

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

(наименование института полностью)

Кафедра «История и философия»

(наименование кафедры)

46.03.01 «История»

(код и наименование направления подготовки, специальности)

Историко-культурный туризм

(направленность (профиль)/специализация)

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

на тему Организация школьного питания в г. Тольятти в 2000-2018 гг.

Студент

Н.С. Лобода

(И.О. Фамилия)

(личная подпись)

Руководитель

В.А. Гуров

(И.О. Фамилия)

(личная подпись)

**Допустить к защите**

Заведующий кафедрой

канд.ист.наук, доцент О.А. Безгина

(ученая степень, звание, И.О. Фамилия)

(личная подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Тольятти 2019

## **Аннотация**

**Цель работы** — изучить и проанализировать организацию общественного питания в школьных общеобразовательных учреждениях г. Тольятти в период 2000-2018 гг.

**Исходя из цели, перед нами были поставлены следующие задачи:**

1. Изучить и проанализировать законодательство Российской Федерации, регламентирующее оказание услуг общественного питания.
2. Рассмотреть основные этапы становления истории общественного питания в Российской Федерации в период 2000-2018 гг.
3. Проследить тенденции развития школьного питания в г. Тольятти.
4. Выявить организацию обслуживания школьного питания в школах г. Тольятти.

**В первой главе** квалификационной работы рассмотрена организация деятельности предприятий общественного питания в Российской Федерации, а также нормативно-правовая база, регламентирующая данную сферу. Показаны общие тенденции развития отрасли.

**Во второй главе** проанализирована специфика развития школьного питания в городе Тольятти в период 2000-2018 гг. Выявлена тенденция к монополизации рынков сбыта продукции школьного питания.

**В заключении** представлены выводы по итогам проведённого исследования

**Структура работы** включает в себя введение, две главы, четыре параграфа, заключение, перечень ссылок, список использованной литературы и источников, приложения.

**Объём выполненной работы:** 68 страниц (с приложениями).

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	4
Глава 1. Теоретические аспекты изучения организации общественного питания в Российской Федерации .....	14
1.1 Нормативно-правовая база организации общественного питания в РФ.....	
1.2.Направленность развития сферы общественного питания в России.....	
Глава 2. Развитие отечественной отрасли школьного питания в Самарской области_(на примере г. о. Тольятти) в 2000-2018 гг.....	37
2.1 Система и тенденции развития школьного питания в г. Тольятти.....	
2.2 Организация обслуживания школьного питания в школах_г. о. Тольятти.....	
Заключение.....	52
Список используемых источников .....	54
Приложения .....	62

## Введение

Общественное питание явило собой отрасль в народном хозяйстве, а также общую совокупность предприятий, которые занимаются реализацией и организацией потребления продуктов кулинарии в целом.

В жизни современного общества данная отрасль играет всё более возрастающую роль. Это связано, в первую очередь, с изменениями в технологии переработки продуктов питания, а также развитием инфраструктуры, в том числе и средств доставки продукции или сырья для него.

В русле международного права такой термин, как «общественное питание», может характеризоваться различными определениями: «методы приготовления большого количества пищи, выполняемые без предварительной договорённости с потребителем»; «виды питания, которое организовано вне дома».

В мировой практике предприятия общественного питания могут принадлежать как государству, так и частным лицам. Сектор государственный включает в себя прежде всего учреждения питания детей, дошкольников, школьников или военнослужащих лиц. Также можно привести в пример обслуживание лиц, находящихся в заключении, людей пожилого возраста а также пациентов больницы. Особое место в государственном секторе занимают разнообразные столовые. Частный же сектор преимущественно может быть представлен ресторанами или другими видами торговых точек, а также включать в себя некоторые из перечисленных выше предприятий.

Одним из важнейших факторов сокращения здоровья детей, а в итоге здоровья нации, её будущего, является рациональное питание.

Организация питания школьников входит в сферу общественного питания и решением этих задач, как правило, занимаются предприятия

общественного питания, которые оказывают влияние на физическое развитие учащегося, сохранение его здоровья и работоспособности.<sup>1</sup>

Однако в целом сегодня в России индустрия общественного питания являет собой великое множество предприятий с разнообразным уровнем обслуживания, качеством производимой продукции и оборудования. Это вполне развивающееся направление пищевой отрасли. Происходит рост не только самих предприятий общественного питания, но и значительно расширяется их диапазон услуг.

Стоит отметить также, что за последнее время была намечена тенденция предприятий общественного питания, направленная на улучшение уровня услуг и качества приготовления пищи. При этом предприятия становятся относительно небольшими, компактными. Однако не для всех случаев это справедливо. Крупные предприятия общественного питания существуют и сегодня, но они вступают в жёсткую конкуренцию с новыми.

**Актуальность данной темы** связана с организацией питания учащегося и является одним из факторов оказания влияния на физическое развитие школьников, сохранения их здоровья и работоспособности на занятиях в школе. Общественное питание явило собой отрасль в народном хозяйстве, а также общую совокупность предприятий, которые занимаются реализацией и организацией потребления продуктов кулинарии в целом в мировой практике.

Отрасль данная в жизни общества современного играет такую роль, которая имеет склонность возрастать постепенно в несколько раз. В первую очередь, это может быть связано с изменениями в технологии переработки продуктов питания, а также развитием инфраструктуры, в том числе и средств доставки продукции или сырья для него.

---

<sup>1</sup>Российская программа «Здоровье нации». [Электронный ресурс]: URL: [https://www.pitportal.ru/school\\_lunch/sr/5218.html](https://www.pitportal.ru/school_lunch/sr/5218.html) (дата обращения: 15.06.2019).

В последние годы можно наблюдать быстрое развитие сети питания на различных предприятиях. Однако в данном секторе услуг многие информационные области так и не смогли получить должного к себе внимания и данные о состоянии этой группы объектов могут быть противоречивыми, несмотря на свою однородность.

В частности, организационные проблемы доступности и качества горячего питания в общеобразовательных учреждениях может являться сегодня одной из наиболее значимых как для государства, так и для общества в целом.

В соответствии с поручением Президента Российской Федерации от 10 декабря 2005 г. № Пр-2065 Министерством образования и науки Российской Федерации<sup>2</sup> должен быть реализован комплекс мер по реорганизации системы питания в общеобразовательных учреждениях на основе транспортировки пищевых продуктов и современных технологий производства.

Однако стоит отметить, что за последнее время была намечена явно положительная тенденция предприятий общественного питания, которая направлена на улучшение уровня услуг и качества приготовления пищи. При этом предприятия становятся относительно небольшими, компактными. Тем не менее далеко не для всех случаев это действительно справедливо. Сегодня существует множество крупных предприятий общественного питания, но они вступают в жёсткую конкуренцию с новыми, относительно небольшими и ориентированными на быстрый товарооборот и единовременную прибыль.

Однако в данном секторе услуг многие отрасли не смогли получить должного к себе внимания. В частности, противоречивую оценку можно дать состоянию школьного питания, плачевного состояние которого может

---

<sup>2</sup>Поручение президента Российской Федерации от 10 декабря 2005г. № Пр2065. [Электронный ресурс]:URL:[http://www.eurekanet.ru/ewww/promo\\_print/2746.html](http://www.eurekanet.ru/ewww/promo_print/2746.html) (дата обращения: 15.06.2019).

являться проблемой как для государства, так и для общества в целом.

**Степень изученности проблемы.** Новый подход к раскрытию данной темы, а именно то, что глобализация экономики актуализирует проблему потребления, которая связана с организацией питания населения, предложил в своей диссертации «Развитие общественного питания потребительской кооперации: теория, методология, стратегия»<sup>1</sup> Исаенко А. В. В частности, он рассматривает общественное питание как наиболее совершенную форму организации рационального потребления продуктов питания, так как оно органично сочетает в себе производство продукции, реализацию и организацию потребления.

Урбанизация населения и проблемы с инфраструктурой обострили проблемы питания сельских жителей. В условиях рыночных преобразований общественное питание подверглось воздействию многих факторов общеэкономического, а также внутрисистемного характера. Кризисные процессы в сельском хозяйстве привели к сокращению источников товарных ресурсов, сужению ассортимента и снижению качества продукции, поступающей на предприятия общественного питания.

В то же время опыт работы многих предприятий имеет потенциальные возможности для своего развития.

Стоит также отметить работу Емельяновой Т. В. «Экономика общественного питания»<sup>2</sup>, где автор уделяет внимание анализу прибыли и рентабельности в общественном питании, где основной целью является улучшение качества продукции и обслуживания потребителей. При этом одновременно должна повышаться эффективность и конкурентоспособность предприятия. Таким образом, данное исследование показывает положительную тенденцию в развитии общественного питания

---

<sup>2</sup>Емельянова, Т. В. Экономика общественного питания. – Минск: Выш. шк., 2006. – С. 3.

в Российской Федерации.

Продолжает исследовать данную тенденцию Кучер Л.С. в работе «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»<sup>3</sup>. В частности, автор отмечает, что повышению качества обслуживания должно способствовать именно высокое мастерство и уровень профессиональной подготовки работников предприятий общественного питания. То есть для этого используется чёткая система подготовки и повышения квалификации кадров, организация тренинга персонала, профессиональных конкурсов. В свою очередь отмечается возможность учёта индивидуальных возможностей работников.

Также автор обратил внимание на то, что недопустимы любые пререкания между обслуживающим персоналом и потребителями. Изучение причин конфликтов и доведение сведений до подчинённых позволяет поддерживать не только репутацию предприятия общественного питания, но и реальное качество оказания услуг в целом.

При этом автор не обошёл стороной и систему быстрого питания, называемое не иначе как «бистро». На данных предприятиях общественного питания относительно невысокие цены, что обеспечивает большой объём продаж и получение прибыли путём ускорения оборота денежных средств. Данное направление в развитии общественного питания стало наиболее характерно для периода середины — конца 90-ых годов XX века, когда данные предприятия только начинают функционировать в системе рыночных отношений.

Положительную динамику развития услуг общественного питания отмечает также и Оттева И. В. в своей диссертации «Формирование и развитие услуг общественного питания : на примере Хабаровского края»<sup>4</sup>.

---

<sup>3</sup> Кучер, Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2002. – С. 12-14.

<sup>4</sup> Оттева, И. В. Формирование и развитие услуг общественного питания: на примере Хабаровского края. – Хабаровск, 2009. – С. 3.

Согласно мнению автора — на это в большей степени повлиял рост уровня жизни населения. Следствием этого стало увеличение доли расходов домашних хозяйства на питание вне дома.

Усиление же конкурентной борьбы предприятий общественного питания на рынке услуг привело к необходимости внедрения новых методов управления, а также формирования качественно новой и эффективной ценовой политики.

В свою очередь автор отмечает особое место в системе питания. Это питание детей и подростков вне дома. То есть организация рационального питания учащихся. Система организации школьного питания города, как правило, не позволяет следить за качеством блюд в школах с системой «доготовочной» столовой. Множество школ имеют изношенное оборудование, что не позволяет качественно, а иногда и своевременно приготовить завтраки и обеды. Не стоит отрицать и хищение продуктов питания, что приводит к дополнительному ухудшению качества продуктов и блюд.

Главной проблемой в организации школьного питания является необходимость оптимизации двух разных функций. С одной стороны, выполнение социальной функции по обеспечению детей и подростков качественной пищей, а с другой — достижение необходимого уровня рентабельности функционирования комбинатов школьного питания в рыночных условиях<sup>5</sup>.

Оттева Н.В.<sup>6</sup> в качестве методических рекомендаций предлагает произвести комплексные меры по улучшению качества предоставляемых услуг школьного питания. В частности, обеспечить столовые оборудованием, соответствующим требованиям, предъявляемым к этому

---

<sup>5</sup> Исаенко, А.В. Развитие общественного питания потребительской кооперации: теория, методология, стратегия. — М.: БУПК, 2006. — С. 3.

<sup>6</sup> Оттева, И. В. Формирование и развитие услуг общественного питания: на примере Хабаровского края. — Хабаровск, 2009. — С. 3.

типу питания; Увеличить прибыльность комбинатов, улучшить качество пищи, а также обеспечить дифференцированный подход к организации питания.

Таким образом, в литературе современного периода анализируются российские общеисторические навыки деятельности в области общественного питания, юридические вопросы ее активизации, а также предложены концепции к решениям проблем становления общественного питания. Анализ публикаций предоставляет возможность утверждать, что возрастает число исследований, открывающих технологические процессы деятельности предприятий общественного питания. На данный момент изучение данной отрасли входит в состав многих научных дисциплин: истории, экономики, юриспруденции.

