

УДК 642.58(476)

**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ВЫСШИХ УЧЕБНЫХ
ЗАВЕДЕНИЯХ И МЕРОПРИЯТИЯ ПО ЕЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ**

*А.В. Федорович, М.С. Громада, 3 курс
Научный руководитель – П.В. Гуца, к.э.н., доцент
Полесский государственный университет*

Пища-основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. Следовательно, питание человека-это не только его личное, но и общественное дело. В современном обществе одной из важнейших составляющих здорового образа жизни является рациональное питание. Большинство населения из-за нехватки времени и некомпетентности в

вопросах культуры питания стали неразборчивы в выборе продуктов. Особенно этому подвержены студенты, так как учебный процесс характеризуется высокой умственной и учебной нагрузкой. Беспокоит рост популярности у студентов продуктов питания быстрого приготовления, содержащих в большом количестве различные ароматизаторы, красители, модифицированные компоненты. Поэтому неправильное питание становится серьезным фактором риска развития многих заболеваний. [1]

Основная цель предприятий общественного питания Полесского государственного университета не только предоставлять рациональное сбалансированное питание студентам, преподавателям и другим контингентам потребителей, в соответствии с их физиологическими и личностными потребностями, но и оптимизировать затраты, которые имеются в данный период времени. Такая проблема стоит не только перед Полесским государственным университетом, но и перед всей системой общественного питания в высших учебных заведениях.

В начале 2018 года Президент поручил Правительству обеспечить во всех вузах качественное и недорогое питание, а Комитету госконтроля – проверить реализацию поручения. Здесь и ценообразование, и качество приготовления блюд, и соблюдение санитарных норм и правил. Проверке подверглись все вузы страны. Выявлены типичные недостатки, наиболее характерные для частных учреждений. В государственных вузах тоже не всё так гладко, главным образом недостаток калорийности комплексных обедов и завышение наценок: продукты закупались у посредников. Чтобы оптимизировать затраты стоимость обедов кое-где снижали просто: порцию мяса или рыбы уменьшали до 50 г вместо положенных по нормам 75–100. [2]

Проанализировав данные предприятия общественного питания для высших учебных заведений, можно выделить ряд мероприятий для устранения существующих проблем:

1) По данным Министерства торговли Республики Беларусь, в меню объектов общественного питания, за исключением объектов, специализирующихся на приготовлении национальных кухонь других народов, должны включаться блюда белорусской кухни.

2) При выборе продуктов следует учитывать ограниченность денежного бюджета студентов. С целью обеспечения рационов студентов достаточным количеством биологически ценных белков и оптимизации затрат следует использовать их дешевые источники (субпродукты, обезжиренное молоко, нежирный кефир и др.).

3) Для обеспечения потребности в жирах в рацион необходимо вводить в непрогретом виде растительное и сливочное масла (20–25 г).

4) Питание должно быть разнообразным, включать в себя мясо, рыбу, яйца, молочные продукты, так как это основные источники белка, которые необходимы для роста и восстановления клеток и тканей организма и его нормальной жизнедеятельности. Однако меню не должно быть слишком обширным, так как меню с большим количеством блюд может привести к потере контроля над стоимостью продукции, появлению лишних запасов продуктов на складе, высокому проценту потерь.

5) Необходимо увеличить в рационе количество блюд из рыбы с целью улучшения деятельности головного мозга, а также профилактики атеросклероза.

6) Во время сессии в пищевой рацион необходимо внести некоторые коррективы: увеличить употребление в этот период дополнительно 10–15 г растительного масла в свежем виде в салатах, это значительно увеличит концентрацию внимания и улучшит работоспособность; увеличить употребление кисломолочных продуктов и овощей и фруктов для снижения уровня стресса.

7) Необходимо уменьшить количество блюд и продуктов, содержащих большое количество поваренной соли (соленья, копчености, маринады, соленая рыба).

8) Эффективно использовать продукты. На предприятии питания необходимо отслеживать, как меняется сезонная стоимость продуктов, так как стоимость продукции зависит в первую очередь от стоимости сырья. [3]

Таким образом, для совершенствования организации общественного питания в высших учебных заведениях и их дальнейшего функционирования необходимо пересмотреть рацион блюд, их разнообразие, рассмотреть замену продуктами-аналогами, а также учитывать бюджет студентов.

Список использованных источников

1. Питание: методологические подходы к исследованию и повседневные практики / А.В. Носкова – Вестник МГИМО-Университета, 2014. – 209с.

2. Результаты проверки комитетом госконтроля, как организовано питание студентов в вузах [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.sb.by/articles/khorosho-pokushal-student.html>. Дата доступа: 15.03.2019.

3. Экономика предприятия общественного питания: учебник для бакалавров/А.М.Фридман – Москва: Дашков и К, 2013. - 464с.