

*Заметки с ректората*

## Аппетит должен быть приятным



**Во время встречи со старостами групп были высказаны замечания по поводу работы столовой. Прозвучали критические высказывания и в ходе соцопроса. В основном речь шла о несоблюдении санитарных норм отдельными работниками столовой, недостаточной организации горячего питания для студентов, а также о высоких ценах на продукцию столовой и о необходимости увеличения ассортимента блюд. Все замечания были переданы руководству столовой, проанализированы и находятся на контроле.**

— Столовая и все торговые точки обслуживают студентов, преподавателей и сотрудников вуза. Но, к сожалению, нет возможности предоставить горячее питание всем, т.к. стационарных точек всего две.

В 2006 году летом был отремонтирован и приведен в должный вид буфет в главном корпусе университета, оснащён новым оборудованием. Однако со стороны студентов проявляется не всегда корректное отношение к сотрудникам буфета и посетителям. Нередко студенты заходят в буфет в верхней одежде, громко разговаривают, порой не совсем культурно выражаются. А бывает, что просто хулиганят – смешивают на столе специи, ломают вилки. На замечания работников буфета, преподавателей не реагируют.

Поскольку перемены короткие, в это время на точках общепита очень большой наплыв посетителей. И не все ребята успевают (а иные просто не привыкли) убирать за собой посуду. Оставленная на столах грязная посуда, конечно, создаёт впечатление антисанитарного состояния рабочих мест, хотя во время учебных занятий продавцы всегда наводят порядок.

По внутреннему распоряжению директора столовой, каждый продавец несет полную ответственность за санитарное состояние рабочих мест, культуру обслуживания и соблюдение правил торговли. Контроль за ними осуществляется со стороны созданной комиссии (председатель А.Ю. Смольникова), а также зав. производством, и основной контроль возложен на директора столовой Е.В. Кирину.

### **Из служебной записки Е.В. Кириной:**

*«Было сделано замечание, что в корпусе «Б» продавец берет продукцию руками. С ней проведена беседа, разъяснительная работа. Но хотелось бы напомнить и нашим покупателям, что уже два года как для продажи на «точках» введены салфетки для того, чтобы студенты сами брали продукцию, иногда подают вилкой продавцы, а в буфете используются щипчики.*

*Мы должны принять претензии в отношении рабочих — это наш больной вопрос. Администрация столовой неоднократно подавала объявления в центр занятости о том, что нам необходимы рабочие. Люди приходят, но когда узнают о нагрузке и заработной плате, отказываются работать здесь. В связи с разбросанностью сети нашим рабочим приходится приходить на работу в 7-15 и уходить в 19-00. Но это, конечно, не является оправданием для несоблюдения личной гигиены. На собрании столовой рабочие С.В.*

*Ромашенко и С.Г. Костенко были обсуждены всем коллективом, и им поставлено на вид.*

*Несколько слов скажу о ценах на продукцию столовой – этот вопрос периодически возникает. При сравнении наших цен в конце прошлого года с нынешними увидим, что они снизились на 14-15%. Если сравнивать с ценами на предприятиях общепита других волгоградских вузов, они в основном одинаковые, а если и есть разница, то за счёт цен на сырьё и выхода блюд.*

*Теперь о качестве продукции. Прежде всего, хочу подчеркнуть, что продукция, выпускаемая нашей столовой, производится поварами и кондитерами высокой квалификации.*

*В то же время надо признать, что были единичные случаи снижения качества отдельных мучных изделий, но мы сразу же выяснили причины, которые, кстати сказать, оказались объективными, и устранили недостатки. Поясню: информация о снижении качества булочек поступила от студентов, которые покупали их в корпусах «А» и «Б», а там находятся «точки» индивидуального предпринимателя.*

*Во время встречи ректора со старостами групп Демьянов Андрей (гр. МТ-524) высказался не очень лестно о пицце, выпускаемой в столовой. После этого сотрудники столовой (директор, зав. производством) встретились со студентами. Ребята принесли пиццу из закусочной при ресторане «Волгоград», и мы вместе стали сравнивать ее с нашей. Пицца из закусочной имела форму ватрушки, на разрезе было излишнее количество кетчупа, что повлекло за собой ухудшение качества изделия, т.е. тесто отсырело и оставалось на зубах. Со слов ребят, в ней должны быть грибы, которых не оказалось, а лук был очень крупно нарублен и не обжаренный, а варёный. Даже этот пример говорит в пользу нашей продукции. И, кстати, по просьбе студентов, мы решили разработать ещё несколько рецептур пиццы».*

О достойном качестве продукции столовой нашего университета говорит и такой факт, о котором писала не только многотиражная газета «Политехник», но и региональное издание. В 2006 году газета «Комсомольская правда» проводила в городе рейд по вузовским предприятиям общепита – по результатам проверки наша столовая заняла первое место.

Чтобы иметь больше информации от потребителей продукции университетской столовой, принято решение разместить «Книги отзывов и предложений» на каждой торговой точке.