

Первый Санкт-Петербургский государственный медицинский университет
(ПСПбГМУ) им. акад.И.П. Павлова
Кафедра общей гигиены с экологией

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ НА ТЕРРИТОРИИ ВУЗА И ПУТИ ЕЁ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ.

ПРОФ. А.О. КАРЕЛИН, ДОЦ. Д.В. ПАВЛОВА, АСС. А.В.
БАБАЛЯН



ЦЕЛЬ НИР

Целью настоящей работы является гигиеническая оценка организации питания студентов на территории ПСПбГМУ им. акад. И.П. Павлова, осуществляемого через автоматы быстрого питания и буфеты отдела общественного питания университета.

ЗАДАЧИ ИССЛЕДОВАНИЯ

- ✗ Гигиеническая характеристика быстрого питания (фаст-фуд) с точки зрения воздействия на здоровье человека (по литературным источникам).
- ✗ Поиск и анализ существующей нормативно-правовой документации по изучаемой проблеме
- ✗ Общая характеристика организации питания студентов на территории Университета.
- ✗ Гигиеническая оценка предлагаемого ассортимента продуктов и организации питания через автоматы быстрого питания на территории Университета.

ЗАДАЧИ ИССЛЕДОВАНИЯ

- ✘ Гигиеническая оценка предлагаемого ассортимента блюд и организации питания студентов через буфеты отдела общественного питания Университета.
- ✘ Оценка питания студентов на территории Университета по результатам анкетирования студентов.
- ✘ Сравнительная оценка предложений вендинговых услуг на территории Санкт-Петербурга.
- ✘ Разработка предложений по совершенствованию быстрого питания на территории СПбГМУ им. акад. И.П. Павлова.

1 ЭТАП (РЕЗУЛЬТАТЫ)

Сформирована нормативно-правовая база исследования, включающая 11 нормативно-правовых документов в том числе:

- ✘ ГОСТ 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
- ✘ СанПиН 23.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- ✘ СП 118.13330.2012. Общественные здания и сооружения. Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009
- ✘ Проектирование высших учебных заведений и институтов повышения квалификации. Пособие к СНиП. 1992.

ОБЩАЯ ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

На территории ПСПбГМУ им. акад. И.П. Павлова питание студентов организуется на предприятиях отдела общественного питания Университета, к которым относятся столовая и 4 буфета. В дополнение к этому, на территории Университета функционируют две самостоятельные коммерческие структуры – буфет на территории кафедры ЛОР болезней и кафе в Химическом корпусе. Студенты так же имеют возможность приобретать продукты питания в автоматах быстрого питания (18 единиц), расположенных во многих учебных корпусах.

ОБЩАЯ ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- ✘ Общее количество имеющихся посадочных мест в столовой и буфетах отдела общественного питания Университет недостаточное. В ряде подразделений (буфет Нефрологического корпуса, буфеты на территории столовой) площади на одно посадочное место занижены. В остальном, организация питания студентов на территории СПбГМУ производится в соответствии с действующей нормативной документацией.
- ✘ Автоматы быстрого питания в количестве 18 единиц установлены в 62% корпусов, где проводятся занятия со студентами, что может быть признано достаточным.

2 ЭТАП ОЦЕНКА ПИТАНИЯ ЧЕРЕЗ АВТОМАТЫ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ.

- ✘ На территории ПСПбГМУ им. Акад. И.П. Павлова располагаются автоматы быстрого питания в количестве 18 единиц, в том числе: автомат комбинированный «Rosso Bar» – 4 единицы; автомат по продаже снеков «Foodbox» – 7 единиц; автомат по продаже напитков «Rosso» (предназначен для приготовления и продажи напитков, в том числе кофе и чая) – 7 единиц.
- ✘ Все автоматы быстрого питания соответствуют требованиям технического регламента “О безопасности машин и оборудования”

2 ЭТАП (РЕЗУЛЬТАТЫ)

