

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ: ПРОБЛЕМЫ И ПУТИ РЕШЕНИЯ**

Статья посвящена проблемам организации школьного питания в образовательных учреждениях. Рассмотрены вопросы качества и безопасности услуг питания, создания условий для обеспечения высокого уровня удовлетворенности потребителей и формирования приоритетов в пользу выбора здоровой пищи.

*Ключевые слова:* школьное питание, качество и безопасность питания, здоровый выбор.

Российская Федерация представляет собой одно из крупнейших государств мира с населением более 143,2 млн человек (данные 2012 г.). Из них 9,4 % населения страны обучаются в дневных общеобразовательных учреждениях. На июнь 2012 г. в РФ насчитывалось 83 субъекта, при этом, несмотря на то, что за региональными органами управления образованием субъектов РФ законодательно не закреплена обязанность управления и контроля за организацией питания учащихся образовательных учреждений, их функции в данной сфере определены Законом «Об образовании». Поскольку специфика реализации этих функций в данной нормативной базе не отражена, то в зависимости от формы и степени участия местных органов власти в вопросах школьного питания в разных субъектах сложились абсолютно разные по глубине и целенаправленности механизмы воздействия: от разработок программ и предложений в сфере школьного питания до организации поставок пищевых продуктов, размещения заказов на организацию питания учащихся или создания муниципальных (региональных) предприятий школьного питания. Таким образом, в настоящее время законодательством РФ не в полном объеме предусмотрены нормы, регулирующие разграничение полномочий органов государственной власти в сфере организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, кроме того, ни на одном из уровней государственной власти нет структуры, наделенной всей полнотой ответственности за этот вид деятельности.

Отсутствие определенности в разделении полномочий и системного подхода при решении вопросов организации питания в образовательных учреждениях приводит к наличию достаточно большого количества проблем, связанных с отсутствием гарантий как безопасности, так и качества предоставляемых услуг питания, следствием чего является риск ухудшения здоровья подрастающего поколения и неэффективное использование привлекаемых ресурсов, как личных родительских средств, так и бюджетных ассигнований.

При проведении опросов в отношении качества питания, предоставляемого в образовательных учреждениях, очень часто приходится сталкиваться с разной степенью потребительской неудовлетворенности, которая образуется за счет разрыва между ожидаемым и реальным положением вещей. Отсюда закономерным является вопрос об источнике этих ожиданий или наличии эталона, который закладывается в основу сравнений.

Наиболее логично для решения поставленного вопроса проанализировать критерии, которыми руководствуется при организации школьного питания Всемирная продовольственная

программа (ВПП) ООН<sup>1</sup>. В настоящее время мероприятия ВПП по школьному питанию охватывают 22,6 миллионов получателей в 68 странах. Потребность в школьном питании в рамках этой программы определяется как общее число детей школьного возраста в мире, зачисленных в школу, и страдающих от недоедания. По оценкам ВПП, примерно 66 миллионов школьников в 94 развивающихся странах страдают из-за недоедания. Чтобы предоставить этим детям минимальное школьное питание ежегодно требуется 3,2 млн долл. США.

Стратегический подход ВПП состоит в том, что необходимо бороться с проблемой голода в среде школьников, чтобы голод не являлся препятствием для их развития. Целью данного подхода является обеспечение максимальной эффективности систем социальной защиты, предоставляющих пособия на существование и инвестирование в развитие человеческого капитала через питание, здравоохранение и образование. Государственные меры в данной сфере взаимно усиливают друг друга и делают реальной возможность разрыва замкнутого круга голода, существовавшего на протяжении поколений. В качестве меры социальной защиты школьное питание предлагает стимул для семей отправлять детей в школы и дает возможность получить образование, параллельно улучшая их питание и здоровье благодаря качественной витаминизированной пище. Обеспечение продовольствием позволяет домохозяйствам высвободить имеющиеся ресурсы для покупки необходимых вещей. Школьное питание также служит достижению других результатов, имеющих значение для развития страны:

- укреплению и росту местной экономики через покупки местных товаров и услуг;
- сокращению социального неравенства и неравноправия полов через стимулирование семей отправлять девочек и другие уязвимые категории детей в школы;
- созданию базовой инфраструктуры, позволяющей правительствам реализовывать самостоятельные программы школьного питания и здравоохранения, при использовании экологически чистых технологий и методов;
- обеспечению благоприятной среды для учебы посредством улучшения социальных отношений и согласия во время приема пищи;
- повышению качества питания и обучения благодаря использованию качественной пищи с добавлением микронутриентов и добавок, улучшающих здоровье и когнитивные возможности.

