

Е. Д. Бичан, М. В. Матович

АНАЛИЗ УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ СТУДЕНТОВ УСЛУГАМИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УО «БГМУ»

Научный руководитель: ст. преп. Е. И. Цимберова,

Кафедра общей гигиены,

Белорусский государственный медицинский университет,

Y. D. Bichan, M. V. Matovich

ANALYSIS OF THE SATISFACTION STUDENTS ' WITH CATERING SERVICES IN BSMU

Tutor: E .I. Tsimberova,

Department of General Hygiene,

Belarusian State Medical University, Minsk

Резюме. В статье представлены результаты исследования удовлетворенности организацией питания студентов в БГМУ. Результаты получены путем анкетирования 90 респондентов и анализа 32 бракеражных журналов. Результаты исследования позволяют сделать вывод, что необходимо проводить коррекцию и оптимизацию организации питания студентов БГМУ.

Ключевые слова: студенты, питание, общественное питание, учебный процесс, здоровье.

Resume. The article presents the results of a study on the organization of nutrition of students of Belarusian State Medical University. The results were obtained by questioning 90 respondents and analyzing 32 certification journals. The results of the study allow us to conclude that it is necessary to carry out the correction and optimization of catering for students of the Belarusian State Medical University.

Keywords: students, nutrition, catering, educational process, health.

Актуальность. На сегодняшний день вряд ли у кого-нибудь вызовет сомнение, что здоровье является важнейшей составляющей полноценной жизни. Проблема здоровья студенческой молодежи, как социальной и профессионально–производственной группы, приобрела в последние годы высокую актуальность. Это подтверждается появлением большого количества научных работ, комплексных программ, концепций по сохранению здоровья и повышению качества жизни студентов [1,2]. Исследования показали, что несбалансированное и неполноценное питание наносит вред не только здоровью, но и негативно сказывается на усвоении студентами учебного материала и на результатах образовательного процесса в целом. В связи с нарушением режима питания за время учебы у многих студентов развиваются заболевания пищеварительной системы, получившие название «болезни молодых», а также гипертоническая болезнь, неврозы [3,4]. По данным ВОЗ, общая заболеваемость студенческой молодежи возросла за последние 10 лет на 35%, что в большинстве случаев вызвано неправильной организацией питания. Задача любого высшего учебного заведения – подготовить не только профессиональных, но и здоровых энергичных специалистов. В связи с этим, в процессе учебы в вузе важная роль должна отводиться вопросам организации питания, которая серьезно влияет на трудоспособность и успеваемость студентов.

Цель: анализ удовлетворенности студентов организацией питания в БГМУ.

Материалы и методы. Для достижения поставленной цели было проведено анонимное анкетирование 90 студентов медико-профилактического факультета 3, 4, 5 курсов, а также проанализированы данные 32 бракеражных журналов. В анкету были

включены вопросы, касающиеся мест приема пищи, оценки студентами качества обслуживания в и т.д.

Результаты и их обсуждение. Анализ анкетных данных свидетельствует, что 100% опрошенных студентов посещают объекты общественного питания, в основном это столовая главного корпуса (50%). Кафе «Генезис» посещают 32% опрошенных, буфеты корпуса №2 – 22%, столовую общежития №3 – 8,5%. Другие объекты питания посещают 46% опрошенных (рисунок 1).

