|  |  |
| --- | --- |
| http://www.pandia.ru/text/77/181/images/image001_58.gif

|  |
| --- |
| Пояснения к схеме «Уровни и субъекты школьного питания»·  На схеме приведены *типовые названия* организаций и учреждений, «усредненные» по регионам РФ. В различных регионах конкретные названия будут различаться. Например региональный орган управления образованием может называться министерством, департаментом, управлением, комитетом или отделом. Но, как бы не назывался орган управления, существуют общие для разных регионов полномочия и задачи по организации школьного питания.·  *Основные роли* органов управления:o  *Управления образования* (и отделы) являются заказчиками, могут проводить конкурсные процедуры, устанавливать правила и методику учета.o  *Роспотребнадзор* контролирует безопасность питания для здоровья (и организует методическую работу),o  *Контрольно-ревизионные органы* (финансовые) контролируют целесообразность расхода средств госбюджета.o  *Централизованные бухгалтерии*, ведущие бухучет питания для подведомственных организаций фактически являются дополнительным органом управления, принимающими финансовые решения за учреждения (санкционируют их расходы) и определяют правила учета питания.·  Поставщики готового питания и продуктов для питания выделены в отдельный уровень, поскольку при повседневной работе именно они являются основным организующим звеном.·  Уровень «Потребители» участники образовательных отношений, являющиеся потребителями услуг.·  На уровне «Район» возможно оперативное управление подведомственными организациями.·  Уровень «Регион» является оптимальным для общего методического руководства: порядок и методика учета, документооборота, нормативы потребления, типовые меню и рецептуры и т. д.·  Правила для системы школьного питания справедливы и применимы и для других секторов организованного детского питания в образовательных учреждениях: ДОУ, оздоровительных лагерях, интернатах, ТУ, ВУЗах. Поэтому вместо узкого термина «школьное питание» (ШП) точнее применять более широкий «организованное детское питание» (ОДП). К нему относится не любое детское питание, а лишь *здоровое питание в организованных коллективах*. В частности, сюда не включаются: грудное питание, питание в лечебных и оздоровительных учреждениях, детское питание в розничной продаже, производство продуктов и готовых блюд для детского питания. |

