Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ Т.Л. Камоза
(подпись) (инициалы, фамилия)
«21» 06 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
код и направление подготовки
19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»
профиль направления подготовки

«Совершенствование форм организации обслуживания в столовой УПК ТЭИ СФУ»
тема

Руководитель _____ проф., д-р экон. наук О.А. Яброва
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник _____ 23.06.16г ИТ-12-2 К.А. Кивачук
подпись, дата группа инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____ О.А. Яброва
подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 4
1 Анализ питания студентов за рубежом и в России 6
1.1 Государственные подходы в организации питания студентов 6
1.2 Анализ реализации Национального проекта "Образование" в РФ 12
1.3 Анализ организации питания студентов в Англии 17
1.4 Анализ организации питания студентов в Финляндии 21
1.5 Анализ организации питания студентов в США 24
1.6 Анализ организации питания студентов в Германии 26
1.7Анализ организации питания студентов в Китае 31
1.8 Анализ организации питания студентов в Москве 36
1.9 Анализ организации питания студентов Екатеринбурге 42
2 Анализ организации питания в студенческих столовых ВУЗов г. Красноярска 45
3 Анализ организации питания студентов столовой Торгово-экономического института Сибирского Федерального Университета 51
3.1 Анализа столовой Торгово-экономического института Сибирского Федерального Университета 51
4 Современные подходы в организации питания студентов столовой Торгово-экономического института Сибирского Федерального Университета 53
4.1 Современные подходы к системе торгового зала 53
4.1 Организация островного питания в столовой Торгово-экономического института Сибирского Федерального Университета 59
4.3 Расчет линии раздачи «Аста» столовой Торгово-экономического института Сибирского Федерального Университета с современным подходом 74
5 Современный дизайн интерьера студенческой столовой Торгово-экономического института Сибирского Федерального Университета 79
5.1 Современный дизайн интерьера для студенческой столовой Торгово-экономического института. Вариант 1 79

5.2 Современный дизайн интерьера для студенческой
столовой Торгово-экономического института. Вариант 2. 80
ЗАКЛЮЧЕНИЕ 81
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 82
ПРИЛОЖЕНИЕ А .....
ПРИЛОЖЕНИЕ Б .....
ПРИЛОЖЕНИЕ В .....

ВВЕДЕНИЕ

Здоровье студентов в любом обществе, в любых экономических и политических условиях является актуальной проблемой и предметом первоочередной важности, так как этот фактор в значительной степени определяет будущее страны, генофонд нации, являясь при этом, наряду с другими демографическими показателями, чутким барометром развития страны. Высшее заведение и общество – сообщающиеся сосуды: изменения в обществе обязательно отражаются в жизни университета, в приоритетах, требованиях к студенту, структуре и содержании образования. Нестабильность жизни в России за последнее столетие сделала историю реформ отечественного образования бурной и противоречивой. Но одно всегда оставалось неизменным – ведущая роль высших заведений в решении проблем охраны и укрепления здоровья студентов, создании нормальных условий для их обучения и развития.

Социально-экономическая ситуация, сложившаяся в России привела к увеличению социальных проблем, в частности, росту численности малообеспеченных слоев населения. В эту группу входит большой контингент детей, подростков, молодежи, учащихся дошкольных, школьных учреждений, колледжей, институтов.

По международным документам термин "общественное питание" характеризуется такими различными определениями, как "методы приготовления большого количества пиши, выполняемые без предварительной договоренности с потребителем", или как любые "виды питания, организованного вне дома". Во всем мире предприятия общественного питания принадлежат и государственному, и частному сектору. Государственный сектор общественного питания включает в себя учреждения питания для детей, дошкольников, школьников, военнослужащих, лиц, находящихся в заключении, людей пожилого возраста и лиц, находящихся на лечении в больнице, а также столовые для людей, занятых на службе в государственном секторе. Частный сектор также может включать в себя многие из

перечисленных выше предприятий, а также рестораны и другие виды торговых точек, приносящих доход. Этот сектор включает также предприятия, которые производят готовую к употреблению пищу, продаваемую через любой из вышеперечисленных каналов.

Ввиду быстрого развития в последние годы сети общественного питания некоторые информационные области в данном секторе услуг не получили должного внимания и данные о состоянии этой группы объектов достаточно разнородны, иногда – противоречивы. Вместе с тем, общественное питание является одним из важнейших факторов, дающих интегральную оценку социально-экономического уровня общества и понимание его состояния необходимо для формирования перспективных планов, как для представителей отрасли, так и для организаций, осуществляющих надзор за объектами этой отрасли.

1 Анализ питания студентов за рубежом и в России

1.1 Государственные подходы в организации питания студентов

Система организованного (общественного) питания в России имеет давние традиции. До конца восьмидесятых годов прошлого столетия система общественного питания в России представляла собой весьма однородную массу предприятий, предоставляющих, как правило, социально – ориентированные услуги. Это были, прежде всего, столовые предприятий, а так же высших заведений. В плановом хозяйстве советского периода открытые предприятия (кафе, рестораны, столовые и т.д.) также во многом носили социально-ориентированный характер и только в незначительной части являлись культурно-развлекательными заведениями. Единичные точки общественного питания, рассматривались как предприятия с "высокой кухней" (например рестораны "Прага", "Арагви" в г. Москве и др.). В систему общественного питания советского периода входили также различные "экзотические" точки питания, связанные с системой хозяйствования - например "полевые станы".

Система быстрого обслуживания состояла из баров и кафетериев с весьма узким диапазоном предлагаемых продуктов. Структура и размещение общепитовских точек определялась системой СНиПов, которые формировали практически все: где размещать точку, количество помещений и их площадь, виды и типы оборудования. Широкое распространение получили типовые проекты, которые во многом упрощали решение вопросов проектирования и строительства предприятий общепита.

Определенной спецификой советской системы общественного питания являлось одномоментное обслуживание значительных масс населения в промышленности и сельском хозяйстве. При этом питание осуществлялось по льготным ценам или бесплатно. Отрицательным моментом данной системы была вынужденная ограниченность в выборе блюд, а с санитарно-гигиенической точки зрения – одномоментная обработка значительных объемов однородного сырья, требующая больших помещений и что самое главное –

необходимость последующего хранения значительных объемов готовой продукции. Вместе с тем, несомненным положительным моментом существовавшей системы являлась возможность существования на базе столовых специализированного профилактического и диетического питания в виде отдельных залов или столов.

В тот период предприятия общественного питания активно занимались выездной (вывозной) реализацией готовой продукции.

С началом экономических реформ общественное питание являлось одной из первых площадок, на котором отрабатывались как новые экономические механизмы, так и формировались новые отношения частных предпринимателей и государственных структур. Кооперативные кафе в конце восьмидесятых годов были маяками развития частного предпринимательства.

Вместе с тем, к 1990 году большая часть этого рынка еще принадлежала государству. Однако за последнее время это соотношение претерпело значительную корректировку. Оборот общественного питания в государственном и муниципальном секторах на сегодняшний день составляет чуть более 10%.

Оборот общественного питания представляет собой стоимость проданной собственной кулинарной продукции, а также покупных товаров, проданных без кулинарной обработки для потребления главным образом на месте.

Оборот розничной торговли (оборот общественного питания) включает данные как по организациям, для которых эта деятельность является основной, так и по организациям других отраслей экономики, осуществляющим продажу населению товаров (кулинарной продукции) через собственные торговые заведения (заведения общественного питания), или с оплатой через свою кассу.

Главная функция общепита в любой стране – сделать так, чтобы человек не ушел голодным. При этом необходимо приложить все усилия к тому, чтобы прием пищи проходил в культурной и эстетичной атмосфере. О степени доступности услуг общественного питания можно судить по тому, насколько активно растут доходы граждан: возрастает платежеспособный спрос -

увеличивается оборот отрасли, появляются новые предприятия, цены на услуги становятся более доступными.

Предприятия общественного питания выполняют три взаимоувязанных между собой функции — производят продукцию, реализуют ее и организуют потребление. Осуществляя производство продукции, общественное питание приближается по своей деятельности к пищевой промышленности. В то же время, реализуя свою продукцию, оно принимает участие в процессе обмена и благодаря этому смыкается с торговлей товаром народного потребления. Однако предприятия пищевой промышленности не реализуют продукты непосредственно населению и не организуют их потребления, большое количество из этих продуктов требуют дополнительной переработки. Розничная торговля в свою очередь не уступает ни производства, ни организации потребления еды. Объединение всех три функций характерно только для общественного питания.

Состояние общественного питания, от простых столовых до изысканных ресторанов, - это своего рода показатель общества, его здоровья или, наоборот, его болезни. Были годы, когда рестораны стояли пустыми, людям едва хватало средств на хлеб. Тогда в России многие поменяли статус своих предприятий: кафе стали закусочными, а рестораны - столовыми. Сейчас другая ситуация, когда любая забегаловка мечтает стать рестораном. Но надо понимать, что и сейчас не все ходят в рестораны. Людям нужна вкусная и здоровая пища, изыски и роскошь не для всех. Поэтому необходимо создание таких условий, при которых работники общественного питания смогли бы обеспечивать запросы всех слоев населения, имеющих не только разные вкусы, но и разную толщину кошелька.

