



АЛЕКСЕЙ БАРАБАНЩИКОВ

6+

ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

ВЧЕРА, СЕГОДНЯ, ЗАВТРА!

Алексей Барabanщиков

Школьное питание.

Вчера, сегодня, завтра!

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=66780933

SelfPub; 2021

Аннотация

Эта книга написана для тех, кто хочет понять как в действительности работает московский и петербургский рынок социального питания. Алексей Барabanщиков с 1999 года занимает высокие должностные позиции в общепите и досконально знает, как и что, на самом деле, попадает на тарелки детсадовцев и школьников. Последние несколько лет автор усилено работал над реформированием системы социального питания в Петербурге. Свой опыт, приобретенный в борьбе с коррумпированными поставщиками, бюрократией и вопросами необходимости постоянного улучшения качества еды для детей, он перенес на страницы этой книги. Данный труд состоит из серии интервью с самим Барabanщиковым, а также его практических и научных наблюдений за время работы.

Содержание

Школьное питание. Вчера сегодня, завтра!	4
Эволюция в технологическом оборудовании	41
Профессия – повар социального питания	54
Нормы питания. Как менялись со временем.	63
МЕНЮ. Нормативные документы в социальном питании.	89
Организация бизнеса	98
Опыт Москвы	134
Проблемы социального питания в Санкт-Петербурге	158

Алексей Барабанщиков

Школьное питание.

Вчера, сегодня, завтра!

Школьное питание.

Вчера сегодня, завтра!

Личный опыт и компетенции.

Я учился в Московском университете Пищевых производств, поэтому пойти подрабатывать в сферу питания было достаточно логично. На первой работе меня приучили к дисциплине, стандартам и работе в команде. В компаниях-лидерах многие вещи прописаны досконально, все процессы четко регламентированы. Смена обязана начинаться вовремя, сотрудник делает только свою операцию в той последовательности, которая заранее оговорена. Поэтому нас не удивляет, что, например, вкус биг-мака везде и всегда одинаковый.

Вам тяжело было совмещать работу с учебой?

Учитывая то, что я был в достаточно юном возрасте, что это первая работа и коллектив молодой, можно сказать, что это было интересно. Да, физически сложно: сидеть 4 пары,

а потом поехать работать до 12 ночи. Но в силу возраста и желания это было не сильно заметно. Когда я начал получать более высокие должности, то одновременно учиться на дневном отделении и строить карьеру в предприятии, в котором я работал, стало достаточно проблематично. В какой-то момент времени возникла необходимость выбора, на что сделать акцент. Я выбрал компромисс и ушел на заочное отделение. Это мне позволило работать более успешно.

Вы на работу вышли в связи со своими личными амбициями или решить материальный вопрос?

96-97 год – достаточно тяжелое время. У меня была необходимость материально обеспечивать себя.

Вы в тот момент думали, что это поспособствует значительному карьерному росту?

Нет, не сразу. Вопрос о том, насколько я был готов заниматься этим продолжительное время, возник со временем, когда у меня начало что-то получаться и я начал двигаться вверх по карьерной лестнице. Если что-то получается, то почему бы этим не заняться?

Что следовало за ресторанами быстрого питания и итальянской пиццерией?

Дальше было интересное предложение, связанное с корпоративным питанием. Было предложение поработать в европейской компании, которая занимается профессиональным кейтерингом: организация питания предприятий, бизнес-центров, обслуживание выездных мероприятий. Это од-

но из тех направлений, которыми до 2000-го года профессионально в нашей стране не занимались. Мы знали, что есть какие-то рабочие столовые, кафе и закулочные, но то, что этим можно заниматься профессионально, мы не знали. В Россию это привели как раз европейские компании.

Вам предложили роль штатного сотрудника или управляющую должность?

Я уходил с предприятия быстрого обслуживания на должности менеджера, поэтому предложение поступило в формате менеджера отдельного объекта по организации питания. Первая моя работа была связана с организацией питания заводу Coca-Cola. Достаточно большой завод, который находится на окраине Москвы. Там есть производство, на котором задействовано много рабочих, есть торговые представители, офис. Опыт был очень интересный, так как на предприятии была полноценная столовая, дополнительный кафетерий, кроме того, проходили внутренние и внешние мероприятия. Это Европейский подход: столовая столовой рознь. Мое, может быть, слабое представление о том, как должна выглядеть столовая в формате современного европейского подхода, – некий ресторан самообслуживания. Подход как к приготовлению пищи, внешнему виду продукта, так и использованию современных форматов (шведских столов), был в новинку. Мы не знали, что салаты могут быть не только в салатнике, а может быть отдельная станция салат-баров, где любой человек может прийти и положить себе лю-

бой салат, в том объеме, в котором ему хочется или нравится. С точки зрения профессионализма и развития в той сфере, которая в стране только начинала формироваться, опыт был очень интересный. По сравнению с предприятиями общественного питания, опыт сильно отличался. Если у любого кафе (открытой сети) ограниченное меню, четкая рецептура и нет широты, то в корпоративном питании все было немного иначе. В корпоративном питании есть все: от разработки меню до продумывания форматов обслуживания. Я также впервые работал с профессиональным шеф-поваром. Работа с такими людьми – бесценный опыт. Такую информацию, которую я получал от этих людей, я не мог получить нигде, не из одной книги. Это были не только российские повара, но и французские, т.к. сама компания французская. Были даже повара-управленцы из Франции, потому что нельзя стандарт, который хорошо работает там просто наложить на российский стандарт. Везде есть свои нюансы, свой формат и везде нужно адаптироваться под специфику страны, под специфику сотрудников.

Я был административным управленцем, но, в то же время, участвовал во всех процессах организации работы: заказ продуктов, определение качества, контроль работы кухни, подачи выдачи и так далее.

На этой должности я изучил все нюансы сферы организации классического питания: где готовить салаты, супы, горячее, гарниры – стандартный набор тех блюд, которые мы

видим в стандартном завтраке, обеде и ужине. Дополнительно приобрел опыт в организации фуршетов и банкетов, в обслуживании выездных мероприятий. Хотя это и достаточно узкая специализация, но очень интересная. Для этого нужно особое поварское искусство и свой формат обслуживания, чтобы это мероприятие было подготовлено и проведено качественно, вкусно, удобно. Любой продукт, который стоит на фуршетном/банкетном столе должен быть правильно приготовлен, удобен в употреблении. Не каждое канапе удобно съесть. Не каждый продукт может быть на витрине или стоять на столе длительно время.

Трудозатраты на приготовление одного канапе сопоставимы с трудозатратами на приготовление 10-и котлет: это ручной труд и определенное умение.

Учитывается не только качество продуктов, но и качество сопутствующих моментов. Например, я впервые в своей жизни понял, как выглядит хорошая посуда. В жизни мы не задумываемся, чем одна тарелка отличается от другой, хотя посуда – очень важная составляющая питания. Любая еда, положенная на плохую и некрасивую посуду, будет выглядеть плохо. Как бы ни старался шеф-повар, какие бы хорошие продукты не были, то, как это выглядит на тарелке и как выглядит сама тарелка, играет важнейшую роль. Нельзя еду воспринимать отдельно от тарелки, Хорошая посуда дает плюс к восприятию питания. Это немаловажный момент, с которым пришлось столкнуться везде, даже в школьном пи-

тании. Качество посуды и приборов сильно влияет на удовлетворение потребителя.

Что еще меня поразило, так это профессиональный подход к такому формату, как доставка горячего питания. Это необходимая вещь. Не все, кто организывает питание, имеют условия для этого: пищеблок, на котором можно это все приготовить. Развитием направлений доставки мы тоже занимались. Я впервые в жизни столкнулся с профессиональным оборудованием для доставки. Мы знаем, что доставка горячего питания происходила в основном в «бочках», которые с советского времени практически не менялись. Это некие емкости, которые имеют принцип термоса. Вот такой уровень развития технологий был на тот момент в стране.

Компания развивала использование профессиональной линейки термоконтейнеров. Они были удобны в использовании и размещении в них продуктов (можно перевозить как порционную еду, так и супы – любой продукт), а также эстетичен. Это современный подход. Цена одного контейнера, в котором можно перевезти несколько десятков порции еды, превышала мою месячную зарплату. Это было шокирующе. Почему к этому такое внимание, если доставку можно организовать гораздо дешевле, на более простом оборудовании.

Компания была современна. Чтобы получить качественный продукт на финише, в тарелке у потребителя, вся цепочка должна быть максимально профессиональна. Удешев-

ление или упрощение какой-либо операции в этой цепочке нивелирует плюсы всего остального.

Мне повезло, что я был в современных предприятиях, которые хотят быть лучше, чем все остальные, которые понимают, что быть лучше – это тратить больше. Без этого быть лучше не получится, иначе ты встаешь в ряд со всеми остальными и у тебя нет никаких преимуществ. Важно развитие внутри себя, важно быть современным, искать современные подходы и методы, развивать свой персонал. Должность шеф-повара сейчас может использоваться практически любым сотрудником кухни. Мы забыли, что в советской системе, чтобы получить статус заведующего производством – шеф-повара, нужно пройти всю карьерную лестницу и иметь определенный стаж работы. Нельзя просто прийти и сказать «я хочу быть главным». Наверное, в момент, когда активно начало развиваться общественное питание, про это забыли. Достаточно много игроков, которые хорошо начали работать, достаточно быстро заканчивали. Именно потому, что не успевали. Нужно быть заранее подготовленным к определенным вещам: с точки зрения персонала, качества продуктов и т.д.

Можно ли сказать, что приобретенный Вами на этих этапах опыт откликается в том, как вы организуете процесс сейчас? Было ли это основное, на чем сейчас зиждется Ваша работа?

Да, конечно. Я занимался достаточно сложными и разно-

плановыми направлениями, а в итоге пришел к школьному питанию. Школьное питание с точки зрения потребителя кажется достаточно простым: «Что может быть проще, чем накормить ребенка?». Но в этом заключена основная ошибка.

Организация работы школьной столовой не легче, чем организация работы отдельного ресторана.

Тот потребитель, который приходит к тебе каждый день, самый важный. В открытой сети – это так: человеку может не понравится блюдо, из-за чего он выше и не вернулся. Ушел один, придет другой. В корпоративном питании гость, который приходит к тебе на обед, будет каждый день ходить К ТЕБЕ на обед. У него нет выбора. Твоя задача – держать уровень. Достаточно один раз ошибиться, чтобы нейтрализовать все предыдущие удачные моменты. Это нужно обязательно помнить. В открытой сети есть право на ошибку, в корпоративном питании – нет. Негатив в корпоративном питании сложнее нивелировать. Школьное питание – это тот же формат.

Еще один нюанс, что в школьном питании присутствуют дети, которые воспринимают питание как часть учебного процесса. Некое монотонное действие. Ребенок не относится к этому, как к получению удовольствия или проведению свободного времени. Ребенка ведут кормить не тогда, когда он захотел, а тогда, когда это установлено по расписанию. Поэтому от того, хочет он есть или нет, поел ли он дома, будет зависеть его восприятие. Если у него следующим уроком

контрольная, то он вообще не думает о еде. Восприятие ребенка – вещь весьма субъективная.

Путь после французской компании.

5 лет я был управляющим объектом по организации питания. У меня был опыт организации питания заводов, бизнес-центров, сетевых магазинов. Например, компания «METRO Cash and Carry», которая пришла в Россию и у которой по стандарту каждый сотрудник должен получать обед. Они выбрали изначально компанию **Содекссо**, потому что в мире они работают именно с ней. Мы налаживали питание в гипермаркетах; там, где большое количество сотрудников: работники зала, кассиры, грузчики. Это тоже было очень интересно. Также приобрел опыт в обслуживании спортивных мероприятий. Например, Кубок мира по теннису. Мировой турнир, который требует организации питания как для обслуживающего персонала спортивного комплекса, так и для спортсменов. Каждое новое место учило меня чему-то, чего я еще не знал или не умел.

Из этой компании я ушел на моменте управления несколькими точками.

Как вы потом перешли в российскую компанию?

Руководитель, который был у меня во французской компании, принял решение попробовать себя в российской компании (хотя он француз). Одним из людей, которых он посчитал пригласить на новое место и позвать с собой, был я. Я пошел на новое направление, которые, как мы посчитали,

я способен на себя взять. Это организация работы центрального производства.

Это была компания, которая имела рестораны и кафе быстрого обслуживания, а также полноценные рестораны. Учитывая то, что сеть имеет определенные стандарты и не везде есть возможность приготовления на местах всего спектра блюд или полуфабрикатов, холдинги организуют отдельное пищевое производство, которое занимается подготовкой для работы этих самых ресторанов. То есть это было такое перерабатывающее производство, которое из сырья делал тот продукт, который помогал точке работать. Например, для приготовления итальянской кухни мы делали тесто для пиццы. Для того, чтобы в каждом ресторане делать пиццу, нужно тесто. А для этого нужно поставить тестомес, нанять человека, который во состоянии сделать это тесто. Иногда это тяжело технически, иногда не имеет экономической целесообразности, потому что объем текста не такой большой, чтобы окупить тестомесы. Поэтому у нас на центральном производстве стояли тестомесы, которые производили тесто для всех точек. Делалось оно ночью, а утром машины развозили продукт по ресторанам, и на этом объеме теста ресторан работал целый день.

В любом кафе должен был быть чищенный картофель и чищенный лук. По нормам для этого нужно было выделить целое помещения, но это физически невозможно. Предприятие ограничено теми помещениями, которые у них есть.

Центральное производство брало на себя очистку овощей, обработку корнеплодов. От нас лук выходил в чищеном виде, в вакуумном пакете, в том состоянии, в котором он мог находиться ближайшие несколько суток. Мы упрощали работу кухни, а также удешевляли ее. Это было правильное решение с точки зрения экономики предприятия.

Было большое направление мясной продукции. Это очень важное направление.

Когда какое-то блюдо полным циклом делается в разных местах, это достаточно затруднительно. Мы не говорим про Макдоналдс, у них достаточно простая рецептура. Но если мы говорим про более широкий ассортимент, то мясные полуфабрикаты удобнее делать на центральном производстве.

Вы когда приходите в кафе, обращайте ли Вы внимание на организацию, на работу персонала, на посуду?

Я стараюсь этого не замечать, потому что прихожу получать удовольствие. Если я со своим видением множества нюансов буду относиться к этому как к некой проверке, то никакого удовольствия от еды не получу. Конечно, это не просто. С другой стороны, это не мешает мне жить. В каких-то моментах даже помогает: при выборе, куда пойти. В целом, я не зацикливаюсь, потому что «я-потребитель» и «я на работе» – два человека, которые заняты разными задачами.

Следующее российское предприятие

Следующее российское предприятие в моей вехе было важно тем, что я пришел в компанию в тот момент, когда она находилась в сложной ситуации. Компания росла и развивалась, но ее производственные мощности остались на том уровне, который был у производства, когда оно только запускалось. Центральное производство открылось, когда у компании было 4 ресторана. Когда я пришел, их было уже более 30. В целях у компании было около 100. Кроме того, что нужно было организовать поставку продукции для тех точек, которые уж работали, одной из задач стало создание нового предприятия, которое по технологическому оснащению, своим мощностям и квалификации персонала, могло успевать за быстрым ростом компании.

Изначально компания называлась «Brothers и компания», а потом холдинг стал именоваться «Планетой гостеприимства». Это было итальянское направление, восточное направление.

Когда мы научились работать с тестом для пиццы, мы начали учиться работать со слоеным тестом. Самса, классическое восточное блюдо, требует не дрожжевого, а слоеного теста. Приготовление слепого теста – отдельная наука, которая тоже очень непроста. Работать со слоеным тестом гораздо сложнее, чем с дрожжевым.

Всем известная шаверма имеет множество нюансов с точки зрения подходов к мясу. Мы видим только мясо, которое на вертеле крутится, и затем воспринимаем вкусное оно или

нет. Но весь процесс до вертела обеспечивался именно центральным производством.

Мы начали использовать системы шоковой заморозки. Это то, что только появлялось на рынке. Потеря качества у любого продукта есть. Ничего не сравнится по качеству с продуктом, который приготовлен прямо перед тобой. Как только мы удлиняем процесс, вопрос сохранения качества становится очень важным. Нельзя котлету пожарить в одном месте так, чтобы он имела такой же вкус через какое-то время в другом месте. Можно ли уменьшить негативные последствия при относительно длительном хранении. Оказывается, можно. Система шоковой заморозки предполагает, что, как только продукт приготовлен, то из жарочного шкафа он тут же попадал в систему заморозки. При максимальном уменьшении срока охлаждения до 0 градуса потери качества продукта, его консистенции всегда минимизируются. То, что у нас в какой-то момент появилась такая система, здорово облегчило нам работу и повысило ее качество.

Такой подход к полуфабрикатам позволил рассмотреть формат полуфабрикатов не как что-то упрощенное, что нужно достать использовать, когда у тебя совсем нет времени. Полуфабрикаты на предприятии – некая составная технологического процесса, имеет такое же важное значение как момент реализации продукта в самом ресторане, реализация его потребителем. Полуфабрикат полуфабрикату рознь. Есть полуфабрикаты высокой степени готовности, которые нужно

только разогреть, чтобы получить готовое блюдо. Есть полуфабрикаты низкой степени готовности, которые не являются конечным продуктом, а являются промежуточным состоянием между сырьем и неким готовым блюдом. Каждая составляющая процесса требует отдельного внимания.

В этой компании Ваш карьерный рост был интенсивный?

Я уже был руководителем центрального производства. Моя задача в предприятии заключалась в его развитии. На момент моего ухода предприятие обеспечивало продукцией около 150 ресторанов.

Вы положительно оцениваете свой вклад в развитие и рост компании?

Можно сказать, что компания достигла своей цели в 100 ресторанов. Те задачи, которые были передо мной поставлены, они были выполнены. Поэтому надеюсь, что мой вклад и правда был полезным и достаточно успешным. Пример производства этой компании.

Там было итальянское направление, которое работало по франшизе. Есть некая программа. И в формате использования франшизы наше производство этой компании в России было даже неким примером. Приезжали даже из-за рубежа смотреть, как у нас все организовано.

После этой компании Вас куда-то пригласили или Вы сами нашли, куда и где развиваться дальше?

После этой компании у меня было приглашение в фор-

мат, который я уже знал. Это было корпоративное питание, но в другой интерпретации. Это было предприятие, которое обслуживает органы власти. Я ушел в Комбинат питания правительства Московской области. Это Комбинат питания, который обеспечивал питание сотрудников органа исполнительной власти, обслуживал все связанные с ним мероприятия. Это был отдельный опыт, но уже в большей степени в должности одного из руководителей производства. Я был первым заместителем генерального директора. Я занимался как производственными, организационными вопросами, так и вопросами экономическими.

Сильно ли отличается работа с отдельными лицами от работы с государственными органами?

Отличается в том, что развитие коммерческой компании зависит от нее самой. Если хочешь быть лучше – развивайся, заключай контракты, убеждай. Работа на государство, особенно в такой специализированной области, предполагало формат ГУПа. Это было государственное унитарное предприятие, которое было создано исключительно для определенной функции: обслуживание органов исполнительной власти. Здесь не стоял вопрос о каком-то развитии. Предприятие было создано для того, чтобы решить те задачи, которые ставились органом исполнительной власти. Коммерческая составляющая была в стороне. Нужно было правиться с тем форматом, которые есть. Это было то же корпоративное питание, но с достаточно большим количеством на-

правлений: столов для сотрудников, рестораны для высших чинов, выездные мероприятия. Предприятие имело ресурсы для организации банкетов и фуршетов на достаточно большое количество приглашенных в формате «чистого поля». При необходимости мы могли организовать банкет/фуршет в чистом поле. Такие ресурсы у нас были. Мы занимались организацией мероприятий и для губернатора, и мероприятия, связанные с приездом в МО премьер-министра. Нового с точки зрения организации было немного, но было интересно с точки зрения внутренней кухни работы отдельного предприятия: бухгалтерский вопрос, экономический вопрос, налоговый, кадровый.

После этого я был приглашен на должность в школьном комбинате питания. Поступило предложение быть директором школьного комбината питания города Москвы. Это было первое погружение в нынешнюю сферу, в которой я на данный момент больше 10-и лет. Впервые я столкнулся со спецификой школьного питания. Я думал, что знаю все. Я думал: «что я могу не знать?». Но сейчас я могу с уверенностью сказать, что школьное питание далеко не так просто.

Если Вы работал на московских предприятиях, то жили в Москве и переезд в СПб был связан с предложением нынешней должности? Долго вы находитесь на этой должности?

Да, именно с ней. С февраля прошлого года. На самом деле я рад, что я переехал. Я не думал, что жизнь так по-

вернется. Но тем она привлекательна и удивительна, что она непредсказуема. Я очень сильно и приятно удивлен городом. Разные мнения есть жду москвичами насчет Питера. Есть некое соревнование между людьми из разных городов. Я, по итогам жизни здесь и там, решил для себя, что мне больше нравится Петербург. Со всеми нюансами, которые меня изначально пугали, например, погодой.

Расскажите, чем опыт Санкт-Петербурга отличается с точки зрения управления от Московской области?

Задачи те же. Вопрос исключительно в административной сфере. Здесь это работа органа власти, который должен функционировать в тех условиях, в которых работает любой комитет, любое управление. С точки зрения отношения к организации питания той сферы – это очень идентично. То есть это государственное регулирование определенной сферы.

Там Вы были на руководящей должности по Москве, а как поступило предложение перейти на новую здесь, в СПб?

Я прихожу в сферу соцпита. Какие были проблемы, как мы их решили.

Весь мой опыт, который был накоплен, был нещадно осрамлен нюансами работы в школьном питании.

Чем тема соцпита кардинально отличалась от вашего предыдущего опыта?

Отличается, конечно, контингентом. В школьном питании есть дети. Мы уже про это поговорили, чем дети отличаются от другого потребителя, посетителя кафе, посетителя ресторана/корпоративной столовой. Дети – некая отдельная категория, которую нельзя сравнивать с другими. Первый нюанс школьного питания: каждый день одни и те же потребители в одних и тех же лицах. Второе – дети воспринимают питание как некую часть образовательного процесса, к которому каждый относится по-своему. Питание, заключено в четкий график, не всегда ложится на желание «хочу я есть или не хочу». Мне положено на этой перемене идти в столовую – меня ведут в столовую. Конечный потребитель был совершенно особенный.

Сама организация питания насколько отличалась?

Технологически цепочка стандартна: из сырого картофеля получается пюре. Кто-то должен его почистить, кто-то отварить, кто-то взбить в пюре, и кто-то раздать. Цепочка в принципе стандартна. Неважно, в ресторане мы находимся или нет. Если мы говорим про каждую цепочку в частности, то скорее всего отличия действительно есть. Если мы говорим про продукты, здесь присутствует момент схожести. Если рассматривать дальше, то уже начинаются нюансы. Это внутренняя организация. Каждая школа – это своя система работы организации питания, несмотря на большое количество типовых школ и типовых блоков питания. Зачастую в школе даны некие определенные условия, в которых нужно

грамотно выстроить цепочку приготовления блюд.