 Фактически использующиеся моделиПриведенные выше примеры показывают, что в школьном питании возможны существенно различные способы (модели) организации.Некоторые из них создают предпосылки к улучшению ситуацию с питанием, другие же, наоборот, будут способствовать неудовлетворительному общему результату.Очевидно, что прогрессивные (полезные) модели связаны с улучшением порядка и увеличением прозрачности учета.С другой стороны, очевидно, что даже в условиях неблагоприятной модели ШП в конкретном пищеблоке могут быть получены хорошие результаты, за счет энтузиазме школьного повара.Ниже приведены общие характеристики разных моделей, обобщенные из опыта разных фактически работающих пищеблоков.**Самостоятельный пищеблок образовательной организации**Образовательная организация имеет пищеблок. Максимальное число питающихся определяет размер столовой и производственные возможности пищеблока (размер плит, печей). К питающимся относятся учащиеся и персонал. Учащимся предоставляется завтрак или 2-разовое питание (основное питание). В буфете можно также купить дополнительно: напитки, выпечку, готовые блюда (дополнительное питание).Имеется типовое (2-недельное) меню с приложением рецептур блюд, составленное с учетом: разнообразия и сочетаемости блюд; соответствия норме стоимости; соответствия нормативам по пищевой ценности и натуральным группам продуктов.Сведения о численности питающихся (заявку) предоставляет сотрудник школы – ответственный по питанию (она же ведет персональный учет питающихся за счет бюджета).Сотрудник пищеблока, бухгалтер-калькулятор, составляет меню на завтра (корректирует его при необходимости заменой продуктов из наличия или для выхода на норматив стоимости), рассчитывает потребность продуктов по нормам закладки, составляет документы: «Меню школьника», «Калькуляционные карточки» (или «Меню-требование»), «Накладная на продукты».Перед раздачей готовых комплектов блюд основного питания снимают пробу, делая запись в «Бракеражном журнале» (рекомендуется отобранную пробу сохранять в холодильнике в течение суток для разбора ситуации при необходимости). Ответственный за питание (или дежурный педагог) регистрируют в «Квитанции» фактическое получение питания (первый экземпляр – ответственному по питанию, второй – на пищеблок).В конце месяца составляется «Акт списания бесплатного питания» и в «Ведомости стоимости питания» подводят итог фактической стоимости питания. На основании этих документов перечисляются бюджетные деньги за питание «льготных» категорий.Поступление родительских денег, организованное заранее (на основании договора школы с родителем), позволяет столовой иметь оборотные средства на закупку продуктов. При отклонении фактической стоимости питания от ранее собранных родительских средств выполняется дополнительное начисление родительской платы.Для заказа продуктов поставщикам в условиях плановости поставки, при наличии заранее подготовленного типового меню, стабильности числа питающихся возможно составление расписания поставки продуктов, которое может быть приложением к договору поставки. Договор поставки продуктов следует сопроводить требованием постоянства цены, которая может быть изменена поставщиком лишь в чрезвычайных условиях, по специальной согласительной процедуре. Договор с поставщиком должен содержать требования к перечню и кондициям продуктов (технические условия, стандарты, фасовка, условия хранения).**Преимущества модели:**- место приготовления пищи приближено к месту питания (лучше качество),- персонал пищеблока находится в реальном подчинении директору школы,- все организационные вопросы школа может решать сама.**Недостатки:**- директору школы нужно заниматься еще и питанием (персоналом столовой, контактом с поставщиками),- требуется самостоятельно составлять меню, вести калькуляцию, учет пищевой ценности и оформлять все документы, связанные с учетом продуктов (нужен грамотный специалист по учету питания),- требуется полноценный пищеблок.**Примечание:**Организационно школьный пищеблок может представлять собой подразделение школы или быть выделен в отдельную организацию, например, специально созданную автономную некоммерческую организацию (АНО) со своим балансом. Учет питания, технологические приемы и работа с поставщиками при этом не изменяются, по-другому строится только финансовый бухгалтерский учет. Выделение АНО позволяет отделить от основной образовательной деятельности товарооборот продуктов, особенно в тех случаях, когда контрольные финансовые органы считают питание деятельностью, приносящей доход.**КШП: «сырьевые» школы**Предприятие общественного питания является организатором питания в нескольких школах-потребителях. Юридическая форма: ГУП, ООО или бюджетная организация. Пищеблоки школ являются подразделениями КШП.КШП имеет центральные склады: продуктов, овощей и другие.Школы-потребители имеют пищеблоки, производственные возможности которых обеспечивают самостоятельное приготовление блюд для всех питающихся, линию раздачи (с оборудованием холодильным и подогрева), не имеют складов, имеют буфет.К питающимся относятся учащиеся и персонал школ, а также персонал столовой.Учащимся предоставляется завтрак или 2-разовое питание (основное питание). В буфете можно также купить дополнительно: напитки, выпечку, готовые блюда (дополнительное питание).Типовое меню (с приложением рецептур блюд) составляется с учетом требований: разнообразия (неповторяемости) блюд, соответствия норме стоимости и нормативам по пищевой ценности и натуральным группам продуктов. Типовое меню утверждается в территориальном подразделении Роспотребнадзора и согласуется с заказчиком питания – управлением образования. Не следует ставить «Типовое меню» в зависимость от стоимости, составляя разные «варианты по платежеспособности», поскольку это является отказом от управления рационом школьного питания.С каждой школой-потребителем КШП заключает договор, в котором оговариваются: плановый характер питания, требования к рациону, порядок подачи заявок, приемки питания и регистрации фактической стоимости, порядок взаиморасчетов, а также другие технологические особенности.Ежедневно бухгалтер-калькулятор КШП составляет меню для школ на следующий день, рассчитывает потребность продуктов по нормам закладки, составляет документы: «Меню школьника», «Калькуляционные карточки» (или «Меню-требование»), «Накладная на продукты» и передает их водителю-экспедитору, развозящему продукты в школы.Машина в школу ходит каждый день, поскольку требуется доставлять скоропортящиеся продукты. Один экспедитор обслуживает недалеко расположенные друг от друга школы, общее время доставки рассчитывается с учетом продолжительности маршрута и операций разгрузки, так чтобы доставить продукты *до начала приготовления* пищи. Продукты принимает заведующий производством столовой школы (или дежурный повар). Приготовление пищи выполняется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Организация питания в образовательных учреждениях..».Перед раздачей готовых комплектов блюд основного питания снимают пробу, делая запись в «Бракеражном журнале» (рекомендуется отобранную пробу сохранять в холодильнике в течении суток). Ответственный за питание (или дежурный педагог) регистрируют в «Квитанции» фактическое получение питания (2 экземпляра: один – в ответственному по питанию, один на пищеблок для КШП).Бухгалтер КШП ведет повседневный учет стоимости основного питания по школам и источниками оплаты. В конце месяца (после 25 числа) при составлении меню принимаются специальные решения по корректуре рациона для достижения норматива стоимости.Учет в школьных буфетах ведется в суммовом выражении, с ежедневным составлением зав. столовой «Товарного отчета».Инвентаризация по местам хранения проводится ежемесячно.В конце месяца составляют «Акт списания бесплатного питания» и в «Ведомости стоимости питания» подводят итог фактической стоимости питания, сверяют его с КШП и сдавют в бухгалтерию, которая перечисляет бюджетные деньги за питание «льготных» категорий.Оплату питания за счет родительских средств получают непосредственно в столовой от учеников. Однако предпочтительнее собирать деньги от родителей заранее, обеспечивая для КШП наличие оборотных средств на закупку продуктов.Плановый характер питания требует заблаговременной подачи заявки от школы в КШП. Подача заявки на следующий день требует от КШП значительных организационных усилий, поэтому основным рекомендованным режимом является подача заявки за 2 дня (в понедельник – на среду, в пятницу – на вторник), с ограничением времени подачи заявки (например, до 15:00).КШП, как хозрасчетная организация, рассчитывает стоимость питания с наценкой. Размер наценки ограничивается (то есть фактически устанавливается) государственным заказчиком – управлением образования. Установленная наценка на практике является основным экономическим показателем, определяющим доходную часть бизнес-плана КШП.КШП может увеличивать товарооборот (и повышать свою эффективность) следующими способами:- увеличением числа питающихся, когда больше родителей (или даже сотрудников школ) согласны платить за предложенное питание,- увеличением товарооборота дополнительного питания в буфете: более широкое предложение выпечки, напитков и других продуктов.Наличие специального кондитерского цеха позволяет обеспечить свежей выпечкой завтраки и обеды основного питания, а также повысить товарооборот дополнительного питания в школьных буфетах. Учет в кондитерском цехе ведется отдельно, включая экспедицию кондитерского цеха.Для обеспечения обратной связи от потребителей к руководителю КШП необходима организация потребительского контроля: оценки питания, регулярное анкетирование по общим вопросам (чистота, вежливость и др.).Для обеспечения своевременной поставки продуктов следует:- заключать с поставщиками договора с приложением графика поставок по списку продуктов, с оговоренной постоянной ценой,- для оперативного заказа продуктов использовать расчет потребности для дозаказа с учетом имеющегося на складе наличия,- вести контроль истечения срока хранения продуктов.При описанном выше подходе КШП является технологическим и логистическим центром, имеющим свой оперативный оптовый склад. Он проводит единую политику питания и обеспечивает эффективность использования ресурсов. В то же время непосредственное приготовление пищи выполняется рядом с потребителем – в школе.**Примечания:**1. Расчет сырья для выдачи в школы требуется вести строго по нормам. Выдача сырья впрок, без расчета потребности приводит к удлинению срока товарооборота, нарушениям условий хранения и злоупотреблениям. Наличие отдельных «продуктовых складов» в школах является неправильным управленческим решением, увеличивающим трудозатраты и ухудшающим учет.2. При составлении меню основного питания следует соблюдать ранее утвержденное типовое меню, не забывая задачи управления рационом. Задачу разнообразия следует решать заранее, при составлении типового меню. Задачу обеспеченности продуктами следует решать средствами оперативного планирования поставок продуктов.**Преимущества модели:**- место приготовления пищи приближено к месту питания (лучше качество),- централизация товарооборота продуктов создает *предпосылку* достижения большей экономической эффективности,- увеличение объемов закупки продуктов создает *предпосылку* снижения себестоимости продуктов при закупке по оптовым ценам, увеличивает заинтересованность поставщиков продуктов в более крупном потребителе и, следовательно, *возможно* реально требовать более жесткой дисциплины поставок,- со школы снимается несвойственная образовательной организации хозяйственная работа по планированию и учету питания,- более грамотная технология приготовления пищи,- комбинат питания является самостоятельно функционирующей организацией, основанной на коммерческом интересе (что обеспечивает устойчивость), способной наращивать объемы обслуживания. При развитии системы КШП становится возможным обеспечить конкурсность поставщиков питания и таким образом создать предпосылку к повышению качества.