Генеральным направлением в развитии общественного питания в нынешнее время является его индустриализация, применение промышленных средств приготовление еды, существенное улучшение обслуживания и качества продукции. Особенное внимание уделяется удовлетворению потребностей рабочих в общественном питании по месту их работы. Горячее питание на

предприятиях, учреждениях и учебных заведениях должно быть скомплектованным с учетом характера и условий труда и учебы. Питание должно доставляться к рабочим места на непрерывных производствах, причем и в вечернее и ночное время суток.

На всех этапах развития общества общественное питание рассматривалось как один из важных факторов решения социально-экономических задач, связанных с укреплением здоровья людей, повышением производительности труда, расчетливым использованием продовольственных ресурсов, экономией времени на приготовление еды в домашних условиях, созданием условий для последующего развития.

По подсчетам экономистов, затраты труда на приготовление еды в домашних условиях в 5-6 раз больше, чем на предприятиях общественного питания.

Расширение общественного питания позволяет в значительной степени увеличить свободное время рабочих, которое служит одним из важных путей всестороннего гармоничного развитию человека, приводит к повышению производительности общественного труда. Кроме того, этой же цели способствует организация общественного питания на заводах и фабриках, в колхозах и совхозах. Рациональное питание с учетом сложности и условий труда позволяет возобновлять потраченные силы и обеспечивает возможность рабочих к труду.

Кроме того, благодаря общественному питанию экономится в значительной степени сырье, топливо, электроэнергия и другие материальные ресурсы. Централизация производственных процессов по обработке продуктов питания, приготовлению еды, а также организации ее потребления позволяет рационально использовать сырье и утилизировать пищевые отходы.

Основную часть продукции собственного производства составляет обеденная продукция, которая реализуется через линию раздачи или буфет, а также что отпускается домой. Показателем объема производства этого вида

продукции является блюдо. В зависимости от назначения блюда разделяются на закуски, первые, вторые и третьи (сладкие) блюда.

Кроме обеденной продукции к продукции собственного производства относится так называемая прочая собственная продукция: кондитерские изделия, горячие напитки, полуфабрикаты, бутерброды, мороженое, макаронные изделия, копчености, майонез, горчица и другие виды собственной продукции, реализуемой через магазины кулинарии, мелкорозничную сеть предприятий общественного питания поштучно или на вес, а также в порядке оптового отпуска.

Помимо производства и реализации продукции собственного производства предприятия общественного питания занимаются продажей сопутствующих товаров, т. е. продуктов и товаров пищевой промышленности, сельского хозяйства, готовых к непосредственному потреблению и не требующих дополнительной обработки (хлеб, хлебобулочные изделия; конфеты; соки; табачные изделия; алкогольные и безалкогольные напитки; пиво; консервы, которые реализуются в банках; мороженое промышленной выработки; сырые яйца; фрукты; ягоды; виноград; цитрусовые и другие. Объем товаров этих товаров для конечного потребления составляет оборот по покупным товарам.

Реализация продукции собственного производства и покупных товару составляет товарооборот общественного питания. В структуре товарооборота общественного питания преобладает оборот по собственной продукции. Удельный вес собственной продукции в товарообороте характеризует уровень развития отрасли. При прочих равных условиях, чем выше этот показатель, тем лучше организовано общественное питание.

В то же время товарооборот общественного питания можно подразделить на розничный и оптовый оборот в зависимости от того, является ли продажа конечной или перепродажей для дальнейшей реализации.

В состав розничный обороту предприятий общественного питания включаются: оборот по продаже собственной продукции и покупных товаров

непосредственно населению через обеденные залы, буфеты, в виде отпуска домой, а также от реализации этой же продукции и товара через магазины кулинарии, палатки, развозную и разносительскую сети; оборот от реализации готовой продукции (блюд) и полуфабрикатов собственного производства разнообразным предприятиям, организациям и учреждениям (школам, детским садам и др.) для питания обслуживаемого контингента.

Таким образом, для включения в розничный товарооборот не важно, происходит ли продажа за счет личных доходов населения или общественных фондов потребления.

Кроме реализации продукции населению для непосредственного потребления отдельные предприятия общественного питания продают полуфабрикаты, кондитерские и прочие изделия другим предприятиям общественного питания для доработки или в розничную торговую сеть. Поскольку в данном случае отпуск продукции одними предприятиями другим не назначает поступления продукта непосредственно потребителю и движение его длится, этот вид реализации относится к оптовому обороту общественного питание.

Совокупность розничного и оптового оборотов являет собой валовой оборот общественного питания.

Следует иметь в виду, что при определении размера валового оборота по тресту, объединению общественного питания необходимо исключать из общего оборота оптовый оборот по реализации продукции предприятиям своей организации.

В противном случае возникнет повторный счет оборота и в предприятия, что отпустил продукты, и в предприятия, что получил их.

В настоящее время общественное питание в России функционирует в качественно новых условиях. Проведенное разгосударствление собственности привело к возникновению на внутреннем рынке значительного количества предприятий питания с небольшими объемами деятельности.

Развитие общественного питания происходило под воздействием ряда факторов, в числе которых дефицит собственных оборотных средств, низкий покупательский спрос населения (как правило, сельского), возрастающая конкуренция со стороны других хозяйствующих субъектов и другие. Их совокупность оказывала и продолжает оказывать влияние на темпы развития отрасли и препятствует росту уровня доходности предприятий общественного питания.

1.2 Анализ реализации Национального проекта "Образование" в РФ

Под государственной политикой в области здорового питания понимается комплекс мероприятий, направленных на создание условий, обеспечивающих удовлетворение потребностей различных групп населения в рациональном, здоровом питании с учетом их традиций, привычек и экономического положения, в соответствии с требованиями медицинской науки. Целями государственной политики в области здорового питания являются сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, связанных с неправильным питанием студентов. Основной задачей государственной политики в области здорового питания является создание экономической, законодательной и материальной базы, обеспечивающей: производство в необходимых объемах продовольственного сырья и пищевых продуктов; доступность пищевых продуктов для всех слоев населения; высокое качество и безопасность пищевых продуктов; пропаганду среди населения принципов рационального, здорового питания; постоянный контроль за состоянием питания населения.

Здоровье студентов в любом обществе, в любых экономических и политических условиях является актуальной проблемой и предметом первоочередной важности, так как этот фактор в значительной степени определяет будущее страны, генофонд нации, являясь при этом, наряду с другими демографическими показателями, чутким барометром развития

страны. Университет и общество – сообщающиеся сосуды: изменения в обществе обязательно отражаются в жизни школы, в приоритетах, требованиях к студенту, структуре и содержании образования. Нестабильность жизни в России за последнее столетие сделала историю реформ отечественного образования бурной и противоречивой. Но одно всегда оставалось неизменным – ведущая роль школы в решении проблем охраны и укрепления здоровья студентов.

На работу по улучшению питания студентов с 2008 года из федерального бюджета будет выделено 500 миллионов рублей. Сначала этого года различные модели организации системы школьного питания будут отрабатываться в 21-ом регионе России в рамках реализации комплексных проектов модернизации системы образования. Кроме того, в ноябре этого года на конкурсной основе будет отобрано еще 5 пилотных регионов. Конкурс будет проводиться на условиях софинансирования в объеме не менее 100 млн. рублей за счет средств региона.

Кроме того государство реализовывает политику которая основана на таких принципах:

– здоровье человека - важнейший приоритет государства;

– пищевые продукты не должны причинять ущерб здоровью человека;

– питание должно не только удовлетворять физиологические потребности организма человека в пищевых веществах и энергии, но и выполнять профилактические и лечебные задачи рациональное питание детей, как и состояние, их здоровья, должны быть предметом особого внимания государства;

– питание должно способствовать защите организма человека от неблагоприятных условий окружающей среды.

В рамках национального проекта "Образование" разработана федеральная Программа "Модернизация системы студенческого питания". Программа является отдельным направлением национального проекта "Образование". Так

как рациональное, здоровое питание студентов в студенческой столовой является необходимым условием обеспечения их здоровья.

Главными принципами программы по реорганизации системы питания студентов должны стать:

- повышение качества школьного питания;
- индустриализация и централизация системы производства школьного питания на основе внедрения новых технологий;
- построение эффективного управления и контроля системы производства школьного питания;
- пропаганда и обучение в области здорового питания;
- основной целью программы является обеспечение здорового питания студентов в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний;

Задачи программы:

- обеспечение соответствия студенческого питания людей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям;
- совершенствование системы финансирования студенческого питания; оптимизация затрат, включая бюджетные дотации и преференции; Обеспечение доступности студенческого питания;
- приведение материально-технической базы предприятий, обеспечивающих процесс студенческого питания в соответствие с современными разработками и технологиями;
- согласование бюджетных и межбюджетных финансовых отношений по обеспечению здорового питания студентов;
- законодательное сопровождение, внесение дополнений и изменений в действующие законы и нормативные акты;
- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания;

– разработка системы оценок качества школьного питания, в том числе учитывая показатели снижения заболеваемости;

Реализация программы обеспечит:

– рацион питания с учетом всех гигиенических требований и рекомендаций;

– увеличение ассортимента выпускаемой продукции в соответствии с рационом, возможность производства обогащенных продуктов;

– единую систему поставщиков: централизованный отбор, завоз, контроль качества и безопасности продуктов, закупку продуктов непосредственно у предприятия-изготовителя, снижение закупочных цен;

– участие в организации питания высококвалифицированных специалистов (технологов, врачей-диетологов, специалистов по производственному контролю);

– систему полного входящего и исходящего производственного контроля, в том числе с использованием лабораторно-инструментальных методов;

– снижение потерь на всех этапах производства и реализации готовой продукции вследствие применения высокотехнологичного оборудования, специальных систем производственного учета и контроля;

– снижение стоимости готовой продукции за счет уменьшения издержек при производстве (снижение расхода электроэнергии, уменьшение доли амортизации на единицу продукции, уменьшение количества персонала);

– улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества школьного питания.