Это персонал. Несмотря на то, что минимальная квалификация, требуемая для работы школьной столовой, достаточно высокая, существует проблема с наличием большого количества квалифицированных сотрудников. Чем это обусловлено? Во-первых, невозможностью платить достаточно большие деньги. Сфера некоммерческая. Второй немаловажный момент, который в начале казался мелочью, специфика работы школьной столовой. Школьная столовая работает не каждый день. Более того, в определенный момент она вообще не работает: в каникулы, в летний месяц. Как руководителю, найти человека, который готов работать не как все привыкли (11 месяцев работаешь – месяц отпуска), а работать по графику учебы детей, большая проблема. По сути дела, если школьная столовая не работает по графику школы, то руководителю нужно что-то делать с персоналом. Либо дать ему на это время другую работу, либо он должен уйти в отпуск. Зачастую это недоплачиваемый отпуск, потому что нет возможности платить зарплату. Эти нюансы были всю жизнь, и они до сих пор очень негативно влияют на эту сферу в плане подбора персонала.

Вы рассказывали про свой опыт в общественном питании, и вот Вам резко поступают предложение, вы получаете назначение в сфере социального питания. Сейчас вспомните первые дни, когда Вы только пришли в качестве чиновника.

Вы приходите в комбинат. Что это было? Какие Ваши ощущения? Возможно, Вы кого-то вспомните? Что Вас волновало?

Учитывая то, что на тот момент у меня был опыт работы в основном в современных компании, где существовал принцип «чем современной – тем лучше». Здесь у меня было такое возвращение в прошлое, потому что на тот момент среднестатистический комбинат школьного питания представил собой школьный базовый комбинат, построенный по типовому проекту на рубежах 70-80 годов. Когда развивали эту систему, то это были более-менее современные предприятия для обслуживания. Я попал в прошлое. Я попал в такой комбинат питания, где все было так, как меня учили в теории в институте.

Ключевое, что увидел у себя на комбинате и чего я не видел никогда в жизни кроме как в учебниках – это система обработки туш мяса. По всему первому этажу предприятия под потолком была направляющая линия, по которой двигались крюки. Она начиналась в месте, куда приезжала машина, и нужно было на крюк повесить тушу, и она ехала по всему комбинату, заезжай в морозилку, в обвалочный цех. Такого я не видел никогда в жизни, для меня это был шок.

На момент постройки комбината действительно существовала проблема с получением мяса в таком виде, в котором мы его покупаем в магазине: в кусках, в филе, без костей. В лучшем случае можно было купить тушу.

Придя в социально питание, мы понимаем, что тот высокий опыт, который вы получили на рядовых предприятиях с зарубежным и современным подходом, вам нужно было оперативно и грамотно превратить в жизнь. Чтобы все те дети, которых кормит этот комбинат сейчас, получили качественное и безопасное питание. Это ведь очень большая работа и Вы ее очень успешно сделали. Расскажите об этом.

Для меня формат школьного питания больше был о наборе опыта, а не о его использовании. Задачи на тот момент были связаны с тем, что предприятие, которое устарело морально и физически, практически. Замены персонала и руководителя обычно не требуют, если предприятие работает успешно. Была задача – предприятие, которое имело базу, хоть и устаревшую, должно стать успешным на рынке. На момент моего прихода предприятие сильно проигрывало коммерческим организациям. Вся жизнь система работала так: были государственные предприятия, которые обслуживали школы. Это было то направление, которое государство не отдавало неким коммерческим структурам. Это были предприятия, которые строились за государственный счет, были на бюджете государства, задач была только организовывать процесс.

Когда появилась конкуренция, и весь процесс стал конкурсной процедурой, то появились и частные/коммерческие операторы питания. Отсутствие современных альтернатив

было проблемой. Когда ты работаешь, и ты неальтернативен, то ты не заинтересован в саморазвитии. В тот момент, когда я пришел на предприятие, оно не развивалось. Какое-то время они работали на том объеме, который давало государство. Как только появились конкурсы, они поняли, что они не могут составить конкуренцию современным компаниям, после этого и началось развитие. Развиваться самому можно только глядя, как развиваются другие, чтобы, как минимум, быть не хуже, а в идеале и лучше.

Что вы сделали, чтобы Ваше предприятие стало лучше?

Была проведена большая работа по переоснащению: заменено холодильное оборудование, технологическое оборудование и т.д. Это было сделано для того, чтобы во время определенных технических моментов мы не теряли в качестве. Мы поменяли принцип логистики. Произвели закупку охлаждаемого транспорта, газелей с холодильниками, чтобы транспортировать продукцию без потери качества. С точки зрения организации технических моментов было сделано достойно много.

Почему раньше не реформировали предприятие? Потому, что раньше не выделяли деньги на развитие, а потом стали из-за конкурентной среды?

Деньги не выделяли. Деньги появляются тогда, когда есть контракты. Здесь работа по грамотной подготовке к конкурсным процедурам: возможность заключения контрактов. Это

позволило выделить инвестиционные средства на свое развитие.

Все основывается на потребителе. Сейчас все рассказывают про шведский детский подход. А откуда это пошло? Это же рассказывают дети и родители, потому что они понимают: «я хочу, чтобы у меня было лучше». С этого момента, когда родители и дети понимают желание качественной услуги, мы можем говорить про подросший уровень стандартов, про повышенные запросы. Когда кто-то делал лучше и качественнее, мы стремились делать еще выше. Принципиально изменился подход у городского предприятия. В Санкт-Петербурге Вы развиваете идею о том, что инвестиционная политика – это правильно. Правильно, когда люди, работающие в определенной отрасли хотят ее развивать.

На тот момент экономика государственных предприятий была не нацелена на получение сверхприбылей. Предприятия должны были быть на самоокупаемости. В тот момент это был основной плюс предприятий питания. Там, где коммерсанты должны были заработать прибыль себе, собственникам и т.д., государственное предприятие могло вкладывать эту прибыль в своё собственное развитие.

Именно поэтому техническую часть удалось модернизировать достаточно быстро.

То есть три ваших любимых слова: кадры, саморазвитие, продуктооборудование.

Да. Самым сложным вопросом для моего восприятия стали кадры.

Людям, которые работали в советской системе, сложно понять, что такое система и учёт. Они знают это на пальцах, могут объяснить для себя. Когда дело доходит до жесткого контроля, например, учёт входного сырья, им сложно перестраиваться.

Те условия, в которых людям приходится работать, провоцируют злоупотребление.

А какие именно это условия? Низкая заработная плата?

Во-первых, низкая заработная плата. Хотя она и не решает основную проблему. Первое, что мы сделали, это повысили заработную плату персоналы до среднерыночной. Снизилось ли это злоупотребление? Ни на сколько!

Повышение зарплат, улучшение/нормирование условий труда не исключает необходимости жёсткого контроля.

Когда я был директором, у меня было 300 пищеблоков. Это нереальная цифра. Невозможно объездить каждый. Но возможно поставить аудитора или контролера. Зачастую многие вещи связаны с квалификацией, адекватностью производства, которое может создать систему. Контроль этой цепочки очень тяжело осуществить. Отсутствие контроля – это реальная проблема. Когда ты не можешь наладить кон-

троль, то происходит следующее: этот кусок мяса попал не в тот котёл борща и т.д. Как проконтролировать, что тот кусок мяса попадёт в нужное место? Есть два пути. Первый путь – это стоять рядом и смотреть. Второй вариант – лабораторный контроль: взять порцию супа и в лаборатории проверить все ли условия соблюдены. Лаборатория даёт возможность постфактум сказать достаточно ли в супу порции мяса по технологиям или нет. Третий вариант – привезти готовый борщ.

В каком решении вы видите оптимальное для себя?

Идеального решения нет. Есть те направления, которые помогают решать определенные проблемы. Сказать, что они решают все проблемы, невозможно. Поэтому сейчас мы наблюдаем разные практики. Например, в Москве своя практика. Там пошли по формату: «чем меньше технологических операций производится на пищеблоке, тем процесс более контролируемый, и встречается меньше злоупотреблений. Если привезли мясо уже в супе, то возможности стащить кусок мяса у тебя нет. Если у тебя мясо уже в котлете, то поменять какое-то количество мяса на какое-то количество хлеба, чтобы на выходе у тебя была 70и граммовая котлета, но с другим составом, тоже невозможно.

Проще усмотреть за персоналом на одном комбинате питания, чем следить за каждой точкой.

Единый стандарт какого-то блюда легче соблюсти на одном производстве. И остаётся только отследить процесс до-

ставки, чтобы с минимальными потерями транспортировать продукт.

Если подытожить «московский» опыт, то: получилось модернизировать оборудование, систему организации, повысить зарплаты и усилить контроль...

В тот момент, когда это все происходило, это было опробовано той системой, которая сейчас в Москве работает достаточно повсеместно: использование продукции промышленного производства для школьного питания.

Что на тот момент удалось? Удалось посмотреть эту сферу со стороны оператора питания, со стороны всех нюансов, связанных с организацией питания в условиях рыночной экономики. Как и за счёт чего работает комбинат питания, за счёт чего он выживает, за счёт чего он получает прибыль, как он может себя развивать, какие технологии существуют. Потому что сейчас технологии достаточно открыты, мы сами в праве выбирать то или иное. На тот момент я застал и советский подход, и я также видел, как технологии могут влиять. После этого я стал чиновником.

После работы на должности директора комбината школьного социального питания, я перешел работать в органы государственной власти. Это была должность в управлении гарантированного питания правительства московской области. Я перешел в другой субъект. Из Москвы я перешел в московскую область. Это разные субъекты. Со стороны бизнеса я работал в одном субъекте, в другой субъект я перешел

на должность государственно-управленческую. Можно сказать, что я перешел на другую сторону баррикад. Там я работал руками и головой, а теперь я стал заниматься вопросами роли государства, управления со стороны государства в той сфере, в которой работают такие же комбинаты питания, в котором работал и я.

Это был орган исполнительной власти. Законодательная власть законы создает, а исполнительная эти законы исполняет. Я как раз был именно в части исполнительной власти, и мы занимались вопросами социального питания по всей московской области. Создание условий для работы системы организации гарантированного социального питания было основной задачей. Курировать эту область в том формате, что есть определенные условия, которые одинаково действуют как для заказчика, то есть государственного учреждения, так и для исполнителя. Все вместе это воплощалось в качественную работу одних на благо других. Это о том, чем занимается государство: это и методическая поддержка, и консультационная поддержка, разъяснительная работа, просветительская работа, работа по самодействию с государственными заказчиками для облегчения работы проведения закупочных процедур. Это стандартизация определенных моментов: меню, контрактов, технических заданий. Все то, что упрощает.

В сфере социального питания, если мы говорим про московскую область, ежедневно количество людей, которые по-

лучали социальное питание, было там порядка миллиона человек, Миллион человек в учреждениях различного формата (школы, детские сады, больницы, детские дома, дома престарелых, интернаты, диспансеры). В каждом учреждении должны быть четкие правила, стандарты и требования по организации питания. То есть требования к организации питания ребенка в детском саду и требования организации питания престарелого человека – две разные вещи и в формате обслуживания, и в формате требования к продуктам. Это все многообразие нужно было упорядочивать, контролировать, выстраивать в некую определенную, понятную систему всех игроков рынка. Думать, что можно сделать, чтобы система развивалась, эволюционировала в какие-то лучшие форматы.

Ключевое для меня было очень большое удивление, что в момент моего перехода туда, на рынке московской области работало около 130 комбинатов питания. Это очень много. В Москве, где большее количество населения, чем в Московской области, работало порядка 10 операторов питания. Были и коммерческие, и с государственным участием.

Изначально, 15 лет назад, может даже чуть раньше, все предприятия в этой сфере были государственными. Это советская система. Советская система говорила о том, что организацией питания должны заниматься только государственные предприятия. Только после того, как появился закон о государственных закупках, началась конкуренция со

стороны коммерции, которая получала возможность участвовать в подобных закупках и организовывать питание.

Поэтому это действительно было очень большое количество операторов питания. Зачастую операторы питания, при более внимательном рассмотрении, оказывались некие предприятия с генеральным директором и главным бухгалтером. Больше не было ничего. Кроме карточки ИНН не было абсолютно ничего. Это было, скажем так, предприятие, которое просто участвовало в тех условиях рынка, которые на тот момент были созданы. Так как требования к продуктовой базе, опыту работы, наличию квалифицированного персонала, деловой репутации на тот момент были не так сильно развиты, то это все дало почву для появления множества компаний, которые называли себя органами комбинатпитания и пытались работать. Какое-то время назад это была большая проблема.

Ваша задача состояла в том, чтобы сократить это количество?

Не то, чтобы сократить. Очень большое количество было ничего из себя не представляющих предприятий, фирм однодневок. Любая эволюция системы приводит к тому, что рынок прореживается и постепенно остаются только те, кто действительно хотел работать в этой сфере и развиваться, а не просто пришли, воспользовались случаем.

Поэтому если мы говорим про основные задачи, которое я решал со стороны государства, то это создание максималь-

но прозрачной схемы развития этой системы. Шаг за шагом мы должны были улучшать и материально-техническую базу, приводить все к единому стандарту. В тот момент стандарт на территории Московской области различался: одни и те же дети, одной и той же социальной категории, в разных районах могли получать совершенно разное питание, были в совершенно разных условиях. Этот момент был. В одном субъекте для одинакового ребёнка должен быть одинаковый стандарт. Если ему положено кушать запеканку на завтрак, а в другой школе другого района он получает вместо запеканки стакан горячего чая, и это считается завтраком, то это неправильно. Поэтому стандартизация, приведение к единым требованиям – это достаточно большая работа. Небыстрая, но, тем не менее, касалась и детского питания, и питания в больницах. Были разные нюансы, связанные с медицинскими учреждениями. Накладывалась сложность территориальная: территориальное расположение больниц Маленькое количество мест для пациентов. Как организовать полноценное горячее питание, если больница находится где-то в удаленном поселке с маленьким количеством пациентов. Необходимость в четырехразовом питании не пропадает. Нужно проследить, чтобы там был квалифицированный комбинат питания, который в состоянии обеспечить качественную услугу. Такие задачи мы тоже решали.

Итог Вашей работы?

Это конечно сокращение количества действующих опера-

торов питания. Думаю, что в два раза мы сократили. Компаний-однодневок стало гораздо меньше. Те, которые оставались работать в новых условиях, что-то из себя представляли и понимали, что дальнейшее развитие системы питания будет связано с их внутренним развитием. Если они будут стоять на месте, они просто не догонят по тем требованиям, которые им предъявляются операторами.

Стандартизация прошла успешно?

Да. Были внедрены единое меню, единые типовые контракты, увеличено количество процедур, которые проводятся в совместном формате. Каждое учреждение, чисто теоретически, может произвести собственную процедуру, закупочную. Если это одна территория и один формат учреждения, все учреждения могут собраться все вместе и провести одну процедуру на всех. Ключевая польза, во-первых, – уменьшение трудозатрат на проведение закупочных процедур. Второй положительный момент – все учреждения получают единый стандарт, то есть получают одинаковый контракт, одинаковые условия организации питания, одинаковую стоимость. Нет разницы, что в какой-то школе были падения цены чуть больше или чуть меньше. Третий момент очень важен. Почему я говорил про больницы, в которых очень неудобное расположение? Объединение в одну закупку больницы, которая находится в удаленном районе, и больницы, которая находится в центре, позволяет сделать единые условия организации питания для обеих больниц. Организа-

торы питания, которые понимают, что есть более выгодные условия, менее выгодные условия, но, получая в единой закупке и такое, и такое, они вынуждены показывать одинаково хороший уровень питания во всех учреждениях, которые находятся в одной области. Вне зависимости от территориальной расположенности, количества пациентов, учеников и т.д.

Это сделано для того, чтобы качество везде было примерно на одном уровне, и условия у операторов тоже были на одном уровне?

Да. Основная цель, так называемой, централизации появляется, когда мы говорим, что не одинаковых учреждений. Все учреждения имеют свои нюансы. Если закупка будет связана с тем, что эти нюансы будут иметь какую-то роль при определении закупки, цены при количестве желающих участвовать в закупке... Мы знаем, что, допустим, для большой школы с большим количеством учеников, будет целая очередь из желающих операторов. Школы, больницы, которые имеют маленькое количество, плохое техническое оснащение, находятся неудобно территориально, туда просто не найти даже одного желающего. Вполне логичное решение, когда всех объединяют в один лот. Хотите работать? Да, вы получите одно учреждение более удобное, одно учреждение менее удобное. Так как мы эти два мета объединили, то операторы питания доставляют одинаково качественную услугу и там, и там.

Вы успешно модернизировали эту сферу, московской области...

Мы ее не модернизировали. Мы не говорим об этом, как о некоем свершившемся факте. Модернизация – это постоянная, ежемесячная и ежегодная работа, нельзя взять в один момент и что-то поменять. Эволюция работает по-другому. Она работает тогда, когда все шаги сделаны постепенно. Когда сначала делается анализ, потом принимается некая отправная точка, определяется цель и намечаются те шаги, которые необходимо сделать, чтобы дойти до поставленной цели. Поэтому да, наверное, на тот момент какие-то такие вещи, по которым сейчас движется развитие московской области, мы сделали.

Пришло предложение работать в Санкт-Петербурге. Специфика была такая же или это была совершенно иная задача?

Было много схожих вещей. Например, по количеству учреждений или по количеству людей, которые получают услугу в учреждениях социальной сферы. По количеству населения и по количеству учреждений московская область очень похожа на Спб. Точно такие же приблизительно цифры. В районе миллиона человек в день получают услугу. Да, Спб немного меньше территориально, здесь нет ярко-выраженных сельских пригородов. Основная масса – это город, городские условия. Задачи здесь были обусловлены именно форматом города. Это первый момент. Второй момент: ос-

новное отличие, что, если и Москва, и МО на формат проведения закупок в соответствие с законом о закупках (44 и 96) перешли достаточно давно, то в СПб достаточно долгое время, до 2106 года, при определении компании, которая будет оказывать услуги по организации питания, допустим, в школьном или дошкольном учреждении, применялся метод квалификационного отбора. На тот момент региональное законодательство позволяло использовать данную схему: это комиссии, в которые входили представители администрации района, профильных комитетов по организации питания, по определенной схеме и критериям рассматривали заявки потенциальных операторов питания определяли среди них лучшего. Лучшего именно по вопросам материально-технической базы, наличию персонала, программ развития. Некие субъективные факторы. На основе этого принималось решение. Это действовало до 16 года, после которого были внесены изменения в региональное законодательство, и сфера также ушла под действие 44 федерального закона. По сути дела, город только первые несколько лет начал работать в условиях открытого рынка. С точки зрения государственных закупок СПб был на уровне конца 2000-х годов по сравнению с другими субъектами. Сфера только начинала развиваться и, наверное, очень многие вещи были взаимосвязаны. К закупкам и к формату проведения закупок адаптировались и привыкали все: учреждения, игроки рынка, контрольные органы. Это было немножко по-новому.

С этим были связаны определенные нестабильности, которые присутствовали последние несколько лет на рынке. Это было связано с тем, что появлялись новые игроки, не профильные в формате питания, но были адаптированы к формату проведения государственных закупок. Были компании, которые очень быстро приходили и так же быстро уходили с рынка.

Вы сколько находитесь на этой должности? И что вы за это время успели?

Я нахожусь на этой должности с февраля 2020 года.

И как вы оцениваете свою работу и сколько уже успели сделать?

Неправильно мне оценивать работу. Есть, кому оценивать мою работу. Мы говорим о том, насколько здесь удастся сдвинуть и направить сферу в какое-то понятное, положительное, прозрачное направление. Здесь не все просто. Основной фактор, который был и влиял на нестабильность в сфере организации питания – большое количество краткосрочных контактов. То, что бросалось в глаза. Учитывая то, что у любого госучреждения в формате планирования бюджета есть трехгодичный цикл, как и у всей страны, у любой школы есть понимание бюджета на ближайшие три года. В рамках тех цифр, которые заложены в бюджет, любое учреждение может планировать закупочную деятельность. Несмотря на это, большое количество контактов заключалось на год, на один календарный год. По истечении проводилась новая закупочная процедура, снова нужно было опре-

делять поставщика. Мы прекрасно понимаем, что среднестатистическая закупка длится порядка двух – двух с половиной месяцев, любая компания, которая даже начала обеспечивать питание, через полгода была вынуждена готовить новую закупку. Работа была не на развитие самой системы, не на улучшение качества или модернизацию, формат работы был – от закупки до закупки. Год – это неуверенность как с одной стороны, так и, с другой стороны. Заказчик, нанимая на год, понимает, что может поменяться все что угодно. Любая компания приходящая и начинающая кормить то или иное учреждение понимала, что через год ее здесь может и не быть. Зачем тогда упираться и вкладывается. Поэтому и произошла остановка всей сферы в части модернизации, эволюции и развития. Все понимали, что нет условий для развития. Учреждения не создают этих условий, чтобы было понимание на ближайшее время. Игроки рынка просто боялись что-то вкладывать, инвестировать в сферу самостоятельно, потому что проведение новой закупочной процедуры не дает никаких гарантий, что ты останешься в этом учреждении и через год будешь продолжать в нем работать. Зачем вкладывать себя, зачем вкладывать лишние деньги? Если мы говорим по факту, то с 2016-2017 года у нас нет примеров таких участников рынка, которые являются показателем, что система развивается. За последние 4 года никто в себя и не вкладывал.

Это ключевое. То, что сразу бросилось в глаза. И, навер-

ное, это была одна из первых задач, которую сразу пришлось решать. Чтобы создать адекватные условия и для одной и для другой стороны, нужно было увеличить срок действия контрактов. Только в таком случае можно создать условия, когда одни не боятся вкладывать, а другие тоже имеют какую-то уверенность, что все будет хорошо.

Здесь мы занимаемся практически теми же вопросами, которыми мы занимались в МО: приведение к единому стандарту, приведение к единым требованиям, чтобы услуга оказывалась в одинаковых условиях вне зависимости от района и учреждения. Это те же самые шаги. Мы делали типовые контракты, типовое ТЗ, типовое меню. Типировали все в новых условиях, когда у нас поменялся САНПИН, поменялись требования. Мы занимались развитием этой отрасли, в плановом режиме, исходя из мнений федерального законодательства, а что-то исходя и из местной специфики.

Эволюция в технологическом оборудовании

Время идет вперед, технологии все совершенствуются, много изменений происходит и в индустрии питания, все это естественным образом влияет и на развитие в социальной сфере.

До недавнего времени все предприятия социального питания оснащались стандартным набором помещений и оборудования. Но с появлением новых подходов к строительству данных предприятий, новых видов и направлений в питании стандарты утратили свою актуальность и перестали быть основой эффективной работы.

В советские времена на все предприятия по социальному питанию распространялся один стандарт организации работы – столовая полного цикла. Все продукты питания поступали на данное производство в большом количестве, что требовало наличия больших площадей для организации хранения, в том числе холодильных и морозильных камер. Мясо, рыба и птица поступали в полутушах и тушками, молочные и кисломолочные продукты в больших емкостях и т.д. Для организации переработки наличие таких цехов как дефростер (помещение для дефростации туш и полутуш мясных, птицы и т.д.), обвалочный (цех разделки полутуш и туш на

отруба, а затем на полуфабрикаты) – было нормой.

В настоящее время все это не используется, наличие в России достаточного количества мясоперерабатывающих предприятий привело к тому, что мясо на предприятия поступает уже полуфабрикатами в удобной упаковке, есть выбор степени охлаждения: охлажденное или замороженное. Это позволяет предприятиям не держать огромный штат для мяса – рыбных цехов, сократить площади и расширить ассортимент на предприятиях малой мощности, ускорить процесс приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы и сделать его более безопасным.

Для механизации производственных процессов в мясо-рыбных цехах появилось следующее оборудование: аппарат для нарезки замороженного мяса (позволяет измельчать замороженные блоки мяса на мелкокусковые полуфабрикаты), различные котлетоформовочные машины. Данное оборудование активно используется для приготовления вторых блюд в социальном питании. За счет использования данного оборудования нет необходимости постоянно контролировать вес порционных изделий, их форму – все это заложено в программе на оборудовании.