**Недостатки:**- в школах должны быть полноценные пищеблоки,- директор школы не имеет фактических средств управления пищеблоком и влиять на качество его работы,- требуются специальные вложения на строительство, оборудование отдельной организации – КШП,- в логистических цепочках добавляется еще одно звено (КШП), что усложняет общую систему управления,- поставщик питания удаляется от потребителя, становится менее вероятным учет мнений потребителей и оценка качества.КШП: «раздаточные» школыОрганизация общественного питания является организатором питания в нескольких школах-потребителях. Юридическая форма: ГУП, ООО или бюджетная организация. Пищеблоки школ являются подразделениями КШП.КШП имеет склады: продуктов, овощей и другие, а также цеха, обеспечивающие приготовление блюд для всех питающихся в обслуживаемых школах-потребителях.Школы-потребители имеют пищеблоки, не обеспечивающие самостоятельное приготовление пищи, но в них возможен разогрев блюд и сервировка перед раздачей - для всех питающихся школы. К питающимся относятся учащиеся и персонал школ, а также персонал столовой. Учащимся предоставляется завтрак или 2-разовое питание (основное питание). В буфете можно также купить дополнительно: напитки, выпечку, готовые блюда (дополнительное питание).Типовое меню (с приложением рецептур блюд) составляется с учетом требований: разнообразия (неповторяемости) блюд, соответствия норме стоимости и нормативам по пищевой ценности и натуральным группам продуктов. Типовое меню утверждается в Роспотребнадзоре и согласуется с заказчиком питания – управлением образования. Не следует ставить «Типовое меню» в зависимость от стоимости, составляя разные «варианты по платежеспособности», поскольку это является отказом от управления рационом ШП.С каждой школой-потребителем КШП заключает договор, в котором оговариваются: плановый характер питания, требования к рациону, порядок подачи заявок, приемки питания и регистрации фактической стоимости, порядок взаиморасчетов, а также другие технологические особенности.Ежедневно бухгалтер-калькулятор КШП составляет меню для основного производства КШП на следующий день для всех питающихся всех школ, рассчитывает потребность продуктов по нормам закладки, составляет документы: «Калькуляционные карточки» и «Накладные на сырье». Приготовление пищи выполняется в цехах КШП в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Организация питания в школах..». Перед выдачей готовых комплектов блюд снимают пробу, делая запись в «Бракеражном журнале» (рекомендуется отобранную пробу сохранять в холодильнике в течении суток).Для каждой школы-потребителя бухгалтер-калькулятор составляет документы: «Меню школьника», «Накладная на блюда» и передает их водителю-экспедитору, развозящему блюда в школы (в термоупаковке). Один экспедитор обслуживает недалеко расположенные друг от друга школы одного района, общее время доставки рассчитывается с учетом продолжительности маршрута и операций разгрузки, так чтобы доставить продукты *до приема пищи*, с учетом времени хранения готовых блюд, указанного в технологических картах. Готовые блюда принимает по накладной зав. производством столовой школы (или дежурный повар).В школах блюда разогреваются и сервируются. Перед раздачей готовых комплектов блюд представитель школы принимает питание, делая запись в «Бракеражном журнале». Ответственный за питание (или дежурный педагог) регистрирует в «Квитанции» фактическое получение питания (2 экземпляра: один – в ответственному по питанию, один на пищеблок для КШП).Бухгалтер КШП ведет повседневный учет стоимости основного питания по школам и источникам оплаты. В конце месяца принимаются специальные решения по корректуре рациона для достижения норматива стоимости.Учет в школьных буфетах ведется отдельно, в суммовом выражении, с ежедневным составлением заведующим столовой школы «Товарного отчета».Инвентаризация по местам хранения (складам и буфетам) проводится ежемесячно.В конце месяца составляют «Акт списания бесплатного питания» и в «Ведомости стоимости питания» подводят итог фактической стоимости питания, сверяют его с КШП и сдают в бухгалтерию, которая перечисляет бюджетные деньги за питание «льготных» категорий.Оплату питания за счет родительских средств получают непосредственно в столовой от учеников. Однако предпочтительнее собирать деньги от родителей заранее, обеспечивая для КШП наличие оборотных средств на закупку продуктов.Плановый характер питания требует заблаговременной подачи заявки от школы в КШП. Подача заявки на следующий день требует от КШП значительных организационных усилий, поэтому основным рекомендованным режимом является подача заявки за 2 дня (в понедельник – на среду, в пятницу – на вторник), с ограничением времени подачи заявки (например, до 15 часов).КШП, как хозрасчетная организация, рассчитывает стоимость питания с наценкой. Размер наценки ограничивается (т. е. устанавливается) государственным заказчиком – управлением образования. Установленная наценка на практике является основным экономическим показателем, определяющим доходную часть бизнес-плана КШП.КШП может увеличивать товарооборот (и повышать свою эффективность) следующими способами:- увеличением числа питающихся, когда больше родителей (или даже сотрудников школ) согласны платить за предложенное питание,- увеличением товарооборота дополнительного питания в буфете: более широкое предложение выпечки, напитков и других продуктов.Наличие специального кондитерского цеха позволяет обеспечить свежей выпечкой завтраки и обеды основного питания, а также повысить товарооборот дополнительного питания в школьных буфетах. Учет в кондитерском цехе ведется отдельно, включая экспедицию кондитерского цеха.Для обеспечения обратной связи от потребителей к руководителю КШП необходима организация потребительского контроля: оценки питания, регулярное анкетирование по общим вопросам (чистота, вежливость и т. д.)..Для обеспечения своевременной поставки продуктов следует:- заключать с поставщиками договора с приложением графика поставок по списку продуктов, с оговоренной постоянной ценой,- для оперативного заказа продуктов использовать расчет потребности для дозаказа с учетом имеющегося на складе наличия,- вести контроль истечения срока хранения.**Примечания:**Основная логистическая схема сходна с моделью «сырьевые школы», отличие в том, что место приготовления пищи находится не в самих школах, а в цехе КШП. При составлении меню основного питания следует соблюдать ранее утвержденное типовое меню, не забывая задачи управления рационом. Задачу разнообразия следует решать заранее, при составлении типового меню. Задачу обеспеченности продуктами следует решать средствами оперативного планирования поставок продуктов. Организация питания в «раздаточных» школах весьма сходна с «сырьевыми» школами, с еще большей степенью централизации технологической ступени и очевидно меньшими возможностями по качеству готовых блюд. Преимущества и недостатки модели аналогичны модели «КШП: сырьевые». Отличия:**Преимущества:**- не требуется полноценного пищеблока в школах, достаточно средств разогрева и порционирования.**Недостатки:**- качество питания при доставке в термосах в общем случае хуже, чем при приготовлении непосредственно в школе.- требуется термотара для доставки.**«Мини-КШП»**В условиях небольшого города, поселка и села-районного центра комбинат питания может обеспечивать всего несколько близлежащих школ и детских садов. Главной проблемой становится необходимость доставки продуктов или блюд на большие расстояния (от 10 км).КШП вместо пищеблоков одиночных школ становится целесообразным для решения задач:- единого грамотного методического руководства, когда в школах нет персонала, способного управлять рационом,- централизации поставок продуктов с целями: достижения экономической эффективности за счет большего объема закупок; гарантированности поставок.Организация управления рационом, учета питания и взаимодействия с потребителями для такого комбината питания аналогичны «большим» КШП, описанным выше.«Мини-КШП» применяются и в условиях большого города, когда несколько школ, которых по каким-либо причинам не устраивает индустриально-централизованное питание от одного из «больших» КШП, объединяются и организуют одно предприятие, базирующееся на самом большом пищеблоке. Сокращение транспортных маршрутов (сроков доставки и затрат) и укорочение управленческих цепочек являются главным преимуществом небольшого комбината, который в отличии от «большего брата», способен более оперативно учитывать персональные пожелания школ-потребителей.КШП, работающий как оптовый складНекоторые КШП не выполняют калькуляцию потребности продуктов по нормам закладки, а просто выписывают товар по заявкам потребителей. Нормы закладки при этом не проверяется, считается, что эта задача решается тем, кто продукты заказывает.Такое поведение КШП встречается даже в тех случаях, когда существует типовое меню и рецептуры блюд. Составление меню и расчеты при этом выполняют на пищеблоках школ-заказчиков.Для обеспечения наличия продуктов школы-заказчики «перестраховываются» и заказывают излишнее количество продуктов.Продукты при таком подходе завозятся в школы не каждый день, а лишь при наличии транспорта, даже несмотря на то, что значительная часть школьного рациона – скоропортящиеся продукты.«Фрагментация» остатков на школьных складах приводит к увеличению периода товарооборота, требует большего количества оборотных средств, создает предпосылки к нарушению сроков хранения и стимулирует персонал на злоупотребления, а также требует наличия большего объема складских площадей по сравнению с централизованной схемой.Главным недостатком такой формы организации является отказ от управления рационом и замена деятельностью по организации питания видимостью такой деятельности.К достоинствам можно отнести: отсутствие беспокойства для руководителей разного уровня, возможность побочного заработка для большого круга людей и достаточно широкую распространенность подобной формы.Кустарное приготовление пищиИ в малокомплектных сельских школах и в столичных ВУЗах часто встречается упрощенный подход, когда администрация доверяет частному лицу организацию буфета (столовой). Организация заключается в выделении суммы на продукты и установлении расписания питания.Задача управления рационом, составления типового меню, соблюдения технологии приготовления пищи, контроля пищевой ценности, отчетности по источникам финансирования при этом не ставится.Мнение о качестве питания составляется при личном контакте администрации с организатором питания.Контроль со стороны администрации учебного заведения в лучшем случае возможен лишь за чистотой, поскольку организатору питания в таких условиях просто не понятно, зачем нужно управлять рационом, вести технологический контроль и учет («*ведь у нас все хорошо, никто не жалуется*»).Разновидностью данной модели является организация в помещении столовой учебного заведения коммерческого буфета, контролируемого арендатором.**Преимущества модели:**- требует минимального участия администрации учебного заведения,- обеспечивает возможность поесть,- максимальная свобода хозяйственной деятельности для организатора питания,- за счет сокращения «расстояния от поставщика к потребителю» возможно существенное повышение потребительских качеств питания, хотя бы и кратковременное.**Недостатки:**- отказ от управления рационом,- отказ от соблюдения «Санитарных правил»,- не ставится задача реального обеспечения возможности питания для учащихся,- часто встречающаяся неразумно высокая стоимость питания (поскольку высокая цена автоматически обеспечивает небольшую заполняемость и чистоту зала при той же доходности),- невозможность реального управления и контроля со стороны учебного заведения,- практическая невозможность использования прогрессивных технологических приемов приготовления пищи.Модели, упоминаемые в руководящих документахУтвержденные в июле 2008 года «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», в пункте 2.2 содержат конкретный перечень форм организации предприятий школьного питания:*1)  базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т. п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;**2)  доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;**3)  столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;**4)  буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.