Содержание

Введение

Глава 1. Актуальность и теоретические аспекты реорганизации системы школьного питания

1.1 Роль и тенденции развития общественного питания в России

1.2 Опыт реализации Национального проекта "Образование" в РФ

1.3 Зарубежный опыт системы организации школьного питания

Глава 2. Исследование рынка общественного питания г. Иркутска

2.1 Система управления рынком общественного питания г. Иркутска

2.2 Общая характеристика общественного питания г. Иркутска

2.3 Анализ проблем и тенденций развития системы школьного питания г. Иркутска

Глава 3. Совершенствование системы школьного питания г. Иркутска

3.1 Актуальные направления развития системы школьного питания г. Иркутска

3.2 Проект реорганизации системы школьного питания г. Иркутска

3.3 Социально-экономическая эффективность предлагаемых мероприятий

Заключение

Список используемой литературы

Приложения №1

Приложения №2

ВВЕДЕНИЕ

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

Социально-экономическая ситуация, сложившаяся в России привела к увеличению социальных проблем, в частности, росту численности малообеспеченных слоев населения. В эту группу входит большой контингент детей, подростков, молодежи, учащихся дошкольных, школьных учреждений, колледжей, институтов. Дети в период обучения испытывают умственные и психические нагрузки, которые не восполняются в соответствии с их физиологическими потребностями. Недостаточность и нерациональность питания указанного контингента лиц приводит к появлению тяжелых заболеваний в молодом возрасте, снижению уровня здоровья и продолжительности жизни населения России.

Цель дипломного проекта – совершенствование муниципальной системы школьного питания г. Иркутска в рамках Национального проекта "Образование".

Для достижения данной цели в работе поставлены следующие задачи:

* Изучение теоретических основ государственного регулирования рынка общественного питания;
* исследование состояния рынка общественного питания в г. Иркутске;
* рассмотрение существующей муниципальной системы школьного питания и определение тенденций ее развития;
* анализ деятельности МУП "КШП" действующий на территории г. Иркутска;
* разработка мероприятий по оптимизации системы школьного питания.

ГЛАВА 1. АКТУАЛЬНОСТЬ И ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РЕОРГАНИЗАЦИИ СИСТЕМЫ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

1.1 Роль и тенденции развития общественного питания в России

По международным документам термин "общественное питание" характеризуется такими различными определениями, как "методы приготовления большого количества пиши, выполняемые без предварительной договоренности с потребителем", или как любые "виды питания, организованного вне дома". Во всем мире предприятия общественного питания принадлежат и государственному, и частному сектору. Государственный сектор общественного питания включает в себя учреждения питания для детей, дошкольников, школьников, военнослужащих, лиц, находящихся в заключении, людей пожилого возраста и лиц, находящихся на лечении в больнице, а также столовые для людей, занятых на службе в государственном секторе. Частный сектор также может включать в себя многие из перечисленных выше предприятий, а также рестораны и другие виды торговых точек, приносящих доход. Этот сектор включает также предприятия, которые производят готовую к употреблению пищу, продаваемую через любой из вышеперечисленных каналов.

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

Система организованного (общественного) питания в России имеет давние традиции. До конца восьмидесятых годов прошлого столетия система общественного питания в России представляла собой весьма однородную массу предприятий, предоставляющих, как правило, социально – ориентированные услуги. Это были, прежде всего, столовые предприятий, а так же школ, лечебных, санаторно-курортных и детских учреждений. В плановом хозяйстве советского периода открытые предприятия (кафе, рестораны, столовые, пельменные и т.д.) также во многом носили социально-ориентированный характер и только в незначительной части являлись культурно-развлекательными заведениями. Единичные точки общественного питания, рассматривались как предприятия с "высокой кухней" (например рестораны "Прага", "Арагви" в г. Москве и др.). В систему общественного питания советского периода входили также различные "экзотические" точки питания, связанные с системой хозяйствования - например "полевые станы". Система быстрого обслуживания состояла из баров и кафетериев с весьма узким диапазоном предлагаемых продуктов. Структура и размещение общепитовских точек определялась системой СНиПов, которые формировали практически все: где размещать точку, количество помещений и их площадь, виды и типы оборудования. Широкое распространение получили типовые проекты, которые во многом упрощали решение вопросов проектирования и строительства предприятий общепита.

Определенной спецификой советской системы общественного питания являлось одномоментное обслуживание значительных масс населения в промышленности и сельском хозяйстве. При этом питание осуществлялось по льготным ценам или бесплатно. Отрицательным моментом данной системы была вынужденная ограниченность в выборе блюд, а с санитарно-гигиенической точки зрения – одномоментная обработка значительных объемов однородного сырья, требующая больших помещений и что самое главное – необходимость последующего хранения значительных объемов готовой продукции. Вместе с тем, несомненным положительным моментом существовавшей системы являлась возможность существования на базе столовых специализированного профилактического и диетического питания в виде отдельных залов или столов.

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

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

Вместе с тем, к 1990 году большая часть этого рынка еще принадлежала государству. Однако за последнее время это соотношение претерпело значительную корректировку. Оборот общественного питания в государственном и муниципальном секторах на сегодняшний день составляет чуть более 10%. [4, С. 15]

Оборот общественного питания представляет собой стоимость проданной собственной кулинарной продукции, а также покупных товаров, проданных без кулинарной обработки для потребления главным образом на месте.[11, С. 25]

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

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

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

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

Генеральным направлением в развитии общественного питания в нынешнее время является его индустриализация, применение промышленных средств приготовление еды, существенное улучшение обслуживания и качества продукции. Особенное внимание уделяется удовлетворению потребностей рабочих в общественном питании по месту их работы. Горячее питание на предприятиях, учреждениях и учебных заведениях должно быть скомплектованным с учетом характера и условий труда и учебы. Питание должно доставляться к рабочим места на непрерывных производствах, причем и в вечернее и ночное время суток.

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

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

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

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

Основную часть продукции собственного производства составляет обеденная продукция, которая реализуется через линию раздачи или буфет, а также что отпускается домой. Показателем объема производства этого вида продукции является блюдо. В зависимости от назначения блюда разделяются на закуски, первые, вторые и третьи (сладкие) блюда.

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

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

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

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

В состав розничный обороту предприятий общественного питания включаются: оборот по продаже собственной продукции и покупных товаров непосредственно населению через обеденные залы, буфеты, в виде отпуска домой, а также от реализации этой же продукции и товара через магазины кулинарии, палатки, развозную и разносительскую сети; оборот от реализации готовой продукции (блюд) и полуфабрикатов собственного производства разнообразным предприятиям, организациям и учреждениям (школам, детским садам и др.) для питания обслуживаемого контингента.

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

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

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

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

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

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

Ниже приведены статистические данные по России за 2007 – 2009 гг. (табл. 1.1.) [6, С. 30,31]

Таблица 1.1 Динамика оборота общественного питания по России 2007-2009 гг.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатель | 2007 г. | 2008 г. | 2009 г. |
| Оборот общественного питания, млрд. руб. | 236,9 | 312,4 | 397,5 |

Как видно из табл. 1.1, оборот общественного питания в России в 2007 г. составил 236,9 млрд. руб., в 2008 г. – уже 312,4 млрд. руб., а в 2009 г. уже 397,5 млрд. руб.

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

1.2 Опыт реализации Национального проекта "Образование" в РФ

Под государственной политикой в области здорового питания понимается комплекс мероприятий, направленных на создание условий, обеспечивающих удовлетворение потребностей различных групп населения в рациональном, здоровом питании с учетом их традиций, привычек и экономического положения, в соответствии с требованиями медицинской науки. Целями государственной политики в области здорового питания являются сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, связанных с неправильным питанием детей и взрослых [15, С. 15]. Основной задачей государственной политики в области здорового питания является создание экономической, законодательной и материальной базы, обеспечивающей: производство в необходимых объемах продовольственного сырья и пищевых продуктов; доступность пищевых продуктов для всех слоев населения; высокое качество и безопасность пищевых продуктов; пропаганду среди населения принципов рационального, здорового питания; постоянный контроль за состоянием питания населения.

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

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

Кроме того государство реализовывает политику которая основана на таких принципах:

* здоровье человека - важнейший приоритет государства;
* пищевые продукты не должны причинять ущерб здоровью человека;
* питание должно не только удовлетворять физиологические потребности организма человека в пищевых веществах и энергии, но и выполнять профилактические и лечебные задачи рациональное питание детей, как и состояние, их здоровья, должны быть предметом особого внимания государства; питание должно способствовать защите организма человека от неблагоприятных условий окружающей среды.

В рамках национального проекта "Образование" разработана федеральная Программа "Модернизация системы школьного питания". Программа является отдельным направлением национального проекта "Образование". Так как рациональное, здоровое питание детей и подростков в организованных коллективах является необходимым условием обеспечения их здоровья. Нарушения питания в детском возрасте служат одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространенность которых значительно увеличилась за последние годы – совершенствования системы школьного питания просто необходимо в общеобразовательных учреждениях напрямую связано с сохранением здоровья нации и задачами улучшения демографической ситуации в стране.

Главными принципами программы по реорганизации системы питания школьников должны стать:

* повышение качества школьного питания
* индустриализация и централизация системы производства школьного питания на основе внедрения новых технологий
* построение эффективного управления и контроля системы производства школьного питания
* пропаганда и обучение в области здорового питания.

Основной целью программы является обеспечение здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Задачи программы:

* Обеспечение соответствия школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям
* Совершенствование системы финансирования школьного питания; оптимизация затрат, включая бюджетные дотации и преференции; Обеспечение доступности школьного питания
* Приведение материально-технической базы предприятий, обеспечивающих процесс школьного питания в соответствие с современными разработками и технологиями
* Согласование бюджетных и межбюджетных финансовых отношений по обеспечению здорового питания школьников
* Законодательное сопровождение, внесение дополнений и изменений в действующие законы и нормативные акты
* Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания
* Разработка системы оценок качества школьного питания, в том числе учитывая показатели снижения заболеваемости

Реализация программы обеспечит:

* рацион питания с учетом всех гигиенических требований и рекомендаций
* увеличение ассортимента выпускаемой продукции в соответствии с рационом, возможность производства обогащенных продуктов
* единую систему поставщиков: централизованный отбор, завоз, контроль качества и безопасности продуктов, закупку продуктов непосредственно у предприятия-изготовителя, снижение закупочных цен
* участие в организации питания высококвалифицированных специалистов (технологов, врачей-диетологов, специалистов по производственному контролю)
* систему полного входящего и исходящего производственного контроля, в том числе с использованием лабораторно-инструментальных методов
* снижение потерь на всех этапах производства и реализации готовой продукции вследствие применения высокотехнологичного оборудования, специальных систем производственного учета и контроля
* снижение стоимости готовой продукции за счет уменьшения издержек при производстве (снижение расхода электроэнергии, уменьшение доли амортизации на единицу продукции, уменьшение количества персонала)
* улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества школьного питания

Эти задачи федеральные органы власти ставят перед региональными. То есть, в свою очередь разрабатывают региональную (более конкретную, с учетом особенностей региона) программу "Модернизации школьного питания". Совершенствование системы школьного питания региона возможно только при условии комплексного решения в этой сфере, учитывающее и медицинские, и правовые, и социальные, и финансовые, и технологические аспекты, отдельно взятого региона.

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

* научно-медицинский
* управленческий
* технологический
* кадровый
* логистический
* расчет экономической эффективности системы

Основные мероприятия региональной программы:

1. Проведение комплексного медико-экологического и климатогеографического исследования здоровья школьников региона, существующих рационов питания детей.
2. Разработка и внедрение единого научно-обоснованного сбалансированного рациона питания школьников региона на основе проведенного исследования.

Возможны 2 варианта разработки рациона школьного питания:

* + На основе проведения медико-экологического и климатогеографического исследования здоровья школьников и исследования существующего рациона питания (научно-обоснованный)
  + Рацион, разработанный на основе единых федеральных норм и указаний по составлению рациона питания школьников

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

1. Строительство, оснащение предприятий школьного питания в соответствии с вновь разработанной схемой организации школьного питания в регионе.

Реорганизация системы предприятий, обеспечивающих школьное питание, должна проводиться на принципах централизации и индустриализации, что позволит обеспечить максимальный контроль качества выпускаемой продукции при снижении ее себестоимости. Достижение максимального уровня централизации и индустриализации производства школьного питания возможно обеспечить путем создания единой системы школьного питания региона. Программой модернизации СШП предусматривается 2 варианта организации данного процесса:

1 вариант (рис.1.1) заключается в том, что ядром системы должен стать Центральный Комбинат Питания (ЦКП), расположенный в месте наибольшей концентрации населения.

Комбинат школьного питания

Готовая продукция

Полуфабрикаты высокой степени готовности

Раздаточные школьные столовые

Доготовочные школьные столовые

Рис.1.1. Вариант организации системы школьного питания А-типа

Согласно второму варианту (рис.1.2) в остальных школах, по причине их удаленности от ЦКП, КШП и ШБС или малокомплектности, возможны 2 способа организации питания детей: организация столовых полного цикла на местах (не зависят от ЦКП, КШП и ШБС) или размещение заказов на питание школьников в сторонних организациях общественного питания, соответствующих нормам организации школьного питания.

Школьная базовая столовая 1,2,3…

Готовая продукция

Полуфабрикаты высокой степени готовности

Раздаточные школьные столовые

Доготовочные школьные столовые

Рис.1.2. Вариант организации системы школьного питания В-типа

Благодаря такой структуре обеспечивается максимальный охват школьников централизованным питанием.

1. Разработка логистических схем организации школьного питания региона.
2. Оснащение пищеблоков школьных столовых в соответствии с разработанной схемой организации школьного питания в регионе.
3. Разработка и внедрение PR-мероприятий и материалов по поддержке программы и пропаганде здорового питания как среди школьников, так и их родителей.

Финансирование программы осуществляется из следующих источников:

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

1.3 Зарубежный опыт организации системы школьного питания

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

Вопросы организации школьного питания на государственном уровне впервые были подняты в середине XIX века в Великобритании. Уже тогда было замечено, что успехи детей, обучающихся в школах, напрямую зависят от степени их обеспеченности питанием. Однако реальная обеспокоенность правительственных чиновников Туманного Альбиона о питании школьников и подростков возникла лишь после Англо-бурской войны 1899 года, когда выяснилось, что каждый третий молодой человек, призываемый или добровольно ушедший в армию, оказался больным или физически не способным участвовать в боевых действиях. В 1906 году британцами было принято первое в мире государственное постановление, рекомендующее муниципальным властям обеспечивать школьников бесплатным питанием. В 1939 году многие школьники, причем в основном из бедных семей, стали получать бесплатные завтраки за счет выделенных на эти цели государственных средств. С 1940 года правительство Соединенного Королевства стало рассматривать школьное питание как одну из обязательных составляющих мобилизационных мероприятий в подготовке страны на случай возникновения военных конфликтов. Как результат - к моменту завершения Второй мировой войны ежедневно более 1,6 млн. школьников получали бесплатные завтраки (в 10 раз больше по сравнению с 1939 годом). Из этого числа 15% завтраков были полностью бесплатными, все расходы оплачивало государство. К 1951 году уже 49% школьников получали бесплатные завтраки, а 84% школьников получали бесплатный стакан молока. Тогда типичная диета английского подростка включала в себя зерновые мюсли, яйцо, хлеб и масло на завтрак; мясо, картофель, овощи и пудинг – на ланч; хлеб с маслом, джем, пирожок или печень - на полдник; молоко – на ночь. Среди овощей и фруктов наиболее популярными были клубника, ревень, свежий горошек, латук, томаты. В начале 70-х годов в Великобритании сложилась полноценная система школьного питания, которая была недорогой и охватывала большинство школьников. А для детей с низким уровнем семейного дохода она была полностью бесплатной.

