



**МОСКОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени М.В.ЛОМОНОСОВА
(МГУ)**

Директору Комбината питания МГУ
Булановой А.А.,

Председателю Объединенного
профсоюзного комитета МГУ,
проректору Котлобовскому И.Б.

О результатах мониторинга качества питания в МГУ

Студенческие советы механико-математического, биологического, географического факультетов и факультета вычислительной математики и кибернетики МГУ информируют вас о результатах онлайн-опроса среди учащихся МГУ по вопросам качества питания в столовых и буфетах МГУ, проведенного в июне 2014 года. В опросе приняли участие около тысячи студентов и аспирантов МГУ, оставив 1473 мнения о разных точках питания МГУ, из них более 400 - о столовых и буфетах Комбината питания МГУ. Ссылка на опросник: <http://goo.gl/r5nRNL>.

Опираясь на мнение учащихся, мы констатируем ряд серьезных **проблем столовых Комбината питания МГУ, требующих решения в первую очередь:**

- в области **качества питания**: малый ассортимент всех видов блюд (салаты, супы, мясо); нарушение технологии приготовления блюд (безвкусная, подгорелая, недосоленная, жирная пища и т.д.); нарушение условий хранения блюд (заветренная, холодная пища и т.д., подозрение на продажу вчерашних блюд); завышенное содержание масла и майонеза в блюдах; отсутствие постных блюд; не вызывающее доверия студентов качество мяса;
- в области **качества обслуживания**: невежливость обслуживающего персонала по отношению к студентам; обсчитывание на кассах; платные чай и сахар; экономия при выдаче салфеток и их нехватка; отсутствие ценников и названий блюд непосредственно около блюд на раздаче; неудобное время работы;
- в области **оснащения**: нехватка касс; отсутствие вешалок для одежды; отсутствие микроволновых печей; отсутствие умывальников;
- в области **соблюдения гигиены**: плохо вымытые столовые приборы, посуда, подносы и столы; наличие тараканов и посторонних предметов в еде (волосы, стекло, гвозди); отсутствие перчаток у персонала на раздаче; отсутствие сеток для волос у поваров.

Подробнее наличие перечисленных выше проблем в конкретных столовых Комбината питания МГУ по состоянию на июнь 2014 года указано в полном перечне отзывов учащихся (см. Приложение 3). Кроме того, некоторые участники опроса

предлагают кардинальные изменения: замена столовых Комбината питания МГУ столовыми комбината “Диетическое питание”; полная смена обслуживающего персонала столовых Комбината питания МГУ.

Наибольшее количество отзывов было получено в адрес **столовых №1, №2** (цокольные этажи секторов “Б” и “В” ГЗ МГУ, 144 и 89 отзывов соответственно), **закусочной №2** (второй этаж Первого гуманитарного корпуса, 65 отзывов), **столовой №5** (первый этаж Шуваловского корпуса, 32 отзыва) и **столовой №3** (“профессорская” столовая со стороны сектора “Б” ГЗ МГУ, 29 отзывов). Мы считаем данные выборки репрезентативными для оценки качества функционирования указанных столовых. Средние баллы, выставленные учащимися за качество питания, обслуживания и гигиены в данных столовых, приложены к настоящему письму (см. Приложение 1). Анализ баллов показывает, что **столовые Комбината питания МГУ уступают по качеству питания и гигиены многим крупным столовым МГУ**, в том числе столовым комбината “Диетическое питание”. Кроме того, **учащиеся рекомендуют снизить цены в среднем на 10-20%**. Более половины участников опроса проголосовали за необходимость **введения безналичного расчета** в данных столовых.

Также нами проведено исследование мотивации учащихся при выборе между пятью столовыми Главного здания МГУ (см. Приложение 2). Участникам опроса было предложено ответить на вопрос: **“Я посещаю данную столовую, а не другие ближайшие, потому, что ...”** (с возможностью выбора от 1 до 6 указанных причин). Анализ ответов показывает, что учащиеся, имеющие выбор между несколькими близко расположенными столовыми, выбирают столовые Комбината питания МГУ, в основном, по причинам “очереди короче”, “в неё ходят мои друзья” и “еда дешевле”. При этом столовая комбината “Диетическое питание” завоевывает абсолютное большинство своих посетителей (176/212) благодаря причине “качество еды лучше”. Для поддержания конкурентоспособности **мы рекомендуем Комбинату питания МГУ существенно повысить качество питания.**

Мы видим желание Комбината питания МГУ исправить существующие проблемы, поэтому в рамках представления и защиты интересов учащихся Студенческими советами механико-математического, биологического, географического факультетов и факультета ВМК мы предлагаем руководству Комбината питания МГУ **провести встречу с представителями Студенческих советов данных факультетов для обсуждения вопросов, поднятых учащимися в организованном нами опросе.**

**Председатель Студенческого совета
механико-математического факультета**

Матвеев А.В.

**И.о. председателя Студенческого совета
факультета ВМК**

Муромцев Н.А.

**Председатель Студенческого совета
биологического факультета**

Полянская С.А.

**Председатель Студенческого совета
географического факультета**

Новожилова А.А.

Приложение 1. Сводная таблица усредненных данных по столовым, кафе и буфетам МГУ, набравшим более 20 отзывов, упорядоченная по качеству питания (оценки выставлены по 5-балльной шкале). Столовые Комбината питания МГУ выделены серым цветом.

Название столовой	Кол-во отзывов	Кач-во питания	Кач-во обслуживания	Кач-во гигиены	Реальная (1) цена обеда	Желаемая (2) цена обеда	(2) в % от (1)
Лаб. корпус "А" - кафе "Улей"	22	4,82	4,86	4,55	194	154	79,4
ГЗ - Диетическая столовая с буфетом	212	4,38	4,17	4,14	141	130	92,2
Юрфак - Диетическая столовая и буфеты к ней	133	4,38	4,07	3,94	153	135	88,2
Эконом - Диетическая столовая	73	4,16	4,15	3,97	139	128	92,1
ДАС - Диетическая столовая	53	4,08	3,87	3,7	129	112	86,8
2 ГУМ - Столовая, 2 этаж	101	4,01	4,13	3,7	222	158	71,2
ГЗ - Профессорская (ближе к Б) и буфет около нее	29	3,93	4,24	3,17	131	119	90,8
Шуваловский корпус - Столовая, 1 этаж	32	3,91	4,16	3,66	136	118	86,8
ИСАА - Столовая	113	3,68	3,78	3,65	190	144	75,8
ГЗ - Столовая Б, цокольный этаж	144	3,59	3,39	3,08	144	128	88,9
Биофак - Кафе "Биосфера"	55	3,58	3,58	3,69	191	127	66,5
Психфак - Столовая (кафе)	29	3,55	3,76	3,66	188	133	70,7

"Юнг")							
Журфак - Столовая, 1 этаж	58	3,5	4,02	3,41	210	140	66,7
Физфак - Буфет, 2 этаж	25	3,44	3,88	3,52	177	143	80,8
ГЗ - Столовая В, цокольный этаж	89	3,36	3,51	2,9	149	125	83,9
1 ГУМ - Столовая, 2 этаж	65	2,51	3,22	2,72	135	107	79,3
ФИЯР - Буфет	22	2,32	3,45	2,82	145	109	75,2

Приложение 2. Сводная таблица столовых Главного здания МГУ с количественными данными ответов на вопрос: “**Я посещаю данную столовую, а не другие ближайшие, потому, что ...**” (участники могли выбрать более одной причины). Столовые Комбината питания МГУ выделены серым цветом.

Название столовой	Кол-во отзывов	<i>это единственная столовая поблизости</i>	<i>качество еды лучше</i>	<i>еда дешевле</i>	<i>свободных мест больше</i>	<i>очереди короче</i>	<i>в неё ходят мои друзья</i>
ГЗ - Диетическая столовая с буфетом	212	8	176	105	2	2	57
ГЗ - Столовая Б, цокольный этаж	144	10	39	52	31	46	56
ГЗ - Столовая В, цокольный этаж	89	10	20	14	16	39	36
ГЗ - Профессорская (ближе к Б) и буфет около нее	30	1	13	6	3	18	13
ГЗ - Профессорская (ближе к В) и буфет около нее	12	0	5	2	5	8	8

Приложение 3. Развернутые ответы учащихся на вопросы о качестве питания, обслуживания, оснащения и гигиены в столовых Комбината питания МГУ.