- ✘ В ассортименте автоматов преобладают чипсы, шоколад, сухарики, орешки, сладкие газированные и негазированные напитки.
- ✘ Большинство реализуемых продуктов имеет высокую энергетическую ценность, главным образом за счет рафинированных углеводов.
- ✘ В предлагаемых продуктах низкое содержание белка, особенно полноценного животного происхождения.
- ✘ Подавляющее большинство реализуемых продуктов относится к продуктам с высокой (70,83%) и средней (27,77%) гликемической нагрузкой
- ✘ Среди напитков преобладают (75,9%) сладкие газированные напитки с высокой гликемической нагрузкой за счет содержания сахара. В то же время ассортимент бутилированной воды без добавок крайне ограничен.

3 ЭТАП ОЦЕНКА ПРЕДЛАГАЕМОГО АССОРТИМЕНТА БЛЮД И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ ЧЕРЕЗ БУФЕТЫ

- ✘ Организованные на территории ПСПбГМУ буфеты отдела общественного питания Университета по своему оснащению соответствуют требованиям ГОСТ 50762-2007
- ✘ На весь ассортимент выпускаемой продукции составляются калькуляционные и технологические карты согласно действующим и утвержденным сборникам рецептур и другой нормативной документации.
- ✘ Сроки реализации продуктов и готовых блюд соблюдаются
- ✘ Салаты и вторые блюда, реализуемые через буфеты отдела общественного питания Университета, имеют более высокую биологическую ценность, чем снековая продукция.
- ✘ Разнообразие ассортимента и биологическая ценность блюд, реализуемых через буфеты общественного питания Университета, позволяют составить меню, полностью отвечающее гигиеническим требованиям в плане сбалансированности белков, жиров и углеводов.

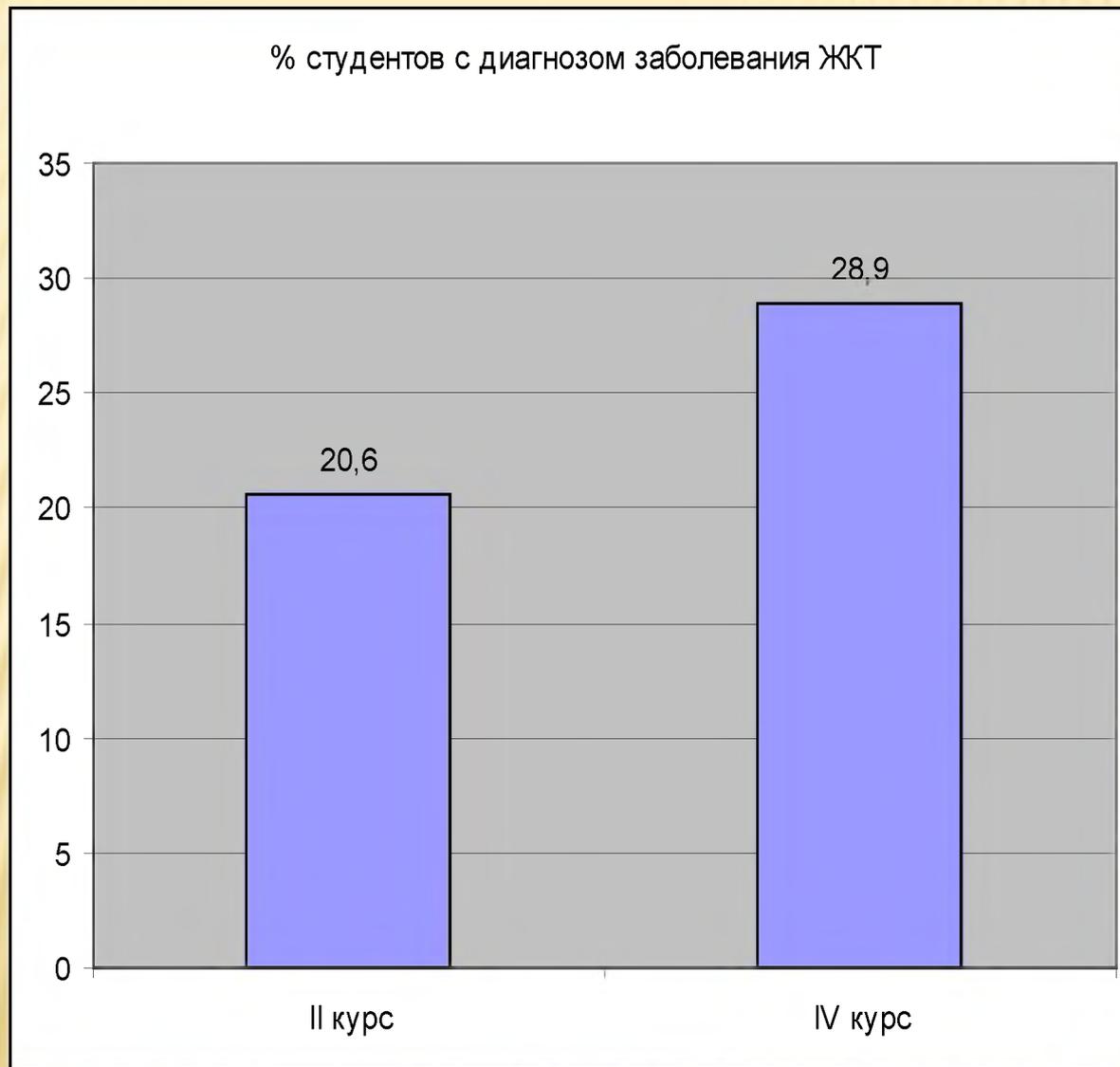
4 ЭТАП – АНКЕТНЫЙ ОПРОС СТУДЕНТОВ.