Однако в 1979 году после прихода к власти правительства консерваторов во главе с Маргарет Тэтчер отношение к школьному питанию резко изменилось. Участие государства в организации школьного питания посчитали бюрократическим и затратным мероприятием. "Только частные компании способны выполнять эту функцию более эффективно и с меньшими расходами", - писали газеты того времени. В результате в течение последующих десяти лет тысячи британских школьников потеряли свою привилегию получать бесплатное питание. Анализ рациона питания подростков, проведенный в 1997 году, показал, что потребление сахара увеличилось по сравнению с 1980 годом на 30%. Две трети детей стали регулярно и в значительных количествах употреблять белый хлеб, чипсы, сладости, сладкие газированные напитки и меньше есть свежие овощи и фрукты (50% от рекомендованного количества). К январю 2000 года лишь 44% английских детей получали школьное питание (почти на 25% меньше, чем в 1979 году). Из 3,76 миллиона детей из семей с низким доходом лишь каждый третий в это время получал бесплатный второй завтрак. При этом пища школьников оказалась дефицитной по множеству микро и макронутриентов. У детей резко возросло число заболеваний сердечнососудистой и дыхательной систем, новообразований, увеличился риск развития остеопороза. Англичане стали самой "полной" нацией в Европе, повышенный вес имели 17% мужчин и 20% женщин, количество детей с ожирением увеличилось вдвое. В последние 3-4 года Британии резко активизировали работу по восстановлению утраченных позиций. Началось возрождение традиций обеспечения английских школьников горячей и здоровой пищей.

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

Англия сегодня не жалеет денег на школьное питание, а значит не экономит на здоровье подрастающего поколения. Столовые в английских школах оснащены всем необходимым оборудованием, в том числе мягкими удобными стульями, столами, соответствующие возрастному критерию. В Английских школьных столовых приятная расслабляющая обстановка, которая способствует быстрому усвоению пищи. Школьник, обедающий в такой столовой – отвлекается от школьной нагрузки и с удовольствием принимает пищу. Кроме того благодаря этому развивается культура детей. Они учатся вести себя за столом, пользоваться с ранних лет ножом и вилкой, столовыми приборами. Кроме того английская система школьного питания предусматривает не только обеспечение школьников здоровым и полезным питанием и приятной обстановкой в столовой, но и организует различные кружки и мероприятия среди которых: 1) **Кулинарный кружок для школьников и их родителей.** В рамках программы "Школьная пища" средней школе святого Беде в Сандерленде (городе в северо-восточной части Великобритании) открыт кулинарный кружок для школьников и их родителей. В него принимаются дети из всех классов, на 1 курс набирают 10 учеников и 10 мам/пап. На занятиях учат готовить, агитируют за здоровый образ жизни и питания, а также подробно рассказывают о том, как и почему формируется меню школы. Аналогичные кружки открылись еще в двух школах, а городской совет Сандерленда одобрил дальнейшее распространение кулинарных кружков. Программа "Школьная пища" также планирует поддерживать курсы кулинарного образования для учителей и родителей школьников.**2) завтрак для детей младших классов.** В средней школе Папдэйл в Оркнее (область в Шотландии) отрыли буфет "Ранняя пташка", предлагающий полезные для здоровья легкие закуски перед началом школьных занятий. Администрация школы озаботилось проблемой того, что часто дети идут из дома в школу, не успев поесть, и, в результате, или сидят голодными до середины дня (что отражается как на здоровье, так и на успеваемости), или же покупают по дороге в школу неполезные чипсы и сладости. Об открытии буфета было объявлено как в школьном бюллетене, так и в письмах к родителям, которые были переданы через учеников. Буфет также продает легкие закуски во время перемен. К работе в нем привлекаются ученики. В качестве награды за хорошее поведение школьникам могут разрешить брать еду в буфете бесплатно. Буфет финансируется за счет школы: дальнейшее расширение этого проекта предполагается при нахождении на него грантов.

Также в Британии многие школы публикуют свои кулинарные книги. Контроль питания школьников для завуча является одной из основных рабочих задач. В своей школе он развивает ряд инициатив, в том числе:

* на столы, за которыми в столовой сидят школьники, которые ведут себя хорошо, ставят цветы и накрывают нарядными скатертями.
* запрет на сладости, шоколад и газировку; поощрение школьников, которые едят много фруктов.
* недели здорового питания, во время которых, в том числе, школьники готовят полезные легкие закуски и напитки на продажу.
* проект издания "Поваренной книги школы Витториа", в которой будут собраны рецепты родителей учащихся.
* вечера кулинарных традиций разных стран и народов мира: турецкой, сомалийской, бенгальской, британской, китайской, филиппинской, французской, карибской и др.

В системе школьного питания присутсвут и общественные организации среди них "Надежда школьного питания" – независимая общественная организация, спонсируемая министерством образования Великобритании. Ее цель - поддержка и консультирование администраций школ и родителей по улучшению питания учеников. Создана в 2007-м году после трансляции по телевидению документального фильма "Школьные обеды Джеймса", в котором его создатель Джеймс Оливер подверг критике качество еды в английских школах. Министерство образования выделило на развитие организации 15 млн. фунтов стерлингов, а 45 млн. предоставил "Большой лотерейный фонд". С помощью денег, полученных благодаря лотереям, в 2008-м году планируется создание сети школьных кулинарных кружков по всей Великобритании.

Англия является не единственной страной, опыт которой можно использовать при реформировании системы школьного питания в нашей стране. На наш взгляд, интересен подход Финляндии, питание школьников в которой целиком оплачивают муниципалитеты и государство. В одной из школ была озвучена цифра в 200 тысяч евро в год. Как утверждают сами финны, такая сумма может покрыть все необходимые расходы только при грамотном и рациональном использовании каждого евро. Этим объясняется скрупулезный подход ко всему, что касается организации школьного питания.При планировании школьного (как, впрочем, и всех остальных возможных) пищеблока каждый этап совершается в строго определенной последовательности, никаких отклонений и вольностей.

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

Второй шаг: детальное выяснение запросов, пожеланий и имеющихся условий чтобы оборудование работало с полной нагрузкой, школьная кухня специально готовит чуть больше порций, чем требуется ученикам. Полученный излишек продается в виде обедов "гостям", это могут быть служащие того же муниципалитета клиента. Обсуждаются потребности заказчиков, площади и планировка помещений объекта, система управления пищевым производством, тип и производительность оборудования, и финансовые возможности заказчика.

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

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

Пятый шаг: планирование производственных помещений. Это раздевалка для персонала, офисные помещения, загрузочные, холодильные и морозильные камеры, кладовые. Далее – помещения первичной обработки продуктов (мясной цех, рыбный, Пищеблок школы "Тиккурила" ежедневно производит 1800 порций (1000 раздает тут же и 800 транспортирует в гимназию, которая находится в соседнем здании). В обеденном зале две линии раздачи - для первоклашек и для тех, кто постарше овощной), холодный цех, мучной цех, горячий цех, мойка кухонной посуды, мойка столовой посуды. Упаковка, экспедиция, раздача, технические помещения, камера хранения отходов. При планировании производственных помещений учитывается концепция производства.

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

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

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

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

Десятый шаг: уточнение плана расстановки оборудования.

Одиннадцатый шаг: разработка плана подвода инженерных коммуникаций.

Двенадцатый шаг: спецификация оборудования (количество, цена).

Тринадцатый шаг - заключительный. Когда все детали будущего пищеблока оговорены и учтены, разработчики проекта делают макет школьной столовой на компьютере, не только в виде чертежей и схем, но и с помощью специальных программ показывают заказчику ее виртуальное изображение. В итоге, сидя перед монитором, можно пройтись по будущей кухне, заглянуть в различные цеха, осмотреть обеденный зал, побывать, к примеру, на мойке.

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

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

В США 26-30 млн. школьников получают школьные обеды, и около 8 млн. детей получают школьные завтраки, к тому же существует специальная "Молочная " программа. В Америке вопрос о кормлении детей и людей с низкой зарплатой был постоянной прерогативой Минсельхоза. Не Министерства социальной опеки, а именно Министерства сельского хозяйства. В настоящее время на эти нужды через Минсельхоз тратится 46 млрд. в год!

Затраты на школьное питание в США составляют 56% бюджета Минсельхоза которые идут на программы питания населения и довольно большая доля – 20 млрд. долларов на школьное питание. Это позволяет фирмам увеличить выход продукции, создавать рабочие места. Минсельхоз направляет деньги по штатам. Администрация штатов направляет эти деньги по школьным округам. Школьные округа закупают продукты у местных предпринимателей, которые конкурируют между собой на тендерной основе.

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

В США школы сами получают субсидирование, но как бы в обратном порядке. Сначала обеспечивают питанием, а потом выставляют счета и на них субсидируются. Они кормят семей с действительно низкими доходами. Например, если семья из трех человек и доход у нее меньше 1440 долларов в месяц, то их дети получают бесплатные обеды и завтраки. Полуторатысячный рубеж – достаточно большой уровень для нас – для них является ступенью неблагополучия. И наконец, есть серьезные формы надзора. В США четко следят за тем, чтобы каждый американский школьник принес от родителей справку об их доходах. Только после соответствующей проверки ребенок начинает получать бесплатный или субсидированный обед ид и завтрак. Этот опыт вполне мог бы быть востребован и у нас в стране.

Каждые пять лет система школьного питания подвергается аудиту на предмет его структуры и соотношения в пищевом рационе белков, углеводов, жиров, калорийности. Согласно последним рекомендациям еда детей в американских школах должна обеспечивать 1/3 потребностей в белке, витаминах А, С, железе, кальции и калорийности (не более чем 30% калорий за счет жира). К тому же в Соединенных Штатах существует Федеральная программа "Питание детей в летних лагерях". В Федеральной программе для малообеспеченных семей имеется специальный раздел по питанию детей-школьников. Суммарно на бесплатное питание по всем указанным четырем программам в США выделяется порядка 12 млрд. долларов в год. В 2005 году две трети расходов ушло на обеспечение детей мясом и молоком, чуть больше одной четверти - на закупку фруктов и овощей, преимущественно консервированных или замороженных. Увы, подобный перечень продуктов постоянно подвергается критике, поскольку согласно современным рекомендациям питание детей в школьном возрасте должно в основном включать цельные зерновые, натуральные фрукты, овощи, умеренное количество мяса, рыбу, молочные продукты и бобовые.

На основании исследования проведенного в первой главе дипломного проекта можно сделать следующие выводы:

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

2. Анализ опыта передовых стран мира свидетельствует, что успешное решение проблемы здорового питания детей в школе и других общеобразовательных учреждениях должно основываться на использовании продуктов повышенной готовности промышленного производства.

3. Создание структур обеспечивающих комплектацию рационов на их основе с учетом возраста, состояния здоровья и привычек детей, а также при использовании современных технологий, оборудования и тары для доведения промышленной продукции до готовности и употребления ее в условиях общеобразовательных учреждений.

ГЛАВА 2. ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Г. ИРКУТСКА

2.1 Система управления рынка общественного питания г. Иркутска

В систему органов управления рынком общественного питания входят:

* Служба по надзору в сфере защиты прав потребителей (Ростпотребнадзор);
* Служба ветеринарии Иркутской области;
* Комитет по потребительскому рынку г. Иркутска. Отдел координации деятельности предприятий общественного питания.

Функции управления Ростпотребнадзора по Иркутской области осуществляют 2 отдела:

1. Отдел санитарного надзора;
2. Отдел надзора за питанием населения.

Установленной сферой деятельности отдела санитарного надзора является:

* организация и осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля за исполнением обязательных требований законодательства;
* оперативное руководство деятельностью территориальных отделов по вопросам, отнесенным к компетенции отдела санитарного надзора;
* мониторинг состояния здоровья населения, гигиеническая оценка факторов среды обитания, выявление причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки риска для здоровья населения;
* разработка приоритетных мероприятий по обеспечению населения доброкачественной питьевой водой;
* разработка приоритетных мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и профилактики профессиональных заболеваний;
* обеспечение учета и расследования профессиональных заболеваний;
* обеспечение контроля за организацией и проведением предварительных и периодических медицинских осмотров;
* разработка мероприятий по обеспечению радиационной безопасности населения. Обеспечение проведения объективной оценки вредного воздействия радиационного фактора на население;
* разработка мероприятий по предотвращению вредного воздействия отходов производственного и бытового назначения;
* разработка мероприятий по предотвращению вредного воздействия факторов неионизирующей природы на организм человека;
* разработка мероприятий по сохранению и укреплению здоровья детей и подростков;
* обеспечение государственного санитарного надзора за условиями воспитания, обучения и содержания детей и подростков в организованных коллективах;
* организация и осуществление государственной регистрации впервые внедряемых в производство и ранее не использовавшихся химических, биологических веществ, а также изготовляемых на их основе препаратов, потенциально опасных для человека (кроме лекарственных средств), отдельных видов продукции, представляющих потенциальную опасность для человека (кроме лекарственных средств), отдельных видов продукции, впервые ввозимых на территорию Новосибирской области;
* лицензирование деятельности в области использования источников ионизирующего излучения;
* ведение государственного реестра продукции, веществ, препаратов, прошедших государственную регистрацию, и реестра лицензий;
* обеспечение взаимодействия с органами государственной власти, органами местного самоуправления, общественными объединениями и иными организациями по вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
* обеспечение методического руководства за деятельностью территориальных отделов, аккредитованных организаций, проводящих экспертизы, расследования, обследования, исследования, токсикологические, гигиенические и иные виды оценок, по вопросам государственной регистрации и лицензирования;
* организация и осуществление надзора за санитарно-гигиеническим и противоэпидемическим обеспечением при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.

Сферой деятельности отдела надзора за питанием населения является:

* организация и осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля над исполнением обязательных требований законодательства в сфере защиты прав потребителей и в области потребительского рынка и услуг;
* разработка мероприятий в области здорового питания населения и контроль над их выполнением;
* организация мероприятий по профилактике заболеваний связанных с дефицитом микронутриентов и контроль над выполнением;
* организация и проведение мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов;
* определение единых требований к организации и проведению контроля над соблюдением правил торговли, оказания услуг, а также надзора в сфере защиты прав потребителей;
* участие в пределах компетенции в организации и введении социально - гигиенического мониторинга, установлении причин и выявлении условий возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);
* определение приоритетных мероприятий по обеспечению населения доброкачественной питьевой водой;
* определение мероприятий по обеспечению радиационной безопасности населения. Обеспечение ежегодного проведения объективной оценки вредного воздействия радиационного фактора на население;
* определение мероприятий по предотвращению вредного воздействия факторов неионизирующей природы на организм человека;

обеспечение взаимодействия с федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления, общественными объединениями и иными организациями по вопросам обеспечения санитарно - эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и в области потребительского рынка.