Эти задачи федеральные органы власти ставят перед региональными. То есть, в свою очередь разрабатывают региональную (более конкретную, с учетом особенностей региона) программу "Модернизации студенческого питания". Совершенствование системы студенческого питания региона возможно только при условии комплексного решения в этой сфере,

учитывающее и медицинские, и правовые, и социальные, и финансовые, и технологические аспекты, отдельно взятого региона.

Для реорганизации системы студенческого питания региона необходима разработка комплексной программы, включающей в себя все аспекты реформы реорганизации системы студенческого питания:

- научно-медицинский;
- управленческий;
- технологический;
- кадровый;
- логистический;
- расчет экономической эффективности системы.

Основные мероприятия региональной программы:

1. Проведение комплексного медико-экологического и климатогеографического исследования здоровья студентов региона, существующих рационов питания для студентов.

2. Разработка и внедрение единого научно-обоснованного сбалансированного рациона питания студентов региона на основе проведенного исследования.

Возможны 2 варианта разработки рациона студенческого питания:

1. На основе проведения медико-экологического и климатогеографического исследования здоровья студентов и исследования существующего рациона питания (научно-обоснованный)

2. Рацион, разработанный на основе единых федеральных норм и указаний по составлению рациона питания студентов

Наибольший эффект дает внедрение научно-обоснованного рациона питания, позволяющего осуществлять коррекцию здоровья студентов, ослабленного негативным воздействием различных факторов (несбалансированный рацион, промышленность города, климатогеографические особенности региона, и др.).

3. Строительство, оснащение предприятий студенческого питания в соответствии с вновь разработанной схемой организации студенческого питания в регионе.

Реорганизация системы предприятий, обеспечивающих студенческое питание, должна проводиться на принципах централизации и индустриализации, что позволит обеспечить максимальный контроль качества выпускаемой продукции при снижении ее себестоимости. Достижение максимального уровня централизации и индустриализации производства студенческого питания возможно обеспечить путем создания единой системы студенческого питания региона.

Благодаря такой структуре обеспечивается максимальный охват студентов централизованным питанием.

4. Разработка логистических схем организации школьного питания региона.

5. Оснащение пищеблоков студенческих столовых в соответствии с разработанной схемой организации школьного питания в регионе.

6. Разработка и внедрение PR-мероприятий и материалов по поддержке программы и пропаганде здорового питания как среди студентов, так и преподавателей.

Финансирование программы осуществляется из следующих источников:

- Федеральный бюджет. Частично 70%;
- Региональный бюджет 20%;
- Другие источники (инвесторы) 10%.

1.3 Анализ Организации питания студентов в Англии

Опыт Великобритании в организации студенческого питания стоит исследовать уже потому, что эта страна первая в мире (еще в 1906 году) ввела государственную систему обеспечения учащихся едой.

Вопросы организации школьного питания на государственном уровне впервые были подняты в середине XIX века в Великобритании. Уже тогда было замечено, что успехи студентов, обучающихся в высших заведениях, напрямую зависят от степени их обеспеченности питанием. Однако реальная обеспокоенность правительственных чиновников Туманного Альбиона о питании студентов возникла лишь после Англо-бурской войны 1899 года, когда выяснилось, что каждый третий молодой человек, призываемый или добровольно ушедший в армию, оказался больным или физически не способным участвовать в боевых действиях. В 1906 году британцами было принято первое в мире государственное постановление, рекомендующее муниципальным властям обеспечивать студентов бесплатным питанием. В 1939 году многие студенты, причем в основном из бедных семей, стали получать бесплатные завтраки за счет выделенных на эти цели государственных средств. С 1940 года правительство Соединенного Королевства стало рассматривать студенческое питание как одну из обязательных составляющих мобилизационных мероприятий в подготовке страны на случай возникновения военных конфликтов. Как результат - к моменту завершения Второй мировой войны ежедневно более 1,6 млн. школьников получали бесплатные завтраки (в 10 раз больше по сравнению с 1939 годом). Из этого числа 15% завтраков были полностью бесплатными, все расходы оплачивало государство. К 1951 году уже 49% студентов получали бесплатные завтраки, а 84% студентов получали бесплатный стакан молока.

Тогда типичная диета английского подростка включала в себя зерновые мюсли, яйцо, хлеб и масло на завтрак; мясо, картофель, овощи и пудинг – на ланч; хлеб с маслом, джем, пирожок или печень - на полдник; молоко – на ночь. Среди овощей и фруктов наиболее популярными были клубника, ревень, свежий горошек, латук, томаты. В начале 70-х годов в Великобритании сложилась полноценная система студенческого питания, которая была недорогой и охватывала большинство студентов. А для студентов с низким уровнем семейного дохода она была полностью бесплатной.

Однако в 1979 году после прихода к власти правительства консерваторов во главе с Маргарет Тэтчер отношение к студенческому питанию резко изменилось. Участие государства в организации студенческого питания посчитали бюрократическим и затратным мероприятием. "Только частные компании способны выполнять эту функцию более эффективно и с меньшими расходами", - писали газеты того времени. В результате в течение последующих десяти лет тысячи британских студентов потеряли свою привилегию получать бесплатное питание. Анализ рациона питания студентов, проведенный в 1997 году, показал, что потребление сахара увеличилось по сравнению с 1980 годом на 30%. Две трети студентов стали регулярно и в значительных количествах употреблять белый хлеб, чипсы, сладости, сладкие газированные напитки и меньше есть свежие овощи и фрукты (50% от рекомендованного количества). К январю 2010 года лишь 44% английских студентов получали студенческое питание (почти на 25% меньше, чем в 1979 году).

И на сегодняшний момент студенческое питание в Британии не только одна из лучших, она пример для подражания. Именно в Англии самые высокие требования и стандарты в мире к качеству продуктов, используемых при приготовлении пищи для студентов. Именно в Англии самые высокие требования к санитарно гигиеническим нормам, квалификации персонала, использованию оборудования и даже внешнему виду блюда.

Англия сегодня не жалеет денег на студенческое питание, а значит не экономит на здоровье подрастающего поколения. Столовые в английских университетах оснащены всем необходимым оборудованием, в том числе мягкими удобными стульями, столами, соответствующие возрастному критерию. В Английских студенческих столовых приятная расслабляющая обстановка, которая способствует быстрому усвоению пищи. Студент, обедающий в такой столовой – отвлекается от умственной нагрузки и с удовольствием принимает пищу. Кроме того благодаря этому развивается культура студентов. Они учатся вести себя за столом, соблюдать этикет и

пользоваться столовыми приборами. Кроме того английская система студенческого питания предусматривает не только обеспечение обучающихся здоровым и полезным питанием и приятной обстановкой в столовой, но и организует различные конкурсы, кулинарные курсы и мероприятия:

1) Кулинарный кружок для студентов. В рамках программы "Студенческая пища" ВУЗа в Сандерленде (городе в северо-восточной части Великобритании) открыт кулинарный кружок для студентов. В него принимаются студенты всех курсов, на 1 курс набирают 10 студентов. На занятиях учат готовить, агитируют за здоровый образ жизни и питания, а также подробно рассказывают о том, как и почему формируется меню школы. Аналогичные кружки открылись еще в двух ВУЗах, а городской совет Сандерленда одобрил дальнейшее распространение кулинарных кружков. Программа "Студенческая пища" также планирует поддерживать курсы кулинарного образования для студентов

2) Завтрак для студентов. В ВУЗе Папдэйл в Оркнее (область в Шотландии) отрыли буфет "Ранняя пташка", предлагающий полезные для здоровья легкие закуски перед началом первых лент. Администрация ВУЗа озаботилось проблемой того, что часто студенты едут из дома в унивверситет, не успев поесть, и, в результате, или сидят голодными до середины дня (что отражается как на здоровье, так и на успеваемости), или же покупают по дороге в университет различные бургеры. Об открытии буфета было объявлено в студенческом бюллетене. Буфет также продает легкие закуски во время перерывов. К работе в нем привлекаются специальные работники.

Также в Британии многие университеты публикуют свои кулинарные книги. Контроль питания студентов для завуча является одной из основных рабочих задач.

В системе студенческого питания присутсвуют и общественные организации среди них "Надежда студенческого питания" – независимая общественная организация, спонсируемая министерством образования

Великобритании. Ее цель - поддержка и консультирование администраций студентов по улучшению питания учеников. Создана в 2007-м году.

Англия является не единственной страной, опыт которой можно использовать при реформировании системы студенческого питания в нашей стране.