Значительно изменен подход в производстве блюд из овощей. Если ранее все овощи поступали неочищенными, то сейчас есть возможность использовать очищенные овощи на тех предприятиях, где процесс очистки невозможно организовать из-за малой площади помещений.

Для автоматизации процесса очистки в настоящее время созданы стационарные машины.

Для измельчения овощей на предприятиях социального питания используют овощерезательные машины различной мощности, производительности и с различным набором насадок – от соломки до кубика и слайсов, для свежих и отварных овощей. Использование острых ножей на данном оборудовании позволяет делать равномерную нарезку овощей, с уменьшением потерь на вытекание сока и соответственно с сохранением полезных веществ, при этом увеличивая производительность и скорость приготовления.

Революционные изменения произошли в тепловом оборудовании, это так же коснулось и предприятий социального питания. Теперь в распоряжении профессиональных поваров целый набор технологического оборудования, которое позволяет производить полезные качественные блюда для потребителей.

Примером подобного соответствия тренда в тепловом оборудовании могут служить современные пароконвектоматы, которые имеют ряд преимуществ перед духовыми шкафами.

А именно:

- быстрый выход на заданный уровень нагрева;
- равномерный нагрев, что приводит к отсутствию необходимости переворачивать готовящиеся блюда;
- возможность приготовления без масла при сохранении

колера (активное использование пара позволяет уменьшить жирность блюд, сохранив их мягкость, воздушность, и даже поджарить);

- приготовление разных блюд одновременно, без смешивания запахов;

- снижение продуктовых потерь, так как блюда не жарятся-варятся, а прогреваются с помощью пара;

- наличие термометра для контроля температуры в толще продукт, непосредственно в камере оборудования, что позволяет с высокой точностью определять готовность блюда, при этом не увеличивая время приготовления;

- максимальное сохранение всех пищевых веществ, в том числе минеральных веществ и витаминов;

- использование щадящих режимов для приготовления, что позволяет сделать блюда более легкоусвояемыми;

- простота в обслуживании, т.к. к каждому блюду можно подобрать индивидуальные режимы приготовления, а также за счет наличия функции «самоочистки».

В стандартный набор теплового оборудования на предприятиях так же входят блендеры различной мощности, которые облегчают приготовление соусов и крем- супов. Для больших объемов блюд на предприятиях устанавливают котлы с функцией блендера – что позволяет быстро, безопасно произвести большой объем готового продукта.

Наличие больших пищеварочных котлов, различных стационарных сковородок так же входят в обязательный пере-

чень по оснащению предприятий.

Для качественного функционирования современного предприятия питания в социальной сфере необходим комплекс мероприятий, поддерживающих высокий уровень безопасности продукции, как в период производства, так и на этапах транспортировки и потребления данной продукции.

В условиях современных реалий не каждый ресторан общественного питания может похвастаться наличием такого количества оборудования, как пищеблоки социальных организаций.

Благодаря этому скорость приготовления и уровень безопасности готовых блюд настолько повысился, что обеспечить питание даже с минимальным набором и размером цехов на пищеблоке сейчас стало возможным, что в первую очередь касается буфет-раздаточных школ с большим количеством питающихся.

Для обеспечения бесперебойной работы пищеблоков социально питания в Москве создана система производственно-логистических комплексов, которые объединяют следующие функции:

- поступление, хранение и распределение качественных продуктов питания по пищеблокам;
- лабораторный контроль;
- приготовление готовых блюд и доставку их до буфет-раздаточных пищеблоков;

Создание данных комплексов позволяет ежедневно транс-

портировать на пищевые блоки социальных организаций продукты питания, что значительно сокращает количество холодильного оборудования, складских помещений, трудовых ресурсов и повышает уровень контроля за качеством пищевых продуктов.

Очень важным этапом процесса приготовления блюд на предприятиях социального питания является стандартизация качества, это возможно достигнуть только с помощью создания фабрик-кухонь, которые выпускают полуфабрикаты для дальнейшего доведения до кулинарной готовности на пищевых блоках организации.

В настоящее время в Москве действует большая фабрика-кухня, комплекс мероприятий по поддержанию уровня безопасности и качества на которой представлен следующими решениями:

- применение передовых технологий (таких как Cook and Chill);
- поддержание санитарной и микробиологической чистоты производства;
- использование качественного сырья;
- многоступенчатый контроль всей продукции;
- эффективная организация складской и транспортной логистики.

Современные технологии быстрого охлаждения и контроль путём проведения исследований всего сырья в микробиологической и физико-химической аккредитованных ла-

бораториях приводят к невероятному синергетическому эффекту, что позволяет выпускать блюда высокого качества и повышает безопасность продукции на всех этапах хранения и транспортировки без использования консервантов, пастеризации и стерилизации.

Сама же по себе технология С&С тоже имеет ряд преимуществ перед другими менее прогрессивными подходами:

- обеспечение первоначального качества готового блюда, продление времени его хранения без консервации, без применения консервантов, с сохранением вкуса, полезных свойств и структуры;

- приостановка роста патогенной микрофлоры после термической обработки в течение срока хранения;

- возможность использования централизованного метода изготовления блюд с последующей доставкой в предприятия

- раздаточные;

- эффективное использование времени и трудовых ресурсов;

- повышение рентабельности крупных предприятий.

Уверен, что данный подход в большей степени подходит для организации всех направлений социального питания в регионах как в образовательной и социальной сфере, а также в сфере здравоохранения. Где вопрос модернизации пищеблоков стоит крайне остро и благодаря данной технологии может решиться при минимальных инвестициях, но с сохранением высокого качества и разнообразия приготовле-

ния блюд.

Одним из новых трендов на современных производствах при приготовлении блюд является фасовка и упаковка блюд в индивидуальную упаковку из полипропилена (безопасную для контакта с пищевыми продуктами) и упаковывание с использованием газо-модифицированной смеси (смесь газов азота и углекислоты), что позволяет создать атмосферу не пригодную для развития микроорганизмов и сохранить продукт свежим и вкусным несколько дней, не прибегая к использованию консервантов.

Не маловажным в процессе приготовления рационов является и процесс охлаждения блюд в современном оборудовании шоковой заморозки. Данное оборудование позволяет охладить продукт до температуры $4\pm 2^{\circ}\text{C}$, в максимально краткие сроки, обеспечив при этом отсутствие возможности обсеменение продукта микроорганизмами, что так же является высоким критерием безопасности данного вида питания.

Для организации питания блюда в индивидуальной упаковке доводятся до кулинарной готовности в пароконвектате или микроволновой печи, а холодные блюда готовы к употреблению. Такой подход позволяет организовать питание с использованием индивидуальных условий потребления готовых блюд, т.к. не требует организации линии раздачи и широко применяется для питания больных в системе здравоохранения.

Данный способ упаковки блюд был применен в период пандемии для организации питания больных в лечебных учреждениях т.к. все пациенты находились в индивидуальных палатах с отсутствием возможности их покидать. Такой метод питания позволял обеспечить больных полноценным рационом и при этом исключить их перемещение по территории лечебного учреждения. Не маловажным при этом являлось то, что упаковка рационов была индивидуальная и утилизировалась непосредственно после приема пищи, что исключало возврат использованной столовой и кухонной посуды в моечное отделение предприятия и останавливало вероятность распространения вирусной инфекции.

Организация питания, посредством готовых блюд, упакованных с использованием газо-модифицированной среды так же может быть использовано и в образовательных учреждениях, т.к. массовое питание в школах подходит не каждому, и маленькие гурманы смогут выбрать блюда по своему вкусу. Так как ассортимент блюд достаточно широк.

Нельзя игнорировать и современный тренд на здоровое питание, правильное пищевое поведение и снижение углеводов и транс – жиров, увеличение количество белков и клетчатки в рационе (в том числе и учащихся образовательных заведений). Вместе с тем социальное питание не отстаёт от трендов и появляются новые технологические решения, соответствующие современным веяниям.

Современный человек, проживающий в городе, столкнул-

ся с новым форматом жизни: люди стали тратить меньше калорий на физическую активность, а больше на умственную. Объемы школьных программ растут, количество информации, которую взрослые с которой люди стали сталкиваться на работе увеличивается. Все это отражается на рационах питания людей.

Если в поствоенные годы рацион людей преимущественно состоял из жиров и углеводов, то питание современного городского жителя стал меняться. Сейчас в питании большее предпочтение люди отдают легко усваиваемым белкам (яичный, молочный, белки рыбы и птиц), наличию большого количества клетчатки (фрукты, овощи) и трудноусваиваемым углеводам (бурый рис, греча, булгур, киноа, хлеб и макароны из твердых сортов пшеницы). В общемировых тенденциях все производители снижают количество соли и сахара в своих продуктах, на рынке появляются новые полезные продукты питания для здорового питания.

Социальное питание населения так же не отстает от современных трендов. Одним из ярких примеров таких изменений – снижение количества сахара, кондитерских изделий, соли и колбасных продуктов в среднесуточных наборах продуктов для детей, обучающихся в образовательных учреждениях.

В школах города Москвы в продаже буфетов появились фрукты, фруктовые и овощные нарезки и салаты, при этом значительно сокращен ассортимент хлебобулочных и конди-

терских изделий. Нововведения были с радостью приняты как школьниками, так и учителями.

В современном мире тренд на модернизацию технологического оборудования коснулся всех сфер жизни человека. Питание – это один из главных факторов по формированию здоровья, работоспособности и продолжительности жизни. При современном уровне распространения информации, почти у каждого человека есть понимание, как необходимо питаться, чтобы быть здоровым, более работоспособным, мобильным и эффективным в любом возрасте. К этому стремятся все люди, понимая, что правильное питание – это залог их личного успеха во всех сферах. По этой причине люди своим выбором ускоряют развитие сферы питания, при этом влияя на все ее этапы. Изменения касаются всех направлений:

- меняется рынок пищевых продуктов, способы хранения, транспортировки, упаковки;
- совершенствуется программа обучения специалистов по питанию, производственные лаборатории образовательных учреждений комплектуется новым оборудованием, чтобы новые специалисты обучались работе на современном оборудовании;
- становятся доступными новые источники информации по правильному питанию;
- появляется новое оборудование, позволяющее сохранять все полезные вещества в продукте, готовить при низких

температурах, сокращать время воздействия температур на продукт и снижать при этом вероятность образования канцерогенов;

- расширяется ассортимент полезных и питательных блюд;

- меняются тренды по упаковке готовых блюд, появляются более безопасные материалы для контакта с пищевыми продуктами, позволяющие продукту «дышать», сохранять свежесть, сокращать вероятность развития патогенной микрофлоры, дающие возможность оценивать безопасность и свежесть продукта (например, метки свежести).

Все это помогает современному человеку жить дольше, расти и иметь более крепкое здоровье и эффективно развиваться в жизни. С высокой вероятностью можно сказать, что без новых технологий, описанных выше предприятий невозможна организация питания в социальной сфере в больших объемах с высоким уровнем безопасности, качества и высокой скоростью приготовления.

Так же мы не забываем о тех требованиях, которые существуют в настоящий момент в отношении сроков реализации готовой продукции, и я уверен, что вышеперечисленные методы: высокотехнологичность, создание безопасных факторов приготовления блюд смогут решить вопрос об увеличении сроков реализации.

Еще один вопрос хотелось бы осветить, что на основании моего опыта, а главное общения с потребителями в социаль-

ном питании отсутствуют привычные современному человеку продукты (соусы, закуски и т.д.), которые входят в постоянный рацион практически каждой семьи. И что самое главное, дети привыкают к ним, с раннего возраста. В социальном питании эти продукты не могут использоваться по причине наличия в составе ненатуральных химических добавок, которые значительно увеличивают срок годности. Для социального питания неважны большие сроки годности, а главное – качество приготовления блюд и отсутствие ненатуральных добавок. По – этому важно, чтобы развитие технологических процессов и оборудования работали в сторону натурализации данных продуктов, что в конечном итоге скажется как на возможности использования их в меню социальной сферы, так и на здоровье нации в целом.

Профессия – повар социального питания

Значимость работы повара подтверждается тысячелетней историей развития кулинарии как искусства. О возникновении профессии повар можно говорить с того времени, когда человек научился пользоваться огнем, а первые упоминания о поваре как о профессионале, который своим ремеслом зарабатывал себе на пропитание, зафиксированы в письменных памятниках третьего тысячелетия до н.э. (о. Крит). Артефакты с рецептурниками обнаружены и более древних цивилизаций.

Профессия повар социального питания является относительно новым направлением в сфере общественного питания. Так становление отрасли социального питания в России стоит отнести к временам советской власти, когда во многих общественных заведениях открываются столовые, которые имели социальное значение. В детских садах и школах стали организовывать дешевое, а иногда и бесплатное, питание. Потребность в поварах значительно возросла. Поэтому начали появляться профессиональные учебные заведения, где за короткий срок учили приготовлению блюд.

В настоящее время профессия повар социального питания находится на стадии становления, несмотря на то,

что существует довольно продолжительное время с момента формирования и развития в социальной сфере инфраструктуры по организации питания в образовании, здравоохранении и социальном обеспечении. Долгое время подготовка специалистов, которые в дальнейшем работали в сфере социального питания, проходила по образовательным стандартам и программам Повар общественного питания, которые недостаточно раскрывают специфику работы пищеблоков социальной сферы.

Новый импульс развития профессия повар социального питания получила после запуска в 2008 году национального проекта «Образование» по организации качественного питания школьников и государственной поддержки производства горячих обедов для школьной системы.

Стоит отметить, что и в Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих профессия повар социального питания представлена только профессией повар детского питания, обделив должным вниманием профессию повар лечебно-профилактического питания. Также в профессиональном стандарте «Повар», представляющем собой перечень требований работодателя к работнику данной профессии, отсутствует упоминание о выделенной роли повара социального питания. Как следствие, в образовательном стандарте по подготовке рабочих по профессии «Повар», который определяет то, что нужно для того, чтобы этими знаниями и умениями обладать, не представлен пере-

чень компетенций, формируемых у обучаемых, для подготовки повара социального питания. В настоящий момент эти пробелы в профессиональных и образовательных стандартах предстоит еще восполнить.

Ответственность, возложенная на повара социального питания, велика: его задача приготовить вкусную, полезную и безопасную еду, накормив до тысячи человек за день и сделав так, чтобы все блюда всегда были одинаковыми и соответствовали требованиям утвержденных меню и действующих санитарных норм. Поэтому персональная социальная ответственность каждого работника очень велика, это ежедневная сильная физическая, эмоциональная, психологическая нагрузка.

Отличия работы повара в общественном питании и в социальном питании. Во-первых, в социальном питании, в отличие от общественного, категорически запрещены заготовки продукции на следующий день. В основном поставки продукции осуществляется суточного запаса, некоторые продукты в силу ограниченного срока годности или по причине довоза поставляются в день реализации. Кроме того, сроки годности заготовок ограничены действующими санитарными нормами. Все это значительно увеличивает нагрузку на повара. Все должно быть свежеприготовленным, с соответствующей температурой подачи. Труд повара можно охарактеризовать рутинным, так как приготовление происходит строго по технико-технологическим картам согласно 10-24

дневному меню. Но от того насколько повар компетентен и профессионален зависит уровень удовлетворенности потребности в пище детей, подростков в детских садах и школах и пациентов больниц. А от этого зависит психологическая удовлетворенность повара результатами своей работы. Ведь вид пустых тарелок и счастливых лиц детей – главный показатель качественно оказанной услуги. Во-вторых, объемы приготовленных рационов на некоторых объектах образовательной системы и здравоохранения впечатляют: до полутора-двух тысяч в день. Это высокая физическая и психологическая нагрузка, так как повар вынужден приготовить до 500 литров первого и второго блюд и до нескольких тысяч порционных блюд (котлеты, тефтели, фрикадельки, булочки и др.). В-третьих, повар социального питания в отличие от повара предприятия общественного питания, которые являются в основной своей массе узконаправленными специалистами, поэтому работают на конкретном участке производства (повар холодного цеха, повар мясорыбного цеха, пекарь и др.), является универсальным специалистом, которые готовит простые блюда, но из всего ассортимента, представленного в меню, начиная с каш, супов и напитков и заканчивая выпечкой и салатами.

При этом учесть технологию приготовления, санитарные нормы, временной диапазон реализации блюд, то есть совместить в себе знания и умения не только повара (приготовить и вовремя отдать потребителю готовые рационы), но

и технолога (правильно рассчитать сырье согласно технологической карте, грамотно распланировать время необходимое для обработки продуктов, совершения всех необходимых операций для приготовления и вовремя выдать все рационы согласно графику, при этом вся продукция должна быть одинакова и по выходу и по качеству), и санитарного врача (соблюсти все нормы по обеспечению санитарной безопасности приготовленных блюд). А это безупречная чистота на пищеблоке, соответствующий внешний вид, соблюдение правил личной гигиены, поточности, товарного соседства, дезинфекция инвентаря, посуды, оборудования.

Отдельной не менее важной частью работы повара является правильное ведение документации пищеблока. Обязательное введение на предприятиях общественного питания программ производственного контроля с учетом принципов ХАССП требуют от повара пищеблока соблюдения всего комплекса мероприятий по обеспечению производства безопасной пищевой продукции, прописанного в программе. А это начиная с оформления журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, ведения журнала бракеража готовой продукции, учета работы температурного режима холодильного оборудования, учета влажности и температуры в складских помещениях, отбора суточной пробы от каждого рациона, до проведения дезинфицирующих мероприятий согласно инструкциям. Соблюдение всех процедур согласно программе производственного контроля, защищает от попа-

дания в пищу биологических, химических и физических загрязнений, но и требует от повара дополнительных знаний, умений и усилий. Поэтому повар должен не просто приготовить вкусную еду, а приготовить технологически правильную, санитарно-безопасную, аппетитную еду. Все это накладывает большой психологический груз на повара, далеко не каждый готов взять на себя такую ответственность за жизнь и здоровье тысячи детей, подростков и пациентов.

Усложняет работу повара социального питания: ранний подъем (завтраки нужно выдать горячими, начиная с восьми утра), объемы нужных для приготовления рационов достигают до двух тысяч в день, при этом обязательное соблюдение сроков и температуры реализации блюд, строгие требования по соблюдению безопасности питания на пищеблоке.

День повара социального питания расписан по минутам: сразу после реализации завтрака приступаю к подготовке обеда, а чтобы обеспечивать бесперебойный процесс приготовления пищи, нужно заготовить большое количество полуфабрикатов (овощи и фрукты проходят двойную обработку, яйцо обрабатывают в моющем и дезинфицирующем растворе, дефростируют мясо, рыбу, мясо птицы и субпродукты и др.). Все технологические процессы проходят под строгим контролем ответственных лиц за организацию питания в социальном учреждении.

Поэтому модернизация системы общественного питания в том, числе внедрение современного оборудования (па-

роконвектоматы, индукционные плиты, картофелечистка, слайсеры, планетрные миксеры, тепловые столы, камеры шокового охлаждения), новых технологий (Sous-Vide (сувид), вакуумирование и др.) позволяют сократить операционные затраты и добиться максимальной продуктивности предприятий социального питания. А самое главное повысить качество питания и снизить физическую нагрузку на рядового повара пищеблока.

Вот, что должен уметь и знать повар детского питания (5-й разряд):

Уметь приготовить: блюда для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; молочные смеси типа "В", восстановленных адаптированных молочных смесей; вязких, полу вязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп; отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясоовощных салатов, винегретов. Варка мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов. Приготовление различных видов пассеровок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; мозгов, гаше и других блюд из субпродуктов; запеканок из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд; горячих и холодных

напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд. Замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий. Порционирование и раздача блюд в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста

Должен знать: основы и значение питания детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста; характеристики и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд; особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания; основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста; параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, жарки, припускания, выпечки; нормы, соотношение и последовательность закладки сырья в используемое оборудование; способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей; правила пользования таблицей замены продуктов; устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним; санитарные правила содержания пищеблока; правила личной гигиены; способы

предупреждения пищевых отравлений; правила раздачи пищи детям.

В завершение приведем опыт подготовки поваров социального питания на примере Московского региона. Сотрудничество операторов-питания и специалистов Некоммерческого партнерства Саморегулируемая Организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения» позволило организовать работу по подготовке кадров для сферы социального питания с учетом современных требования от работодателя и санитарного законодательства. Обучение, в том числе поваров, проходит по учебным модулям на базе Учебного центра Партнерства и основано на комплексном срезе нарушений, зафиксированных в результате мониторинга работы пищеблоков. Такой практико-ориентированный подход позволяет распространить положительный опыт одних для других работодателей.

Интересные факты о поваре социального питания:

- повар в день проходит 20-30 км,
- поднимать приходится котлы весом по 30-45 кг,
- литраж приготовленной продукции за смену составляет от 100 до 1000 литров.

Нормы питания. Как менялись со временем.

В сохранении и поддержании здоровья ведущая роль принадлежит здоровому питанию, вклад которого составляет не менее 50% обеспечения здоровья и работоспособности человека от всех факторов, влияющих на образ жизни.

Мировой практикой доказано, что питание является понятием, в котором сконцентрированы и интегрированы многочисленные аспекты экономического развития и социальной жизни. На сегодняшний день уже является аксиомой, что дефицитное и несбалансированное питание ложится тяжелым бременем на экономику и общественное здравоохранение многих стран, а с учетом глобализации мировой экономики, и на мировое экономическое развитие в целом.

Многочисленными исследованиями установлено, что питание играет существенную роль в возникновении и развитии сердечно-сосудистых заболеваний, сахарного диабета 2 типа, ожирения, а также имеет важное значение в этиопатогенезе болезней желудочно-кишечного тракта, печени и желчевыводящих путей, эндокринных патологий, кариеса, новообразований, заболеваний опорно-двигательного аппарата, алиментарных дефицитов и многих других заболеваний. Это так называемые алиментарно-зависимые заболевания,

фактором риска которых является питание и все, что с ним связано.

Большинство алиментарно-зависимых заболеваний относятся к управляемым патологиям. Возникновение их определено очевидными причинами, и стратегия профилактики имеет практическое выражение. По мнению международных экспертов, необходимы эффективные меры формирования стратегии для создания условий, благоприятных для формирования здорового питания, включая политику в области торговли, пищевой промышленности и сельского хозяйства для содействия здоровому питанию и защиты здоровья населения. И в этой стратегии на первом плане должно стоять нормирование потребления продукции и разработка рекомендательных критериев по соотношению пищевых веществ, макро- и микроэлементов в рационе человека с разделением по возрастам и видам труда.

В последнее десятилетие активно развивается нормативная база, регламентирующая понятия здорового питания, продуктовой безопасности, продуктовой корзины и норм питания. Вот основные документы, влияющие на нормирование пищевой продукции и требований к ее качеству, принятые за последние годы.

В начале 90-х гг. (1994 г.) введен и впоследствии дополнен в 1995 г. ГОСТ Р-50647 – 94 «Общественное питание. Термины и определения». Правительство Российской Федерации 10 августа 1998 г. утвердило Концепцию государ-

ственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2005 года, распоряжением Правительства РФ утверждены Основы государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2020 года, Правительством России в 2010 г. разработана Концепция развития производства отечественных пищевых продуктов для обеспечения организованных коллективов (детей дошкольного и школьного возраста, студентов, военнослужащих, граждан, находящихся на излечении в учреждениях здравоохранения и социальной защиты и др.).