*Приведенный список вызывает некоторое недоумение, поскольку в нем общим задачам организации здорового питания соответствуют лишь №1 и №3. Если №2 и №4 организуют полноценное основное питание, то они относятся к №1 и №3 соответственно. Если это не полноценные предприятия школьного питания, просто продающие блюда и готовые кулинарные изделия, то их организация в школах не соответствует санитарным правилам и не должна допускаться.Единственное логичное прочтение вышеприведенного списка, с точки зрения автора, таково:- КШП,- самостоятельные школьные столовые,- буфеты, реализующие дополнительное питание.Первые две формы – для организации основного питания, последняя – для дополнительного питания (которое не должно заменять основное).В таком случае возможные способы организации школьного питания совпадают с описанными в начале статьи.Наличие в школе (ПТУ) только буфета, который не может предоставлять полноценное основное питание, а лишь продает отдельные готовые блюда, не соответствует задаче здорового питания в организованных (детских) коллективах, нарушает «Санитарные правила» и, следовательно, не должно допускаться.Другие модели (по сообщениям клиентов, партнеров, прессы)**Фабрика, поставляющая полуфабрикаты для предприятий школьного питания.**Описание. В системе школьного питания существует специальное производственное предприятие, занимающееся приготовлением полуфабрикатов высокой степени готовности (например, котлет, готовых к жарке, голубцов, фрикаделек, и других мясных и рыбных полуфабрикатов, а также соусов, салатов). Поставляются также мясные и рыбные полуфабрикаты, чищенные (и обработанные) овощи. Для обеспечения безопасности продукции при хранении используется глубокая заморозка.Комментарий. При оценке экономической целесообразности этой модели (безусловно прогрессивной), следует учесть, что даже средний КШП на 30-50 школ редко закупает такие продукты, которые требуют существенной промежуточной переработки. Например, мясные полутуши, которые нужно разделывать до крупнокусковых полуфабрикатов. Посмотрите на список продуктов, входящих в типовое меню, он короткий, 100-150 названий – там практически нет таких продуктов, которые нельзя использовать непосредственно в школьной столовой. Таким образом, точнее сказать, что поставщик полуфабрикатов для школьного питания является просто одним из поставщиков продуктов, как, например поставщик сахара, или молока, или овощей.**Достоинства модели:**·  Индустриализация обеспечивает более точное соблюдение технологии приготовления пищи и создает предпосылки для уменьшения себестоимости кулинарной продукции.**Недостатки:**·  Введение в цепочку поставок дополнительного промежуточного звена ухудшает оперативность заказа продуктов и требует дополнительных транспортных расходов. В условиях коммерческого функционирования дополнительное звено приводит к повышению реальной наценки на продукты. Описанная фабрика-кухня не имеет льготы по НДС.·  Увеличение сроков приготовления, хранения и доставки ухудшает потребительские свойства готового питания.·  С учетом краткого срока хранения существенной проблемой является сбор и корректура оперативной заявки на поставку с учетом часто изменяющегося числа питающихся, а также организация возврата невостребованных полуфабрикатов.**Свободный выбор блюд**Описание. На пищеблоке готовятся блюда с учетом разнообразия: 2-3 первых, 2-3 вторых блюда, несколько напитков и закусок (салатов). Ученики на раздаче сами говорят, какие блюда им положить. Возможен «второй подход» за добавкой.Количества приготовляемых блюд определяется пищеблоком заранее, исходя из числа питающихся.**Достоинства модели:**- максимальная свобода выбора очень полезна для воспитания,- питающиеся непосредственно выражают свои потребительские предпочтения,- исключение денежного обращения снижает заинтересованность в злоупотреблениях.**Недостатки:**- отказ от управления рационом ребенка,- невозможно контролировать нормы потребления,- такой порядок не соответствует действующим санитарным правилам, требующим обязательного типового меню и контроля норм потребления,- для обеспечения настоящего выбора для всех требуется готовить блюда на количество порций, несколько превышающее число питающихся (увеличение себестоимости),- для готовки большего количества блюд требуется больше кухонного оборудования,- заказ продуктов включает большее количество позиций,- ненормированный расход блюд создает предпосылку для воровства готового питания.«Шведский стол»Описание. На пищеблоке готовятся блюда с учетом разнообразия: 2-3 первых, 2-3 вторых блюда, несколько напитков и закусок (салатов). Ученики сами выбирают и порционируют блюда. Возможен «второй подход» за добавкой.Общий вес приготовляемых блюд (или количество средних нормо-порций) определяется пищеблоком заранее, исходя из числа питающихся.**Достоинства модели:**- свобода выбора очень полезна для воспитания и нравится детям,- питающиеся непосредственно выражают свои потребительские предпочтения,- исключение денежного обращения снижает заинтересованность в злоупотреблениях.Недостатки:- требуется обеспечить чистоту и аккуратность при порционировании,- существующий деловой обычай калькуляции блюд предусматривает расчет расхода продуктов лишь исходя из нормы потребления на одно блюдо, количество блюд при расчете списания должно быть зафиксировано при продаже. «Шведский стол» не предусматривает регистрации отпуска блюд и, следовательно, не соответствует общепринятым правилам калькуляции расхода продуктов.- отказ от управления рационом ребенка,- невозможно контролировать нормы потребления,- такой порядок не соответствует действующим санитарным правилам, требующим обязательного типового меню и контроля норм потребления,- для обеспечения настоящего выбора для всех требуется готовить блюда на количество порций, несколько превышающее число питающихся (увеличение себестоимости),- для готовки большего количества блюд требуется больше кухонного оборудования,- заказ продуктов включает большее количество позиций,- ненормированный расход блюд создает предпосылку для воровства готового питания и «повторного» использования ранее приготовленных блюд.**«Карточные» системы персонального учета продаж.**Описание. Ученикам раздаются «Карты учащегося» (могут использоваться транспортные карты). Обычно это бесконтактные карты типа «Майфар». В столовой устанавливаются считыватели карт и компьютерные терминалы регистрации продаж (чаще на основе тачскрин, отмечен случай специально разработанного на основе микрокомпьютера терминала для ШП). Буфетчик регистрирует продажи *конкретного* товара для *конкретного* ученика. Компьютерная система ведет лицевые счета. Наличные деньги исключаются из обращения (полностью или частично).Комментарий. Система регистрации фактически отпущенного питания не определяет сущности системы организации питания и является для нее лишь дополнением, призванным обеспечить адресное и целевое расходование средств на питание (бюджетных и родительских). Несмотря на важность точного учета фактически отгруженного питания, вся остальная часть: нормативы, порядок планирования, заказа продуктов, калькуляции, приготовления блюд, отгрузки продуктов и блюд, не говоря уже о технологии приготовления блюд – не изменяется с внедрением персонального учета. Существенно меняется *порядок оплаты*.Поэтому, строго говоря, «карточная система» не является самостоятельной моделью ШП, но представляет существенное дополнение к любой из моделей.**Достоинства модели:**- точный адресный учет средств на питание,- создается предпосылка исключения наличного обращения из школьной столовой, что лишает смысла такое распространенное злоупотребление, как торговля буфетчика невостребованными блюдами и своим товаром,- решается проблема точного товарного учета в школьном буфете, создается возможность управления ассортиментом,- буфетчик может быть исключен из цепочки ценообразования (снижается возможность злоупотреблений),- внешняя привлекательность для школьников, любящих новое и компьютерные технологии,- приучение учеников к системе безналичных расчетов,- цивилизованное привлечение родительских средств и, следовательно, начало решения проблемы обеспечения питания всех учащихся (и сотрудников школ), финансирования системы школьного питания, повышения привлекательности ШП для бизнеса,- компьютерные терминалы могут использоваться для оценки питания (в системе обратной связи с потребителем).Недостатки:- это существенное изменение, новое для системы ШП, требует психологической и организационной перестройки (большинству персонала ШП пока еще непонятно, зачем это),- требуются затраты на: компьютеры и программы, обучение персонала, техническую поддержку,- от государственной системы бесплатного питания требуется готовность к адресному учету субсидий (сейчас учет ведется «по среднему»),- пока еще отсутствуют готовые тиражные компьютерные системы, обеспечивающие *полный цикл учета* по теме, учитывающих *интересы всех* взаимодействующих субъектов: КШП, школы, ученика, родителя, государственных органов.**Лечебное («диетическое») питание**Описание. В лечебных и оздоровительных учреждениях питание организуется с учетом назначенного больному (выздоравливающему, отдыхающему) режима питания. Режимы питания включают определенные блюда и типовые меню и называются «диетами».Диетсестра в оздоровительном учреждении собирает общее количество питающихся в «Порционнике», затем, в соответствии с разработанным (диетврачом) типовым меню, составляет общую «Меню-раскладку» и рассчитывает потребность продуктов. В случае необходимости корректирует закладку по наличию продуктов и общей стоимости питания, заказывает продукты поставщику (сама или через кладовщика).В отличие от здорового питания в организованных коллективах разнообразие диет несколько затрудняет планирование поставки продуктов в лечебном питании. А непостоянный состав питающихся делает менее точными расчеты по стоимости питания.Комментарий.Питание неточно называть просто «диетическим». Существуют разные диеты, например, диета №8 для лечения ожирения и диета №15 («рациональная») предназначены для решения совершенно разных задач (грубо говоря, одна для голодания, другая для поправки). От обычного питания здоровых людей все диетические режимы отличаются тем, что диеты ставят задачу лечения. Диетическое питание, в отличии от здорового питания, можно назвать коррекционным питанием и может требоваться в некоторых учебных заведениях, например, санаторно-лесных школах, «школах здоровья».**Достоинства модели:**- наличие специальных режимов питания (диет) необходимо для детей, имеющих к тому медицинские показания или при организации оздоровительных детских учреждений,- диетическое питание организуется под руководством диетврача и диетсестры, которые могут назначить режим питания более грамотно,- модель хорошо отработана в лечебных и оздоровительных учреждениях СССР и РФ в течение предыдущих десятилетий, включая приемы контроля рациона.**Сложности организации («недостатки»):**- фактическое соблюдение диетического режима требует более сложного учета и специальной квалификации диетврача и диетсестры,- порядок учета диетического питания регламентируется Минздравом (приказ №330) и распространяется только на лечебно-оздоровительные учреждения, в общем случае не относится к другим учреждениям, например, образовательным. Документооборот диетпитания не согласован с действующим порядком бухгалтерского учета питания, некоторые функционально идентичные документы имеют разные формы для бухгалтера и диетсестры.- диетпитание организуется в предположении круглосуточного пребывания. В условиях школы чаще всего требуется управление только частью суточного рациона (завтрак и обед).Некоторые элементы системы школьного питанияСтруктура системы школьного питанияСистема школьного питания включает субъекты, участвующие в организации питания, выполняемые ими функции и отношения между субъектами. Субъекты: органы управления регионального и районного уровней, поставщики продуктов и поставщики питания, образовательные учреждения и пищеблоки при них, а также сами потребители (школьники) и их родители (как законные представители). |