1.4 Анализ организации питания студентов в Финляндии

На мой взгляд, интересен подход Финляндии, питание студентов в которой целиком оплачивают муниципалитеты и государство. В одном из университете была озвучена цифра в 200 тысяч евро в год. Как утверждают сами финны, такая сумма может покрыть все необходимые расходы только при грамотном и рациональном использовании каждого евро. Этим объясняется скрупулезный подход ко всему, что касается организации студенческого питания. При планировании студенческого (как, впрочем, и всех остальных возможных) пищеблока каждый этап совершается в строго определенной последовательности, никаких отклонений и вольностей.

Шаг первый: анализ общих тенденций и направлений современного бизнеса. Это делается для того, чтобы объект - студенческая кухня – максимально соответствовал духу времени. При создании проекта студенческой точки общепита закладываются следующие параметры: конкурентоспособность, система контроля качества, автоматизация производства, недостаток квалифицированных кадров, высокая стоимость рабочей силы, способность адаптироваться к новому виду сырья, максимальное использование имеющегося пространства кухни, эффективность производства, техническое обслуживание установленного оборудования, возможность увеличения мощностей производства, электронная система анализа рисков и контроля над критическими точками (HACCP).

Второй шаг: детальное выяснение запросов, пожеланий и имеющихся условий чтобы оборудование работало с полной нагрузкой, студенческая кухня

специально готовит чуть больше порций, чем требуется студентам. Полученный излишек продается в виде обедов "гостям", это могут быть служащие того же муниципалитета клиента. Обсуждаются потребности заказчиков, площади и планировка помещений объекта, система управления пищевым производством, тип и производительность оборудования, и финансовые возможности заказчика.

Третий шаг: определение конкретных задач студенческой кухни. Уточняются показатели эффективности производства, качества продукции, экономичности оборудования (электричество, газ, вода, тепло) и, наконец, экологические нормы производства (при правильном использовании оборудования меньше отходов).

Четвертый шаг: сбор информации для планирования столовой. Сначала формулируется основная идея бизнеса, и определяются методы производства, например, cook and hold (приготовление и хранение) или cook and chill (приготовление и охлаждение). Потом изучается предполагаемое меню (количество блюд, порций и диет, необходимость доставки продукции в другие места раздачи). Далее идет расчет дистрибуции (транспортировка по объектам, способы и время развоза). Тут же определяется общее количество порций, к какому времени их необходимо приготовить (от этого будет зависеть производительность оборудования). Затем планируются непосредственно производственные процессы - от загрузки сырья до реализации готовой продукции. Далее продумывается система производственного контроля на предприятии и еще раз уточняется вид используемого сырья.

Пятый шаг: планирование производственных помещений. Это раздевалка для персонала, офисные помещения, загрузочные, холодильные и морозильные камеры, кладовые. Далее – помещения первичной обработки продуктов (мясной цех, рыбный, Пищеблок ВУЗа "Тиккурила" ежедневно производит 1800 порций (1000 раздает тут же и 800 транспортирует в соседний колледж, который находится в соседнем здании). В обеденном зале две линии раздачи - для студентов и для тех, кто работает в ВУзе), холодный цех, мучной цех,

горячий цех, мойка кухонной посуды, мойка столовой посуды. Упаковка, экспедиция, раздача, технические помещения, камера хранения отходов. При планировании производственных помещений учитывается концепция производства.

Шестой шаг - разработка технологической схемы производства: получение сырья, его хранение, первичная обработка, дальнейшее приготовление. Основное производство делится на горячий и холодный цеха. Далее идет раздача или охлаждение пищи. Возможное хранение, упаковка и транспортировка в другие здания и подразделения. Там соответственно регенерация пищи и ее раздача. При кратковременном хранении учитывается транспортировка в том же здании. Снова раздача. Подытоживает все мойка посуды.

Седьмой шаг: производственная программа производства. Изучение предполагаемого меню, а именно количество наименований, наличие диетического питания, будет ли происходить транспортировка пищи. Способы раздачи, необходимость оборудования и транспорта для доставки на другие объекты. Примерная калькуляция для просчета масштабов производства и набора оборудования.

Восьмой шаг: выяснение условий и вариантов транспортировки готовой продукции (горячей или холодной). Способы упаковки продукции, выбор оборудования (тары). Мытье оборудования и тары (в точках раздачи или на базовом предприятии).

Девятый шаг: планирование процесса мойки посуды. Определение, каким образом и где будет происходить мытье посуды.

Десятый шаг: уточнение плана расстановки оборудования.

Одиннадцатый шаг: разработка плана подвода инженерных коммуникаций.

Двенадцатый шаг: спецификация оборудования (количество, цена).

Тринадцатый шаг - заключительный. Когда все детали будущего пищеблока оговорены и учтены, разработчики проекта делают макет

студенческой столовой на компьютере, не только в виде чертежей и схем, но и с помощью специальных программ показывают заказчику ее виртуальное изображение. В итоге, сидя перед монитором, можно пройтись по будущей кухне, заглянуть в различные цеха, осмотреть обеденный зал, побывать, к примеру, на мойке.

В проекте финской студенческой столовой предусматривается все до мелочей: от вида стройматериалов, производственного оборудования, его мощности, до цвета стен, и какие картины будут на них висеть. Весьма отличается от России. В Финляндии как впрочем и положено развитой стране государство заботится не только в удовлетворении первичных физиологических потребностей человека, но и о том в какой обстановке он будет их удовлетворять. Тем более что дело касается студентов. Такой позиции придерживается Финляндия.

1.5 Анализ организация питания студентов в США

Современная Американская программа студенческого питания имеет глубокие корни. Еще в позапрошлом веке студенты из бедных семей учились хуже остальных. Причина проста - они были голодными. Стало понятно: чтобы они могли должным образом обучаться, их надо кормить. И тогда в Америке, в Чикаго, а потом и в других городах начались эксперименты по организации студенческого питания. На заре XX века стали вводиться федеральные программы поддержки тех ВУЗов, в которых студенты получали питание. В период великой депрессии 30-х все завтраки и обеды также предназначались в первую очередь бедным студентам. Таким образом, американская нация сама спасала себя, обратив внимание именно на широкие неимущие слои населения.

Затраты на студенческое питание в США составляют 56% бюджета Минсельхоза которые идут на программы питания населения и довольно большая доля – 20 млрд. долларов на студенческое питание. Это позволяет фирмам увеличить выход продукции, создавать рабочие места. Минсельхоз

направляет деньги по штатам. Администрация штатов направляет эти деньги по всем ВУЗам районного округа. Студенческие округа закупают продукты у местных предпринимателей, которые конкурируют между собой на тендерной основе.

Экономисты в американском правительстве рассчитали сумму расходов на одного студента – это примерно по 2$в день. Этих денег хватает, чтобы студент мог правильно и полноценно питаться. В США из почти 30 млн. студентов завтрак получают порядка 9,4 млн. детей и 29,6 млн. получают ланч-обед. В общей сложности на завтраки отпускается 2 млрд. долларов, а на ланч-обед 8 млрд. долларов. Программа эта полностью прерогатива Министерства сельского хозяйства. Министерства образования не имеет к питанию в американских ВУЗах ни кого отношения. Оно занимается вопросами обучения, передовым опытом преподавания. В этом их главное предназначение.

Каждые пять лет система студенческого питания подвергается аудиту на предмет его структуры и соотношения в пищевом рационе белков, углеводов, жиров, калорийности. Согласно последним рекомендациям еда студентов в американских ВУЗах должна обеспечивать 1/3 потребностей в белке, витаминах А, С, железе, кальции и калорийности (не более чем 30% калорий за счет жира).

На основании исследования проведенной статьи можно сделать следующие выводы:

1. Полноценное питание студентов – не только обязательный элемент образовательного процесса, но и основа здоровья подрастающего поколения.

2. Анализ опыта передовых стран мира свидетельствует, что успешное решение проблемы здорового питания студентов в ВУЗах должно основываться на использовании продуктов повышенной готовности промышленного производства.

3. Создание структур обеспечивающих комплектацию рационов на их основе с учетом возраста, состояния здоровья и привычек студентов, а также при использовании современных технологий, оборудования и тары для

доведения промышленной продукции до готовности и употребления ее в условиях общеобразовательных учреждений.

1.6 Анализ организации питания студентов в Германии

Разнообразие блюд и их доступность для любого кошелька превратили столовые при немецких вузах в излюбленное место для большинства студентов. Репортаж из столовой университета Дуйсбурга-Эссена.

Разнообразная и доступная еда в вузах Германии - результат нескольких факторов. Федеральные земли занимаются финансированием, общества содействия студентам – организацией, а студенческий журнал Unicum – рейтингом столовых. Для большинства учащихся университетская столовая – "лакомое" место встречи друзей и знакомых. В студенческом городке Эссена здание столовой находится в непосредственной близости от аудиторий, где проходят занятия. Час – пик работы столовой – с 12 до 14 часов дня.

У входа в столовую толпятся студенты. Сегодня в меню три блюда на выбор. Первый вариант – запеченный картофель со шпинатом, сыром и томатно-базиликовым соусом. Второй – азиатское мясное блюдо. Третий – блюдо из рыбы. Для любителей свежих овощей и зелени есть стойка с салатами. Уже по длине очереди можно догадаться, какое блюдо сегодня вкуснее других.