1 ГУМ - Столовая, 2 этаж

Укажите положительные качества данной столовой

Вкусно, и карту скидочную подарили)
Она находится в моем корпусе
работает часто, в удобное время, есть супы (!), часто среди гарниров на выбор гречка, просторное помещение, котлеты вполне съедобные,
Сложно сказать, потому что их крайне мало
наличие первого блюда. нормальный выбор.
их нет!
Близко, дешево, сердито
никаких
Их нет
Забота о постящихся: Великим Постом есть постная пища. Еще трогательные детали: блины на Масленицу и крашеные (!) яички после Пасхи.
Недорого, горячая домашняя еда.
Удобное расположение Большой зал Низкие цены Самообслуживание
Близость
Вежливый персонал, дешево относительно других кафе в корпусе.
недорого, съедобно
Вкусные котлеты. И вежливая кассирша.
1) более здоровая нормальная пища, чем в буфетах; 2) для студентов первого гума она банально ближе, чем столовые в других корпусах.
дешево вкусная куриная котлета

Укажите недостатки качества питания в данной столовой и предложите улучшения:

Еда невкусная. К вечеру еще и подпорченная.
Чашки для чая можно было бы и побольше размером сделать)
<p>Маленький ассортимент, непривлекательный вид многих блюд, отсутствие удобных ценников с названиями, неопрятный вид всего помещения.</p> <p>Предложения: расширить ассортимент, установить ценники с названиями блюд, чаще проводить уборку, закупить не сломанные стулья, столы; повесить занавески, поставить на каждый столик салфетки.</p>
Слишком узкий выбор, набор блюд почти не меняется. Если блюдо заканчивается не всегда приносят еще - приходится довольствоваться остатками...
<p>Недостатки абсолютно во всем: начиная от расположения (сидим, считай, в отгороженном коридоре, в котором почти постоянно холодно, часть стульев сломана, на столах ободранные цветы и вечна нехватка солонок. Если с расположением сделать что-то проблематично, то определенно решать вопрос с утеплением помещения просто необходимо.</p> <p>Далее по качеству питания.</p> <p>Главное блюдо столовой - куриные котлеты. Они есть всегда, хоть и называются по-разному. Вечно холодные, из мяса непонятного качества, с твердой корочкой, которую невозможно разжевать. Есть два вида (теперь вроде бы один) соусов, каждый из которых просто брать страшно - как-то раз попался и вовсе прокисший. Салаты тоже не беру, поскольку продукты в них очевидно некачественные: огурцы, состоящие на 99% из уксуса, литры майонеза, часто пересоленные... Если вдруг есть отбивная из свинины, то она непременно жесткая. Если азу, то все тех же укусных огурцов в них больше, чем "мяса", если гарнир, то либо недоваренный, либо переваренный. Чаще всего блюда (даже в "час пик", то бишь перерыв) холодные. Разнообразия никакого.</p> <p>Улучшать, разумеется, можно обыкновенно: пересмотреть рецепты, взять качественные продукты, расширить рацион (право слово, куриные котлеты жевать уже невозможно). Про супы вообще молчу - на них смотреть больно.</p> <p>Плюс, что странно, даже за хлеб и сахар требуется плата, хотя почти во всех столовых они бесплатны.</p> <p>Раньше ходила чаще, поскольку выбора не было, теперь все стараюсь успеть в столовую на экономическом факультете.</p>
Ассортимент маленький, салатов мало, а десертов просто нет. Иногда приходишь и понимаешь, что есть просто нечего.
<p>Вкусовые качества блюд оставляют желать лучшего.</p> <p>Очень однообразное меню.</p>
салаты часто не вкусные а то и не самые свежие, пюре явно из порошка, малое разнообразие блюд. на 3 год питания в столовой ты НЕНАВИДИШЬ один и тот же суп, котлеты и салаты.

Еда невкусная, всё пресное и плавает в масле. Очень малое разнообразие.
маленький ассортимент котлеты-полуфабрикаты
Пюре ненатуральное (из порошка), однообразные каши: гречка или рис, макароны как их *опы (постоянно слипшиися). Очень дорогая запеченная рыба или мясо! Салаты майонезные заветренные и немного кисловаты. Страшно питаться этой едой, но приходится....
- продукты несвежие - бедный ассортимент - ужасный запах - антисанитария - риск отравиться
Тухлые салаты, котлеты с маслом и кетчупом посередине, суп из остатков не съеденного накануне, выбор маленький. Дайте нормальных овощей!
малый ассортимент блюд, невкусные блюда пригласить шефа (как в эконом-корпусе), сделать нормальное меню с разными мясными блюдами, выпечкой, несколькими видами гарнира, сделать еду более дешевой
Во-первых, салаты часто бывают заветренными, помидоры пахнут несвежим. Во-вторых, ассортимент и цены в столовой оставляют желать лучшего. Оценивает столовая свои блюда слишком высоко, хотя готовят там далеко не кулинарные изыски. Когда покупаешь суп со сметаной, хочется все-таки найти сметану, а не майонез. Все блюда, как правило, бывают пересоленными, острыми.
По сравнению со столовыми в корпусах экономического и юридического факультетов, столовая в 1-м гуме не выдерживает никакой критики. Котлеты-полуфабрикаты в бессмертной панировке каждый день в меню на протяжении десятка лет (по рассказам выпускников) и уже стали известными как "пластилиновые". Другие виды мяса редко выглядят съедобными. Рыба невкусная. С гарнирами лучше, но разнообразием они не отличаются. Супы я не пробовала, поэтому критиковать не могу. Десерты сносные, но нет свежих фруктов, только в виде салатов.
Часто несвежие салаты. Ужасные мясные блюда
)
Бывают несвежие салаты. В салатах много майонеза, хотелось бы меньше. Яблоко по цене 90 рублей — безумие. Салаты за 70-90 — тоже очень много. Хотелось бы, чтобы кофе был не только растворимый, и чай зелёный.
Цена, качество, наличие
1) Еда не всегда вкусная 2) Позиции в меню сложно соотнести с тем, что лежит "на прилавке", непонятно, что есть что

- 3) Хотелось бы знать состав блюд (особенно салатов), чтобы соблюдать врачебные предписания
- 4) Работники в последнее время стали миролюбивее, чем раньше, но всё равно до дружелюбия работников из столовой истфака им далеко, те просто излучают позитивное настроение и идеально вежливы
- 5) Во время большой перемены не хватает столов и стульев, а очередь очень длинная
- 6) Хотелось бы более широкого ассортимента напитков (воды, зелёного чая).

Салаты и десерты есть невозможно: они очень быстро "заветриваются". В супах содержится не мясо, а мясозаменители - тушенка, колбасы, ветчина. И супы часто очень жирные - много масла.

Мало еды, одинаковая еда.

Много майонеза, мало свежих салатов, для вегетарианцев - только сопливые макароны или переваренная гречка, малый ассортимент

Недостатки: скудный выбор, не очень вкусная еда.
Нужно расширить меню и качество блюд.

Однообразие. Из напитков - только компот, однажды видел сок, а потом он исчез.

- 1) одни и те же банальные котлеты все время
- 2) салаты. чаще всего - один сплошной недостаток... либо жирные-майонезные, либо вялые листики салата, либо просто банальные ингредиенты
- 3) всего один кассир, медленно движется очередь. во время обеденного перерыва не помешало бы и вторую кассу открывать
- 4) всегда одни и те же десерты
- 5) супы... на экономе и гз обычно несколько, у нас - всегда один. там бывают кремы-супы, у нас - никогда
- 6) если рыба, то залитая майонезом. вкусную и здоровую пищу в массы!

жирное, несоленое, недоваренное или разваренное

небольшой выбор
не всегда работает
работает только днем
нет особых изысков (например, филе курицы в ананасах, как в столовой на экономическом факультете)

Растворимое пюре заменить настоящей картошкой или предлагать альтернативный гарнир

Недостаточный ассортимент, практически полное отсутствие пищи без мяса.