Хотя в разных регионах распределение функций между субъектами ШП различается, в общем оно таково:

1) Региональное Управление образования устанавливает методические основы, предлагает порядок учета, организует взаимодействие с другими ведомствами (контрольно-ревизиоными органами, Роспотребнадзором). Региональное отделение Роспотребнадзора (отдел надзора за условиями воспитания и обучения) устанавливает методические основы работы по обеспечению безопасности питания для здоровья (а это не только чистота, но и требования к рациону, типовые меню, документооборот технологического контроля и другие вопросы соблюдения санитарных правил).

2) В районном управлении (отделе) образования ответственные за питание школьного и дошкольного отдела ведут методическое руководство организацией школьного питания в подведомственных учреждениях. Районное отделение Роспотребнадзора контролирует безопасность питания для здоровья (следовательно, и рацион) и соблюдение санитарных правил в подведомственных учреждениях.

3) На уровне учреждения (пищеблока) происходит непосредственная организация питания. Ведется контроль стоимости питания, внутренний мониторинг пищевой ценности рациона, технологический контроль. А также персональный учет питающихся.

При централизованной организации питания выше уровня пищеблока «располагается» уровень комбината питания, который организует питание одновременно в нескольких пищеблоках. Ему делегируются полномочия по планированию питания, учету продуктов, стоимости, расчетам, мониторингу пищевой ценности и технологическому контролю.

В тех случаях, когда региональная система питания предусматривает сертификацию и конкурсные процедуры среди поставщиков продуктов, в системе управления школьным питанием добавляется уровень «поставщик продуктов». Поставщики при этом являются важной системообразующей составляющей и участвуют в системе управления:

- принимая оперативные заявки от потребителей,

- при контроле дисциплины ценообразования и регулярности поставок.

Система школьного питания включает также уровень потребительский, к которому относятся учащиеся, родители и родительские организации.

Порядок подачи заявок на питание

В каждой школе есть ответственный по питанию, который: ведет персональный учет питающихся за счет бюджета, собирает заявку на общее число питающихся, передает ее на пищеблок, участвует в приемке питания и проверке его качества, ежедневно регистрирует фактическую стоимость питания, а в конце месяца составляет итоговый «Акт» с приложением «Ведомости» (по детодням).

Ответственный по питанию также организует методическую работу по питанию в школе: подготовку «Приказа по питанию», ведение списка питающихся, составляет план работы по питанию, ведет работу с родителями и учениками.

Ответственный по питанию сам или через классных руководителей ведет табель посещения школьной столовой.

Заявка подается, как правило, за два дня (в понедельник на среду, в пятницу на вторник), до установленного часа (например, 15:00). Регламент подачи заявки указывается в «Договоре», который составляется между школой и поставщиком питания.

При необходимости раздельного учета питания по источникам финансирования заявка должна включать расшифровку общего количества питающихся по источникам финансирования.

Основной и резервный список питающихся

По состоянию на 01.09.08 в школах РФ не ставится задача обязательного предоставления возможности питания для всех учащихся. Возможности бюджетного финансирования обеспечивают питание лишь небольшой части учащихся. В этих условиях для рационального использования бюджетных средств бесплатное питание предоставляется не всем, а лишь части особо нуждающихся в этом учащихся. Приоритеты таковы: завтрак для младших классов, завтрак для детей из необеспеченных семей, обед для групп продленного дня и детей из необеспеченных семей.

Пример: в школе 600 учащихся, 200 из них имеют право на «бесплатное» (льготное) питание, возможности бюджета хватает лишь на питание 150 человек.

В такой ситуации составляется основной список питающихся (150 учащихся) и резервный список питающихся (50 учащихся).

Когда кто-либо из основного списка не пришел в столовую, вместо него питание предоставляется ученику из резервного списка. Такие замены делает ответственный по питанию школы или по его поручению – классные руководители. Для удобства замены ученику из резервного списка выдается талон, по которому он получает питание в столовой бесплатно.

Персональный учет питающихся

Для подтверждения обоснованности бюджетных расходов на питание в школе требуется вести персональный учет всех питающихся за средства бюджета. Все получающие «бесплатное» питание должны подтвердить право на него предоставлением документов (состав определяется в каждом регионе отдельно). Поскольку оправдательные документы имеют срок действия, по окончании этого срока необходимо предоставить новый документ или право на «бесплатное» питание прекращается.

Персональный учет питающихся ведет ответственный по питанию школы, который на каждого питающегося заводит «дело» (файл-папку), где подшивает оправдательные документы.

Общий список питающихся «бесплатно» предоставляется на пищеблок для раздачи.

Фактическое получение питания отражают в табеле.

При компьютерном учете питающихся возможен персональный учет *стоимости* питания, когда для каждого питающегося составляется сводка по стоимости именно его питания (а не по средней стоимости детодня, как делается сейчас).

Управление рационом

Питание в организованных коллективах отличается от обычного общепита (кафе, столовые, рестораны) постоянством состава питающихся. С учетом ежедневного посещения столовой устойчивым контингентом учащихся требуется обеспечение разнообразия и соответствия питания нормам потребления по пищевой ценности и стоимости.

Первым шагом в планировании питания является составление типового меню. Цикл меню – 2 недели. Блюда в типовом меню комплектуются с соблюдение требований:

- вкусовой сочетаемости,

- разнообразия (неповторяемости по дням),

- соответствия среднедневной стоимости питания нормативу стоимости,

- соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности,

- соответствия среднедневного продуктового набора натуральным нормам потребления.

Блюда для типового меню берут из специального набора рецептур, применимых для школьного питания, выходы блюд должны соответствовать возрасту питающихся.

Составленное типовое меню оценивают на соответствие требованиям стоимости и пищевой ценности, а затем утверждают в территориальном управлении Роспотребнадзора.

«Санитарные правила» оговаривают состав блюд завтрака, обеда и других приемов пищи.

Наличие грамотно составленного типового меню позволяет выполнить расчет плана поставок продуктов на ближайшие дни, а также быстро составлять меню на завтра (в условиях компьютерной обработки составление меню по типовому занимает несколько секунд).

Предварительная оценка меню по стоимости позволяет минимизировать отклонения фактической стоимости питания за месяц от норматива.

Наличие «Плана-меню» позволяет точно информировать родителей о питании, включая информацию по ценам и, убеждая родителей, привлекать дополнительные родительские средства.