Очереди в кассу тоже длинные, несмотря на то, что процесс оплаты хорошо организован. Расплачиваться наличными не принято. "Мой студенческий билет – пластиковая карта – является также карточкой, которой я могу расплатиться в столовой, предварительно положив на мой виртуальный счет определенное количество денег. Это очень удобно", - говорит студент университета Дуйсбурга-Эссена (Universität Duisburg-Essen) Станислав.

Цены на еду вполне студенческие. Жареная рыба с соусом стоит 1,10 евро, шницель – 1,70 евро. К основному блюду можно взять гарнир – картофельное пюре, макароны, тушеные овощи, рис или жареную картошку –

за 30 или 45 центов. Десерт – йогурт, пудинг или консервированные фрукты – обойдется также в 30 или 45 центов. Таким образом, за 2-3 евро можно "собрать" себе полноценный обед из основного блюда и десерта.

Напитки обходятся, однако, недешево: пол-литровая бутылка кока-колы стоит 1,35 евро, минеральной воды – 1,15 евро. Поэтому экономные немецкие студенты часто приносят с собой воду, сок или лимонад. А вот в кофейном удовольствии стоимостью, минимум, 80 центов за стаканчик студенты себе не отказывают. Практически на любой лекции можно увидеть несколько кофеманов с бумажными стаканчиками с ароматным напитком.

Питание студентов в Германии дотируется государством. У каждой федеральной земли есть свои правила. Так, Северный Рейн-Вестфалия берет на себя расходы на персонал в столовых. То есть студенты, по сути, платят только за сам шницель, а его приготовление оплачивает министерство. В соседней Нижней Саксонии министерством финансируется примерно пятая часть расходов на студенческое питание.

До поступления в магистратуру в университет Дуйсбурга-Эссена Станислав учился на бакалавра в Донецком национальном университете. "Несмотря на то, что я учился в центральном здании вуза, столовой у нас не было. Приходилось ходить в соседнее кафе, где горячий обед обходился, в среднем, в пять евро", – рассказывает Станислав.

Организацией питания в немецких вузах занимаются общества содействия студентам (Studentenwerk). В их функции входит также размещение в общежитие, организация детских садиков для студентов-родителей и выдача беспроцентных ссуд на образование. Частично эти общества финансируются самими студентами. В университете Дуйсбурга-Эссена взнос составляет 60 евро в семестр. Станислав готов платить такую сумму, чтобы иметь возможность наслаждаться свежеприготовленным горячим обедом за приемлемую цену.

Столовую университета Дуйсбурга-Эссена можно назвать среднестатистической. А вот столовые университетов Нюрнберга, Вюрцбурга и

Зигена играют, выражаясь языком футболистов, в высшей лиге. В 2008 году они получили золотой поднос – премию за отличную организацию студенческого питания журнала Unicum.

В голосовании "Столовая года" (Mensa des Jahres) приняли участие 32 500 студентов. Всего в рейтинге студенты оценили 400 учреждений питания немецких вузов. В номинации "Приветливость" победила столовая университета Ростока. Центральная столовая университета Зигена заняла первое место в номинациях "Ассортимент" и "Персонал". Нюрнбергская столовая получила золотые подносы за "Атмосферу" и "Вкусовые качества". А студенты Оснабрюка питаются только экологически чистыми продуктами.

В зимнем семестре 2011/2012 учебного года в немецких университетах числилось рекордное количество студентов: 2,2 млн человек - на 6,1% больше, чем годом ранее. По данным опроса, около 85% из них пользуются услугами 854 университетских столовых и кафе. В общей сложности в 2011 г. эти предприятия питания продали приблизительно 90 млн завтраков, обедов и ужинов. Их оборот составил 388 млн евро, что на 4,6% больше, чем в 2010 г.

Тот факт, что столовые не сумели увеличить свой оборот пропорционально росту количества студентов, Ахим Майер ауф дер Хайде, генеральный секретарь немецкого Общества содействия учащимся высших учебных заведений (Deutches Studentenwerk - DSW), объясняет недостаточными инвестициями в обновление точек питания в немецких государственных университетах. DSW - головная организация для 58 региональных обществ содействия студентам, которые управляют точками питания в немецких государственных университетах. В отличие от других европейских стран частные кейтеринговые компании в этом сегменте в Германии не представлены.

Как правило, у студентов городских университетов, к примеру Берлина и Мюнхена, есть немало альтернатив очередям в столовой. В то же время во многих университетских городках, расположенных вдалеке от центра города, столовая - единственное место, где студенты могут пообедать горячей пищей.

В Берлине пять университетов, где обучаются более 137 тыс. студентов, это крупнейший в Германии центр высшего образования. 55 точек питания рассчитаны на 13 тыс. мест, в 2011 г. их оборот составил почти 22 млн евро. Средняя выручка с одного студента в год - около 160 евро. На втором месте - Мюнхен: 107 тыс. студентов, 32 точки питания, приносящие выручку 13 млн евро. Третье место по обороту занимает Бохум, город в Рурской области, где обучаются 57 тыс. студентов: 26 точек питания, рассчитанных на 5000 мест, получают выручку 227 евро со студента в год.

Одна из самых современных студенческих столовых расположена в Кельне, на Цюплихер штрассе. В апреле она снова открыла свои двери после модернизации, которая длилась девять месяцев и обошлась примерно в 4,8 млн евро. Теперь заведение представляет собой четыре зоны, расположенные на двух этажах и предлагающие суперэффективное обслуживание. На первом этаже для тех, кто спешит, есть два прилавка быстрого обслуживания: гости могут забрать еду, расплатившись с помощью чип-карты.

Каждый день здесь предлагают 16 блюд, среди них обязательно есть вегетарианское, веганское и органическое. Простые блюда вроде рагу стоят менее 2 евро. Блюда a la carte стоят до 5 евро, готовят их в том числе на японском гриле теппаньяки: за фиксированную цену гости могут сами собрать свой обед из 20 ингредиентов. Ничего подобного нет ни в одном другом университете Германии. На станциях с пастой, пиццей и воком готовят блюда под заказ. Шведский стол с салатами и овощами также был модернизирован. Как правило, платежи осуществляются с помощью чип-карты, которую можно пополнить на одном из пяти терминалов. Заведение рассчитано на 2000 мест, меню демонстрируется на электронных табло. В настоящее время 120 сотрудников заведения ежедневно готовят около 6000 блюд.

«Планируя новую столовую, мы уделяли основное внимание скорости производства, поддержанию высокого уровня свежести и снижению эксплуатационных затрат, чтобы сохранить низкие цены для студентов, - рассказывает проектировщик Фридхельм Франк из компании Reisner & Frank. -

Также очень важно продумать эффективное взаимодействие разных кухонь, чтобы контролировать их мощности, обеспечивать сбалансированную загрузку каждой из четырех зон и таким образом минимизировать время ожидания. Теперь мы удовлетворяем требованиям студентов, готовых заплатить немного больше за хорошее качество и свежесть. В то же время мы значительно улучшили и более дешевые блюда».

Очевидная тенденция в немецких университетских столовых - растущий спрос на вегетарианские и веганские блюда. Пионером этого направления стала столовая Berlin Studentenwerk. Ежедневно здесь предлагают от шести до восьми блюд, не содержащих мяса. С апреля 2011 г. в меню входит и «безвредное для природы блюдо» - веганское, помеченное логотипом с изображением зеленого дерева. Кроме того, используется система цветовой маркировки, чтобы 10 млн гостей, ежегодно посещающие столовую, могли выбирать блюда по их питательной ценности. Здесь используют только органические яйца, морепродукты, прошедшие сертификацию MSC, и кофе с маркировкой Fairtrade.

Университет Гейдельберга - один из старейших и самых известных университетов Германии. Здесь обучаются 44 500 студентов, выручка от продажи еды и напитков составляет около 10 млн евро в год. Новая столовая Cube, открывшаяся в кампусе частного университета SRH в Гей- дельберге-Вайблингене, демонстрирует, как могут выглядеть современные университетские концепции общественного питания в будущем. Лозунг заведения, eat&meet («ешь и встречайся»), - не оставляет сомнений в том, что Cube - это больше, чем место, где можно набить желудок. Об этом свидетельствует и структура столовой площадью 2450 кв. м. Разнообразные обеденные зоны, рассчитанные в общей сложности на 564 места, симметрично расположены вокруг шведского стола и открытых кухонных станций, где представлены пицца, салаты (две станции), органическое блюдо дня, десерты и паста. Кроме столовой в формате фри-фло Cube включает ресторан a la carte с полным обслуживанием под названием Cube Extra, рассчитанный на 100 мест.

осторного лаунж-бара и примыкающей к нему кофейной зоны вается превосходный вид на улицу. В среднем в Cube подают 1300 раков, обедов и ужинов в день. За переоборудованием Cube последовала трализация предприятий общественного питания в кампусе SRH (объем вестиций - 2,2 млн евро). Оператор - дочерняя компания SRH Holding, рупнейший поставщик услуг в сфере образования и здравоохранения

1.7 Анализ Организации питания студентов в Китае

Впервые встретившись со студенческой столовой в Китае, возникает мысль, а как же студенты будут садиться кушать за такие столики. Пластмассовые сиденья были намертво привинчены к аналогичным, как выяснилось, по всей территории страны, пластиковым столам на очень маленьком расстоянии, и невзирая на весь недавно сооруженный столовский high-tech нового столетия и персонал в колпачках и специальных масках, все это оформление напоминало какой-то кубрик на корабле, в котором все прикреплено к полу, чтобы не двигалось по всему пространству во время шторма. Можно подумать, что это всё частный колледж, экономия средств и расходного материала, однако зачем прикручивать-то всё это глухо. Но как оказалось, такого же плана дела во всех государственных университетах, так что начинаешь понимать, что это аналогичный дизайн для всей огромной и многомиллионной страны. Комплектация стол-стулья доставляется уже в фабричной упаковке, а не собирается непосредственно на месте, что утрудняло бы всю технологию. Убрал целлофановую обертку, закрепил к полу конструкцию, вот и все. Китайское новшество 21-го столетия.