- ✘ Роздано 600 анкет. Собрано 590 валидных анкет.
- ✘ Лечебный факультет 66% (391), стоматологический – 34% (199.)
Курсы: 52% (307) II курс, 48% (283) IV курс. По полу - 29% опрошенных составили мужчины, 71% - женщины.
- ✘ Средний возраст опрошенных – 20 лет.
- ✘ Для целей анкетирования была разработана специальная анкета, включающая 39 вопросов и 122 позиций.
- ✘ Полученные результаты обрабатывались статистически с использованием таблиц Excel и программы IBM SPSS Statistics 21.

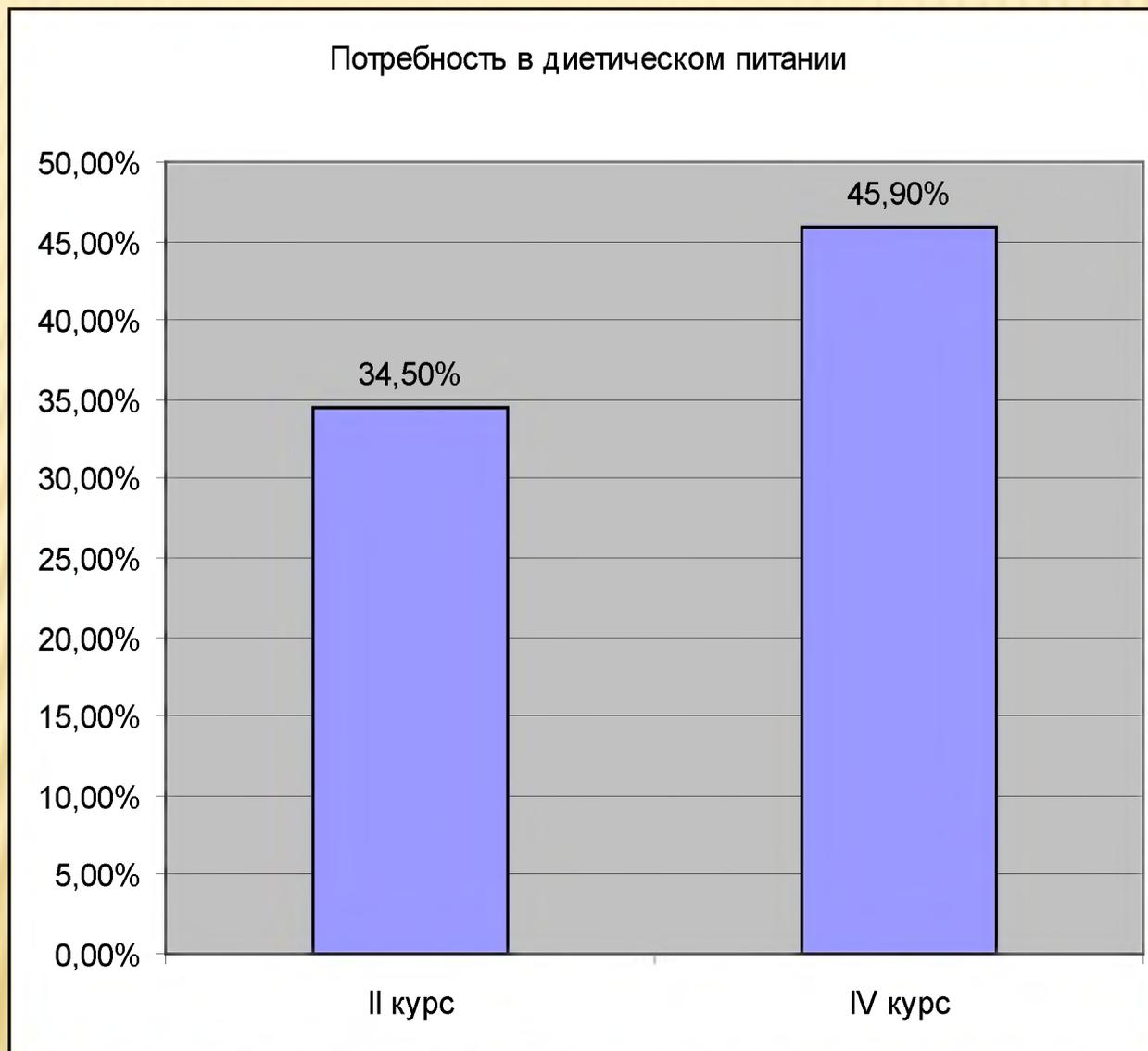
4 ЭТАП (РЕЗУЛЬТАТЫ)

- ✘ $47,3 \pm 3,3\%$ студентов проживают в семьях, $32,4 \pm 3,3\%$ - в общежитиях и $19,7 \pm 3,3\%$ - в съемном жилье. Достоверной разницы в частоте использования автоматов, питания в столовой и буфетах, в зависимости от условий проживания, не выявлено.
- ✘ $24,6 \pm 5\%$ студентов обследовались у гастроэнтеролога и имеют установленный диагноз заболевания ЖКТ.
- ✘ $27,3 \pm 5\%$ студентов не обследованы, но имеют жалобы со стороны ЖКТ.
- ✘ Потребность в диетическом питании – $40,0 \pm 2,0\%$