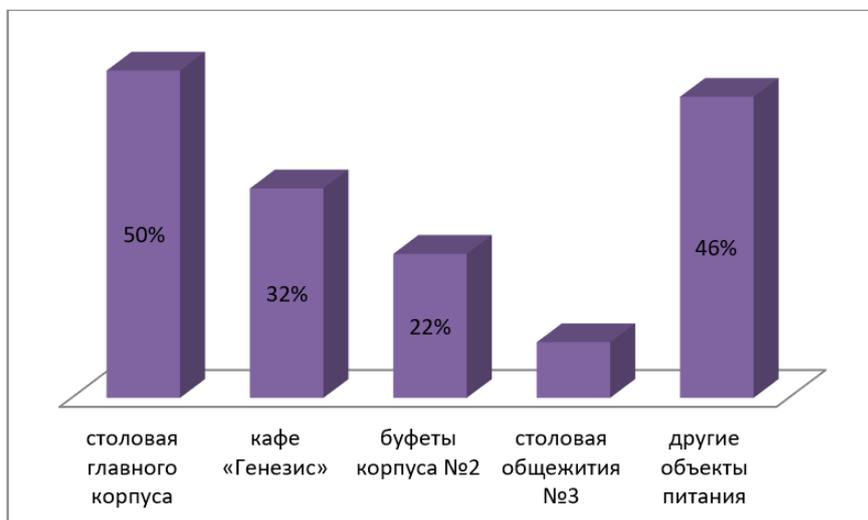


Рис. 1 – Приоритетные места питания студентов в течение учебного дня

На вопрос «удовлетворены ли Вы качеством питания в столовых?» только 45,0% опрошенных студентов ответили, что удовлетворены, в основном удовлетворены, но при этом у них имеются отдельные замечания – 45,2%. Не удовлетворены качеством питания – 9,8% (рисунок 2).

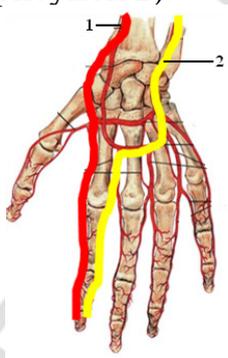


Рис. 2 – Анализ удовлетворенности качеством питания в столовых и кафе БГМУ

Анализ данных анкеты выявил, что обслуживание и работа персонала устраивает большинство студентов (75 %).

Следует отметить, что суммарно недостатки, касающиеся небольшого выбора определенных блюд (причем, чрезвычайно важных с точки зрения полноценного питания, например, овощные салаты и рыбные блюда) и вкусового разнообразия пищи,

составляют 73%. Из них 68% опрошенных хотели бы разнообразить ассортимент блюд мясными блюдами, 23% – рыбными блюдами, 27% – диетическими, 11 % – фруктами, овощами, напитками и гарнирами, вегетарианскими – 5% опрошенных (рисунок 3).

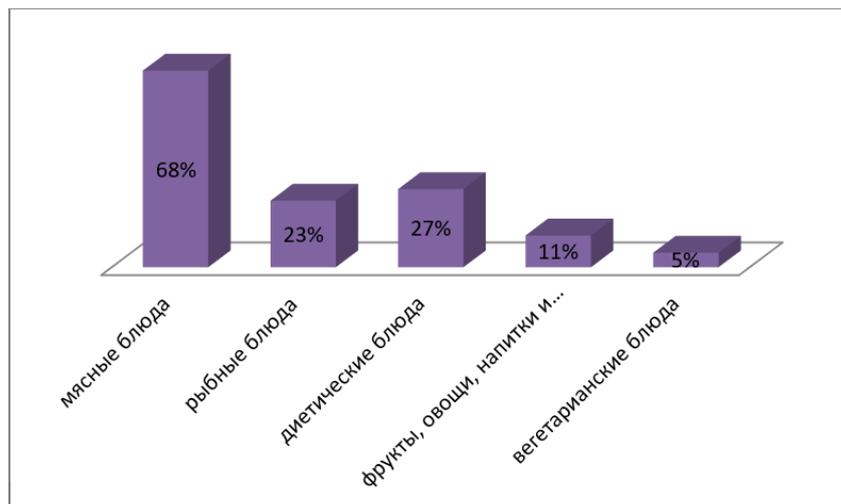


Рис. 3 – Предложения об изменении ассортимента блюд в столовых и кафе БГМУ

Кроме того, большинство студентов (63%) считает, что цены в столовых и буфетах БГМУ не соответствуют представленным блюдам. 57% опрошенных благодарны за то, что есть, где разогреть еду, приготовленную дома; 67 % считает, что необходимо установить больше точек общепита.

К наиболее часто встречающимся замечаниям со стороны студентов относятся: однообразное меню, высокие цены и несоответствие цены качеству, объем порций, дизайн помещений столовой, нехватка времени на обед. Незаменимой составляющей полноценного питания является режим питания, предполагающий прием пищи 3–4 раза в день с интервалами в 4–5 часов. Проблемы с организацией и доступностью питания студентов–медиков обусловлены особенностями организации учебного процесса в ВУЗе, в частности, необходимостью перемещения во время перерывов на кафедры, расположенные в клиниках. Следует также отметить, что проведение подобных опросов среди студентов в различных формах важно еще и с тех позиций, что отвечая на поставленные вопросы, студенты обратят внимание на то, как организовано их питание в течение учебного дня, насколько оно рационально.

