

## *Отчет по результатам встречи с представителями Комбината питания*

*Дата:* 21.10.2016;

*Время начала встречи:* 19:10;

*Время окончания:* 20:20;

*Место:* актовый зал ДСЛ.

### Присутствовали на собрании:

Владислав Владимирович Галицкий — заведующий столовой ДСЛ;

Юрий Михайлович Яковенко — заведующий производством;

Михаил Львович Вдовин — заведующий производством.

### Q&A:

#### По качеству приготовления пищи:

1) **Блюда из картофеля.** Порошковое картофельное пюре. «Жареный картофель тоже вызывает вопросы по качеству».

Ответ: Сотрудники столовой не скрывают, что они готовят сублимированное пюре. Процесс его приготовления можете увидеть на сайте: <https://www.gosstandart.info/produkty-pitaniya/polufabrikaty/pyure-sublimirovannoe/>. Стоял вопрос об исключении из меню картофельного пюре и замены его вареным или жареным картофелем. Однако в конце решили, что этот вопрос еще раз надо обсудить с руководством комбината питания и узнать о возможности возвращения предыдущего сорта сублимированного картофельного пюре, который не вызывал возмущения студентов.

2) **Повторное использование блюд.** «Было подозрение на то, что в "сегодняшних" блюдах используются "вчерашие". К примеру: есть куриное филе с морковью, сыром и майонезом, а на следующий день появляются куриные котлеты из фарша курицы с морковью».

Ответ: Такая ситуация исключена. При возникновении доказательств вы можете смело обращаться к заведующему столовой Владиславу Владимировичу (о его местонахождении можете спросить у кассира).

3) **Несвежесть.** «Помимо пункта с переработкой вчерашней еды в сегодняшнюю, так же пару раз замечал не свежесть, к примеру, сметаны что добавляют в суп. + Налили суп с небольшим жуком внутри».

Ответ: Такая ситуация также исключена. Продукты завозятся в столовую каждые две недели. Для каждого блюда нормативно установлен срок хранения, который четко соблюдается на практике. При возникновении указанных выше ситуаций обращайтесь смело к Владиславу Владимировичу. Вам либо заменят блюдо, либо вернут деньги.

4) **Сырая пища.** Рис недоваренный. «Куриный шашлык абсолютно сырой (по крайней мере мне такой попался)». «В столовой повару совсем не удаётся такой деликатес, как картошка: в супе или в мундире всегда наполовину сырая...». «Мясная котлета была сделана из чего-то такого, что есть вообще невозможно (кажется, в ней было несвежее мясо)».

Ответ: По поводу куриного шашлыка: такой случай был действительно установлен, сотрудники предприняли необходимые меры, подобная ситуация не должна возникнуть снова. Однако если все-таки это произойдет, опять же, обращайтесь к Владиславу Владимировичу. По поводу картофеля: сотрудники заметили это еще в сентябре. Причина оказалась в сорте картофеля. В настоящее время используется другой вид.

По оформлению:

1) **Ошибки в названиях блюд:** "салат из калмаров".

Ответ: Люди — не роботы. Сотрудники постараются не допускать подобных ошибок.

2) **Название блюд и их краткий состав.** «Совсем было бы хорошо как-нибудь подписать мясные блюда, хотя бы поставить ценники на полку над ними в соответствии с их расположением». «Иногда меню не очень соотносится с ассортиментом: выбираешь себе что-нибудь из указанного в меню, просишь и уже только потом замечаешь, что по факту есть что-нибудь получше, но не возвращать же тарелку. Когда большая очередь, заранее ходить смотреть, что там, неудобно». «Иногда по названию салата ("Оленька", "Хозяюшка") непонятно, из чего он сделан, ну и вообще бывают аллергики или просто люди, которые не переносят какой-нибудь ингредиент, который легко с чем-нибудь спутать по цвету. Поэтому можно где-нибудь в меню или на ценниках перечислить ингредиенты салатов, хотя бы основные, например».