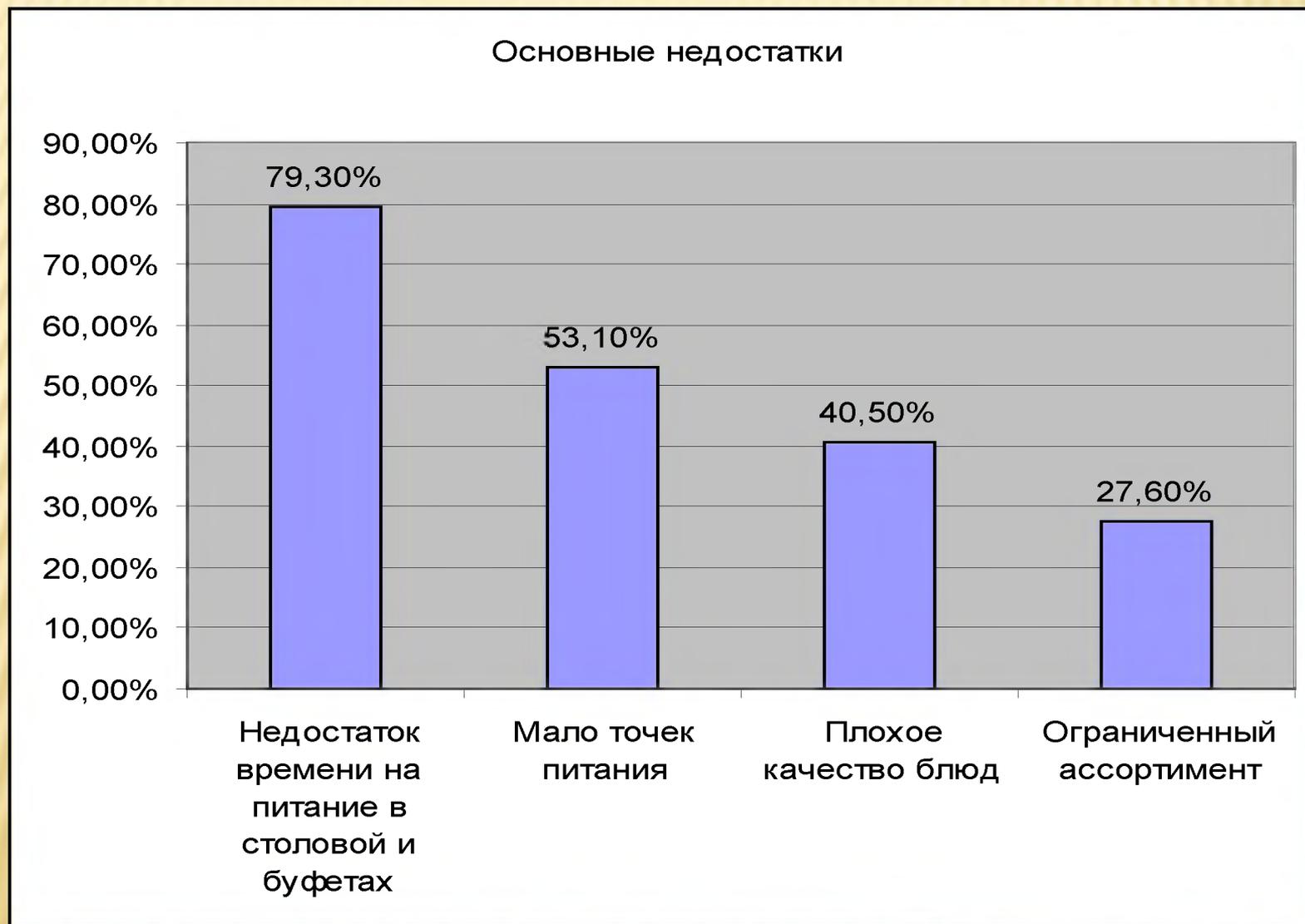
ЗАБОЛЕВАЕМОСТЬ ЖКТ У СТУДЕНТОВ НА II И IV КУРСАХ