маленький выбор, огромные очереди

Укажите недостатки качества обслуживания в данной столовой и предложите улучшения:

Огромные очереди во время всех перемен. Можно было бы сделать больше раздач.
Часто приходится ждать, когда принесут вилки или подносы.
Не всегда приветливый персонал
Слишком медленно, работает только одна касса. Плюс чистота подносов и столов вызывает огромные сомнения.
Длинные очереди
низкая пропускная способность, большие очееди
Работники неприветливые, иногда отсутствуют на своём рабочем месте или болтают, не обращая внимания на посетителей. Не могут ответить на вопрос о составе блюда. Если попросить налить кетчуп не сбоку, а на гарнир, например, в большинстве случаев игнорируют просьбу.
Подносы всегда грязные!!! Их попросту не моют после каждого студента-это отвратно! Очереди скапливаются огромные; над каждым салатом не написано: что это за салат и сколько стоит.
- слишком много времени в очереди, особенно в обед (мало кассиров) - преподаватели едят в одном зале со студентами
иногда продавцы злятся и орут,если что-либо спрашиваешь
На салатах не написаны их названия, потому определить, в какую сумму обойдется тот или иной продукт невозможно, буфетчицы же на любой вопрос отвечают недовольным тоном.
На мой взгляд, одна касса - это маловато и очередь двигается слишком медленно.
Могут нахамить.
1) Грязные столы. 2) Столовая стала раньше закрываться. Когда столовая работала до 17-00, я обедала после 16 почти каждый день, теперь просто не успеваю до закрытия.
Грубые, спросить ничего нельзя: сразу или кричат, или обижаются
В целом - нормально, но скорость обслуживания страдает. Во время перерыва обеденного нужна вторая касса!
И подписей к блюдам очень не хватает.
огромная очередь,грубый персонал

Укажите недостатки оснащения данной столовой и предложите улучшения:

<p>Раздача всего одна. Места много, а столов не очень. Можно было бы сдвинуть столы и поставить больше столов.</p>
<p>Одна касса, не помешало бы еще парочку</p>
<p>Как уже написано в предыдущем ответе, сидим в отгороженном коридоре, где вечно холодно. Было бы неплохо утеплить хотя бы окна. И, разумеется, стоит поменять мебель хоть частично - некоторая пришла в полную негодность.</p>
<p>видимо качество еды страдает из-за оборудования. Оно не позволяет готовить интересные блюда. персонала на мой взгляд- не хватает.</p>
<p>две кассы хорошо разгружали очередь, но в последнее время работала только одна</p>
<p>Набрать новый культурный персонал (старый уже не исправишь), который будет ответственно исполнять свою работу: мыть подносы и тарелки как следует, не разливать компот как попало и, наконец то, вкусно готовить!!</p>
<p>- грязные столы - грязные стулья</p>
<p>Хотелось бы платить карточкой</p>
<p>безналичный расчет должен быть стулья сломаны, надо заменить стулья столовая рано закрывается (кажется, в 16:00, в то время, как у студентов часто 5 пар), под конец дня (к 15:00) вообще нет никакой еды</p>
<p>Мебель старая и от старости же запачканная, стулья и столы разномастные, часто сломанные. Почему бы не поставить такую же мебель, как на том же экономическом факультете?</p>
<p>Одна касса.</p>
<p>На мой взгляд, пригодилась бы еще одна касса - благо же, место под нее есть.</p>
<p>Стулья поломаны.</p>
<p>Сломанные стулья заменить нормальными. Может, добавить еще столов, если хватит места.</p>
<p>грязно, холодно, из кухни воняет половой тряпкой хорошо было бы поддерживать чистоту и лучше отапливать помещение</p>

Какие конкретно меры Вы бы предложили для улучшения гигиенической обстановки в данной столовой?

<p>Салаты не ставить открыто, либо закрывать их пищевой пленкой, либо выбрасывать.</p>
<p>Чаще убираться, рядом должно быть помещение, где можно вымыть руки.</p>

Установить раковины, где можно помыть руки. Прекратить использовать испорченные продукты.
Переоснастить ее полностью
сокращение салатов с майонезом и увеличение просто с овощами!!!! например- греческий, влажные салфетки.
Набрать должный персонал!! Чтобы кто-то сверху следил за качеством приготовленных блюд и привозимых продуктов, пробовал их на вкус, а не тупо давал студентам отвратные макароны за 5 р и котлету с маслом, а не сыром (как заявлено).
<ul style="list-style-type: none"> - лучше готовить - покупать продукты посвежее и покачественнее - разнообразить меню - сделать зал почище
Ей уже ничто не поможет.
В столовой в корпусе ИСАА на 1м этаже, например, миски с салатами заворачивают в полиэтиленовую пленку, чтобы не заветривалось и не попадала грязь. А в столовой на 2м этаже 1 ГУМа салаты не завернуты. Часто люди кладут их себе на поднос, а потом обратно кладут. А в это время в миску могло что-то попасть с рук или одежды того человека. Чистоте столовых приборов тоже нельзя доверять.
Поставить новую мебель (старую уже не отмыть), поставить раковины с мылом (отсутствие мыла - беда всего корпуса).
Раковины для мытья рукгодились бы (я сам, увы, рук не мою, но в-принципе...), хотя и так есть влажные салфетки.
<ol style="list-style-type: none"> 1) Нет места для мытья рук. 2) На столах иногда видна грязь, оставленная предыдущими посетителями. Но это не страшно, понятно, что уборщицам сложно уследить за всеми столами в таком большом зале
нормальная обработка подносов, умывальники для студентов, чистые тарелки
Столы часто грязные, хорошо бы их протирать чаще.
Добавить места для мытья рук
<p>А что тут конкретно предложишь? Все очевидно же.</p> <p>Салаты, если их не купили, надо выбрасывать. И делать более вкусные - чтобы их покупали. А не оставлять лежать.</p> <p>Свежие фрукты использовать для приготовления десертов.</p> <p>Столы протирать чаще.</p> <p>Повесить такие штуки с санитайзером (жидкостью такой для мытья рук) у входа - чтобы как в цивилизованных странах.</p> <p>Все просто. Но осуществить, может, не так легко...</p>

мыть! сменить персонал!

Биофак - Профессорский буфет

Укажите положительные качества данной столовой

Еда собственного приготовления- салаты, супы

Укажите недостатки качества питания в данной столовой и предложите улучшения:

Антисанитария, хамоватого вида кассирша, которая с непониманием смотрит на студентов и то и дело пытается выгнать из буфета, не следит за качеством и своевременностью приготовления заказа. Разо гретую пиццу можно ждать 10 минут, а подачу супа и того больше. Грязные столы, салаты, которые мнут руками, залежалость еды, мухи в столовой. Ужасно.

Укажите недостатки качества обслуживания в данной столовой и предложите улучшения:

Буфетчица хамит, долго несет заказы и не соблюдает санитарные требования-- кладет в чай лимон и бутерброды теми же руками без перчаток, которыми принимала деньги

Укажите недостатки оснащения данной столовой и предложите улучшения:

Узкие столы в которые не помещаются ноги, скатерти масляно-залежалые

Какие конкретно меры Вы бы предложили для улучшения гигиенической обстановки в данной столовой?

Сменить посуду, оборудование и место сбыта еды

Биофак - Столовая №10 ("Десятка")

Укажите положительные качества данной столовой

дешево и вкусно

Вкусно, относительно недорого

дешево

довольно дешево и мало народу

Укажите недостатки качества питания в данной столовой и предложите улучшения:

очень старая посуда
пироги очень часто вчерашние
вкус часто отвратительный, очень сладкие напитки, маленький выбор
в бойлере с кипячённой водой уже несколько лет плавает таракан!
там внутри частенько лежат тараканы ,прямо в еде,а то,что они там безвылазно плавают в бойлере.....

Укажите недостатки качества обслуживания в данной столовой и предложите улучшения:

Женщина на раздаче все время куда то исчезает загадочным образом, что приводит к возникновению очередей
кассир болтает по сто лет и чистит ногти прямо во время того,как пробивает вам обед

Укажите недостатки оснащения данной столовой и предложите улучшения:

добавить еще одного человека на раздачу и еще одну кассу (кассирша и одна справляется, но народ тупит часто)
уберите тараканов

Какие конкретно меры Вы бы предложили для улучшения гигиенической обстановки в данной столовой?

купите для этой столовой новую посуду
Ну, перчатки можно сотрудникам выдать, но это не обязательно, на мой взгляд
не пускать туда бродяг!
вытащить тараканов из бойлера

ГЗ - Буфет около столовой Б

Укажите положительные качества данной столовой

Нет очередей почти никогда, всегда почти присутствует еда, которую я желаю видеть в первую очередь (в столовых не всегда есть, что мне поесть)
--

Укажите недостатки качества питания в данной столовой и предложите улучшения:

Иногда бывают не очень свежие овощи. И цены именно на овощи совсем не радуют.

изредка бывает недораженная курица (куриный шашлык), но редко. Аналогично со свининой

Укажите недостатки качества обслуживания в данной столовой и предложите улучшения:

Обсчитывают(добавляют лишнюю порцию чего-либо)

Укажите недостатки оснащения данной столовой и предложите улучшения:

Вместо сидячих мест можно поставить намного больше стоячих. Кто хочет сидеть, пусть идет в столовую.

нельзя расплатиться банковской картой, как и во всех столовых в ГЗ

Какие конкретно меры Вы бы предложили для улучшения гигиенической обстановки в данной столовой?

-

ГЗ - Буфет около столовой В

Укажите положительные качества данной столовой

Вкусно, питательно, разнообразно

нажористая калорийная пища

Укажите недостатки качества питания в данной столовой и предложите улучшения:

нет жареного мяса

Дорого

разнообразие

еда слишком жирная, везде кладут грибы - это тяжелая для переваривания пища, напитки переслащены, диетических продуктов почти нет

Укажите недостатки качества обслуживания в данной столовой и предложите улучшения:

Не нравится отношение кассиров.