Ответ: Владислав Владимирович с небывалой скоростью отреагировал на эти предложения, и в настоящее время упомянутая проблема ликвидирована. Для салатов указывают их состав.

По обустроенности помещения:

1) **Крайне неудобные стулья.** «Стулья. На них очень неудобно сидеть. Хоть свои приноси. Seriously. Ты садишься и проваливаешься назад, что приходится сильно наклоняться и подвигать стул вплотную, что почти невозможно (я о возможности подвинуть стул)»

Ответ: Вопрос не к Комбинату питания, поскольку этим занимались не они. Эта проблема подлежит дальнейшему рассмотрению.

2) **Отсутствие терминалов для оплаты банковскими картами.**

Ответ: Вопрос для обсуждения не с Комбинатом питания.

ОСК МГУ предпримет необходимые меры для разрешения этого вопроса.

3) **Отсутствие сушилки для рук.**

Ответ: Сушилки точно установят. Ожидаем это в течение ближайших двух недель.

4) **Отсутствие вешалки для курток.**

Ответ: Этот вопрос необходимо обсудить еще раз с руководством. По получении ответа предпримем соответствующие меры.

5) **Баки с водой.** «Хорошо бы поставить бак с холодной водой, чтобы можно было разбавлять чай». «Баки с кипятком лучше немного поднять (подставить под них что-то): стакан неудобно ставить, между краном и поддоном мало места».

Ответ: Проблема была оперативно решена. Баки подняли. Добавили емкость с холодной водой.

6) **Микроволновки.** «Микроволновки периодически бьются током, причем довольно сильно. Стоит замотать ручки резиной или чем-то таким».

Ответ: Вызывали электриков, пришли к выводу, что оборудование находится в полной исправности. Для исключения подобных случаев, Владислав Владимирович распорядился, чтобы ручки замотали изоляционным материалом.

По условиям работы столовой:

1) **Скорость обслуживания.** «Надо чтобы обслуживали быстрее. А они – то свои личные дела обсуждают, то просто медленно двигаются».

Ответ: С кассирами поговорят. Возможность возникновения подобных ситуаций попытаются исключить.

2) **График работы.** «Продлить график работы до 22 часов».

Ответ: Вопрос на собрании решен не был и подлежит дальнейшему рассмотрению. По ряду причин нельзя увеличить время работы столовой. Для этого необходимо сократить утренние часы и вместо этого добавить дополнительный час в вечернее время. При таких условиях режим работы будет следующим: с 10:00 до 22:00. Требуется ваше решение по этому поводу.

*Отвечая* на вопрос о возможности приготовления в отдельных случаях омлета без колбасы (по религиозным причинам), сотрудники сказали, что «без проблем» обращайтесь с этой просьбой к раздатчикам.

*Ответные просьбы со стороны представителей Комбината питания:*

- не стоять в очереди в верхней одежде. Соблюдайте, пожалуйста, правила этикета.
- если вы знаете, что не будете использовать вилку/ложку/нож, пожалуйста, не берите их. Так вы создаете дополнительную работу для сотрудников столовой.
- не забирайте с собой столовые приборы. Это все вычитают из зарплаты сотрудников Комбината питания.

*Дополнительная информация:*

Представители Комбината питания предлагают провести экскурсию по столовой, заглянуть на кухню, понаблюдать за процессом приготовления пищи, посмотреть на условия хранения продуктов. Для этого необходима группа желающих примерно из 20 человек.

На собрании повторно подняли вопрос "грязных столов". Владислав Владимирович сказал, что эту проблему постараются решить своими силами. Однако предложение о привлечении студентов к уборке столов за "съедобное" вознаграждение: бесплатный обед/ужин еще рассматривается. Мы ни в коем случае не призываем вас к выполнению этого вида деятельности, но если действительно есть нуждающиеся в данной возможности студенты - смело пишите нам. Возможно будет обговорить детали.