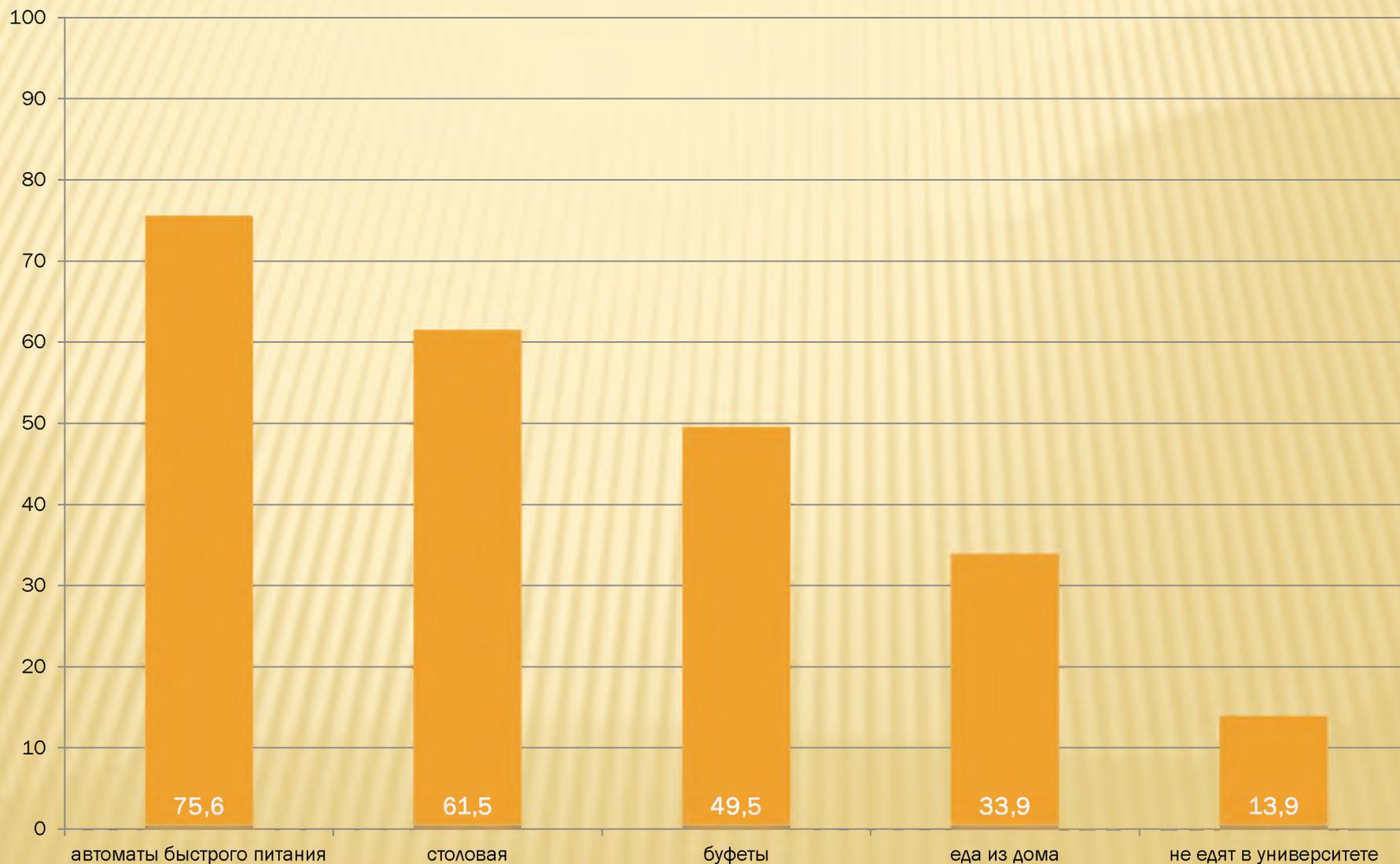
ПОТРЕБНОСТИ В ДИЕТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ У СТУДЕНТОВ II И IV КУРСОВ



ОСНОВНЫЕ НЕДОСТАТКИ В ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ



ЧАСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ИСТОЧНИКОВ ПИТАНИЯ



4 ЭТАП (РЕЗУЛЬТАТЫ)

Среднее количество посещений в неделю

- × Автоматы быстрого питания - $3,5 \pm 0,10$ раза
 - × Средний оборот в месяц 998 000 рублей
- × Столовая - $1,74 \pm 0,08$
- × Буфеты - $1,17 \pm 0,07$
 - × Средний оборот в месяц 850 000 рублей (без дотаций)

Места приёма пищи

- × Столовая - $61 \pm 2\%$
- × Буфеты - $40 \pm 2\%$
- × Учебные аудитории - $51 \pm 2\%$
- × Коридоры и лестницы - $41 \pm 2\%$

