

ОРГАНИЗАЦИЯ НОВЫХ ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

**Рыбакова Т.М., Ткачева Ю.А., Прохоренко К.С.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Организованное школьное питание в Республике Беларусь регламентируется санитарными нормами и правилами и в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания. По данным статистической отчетности за 2013 год процент охвата питанием в целом по республике составляет 80%, а по Могилевской области – 85-90%. Наиболее распространенными формами обслуживания при предоставлении основного питания являются: предварительное накрытие столов, линии прилавок самообслуживания, элементы шведского стола, «пилотный метод», «витаминные» столы и столы «Минутка». По Могилевской области в 235 учреждениях образования используют «меню завтрашнего дня», а в 297 школах питание осуществляется по принципу шведского стола. При предоставлении дополнительного питания в школах организуют фитобар, школьное «бистро», буфет, кафе и торговые автоматы. Наиболее распространенной формой организации обслуживания при предоставлении дополнительного питания в учреждениях образования Могилевской области является обслуживание через буфет (33% от общего количества школ) и всего лишь 3,7 % – через школьное кафе.

При изучении зарубежного опыта организации системы школьного питания было установлено, что в большинстве стран вопросу обеспечения учащихся питанием придается огромное значение. Охват питанием в Англии, США и Китае составлял более 40%, а в Швеции, Финляндии, Японии – более 80%. Наиболее распространенной формой обслуживания при предоставлении основного питания в зарубежных странах является самообслуживание, а дополнительное питание реализуется через школьный буфет или в школьном кафе.

При изучении организации питания в учреждениях образования были выявлены основные проблемы, оказывающие негативное влияние на формирование лояльности не только учащихся, но и их родителей.

Авторами проведен анализ деятельности столовой ГУО «Гимназия №2 г. Могилева» и КТПУП «Могилевский учобщепит» и разработано проектное решение по организации новых форм обслуживания при предоставлении основного и дополнительного питания, включающее в себя проект по совершенствованию организации обслуживания при предоставлении основного питания; проект организации школьного кафе; 3D-макет интерьера столовой; макет информационной страницы о питании для школьного сайта; порядок внедрения безналичной формы расчета за питание с использованием индивидуальных пластиковых карт. Применение данной разработки позволит повысить уровень культуры обслуживания, сформировать положительный имидж школьной столовой у школьников и их родителей, увеличить процент охвата питанием учащихся гимназии. Чистая прибыль при реализации проекта составит 116,62 млн руб., рентабельность продаж – 5,5 %.