

ПРОТОКОЛ

онлайн-совещания Управления социальной сферы НИУ ВШЭ, Студенческого совета Высшей школы бизнеса, Отдела по вопросам общественного питания Социального комитета Студсовета НИУ ВШЭ и ООО «Компасс Групп Рус»

г. Москва

26 ноября 2020 года

Время проведения собрания: 16:30

Место проведения собрания: онлайн-платформа “Zoom”.

Присутствовали:

Со стороны Управления социальной сферы НИУ ВШЭ:

1. **Какабадзе Елена Ревазовна**, директор по социальной работе;
2. **Романова Наталия Сергеевна**, руководитель проекта “Здоровое питание”.

Со стороны Студенческого Совета:

1. **Никита Честнов**, глава Отдела по вопросам общественного питания Социального комитета Студенческого совета НИУ ВШЭ;
2. **Игорь Зобнев**, член Социального комитета Студенческого совета НИУ ВШЭ;
3. **Рудольф Дик**, член Студенческого совета ВШБ.

Со стороны ООО «Компасс Групп Рус»:

1. **Светлана Егорова**, оператор питания;
2. Руководитель столовой АУК “Шаболовка”;
3. Шеф-повар столовой АУК “Шаболовка”;
4. **Елена Ермилова**, руководитель столовой АУК “Басманный”.

Повестка дня:

Обсуждение качества комплексных обедов, ассортимента.

Ход встречи:

1. **Игорь Зобнев** представил результаты опроса студентов, который проводился с использованием Google Forms. Основными претензиями студентов к салатам было их однообразие и качество, а именно заветренность. По супам были замечания к качеству, отсутствию мяса. Ко второму были претензии к качеству блюд из печени, к качеству мясных изделий и их разнообразию. К гарнирам у студентов были замечания к большому количеству макарон и отсутствию разнообразия, а также заветренности гарниров. Дополнительно было отмечено, что чёрный хлеб не очень качественный, сильно крошится.
2. **Какабадзе Елена Ревазовна** обратила внимание, что на основании заключённого с организатором питания договором в меню должно фигурировать название «Комплексный обед», а не используемое «Бизнес-ланч». Также Е.Р. попросила ввести

вегетарианскую версию комплексного обеда. Было выдвинуто предложение включить чай в комплексный обед в холодное время года (что уже было введено у данного организатора в столовой на Шаболовке).

3. **Рудольф Дик** отметил, что крем-супы можно добавить в вегетарианский комплексный обед, иногда его производство обходится дешёво.

Постановили:

1. Изменить название услуги КО в меню.
2. Провести расследование по заветренности салатов и гарниров, по качеству хлеба, принять меры по устранению недостатков.
3. ООО «Компасс Групп Рус» рассмотрит замечания и пожелания студентов:
 - 3.1. Разработать и добавить меню для вегетарианского комплексного обеда.
 - 3.2. Пересмотреть технологии приготовления супов, блюд из печени.
 - 3.3. Разнообразить меню комплексного обеда. Раз в неделю минимум предлагать салат из мяса или рыбы, разнообразить овощи при приготовлении салатов. Сделать оптимальным соотношение гарниров на неделе.

глава Отдела по вопросам
общественного питания СК СС НИУ ВШЭ

Никита Честнов



секретарь Отдела по вопросам
общественного питания СК СС НИУ ВШЭ

Ксения Михайлова



Директор по соуд. работе

должность

Касабадзе Е. Р.

ФИО



подпись

*Руководитель проекта
Управления соуд. сферой*

должность

Романова Н. С.

ФИО

Н. Романова

подпись

должность

ФИО

подпись