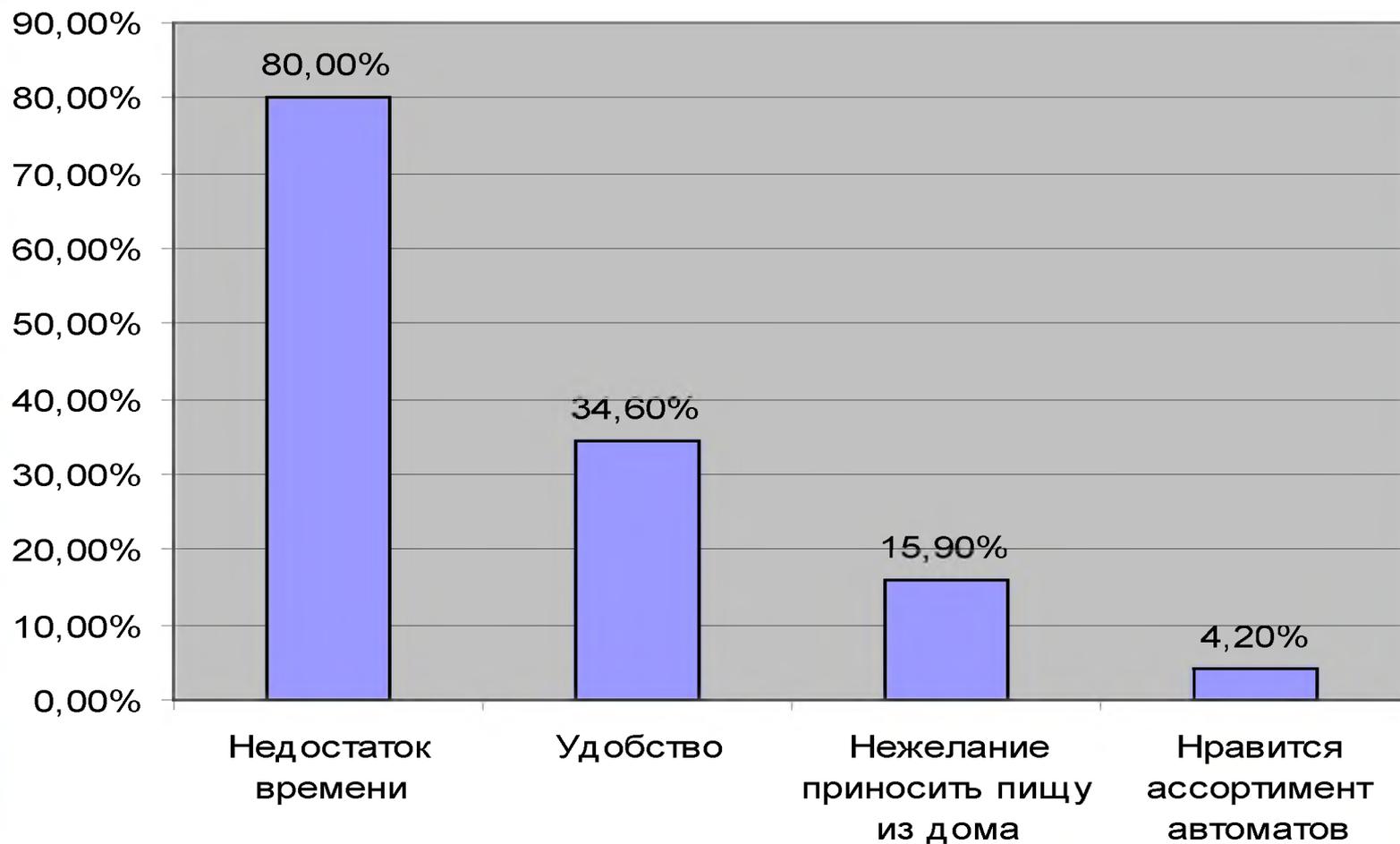
Структура использования источников питания