Разработка грамотного типового меню на уровне региона позволяет одним мероприятием значительно улучшить методическое обеспечение питания всего региона. Решение аналогичной задачи в каждом из сотен подведомственных пищеблоков приведет к нерациональным трудозатратам и общему ухудшению качества разработанных меню, делает практически невозможным сравнимость рационов при проведении регионального мониторинга.

Составленное типовое меню должно быть сопровождено рецептурами использованных в нем блюд.

Технически типовое меню может иметь разные параметры цикла: 2 недели (не менее) – требуют в РФ «Санитарные правила», 4 недели – используется в Москве, 3 недели – в детских оздоровительных лагерях, где размер смены равен 21 день. Число дней в типовом меню также может составлять от 5 в обычных школах до 7 в интернатах. Типовое меню может содержать разные приемы пищи в зависимости от профиля учреждения: завтрак+обед – для обычных школ, 4-5 разовое питание – для интернатов. В любом случае задача типового меню – запланировать рацион с учетом всех необходимых требований и, таким образом, обеспечить более «гладкое» повседневное функционирование деятельности пищеблока по заказу продуктов.

Технологический контроль

Блюда на пищеблоке готовят в соответствии с ранее разработанными и утвержденными технологическими картами. Отступления от технологии не допускаются. В частности, нельзя изменять нормы закладки продуктов, менять выход блюда, режимы тепловой обработки, условия хранения и подачи блюд.

С комплексов блюд основного питания снимают пробу. Проба обычно отбирается в размере одной порции каждого блюда. По результатам снятия пробы делают запись в «Бракеражном журнале». Рекомендуется пробу в закрытой таре поместить в холодильник для хранения в течение суток

В некоторых регионах органы санитарного надзора требуют кроме бракеража готовых блюд проводить и входной бракераж сырья, с проверкой сроков хранения, происхождения продуктов и их фактического состояния. В этом случае по результатам проверки сырья также делается запись, в этом случае уже в «Журнал бракеража сырья».

В технологическом контроле кроме сотрудников пищеблоков должны участвовать диетсестра (медсестра) и ответственный по питанию (дежурный педагог).

Потребительский контроль

В дополнение к технологическому контролю для контроля качества питания со стороны самих потребителей следует организовать систему потребительского контроля. В ней можно использовать следующие средства:

- оценка фактически полученного питания,

- анкетирование питающихся по вопросам общего состояния столовой,

- регистрацией обращений (жалоб) и пожеланий учащихся и родителей и отслеживанием работы по этим обращениям.

Оценка питания выставляется каждым питающимся из репрезентативной выборки, например, учениками дежурного класса. Оцениваются комплексы блюд и/или блюда. Регулярность оценки при соблюдении презентативности позволяет получать объективную оценку питания, документированно выявлять потребительские предпочтения и регистрировать аномалии в качестве блюд. Данные зафиксированных оценок обрабатывают и получают осредненные оценки.

Анкетирование производится для выявление отношения питающихся к общим вопросам организации школьного пищеблока: чистоте, вежливости, достаточности времени питания и другим. Представление шаблонов анкет со стороны управления образования позволяет оценить состояние школьного питания по всей сети пищеблоков.

Анкетирование предоставляет возможности практики учащихся по прикладной социологии в школе.

Компьютерный вариант системы потребительского контроля в школе может быть использован как сеть абонентских пунктов системы районного мониторинга питания.

Конкурсность поставок питания и продуктов

Законодательство РФ *требует* проводить закупки для государственных нужд на конкурсной основе, процедура проведения торгов изложена в законе «О госзакупках». Поставка питания и продуктов питания для образовательных учреждений также должны быть организованы на конкурсной основе, вне зависимости от того, используются бюджетное финансирование или другие источники.

Для расчета состава лотов по поставке продуктов следует использовать утвержденный рацион, типовое меню и сборник рецептур.

Для того, чтобы неизбежное по результатам конкурса сужение конкурентного поля не привело к росту цены на продукты, условия поставки должны содержать ограничение по стоимости и процедуру согласования изменения цен. Расписание, регулярность поставок и порядок подачи заявок также должны быть отражены в заключаемом по результатам конкурса государственном контракте. Для обеспечения реальной страховки от сбоев поставок должен быть предусмотрен резервный поставщик.

Для обеспечения контроля цен на поступающие продукты рекомендуется публикация цен на общедоступном интернет-ресурсе.

Поставка готового питания также может быть организована на конкурсной основе. Предметом лота в этом случае является уже не набор поставляемых продуктов, а поставляемое готовое питание, которое должно соответствовать санитарным правилам и нормативу стоимости. Обязательным для ценового регулирования поставок готового питания является указание предельного размера наценки. С учетом различий налогообложения по разным группам продуктов наценка может быть разной для разных продуктовых групп. Рекомендуется правила ценообразования сопроводить числовыми примерами и согласовать с органами финансового контроля.

Автоматизированный школьный буфет

Система персонального учета продаж в школьной столовой решает задачи:

·  исключение наличного обращения, (и как следствие – снижение заинтересованности персонала в злоупотреблениях),

·  ведение лицевых счетов питающихся (с разделением по основному и дополнительному питанию), с пополнением их родителями через (сбер)банк, контролем родителями целевого использования средств на питание,

·  регистрация фактически полученного питания персонально каждым питающимся (как основного – комплексов блюд, так и дополнительного – в школьном буфете), с использованием средств персональной идентификации,

·  автоматизированный товарный учет в буфете (и исключение буфетчика из процедуры установления цены),

·  оценку питания и другие средства потребительского контроля,

·  сбор заявки на питание.

При этом взаимодействуют: КШП (или пищеблок или другой организатор питания), ответственный по питанию школы, сотрудники столовой/буфета, потребители-ученики, родители.

Источники поступления средств на лицевой счет питающегося могут быть различны: бюджетные субсидии, родительская плата, гранты. Средства поступают на счет организатора питания (КШП, пищеблока), который ведет лицевые счета питающихся и отвечает за целевое использование полученных средств.

Поскольку родительская плата является главным резервом для увеличения охвата питанием, важно, что упорядочение и гарантированное целевое использование средств на питание являются для родителей привлекающим фактором.

Компьютерная система должна также обеспечивать:

·  автоматический обмен данными товародвижения между КШП и школьными буфетами сети,

·  операции массового обслуживания целых классов,

·  массовую подготовку документов оплаты для родителей,

·  служебные операции с лицевыми счетами, такие как закрытие, перевод в другую школу, распечатка истории, выгрузка состояний лицевых счетов в раздел интернет-сайта,

·  интерфейс с системами явки учеников в школу,

·  резервные средства персональной идентификации на случай потери, порчи и для разовых посетителей, резервный режим на случай неработоспособности системы и отсутствия электричества,

·  учет питания сотрудников школы,

·  сводки по состоянию лицевых счетов для ответственного по питанию школы и классного руководителя,

·  управление уровнем кредита лицевого счета по разделам основного и дополнительного питания,

·  выбор товара покупателем (а не буфетчиком),

·  настраиваемую возможность печати информационного чека,

·  возможности масштабирования системы от отдельного рабочего места до полноценного набора р/м на раздаче, в буфете, в помещении столовой, у ответственного по питанию и классных руководителей.

Средства персонального учета лицевых счетов питающихся должны обеспечивать ведение одним бухгалтером КШП до 100000 лицевых счетов.

Использование полуфабрикатов

Использование в школьном питании полуфабрикатов высокой степени готовности позволяет обеспечить:

- рост производительности труда сотрудников пищеблоков,

- улучшение качества готовой пищи,

- лучшее обеспечение безопасности питания,

- введение в оборот новых продуктов, например обогащенных незаменимыми микронутриентами.

К таким полуфабрикатам относятся мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты, чищенные овощи в промышленной упаковке, обеспечивающие высокую степень сохранности.

Однако использование в качестве полуфабрикатов замороженной выпечки и хлеба резко снижает потребительские качества таких блюд, даже с использованием современных средств доготовки блюд.

Не дают достаточного экономического эффекта такие полуфабрикаты, как почищенные в КШП картофель и морковь, доставляемые в школы в залитой водой таре.

Обеспечение разнообразия

Накормить ребенка нелегко было во все времена. Дети часто не хотят есть, с утра – не проснувшись, к обеду – насидевшись на уроках. И часто первое, что приходит в голову взрослому организатору питания – не навязывать, дать ребенку свободу выбора. Это ошибочный путь, в конце которого – гамбургер и кола.

