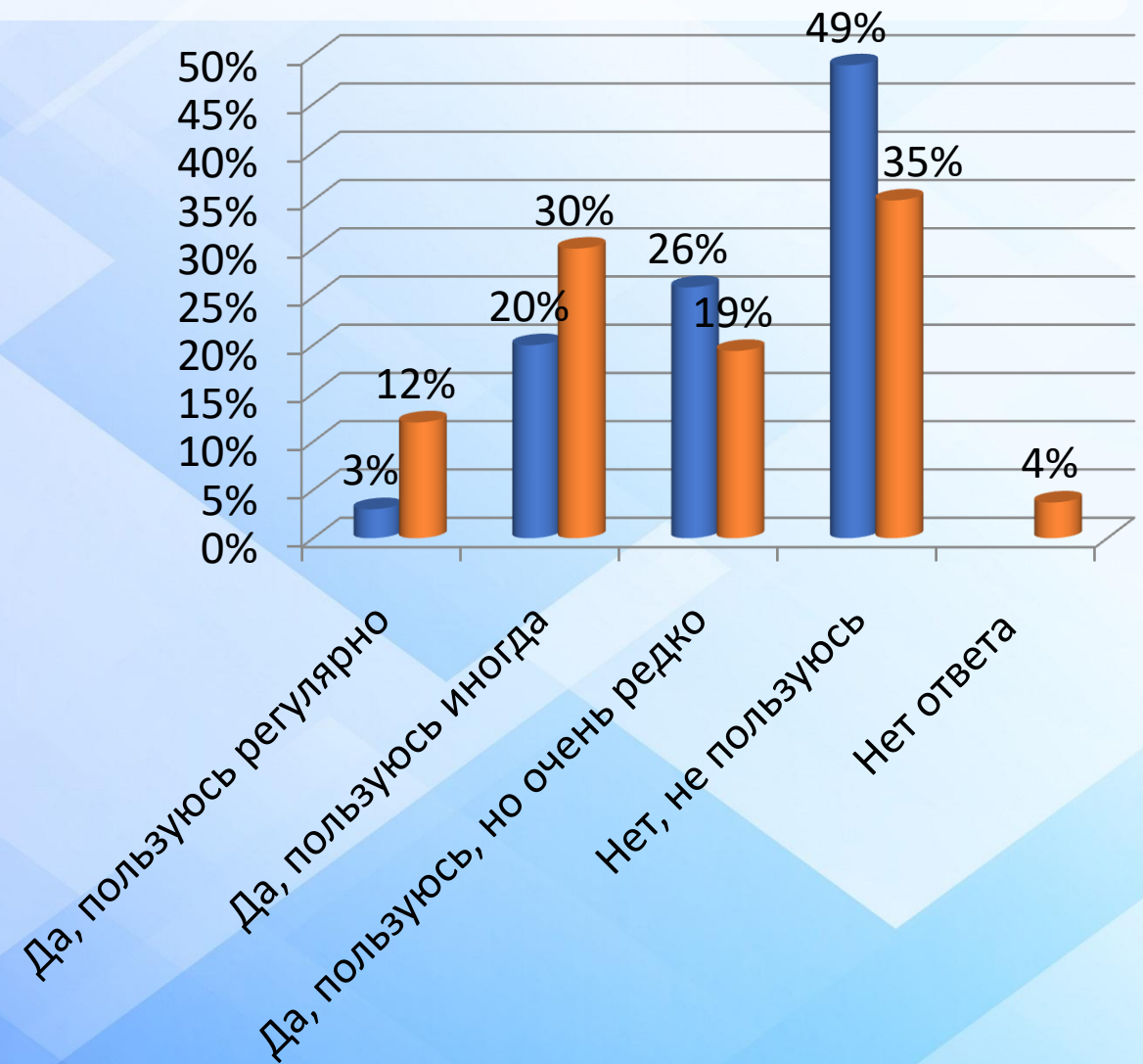
Выбор места питания (2) : рядом с УдГУ

Пункты общественного питания поблизости от основных учебных корпусов УдГУ



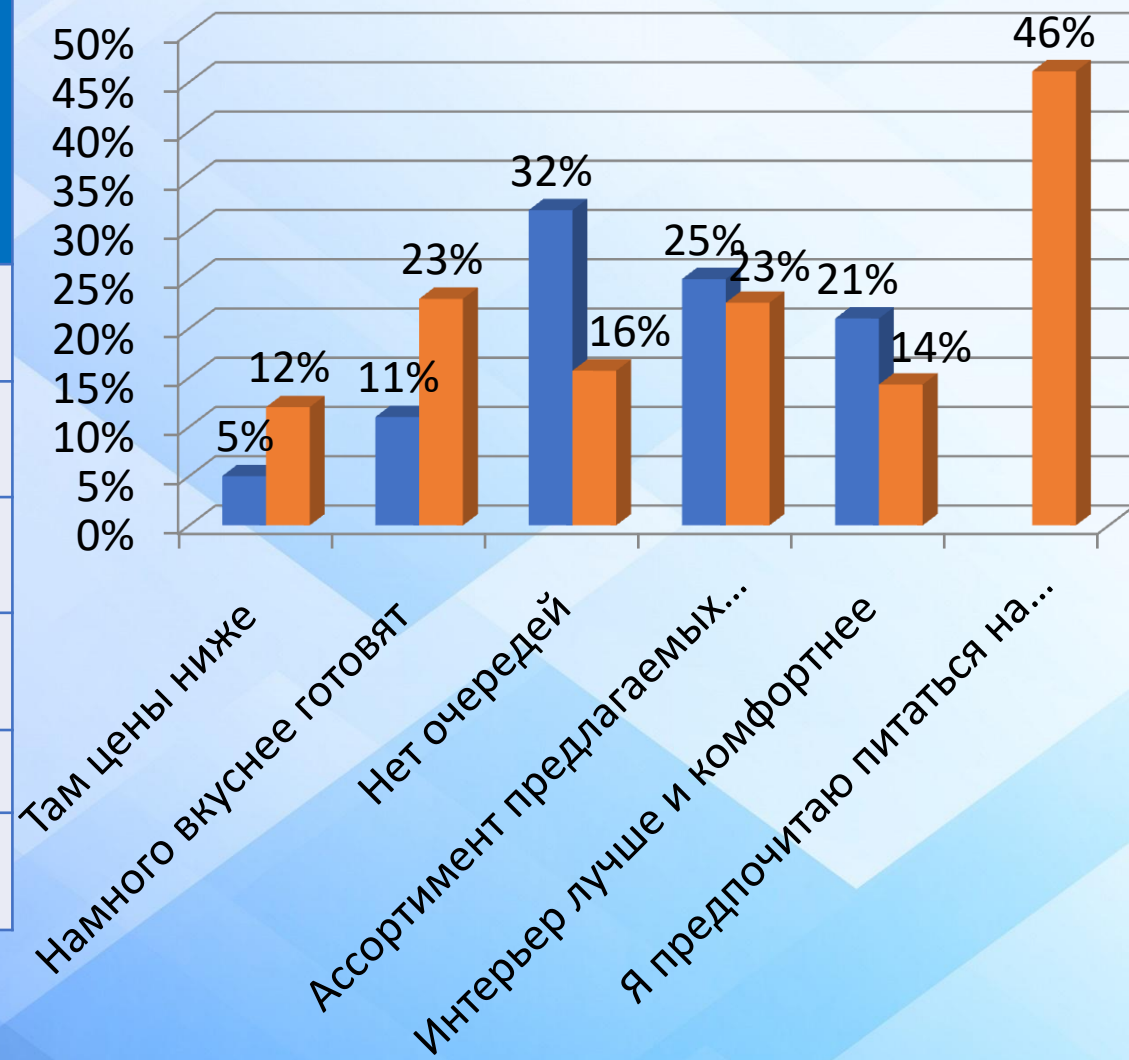
Выбор места питания (3) : рядом с УдГУ

Пользуетесь ли Вы услугами кафе или других точек питания, расположенных поблизости от УдГУ?	Доля, %, 2018	Доля, %, 2023
Да, пользуюсь регулярно	3%	12,0%
Да, пользуюсь иногда	20%	30,0%
Да, пользуюсь, но очень редко	26%	19,4%
Нет, не пользуюсь	49%	35,0%
Нет ответа		3,7%



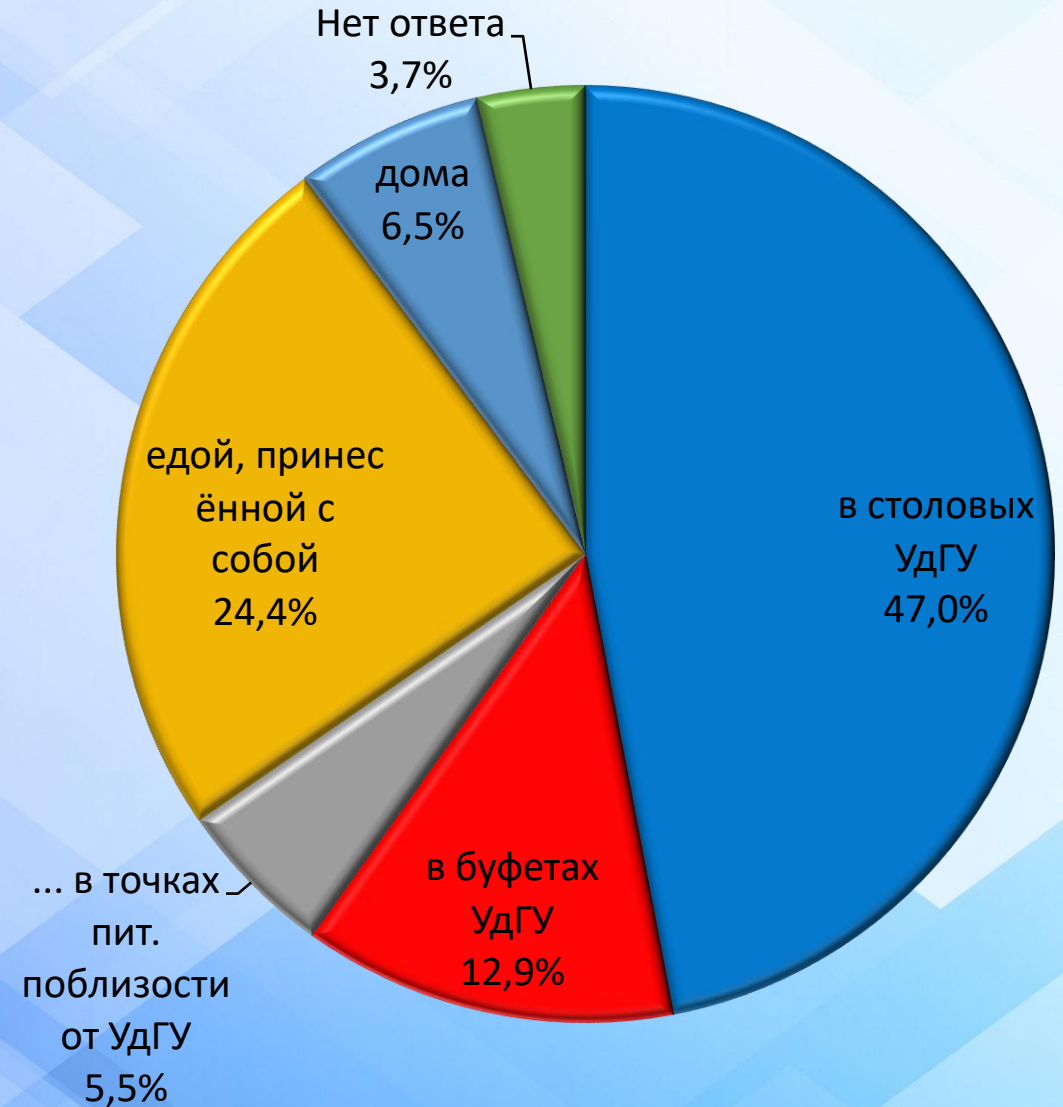
Выбор места питания (4) : причины выбора

