(cc) BY

Гловацкий Алексей Васильевич

студент

Филиал ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет

им. В.Г. Тимирясова (ИЭУП)» в г. Симферополе

г. Симферополь, Республика Крым

ОПЫТ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЯХ ФИНЛЯНДИИ

Аннотация: *нездоровый рацион питания школьников может приводить к развитию ряда опасных заболеваний, в том числе сердечно-сосудистых и других системных заболеваний. В статье поэтапно раскрыто содержание работы по прогрессивной организации питания в общеобразовательных учебных заведениях в Финляндии. Выделены его особенности и преимущества.*

Ключевые слова: *планирование школьного пищеблока, технологические шаги, регламентация всех процессов, стандартизация всех процессов.*

Нездоровый рацион питания вызывает все большую озабоченность почти во всех европейских странах. Он может приводить к ожирению детей школьного возраста и увеличивает риск развития сердечно-сосудистых и других системных заболеваний на более поздних этапах жизни. Нарастающая эпидемия ожирения является одним из факторов риска для здоровья, вызывающих все большую озабоченность во многих европейских странах.

На наш взгляд, интересен подход Финляндии [1], питание школьников в которой целиком оплачивают муниципалитеты и государство. Как утверждают сами финны, выделяемые суммы могут 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 пищеблока каждый этап совершается в строго определенной последовательности, никаких отклонений и вольностей.

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Шаг первый: анализ общих тенденций и направлений современного бизнеса. Это делается для того, чтобы объект – школьная кухня – максимально соответствовал духу времени.

Второй шаг: детальное выяснение запросов, пожеланий и имеющихся условий чтобы оборудование работало с полной нагрузкой. 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.

Четвертый шаг: сбор информации для планирования столовой. Сначала формулируется основная идея бизнеса, и определяются методы производства, например, cookandhold (приготовление и хранение) или cookandchill (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. Затем планируются непосредственно производственные процессы – от загрузки сырья до реализации готовой продукции. Далее продумывается система производственного контроля.

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). 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 и т. п. При планировании производственных помещений учитывается концепция производства.

Шестой шаг – разработка технологической схемы производства: получение сырья, его хранение, первичная обработка, дальнейшее приготовление. Основное

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

производство делится на горячий и холодный цеха. Далее идет раздача или охлаждение пищи. Возможное хранение, упаковка и транспортировка в другие здания и подразделения. Подытоживает все мойка посуды.

Седьмой шаг: программа производства. Изучение предполагаемого меню, 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.

Девятый шаг: планирование процесса мойки посуды.

Десятый шаг: уточнение плана расстановки оборудования.

Одиннадцатый шаг: разработка плана 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.

Следовательно, в финском подходе к организации детского питания преобладает уклон в сторону регламентации и стандартизации всех протекающих в данной сфере процессов.

Список литературы

1. Кучма В.Р. Международный опыт организации школьного питания / В.Р. Кучма, Ж.Ю. Горелова // Социальная педиатрия и организация здравоохранения. – 2008. – Т. 7. – №2. – С. 27–35.

2. Совершенствование системы школьного питания города Иркутска [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.0zd.ru/kulinariya_i_produkty_pitaniya/sovershenstvovanie_sistemy_shkolnogo.html (дата обращения: 07.06.2017).

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)