Развитие общественного питания находится в центре внимания региональных властей. Практически во всех субъектах Российской Федерации разрабатываются и реализуются программы по торговле, общественному питанию, производству продовольствия и его переработке, качеству и безопасности пищевых продуктов.

Приняты Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации (утв. Указом Президента Российской Федерации от 21.01.2020 № 20), Стратегия повышения качества и безопасности пищевой продукции Российской Федерации до 2030 года (утв. распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 № 1364-р), Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ, предусматривающий изменения в федеральные законы «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и «Об образовании в Российской Фе-

дерации», к важнейшим из которых относятся установление понятия «здоровое питание» и определение принципов здорового питания, способствующих укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний.

Однако при этом важнейшие глобальные вызовы, характеризующиеся нерациональным соотношением основных пищевых веществ, дефицитом микронутриентов, ростом распространенности избыточной массы тела и других факторов риска неинфекционных заболеваний, остаются для большинства стран, в том числе Российской Федерации, крайне актуальными, что также требует дальнейшего совершенствования структуры потребления и постоянного пересмотра норм питания, особенно для применения их при организации питания в учреждениях социальной сферы.

Итак, что такое «норма» в питании и всегда ли она одинаковая?

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах – усредненная величина необходимого поступления пищевых и биологически активных веществ, обеспечивающая оптимальную реализацию физиолого-биохимических процессов, закрепленных в генотипе человека.

Исследования, направленные на изучение оптимальной структуры, калорийности и объемов потребления продуктов питания, велись еще в довоенный период.

В 1920 г. по постановлению Совета Народных Комисса-

ров РСФСР в составе Государственного института народно-го здравоохранения был создан Институт физиологии питания, который развернул большие работы в области питания.

Детальному изучению были подвергнуты потребности людей в белках, жирах, витаминах, минеральных веществах, а также пищевая ценность различных пищевых продуктов, усвояемость их и влияние на функционирование различных органов здорового и больного человека. Исследования, проведенные в 1920–1940-е гг., явились базой для дальнейших разработок в этой области, в том числе и исчисления рациональных норм потребления продуктов питания.

В середине 1950-х гг. исследования по изучению рациональных норм годового потребления продовольственных и промышленных товаров проводились под началом Института питания АМН СССР и Госплана СССР.

Необходимость планирования в социалистической экономике приводит к поиску фиксированного оптимального объема потребления. В 1950-е гг. в СССР начинается разработка норм рационального потребления продовольственных и непродовольственных товаров.

И уже в конце 1950-х – начале 1960-х гг. в ряде экономических исследований встречаются данные о нормах потребления товаров, рассчитанные в килограммах и ориентированные на годовое потребление продуктов человеком.

Нормы потребления на протяжении всего периода 1950-х–1980-х гг. не были статичны. В таблице, сформированной

на основании данных отечественных исследователей приведены данные, отражающие уровень рационального потребления продуктов по отдельным товарным группам.

Нормы потребления продуктов питания в среднем по СССР
(на человека в год, кг.)

	Год публикации	Овощи и бахчевые	Мясо и продукты	Молоко и мол. продукты	Рыба и рыб. продукты	Сахар	Киртофель
Васильев А.	1958	110					
Фигурнов С. П.	1960		85	460	15		
Мстиславский П. С.	1961	110-190	73-91	292-585	7-16	27-33	
Шварцман Ю. Л.	1961	153	81 (а в переводе на мясо - 85)	322	14,2	33	103
Гоголь Б. И.	1962	164	87	467	16	44	
Задорожный В. К., Степанко М. М.	1965						110
Губарева О. Е.	1968	164	90-100	481	16,2	40-44	95
Мстиславский П. С.	1969		86	481	16		
Орлов Я. Л.	1971			непопым более 400	18,2		
Матюха И. Я.	1973	146,0	81,8	433,6	18,2	36,5	96,7
Караулов В. П., Прахин А. А.	1987	164	85		16,2	40-44	95
Неффе Я. А.	1988	130	82	405	18,2		110
Антонов Н. А., Голованова В. Г.	1989	161	73	389	23	38	126

Из анализа данных в таблице следует, что нормы рационального потребления продуктов питания менялись. Можно зрительно поделить таблицу на две части, проведя горизонтальную линию на рубеже 1960-1970-х гг. На отрезке 1950-х – конца 1960-х гг. рациональные нормы потребления по

овощам, мясу, рыбе, молоку и сахару практически ежегодно возрастают. Особенно стремительными темпами растут нормы потребления мясных и молочных продуктов, показатели потребления которых являлись лакмусовой бумажкой благосостояния населения. Они достигают своего максимума в конце 1960-х гг. Несколько медленнее темпы роста норм потребления рыбных продуктов, овощей, сахара. В то время как по картофелю нормы рационального годового потребления снижаются.

В целом динамика изменений структуры потребления, с одной стороны, отражает развитие приоритетных направлений пищевой промышленности, а с другой – иллюстрирует структуру потребления в обществе с высоким уровнем жизни. Для общества с высоким благосостоянием характерно увеличение потребления высокопитательных продуктов (молоко, мясо) и уменьшение в рационе менее питательных продуктов, таких как картофель, крупа, хлеб и мучные изделия.

На втором отрезке, охватывающем конец 1960-х–1980-е гг., ситуация

изменяется. Годовые нормы потребления мясных и молочных продуктов стремительно снижаются, опускаясь в конце 1980-х гг. значительно ниже уровня нормы второй половины 1960-х гг. Снижаются и нормы потребления овощей и сахара, хотя темпы их снижения не так стремительны. Скорее их можно сравнить с темпами возрастания норм в этих

же группах на предыдущем отрезке таблицы. Иная ситуация с нормами потребления рыбы и картофеля. Нормы потребления рыбных продуктов все также возрастают в среднем теми же темпами, что и в 1950–1960-е гг. Растут и нормы потребления картофеля, при этом темпы роста значительно увеличиваются в конце 1980-х гг. Рациональные нормы годового потребления картофеля в конце 1980-х значительно выше, чем в 1960-е гг. В целом наблюдается значительное снижение норм потребления молока и мяса и увеличение норм по картофелю.

Авторы, основываясь на данных социологических опросов населения и статистических показателях фактического потребления, приходят к выводам о недостаточном потреблении мяса и молока населением СССР во второй половине 1980-х гг. Поэтому о том, что нормы потребления мясомолочных продуктов были снижены, а картофеля повышены в результате своеобразного

«усовершенствования» и «улучшения» структуры питания, говорить не приходится.

Изменение норм питания, произошедшее в 1970–1980-е гг., нужно трактовать как однозначное ухудшение структуры рационального питания. Причиной этих изменений являлась не трансформация культуры питания, а, скорее всего, переосмысление возможностей производства.

Учитывая, что в разработке норм рационального питания в СССР принимал участие не только Институт питания

АМН СССР, но и Госплан, нормы исчислялись не только относительно идеала «здорового питания», но и с учетом перспективных возможностей производства. В 1970–1980-е гг. нормы потребления, составленные в 1950–1960-х гг., по большинству товаров так и не были достигнуты (о чем свидетельствуют данные, опубликованные в статистических ежегодниках). Проблема все более усугубляющегося фактического дефицита товаров становится реальностью советской действительности. В такой ситуации дальнейшее повышение «идеального уровня» потребления привело бы к еще большему увеличению разрыва рационального и реального уровня питания граждан.

Негативные тенденции в экономике советской страны, фиксируемые в 1970–1980-е гг., повлекли за собой переоценку дальнейших возможностей производства, а вместе с тем и норм рационального потребления, которые, снижаясь, начинают приближаться к реальной структуре и объемам питания советского населения.

Важность и объективность нормирования аргументировалась авторами наличием пределов потребностей. В частности, по мнению О.Е. Губаревой, «человек не может больше потребить хлеба, мяса, молока, сахара, фруктов, чем это нужно для нормальной жизнедеятельности здорового человека.»

В плановой экономике знание рациональных норм потребления должно было решить проблему покупательского

спроса и без лишних издержек обеспечить население всем необходимым. Нормы не означали фиксированного ограниченного потребления, а нужны, чтобы составить заказ промышленности и сельскому хозяйству и обозначить структуру и объемы полноценного здорового питания.

Таким образом, нормы – это идеальный физиологически обоснованный уровень потребления, напрямую не связанный с реальным производством, но обозначающий перспективу его развития.

Что же сейчас?

В настоящее время, когда снята проблема глобального дефицита и потребление ограничивается фактически только возможностями приобретения, вопросы норм потребления исследуются как медиками и диетологами, так и экономистами с целью прогнозирования потребительского спроса на продовольственные товары.

Особое внимание уделяется изучению нормирования потребления различных групп продуктов детьми школьного возраста, так как именно в этот период влияние питания на состояние здоровья и вероятность возникновения и усугубления возможных патологий наиболее сильно зависит от образа жизни и питания.

Для питания детей и подростков имеет значение как проблема его недостаточности, в первую очередь общее недоедание или дефицит микронутриентов, так и надвигающаяся «эпидемия» ожирения, характерная для развитых стран.

Современные исследования выявляют зависимость фактического потребления и антропометрических параметров пищевого статуса детей от социально-экономического положения семьи, в частности от уровня ее доходов.

Проведенный анализ фактического потребления энергии и пищевых веществ однозначно свидетельствует о существенных изменениях фактического питания детей в 2013 г. по сравнению с первой половиной 1990-х гг. В структуре потребляемой энергии фактического рациона питания детей России 2013 г. выявлены признаки так называемого богатого питания, заключающиеся в высокой квоте в рационах детей различных возрастных групп белка, общего жира, насыщенных жирных кислот. К этому следует добавить высокие уровни потребления поваренной соли. Так же как в 1990-е гг., на структуру потребления энергии влияет уровень дохода семьи: с увеличением дохода увеличивается квота белка и общего жира в суточной калорийности рационов питания. Основные нарушения питания детской популяции 3–19 лет, выражающиеся в избыточном потреблении жиров, добавленного сахара и поваренной соли в сочетании с недостаточным потреблением кальция и железа, могут стать факторами риска нарушения роста и развития детей, а также быть предикторами развития патологических состояний и заболеваний во взрослой жизни.

Значительный вклад питания в здоровье детей, а также доказанная связь рациона и социального положения семьи при-

вела к необходимости обеспечения питанием в соответствии с нормами физиологической потребности в период пребывания детей в школе. Таким образом социальное питание становится гарантом предоставления наличия в рационе детского населения всех групп продуктов и незаменимых микронутриентов.

Как формировались и менялись нормы школьного питания?

Становление и формирование системы школьного питания (1917—1950гг.)

В 1918 г., когда шла Гражданская война и началась иностранная интервенция, когда свирепствовал голод, был принят декрет «Об усилении детского питания», а уже в мае 1919 г. появляется Декрет СНК «О бесплатном питании детей». Данным Декретом всем продовольственным организациям было рекомендовано обеспечить продуктами все школьные столовые и питательные пункты для детей, не обучающихся в школах. В дополнение к нему был образован Фонд детского питания, формируемый за счет особого обложения населения и субсидий Государственного казначейства.

Первоначально задачи по организации питания школьников были возложены на Наркомат просвещения, при отделе Охраны здоровья детей и подростков которого с 1921 года были организованы диетические столовые для школьников.

В 1921 году проводится подсчет численности детей в раз-

личных регионах для организации снабжения их соответствующим количеством пайков по специально разработанной норме. Суточные нормы вначале не были едиными, а устанавливались в зависимости от местных условий. В среднем по стране каждому воспитаннику закрытого детского учреждения в сутки полагалось 200–300 г. хлеба, около 100 г. мяса или рыбы и столько же крупы, 300–400 г. картофеля, по 12 г. соли и сахара. В некоторых губерниях в продовольственную норму включали также яйца (по 20 шт. в месяц), молоко (по стакану в день) и овощи (около 200 г.).

Например, суточные нормы питания в 1921 г. для детских учреждений Москвы и Московской губернии были такими.

Нормы питания детей в 1921 г.

Наименование продуктов	Для детей от 3 до 8 лет	Для детей от 8 до 16 лет	Для «дефективных» детей и в санаториях
Хлеб	72	96	72
Мясо или рыба	25,6	35,2	38,4
Жиры	6,4	6,4	7
Крупа	15	27,2	32
Овощи	9,6	1,5	4,8
Картофельная мука	0,8	3,2	3,2
Клюква или компот	3,2	3,2	12
Соль	3,2	3,2	3,2
Подправка	4	2	2
Приправа	3	3	3
Сахар	6,7	6,7	6,7
Кофе	1,2	1,2	1,6
Яйца	20 шт. в месяц	-	1 шт. в день
Молоко	-	-	1 стакан

В Москве в октябре 1927 г. был создан Центральный научно-исследовательский институт Охраны здоровья детей

и подростков, затем аналогичные институты в Ленинграде, Горьком, Киеве, Харькове, Новосибирске, Ростове-на-Дону и других городах. Одной из главных функций научно-исследовательских институтов являлась разработка направлений рационального и сбалансированного питания школьников, а именно: соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма; физиологическое обоснованное распределения количества потребляемой пищи в течение дня. В соответствии с этими принципами питание учащихся следовало сбалансировать по содержанию основных пищевых веществ.

Несмотря на объективные трудности, в данный период впервые в истории России были собраны и сведены воедино данные о количестве и состоянии детских учреждений, о численности детей в них и качестве их питания.

По указанию партии было организовано специальное питание детей фронтовиков, детей, эвакуированных из прифронтовой полосы, и вообще детей, слабых здоровьем. При школах организовывались буфеты, где учащиеся получали по 50 г хлеба ежедневно.

По государственному бюджету 1944 г. был ассигнован 1 млрд. руб. на строительство новых школьных зданий и организацию питания учащихся.

Организация рационального питания учащихся и внедрение новых прогрессивных форм обслуживания (1951—1992 гг.)

В соответствии с Директивами XXI—XXIV съездов КПСС и Планами развития народного хозяйства страны предусматривалось обеспечить горячим питанием учащихся в каждой городской и сельской (средней) общеобразовательной школе. Важнейшей задачей того времени в организации школьного питания являлось обеспечение учащихся городских и сельских общеобразовательных школ горячими завтраками, а занимающихся в группах продленного дня — и обедами.

Питание учащихся должно было быть качественным, разнообразным и достаточным по количеству. Комплексные пищевые рационы зависели от физиологических потребностей в пищевых веществах и возрастной группы школьников — норм.

Рекомендуемые нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, г/день.

Возраст школьников	Белки		Жиры		Углеводы	Калорийность, ккал
	всего	в том числе животные	всего	в том числе растительные		
7—10 лет	80	48	80	15	324	2400
11—13 лет	96	58	96	18	382	2850
14—17:						
юноши	06	64	06	20	422	3150
девушки	93	56	93	20	367	2750

В 60—70-е гг. прошлого века прогрессивной формой организации рационального питания учащихся являлось диф-

ференцирование по возрастным группам за счет увеличения для учащихся старших классов норм отпуска первых блюд и гарниров. Дифференцированное питание было организовано для двух возрастных групп учащихся: первая группа – это школьники 1–5-х классов (7–11 лет), вторая — учащиеся 6–8-х (12–15 лет) и 9–10-х (15–17 лет) классов.

Меню скомплектованных завтраков и обедов должно было быть составлено так, чтобы каждое основное блюдо приготавливалось не чаще одного раза в неделю, за исключением блюд из молока и молочнокислых продуктов, в зимне-весенний период школьное питание витаминизировалось витаминами А и С.

Именно в этот период были заложены основы современной системы школьного питания, в частности сформулированы основные направления рационального и сбалансированного питания школьников.

Наши дни.

Питание детей в организованных коллективах социальной сферы в наши дни опирается на нормы физиологической потребности в пищевых веществах. Данный документ претерпевал изменения в соответствии с тенденциями времени, а также с учетом антропометрических изменений популяции.

В текущем году завершился очередной важный этап нормирования физиологической потребности питания: утверждены новые Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения

Российской Федерации (далее – Нормы).

Необходимость периодической разработки Норм (последние Нормы были утверждены в 2008 г.) обусловлена изменениями социально-экономической структуры общества, уровня производственной физической активности, демографической структуры и антропометрических характеристик населения, величины основного обмена, смещением тренда структуры заболеваемости населения в сторону роста распространенности социально значимых неинфекционных заболеваний, связанных с нарушениями питания и обмена веществ, в особенности избыточной массы тела и ожирения у детей и взрослых, развитием исследований по оценке роли ряда пищевых и биологически активных веществ и взаимосвязи питания и здоровья.

Документ аккумулирует новейшие фундаментальные знания и весь мировой и отечественный опыт, определяющий величины физиологических потребностей в пищевых веществах и источниках энергии, адекватные уровни потребления микронутриентов и биологически активных веществ с установленным физиологическим действием.

В документе представлены величины потребности в энергии для лиц каждой выделяемой (в зависимости от пола, возраста, профессии, условий быта и т.п.) группы, а также рекомендуемые величины потребления пищевых веществ, которые должны обеспечивать потребность соответствующей категории населения.

Нормы:

- являются научной базой при планировании объемов производства основного продовольственного сырья и пищевых продуктов в Российской Федерации;
- используются при разработке перспективных средне-душевых размеров (норм) потребления основных пищевых продуктов с учетом изменения социально-экономической ситуации и демографического состава населения РФ;
- применяются для обоснования оптимального развития отечественного агропромышленного комплекса и обеспечения продовольственной безопасности страны;
- используются для планирования питания в организованных коллективах и медицинских организациях;
- применяются для обоснования составов специализированных и обогащенных пищевых продуктов;
- используются при разработке рекомендаций по питанию для различных групп населения и мер социальной защиты;
- служат критерием оценки фактического питания на персонализированном и популяционном уровнях;
- используются при разработке программ подготовки специалистов и обучении населения принципам здорового питания и др.

В Нормах существенно расширен и актуализирован понятийный аппарат, введены термины и определения к ним: нутриом, кишечный микробиом, транс-изомеры жирных кислот, критически значимые пищевые вещества, пищевая

соль, гликемический индекс пищевой продукции и др. Впервые внедрен дифференцированный подход к разделению терминов, характеризующих сахара, позволяющий выделить моно- и дисахариды, доля (удельный вес) которых в калорийности суточного рациона может быть ограничена (добавленные сахара) с целью профилактики ожирения и других неинфекционных заболеваний.

Понятие «нутриом» представляет собой совокупность алиментарных факторов, необходимых для поддержания динамического равновесия между человеком как сформировавшимся в процессе эволюции биологическим видом и окружающей средой, направленного на обеспечение жизнедеятельности, сохранение и воспроизводство вида, поддержание адаптационного потенциала организма, системы антиоксидантной защиты, апоптоза, метаболизма, функции иммунной системы.

Нутриом является формулой оптимального питания, которая постоянно совершенствуется, дополняется и отражает всю полноту научных знаний в области нутрициологии.

Почему нормы питания меняются, особенно стремительно – в последние годы?

За 2008–2020 гг. для Российской Федерации приобрели существенное значение демографические вызовы, связанные с изменением возрастно-половой структуры населения, такие как сокращение доли лиц трудоспособного возраста на 2,4%, увеличение численности лиц старше 65 лет на 16,1%,

сокращение численности женщин репродуктивного возраста. При этом ожидаемая продолжительность жизни в 2019 г. по сравнению с 2008 г. выросла на 5,35 года, численность детей и подростков увеличилась на 15,5%.

Учитывая эти изменения, а также в целях более дифференцированного учета физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах внесены изменения в возрастную периодизацию детского и взрослого населения РФ. Для взрослого населения введены группы 18–29 лет, 30–44, 45–64, 65–74 года, 75 лет и старше, для детского – 0–11 мес, 1–2 года, 3–6, 7–10, 11–14 и 15–17 лет.

На основании данных об изменении структуры профессиональной занятости населения, связанной со снижением доли лиц, занятых тяжелым и особо тяжелым трудом, и существенным увеличением доли лиц, занятых легким и преимущественно умственным трудом, а также низкой долей лиц, занимающихся физкультурой и спортом (40% мужчин и 35% женщин), внесены коррективы в дифференциацию населения по уровню физической активности, которая представлена 4 группами для мужчин и женщин (ранее 5 групп у мужчин и 4 у женщин).

С учетом этих данных скорректированы рекомендации по доле (удельный вес) белка в калорийности суточного рациона. Для лиц с низкой физической активностью доля белка в калорийности составляет 14%, а для лиц, занятых физическим трудом, эта величина составляет 12%, хотя в абсолют-

ном выражении размеры потребности в белке выше, чем у первой группы. Для населения старше 65 лет доля белка в калорийности суточного рациона составляет 14%. Удельный вес жиров во всех четырех группах принят в размере 30% от калорийности. Доля углеводов колеблется соответственно от 56 до 58%.

Основываясь на данных, полученных в рамках нового направления медицинской науки – антропонутрициологии, связанных с оценкой влияния пищевого статуса и обеспеченности организма всеми необходимыми нутриентами на процесс анатомического формообразования и определением влияния генетически обусловленных конституционных особенностей на индивидуальные потребности организма в энергии и пищевых веществах, в Нормах введен новый раздел, характеризующий современные стандарты физического развития различных групп населения.

На основе данных Выборочного наблюдения фактического питания населения РФ в 2018 г., выполненного Росстатом, установлены антропометрические параметры стандартного взрослого человека (россиянина) с нормальной массой тела, которые были использованы для расчетов величин основного обмена и потребностей различных возрастно-половых групп населения в энергии и белке. Раздел дополнен критериями оценки индекса массы тела и других антропометрических показателей пищевого статуса. Рационы питания детского и взрослого населения, в том числе в учрежде-

ниях социальной сферы, в целом обеспечивают потребности в энергии и основных пищевых веществах.

Учитывая имеющиеся нарушения структуры питания населения, в Нормы впервые включены рекомендации по снижению потребления критически значимых для здоровья нутриентов (пищевой соли, добавленных сахаров, транс-изомерных жирных кислот), основанные на данных современных метаанализов по оценке негативных эффектов на здоровье их избыточного потребления.

С учетом новых научных данных о роли полиненасыщенных жирных кислот семейств ω -3 и ω -6 в метаболизме и значении в профилактике неинфекционных заболеваний, существенно расширены рекомендации по их потреблению детьми и взрослыми, в том числе беременными и кормящими женщинами. Впервые введены адекватные уровни потребления для растительных стероидов: β -ситостерина, β -ситостерол-D-гликозида и стигмастерина.

На основании новых данных о взаимодействии различных микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) и их оптимальных соотношениях в рационе, а также распространенности среди взрослого и детского населения в Российской Федерации полигиповитаминозных состояний уточнены физиологические потребности в ряде витаминов.

Впервые в Нормы включены рекомендуемые уровни потребления воды (напитков) для поддержания водного баланса организма при оптимальных условиях окружающей сре-

ды для взрослых мужчин и женщин при разных уровнях физической активности, для детей, а также для беременных и кормящих женщин.

Нормы дополнены справочными приложениями, включающими:

- оценку вероятного риска недостаточного потребления пищевых веществ;
- коэффициенты пересчета для эквивалентов витаминов;
- энергетическую ценность пищевых веществ;
- основные таксономические и функциональные характеристики кишечного микробиома.

В новых Нормах отражены уровни физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от физической активности населения, включая витамины и минеральные вещества как для мужчин, так и для женщин, а также для детей разного возраста.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, витаминах и минеральных веществах

* Потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании, в энергии, белках, жирах, углеводах даны в г/кг массы тела;

** Адекватный уровень потребления.

*** При организации питания в организованных детских коллективах потребности детей старших возрастных групп в энергии и пищевых веществах, имеющие деление по полово-

му признаку, следует рассчитывать по большему значению.