**Ветеринарная служба Иркутской области.**

Служба в соответствии с возложенными на нее задачами в установленном порядке осуществляет следующие функции: в сфере осуществления контроля над соблюдением должностными лицами, организациями, физическими лицами - владельцами животных и продуктов животноводства, специалистами в области ветеринарии ветеринарного законодательства Российской Федерации:

* в лице руководителя - главного государственного ветеринарного инспектора Иркутской области и его заместителей осуществление государственного ветеринарного надзора;
* осуществление регистрации специалистов в области ветеринарии, занимающихся предпринимательской деятельностью; осуществление контроля деятельности специалистов в области ветеринарии;
* производство по делам об административных правонарушениях в установленной сфере деятельности в порядке, предусмотренном законодательством; в сфере защиты населения от болезней, общих для человека и животных, реализации мероприятий по предупреждению и ликвидации болезней животных и их лечению: изучение ветеринарно-санитарного и эпизоотического состояния объектов животноводства и на основе анализа разработка соответствующих мероприятий по предупреждению и ликвидации болезней животных и их лечению;
* разработка мероприятий по профилактике болезней, общих для человека и животных;
* подготовка представлений в администрацию Иркутской области об изъятии животных и (или) продуктов животноводства при ликвидации очагов особо опасных болезней животных;
* организация ликвидации очагов заболеваний на всех объектах животноводства Иркутской области;
* обеспечение в соответствии с законодательством создания необходимого резерва биологических препаратов, антибиотиков, медикаментов, дезинфицирующих средств, диагностикумов;
* организация проведения научных исследований, направленных на обеспечение благополучия ветеринарно-санитарного состояния на территории Иркутской области;
* разработка и утверждение планов основных противоэпизоотических мероприятий, осуществление контроля над их выполнением;
* Служба от имени Иркутской области выступает учредителем областных государственных учреждений, утверждает их уставы, назначает и увольняет руководителей областных государственных учреждений, а также заслушивает отчеты об их деятельности;
* Служба разрабатывает проекты правовых актов в установленной сфере деятельности, утверждает ежегодный план и показатели деятельности, осуществляет иные функции в соответствии с законодательством.

Отдел общественного питания Комитета по потребительскому рынку г. Иркутска. Основные функции:

* Проведение проверок качества питания в пищеблоках детских загородных лагерей, а так же лагерей дневного пребывания;
* Подготовка отчёта по итогам проверок качества питания в пищеблоках детских загородных лагерей, а так же лагерей дневного пребывания;
* Организация контроля за качеством питания в учреждениях социальной сферы г. Иркутска;
* Участие в работе областной комиссии по подведению итогов конкурса "Лучшее предприятие общедоступной сети общественного питания;
* Подготовка предложений в План социально-экономического развития г. Иркутска на 2009-2010 гг.;
* Организация проверок предприятий общественного питания на предмет соблюдения правил реализации пива;
* Проведение проверок предприятий общественного питания по оплате ЕНВД;
* Проведение семинаров, круглых столов, мастер-классов по вопросам внедрения новых технологий на предприятиях общественного питания;
* Содействие развитию системы быстрого питания;
* Формирование электронной базы данных в "АСОИ МЕРКУРИЙ";
* Работа с письмами, жалобами, заявлениями;
* Работа со СМИ.

Также в основную функцию отдела входит выдача учетных удостоверений предприятия общественного питания. Учетное удостоверение выдается в целях упорядочивания деятельности предприятий общественного питания

Предприятия общественного питания должны руководствоваться основными нормативными актами в соответствии с законодательством. В процессе реализации заказа исполнитель заказа должен руководствоваться следующими нормативными документами:

1."Правила оказания услуг общественного питания", утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 (с изм. и дополнениями от 21.05.2001 № 389);

2. "Правила продажи отдельных видов товаров", утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 № 55 (с имз. и доп. от 20.10.1998 № 1222 и от 06.02.2004 № 81);

3. Постановление Правительства РФ от 29.04.2004 № 287 "О внесении изменений в перечень товаров, подлежащих обязательной сертификации, перечень работ и услуг, подлежащих обязательной сертификации, и перечень продукции, соответствие которой может быть подтверждено декларацией о соответствии";

4. Закон о защите прав потребителей от 07.02.1992 № 2300-1 (в ред. от 27.07.2008 № 140-ФЗ);

5. ГОСТ Р. 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия" для расчета пищевой ценности кулинарной продукции при организации питания;

6. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий";

7. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания";

8. ГОСТ Р 50935-96 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу";

9. Сан-Пин 2.3.2.1324-03 "Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов" МинЮст РФ от 06.06. 2005 № 4654;

10. Сан-Пин 1923-788 "Санитарные правила по применению пищевых добавок";

11. Сан-Пин 2.4.3. 1186-03 "Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы";

11. Сан-Пин 2.3.6.1079-01 "О санитарно-эпидемиологических требованиях к организациям общественного питания", "О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии";

12. Сан-Пин 2.4.4.969-00 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул";

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Москва "Хлебпродинформ", 2008;

14. Приказ от 10.12.1996 № 405 "О проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников";

15. Стандарты предприятия (СТП);

16. Технические условия (ТУ)

2.2 Общая характеристика общественного питания г. Иркутска

В г. Иркутске динамику рынка общественного питания отрасли характеризуют три главных показателя: развитие общедоступной сети, рост объема товарооборота общественного питания, и степень обеспеченности населения его услугами.

Общественное питание занимает не последнее место в инфраструктуре потребительского рынка города. Общее развитие предприятий общественного питания представлено в таблице 2.1

Таблица 2.1 Развитие предприятий общественного питания 2007-2009гг.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | 2007 | 2008 | 2009 |
| Всего предприятий | 781 | 837 | 868 |
| В то числе: массовое питание | 517 | 546 | 558 |
| Рестораны | 35 | 41 | 43 |
| Кафе | 199 | 220 | 237 |
| Товарооборот млн. руб. | 1583,6 | 1869,7 | 3157,5 |
| Развитие услуг на душу населения руб. | 2185,4 | 3209,8 | 4135,2 |
| Количество созданных рабочих мест | 105 | 195 | 250 |

Как показывают приведенные нами данные в таблице 2.1 рынок общественного питания г. Иркутска динамично развивается. Об этом свидетельствует положение малого бизнеса, как по числу предприятий, так и по числу занятых в ней работников (порядка 700 субъектов малого бизнеса). Обеспеченность населения количеством посадочных мест составляет 33,5 тыс. Объем инвестиций из негосударственных источников на развитие и реконструкцию предприятий общественного питания составил около 92 млн. рублей. По расчетным данным обеспеченность предприятиями общественного питания открытой сети составляет 35,3 места на одну тысячу жителей. Всестороннее развитие услуг питания и их востребованность способствовали увеличению товарооборота общественного питания.

Анализ трех главных показателей развития по округам г. Иркутска представлен в (таблице 2.2).

Таблица 2.2 Основные показатели, характеризующие рынок общественного питания г. Иркутска

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Районы города | Кол-во  предприятий, ед. | Обеспеченность  населения, % | Товарооборот,  млн. р. | Доля предприятий в розничном товарообороте города, % |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Правобережный | 335 | 235 | 995,8 | 38,6 |
| Октябрьский | 196 | 88,3 | 768 | 24 |
| Свердловский | 199 | 47 | 696 | 20,2 |
| Ленинский | 138 | 20 | 399 | 21 |

Как видно из таблицы 2.2 Правобережный округ лидер по всем показателям. Правобережный округ является деловым, административным и культурным центром г. Иркутска, здесь сосредоточены основные транспортные и людские потоки. Как следствие, большая часть предприятий общедоступной сети общественного питания города: ресторанов, кафе, баров, закусочных – расположена именно здесь. Количество предприятий, оказывающих услуги общественного питания на территории Правобережного округа составляет на 01.01.08 г. 335 единиц на 13,2 тыс. посадочных мест, из них массового питания 266 объектов на 10,2 тыс. посадочных мест, что составляет 45,2% от общегородской сети, в том числе 26 ресторанов , 99 кафе, 94 бара, 47 закусочных. На территории округа открылось 14 новых предприятий общественного питания. Обеспеченность населения Правобережного округа сетью общедоступных предприятий общественного питания составляет 235%, что на порядок выше, чем в остальных округах. Однако, обеспеченность услугами общественного питания населения, проживающего в предместьях Марата, Рабочее, Радищева, микрорайонах "Падь Топка" и "Зелёный" значительно отстаёт от среднего показателя по округу и не превышает в целом 53 %.



Рис 2.1 Основные показатели развития рынка общественного питания по округам г. Иркутска

Как показывает Рисунок 2.1 предприятия общественного питания, расположенные в округе дают в общей сложности 38,6% (995,8 млн. рублей) всего оборота отрасли. На них приходится 30 % от общего числа занятых в отрасли.

На территории Правобережного округа достаточно активно развивалась система быстрого питания. При этом заметно выросло число предприятий, применяющих передовые технологии производства и формы обслуживания клиентов. В 2009 г. открылось шесть новых стационарных предприятий быстрого питания, среди которых следует отметить кафе "Блинок", расположенное на ул. Чкалова, 36, отличающиеся демократичными ценами и ориентированное в первую очередь на молодёжный сегмент рынка. Кроме того необходимо упомянуть о кафе "Subway" на 40 посадочных мест, использующее технологии и торговую марку, хорошо известную в Западной Европе и США, а так же кафе Пиццерия "Рокфор" на 50 мест, кафе-бистро "Азия" (24 места). В 2008 г. ожидается столь же активное развитие этого сегмента

Из числа наиболее крупных инвестиционных проектов в сфере общественного питания, осуществлённых в 2009 г. на территории округа, следует выделить: ресторан "Рио-гранде" на 50 посадочных мест, ставший первым рестораном мексиканской кухни в городе, ресторан "Кочевник", работающий по рецептам монгольской кухни на 70 посадочных мест, который благодаря высокому качеству обслуживания и демократичным ценам превратился в одно из самых популярных заведений города; ресторан узбекской кухни "Караван-сарой" на 120 посадочных мест, отличающийся изысканным интерьером и необычным дизайном блюд; ресторан "НЭП" (90 посадочных мест), завоевавший известность благодаря выразительному интерьеру в стиле 20-х годов и разнообразной культурной программе. Заметным событием стало открытие кафе "Кокс", отличающееся оригинальным дизайном в минималистическом стиле и индивидуальным подходом к посетителям. Данное кафе рассчитано на посетителей с высоким уровнем достатка. Так же необходимо упомянуть пивной ресторан "Рауш" (70 посадочных мест"), кафе японской кухни "Васабико" (55 посадочных мест). Была проведена удачная реконструкция ресторанного комплекса гостиницы "Байкал-Отель", было заменено устаревшее технологическое оборудование, значительно расширилось меню, которое кроме традиционных блюд европейской и русской кухни, включает теперь и латиноамериканские блюда.

На втором месте по показателям рынка общественного питания является Октябрьский округ. На 2008г. в округе сосредоточено 196 предприятий общественного питания, из них: ресторанов – 10, кафе – 60, баров – 50, закусочных – 13, прочих предприятий (кафетерии, столовые и буфеты при промышленных предприятиях и образовательных учреждениях) – 64. Общее количество посадочных мест составляет 7185 единиц. В 2009г.в Октябрьском округе открылось 7 новых предприятий с числом посадочных мест - 532. Обеспеченность населения округа услугами общественного питания на 2008г. составляет 88,3%. По этому показателю Октябрьский округ уступает только Правобережному округу. На Октябрьский округ приходится 19% процентов от общего числа занятых в отрасли общественного питания города. В 2009 г. розничный товарооборот предприятий питания, дислоцированных в округе, достиг 536 млн. рублей, что составляет 24 % от всего товарооборота отрасли по г. Иркутску.

Среди наиболее крупных инвестиционных проектов в отрасли общественного питания, осуществлённых на территории округа в 2009 г., следует отметить ресторан "Holy, Mexico!" (м.-н. "Солнечный", пристань "Ракета"), предлагающий блюда мексиканской кухни, кафе "Вельвет" на 90 посадочных мест (ул. К.Либкнехта, 157), отличающийся изысканным интерьером, эксклюзивной кухней и индивидуальным подходом к посетителям, кафе "Дуэт-клаб" на 30 посадочных мест (ул. Байкальская, 342/2), работающий с кухней в стиле "фьюжн". Особенное внимание обращает на себя ресторан "Кабуки" расположенный на ул. Советская, 135, являющийся одни из самых востребованных на сегодня ресторанов японской кухни в городе; данное заведение отличается оригинальным интерьером в этническом стиле, разнообразным меню и включает суши-бар и татами-зал.

На третьем месте стоит Свердловский округ, он уступает Правобережному и Октябрьскому округам. На 2008 г. в округе насчитывалось 199 предприятий общественного питания с общим числом посадочных мест – 7484 . Из них: ресторанов – 5, кафе – 46, баров – 30, закусочных – 25, прочих предприятий (кафетерии, столовые и буфеты при промышленных предприятиях, образовательных учреждениях, организациях) – 93. За отчётный период на территории округа открылось 6 новых предприятий общедоступной сети с числом посадочных мест – 290. Степень обеспеченности округа услугами общественного питания составляет 47 %. По этому показателю Свердловский округ уступает Правобережному и Октябрьскому округам. Доля предприятий общественного питания Свердловского округа в розничном товарообороте отрасли по г. Иркутску составляет 20,2 % или в денежном выражении 543 млн. рублей. На Свердловский округ приходится 21% от общего числа занятых в отрасли.

На последнем месте стоит Ленинский округ. На Ленинский округ приходится 18% процентов от общего числа занятых в отрасли общественного питания города. В 2009 г. розничный товарооборот предприятий питания, дислоцированных в округе, достиг 369 млн. рублей, что составляет 21 % от всего товарооборота отрасли по г. Иркутску.

Особое внимание уделялось повышению уровня организации питания студентов, школьников, рабочих и служащих. Горячее питание организовано в 16 высших учебных заведениях, в 21 колледже и техникуме, в 11 профессиональных заведениях и во всех средних образовательных школах города. Питанием охвачено в общей сложности 45 тыс. студентов, что составляет 49% от общего числа учащихся ВУЗов. Система школьного питания города объединяет 18 предприятий всех форм собственности, обслуживающих 72 общеобразовательных учреждений (52 учреждений – ИП, 20 – МУ "Комбинат питания"). Число детей получающих бесплатное питание в школах, достигает 15% от общей численности учащихся, а это более десяти тысяч человек. Фактически средняя стоимость питания в школах составляет 20руб. 40коп. Горячее питание получают 23 725 школьников, что составляет 42,2% (общая численность учащихся в городе составляет 56158 человек). В целях улучшения организации школьного питания в 2009г. приобретено и установлено в пищеблоках учреждений образования 416 единиц технологического, холодильного и прочего оборудования на сумму 8220 тыс. рублей. Питание рабочих и служащих в городе организовано в 49 предприятиях общественного питания, с количеством посадочных мест 2352.

В течение всего 2009г. осуществлялся контроль над качеством услуг общественного питания, как в общедоступной сети, так и на пищеблоках социальных учреждений города. Всего было проверено 93 предприятия. В ходе проверок было взято на лабораторное исследование 315 проб блюд и готовых изделий, нарушения выявлены в 71 из них, что составляет 22,5%. По результатам проверок направлялись материалы в контролирующие органы (Иркутское территориальное управление Роспотребнадзора, ГУВД), а также Комитет по социальной политике и культуре г. Иркутска.

Проводилась работа и по ряду других направлений. Так с Комитетом по социальной политике и культуре было организовано торговое обслуживание на общегородских мероприятиях – Новый год, Рождество, масленица, День победы, День города, Дни русской духовности и культуры.

В целях укрепления престижа отрасли общественного питания, повышения квалификации работников, обмена передовым опытом с 21-23 ноября 2009 года в международном выставочном центре "Сибэкспоцентр" состоялся Восьмой фестиваль кулинарного искусства и сервиса, в котором приняли участие 22 ведущих предприятия общественного питания города, представляющие как традиционную европейскую кухню, а так же работающие по рецептам национальных кухонь, прежде всего азиатской. Кроме того, в фестивале приняли участие 16 предприятий, поставляющих ингредиенты и технологическое оборудование для отрасли общественного питания, были представлены интересные образовательные программы. В рамках фестиваля состоялось восемь мастер-классов по применению новых технологий и сырья в производстве, проведенных ведущими поварами и кондитерами г. Иркутска.

