

## ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ ОПЫТ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ ПОДОЛЬСКА

**Е. Н. Мясникова, Т. В. Жубрева**

Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова, Москва, Россия

Здоровое питание оказывает позитивное влияние на качество жизни и долголетие человека, которое закладывается в период формирования организма в детском и подростковом возрасте, т. е. когда все дети и подростки посещают дошкольные и школьные учреждения. В статье представлены данные по практике организации питания в образовательных учреждениях отдельных субъектов Российской Федерации. Выполнен сравнительный анализ предоставления услуг питания в традиционном формате, принятом в регионах, и в формате бортового питания, реализуемого в Москве и Санкт-Петербурге. На примере МУП «Подольский комбинат питания и оптово-розничной торговли» показаны положительные стороны традиционной системы обеспечения питанием детей и подростков в образовательных учреждениях Подольска. Дано обоснование нецелесообразности перехода на централизованное приготовление готовых рационов питания для снабжения ими образовательных учреждений и ликвидации в них пищеблоков. Это обусловлено целым рядом ограничений и проблем, в том числе избыточной унификацией рационов питания, невозможностью оперативного реагирования на актуальный контингент питающихся и увеличенным сроком годности готовых блюд и кулинарных изделий, влекущим за собой снижение органолептических показателей качества продукции. Угрожающей проблемой является безопасность готовой кулинарной продукции, нарушение которой, по данным РБК, спровоцировало пищевые отравления и тяжелые заболевания детей и подростков. На этом фоне деятельность администрации Подольска и МУП «Подольский комбинат питания и оптово-розничной торговли» по обеспечению качественным питанием может в целом рассматриваться как положительный опыт.

*Ключевые слова:* организация питания, образовательные учреждения, поставщики услуг питания, пищевая безопасность.

## POSITIVE EXPERIENCE OF ORGANIZING CATERING IN EDUCATION INSTITUTIONS OF PODOLSK

**Elena N. Myasnikova, Tatiana V. Zhubreva**

Plekhanov Russian University of Economics, Moscow, Russia

Healthy nutrition exerts positive impact on quality of life and life span of people laid during the foundation period of the organism in the children and teenage years, i.e. when all children and teenagers go to pre-school and school. The article provides information about catering organization in education institution in certain entities of the Russian Federation. Catering services rendered in the traditional format used in regions were compared with the board format realized in Moscow and St. Petersburg. Positive sides of the traditional system of catering for children and teenagers in education institutions were illustrated by the work of the Podolsk Group of Catering Services and Whole-Retail Sale. The shift to the centralized making food for supply to education institutions and shutting-down their cooking blocks were recognized as inexpedient. It is grounded by a number of restrictions and problems, including excessive unification of food, impossibility to respond quickly to the customers' needs and increase in the best-before dates of finished food, which can cause a drop in organoleptic characteristics of food. A threatening problem is security of finished culinary produce, whose infringement, according to RBK, led to food intoxication and serious illnesses in children and teenagers. In this connection the work of the Podolsk administration and the Podolsk Group of Catering Services and Whole-Retail Sale dealing with supply of high quality food can be considered as positive experience.

*Keywords:* catering organization, education institution, suppliers of catering services, food security.

Понимание того, что здоровое, рациональное и сбалансированное питание оказывает позитивное влияние на качество жизни и долголетие человека, очевидно для большинства интеллектуально развитых людей. Более того, важно соблюдать и экологию питания, особенно в период формирования организма в детском и подростковом возрасте. Именно в этот период закладывается основа будущего активного долголетия.

Основная масса детей и подростков посещает дошкольные и школьные учреждения. За фразой «школьное питание» стоит не просто здоровье наших детей, но и благополучие их родителей, а также здоровье будущих поколений. Совершенствование системы обеспечения горячим питанием детей в образовательных учреждениях является одной из важнейших составляющих повышения качества жизни детского населения. Более того, «...питание в детском и подростковом возрасте... оказывает существенное влияние на состояние здоровья человека на протяжении всей последующей жизни» [4. – С. 439].

В этой связи представляется актуальным анализ практики организации питания детей в образовательных учреждениях на примере одного из муниципальных образований России. В качестве объекта исследования выбран городской округ Подольск Московской области, в котором все услуги по предоставлению питания в образовательных учреждениях с 1995 г. осуществляет муниципальное унитарное предприятие «Подольский комбинат питания и оптово-розничной торговли» (МУП «ПКП и ОРТ»).

Организация питания детей в дошкольных и школьных образовательных учреждениях (ОУ) имеет первостепенное значение, находится под пристальным вниманием государственных органов управления и должно соответствовать, как минимум, Основам государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года, утвержденным Распоряжением

Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р, и приоритетному проекту «Формирование здорового образа жизни», который утвержден решением президиума Совета при Президенте России по стратегическому развитию и приоритетным проектам 26 июля 2017 г.

В образовательных учреждениях услуги по организации питания регламентируются законодательными актами Российской Федерации, в том числе санитарными правилами и нормами (СанПиН) в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при организации питания детей в социально значимых учреждениях и рядом технических регламентов Таможенного союза по безопасности пищевой продукции. Это связано с тем, что продовольственная безопасность России – обязательное условие ее независимости и процветания. В то же время, как указывают Т. В. Тулякова, Е. В. Крюкова, А. А. Шибанова и Л. В. Беркетова, по состоянию на 2015 г. «...государство не обеспечило продовольственную безопасность России по ряду продуктов питания, особенно мяса и мясопродуктов» [7. – С. 18]. В этой связи роль обеспечения горячим питанием детей, посещающих образовательные учреждения, многократно возрастает.

При оказании услуг по организации питания предприятие руководствуется основными положениями Федерального закона от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» и Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Руководствуясь основными положениями действующего законодательства Российской Федерации в области организации питания в образовательных учреждениях, административные органы городских и муниципальных организаций разрабатывают локальные нормативные документы.

В последние годы широкое распространение в Москве и Санкт-Петербурге получила система организации доставки готовой еды по типу бортового питания в ОУ.

Организация питания подобного формата предусматривает «...широко продвигаемые в предприятиях питания инновационные технологии Cook & Chill, Cook & Freeze и Flash freezing» [2. – С. 409], которые относятся к индустриальным технологиям консервирования готовой кулинарной продукции холодом и возможны только при унификации рационов питания школьников. Последнее «...негативно влияет или может влиять на здоровье населения, включая детей и подростков» [5. – С. 167]. Такая практика в организации питания детей и подростков в ОУ имеет ряд существенных ограничений и нареканий, главным образом со стороны школьников и их родителей. Кроме того, она не позволяет оперативно реагировать на актуальный контингент питающихся.

Одним из основных недостатков такого подхода к организации питания детей и подростков является увеличенный срок годности готовых блюд и кулинарных изделий, влекущий за собой, как минимум, снижение отдельных органолептических показателей (внешний вид, вкус и консистенция). Значительно более угрожающей проблемой является безопасность готовой кулинарной продукции, нарушение которой приводит к пищевым отравлениям и тяжелым заболеваниям детей. В последнее время серьезные нарушения, подтвержденные органами Роспотребнадзора, выявлены в компании «Московский школьник» и в комбинате питания «Конкорд» (Москва). Результатом стало несколько случаев массового отравления в конце декабря 2018 г. в детских садах Москвы. Число пострадавших составило 127 человек. Кроме того, в феврале и марте 2018 г. московские школы № 1210 и № 1554, а также в декабре 2018 г. еще и школы № 760 и № 1944 подали иски против поставщика питания «Московский школьник» [6]. Принятая в последние годы в Москве система организации питания в ОУ была внедрена для апробации и последующего распространения в других регионах. Следует отметить, что в большинстве регио-

нов на сегодняшний день преимущественное распространение получила система обеспечения детей горячим питанием, приготовленным непосредственно в пищеблоках ОУ из сырья и полуфабрикатов централизованной доставки. На многие из них оказывается давление со стороны компаний, обеспечивающих доставку скомплектованных рационов готового питания. Однако, по имеющимся сведениям, такая инициатива не встречает понимания и поддержки со стороны руководства регионов, так как уже на протяжении ряда лет в СМИ и социальных сетях появляется негативная информация о последствиях внедрения экспериментального формата организации питания в ОУ по типу бортового, который был внедрен в Москве и Санкт-Петербурге.

В этой связи в качестве положительного примера заботы о здоровье подрастающего поколения выступает организация питания в ОУ Подольска.

На муниципальном уровне оказание услуг общественного питания регламентируется приказом Комитета по образованию Администрации Городского округа Подольск от 22 августа 2018 г. № 673 «О порядке предоставления бесплатного горячего питания или выплаты денежной компенсации отдельным категориям обучающихся в муниципальных и частных общеобразовательных организациях Городского округа Подольск в первом полугодии 2018–2019 учебного года» и рядом других.

Одним из критериев оценки уровня организации питания в школах служит показатель охвата горячим питанием, который в муниципальных общеобразовательных учреждениях Подольска по итогам первой четверти 2018–2019 учебного года составил 85,4%, а также всеми видами питания, включая буфетную продукцию, – 97,2%. При этом сеть образовательных учреждений Подольска является одной из крупнейших в Московской области: 59 школ, 89 дошкольных образовательных учрежде-

ний, 4 учреждения дополнительного образования.

Численность обучающихся в школах на 1 сентября 2018 г. составила 43 500 человек – это на 1 290 школьников больше, чем на начало прошлого учебного года. Впервые за парты сел 4 701 первоклассник. В дошкольных образовательных учреждениях (ДОУ) в 2017/18 учебном году воспитывалось 19 412 детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, из них 16 757 – старше 3 лет; в группах кратковременного пребывания – 585 детей, в группах круглосуточного пребывания – 48 детей<sup>1</sup>.

В Подольске 93 ДОУ имеют собственные пищеблоки, которые работают на сырье, имеют необходимый состав складских помещений, оснащены соответствующим торгово-технологическим оборудованием, обеспечены достаточным количеством разделочного инвентаря, кухонной посуды. В них имеются бытовые помещения с туалетами и гардеробами для персонала. В два пищеблока ДОУ по договору осуществляется поставка пищевых продуктов, в два пищеблока негосударственных ДОУ осуществляется поставка готовой пищи в термосах.

Из общего числа общеобразовательных учреждений 43 имеют собственные пищеблоки, работают как сырьевые; они имеют соответствующие складские помещения, оснащены необходимым холодильным и другим технологическим оборудованием, обеспечены достаточным количеством разделочного инвентаря, кухонной посуды; имеют бытовые помещения с туалетами и гардеробами для персонала. В 11 буфетах-раздаточных общеобразовательных школ осуществляется доставка готовой пищи в термосах.

Обучающиеся в общеобразовательных учреждениях получают двухразовое горячее питание (дети из многодетных семей) – завтрак и обед или обед-полдник (для ОУ, работающих в две смены – 19% от общего

количества), другие льготные категории обучающихся получают одноразовое горячее питание – обед. Питание воспитанникам дошкольных образовательных учреждений предоставляется ежедневно (5 дней в неделю) – два завтрака, обед и полдник.

Основным поставщиком услуг по организации питания воспитанников дошкольных и учащихся общеобразовательных учебных учреждений на основании заключенных договоров является муниципальное унитарное предприятие «Подольский комбинат питания и оптовой розничной торговли».

Питание в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях Подольска, предоставляемое МУП «ПКП и ОРТ», осуществляется на основании заключенных с ОУ договоров и организовано за счет средств бюджета (муниципальная социальная услуга по предоставлению питания) и родителей (законных представителей). Организация производственно-торговой деятельности данного предприятия по оказанию услуг питания в образовательных учреждениях осуществляется по классической схеме централизованного производства блюд и напитков, как показано на рисунке.

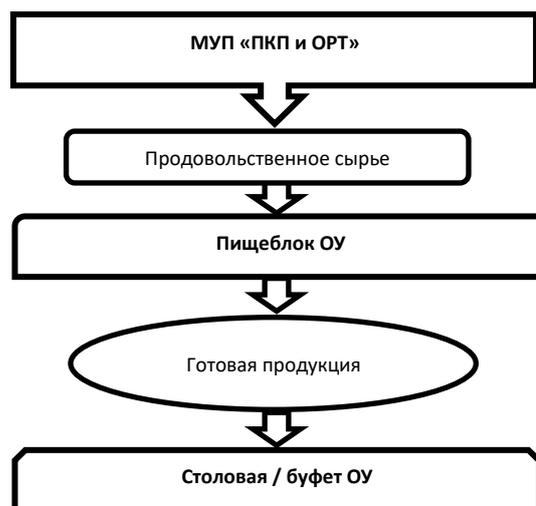


Рис. Централизованная система школьного питания

<sup>1</sup> URL: <https://podolskriamo.ru/article/193477/glava-komiteta-obrazovaniya-podolska-k-novomu-uchebnomu-godu-gotovy-.xl>

Подобная система централизации системы школьного питания позволяет комплексно, оперативно и адресно решать возникающие проблемы медицинского, правового, социального, финансового и технологического характера благодаря основным принципам такого подхода. В самом общем виде они включают в себя тесное взаимодействие с администрацией Подольска, постоянный контакт с общественными организациями, родителями и средствами массовой информации для ведения пропаганды здорового питания в школе и других детских образовательных учреждениях.

Важной составляющей в деятельности МУП «ПКП и ОРТ» по организации здорового питания в образовательных учреждениях Подольска выступает научный подход к формированию рационов детского и школьного питания и применению прогрессивных технологий хранения и переработки сырья и полуфабрикатов, приготовления и доставки блюд. Сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении кулинарной продукции, имеют сопроводительную документацию, подтверждающую их безопасность и качество, и реализуются в соответствии со сроками годности.

В 2018/19 учебном году в образовательных учреждениях Подольска используется примерное 10-дневное меню (рационы питания по возрастным группам), согласованное с руководителем Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Московской области. Меню разработано в соответствии с возрастными нормами, сбалансировано по содержанию белков, жиров, углеводов и витаминов, калорийности блюд и напитков. Рационы питания размещаются на веб-сайтах образовательных учреждений с целью информирования родителей или иных заинтересованных лиц о структуре питания. Важно понимать, что «многие учащиеся, а нередко и их родители, имеют слабое представление о правильном питании как состав-

ляющей здорового образа жизни. Помочь в решении этой проблемы может и должна школа. Именно школа представляет собой ту среду, используя которую можно оказать влияние на процесс правильного питания и сформировать у школьников необходимые навыки... в данном вопросе» [1. – С. 395].

При составлении меню реализуются научные принципы организации здорового питания, в том числе принципы максимального разнообразия пищевых рационов по дням и учета индивидуальных физиологических особенностей детей и подростков (например, непереносимость компонентов пищи, различные пищевые расстройства).

Все поставляемые продукты, полуфабрикаты и готовая кулинарная продукция проходят выходной контроль в МУП «ПКП и ОРТ» и входной контроль в пищеблоках образовательных учреждений. При этом Подольский комбинат питания и оптово-розничной торговли как поставщик услуг питания в полной мере может быть назван партнером заказчиков, способным помогать в преодолении кризиса [3] или купировании текущей проблемы.

Таким образом, можно констатировать, что деятельность МУП «ПКП и ОРТ» в части предоставления услуг питания в образовательных учреждениях Подольска способствует реализации государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения. За годы своей деятельности руководители и специалисты данного предприятия продемонстрировали навыки работы в современных динамичных и непростых экономических условиях, оперативно решая вопросы управления и организации производства, логистики и реализации готовой кулинарной продукции в ОУ Подольска. Немаловажным является тот факт, что к комбинату нет претензий ни со стороны администрации ОУ, ни со стороны администрации Подольска, ни со стороны родителей. Таким образом, деятельность МУП «ПКП и ОРТ» по обеспечению качественным пита-

нием детей и подростков ОУ может в целом рассматриваться как положительный опыт. Кроме того, это свидетельствует о нецелесообразности перехода на систему организации питания в ОУ по типу бортового.

В заключение следует отметить, что горячее питание детей во время пребывания в образовательном учреждении является одним из важных условий их эффективно-го обучения и сохранения здоровья на долгие годы. Хорошая организация пита-

ния в детстве – это залог будущего активного образа жизни в зрелые годы. Полноценное и сбалансированное питание, правильно организованное и основанное на научном подходе, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создает условия их адаптации к современной жизни. В целом для России это создает условия для обеспечения ее продовольственной безопасности.

#### Список литературы

1. *Абрамович Н. В., Овсянникова Д. Д.* Из опыта разработки Web-сайта школьной столовой // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма. VI Международная интернет-конференция. – Орел : Орловский государственный университет им. И. С. Тургенева, 2016. – С. 394–398.
2. *Жубрева Т. В.* Инновационные технологии в ресторанном бизнесе // Траектории развития : материалы Первой Международной научной конференции. – М., 2018. – С. 408–413.
3. *Карацук О. С.* Возможности развития общественного питания в условиях кризиса финансового рынка // Вестник Российского экономического университета имени Г. В. Плеханова. – 2009. – № 1 (25). – С. 103–106.
4. *Мясникова Е. Н.* Школьное питание – важнейшая подсистема социального питания // Инновации: перспективы, проблемы, достижения : материалы Пятой Международной научно-практической конференции. – М., 2017. – С. 437–448.
5. *Мясникова Е. Н., Жубрева Т. В., Васильева И. В.* Региональные особенности организации питания школьников Воронежской области // Вестник Российского экономического университета имени Г. В. Плеханова. – 2018. – № 3 (99). – С. 166–172.
6. *Тадтаев Г.* Московские школы после отравлений подали иск к поставщику питания. – URL: <https://www.rbc.ru/rbcfreenews/5ca3a40c9a79472140b9d9b3?from=newsfeed> (дата обращения: 03.04.2019).
7. *Тулякова Т. В., Крюкова Е. В., Шибанова А. А., Беркетова Л. В.* Продовольственная безопасность – необходимое условие национальной безопасности России // Пищевая промышленность. – 2015. – № 11. – С. 16–18.

#### References

1. *Abramovich N. V., Ovsyannikova D. D.* Iz opyta razrabotki Web-sayta shkolnoy stolovoy [The Experience of Designing Web-Site of School Canteen]. *Strategiya razvitiya industrii gostepriimstva i turizma. VI Mezhdunarodnaya internet-konferentsiya* [Strategy of Developing Hospitality and Travel Industry. The 6-h International Conference]. Orel, the Orel State University named after Turgenev, 2016, pp. 394–398. (In Russ.).
2. *Zhubreva T. V.* Innovatsionnye tekhnologii v restorannom biznese [Innovation Technologies in Restaurant Business]. *Traektorii razvitiya, materialy Pervoy Mezhdunarodnoy nauchnoy konferentsii* [Development Trajectories, materials of the First International Conference]. Moscow, 2018, pp. 408–413. (In Russ.).

3. Karashchuk O. S. Vozmozhnosti razvitiya obshchestvennogo pitaniya v usloviyakh krizisa finansovogo rynka [Opportunities for Developing Catering Industry under the Conditions of Financial Market Crisis]. *Vestnik Rossiyskogo ekonomicheskogo universiteta imeni G. V. Plekhanova* [Vestnik of the Plekhanov Russian University of Economics], 2009, No. 1 (25), pp. 103–106. (In Russ.).

4. Myasnikova E. N. Shkolnoe pitanie – vazhneyshaya podsystema sotsialnogo pitaniya [School Catering as the Most Important Subsystem of Social Catering]. *Innovatsii: perspektivy, problemy, dostizheniya, materialy Pyatoy Mezhdunarodnoy nauchno-prakticheskoy konferentsii*. Moscow, 2017, pp. 437–448. (In Russ.).

5. Myasnikova E. N., Zhubreva T. V., Vasileva I. V. Regionalnye osobennosti organizatsii pitaniya shkolnikov Voronezhskoy oblasti [Regional Peculiarities of School Children Nutrition in the Voronezh Region]. *Vestnik Rossiyskogo ekonomicheskogo universiteta imeni G. V. Plekhanova* [Vestnik of the Plekhanov Russian University of Economics], 2018, No. 3 (99), pp. 166–172. (In Russ.).

6. Tadtaev G. Moskovskie shkoly posle otravleniy podali isk k postavshchiku pitaniya [Moscow Schools after Food Intoxication Sued Food Supplier]. (In Russ.). Available at: <https://www.rbc.ru/rbcfreenews/5ca3a40c9a79472140b9d9b3?from=newsfeed> (accessed 03.04.2019).

7. Tulyakova T. V., Kryukova E. V., Shibanova A. A., Berketova L. V. Prodovolstvennaya bezopasnost – neobkhodimoe uslovie natsionalnoy bezopasnosti Rossii [Food Security as a Necessary Condition of National Security of Russia]. *Pishchevaya promyshlennost* [Food Industry], 2015, No. 11, pp. 16–18. (In Russ.).

#### Сведения об авторах

##### **Елена Николаевна Мясникова**

кандидат технических наук,  
доцент кафедры ресторанного бизнеса  
РЭУ им. Г. В. Плеханова.  
Адрес: ФГБОУ ВО «Российский экономический  
университет имени Г. В. Плеханова»,  
117997, Москва, Стремянный пер., д. 36.  
E-mail: Myasnikova.EN@rea.ru

##### **Татьяна Васильевна Жубрева**

кандидат технических наук,  
доцент кафедры ресторанного бизнеса  
РЭУ им. Г. В. Плеханова.  
Адрес: ФГБОУ ВО «Российский экономический  
университет имени Г. В. Плеханова»,  
117997, Москва, Стремянный пер., д. 36.  
E-mail: Zhubreva.TV@rea.ru

#### Information about the authors

##### **Elena N. Myasnikova**

PhD, Assistant Professor  
of the Department of Restaurant  
Business of the PRUE.  
Address: Plekhanov Russian University  
of Economics, 36 Stremyanny Lane,  
Moscow, 117997, Russian Federation.  
E-mail: Myasnikova.EN@rea.ru

##### **Tatiana V. Zhubreva**

PhD, Assistant Professor  
of the Department of Restaurant  
Business of the PRUE.  
Address: Plekhanov Russian University  
of Economics, 36 Stremyanny Lane,  
Moscow, 117997, Russian Federation.  
E-mail: Zhubreva.TV@rea.ru