Чтобы сопоставить объемы ресурсов, выделяемых на одного школьника, задействованные в этой программе, целесообразно было бы провести сравнительный анализ продуктовых среднесуточных наборов, применяемых в России и используемых в рамках ВПП. Так, наиболее корректным кажется сопоставление со странами – участницами СНГ – Арменией и Таджикистаном. В настоящий момент ВПП проводит активные проекты развития в сфере организации школьного питания в этих странах, и Россия принимает самое непосредственное участие в реализации данных программ, осуществляя как продовольственную помощь, так и финансовое участие (полное финансирование программы объемом 8 млн долл. США, которая осуществляется в Армении, предоставляет РФ).

Рассмотрим утвержденные пищевые рационы, на основании гарантированного предоставления которых обосновывается необходимый объем финансирования. Нормы для организации питания в школах Армении (табл. 1) и Таджикистана (табл. 2) дают четкое понимание о серьезности стоящей проблемы дефицита пищевых ресурсов у населения.

Для сравнения ситуации в России мы осознанно остановились на странах, с которыми 20 лет назад мы составляли единое органически целое пространство, а потом вошли в период самостоятельного функционирования со сравнимой по качеству кадровой, материально-технической и нормативно-правовой базой. С этой точки зрения продуктовые нормы, закрепленные в отечественных нормативных источниках (СанПиН 2.4.5.2409-08) и обязательные к исполнению, являются абсолютно полноценными с физиологической точки зрения и достаточно разнообразными по представленному набору продуктов<sup>2</sup> (табл. 3).

<sup>1</sup> Школьное питание: ключевые аспекты и направление. URL: <http://www.wfp.org/school-meals>

<sup>2</sup> Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».

Таблица 1

Ежедневный пищевой рацион, предусмотренный ВПП в Армении  
(г/человек/день) \*

Вид продовольствия	Рацион 1 (120 дней в году)	Рацион 2 (60 дней в году)
Витаминизированная пшеничная мука	210	
Зернобобовые культуры	20	
Растительное масло	10	
Гречка		210
Сухое цельное молоко		20
Сахар		10
Итого	240	240
Итого ккал/день	891	875
Белки (г)	29,8	28,1
Жиры (г)	13,4	8,6

\* В течение 180-дневного периода будут чередоваться два рациона, которые могут быть пересмотрены.

Таблица 2

Ежедневный пищевой рацион,  
предусмотренный ВПП в Таджикистане  
(г/человек/день) \*

Вид продовольствия	Школьное питание (горячее)
Пшеничная мука	150
Зернобобовые культуры	30
Растительное масло	15
Соль	3
Итого	198
Итого ккал/день	758

\* Приготовленная еда подается посменно в середине дня и состоит из супа, сваренного из зернобобовых культур, йодированной соли и витаминизированного растительного масла, обычно с овощами, предоставленными по возможности Ассоциацией родителей и учителей, и традиционного хлеба, испеченного из пшеничной муки, поставленной ВПП.

Таблица 3

Рекомендуемые в РФ среднесуточные наборы пищевых продуктов

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся (в г, мл, брутто)	
	7–10 лет	11–18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120
Хлеб пшеничный	150	200
Мука пшеничная	15	20
Крупы, бобовые	45	50
Макаронные изделия	15	20
Картофель	250	250
Овощи свежие, зелень	350	400

Окончание табл. 3

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся (в г, мл, брутто)	
	7–10 лет	11–18 лет
Фрукты (плоды) свежие	200	200
Фрукты (плоды) сухие, в том числе шиповник	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)
Рыба-филе	60	80
Колбасные изделия	15	20
Молоко (массовая доля жира 2,5, 3,2 %)	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5, 3,2 %)	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9 %)	50	60
Сыр	10	12
Сметана (массовая доля жира не более 15 %)	10	10
Масло сливочное	30	35
Масло растительное	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.
Сахар	40	45
Кондитерские изделия	10	15
Чай	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2
Соль	5	7