Из приведенного нами анализа можно сделать вывод, что основными тенденциями развития рынка общественного питания являются:

* специализация предприятий по различным стилистическим направлениям (широкое распространение кафе и ресторанов с национальными кухнями – русской, японской, китайской, армянской и т.д., появление кафе "по-интересам", например спортивные кафе и т.д.);
* освоение новых форм обслуживания клиентов (например, кейтеринг (это умение вкусно приготовить, красиво оформить и эффектно подать блюда в любом месте по желанию заказчика), организация корпоративных мероприятий и т.д.);
* рост уровня технологической оснащенности предприятий (внедрение новых технологических принципов производство, автоматизированных систем учёта и контроля пр.);
* ценовая дифференциация предприятий питания (появление предприятий, ориентированных на потребителей с определённым уровнем доходов);
* всё более активное развитие сетевых форм ресторанного бизнеса, прежде всего в системе быстрого питания.

С учетом прогнозируемого роста реальных доходов и платежеспособного спроса населения ожидаемые темпы прироста оборота общественного питания в сопоставимых ценах в 2008г. составят 1,5 ─ 2,0 %. Приоритетными направлениями развития общественного питания в 2008г. будут:

* развитие общедоступной сети предприятий общественного питания, включая предприятия "быстрого питания", ориентированной на различные группы потребителей;
* создание сети социально ориентированных предприятий, обеспечивающих питанием детей дошкольных учреждений, школьников, учащихся профтехучилищ, колледжей, студентов и пациентов лечебных учреждений;
* развитие сети предприятий общественного питания, опирающихся на индустриальные методы приготовления пищи и доставляющих ее по заказам потребителей (на дом, в офис, организации или учреждения);
* массовое развитие сети общественного питания в зонах комплексного торгового и гостиничного обслуживания.

2.3 Анализ проблем и тенденций развития системы школьного питания г. Иркутска

Сфера рынка общественного питания – это одно из наиболее востребованных обществом направлений, а школьное питание играет особую социальную роль.

Развитие рыночных отношений оказало влияние на инфраструктуру города Иркутска и привело к распаду прежней системы школьного питания. Изначально созданная как дотационная, находящаяся на финансировании из госбюджета, имеющая льготы по обеспечению сырьем и оборудованием, при переходе к новой системе хозяйствования и резком сокращении выделения денежных средств из бюджета традиционная система обслуживания школьников горячим питанием стала нерентабельным, что привело к значительному ухудшению питания детей и подростков.

Следует отметить, что в школах г. Иркутска одной из важнейших проблем, определяющих здоровье детей, является организация их питания, и в первую очередь — в общеобразовательных учреждениях. Существенное место в общей структуре питания детей и подростков занимает их питание в образовательных учреждениях. В школе питаются около 50% учащихся 1-4 классов, 40% учащихся 5-9 классов и 30% старшеклассников. Организация рационального питания учащихся во время пребывания в школе является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения. Структуру питания учащихся можно представить в таблице 2.3

Таблица 2.3 Структура питания в общеобразовательных учреждениях г. Иркутска, %

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Питание | 1-4 классы | 5-9 классы | 10-11 классы |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Горячее питание | 30 | 22,2 | 14 |
| Буфетное питание | 5 | 10 | 15 |

Приведенные нами данные в таблице 2.3 показывают, что удельный вес учащихся, получающих питание в общеобразовательных учреждениях, составляет 66%, горячим питанием охвачено 62,2%, буфетным — 30% от общего количества питающихся. Повсеместно отмечена тенденция к замене горячего питания буфетной продукцией, которая имеет несбалансированный состав и низкую калорийность.

В своем анализе мы предлагаем рассмотреть структуру организации питания учащихся в муниципальных образовательных учреждениях г. Иркутска. В г. Иркутске имеется 72 школы, и без учета вспомогательных образовательных заведений. Обучение проходят 58,3 тыс. учащихся. Структура организации питания представлена в (таблице 2.4)

Талица 2.4 Организация питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях г.Иркутска

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Форма организации питания в школе | Количество школ | |
| Ед. | % |
| Договорная | 50 | 69,4 |
| От Комбината школьного питания | 22 | 30,6 |

Как видно из таблицы 2.4 ,подавляющее число школ обслуживается индивидуальными предпринимателями на договорной основе. Обслуживание школьных столовых частными предпринимателями — это, с одной стороны, достаточно удобная форма, поскольку они берут на себя расходы на ремонт столовой и содержание оборудования ( в счет аренды помещений) - пример МОУ СОШ № 50, 11, 33 и т.д.. Так некоторые из них заменили столы в обеденных залах, сделали ремонт сантехники и помещений, установили новое торговое оборудование, снабдили столовым инвентарем, оснастили помещение решетками и сигнализацией. Однако такая форма обслуживания несет в себе и ряд очень значительных негативных моментов:

* многие предприниматели не выполняют своих обязательств, не обеспечивая школьникам питания необходимого количества и качества;
* у многих предпринимателей отсутствуют договоры на поставку продуктов, закупки осуществляются мелкими партиями на мелкооптовых рынках, у частных предпринимателей, в розничной сети, то есть зачастую по розничным ценам;
* не отработан учет доходов и расходов, в виду отсутствия в столовых кассовых аппаратов невозможно контролировать объем выручки, дохода и, следовательно, суммы налогов;
* в разных школах сложились различные уровни цен, различное качество и ассортимент продукции;
* в целом ассортимент блюд очень ограничен, часто отсутствуют первые блюда, порции зачастую не соответствуют нормам.

Форма получения питания учащимися школ разнообразна. Например, школьники из малообеспеченных семей получают дотации на питание, как и дети из групп продленного дня и классов выравнивания. Финансирование производится из бюджета города в т.ч. и область выделяет субвенции. Выделение затрат городского бюджета на непосредственное содержание школьных пищеблоков из общих затрат на содержание школ произведено следующим образом:

1.Затраты на отопление, горячее и холодное водоснабжение, вывоз мусора взяты на основании справки Департамента образования (ДО) г. Иркутска и разделены между пищеблоком и непосредственно школой пропорционально занимаемой площадям, согласно техническим паспортам школ;

2. Расходы э/энергии определены по показаниям электросчетчиков; в случае отсутствия в пищеблоках отдельных счетчиков по суммарной мощности электрооборудования пищеблоков и усредненного времени использования 4-6 часов.

Исполнение хозяйствующими субъектами, осуществляемыми школьное питание на договорной основе, дополнительных обязательств по договору (приобретение оборудования для столовых, проведение ремонта помещений и т.д.) должно быть подтверждено директорами школ и (или) лицами их заменяющими и проверено по предоставленным платежным документам. Также следует отметить, что за счет Исполнителя (арендатора) оплачиваются все расходы, кроме коммунальных платежей, Коммунальные платежи оплачиваются за счет бюджета в общем составе расхода школы. Следует отметить, что при буфетной форме питания учащихся затраты бюджета на коммунальные платежи небольшие. Это обусловлено тем, что доля площадей, занимаемых буфетами, как правило, незначительна. Арендная плата за помещение буфета договором не предусмотрена. В целях компенсации безвозмездного пользования помещением буфетов в договорах, как правило, предусмотрены дополнительные обязательства, которые несет Исполнитель (арендатор) - приобретение оборудования с безвозмездной передачей на баланс школы, ремонт помещений буфета и т.д. Учет доходов и расходов ведется по упрощенной форме (журнал доходов и расходов, декларация о доходах). Товарооборот, заработная плата персонала, приход и расход продуктов учитывается в каждом случае (школе) отдельно. Оплата труда зависит от товарооборота.

Сопоставление затрат исполнителя договора и валового дохода, который может быть получен в результате выполнения заказа по бесплатному питанию детей. Показывает. Что при этих объемах затраты исполнителя практически равны доходу. Для рентабельной работы исполнителю необходимо увеличить товарооборот за счет учащихся и учителей, питающихся за наличные деньги.

Сравнивая организацию питания в школах, проводящих ее самостоятельно, без привлечения иных хозяйствующих субъектов следует остановиться на следующем: питание учащихся собственными силами школ является наименее выгодной формой организации общественного питания с точки зрения рационального использования средств городского бюджета, так как основные затраты по содержанию школьных столовых ложатся на бюджет города (коммунальные платежи, оплата труда персонала столовой с начислениями и т.д.); В тоже время такая форма организации питания является наиболее выгодной для школы (МОУ). Так как они получают в среднем от 9-12 до 30-35 тыс. дохода, который используется на содержание столовых (приобретение продуктов, транспортные расходы, медосмотры персонала столовой, приобретение посуды и другого инвентаря, так и на различные нужды школы сверх бюджетного финансирования по усмотрению директора (материальная помощь (премии) учителям, подписка методической литературы, копировальные работы и обслуживание компьютеров, приобретение школьного инвентаря и т.д.) При такой форме организации в каждой школе должны работать бухгалтер-калькулятор, экспедитор-грузчик, оплата труда которых осуществляется за счет средств бюджета. Продукты в основном закупаются, небольшими партиями, т.е. по розничной и мелкооптовой цене. Стоимость блюд не ниже, чем у хозяйствующих субъектов, осуществляющих питание школьников на договорной основе, несмотря на меньший размер предельных наценок, утвержденный нормативными документами.

Сравнивая организацию питания в школах, проводящих ее самостоятельно и организацию питания МУП комбинат школьного питания можно сказать, что комбинат не в силах обеспечить горячим питанием все школы. Этому свидетельствуют основные технико-экономические показатели, приведенные в таблице 2.5.

Таблица 2.5 Основные технико-экономические показатели МУП "Комбинат школьного питания" г. Иркутска, руб.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | Производство | | | |
| Булочно-кондитерское | Основное | Новое | Школьное |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Выработка продукции, руб. | 2257376 | 2286736 | 463450,5 | 4564522 |
| Выработка руб. в час | 229,01 | 187,19 | 252,98 | 101,1 |
| Производительность труда, руб./чел | 35334,66 | 169387,83 | 115862,63 | 50403,52 |
| Продукты | 1575691,72 | 1512104,87 | 473265,81 | 6068594,41 |
| Оплата труда | 531137,27 | 558634,8 | 112404,81 | 1981881,5 |
| Отчисления на социальные нужды | 139157,96 | 146362,32 | 29450,06 | 519252,95 |
| Цеховая себестоимость | 670295,23 | 704997,12 | 141854,87 | 2501134,45 |

Приведенные нами данные в таблице 2.5 показывают, что школьное производство по все показателям стоит на последнем месте и находится в убытке. Причиной тому является высокая себестоимость на продукты, так как нет постоянных поставщиков на продукты питания, в результате все основные затраты приходятся на продукты и персонал обслуживающий школы. Работники школ (повара, бухгалтеры) числятся на комбинате как работники основного производства. Школьное питание является убыточным для комбината. Средства, выделяемые из бюджета для детей получающих бесплатное питание — ок.51-52%, не покрывают расходы предприятия. Основная прибыль за счет учащихся, которые питаются за счет родительских средств.

Проведенный анализ показал следующее. При договорной системе организации питания учащихся в МОУ города Иркутска, занимающей наибольший удельный вес, основной объем затрат несут исполнители услуг. Ситуация говорит о том, что система договорных отношений на организацию школьного питания постепенно совершенствуется. За последний период в договоры были внесены дополнительные обязательства Исполнителей (арендаторов) — приобретение оборудования с безвозмездной передачей на балансы школ, ремонты столовых и буфетов и т.д. По предложению городской администрации в договора был включен пункт о ведении Исполнителем раздельного учета затрат при организации питания в форме буфета А. также инвентаризации столовой в стоимостном и натуральном выражении (как при буфетном обслуживании, так и при обслуживании в форме столовой)

При организации питания собственными силами школы затраты полностью ложатся на бюджет города, поэтому часть выручки, расходуемой на прочие нужды школ (сверх бюджетного финансирования), можно направить на покрытие бюджетных затрат.

Анализ организации питания на договорной основе показывает, что доход, получаемый Исполнителем от выполнения заказа от Департамента образования на питание школьников за счет средств бюджета, позволяет покрыть затраты Исполнителя на организацию питания и выполнения договорных обязательств по содержанию и оснащению столовой и получить небольшую прибыль. Увеличение прибыли зависит от количества дополнительно привлеченных учащихся, питающихся за счет родительской платы. Точно определить доход Исполнителя в целом от оказания услуг общественного питания (за счет заказа ДО и за счет питания школьников за наличные деньги) не представляется возможным, так, как:

* Частные предприниматели пользуются в соответствии с действующим законодательством упрощенной системой учета, не предполагающей раздельного учета затрат;
* В соответствии с действующим законодательством в школьных столовых разрешено не применять кассовых аппаратов.

Рассматривая возможности перехода на арендные отношения при заключении договора с хозяйствующими субъектами, организующих школьное питание необходимо отметить, что: арендная форма договорных отношений более прозрачна с точки зрения разделения затрат между бюджетом и Исполнителем услуг. В случае перехода на арендные отношения необходимо выработать другой, отличный от действующего, подход к расчету арендной платы для хозяйствующих субъектов, арендующих школьные столовые (буфеты) и оказывающих услуги школьного питания, либо пересмотреть вариант оплаты Исполнителем только коммунальных услуг без выплаты арендной платы.

Одним из существенных недостатков организации питания является составление меню исходя из стоимости продуктов питания, а не из физиологической потребности детей в биологически ценных веществах, в результате чего рационы не сбалансированы по основным пищевым ингредиентам. В меню не включаются мясо, рыба, кисломолочные продукты, фрукты, молоко, яйца, превалирует углеводистая модель питания, отмечаются уменьшение объёма выхода порций, отсутствие витаминизации.

Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание детей должно быть сбалансированным, то есть, чтобы полноценно расти и развиваться, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в организованных коллективах, школах, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Социально-экономическая ситуация, сложившаяся в России привела к увеличению социальных проблем, в частности, росту численности малообеспеченных слоев населения. В эту группу входит большой контингент детей, подростков, молодежи, учащихся дошкольных, школьных учреждений, колледжей, институтов. Дети в период обучения испытывают умственные и психические нагрузки, которые не восполняются в соответствии с их физиологическими потребностями. Недостаточность и нерациональность питания указанного контингента лиц приводит к появлению тяжелых заболеваний в молодом возрасте, снижению уровня здоровья и продолжительности жизни населения России. Динамика здоровья учащихся представлена в (таблице 2.6)

Таблица 2.6 Динамика состояния здоровья учащихся в г. Иркутске, %

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Группы  здоровья | Годы | | | | |
| Начало 60-х | Начало 70-х | Начало 80-х | Начало 90-х | Начало 2000-х |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | 36 | 21,8 | 22,6 | 10,6 | 8,6 |
| 2 | 23,3 | 23,7 | 25,4 | 36,1 | 36 |
| 3-4 | 40,2 | 44,5 | 52,0 | 53,3 | 55,4 |

Примечание: 1-здоровые дети; 2, 3, 4 различные степени отклонения в здоровье детей.

