

На территории ПСПбГМУ им. акад. И.П. Павлова питание студентов организуется на предприятиях отдела общественного питания Университета, к которым относится 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. 1 В рамках отдела общественного питания Университета возобновлена работа киоска по продаже пирожков и штучного фасованного товара (шоколадки, минеральная вода, пепси и т.п.).

Расположение и организация работы имеющихся предприятий общественного питания на территории Университета

№	Название подразделения	Место расположения	Площадь (м ²)	Количество столов	Количество посадочных мест	Режим работы
1	Столовая	Корпус № 33		35	150*	с 8-30 до 16-00
Буфеты отдела общественного питания Университета						
2	Буфет	Нефрокорпус (3 этаж)	25	4	16	с 9-00 до 15-45
3	Буфет	НИИ Пульмонологии (6 этаж)	30	4	16	с 9-00 до 15-45
4	Буфет	Зал столовой		35	150*	с 8-30 до 16-00
5	Буфет	Зал столовой		35	150*	с 8-30 до 16-00
Сторонние коммерческие организации						
6	Буфет	Кафедра ЛОР болезней	30	6	24	с 9-00 до 15-45
7	Кафе	Химический корпус (1 этаж)	-	17	50	с 9-00 до 17-40

* – посадочные места используются одновременно посетителями столовой и обоих буфетов.



Рис. 1. Буфет НИИ Пульмонологии.

Через буфеты отдела общественного питания Университета реализуются салаты, вторые блюда и выпечка, приготовляемые в столовой, а так же горячие напитки (несколько видов чая и кофе, горячий шоколад). Помимо готовых блюд из базовой столовой, через буфеты организована поставка выпечных, кондитерских изделий и напитков промышленного производства в разовой упаковке. В буфетах предусмотрено все необходимое оборудование. Правила хранения и реализации продукции соблюдаются.

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.

Анкетирование студентов

Всего было роздано 600 анкет. Общее число собранных валидных анкет составило 590. Из них на лечебном факультете 391 (66%), на стоматологическом – 199 (34%). Распределение анкетуемых по курсам оказалось практически равным - 52% (307) II курс, 48% (283) IV курс; по полу - 29% опрошенных составили мужчины, 71% - женщины. Средний возраст опрошенных – 20 лет. Средний рост составил 170 см, средняя масса тела - 63 кг.

Потребность в диетпитании:

По данным анкетирования в диетическом питании нуждается $40 \pm 2\%$ всех опрошенных студентов. Из них на втором курсе 34,5%, на четвертом – 45,9% (рис.2). Различия между курсами по этому показателю также достоверны - отношение шансов 1,61 [1,16 – 2,24], $p=0,003$.

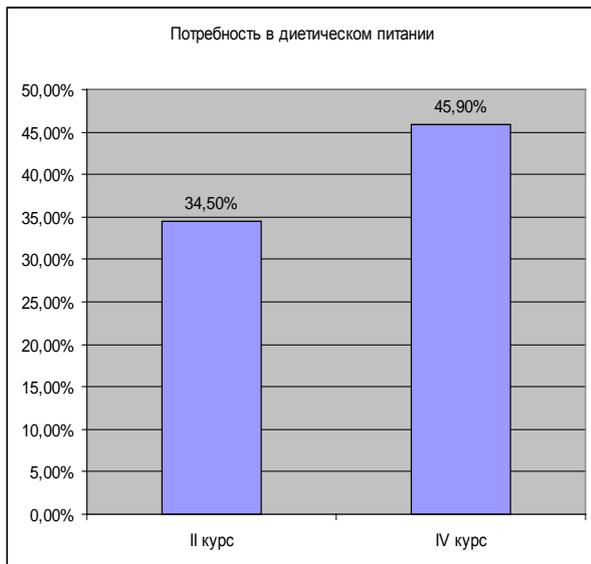


Рис. 1. Потребность в диетическом питании у студентов II и IV курсов.

Выводы по анкетированию:

1. Более 50% студентов университета имеют жалобы на состояние ЖКТ. Установлена достоверная связь между временем обучения в университете и заболеваемостью ЖКТ, а также количеством студентов, нуждающихся в диетическом питании.
2. По мнению большинства опрошенных студентов основным недостатком в организации питания студентов в СПбГМУ является недостаток времени на питание в столовой и буфетах (79,3%), далее недостаточное количество точек питания (53,1%), плохое качество блюд (40,5%) и их ограниченный ассортимент (27,6%).
3. 87,3% студентов приобретают товары в автоматах быстрого питания. При этом 11,6% студентов - только напитки. В среднем студент использует автоматы 3,5 раза в неделю. Чаще всего в автоматах студенты покупают шоколад, кофе, бутилированную воду,
4. Университетской столовой пользуются 61,5% студентов при среднем количестве посещений в неделю $1,74 \pm 0,08$. Оценка студентами качества и условий организации питания в столовой по пятибальной шкале близка к 3.
5. Буфетами пользуются 49,5% студентов при среднем количестве посещений в неделю $1,17 \pm 0,07$. Оценка студентами качества и условий организации питания в буфетах выше, чем в столовой. В буфетах студенты чаще выбирают горячие напитки, выпечку, холодные закуски. Из снековой продукции студенты в основном покупают шоколад и печенье.
6. Хотя 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. Основная причина, по которой студенты пользуются автоматами быстрого питания - недостаток времени для посещения столовой или буфета.

7. Наиболее часто приобретаемыми в автоматах товарами являются: шоколадные батончики, кофе и минеральная вода. Ассортимент автоматов студенты хотели бы дополнить в первую очередь йогуртами, соками, выпечкой и молочными продуктами.
8. Основным путём оптимизации питания в университете $86,8 \pm 1,4$ % опрошенных считают увеличение количество буфетов в Университете, увеличение количество посадочных мест в имеющихся буфетах, расширение ассортимент блюд в буфетах.