То, что кто-то из детей не хочет есть, не снимает с нас ответственности за грамотную организацию здорового питания.

Вспомните, как мы составляем типовое меню. Мы можем сделать так, чтобы ни одно блюдо не повторялось за 2 недели. Это очень сильный результат, редко достижимый в домашних условиях. Далее следует обеспечить надлежащее качество приготовления этих блюд. Уделить внимание сервировке, температуре подачи и другим «мелочам» вроде пропаганды здорового питания.

Попытки обеспечить разнообразие типичными для санаторного общепита приемами – шведским столом, свободным выбором блюд – недопустимы в школьном питании.

Мы ведь даже не пытаемся выяснить потребительские предпочтения детей.

Или чтобы дети ели каши (а едят их очень плохо) – почему не поступать как в КШП «Альф» (г. Москва): делать каши их в тарталетках с виньеткой из варенья сверху? Давайте придумывать *удачные* способы, не нарушающие основных принципов управления рационом.

Платное или бесплатное, а также продукты подсобного хозяйства.

Составлять меню школы следует одинаковое для богатых и бедных детей. Руководствоваться при составлении меню следует нормативами потребления по пищевой ценности. Почему ребенок из бедной семьи не должен получить необходимое для его здоровья питание? А если точнее, наоборот, почему детей из бедных семей кормят бесплатно, а детей из других семей – не кормят в школьной столовой? Если эти простые вопросы организатор питания будет задавать себе хотя бы изредка, вывод неизбежен: «составлять меню следует без учета источника финансирования». Вывод может показаться парадоксальным, поскольку сегодня главное (и часто единственное), что учитывает завстоловой при составлении меню – наличие денег на продукты. И все же вспомним, что перед нами стоит не задача «потратить ХХХ рублей», а задача «обеспечить питание (за ХХХ рублей)».

Практический вывод: меню нужно составлять, конечно с оценкой по стоимости, но не ограничиваясь лишь этим критерием. Даже если денег требуется больше, чем дает бюджет, можно за бюджетные средства кормить только некоторую часть детей, наиболее нуждающихся, а остальным предоставлять питание за родительские деньги.

Конечно, более «справедливый» подход – равномерно разделить бюджетную субсидию на питание между всеми учениками, однако в этом случае мы рискуем обойти действительно нуждающихся (сироты, дети из малообеспеченных и многодетных семей).

Технологический вывод из рассмотренной ситуации таков: составляемое меню не должно зависеть от источника оплаты питания. Меню надо составлять исходя из потребности детского организма.

Возможны «гибридные» формы оплаты, когда часть оплаты за питание берется из бюджета, а часть оплачивается родителями.

Часть стоимости питания может погашаться продуктами приусадебного хозяйства (правда, СанПиН требует в этом случае лабораторного исследования на безопасность, однако, возможно, территориальный Роспотребнадзор не будет брать за это со школы очень уж больших денег).

На практике встречаются также случаи, когда родители вносят оплату за питание продуктами.

Вообще способы оплаты питания встречаются следующие:

- оплата бюджетом «бесплатного» питания школьников по «Акту» в конце месяца,

- оплата наличными деньгами непосредственно в столовой при отпуске питания,

- предварительный сбор денег от родителей с последующим отчетом о фактической стоимости по итогам месяца,

- открытие специального счета в банке, куда родители перечисляют целевые взносы на питание,

- доплата родителями по итогам месяца превышения бюджетного финансирования.

- натуральный взнос родителей продуктами, оцениваемый в денежном выражении в момент прихода.

Наценка
(или «как на треть увеличить финансирование питания школы..»)

Хозрасчетные предприятия школьного питания рассчитывают стоимость питания с наценкой. Размер ее различается по регионам: в Москве-45%, в Новосибирске-80%, на Сахалине-60%.

Предельный размер наценки устанавливает главный государственный заказчик школьного питания. Фактический размер обычно равен предельному.

Зная норматив стоимости питания на одного ученика, % наценки и число питающихся, можно точно оценить валовый доход предприятия питания. Процент наценки является главной бизнес-характеристикой такого предприятия, поскольку доход предприятия получается именно как наценка и не зависит от себестоимости продуктов.

Государственный орган, заказывающий питание, с одной стороны, заинтересован в снижении предельной наценки, чтобы обеспечить лучшее питание при заданном уровне затрат. С другой стороны, слишком низкая наценка снижает заинтересованность предпринимателя, который за счет этой наценки выплачивает зарплату, содержит оборудование, оплачивает транспорт, санитарные мероприятия и несет другие неизбежные затраты.

Наличие наценки в школьном питании делает возможной ситуацию «неожиданного приза» для школы, которая рискнула организовать питание самостоятельно. К примеру, наценка составляет 34%. Школа, которая самостоятельно получает средства на питание, организует его без наценки и таким образом, имеет на треть больше средств на закупку продуктов, чем КШП в аналогичной ситуации. «Фокус» состоит в том, что сотрудники пищеблока самостоятельной школы получают зарплату совсем из другой статьи бюджетных расходов. Но как бы то ни было, факт остается фактом: увеличить финансирование питания школы на треть можно лишь организационным решением.

«Точно по расчету»
(или «на мешках» или «транспорт в школу каждый день»)

При ручном учете (в отличие от компьютерного) выписывать расходные накладные на продукты можно и без точного расчета. Так быстрее и проще. Если нет жесткого контроля за нормами расхода продуктов (со стороны финорганов или хозяина предприятия), достаточно быстро КШП превращается в оптовый склад продуктов, обслуживающий заявки школ. При этом в самом лучшем случае обеспечивается лишь суммовой контроль: на какую сумму продуктов выдали, на столько питания в школах и должно быть получено. Нормы закладки, технологию приготовления пищи, требования диетологии при этом просто не берутся в рассмотрение. На жаргоне организаторов школьного питания учет питания в такие школах называют – «*на мешках*».

При внедрении компьютерных технологий точность учета реализовать проще, чем приблизительность. Поэтому просто повторить приблизительные ручные приемы учета с использованием компьютерных технологий сложнее, чем просто честно считать. Однако – «заказчик всегда прав» и компьютерщики добавляют никем не дозволенные и не описанные округления до единицы выдачи, соглашаются учитывать при калькуляции не только остатки на основном складе, но и на складах школ и даже реализуют подгонку выхода блюд «под остаток»

Однако иногда при такой «реализации пожеланий заказчика» ситуация доводится до абсурда. Приведу пример. КШП на 30 школ, 25 из них – новые, «обычные» школы, для которых продукты выдаются строго по расчету, 5 школ – «старые знакомые» директора, требующие «автономии», выдачи продуктов впрок («на всякий случай»). Компьютерная система позволяет обслуживать и тех и других. Но: на расчет первых 25 школ бухгалтер затрачивает 20 минут, на общение по телефону и расчет с 5 другими – 2 часа. При разборе ситуации выяснено: машина с продуктами в каждую школу все равно ходит каждый день (надо возить скоропортящиеся продукты), разницы в ситуации с питанием в разных группах – нет. Даже товарооборот примерно одинаков. В таких условиях «старых» школ бухгалтер может обслуживать не более 10, новых – и 100 обслужить может.

Вывод: способность руководства КШП грамотно использовать технические средства и правильно организовать учет может быть важнее технических преимуществ.

Выдача «точно по обсчету» существенно решает проблемы наличия остатков в школах и нарушения сроков хранения (весь выданный товар должен быть использован), а также снижает вероятность воровства.

Другая ситуация: при ручной выписке товара для ускорения количества округляют до целых. Этот же прием переносится и в компьютерный учет. Никакие руководящие документы и инструкции не разрешают округлять количества (изменять нормы расхода). Очевидно, что кладовщик не может отрезать ровно не только 4 кг 321 г, но 4.320 или даже ровно 4 кг. Так зачем округлять?

На возражение «так что кладовщику так и развешивать точно» ответ – «да», потому что кому-то все равно придется ровно отмерять, пусть не на складе, так в школе.