Как показывают, данные приведенные в таблице 2.6 состояние здоровья учащихся с каждым десятком лет ухудшается. Изучение фактического питания учащихся выявило явные нарушения и отклонения в его структуре (энергетическая, белковая, витаминная недостаточность, биологическая неполноценность и др.), что служит основной причиной возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространенность которых значительно увеличилась за последние годы. Доказано, что питание на 50-70% определяет уровень здоровья и физического развития детей и подростков. Если в начале 60-х годов прошлого века здоровых детей было 36%, то сейчас около 8%. Около 80% подростков по состоянию здоровья ограничены в выборе профессии, 20% имеют проблемы в репродуктивной сфере, 60% нарушения осанки, 40% страдают различными хроническими заболеваниями. Головные боли наблюдаются у 64% юношей и 80% девушек.

Исходя из проведенного анализа можно сделать вывод, что к проблемам организации питания школьников в современных условиях относятся:

* ухудшение состояния здоровья;
* небольшой охват учащихся питанием;
* недостаточное употребление наиболее ценных в биологическом отношении пищевых продуктов, преобладание углеводно-жирового компонента;
* нарушения санитарно-эпидемиологического режима, технологии приготовления и сроков реализации готовых блюд;
* недостаточно развитая инфраструктура и материально-техническая база школьного питания;
* медленное внедрение новых форм организации питания школьников;
* слабый производственный контроль на объектах школьного питания.

Несбалансированность рационов является одной из серьезных проблем, по-прежнему остается на низком уровне потребление наиболее ценных в биологическом отношении пищевых продуктов, таких, как мясо и мясопродукты, молоко и молочные продукты, рыба, яйца, растительное масло, фрукты и овощи, при избыточном потреблении хлеба и картофеля.

Для отмечаемой несбалансированности рационов литания учащихся характерны дефицит витаминов и других микронутриентов, преобладание в рационе углеводно-жирового компонента, недостаток белков с высокой биологической ценностью (животного белка), преобладание в рационе животных жиров и недостаток полиненасыщенных жирных кислот, избыток простых углеводов (Сахаров), недостаточное количество пищевых волокон. У детей дошкольного и школьного возраста наблюдается дефицит витамина С, недостаточная обеспеченность витаминами Ву Вг, EL фолиевой кислотой, А, Е и каротином.

Несбалансированное питание в детском и юношеском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, успеваемости школьников, способствует нарушению у них структуры и функций клеточных и субклеточных мембран, неконтролируемому усилению свободнорадикальных процессов, снижению общей устойчивости к воздействию стрессовых факторов, развитию обменных нарушений, хронических заболеваний и, в конечном счете, препятствует формированию здорового поколения. Вопрос дефицита микронутриентов можно решить только путем регулярного включения в пищевой рацион детей специализированных продуктов, обогащенных биологически активными функциональными ингредиентами до уровня, соответствующего физиологическим потребностям человека.

Несмотря на очевидную значимость проблемы оптимального (функционального) питания для поддержания здоровья школьников и снижения риска возникновения у них острых и хронических заболеваний, данному вопросу в Российской Федерации уделяется неадекватное внимание. В России до последнего времени ведущим федеральным документом, определяющим основные принципы организации рационального питания учащихся, являлся приказ Министерства торговли СССР от 26 декабря 1986 г. № 315 "О методических указаниях по организации рационального литания учащихся в общеобразовательных школах". Лишь недавно на федеральном уровне были изданы СанПиН 2.3.2 1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" и СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания", которые, к сожалению, также не дают ответа на многие организационные вопросы школьного питания в новых социально-экономических условиях.

Характер питания, принятый в семье, и организация питания в детском учреждении, которое посещает ребенок, во многом определяет формирование рациона питания ребенка, а дальнейшем и взрослого человека. Из этого можно выделить основные принципы сбалансированного питания:

* Адекватная энергетическая ценность рациона, соответствующая энергетическим затратам ребенка;
* Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки, аминокислоты, углеводы, витамины, минеральные соли, микроэлементы, а также минорные, условно незаменимые нутриенты, необходимые для обеспечения оптимального питания;
* Максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности;
* Оптимальный режим дня и питания;
* Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
* Учет индивидуальных особенностей детей (переносимость отдельных продуктов и блюд);
* Обеспечение безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, продуктам питания, и их транспортировке, хранению и раздаче блюд.

Рационы питания детей и подростков различаются по качественному и количественному составу, в зависимости от возраста, и формируются отдельно для детей дошкольного, младшего, среднего и старшего школьного возраста. В таблице 2.7 приведены извлечения из "Норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения" утвержденных Минздравом РФ в 2008г.

Таблица 2.7 Нормы физиологических потребностей детей и подростков в основных пищевых веществах и энергии

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| возраст | Белки, г. | | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
| всего | в т.ч. животные | всего |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1-3 года | 53 | 37 | 53 | 212 | 1540 |
| 4-6 лет | 68 | 44 | 68 | 272 | 1970 |
| 6 лет | 72 | 47 | 72 | 252 | 2000 |
| 7-10 лет | 80 | 48 | 80 | 324 | 2400 |
| 11-13 лет | 96 | 58 | 96 | 382 | 2850 |
| Юноши 14-17 лет | 106 | 64 | 106 | 422 | 3150 |
| Девушки 14-17 лет | 93 | 56 | 106 | 422 | 2750 |

Как видно из таблицы 2.7 при построении рациона питания для детей необходимо учитывать несколько рекомендаций рационального питания. Так, в частности, соотношение количества основных пищевых веществ- белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4. Удельный вес животного белка должен быть не менее 60% от общего количества белка, жиров растительного происхождения - не менее 30%.

Отсутствие экономических стимулов, которые раньше имели место при выпуске продуктов для детского и школьного питания, также не способствует появлению столь социально важной продукции. Производство таких продуктов связано со значительными трудностями из-за жестких требований к качеству используемого сырья, повышенными санитарно-гигиеническими требованиями к производству и системам его контроля и значительными бюрократическими препятствиями к постановке такой продукции на "конвейер".

Учитывая, у подавляющего числа детей, особенно школьного и подросткового возраста, обнаруживаются алиментарное - зависимые состояния, приводящие к хронизации заболеваний и инвалидизации больных детей, особое внимание должно быть обращено на выпуск лечебных продуктов, которые ныне полностью отсутствуют в ассортименте продукции детского и школьного питания.

Производство продуктов детского и школьного питания должно осуществляться в соответствии с национальными стандартами, которые разрабатываются совместно с медиками и обеспечивают качество, безопасность и повышение конкурентоспособности российской продукции для детского и школьного питания. Стандарты в нашей стране носят добровольный характер, но индустрия детского и школьного питания должны развиваться на базе национальных стандартов типа общих технических условий, которые унифицируют требования к сырью, ингредиентам, методам испытаний, качеству продукции по пищевой ценности и показателям безопасности. И уже на их основе должны разрабатываться стандарты предприятий. Такой подход позволит обеспечить условия объективного контроля качества продукции для детского, школьного питания, а также гарантировать стабильное качество и безопасность социально важной продукции.

Из комплексного анализа проблем системы школьного питания можно сделать вывод, что основными направлениями развития системы школьного питания г. Иркутска являются:

* формирование рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности;
* индустриализация школьного и дошкольного питания;
* использование новых и альтернативных форм обслуживания в столовых образовательных учреждений.

Из этого можно сделать вывод, что основными принципами формирования рационов питания детей и подростков в образовательных учреждениях с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности:

* постоянная оценка фактической пищевой ценности рациона питания и набора используемых продуктов (предприятиями питания и контролирующими организациями с использованием компьютеров и АИС);
* формирование рационов питания детей и подростков с учетом пищевой ценности продуктов, блюд и кулинарных изделий, а также возрастных физиологических потребностей детей и подростков в пищевых веществах и энергии;
* использование в рационах питания пищевых продуктов промышленного производства, обогащенных незаменимыми микронутриентами;
* обогащение незаменимыми микронутриентами готовой кулинарной продукции непосредственно в столовых образовательных учреждений;
* создание, производство и использование в питании детей и подростков в образовательных учреждениях специализированных продуктов для дошкольного и школьного питания;
* контроль над "достаточностью" обеспечения детей и подростков основными пищевыми веществами, в том числе микронутриентами (оценка пищевого статуса). Питание детей и подростков, как в школе, так и дома должно удовлетворять физиологические потребности растущего организма.

С учетом неудовлетворительного состояния системы школьного литания многие проблемы обеспечения пищей детей в организованных коллективах могут быть решены путем его реальной индустриализации с использованием последних достижений медицины, гигиены питания, новых технологий приготовления пищи и, конечно же, за счет внедрения централизованной системы организации питания детей и подростков в образовательных учреждениях. К основным направлениям индустриализации питания детей и подростков в образовательных учреждениях относятся:

* централизация производства дошкольного и школьного питания на крупных специализированных комбинатах питания, предприятиях пищевой промышленности;
* использование при производстве блюд и кулинарных изделий полуфабрикатов высокой степени готовности;
* совершенствование нормативно-методического обеспечения предприятий питания;
* использование при производстве кулинарной продукции, булочных, кондитерских и других изделий для питания детей и подростков специализированной технической документации;
* совершенствование системы производственного контроля, в том числе с использованием лабораторно-инструментальных методов контроля;
* обеспечение предприятий школьного и дошкольного питания квалифицированными специалистами (технологами, врачами).

Также можно выделить ряд преимуществ централизованной системы организации питания детей и подростков в образовательных учреждениях:

* составление рациона питания с учетом всех гигиенических требований и рекомендаций (с помощью ПЭВМ и специального программного обеспечения);
* централизованный отбор, завоз, контроль качества и безопасности продуктов, закупка сырья непосредственно у предприятия-изготовителя;
* ежедневное обеспечение образовательных учреждений свежими пищевыми продуктами, исходя из потребностей на один день;
* организация производственного контроля, в том числе лабораторно-инструментального, в необходимых объемах;
* участие в организации питания квалифицированных специалистов (технологов, врачей, специалистов по производственному контролю);
* возможность в договоре на организацию питания регламентировать все требования к рациону питания, его качеству и безопасности;
* уменьшение накладных расходов на организацию питания.

В образовательных учреждениях идет интенсивный поиск новых форм организации питания учащихся: предоставление двух и более вариантов рационов питания по типу "шведского стола", использование скомплектованных рационов по типу бортового питания пассажиров авиарейсов, а также применение современных технологий приготовления (быстрое охлаждение приготовленной пищи до +4°С, ее доставка школьные столовые, регенерация и предоставление детям).

Из проведенного нами анализа рынка общественного питания можно сделать вывод, что рынок общественного питания в г. Иркутске динамично развивается. Число предприятий общественного питания увеличивается с каждым годом. Так как число посадочных мест рынка охвачено только на 30%.Также этому свидетельствуют показатели товарооборота рынка общественного питания г. Иркутска.

Проведенный нами анализ проблем и развития системы школьного питания доказывает, что школьное питание в г. Иркутске требует комплексной системы совершенствования и развития. Проведенный анализ показал, что основными проблемами системы являются:

* нарушения в составлении меню, сопряженные с нарушениями пищевой ценности рационов; нарушения режима питания4 недостаточный охват горячим питанием, особенно школьников средних и старших классов; ограниченный ассортимент продуктов питания в школьных буфетах; неудовлетворительное органолептические показатели блюд;
* низкая квалификация персонала пищеблоков;
* неудовлетворительная оснащенность пищеблоков технологическим и холодильным оборудованием и кухонным инвентарем;
* недостаточное число посадочных мест в школьных столовых.

Вследствие сложившейся ситуации на рынке школьного питания в современных условиях организация здорового школьного питания должна найти достойное место в реализации приоритетных национальных проектов в сфере здравоохранения и образования.

ГЛАВА 3. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ СИСТЕМЫ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ Г. ИРКУТСКА

3.1 Актуальные направления развития системы школьного питания г. Иркутска

На основе проведенного нами анализа и тенденций современного состояния системы школьного питания в г. Иркутске выявлен ряд проблем, которые могут быть решены на уровне данного муниципального образования. Главная цель изменений – обеспечение качественным питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях и детей в дошкольных образовательных учреждениях. Актуальные направления развития системы школьного питания г. Иркутска можно представить в виде программы.

1. Цели и задачи, сроки реализации Программы.

Целью Программы является обеспечение качественным питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях и детей в ДОУ при сохранении его доступности.

Для достижения этой цели предусматривается решение следующих задач:

* Формирование навыков здорового питания;
* Внедрение современных методов мониторинга состояния питания;
* Обеспечения качественного, сбалансированного питания детей;
* Разработка и внедрение новых форм организации горячего питания;
* Укрепление и обновление материально-технологического оборудования столовых;
* Пропаганда здорового питания (проведение конкурсов, лектория, радиопередач);
* Формирование у детей и родителей потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья.

Срок реализации Программы - 2008-2011годы.

2. Система программных мероприятий.

В рамках Программы предусмотрены следующие направления:

* Организация и регулирование школьного питания;
* Укрепление материально-технической базы школьных столовых, предприятий школьного питания;
* Повышение квалификации персонала.
* Внедрение инновационных методов организации горячего питания.

3. Ресурсное обеспечение Программы. Источниками финансирования Программы являются средства городского бюджета и внебюджетных источников.

4. Ожидаемые результаты реализации Программы

Реализация Программы позволит: увеличить количество детей, питающихся в школьной столовой до 100%,улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность.

5.Основные направления реализации Программы

Организация и регулирование школьного питания предусматривает:

* развитие системы мониторинга состояния здоровья обучающихся, обеспечения их необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;
* развитие механизмов координации и контроля в системе школьного питания;
* формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей, организация обучающих семинаров по вопросам организации питания;
* организация правильного, сбалансированного питания детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;

обеспечение доступности, безопасности и эффективности школьного питания;

* оказание социальной поддержки отдельным категориям граждан;
* использование разных форм и методик организации питания;

Основные показатели представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 Показатели программы развития системы школьного питания г. Иркутска