Как соответствовать всем требованиям и идти в ногу со временем?

Важнейшие глобальные вызовы, характеризующиеся нерациональным соотношением основных пищевых веществ, дефицитом микронутриентов, ростом распространенности избыточной массы тела, ожирения и других факторов риска неинфекционных заболеваний, остаются для Российской Федерации крайне актуальными:

- только 24–27% населения ежедневно потребляют 400 г и более овощей и фруктов, около 20% детей регулярно не употребляют овощи и фрукты, более 40% детей и взрослых практически ежедневно употребляют переработанные мясные продукты (колбасы и сосиски) и кондитерские изделия, потребление молока и молочных продуктов ниже рекомендуемых величин в 1,1–1,4 раза;

- содержание жира в рационе детей и взрослых составляет до 38% по калорийности (рекомендации – не более 30%), насыщенных жирных кислот – до 14,6% (рекомендации – не более 10%);

- содержание добавленных сахаров в рационах обеспечивает до 13–14% по калорийности (рекомендации – не более 10%);

- отмечен высокий уровень содержания пищевой соли в рационах – до 13 г в день у взрослых и 7–9 г у детей (более чем в 2 раза, рекомендации – не более 5 г в день);

– 22% взрослого и 40% детского населения имеют полигиповитаминозные состояния (недостаток 3 витаминов и более), обеспечены всеми витаминами

только 14% взрослого и 17% детского населения (старше 4 лет);

– около 62% лиц старше 18 лет имеют избыточную массу тела или ожирение (63% мужчин и 60% женщин), распространенность ожирения (индекс массы тела >30 кг/м²) составила 22,2% (17,3% мужчин и 25,3% женщин). 17,1% детей (0–17 лет) имеют избыточную массу тела, а 9,9% – ожирение.

Именно поэтому вопросы нормирования питания, особенно в детской популяции, в социальной сфере являются актуальными и требуют проработки с учетом влияния тенденций времени.

Новые методы исследований нутриентного статуса человека, а также технологические возможности изучения состава пищевой продукции, ее изменения путем селекционирования или генной инженерии диктуют новые тенденции в нормировании питания.

Значительные изменения витаминного содержания пищевой продукции также влияют на потребности в потреблении групп продукции их нормирование, особенно для групп социального питания.

Работы ведущих институтов питания, специалистов пищевой технологии позволяют использовать полученные зна-

ния о составе продукции, а также глобальные аналитические данные о пищевом статусе населения для актуализации норм пищевой потребности и формирования, востребованных рационов питания, которые обеспечат население полноценным питанием, позволяющим сохранить здоровье и не допустить алиментарно-зависимых заболеваний.

Немаловажную роль в сохранении пищевой ценности продукции играет внедрение современных способов технологической обработки и хранения продукции, например, газо-модифицированная среда, вакуумирование использование шокового охлаждения и другие.

Сочетание современных технологий и информации о составе продукции на молекулярном уровне позволяет формировать рационы питания для различных групп населения на новом современном уровне знаний о пищевой промышленности и понятиях о здоровье, как о едином комплексе во-просе.

МЕНЮ. Нормативные документы в социальном питании.

Вопросы:

Меню – «самый» важный документ. Разбор значения.

Обеспечение организованных коллективов населения рациональным сбалансированным качественным и разнообразным питанием с учётом всех нормируемых требований, направленное на профилактику соматических и инфекционных заболеваний, развитие физической формы детей, подростков и молодёжи, способствует реализации основных задач, стоящих перед государством по укреплению нации.

Социальное питание охватывает различные социальные слои, сообщества, группы людей, объединённые каким-либо общим социальным признаком (возрастным, организационным, имущественным, профессиональным и др.). Услуга по организации общественного питания для различных групп населения, оказывается в соответствии и их принадлежностью к определённой группе, в том числе дошкольники, школьники, студенты, семьи с детьми, оказавшиеся в трудной жизненной ситуации, что требует разработки различных меню, как в зависимости от возрастных особенностей питающихся, вида посещаемой организации, так и от времени пребывания в ней.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Меню, используемое для организации питания в организованных детских коллективах, рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Организация, обеспечивающая питание детей, подростков и молодёжи в организованных коллективах, в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) размещает информацию о ежедневном меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции и меню дополнительного питания (для

обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Кроме того, на информационном стенде организатором питания размещается утвержденное примерное меню на все дни для всех возрастных групп, питающихся по фактическому адресу образовательной организации.

Разрабатывается меню на период не менее двух недель (с учётом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

В соответствии с требованиями к организации общественного питания населения в организованных детских коллективах, должна осуществляться реализация основного (организованного) меню, включающего горячее питание, меню дополнительного питания и реализация индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учётом нормируемых требований.

Разработка меню – это не только «придумывание» блюд, но и изучение кулинарных пристрастий, учёт климат-гео-

графических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, расчёт себестоимости, составление технологических и калькуляционных карт. И всё это при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей, подростков и молодёжи основных пищевых веществ. Меню является итогом работы диетологов, технологов, шеф-поваров, бухгалтеров-калькуляторов.

Так при формировании меню обязательно включение продуктов из определённого нормативными требованиями среднесуточного набора пищевой продукции, что обеспечивает достижение в рационе уровня физиологической потребности в основных пищевых веществах, микроэлементах, витаминах. Остановимся на нескольких пищевых продуктах из вышеуказанного набора:

Рыба – содержит органические кислоты Омега-3 и Омега-6, легка для переваривания, является источником белка, содержит витамины А, В, Е, Д и минеральные вещества (фосфор, кальций и т.д.), в связи с чем её включение в рацион хотя бы 1 раз в неделю обязательно. Но накормить рыбой детей не просто, так как не все её любят. Кто из-за костей, кто из-за запаха. В связи с чем технологи и повара идут на любые ухищрения: делают рыбные тефтели, котлеты. Заправляют блюда соусами. А селёдке в меню отводится особое место, несмотря на скромность этой рыбы – она обладает всеми вышеперечисленными достоинствами.

Творог, как и молоко из которого он изготавливается, благодаря содержанию козеинового протеина, способствует росту организма, в том числе мышц, имеет в составе аминокислоты, витамины группы В, Е, РР, микроэлементы (калий, кальций, фосфор и т.д.), легко переваривается, поэтому включение в рацион блюд из творога до двух раз в неделю обязательно. Опять же подача с изысканными сладкими соусами из шоколада, ягод способствует привлечению внимания детей к блюдам из творога.

Молоко, кисломолочные продукты, сметана, сыр – источник белка, витаминов, микроэлементов (кальция, магния, калия, цинка). Пробиотики кисломолочных продуктов улучшают состав полезной микрофлоры кишечника.

Масло сливочное – источник витаминов А, В, С, Д, Е, К, а также жирных кислот Омега-3 и Омега-6.

Овощи обладают сбалансированным набором питательных веществ, поэтому употребляя их каждый день, можно с лёгкостью поддерживать здоровье организма, наполняя его силой и энергией.

Мясо, птица – изобилие белка, который является основным строительным материалом для растущего организма. Также в нём много витаминов, аминокислот, жиров, минералов, некоторые из которых ничем нельзя заменить.

Колбасные изделия, очень любимы детьми, но ими нельзя злоупотреблять, так как зачастую содержат много соли, жира и дают дополнительную нагрузку на детский организм. В

связи с чем их включение в рацион ограничено.

То есть, при выборе пищевых продуктов, изготавливаемых из них готовых блюд и включении их в меню предусматривает обеспечение суточной потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах в зависимости от возрастных групп, времени нахождения в учреждении.

Круглосуточное нахождение детей в учреждениях должно обеспечивать 100% потребность во всех пищевых веществах, витаминах, микро- и макроэлементах. Что отражается при составлении меню также на количестве приёмов пищи. Предусматриваются – завтрак, второй завтрак, обед; полдник, ужин, второй ужин.

Также при формировании меню для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускают проведение дополнительного обогащения рационов питания микро- и макроэлементами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микро- и макроэлементами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащённые микро- и макроэлементами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного изготовления и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. В эндемичных по недостатку отдельных микро- и макроэлементов регионах рекомендуется использовать в питании обогащённые пищевые продукты и продовольственное сырьё

промышленного изготовления. Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности рекомендуется информировать родителей и законных представителей (опекунов) воспитанников и обучающихся.

Кроме того, при разработке меню учитывается сезонность, а именно, овощи урожая прошлого года (капусту, лук репчатый, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. В этом случае и в случае предотвращения форс-мажорных ситуаций при отсутствии каких-либо продуктов, в меню предусматриваются **замены** пищевой продукции с учётом их пищевой ценности.

О блюдах, входящих в рацион описано выше, но немаловажным параметром является масса порций (в граммах) для детей в зависимости от вида блюда, возрастной группы и вида образовательной организации. Например, для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности предусмотрены отдельные нормативы, так как дети испытывают большие физические нагрузки.

При формировании меню немаловажным аспектом является распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) в зависимости от времени пребывания детей в организации по её типу.

Количество приёмов пищи зависит от режима функционирования организации и режима обучения.

Исключение горячего питания из меню детских организованных коллективов в детских организациях, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании должно быть разработано специалистом-диетологом с учётом заболевания ребёнка (по назначениям лечащего врача).

В нормативных документах регламентированы способы приготовления пищи: варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утверждённым руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утверждённым руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических

документах.

Из вышеизложенного следует, что создание меню сложный процесс, требующий участия специалистов разного профиля. На сегодняшний день назрел вопрос обновления сборников рецептур для изготовления блюд в организациях для детей, подростков и молодёжи, с включением в него блюд, которые любят дети, что обеспечит 80% съедаемость блюд. Имеется потребность в разработке отдельных меню для детей с особенностями организма.

Мы должны помнить, что при получении рационов в организациях для детей, подростков и молодёжи происходит не только удовлетворение ими голода, но и должен наблюдаться рост и развитие организма и его систем.

Организация бизнеса

Описание ПЛК

Одной из долгосрочной стратегической задачи, направленной на обеспечение установленных показателей оценки состояния продовольственной безопасности Российской Федерации, является развитие производства отечественных пищевых продуктов для питания организованных коллективов с целью удовлетворения их потребности в этих продуктах в соответствии с рациональными нормами потребления.

Данная цель может быть достигнута решением следующих задач:

- разработка новых и актуализация действующих нормативных правовых актов, связанных с обеспечением пищевой продукцией системы коллективного питания;
- развитие материально-технической базы, товаропроводящей и логистической инфраструктуры;
- внедрение эффективной системы управления, регулирования и мониторинга развития производства питания для обеспечения организованных коллективов;
- осуществление мер по развитию сельскохозяйственного производства с целью обеспечения сырьём системы производства пищевых продуктов для организованных коллективов.

Централизованная система общественного питания обес-

печивает эффективное управление, гибкость в планировании, низкую стоимость продукции, высокую покупательную способность, контроль за качеством пищевой продукции, высокую гигиеническую безопасность, управлением запасами, низкие трудовые затраты, эффективную механизированность процессов.

Основой системы организации социального питания является создание сети производственно-логистических комплексов с целью обеспечения предприятий общественного питания полуфабрикатами и готовой пищей. Такие комплексы, как правило, размещаются в больших городах-мегаполисах или районных центрах с развитой логистической схемой.

Основные функции ПЛК:

- участие в государственных закупках продукции (тендерах) для социального питания;
- заключение договоров с потребителями с указанием фиксированной стоимости поставляемой продукции и графика её доставки;
- заключение договоров на закупку пищевой продукции с изготовителями и поставщиками на долгосрочной основе;
- формирование и размещение заявок на закупку пищевой продукции;
- прием и хранение продукции;
- органолептический и лабораторный анализ и контроль качества поставляемой и хранящейся продукции;
- фасовка пищевой продукции;

- приготовление готовой пищи;
- формирование (комплектование) партий пищевой продукции, готовой пищи;
- оказание транспортных услуг по доставке продуктов питания потребителям в соответствии с заявками;

- организация логистики, документооборота и финансовых расчетов с поставщиками и потребителями продукции.

Устройство производственно-логистического комплекса определяется рядом факторов, связанных с объемом и структурой складского товарооборота, физико-химическими свойствами пищевой продукции, технологией производственного процесса.

К объектам ПЛК оборудуются подъездные пути с твердым покрытием, которые должны обеспечивать беспрепятственное движение автомобильного транспорта, достаточный фронт и удобство проведения погрузочно-разгрузочных работ. Территория комплекса и примыкающая к нему по периметру благоустраивается и содержится в чистоте.

Исходя из функциональных особенностей ПЛК включает:

1. Складская группа:

- **зона приема пищевой продукции**, включающая дебаркадер и помещение (место, участок) для приема пищевой продукции с рабочим местом приемщика. Помещение для приема пищевой продукции рекомендуется оборудовать тепловыми завесами для предотвращения попадания наружного воздуха в холодный период года;

– **зона хранения пищевой продукции**, состоящая из складских помещений и холодильных камер. Все помещения оборудуются стеллажами, поддонами и подтоварниками для размещения продукции, а также термометрами (психрометрами, гигрометрами) и карточками регистрации температуры (температурно-влажностного режима).

Проходы, выходы, коридоры складских помещений при размещении продукции на хранение, включая и временное, не загромождаются. Освобождающаяся тара, упаковочный материал регулярно удаляется со склада в специально отведенное помещение утилизации мусора;

– **зона подработки** для вскрытия транспортной упаковки и переукладывание пищевой продукции во внутрицеховую тару, сухой (влажной) очистки потребительской упаковки с пищевой продукцией от грязи и пыли; переборки свежей плодоовощной продукции.

Помещения (места), как правило, оснащаются производственными столами (подтоварниками) с бортиками, набором ножей на магнитном держателе, щетками, пластиковыми паллетами, пластиковыми ящиками с крышками для санитарного брака и качественной продукции, емкостями с чистой и использованной ветошью. Для осуществления влажной очистки консервированной продукции дополнительно оборудуется производственной ванной, а при невозможности – котлом наплитным.

– **зоны фасовки** должны предусматривать последова-

тельность (поточность) технологического процесса.

Технологическое оборудование должно размещаться так, чтобы обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

Каждая технологическая линия по фасовке пищевой продукции должна быть оснащена производственным столом, подставкой, весоизмерительными приборами, емкостями для чистой и использованной ветоши, баками для твердо-бытовых отходов и санитарного брака.

Для отдельных групп пищевой продукции линия дополнительно оснащается:

- сыр, колбасные изделия, масло сливочное – ножами и досками разделочными;
- сыпучая продукция – совками;
- консервированная продукция – консервовскрывателями, подносами;
- масло растительное – воронками, подносами, ложками столовыми;
- мясная, рыбная и филе грудки из мяса цыплят-бройлеров —электропилой.

Пищевая продукция, упавшая на пол, с мест технологического оборудования, должна складываться в специальную тару с обозначением "санитарный брак" и удаляться из производственного помещения.

Все фасовочные помещения должны быть оборудованы двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей, хо-

лодной воды, установкой смесителей и подключены к канализации с воздушным разрывом не менее 20 мм.

Допускается оборудование отдельного помещения для мойки кухонного инвентаря, используемого для фасовки пищевой продукции.;

– **зона комплектования и отгрузки**, как правило размещается в отдельном помещении и оборудуется среднетемпературными и низкотемпературными холодильными камерами, весоизмерительными приборами и подъемными механизмами.

Задачи зоны комплектования: концентрация, формирование и группировка товаров по маршрутам; контроль за качеством упаковки товаров, исключая случай их порчи при транспортировке грузополучателям; формирование маршрутов движения автотранспорта; своевременная отправка товаров потребителям; ликвидация излишних простоев автотранспорта под погрузкой; контроль за возвратом оборотной тары; оформление документов.

В зоне хранения вывешиваются таблички с указанием маршрутов, информационные стенды по организации комплектования пищевой продукции;

– **моечная оборотной тары**;

– **хозяйственная зона** для хранения тары и твердых коммунальных отходов.

2. Основное производство:

– складские помещения и холодильные камеры для хра-

нения суточного запаса;

- производственные цеха, бытовые и вспомогательные помещения;

- экспедиция.

3. Офисные помещения.

4. Лаборатория для проведения исследований каждой партии пищевой продукции с использованием экспресс-методик.

5. Специализированный автотранспорт, оснащенный пластиковыми полосовыми завесами, пластиковыми (крашенными) паллетами, контрольным термометром.

Преимущество ПЛК перед школьно-базовыми столовыми:

- использование высокотехнологичного оборудования;
- возможность внедрить дополнительные меры санитарной безопасности;

- создание системы полного входящего и исходящего производственного, в том числе лабораторного контроля;

- специализированные складские помещения;

- отсутствие необходимости длительного хранения продукции;

- обеспечение прослеживаемости пищевой продукции.

Дополнительные меры санитарной безопасности могут включать:

- единой базы ЛМК сотрудников ПЛК;

- контроль своевременности прохождения медицинских

осмотров, вакцинации и гигиенической подготовки;

- установка систем гигиенического доступа (санпропускников) в производственные помещения для снижения риска заноса загрязнений в помещения ПЛК;

- использование сигнальной спецодежды и обуви для ограничения доступа сотрудников из зон с различной категорией безопасности;

- использование электронных ключей.

Государственно-частное партнерство

При создании ПЛК как элемента национальных программ социальной поддержки необходимо тесное взаимодействие с представителями как государственного (в лице районной администрации), так и частного секторов (фермерских хозяйств и иных участников предпринимательской деятельности). Одной из возможных форм такого взаимодействия является государственно-частное партнерство (ГЧП). По своей сути это долгосрочное (до 50 лет) взаимодействие государственного и частного партнеров по всем вопросам разработки и реализации совместного проекта, включая проектирование, финансирование, строительство, восстановление, реконструкцию объектов, а также управление существующими или вновь создаваемыми объектами. В рамках ГЧП государство заключает долгосрочный контракт с частными партнерами на реконструкцию/строительство и эксплуатацию объектов государственной инфраструктуры при условии вложения частных инвестиций и распределения рисков

между государством и частным партнером. В конечном итоге государство получает реконструированный/построенный государственный объект, а частные партнеры – прибыль, зарабатываемую в результате его эксплуатации.

Инициатива по созданию ПЛК может быть предложена частным партнером, в роли которого может выступать индивидуальный предприниматель либо юридическое лицо. Предложение об инициировании проекта ГЧП частным бизнесом необходимо направить государственному партнеру с приложением технико-экономического обоснования целесообразности применения ГЧП к выбранному проекту, основных условий соглашения о ГЧП, информации о примерной сумме затрат и вложений, а также иных документов, имеющих отношение к иницируемому проекту ГЧП. После получения предложения государственный партнер должен уведомить уполномоченный государственный орган и государственный орган по управлению рисками о предложении частного партнера. Государственный партнер, после тщательного изучения проектного предложения, обязан принять либо отклонить такое предложение в течение 30 календарных дней. Отбор частных партнеров по проектам ГЧП, иницируемым частным партнером, проводится на основе тендера в два этапа: (1) пред-квалификация/предварительный отбор и (2) выбор победителя тендера.

Если автор предложения об инициировании проекта ГЧП не становится победителем тендера, то победитель тенде-

ра обязан возместить ему расходы, понесенные на подготовку предварительного технико-экономического обоснования. Создание ПЛК в рамках реализации проекта государственно-частного партнерства имеет очевидные финансово-экономические преимущества.

Какие самые важные особенности социального питания?

Термин “социальное питание” каждый воспринимает по-своему. Хотя, по факту, социальное питание – это организация питания в школах, детских садах, медицинских учреждениях и учреждениях социальной защиты населения. Обобщены такие 4 группы учреждений, внутри которых их достаточно больше, особенно если мы говорим про социальную защиту. Какие самые важные особенности соцпитания? Мы их будем рассматривать с точки зрения различий с общественным питанием, чтобы мы понимали где проходит эта граница между общественным и социальным питанием. Ключевая особенность социального питания – более жесткие требования к формату организации питания. Более жесткие требования к продуктам. Мы все знаем, что на сегодняшний момент рынок производства пищевой продукции достаточно обширен. Ни с одним продуктом нет проблем. На рынке можно найти совершенно любой пищевой продукт, любого формата, в любой упаковке. Выбор обширен. Если мы говорим про область соцпитания, здесь поставлены более жесткие рамки. Во-первых, это ограничения перечня про-

дуктов. Несмотря на то, что у нас вообще достаточно много видов продуктов существует, в социальном питании использует около 300-350 наименований продуктов. Это все те продукты, которые мы можем использовать при организации питания, которые входят в состав тех блюд, которые разрешено включать в меню. Это не сильно большой с точки зрения рынка. Второй момент – это требования к этим продуктам. У нас существует несколько стандартов, по которым разрешено производить продукцию. Первый – это ГОСТ. Любое пищевое предприятие может производить продукцию, соответствующую ГОСТ. И соответственно данному продукту присваивать ГОСТ. Это некий формат советской системы, когда у нас основная масса продуктов соответствовала ГОСТу. Второе направление – возможность пищевого предприятия производить продукцию, отличающуюся по каким-то параметрам от стандарта. Производитель производит его не по ГОСТу, а по техническим условиям, по, так называемым ТУ. то само предприятие разрабатывает программу производства определенной продукции, сертифицирует и получает право производства по определенному стандарту, присваивает производимой продукции соответствие ТУ. Так вот, в социальном питании основная масса продуктов допускается только при условии соответствия ГОСТу. Почему пошли по этому пути? С точки зрения технических условий у нас есть две стороны медали. Иногда часть производителей используют ТУ для улучшений определенных качеств про-

дукта. Другая часть путем ТУ наоборот занижают определенные качества продуктов. Внося изменения в технологию, заменяя определенный состав, определенные составные части продукта на более дешевые, на заменители, химические соединения, что для социального питания недопустимо. Поэтому ключевой фактор – это то, что у нас большая часть продуктов должна соответствовать ГОСТу.

Второй момент – это существующая ответственность по 44-му федеральному закону. 44-й федеральный закон определяет не только саму закупочную деятельность, но и ответственность исполнителя, если происходит какое-то нарушение условий контракта. Ответственность по 44-му федеральному закону достаточно жесткая. При срыве питания, теоретически, в соответствии с законом контракт может быть расторгнут. И расторгнут с достаточно серьезными последствиями для того же самого оператора питания или поставщика. При расторжении контракта “автоматическая кара” – занесение коммерческой организации, юридического лица в реестр недобросовестных поставщиков. Это запрет на 2 года юр. лицу, генеральному директору и учредителю участвовать в сфере государственных закупок в любом другом формате. Юридическое лицо не имеет права выходить на закупки. Те люди, которые ответственны за это юр. лицо точно так же не имеют права. Есть несколько юр. лиц. В других юр. лицах не имеют права участвовать. Юридические лица, где эти же люди являются генеральными директорами или учре-

дителями точно так же не имеют права. Это отличие общественной сети.

Вы приходите в кафе, вас накормили, вас накормили некачественно. В лучшем случае вы просто туда больше не придете, напишете жалобу. По большому счету, последствия достаточно лайтовые. В сфере гос. закупок последствия очень серьезные.