■ автоматы быстрого питания ■ столовая ■ буфеты

ПРИЧИНЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ АВТОМАТОВ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ

Причины использования автоматов



4 ЭТАП (РЕЗУЛЬТАТЫ)

- ✘ Наиболее часто приобретаемыми в автоматах товарами являются: шоколадные батончики (65,3%), кофе (44,4 %) и минеральная вода (48,6%).
- ✘ 71% опрошенных считает, что продукты, предлагаемые в автоматах быстрого питания, оказывают неблагоприятное воздействие на здоровье, 74,2% полагают, что автоматы быстрого питания необходимы. При этом, ассортимент автоматов не устраивает 46,9% опрошенных.

4 ЭТАП (РЕЗУЛЬТАТЫ)

- ✘ Студенты IV курса используют автоматы достоверно реже.
- ✘ Женщины используют автоматы достоверно чаще, чем мужчины
- ✘ Студенты, нуждающиеся в диетическом питании, достоверно чаще пользуются автоматами
- ✘ Ассортимент автоматов студенты хотели бы дополнить в первую очередь йогуртами, соками, выпечкой и молочными продуктами.

ПУТИ ОПТИМИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УНИВЕРСИТЕТЕ

Предложения по оптимизации



5 ЭТАП – АНАЛИЗ ПРЕДЛОЖЕНИЙ ВЕНДИНГОВЫХ УСЛУГ НА ТЕРРИТОРИИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

- ✘ Около 20 компаний непосредственно занимаются продажей, установкой и обслуживанием автоматов.
- ✘ На основании первичного скрининга, в обзор для детального анализа были включены 5 наиболее представительных компаний: «Ювенко», «Премакса», «Вендинг С», «Вендера» и «Вендэкс Ритейл»
- ✘ Ассортименты компаний по большинству позиций совпадают. Компания «Вендэкс» предлагает более широкий ассортимент напитков содержащих натуральные соки и молоко, и единственная - готовые блюда с разогревом.

5 ЭТАП (РЕЗУЛЬТАТЫ)

- ✘ Максимальный ассортимент сэндвичей имеет компании “Вендэкс”
- ✘ Компания “Вендэкс” реализует сэндвичи через специальные автоматы, которые хранят их при низкой температуре, но перед подачей разогревают.
- ✘ Наиболее широкий ассортимент пирожков предлагают компании «Вендинг С» и «Вендэкс». Автоматы компании Вендэкс разогревают пирожки перед подачей.
- ✘ Ассортимент салатов предлагают только компании «Вендинг С» и «Вендэкс».

5 ЭТАП (РЕЗУЛЬТАТЫ)

✘ Ценовая политика.

При сравнении по 16-ти позициям, в 14-ти позициях максимальные цены у компании Ювенко (текущего поставщика).

Вендинг С предлагает минимальную цены для 3-х позиций, Вендера – для 6-ти позиций (в основном для шоколадный снеков), Вендэкс – для 3-х позиций.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- ✘ Интенсифицировать работу столовой за счёт модернизации выдачи блюд
- ✘ Избегать или сводить к минимуму употребление снековой продукции и сладких газированных напитков, реализуемых через автоматы быстрого питания.
- ✘ Признать наличие автоматов только как вынужденную меру, связанную с существенным недостатком площадей и посадочных мест в столовой и буфетах
- ✘ Расширить ассортимент автоматов быстрого питания
- ✘ Анализ ассортимента и возможностей автоматов, предлагаемых вендинговыми компаниями Санкт-Петербурга, позволяет рекомендовать компанию «Вендэкс», как лучшую по большинству показателей.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- ✘ Расширить сеть буфетов отдела общественного питания Университета и количество посадочных мест в них.
- ✘ Увеличить количество рыбных и творожных блюд, а также овощных гарниров в ассортименте буфетов отдела общественного питания Университета.
- ✘ Установить микроволновые печи для разогрева домашней еды студентов в столовой.
- ✘ Усилить пропаганду здорового питания и информирование студентов о вреде употребления снековой продукции.