На производстве, понятное дело, не интеллектуалы трудятся, изучающие древние трактаты в каллиграфических иероглифах, однако им проще приспособиться к производству многомиллионных столовых комплектов по аналогичному типу, чем многочисленным вчерашним колхозникам собирать такие комплекты стол-стул в различных уголках Китая. Пик эргономической

модернизации Китайской республики. Вести споры относительно того, что европейский образец единого дешевого high-tech типа: "отдельный стол - четыре отдельных стула" может быть лучше либо хуже китайского образца столового дизайна "сел и съел". А что еще говорить о смешанном варианте университетской столовой России, где представлены ещё доперестроечные стулья наполовину из дерева – половину из металла.

Европейские столовые для студентов предоставляют в полной мере свободу передвижения в середине большого выбора различных супов, вторых блюд, закусок, выпечки и напитков. Блюда основные (которых не больше трех-четырех) по тарелкам насыпает повар на раздаче, для чего нужно подождать небольшую очередь. Варианты действий - из вторых бери, что нравится, а основное блюдо, непосредственно из горячего котла насыпает человек из кухни. Не воспринимаешь такую систему и нет желания стоять в хоть и небольшой, но очереди – обращаешься к самообслуживаемым супам и закускам, таким образом все и дешевле будет. В процессе такого разнообразия свободного выбора потребительское желание стимулируется до такой степени, что и цены не успеваешь замечать. Клиента радуют разнообразием выбора до того, что он забывает о финансовом аспекте. И лишь на выходе в зал около кассы невольно начинаешь осознавать, что студенческая столовая - это всё же самое дешевое место в плане плотно покушать в Европе. Трудно встретить разделение на студенческий и преподавательских залы, что частенько практикуется на просторах России и Китая, в которых, по крайней мере, имеется своя очередь для преподавателей. Пожалуй, в старинных учебных заведениях Англии и других европейских университетах с многовековой историей, как у Утрехтского, есть раздельные залы для профессорского состава и fellows.

Зачастую, европейское меню представлено дополнительными блюдами для вегетарианцев. Тогда как в Китае они не выделяются в отдельную группу едоков, однако, когда на раздаточная отобрать лишь растительные или мучные блюда, тогда и в китайской столовой можно ощутить себя вегетарианцем. В

льский стиль, и студенческие столовые не являются исключением - : разнообразие представленных блюд, максимальная свобода еля при контроле поваров за использованием продуктов, оплачивать только на выходе и сразу по всем пунктам. Меню как обычно составлено ь мелким шрифтом, поэтому всем клиентам нужно довериться кассирше. ерное, на кассу принято ставить человека с лицом, вызывающим у всех верие, как в Европе, так и в России.

У студентов есть возможность подработать в столовой убирая столы или моя посуду, схема работы такая же, как и в Макдональдсе, оплата почасовая. В Китае подобная возможность также существует для беднейших студентов, которых определяет студенческий союз. Такие студенты работают во время завтрака-обеда-ужина, а взамен получают трехразовое питание, и сверху юаней 100 за месяц, что их в принципе устраивает, так как хоть малая, но экономия для бюджета провинциалов-родителей, к тому же и покушать можно как следует, а также соседей по комнате накормить.

Китайские столовые обустроены по образцу полного контроля поваров над процессом раздачи. Вместе с тем, выбор для покупателя есть огромный. Гурманского разнообразия здесь даже больше, нежели на просторах Европы, поскольку с разнообразием местной кухни трудно соревноваться какой-либо кулинарской традиции - в студенческих столовых можно повстречать шашлык из жаворонков, черепах, ножки лягушек и уже точно не студенческие, а вариант для обеспеченных - креветки. Так как, меню рассчитано также и на кушающих здесь среднеклассовых университетских работников, к тому же и студенты встречаются такие, что помимо деликатесов ничего и не приемлет, и это с учетом того, что большинство сидит преимущественно на овощной диете. Работники столовой сами положат в тарелку или пластиковый lunch-box все то,

мозаики, различных там рыбок в аквариуме. Несмотря на то, что в учебных корпусах они очень часто присутствуют, а когда аквариум еще и больших размеров, так туда уборщица запросто может швабру окунуть. Столовые для студентов в Китае четко пищеориентированы. Да, телевизоры и там установлены таким образом, чтобы почти с любого стола можно наблюдать за игрой НБА либо корейской мыльной оперой.

Например, в Европе телевизор в столовой редко где встретишь, принято считать, что это может отвлечь от научной деятельности, к тому же и дома, и в комнатах они везде, а для китайских учеников это зачастую единственная возможность насмотреться телевизор в достаток. Суета столовой затмевает модерновые картины и грамотные копии Пикассо.

В КНР властвует как раз то, что у нас получило название раздаточная. Сам себе можешь взять лишь палочки либо что-нибудь упакованное - пакетик молока, сок. Но и здесь есть существенное отличие от раздаточная советского образца. В российской студенческой столовой, которые преимущественно сооружены задолго до распространения high-tech наворотов, раздаточгая от части получила демократические элементы, а иногда и полностью европеизирована: множество блюд и салатов, которые не нуждаются в раздачи сразу после приготовления, находятся в свободном выборе, а основные блюда повар раздает непосредственно в присутствии покупателя.

В свою очередь, европейский и свойственный для России вариант университетских едален "поел - убери за собой" в Поднебесной не нашел распространения: уж очень много желающих прибираться со столов за минимальную плату, которая к тому же, втрое превышает невероятно низкую фермерскую зарплату в одну сотню юаней на месяц. Это с учетом того, что уборщик в столовой не перестает быть тем же фермером, и при возможности отправляется домой кормить голодных свиней и кур, если расположение университета позволяет. При таком раскладе человеку, работающему басбоем не позавидуешь, вот только люди соглашаются работать за место в общежитии колледжа, за ту же еду, та и просто за возможность работать в большом городе

и законную регистрацию, поэтому чтобы стать уборщиком в зале нужно еще постараться. Поэтому китайская студенческая столовая несколько похожа на ресторан - в зале работает достаточно людей на подхвате, да и посетитель о состоянии посуды не заботиться, поскольку столы своевременно очищаются наемными уборщиками.

Европейский кампус отличается и тем, что рестораны все-таки вынесены за пределы, тогда как возле китайской столовой хороший ресторан как правило располагается неподалёку, в соседнем зале можно уже заказывать деликатесы типа собачьего мяса либо утки по-пекински, здесь и официантки немного почище столовских, однако шум от столовки не покидает и заставляет клиента жевать со скоростью, как в Макдональдсе. Между прочим, близость столовки, наверное, как-то воздействует на уровень ресторанных поваров, складывается впечатление, что они там периодически заменяют друг друга. Каждый китайский студент не доволен качеством пищи в столовых и высокими, по их меркам, ценам. Так что вокруг каждого китайского кампуса, либо даже не покидая его пределы, с утра до вечера орудуют семейные кафе, забирающих большую часть студенческих финансов. Удивительно, почему администрация ВУЗов не ведет бой с ними, можно предположить, что они в откатах либо, как в варианте с колледжем в Чунцине, рестораны отдают каждый месяц большую арендную плату. Тогда как сельских торговцев разными фруктами охранники из кампуса прогоняют, но многочисленные пельменные, кафе, закусочные, рестораны, живут припеваючи в нескольких шагах, и это учитывая то, что у них каникулы по длительности, как студенческие.

Китайская система столовой раздаточной, зачастую, с деньгами не имеет дела. Поварятам ни администрация, ни частный руководитель не доверяет. Сегодня в китайских столовых посетители сразу кладут средства на карточку, а после уже платят с помощью электронных кассовых аппаратов. Поварята не имеют доступа к деньгам, только нажимают на клавиши. По большому счету, это гигиеничная и надежная технология. В противном случае повара оставляли бы себе на чай, как это происходит у нас в столовых, где, можно говорить,

допущенный к столу коллектив в явном сговоре с кассиршей, в противном случае, их зарплата давно бы всех оттуда прогнала. Но в Китае очень много внутренних мигрантов-поварят и уборщиков, которые согласны работать за право должным образом покушать.

1.8 Анализ организации питания студентов в Москве

Общепит в столовых вузов Москвы мало чем изменился с советских времен. Руководство вузов искренне желает обеспечить студентов качественным горячим питанием, что удается далеко не всегда. При этом, большинство столичных университетов и институтов предпочитает удерживать систему общепита в собственных руках, с неохотой допуская в эту сферу деятельности инвесторов со стороны.