Одна из следующих особенностей – персонал. Повар социального питания несколько отличается от повара кафе, фастфуда и т.д. Вроде бы он точно такой же, но, тем не менее, есть определенные принципиальные различия, которые отделяют тех поваров, которые работают в сфере социального питания. Это в первую очередь условия. Условия работы, на мой взгляд, достаточно тяжелые. Любое социальное учреждение подразумевает организацию питания достаточно большого количества потребителей: школьников, пациентов. В определенные, достаточно короткие сроки (мы знаем, что завтрак в школе длится определенное количество времени/обед в больнице) нужно накормить достаточно большое количество потребителей. Это ключевое непростое условие для работы непосредственно поварского состава, обслуживающего персонала в части организации питания. Здесь смешиваются два варианта: у нас есть формат столовой/кафе, где еда готовится “завтрак, обед и ужин”, но на это накладывается формат быстрого питания. Все, что готовится должно быть быстро реализовано. Смешение направлений быстрого

питания и общественного питания – так и получается социальное питание.

То есть здесь принципиальная разница в том, что потребитель приходит в любой момент, и в любой момент может купить определенное количество пищи? И повар под это подстраивается.

Определенное количество пищи в определенное количество времени. Нельзя завтрак дать в час дня. Если мы говорим про школу, то есть две перемены, каждая из которых длится 10-15 минут, за которые нужно обслужить 400 человек. Ни одни среднестатистические кафе или ресторан не в состоянии обеспечить подобные условия.

Получается, что с одной стороны у них усложнена задача, но с другой стороны упрощена работа, так как они реализуют определенное меню в определенный промежуток времени. В то время, как в кафе множество блюд, которые можно приготовить по разным технологиям, и разные повара этим занимаются. Везде есть свои нюансы. И там, и там сложно, получается. Правильно?

Да. Но мы здесь говорим, что физически и организационно здесь действительно сложнее. Но если мы говорим про творческую составляющую, то да, конечно, она здесь меньше, чем в кафе или сети ресторанов. Поэтому специфика работы именно поварского состава имеет определенные сложности: физически это очень тяжелая работа. Возможно, она

не требует какой-то квалификации, но, тем не менее, физически это очень тяжелая работа. Мы дадим статистику, сколько килограмм еды среднестатистический повар в течение рабочего дня поднимает. Это действительно впечатляющая цифра. Поэтому специфика такая.

Что нужно сделать государству, чтоб привести эту отрасль к единому стандарту? Я уже говорил, что эта сфера социально значима, социально нестабильна, потому что потребители очень сильно разнятся, и каждый потребитель имеет свои сложности с точки зрения объективного понимания того, что происходит. Отрасль нужно только развивать. Планово, постепенно, прозрачно. Революция в этой сфере невозможна.

Почему нужно в каждой области разрабатывать свой стандарт, если можно сделать единый для всех, для всей страны. Или это невозможно?

У нас государство очень большое. Поэтому у нас принцип единого стандарта на государственном уровне не сможет одинаково качественно работать на региональном уровне. Исходя из специфики субъекта: территориального, материального, религиозного, исторического. Что-то может работать в Москве и не может работать в др. городах, то, что работает в Краснодаре, не будет работать в Архангельске. Или будет работать НЕ ТАК. Поэтому влияние региональных властей на непосредственно гос. сферу достаточно большое. Здесь необходим компромисс. Что-то должно определяться и на федеральном уровне, но что-то должно коррек-

тироваться или адаптироваться на региональном уровне. Потому что, как я уже сказал, у всех разные отправные точки. Условия, при которых работает система СПб и других субъектов, разнились на 10 лет. То, что другие субъекты прошли 10 лет назад: адаптация, привыкание к новым условиям работы – проводится здесь сейчас.

Все-таки индивидуальный подход необходим, потому что у каждого субъекта свои особенности?

Да, в основном это так. Да, наверное, мне легче, потому что я сравниваю схожие субъекты: Москву, МО и Петербург. Это субъекты, где живет большое количество населения, где небольшие территориальные расстояния, где достаточно простые условия логистики, продуктов, где есть хорошая доступность, наличие большого количества компаний, которые работают в этой сфере. У них есть выбор. Здесь есть объективная конкуренция. Государство в том числе влияет на создание условий для конкурентной среды.

Если вернуться к вопросу “что нужно сделать государству...?”. Это планомерно обращать внимание на особенности развития в каждом регионе и модернизировать сферу.

Да, учитывать специфику каждого субъекта. Почему я говорю сейчас про конкуренцию? Когда, например, на рынке социального питания есть две компании, и другое дело, если у нас много компаний. Я говорил про МО, где было 130 операторов. Это вообще было излишнее количество. Это бы-

ло очень большое количество даже для такого рынка. А в Спб (мы собирали статистику) компаний, которые работают либо работали, либо делают попытки зайти на этот рынок, порядка 40-50. Хотя если посчитать количество компаний, которые имеют заключенные контракты, то их останется порядка 20-и–30-и. Задача в том, чтобы они не передрались и создать условия для разумной конкуренции, чтобы выигрывали компании, имеющие определенные сильные стороны, подходящие под те условия, которые создают гос. заказчики. Есть компании с хорошими складскими, имеют достаточное количество складов, помещений. Они могут быть хорошими поставщиками там, где требуется поставки. Компании, в которых есть хорошие пищевые производства, поварской штат, они, по-хорошему, должны быть успешны там, где требуется производственная часть. Нет идентичных компаний. Все разные. У всех есть положительные и отрицательные стороны. Самое плохое, когда выбирают компанию, в которой положительный момент один – хорошие юристы. Вот это самое плохое, потому что в определенных условиях 44-й федеральный закон не прост для восприятия и исполнения. К сожалению, есть такое, что хорошие юристы для операторов питания даже важнее, чем развитые технологии. Понимаете, диссонанс?

Поэтому для государства действительно важная последовательность шагов. Не метание, не сомнение. Хуже всего, метание в принятие решений и сомнение. Вот это самое пло-

хое, что может сделать государство. Сомневаться нельзя. Если мы принимаем решение, то и идем по этому пути. Рынок очень остро реагирует, когда со стороны государства не прозрачный и ясный посыл. Вот это самое плохое.

Расскажите, пожалуйста, о процессе организации бизнеса в этой сфере. Мы поговорили про особенности сферы социального питания. А теперь о том, как организовать бизнес в социальной сфере?

По большому счету, здесь нет ничего такого высокотехнологичного. Нет ничего сложного, что требует сверхкомпетенций. Мы не строим самолеты, не запускали ракеты в космос. Все достаточно стандартно. Если мы говорим про механизм организации, то ключевые факторы следующие: наличие базы. Нельзя на пустом месте создать комбинат питания или поставщика.

А что имеется в виду под базой?

В любом питании есть три ключевые вещи, которые позволяют работать и развиваться. Люди, продукты и оборудование. Как минимум, должны быть люди, которые способны выполнять задачи, связанные с организацией питания: поварской состав, заведующие, технологи, санитарные врачи (кадровый состав). Второй момент – материал технической базы. Это связано с передвижением продуктов, обработкой продуктов. То есть должны быть склады, должны быть производства достаточной мощности, в зависимости от того, какими направлениями бизнес занимается. Если это доставка,

то там должны быть склады, если это уже оператор питания в формате производства питания, то должны быть производственные площадки. Нужно обеспечить запросы по организации питания.

Третий момент – наличие продуктов. Без продуктов ничего не приготовить.

Для стандартной схемы организации питания, неважно, кафе ли это, ресторан, столовая корпоративная или заводская, социальное ли питание, везде эти составляющие есть. Для сферы социального питания есть еще одна составляющая, которая не так важна в других направлениях. Это опыт.

Специфика и условия организации питания подразумевает то, что при проведении даже закупочных процедур при выборе поставщика обращается внимание на наличие опыта. Нельзя при отсутствии опыта получить достаточно большой объем рынка, бизнеса. Только последовательными шагами, только путем постоянного увеличения своего опыта, успешного опыта... Я кормлю одну школу, я ее успешно накормил, только после этого я могу попробовать взять объем больше, например, 5 школ.

И этот опыт должен быть в сфере социального питания...

Да, именно в сфере социального питания. Это, скажем так, некая защита государства от появления компаний, которые очень быстро хотят что-то получить в большом объеме. Так как сейчас основное количество закупочных про-

цедур проводится в формате конкурса с ограниченным участием... Конкурс с ограниченным участием допускает только компании, которые имеют уже успешный опыт на объем, как минимум, 20 процентов от стоимости контракта. Нельзя выбрать 100-миллионный контракт, имея опыт 1 миллион. Если у меня есть наработанный опыт 1 миллион, то следующим моим шагом будет выигрыш на 5 миллионов. Когда я успешно исполню 5 миллионов, то я уже могу участвовать в контрактах на 25 миллионов.

То есть постепенный рост...

Да. То есть это мотивация на постоянное получение опыта и защита от компаний, которые пришли без опыта. Пришел – молодец, хочешь нарабатывать опыт – молодец. Но начни с малого, постепенно имея возможность расти в объеме рынка, в количестве обслуживаемых учреждений.

По сути организация – это наличие базы и наличие опыта. От опыта зависит...

Если у тебя нет опыта, ты можешь начать с малого, с очень малого. Постепенно нарабатывая все больше и больше опыта, ты имеешь право расширяться. Опыт нельзя заработать за один день, его можно заработать за один определенный цикл контрактный. Только когда я исполнил контракт, годовой контракт (я решил, что я буду кормить год вот эту школу), без штрафов, претензий и разрыва контракта, я имею право использовать этот годовой контракт в качестве подтверждения уже существующего опыта. Поэтому большой

опыт нельзя заработать за один год. Его можно заработать только за цикл (1–3).

Из этого вытекает вопрос: что в сфере питания зависит от правительства, а что от поставщиков. Я так понимаю, поставщики нарабатывают базу, а правительство подготавливает государственные проекты и регулирует качественную реализацию? Правильно?

Мы говорим о том, что, в любом случае, все поставщики подстраиваются под те условия, которые определяет государство. Опыт – это федеральная норма, а не региональная, это условие 44-го закона. Поэтому для всей сферы социального питания в России нюанс опыта именно в таком формате задействован.

Допустимо в сфере организации питания...

Тут конкуренция в нашем обыденном понимании, отсутствует. Конкуренция существует, когда есть два кафе, которые расположены рядом. Соответственно, они борются за посетителей. Вот это конкуренция. Тот, кто лучше, тот, кто качественнее, у кого лучше сервис, вкуснее блюда, у кого чище. Тут мы говорим о конкуренции. Здесь конкуренция только в формате 44-го федерального закона. Конкуренция заканчивается на моменте подписания контракта. Больше уже никакая конкуренция не работает. Дальше идет формат исполнения контракта, формат выполнения всех обязательств, прописанных в контракте. Термин “конкуренция”, я считаю, здесь не работает.

Вы были сами директором комбината. Точно так же проходили процедуру заключения контрактов. На этом этапе как вы представляли свои конкурентные преимущества?

Здесь конкуренция работает именно в формате “у кого лучше юристы, те и выигрывают конкуренцию”, потому что формат и подготовки к закупочной процедуре, и формат проведения закупочной процедуры, и формат борьбы при торгах – это работа юристов.

Я правильно понимаю, что если у меня есть хорошие повара, которые обладают всеми необходимыми профессиональными навыками и компетенциями, но при этом у меня нет в штате грамотных юристов, тех, которые подготовят конкурсную документацию либо смогут заполнить правильно заявку, то я являюсь не конкурентоспособной на рынке?

Получается, что так. Результат определяют юристы, а не технологи.

А как, Вы считаете, должно быть?

Я считаю, что, как раз конкуренция должна быть на уровне того, что находится на подносе. Тогда это действительно конкуренция, которая работает на пользу. На пользу развития отрасли.

В прошлом году, когда было очень много скандалов, связанных с тем, что некачественно или экономия в тарелках, стали говорить непосредственно

о том, откуда это происходит. Много кто на федеральном уровне и региональном, и общественники, и профессиональные сообщества начинали обсуждать формат смещения стоимостных критериев в пользу нестоимостных. Ваше мнение и что Вы знаете об этих инициативах?

Если мы говорим про основы 44-го закона, то они подразумевают конкуренцию двух форматов: стоимостное и нестоимостное. Любой участник должен быть одинаково успешен в той цене, которую он предлагает и в тех дополнительных нестоимостных критериях: качественные характеристики, квалификация персонала, деловая репутация – все то, что нарабатывается ежедневным трудом, ежедневной работой при выполнении государственных контрактов. Но, ключевой момент в том, что основополагающим параметром является цена. Это самая большая проблема сегодняшней сферы социального питания. Неважно, сколько у тебя поваров, сколько у тебя складских или производственных помещений, какой опыт у тебя работы. То есть этого всего недостаточно, если вместе с тобой выходит на закупку компания, которая использует деньги для достижения своего результата. Которая позволяет необоснованно падать для того, чтобы выиграть и забрать государственный контракт.

Сейчас много говорят об эффективности участия в гос. закупках и говорят, что любые падение не могут быть обоснованы. Вы говорите, что они экономически необоснованны.

Как понять, где та грань?

Мы говорим о том, что цена не должна меняться. Оцениваться участники должны не по цене, либо это должна быть какая-то минимальная оценка, но никак не 60 процентов.

Сейчас что хотят сделать?

Мы сейчас не говорим о том, чего хотят. Мы не говорим про те нормы, которые у нас сейчас готовятся. Мы говорим, что наша цель – прописать, что ключевым фактором являются нестоимостные критерии для любого оператора питания. Потому что они как раз дают возможность более объективно оценивать квалификацию комбинатов питания. Только они способствуют развитию этих операторов питания, то есть заставляют быть лучше, заставляют улучшать квалификацию персонала, заставляют улучшать материально-техническую базу предприятия. Когда они будут видеть, что, действительно, только от этого зависит основной шанс для победы, тогда это будет большим мотиватором для развития системы. Сейчас система развивается исключительно в юридическом плане.

Хорошо. На Ваш взгляд, демпинг – это экономия бюджета или экономии тарелки?

Сто процентов экономия тарелки.

Вы, обладая опытом и управленца, и производственника, абсолютно точно знаете, как сформировать эту начальную максимальную цену контракта, что в нее закладывается и почему она такая, и понимаете, как ее можно использовать с

той стороны. Так вот объясните, почему это стопроцентная экономия в бюджет в тарелке?

Стоимость питания практически везде связана с выполнением норм. Ни в одном субъекте, ни в одном городе, ни в одном селе не выделяются денежные средства заведомо больше, чем стоит то питание, которое положено по нормативам. Утвержденные нормативы – тот стоимостной показатель той услуги, которая оказывается и включает в себя и стоимость именно тех продуктов, которые должны использоваться, и стоимость квалифицированного персонала, стоимость качественной логистики, правильного производственного контроля. Если эта стоимость занижена, нужно понимать, за счет чего происходит экономия. Так как в экономике комбината питания основная статья затрат – это себестоимость пищевых продуктов, которые на сегодняшний момент порядка 40-50 процентов выручки, нужно понимать, что ключевое, на чем начинают экономить, – это продукты. Потому что, действительно, это основная статья затрат. Второй статье затрат, тоже очень большой, является персонал. То есть экономия на продуктах и на персонале – это то, на чем выезжают недобросовестные подрядчики, дабы выполнить контракт, но где-то оптимизируя себя, чтобы остаться в прибыли. Мы точно так же знаем, что никто, ни одна компания, не работает себе в убыток. Что бы ни говорили, что бы не рассказывали, каждая компания нацелена на получение результата и, в первую очередь, финансового. Поэтому

му, к сожалению, любой демпинг (а демпинг, в нашем понимании, это падение более 20-25 процентов) это на самом деле недолжение. Даже не в физическом плане, а как раз в продуктовом. На сегодняшний момент на рынке есть продукты с пониженными потребительскими свойствами, которые по всем документам соответствуют ГОСТам и ТУ, но, по факту сделаны из каких-то заменителей, сделаны с нарушением технологических процессов, и только поэтому они заведомо продаются по заниженной цене. Ни для кого не секрет, что на рынке можно найти килограмм творога за 100 рублей. Несмотря на то, что мы все знаем, что если он делается из правильного молока, то стоит не менее 300 рублей.

Как вы считаете, являясь тоже родителем, что делать обычным обывателям, родителям тех детей, которые получают эту услугу с учетом падения. Есть ли возможность как-то повлиять? Или это вопрос исключительно плоскости юридической?

Нет, действительно, мы говорим про то, что залог успеха – совокупность множества факторов: адекватность операторов питания, компетентность государственного или муниципального заказчика, участность родительской общественности. Эти все вещи нужно совместить, чтобы быть уверенным, что то, как организовано питание, действительно организовано качественно и безопасно.

Приведите пример. Вы, скорее всего, имели прецеденты с тем, что контракты были заключены с гигантским падением

(70 и более процентов). Вы лично, как руководитель и родитель, предприняли какие-то меры?

Всегда контракты, которые заключены с демпингом, – это зона риска для государства, для тех органов, которые отвечают именно за эту сферу. Если мы говорим про Петербург, неважно, про любой город, то всегда головная боль – это контракты, которые заключены по заниженным по сравнению со среднерыночными ценами. Поэтому здесь только постоянным ежедневным контролем, как заказчику, так и родителю.

Контролем каким? Как заказчик – это может проконтролировать?

Это контроль всей цепочки: использование соответствующих продуктов, соответствие технологии приготовления и выхода блюд тому, что необходимо по контракту, это контроль за необходимым количеством персонала, который задействован при организации питания. Зачастую не нужно быть профессионалом в пищевой промышленности, чтобы проконтролировать такие основные вещи. Это достаточно несложно. Тут, как говорится, нужно желание.

Давайте перейдем теперь к характеристикам “качественно”, “безопасно” и “вкусно”. Это то, о чем вы говорили на протяжении длительного времени.

(При занижении цены или занижении фокуса на цену, все ключевые характеристики теряются. Мы теряем качество, мы рискуем безопасностью, и мы не га-

рантируем вкус).

Дарья: Есть параметры, которые непосредственно связаны с безопасностью, качеством и вкусом. По сути, нам сейчас федеральный закон, который гарантировал детям бесплатное питание в младшей школе после послания президента, говорит, что это гарантированное получение качественной и безопасной услуги. То есть базовые потребности, заложенные в том числе в отдельно документации, при снижении цены или смене фокуса в сторону цены, становится очень сложно исполнять.

Действительно. Если мы говорим, что, как итог, мы должны получить качественное, безопасное, вкусное, рациональное питание.... Рациональность – это ключевой аспект, если мы говорим про детское питание. Ребёнок должен получать в определенные моменты ровно то, что ему положено. Его нельзя накормить сутра половиной суточной нормы потребления. Он должен утром получить ровно то, что ему необходимо. А необходимо ему, с учетом того, что он находится либо в детском саду, либо в школе, ровно столько, чтобы ему хватало быть активным, хватало сил на учебный процесс, на какую-то активность (физкультуру) и т.д. И он также не должен переесть, чтобы он не был в таком состоянии, когда человек действительно переел, и ему нужно просто посидеть. Именно рациональность крайне важна для ребенка, находящегося в образовательных учреждениях.

То есть если бы мы раньше говорили о конкурен-

ции, то мы бы говорили, что ты конкурентоспособен, если ты умеешь делать качественно, безопасно, вкусно и соблюдаешь норму по рациону. А сейчас, учитывая, что на первый план выходит цена, конкурировать по этим показателям становится сложнее, хотя это ключевые качества, заложенные и прогарантированные президентом всем родителям и детям начальной школы.

Перейдем к таким базовым понятиям, как “кадры”, “технологии» и «оборудование». Что это для отрасли и раскройте каждое из них по отдельности?

Кадровый вопрос. Кадры – ключевой фактор для любой организации питания. Кадры, как и оборудование, это залог успеха для любого предприятия любого питания. В социальном питании это работает абсолютно точно так же и имеет абсолютно тот же вес.

Кадры – это что? Кадры, по сути, кроме продуктов, основная составляющая, от которой зависит организация рецессии Италия. От их квалификации зависит....

От их квалификации зависит минимизация тех рисков, которые возможны при работе по организации питания. Мы прекрасно знаем, что это высокорискованная сфера, т.е. человеческий фактор или возможность ошибки человеческой, она в этой сфере достаточно серьезная и очень много строит. Поэтому плохой продукт может остановиться на уров-

не квалифицированного повара, который в состоянии в какой-то очень технологической цепочки сказать «стоп», чтобы не доводить такой продукт до ребёнка. Поэтому квалификация повара очень важна.

Либо, нарушив технологию, повар точно так же может стать причиной.

Да. Нарушение технологий, нарушение санитарных правил, неправильное или ошибочное использование технологического оборудования, т.е. несоблюдение температурных режимов – это все технологический фактор, который, в конце концов может повлиять не только на качество, но и на безопасность пищи. Поэтому, если брать статистику инцидентов, которые происходили в школьном питании, можно сказать, что основная масса причин, которые повлекли негативные последствия для ребёнка (отравление и пр.), были связаны с человеческим фактором. На каком-то моменте человеческий фактор сыграл свою негативную роль и привёл к общему негативному результату. Поэтому квалификация персонала очень важна особенно в этой сфере. Особенно, где не так много сотрудников на каждом пищеблоке, а технологический процесс, который происходит на пищеблоке подразумевает превращение сырья в формате сырого/заводского продукта в готовое блюдо. Это весь технологический процесс, который должен пройти продукт – обработки, тепловой обработки, приготовления – чтобы получился качественный продукт. Поэтому проблема квалификации персонала есть.

Количество персонала. Есть эта проблема?

Конечно! Количество персонала с учётом того, что пищеблоки зачастую не соответствуют тому объёму, который необходимо приготавливать. Сплошь и рядом, к сожалению, ситуации, когда физически пищеблок может соответствовать на приготовление определенного ограниченного количества рационов питания. В тот момент, когда строили школу, она была рассчитана на определенное количество учеников, соответственно и пищеблок оснащался с таким же количеством технологического оборудования. С учетом того, что у нас сейчас есть особенность, что детей в школах становится больше, зачастую школы переполнены, и пищеблоки не справляются по своему технологическому оснащению, то появляется необходимость в дополнительном персонале, появляется работа в экстремальных условиях (когда действительно есть ограничения по помещению, мощности и количеству технологического оборудования).

Если бы вы сейчас какими-то несколькими характеристиками смогли описать тех поваров, которые сегодня трудятся... От них же зависит... У вас четверо детей, девочки ходят в школу, их здоровье на период, пока вы находитесь на работе, а они в школе, зависит от этих поваров. Как бы Вы их охарактеризовали? То есть их рабочий день начинается очень рано...

Специфика поваров социального питания отличается от специфики любого повара в общественном питании. В

первую очередь, это графики работы. Нужно понимать, что в школьном питании повар, который раньше всех начинает работать, этот как раз повар, который работает в школе на пищеблоке, на пищеблоке в больнице, на пищеблоке детского сада, потому что завтраки начинаются очень рано, а к ним нужно начать готовиться заранее. Повар, который начинает работу в 5-6 утра, для сферы социального питания, – это обыденность. Да, это повар, который заканчивает работу тоже достаточно рано. Обеды и полдники в основном в дневное время. Это один из негативных факторов в вопросе поиска квалифицированного персонала. Не каждый повар готов работать в таком достаточно жестком графике. Здесь мы еще добавим о том, что продолжительность и наличие рабочих смен повара в школах и детских садах зависит от каникул. Повар, который работает тогда, когда учатся в школе или находятся в детском саду дети. Когда каникулы, эти повара либо простаивают, либо занимаются какими-то подготовительными работами. Поэтому летние детские каникулы вытекают у повара в продолжительный отпуск. Для кого-то это хорошо, для кого-то это проблема.