Дорого очень

иногда кассиры пытаются обсчитать

Укажите недостатки оснащения данной столовой и предложите улучшения:

Дорого

Какие конкретно меры Вы бы предложили для улучшения гигиенической обстановки в данной столовой?

Сделал бы умывальник прямо при входе

не пускать туда бомжей, сотрудник на раздаче не должны в носу ковырять и сопли вытирать

ГЗ - Профессорская (ближе к Б) и буфет около нее

Укажите положительные качества данной столовой

Небольшие очереди, чисто

Ассортимент, качество пищи

Быстрое обслуживание, хорошо готовят, чисто

Пища довольно вкусная, небольшое количество народу

Практически нет очереди, относительно чисто

Быстро, мало людей, не воняет!

небольшая очередь

Маленькая очередь

Низкие цены

Ассортимент

Интерьер

Удобство расположения, вежливый персонал, цены
уютная
Ассортимент, небольшое количество народу
Невысокие цены Небольшие очереди
симпатичный интерьер относительно небольшие пространства, что делают её более уютной
Приятная обстановка, персонал, вкусная и недорогая еда
Всегда качественная еда, гарниры тёплые, всегда вкусно

Укажите недостатки качества питания в данной столовой и предложите улучшения:

Очень много масла в салатах. И майонеза.
пища очень масляная, часто нет свободных столов, многие занимают столы заранее, иногда попадаются грязные приборы. Улучшения: Салфетки на столах; Комплексный обед в меню;
Они закрываются в 15-00, поэтому в 14-00, когда у меня перерыв бывает иногда маленький выбор
Пища абсолютно некалорийная, она не утоляет даже голод, а через час после еды возникает ощущение, что в столовой не был. Хочется улучшение. Можно в пример привести столовую в секторе В (цокольный этаж), где пища была никуда не годная, но сейчас хотя бы она калорийная и возникает ощущения насыщения. Ещё бы хотелось больше ассортимента, новых блюд. В этой столовой (как и во многих других) одинаковая еда, которая повторяется через день. Особенно это касается гарниров.
Очень жирно! очень много масла! это касается всех столовых кроме диетической
Старая невкусная непрожаренная холодная картошка, несвежие салаты, огромное количество овощей, майонеза и прочей дешевой фигни в блюдах из якобы мяса
Выбора мало, дорогие салаты
очень некачественные ингредиенты, повара готовят неаккуратно (начиная от пренебрежения норм гигиены, заканчивая несоблюдением кулинарных рецептов (передерживают еду в масле, не солят или наоборот и пр.))
После мясных блюд часто болит живот, стараюсь теперь их не брать, масло в жареной картошке и т.п. часто бывает плохого качества и с неприятным привкусом. Картошка иногда бывает пережаренная и сырая одновременно. Вообще жареное лучше не брать.

<p>Как-то решила в ней пообедать - не смогла съесть ни одно из взятых блюд. Шницель свиной пережаренный, на старом масле, резиновый, я бы и собаке своей такое есть не дала. Картошка жареная была пересоленная, вся в масле, опять же было ощущение, что на этом масле готовили не в первый раз.</p>
<p>Изредка бывает, что уже привычное блюдо приготовлено как-то иначе и имеет вкус хуже обычного; вешалок для верхней одежды обычно не хватает (зимой, весной, осенью) и ВЕРНИТЕ СОКИ!</p>
<p>Более разнообразное меню</p>
<p>Недостаток в том состоит, что не всегда есть недорогие постные блюда в меню</p>
<p>Таковых не заметил</p>

Укажите недостатки качества обслуживания в данной столовой и предложите улучшения:

<p>Кассир может оставить за вами долг в 30 копеек, отказавшись взять 1 рубль; Иногда грязные приборы;</p>
<p>Обслуживают очень хорошо, быстро. Кассиры вежливые.</p>
<p>хамство кассиров, грязные столы, очередь к транспортёру</p>
<p>Обсчитывающие кассиры</p>
<p>Редко хамят, но и никогда не бывают приветливыми</p>
<p>Иногда затягивают с пополнением столовых приборов</p>
<p>иногда обсчитывают не хватает безналичного расчета</p>
<p>Иногда кассирши и дежурные на раздаче торопят. Это не всегда приятно.</p>

Укажите недостатки оснащения данной столовой и предложите улучшения:

<p>Все хорошо</p>
<p>Нет возможности расплатиться по карточке... И это беда всех столовых ГЗ! Меж тем, на дворе XXI век.</p>
<p>нехватка транспортёров, тупые и хамоватые кассиры</p>
<p>Жуткий "самовар", разбрызгивающий кипяток куда угодно, но не в чашку. Было бы удобно поставить пару микроволновок для самостоятельного разогрева еды</p>
<p>Неопрятный персонал</p>
<p>Добавить оплату картой, убрать пластиковые цветы или заменить на живые, обновить</p>

мебель, не ставить уродливого Санту на Новый Год. В столовой неуютно, хотя и получше, чем в остальных. Менять блюда в меню.

Необходим безналичный расчет чтобы больше студентов могли посетить эту столовую, не опасаясь очередей в банкоматы

Нафига резать салфетки?????

Какие конкретно меры Вы бы предложили для улучшения гигиенической обстановки в данной столовой?

Было бы неплохо, чтобы сотрудники столовой клали котлеты в тарелку не руками, а приборами или хотя бы в перчатках.

Создать умывальники, либо раздавать влажные стерильные салфетки. Чтобы помыть руки, необходимо идти в туалет на 1 этаже, потом подниматься, брать в руки деньги и т.д. В итоге к приёму пищи руки надо мыть повторно, а нет возможности.

чтобы волосы в тарелке не попадались

Штрафы

Использование перчаток, нормальное мытье подносов (ибо они вечно липкие), чаще протирать столы

тщательнее мыть подносы и столовые приборы

не надо резать салфетки! это бред и негигиенично!

ГЗ - Профессорская (ближе к В) и буфет около нее

Укажите положительные качества данной столовой

Часто есть свободные места, близко к факультету.

Еда вкусная

небольшие очереди, салфетки нормальные, меню разнообразное, приветливые кассиры

Небольшие очереди

Очередь не очень большая,

не занимают места своими вещами, меньше народу, самая вкусная еда, кассирша желает приятного аппетита)

Укажите недостатки качества питания в данной столовой и предложите улучшения:

Малый выбор.
Картошка местами недожарена, местами пережарена
Часто еда слишком жирная
Слишком жирная еда, приготовленная на подсолнечном масле (особенно жареный картофель), а также салаты, заправленные этим маслом. Решение - использовать другую марку подсолнечного масла
нет гренок, салаты невкусные
Старая посуда и подносы

Укажите недостатки качества обслуживания в данной столовой и предложите улучшения:

<p>было бы не плохо добавить перец на столы, увеличить объем бака с горячей водой, а то она регулярно кончается и к середине большой перемены старших курсов (14:20-30) воды уже нет. Так же к этому моменту заканчиваются лимоны в тарелке.</p>
Старые подносы , иногда длинные очереди

Укажите недостатки оснащения данной столовой и предложите улучшения:

Нужен БОльший размер витрин (с продуктами)
--

Какие конкретно меры Вы бы предложили для улучшения гигиенической обстановки в данной столовой?

Иногда кажется, что выставляются супы и салаты из предыдущего дня. В салатах часто на дне есть "водичка", один раз на стене был замечен таракан
к сожалению в данной столовой нет места, для установки раковин, приходится ходить на 1й этаж, так что вопросы по улучшению - это уже вопросы к туалету
Штрафы

ГЗ - Столовая Б, цокольный этаж

Укажите положительные качества данной столовой

<p>Меньше очередь. Картофель хоть и жирный, но в последнее время лучше чем в диетической. Вкусные соусы.</p>
близко ко входу со стороны биофака (если это тот корпус, а не В), ???