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование мероприятий | Исполнитель | Срок выполнения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Организация и регулирование школьного питания | | | |
| 1 | Систематический анализ состояния питания детей, отслеживание нетипичных ситуаций. | УО, ДП, ОУ | Ежегодно |
| 2 | Создание банка данных по желудочно-кишечным заболеваниям. | ДП. | Ежегодно |
| 3 | Совершенствование практики и системы профилактического осмотра детей, посещающих образовательные учреждения. | ДП, ОУ | Ежегодно |
| 4 | Ведение строгого учета детей по группам здоровья. Формирование групп здоровья по показателям во всех образовательных учреждениях. | ОУ, ДОУ | Постоянно |
| 5 | Организация питания с учетом состояния здоровья детей в ДОУ. | ДОУ | Постоянно |
| 6 | Ведение пропаганды здорового питания. | ОУ, ДОУ | Постоянно |
| 7 | Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания. | УО, ОУ, ДОУ | Постоянно |
| 8 | Согласование четырех недельного дневного перспективного меню с ТО (ТУ) РОСПОТРЕБНОДЗОРА г. Иркутска | ДОУ | Постоянно. |
| 9 | Поэтапное внедрение в практику организации обязательного горячего питания детей в образовательных учреждениях. | УО, ОУ | К 2010 году |
| 10 | Обеспечение дошкольных и школьных образовательных учреждений продуктами питания, обогащенными витаминами и микроэлементами. | КШП | Постоянно |
| 11 | Пропаганда горячего питания среди учащихся, родителей, педагогических работников. | ОУ | Постоянно. |
| 12 | Контроль за организацией горячего питания детей в образовательных учреждениях с заслушиванием результатов на заседаниях коллегиальных органов, педагогических советах, родительских собраний. | ОУ, УО | Ежегодно. |
| 13 | Проведение контроля за выполнением норм питания в ДОУ. | ДОУ, ОУ | Постоянно. |
| 14 | Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитартно-эпидемиологических норм питания в общеобразовательных учреждениях. | ОУ | Ежегодно. |
| Укрепление материально-технической базы школьных столовых. | | | |
| 1 | Улучшение материально-технологического оборудования школьных столовых и столовых ДОУ. ( Линии раздачи питания) | ОУ | Постоянно. |
| 2 | Реализация в практической деятельности образовательных учреждений города требований СанПина в вопросах организации горячего питания. | ОУ, ДОУ | Постоянно. |
| 4 | Проведение педагогических и социально-просветительных мероприятий по уменьшению алкоголизма, наркомании, табакокурения среди детей и подростков | ОУ | Постоянно. |
| 5 | Создание из числа учащихся лекторских групп по вопросам культуры питания, здорового образа жизни. | ОУ, УО | Ежегодно. |
| 6 | Формирование методической библиотеки видеотеки по вопросам здорового питания, здорового образа жизни. | ОУ, УО | Постоянно. |
| 7 | Увеличить штат комбината питания. |  |  |
| Повышение квалификации персонала предусматривает: | | | |
| 7 | Проведение конкурсов, выставок, презентаций школьных обедов; | УО | Ежегодно. |
| 8 | Совершенствование организации и улучшение качества питания детей в ДОУ и школах города. | ДОУ, УО, ОУ | Постоянно. |
| 9 | Организация смотра-конкурса "За здоровьем в детский сад".  Систематическая работа по воспитанию культурно-гигиенических навыков детей дошкольного возраста. | ДОУ | 1 раз в два года. |
| 12 | Систематическое проведение научно-практических конференций по вопросам сохранения здоровья детей. Организация при методическом кабинете УО постоянно действующего семинара по повышению квалификации педагогических работников по вопросам организации питания детей. | УО, ДП | Ежегодно. |
| Внедрение инновационных методов организации горячего питания | | | |
| 18 | Приобретение и внедрение в практику обучения школьников культуре правильного питания программных модулей. | ОУ, УО | Постоянно |
| 19 | Внедрение новых методик организации питания:  -Национальная кухня;  - "Щадящее питание";  - Вегетарианская кухня. | ОУ | 2008-2011 гг. |
| 20 | Организация и проведение в образовательных учреждениях дней здорового питания. | ОУ | Ежегодно. |

2. Укрепление материально-технической базы школьных столовых, предприятий школьного питания предусматривает:

* дальнейшее развитие фабрики школьного питания, оставляя за ней приоритетное значение;
* разработать несколько комплексных обедов;
* оснащение и переоснащение холодильным и технологическим оборудованием школьных пищеблоков.

3.Повышение квалификации персонала предусматривает:

* разработку комплексных городских программ повышения профессионального уровня специалистов в области школьного питания;
* проведение конкурсов, выставок, презентаций школьных обедов;
* обучение по разработанным программам работников школьных столовых, медицинских работников, курирующих организацию питания детей;
* увеличить штат комбината школьного питания.

6.Оценка эффективности и социально-экономических последствий реализации Программы.

Реализация мероприятий Программы позволит увеличить количество детей, питающихся в школьной столовой, улучшить качество питания школьников и обеспечение его безопасности.

3.2 Проект реорганизации муниципальной системы школьного питания

Главной целью данного проекта является восстановление Муниципального унитарного предприятия "Комбинат школьного питания". В результате реализации проекта комбинат должен стать сильным, динамичным, конкурентоспособным, предприятием, ориентированным на производство полуфабрикатов высокой степени готовности.

Главной сферой деятельности комбината будет организация централизованного снабжения школьных столовых полуфабрикатами и готовой продукции высокого качества и широкого ассортимента. Таким образом, будет гарантировано соответствие сырья требуемым нормам, соблюдение технологического процесса и будет установлено единство цен на питание школьников.

В настоящее время появились технико-технологические предпосылки по реорганизации систем социального питания на основе использования современных технологий производства и транспортировки пищевых продуктов.

Современные технологии (пароконвектоматы, котлы с перемешивающим устройством и т.д.) позволяют готовить пищу без заметных потерь по органолептическим характеристикам и дают возможность донести до конечного потребителя значительно больше полезных, биологически активных веществ, содержащихся в исходных продуктах. Использование современного оборудования позволяет осуществлять производство готовой продукции и полуфабрикатов высокой готовности в количестве от 10 -100 тысяч порций в день.

Хранение и доставка полуфабрикатов высокой степени готовности и готовой продукции в места доготовки и раздачи осуществляются с помощью нового оборудования - холодильников интенсивного охлаждения, термоконтейнеров, вакуумной упаковки. Регенерация охлажденной продукции и доготовки проводятся на месте потребления по мере необходимости.

Наличие технических предпосылок позволяет решить ряд задач организационно-технологических задач. Прежде всего это создание индустриальных предприятий массового питания (пищекомбинатов) рассчитанных на обслуживание всех категорий населения, по отношению к которым государство несет определенные обязанности. Современные технологии позволяют просчитывать мощность предприятий в зависимости от количества обслуживаемых ими людей.

Создание крупных пищеблоков требует решения задачи стабильного сбыта. Сбыт продукции вырабатываемой на индустриальных предприятиях общественного питания, должен осуществляться на многочисленных доготовочных и раздаточных пунктах потребления пищи, которые располагаются в школах, колледжах, институтах, больницах, детских садах, санаториях, ит.п. Организация и оборудование раздаточных пунктов должны быть согласованы с технологиями приготовления, хранения и транспортировки пищи.

Для доставки продукции из пищекомбинатов в пункты потребления требуются специализированные транспортные средства, оборудованные термоконтейнерами и другой специальной тарой, позволяющие сохранить полезные свойства пищи.

Стабильный сбыт может быть обеспечен при установлении долговременных договорных обязательств между производителями питания и организованными коллективами – потребителями социального питания. Эти взаимодействия требуют законодательного обеспечения. Сегодня, например, договорные отношения по выполнению муниципального заказа действуют только в течение календарного года. Очевидно, что требуется расширение этих сроков.

Создание в г. Иркутске современного комбината школьного питания позволит снизить удельные затраты на модернизацию одного школьного пищеблока примерно в два раза.

Реорганизация раздаточных пунктов может осуществляться как за счет бюджетных средств, так и за счет частных инвесторов. Главное условие при этом - оборудование раздаточных пунктов должно соответствовать технологии приготовления, хранения и транспортировки пищи на пищеблоках.

Индустриализация производства питания позволяет обеспечить приготовление полноценной пищи для массового ее принятия в условиях ограниченного времени.

Суть проекта заключается в том, чтобы провести диверсификацию производства и добавить новое направление деятельности МУП "КШП" доставку готовых полуфабрикатов на предприятия г. Иркутска. Для этого потребуется увеличение мощности предприятия. Для достижения поставленной цели мы предлагаем:

* Капитальный ремонт здания;
* Заменить оборудование;
* Установить новое программное обеспечение;
* Создание сайта, посредством, которого будут делаться заказы и доставка на предприятия полуфабрикатов высокой степени готовности.

Замена оборудования предполагает установку пароконвектоматов. Большой практический опыт использования пароконвектоматов в комбинатах школьного питания наработан в Москве, Красноярске, Новосибирске. На центральных кухнях комбинатов школьного питания используются пароконвектоматы, рабочая камера которых одновременно вмещает 30-40 функциональных гастроемкостей, устанавливаемых на передвижную тележку. Тележка может перемещаться по цеху, а при работе пароконвектомата вкатывается в рабочую камеру. Для разогрева охлажденной продукции непосредственно в школьной столовой может использоваться Линия раздачи питания.

Изначально этот способ организации питания применяли для обслуживания банкетов и фуршетов, чтобы одновременно накормить большое количество людей порционными хорошо сервированными блюдами, а сейчас он успешно используется повсеместно, в том числе на предприятиях отраслевого питания. Суть способа в том, что заранее на основном производстве делается заготовка с нужной степенью готовности, в том числе со 100-процентной готовностью. Затем продукт охлаждают или замораживают, хранят требуемое время и по мере необходимости доставляют в точку потребления. Там нужное количество порций регенерируют и подают на стол. Это дает возможность полностью контролировать процесс приготовления и обеспечивать потребителей полноценным, безопасным, соответствующим санитарным требованиям питанием. И, что немаловажно, вкусным. Комплект оборудования, состоящий из пароконвектомата и бласт-фризера, позволит реализовать эту концепцию на практике.

Также необходимо сказать, что основные преимущества пароконвектоматов по сравнению с традиционными жарочными шкафами и другими видами теплового оборудования можно свести к следующему:

* рациональное использование времени поваров, трудовых затрат и средств (время приготовления пищи сокращается в 1,5-2 раза);
* на 30% экономится производственная площадь горячего цеха;
* стабильное качество готовых блюд, при этом возможно приготовление не только горячих блюд, но и выпекание хлебобулочных и кондитерских изделий;
* возможность одновременного приготовления разных блюд без потери их качества;
* минимальные потери при приготовлении и хранении, существенно возрастает сохранность витаминов и минеральных веществ;
* экономия потребления газа, электричества и воды составляет, по меньшей мере, 30%;
* сокращение расходов на дополнительное оборудование (от сковородок до соответствующих тепловых шкафов для хранения, чистящих инструментов и т.д.) - до 50%;
* сокращение потери веса блюд при приготовлении (и соответственно возможное получение большего количества порций при одинаковом количестве продуктов) - до 50%;
* используемые для приготовления в пароконвектомате функциональные гастроемкости служат тарой для доставки и раздачи готовой пищи в столовых-раздаточных, что предотвращает потери при перекладывании, сохраняет внешний вид и качество пищи;
* сокращение времени простоя оборудования (до 80%);
* улучшение условий труда и безопасности рабочего места;
* удобное внутрицеховое перемещение полуфабрикатов и готовой продукции;
* максимальная гигиеничность, быстрая чистка оборудования;
* уменьшение влияния на окружающую среду (сброс чистой воды, меньше чистящих средств, никакого масла).

На реализацию проекта потребуется 50 млн. руб. За счет этих средств планируется провести капитальный ремонт здания, приобрести новое оборудование, а также установить новое программное обеспечение и другие инвестиции приведенные в (таблице 3.2)

Таблица 3.2 Общий объем инвестиций

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| показатели, тыс. руб. | Без НДС | с НДС |
| Инвестиции в ОК: | 47400 | 55932 |
| Капитальный ремонт | 30000 | 35400 |
| Приобретение оборудования | 15000 | 17700 |
| Приобретение программного обеспечения | 900 | 1062 |
| Приобретение транспорта | 1500 | 1770 |
| Иные инвестиции | 2600 | 3068 |
| Монтаж оборудования | 400 | 472 |
| Обучение персонала | 500 | 590 |
| Внедрение и поддержка ПО | 200 | 236 |
| прочие расходы | 1500 | 1770 |
| Всего | 50000 | 59000 |

Данные приведенные в таблице 3.2 на оборудование приходится 15 млн. руб. Эти деньги в основном пойдут ан приобретение пароконвектоматов и линии раздачи питания.

При установке пароконвектоматов на МУП "КШП" с каждым последующим годом увеличиваются абсолютные объемы производства (таблица 3.2).

Таблица 3.3 Абсолютные объемы производства, тыс.ед. в год.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Направления | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Доставка организациям | 550 | 825 | 1100 | 1375 |
| Школьники, в том числе: | 11800 | 12675 | 13775 | 11400 |
| льготники | 5800 | 5800 | 5800 | 5800 |
| коммерческие | 6000 | 6875 | 7975 | 5600 |
| Всего: | 12350 | 13500 | 14875 | 12775 |

Как показывают данные, приведенные в таблице 3.3 объем производства с каждым последующим годом увеличивается, но к 2011 году ожидается демографическая яма. В целом объем производства увеличивается за счет роста дневной выработки. Дневная выработка увеличивается за счет установки нового оборудования. Создание сайта при комбинате позволит любому жителю города, владеющему информацией о существовании сайта сможет осуществить заказ в любом необходимом количестве. Высокая степень оснащенности автотранспортом позволит осуществлять заказы в любом количестве и в срок. Создание сайта дает ряд преимуществ:

* Составление четырех недельного меню с учетом требований санитарных правил и стоимости питания (см. Приложение 1). Меню будет составляться для разных категорий: дошкольное питание, школьное питание, меню для предприятий;
* Учет питающихся, в том числе персональный, ведение "Табеля", контроль обоснованности предоставления социального (бесплатного) питания;
* Учет стоимости питания, как оплачиваемого бюджетом, так и родителями;
* Контроль местными властями фактической организации школьного питания.

Также в рамках реализации предлагаемого проекта планируется разработка и внедрение нового программного обеспечения 1С "Комбинат Питания", которое позволит осуществить основные функции:

* Планирование;
* Учет продуктов;
* Калькуляция;
* Учет численности питающихся;
* Учет стоимости;
* Мониторинг рациона;
* Обратная связь с потребителем.

Из перечисленных функций можно сделать вывод и дать точное предназначение: программа "1С: Комбинат Питание" - это набор средств, обеспечивающих полноценный и всесторонний учет на комбинате школьного питания. Функции можно четко разбить на шесть основных блоков. Начнем с самой нижней ступени: первое - учет продуктов. Он классический, партионный с учетом всех деталей: гигиенических сертификатов, санитарных свидетельств и сроков хранения. Второй блок – калькуляция. Она предполагает: составление из "План меню"; меню – требование; калькуляция раздаточных школ; массовая калькуляция; учет. Третий блок - планирование питания. Мы закладываем меню на четырех недельный цикл. Когда идет процесс составления меню, сразу можно видеть, на какие цены, на какие калории, белки, жиры и углеводы мы выходим. Четвертый блок - попутный мониторинг рациона. Мониторинг бывает внутренним и внешним. С последним все понятно (приходят проверяющие и контролируют). А вот внутренний мониторинг с использованием "1С: Комбинат питания" проходит попутно с бухгалтерским учетом, и не надо совершать "героический подвиг", составляя таблицы по пищевой ценности или накопительные ведомости расхода продуктов. Нажал "Печать" - и данные все, как на ладони. По необходимости добавляются различные корректировки в рацион. Пятый и шестой - весьма специфические блоки, они присутствуют только в этой программе. Пятый - учет персональной численности с подробнейшим записыванием всех "ходов". Если ученик зачислен в бесплатную группу на питание, то там проходит запись, что он относится к категории социально-незащищенных слоев или многодетных семей. Учитывается все, чтобы в конце месяца (или когда приходит контролер) все отчетные моменты были подробно представлены, тогда не возникает никаких вопросов. Машина позволяет вести очень точный учет всех перемещений с точностью до дня. Процесс совершенствования системы школьного питания представлен на рисунке 3.1