**Источниковая база исследования** довольно разнообразна и представляет собой комплекс опубликованных и неопубликованных источников, которые можно разделить на четыре группы:

1. Законодательные источники.
2. Источники официального делопроизводства.
3. Источники личного происхождения.
4. Периодическая печать.

Законодательные источники. В первую группу источников вошли законы и нормативные документы федерального, регионального и местного уровней власти, в которых регламентированы вопросы организации и развития общественного питания на территории современной России. К материалам данной категории относятся: Конституция Российской Федерации<sup>7</sup>, Гражданский кодекс Российской Федерации<sup>8</sup>, Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1

---

<sup>7</sup>Конституция Российской Федерации. [Электронный ресурс]: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_28399/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/) (дата обращения: 15.06.2019).

<sup>8</sup>Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс]: URL:[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW/) (дата обращения: 15.06.2019).

«О защите прав потребителей»<sup>9</sup>, Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»<sup>10</sup>. Данной группой источников организации общественного питания руководствуются в своей каждодневной деятельности.

Источники официального делопроизводства. Предприятия общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, а также граждане - предприниматели, занимающиеся деятельностью в сфере общественного питания, при производстве кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, должны руководствоваться действующей нормативной технологической документацией.

Первые документы в общественном питании утверждены постановлением Госкомстата России от 25 декабря 1998 года N 132. Указанным постановлением утверждено более 20 форм первичного учета операций в общественном питании. Сюда входит закупочный акт, план-меню, товарный отчёт и так далее<sup>11</sup>.

Источники личного происхождения. В данном исследовании преимущественным видом источника личного происхождения выступает интервью. Это позволяет реализовать наблюдение за организацией общественного питания непосредственно из уст представителей данной сферы деятельности. Интервьюирование способно показать фактическую сторону повседневной жизни школьного питания города Тольятти, привести личный опыт и особенности развития.

Также в ходе беседы есть вероятность обнаружения ценной

---

<sup>9</sup>Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1. «О защите прав потребителей». [Электронный ресурс]: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/) (дата обращения: 15.06.2019).

<sup>10</sup>Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов». [Электронный ресурс] URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_25584/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/) (дата обращения: 15.06.2019).

<sup>11</sup>Постановление Госкомстата России от 25 декабря 1998 г. [Электронный ресурс]: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_21722/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_21722/) (дата обращения: 15.06.2019).

информации, выходящей за рамки общей тематики, но дающее уникальную информацию и сообщающую о специфике явлений изучаемой темы.

Для большей объективности в ходе исследования школьного питания принимается во внимание опыт нескольких муниципальных учреждений, чтобы учесть специфику каждого и провести сравнительный анализ.

Периодическая печать. Большой частью представлена электронными ресурсами, газетами, которые привлекают внимание общественности на проблему организации школьного питания в городе Тольятти. Также они повествуют об успехах данной отрасли в профессиональной деятельности.

**Научная новизна** данной темы заключается в проведении комплексного анализа организации школьного питания в г. Тольятти.

**Цель работы** – изучить и проанализировать организацию общественного питания в школьных общеобразовательных учреждениях Российской Федерации в период 2000-2018 гг. на примере г.о. Тольятти Самарской области.

Поставленная цель предполагает последовательное решение следующих **Задач исследования**:

1. Изучить и проанализировать законодательство Российской Федерации, регламентирующее оказание услуг общественного питания.
2. Рассмотреть основные этапы становления истории общественного питания в Российской Федерации в период 2000-2018 гг.
3. Проследить тенденции развития школьного питания в г. Тольятти.
4. Выявить организацию обслуживания школьного питания в школах г. Тольятти.

**Объект исследования** – закономерность развития организации школьного питания и социально-экономического фактора развития комбинатов школьного питания в Российской Федерации.

**Предмет исследования** – организация общественного и школьного

питания в общеобразовательных учреждениях города Тольятти Самарской области.

**Территориальные рамки исследования** включают в себя Самарскую область на примере г. Тольятти.

**Хронологические рамки исследования.** Хронологические рамки исследования охватывают период с 2000 по 2018 гг. Нижняя рамка исследования характеризуется публикацией 2 января 2000 года федерального закона № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» , что явно показывает стремление к улучшению качества услуг общественного и школьного питания, то есть начинается новый этап в развитии здоровой нации в Российской Федерации. Верхняя рамка исследования связана с законодательной инициативой ГД РФ №601732-7 от 5.12.2018 г. «За школьное питание».

**Структура работы:** введение, 2 главы, заключение, список использованных источников и приложений.

# **Глава 1. Теоретические аспекты изучения организации общественного питания в Российской Федерации**

## **1.1 Нормативно-правовая база организации общественного питания в РФ**

Общественное питание безусловно является одной из контролируемых государственным правом областью, так как жизнедеятельность и безопасность граждан Российской Федерации имеет приоритет в нормативно-правовой области.

Соответственно одной из первостепенных задач права является рационализация общественного питания и слежение за соблюдением основных принципов: соответствие энергозатрат и энергоценности рациона питания; удовлетворение потребности (физиологической) в пище; оптимальное распределение режима питания. То есть количество потребляемой продукции в течение дня должно быть физиологически обоснованно<sup>12</sup>.

При рациональном выборе продуктов питания необходимо применять как экономический, так и физиологический критерий.

Государство осуществляет регулирование отрасли общественного питания через органы власти, в том числе и местные, опираясь на вверенные ей полномочия и руководствуясь законодательством Российской Федерации. В частности, присутствуют следующие направления данной деятельности<sup>13</sup>:

- Совершенствование и разработка нормативных и законодательных актов, которые призваны регулировать торговую деятельность в сфере общественного питания;

- Создание и определение совершенно новых направлений в области

---

<sup>12</sup>Исаенко, А.В. Развитие общественного питания потребительской кооперации: теория, методология, стратегия. – М.: БУПК, 2006. – С. 3.

<sup>13</sup>Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2015. – С. 44-46.

торговой политики, а также решение вопросов по защите потребительских прав и качества производимой пищевой продукции;

- Постановление отдельных защитных мер в отношении специфических видов товаров и сырья, которые поступают в организации общественного питания. Опять же целью является именно защита прав потребителей;

- Отработка сертификации и идентификации товаров, которые имеют потребительское назначение. Установка налоговых сборов, которые взимаются с субъектов, управляющих сферой общественного питания. Также важен порядок, который регламентирует предоставление льгот;

- Реализация монополии государства на специфические виды товаров и предпринимательской деятельности в области общественного питания. Определяется характер поддержки отечественного товаропроизводителя. Их продукция учитывает интересы промышленного производства в межрегиональных отношениях. Разработка и внедрение в отношении таможенной политики;

- Определение порядка финансирования и инвестиций в сфере общественного питания или же заимствований на конкурсной основе;

- Осуществление, собственно, самого государственного контроля за исполнением нормативно-правовых актов Российской Федерации во всех направлениях деятельности предприятий общественного питания;

- Установка штрафов и иных видов санкций, видов ответственности за нарушение порядка торговой деятельности в сфере общественного питания;

- Разработка и реализация комплексных программ развития данной отрасли в условиях рынка;

- Осуществление функций иного рода, которые необходимы прежде всего для обеспечения товарного потребления населением и удовлетворения в сфере услуг отрасли общественного питания.

В условиях глобальной рыночной экономики общественное питание занимает далеко не последнюю роль. Данная сфера своей задачей видит обеспечение продуктами питания население всей планеты Земля.<sup>14</sup>

Соответственно необходимость соблюдения санитарных норм в области общественного питания можно назвать в современное время общепризнанной точкой зрения.

Качество и безопасность пищевой продукции регламентирует четвёртая статья федерального закона «О качестве...». В частности, за счёт определённых мер, государством регулируемых. Граждане, как и индивидуальные предприниматели, так и юридические лица обязаны осуществлять данную деятельность по требованиям нормативных документов, применяемых к пищевой продукции. Должны сохраняться условия хранения, изготовления, перевозок.<sup>15</sup>

На предприятии осуществляется производственный контроль за качеством и безопасностью продукции.

В противном случае применяется ряд мер по пресечению нарушений данного федерального закона, что, в свою очередь может повлечь к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности.<sup>16</sup>

Согласно пятой статье данного закона лица, осуществляющие деятельность по организации общественного питания обязаны предоставлять покупателями или потребителям всю необходимую информацию о качестве производимой продукции и безопасности изготавливаемых материалов и изделий.<sup>17</sup>

В статье пятнадцатой говорится о соответствии к требованиям по

---

<sup>14</sup>Исаенко А.В. Развитие общественного питания потребительской кооперации: теория, методология, стратегия. – М.: БУПК, 2006. – С. 20.

<sup>15</sup>Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов». [Электронный ресурс] URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_25584/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/) (дата обращения: 15.06.2019).

<sup>16</sup>Там же.

<sup>17</sup>Там же.

содержанию биологических веществ, микроорганизмов других, представляющих собой опасность для состояния здоровья поколений.

Ценность пищевая для детского питания должна сочетать в себе функциональность по состоянию организма ребёнка и его возрастным особенностям. Безусловно данная продукция обязана быть безопасной для здоровья.

Продукты диетические должны использовать свойства лечебные и профилактические<sup>18</sup>.

Не обошло вниманием законодательство и сферу туризма. Общественное питание там выполняет ряд некоторых функций. Туристам предоставляется довольно широкий ассортимент продукции, различных её видов со свободой выбора<sup>19</sup>.

Туристы, которые уходят в походы или экскурсии должны быть обеспечены набором нескоропортящихся продуктов в специальной упаковке. В случае задержек сроков туристических походов организация резервирует и предоставляет горячую пищу<sup>20</sup>.

Книга предложений и отзывов должна находиться в доступном месте либо у администратора зала и выдаваться по первому требованию туристов<sup>21</sup>.

Порядок же организации различных дополнительных услуг, предоставляемых туристам, а также порядок их реализации должен согласовываться в организациях местного самоуправления<sup>22</sup>.

---

<sup>18</sup>Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». [Электронный ресурс]: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_25584/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/) (дата обращения: 15.06.2019).

<sup>19</sup>Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей». [Электронный ресурс]: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/) (дата обращения: 15.06.2019).

<sup>20</sup>Там же.

<sup>21</sup>Там же.

<sup>22</sup>Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей». [Электронный ресурс]: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/) (дата обращения: 15.06.2019).

В связи с развитием розничной торговли на появляется такое понятие, как оборот общественного питания, который может включать в себя данные как по организациям основным, так и по организациям из другой отрасли экономики, которые всё же могут осуществлять продажу населению товаров пищевой продукции через собственные торговые предприятия. Оборот сам по себе представляет в данном случае стоимость проданной продукции для потребления на местах.<sup>23</sup>

Однако стоит вернуться к федеральному закону «О качестве...». В данном случае стоит рассмотреть такой важный момент, как безопасность и хранение пищевой продукции при хранении и перевозках. Об этом ведаёт статья девятнадцатая данного закона.

В частности, хранение пищевой продукции должно осуществляться в таких условиях, чтобы обеспечивалось их качество, то есть продукты допускается хранить в специально оборудованных помещениях, различных сооружениях в соответствии с требованиями нормативных документов.<sup>24</sup>

Конечно для перевозок продукции нужны и специальные транспортные средства либо оборудованные для данных целей иные виды транспорта.<sup>25</sup>

В случае же, если при каких-либо условиях при хранении или перевозках продукции было допущено нарушение, которое привело утрате соответствующего качества или же приобрело ряд опасных свойств — лица, осуществляющие деятельность в области общественного питания обязаны проинформировать об этом получателей пищевой продукции или изделий.<sup>26</sup>

---

<sup>23</sup>Ефимова, О. П. Экономика общественного питания. –Минск: Новое знание, 2005. –С. 25.

<sup>24</sup>Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов». [Электронный ресурс]: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_25584/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/) (дата обращения: 15.06.2019).

<sup>25</sup>Там же.

<sup>26</sup>Там же.

Не стоит обходить стороной и соблюдение норм реализации пищевой продукции. Данный вопрос регулирует статья двадцатая того же федерального закона.

В частности же, при розничной торговле не может быть допущена продажа продукции неупакованной и нерасфасованной. Перечень же исключительных видов пищи устанавливается федеральным законом, государственным санитарно-эпидемиологическим надзором.<sup>27</sup>

На рынках же непромышленного изготовления реализация продукции допускается лишь после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, а также заключения о соответствии данных пищевых продуктов требованиям и правилам ветеринарных норм.