2 кассы. Много места.
дешево и вкусно
Недорого и вкусно.
Сейчас стала работать до 21-00, почти нет очередей
Куча ненависти!
ассортимент
Все очень хорошо! Особенно нравится новый график работы!
светлое помещение
Дофига вкусно, вне обеденных перерывов нет очередей - в отличие от соседней диетической.
Вкусно и не очень дорого
просторная, нет очереди (по сравнению с диеткой)
Вкусно
В столовой, за счет ЦЕН, КАЧЕСТВА, и вредного мужика на раздаче, образуются НАИМЕНЬШИЕ очереди, поэтому когда мало времени я сюда хожу.
Цены ок
дешевизна
просторное помещение, маленькие очереди и быстрое обслуживание на кассах
Дешево
Недорого
Быстро двигается очередь, большой выбор, приемлемые цены (кроме мяса)
Отсутствие очередей, приемлемая стоимость
Не дорого
Разнообразное меню, низкие цены
Обычно вкусно готовят, разнообразное меню
Жареная картошка!
Достаточно вкусная еда и более-менее доступные цены, даже за 10 рублей уже можно что-то, да съесть
вкусно

доступно качественно
1.Близость от общежития 2.Разнообразный ассортимент блюд на любой вкус 3.Качество блюд на высоком уровне
Помещение - просторное, светлое
Картошечка и невысокие цены, отсутствие очереди во внеобеденное время. Сытно и недорого!
Нет очередей.
нет
Размер
Сроки работы (довольно долго), нет очередей
Очень просторная и светлая
Сравнительно не большие цены, вкусная и разнообразная еда
Приемлемая цена, просторный зал
Большой выбор недорогих блюд
Вкуснятина
Просторный зал
Более свежая еда, чем в столовой В
жареный картофель куриные котлеты

Укажите недостатки качества питания в данной столовой и предложите улучшения:

Слишком жирная пища. Не бесплатный хлеб и чай.
Подгорелая картошка, переперчёный гуляш для них - нормальное дело. разнообразия совсем почти нет. самая говёная столовка из всех. впрочем, их две таких - в Б и В корпусах
Еда не очень вкусная.
периодически пересолена или нел=доварена картошка и т.д.
Используется слишком много масла и лука при приготовлении мясных блюд

Еда слишком жирная
Я не ем мясо, и в этой столовой мне реально нечего есть. Там есть иногда рис, но обычно единственный гарнир - жирная жареная картошка (а то и с тараканами). Супы здесь - тоже какие-то странные субстанции, так и обхожусь одним салатиком. Да, их выбор тоже небольшой, нет чего-нибудь простого, из 2-3 ингредиентов. Нет никакого намека на здоровую пищу. Очень много ворчу, когда случается туда пойти. Ну все плохо..
несколько раз попадались блюда с недожаренным мясом, часто пережарена или недожарена картошка
Для столовой(это же не ресторан) все отлично!
однообразная еда
Слишком жирная и тяжелая пища. Недавно прямо перед кассой увидел на нескольких порезанных батонах плесень. Указал на это. Вроде бы поменяли, но хлеб я там больше не беру.
Подгорелая картошка, отсутствие картофельного пюре
В курином супе отсутствует курица, в мясном - мясо, а плачу за них как за кастрюлю.
Очень жирная еда! Во всех салатах дочерта майонеза, а мясо очень жирное.
1 тараканы 2 посуда 3 отсутствие чайных ложек 4 пора бы уже как-то модернизировать и меню тоже А то совок с бабками клавишами
Тарелки и приборы подаются мокрыми. Отсутствуют щипцы для выпечки.
еда слишком жирная, слишком много кладется майонеза/кетчупа - нездоровые очень обеды выходят. порции не докладывают иной раз можно найти в еде что-нибудь постороннее, вроде волоса или того хуже
очень жирная пища, в особенности картошка и супы, но то же самое касается мяса и котлет. Для меня это главный минус местной пищи. Давно бы пора пересмотреть меню.
Блюда иногда подолгу ждут своего хозяина и подсыхают
Небольшие порции
Недостаток гигиены Тараканы
Нужно больше различных мясных блюд. Зачастую ассортимент крайне скуден. Ближе к 15:00 обычно заканчивается большая часть мясных блюд и капуста

Несколько раз в пище находили волосы, по полам бегают тараканы, нужно лучше следить за санитарией
Дорогие цены на простые продукты, вообще ценовой диапазон не широк Дешёвые гарниры часто отсутствуют
1.Высокие цены 2.Некоторые салаты (в частности, зимний, могут быть испорчены) 3.Меню расположено неудобно, получается, что не ориентируешься, сколько что стоит
Нет разнообразия
Слишком много масла в жареной картошке
Десерты. привозные пирожные съедобны, а то, что они пытаются приготовить сами - нет
Высокие цены
Названия не соответствуют действительности. В "картошке с грибами" может не быть грибов и т.п. Возможное улучшение: сделать нормальную столовую вместо этой.
Тараканы ползают по еде
Тараканы в еде, крайне скудный выбор, грязно, подносы старые, жирный повар - хам) да и весь персонал тоже (например при мне девушке отказали в продаже макарон за 7 рублей тк у нее было только 100)
Бывают проблемы с приправами - иногда пересаливают, да так что прямо есть невозможно (в целом все блюдо), либо встречаются "куски" соли, например, в гарнирах. Улучшение - нормально следить за приготовлением пищи, тут ничего не поможет. Кроме картошки и гречки на обед почти никогда не бывает других гарниров. Ни макарон, про рис вообще молчу, я его в этой столовке вообще не видел. Улучшение - расширьте ассортимент. Из субъективного, не относящегося к качеству пищи, но относящегося к качеству обслуживания - жутко бесит тетка (даже не знаю, как назвать её, кроме как "полная", обычно сидит на правой стороне касс), постоянно говорит по телефону (иногда прямо слышно о каких-то непотребствах)
Жирная холодная еда, ассортимент невелик, нет вегетарианских блюд
Не всегда свежий гарнир
Еда слишком жирная
Супы не вкусные
Скудный выбор гарниров, много жирной пищи.
Маленькие порции Супы, приготовленные, вероятно, из просроченной еды, адски сдобренные маслом

специями антисанитария - периодически встречаются тараканы (не в еде, но в помещении столовой) Однообразное меню
Еда холодная, все быстро заканчивается, пока ждешь очередь Очереди здоровенные

Укажите недостатки качества обслуживания в данной столовой и предложите улучшения:

Когда ходил туда чаще, то на лицо были постоянные нарушения очереди. Так же не самый вежливый персонал.
Неприветливый персонал.
толстые, вечно недовольные тётки на раздаче, всего 1-2 кассира из 4-х даже в час пик. как её улучшить - поувольнять всех к хренам и отдать территорию диетической столовой.
Есть очень неприветливый персонал.
Часто отсутствует сдача на кассах, иногда грубый персонал
Иногда обсчитывают, иногда грубят
Тут нужно учесть, что я не хожу в неё в часы пик, а только тогда, когда очереди в диетку
Злые тетя и дядя на раздаче
Повар, который стоит на раздаче слева регулярно хамит.
сдачу не дают, обсчитывают
Жутко вредный мужик на раздаче
Толстый парень очень злой
персонал хамит. какое где блюдо зачастую непонятно, есть некоторые работники столовой, которые считают, что у них спрашивать что где - моветон и хамят в ответ
Некоторые блюда не видно(гарниры)
Хамство со стороны персонала
Заказанные блюда в чеке обозначаются шифрами, непонятными для студентов
Разные люди кладут разные порции
Гнутые подносы, не везде есть солонки.
Мягко говоря, некультурный сотрудник правой раздачи
Недружелюбный персонал

Большая очередь в обед, а кассы работают не все
Недовольный торопливый Саня, готовый долго спорить с посетителем из-за 10 г картошки
Бабка обсчитывает (касса ближняя слева, если смотреть от входа) безбожно, гнать её! Также цену не всегда удаётся рассмотреть в потоке людей.
Конвейерная лента для подносов быстро заполняется до отказа
Медленные и грубые кассиры. Возможное улучшение: сделать нормальную столовую вместо этой.
Невежливый персонал
Хамство и обсчет
написал в предыдущем все сразу
Писал в прошлом пункте. Пусть лучше будут на кассе дамы в возрасте, чем "левые" молодые тетки. Со старушками хоть поговорить можно, да они и вежливые.
Хамят
Повора бывают грубыми
Раздатчик пищи слева, полный мужчина, недоброжелательно относится к покупателям, не хочется даже идти в эту сторону.
Очень медленное обслуживание на кассе Сотрудники часто хамят
Весь обслуживающий персонал хороший, кроме толстого мужика, который постоянно недоволен и орет, и губастой кассирши
периодически возникают подозрения, что кассиры немного обсчитывают

Укажите недостатки оснащения данной столовой и предложите улучшения:

Если где и вводить безналичный расчёт в тестовом режиме, так это на одной из касс или двух (скажем, направо пойдёшь по карточке расплатишься, налево -- нал отстегнёшь) в столовой Б.
Мало салфеток.
соли, перца на столах нет, еды мало готовят, в общем, всё у них плохо.
Поставить холодную кипяченую воду, как в В
Может, все просто кардинально поменять?