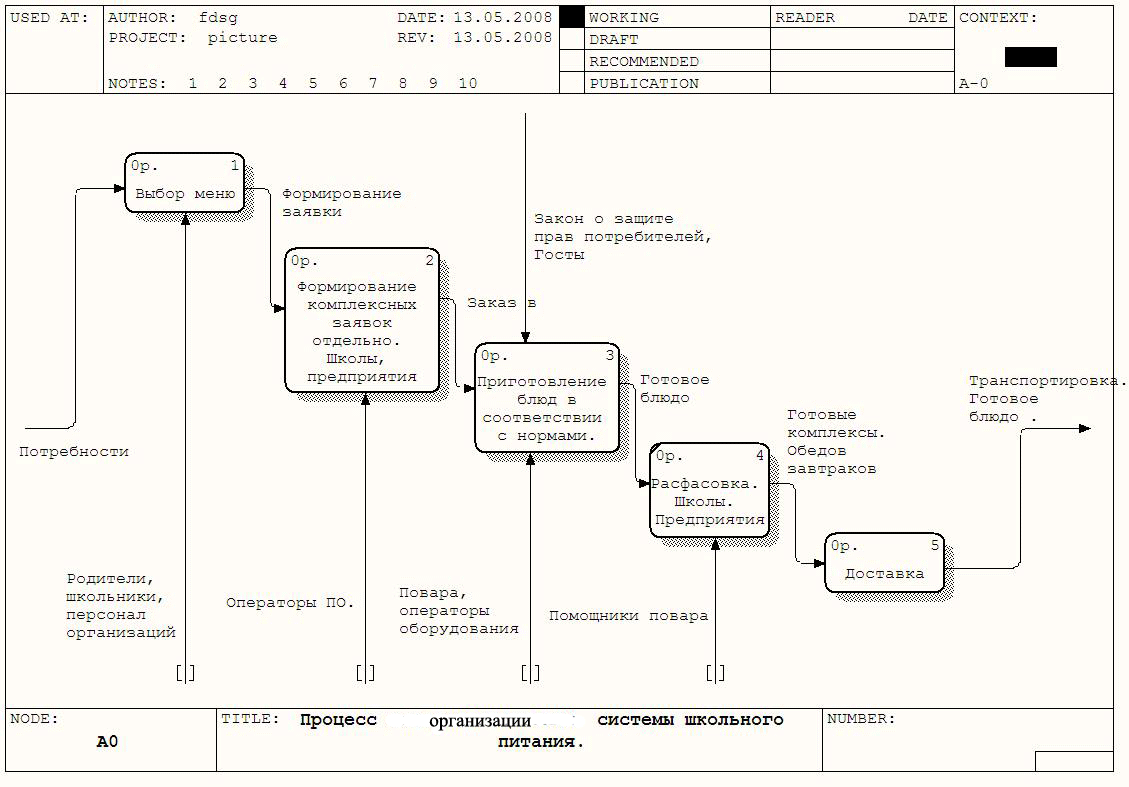


Рис 3.1 Процесс совершенствования системы школьного питания г. Иркутска

Процесс формирования заявок от родителей: родители в соответствии с комплексом меню, размещенным на сайте комбината школьного питания будут делать заявки персонально на каждого ребенка, за 1 месяц. Заявка будет приниматься непосредственно в школу через сайт. Ученик в школе будет получать свой обед по электронному талону, который школа будет выдавать на месяц. Процесс формирования заявок от предприятий: Предприятия и различные организации будут делать свои заявки на доставку готовых полуфабрикатов в соответствие с комплексом меню, через сайт комбината. Заявки будут автоматически посылаться на комбинат школьного питания.

В связи с увеличением производства мощностей предприятие планирует увеличение числа персонала таблица 3.4

Таблица 3.4 Фонд оплаты труда, тыс. руб.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Категории работников | Среднесписочная численность | Средняя оплата труда за месяц | Годовой ФЗП, тыс. рублей |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Управленческий персонал | 5 | 45 | 4500 |
| Инженерно-технический персонал | 17 | 20 | 4080 |
| Основные рабочие | 129 | 11 | 23220 |
| Обслуживающий персонал | 15 | 15 | 2700 |
| Итого | 198 | 20 | 34500 |

Как показало в таблице 3.2 среднесписочная численность персонала составляет 198 человек со средним заработком от 15 до 30 тыс. руб.. За счет увеличения мощности предприятия в 2 раза предполагается увеличить численность на 20%. Это обуславливается тем, что новое оборудование, позволяет сократить численность персонала на 30%. Перед руководством предприятия в рамках реализации предлагаемого проекта стоит ряд задач: набор нового персонала и переобучение 80% персонала. Набор персонала планируется провести за 2-3 месяца, сформировав необходимую команду. За это же время необходимо и переобучить 80% персонала.(см Приложение 2)

План мероприятий в рамках планируемой кадровой политики включает:

* Организация курсов повышения квалификации за счет предприятия
* Практическое применение знаний на установленном оборудовании разработать оптимальный режим трудового времени, с тем, чтобы не перетруждать работников. Тогда изменения пройдут с минимальными сопротивлениями
* Организация системы набора персонала: 1) создание временных комиссий; 2) разработка заданий для отбора
* Проведение инструктажа: общего, вводного, специального разработка новых должностных инструкций
* Присоединение ответственных лиц к новичкам
* Наблюдение в течении испытуемого срока
* Принятие решения о приеме на должность того или иного работника.

С увеличение производства планируется увеличение себестоимости годовой на единицу продукции таблица 3.5

Таблица З.5 Расчет себестоимости по направлениям деятельности, тыс. руб. в год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| направления | 2008 год | 2009 год | 2010 год | 2011 год |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Доставка организациям | 44000 | 66000 | 88000 | 110000 |
| Школьники, в том числе: | 356600 | 394225 | 441525 | 339400 |
| льготники | 98600 | 98600 | 98600 | 98600 |
| коммерческие | 258000 | 295625 | 342925 | 240800 |
| Всего: | 400600 | 460225 | 529525 | 449400 |

Как показывает таблица 3.5, расчет годовой себестоимости к концу 2011 года снижается, продукция, снизилась за счет ряда причин:

* Энергосбережение;
* Экономия запасов;
* Увеличение объема производства.

Это заслуга внедренного оборудования, которое снизило себестоимость в целом на 12%. Однако приведенные данные годовой себестоимости говорят о ее росте. Причиной тому увеличение производства блюд в целом за счет нового направления таблица 3.6

Таблица 3.6 Выручка от продаж в тыс. руб. год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Направления | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Доставка организациям | 50600 | 75900 | 101200 | 126500 |
| Школьники, в том числе: | 398600 | 442350 | 497350 | 378600 |
| льготники | 98600 | 98600 | 98600 | 98600 |
| коммерческие | 300000 | 343750 | 398750 | 280000 |
| Всего: | 449200 | 518250 | 598550 | 505100 |

Как видно из таблицы 3.6 выручка увеличивается с каждым последующим годом. Причиной тому является увеличение объема производства.

При увеличении объема производства увеличивается прибыль предприятия. Чтобы определить самое рентабельное направление мы рассчитали прибыль отдельно по каждому направлению таблица 3.7

Таблица № 3.7 Прибыль по направлениям (с учетом поступлений из бюджета) тыс. руб. в год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| направления | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Доставка организациям | 6600 | 9900 | 13200 | 16500 |
| Школьники, в том числе: | 42000 | 48125 | 55825 | 39200 |
| льготники | 0 | 0 | 0 | 0 |
| коммерческие | 42000 | 48125 | 55825 | 39200 |
| Всего: | 48600 | 58025 | 69025 | 55700 |

Как видно из таблицы 3.6 самое прибыльное направление предлагаемого проекта школьное питание. Доставка на предприятия развивается также динамично с каждым последующим годом за счет наибольшего охвата рынка доставки на предприятия.



Рис 3.2 Рентабельность по направлениям

Как видно из рисунка 3.2 Рентабельность школьного направления и доставки на предприятия практически одинакова. Характеризуется это сокращением основных статей затрат за счет внедренного оборудования. Рынок доставки на предприятия можно условно разбить на несколько сегментов:

* обеспеченные деловые люди, ограниченные во времени и желающие приобрести пусть и дорогие, наиболее качественные и удобные в приготовлении полуфабрикаты и готовые продукты;
* небольшие и средние предприятия, организующие приготовление обедов для своих сотрудников на месте, либо доставку к ним уже готовой продукции. Они предъявляют относительно не высокие требования к ассортименту и сервису, но чувствительны к уровню цен;

Кроме того, ряд сегментов ориентирован на готовую продукцию:

* кафе, бары, закусочные и иные заведения, не имеющие своей производственной базы и осуществляющие лишь разогрев и продажу готовых блюд.

Рассмотрев основные показатели необходимо рассмотреть бюджет доходов и расходов предприятия таблица 3.8

Таблица 3.8 Бюджет доходов и расходов МУП "КШП" тыс. руб. в год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели. | Бюджет доходов и расходов | | | |
| Загрузка мощностей | | | |
| 2008 | 2009 | 2010 | 2011 |
| выручка предприятия | 449200 | 518250 | 598550 | 505100 |
| Переменные расходы: | 212318 | 270596,3 | 343241 | 263116 |
| Расходные материалы | 120180 | 150231 | 190875 | 143286 |
| Энергопотребление | 92138 | 120365,3 | 152366 | 119830 |
| Маржинальный доход | 236882 | 247653,7 | 255309 | 241984 |
| Постоянные расходы: | 186284 | 186284 | 186284 | 186284 |
| Амортизация | 43024 | 43024 | 43024 | 43024 |
| Заработная плата | 80120 | 80120 | 80120 | 80120 |
| ЕСН (26%) | 21231 | 21231 | 21231 | 21231 |
| Управленческие расходы | 41907 | 41907 | 41907 | 41907 |
| Налог на имущество (2,2%) | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Балансовая прибыль | 50598 | 61369,7 | 69025 | 55700 |
| Налог на прибыль (24%) | 12143,52 | 14728,728 | 16566 | 13368 |
| Чистая прибыль | 38454,48 | 46640,972 | 52459 | 42332 |
| Точка безубыточности: | 10230 | 6231 | 4956 | 3256 |

Как видно из таблицы 3.8 один из важных показателей эффективной работы проектируемого предприятия является точка безубыточности. Безубыточность это такое состояния, когда бизнес не приносит, не прибыли, не убытков, выручка покрывает только затраты. Безубыточный объем продаж можно выразить в количестве единиц продукции которая, которую необходимо продать чтобы покрыть затраты после чего каждая дополнительная единица проданной продукции будет приносить прибыль предприятию. Для расчета точки безубыточности была применена следующая формула:

,

где, ПЗ – постоянные затраты

НМД - норма маржинального дохода.

Для расчета нормы маржинального дохода используется формула:



При принятии решений в бизнесе о долгосрочных инвестициях возникает потребность в анализе их эффективности, основная цель которого - установить, оправдают ли будущие выгоды сегодняшние затраты. Основными методами оценки программы инвестиционной деятельности являются расчеты срока окупаемости и расчет чистого дисконтированного дохода. Срок окупаемости инвестиций подразумевает определение срока необходимого для того, чтобы инвестиции окупили себя. Срок окупаемости предлагаемого проекта по замене оборудования, внедрению программного обеспечения и диверсификации производства составил 3,5 года. Срок окупаемости был рассчитан прямым подсчетом числа лет, в течении которых доходы возместят инвестиционные затраты.

Для оценки эффективности инвестиционного проекта был использован метод чистого дисконтированного дохода (NPV). Ставка дисконта устанавливается аналитиком самостоятельно, исходя, из ежегодного процента возврата, который он хочет и может иметь. Расчет эффективности предлагаемого проекта представлен в таблице 3.9

Таблица 3.9 Потоки движения денежных средств тыс. руб.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 |
| Инвестиционная деятельность | | | | |
| Приток |  |  |  |  |
| Поступления от продажи активов | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Отток |  |  |  |  |
| Инвестиции в основной капитал, тыс. руб. | 47400 | 0 | 0 | 0 |
| Прочие инвестиции, тыс. руб. | 2600 | 0 | 0 | 0 |
| CF-инв., тыс. руб. | 50000 | 0 | 0 | 0 |
| Текущая деятельность | | | | |
| Приток |  |  |  |  |
| Доход от продаж, тыс руб | 449200 | 518250 | 598550 | 505100 |
| Отток |  |  |  |  |
| Себестоимость | 398602 | 456880,3 | 529525 | 449400 |
| Налоги | 12143,52 | 14728,728 | 16566 | 13368 |
| CF-тек. | 38454,48 | 46640,972 | 52459 | 42332 |
| Финансовая деятольность | | | | |
| Приток |  |  |  |  |
| Собственные средства | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Кредит | 50000 | 0 | 0 | 0 |
| Отток |  |  |  |  |
| Погашение задолженности по кредиту | 38454,48 | 11545,52 | 0 | 0 |
| CFфин | -11545,6 | 0 | 0 | 0 |
| Результаты деятельности | | | | |
| Приток |  |  |  |  |
| Излишки денежных средств | 0 | 35095,452 | 52459 | 42332 |
| Потребность в денежных средствах | 0 | 0 | 0 | 0 |
| NPV | -11545,6 | 529795,7 | 625458,96 | 528191,04 |

Как видно из таблицы 3.9 на втором году реализации проекта NPV > 0, это говорит об эффективности предлагаемого проекта.

Для более качественного принятия инвестиционного решения и наиболее объективной оценки предлагаемого проекта необходимо рассмотреть сильные, слабые стороны, возможности и угрозы Комбината школьного питания после проведения предлагаемых мероприятий.

После реализации проекта слабые стороны перерастут в сильные. Так, например, взамен износившемуся оборудованию поступит новое, которое увеличит мощности предприятия в 2 раза. Кроме того, комбинат школьного питания получит возможность освоить новый сегмент рынка - доставку готовых полуфабрикатов на предприятия, что позволит быстро окупить инвестиционные вложения. Таким образом, после реорганизации системы школьного питания в сопоставлении сильных и слабых сторон в результате обновления оборудования МУП должно стать сильным, динамичным, конкурентоспособным участником рынка общественного питания.

3.3 Социально – экономическая эффективность предлагаемых мероприятий по реорганизации системы школьного питания

Реализация предлагаемого проекта, создаст ряд преимуществ в системе организации муниципального школьного питания. Социальная эффективность проекта состоит в создании новых рабочих мест – при полном запуске мощностей, который предполагается к 2011г., количество новых рабочих мест составит 53 дополнительных рабочих места. Как отмечалось выше – среднесписочная численность персонала составляет 198 рабочих мест со средней заработной платой 15 тысяч рублей. В рамках предлагаемого проекта возникает необходимость переобучения и повышения квалификации специалистов. Были организованны курсы переобучения и повышения квалификации. Ряд специалистов повысят свой профессиональный уровень.

Комбинат школьного питания ориентирован на менее обеспеченные и требовательные, но более чувствительные к ценам слои населения. Поскольку большинство жителей и гостей нашего города относятся к таковым, то снижение цен способно привести к значительному расширению рынка сбыта продукции комбината. Тем более, что месторасположение "КШП" район б-ра Постышева и узловой ост "Волжская". В этом месте сконцентрированы учебные заведения (д./с, школы, техникумы, училища, колледжи, ВУЗ). Кроме того здесь расположены общежития данных учебных заведений (Колледж бизнеса и права) и других (ИГЛУ, ИГУ и т.д.). Низкий уровень цен, отсутствие в ассортименте престижной и дорогостоящей продукции

Создание новых рабочих мест помимо социальной значимости имеет и экономическую эффективность, так как увеличивается налоговая база

Поступления в бюджет с каждым годом увеличиваются – об этом свидетельствуют данные, приведенные в (таблице 3.10).