На основе производимых сравнений можно сделать вывод, что с точки зрения объема пищевых ресурсов, заложенных в нормативную базу для обоснования финансирования, школьное питание в РФ является достаточным для удовлетворения физиологических норм и достаточно разнокомпонентным для удовлетворения требований в разнообразии рациона. С другой стороны, поскольку перед школьным питанием в России задача борьбы с детским голодом не стоит, возможно, источником неудовлетворенности питающихся являются другие причины.

Рассмотрим соответствие механизмов организации питания школьников цели, которая поставлена перед системой питания в образовательных учреждениях. Поскольку в современном обществе существуют системные изменения питания, они сопровождаются соответствующей динамикой хронических заболеваний, обусловленных алиментарным фактором. Так, по данным, озвученным в июне 2012 г., «...россияне употребляют достаточное количество белка, однако дефицит витамина С составляет 60–70 %, железа – 20–40 %, кальция – 40–60 %, йода – 70 %, фолиевой кислоты – 70–80 %... Более чем у 30 % детей имеется задержка роста, дефицит массы тела. В том числе наблюдаются признаки анемии, кариеса и расстройств других систем, связанных с потреблением продуктов»<sup>3</sup>. С удовлетворения голода доминанта в организации школьного питания сдвинута на его здоровьесформирующий и здоровьесберегающий потенциалы. На это направлены меры по формированию правильных,

<sup>3</sup> РИА Новости. Более 30 % детей в РФ отстают в развитии из-за неправильного питания. URL: <http://ria.ru/society/20120605/665805192.html>

здоровых пищевых стереотипов подрастающего поколения. Формирование представлений о рациональном и сбалансированном питании, а также принципов здорового питания предполагается путем осуществления мероприятий по снижению распространенности заболеваний, связанных с алиментарным фактором, через обогащение пищевых продуктов массового потребления витаминами, йодом и другими минеральными веществами; создания условия для увеличения доли отечественного производства молочных и мясных продуктов, в том числе мяса птицы, со сниженным содержанием жира, а также фруктов и овощей; введения централизации детского питания в образовательных учреждениях.

Следует заметить, ни в одном программном документе не встает вопрос о необходимости преодоления голода. Нигде не расставлены приоритеты о необходимости обеспечения доступности продовольственных ресурсов в физиологически необходимых количествах. Напротив, все акценты смещены в сторону обеспечения и гарантий качественного питания, максимально удовлетворяющего современным требованиям физиологии и эстетики.

Таким образом, основным противоречием, существующим на данный момент в системе школьного питания, является наличие серьезных разногласий по поводу оценки этого качества со стороны детей, родителей, администрации, представителей здравоохранения и проверяющих органов. Противоречие заключается в том, что акцент на физиологическое обоснование набора продуктов и рационов питания имеет смысл только в случае гарантированного их потребления питающимися. Если приготовленная пища остается нетронутой, то количество белков, жиров и углеводов в ней, не говоря о компонентах обогащения микронутриентами, не имеет никакого значения. Это для бюджета в целом и для системы образования в частности неэффективно растроченные пищевые и трудовые ресурсы, а для родителей – неоправданные финансовые расходы, поскольку ребенок в домашних условиях съест необходимое ему для чувства сытости количество продуктов (при их наличии), но зачастую уже вопреки рекомендациям о режиме питания и выборе здоровой пищи.

На основании вышеизложенного критериями качества услуги питания должны являться его физическая и финансовая доступность, с одной стороны, соответствие нормативной базе – с другой, и высокое значение потребительской удовлетворенности – с третьей.

