

УПРАВЛІННЯ ОРГАНІЗАЦІЄЮ ХАРЧУВАННЯ В ВИЩИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ УКРАЇНИ

Д.е.н. Писаревський І. М., магістрант Кузіна К. О.,

*Харківський національний університет міського господарства
імені О.М. Бекетова, Україна*

Специфіка управління та значення галузі громадського харчування, по-перше, полягає в тому, що вона виконує взаємопов'язані функції: виробництво, реалізацію продукції та обслуговування споживачів. Саме цим галузь відрізняється від харчової промисловості, яка займається лише виробництвом продуктів харчування, і від роздрібної торгівлі, функція якої – їхня реалізація.

На підприємствах громадського харчування найбільш поширені функціональна та лінійно-функціональна системи управління. У структурі персоналу служби громадського харчування виділяється категорія адміністративно-господарського, виробничого, торгово-обслуговуючого персоналу. Кількість персоналу в окремих категоріях працівників залежить від структури та обладнання підприємства, категорії, обсягів діяльності і кваліфікації працівників. Загальні особливості управління та організації харчування розповсюджуються і на ті підприємства харчування, що розташовані в закладах освіти.

Їдальня – загальнодоступне або обслуговуюче певний контингент споживачів підприємство ресторанного господарства, що здійснює реалізацію обідньої продукції масового попиту відповідно до різноманітного по днях меню. Послуга харчування в їдальні – це виготовлення кулінарної продукції, різноманітної по днях тижня, або спеціальних раціонів харчування для різних груп обслуговуваного контингенту (працівників, школярів, туристів та ін.), а

також створення умов для реалізації і споживання на підприємстві.

Їдальні при виробничих підприємствах, установах і навчальних закладах розміщуються з урахуванням максимального наближення до обслуговуваних контингентів. Їдальні при виробничих підприємствах організовують харчування працюючих в денні, вечірні і нічні зміни, за необхідності доставляють гарячі страви безпосередньо в цехи або на будівельні майданчики. Порядок роботи їдалень узгоджується з адміністрацією підприємств, установ і навчальних закладів [1].

Підприємства харчування при навчальних закладах повинні організовувати харчування не тільки студентів, але і різних категорій робітників, які обслуговують навчальний процес: професорсько-викладацький склад, навчально-виховний персонал, працівників наукових підрозділів і ін. В окремих, ведучих навчальних закладах, їхня питома вага може досягати іноді більш 50% чисельності студентів. Вони не однорідні по віковому складі, рівню доходів, режиму роботи і, відповідно, за часом перебування в навчальному закладі.

Попит студентів на послуги підприємств ресторанного господарства залежить від їхніх доходів, які формуються з різних джерел: стипендії (її отримують студенти, які добре вчаться, сироти, чорнобильці, ті, що залишилися без опіки батьків), заробітної плати, соціальної допомоги, допомоги батьків. Проведені дослідження свідчать про те, що у 30-40% студентів доходи формуються за рахунок стипендії, у 37% – за рахунок заробітної плати, у 41% – за рахунок допомоги батьків, 0,21% студентів одержують соціальну допомогу [2].

Для організації харчування студентів при вищому навчальному закладі обов'язково повинно бути підприємство ресторанного господарства, до складу якого входять їдальня, кафе, буфети тощо. Це соціально-орієнтовані заклади, як правило, закритого типу. їдальня призначена для надання студентам основного повноцінного харчування, інші заклади ресторанного господарства виконують

допоміжну функцію і створюють умови для організації другого сніданку, полуденку. При ВНЗ створюють також молодіжні кафе, в яких організовують не тільки харчування, а й відпочинок молоді.

Графік роботи закладів ресторанного господарства повністю підпорядковується графіку навчального процесу у вищих навчальних закладах. Інтенсивність попиту на їхні послуги залежить від співпадіння чи чергування в різних групах теоретичних занять, практики, сесії, канікул.

Основним методом обслуговування в студентських закладах ресторанного господарства є самообслуговування. Сьогодні багато вищих навчальних закладів застосовують метод самообслуговування з наступним розрахунком при відпусканні страв вільного вибору через лінії типу ЛС. Ця форма обслуговування добре себе зарекомендувала в їдальнях при гуртожитках, в яких більш рівномірний і не дуже інтенсивний потік споживачів, у дієтичних їдальнях, де через одну роздавальню реалізують страви (або раціони харчування) різного лікувального призначення. Вона рекомендована при обслуговуванні студентів-іноземців.

В основному через буфети і кафе реалізують широкий асортимент кондитерських виробів, молочнокислих продуктів, гарячих і холодних напоїв, а також виготовлених в їдальні борошняних кулінарних виробів (піца, кулеб'яка, пиріжки з різними начинками), холодних закусок (салати, яйце відварене, риба під маринадом тощо), других страв (куряче філе, голубці, сирники, гарніри, соуси тощо).

Буфети і кафе оснащуються сучасним обладнанням: барною стійкою, буфетним прилавком з охолоджувальною вітриною і мармітом для підігрівання страв, НВЧ-піччю, пристінною вітриною для демонстрації і зберігання закупних товарів (води солодкої і мінеральної, соків, кондитерських виробів промислового виробництва тощо).

Якщо навчальний заклад має декілька (іноді до декількох десятків) навчальних корпусів та гуртожитків, тобто в межах міста створюється студентське містечко, то на цій території створюють Центр студентського

харчування (ЦСХ), який є підрозділом вищого навчального закладу. Діяльність даного підприємства проводиться на основі статуту навчального закладу та Положення про ЦСХ, затверджене ректором. Форма власності – державна, як і ВНЗ. Метою функціонування ЦСХ є забезпечення студентів та працівників навчального закладу якісним харчуванням за доступними цінами за рахунок використання існуючої матеріально-технічної бази, продуктів харчування вітчизняного виробництва, високої кваліфікації працівників цього підрозділу та впровадження сучасних технологій. До складу Центру входить розгалужена мережа закладів ресторанного господарства різних типів, пересувних лотків роздрібної торгівлі, магазинів кулінарії та продовольчих товарів [3].

Отже, управління організацією харчування в закладах освіти має враховувати особливості надання послуг харчування різним категоріям споживачів, а також створити таку відповідальну систему контролю якості харчування, яка була б в змозі забезпечити безпеку харчової продукції та найповніше задоволення відповідних потреб стосовно відтворення сил і енергетичних витрат споживачів харчової продукції.

Література:

- 1) Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
- 2) Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / [А.А. Мазаракі, Н.О. П'ятницька, Г.Т. П'ятницька та ін.]. – Київ: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
- 3) Пересічна С. Організація харчування студентів / С. Пересічна // Міжнародний науково-практичний журнал «Товари і ринки» з технічних та економічних наук. – 2010. – С. 125, 126.