

*Макаров А.А., к.э.н., доцент,  
Московский гуманитарный университет, г. Москва,  
Среднерусский гуманитарно-технологический институт, г. Обнинск*

**АСПЕКТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ  
И СОТРУДНИКОВ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ВЫСШЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

*В публикации рассмотрены некоторые особенности организации питания обучающихся и сотрудников вузов, расположенных в субъектах России, входящих в Центральный федеральный округ (ЦФО).*

*Ключевые слова: высшее профессиональное образование; высшие учебные заведения; Центральный федеральный округ; социальная инфраструктура вузов; организация питания студентов и сотрудников.*

*Makarov A.A., Candidate of Economics, Associate Professor,  
Moscow University for the Humanities, Moscow,  
Central Russian Institute of Humanities and Technology, Obninsk*

**ASPECTS OF STUDENT CATERING AND EMPLOYEES IN  
ORGANIZATIONS OF HIGHER PROFESSIONAL EDUCATION**

*The publication discusses some of the features of catering for students and employees of universities located in the subjects of Russia that are part of the Central Federal District (CFD).*

*Keywords: higher professional education; higher educational institutions; Central Federal District; social infrastructure of universities; catering of students and employees.*

Ретроспективный анализ вопросов организации питания в российской системе высшего профессионального образования (ВПО) показал, что «первые учебные заведения Петербурга предполагали пенсионерскую систему, при которой ученики не только обучались, но и жили при учебном заведении, т.е. первые студенческие столовые появились в столице еще в XVIII веке. Общий стол для пажей существовал в Кадетском корпусе, причем на каждого воспитанника отпускалось по одному рублю в день, что позволяло включать в меню не менее шести блюд. При возведении корпусов Медико-хирургической академии в Санкт-Петербурге в 1799 году в главном здании с самого начала наряду с библиотекой и конференц-залом предполагались кухня и столовая.....За казенный счет питались воспитанницы Смольного института.....В XX в. с появлением новых учебных заведений проблема студенческого питания стала значимой. Так, в царской России к началу Первой мировой войны было четыре первоклассных императорских университета; в 1894 г. число учащихся в университетах России составляло чуть менее 14 тыс.; в 1914 г. в России (с учетом Польши, входившей в состав Российской империи) было уже 127 тыс. студентов» [18].

Особенно ускорился процесс создания вузов в период бурной индустриализации страны. При этом, в каждом вузе была своя столовая с доступными по студенческим доходам ценами. Как отмечает исследователь, «стипендия в СССР, в зависимости от вуза, была 35-50 рублей, потом, к концу существования СССР, повысилась до 62 рублей (т.н. повышенная равнялась 75 рублям); обед из трех блюд стоил 40 копеек, булочка 7-12 копеек» [24].

В н.в. организация питания обучающихся и сотрудников в высших учебных заведениях – обязательное лицензионное требование при разрешении на образовательную деятельность. Это обусловлено значимостью вопросов доступности (ценовой и территориальной)

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 (догоготовочные и раздаточные) должны быть рассредоточены и приближены к основному потребителю, специфику обслуживания которого определяют короткие перерывы между занятиями [17].

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

1. Обеспечить учащихся качественным питанием (достаточный ассортимент готовых к употреблению блюд и напитков). Также необходимо организовать диетическое питание (если нет специализированного предприятия, то в меню со свободным выбором необходимо выделить отдельным блоком диетические блюда).

2. Стоимость обедов должна быть сравнительно невысокой.

3. Содержание пунктов общественного питания должно покрывать все произведенные расходы, то есть находиться на самоокупаемости [1, 9, 13, 23].

Как показывает практика, в вузах эти задачи решаются по-разному:

- передача в аренду помещений с обременением по организации питания (иногда в договоре аренды прописываются основные требования по меню, ценам, уровню обслуживания);
- организация питания с привлечением другой фирмы на условиях аутсорсинга. Так, первыми крупными компаниями, решившими организовать современное питание для обучающихся, стали Subway и корпорация “Ростик Групп”. Subway открыла небольшую точку в МГТУ им. Баумана, а “Ростик Групп” совместно с администрацией – фуд-корт “Ресторанный дворик” (концепции “Ростик’с”, “Планета

Суши” и “Патио Пицца”) в МГИМО, инвестиции в последний проект составили около \$1 млн. Общая площадь ресторанного дворика, включая рабочие помещения, составляет около 700 кв. м. При этом, в МГИМО продолжает работать и университетская столовая, управляемая “Ростик Групп” [6];

- создание подразделения внутри вуза, которое занимается приготовлением и реализацией продуктов питания. Если в технических вузах питание организуют арендаторы, то в экономических организация питания осуществляется их структурными подразделениями [20].

В ряде организаций ВПО, расположенных в областях Центрального федерального округа, собственники и менеджмент по-разному подходят к вопросам организации питания студентов и сотрудников (табл.1-2).

Мы согласны с мнением о том, что вопросам организации питания студентов и сотрудников вузов нужна господдержка [2]. 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 завтраки, обеды, рационы различной профилактической направленности» [14];

**Таблица 1 – Обзор особенностей организации питания студентов и сотрудников в ряде государственных вузов и их структурных подразделениях, расположенных в ЦФО**

<i>Типы предприятий питания</i>	<i>Название вуза</i>	<i>Организатор питания</i>	<i>Краткая характеристика</i>
Комбинат питания (все типы предприятий питания)	РЭУ им. Г.В. Плеханова	Собственное структурное подразделение вуза	Наличие ресторана, банкетного зала, стола заказов кулинарной продукции; широкий ассортимент блюд, в т.ч. лечебно-профилактического и диетического назначения
Комбинат социального питания (столовая, кафе, буфеты в учебных корпусах и общежитиях)	МФТИ (г. Долгопрудный)	Собственное структурное подразделение вуза, работающее без выходных дней	Широкий ассортимент блюд, в т.ч. лечебно-профилактического и диетического назначения
Комбинат питания «Политехнический» (столовые и буфеты в помещениях вузов и других ОУ г. Владимира)	Владимирский госуниверситет им. А.Г. и Н.Г. Столетовых	Собственное структурное подразделение вуза	Прием заказов на банкетное обслуживание и кулинарную продукцию; широкий ассортимент блюд, в т.ч. лечебно-профилактического и диетического назначения
Учебно-производственный комбинат общественного питания	Брянский государственный аграрный университет		
Столовая и буфеты (в помещениях вуза)	Тверской государственный университет	Структурное подразделение вуза	Прием заказов на банкетное обслуживание и кулинарную продукцию; широкий ассортимент блюд, в т.ч. лечебно-профилактического и диетического назначения; буфетная продукция
	ВГИК им. С.А. Герасимова; РАМ им. Гнесиных	Арендатор помещения	
Столовая	Филиал МГУТУ им. Разумовского в г. Волоколамске	Арендатор помещения	Наличие комплексных обедов; буфетная продукция
	Сергиев-Посадский институт игрушки – филиал ВШНИ	Арендатор помещения; наличие отдельного входа, предполагающего обслуживание и сторонних посетителей	
	Сергиев-Посадский филиал ВГИК им. С.А. Герасимова		
Буфет-бистро	Филиал МГУТУ им. Разумовского в г. Вязьме; Филиал МПГУ в г. Покрове	Арендатор помещения	Блюда быстрого приготовления и буфетная продукция

**Таблица 2 – Обзор особенностей организации питания студентов и сотрудников в ряде негосударственных вузов и их структурных подразделениях, расположенных в ЦФО**

<i>Типы предприятий питания</i>	<i>Название вуза</i>	<i>Организатор питания</i>	<i>Краткая характеристика</i>
Столовая и буфеты (в помещениях вуза)	Московский гуманитарный университет	Собственное структурное подразделение вуза + арендаторы	Широкий ассортимент блюд, в т.ч. лечебно-профилактического и диетического назначения
Столовая	Филиалы Российского университета кооперации в гг. Владимире и Смоленске	Столовые облотребсоюзов	Наличие комплексных обедов и блюд диетического назначения; буфетная продукция
Буфет-бистро	Северо-Западный институт туризма (филиал РМАТ); Филиал МФЮА в г. Сергиев Посад	Арендатор помещения	Блюда быстрого приготовления и буфетная продукция
Помещение для приема пищи	Среднерусский гуманитарно-технический институт (Обнинск); Филиал МФЮА в г. Чехове	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 [21, 23];

3) Широкое применение современных методов организации производства, управления и обслуживания, которые обеспечивают эффективность деятельности предприятий вузовского питания. Так, для учреждений ВПО, где число обучающихся и сотрудников составляет более 5 тыс. чел., территориально сконцентрированных, «целесообразно организовать фабрику-заготовочную, которая будет обеспечивать доготовочные предприятия питания (или раздаточные) полуфабрикатами и готовыми к потреблению продуктами» [23], либо пользоваться услугами