Таблица 3.10 Отчисления в бюджеты всех уровней тыс. руб. в год

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Уровни бюджетов | Доля от всего налога, % | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 |
| Федеральный бюджет |  | 30961,5 | 32835,26 | 35311,325 | 32049,365 |
| ЕСН | 76,92 | 16330,9 | 16330,89 | 16330,885 | 16330,885 |
| Налог на прибыль | 27 | 3278,75 | 3976,757 | 4472,82 | 3609,36 |
| НДС | 100 | 8748 | 10444,5 | 12424,5 | 10026 |
| НДФЛ | 20 | 2603,9 | 2083,12 | 2083,12 | 2083,12 |
|  |  |  |  |  |  |
| Региональный бюджет |  | 10949,8 | 18042,89 | 19386,1 | 17051,56 |
| Налог на имущество | 100 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Налог на прибыль | 73 | 8864,77 | 10751,97 | 12093,18 | 9758,64 |
| НДФЛ | 70 | 2083,12 | 7290,92 | 7290,92 | 7290,92 |
|  |  |  |  |  |  |
| Муниципальный бюджет |  | 1442,16 | 1041,56 | 1041,56 | 1041,56 |
| НДФЛ | 10 | 1442,16 | 1041,56 | 1041,56 | 1041,56 |
|  |  |  |  |  |  |
| Внебюджетные фонды |  |  |  |  |  |
| Фонд социального страх. | 11,15 | 3933,38 | 3367,257 | 2530,7352 | 2367,2565 |
| Фонд обязательного Мед. Страхования | 11,92 | 3550,5 | 3530,735 | 4672,6305 | 4995,3144 |
| Итого: |  | 7483,6 | 6917,992 | 7203,3657 | 7362,5709 |
| Всего |  | 61837,3 | 56817,7 | 62942,351 | 57505,056 |

Как видно из таблицы 3.10 максимальные поступления идут в региональный бюджет, причем увеличиваются с каждым годом. Это происходит за счет наращивания мощностей предприятия и увеличения прибыли.

В результате внедрения проекта родители учащихся общеобразовательных учреждений смогут контролировать питание своих детей через созданный в рамках проекта сайт МУП "КШП". Прибыль, получаемая от предприятий будет перераспределяться на увеличение числа учащихся получающих бесплатное питание.

Подводя итоги проекта можно сделать следующий вывод, Индустрия детского и школьного питания должна развиваться на базе национальных стандартов типа общих технических условий, которые унифицируют требования к сырью, ингредиентам, методам испытаний, качеству продукции по пищевой ценности и показателям безопасности. Такой подход позволит обеспечить условия объективного контроля качества продукции для детского, школьного питания, а также гарантировать стабильную безопасность социально важной продукции.

Главной идеей предлагаемого нами проекта является обеспечение доступности и качества питания, снижение производственных издержек, повышение эффективности системы организации питания детей в общеобразовательных учреждениях за счёт внедрения современного технологического оборудования для приготовления и доставки пищевых продуктов, а также развитие сети школьно-базовых столовых и комбинатов школьного питания как наиболее эффективной системы организации школьного питания

Заключение

Особое место общественного питания в народном хозяйстве характеризуется непосредственной его близостью к обслуживаемым контингентам населения и возникшим в связи с этим на данном этапе противоречием между традиционно выполнявшейся отраслью функциями социальной защиты населения и требованиями коммерциализации деятельности в условиях рынка.

Динамику рынка общественного питания отрасли характеризуют три главных показателя: развитие общедоступной сети, рост объема товарооборота общественного питания, и степень обеспеченности населения его услугами. Немаловажно, что в г. Иркутске отрасль сохраняет лидирующее положение в сфере малого бизнеса, как по числу предприятий, так и по числу занятых в ней работников (порядка 700 субъектов малого бизнеса).

Основными тенденциями развития рынка общественного питания являются:

* специализация предприятий по различным стилистическим направлениям (широкое распространение кафе и ресторанов с национальными кухнями – русской, японской, китайской, армянской и т.д., появление кафе "по-интересам", например спортивные кафе и т.д.);
* освоение новых форм обслуживания клиентов (например, кейтеринг (это умение вкусно приготовить, красиво оформить и эффектно подать блюда в любом месте по желанию заказчика), организация корпоративных мероприятий и т.д.);
* рост уровня технологической оснащенности предприятий (внедрение новых технологических принципов производство, автоматизированных систем учёта и контроля пр.);
* ценовая дифференциация предприятий питания (появление предприятий, ориентированных на потребителей с определённым уровнем доходов); всё более активное развитие сетевых форм ресторанного бизнеса, прежде всего в системе быстрого питания.

Полноценное питание школьников – не только обязательный элемент образовательного процесса, но и основа здоровья подрастающего поколения. Анализ опыта передовых стран свидетельствует, что успешное решение проблемы здорового питания детей в школе и других общеобразовательных учреждениях должно основываться на использовании продуктов повышенной готовности промышленного производства; создании структур обеспечивающих комплектацию рационов на их основе с учетом возраста, состояния здоровья и привычек детей, а также при использовании современных технологий, оборудования и тары для доведения промышленной продукции до готовности и употребления ее в условиях общеобразовательных учреждений.

Главной задачей предлагаемого нами проекта является обеспечение доступности и качества питания для школьников, снижение производственных издержек, повышение эффективности системы организации питания детей в общеобразовательных учреждениях за счёт внедрения современного технологического оборудования для приготовления и доставки пищевых продуктов, а также развитие сети школьно-базовых столовых и комбинатов школьного питания как наиболее эффективной системы организации школьного питания.

Три из четырех приоритетных для развития нашей страны направлений - здравоохранение, образование и развитие агропромышленного комплекса - естественно и гармонично сочетаются на участке организации питания школьников.

Именно эти сферы затрагивают каждого человека, определяют качество жизни и формируют "человеческий капитал" – образованную и здоровую нацию. От состояния этих сфер зависит социальное самочувствие общества, демографическое благополучие страны.

Список используемой литературы

1. Конституция Российской Федерации. – М.: Омега-Л, 2007.- 72с.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации. – М.: Омега-Л, 2007.- 421 с.
3. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
4. ГОСТР 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий. от 05.04.1995 N 198.
5. Басканова О. В. Экономика организаций (предприятий). –М.: Дашков и К. 2008.- 272 с.
6. Варфоломеева В.Актуальные проблемы развития системы общественного питания // Ресторан. Ведомости. 2001. - N7. С.30-31.
7. Годин А. М. Статистика. М.: Дашков и К. 2005.- 472 с.
8. Гуккаев В. Документооборот на предприятиях торговли и общественного питания // Современная торговля. 2008.- N 9. С. 68-73.
9. Елгина Д. А. Закон о защите прав потребителей. Что нужно знать организациям общественного питания? // Предприятия общественного питания: бухгалтерский учет и налогообложение. 2008.- N 5. С. 43-48.
10. Емельянова Т. В., Кравченко В. П. Экономика общественного питания. –Минск: Выш. шк., 2006.- 286 с.
11. Ефимова О. П. Экономика общественного питания. –Минск: Новое знание. 2005.- 347 с.
12. Зайцева А. Я., Андрюшина Е. И. Экономика предприятия общественного питания. –М.: Экономика, 1985.- 264 с.
13. Иванов А.А., Мясникова В.В. Общественное питание в России. Современное состояние. Гигиенические проблемы. Информационный сборник статистических и аналитических материалов /под ред. д.м.н., профессора Беляева Е.Н. – М.: ФЦГСЭН, 2006.- 24с.
14. Кравченко Л. И. Анализ хозяйственной деятельности в торговле. – М.: Новое знание, 2005.- 526 с.
15. Комплексный анализ финансово-хозяйственной деятельности районной кооперативной организации: Учебное пособие/ Бордюг О. В. и др.// 2-ое изд., исправ. – Новосибирск: Типография Сибирского университета потребительской кооперации, 2000.-205 с.
16. Наговицина Л. П. Статистика советской кооперативной торговли. – М.: Экономика, 1991.- 224 с.
17. Никитин В.А. Метод расчета емкости рынков массового потребления // Маркетинг в России и за рубежом. 2006.- N2. С.46-50.
18. Организация производства на предприятиях общественного питания. Под ред. Белоусовой С. Н. –Ростов н/Д: Феникс. 2001.- 352 с.
19. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. –М.: Дашков и К. 2005.- 244 с.
20. Предприятия общественного питания: тенденции и перспективы // Финансовая газета. 2006. - N 46. С. 48-53.
21. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д: Феникс. 2001.- 372 с.
22. Савицкая Г.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия. - М.: ИНФРА-М, 2004. – 434 с.
23. Сергеев И.В. Экономика предприятия: Учебное пособие. - М.: Финансы и статистика, 2005.- 320 с
24. Современная экономика: Учебное пособие / Научн. ред. Мамедов О. Ю. Ростов н/Д: Феникс. 2005.– 608 с.
25. Соколова И. Общепит: особые режимы налогообложения // Аудит и налогообложение. 2008.- N 3. С. 2-11.
26. Стрекаловская К. Общественное питание: особенности уплаты ЕНВД // Финансовая газета. 2009.- № 13. С. 4.
27. Экономика предприятия: Учебник. Под ред. проф. О. И. Волкова. М.: ИНФРА-М, 2004.- 364 с.
28. Чернов В. Особенности экономического анализа в общественном питании // Финансовая газета. 1999. -июль(N28). С.11.
29. Фридман А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества. – М.: Дашков и К. 2009.-628 с.
30. Ярных Э. А. Статистика финансов предприятия торговли. – М.: Финансы и статистика, 2007. – 416 с.

Приложение 1

Директор

Отдел по охране труда и ремонту оборудования

Автомобильно-экспедиторская служба

Служба по эксплуатации и ремонту оборудования

Административно-хозяйственная служба

Главный инженер

Зам.директора по общим вопросам

Диспетчерская складская служба

Отдел кадров

Заместитель директора по снабжению

Отдел снабжения

Технологический отдел

Основное производство

Бухгалтер

Экономист

Заместитель директора по финансам

Приложение 2

Четырех недельный комплексный обед

Комплексный обед 1.

Понедельник:

|  |
| --- |
| Салат из моркови или из моркови с яблоками с соусом салатным2) |
| Суп с изделиями макаронными на бульоне из птицы |
| Птица отварная3) |
| Рагу овощное |
| Кисель витаминизированный4) |
| Изделие кондитерское, обогащенное железом (гемоглобином)или ирис витаминизированный с железом и кальцием5) |
| Хлеб пшеничный из муки 1 с, обогащенный микронутриентами, или хлеб зерновой |
| Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами |

Вторник:

|  |
| --- |
| Салат из морской капусты промышленного производства |
| Суп картофельный (юшка)с кабачками и помидорами на рыбном бульоне |
| Рыба (филе) отварная |
| Соус польский (к рыбе) |
| Рис отварной |
| Отвар шиповника |
| Печенье витаминизированное 6) |
| Хлеб пшеничный из муки 1 с, обогащенный микронутриентами, или хлеб зерновой |
| Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами |

Среда:

|  |
| --- |
| Салат из огурцов свежих с растительным маслом |
| Борщ сибирский на мясном бульоне |
| Запеканка картофельная с отварным мясом |
| Напиток витаминизированный в индивидуальной упаковке |
| Батончик фруктово-ореховый 7) |
| Хлеб пшеничный из муки 1 с, обогащенный микронутриентами, или хлеб зерновой |
| Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами |

Четверг:

|  |
| --- |
| Винегрет овощной с растительным маслом |
| Рассольник ленинградский на мясном бульоне |
| Бефстроганов из мяса отварного |
| Каша гречневая рассыпчатая |
| Сок фруктовый или овощной 8) |
| Хлеб пшеничный из муки 1 с, обогащенный микронутриентами, или хлеб зерновой |
| Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами |

Пятница:

|  |
| --- |
| Салат из капусты белокочанной с растительным маслом |
| Суп-пюре из разных овощей\* |
| Гренки из хлеба пшеничного к супу |
| Печень, тушенная в соусе |
| Изделия макаронные группы. А отварные\*\* |
| Компот из сухофруктов9) |
| Хлеб пшеничный из муки 1 с, обогащенный микронутриентами, или хлеб зерновой |
| Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами |

Комплексный обед 2.

Понедельник:

|  |
| --- |
| Икра из уваренных кабачков пром. производства (для питания детей и подростков) |
| Суп из овощей на бульоне из птицы |
| Суфле из отварной птицы3) |
| Изделия макаронные группы А отварные\* |
| Компот из свежезамороженных ягод |
| Печенье витаминизированное 6) |
| Хлеб пшеничный из муки 1 с, обогащенный микронутриентами, или хлеб зерновой |
| Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами |

Вторник:

|  |
| --- |
| Салат из моркови, яблок, апельсинов с соусом салатным2) |
| Суп картофельный с фасолью |
| Рыба, тушенная в томате с овощами |
| Пюре картофельное |
| Кисель витаминизированный4) |
| Изделие кондитерское, обогащенное железом (гемоглобином)или ирис витаминизированный с железом и кальцием5) |
| Хлеб пшеничный из муки 1 с, обогащенный микронутриентами, или хлеб зерновой |
| Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами |

Среда:

|  |
| --- |
| Салат из кальмаров с яблоками с соусом салатным2) |
| Суп крестьянский с крупой перловой |
| Жаркое по-домашнему |
| Сок фруктовый или овощной 8) |
| Хлеб пшеничный из муки 1 с, обогащенный микронутриентами, или хлеб зерновой |
| Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами |

Четверг:

|  |
| --- |
| Салат из капусты белокочанной с яблоками и сельдереем с растительным маслом |
| Уха ростовская |
| Пельмени для питания детей из п/ф пром. производства (по ТУ 9214-734-00419779-03 или ТУ 9214-345-2347684-02) |
| Соус сметанный |
| Компот из сухофруктов9) |
| Хлеб пшеничный из муки 1 с, обогащенный микронутриентами, или хлеб зерновой |
| Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами |

Пятница:

|  |
| --- |
| Салат из помидоров свежих с растительным маслом |
| Суп с фасолью на мясном бульоне |
| Суфле паровое\* из мяса отварного |
| Пюре картофельное |
| Компот из свежих фруктов |
| Зефир витаминизированный |
| Хлеб пшеничный из муки 1 с, обогащенный микронутриентами, или хлеб зерновой |
| Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами |

Комплексный обед 3.

Понедельник:

|  |
| --- |
| Икра из баклажанов |
| Суп рыбный из консервов |
| Котлеты рубленые из птицы3) |
| Капуста цветная отварная, запеченная в соусе сухарном |
| Компот из сухофруктов9) |
| Вафли витаминизированные |
| Хлеб пшеничный из муки 1 с, обогащенный микронутриентами, или хлеб зерновой |
| Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами |

Вторник:

|  |
| --- |
| Салат из помидоров свежих с растительным маслом |
| Борщ с капустой и картофелем |
| Тефтели рыбные |
| Картофель отварной |
| Отвар шиповника |
| Хлеб пшеничный из муки 1 с, обогащенный микронутриентами, или хлеб зерновой |
| Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами |

Среда:

|  |
| --- |
| Салат из огурцов свежих с растительным маслом |
| Суп-пюре из разных овощей\* |
| Гренки из хлеба пшеничного к супу |
| Говядина, тушенная с черносливом |
| Изделия макаронные группы А отварные\*\* |
| Сок фруктовый или овощной 8) |
| Хлеб пшеничный из муки 1 с, обогащенный микронутриентами, или хлеб зерновой |
| Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами |

Четверг:

|  |
| --- |
| Салат из моркови или из моркови с яблоками с растительным маслом |
| Щи из шпината со сметаной |
| Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую (к первому блюду) |
| Печень, тушенная в соусе |
| Пюре картофельное |
| Кисель витаминизированный4) |
| Батончик фруктово-ореховый 7) |
| Хлеб пшеничный из муки 1 с, обогащенный микронутриентами, или хлеб зерновой |
| Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами |

Пятница:

|  |
| --- |
| Салат из морской капусты пром. производства |
| Суп из овощей на бульоне из птицы |
| Суфле из отварной птицы3) |
| Соус сметанный с томатом |
| Каша гречневая рассыпчатая |
| Сок фруктовый или овощной 8) |
| Зефир витаминизированный |
| Хлеб пшеничный из муки 1 с, обогащенный микронутриентами, или хлеб зерновой |
| Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами |