

*Макаров А.А., канд. экон. наук, доцент,  
Среднерусский гуманитарно-технологический институт, г. Обнинск,  
Институт искусств и информационных технологий – филиал СПбГУП;*

*Паутова А.В., канд.с.-х. наук, доцент,  
Институт искусств и информационных технологий,  
Солнечногорский р-н Московской обл.*

**АСПЕКТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ  
И СОТРУДНИКОВ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ВЫСШЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СФЕРЫ КУЛЬТУРЫ И ИСКУССТВА**

*В публикации рассмотрены некоторые особенности организации питания обучающихся и сотрудников вузов сферы культуры и искусства, расположенных в столичном регионе.*

*Ключевые слова: высшие учебные заведения; институты культуры и искусства; Москва; Московская область; социальная инфраструктура вузов; организация питания студентов и сотрудников.*

*Makarov A.A., Candidate of Economics, Associate Professor,  
Central Russian Institute of Humanities and Technology, Obninsk  
Institute of Arts and Information Technologies;  
Pautova A.V., Candidate of Agricultural Sciences Sciences, Associate  
Professor, Institute of Arts and Information Technology, Solnechnogorsk  
district of the Moscow region.*

**ASPECTS OF STUDENT CATERING  
AND EMPLOYEES IN INSTITUTIONS OF HIGHER PROFESSIONAL  
EDUCATION AREAS OF CULTURE AND ART**

*The publication examines some of the features of catering for students and employees of universities in the field of culture and art located in the capital region.*

*Keywords: higher education institutions; cultural and arts institutes; Moscow; Moscow region; social infrastructure of universities; catering for students and staff.*

Ретроспективный анализ вопросов организации питания в российской системе высшего профессионального образования (ВПО) показал, что им стали уделять пристальное внимание начиная с первой половины XIX в., когда стала формироваться сама образовательная система. Особенно ускорился процесс создания вузов в период индустриализации страны. При этом, в каждом вузе была своя столовая с доступными по студенческим доходам ценами. По мнению исследователя, «стипендия в СССР, в зависимости от вуза, была 35-50 руб., потом повысилась до 62 руб. (т.н. повышенная равнялась 75 руб.); обед из трех блюд стоил 40 коп., булочка 7-12 коп.» [10].

В н.в. организация питания обучающихся и сотрудников в вузах – обязательное требование при получении профильной лицензии. Это обусловлено значимостью вопросов доступности полноценного питания в организациях ВПО. Так, в соответствии с рекомендациями, количество мест на предприятиях питания при вузах должно составлять примерно 20% от числа студентов очной формы обучения. С учетом того, что максимальное расстояние до объекта питания должно составлять не более 500 метров, пункты питания должны быть рассредоточены и приближены к основному потребителю, специфику обслуживания которого определяют короткие перерывы между занятиями [6].

Поэтому в любом вузе обязательно наличие объекта общественного питания, перед деятельностью которого стоят основные задачи:

1. Обеспечить учащихся достаточным ассортиментом готовых к употреблению блюд и напитков. Также необходимо организовать диетическое и лечебно-профилактическое питание.

2. Стоимость блюд должна быть сравнительно невысокой.

3. Содержание пунктов общепита должно находиться на самоокупаемости [3, 4, 7].

Как показывает практика, в вузах сферы культуры и искусства эти задачи решаются по-разному:

- передача в аренду помещений с обременением по организации питания;
- организация питания с привлечением другой фирмы на условиях аутсорсинга;
- создание внутривузовского подразделения (комбината питания) [2,7].

В ряде отраслевых учреждениях ВПО, расположенных в столичном регионе, собственники и менеджмент по-разному подходят к вопросам организации питания студентов и сотрудников (табл.1).

Мы согласны с мнением о том, что вопросам организации питания студентов и сотрудников вузов нужна господдержка [1]. Полагаем, что в качестве основных мер государственной поддержки возможно рассматривать:

1) Осуществление целенаправленной работы по сохранению здоровья студенческого контингента. В этой связи, актуальным мероприятием, реализуемым в учреждениях ВПО, может являться организация функционального питания, как эффективной формы компенсации алиментарной недостаточности и её последствий среди учащейся молодежи. При данном подходе «коррекция дефицита пищевых веществ в рационах студентов будет решаться посредством внедрения на предприятиях общественного питания блюд, дополнительно обогащенных физиологически функциональными добавками или их смесями, что даст

возможность составлять рационы различной профилактической направленности» [5];

**Таблица 1 – Обзор особенностей организации питания студентов и сотрудников в ряде образовательных учреждений сферы культуры и искусства, расположенных в Москве и Подмосковье**

| <i>Типы предприятий питания</i>       | <i>Название вуза</i>  | <i>Организатор питания</i>  | <i>Краткая характеристика</i>  |
|---------------------------------------|---|---|--|
| Столовая и буфеты (в помещениях вуза) | ВГИК им. С.А. Герасимова;<br>РАМ им. Гнесиных;<br>МГК им. П.И. Чайковского;<br>Академия акварели и изящных искусств С.Н. Андрияки | Арендатор помещения   | Прием заказов на банкетное обслуживание и кулинарную продукцию; широкий ассортимент блюд, в т.ч. лечебно-профилактического и диетического назначения; буфетная продукция |
| Столовая и бистро (в помещениях вуза) | Институт искусств и информационных технологий - филиал СПбГУП (Московская обл.)   |   | Широкий ассортимент блюд, в т.ч. диетического назначения; наличие комплексных обедов; банкетный зал; буфетная продукция  |
| Столовая                              | Сергиев-Посадский институт игрушки – филиал ВШНИ;<br>Сергиев-Посадский филиал ВГИК им. С.А. Герасимова                            | Арендатор помещения; наличие отдельного входа для обслуживания и сторонних посетителей          | Наличие комплексных обедов; буфетная продукция   |
| Буфет-бистро                          | Театральный институт им.Б.Щукина;<br>Институт современного искусства  | Арендатор помещения   | Блюда быстрого приготовления и буфетная продукция  |
| Помещение для приема пищи             | Институт театрального искусства им. И.Д. Кобзона  | Помещение вуза, переданное в аренду или на условиях договора о сотрудничестве оператору питания | Торговые автоматы; печь-СВЧ; кулер с водой   |