<p>Столовая оснащена хорошо. Правда из-за студентов, которые занимают места своими вещами, иногда приходится долго искать свободное место. Хотелось бы, чтобы администрация каким-то образом решила данный вопрос.</p>
<p>Хочу цветы на столах!</p>
<p>прогибающиеся подносы, отсутствие в свободном доступе салфеток -- жалко что ли?</p>
<p>Она не работает по вечерам, к ужину почти ничего не остается</p>
<p>Порой не хватает подносов: образуется огромная очередь только за ними. Мало столиков. В "час пик" сложно найти место. Часто блюда не подписаны, чтобы узнать о цене, нужно спрашивать у поваров. Было бы очень желательно ввести безналичную оплату.</p>
<p>по мне так - необходимо поменять все приборы, кассы, подносы - это все морально устарело. ремонт тоже бы не помешал</p>
<p>Уже просто бесит, что перила, по которым происходит путешествие от раздачи к кассе имеют наклон "на посетителя". С учетом того, что раньше были только потрепанные временем красные подносы, постоянно выливалось горячее на поднос. Сделайте нормальные перила на раздаче, в такой же столовой в секторе В таких проблем нет! В остальном претензий к оборудованию нет!</p>
<p>Нет микроволновок</p>
<p>салаты</p>
<p>Много пустого места, лучше бы отдали его диетической столовой, где не хватает столиков и большая очередь всегда</p>
<p>Поставить больше столов, закупить больше подносов Чаще смотреть за водой в контейнере, а то чай очень редко можно попить</p>

Какие конкретно меры Вы бы предложили для улучшения гигиенической обстановки в данной столовой?

<p>Возможно, использовать клеёнки или другие дешёвые скатерти. Менять каждый час.</p>
<p>сжечь её</p>
<p>Ремонт помещения, смена оборудования</p>
<p>Использование перчаток на раздаче.</p>
<p>Дезинсекция?</p>
<p>ТАРАКАНЫ</p>
<p>Полный ремонт и более тщательный подход к приготовлению блюд.</p>
<p>тараканов морить и брить поваров налысо. или, хотя бы, выдавать сеточки для волос</p>

Не оставлять вчерашние салаты
Наличие умывальников, выдавать салфетки больше чем по одной на руки
Избавиться от тараканов
Раковина для мытья рук поближе ко входу
Раковину поставить. С мылом.
Закрыть. Сделать капитальный ремонт. Заменить весь персонал. Открыть новую столовую
ремонт
<p>О каких-то "высоких" санитарных нормах речи не идет. Из экипировки фартук, головные уборы никто не носит на раздаче (может быть я ошибаюсь, но не все - точно), что там происходит в месте приготовления сказать не могу - не видно. Перчаток нет - стандартная схема работы на раздаче с мясными изделиями - с вилки пальцем на тарелку. Мне то пофиг, ни разу не травился в столовке, но кто-то брезгует. Ну и волосы в еде частенько попадают (пару раз в год)</p> <p>Предложение - повысить культуру приготовления пищи. Вероятно, для этого нужно либо провести работу с персоналом, либо его заменить.</p>
Салаты
люлей надавать им
На столиках разместить салфетки, сделать зону для мытья рук, охраняемый гардероб
Закупать нормальные продукты, убрать животных из кухни(кошку видел один раз)

ГЗ - Столовая В, цокольный этаж

Укажите положительные качества данной столовой

Мало людей, холодная вода в куллере, вкусная еда
работает допоздна, просторный зал
Небольшие очереди
Относительно вкусно. Почти нет очереди.
отсутствие очередей
рядом с общагой
Жирная и дорогая еда
Разнообразная еда

<p>нет очереди, когда в остальных уже нужно стоять минут 15. есть запас не только горячей, но и холодной воды. за полгода ни разу не обманули на кассе.</p>
<p>Широкий ассортимент блюд</p>
<p>Дешево и вкусно</p>
<p>Обычно небольшие очереди или совсем отсутствуют</p>
<p>Есть хорошие стулья</p>
<p>Котлеты с сыром супер!!!! Иногда вкусная печень И ПОТРЯСАЮЩИЕ БЛИНЫ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ ! И очень вкусные пирожки с мясом и курагой а еще нам нравятся добрые и улыбчивые женщины на раздаче и кассах :)</p>
<p>Красивая Антуражная</p>
<p>Вкусно, недорого, любезные работники, разнообразие блюд, обслуживают быстро, бывают дни кухни разных стран мира.</p>
<p>Дешево, удобно.</p>
<p>Бывают необычные блюда, есть из чего выбрать.</p>
<p>Жаренные сухарики</p>
<p>их нет</p>
<p>Много столиков</p>
<p>Намного меньше очередь, когда в диетке перегруз</p>
<p>Есть вайфай, но еда мягко говоря так себе</p>
<p>цены адекватные, качество хорошее, больших очередей обычно нет</p>
<p>близко от общаги сектора В, близко к химфаку, биофаку</p>
<p>нет "Как часто Вы питаетесь в данной столовой?" Раньше - каждый день, сейчас - никогда</p>
<p>невысокая стоимость</p>
<p>Вкусные салаты, пирожные</p>
<p>нет очередей</p>
<p>достаточно широкий ассортимент и приемлемые цены</p>

Близость к дому, удобный график
вкусные блюда

Укажите недостатки качества питания в данной столовой и предложите улучшения:

Нашла таракана в компоте
Маленький выбор, нужно больше десертов
маленькие порции
Очень много соли почти всюду. Очевидно, нужно меньше солить. Из-за того, что невозможно почувствовать вкус именно еды, а не соли, прекратил там питаться.
Слишком много чеснока в мясных блюдах.
попадались твердые частицы вроде кусочков стекол в кексах (раза 2). обманывали на кассе раз 5. дорого невкусно но, когда нет времени стоять в очереди в диетку, она спасает
Иногда еда очень жирная, а иногда от небольшой порции живот трещит по швам
Зачем же столько масла?
маленькие порции!!11 мясные продукты это либо вкусные куриные котлетки, которые бывают редко, либо какая-то ужасная шняга, напоминающая мясо только на вид
Филе из рыбы содержит кости иногда. Компот редко очень, но бывает прокисший. Как-то взял там пирожное, а оно по большей части состоит из маргарина - есть невозможно. Гарниры пресные. И в общем, еда однообразным вкусом и если регулярно питаться в данной столовой, то всё приедается. Всё же домашняя еда вкусней, чем в этой столовой - не знаю почему, может потому что поварам плевать на студентов. Салаты я там не ем, так как в них нет природного вкуса овощей, к которому я привык, попросту говоря, они безвкусные. И мне не нравится сочетание свеклы с грецкими орехами и майонезом. Пути улучшения: рыбу внимательней разделывать; понятно что улучшать качество продукции, хотя это может повлиять на стоимость, ну тут уж нужно выбрать что-то одно. Разнообразить меню, хоть в столовой много различных видов продукции, но изо дня в день всё остаётся одинаковым. Ну хотя бы форму котлет поменяйте, или соус в картофель добавьте чтоб вкус и цвет изменился, короче повара лучше меня разбираются в этом.
Тараканы
Отвратительные котлеты, высокие цены
Часто еда не до конца приготовлена. Не прожарена и прочее.

<p>Еда не прожарена, много лишних компонентов в блюдах, свинину с таким количеством лука есть нельзя, кассиры не знают цен и часто ошибаются</p>
<p>Не прожаренные котлеты это ужасно Вилки плохо помыты</p>
<p>Пережаренные, с избытком масла, просто не аппетитный вид , как будто неделю лежат на прилавке</p>
<p>Часто бывают слишком сложные блюда. Например, можно делать самый простой суп, а копчености туда досыпать желающим. И прочее похожее.</p>
<p>Пару лет назад эти "необычные блюда" готовились действительно по-настоящему, а теперь туда кладут самые обыкновенные дешевые продукты (например, в пасту часто теперь кладут не спагетти, а обыкновенные толстые короткие макароны, и с другими ингредиентами, видимо, также), вкус уже не супер, а цены остались такими же или даже повысились! Раньше было вкусно, теперь почти всё - нет. Приходишь с надеждой, набираешь с аппетитом, платишь дороже, чем в других местах, а потом сидишь и давишься.</p>
<p>свиньи. все грязное. в пище - тараканы, гвозди, волосы</p>
<p>К гарнирам, напиткам и "сладостям" претензий нет, но мясо и салаты...Во второй половине дня салат тебе достанется вчерашний (в лучшем случае), причем сверху него будет красоваться гора майонеза, чтобы скрыть несвежесть, которая не только портит вкус,но и просто вызывает приступ тошноты, тк качество майонеза также оставляет желать лучшего. Мясные блюда подорожали, однако вместо мяса половина порции - переваренные овощи, рис или ещё какой-либо "мясозаменитель". Таким образом, соотношение цена - качество, учитывая, что это СТУДЕНЧЕСКАЯ столовая, не соответствует моим ожиданиям.</p>
<p>Еда недоготовлена почти всегда: картошка недоварена, свинина недотушена. Салаты подвявшие</p>
<p>Протухшие/прокисшие/испорченные блюда, несколько отравлений, замечены мыши и тараканы</p>
<p>часто очень острый суп, в рот иногда попадает что-то непонятное. Один раз в салате был пластырь с чьего-то пальца!!</p>
<p>жирная, абсолютно невкусная пища</p>
<p>Макароны разваренные, горячие блюда зачастую уже давно стали холодными. Постоянно продают вчерашние салаты, заправленные майонезом.</p>
<p>Слишком жирная пища, зачастую подгорелая. Низкое качество приготовления</p>
<p>Грязь , иногда немытые посуды и ложки</p>
<p>В большинстве своём пища невкусная, никогда нет вкусного мяса, часто черствый хлеб</p>
<p>много масла</p>

Почти всегда всё чуть тёплое. Иногда даже холодное. Нужно горячее. Утренняя еда вкусная (яичницы, каши, колбаса), но то, что днём и ближе к вечеру - становится так себе. Иногда даже не могу есть и просто отношу всю тарелку. Видимо, из-за большого потока людей повара решают готовить некачественно.