Одним из важных слагаемых, характеризующих состояние питания, считается качество пищи. Организация систематического контроля за качеством блюд и кулинарных изделий – необходимое условие повышения качества продукции общественного питания. Контроль за качеством блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания осуществляется в том числе и в формах бракеража пищи. Использование различных форм контроля в комплексе способствует улучшению качества продукции, повышению ответственности каждого работника за качество пищи, снижению числа жалоб и количества отрицательных лабораторных анализов. Нами был проведен органолептический анализ на основании 32 бракеражных журналов. Органолептическая оценка качества продукции осуществлялась по пятибалльной системе. Для получения объективных результатов при органолептической оценке ка-

чества каждому из показателей – внешний вид, запах, вкус, качество продукта – дают оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «плохо» и «неудовлетворительно». На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия). Неудовлетворительными оценками считали балы от 1 до 2. Результаты представлены на рисунке 4.

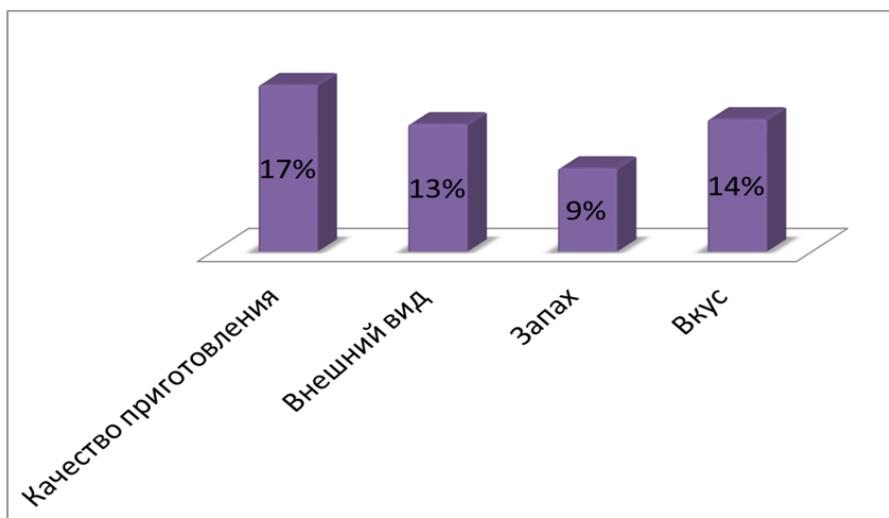


Рис. 4 – Процент неудовлетворительных оценок готовых блюд на основе органолептического анализа

Из данных, представленных на рисунке видно, что все исследуемые блюда обладали высокими органолептическими показателями.

Выводы:

1 Оптимальный обед студента - это обед в кафе или столовой учебного заведения, т.к. очень важно, чтобы еда была разнообразной и сбалансированной. Результаты нашего исследования показали, что все опрошенные студенты (100 %) посещают столовые или буфеты университета.

2 К наиболее часто встречающимся замечаниям со стороны студентов относятся: однообразное меню, высокие цены и несоответствие цены качеству, объем порций, дизайн помещений столовой, нехватка времени на обед.

3 Для того чтобы сделать питание студентов полноценным по основным пищевым веществам необходимо оптимизировать образовательный процесс (достаточно продолжительный перерыв на обед в середине дня).

4 Таким образом, проведенное исследование по изучению отношения студентов к вопросу организации питания в БГМУ позволяет сделать выводы о том, что необходима дальнейшая, более глубокая разработка этого вопроса.

Литература

1. Фертикова, Т.Е. Проблемы питания и двигательной активности студентов / Т.Е. Фертикова, А.А. Рогачев // Успехи современного естествознания. – 2015. – №9. – С. 476-478.

2. Платунин, А.В. Гигиеническая оценка питания студентов учебных заведений медицинского профиля / А.В. Платунин, Д.А. Морковина, Е.М. Студеникина // Гигиена и санитария. – 2015. – т.94. – №9. – С. 25–27.

3. Петрова, А.А.. Оценка фактического питания студентов медицинского ВУЗА: проблем и

пути их решения / А.А. Петрова, А.А. Зуйкова, О.Н. Красноруцкая // Вестник новых медицинских технологий. – 2013. – №2. –С. 72 – 77.

4. Яковлева, Н.Г. Исследование рационов питания студентов медицинских и немедицинских ВУЗов / Н.Г. Яковлева, А.А. Ратманова, А.Э. Акайзина // Медико-биологические, клинические и социальные вопросы здоровья и патологии человека. – 2018. – с. 408-410.

Репозиторий БГМУ