В Москве, по данным Федерального агентства образования и науки, учится около 400 тысяч студентов-очников. Причем, каждый пятый студент постоянно проживает в общежитии, а значит, на домашние обеды рассчитывать не может. Но все равно хочет есть. По приближенным и, скорее всего, сильно заниженным оценкам, емкость рынка студенческого общепита. В Москве приближается к $40 млн. в год. Многие вузы предпочитают решать проблему прокорма оравы голодных студентов, пользуясь старыми проверенными рецептами. Так, МГУ и Государственный технический университет им. Баумана имеют собственные комбинаты питания. Эти комбинаты занимаются полным циклом производства, начиная от закупки продуктов и заканчивая реализацией.

По словам пресс-секретаря МГУ Евгении Зайцевой, на территории университета пять столовых, которые "полностью удовлетворяют потребности студентов". Что касается качества продуктов и услуг, то подтверждением их высокого уровня, по мнению Евгении, является тот факт, что университетские столовые охотно посещают не только студенты, но и их преподаватели.

Однако, по словам самих потребителей, в реальности эти столовые не так

хороши, как это представляет пресс-служба. Один из аспирантов МГУ говорит, что он предпочитает обедать в городе. Главный минус университетских столовых, по его словам, состоит в достаточно низком уровне сервиса. В двух корпусах ("Б" и "В") главного здания МГУ на Воробьевых горах расположены две абсолютно одинаковые столовые—на 320 посадочных мест. При этом столовая в корпусе "В" намного хуже, нежели ее симметричный близнец. В качестве недостатков этих столовых упоминаются длинные очереди, неряшливость обслуживающего персонала, достаточно однообразный рацион питания, выдержанный в лучших традициях советского общепита. Правда, эти столовые являются лучшими, среди других заведений питания университета, и для студентов они намного предпочтительней.

Что же касается того, что и студенты, и преподаватели питаются в одних столовых без всяких ранговых разграничений, то это абсолютная правда Стоимость комплексного обеда в этих столовых составляет 50-70 рублей, по версии пресс-службы, и порядка 100 рублей, по версии очевидцев. Студентам предлагается на выбор два первых блюда, к примеру, уха с грибами и щи из свежей капусты, а также четыре вторых блюда (мясо, курица, котлеты), в качестве гарнира предлагаются гречневая каша и жареный картофель. Другой пример – Московский государственный институт электроники и математики. В буфетах предлагаются сомнительного качества и вида чебуреки и пиццы, при этом пластиковые столовые приборы к ним продаются за отдельную плату. Среди посетителей этих заведений упорно ходят слухи, что были случаи отравления продуктами, хотя никто из опрошенных лично свидетелями таких отравлений не был. О столовых студенты этого вуза отзываются в целом положительно. Средний обед тут стоит порядка 100 рублей и качество продуктов вполне приемлемое.

В МГТУ им. Баумана существует более двух десятков точек питания. В их числе пять столовых, буфеты, кафетерии, студенческие кафе, одна блинная. В сентябре руководство университета планирует открыть еще одну четырехэтажную столовую на 650 посадочных мест. В этой столовой также

будут размещены все вышеперечисленные точки питания. Стоимость комплексного обеда — от 45 до 120 рублей.

Сам комбинат питания МГТУ, так же как и в МГУ, находится в собственности университета. По словам директора комбината питания МГТУ Марины Ивановой, в работе ее структуры принимает непосредственное участие ректорат. Например, университет оплачивает все расходы по оплате электроэнергии, оплачивает вывоз мусора, приобретение посуды. Также за последние три года за счет университета было заменено все оборудование комбината. Что касается организации питания иногородних студентов, то в МГТУ одна столовая на два общежития. Вместе с тем, есть несколько общежитий этого вуза в Измайлово, но там нет точек питания. По словам Марины Ивановой, еще три года назад в сфере питания МГТУ функционировало несколько десятков точек общепита, не имеющих отношения к университету. Сейчас ситуация кардинальным образом изменилась. Руководство вуза создало условия, при которых арендаторы перестали выдерживать конкуренцию с комбинатом питания, и сейчас он остался единственным, кто предоставляет студентам подобные услуги. Российский государственный университет спорта и туризма, по словам проректора по спортивной и социально-воспитательной работе Юрия Орлова, не является достаточно крупным вузом. В нем обучаются 2500 студентов, 1 тыс. из которых иногородние. Университет только недавно был расширен, и для точек общепита вузу сегодня просто не хватает площадей. Тем не менее, при нем существуют пять точек – четыре при самом университете и одна в общежитии. Стоимость питания в них составляет, в зависимости от заказа, от 60 до 130 рублей.

В отличие от уже упомянутых вузов общепит в РГУСТ не принадлежит университету. В этом секторе работают частные предприниматели. Как говорит Юрий Орлов, для крупных компаний питания университет не представляет практического интереса. Такие компании могут заинтересоваться именно крупными вузами, как наиболее выгодными клиентами.

У будущих экономистов, получающих образование в Российской экономической академии им. Г.В. Плеханова, особых претензий к качеству питания нет, зато есть претензии по стоимости. Так, по словам студентов "Плешки", цены в точках питания академии примерно на 30% выше, нежели в городе. В первую очередь, это касается киосков и ларьков с легкими закусками (салаты, слойки, чебуреки, сэндвичи и т.д.), которые находятся на пяти этажах шестиэтажного учебного корпуса. В качестве показательного примера можно привести шоколадный батончик "Сникерс", который при общегородской цене в 17 рублей, в стенах "альма-матер" дорожает до 24 рублей. Кроме киосков, в одном из корпусов академии есть столовая, где комплексный обед стоит порядка 100 рублей. Немного дороже стоит пообедать в расположенном рядом с академией ресторане "Бангкок". Правда в РЭА существует практика, при которой каждый студент имеет право раз в год отдохнуть в студенческом профилактории. На время такого отдыха студентам выдаются талоны для питания в этом ресторане. В одном из корпусов академии также есть кафе, где за 130 рублей можно заказать бизнес-ланч.

Современная гуманитарная академия в списке крупных вузов в отношении питания студентов стоит несколько особняком. Напомню, что СГА сегодня является одним из крупнейших негосударственных высших учебных заведений. Академия имеет 640 учебных центров в разных странах СНГ. Из 175 тысяч студентов, обучающихся в России, в Москве учатся только 6 тысяч студентов СГА. Академия специализируется на дистанционном обучении, что не предусматривает организацию питания студентов, поэтому проблема организации питания не так остра. Тем не менее, по словам руководителя пресс-центра СГА Владимира Вербицкого, одной столовой для студентов, обучающихся в столице, вполне хватает. Стоимость обеда из трех блюд в этой столовой составляет 50 рублей.

В принципе средняя цена обеда в столичных вузах не так уж велика, технология отработана еще с советских времен. Однако главные проблемы централизованного питания—качество блюд и ненавязчивый сервис —

остались прежними. Выживают эти монстры только за счет ежегодных госдотаций. Понятно, что их руководителям невыгодно пускать коммерсантов со стороны на свою территорию. Однако есть и исключения. Известный "роман" между компанией "Ростик Групп" и Моековским государственным институтом международных отношений. В принципе в МГИМО есть два буфета, студенческая и преподавательская столовые. Хотя, по словам свидетелей, отличий между ними нет никаких. Там одинаковое меню, одинаковое обслуживание и одна и та же цена на стандартный обед – 70 рублей. Обеды в кафе, по словам студентов, заметно дороже, нежели в столовой. Однако наличие собственной базы общепита не помешало руководству МГИМО договориться о сотрудничестве с одной из крупнейших сетей фаст-фуда в Москве. По словам директора по связям с общественностью "Ростик Групп" Валерии Силиной, стандартный заказ составляет 4,5 доллара (126 рублей по курсу 28 р. за 1 доллар).

"В МГИМО мы управляем как столовой, так и ресторанным двориком, на котором представлены наши основные брэнды IL Патио, "Планета Суши", "Ростик`с". Мы впервые создали мультибрендовый ресторан, и для нас это интересный опыт. Проект пользуется популярностью у "жителей" и гостей МГИМО. Прекрасно посещается и кофейня "Мока Лока", которая также расположена на территории института, это излюбленное место встреч студентов", — отметила Валерия Силина.

По мнению Силиной, подобные проекты выгодны как с финансовой точки зрения, так и с точки зрения имиджа — таким образом формируется лояльная аудитория, которая при прочих равных выберет "Ростикс". Что касается взаимоотношений со специализированными вузовскими комбинатами питания, в "Ростик Групп" считают, что тут возможны варианты мирного сосуществования. "Любой современный вуз должен понимать, что выражение "идти в ногу со временем" заключается не только в том, чтобы давать современное образование, открывать платные факультеты и новые направления, но и предоставлять студентам современные услуги, в том числе и

касающиеся общественного питания, от которого зависит здоровье наших будущих специалистов", — подчеркивает Силина.

Появление "Ростик Групп" в одном из самых престижных вузов страны — единственный пример относительно плодотворного союза бизнеса и высшего образования. Более того, планы компании по расширению своего присутствия в столичных вузах развития пока не получили. Остальные крупные операторы сетей быстрого питания также не спешат открывать свои точки на территориях вузов.