С учетом специфики организация питания в школах за 2 перемены необходимо обеспечить возможность 100 % охвата горячим питанием. Это предполагает наличие достаточного количества посадочных мест из расчета по нормативу 350 мест в столовой на 1 000 учащихся в первую смену. Недостаточность посадочных мест – первая проблема при решении задачи повышения охвата горячим питанием (например, в Новосибирске обеспеченность местами – 66 %). Физическая доступность, помимо классических критериев достаточности посадочных мест в ОУ и процента охвата питанием, также характеризуется фактической обеспеченностью рационов школьников наиболее ценными компонентами (табл. 4).

Так, по данным мониторинга состояния школьного питания, обобщенная оценка качества колеблется по субъектам РФ от 10 до 95 %. Объяснить такую разницу в показателях качества, отражающих характеристики физической доступности компонентов здорового питания, можно, с одной стороны, отсутствием контроля за исполнением нормативов, с другой – возможным отсутствием ресурсов для их исполнения, в том числе и финансовых.

С этой точки зрения интересно рассмотреть выборочную информацию, характеризующую отсутствие единства механизмов и подходов как к ценообразованию в школьном питании, так и к обоснованию приемлемой цены, обеспечивающей финансовую доступность питания (табл. 5). В большинстве муниципальных образований применяется дифференцированный размер наценок на продукцию собственного производства (ПСП) – продукцию, которая подвергается холодной и тепловой кулинарной обработке, и покупные товары (ПТ) – продукция промышленного производства, подвергаемая в школьных столовых порционированию и реализации, что обусловлено разной трудоемкостью этих групп продуктов.

Фактически финансовая доступность питания школьников не имеет системной основы, а размеры наценок колеблются в диапазоне от 20 до 70 % на ПСП и от 0 до 30 % на ПТ, что, естественно, приводит к отсутствию возможности корректных сопоставлений цены на обед (который должен покрывать 30–35 % среднесуточного набора продуктов по СанПиН 2.4.5.2409-08).

Таблица 4

Обеспеченность фактических меню продуктами, содержащими белки животного происхождения, и фруктами (соками), % \*

№ п/п	Наименование	Обеспеченность белками животного происхождения	Обеспеченность фруктами и соками	Коэффициент, обобщенный по качеству
1	Архангельская область	93	63	84
2	Костромская область	76	74	76
3	Республика Мордовия	82	38	69
4	Республика Северная Осетия	33	35	34
5	Рязанская область	69	15	52
6	Ульяновская область	89	16	67
7	Кировская область	56	35	50
8	Республика Хакасия	38	20	33
9	Московская область	74	68	76
10	Липецкая область	48	27	42
11	Тамбовская область	86	47	75
12	Ивановская область	78	84	80
13	Воронежская область	71	15	54
14	Саратовская область	86	41	74
15	Самарская область	80	72	80
16	Пензенская область	65	10	50
17	Новосибирская область	56	43	52
18	Смоленская область	63	14	49
19	Санкт-Петербург	63	32	54
20	Владимирская область	63	52	59
21	Москва	73	100	81
22	Нижегородская область	75	93	80
23	Мурманская область	77	66	74
24	Ростовская область	69	36	59
25	Ставропольский край	70	6	51
26	Карачаево-Черкесская Республика	13	0	9
27	Свердловская область	85	51	75
28	Краснодарский край	90	100	93
29	Кемеровская область	97	91	95
30	Амурская область	14	2	10
31	Еврейская автономная область	47	0	33
32	Брянская область	90	25	70
33	Тверская область	66	22	53
34	Хабаровский край	72	3	51
35	Республика Удмуртия	97	20	77
36	Республика Татарстан	47	97	62
37	Республика Марий Эл	86	15	64

\* Мониторинг школьного питания в образовательных учреждениях Российской Федерации. URL: [http://www.monpit.ru/attachment/files/3796/research\\_menu\\_2011-12.pdf](http://www.monpit.ru/attachment/files/3796/research_menu_2011-12.pdf)