Самый проблемный период для социального питания – начало учебного года. После длительных летних каникул количество персонала, который находит другую работу и более лучшие условия, очень большой. Конечно, для всех (учреждений, операторов питания, органов гос. власти) сентябрь – это самое непростое время для организации полноценной

плановой работы. Когда мы накладываем тяжелые условия труда на такой график работы, то условия и та ответственность, которая лежит на поварах, она очень большая. Она в разы больше, чем в любом другом направлении питания.

Технологии и оборудование

Мы можем говорить о том, что как раз простые условия работы для поваров должны вытекать в технологии. Когда сложные условия связаны с работой персонала, мы нивелируем современными технологиями приготовления пищи, когда мы уменьшаем риски работ повара, упрощаем их работу, упрощаем технологические циклы. Логика в этом есть. Но получается так, что, вроде бы, логичнее решение, что работу повара можно упрощать современными методами пищевой обработки, для того, чтобы минимизировать риски и действительно уменьшать физически затраты повара, сократить уровень ответственности, упростить это все... Не везде всегда это работает. Здесь опыт города Москвы, где, действительно, промышленное пищевое производство на несколько порядков лучше, условия работы персонала об этом говорят. В формате описания московского опыта это действительно показатель, потому что как раз проблемы больших городов, районных и республиканских центров, наличие на рынке квалифицированного персонала. Это постоянная тенденция, она длится уже на протяжении нескольких лет и десятков лет.

Технологии уменьшают производственную нагрузку на

персонал. Когда у нас заканчивается на рынке достаточное количество квалифицированного персонала, в этот момент на рынке должны появиться современные технологии, которые нивелируют эту проблему.

У нас же технологии есть. Абсолютно точно сформулированы требования и к санитарным правилам, и периодам времени. У каждого практически дома есть миксер, блендер. Все знают, что можно свой труд упростить за счет того, что есть определенные технологии. А в социальном питании?

В социальном питании есть массовость. То, что есть набор оборудования, хорошо для приготовления ограниченного количества порций. Если у нас имеется массовость (когда в короткий промежуток времени нужно накормить качественно большое количество детей), то без современных технологий практически не обойтись. Нельзя сравнить домашние условия с условиями столовой, пищеблока того же образовательного учреждения.

Нет, я имела в виду, что тут же есть абсолютно точно конкретные требования к оборудованию. Правильно?

У нас, безусловно, прописаны требования к оснащению каждого пищеблока. САНПИНам предусмотрены минимальные требования к каждому пищеблоку. С другой стороны, у нас нет единообразия в пищеблоках. Ни в формате помещения, ни в формате оснащения оборудованием, ни в

формате удобства использования. У нас есть столовые, где есть большое количество хорошего оборудования, но они спланированы так плохо, что организовать технологический процесс так, чтобы использовать на полную мощность оборудование, практически невозможно. Поэтому наличие даже списка оборудования не всегда позволяет гарантировать качество. Еще раз повторюсь, что САНПИНОм предусмотрены МИНИМАЛЬНЫЕ требования. Если мы говорим про то, как это должно работать, чтобы работало грамотно и хорошо, то мы должны учитывать формат оптимального. Оптимального количества оборудования, которое позволяет решать те задачи, которые поставлены в том или ином пищеблоке.

Опять-таки, мы говорим про технологический процесс. Почему мы говорим про современные технологии и упрощение? Есть пищеблоки, где элементарную работу по чистке картофеля выполняют три человека. Условия такие. Есть соседний пищеблок, где справляется один человек, но есть достаточно производительная электрическая картофелечистка, которая позволяет нивелировать. А в третьей школе вообще не нужен человек, потому что туда поставляются ужечищенные овощи и, соответственно, упрощается процесс. Современные технологии с точки зрения современного оборудования и с точки зрения использования какой-то продукции промышленного производства, как раз позволяют упростить, ускорить и минимизировать риски на той или иной

технологической цепочке.

Опыт Москвы

Опыт Москвы по организации питания в образовательных организациях

1. Нормативная правовая база.

В соответствии Конституцией Российской Федерации и требованиями Федерального закона Российской Федерации 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в образовательных организациях, подведомственных Департаменту образования города Москвы, для жителей города Москвы реализуется полный спектр образовательных программ, создаются необходимые условия воспитания и обучения, охране и укрепления здоровья обучающихся и работников, организации питания.

Питание обучающихся образовательных организаций осуществляется в соответствии с международными соглашениями, нормативно-правовыми актами Российской Федерации и города Москвы, санитарно-эпидемиологическими требованиями и национальными стандартами. Порядок предоставления питания за счет средств города Москвы (по категориям питающихся и кратности предоставления питания) утвержден в 2010 году приказом Департамента образования города Москвы (от 30 декабря 2010 г. № 2168 «Об организации питания обучающихся, воспитанников и студентов государственных образовательных учреждений системы Депар-

тамента образования города Москвы (в редакции приказов ДОГМ от 12.01.11 № 33, от 15.04.11 № 281, от 30.12.11 № 1146, от 26.12.12 № 947, от 28.06.13 № 295).

1.Контингент питающихся.

Ежегодно государственные образовательные услуги получают 1,5 млн. детей и подростков в более чем 1400 подведомственных организациях. Во всех образовательных организациях созданы условия для получения горячего питания и дополнительного (буфетного) обслуживания для всех категорий обучающихся.

Бесплатное (за счет бюджета города Москвы) горячее питание предоставляется более 550 тысячам обучающихся (завтраки для 1-4 классов, завтраки и обеды обучающимся из многодетных и социально-незащищенных семей), более 120 тысячам студентов (обед) и всем воспитанникам, посещающим дошкольные образовательные организации (более 425 тыс. чел.). Остальным категориям детей и работникам предоставлена возможность получения питания за плату.

1.Анализ изменения системы организации питания.

По состоянию на 2010 год система организации питания обучающихся города Москвы имела ряд существенных проблем/недостатков:

- приобретение, содержание и обслуживание технологического оборудования производилось образовательными организациями за счет средств бюджета;
- устаревшее технологическое оборудование пищеблоков

образовательных организаций не позволяло совершенствовать технологии приготовления пищи и переходить на новый современный уровень организации питания;

– полная ответственность руководителей образовательных организаций, не имеющих соответствующей квалификации, за организацию питания, разработку и утверждение циклического меню;

– подчиненность работников пищеблоков руководителю образовательной организаций способствовало скрыванию фактов нарушений в части качества питания и объемов доведения пищи до обучающихся;

– во всех детских садах и школах действовало утвержденное Департаментом единое типовое меню, что не позволяло учитывать предпочтения питающихся и пожелания родительской общественности и выражалось в низкой удовлетворенности питанием.

В целях принятия решений, направленных на развитие и совершенствование организации питания, в 2011 году Департаментом образования создан **Общественный совет по качеству и технологии организации питания**, который впоследствии реорганизован в **Межведомственный координационный совет по качеству и технологии организации питания обучающихся**. Постоянными членами Совета являются представители органов исполнительной власти города Москвы, контрольных органов, научные деятели пе-

редовых институтов отрасли детского питания Московского региона, руководители компаний-организаторов питания и представители родительской общественности.

В соответствии с решениями, принятыми Советом с 2012 года, в системе организации питания обучающихся **произошли следующие основные изменения.**

Новые подходы к предоставлению услуг питания:

1. В соответствии с решениями управляющих советов практически все образовательные организации выразили желание получать комплексную услугу по организации питания, оказываемую компаниями-организаторами питания.

Новые подходы к формированию циклического примерного меню:

1. С 2013 года разработка и согласование используемого в питании обучающихся примерного циклического меню является ответственностью организатора питания (данная норма закреплена в СанПиН) в рамках комплексной услуги питания. Примерное меню не является неизменным и может корректироваться в ходе исполнения государственного контракта в соответствии с указаниями надзорных органов и пожеланиями питающихся.

2. Требования к ассортименту и качеству пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, разработаны МосГИК при участии специалистов Департамента и родительской общественности.

Новые подходы к проведению торгов:

1. Закупки пищевых продуктов и услуг питания проводятся в форме открытого конкурса (ранее в форме аукциона), что позволило снизить значимость оценки предложений участников торгов по цене контракта и дало возможность оценить качество предлагаемых ими услуг, опыт работы, технологическую оснащенность, возможность реинвестирования прибыли в переоборудование пищеблоков и прочие качественные показатели.

В состав конкурсной комиссии наряду с представителями Департамента входят представители Тендерного комитета города Москвы, Управления Роспотребнадзора, МосГИК, родительской общественности.

2. Государственные контракты могут быть заключены на срок от одного года до трех лет (ранее не более 1 года).

3. Размещение государственного заказа по питанию централизовано на уровне административных округов города Москвы. Формирование лотов по составу образовательных организаций производится по территориальному принципу, независимо от их вида (в один лот включаются дошкольные и общеобразовательные организации).

Новые подходы к формированию проектов контрактов и техзаданий:

1. В 2012 году специалистами Департамента совместно со специалистами Тендерного комитета города Москвы, Управления Роспотребнадзора, МосГИК, родительской общественности разработаны типовые государственные кон-

тракты на оказание услуг питания и контракты на поставку пищевых продуктов, соответствующие технические задания. Данные документы размещены в соответствующих электронных библиотеках ЕАИСТ и корректируются с учетом изменения законодательства. В 2013 году во вновь заключаемые и действующие контракты внесено условие о возможности расторжения контракта в связи с односторонним отказом стороны контракта от его исполнения в соответствии с гражданским законодательством;

2. Заказчиками по государственным контрактам являются школы и детские сады. Данный порядок избавляет организации от необходимости заключения и сопровождения контрактов, проведения взаиморасчетов.

3. Условиями типового государственного контракта усилена ответственность Исполнителей за ненадлежащее исполнение обязательств. Размеры штрафов составляют от 50 до 100% объёма некачественно оказанных услуг (от объема заказанных рационов питания). Департаментом разработана схема ведения претензионной работы, согласно которой наряду с Заказчиками и образовательными учреждениями в данной работе задействованы ГКУ Служба финансового контроля Департамента и ГАУ Московский центр образовательного права.

4. В соответствии с требованиями технического задания комплексная услуга включает в себя мероприятия подготовки помещений пищеблока, дооснащения технологическим

оборудованием и имуществом, необходимым для оказания услуг и обеспечение питьевого режима обучающихся.

Новые подходы к информатизации организации питания:

1. В 2012-2013 году Департаментом образования совместно с Департаментом информационных технологий города Москвы в рамках реализации проекта «Универсальная электронная карта» проводится внедрение информационной системы «Проход и питание». Особенностью данной системы является то, что наряду с учетом присутствия обучающегося в учреждении, данная карта позволяет производить расчеты за питание безналичным порядком, в том числе фиксировать получение обучающимся бесплатного питания. На текущий момент система успешно функционирует в более чем 250 организациях. В первом полугодии 2014 года предполагается её установка в 600 объектах, к 2018 году оснащены все 100%. Компании-организаторы питания активно участвуют в данной работе в соответствии с обязательствами по государственным контрактам на услугу питания.

2. На сайтах образовательных организаций размещены сведения об организаторах питания, их контактах и используемых ими циклических меню.

3. В целях анализа удовлетворенности питанием и принятия мер по повышению привлекательности питания в образовательных организациях проводятся мероприятия по изучению вкусовых предпочтений обучающихся. Предложения по корректировке питания, соответствующие санитарным

требованиям, направляются компаниям-организаторам питания для внесения изменений в действующие меню.

Новые подходы к взаимодействию операторов социального питания.

В целях разработки и установления единых требований, стандартов и правил осуществления деятельности в области социального питания, а также контроля за их соблюдением, предприятиями, оказывающими услуги питания в учреждениях сферы образования и здравоохранения, образована саморегулируемая организация Некоммерческое партнерство «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения». Партнерством разработаны стандарты предоставления услуг питания в образовательных организациях, функционирует служба внутреннего контроля за оказанием услуг, создан список недобросовестных производителей пищевых продуктов и список недобросовестных сотрудников.

1. Направления совершенствования системы организации питания обучающихся и существующие проблемы.

Основной целью совершенствования системы питания обучающихся является достижение баланса высокого качества питания, удовлетворенности питанием и его стоимости.

Основными задачами являются:

1. Совершенствование системы контроля за питанием на уровне образовательной организации, в том числе самими

обучающимися;

2. Развитие новых форм оказания услуги социального питания с целью повышения удовлетворенности и потребляемости блюд;

3. Ведение информационной работы по пропаганде здорового питания, в том числе проведение тематических лекториев с родителями обучающихся; проведение мероприятий по развитию у обучающихся навыков здорового питания.

Московский опыт в сфере социального питания.

Социальное питание таких мегаполисов, как Москва, имеет свои особенности. Сложные логистические схемы, большие объемы продукции, особенности транспортной доступности к промышленным зонам, а самое главное – миллионы потребителей услуги социального ежедневно. Все эти факторы повлияли на то, что устаревшая система социального питания, в которой отсутствовала четкая структура, контроль на всех этапах производства продукции, стала несостоятельной в масштабах города.

В настоящее время в Москве выстроена четкая система многоступенчатого контроля пищевой продукции, построена сеть высокотехнологичных производств, которые учитывают специфику заселенности районов и транспортной доступности для большегрузного транспорта, создана система взаимодействия организаторов питания с представителями государственного заказчика и контрольно-надзорными органами в целях проведения постоянного сплошного контроля

продукции и факторов риска на предприятиях.

Наиболее показательной данная система является в организации питания московских школьников, которую мы рассмотрим подробнее.

Ежегодное увеличение населения города, строительство новых образовательных организаций, и, как следствие, увеличение количества потребителей социального питания привело к необходимости централизации оказания услуги. Раньше директорам школ было необходимо содержать в штате поваров, заключать множество договоров на поставку различной пищевой продукции. Все это являлось непрофильной дельностью для школы. Кроме того, директор школы не в состоянии был организовать полноценную проверку качества продукции, проконтролировать условия ее транспортировки, и, тем более, условия производства продукции.

Именно поэтому образовательные организации Москвы, начиная с 2011-2013 годов стали переходить на оказание комплексной услуги по организации питания обучающихся. Услуга включала предоставление квалифицированного персонала для школьного пищеблока, где происходит приготовление рациона и выдача блюд в соответствии с меню. Именно переход на комплексную услугу стал решающим моментом выстраивания цепочки контроля продукции от ее производства до выдачи готовых блюд обучающимся, так как организатор питания взял на себя ответственность не только за качество продукции и готовых блюд, но и стал отвечать за

работу персонала школьного пищеблока, а также за исправность оборудования и проведения ремонтов пищеблоков.

Такие строгие требования к организатору питания и большая ответственность при организации социального питания привели к тому, что в г. Москве по решению Департамента образования стал использоваться только формат конкурса для определения организаторов питания – исполнителей услуги в подведомственных Департаменту образовательных организаций. Отказ от аукционов, где, в отличие от конкурса, решающим фактором является снижение цены, стал важным моментом на рынке организаторов питания в Москве.

Поскольку в ходе конкурсных процедур оценивается совокупность сведений об участнике: наличие и состояние материально – технической базы, наличие квалифицированного персонала с опытом работы в данной сфере, а также предложения участника по меню, которое он планирует использовать в социальных учреждениях. Такой формат автоматически исключил из потенциальных исполнителей услуги недобросовестных организаторов питания, не имеющих достаточного опыта и технического оснащения.

Кроме того, учредителем образовательных организаций разработано техническое задание, которое содержит нормы, ужесточающие требования санитарных правил, а также особый перечень пищевой продукции с требованиями качества, которую организаторы могут использовать при оказании услуги школьного питания. Данные ограничения также

исключают недобросовестных организаторов питания, которые не способны наладить контроль продукции, а также организовать поставки специализированной продукции в объёмах, необходимых для города Москвы.

Ежегодный рост населения Москвы, и, следовательно, увеличение численности потребителей услуги социального питания, а также наращивание мощностей производства закономерно привело к необходимости модернизации школьно- базовых столовых. На смену морально устаревшим и недостаточным по площади школьно-базовым столовым пришли современные высокотехнологичные производства производственно-логистические комплексы.

На сегодняшний день понятие производственно-логистического комплекса (ПЛК) не фигурирует в нормативных документах по общественному питанию. Однако по сути своей ПЛК представляют современный комплекс, где осуществляется хранение продукции, производство кулинарных изделий и полуфабрикатов, проводится собственный лабораторный контроль, имеется система санитарной безопасности, продукция транспортируется собственным специализированным транспортом. На сегодняшний день ПЛК – является стандартом для организации питания в крупных городах, и Москва своим положительным опытом – это подтверждает.

За период 2017-2021 года введено в строй 16 современ-

ных производственно-логистических комплексов, расположенных во всех административных округах города Москвы, а также современный кондитерский цех, позволяющий обеспечить потребителей свежей качественной и разнообразной выпечной продукцией более 32 наименований объемом (порядка 30 тыс. изделий в сутки)

Особенности работы ПЛК:

- создание системы полного входящего и исходящего производственного контроля, снижение риска поступления фальсифицированной продукции;
- наличие специализированных складских помещений;
- применение высокотехнологичного оборудования, специальных систем производственного учета и контроля;
- комплектация заказов по единому стандарту с соблюдением условий и сроков хранения готовых блюд и кулинарных изделий;

Расположение ПЛК в городе Москве позволяет построить маршруты доставки, с соблюдением сроков хранения готовых блюд и полуфабрикатов, а также учитывает ежедневный трафик и доступность для большегрузных транспортных средств при доставке продукции.

Каждый ПЛК включает в своем составе помещения складской группы, производственные помещения, помещения для обработки и хранения оборотной тары, экспресс-лабораторию, центры по комплектованию и отгрузке продукции, административно-хозяйственные помещения, может быть

включен кондитерский цех. Таким образом, каждый отдельный ПЛК является самостоятельной единицей по обеспечению округа продукцией для приготовления рационов социального питания или готовыми кулинарными изделиями для школ или других учреждений, где отсутствует возможность приготовления блюд на месте из-за планировочных решений.

Важным нововведением при организации схемы работы через ПЛК, стала реализация единообразной системы контроля продукции.

На ПЛК все начинается с входного контроля

- на каждом ПЛК созданы отдельные рабочие зоны для приемки продукции;
- входной контроль продукции проводится в соответствии с требованиями санитарных правил, технических регламентов ТС и Стандартов Партнерства;
- при проведении входного контроля информация о наименовании изготовителя проверяется в общедоступных реестрах и информационной базе некачественной, опасной и фальсифицированной пищевой продукции.

Особенности складской зоны ПЛК учитывают наличие отдельных складских помещений для каждой группы продуктов, хранение осуществляется строго в соответствии с показателями температуры и влажности, указанными изготовителем продукции на маркировке и требованиями товарного соседства. Учитывая высокий ежедневный оборот про-

дукции на каждом ПЛК, продукция долго не хранится, поступая в цеха на приготовление кулинарных изделий или на отгрузку на пищеблоки школ.

Производственные помещения ПЛК: овощной цех, помещение для обработки яиц, холодный и горячий цеха, мясо-рыбный цех – расположены с учетом требований поточности, оснащены высокотехнологичным оборудованием, которое позволяет не только приготовить большой объем кулинарных изделий, но и сохранить все полезные пищевые вещества в их составе.

Минимизация ручного труда и максимальная механизация процессов на ПЛК позволяют снизить микробиологические риски и уменьшить трудозатраты на производстве.

Температурные условия хранения продукции соблюдаются не только на этапах хранения и комплектования рационов, но и на этапе транспортировки продукции в школы. Продукция с каждого ПЛК транспортируется специализированным автотранспортом, который оборудован треккерами, позволяющими отслеживать температуру в кузове в режиме онлайн.

Оператор на ПЛК имеет возможность отслеживать не только маршрут движения автомобиля, но и температуру в кузове. Двойной контроль температуры в кузове: с помощью датчика на приборной панели, а также путем проверки термометра в кузове, снижает риски нарушений условий транспортировки.

Кроме того, автомобили оборудованы полосовыми заве-

сами, которые позволяют поддерживать заданную температуру в кузове, учитывая многократную разгрузку на протяжении маршрута.

Масштабные задачи и высокая ответственность по организации питания в учреждениях социальной сферы привела к тому, что в 2013 году крупные организаторы питания города Москвы объединились в Некоммерческое партнерство саморегулируемую организацию «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения» (далее – Ассоциация).

Основная задача Ассоциации – разработка единых стандартов по оказанию услуг по организации питания на пищеблоках образовательных организаций.

Именно с созданием Ассоциации стал возможен многоступенчатый единый контроль пищевой продукции, используемой для организации питания школьников города Москвы.

Так, в составе Ассоциации работает группа контроля качества пищевой продукции, специалисты которой при получении сведений от организатора питания о возможном сотрудничестве с изготовителем конкретной пищевой продукции проводят сбор сведений о данном юридическом лице в доступных реестрах и база проверок:

- мониторинг сведений о ранее проведенных проверках на сайте генеральной Прокуратуры.
- проверка предоставленной юридическим лицом доку-

ментации в общедоступных базах (реестр уведомлений о начале предпринимательской деятельности, РосАккредитация);

– при необходимости уточнения информации Ассоциация направляет запрос в ТУ Роспотребнадзора по месту фактического расположения изготовителя пищевой продукции.

После предварительной проверки информации об изготовителе, специалисты Ассоциации проводят выездной мониторинг на предприятии.

При выездном мониторинге проверяется:

– фактическое местонахождение изготовителя (правоустанавливающие документы – договор аренды и др.);

– условия производства (прослеживаемость и качество сырья, соблюдение технологического процесса, соблюдение санитарных норм на производстве, упаковка и маркировка продукции, условия хранения готовой продукции до этапа транспортировки);

– документация (наличие и выполнение ППК, наличие разработанных ТУ и ТИ и др.)

Обязательно проверяется наличие протоколов лабораторных исследований на продукцию, которые подтверждают соответствие требованиям для школьного питания по качеству и безопасности.

По итогам выездного мониторинга и отсутствию замечаний, сведения об изготовителе и наименовании продукции

заносятся Ассоциацией в «Общий реестр изготовителей пищевой продукции» в соответствии с утвержденным «Регламентом взаимодействия организаторов питания в сфере образования и здравоохранения по работе с изготовителями пищевой продукции».

Ввод в строй ПЛК позволил систематизировать работу Ассоциации по контролю качества продовольствия. Это касается ведения Общего реестра изготовителей, насчитывающего 219 предприятий, Базы некачественной продукции, включающей в себя порядка 240 наименований пищевой продукции от почти 300 производителей, доступ к которым имеют все члены Ассоциации, а исполнение их положений является обязательным.

Попав на ПЛК, продукция не направляется на пищеблоки образовательных организаций, пока не будут проведены лабораторные исследования в государственной лаборатории органов санэпиднадзора Москвы.

Данное условие поставлено учредителем образовательных организаций – Департаментом образования горда Москвы для ряда групп продукции, которая наиболее часто фальсифицируют. Однако, принимая во внимание, успешный опыт такого сплошного лабораторного контроля продукции, организаторами питания совместно с контроль-надзорными органами города Москвы постепенно проводится расширение ассортимента наименований продукции для контроля при каждой поставке.

Помимо ежедневного контроля продукции, каждым организатором питания проводятся лабораторные исследования в рамках программы производственного контроля, что позволяет дублировать исследования и сравнивать результаты исследований от одной партии продукции.

Опыт сплошного контроля продукции от момента её производства до поступления на пищеблок является уникальным и пока не реализован нигде, кроме Москвы. При этом следует понимать, что при организации питания детей, опираться только на однократное подтверждение качества продукции, предоставленное изготовителем, невозможно. Кроме того, зачастую продукция предоставляется не самим изготовителем, а поставщиком, который не проводит соответствующей проверки.

Именно поэтому многоступенчатый контроль продукции, реализуемый в Москве, может быть взят в качестве успешного примера создания барьера поступления фальсифицированной или некачественной продукции в детском питании и учреждениях социальной сферы.

Серьезной мерой по предотвращению поставок некачественной продукции в образовательные организации является работа распределительных центров по приему, хранению и централизованным поставкам отдельных групп пищевой продукции. Это отдельные складские центры, где продукция хранится при соблюдении температурных условий, указанных изготовителем, до момента получения результатов ла-

бораторных исследований. Только после получения удовлетворительных протоколов исследований, продукция направляется на ПЛК. Таким образом, РЦ является промежуточным этапом, на котором может быть приостановлена продукция в случае выявления ее фальсификации или неудовлетворительного качества. Сейчас через РЦ проходит масло сливочное, молоко питьевое, молоко сгущенное, соки, сыр полутвердый и вода питьевая. Вся продукция с этих центров поступает к организатору питания только после получения заключения о проведении лабораторных исследований.

Динамика показателей результатов лабораторных исследований показывает, что превентивные меры по мониторингу фальсифицированной продукции дают результат. С 2018 года в питании обучающихся исключено фальсифицированное масло, молоко, сыр.

Помимо отбора проб на РЦ, дополнительно осуществляются следующие виды лабораторного контроля:

- отбор проб по микробиологическим показателям от каждой партии мясной продукции на месте производства;
- отбор проб от каждой партии молочной и кисломолочной продукции специалистами МосГИК в соответствии с условиями контрактов
- ежемесячный отбор проб в рамках ППК организатора питания;
- независимая экспертиза продукции НП СРО.

Помимо контроля качества продукции на всех ПЛК, осу-

ществляется строгий ежедневный санитарный и технологический контроль в соответствии с принципами ХАСПП. Рабочей группой каждого ПЛК определены контроль-критические точки, а также контрольные точки проведения мониторингов и визуального контроля. Ответственными специалистами проводится постоянный мониторинг, фиксация показателей измерительных приборов для предотвращения возможных рисков по обеспечению безопасности и качества продукции и кулинарных изделий.

Контроль продукции и кулинарных изделий не завершается этапом отгрузки с ПЛК. Специалисты Ассоциации ежедневно осуществляют мониторинг пищеблоков образовательных организаций по выполнению сотрудниками требований санитарного законодательства и технологии приготовления блюд и обслуживания потребителей.

Для постоянного повышения квалификации персонала, задействованного при организации питания обучающихся, на базе одного из ПЛК Ассоциацией с 2017 года создан и успешно функционирует учебный центр для обучения сотрудников организаторов питания. На базе Учебного центра проводятся семинары по вопросам санитарии и технологии. Важно, что размещение Учебного центра на базе ПЛК позволяет совместить теоретические занятия и практическое объяснение в производственных цехах. Ежегодно проводится аттестация персонала.

Каждый ПЛК ежедневно обслуживает более 100 тысяч де-

тей. Всего в городе только в образовательных организациях потребляется более 5,2 млн блюд ежедневно. Помимо этого, ежедневно снабжаются больницы, интернаты для взрослых, и другие учреждения социальной сферы.

Работа в таких масштабах стала бы невозможна без единого подхода к оказанию услуги. Именно поэтому в Москве уже в 2015 году был создан и внедрен Стандарт для оказания услуги питания в школах и детских садах, который содержал практическую информацию для сотрудников пищеблоков, требования к выполнению обязанностей сотрудников, с особенности сервиса в школах и садах, требования к личной гигиене, формы и примеры заполнения журналов. Одним словом, все то, что необходимо знать сотруднику при выполнении такой ответственной и сложной задачи как социальное питание.

Опыт работы организаторов питания в Москве показывает, что несмотря на необходимость индивидуального подхода к каждому ученику, школьное питание в таких объемах требует единого меню. Единый подход не только делает возможным централизованный контроль продукции, используемой для приготовления меню, но и позволяет проконтролировать качество работы каждого организатора питания. Кроме того, в случае форс-мажорных обстоятельств, организаторы питания всегда могут оперативно помочь друг другу без влияния на качество услуги для потребителя.

Вопрос коллективной ответственности, не только по во-

просам реализации меню, является одним из важнейших при создании в крупных городах Ассоциаций предприятий социального питания.

Несмотря на выработанную систему контроля продукции, сформированную базу проверенных изготовители продукции, в системе организации социального питания еще есть множество вопросов, которые требуется решать. Так, одним из приоритетных вопросов социального питания является удовлетворенность школьников предлагаемым меню и востребованность блюд. Нормативные документы, накладывающие определенные рамки на перечень продукции, виды технологических обработок продукции и другие особенности школьного питания, влекут за собой отказ школьников пробовать полезные и качественные блюда. Именно поэтому в настоящее время организаторами питания и Ассоциацией прорабатываются новые подходы к реализации меню, например, формат «шведского стола», где ребёнок будет самостоятельно выбирать из нескольких блюд, наиболее ему привычное и привлекательное. Возможно, следует присмотреть некоторые ограничения, традиционные для школьного питания, с учетом изменений времени и привычек школьников.

Вопросы удовлетворенности питанием стали приоритетными после успешного решения первоочередных задач – обеспечение безопасного и качественного питания в учреждениях социальной сферы, в частности в школах и детских садах Москвы. И хочется выразить надежду, что луч-

шие практики Москвы будут также реализованы в других регионах и крупных городах.

Проблемы социального питания в Санкт-Петербурге

Чем Петербург отличался от остальных регионов? Есть какие-то уникальные особенности, например, в управлении системой социального питания?

До определенного времени именно в Петербурге была самая передовая практика, самая эффективная система. Социальное питание было выделено в отдельное направление и работал уполномоченный орган исполнительной власти – Управление социального питания. Управление имело широкие полномочия, в том числе контрольно-надзорную функцию. Этот орган не только консультировал, доводил до участников рынка нормы и правила поведения на рынке. Но и мог прийти с проверкой и в случае недобросовестной работы, наложить на предприятия штраф. То есть, в Петербурге был создан механизм, позволяющий влиять на ситуацию и оперативно реагировать на любые изменения. И эффективность работы Управления была не только в широких полномочиях и праве накладывать санкции. Управление социального питания в Петербурге занималось отбором комбинатов питания на основе квалификационного отбора. Государственный заказ могло получить только то предприятие, которое проходило комиссию. И требования были высоки-

ми. В комиссию входили эксперты профессионального сообщества, представители администраций районов, Управления социального питания. Комиссия не рассматривала кто из участников рынка и насколько готов упасть в цене на свои услуги. Их в первую очередь интересовало качество услуг, которые могли предоставить комбинаты. И предприятия были вынуждены соревноваться. Они развивались, стремились закупать оборудование, обучать поваров, внедрять у себя на производстве стандарты ХААСП, расширять или строить производственные площадки и складские помещения, поскольку именно эти параметры были определяющими для получения контракта. Такая система работала до 2016 года.

В Петербурге комбинаты питания работали в районах годами и это важно. Что изменилось с внедрением 44 ФЗ?

Мы посмотрели статистику производственного развития. Оно остановилось именно с введением в действие 44 ФЗ. Большинство советских комбинатов питания работали и развивались, поскольку именно от развития зависело получение контракта и прохождения квалификационной комиссии. После внедрения закупочной системы по 44 Федеральному закону приоритет качества был утрачен. Главным критерием стала цена услуги. Если раньше наличие современной технологической линии, допустим, по нарезке овощей, было преимуществом предприятия для получения контракта, то те-

перь определяющим является исключительно цена, которую кто-то готов предложить на аукционе. Я считаю, что именно квалификационный отбор стимулировал производственное развитие предприятий. Для получения контракта комбинаты были вынуждены усовершенствоваться. Именно это было конкурентным преимуществом. Но потом случилось «страшное» – Федеральная антимонопольная служба (ФАС) усмотрела в таком формате ограничение конкуренции. И тогда был запущен механизм конкурсных процедур в рамках 44 ФЗ. Квалификационная комиссия прекратила свое существование, а городские комбинаты питания прекратили свое развитие. До сих пор идет процесс адаптации рынка к новым условиям. И это очень болезненный процесс как для операторов питания, так и для заказчиков услуги. К сожалению, победа в аукционах достается не тем, кто готов предложить качественные услуги.

2019 год показал большое количество проблем, родившихся в системе. В открытом доступе оказались данные по картельным сговорам, по репутации компаний, появившихся на рынке в рамках закупок по 44 ФЗ

К сожалению, закон не защищает рынок социального питания от участия в закупках компаний, которые к социальному питанию не имеют никакого отношения. На аукционы заходят фирмы, у которых в штате нет даже поваров, зато есть какие-то условные техники, которые кормят детей. Появи-

лись компании-однодневки, приходящие на один контракт, а потом пропадали в небытие. К сожалению, есть примеры и того, что петербургских школьников кормили продуктами, не соответствующими вообще никаким нормам, блюдами, приготовленными в сильно антисанитарных условиях.

Все это крайне усложнило жизнь тем предприятиям, которые работали годами на рынке социального питания и развивали свое производство в формате требований качества. Конкурировать в рамках 44 ФЗ стало трудно, поскольку они больше не могли сослаться на наличие у себя современного оборудования. Вообще наличие какой-то высокотехнологичной техники стало не признаком высокого статуса предприятия, а «избыточным требованием», ограничивающим конкуренцию. У опытных игроков рынка пропала мотивация развивать производство. Кроме того, 44 ФЗ не постоянен. В Закон постоянно вносят изменения, ФАС выдвигает новые требования, появляется новая судебная практика и новые постановления ведомств. Вместо того, чтобы тратить время на обучение персонала, все теперь заняты отслеживанием этих изменений, которые происходят постоянно. И вот уже 4 года происходит ломка рынка.

Давайте проговорим негативный опыт Петербурга. К сожалению, именно Петербург оказался тем городом, где сфера социального питания была полностью катализирована.

Пожалуй, можно сказать, что именно в Петербурге были

обнародованы самые громкие эпизоды картельных сговоров. И, да, участники заплатят самые большие штрафы. К этой ситуации город пришел не сразу. Эта система сложилась по мере реализации 44 ФЗ. Поле отмены квалификационного отбора на рынке постепенно остались всего несколько игроков. Они между собой поделили городские районы, договорились о том, как они будут участвовать в закупках. По сути, они имитировали участие в торгах. Подыгрывали друг другу, где-то играли с ценой, где-то заводи́ли «двойников» или свои же «однодневки».

Но мы не можем полностью переложить ответственность за происходящее на картели. С кем-то же они договариваются. Невозможно создание картеля без участия заказчика

Нечестная победа на аукционе всегда происходит в формате сговора. Это так. Поэтому, когда мы предложили в Петербурге перейти на прозрачную процедуру, которая подразумевает единые требования ко всем участникам рынка, когда предложили прописать в договоры технические условия, подразумевающие качество услуги, это вызвало очень бурную реакцию. Мы предложили ввести в документы по торгам и договоры с поставщиками те параметры, которые есть только у добросовестных поставщиков. Это вызвало настоящую панику на рынке. И громче всех возмущались именно те участники, которые предпочитали договариваться с

условным Иван Ивановичем главой района, а не работать над повышением качества. Когда рынок понял, что условия для картельного сговора резко сокращаются, Управление социального питания обвинили в том, что оно проводит реформу, направленную на ограничение конкуренции. Но это ни в коем случае не реформа. Во-первых, именно в таком формате работают закупки во всех сферах. До сих пор так работали все кроме социального питания. Это норма, а не отклонение. Во-вторых, мы шли к этому не революционным путем, а эволюционным. Мы постепенно приводили к единым стандартам сферу закупок социального питания. Мы шли к тому, чтобы условия питания в одной школе не отличались от условий в другой школе. Это не ограничение конкуренции. Это нормальное отношение к здоровью детей, которых кормят комбинаты. По сути, за время реализации 44 ФЗ в сфере социального питания единственным достижением «конкуренции» стало снижение цены до 70% в более чем 500 учреждениях образования города. И, к сожалению, находятся чиновники, которые гордятся такой экономией. Но давайте посмотрим на это со стороны родителей. По сути, это экономия на содержимом тарелок петербургских школьников. Это сокращение меню, качества продуктов, уровня профессионализма персонала.

Как реагирует рынок на единые правила?

Болезненно. Именно потому, что уже привыкли договариваться. Если раньше достаточно было заявить, что у тебя

есть 100 поваров, то теперь ты должен будешь подтвердить их наличие, квалификацию и показать медицинские книжки сотрудников. А это сложно если ты привык только договариваться. Еще бы я отметила отсутствие желание поддерживать качество. Люди, привыкшие договариваться о качестве не заботятся потому что знают что завтра опять смогут договориться. Некоторых глав районов это тоже устраивало потому что они не хотят устраивать производственный контроль не хотят ввязываться в судебные процедуры, вникать в юридическую составляющую процесса. Лаборатория Управления социального питания регулярно проверяет качество школьного питания. И часто заключение по исследованиям были ну очень неутешительные. Мы выявляли столовые, которые попадали в зону риска, потому что детей кормили продуктами, не соответствующими не только ГОСТу, но и вообще с сильно заниженными потребительскими свойствами. Мы направляли главам районов письма. Нам отвечали, что они обязательно «пожурят» операторов питания. На этом история заканчивалась. По сути, нет ни одного законченного кейса, когда мы можем сказать, что вот здесь государственный заказчик оштрафовал за несоответствие поставленных продуктов или замечания Роспотребнадзора. То есть всем проще договариваться отмалчиваться, но не работать на качество. Цифра реальных штрафов, которые Роспотребнадзору удалось наложить на недобросовестных поставщиков питания просто неадекватно мала.

Самая лучшая работа по повышению качества – это постоянная профилактика, а профилактика подразумевает действия. И мы все прекрасно знаем что можно пожуричь на словах а можно оштрафовать. И к сожалению самые правильные метод с точки зрения оперативности реагирования это штрафы. А их крайне мало.

Почему сами школы не пытались добиться справедливости и не наказывали недобросовестных поставщиков? Ведь именно школе приходилось сталкиваться с родительским гневом.

У школ попросту нет юристов с достаточным уровнем квалификации, чтобы сражаться с устоявшейся системой. Договор, который заключает заказчик в лице районной администрации мог быть подготовлен либо консалтинговым агентством, либо юристами все тех же поставщиков. Иногда мы сталкивались с совершенно дикими образцами такого юридического творчества, где права и обязанности поставщиков были прописаны в одном разделе. То есть, у поставщика питания обязательство кормить детей было не только правом, но и обязанностью. Сегодня я добрый – покормлю, а завтра у меня кончились деньги, я кормить не буду, поскольку это мое право. И доказать что-то в рамках такого договора было бы крайне затратным. Школы попросту не могут участвовать в такой претенциозной работе, у них нет таких ресурсов. Администрации им в этом не помогут, поскольку сами могут участвовать в схеме договоренностей. Даже ес-

ли директор школы хочет исправить ситуацию, он не может действовать самостоятельно. Он будет опасаться того, что «сверху» придет команда прекратить. Вполне вероятно, что районная администрация сама привела удобного ей поставщика. Чтобы избежать этих позорных ситуаций, мы и приводим весь документооборот к стандартным вариантам. Требования к поставщику продуктов питания, требования к оператору питания должны быть унифицированы и идентичны. Стандартизация дает объективный подход ко всем участникам рынка.

Сейчас создано большое количество сервисов обратной связи с горожанами. Есть социальные сети у ведомств, есть Центр управления регионом и система инцидент-менеджмента. Насколько эффективными оказались эти инструменты?

Не настолько, как хотелось бы. С одной стороны, родительское возмущение вылилось в общественную публичную плоскость. С другой стороны, чиновники оказались просто не готовы работать с таким накалом страстей. Они боятся слышать формат объективных жалоб. Городу удобно чтобы было тихо. Массовые возмущения – это большие репутационные риски. Когда критическая масса жалоб превышает определенный порог, госслужащим проще сказать, что это спланированная атака заинтересованных политических или экономических сторон. Если родители давят на директора школы, район начинает гасить по своим каналам это возму-

шение и со своей стороны давить на директора, поскольку в общественную плоскость может выйти вероятная договоренность администрации с недобросовестным поставщиком. Сама городская система тоже предпочитает не «быть в красном», потому что Петербург должен казаться лучше всех. Получается, что родителей школьников просто лишают права голоса, что очень плохо. Система, которая сегодня устоялась в Петербурге просто не готова к решению конфликтов в правовом поле. Нет организации, профессионального сообщества, которое могла бы в рамках права и диалога решать конфликтные ситуации. Управление социального питания попыталось организовать такой диалог, но ни заказчики, ни исполнительная власть оказались к этому диалогу не готовы. Именно это замалчивание привело к тому, что сейчас в части реализации 44 ФЗ сложилась такая ситуация. Не желание обсуждать проблемы породило тот хаос, который сегодня существует. Проблема города в том, что он не захотел бизнесу объяснить новую систему работы. Ликвидировали квалификационную аттестацию для поставщиков, но не объяснили, как правильно работать в рамках закупок по 44 ФЗ. Поэтому сейчас все работают ситуативно, никто не видит правильной перспективы, не стремятся к качественному развитию бизнеса.

За время работы в рамках 44 ФЗ изменился ли рынок социального питания в Петербурге, и как теперь себя позиционируют его участники?

Доля рынка сместилась только в финансовом формате. Объем рынка не поменялся вообще никак. Ни объединение крупных лотов, ни увеличение количества участников и поставщиков никак не повлияли на объем. А вот с качеством как самого питания, так и участников рынка произошли самые неприятные изменения. По сути, коммерческие фирмы, пришедшие на рынок госзаказа в сфере питания, не имеют собственной производственной базы, ресурсов и кадров. Они просто вступили в отношения подряда с существующими и развитыми комбинатами школьного питания, которые принадлежат городу. И все эти годы просто пользовались ими, получая прибыль. Отношения донора и реципиента. Коммерсанты выкачивали из комбинатов все ресурсы, не вкладывая в их развитие ничего. Когда город предложил поменять условия договоров, ввести требования по качеству и наличию персонала и производственных площадок, коммерческий сектор устроил настоящую войну компроматов. Они заявили, что это избыточные требования, ограничивающие конкуренцию. Дело в том, что при наличии требований по качеству. Городские комбинаты питания смогут быть самостоятельными участниками торгов. И тогда в СМИ вылилось много информации о том, что комбинаты находятся в ужасных условиях, что ни не модернизированы, устарели, и так далее. Только почему-то никто не вспомнил, что именно коммерческий сектор привел их в это состояние, выкачивая ресурсы и не вкладывая в развитие. Никого не смущало от-

сутствие модернизации пока коммерсанты просто пользовались комбинатами. Мы столкнулись с конфликтом интересов. К сожалению, и должностные лица, которые курировали это направление, заняли позицию коммерческих фирм. Никто не вспоминает о том, что у городского комбината приоритетом является не извлечение прибыли, а именно качество организации питания. И возможность участвовать в закупках наравне с коммерческим сектором дает им шанс на развитие. При этом конечный потребитель – школьники – получают действительно качественный продукт, а не суррогаты по сниженным ценам. Я считаю, что город своей нерешительностью, отсутствием единой политики в части развития системы только способствовал продолжению хаоса. Наверное, сейчас мы уже можем сказать, что наконец то мы приблизились к тому, что контракт в одном районе максимально похож на контракт в другом районе. Появились единые требования к качеству пищевых продуктов. Но если бы это было сделано раньше, мы сейчас не разбирали бы историю конфликтов и не гасили репутационные риски.

Есть мнение, что Управление социального питания дублирует функции Роспотребнадзора

Нет, не дублирует. Сейчас у Управления нет контрольно-надзорной функции. Мы не можем налагать штрафы и даже в части проверок сильно ограничены. Раньше наши полномочия были гораздо шире. Мы могли не только приезжать на предприятия и проверять качество исполнения государ-

ственного контракта. Но и налагать штрафы. Сейчас у нас такой возможности нет. Осталась только консультативная функция. И на качестве рынка это сказалось самым печальным образом. Некоторые участники рынка не просто оказывают нам противодействие, но умудряются делать это вместе с главами районов. И мы не можем пресечь это сразу. Мы вынуждены подключать к работе другие ведомства, что снижает эффективность воздействия, увеличивает время решения ситуации, а зачастую и сводит на нет все усилия. Наказать недобросовестного поставщика школьного питания в таких условиях крайне сложно. Поэтому необходимо продолжать работать над системой формирования отношений с поставщиками на уровне контрактов. Сам контракт должен защищать петербургских школьников от некачественного оказания услуг.

Повар социального питания

По сути профессия героическая. Совершая свой ежедневный труд, повар школьной столовой за рабочую смену проходит больше 10 километров. И каждый день поднимает и переносит больше тонны продуктов. Цифры кажутся маловероятными, но давайте посчитаем вместе. На каждого школьника норматив предусматривает 2, 5 килограмма продуктов в день. Умножаем на 500 школьников, которые обедают в столовой и получаем уже больше тонны. А теперь представим технологический процесс. На примере картошки. Сначала ее нужно достать и помыть, потом отнести на очист-

ку, потом доставить до рабочих поверхностей и нарезать, потом сварить, разложить по тарелкам. Ну и тарелки после обеда тоже нужно собрать и отнести в мойку. Учитывая тот факт, что все продукты в пищеблоке перемещаются с одной рабочей поверхности на другую много раз, вес, поднятый поваром, умножается кратно. Помимо больших физических нагрузок, на повара школьной столовой давит ответственность. Они лично отвечают за всех детей, которых кормит кухня. Тем более обидно, что престиж профессии повара социального питания падает так же стремительно, как растет престиж повара ресторана. Если для кафе и ресторанов повар – это главный ингредиент кухни, лицо заведения, главный маркетинговый бренд, то повар школьной столовой – тайна за семью печатями. Рестораны идут по пути организации открытой кухни, на которой шеф – это почти бог. Школьная столовая закрыта для посторонних. Отсутствие открытой информации рождает домыслы, мифы и формирует негативный образ профессии. И с этим нужно что-то делать.

Еще один удар по престижу профессии повара социального питания нанес все тот же 44 Федеральный закон. Цель бизнеса, который приходит на аукцион, извлечение прибыли. Поэтому коммерческие компании, которые хотят получить госконтракт минимизируют свои затраты. Например, обычной практикой стал найм поваров на условиях срочного трудового договора. То есть не на постоянной основе, а

только на срок действия контракта. Или на условиях найма только в том случае, если контракт был заключен. Что должен сделать коммерческий работодатель, если он не смог выиграть торги и получить контракт? Он должен сократить персонал, который ему нечем занять и нечем ему платить. При сокращении штатных сотрудников положено выплачивать компенсации. Все это большие затраты. Поэтому коммерсанты предпочитают нанимать поваров на краткосрочные договоры. Это минимизирует их потенциальные потери, но это совершенно лишает каких-либо социальных гарантий самих поваров. Плюс ко всему, краткосрочное сотрудничество не предполагает развития. Работодателю совершенно не выгодно заниматься обучением персонала. Повышением его квалификации. В рамках 44 ФЗ это не является приоритетом. Мы в Управлении социального питания пытаемся решить эту проблему. В рамках деятельности нашего Учебно-методического Центра.