Полуфабрикаты -
Нужно больше овощей

дорого! Иногда перебор с солью и перцем

Укажите недостатки качества обслуживания в данной столовой и предложите улучшения:

очень долго считают, округлить все цены до кратных 5 рублям !!!

Хамоватые женщины на раздаче, иногда пустуют кассы при больших очередях.

обманывают на кассе, недружелюбные все работники

Частенько никого нет за стойкой и стоишь ждёшь, а животик плачет

Иногда обсчитывают!

маленькие порции!

Недостатки: иногда появляется очередь студентов, и работают не все кассы, или попросту отсутствует служащий, который накладывает еду. Чек почти всегда не выдают.
Улучшения: персоналу - не сидеть без дела, когда студенты ждут обслуживания. Кассиров попросить выдавать чек покупателю, а не оставлять себе на память.

Хамливые сотрудники

Маленькие порции, невежливые кассирши, создающие очереди

Кассиры не знают цен и часто ошибаются

Иногда кассы работают не все

Иногда одному кладут мяса больше, чем другому (намеренно)

Все хорошо. Иногда кладут ну очень уж мало (чаще всего такое с картошкой).

На кассе иногда бывают скандалы по поводу размена крупных денег, после чего настроение кассирши сказывается на следующих покупателях.

Часто грубые и наглые люди

Не всегда хорошо вымыта посуда, на чайных кружках бывает коричневый налет. Вилки грязноватые

длинные очереди,

Грубый персонал, относится к студентам как к скоту (актуально для 2010-2012, сейчас - не знаю)
очень неприветливые раздатчики еды и кассиры
Плохо вымыть посуда
Нет бесплатного хлеба и чая. Нет безнала. И салфетки выдают по одной.
Постоянно хамит мужчина на раздаче.
Грубость, нетерпеливость поваров
Тараканы!
медленно, скапливается большая очередь в обед
Было бы замечательно, если бы на столах были салфетки и соль, перец. А не пустые баночки :) А с очередями, наверное, ничего не сделать(В обед там очень много людей, места не хватает. Но, увы, тоже ничего не сделать, наверное.
скорость и недостаток персонала

Укажите недостатки оснащения данной столовой и предложите улучшения:

отсутствуют вешалки для верхней одежды (а гардероба поблизости нет) пусть сделают сайт, где можно было бы посмотреть меню. Необходимо округлить все цены до кратных 5 рублям!
заменить диетической столовой
безналичный расчёт, если его введение не повлечёт существенного (>3%) повышения цен
Больше столов, больше касс
Грязно, старо
Все нормально.
Одна проблема у многих столовых. Очень нужна оплата карточкой.
Побольше столиков!!! Вай фай не помешает.
Минимум столовых приборов, шатающиеся стулья
С тараканами нужно что-то делать... Не помешала бы микроволновка, часто еда остывшая.
Старая посуда

Какие конкретно меры Вы бы предложили для улучшения гигиенической обстановки в данной столовой?

Отравился на*** 3 раза. Первый раз - при самом первом посещении, еще студенческий не выдали, а уже успел, бл***. И дернул меня черт там рыбу брать!
Второй - во время сессии, после моего первого экзамена в МГУ. Дай, думаю, поесть схожу. Сходил. В три ночи уже под капельницей лежал в первой инфекционной. Ох***нное начало сессии.
Ну и в третий раз так, по мелочи, помучался сутки животом.
В общем, столовая - полное г***но, еда дорогая, некачественная и невкусная. Опасаюсь туда ходить.

Оказывается сотрудники должны использовать перчатки? В таком случае, пусть используют. Как бы умывальники есть, но они не внутри столовой, а неподалёку. Но вы сами знаете, что люди очень ленивые, и мало кто пойдёт мыть руки.

Перчатки на работниках, больше уборщиц

Жарить тщательно

Готовить без тараканов в картошке!
Модернизировать посудомоющую машину, а то вилки, ложки и ножи грязные ВСЕГДА

Видел таракана. А еще они есть в секторе В в общежитии. Так что я думаю, что это не единичный случай.

уволить всех сотрудников. это не притон и не богадельня. лучше закрыть, чем содержать десяток непонятных личностей на территории мгу

Запретить продавать несвежие салаты.

Заменить персонал

Тоже проблема многих столовых: никто не работает в перчатках. И снова, свинину нужно подвергать качественной термической обработке

В пище неоднократно попадались трупки тараканов. Они наверняка состоят из белка и невероятно питательны, но я к такому ассортименту не готова. Один раз видела курящего человека в блоке приготовления пищи(

контроль за качеством приготавливаемой пищи

СТОЛОВУЮ - СЖЕЧЬ, РАБОТНИКОВ - КРЕМИРОВАТЬ

вилки, ножи и ложки должны быть чистыми!

Следить за чистотой на кухне, а то однажды таракан был в тарелке с картошкой

Хотя бы еду пусть руками не трогают

Выбрасывать испорченные продукты, а не выставлять на следующий день. Стухшие котлеты - не редкость.

перчатки человеку на раздаче
Салфетки на столах. Место для мытья рук (которого нет).
Соблюдение условий приготовления пищи

ДСВ - Столовая

Укажите положительные качества данной столовой

находится в общежитии
Иногда бывают интересные блюда, так сказать...
расположение время работы

Укажите недостатки качества питания в данной столовой и предложите улучшения:

дорого работает неудобно, днем столовая забита целиком сотрудниками фсб из соседних нии, которые питаются по талонам и офисным планктоном
Мало еды для вегетарианцев и веганов. В вечерние часы остается лишь одна-два блюда, которые нельзя кушать. Выбора нет. Дискриминация.
Ужасное качество мясных продуктов, маленький выбор, блюда невкусные, дорого, чай и хлеб платный, часто обсчитывают. Улучшения: снизить цены, улучшить качество продуктов, повысить разнообразие, сделать чай и хлеб бесплатными.
всё очень невкусно
Первое - супы всегда очень жирные, не знаю, почему в них всегда добавляют так много масла!
некачественные продукты, нарушения санитарных норм при приготовлении, слишком жирная пища

Укажите недостатки качества обслуживания в данной столовой и предложите улучшения:

иногда нет никого на раздаче, приходится ждать
С 10 по 12 не работает, в 20 закрывается - а это самое время для завтрака/ужина. Иногда могут закрыться в половине рабочего дня на несколько часов. Иногда столовая выступает площадкой для проведения различных мероприятий, свадеб, например, что создает

неудобство студентам, желающим покушать там.

Обсчитывают, невнимательные, неряшливые, навязчивые работники столовой.

порой грубят на раздаче

Укажите недостатки оснащения данной столовой и предложите улучшения:

неудобное время работы

Фонтан надо включать всегда для студентов, а не только когда входят гости с улицы. Салфетки всегда должны лежать на столе, а не только для гостей. (В другое время они на кассе) Хлеб бесплатный должен быть.

Какие конкретно меры Вы бы предложили для улучшения гигиенической обстановки в данной столовой?

закрыть, всех уволить

Поскольку поля для вообще предложений по улучшению столовой (без критериев) нет, то пишу тут свои предложения:

- 1) Столовая должна работать без перерыва и до 22 часов. Увеличить рабочие часы: +10.00-12.00; +20.00-22.00;
- 2) Увеличить ассортимент, в том числе добавив больше овощных блюд, блюд для веганов и вегетарианцев;
- 3) Под закрытие также сохранять разнообразие и, поэтому, продумать систему реализации оставшегося. К примеру, как ходовой вариант, предлагать студентам купить "оптово" по во много раз сниженным ценам;
- 4) Снизить цены на блюда из приготовленных (любым способом) овощей, оцененные сейчас в более 50 рубл и аж до 120... в два раза. Не допускать дальнейшего повышения цен на любые единицы товара;
- 5) Снизить цены на свежевыжатые соки в 1.5-2 раза

для начала хотя бы вытравить насекомых

Спортплощадка - Столовая №8

Укажите положительные качества данной столовой

Есть чайные ложки!

нет очередей, если не в 12-13
неплохо делают пару блюд

Всегда вежливый персонал

Укажите недостатки качества питания в данной столовой и предложите улучшения:

Очень дорогие пирожные, за год подорожали в 2 раза
Часто бывает очень маленький выбор
Закрываются на праздники

грязь, антисанитария, компот разбодяжен водой

Укажите недостатки качества обслуживания в данной столовой и предложите улучшения:

-

Укажите недостатки оснащения данной столовой и предложите улучшения:

сделать диетическую :-)

Какие конкретно меры Вы бы предложили для улучшения гигиенической обстановки в данной столовой?

-

Шуваловский корпус - Столовая, 1 этаж

Укажите положительные качества данной столовой

- разнообразие в выборе блюд
- разумные цены
- приветливый персонал

Очень вежливый и дружелюбный персонал, большой ассортимент блюд, много мест, всегда есть подносы и приборы

Вежливый персонал, небольшие очереди, хорошая еда.

Она есть и есть дешёвая, в ней легко найти свобод места

Приятная кассирша, которая всем желает удачного дня! Светлый лучик в темном царстве!

Большой зал, быстрое обслуживание

Доброжелательные кассирши и относительно не большие цены)

Добрые кассирши

Вкусно готовят, а еще на кассе сидит приятная женщина, которая всегда тебе улыбнется и

поднимет настроение!
Очень приветливая и доброжелательная женщина-кассир за кассой, что ближе к центру.
Там есть чисто овощные блюда в меню, что является несомненным плюсом. Минус - то, что когда приходишь поздно - после большой перемены - их часто не бывает, потому что их съедают. Кассиры очень приветливые и дружелюбные, что тоже очень приятно.
приветливый персонал
Находится в том же корпусе, где проходят пары. Обычно там можно выбрать что-то из блюд, полезных для здоровья.
Недорого, в целом весьма вкусно.
<ul style="list-style-type: none"> - приветливые работники столовой - открывается раньше столовой на 4 этаже - много мест

Укажите недостатки качества питания в данной столовой и предложите улучшения:

<ul style="list-style-type: none"> - не всегда есть свежие овощи - дорогие фрукты - не всегда есть рыба
<p>Еда менее вкусная, в отличие от столовой, к примеру, Юрфака. Нельзя купить половину порции Еда дороже</p>
<p>Цена не соответствует качеству. Картофель часто сырой, в суп нарезан большими кусками. После еды часто мутит. Во время т.н. недель "национальной кухни" еда просто отвратительная.</p>
<p>Про недостатки я ничего не знаю, но Малюша знает. Типа там иногда бывает «не вкусно». Но что под этим подразумевается, я не знаю.</p>
<p>Холодная, недовареная/перевареная, несоленая Иногда продукты используют дважды Посроченные булочки достают из упаковок и продают без упаковки, чтобы не было видно срока годности Сделать еду для вегетарианцев (иногда бывает так, что абсолютно все продукты, даже гарнир, с мясом)</p>
<p>Дороговато для меня, да и вообще для слова "столовая". На стипендию месяц питаться вряд ли получится.</p>
<p>Сделать наконец по разнообразнее меню!</p>
<p>Пожалуй, недостатков явных выделить не могу. Что необходимо, так это (и это относится не только к столовой на 1 этаже, но и на 4, и в буфетах, и в других столовых МГУ) - нужно</p>

перевести меню на английский язык! И, возможно, обучить работников базовым словам на языке ("здравствуйте", "до свидания", "спасибо"). В университете бывают иностранные коллеги и очень неприятно, когда они сами не могут разобраться, что дают из блюд в тот день и как это заказать.

солёно слишком

Разнообразить меню салатов. Хотелось бы, чтобы продукты не подвергались чрезмерной обработке при готовке - главное нарекание.

Еда периодически абсолютно холодная.

Все классно, кроме десертов. Они никогда не бывают вкусными, за исключением пирожков. Это тот случай, когда советские стандарты не радуют, а огорчают обилием масляного пресного крема. Может, стоило заменить рецепты на что-то такое же простое, но съедобное.

Укажите недостатки качества обслуживания в данной столовой и предложите улучшения:

Тесно. Из-за этого меня там компотом облили. Необходимо усовершенствовать планировку - перестановку сделать.

Доброжелательные сотрудники

Раздражительные повара

Приветливы только кассиры

1 женщина на выдаче горячего-из-за этого огромные очереди в обеденные перерывы.

Персонал приветлив, недостатков нет.

Большие очереди

Очереди

Все отлично

Укажите недостатки оснащения данной столовой и предложите улучшения:

вытяжки не всегда справляются с задачей

Нужно больше мест и ускорить обслуживание в "час пик"

Сделать подобие экспресс-столовой как на экономическом факультете

Не помешало бы открыть вторую очередь, или хотя бы экспресс-кассу, как в столовой экономфака. Иногда перед физрой или после нее поесть физически не удается. Убивает так же и то, что во всех столовых в чеках не пишется, что и сколько стоило.

надо больше столов, для них есть место
Недостатков нет.
Безналичный расчет - было бы офигенно, да. А так все классно

Какие конкретно меры Вы бы предложили для улучшения гигиенической обстановки в данной столовой?

Про необходимость перчаток, если честно, не знал. Мне сначала нужно прочесть перечень требований и я пойму, что можно предложить.
Использование перчаток, раковины или предлагать влажные салфетки на кассах(санитель)
уборка и свежесть продуктов
умывальник на входе
Не знаю, что предложить.

Шуваловский корпус - Столовая, 4 этаж

Укажите положительные качества данной столовой

Быстро движется очередь
Съедобно))) В отличие от первого этажа мало кто лезет вне очереди
Вежливая кассирша. Относительно немногочисленно.
Находится в том же корпусе, где проходят пары. Очередей почти нет (на 1м этаже больше очереди). Из меню можно выбрать что-то подходящее для здоровья и по цене, как правило.
Качественно и вкусно

Укажите недостатки качества питания в данной столовой и предложите улучшения:

Салаты часто заветрившиеся и не самые свежие, порой попадают блюда, которые совершенно невозможно есть (пересолены), однажды попалось не первой свежести картофельное пюре, явно прокисшее
Очень мало разнообразия Десерты, приготовленные на месте, заменили упаковочными Временами шарлотка, запеканка, сырники похожи на вчерашние Очень мало начинки в пирожках

Не просто споласкивать жирные подносы горячей водой, а еще и капать чистящим средством. Меньше масла использовать. Не выкладывать просроченные продукты, заветренные салаты.

Блюда бывают пережаренными, пересоленными

Плохой выбор, если он есть, то быстро остается что-то одно.

Качество приготовления оставляет делать лучшего (переваренные и непромытые макароны и т. д).

Еда холодная! Ее надо подогреть!

Салаты однообразные с парой ингредиентов, причем если используют грибы- то их засунут и в котлеты и в гарниры и в салаты.

Рыбу хотелось бы разнообразную, а не самую дешевую

Дешевые и невкусные сладости!!

Мы готовы платить больше, главное чтоб было вкусно!

Как и в столовой на 1м этаже, не всегда достаточно блюд на выбор для здорового питания (салаты, не каждый день присутствует нормальный выбор из овощей и круп; выбор блюд из курицы и рыбы устраивает). Часто есть ощущение переготовленности еды. Столовая работает до 16 (и на 1м этаже тоже), обычно пары делятся дольше.

Зачем лить столько масла для жарки, чтобы потушить овощи. Это, по секрету, можно делать и без него вовсе. И в плове огромное количество масла. Везде масло. Ужасно.

Более низкая цена на фрукты и салаты

Укажите недостатки качества обслуживания в данной столовой и предложите улучшения:

Персонал назойливо торопит людей в очереди, путает заказы

С обслуживанием все хорошо, сотрудники на раздаче и на кассе приветливые

Просто не хамить.

Конечно, очереди!

Открыть вторую кассу

Недостатков обслуживания нет. Персонал необычайно приветлив - от кассира до людей на раздаче.

Укажите недостатки оснащения данной столовой и предложите улучшения:

Увеличить количество мест (но не представляю, возможно ли это вообще). Очень часто приходится ждать.

Для улучшения ситуации можно запретить занимать места вещами заранее.

Больше столов

Запретить занимать места одеждой, это некрасиво по отношению к другим.

Недостатков оснащения нет.

Какие конкретно меры Вы бы предложили для улучшения гигиенической обстановки в данной столовой?

Вроде все нормально

Подносы иногда имеют неприятный запах

Не могу предложить.