По словам заместителя директора проекта группы компаний "Крошка-Картошка" Оксаны Чайки, это не всегда выгодно. Во-первых, торговые точки этой компании работают круглосуточно. Если же ориентироваться на студентов, то их придется закрывать на ночь, что ударит не только по прибыли компании, но и по заработкам продавцов, которые зарабатывают на процентах с продаж. Во-вторых, компания реализует множество блюд, но у них у всех одна основа – картофельная. Вряд ли самим студентам понравится то, что они будут вынуждены каждый день потреблять, один и тот же продукт – картофель.

Другими словами, руководство компании не видит смысла в реализации подобного затратного, но малоприбыльного проекта. По данным компании, среди клиентов "Крошка-Картошки" 65% составляют служащие и только 9% – студенты. Поэтому компания пока ограничивается небольшими акциями для привлечения студентов, например, предоставление им скидок в размере 10 рублей. И только. При этом средние цены на услуги составляют 90-150 рублей. Иного мнения на этот счет придерживаются представители компании "Теремок-русские блины". Директор по маркетингу компании Андрей Наркевич признается, что пока в планах нет проектов, подобных проекту "Ростик Групп". Тем не менее, он не исключает, что нечто подобное возможно в будущем. Руководство компании, по его словам, уже думало об этом, но ни одному из вузов свои услуги пока не предлагали.

Сегодня в сети быстрого питания "Теремок" можно поесть за 150-180 рублей. По мнению Андрея Наркевича, для студентов можно сделать скидки и

предложить им стандартный заказ в пределах 100-120 рублей. В таком случае и сама компания не останется без прибыли и будет исключена жесткая конкуренция с вузовскими комбинатами питания.

Интересно, что все, кто занимается или только собирается заниматься обеспечением питания студентов, называют цены за комплексный обед от 50 до 130 рублей. Сами же студенты воспринимают подобный расклад более чем скептически. По их словам, средняя стипендия составляет 600-700 рублей. Если предположить, что студент живет только на стипендию и питается в институтских столовых, то этих денег ему вряд ли хватит более чем на одну неделю. Конечно, можно жить и на 30 рублей в день, если захотеть, но пока на такой подвиг мало кто способен.

1.9 Анализ организации питания студентов Екатеринбурге

Теория организации питания в «РГППУ» г Екатеринбурга убедили нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность. С другой стороны, приготовление пищи в таких условиях требует наличия значительного штата персонала в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

В столовой «РГППУ» выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе. Все цеха: овощной, мучной, горячий укомплектованы необходимым оборудованием. В начале 2012 – 2014 учебного года в столовую поступило новое оборудование по программе модернизации студенческих столовых.

Летом 2013 года в студенческой столовой был произведен капитальный ремонт пищеблока, отремонтировано 12 оборудований, снята старая керамическая плитка со стен и пола.

Наименование и количество оборудования отремонтированного в «РГППУ» 2013г представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Отремонтированное оборудование столовой «РГППУ»

№ п/п	Наименование оборудования	Количество
1.	Электрическая плита	1
2.	Пароконвектомат	1
3.	Котел пищеварочный	1
4.	Мармит универсальный	1
5.	Водонагреватель	1
6.	Холодильный шкаф	1
7.	Холодильник «Бирюса»	1
8.	Овощерезка	1
9	Ванна моечная	4
10.	Стол производственный	3
11.	Зонт вытяжной	1
12.	Весы	1

Для нормального функционирования столовой из имевшегося ранее оборудования остались холодильник, жарочный шкаф, водонагреватель.

Студенческая столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. За время работы в университете не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук.

Необычайно приятна в столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. На столах всегда есть салфетки, соль. Дополняют все это красочная наглядная агитация в виде стендов, плакатов. Персонал столовой всегда встречает детей

доброжелательными улыбками. Поэтому студенты всегда с удовольствием посещают студенческую столовую.

В столовой «РГППУ»большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В университете имеется 2 холодильника и 1 холодильный шкаф, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Шеф – повар, повар и кухонный работник столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Периодически проходят курсы повышения квалификации. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Есть обеденный зал площадью 68,1 кв. м. на 80 посадочных мест.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником местного ФАПа по договору с ЦРБ Ключевского района ежедневно. В школе ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания;

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе преподаватели, члены Управляющего Совета университета из числа студентов. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в университете, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого студента.

Большое внимание уделяется калорийности студенческого питания. Благодаря проекту модернизации студенческих столовых у нас появился такой аппарат как пароконвектомат. Его применение помогло расширить приготовление ряда блюд за счет задания для каждого продукта своего особого режима приготовления. При этом обеспечивается не только высокие вкусовые качества, но и сохраняются все полезные свойства продуктов, не происходит разрушение полезных минеральных веществ и витаминов. Большим достоинством пароконвектоматов является то, что в них могут быть одновременно приготовлены рыбные, мясные или овощные блюда, различные гарниры. Использование одного пароконвектомата позволило отказаться сразу от нескольких плит и духовок.

Используется двухнедельное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В целях совершенствования организации питания студентов и преодоления дефицита микроэлементов, с ОАО «Ключевской элеватор» заключен договор и организовано снабжение столовой йодированным хлебом. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся университета, в рационе используется аскорбиновая кислота. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основании проведенных анализа мирового опыта организации питания наиболее оптимальным является подход Финляндии, питание студентов в которой целиком оплачивают муниципалитеты и государство. Финская студенческая столовая предусматривается до мелочей: от вида стройматериалов, производственного оборудования, его мощности, до цвета стен, и какие картины будут на них висеть. Весьма отличается от России. В Финляндии как впрочем и положено развитой стране государство заботится не только в удовлетворении первичных физиологических потребностей человека, но и о том в какой обстановке он будет их удовлетворять. Тем более что дело касается студентов. Такой позиции придерживается Финляндия.

При анализе организации питания в Вузах г.Красноярска выявлено, что питание студентов организовано наиболее рационально в столовой Торгово-экономического института. В данной столовой выявлены следующие положительные характеристики:

- большая, просторная площадь помещения;
- очень хорошее естественное освещение, окна расположены по двум сторонам зала;
- достаточное искусственное освещение за счет большого количества ламп на потолке;
- хорошо организована линия раздачи, отделенная от зала специальной перегородкой;
- зал оснащен специальной вытяжкой;
- в зале присутствует большая стойка для верхней одежды;
- большой ассортимент блюд и мучных изделий.

Минусы:

- интерьер не современный (давно не было ремонта);
- неприятный цвет стен;
- близкое расположение столов друг к другу;

- маленькая площадь столов;

- большое количество не ухоженных цветов;

- устаревший ремонт обеденного зала.

С помощью социальных сетей и проведения анкетирования мы провели опрос студентов ТЭИ СФУ, задав им следующие вопросы:

1) Устраивает ли вас интерьер столовой университета? (Да, вполне(55%); Да, но есть небольшие минусы (10%); Нет, не устраивает (35%)).

2) Довольны ли вы качеством мебели в столовой? (Да, вполне (35%); Да, но есть небольшие недостатки (25%); Нет (40%)).

3) Устраивает ли вас ассортимент блюд? (Да, вполне (64%); Да, но есть небольшие минусы (9%); Нет, не устраивает (27%)).

Проанализировав торговый зал столовой при Торгово-экономическом институте мы пришли к выводу, что комплекс требований направленных на создание оптимальных удобств для посетителей включает и эмоционально-эстетические требования. Интерьер зала столовой не создает комфортные условия для приема пищи, не способствует приятному общению людей, не воспитывает вкус, и мы решили разработать новый план современной столовой для Торгово-экономического института, который в дальнейшем планируем воплотить в реальность.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва: Стандартинформ, 2015. – 11 с.

2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва: Стандартинформ, 2015. – 10 с.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 11 с.

4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – – Москва: Стандартинформ, 2015. – 15 с.

5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 15 с.

6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 15 с.

7. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 14 с.

8. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СаНПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - Москва: Минздрав России, 2003. – 24 с.

9.СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - Москва: Минздрав России, 2002. – 24 с.

10.СНиП 11-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – Москва: Изд – во стандартов, 1972. – 31 с.

11.Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва: Магистр, 2008. - 557 с.

12.Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – Москва: Омега – Л. 2006. – 222 с.

13.Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва: Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

14.Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.

15.Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – Москва: Экономика, 1990. – 239 с.

16.Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва: Проспект, 2004. – 392 с.

17.Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва: Колос, 2006. – 247 с.

18.Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.- практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.

19.Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.

20.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова, О.М. Сергачева [и др.]; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.

21.Охрана труда на предприятиях общественного питания : метод. указания по выполнению дипломного проектирования для студентов спец. 260501.65

«Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина. – Красноярск, 2008. - 34 с

22.Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – Москва: Стройиздат, 1992. – 109 с.

23.Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. - Москва: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.

24.Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Tfи_ф_. – Москва: Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.

25. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.

Федерация

26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина.- 2- е изд., изм. и доп. – Москва: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.

27.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва: Пчелка, 1994. – 621 с.

28.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

29.Сборник рецептур блюд зарубежной кухи / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. – 816 с.

30.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург: ПрофиКС, 2003. – 296 с.

31.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург: Гидрометиоиздат, 1998. – 296 с.

32.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва: ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.

33.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва: КолосС, 2003. – 608 с.

34.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.

35.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

36.Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

37.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. - 107 с.

38. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 288 с.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК ПРОВЕРЕН
ДАТА 21.06.2016