По какой причине во время учебных занятий Вы отдаете предпочтение другим местам общественного питания?	Доля, %, 2018	Доля, %, 2023
Там цены ниже (укажите ниже в текстовом поле - где)	5%	12,0%
Намного вкуснее готовят	11%	23,0%
Нет очередей	32%	15,7%
Ассортимент предлагаемых блюд больше	25%	22,6%
Интерьер лучше и комфортнее	21%	14,3%
Я предпочитаю питаться на территории УдГУ		46,1%



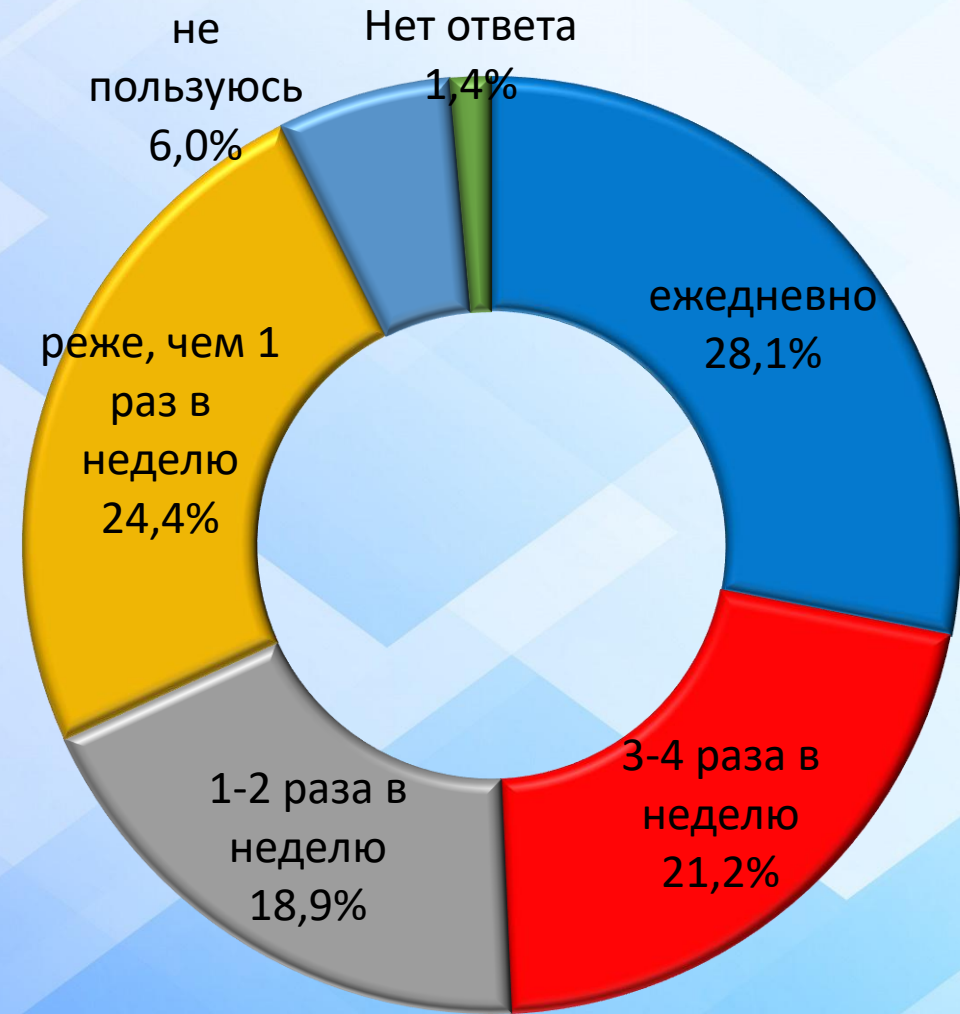
Выбор места питания (5) : где и как

Чаще всего в рабочие (учебные) дни Вы обедаете ...	Доля, %
... в столовых на территории УдГУ	47,0%
... в буфетах на территории УдГУ	12,9%
... в точках питания поблизости от УдГУ	5,5%
... едой, принесённой с собой	24,4%
... дома	6,5%
Нет ответа	3,7%



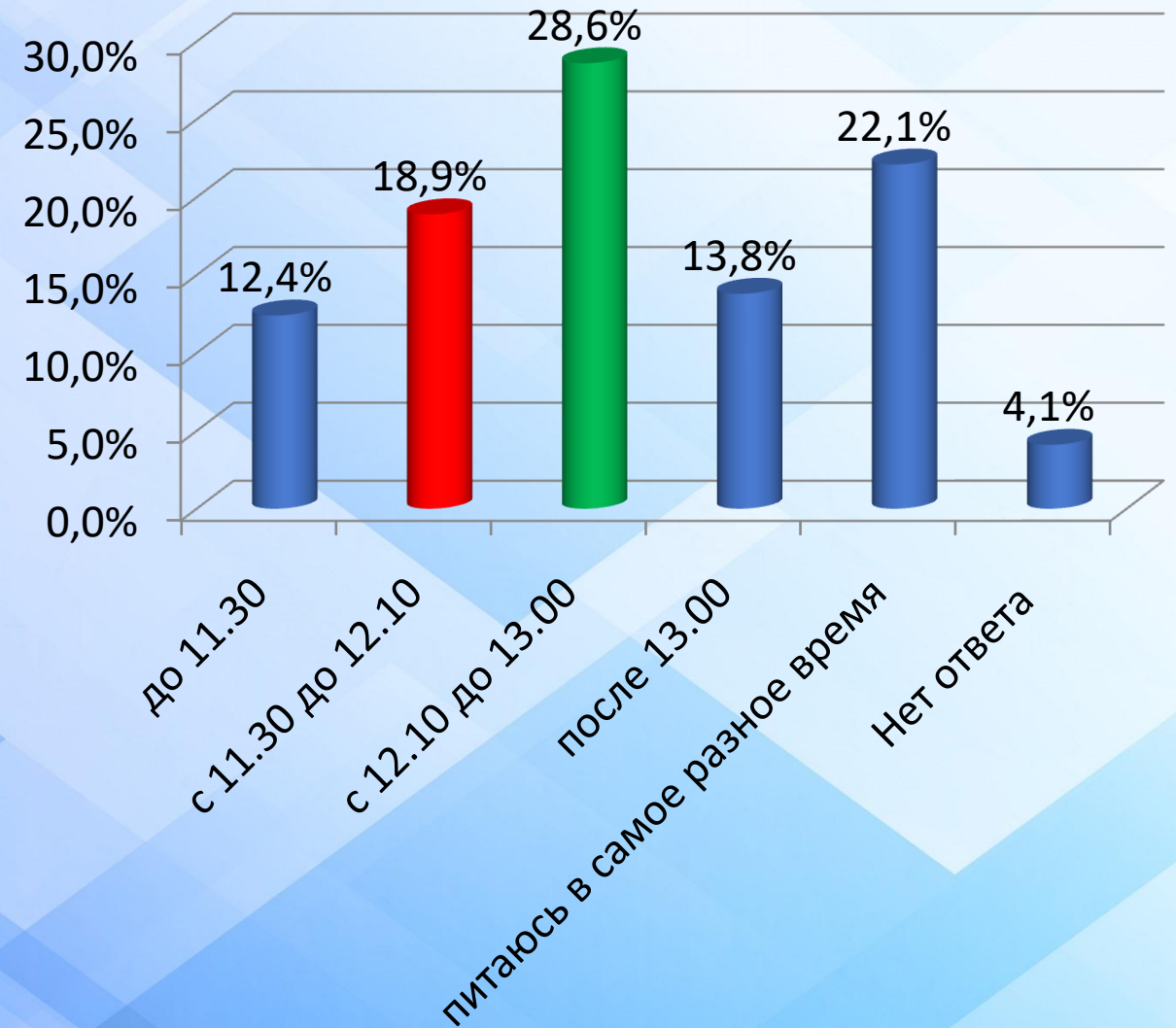
Режим питания и время работы общепита (1) : как часто

Как часто Вы питаетесь в пунктах общественного питания на территории УдГУ? (в среднем)	Доля, %
ежедневно	28,1%
3-4 раза в неделю	21,2%
1-2 раза в неделю	18,9%
реже, чем 1 раз в неделю	24,4%
не пользуюсь услугами пунктов общественного питания на территории УдГУ	6,0%
Нет ответа	1,4%



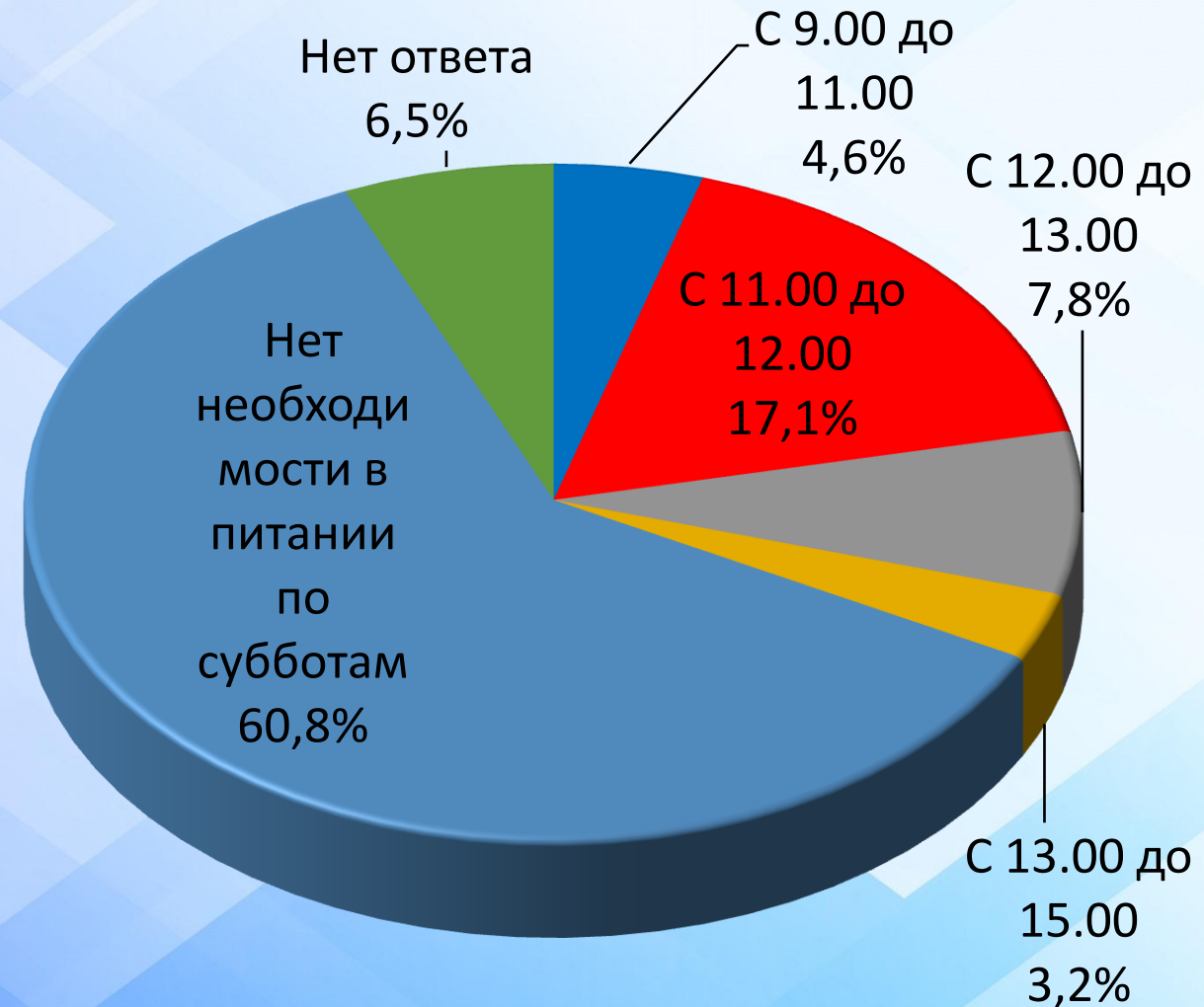
Режим питания и время работы общепита (2) : время

В какое время дня Вы чаще всего питаетесь в университете?	Доля, %
до 11.30	12,4%
с 11.30 до 12.10	18,9%
с 12.10 до 13.00	28,6%
после 13.00	13,8%
питаюсь в самое разное время	22,1%
Нет ответа	4,1%



Режим питания и время работы общепита (3) : субботы

В какое время дня Вам удобно получать питание в УдГУ по субботам?	Доля, %
С 9.00 до 11.00	4,6%
С 11.00 до 12.00	17,1%
С 12.00 до 13.00	7,8%
С 13.00 до 15.00	3,2%
У меня нет необходимости в питании по субботам	60,8%
Нет ответа	6,5%



Предложения сотрудников: режим работы общепита

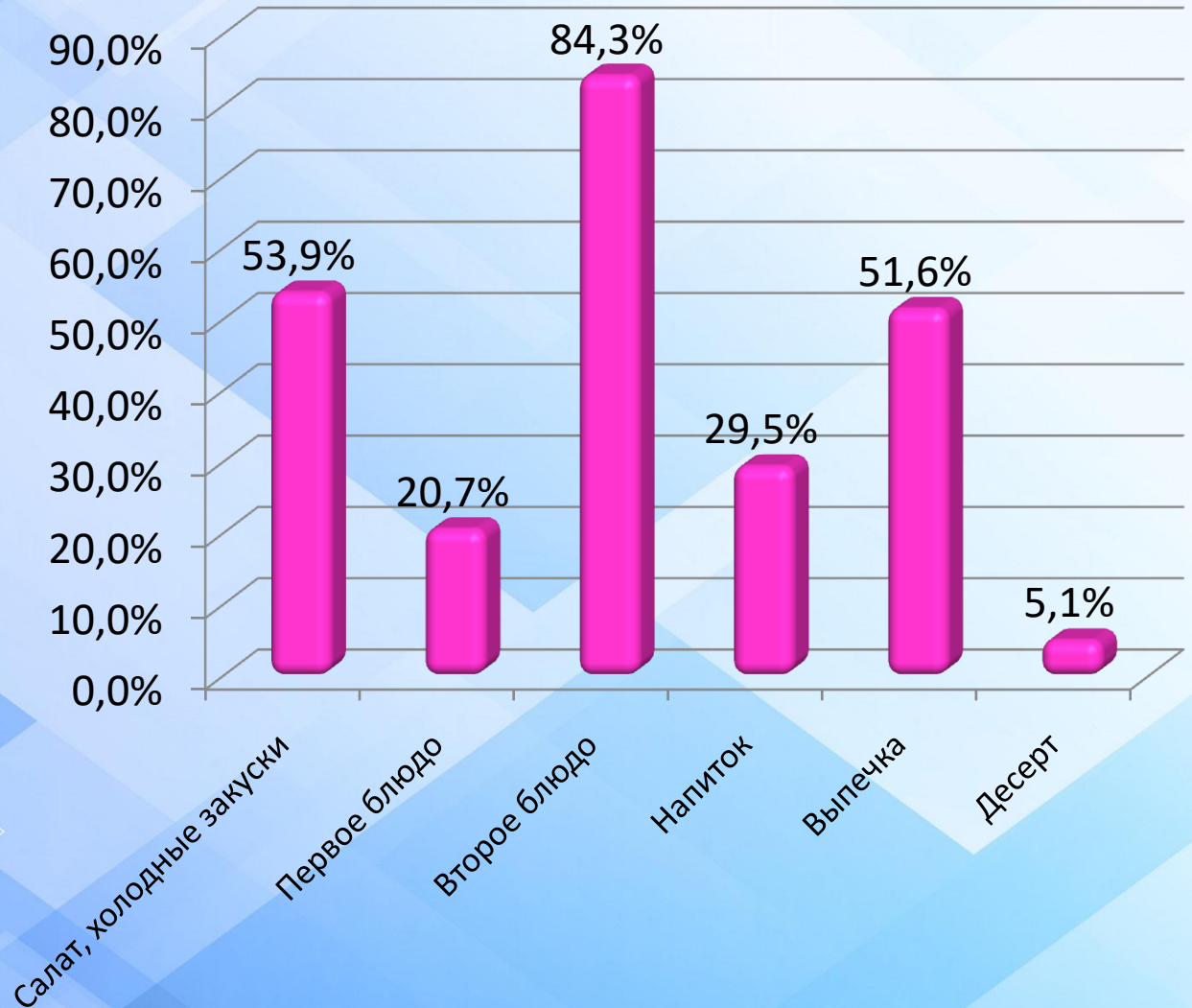
- В какое **время закрывается** столовая 1 корп. ДО 16-00 я могу туда зайти и покушать или я должен выйти в 16-00.
- Все отлично! Но бывает трудно пообедать в 1 корпусе на большом перерыве, огромная очередь.
- Доставка еды в буфет 3 корпуса происходит около 11 часов, хотелось бы пораньше. **Продлить работу буфета до 18 часов.** Продлить работу буфета до 18 часов.
- Жаль, что не работает буфет на первом этаже 2 корпуса, он спасал в обеденные перерывы, сейчас в буфет на втором этаже в обед оочень длинная очередь, даже не иду туда во время большого перерыва
- Организовать питание по **субботам** (2 ответа)
- Работа буфета в **субботу**.
- Очень хотелось бы, чтобы столовая работала в **субботу**! Студенты учатся до 20:20 вечера! Где они и преподаватели должны питаться?
- хотелось бы, чтобы столовая работала в **субботу**
- **Продлить работу** столовой хотя бы до 16.30.
- Учмтывать график работы преподавателей и возможное время их появления в столовой.
- Хотелось бы, чтобы зал для преподавателей работал **дольше**, например до 15-16 часов.
- возможно рассмотреть изменение расписания, обеденный перерыв после 13.00, т.к. в 11.30 еще не очень проголодались

Предложения студентов: режим работы общепита

- Было бы не плохо, если бы столовая работала и по **субботам**
- По вопросу номер 4. Очень жалко, что столовая не работает по **субботам**
- работа столовой в **субботу**
- Хотелось бы, чтобы столовая 6 корпуса работала по **субботам**
- Пары заканчиваются поздно, мы учимся до 20:30. Мои одноклассникам (магистры) приходится учиться после работы и едят в перемену между парами. **Все пункты питания уже закрыты.** Студенты едят всухомятку выпечку, принесенную с собой или купленную где-то около УдГУ. Можно было бы поставить **автоматы с чаем и кофе** или организовать какое-то мобильный буфет с 18:45 до 19:15. Хорошо бы зашла идея с кулером с горячей водой на этажах.
- **Увеличить продолжительность работы буфетов** на период второго обеденного перерыва с пяти часов вечера
- **Буфеты слишком рано закрываются.** Хотелось бы, чтобы они работали хотя бы до 18:00
- самое главное это **возможность питаться вечером...** ее нет и никогда не было, в связи с чем всей группой предпочитаем посещать **пекарню напротив** и другие магазины. Там и цены дешевле и выбор лучше, да и булочки свежее, даже поздно вечером, в отличии от столовой.

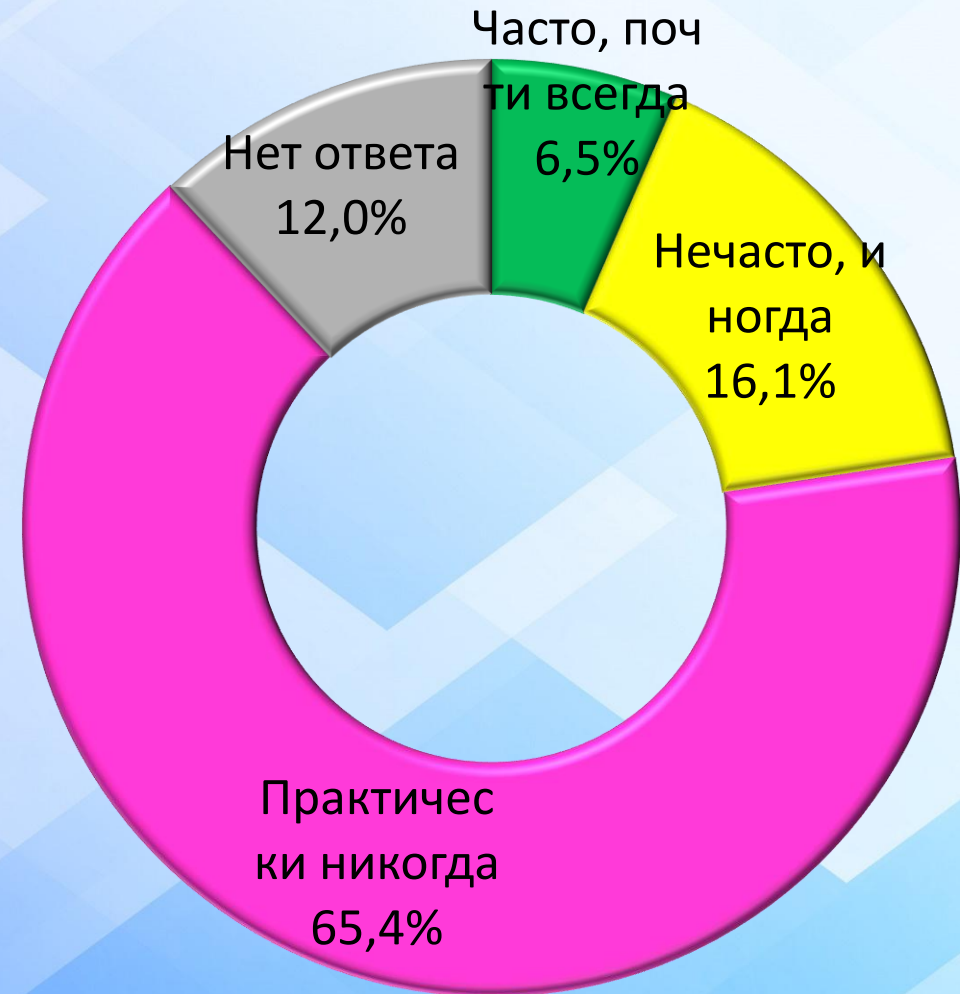
Ассортимент блюд (1) : предпочтения

Чему Вы чаще всего отдаете предпочтение (можно отметить несколько пунктов)	Доля, %
Салат, холодные закуски	53,9%
Первое блюдо	20,7%
Второе блюдо	84,3%
Напиток	29,5%
Выпечка	51,6%
Десерт	5,1%



Ассортимент блюд (2) : комплекс

Как часто Вы приобретаете комплексный обед?	Доля, %
Часто, почти всегда	6,5%
Нечасто, иногда	16,1%
Практически никогда не приобретаю	65,4%
Нет ответа	12%



Предложения сотрудников: ассортимент блюд

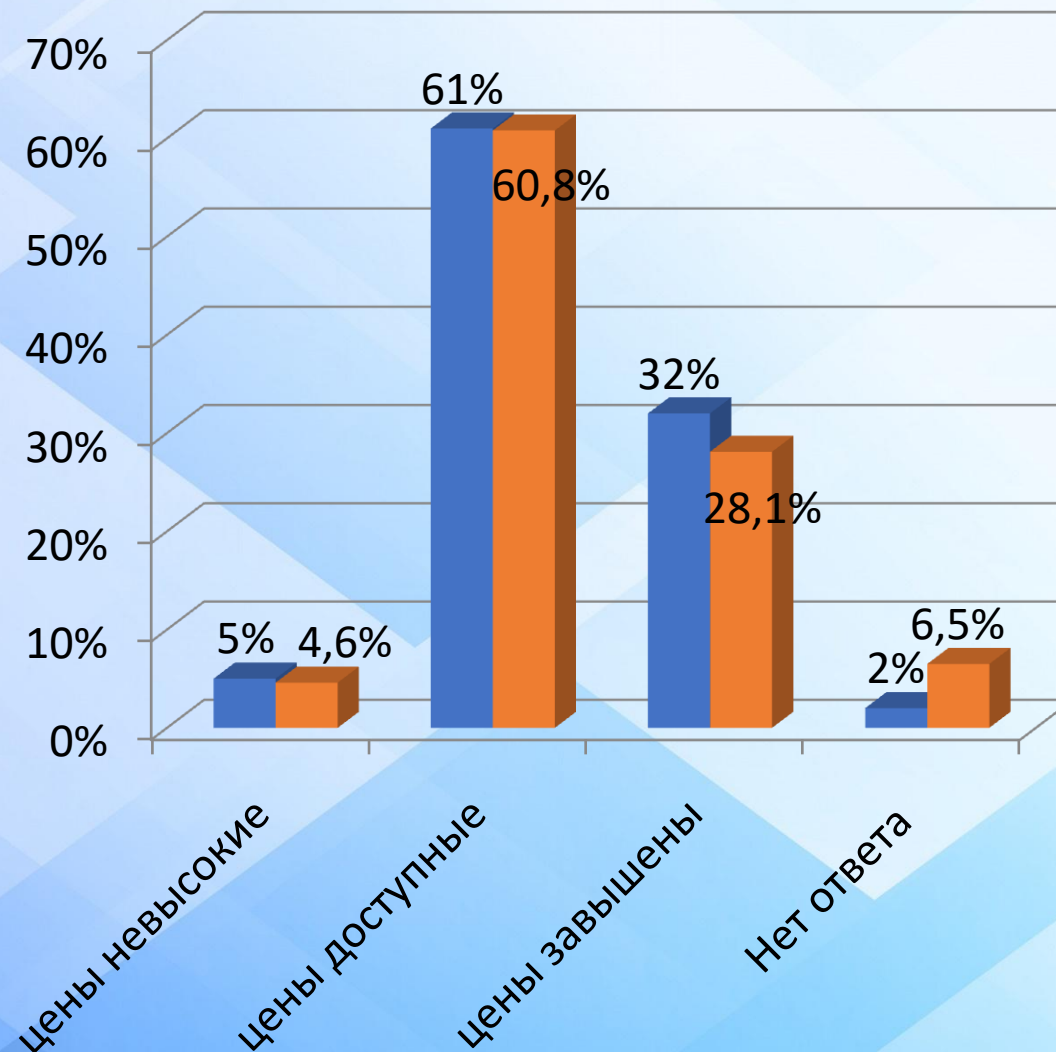
- лично мне **не хватает овощей**: салатов из свежих овощей (без лука, т.к. со студентами работать еще), гарниров овощных (не рагу с картошкой, а стручковая фасоль/брокколи/цветная капуста и т.п.), омлет с овощами и т.д.
- необходимо **разнообразить блюда, готовить вкуснее,**
- организовать продажу **кофе не в пакетиках**, а хотя бы через автомат
- после 13-14:00 ассортимент в столовых и буфетах значительно **скуднее**, выбора практически нет.
- разнообразить **первые блюда**
- увеличить ассортимент **первых блюд**
- расширить ассортимент блюд **в буфете 3 корпуса**
- увеличить объем порции, так как очень маленькие; увеличить **ассортимент блюд.**
- **В столовой кукольного театра** огромный ассортимент блюд, большие порции, а стоимость такая же.

Предложения студентов: ассортимент блюд

- Было бы замечательно иметь возможность купить **еду подходящую для диабетиков и отразить бжу**, наличие сахара, крахмала, муки и прочего в меню(СОСТАВ). Наличие хлеба не только пшеничного тоже радовало бы.
- Верните **булочку "Провансаль"**, пожалуйста.
- Во второй обеденный перерыв (с 17:00) **остаётся только 1-2 вида гарнира**, суп и условный гуляш. При этом желающих пообедать очень много и часто людям в конце очереди остаётся только суп.
- Добавить ассортимент блюд и снизить цены
- продавать **йогурты без сахара** это намного полезнее и блюда из рыбы их не так много пусть будет и не горбуша любая рыба и еще запеченные овощи кабачков мало и рис с овощами редкость а пирожные можно разные готовить **нет блюд Халяль**
- **Увеличить количество отбивных**. По моему мнению один из ходовых товаров, которого часто не хватает после первого обеденного перерыва
- Хотелось бы **больше низкокалорийных блюд** и блюда под разное время приёма пищи. К примеру, часто приходится есть тяжёлую пищу на завтрак потому, что **нет каш** или чего то такого.
- Хотелось бы, чтобы в Столовой второго корпуса появились **нормальные салаты**

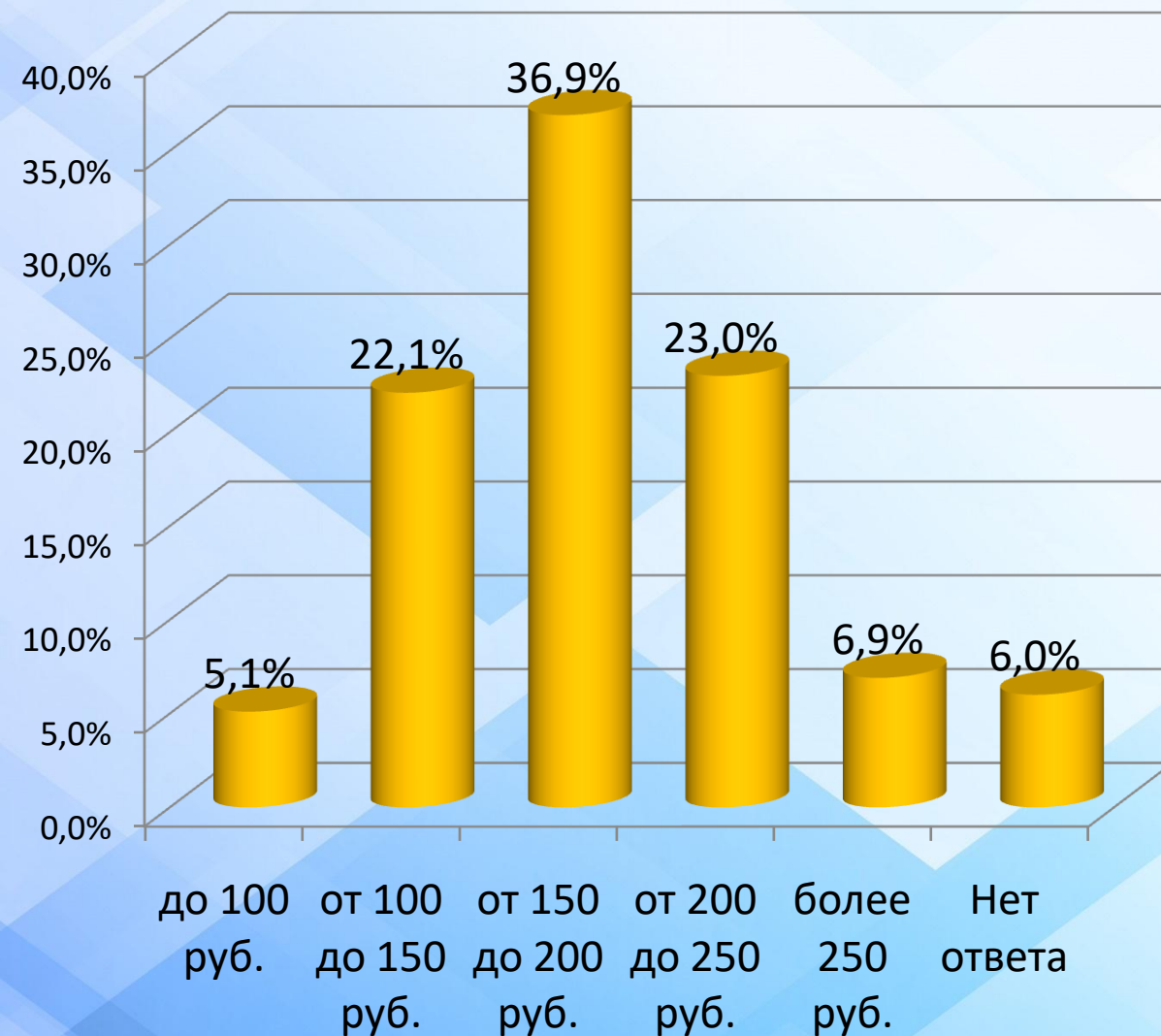
Цены (1) : отношение к ценам

Оцените доступность цен в пунктах общественного питания, расположенных на территории университета	Доля, %, 2018 год	Доля, %, 2023 год
цены для меня невысокие	5%	4,6%
цены для меня средние, доступные	61%	60,8%
цены для меня завышены (укажите ниже в текстовом поле – на какие блюда)	32%	28,1%
Нет ответа	2%	6,5%



Цены (2) : средняя цена

Укажите среднюю цену Вашего «обычного» обеда	Доля, %
до 100 руб.	5,1%
от 100 до 150 руб.	22,1%
от 150 до 200 руб.	36,9%
от 200 до 250 руб.	23,0%
более 250 руб.	6,9%
Нет ответа	6,0%



Предложения сотрудников: цены

- **высокие цены на салаты и овощные гарниры;**
- **Добавить граммы** по таким ценам больших.
- Мне бы хотелось снижение цен на продукты питания без потери их качества.
- снижайте цены
- Снизить цены
- **Снизьте цены!**
- **Цены высокие на вторые блюда** для меня. Выбираешь самые низкие из предоставленных.
- Выбора блюд очень мало, **цены на курицу и рыбу завешены.** про говядину вообще лучше не говорить, одним словом не зарабатываем. Почему цена за суп состоит из цены на суп + мясо+ сметана. если взять любую другую пищевую организацию, то это всё входит в цена за суп и притом, подьёмную цену, не сказачную.
- .

Предложения студентов: цены

- **Понизить цены**
- Порции побольше, **цена поменьше.**
- Сделать еду менее жирной, остаётся очень много масла, **снизить цены** (к примеру одна котлета может стоить 80 рублей, в то время как рис стоит 20-30 рублей)
- Снизить цены. **Ибо 100 руб за котлетку небольшую это очень много**
- **Завышены цены на напитки, некоторые салаты и вторые блюда**
- Если говорить про питание в буфете или столовой, то **стоимость блюд увеличилась, а порции уменьшились.** Есть, конечно, экономя пирожки от 17 до 20 рублей, но после них тяжесть в животе. Наверное, жарят их на втором или третьем масле.
- Раньше в буфете цены были ниже, чем в пекарнях около УдГУ, **теперь выше.**

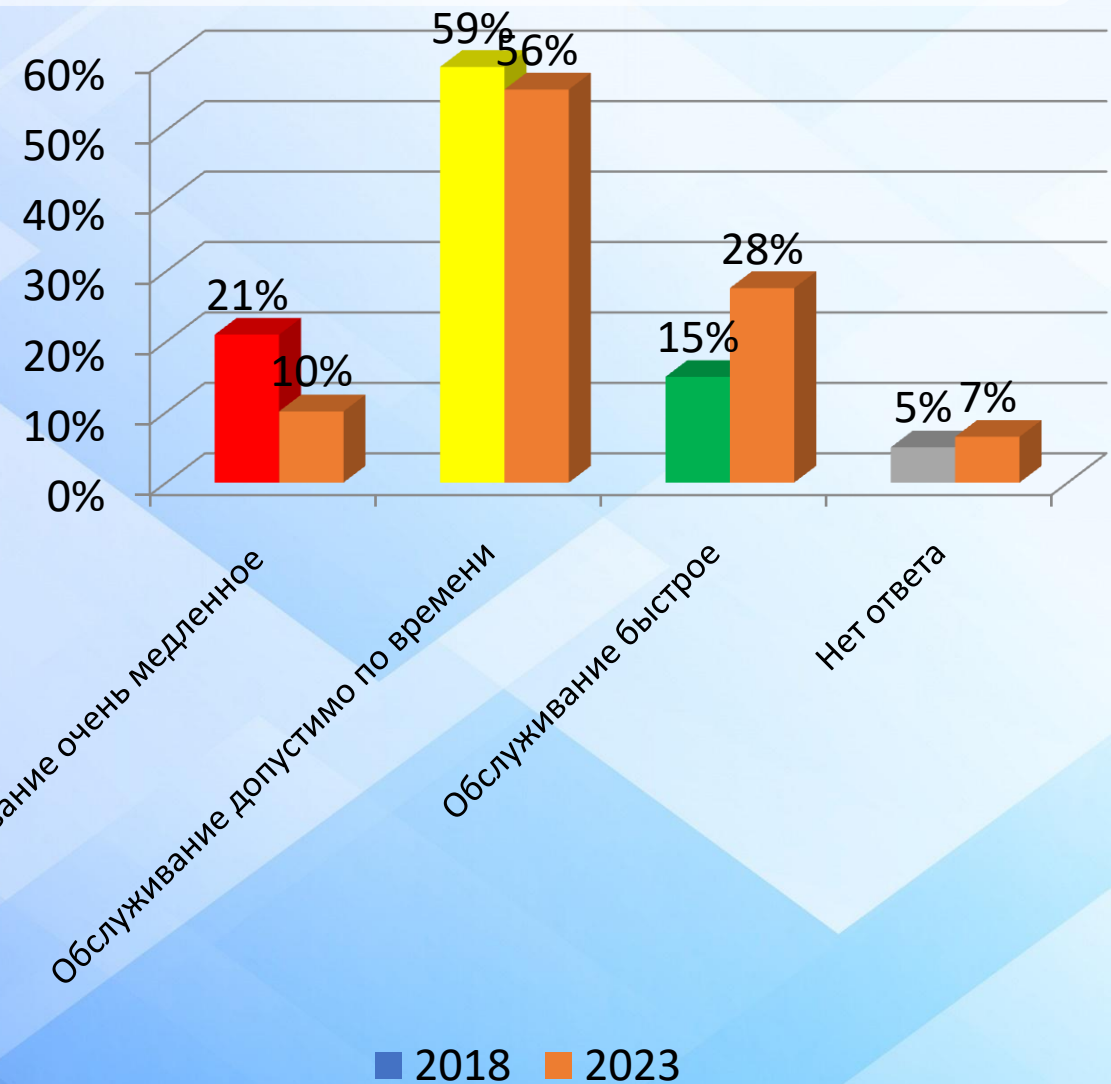
Качество обслуживания (1) : буфеты

Как Вы оцениваете буфетное обслуживание в корпусах УдГУ?	Доля, %
Уровень буфетного обслуживания меня устраивает	65,9%
Уровень буфетного обслуживания меня не устраивает	7,8%
Не пользуюсь буфетным обслуживанием	18,9%
Нет ответа	7,4%



Качество обслуживания (2) : скорость

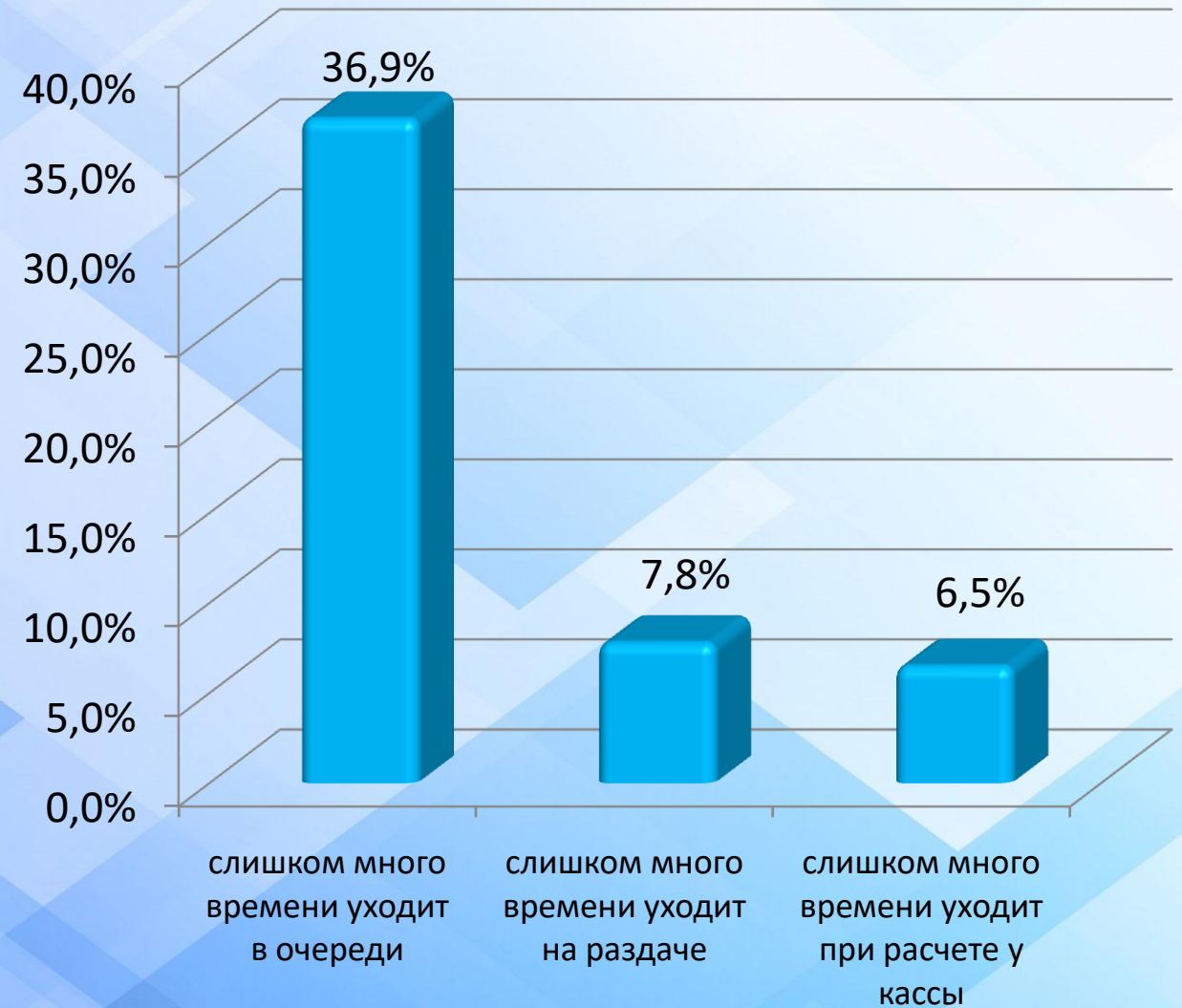
Насколько Вас устраивает скорость обслуживания в пунктах общественного питания?	Доля, %, 2018	Доля, %, 2023
Обслуживание очень медленное, времени уходит слишком много	21%	10,1%
Обслуживание допустимо по времени	59%	55,8%
Обслуживание быстрое, время затрачиваю немного	15%	27,6%
Нет ответа	5%	6,5%



Качество обслуживания (3) : причины затрат времени

Если Вы затрачиваете слишком много времени на получение питания, укажите, с Вашей точки зрения, причину этого

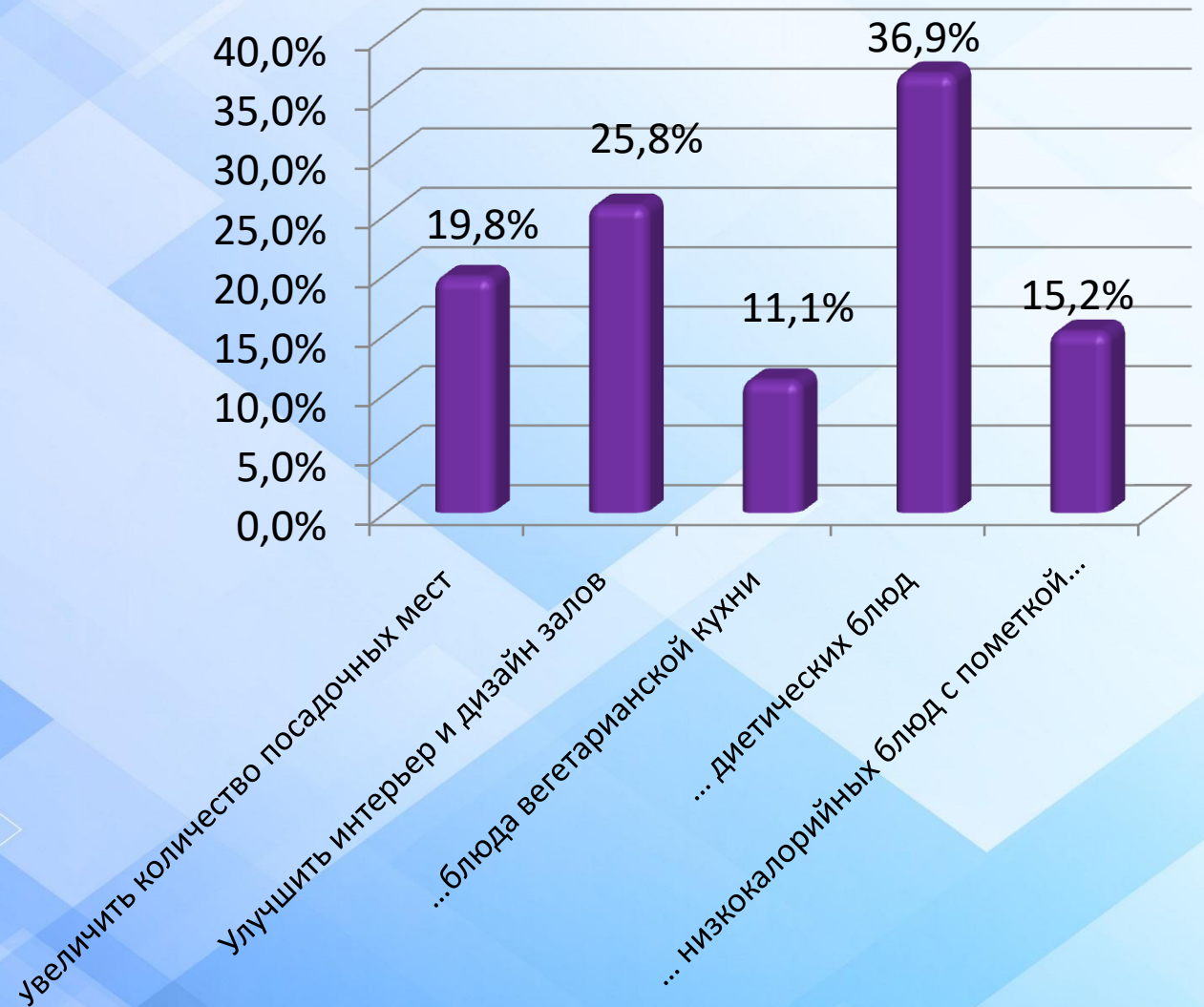
слишком много времени уходит в очереди	36,9%
слишком много времени уходит на раздаче	7,8%
слишком много времени уходит при расчете у кассы	6,5%



Качество обслуживания (4) : что улучшить, чтобы...

Что нужно улучшить в первую очередь в работе столовых, чтобы Вы стали чаще пользоваться их услугами?

Увеличить количество посадочных мест	19,8%
Улучшить интерьер и дизайн залов	25,8%
Расширить ассортимент блюд за счет блюд вегетарианской кухни	11,1%
Расширить ассортимент блюд за счет диетических блюд	36,9%
Расширить ассортимент блюд за счет низкокалорийных блюд с пометкой "Фитнесс"	15,2%



Качество обслуживания (5) : чистота

Насколько устраивает Вас чистота столовых приборов?	Доля, %
Чистота столовых приборов отличная	20,7%
Чистота столовых приборов удовлетворительная	63,6%
Чистота столовых приборов не удовлетворительная	4,1%
Нет ответа	11,5%

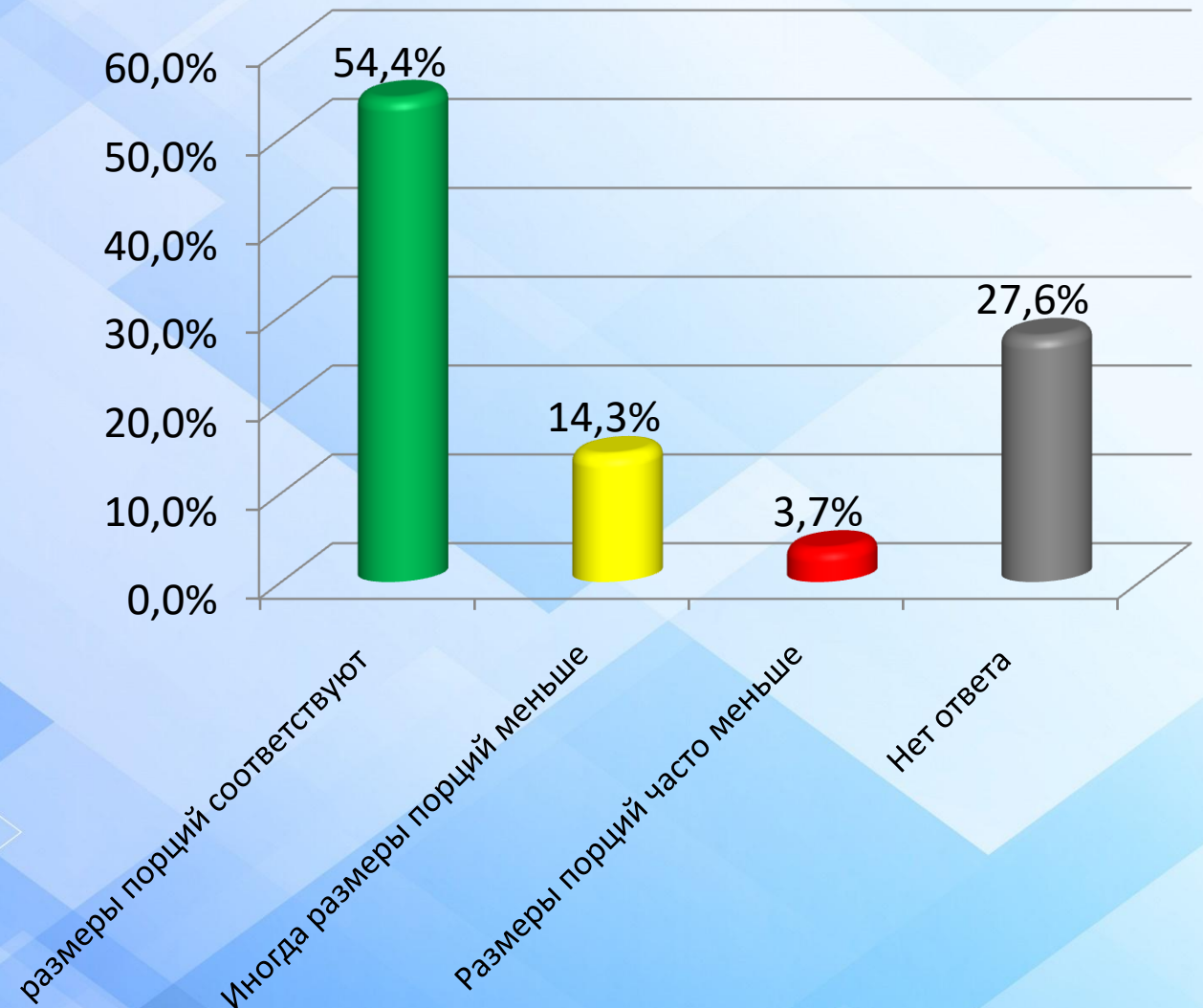
Чистота столовых приборов не удовлетворительная 4,1%



Качество обслуживания (6) : размер порции

Как Вы считаете, соответствуют ли размеры порций тому, что указано в меню?

Да, размеры порций примерно соответствуют заявленным в меню	54,4%
Иногда размеры порций меньше, чем указано в меню	14,3%
Размеры порций часто меньше, чем указано в меню	3,7%
Нет ответа	27,6%



Качество обслуживания (7) : точность расчёта

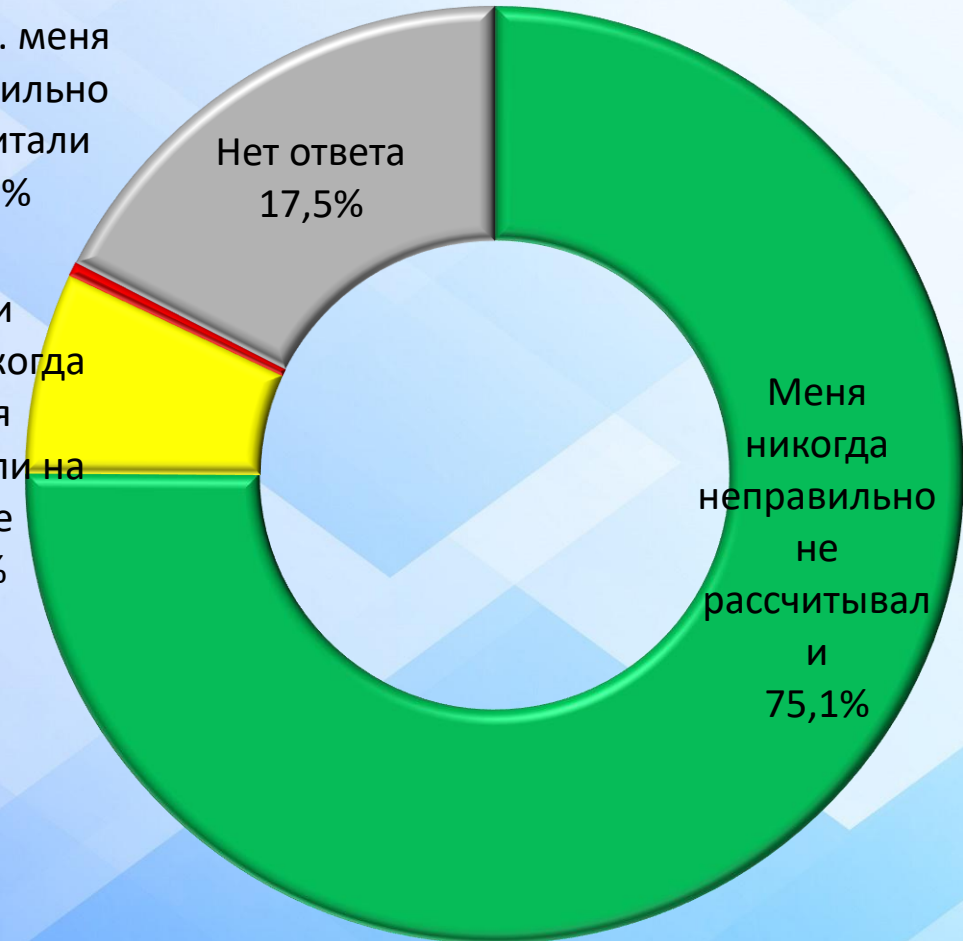
Часто ли Вы сталкивались с неправильным расчётом Вас на кассе в последнее время?

Меня никогда на кассе неправильно не рассчитывали	75,1%
Были случаи, когда меня обсчитали на кассе	6,9%
Часто возникают ситуации, когда меня неправильно рассчитали	0,5%
Нет ответа	17,5%

Часто ... меня неправильно рассчитали
0,5%

Были случаи, когда меня обсчитали на кассе
6,9%

Нет ответа
17,5%



Предложения сотрудников: качество блюд и обслуживания

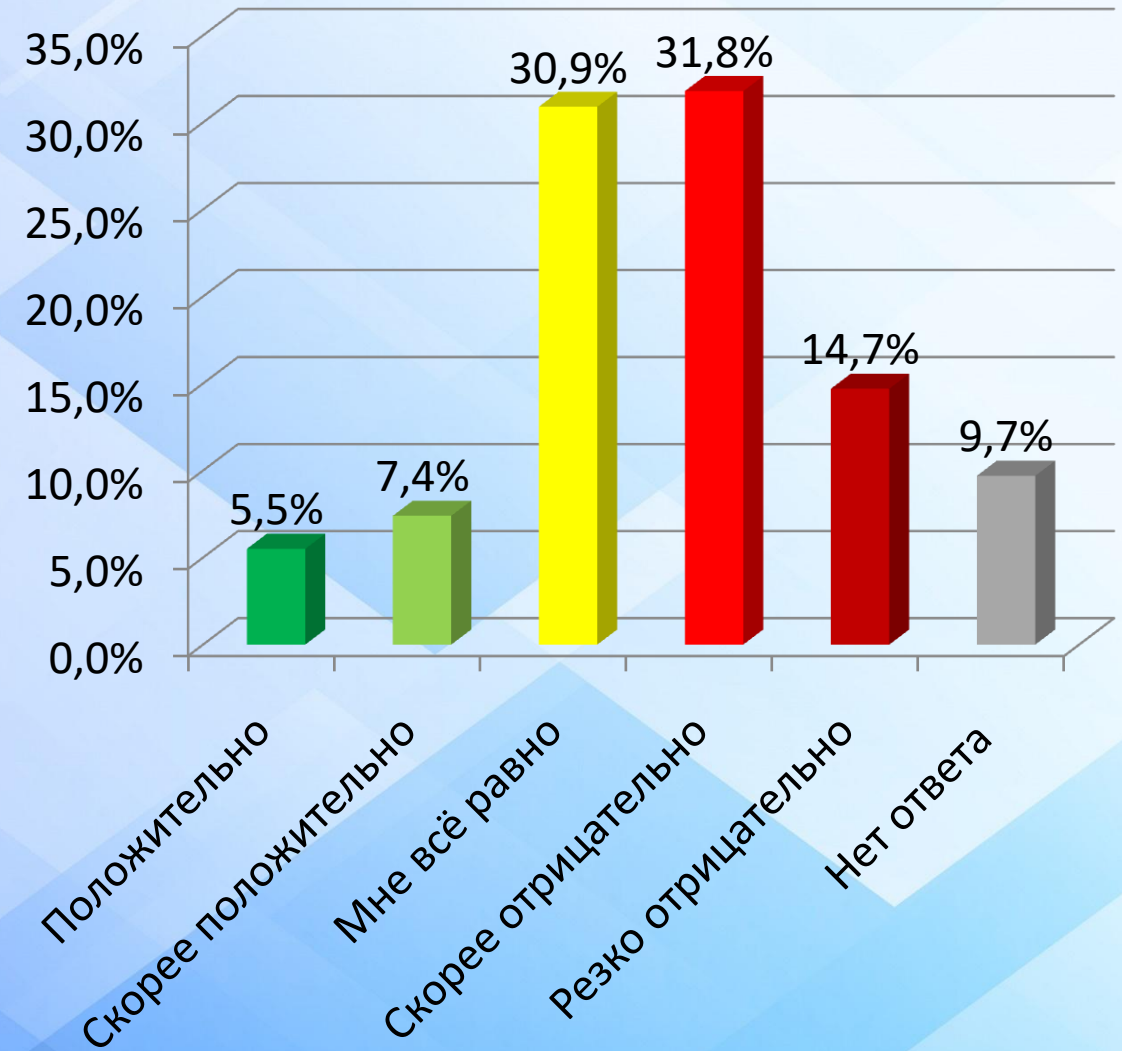
- Готовить **более вкусно, как год назад**
- Изменилось **качество выпечки в худшую сторону.**
- не вкусное пюре как из сухого порошка.
- не указан состав блюд (они обязаны его указывать); **блюда бывают очень жирные; вторые блюда греют в микроволновке**, хотя они и так должны быть тёплые на раздаче,
- **основное питание стало лучше**, появились десерты, можно заказать торты. **Хуже стала выпечка:** перепеченная, пережаренная, не красивая на внешний вид. Обслуживающий персонал вежливый и доброжелательный.
- Замечательный продавец работает в 1 корпусе в буфете.
- Питание в 6 корпусе плохое, **пироги очень твёрдые**, в каше мусор животного происхождения
- **РАНЬШЕ ВЫПЕЧКА БЫЛА ДУШЕВНЕЕ**
- Стало дороже, но качество ухудшилось, особенно **выпечка**
- Решить вопрос с качеством продуктов.
- сотрудникам столовой **быть более приветливыми к посетителям;**
- **некрасивая выпечка** на раздаче (однобокие, корявые ватрушки, расплывшаяся начинка, часто выпечка подгорелая...

Предложения студентов: качество блюд и обслуживания

- единственное, что не нравится - **длинные очереди**. из-за этого нет времени спокойно покушать и приходит бежать на пары, чтобы не опоздать.
- Предложение: я считаю, что в столовой корпуса 2, необходимо улучшить процесс раздачи. Замечание: **очень часто даваемая еда студентам холодная**.
- прошу поставьте **кофемашину** в столовой 2 корпуса, микроволновки в буфетах и столовых. Сдачи побольше везде на размен, и желательно ещё парочку кассовых аппаратов чтобы разгрузить очереди. **Порой в перерыв между 11 и 12 часами, не успеваешь перекусить**. В заведениях по типу кофе по себестоимости или лаунжах быстрее перекусить.
- **Ускорить расчёт на кассе** (часто проблемы с оборудованием по оплате картой)
- Цены на **выпечку** сильно завышены, причем с некоторых пор она стала мало пригодной для еды. В эчпочмаке одна картошка, в пирожках с добавлением мяса, мяса 10 грамм. **В целом блюда стали невкусными**, порции маленькие, при этом цены завышены.

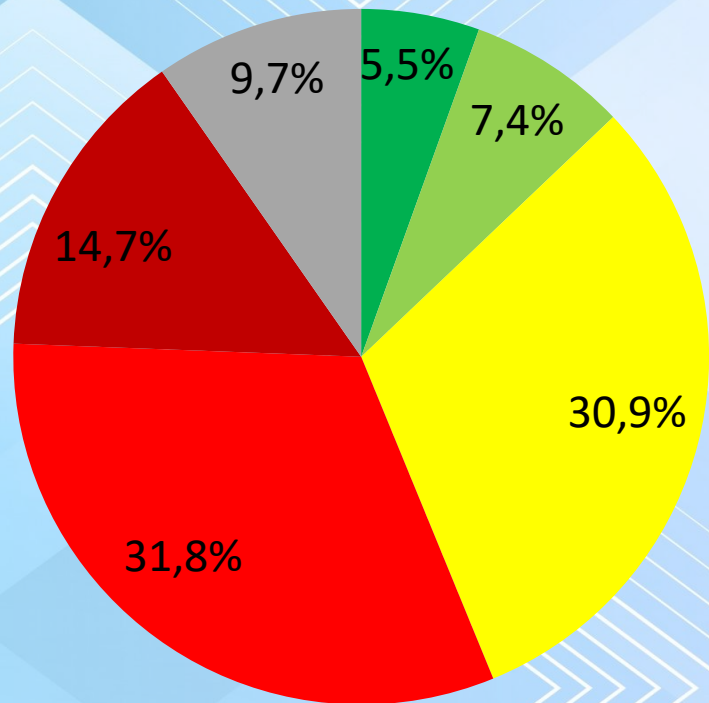
Обслуживание преподавателей и сотрудников (1) : отношение

Как Вы относитесь к тому, что в залы столовых, предназначенные для сотрудников и преподавателей, допускаются во время обеденного перерыва студенты?	Доля, %
Положительно	5,5%
Скорее положительно	7,4%
Мне всё равно	30,9%
Скорее отрицательно	31,8%
Резко отрицательно	14,7%
Нет ответа	9,7%



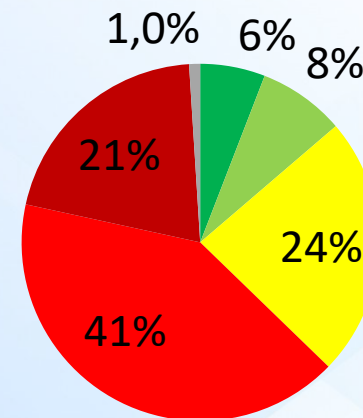
Обслуживание преп. и сотрудников (2): обуч. в зале для сотр.

Все преподаватели и сотрудники

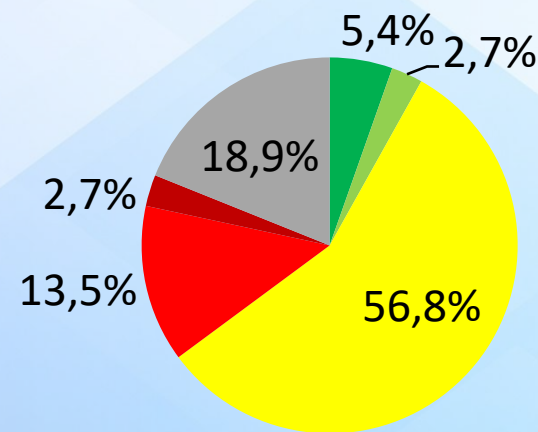


- Положительно
- Скорее положительно
- Мне всё равно
- Скорее отрицательно
- Резко отрицательно
- Нет ответа

Посещающие столовую 6 корп.



Посещающие столовую 1 корп.



Обслуживание преп. и сотрудников (3): обуч. в зале для сотр.



Очередь в зале для преподавателей в корп.6



Обеденный перерыв в зале для преподавателей в корп.6



Обеденный перерыв в зале для преподавателей в корп.6



В это же время в общем зале корп.6

Предложения сотрудников: залы для сотрудников

- **Во 2 корпусе закрыт зал для преподавателей!!!**
- Организовать работу преподавательского зала **в столовой 2 корпуса**. Дать возможность преподавателям спокойно обедать в преподавательских залах. Если обслуживаются **студенты, то предлагать им обедать в другом зале.**
- **Открыть зал для преподавателей во 2 корпусе, преподаватели вынуждены приносить еду с собой, чтобы не стоять в огромных очередях вместе со студентами и посторонними людьми**
- **Не допускать студентов в залы для сотрудников, увеличить количество посадочных мест**
- **Не пускать студентов в малый зал 6 корпуса**
- **не допускать студентов во время обеденного перерыва в столовую для преподавателей**

Изменения за последний год (1) : качество

Как Вы оцениваете изменение качества
приготавливаемых блюд по сравнению с тем, что
было один год назад?

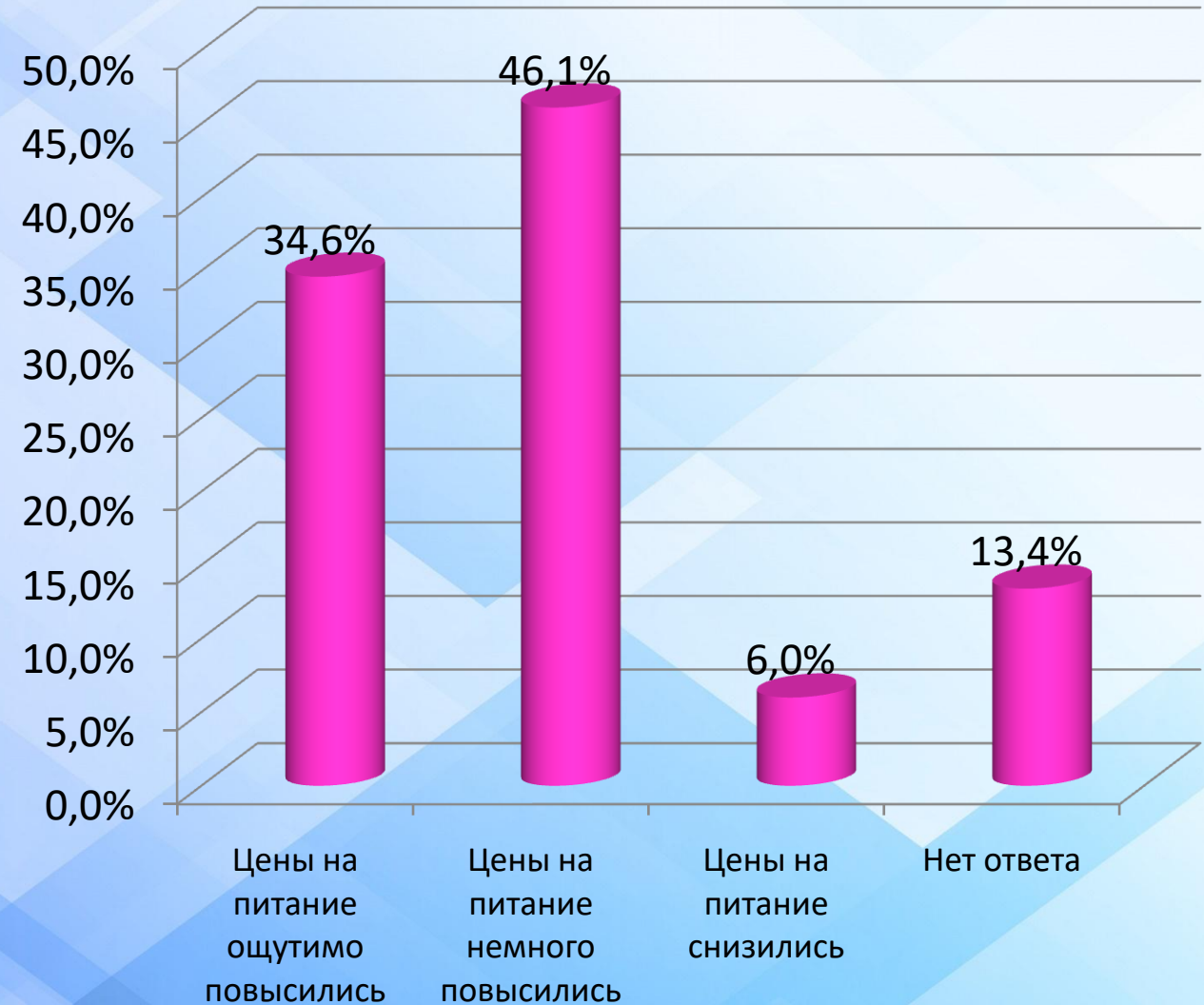
Качество приготавливаемых блюд улучшилось	19,8%
Качество приготавливаемых блюд не изменилось	44,2%
Качество приготавливаемых блюд ухудшилось	23,0%
Нет ответа	12,9%



Изменения за последний год (2) : цены

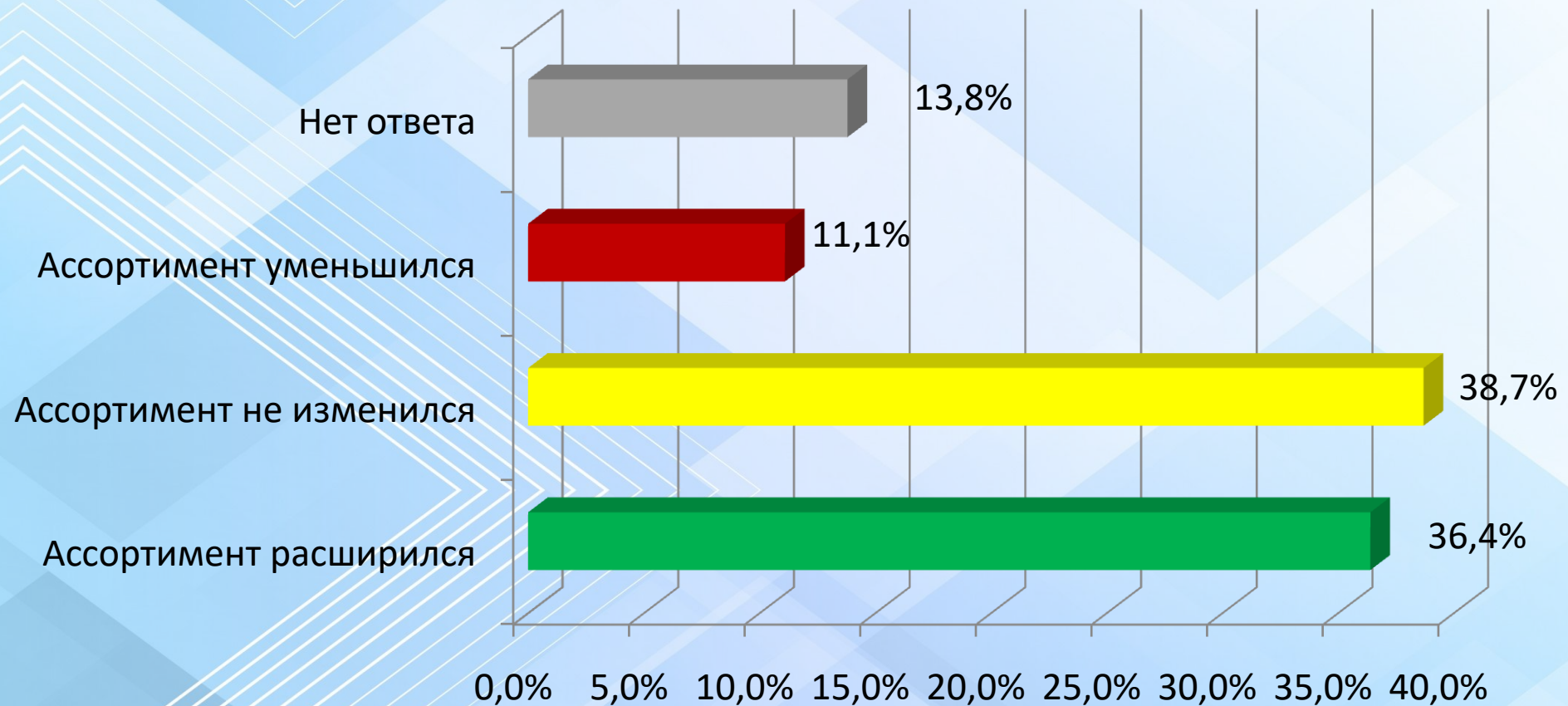
Как Вы оцениваете изменение цен на питание по сравнению с тем, что было один год назад?

Цены на питание ощутимо повысились	34,6%
Цены на питание немного повысились	46,1%
Цены на питание снизились	6,0%
Нет ответа	13,4%



Изменения за последний год (3) : ассортимент

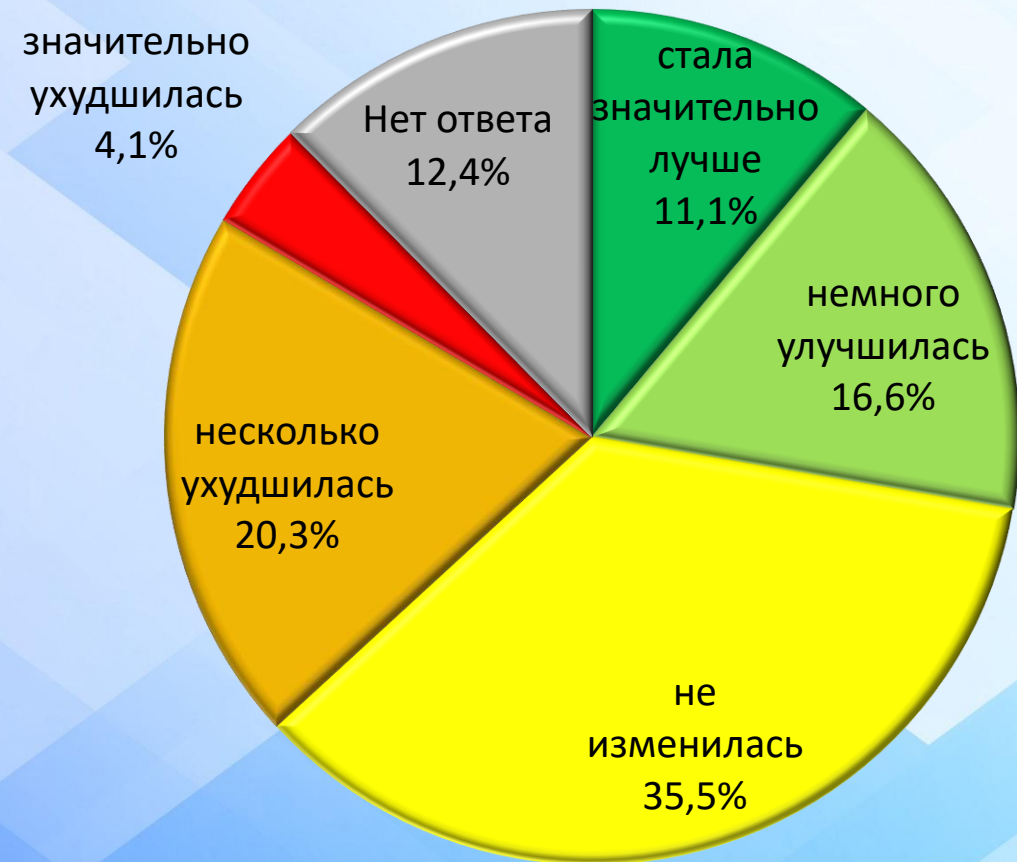
Как Вы оцениваете изменение ассортимента блюд по сравнению с тем, что было один год назад?



Изменения за последний год (4) : в общем и целом

Как бы Вы охарактеризовали в целом изменения, произошедшие в организации общественного питания в УдГУ за период с прошлого учебного года?	Доля, %
Организация питания стала значительно лучше	11,1%
Организация питания немного улучшилась	16,6%
Организация питания не изменилась	35,5%
Организация питания несколько ухудшилась	20,3%
Организация питания значительно ухудшилась	4,1%
Нет ответа	12,4%

Организация питания...



Предложения сотрудников: разные

- Возле буфетов поставить столы и стулья как в кафе, **катастрофически не хватает посадочных мест**, стоя есть не комфортно (в 6 корпусе все сиденья повыбрасывали, сейчас студенты портят подоконники). На случай необходимости уборки после "насвинячивших и не убравших за собой" **разместить дезинфицирующие одноразовые салфетки** для протирания поверхности.
- Каждый год (хорошо, почти), я пишу одно и тоже **стабилизировать кадровый состав столовых**, в первую очередь речь о поварах.
- Можно сделать **в ииас возможность просмотра онлайн меню** с наличием на конкретный момент времени видов продукции и сервиса выбора блюд **предзаказа** с указанием времени...
- **Перестаньте пускать во второй корпус людей с улицы**, постройте столовую студентам 7 корпуса, чтобы они не ходили есть во второй.
- Пора делать **ремонт в столовой 6 корпуса**, для студентов
- Появились очень **странные названия в меню** - салат "Гуляка". Надо следить за наименованиями в меню.
- **Решить вопрос с арендой залов для организации мероприятий**
- Улучшить **освещение в столовой первого корпуса**
- Хотелось бы, чтобы **сотрудники столовой 6 корпуса чаще улыбались**, а не грозно и недовольно общались с посетителями

Предложения студентов: разные

- **больше посадочных мест**
- не хватает микроволновок, чтобы погреть еду, принесённую с собой!!! Приходиться питаться холодной едой, потому что времени ждать нет. Кроме того, в буфете мало столов и стоек, иногда приходится пропускать обед, **из-за нехватки места..**
- поставить **бойлер с бесплатной холодной** и горячей водой
- **Протирайте столы** в столовых чаще!!! там ужас полнейший, грязь
- **Стали не пускать со своей едой.** В столовой 3 корпуса негде кушать! Свою еду. Едим холодное на подоконнике в коррироде, в кабинете не разрешают преподаватели. Из буфета со своей едой грубо выгнали
- Хотелось бы, чтобы **столовая в научном корпусе библиотеки вновь стала работать**, так как в обеденный перерыв в столовой 6-го корпуса образуются большие очереди
- **Открыть столовую в Библиотеке**, чтобы посетители мероприятий из Библиотеки не ходили в столовую 6 корпуса

Выводы

1. Выявляются различные оценки в отношении к аспектам работы пунктов общественного питания. Чаще положительные по скорости обслуживания, ассортимент. Разнонаправленные по ценам, качеству приготовления блюд, качеству обслуживания.
2. Существует значимая группа работников, обучающихся, которые высказываются о неудобном режиме работы пунктов питания, в том числе – по субботам.
3. Наибольшее количество работников высказываются за использование залов столовых для сотрудников и преподавателей строго по назначению.
4. Работники в большей степени высказывают мнение о том, что в целом изменения в организации питания за последний год качественно ситуацию не изменили, по некоторым позициям есть улучшение.

Предложения

1. Ответственным лицам использовать результаты данного опроса для разработки надлежащих мер по улучшению качества общественного питания работников и обучающихся.
2. Сторонам Коллективного договора приступить к разработке трёхстороннего Соглашения по организации питания в УдГУ. Соглашением отрегулировать вопросы качества обслуживания, ценовой политики и специального обслуживания при проведении мероприятий.
3. Предпринять меры по увеличению количества посадочных мест в пунктах общественного питания в университете, в том числе – возобновление работы обеденного зала в учебно-научной библиотеке и зала для сотрудников и преподавателей в столовой 2 уч. корпуса.
4. Не обслуживать обучающихся в залах для сотрудников и преподавателей в соответствии с пп. в) п. 3 ст. 7.5 КД УдГУ.

Материалы социологических опросов

- Сайт первичной профсоюзной организации работников УдГУ

<https://profcom.udsu.ru>

- Данная презентация

<https://profcom.udsu.ru/meropriyatia> → раздел "Социологические исследования"





Спасибо за внимание!



*Подготовил:
А. Е. Анисимов*