При случае нарушения условий хранения продукции её необходимо снять с реализации, а также обеспечить отзыв данных продуктов от потребителей. Следует отправить некачественные изделия на экспертизу и организовать их утилизацию или уничтожение.

Особое внимание рассматриваемый федеральный закон уделяет обеспечению безопасности продукции, ввоз которых осуществляется на территорию Российской Федерации, а именно — статья двадцать первая.

В частности, обязательства, данные изготовителями и поставщиками продукции по соблюдению требований нормативных документов являются существенными условиями договора их поставки.<sup>28</sup>

На территорию Российской Федерации запрещается ввоз пищевой продукции, изделий, которые не прошли государственной регистрации согласно статье 10 данного федерального закона.

Обладатель же опасной пищевой продукции или изделий обязан в течение десяти дней осуществить вывоз их за пределы территории

---

<sup>27</sup>Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) «О качестве и безопасности пищевых продуктов». [Электронный ресурс]: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_25584/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/) (дата обращения: 15.06.2019).

<sup>28</sup>Там же

Российской Федерации.

В случае же нарушения данного выше пункта оные пищевые продукты конфискуются в соответствии с законодательством Российской Федерации, а также направляются на экспертизу. По её окончании продукция утилизируется или уничтожается<sup>29</sup>.

В статье двадцать третьей этого федерального закона регламентируется деятельность работников предприятий общественного питания.

В частности, они обязаны при поступлении на работу проходить обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение.

Лица же, больные инфекционными заболеваниями или с подозрением на подобные или же контактировавшие с ними лица в связи с особенностями изготовления и оборота пищевой продукции и изделий являются собой опасность распространения оных заболеваний. Они не могут быть допущены к работам, которые выполняются в виде непосредственного контакта работников с пищевой продукцией и изделиями.

Нельзя обойти вниманием и Единый налог на вменённый доход, о котором чаще всего можно услышать по аббревиатуре ЕВНД. Уплата данного налога предоставляет организации общественного питания альтернативу как налога на прибыль, так и на имущество и единый социальный налог. Однако множество вопросов не регламентированы или законодательно не урегулированы<sup>30</sup>.

Помимо этого те, кто уплачивают ЕВНД не могут быть признаны

---

<sup>29</sup>Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) «О качестве и безопасности пищевых продуктов». [Электронный ресурс]: URL: <http://www.consultant.ru/document/cons> (дата обращения: 15.06.2019).

<sup>30</sup>Соколова, И. Общепит: особые режимы налогообложения // Аудит и налогообложение. 2008. № 3. С. 2-11.

плательщиками Налога на Добавленную Стоимость (НДС). Однако применение данного режима не является добровольным.

Стоит обратить внимание и на отсутствие каких-либо оговорок в отношении организации услуг общественного питания плательщиками ЕВНД. В данном случае не важно каким именно образом происходят расчёт с покупателями. Важна лишь сама суть осуществления данной деятельности.

Отдельное место занимает федеральный закон «Об образовании в РФ». В частности, в статье тридцать седьмой «Организация питания обучающихся» предусмотрен пункт о том, что организация питания возлагается на само учреждение образования. В самом учреждении должно быть предусмотрено помещение для питания обучающихся<sup>31</sup>.

В целом же, можно сделать вывод о том, что организация деятельности предприятий общественного питания в Российской Федерации регулируется вариантом сочетания международного и российского законодательства, то есть достаточно оптимально.

Однако наличие обильного числа нормативно-правовых документов в сфере общественного питания несёт в себе весьма противоречивый характер. Оно улучшает качество предоставляемых услуг, но в то же время делает малые предприятия нерентабельными для развития в последующей перспективе. Значительное количество процедур, связанных с оформлением документации и дальнейшим функционированием создаёт торможение в развитии, затрудняет работу данного предприятия. В связи с этими событиями можно наблюдать рост крупных сетевых компаний и заполнение ими данного сегмента рынка.

---

<sup>31</sup>Закон российской федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». [Электронный ресурс]: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_140174/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/)(дата обращения: 15.06.2019).

## **1.2. Направленность развития сферы общественного питания в России**

По международным документам такой термин, как «общественное питание» может характеризоваться совершенно различным образом. В частности, относительно часто может встретить такие определения, как «методы приготовления значительного объёма пищи, которые выполняются без предварительной договорённости с лицом их потребляющим», или как «виды питания, которое организуется вне жилой собственности». Предприятия общественного питания могут включаться в состав как государственного, так и частного сектора экономики. Оба они имеют определённую специфику производства и даже целей собственной деятельности. Сектор государственный может обслуживать учреждения детского питания (как школьного, так и дошкольного возраста), лиц, принадлежащих к военной службе, тех, кто находится на лечении и многих других. Частный сектор же, в свою очередь уникален тем, что может включать в себя множество вышеперечисленных предприятий. Однако основу его всё же составляют рестораны и иные виды торговых предприятий, которые приносят стабильный доход. Важно отметить, что частный сектор может производить и готовую к употреблению продукцию, поставляемую через различные предприятия розничной торговли<sup>32</sup>.

Однако ввиду достаточно быстрого развития в последнее время сетей общественного питания — данные о состоянии этой группы весьма разнородны, если не противоречивы. В свою очередь общественное питание — это один из определяющих факторов, если требуется дать оценку социально-экономического уровня развития общества. Это имеет значение при формировании планов перспективного строительства данной отрасли, как для её представителей, так и для организаций, которые осуществляют надзор за объектами в данной области экономики.

---

<sup>32</sup>Магомедов, Г. О. Актуальные аспекты организации школьного питания, соответствующего возрастным физиологическим потребностям // Вестник ВГУИТ. 2014. №3. С. 93-98.

Организация общественного питания в России имеет давние традиционные черты. В конце 1980-ых годов система общепита являлась своего рода однородной массой предприятий, которые предоставляли в большей степени социально-ориентированные виды услуг. Прежде всего стоило бы отметить столовые предприятия, а также те, что обслуживали школы, санаторно-курортные, лечебные или детские учреждения. В системе планового хозяйства периода СССР множество кафе, ресторанов и столовых являлись более социально, чем культурно-развлекательно ориентированными. Лишь некоторые из них можно отметить, как отличающиеся (рестораны «Арагви», «Прага» в Москве и другие). Система же быстрого обслуживания представляла собой бары и кафетерии с довольно узким диапазоном предлагаемой продукции. Широкое распространение тогда получили предприятия общественного питания, построенные по типовым проектам. Это в значительной степени упрощало решение многих вопросов строительства.

Специфика же советской системы общепита заключалась в одномоментном обслуживании больших масс населения, как в промышленной отрасли, так и в сельском хозяйстве. Также стоит отметить, что питание данное представлялось либо по льготным ценам, либо и вовсе бесплатно. Отрицательной стороной же могла явиться некоторая ограниченность в объёме выбора блюд, а также одномоментная обработка значительного количества сырья, что требовало, в свою очередь, достаточно больших помещений и необходимости последующего хранения множества готовой продукции. В то же время имели место быть и специальные профилактические и диетические виды питания на отдельных предприятиях.

Также в данный период довольно обширное распространение получила выездная реализация готовых продуктов.

С началом же экономической реформации общественное питание

стало одной из первых площадок, на которой отрабатывалась система новых экономических механизмов. Так формировался рынок новых отношений частного сектора в виде предпринимателей и государственного от лица различных структур. Кооперация в конце 1980-ых годов явилась предвестником дальнейшего развития частного сектора.

Однако к 1990-ому году значительная часть предприятий общественного питания всё ещё принадлежала государству. В современное время данное соотношение имеет значительную корректировку. В частности, оборот общественного питания в муниципальном, государственном секторе экономики составил чуть более 10%.<sup>33</sup>

Потребление в Российской Федерации продукции общественного питания имеет ряд тенденций, основу которых составляет дифференциация по энергетической и пищевой ценности рациона потребляемых продуктов в сутки между различными группами населения, которые различаются по материальному достатку. Также сокращается потребление населением ценных продуктов для организма (физиологически). Снижаются также и доли расходов на питание. Усиливается неравенство в качестве приобретаемой продукции среди населения, которое имеет разный доход. Идёт разрыв стоимости фактического потребления продукции между городскими и сельскими обывателями. Однако некоторый рост расходов заметен на питание, осуществляемое вне дома. Это во многом может насторожить и вызвать опасения по поводу дальнейшего развития негативных тенденций в области общественного питания сельского населения, а также нового поколения<sup>34</sup>.

В современное время структура общественного питания в

---

<sup>33</sup>ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий. от 05.04.1995 г. № 198. [Электрон. рес.]. URL: <http://docs.cntd.ru/document/> (дата обращения: 15.06.2019).

<sup>34</sup>Исаенко, А.В. Развитие общественного питания потребительской кооперации: теория, методология, стратегия. –М.: БУПК, 2006. – С. 19.

Российской Федерации функционирует в условиях качественно новых. Проведённая приватизация собственности привела преимущественно к возникновению на внутреннем рынке великого множества предприятий с небольшими объёмами деятельности и производства пищевой продукции

Можно привести статистические данные по Российской Федерации за 2007 — 2009 гг. (в таблице 1)<sup>35</sup>:

Таблица 1. Динамика оборота общественного питания по России 2007-2009 гг.

Показатель	2007 год	2008 год	2009 год
Оборот общественного питания [млрд. руб]	236,9	312,4	397,5

Развитие системы общественного питания происходило под воздействием целого ряда факторов. В их число входит дефицит собственных оборотных средств, низкий покупательский спрос населения (особенно сельского), возрастающая конкуренция со стороны других предприятий, субъектов. Всё в совокупности оказало и продолжает оказывать влияние на темпы развития данной отрасли и во многом препятствует росту уровня доходности предприятий общественного питания.

Развитие общественного питания в Российской Федерации можно проследить также на опыте реализации национального проекта «Образование».

Так, в области здорового питания осуществляется комплекс мероприятий, которые направлены на создание условий, обеспечивающих

---

<sup>35</sup>Варфоломеева, В.Актуальные проблемы развития системы общественного питания // Ресторан. Ведомости. 2009. №7. С.30-31.

удовлетворение потребностей групп населения в рациональном, здоровом питании, с учётом традиций, привычек и экономического положения, а также в соответствии с требованиями медицины. Целью данной государственной политики является сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, связанных с неправильным питанием как детей, так и взрослых<sup>36</sup>.

Задачей в данном случае является создание экономической, законодательной и материальной базы, которая смогла бы обеспечить производство в необходимом количестве продовольственного сырья, пищевых продуктов. Также было уделено внимание пропаганде среди населения принципов рационального, здорового питания.

Однако на первый план выходит здоровье детей и подростков. В любых экономических и политических условиях это является актуальной проблемой. Этот фактор в достаточно значимой степени определяет будущее страны, состояние генофонда нации. Является своего рода барометром развития страны, то есть важным демографическим показателем. Школа и общество здесь выходят в роли сообщающихся сосудов. Изменения в обществе отражаются и в жизни школы, а также в приоритетах, требованиях, предъявляемых к ученику, структуре и содержании образования в целом. Нестабильный рост экономики в России за последнее столетие сделало историю реформ отечественного образования в достаточной степени бурной и противоречивой. Однако один фактор всегда остаётся неизменным. Непосредственно школе отводится роль в решении проблем охраны и укрепления здоровья детей, создания приемлемых условия для их роста и развития.

Кроме того государство реализовывает политику, которая основана на следующих принципах:

---

<sup>36</sup>Комплексный анализ финансово-хозяйственной деятельности районной кооперативной организации / Бордюг О. В. и др., 2-ое изд., исправ. – Новосибирск: Типография Сибирского университета потребительской кооперации, 2000. – С. 15.

- Здоровье человека является важнейшим приоритетом государства;
- Пищевая продукция не должна причинять ущерб здоровью человека;
- Питание своей целью ставит не только удовлетворение физиологических потребностей организма человека в веществах пищевых и энергии, но и выполнение профилактических и лечебных задач рационального питания детей. Состояние их здоровья должно быть предметом особого внимания государства, а питание способствовать защите организма от неблагоприятных условий окружающей среды.

В рамках данного проекта была разработана федеральная программа «Модернизация школьного питания». Она явила собой отдельное направление национального проекта «Образование». Рациональное, здоровое питание детей и подростков в коллективах является необходимым условием обеспечения их здоровья. Нарушение питания в таком возрасте может служить одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространение которых в значительной степени увеличилось за последнее время. В связи с данными событиями совершенствование системы школьного явилось необходимостью. В общеобразовательных учреждениях это напрямую связано с сохранением здоровья нации и задачи, улучшающими демографическую ситуацию в стране.<sup>37</sup>

Одними из ключевых принципов программы по реорганизации системы питания школьников должны были стать:

- повышение качества питания
- индустриализация и централизация системы производства школьного питания на основе внедрения новых технологий.
- постройка эффективного управления и контроля системы

---

<sup>37</sup>Федеральная программа «Модернизация школьного питания». [Электронный ресурс]: URL: <http://rpp.nashaucheba.ru/docs/index-68986.html> (дата обращения: 15.06.2019).

производства питания

- пропаганда в области здорового питания

Целью же программы является обеспечение сохранения, укрепления здоровья и профилактики заболеваний школьников.

Задачами программы можно назвать<sup>38</sup>:

- Обеспечение установленных норм и стандартов согласно региональных, экологических, социальных, культурных и других особенностей;

- Совершенствование финансирования системы школьного питания, во что входит оптимизация затрат, дотации и преференции, а также обеспечение доступности питания;

- Приведение техно-материальной базы предприятий общественного питания в школах в соответствие с современными технологиями;

- Согласование финансовых отношений в бюджетной и межбюджетной сфере;

- Обязательное законодательное сопровождение, а также внесение дополнений и изменений в уже действующие законы и нормативные акты;

- Организация разъяснительной работы по вопросам здорового питания;

- Разработка системы, которая смогла бы оценивать качество школьного питания, особенно учитывая показатели снижения заболеваемости;

Реализация данной программы «Образование» должна была обеспечить:

- рацион школьного питания с учётом санитарно-гигиенических требований, рекомендаций

- становление единой системы поставщиков, то есть

---

<sup>38</sup>Федеральная программа «Модернизация школьного питания». [Электронный ресурс]: URL: <http://rpp.nashaucheba.ru/docs/index-68986.html> (дата обращения: 15.06.2019).

централизованный отбор, завоз и контроль качества пищевой продукции. Закупку непосредственно у изготовителя, а также снижение закупочных цен

- участие в организации питания специалистов высокого профиля (технологов, диетологов-врачей и других)

- система входящего и исходящего контроля производства с использованием лабораторно-инструментальных методов

- снижение потерь на этапах производства и реализации готовой продукции вследствие применения оборудования, оснащённого высокими технологиями, которое уменьшает долю амортизации на единицу продукции, а также количество необходимого персонала

- повышение качества школьного питания в целом

Однако данные задачи федеральные органы власти ставят перед региональными. Для этого нужна разработка региональной (с учётом особенностей региона) программы «Модернизации школьного питания». Это возможно лишь при условии применения комплексных мер в сфере общественного питания, которые учитывали бы медицинские, правовые, социальные, финансовые и технологические аспекты конкретно взятого региона.

Для реорганизации данной системы необходимы следующие аспекты<sup>39</sup>:

- научно-медицинский

- кадровый

- логистический

- управленческий

- технологический

- расчёт экономической эффективности системы

---

<sup>39</sup>Федеральная программа «Модернизация школьного питания». [Электронный ресурс]: URL: <http://rpp.nashaucheba.ru/docs/index-68986.html> (дата обращения: 15.06.2019).

Основными мероприятиями региональной программы в данном случае должны стать<sup>40</sup>:

1. Проведение исследование (комплексного) здоровья школьников региона, а также существующих рационов питания.

2. Разработка и внедрение единого научно-обоснованного и сбалансированного питания на основе проведённых исследований.

Возможно внедрение двух вариантов рациона:

- 1) На основе исследования (научно-обоснованного)
- 2) Рацион, разработанный на основе единых федеральных норм и указаний

Стоит отдать должное первому мероприятию, как дающему наибольший эффект от его внедрения. Это позволяет осуществлять коррекцию здоровья детей, ослабленных воздействием различных факторов (дисбалансный рацион, промышленное состояние города, климато-географический фактор в особенностях региона и другое)

3. Непосредственно строительство, оснащение предприятий школьного питания в соответствии с разработанной схемой организации школьного питания в регионе.

Реорганизация данной системы предприятий, которые обеспечивают школьное питание должно проводиться на принципах централизации и индустриализации. Это позволит обеспечить максимальный контроль качества выпускаемой продукции при снижении её себестоимости. Достичь максимального уровня централизации производства питания школьников возможно в виде создания единой системы питания целого региона.

Финансирование данной программы «Образование» осуществляется за счёт: федерального бюджета (70 %); регионального (20%); других

---

<sup>40</sup>Федеральная программа «Модернизация школьного питания». [Электронный ресурс]: URL: <http://rpp.nashaucheba.ru/docs/index-68986.html> (дата обращения: 15.06.2019).

источников (инвесторов) (10%)<sup>41</sup>.

Данная программа имеет место быть в развитии системы общественного питания Российской Федерации.

Это обусловлено тем, что подход предполагает исследование объектов как систем, которые состоят из двух частей: первично-внешнего окружения, которое, в свою очередь, включает вход и выход системы, связь с внешней средой, обратную связь и вторично-внутренней структуры — совокупности взаимосвязанных компонентов, которые обеспечивают процесс воздействия субъекта управления на объект, переработку входа в выход и достижение целей системы. (то есть взгляд на саму систему изнутри)<sup>42</sup>.

Реализация данных научных подходов происходит на основе определённой системы принципов. Это отличает её от законов, которые действуют объективно. Их принципы сознательно формируются людьми и применяются в зависимости от решаемой задачи и конкретных условий.

На основе этого исследования можно систематизировать принципы в три группы: общие принципы исследования, принципы диалектики, принципы развития социально-экономических систем.

Использование же данных принципов в комплексе позволило сформулировать социальные и экономические критерии оценки развития общественного питания.

Соответственно, можно сделать вывод о том, что Российская Федерация как государство предпринимало в современный период несколько комплексных подходов, направленных на развитие сферы общественного питания. Особенно в области образования.

Одной из последних тенденций на рынке общественного питания

---

<sup>41</sup>Федеральная программа «Модернизация школьного питания». [Электронный ресурс]: URL: <http://rpp.nashaucheba.ru/docs/index-68986.html> (дата обращения: 15.06.2019).

<sup>42</sup>Исаенко, А.В. Развитие общественного питания потребительской кооперации: теория, методология, стратегия. – М.: БУПК, 2006. – С. 22.

явилась реинкарнация русской кухни. Множество её интерпретаций: классическая, старая, современная, боярская. Однако появление подобных предприятий - естественное развитие процесса перехода рынка на русские продукты. В то же время появилось множество предприятий с китайской, паназиатской и другими кухнями различных стран<sup>43</sup>.

В условиях нынешнего кризиса основной целью стало даже не увеличение прибыли, а скорее стагнация существующей модели доходов.

По оценкам BusinesStat, в период 2010-2014 годов численность посетителей ресторанов и кафе в России увеличилось на 3,4 % и составило 107, 5 миллионов человек. В 2014 же году отметилось сокращение данного показателя относительно предыдущего периода. Люди стали экономить на посещении предприятий общественного питания. Отметился значительный рост цен на продукты питания даже отечественного производства. Существенно повысилась и стоимость аренды коммерческой недвижимости и изменение порядка исчисления налога на имущество организаций общественного питания<sup>44</sup>.

Увеличение объёма рынка продолжится в период до 2019 года в среднем на 11,6 % в год. Показатель данный в 2019 году должен достигнуть 1261 миллиарда рублей. Тем не менее этот рост частично сдерживается сокращением среднего времени пребывания в организациях общественного питания. За меньшее время посетители делают меньше заказов и блюд<sup>45</sup>.

В современное время отрасль общественного питания в Российской Федерации представлена значительным количеством предприятий, уровень обслуживания на которых разнится. Впрочем также обстоит дело и с качеством пищевого сырья и разнообразием оборудования. Общественное

---

<sup>43</sup>Алексеева, Д. А. Состояние и тенденции развития общественного питания в России // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2016. – Т. 6. – С. 151–155.

<sup>44</sup>Там же.

<sup>45</sup>Там же.

питание способности удовлетворить массивный комплекс человеческих потребностей — от естественного утоления чувства голода и жажды до статусных притязаний. Из этого следует неоднородность, разносторонность целевой аудитории (потребителей): по доходам, возрастному состоянию, гендерной принадлежности, социальному статусу и разнообразным интересам<sup>46</sup>.

За последнее десятилетие возрастает рынок общественного питания, то есть он развивается достаточно динамично. Основой этому послужил фактор роста материального достатка горожан, что в свою очередь, ведёт к увеличению их покупательной способности. Изменяется и сама культура питания, стиля жизни, появляются инновации в сфере питания, новые виды напитков и блюд. Также автоматизируется производство.

Появляются и прогрессивные форма организации общественного питания. В частности, «выездное обслуживание» или «кейтеринг»<sup>47</sup>.

Довольное распространение получают изделия кондитерские (мучные). Они довольно ёмко вписываются в состав наиболее потребляемых продуктов в сфере общественного питания<sup>48</sup>.

Такое понятие, как культура обслуживания потребителей в сфере общественного питания может включать в себя не только санитарное состояние помещений, но и уровень механизации процесса производства.

Также в это входит реклама, степень комфортности помещения.

Чтобы привлечь интерес покупателей пищевой продукции некоторые предприятия прибегают к определённым уловкам. К примеру в Москве был создан ресторан под названием «Гамерлан», в честь великого тюркского полководца . Поэтическая легенда скрыта в меню этого ресторана. Она

---

<sup>46</sup>Ахмадеева, О. А., Идрисова А. И. Тенденции развития рынка общественного питания в России // Молодой ученый. — 2016. — №8. — С. 483-486.

<sup>47</sup>Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. — Ростов н/Д: Феникс. 2001. — С. 11.

<sup>48</sup>Соколова, Е. И. Современное сырьё для кондитерского производства / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова. — М.: Academia, 2016, — С. 3.

гласит о том, что том, что вернувшись с поля боя, воины отдавали свои щиты женщинам, которые в свою очередь разводили под ними огонь и прямо на них готовили ужин победителям. Таким образом щит олицетворял собой своего рода пиршественный стол и прообраз современного гриля<sup>49</sup>.

Зарубежные исследователи отмечают, что в современное время существует определённая проблема классификации продуктов общественного питания. В частности, не существует общепринятого определения функциональных продуктов питания; однако, есть несколько организаций, которые определили эту новую категорию. Международный информационный совет по продуктам питания (IFIC) определяет функциональные продукты питания как продукты, которые обеспечивают пользу для здоровья помимо базового питания. Согласно этим определениям, немодифицированные цельные продукты, такие как фрукты и овощи, представляют собой простейшую форму функционального питания<sup>50</sup>.

Если говорить об инновационных технологиях, то следует уделить внимание тому, что производство продуктов питания требует компетенции в области естественных наук и принципов управления. Предлагаемая структура включает следующие области исследований: технологические инновации (в оборудовании и инженерных системах), проектирование процессов (включая индустриальную кухню), разработку продуктов (включая молекулярную гастрономию, промышленную гастрономию и функциональную еду) и управление рисками (включая количественную оценку рисков и прогностическая микробиология). События, связанные с пищевой наукой и техникой, могут быть объединены с исследованиями в

---

<sup>49</sup>Кучер, Л.С., Шкуратова, Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Деловая литература, 2011. — С. 24.

<sup>50</sup>Amna Elgaali . Functional Food. ScientificTracks Abstracts: Journal of Nutrition & Food Sciences DOI: 10.4172/2155-9600-C8-074.— С.1.[Амна Эльгаали. Функциональная пища. Рефераты: //Питание и пищевые науки. DOI: 10.4172 / 2155-9600-C8-074.— С.1].

области управления операциями, психологии потребителей, когнитивной психологии, социологии и экономики<sup>51</sup>.

Не обходят стороной и проблему увеличения питания среди населения во всем мире за последнее десятилетие. Овощи играют огромную роль в питании и здоровье людей и, следовательно, являются ключевым компонентом наших диетических рекомендаций. Доступ к овощам и доступность свежих овощей ограничены во многих частях мира, включая развитые страны. Производство овощей еще более затруднено в неблагоприятных климатических условиях из-за скоропортящейся природы продукта. Гидропонное растениеводство наряду с контролируемой средой дает возможность выращивать овощные культуры без почвы и с эффективным использованием удобрений и воды. Гидропонные технологии настолько разнообразны и поэтому предлагают гибкость в использовании в зависимости от наличия ресурсов<sup>52</sup>.

В итоге можно отметить, что в Российской Федерации отрасль общественного питания продолжает наращивать оборот. Рост предприятий наблюдается на протяжении последних лет вне зависимости от экономических трудностей.

Услуги общественного питания занимают особое по важности и масштабу место в структуре экономики России. Потребность в точках общественного питания ещё не вполне удовлетворена. Однако о насыщении рынка говорить ещё рано. Так как некоторые возможности

---

<sup>51</sup>Svetlana Rodgers. "Food service research ? An integrated approach "Accepted Abstracts: Journal of Hotel & Business Management DOI: 10.4172/2169-0286.S1.003 с. 1(Светлана Роджерс. «Исследование общественного питания? Интегрированный подход». Принятые тезисы: Журнал управления гостиничным бизнесом DOI: 10.4172 / 2169-0286.S1.003 с. 1).

<sup>52</sup>Uttara Samarakoon. [Ohio State University, USA] "Food security and vegetable crops: why hydroponic crop production matters?" Posters & Accepted Abstracts: J Food Process Technol DOI: 10.4172/2157-7110-C11-108 с. 1(Уттара Самаракун. [Университет штата Огайо, США] «Продовольственная безопасность и овощные культуры: почему производство гидропонных культур имеет значение?» Плакаты и принятые тезисы: DOI: 10.4172 / 2157-7110-C11-108 с. 1).

рынка используются не в полную силу, можно предположить о высокой активности роста данной отрасли в будущем.

## **Глава 2. Развитие отечественной отрасли школьного питания в Самарской области (на примере г. о. Тольятти) в 2000-2018 гг.**

### **2.1 Система и тенденции развития школьного питания в г. Тольятти**

Система общественного, а именно школьного питания города Тольятти имеет особую специфику. Однако впоследствии она приобрела общероссийские нормы и стандарты в организации производства и потребления. Школьное питание — это залог здоровья подрастающего поколения России<sup>53</sup>.

Данная проблема приобретает всеобщее внимание общественности к рубежу 2008-2009 годов. В частности, 11 декабря 2008 года было инициировано проведение круглого стола, посвящённого проблемам школьного питания в городе Тольятти.<sup>54</sup> Инициаторами в данном случае стали комбинат школьного питания «Дружба», а также Торгово-промышленная палата Тольятти. Во главу угла встали вопросы о технологическом оснащении школьных столовых и проблеме квалификации кадров. На момент декабря 2008 года в Тольятти работало 85 общеобразовательных учреждений. 27 школ обслуживал комбинат школьного питания Центрального района, 26 КШП «Дружба», а 31 школа и вовсе действует самостоятельно. Абсолютное большинство в посещении столовых занимали младшеклассники (около 91 %). С увеличением возраста дети всё чаще и чаще не предпочитали употребление комплексных обедов. В их число вошли 59 % учащихся 5-9 классов. В 10-11-ых классах и вовсе 53 %<sup>55</sup>.

Соответственно, для старшеклассников должна была быть выбрана

---

<sup>53</sup> Алексеева, Д. А. Состояние и тенденции развития общественного питания в России // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2016. – Т. 6. – С. 151–155.

<sup>54</sup> Супонькина, Е. Общая проблема школьного питания // Городские ведомости. 2008.15 дек. URL: [https://www.pitportal.ru/school\\_lunch/monpit/5123.html](https://www.pitportal.ru/school_lunch/monpit/5123.html) (Дата обращения: 22.05.2019).

<sup>55</sup> Там же.

специальная гибкая политика. В частности, введение системы шведских столов, что предполагает возможность выбора учениками блюд по предпочтениям. Тем самым школа способна удовлетворить самые разные желания и потребности учеников. На ведущие позиции с этих пор начинает выдвигаться Комбинат Школьного Питания (КШП) «Дружба». Имея за плечами немалый опыт (с 1979 года) комбинат позволил за счёт своих мощностей совершенствовать технологию и осваивать новые формы работы со школьными столовыми. Однако даже в данной ситуации не избежать проблем автономных предприятий общественного питания. Самая главная из них — модернизация оборудования. Нельзя однозначно сказать, что это всего лишь проблема отдельно взятой школы или предприятия. Качество продукции напрямую зависит от состояния оборудования. В частности, пароконвектоматы — специализированное кухонное оборудование, сочетающие два процесса приготовления - на пару и в жареном виде. Объём их закупок явно недостаточен. Однако такова ситуация была и с куда более простым оборудованием. Износ техники в школьных столовых составлял около 80%. В 2008 году оборудование обновили 24 учреждения. 9 планировали сделать это в 2009 году. С вводом новых требований СанПиН'а потребность города Тольятти в оборудовании составила более 70 миллионов рублей. В 2008 году было потрачено лишь 5,2 миллиона. Таким образом назрела необходимость в программе, которая была бы направлена на развитие школьного питания ради привлечения в город средств областного или же федерального бюджета<sup>56</sup>.

Также это способствовало формированию определённого круга ответственности для ведомств, определило конкретные из них под чёткий

---

<sup>56</sup>Бодрова, Т. Потому что вкуснее! // Волжская коммуна.2018. 24окт. URL:<https://www.vkonline.ru/content/view/212736/potomu-chto-vkusnee> (Дата обращения: 23.05.2019).

круг обязанностей. Однако при всём при этом дела в Тольятти обстояли далеко не так плохо, как во множестве других российских городов, что не отменяло, в свою очередь, необходимости перехода от социального к более рациональному, вкусному и здоровому питанию. Ключевой задачей стало разнообразие в пище и довольство её непосредственных потребителей.

Следует отметить, что с этого времени один из организаторов круглого стола — КШП «Дружба» во главе с Татьяной Солодновой начинает продвигать свою инициативу и расширять степень вовлечённости в организацию общественного питания города Тольятти. Иначе говоря, начинается разграничение сфер интересов и рынков сбыта продукции.

Данное мероприятие «рыцарей круглого стола» заметно подтолкнуло к активным действиям как общественность, так и государственные структуры. Множество людей обратились к данной идее и некоторые из них предприняли в осуществлении реорганизации школьного питания города Тольятти самое активное участие. Уже в феврале 2009 года появилась новость о том, что по итогам конкурсного отбора участников в проекте-эксперименте по совершенствованию организации школьного питания победителем был признан 21 участник. В это число входила и Самарская область, которую, как ни странно, представлял именно город Тольятти.<sup>57</sup> Данный проект был рассчитан на два года. Первым траншем из федерального бюджета городу Тольятти было выделено 48,5 миллионов рублей для замены или ремонта оборудования в школьных столовых. Таким образом, под ремонт попали 54 пищеблока. Планировалось оснастить новым оборудованием 27 из них, которые будут в большей степени подготовлены. Специалисты должны были изучить состояние инженерных коммуникаций, санитарное состояние пищеблоков. В свою очередь, были размещены технические паспорта по расстановке нового

---

<sup>57</sup>Староверова, Ю. Каждой школе по овощерезке // Площадь свободы. 2009. 02февр. URL: <http://www.tltinfo.ru/index.php?id=11548> (Дата обращения: 22.05.2019).

оборудования. В его состав входило самое необходимое: варочные котлы, электрические плиты, жарочные шкафы, морозильные камеры и холодильники. Помимо этого должно было появиться механическое оборудование. То есть картофелеочистительные, мясорубки, тестомешальные и им подобные. Кроме того должно было быть приобретено посудомоечное и раздаточное оборудование. Не обошли стороной и пароконвектоматы с овощерезками. Они составили список современного оборудования.

Комплекс данных мероприятий должен был обеспечить повышение качества обедов для школьников, помочь сохранить в продуктах витамины и минеральные вещества, что имеет место быть. Неприятным моментом стоит считать в первую очередь всё тот же финансовый. Выделенных средств хватало всё же только на 54 школы. В департаменте образования поспешили заверить, что все не вошедшие в федеральный проект пищеблоки будут модернизироваться поэтапно, за счёт регионального и муниципального бюджета, что явно не внушало веры в перспективу благополучного развития в силу особенностей финансовых возможностей города Тольятти. 3 февраля 2009 года в Тольятти осуществил рабочий визит директор Института отраслевого питания Владимир Чернигов, имеющий непосредственное отношение к эксперименту-проекту питания учащихся при совете президента РФ<sup>58</sup>.

Целью его визита, как эксперта — стало ознакомление с процессом организации школьного питания, встречи с руководством города и оценка возможного в перспективе участия Тольятти в конкурсе на реализацию эксперимента-проекта, направленного на совершенствование организации питания. Здесь же снова выдвигается на первый план КШП «Дружба». Процесс ознакомления с его технологическим процессом был осуществлён

---

<sup>58</sup>Школьное питание совершенствуют // TLTNews. 2009. 04 февр. URL: <http://www.tltnews.ru/arts/fullnews.php?id=11649> (Дата обращения: 22.05.2019).

экспертом из Москвы в первую очередь. Директоры «Дружб'ы» поспешила сообщить своему гостю, что это самая передовая точка общественного в городе Тольятти. Уже на тот момент КШП «Дружба» обслуживал 54 городских школы и насчитывал около 300 сотрудников. Производство предприятия расположено за пределы городской черты, ближе к промышленной зоне. В 2009 году в Тольятти уже имелось несколько школ, в которых практикуются эксперименты в области школьного питания. В частности, в лицее № 57 были осуществимы линии раздачи «Свободный выбор блюд». В школе № 33 был внедрён принцип «шведского стола» при поддержке всё того же ЗАО КШП «Дружба». <sup>59</sup>Важно при этом отметить, что 90% всех пароконвектоматы появились в школьных столовых Тольятти лишь в октябре 2009 года <sup>60</sup>. То есть внедрение нового оборудования велось не самыми быстрыми темпами. Впрочем, как и замена старого. В этом вопросе всё более лидирующую позицию занимает ЗАО КШП «Дружба». Ещё в 2006 году они организовали первую раздаточную линию. Эксперимент 2009 года коснулся не только меню, персонала или нормативной базы. В конце августа того же года в мэрии городского округа Тольятти было утверждено новое положение об организации питания. С того момента максимально допустимую стоимость завтраков и обедов должен был устанавливать мэр. Данный предел составил 38 рублей за завтрак и 43 рубля за обед для детей 7-11 лет и 40, 45 рублей для подростков до 17 лет. Однако в случае недовольства родительским комитет может выбрать на потребительских конференциях собственное меню <sup>61</sup>.

В 2017 году стоимость питания составила для 1-4 классов: завтрак 54 рубля, обед 52 рубля; 5-11 классы: завтрак 58 рублей, обед 68, а шведский

---

<sup>59</sup>Школьное питание совершенствуют // TLTNews. 2009. 04 февр. URL: <http://www.tltnews.ru/arts/fullnews.php?id=11649> (Дата обращения: 22.05.2019).

<sup>60</sup>Гречман, И. Я. Скажи мне, что ты ешь // Городские ведомости. 2009. 24 сент. URL: <http://school90.tgl.ru/content/rc/266> (Дата обращения: 22.05.2019).

<sup>61</sup>Гречман, И. Я. Скажи мне, что ты ешь // Городские ведомости. 2009. 24 сент. URL: <http://school90.tgl.ru/content/rc/266> (Дата обращения: 22.05.2019).

стол — 76 рублей.

Реализацию данного замысла весьма проблематично было бы разработать. Потребовалась бы одновременно оптимизация круга поставщиков, а с другой стороны — низкие цены за услугу при сохранении качества.

Важно также отметить, что особых проблем с поиском поставщиков-производителей не возникало. Причём настолько, что они выбирались на конкурсной основе по заранее определённым критериям. Не возникало особых проблем с молочной продукцией и овощами. Зато наметилась проблема с распространением фруктов, которые приходилось закупать отдельно.

ЗАО КШП «Дружба» получил по договорам достаточно выгодные условия. А именно — право безвозмездного пользования площадями и оборудованием школьных пищеблоков взамен на условие о том, что цены на продукцию будут значительно ниже рыночных<sup>62</sup>.

Это способствовало бы ко вложению инвестиций в развитие школьного питания со стороны бизнеса. Проблемой, ожидающей решения всё ещё оставался недостаток оптимизации финансовых потоков. Необходимо было разработать новый принцип оплаты услуг питания.

К ноябрю 2009 года решение по поводу проблемы оплаты питания было найдено. В качестве эксперимента в двух школах обратились к методу с применением терминалов оплаты. Школа, комбинат и родители подписывали тем самым трёхсторонние договоры. Оплатить питание можно было как на месяц, так и на весь учебный год. При этом финансовые средства поступали непосредственному поставщику — комбинату школьного питания и достаточно оперативно (ранее данный

---

<sup>62</sup>Гречман, И. Я. Скажи мне, что ты ешь // Городские ведомости. 2009. 24 сент. URL: <http://school90.tgl.ru/content/rc/266> (Дата обращения: 22.05.2019).

процесс мог занимать до 3 месяцев)<sup>63</sup>.

В целом можно было говорить о некоторой исключительности решений, найденных в результате эксперимента в области школьного питания в городе Тольятти<sup>64</sup>.

Август 2010 года отметился проявлением активности со стороны мэрии городского округа Тольятти. В частности, 10-ого часа вышло постановление, согласно которому были организованы меры социальной поддержки детей школьного возраста на основе предоставляемого льготного питания в виде ежемесячных компенсационных денежных выплат отдельным категориям граждан из числа детей-инвалидов. Также имеет право на получение завтрака (обеда) в натуральном выражении обучающийся на индивидуальном обучении на дому при наличии заявления<sup>65</sup>.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что в городе Тольятти в период 2000-2018 годов наметились новые тенденции в развитии школьного питания. Школы отныне не имели возможности утаивать финансовые средства. Процесс оплаты стал более открытым. Комбинат школьного питания получил существенную выгоду в виде увеличения объёма заказов. Резко вырос % учащихся, вовлечённых в систему школьного питания. В частности, с 30 до 70%. При этом важно отметить, что сам Комбинат Школьного Питания выступил в качестве главного инициатора. Тем самым именно КШП способствовал развитию школьного питания, привлечению внимания широкой общественности, финансирования из федерального бюджета, внедрению новой техники и

---

<sup>63</sup>Тимофеев, Д. Школьный завтрак через терминал оплаты // Век Вендинга. 2009. 11нояб. URL: <https://veq.ru/catalog/infra-region-news/doc/721> (Дата обращения: 22.05.2019).

<sup>64</sup>Гречман, И. Я. Скажи мне, что ты ешь // Городские ведомости. 2009. 24сент. URL: <http://school90.tgl.ru/content/rc/266> (Дата обращения: 22.05.2019)

<sup>65</sup>Постановление мэрии городского округа Тольятти от 10.08.2010 г. URL:[http://school49.tgl.ru/sp/pic/File/pitanie/postanovlenie\\_merii.pdf](http://school49.tgl.ru/sp/pic/File/pitanie/postanovlenie_merii.pdf) (Дата обращения: 23.05.2019).

технологий производства, что выдвинуло город Тольятти на достаточно внушительные позиции по освоению новых тенденций и привнесло значительный практический опыт как в реализации продуктов питания, так и в личном профессионализме кадрового состава. Это способствовало формированию качественно новой системы отношений между потребителем и производителем, где сам производитель продукции уже не мог выступать в качестве простого посредника в деле организации школьного питания, хоть и, казалось бы, приобрёл некоторые внешние черты, присущие этому.

## **2.2 Организация обслуживания школьного питания в школах г. о. Тольятти.**

Организация обслуживания школьного питания нуждается в особом регулировании. Не обошло это стороной и ситуацию в городе Тольятти.

Так как особая ответственность лежит на плечах руководителя, а в данном случае, на заведующем производством, то их подготовки и профессиональных навыков зависит качество школьного питания в большей степени. Соответственно, для некоторого упрощения поставленной перед ними задачи были разработаны, в соответствии с СанПин'ом, особые памятки. В случае с сотрудниками ЗАО КШП «Дружба» памятка опирается на федеральные законы от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 года и многих других. Закон от 23 июля 2008 года уделит внимание именно проблемам общеобразовательных учреждений. Ради предотвращения распространения заболеваний в школах выполняться должны множество требований<sup>66</sup>.

В частности, важна система вентиляции и моечные ванны, которые должны быть оборудованы локальными вытяжными системами. Столы для разделки должны иметь специальное покрытие, рассчитанное на особую устойчивость к дезинфицирующим и моющим средствам. Стеллаж должен иметь высоту не менее 15 сантиметров от пола. Светильники не имеют права находиться над плитами или разделочными столами. Столовые же приборы и посуда должны быть из нержавеющей стали или аналогичных по свойствам материалов.

Специальную обработку проходят яйца, а именно дезинфекция в кальцинированной соде, хлорамине и проточной воде. Картофель и иные

---

<sup>66</sup>Федеральный закон от 23 июля 2008 г. № 160-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с совершенствованием осуществления полномочий Правительства Российской Федерации». [Электронный ресурс]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_78583/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_78583/) (дата обращения: 15.06.2019).

овощи хранятся очищенными в холодной воде не более 2 часов.

Отдельное место занимают быстрозамороженные блюда. В данном случае допускается их использовать только при соблюдении температурного режима, установленного производителем<sup>67</sup>.

Стоит отметить, что на предприятиях, обслуживаемых ЗАО КШП «Дружба» внедрён преимущественно доготовочный метод. Соответственно, он является и самым распространённым в городе Тольятти. В специальной промышленной зоне находятся цеха полуфабрикатов, склад и транспорт. Тем самым КШП поставляет в школьные столовые полуфабрикаты, которые, в свою очередь, являются доготовочными. Это создало предпосылки для образования централизованного питания школьников<sup>68</sup>.

Важно также не допускать для реализации не вполне подходящие пищевые продукты. В частности, те, у которых истёк срок годности или же не пройден ветеринарный контроль. Недопустимы яйца с загрязнённой скорлупой, а также творог из непастеризованного молока. Мясные блюда должны проходить обязательную тепловую обработку. Неуместные острые приправы, маринованные овощи и фрукты, а также маргарин и ему подобные гидрогенизированные жиры. Не рекомендован также арахис, газированные напитки, а также молочные продукты на основе растительных жиров. Исключается жевательная резинка, карамель, закусочные консервы и холодные напитки. Морсы только в термической обработке из плодов ягод. Под запретом и паштеты, и блинчики с мясом/творогом, а также первые/вторые блюда на основе сухих пищевых

---

<sup>67</sup>Федеральный закон от 23 июля 2008 г. № 160-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с совершенствованием осуществления полномочий Правительства Российской Федерации». [Электронный ресурс]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_78583/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_78583/) (дата обращения: 15.06.2019).

<sup>68</sup>Школьное питание совершенствуют // TLTNews. 2009. 04февр. URL: <http://www.tltnews.ru/arts/fullnews.php?id=11649> (Дата обращения: 22.05.2019).

концентратов.

Не менее важна и маркировка кухонной посуды, а также её цельное состояние. Не допускается также применение ртутных термометров. Ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 градусов по Цельсию. Просушивание же в опрокинутом виде на решётчатых полках и стеллажах. Определённые требования, безусловно, применимы к одному из самых вопросов в организации питания, а именно — профессиональной компетентности обслуживающего персонала. Одни из ключевых требований: короткие ногти, вымытые руки как перед началом работы, так и после посещения туалета или сменой вида деятельности. Не допускается ношение во время работы ювелирных украшений, а также открытые волосы. Всем сотрудникам предоставляется специальная санитарная одежда, в которой недопустимо выходить на улицу или посещать туалет.

Каждый сотрудник обязан иметь личную медицинскую книжку специального образца с результатами медицинских обследований, а также лабораторных исследований. Профессиональная подготовка по гигиене и аттестация проходит для работников не реже 1-2 раз в 2 года. Для руководителей же организаций — ежегодно. Доставку продуктов осуществляет специализированный автотранспорт, имеющий санитарный паспорт.

Для того, чтобы понять специфику организации обслуживания школьного питания в школах города Тольятти следует обратиться непосредственно к первоисточнику, называемому не иначе как источник личного происхождения. В данном конкретном случае в качестве него выступает интервью у заведующим производством школьной столовой в МБУ «Школа №1 имени Виктора Носова» [1 корпус], Гусевой Ольги Михайловны. (Приложение №1)

Ольга Михайловна, представитель «старой школы», в сфере

общественного питания уже 33 года<sup>69</sup>. В данном же общеобразовательном учреждении она также солидный срок — 23 года. Ольга Михайловна заверяет в соответствии общероссийским стандартам. Даётся не вполне ясный ответ на вопрос о способе реализации продукции. Если судить о том, что преобладающим способом в ЗАО КШП «Дружба» является именно доготовочный вариант с полуфабрикатами, то скорее всего можно отнести данную столовую к подобному опыту. Важно отметить и отсутствие деятельности буфета, которому противопоставляется горячее питание.

Также Ольга Михайловна утверждает об улучшении качества сырья и поставляемой продукции по сравнению с опытом начала 2000-ых годов, когда вопросу школьного питания уделялось не столь значительное внимание в городе Тольятти. Отметим заведующую и многообразие продуктов, а также политику грамотной витаминизации. Очевидно, что в данном случае упор делается на витамин С. Разумеется, что политику реализации продуктов разрабатывают инженеры-технологи ЗАО КШП «Дружба», что входит в их сферу интересов поддержания положительного образа частной организации. Не стоит отрицать и некоторую долю бескорыстного рвения<sup>70</sup>.

Не вполне ясна ситуация с решением возможных чрезвычайных происшествий на производстве. Отмечены были и повышения к соответствию квалификации. Особенно важно заметить контроль со стороны управляющей организации и РосПотребНадзора. Если в 2008 году данный вопрос стоял весьма остро и говорилось об отсутствии чётко выработанной программы контроля качества школьного питания с

---

<sup>69</sup>Приложение 1. Интервью с Гусевой Ольгой Михайловной, заведующем производством школьной столовой «школы №1» города Тольятти (дата проведения: 22.05.2019 г.).

<sup>70</sup>Приложение 1. Интервью с Гусевой Ольгой Михайловной, заведующем производством школьной столовой «школы №1» города Тольятти (дата проведения: 22.05.2019 г.).

отсутствием чёткой ответственности определённых ведомственных структур, то впоследствии можно наблюдать положительную динамику проведения как плановых, так и внеплановых проверок, что положительно должно сказаться в целом на работе данного предприятия.

Слова Ольги Михайловны подтверждают также записи, оставленные в книге отзывов и предложений. Начиная как минимум с 2013 года можно увидеть записи о том, что проводятся мероприятия общественного контроля согласно статье №45 Федерального закона Российской Федерации «О защите прав потребителей»<sup>71</sup>.

Об активной деятельности ЗАО КШП «Дружба» по повышению квалификации персонала общественного питания сообщает Леонтьева Татьяна Егоровна, также заведующим производством во втором корпусе «Школы №1». В 2018 году на средства работодателя была открыта городская кулинарная школа, где сотрудники проходят курсы повышения квалификации. Место оборудовано учебными классами и лабораториями для практических исследований и освоению работы с новым, современным оборудованием<sup>72</sup>. (Приложение №2)

Также стоит отметить лист с общей информацией о ЗАО КШП «Дружба». На нём можно заметить, что количество работников организации насчитывает на настоящий день 600 человек. Комбинат объединил в себя 76 учебных заведений города Тольятти, что делает его абсолютным фаворитом в организации местного школьного питания.

Это наталкивает на некоторые рассуждения. В частности, если обратиться к 2008 году, то можно заметить, что ЗАО КШП «Дружба» обладал куда более меньшей мощностью. Как такое возможно? Ответ кроется в рассмотрении судьбы комбината школьного питания

---

<sup>71</sup>Книга отзывов и предложений ЗАО КШП «Дружба» МНИФ №0020867 о 10.08.98 серии №63 (Дата обращения: 22.05.2019).

<sup>72</sup>Интервью с Леонтьевой Татьяной Егоровной, заведующим производством школьной столовой ЗАО КШП «Дружба» в МБУ «Школа №1 имени Виктора Носова» (корпус №2)

Центрального района, обслуживающего ранее 27 школ (к слову, больше, чем всё тот же КШП «Дружба»). Соответственно можно заметить явное и поспешное разорение данного предприятия, которое уступило более изворотливому сопернику. Если обратиться к Единому Государственному Реестру Юридических Лиц, то можно увидеть, что ОАО КШП терпит испытывает в начале 2000-ых годов ряд кризисных ситуаций (связанных с серией судебных дел), что в итоге приводит к ликвидации его, как юридического лица уже 1 апреля 2009 года<sup>73</sup>.

Это достаточное печальное событие, однако можно видеть и положительную историю достижений школьного питания Тольятти, связанных с деятельностью всё того же ЗАО КШП «Дружба» в целом, а со школой № 56. 20 декабря 2017 года в Москве был проведён финал Первого Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая», в котором приняли участие 37 регионов РФ. Были заявлены три номинации.

Чтобы определить победителя, был произведён подробный анализ портфолио участников. В частности, оценивалось качество и безопасность продуктов, баланс и внешний облик комплексных обедов и блюд. Учитывалось и состояние обеденного зала, линии раздачи и состояние пищеблоков. Кроме того в критерии оценки входило домашнее задание, по условиям которого необходимо было приготовить школьный обед на 4 персоны из заранее предоставленного перечня продуктов. Очередным этапом конкурса оказался кулинарный поединок за ограниченное время.

В итоге победителем в номинации «Лучший повар школьного питания» стала Левина Ольга Александровна, повар столовой Школы №56. Сама же школа удостоилась Гран-При в номинации «Лучшая городская школьная столовая».

Таким образом, можно сделать вывод о том, что организация

---

<sup>73</sup>МП КШП — выписка из ЕГРЮЛ. [Электронный ресурс]: URL: <https://www.rusprofile.ru/egrul?ogrn=1036301059189&date=26.01.2017> (Дата обращения: 22.05.2019).

обслуживания школьного питания в школах города Тольятти находится в целом на достаточно хорошем уровне, несмотря на некоторые трудности в финансировании. Номинация во всероссийском конкурсе как никак иначе подчёркивает признание достижений столовых города Тольятти, а также говорит о достаточно чётко продуманной политике преобразования в ограниченных условиях, что, в свою очередь не исключает существование негативных отзывов о работе представителей общественного питания. (содержится в приложении)

## **Заключение.**

Подводя итоги всему вышесказанному мы в данном исследовании склонны прийти к выводу о том, что город Тольятти и система местного школьного питания прошли достаточно специфический путь развития и выработали собственную индивидуальность, которая имеет как положительный, так и отрицательный опыт. Что не исключает и возникновение спорных ситуаций. Это, в свою очередь, не мешает всё же рекомендовать опыт города Тольятти для общероссийской практике. Он в целом всё же показал свою устойчивость в новых экономических условиях начала 2000-ых годов, когда для того, чтобы выбраться из кризиса износа оборудования и устаревания принципов организации питания — потребовалось привлечь к своей проблеме внимание, с чем Тольятти достаточно успешно справился. Если рассматривать конкретную ситуацию в области школьного питания, то здесь намечается явная тенденция на монополизацию рынка сбыта потребляемой школьниками продукции, что имеет естественное происхождение в условиях развития рыночной экономики. В данном конкретном случае можно наблюдать историю становления организации ЗАО КПШ «Дружба», которая выбрала более гибкую стратегию по контролю рынка и расширению пределов производственной мощности, чем ОАО КПШ Центрального района. В частности, это можно объяснить тем, что комбинат «Дружба» избрал для себя местонахождение за городской чертой, ближе к промышленной зоне, что позволило ему в итоге самостоятельно и за счёт федеральных дотаций обеспечить расширение внутренней инфраструктуры и расширить производство. Также выгодно отличает данный комбинат и достаточно гибкая политика в заключении договоров с общеобразовательными учреждениями. Избавившись от арендной платы за помещение взамен на существенное снижение цен комбинат в конечном итоге все равно выигрывал. Не имея проблем с арендной платой, он мог грамотно

распределять получаемую прибыль и вкладывать, инвестировать её в собственное развитие. При этом цены ниже рыночной себестоимости обеспечили ему хорошую позицию среди иных конкурентов в организации школьного питания. Это и определило судьбу большинства соперников комбината. Начиная с 2009 года всё больше и больше школ переходили под крыло всё расширяющейся и окрепшей организации. Начав с привлечения федеральных средств, комбинат «Дружба» смог закрепить успех и прочно осесть в сфере общественного питания, обратив свой взор в том числе и к другим учреждениям.

В целом, данное исследование рассмотрело систему питания сквозь призму опыта отдельного города. В частности, было подвергнуто оценке финансовое состояние школьного питания и способность реагировать на кризисные ситуации в системе рыночных отношений.

Однако сложно дать однозначную оценку данному явлению в целом. С одной стороны, городу Тольятти раскрылись перспективы развития школьного питания, был преодолен кризис начала 2000-ых годов. С другой же стороны чрезмерная монополизация рынка сдерживает конкуренцию в данной области в целом, предоставляя данному комбинату полноту инициативы. Благородно проявленная в период кризиса, она вполне способна превратиться в период стагнации, а затем и упадка уровня организации школьного питания. Каковы дальнейшие перспективы развития этой сферы в городе можно только догадываться. В любом случае, преодоление кризиса 2000-ых годов перекрывает практически любую проблему в будущем. Перспективы развития школьного питания в городе Тольятти явно присутствуют, но их судьба зависит от воли узкого круга лиц, представляющих категорию успешных предпринимателей. Устремят ли они свой взор на дальнейшее развитие или же остановятся на получении мгновенной прибыли - покажет лишь опыт.

## Список используемых источников

### *Источники:*

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-І «О защите прав потребителей». [Электронный ресурс] URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/) (дата обращения: 15.06.2019).
2. Закон российской федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». [Электронный ресурс]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_140174/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/)(дата обращения: 15.06.2019).
3. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_5142/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/) (дата обращения: 15.06.2019).
4. Конституция Российской Федерации. [Электронный ресурс]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_28399/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/) (дата обращения: 15.06.2019).
5. Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей». [Электронный ресурс]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_12778/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12778/) (дата обращения: 15.06.2019).
6. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения». [Электронный ресурс]. URL: <https://docplayer.ru/48394668-Federalnyy-zakon-ot-30-marta-1999-g-n-52-fz-o-sanitarnoepidemiologicheskom-blagopoluchii-naseleniya.html> (дата обращения: 15.06.2019).
7. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». [Электронный ресурс]. URL:

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_25584/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/) (дата обращения: 15.06.2019).

8. Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации». [Электронный ресурс]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_121895/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_121895/) (дата обращения: 15.06.2019).

9. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт». [Электронный ресурс]. URL: [https://www.nalog.ru/rn77/about\\_fts/docs/3909988/](https://www.nalog.ru/rn77/about_fts/docs/3909988/) (дата обращения: 15.06.2019).

10. Федеральный закон от 21 июля 2005 г. № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд». [Электронный ресурс]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_54598/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_54598/) (дата обращения: 15.06.2019).

11. Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». [Электронный ресурс]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_77679/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_77679/) (дата обращения: 15.06.2019).

12. Федеральный закон от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» [Электронный ресурс] URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_77853/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_77853/) (дата обращения: 15.06.2019)

13. Федеральный закон от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». [Электронный ресурс]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_81065/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_81065/) (дата обращения: 15.06.2019).

14. Федеральный закон от 23 июля 2008 г. N 160-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с совершенствованием осуществления полномочий Правительства Российской Федерации». [Электронный ресурс]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_78583/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_78583/) (дата обращения: 15.06.2019).
15. Федеральная программа «Модернизация школьного питания». [Электронный ресурс]. URL: <http://rpp.nashaucheba.ru/docs/index-68986.html> (дата обращения: 15.06.2019).
16. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях». [Электронный ресурс]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_5142/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/) (дата обращения: 15.06.2019).
17. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания». [Электронный ресурс]. URL: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/4084420/> (дата обращения: 15.06.2019).
18. Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений». [Электронный ресурс]. URL: <http://www.zdoroviedetey.ru/node/7761> (дата обращения: 15.06.2019).
19. Поручение президента Российской Федерации от 10 декабря 2005 г. №Пр2065.[Электронный\_ресурс]. URL: [http://www.eurekanet.ru/ewww/promo\\_print/2746.html](http://www.eurekanet.ru/ewww/promo_print/2746.html) (дата обрац.: 15.06.2019).

20. Постановление Госкомстата России от 25 декабря 1998 г. [Электрон. ресурс]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_21722/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_21722/) (дата обращения: 15.06.2019).
21. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01. 2005 №3). [Электрон. рес.] URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_51606/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_51606/) (дата обращ.: 15.06.2019).
22. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.282110 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189). [Электронный ресурс]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_111395/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_111395/) (дата обращения: 15.06.2019).
23. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.259910 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 апреля 2010 г. № 25). [Электронный ресурс]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_101051/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_101051/) (дата обращения: 15.06.2019).
24. ГОСТР 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий. от 05.04.1995 N 198. [Электронный ресурс]. URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200008309> (дата обращения: 15.06.2019).
25. Постановление ГД РФ № 601732-7, от 5.12.2018 г. «За школьное питание». [Электрон. рес.]. URL: <https://зашкольноепитание.рф/2018/09/за->

школьное-питание-в-госдуме/ (дата обращения: 15.06.2019).

26. Интервью с Гусевой Ольгой Михайловной, заведующим производством школьной столовой ЗАО КШП «Дружба» в МБУ «Школа №1 имени Виктора Носова» (корпус №1).

27. Интервью с Леонтьевой Татьяной Егоровной, заведующим производством школьной столовой ЗАО КШП «Дружба» в МБУ «Школа №1 имени Виктора Носова» (корпус №2).

28. Супонькина Е. Общая проблема школьного питания // Городские ведомости. 2008. 15 декабря. URL: [http://www.pitportal.ru/school\\_lunch/monpit/5123.html](http://www.pitportal.ru/school_lunch/monpit/5123.html) (Дата обращения: 22.05.2019).

29. Староверова Ю. Каждой школе по овощерезке // Площадь свободы. 2009. 2 февраля. URL: <http://www.tltinfo.ru/index.php?id=11548> (Дата обращения: 22.05.2019).

30. Школьное питание совершенствуют // TLTNews. 2009. 04 февр. URL: <http://www.tltnews.ru/arts/fullnews.php?id=11649> (Дата обращения: 22.05.2019).

31. Гречман И. Я. Скажи мне, что ты ешь // Городские ведомости. 2009. 24 сент. URL: <http://school90.tgl.ru/content/rc/266> (Дата обращения: 22.05.2019).

32. Тимофеев Д. Школьный завтрак через терминал оплаты // Век Вендинга. 2009. 11 нояб. URL: <https://veq.ru/catalog/infra-region-news/doc/721> (Дата обращения: 22.05.2019).

33. Книга отзывов и предложений ЗАО КШП «Дружба» МНИФ №0020867 от 10.08.98 г.

34. МП КШП — выписка из ЕГРЮЛ. [Электронный ресурс]. URL: <https://www.rusprofile.ru/egrul?ogrn=1036301059189&date=26.01.2017> (Дата обращения: 22.05.2019)

35. Бодрова Т. Потому что вкуснее! // Волжская коммуна. 2018. 24 окт.

URL:<https://www.vkonline.ru/content/view/212736/potomu-что-vkusnee> (Дата обращения: 23.05.2019).

36. Постановление мэрии городского округа Тольятти от 10.08.2010. [Электрон. рес.]. URL: [http://school49.tgl.ru/sp/pic/File/pitanie/postanovlenie\\_merii.pdf](http://school49.tgl.ru/sp/pic/File/pitanie/postanovlenie_merii.pdf) (Дата обращения: 23.05.2019).

37. Российская программа «Здоровье нации». [Электронный ресурс]. URL: [https://www.pitportal.ru/school\\_lunch/sr/5218.html](https://www.pitportal.ru/school_lunch/sr/5218.html) (дата обращения: 15.06.2019).

*Печатные издания:*

1. Алексеева Д. А. Состояние и тенденции развития общественного питания в России // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2016. – Т. 6. – С. 151–155.

2. Ахмадеева О. А., Идрисова А. И. Тенденции развития рынка общественного питания в России // Молодой ученый. — 2016. — №8. — С. 483-486.

3. Варфоломеева В. Актуальные проблемы развития системы общественного питания // Ресторан. Ведомости. — 2001. — №7. — С.30-31.

4. Емельянова Т. В. Экономика общественного питания. – Минск: Выш. шк., 2006 г. - 286 с.

5. Ефимова О. П. Экономика общественного питания. – Минск: Новое знание. 2005.- 347 с.

6. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2015. – с. 44-46

7. Исаенко А.В. Развитие общественного питания потребительской кооперации: теория, методология, стратегия. М.:БУПК, 2006 г. - 3 с.

8. Комплексный анализ финансово-хозяйственной деятельности районной кооперативной организации / Бордюг О. В. и др., 2-ое изд.,

исправ. – Новосибирск: Типография Сибирского университета потребительской кооперации, 2000.-205 с.

9. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Деловая литература, 2011.- 24 с.

10. Магомедов Г. О. Актуальные аспекты организации школьного питания, соответствующего возрастным физиологическим потребностям. // Вестник ВГУИТ. 2014. №3.

11. Оттева И. В. Формирование и развитие услуг общественного питания :на примере Хабаровского края. –Хабаровск, 2009. – 3 с.

12. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д: Феникс, 2001.- 372 с.