На возражение «а где же взять столько мелкой тары» просто приведу наблюдение за двумя соседними КШП: в первом одна кладовщица отпускала товар на 30 школ с точным отвесом (в пакетики, в банки, составляя все в общую для каждой школы тару), при этом еще и поднимала товар на лифте; на другом – 3 кладовщика на такие же 30 школ не успевали выдавать товар при удобном широком дебаркадере и требовали «удобного округления». Кладовщики эти не знали друг о друге и были убеждены, что каждый из них прав, и по-другому просто нельзя. Нам очевидно, что эффективно и правильно работа организована лишь в первом случае (с точным расчетом и развесом).

Вывод: наличие компьютерной техники не отменяет для организатора питания необходимости действовать грамотно, инициативно и ответственно.

Легализация питания учителей

В средней школе на 500-900 учеников работает 100-150 человек преподавательского состава и администрации. Многие из них проводят в школе продолжительное время (6-8 часов). Отлучиться из школы для того, поесть, не всегда возможно, да и места общественного питания рядом со школами находятся редко. Конечно, для педагогов и администраторов школы обязательно нужно предусмотреть возможность питания. Однако в практике реальных школьных столовых такое (официально) предусматривается достаточно редко.

Решение проблемы может встретить следующие затруднения:

- учителя имеют предубеждение, что в школьной столовой кормят плохо и дорого,

- столовая может не иметь достаточно посадочных мест и производственных мощностей даже для учащихся,

- в столовых принято продавать невостребованные учениками блюда – учителям, буфетчик денежно заинтересован в том, чтобы организованное питание учителей не осуществлялось,

- требуется вести учет дополнительной категории питающихся.

При детальном рассмотрении каждая из этих проблем не только разрешима, но и при своем разрешении – способствует общему улучшению состояния питания в школе. Например, если учителя заинтересованы в улучшении качества питания (небезразличны к нему), лучшее питание получат и ученики.

Принципы организации здорового питания для учителей не отличаются от принципов здорового питания для школьников: то же типовое меню, соответствующее нормативу цены и потребительской ценности. Оплата питания организуется так же, как и у учеников.

Наличие в школе официально организованно питания педагогов и администрации является косвенный признаком развитости системы школьного питания. А степень охвата педагогов питанием – явный индикатор качества питания и приемлемости цены.

Пропаганда организованного и здорового питания

Несмотря на то, что вопрос «питание» касается каждого человека несколько раз в день и оказывает систематическое влияние на состояние здоровья, теме этой до сих пор еще не уделяется должного внимания. Школьная программа и образовательный стандарт среднего образования не упоминают принципов здорового питания. Не преподается тема «организация питания» и в педагогических учебных заведениях.

Пропаганда здорового питания важна не только для привлечения родительских средств на питание, но и потому, что привычки питания, полученные человеком в детстве, сохраняются человеком до старости. Формируются эти привычки в семье и системе организованного детского питания. Прямо повлиять на семейный уклад практически невозможно, поэтому школьная столовая – главное место, где растущий человек приучается к здоровому питанию.

Пропаганда здорового питания несет прикладную пользу и для самого пищеблока. Единственным реальным средством увеличения товарооборота и повышения экономической эффективности предприятия питания является более широкое привлечение родительских средств. А родители, сомневающиеся в полезности школьной столовой, соглашаются давать деньги на питание только в том случае, когда уверены в его целесообразности и экономической выгодности. Их нужно убеждать и сообщая сведения о здоровом питании и цифрами калькуляции стоимости блюд. После создания общего мнения «школьное питание полезно и выгодно» будет возможно применение упрощенных способов привлечения родительских средств, когда уже в договоре родителя и школы явно указывается обязанность родителя оплачивать питание. На 01.09.08 такую возможность имеют лишь отдельные школы.

Вокруг системы школьного питания существует множество мифов: о дороговизне, об однообразии, о неподходящих для детей блюдах, о невозможности оплаты питания родителями, о том, что питание обязательно должно оплачивать государство. При детальном рассмотрении каждый из них не подтверждается практикой.

Миф «*дороговизна*» опровергается калькуляцией. Попутно, при сравнении цен на продукты, выявляются конкретные случаи недобросовестности в системе поставок и отсутствие конкурентной среды.

Миф «*однообразие*» опровергается правильно составленным типовым меню. Попутно выявляется его отсутствие и ошибки в составлении.

Миф «*блюда не подходят для детей*» опровергается рассмотрением реальных рецептур и объяснением, почему например санитарные правила запрещают жаренье блюд, использование майонезов в салатах, использование острых продуктов и т. д.

Рассмотрение мифа «*родители не в состоянии платить за питание детей*» следует перенести из области экономики и учета в область психологии и риторики. Содержательный на него ответ ясен обычному родителю, для которого питание ребенка – дело более чем святое.

Утверждение «*детское питание должно обязательно оплачивать государство, иначе ничего не получится*» опровергается повседневной практикой тех успешных школ, которые решили проблему оплаты питания для всех учащихся. Конечно, за счет привлечения родительских средств, поскольку ни один региональный бюджет не ставит задачи полного финансирования питания школьников. Опыт таких успешных школ должен быть обязательно использован и их коллегами.

Вывод: в области пропаганды здорового питания следует обеспечить:

- изучение учащимися основных принципов здорового питания, включая электронно-игровые формы освоения,

- изучение в педагогических учебных заведения принципов организации здорового питания, правил и приемов фактической организации (включая использование компьютерных технологий), хотя бы в рамках спецкурсов или курсов дополнительного образования,

- введением в практику работы с родителями информирования по питанию, с доведением до родителей меню, калькуляции стоимости, информации по пищевой ценности и рекомендаций по домашнему питанию,

- использование в школах методов прикладной социологии для привлечения учащихся к практической работе по внутреннему мониторингу системы питания,

- использованию интернет-сайтов органов управления, предприятий питания, школ для освещения темы организации питания в учебных заведениях, доведения нормативно-справочной информации до потребителей,

- развитием сообщества, профессионально занимающихся организацией детского питания, с использованием средств электронного общения и обмена опытом,

- подготовка, публикация и распространение печатных и электронных методических материалов по пропаганде подходов, методов и конкретных приемов организации здорового питания.

Выводы по теме «Модели школьного питания»

·  На сегодня еще не существует даже полного перечня моделей организации школьного питания, это задача пока еще только ставится. Практически используемые модели школьного питания сложно поддаются строгой формализации. Возможно появление (описание) новых моделей питания.

·  Реальные предприятия школьного питания могут совмещать несколько моделей, например, КШП может обслуживать сырьевые и раздаточные школы одного города.

·  Применяемая модель школьного питания не зависит от организационно-правовой (юридической) формы учреждений образования и организаций (подразделений) питания.

·  Сама по себе модель организации питания не способна полностью решить проблему школьного питания. Однако использование подходящей модели является необходимым условием для решения задачи ШП. Не существует «чудесных» моделей, применение которых автоматически приведет к решению всех проблем школьного питания.

·  Некоторые модели очевидно являются регрессивными, их дальнейшее применение будет затруднять развитие системы школьного питания. Общими чертами таких моделей являются: отказ от управления рационом, отказ от задачи предоставления питания всем питающимся, усложнение учета, отсутствие контроля за нормами расхода продуктов, отказ от соблюдения «Санитарных правил» и других норм документооборота.

·  Общими характеристиками прогрессивных моделей следует признать: плановую организацию питания на основании типового меню, соответствующего нормам стоимости и пищевой ценности; обеспечение максимального охвата питанием; привлечение различных источников финансирования; сокращение трудозатрат в учете; контроль технологический и потребительский.

·  Главными критериями при оценке прогрессивности (полезности) модели следует считать: обеспечение здорового питания, максимально полный охват питанием, экономическая эффективность, минимизацию организационных затрат при построении системы питания. Дополнительные критерии: прозрачность учета, возможность внешнего мониторинга, возможность общественного контроля, возможность точного планирования.

·  Организационная модель школьного питания, как правило, не зависит от использования средств компьютеризации. Однако при правильных регулярных моделях необходимые для компьютеризации порядок в учете соответствуют общим задачам модели питания. Поэтому в таких моделях степень фактической компьютеризации (не путать с затратами на компьютеры и числом рабочих мест) является косвенным показателем развитости модели. Дополнительной косвенной характеристикой регрессивных («плохих») моделей является невозможность или затруднение компьютеризации, так как компьютерный учет удобен лишь при наличии строгих правил.

«09» сентября 2008 года