2) Обеспечение доступности питания для различных категорий студентов и сотрудников. В этой связи, значимыми являются предложения о разработке (с последующим мониторингом) проектов по поддержке обучающихся с низким уровнем дохода путем выдачи им ваучеров и организации их питания по месту учебы, а также по обеспечению доступности питания лиц с ограниченными возможностями [8, 9];

3) Широкое применение современных методов организации производства, управления и обслуживания, обеспечивающих эффективность деятельности предприятий вузовского питания. По нашему мнению, для учреждений ВПО целесообразно пользоваться услугами крупных операторов системы школьного (социального) питания. Также возможным является развитие новых типов предприятий питания (мини-кафетериев, салат-, гриль-баров, разнообразных закусочных), в которых можно было бы быстро перекусить студентам и сотрудникам. В целях обеспечения эффективности предприятий общепита при учреждениях ВПО целесообразным является проведение семинаров-тренингов по вопросам применения новых технологий, управления качеством продукции, культуре обслуживания;

4) Повышение значимости и престижа работы в организациях вузовского питания. По мнению исследователей, «недостаточно прослеживается и содержание кадровой политики на предприятиях питания вузов в части подбора, подготовки и переподготовки кадров. Низкая средняя заработная плата работников при устаревшей технологии производства и реализации блюд приводит к высокому уровню текучести кадров и низкой производительности их труда» [9]. В этой связи, значимым является проведение конкурсов профмастерства, возможность привлечения на работу выпускников профильных вузов, разработка руководствами вузов критериев премирования сотрудников, совершенствование материально-технической базы объектов питания.

*Обобщая представленную информацию, отметим, что вопросы организации питания студентов и сотрудников вузов в контексте приоритетов формирования здоровой нации и демографической политики требуют пристального внимания, как со стороны органов исполнительной власти всех уровней, так и руководства и собственников отраслевых высших учебных заведений России.*

## Список используемых источников

1. Быковская, Г. В. Организации питания студентов нужна господдержка / Г. В. Быковская // Молочная промышленность. – 2009. – № 9. – С. 74-76.
2. Ефремова, Е. Н. Организация общественного питания в образовательных организациях / Е. Н. Ефремова // Форум. Серия: Гуманитарные и экономические науки. – 2021. – № 3(23). – С. 38-42.
3. Императивы бизнеса / Л. А. Аль-Нсур, И. И. Берсенев, Р. В. Бобринев [и др.]; РЭУ им. Г.В. Плеханова, Кемеровский институт (филиал). – Кемерово: Кемеровский институт (филиал) ФГБОУ "РЭУ Г.В. Плеханова", 2017. – 280 с.
4. Макарова, А. В. Стоимость и качество питания в студенческой столовой / А. В. Макарова // NovaInfo.Ru. – 2015. – Т. 2. – № 32. – С. 351-354.
5. Мишина, О. Ю. Роль современных организаций общественного питания в формировании здорового образа жизни студента / О. Ю. Мишина, Т. Ю. Олейникова // Научные основы стратегии развития АПК и сельских территорий в условиях ВТО, Волгоград, 28–30 января 2014 года / Материалы МНПК, посвящённой 70-летию образования ВолГАУ. – Волгоград: ВолГАУ, 2014. – С. 398-402.
6. Оптимизация управления хозяйственно-финансовой деятельностью предприятий питания в вузах / Р. В. Савкина, В. И. Феоктистова, Е. В. Кличева, И. Н. Лукиянчук // Вестник РЭУ имени Г.В. Плеханова. – 2017. – № 1(91). – С. 117-123.
7. Савкина, Р. В. Особенности управления предприятиями питания в образовательных учреждениях / Р. В. Савкина // Концепция «общества знаний» как новая форма научной организации общества: сборник статей по итогам Всероссийской НПК, Воронеж, 06 апреля 2020 г. – Воронеж: ООО "АМИ", 2020. – С. 50-53.

8. Торговое дело: коммерция, маркетинг, менеджмент. Теория и практика / Д. И. Валигурский, М. Н. Авдокушина, В. А. Алексунин [и др.]. Том 1. – 3-е издание. – М.: ИТК "Дашков и К", 2019. – 410 с.
9. Управление экономической эффективностью деятельности предприятий питания в вузах: монография / В. И. Феоктистова, Р. В. Савкина, Е. В. Кличева, И. Н. Лукиянчук. – М.: Издательство «Русайнс», 2016. – 70 с.
10. Филатов, В. В. Реалии вузовского быта в годы Отечественной войны (на примере Магнитогорского горно-металлургического института) / В. В. Филатов // Военная история России: Материалы XIV международной конференции, Санкт-Петербург, 18 ноября 2021 года. – СПб.: СПбГБУ "ЦПВМ "Дзержинец", 2021. – С. 487-490.