Таблица 5

Выборочные данные цен и применяемых размеров наценок  
в школьных столовых РФ

№ п/п	Наименование муниципалитета	Установленный размер наценки на продукцию, реализуемую в ОУ	Средняя стоимость обеда, руб.
1	г. о. Саранск (Республика Мордовия)	35 %	25
2	Мытищинский муниципальный район (Московская область)	на ПСП (включая конд. изд.) – 45 %, ПТ (в том числе хлеб и хлебобулочные) – 20 %	44
3	г. о. Подольск (Московская область)		70
4	г. Липецк (Липецкая область)	на ПСП – 20 %, на кондитерские изделия, фрукты, овощи, соки. Молоко и молочные продукты – 10 %, на хлеб – без наценок	19–46
5	Хлевенский район (Липецкий район)		25
6	г. Тамбов		60
7	Тамбовский муниципальный район (Тамбовская область)		33–55
8	г. Иваново	до 55 %	50
9	Фурмановский муниципальный район (Ивановская область)		35
10	г. Смоленск	на ПСП – 55 %, на ПТ в мелкой расфасовке – 30 %, на хлеб – 20 %	30
11	Краснинский муниципальный район (Смоленская область)		25,45
12	г. Воронеж	на ПСП – 70 %, на ПТ в мелкой расфасовке – 25 %, на хлеб – 25 %	40
13	Лискинский муниципальный район (Воронежская область)		20
14	г. Санкт-Петербург	67 %	48 – 1–4 кл.; 80 – 5–11 кл.
15	г. Мурманск	не установлена	80
16	Кольский муниципальный район (Мурманская область)		49
17	г. Ростов-на-Дону	На ПСП – 60 %, ПТ – 25 % для города и 35 % для села, хлеб – 20 % для города и 30 % для села	38,0 – 1–4 кл., 43,0 – 5–11 кл.
18	г. Таганрог		33
19	г. Черкесск	35 %	40
20	г. Ставрополь	на ПСП – 50 %, на ПТ – 25 %	29
21	г. Киров		45

Окончание табл. 5

№ п/п	Наименование муниципалитета	Установленный размер наценки на продукцию, реализуемую в ОУ	Средняя стоимость обеда, руб.
22	Кольчугинский муниципальный район (Владимирская область)	на ПСП – 45 %, хлеб – 20 % (только для 8 муниципальных районов области)	17,43–30,0
23	Александровский муниципальный район (Владимирская область)		18,3
24	г. Саратов	не установлена	50
25	г. Балаково (Саратовская область)		25–35
26	г. Пенза	до 45 %	40
27	г. Новосибирск	до 30 % при розничной торговле	40,0 – 1–4 кл., 50,0 – 5–11 кл.
28	г. Томск		36
29	г. Кемерово	45 %	65
30	г. Абакан	60 %	40
31	г. Саяногорск (Республика Хакасия)		30

Дополнительно характеризует отсутствие определенности единства в вопросах финансирования и объем средней суммы средств, выделяемой на питание одного обучающегося льготной категории. Можно отметить, что это значение колеблется от 3,44 руб. в Республике Марий Эл до 87,78 руб. в Чукотском автономном округе<sup>4</sup>. Теоретически выделяемых средств должно быть достаточно для организации хотя бы одноразового горячего питания малообеспеченных учащихся. Но выделенных средств в первом явно недостаточно, чтобы организовать необходимый рацион.

Еще одна проблема в обеспечении финансовой доступности для детей, нуждающихся в поддержке государства, состоит в том, что они не могут получить положенного им бесплатного питания ввиду отсутствия необходимых документов, которые вопреки своим обязанностям не предоставляют родители. Возможным вариантом решения этой проблемы является опыт Великобритании по упрощению доступа к бесплатному школьному питанию в рамках проекта, начатого в октябре 2007 г. «Служба проверки прав на бесплатное питание» – «Free School Meals Eligibility Checking Service» (ECS)<sup>5</sup>. Если ранее процедура получения прав на эти льготы была крайне бюрократизированной и требовала от законных представителей ребенка подачи достаточно объемного пакета документов от различных инстанций, то программа ECS позволяет местным органам власти проверить право заявителя на получение питания без необходимости для заявителей представлять доказательства. К 2009 г. при повсеместном распространении веб-сервиса данной программы удалось оптимизировать процесс настолько, что процедура от заявления потребности в питании на сайте до проверки и автоматического уведомления о возможности обеспечения ребенка школьным обедом стала занимать всего 2–3 дня. ECS помогла местным органам в совершенствовании процессов принятия решений и более чем миллиону детей получить быстрый и эффективный способ доступа к школьному питанию.

<sup>4</sup> Мониторинг школьного питания в образовательных учреждениях Российской Федерации. URL: <http://www.monpit.ru/attachment/files/3783/%D0%94%D0%BE%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8.pdf>

<sup>5</sup> Free school meals eligibility checking. A service from the Department for Education and the Welsh Government. URL: <https://fsm.education.gov.uk/fsm.laportal>



К нормативным требованиям при обеспечении обучающихся здоровым питанием относятся: оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, соблюдение разработанных рационов питания.

Также к нормативным требованиям может быть отнесена и возможность осуществления свободы выбора, однако здесь возникает проблема, обусловленная спецификой организации процесса потребления. Если допустить вариант предварительного накрытия столов (что естественно требует дополнительных работников или привлечение учеников к дежурству по столовой), то 15-минутной перемены для приема пищи достаточно. Но предварительное накрытие предполагает безальтернативность выдаваемых рационов, что не совсем согласуется с возможностью реализации права на свободный выбор. А если задуматься о возможности реализации такого выбора блюд учащимися, то пропускная способность имеющихся в школах раздач не позволит уложиться в существующие временные рамки переменок. Рассматривая данный вопрос, мы сталкиваемся с постепенным смещением акцентов в нормативной базе с создания условий для работы предприятий общественного питания в образовательных учреждениях до гарантий качества и безопасности, обеспечиваемых применяемыми технологиями и менеджментом.

Возможный вариант решения – принятие на работу компетентных в вопросах технологии приготовления и организации потребления профессионалов. Но штатами образовательных учреждений специалисты такого рода не предусмотрены: обязательства возлагаются на поваров и заведующих производством, зачастую не имеющих даже профильного образования. Обусловлено это тем, что привлечение высококлассных специалистов предполагает соответствующий уровень оплаты, а в системе образования средняя зарплата поваров не превышает 7–9 тыс. руб. Это в условиях, когда в столовые и пищеблоки, изначально рассчитанные на приготовление пищи из полуфабрикатов высокой степени готовности (очищенные овощи, мелкокусковые мясные полуфабрикаты, рыбное филе), повсеместно завозится сырье, что значительно увеличивает трудоемкость производимой продукции. Вариант решения этого – передача услуг общественного питания на аутсорсинг либо выделение отдельной структуры при системе образования, специализирующейся на вопросах организации питания, начиная с закупа сырья и заканчивая маркетингом и менеджментом качества. Во втором случае имеет смысл рассматривать создание такой структуры даже не в рамках образовательной системы, а под началом министерства сельского хозяйства [1] и ориентировать ее не только на этот контингент, а в целом на организацию питания, осуществляемую на основе продуктового нормирования в любых организованных формах.

Еще один вопрос – это реализация производственного контроля и состояние технико-технологической документации, регламентирующей производство блюд. По выборочным исследованиям, проведенным в Новосибирске в 2010 г. и охватившим 10 % образовательных учреждений, более 70 % из них не имеют таких программ контроля или имеют грубые нарушения при ее осуществлении. Самая серьезная проблема при ненадлежащей реализации первой стадии производственного контроля – входного – это приемка на производство пищевого сырья ненадлежащего качества.

В отношении качества сырья можно отметить практически повсеместное отсутствие реальной возможности контроля продукции, закупаемой в системе образования. В большинстве случаев школы проводят тендерные закупки самостоятельно, что создает риск коррупционных злоупотреблений. Однако существует еще и специфика отбора организаций, выигрывающих право на продовольственные поставки, – это длительность всей процедуры от запроса котировок до объявления результатов конкурса и критерий оценки – минимальная предложенная цена. Достаточно частая ситуация – некорректно прописанные в конкурсной документации требования к качеству приводят к выявлению многочисленных отклонений от желаемых параметров уже по факту поставки. Кроме того, производство в рамках предприятий общественного питания в отличие от промышленных методов производства не предполагает лабораторный контроль, и возможности лабораторно перепроверить наличие или от-

сутствие антибиотиков, пестицидов или радионуклеидов в продуктах у столовой или пищеблока нет.

Другая не менее важная проблема, связанная с качеством поступающего сырья, – это соответствие реальных параметров, обуславливающих его пищевую и биологическую ценность, таблицам химического состава, которые были взяты за основу при формировании рекомендованных норм потребления тех или иных продуктов, поскольку исследованиями доказано значительное (в несколько раз) изменение химических элементов в современном сырье [2] в отличие от расчетных показателей таблиц химического состава, взятых за основу при расчете рационов.

Проблема качества сырья и пищевой продукции, заключающаяся не только в гарантированной безопасности, но и в обеспечении заданных параметров качества и полезности употребляемых продуктов, носит системный характер и фактически в рамках образовательных учреждений не может и не должна решаться.

Во множестве развитых стран поставки в детские образовательные учреждения – предмет особой заботы государства. И здесь зачастую предпринимаются самые серьезные меры: применение более жестких норм (Кодекс Алиментариус), лабораторный контроль на специальных логистических пунктах, создание публичной базы поставщиков и прописывание стандартов производства основных продуктов с поля (сертификация биопродуктов) с последующим лицензированием деятельности по производству пищевой продукции для питания детей с заданными характеристиками. Жесткость мер на этом этапе позволяет, во-первых, значительно снизить возможность возникновения пищевых отравлений, во-вторых, существенно облегчить технологические процессы приготовления и порционирования пищи за счет использования калиброванных овощей, фруктов, птицы [3].

Обобщая сказанное, можно констатировать наличие целого ряда проблем при организации питания в образовательных учреждениях. Для устранения различного рода выявленных противоречий наиболее целесообразно консолидировать потребности в обеспечении пищевыми продуктами социальных групп населения, организация питания которых обеспечивается за счет или при участии средств бюджетов всех уровней. Это позволит, с одной стороны, определить порядок формирования объемов государственного заказа для школьного питания, сформирует определенность при принятии решений в области нормирования, финансирования, технологии и применяемых критериев оценки результатов. Также это создаст возможность для установления приоритета продукции отечественного производства с возможностью создания вертикальных технических регламентов, обеспечивающих безопасность и качества сырья – входного параметра процесса школьного питания. Кроме того, это позволит применить индустриальные методы и технологии производства школьного питания, обеспечить его гарантированное качество, исключить необоснованные посреднические звенья и эффективно расходовать бюджетные и частные средства. Реализация права на выбор возможна за счет организации систем дополнительного питания в образовательных учреждениях (в том числе с возможностью предоставления услуг более высокого уровня в кафе или кафетериях), что позволит учитывать индивидуальные предпочтения при сохранении общих принципов организации здорового питания. Кроме этого необходимо законодательное закрепление стандарта на услугу школьного питания с указанием критериев оценки соответствия, допустимых значений параметров и инструментария измерений как единичных показателей соответствия нормируемым требованиям, физической и финансовой доступности, удовлетворенности потребителя, так и интегральному показателю качества организации питания в образовательном учреждении.

### Список литературы

1. *Levine S. School Lunch Politics: The Surprising History of America's Favorite Welfare Program (Politics and Society in Twentieth-Century America) / Princeton, NJ. Woodstock: Princeton Univ. Press, 2008. 250 p.*

2. Турчанинов Д. В. Актуальность разработки региональных таблиц химического состава пищевых продуктов // Материалы VII Межрегион. науч.-практ. конф. с междунар. участием: В 2 т. Омск, 2007. Т. 1. С. 207–210.

3. Sullivan C. F. Courtney Atlas Health Care Food Service Systems Management. Gaithersburg: Aspen Publishers, 1998. 412 p.

*Материал поступил в редколлегию 11.10.2012*

**L. N. Rozhdestvenskay**

**CATERING IN EDUCATIONAL INSTITUTIONS: PROBLEMS AND SOLUTIONS**

The article is devoted to the problems in the organization of school food in educational institutions. Considered the questions of quality and safety of food services, creating the conditions for a high level of customer satisfaction and the formation of priorities in favor of the choice of healthy foods.

*Keywords:* school meals, the quality and safety of food, healthy choices.