13. Соколова И. Общепит: особые режимы налогообложения // Аудит и налогообложение.- 2008.- N 3. -С. 2-11.

14. Соколова, Е. И. Современное сырье для кондитерского производства / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова. - М.: Academia, 2016, с. 3

15. Amna Elgaali . Functional Food // ScientificTracks Abstracts: Journal of Nutrition & Food Sciences DOI: 10.4172/2155-9600-C8-074. С.1.[ Амна Эльгаали. Функциональная пища // Питание и пищевые науки. DOI: 10.4172 / 2155-9600-C8-074. С.1].

16. Svetlana Rodgers. Food service research ? An integrated approach Accepted Abstracts: Journal of Hotel & Business Management DOI: 10.4172/2169-0286.S1.003. С. 1[Светлана Роджерс. Исследование общественного питания? Интегрированный подход. Принятые тезисы // Журнал управления гостиничным бизнесом. DOI: 10.4172 / 2169-0286.S1.003. С. 1].

17. Uttara Samarakoon. [Ohio State University, USA] Food security and vegetable crops: why hydroponic crop production matters? Posters & Accepted Abstracts: J Food Process TechnolDOI: 10.4172/2157-7110-C11-108 С. 1[Уттара Самаракун. [Университет штата Огайо, США. Продовольственная

безопасность и овощные культуры: почему производство гидропонных культур имеет значение? Плакаты и принятые тезисы: DOI: 10.4172 / 2157-7110-C11-108 с. 1].

## Приложения

### Приложение №1

Интервью с Гусевой Ольгой Михайловной, заведующим производством школьной столовой ЗАО КШП «Дружба» в МБУ «Школа №1 имени Виктора Носова» (корпус №1).

• Ольга Михайловна, как давно вы работаете в сфере общественного питания?

• 33 года стажа.

• А именно в этой школе?

• Именно в этой школе — 23 года.

• Как осуществляется процесс приготовления пищи?

• Мы полностью всё сами готовим на месте.

• А что насчёт витаминизации продуктов?

• Обязательно. Полностью. Витамины у нас все есть: и овощи, и фрукты, витамин С, всё...

• Кто отвечает за контроль качества поставляемой продукции?

• Заведующая производством.

• Кто является поставщиком?

• ЗАО КШП«Дружба».

• То есть это частное предприятие, осуществляющее услугу на контрактной основе?

• Ну да. Получается - Закрытое Акционерное Общество Комбинат Школьного Питания.

• А сотрудничество с ними уже достаточно долгое время осуществляется?

• Да, давно уже. Сколько я работаю, столько комбинат и существует.

• А как дела с буфетом?

- Буфета сейчас нет. Мы кормим только горячим питанием.
- Что вы можете рассказать о рабочем коллективе?
- Коллектив дружный, слаженный. Все работающие.
- Вы можете сравнить опыт начала 2000-ых годов и современный период?

• Ну не знаю... Наверное, повысился уровень обслуживания, будем так говорить. Ну что ещё можно сказать. Качество, мне кажется, даже стало лучше, в плане большого многообразия продуктов. Сейчас витамины, фрукты, йогурты даём детям. Морс клюквенный, в котором опять же витамин С.

• Вспомните ли какие-то неприятные моменты, ситуации на производстве?

• Нет. У нас не было неприятных ситуаций. У нас только приятные ситуации.

• Как вы смотрите в перспективе на развитие организации школьного питания? Или же всё останется прежним?

• Мы постоянно развиваемся, постоянно обучаемся, постоянно повышаем свою квалификацию, постоянно у нас и поваров обучают, и пекарей. То есть, мы внедряем какие-то новые виды блюд, мы их, естественно, разрабатываем. То есть у нас не стоит всё на месте. Мы движемся вперёд.

• Вы не заметили случайно — какие блюда пользуются особой популярностью у школьников?

• Да ну детки как-то в принципе всё едят. Деткам всё даём. У нас меню очень многообразное. Оно у нас цикличное. Мы меню сами не пишем. Цикличное меню составляет комбинат школьного питания, а именно — инженеры-технологи.

• А на какой период?

• Цикличное меню на неделю составляется и подписывается

РосПотребНадзором.

- Кто-нибудь осуществляет какую-либо плановую или внеплановую проверку?
- Обязательно. Постоянно.
- Постоянно это как? С какой периодичностью?
- По-разному бывает. В учебный год 2-3 проверки в любом случае проходят плановые, а насчёт внеплановых сложно сказать.
- Кто осуществляет проверку?
- И наш комбинат школьного питания, и РосПотребНадзор, и различные городские структуры... Можете ознакомиться с информацией в уголке потребителя.
- Хорошо, на данный момент вопросов более не имеется. Спасибо Вам за уделённое время и внимание.



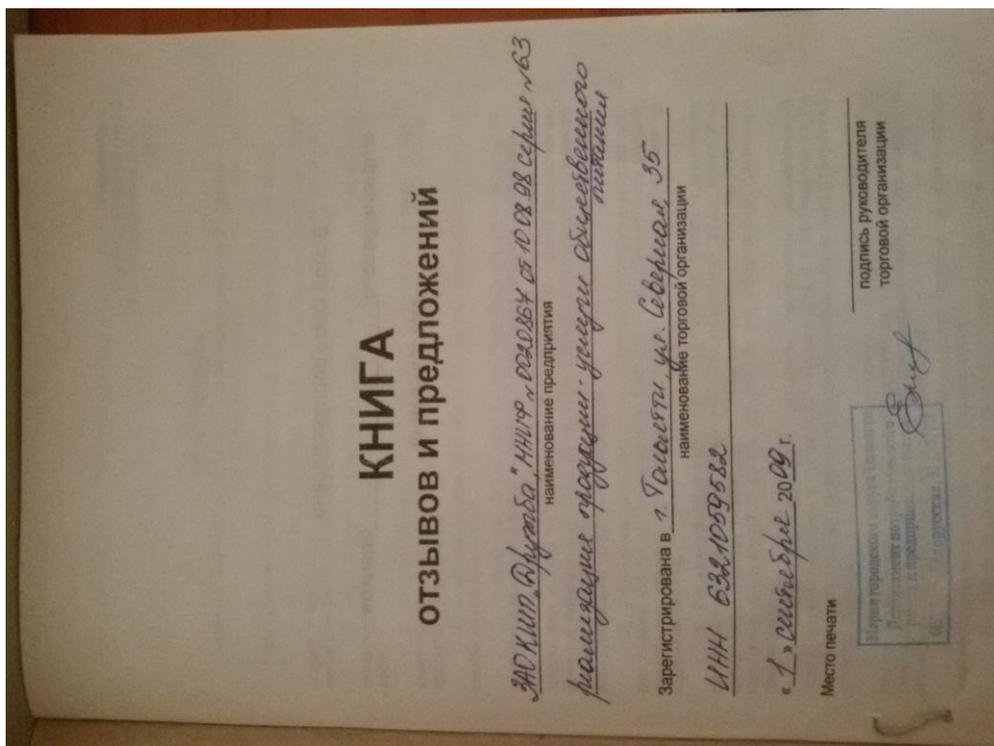
- И Вам. Всегда пожалуйста.

Интервью с Леонтьевой Татьяной Егоровной, заведующим производством школьной столовой ЗАО КШП «Дружба» в МБУ «Школа №1 имени Виктора Носова» (корпус №2)

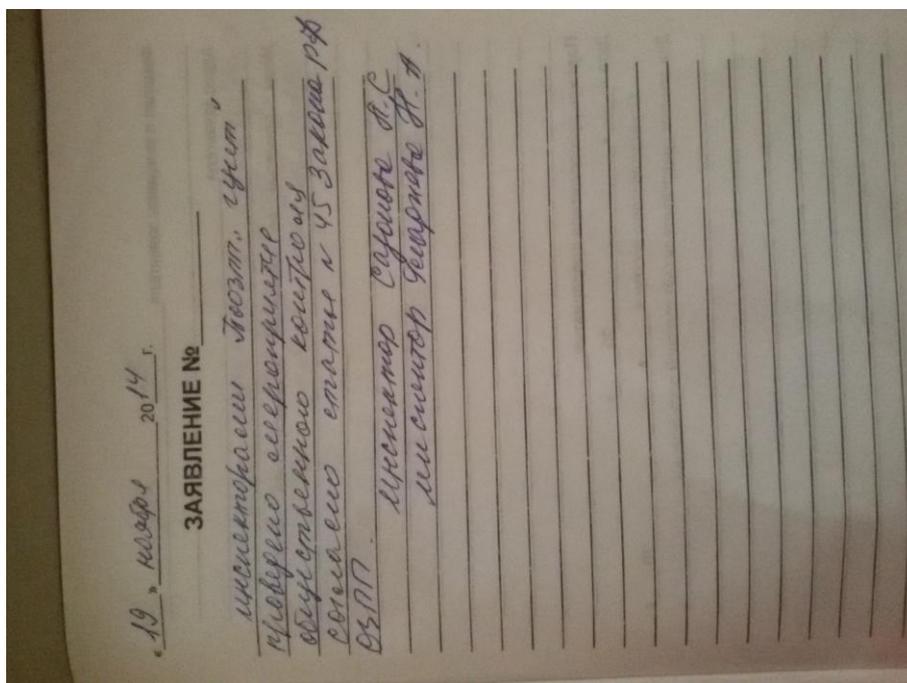
- Татьяна Егоровна, как давно вы работаете в сфере общественного питания?
- 44 года стажа.
- А именно в КШП(Комбинат Школьного Питания)?
- Именно в КШП — 4 года.
- Как осуществляется процесс приготовления пищи?
- У нас доготовочное предприятие. То есть мы готовим на месте и лишь частично привозят небольшую часть полуфабрикатов с КШП.
- Насколько сейчас разнообразен рацион питания школьников?
- Рацион довольно сбалансированный. Он утверждается РосПотребНадзором.
- Вы не заметили случайно — какие блюда пользуются особой популярностью у школьников?
- В школьном питании популярность пользуются блюда из мяса птицы.
- А что насчёт витаминизации продуктов?
- У нас витаминизация блюд не производится потому, что у нас сбалансированное питание. То есть данный рацион уже предполагает содержание белков, жиров и углеводов.
- Осуществляют ли контроль какие-либо муниципальные или государственные структуры?
- Да. РосПотребНадзор, СанЭпидемСтанция.
- А как часто?

- Планово полный раз в три года. Частично 2-3 раза в год.
- Кто отвечает за контроль качества поставляемой продукции?
- Заведующая производством.
- Кто является поставщиком?
- ЗАО КШП «Дружба» заключает контракты на поставку продуктов. Работа с поставщиками конечно на контрольной основе.
- А как дела с буфетом?
- Работа буфета в школах изначально не предусмотрена. Только для детей, что не могут питаться. Для них небольшое количество делают выпечки.
- То есть это частное предприятие, осуществляющее услугу на контрактной основе?
- Что вы можете рассказать о рабочем коллективе?
- Работоспособный, профессиональный.
- А есть ли шведский стол?
- Шведский стол у нас есть. У нас смешанное питание. В этом году планируем все классы с 5-ого по 11-ый перевести на шведские столы.
- Можно ли сказать, что в организации школьного питания в последнее время намечаются положительные тенденции?
- Да. В частности, ЗАО КШП «Дружба» работает над профессиональными качествами коллектива. Открыта городская кулинарная школа, где постоянно проходит учёба на повышение квалификации. Были прочитаны лекции, начиная с питания, рациона, витаминов вплоть до технологического процесса с практическими заданиями. С прошлого года появилась школа. Со своим учебным классом. Со своей лабораторией, где мы получаем возможность изучать новое, современное оборудование.
- А финансировала это всё КШП «Дружба»?
- Да, да. Всё за счёт работодателя. Обучение в том числе.

- Организована ли работа с дежурными в школе?
- Для помощи школа выделяет по графику дежурных, которые помогают накрывать столы. Формируют сервировку.
- Что можете сказать насчёт графика питания?
- С 1 по 4 классы кушают завтраки на первой перемене. На второй перемене завтраки с 5 по 11 классы. Потом идёт шведский стол с 7 по 1 классы на третьей перемене. Четвёртая перемена обеды начальных классов. На пятой перемене с 5 по 6 класс обедают.
- Ещё немного про шведские столы для 7-11 классов. Когда они были организованы?
- Точно не могу сказать. По крайней мере за время моей четырёхлетней работе на этом месте они уже действовали.
- Хорошо. Спасибо вам за уделённое время и внимание.
- Вам спасибо!



Книга отзывов и предложений ЗАО КШП «Дружба» МНИФ



№0020867 о 10.08.98