крупных операторов системы школьного питания [7,8,11]. Также возможным является развитие новых типов предприятий питания (например, локальных мини-кафетериев), в которых можно было бы быстро перекусить студентам и сотрудникам [5,16,19]. В целях обеспечения эффективности предприятий общественного питания при образовательных учреждениях целесообразным является проведение семинаров-тренингов по вопросам применения новых технологий, управления качеством приготовляемой продукции, культуре обслуживания [4, 12, 20, 21, 22, 23];

4) Повышение значимости и престижа работы в организациях вузовского питания. Как отмечает исследователь, «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» [21]. Аналогичные мнения о непрестижности работы в организациях общепита и торговли содержатся и в работах других исследователей [3,10,15,25]. В этой связи, значимым является проведение конкурсов профмастерства, возможность привлечения на работу выпускников профильных кафедр вуза, 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 высших учебных заведений России.*

## Список используемых источников

1. Безряднова, А. С. Анализ структуры питания студентов высшей школы /А. С. Безряднова, Л. П. Липатова, Л. В. Беркетова // Вестник РЭУ имени Г.В. Плеханова. – 2016. – № 5(89). – С. 153-159.
2. Быковская, Г. В. Организации питания студентов нужна господдержка / Г. В. Быковская // Молочная промышленность. – 2009. – № 9. – С. 74-76.
3. Гайфуллин, А. Ю. Профессиональные ориентиры поколения Z / А. Ю. Гайфуллин // Поколение Z: многообразие идентичностей, ориентаций, поведения. – Уфа: БашГУ 2021. – С. 124-140.
4. Депутатова, Е. Ю. Качество и культура обслуживания как факторы, формирующие покупательское поведение / Е. Ю. Депутатова, С. Б. Ильяшенко // Экономика и предпринимательство. – 2017. – № 2-2(79). – С. 1191-1196.
5. Долгорукова, И. В. Удовлетворенность партнеров качеством социальной среды вуза / И. В. Долгорукова, Т. В. Фомичева, Т. В. Леонтьева // Социальная политика и социология. – 2020. – Т. 19. – № 2(135). – С. 56-63.
6. Ефремова, Е. Н. Организация общественного питания в образовательных организациях / Е. Н. Ефремова // Форум. Серия: Гуманитарные и экономические науки. – 2021. – № 3(23). – С. 38-42.
7. Иванова, В. Н. Научно-практические предпосылки создания кластера социального питания Первого казачьего университета / В. Н. Иванова, В. В. Гусев, Ю. В. Гвашева //Парадигма повышения экономической и продовольственной безопасности России на основе реализации эффективных механизмов взаимодействия с мировым сообществом: сборник научных трудов по материалам второй МНПК, Москва, 26–27 апреля 2016 года / МГУТУ им. К. Г. Разумовского. – М.: ИП Ткачева Е.П., 2016. – С. 28-34.



8. Императивы бизнеса / Л. А. Аль-Нсур, И. И. Берсенева, 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.
9. Кот, Е. М. Особенности регулирования наценок на продукцию (товары) на предприятиях общественного питания при высших учебных заведениях Свердловской области / Е. М. Кот, И. Ф. Пильникова // Аграрный вестник Урала. – 2015. – № 2(132). – С. 80-83.
10. Краснов, А. Ю. Престиж профессии и современные трудовые предпочтения россиян / А. Ю. Краснов // Общество: социология, психология, педагогика. – 2018. – № 9(53). – С. 29-33.
11. Лахмоткина, Г. Н. Актуальные вопросы организации социального питания. Организация питания в образовательных учреждениях Брянской области / Г. Н. Лахмоткина // Современные глобальные социально-экономические процессы: проекция на регионы: Сборник материалов международной научно-практической конференции, Брянск, 23–24 ноября 2017 года. – Брянск: Межрегиональный центр инновационных технологий в образовании, 2018. – С. 136–140.
12. Макаров, А. А. Аспекты применения предприятиями индустрии питания системы качества готовой продукции, основанной на принципах ХАССП / А. А. Макаров, Л. С. Чикалова // Вестник образовательного консорциума Среднерусский университет. Серия: Экономика и управление. – 2020. – № 16. – С. 29-31.
13. Макарова, А. В. Стоимость и качество питания в студенческой столовой / А. В. Макарова // NovaInfo.Ru. – 2015. – Т. 2. – № 32. – С. 351-354.
14. 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.
15. Могильный, М. П. Проблема питания студентов в образовательной организации высшего образования / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, П. А. Митрофанов // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Материалы V Международной студенческой Интернет-конференции, Орел, 15 января 2017 года / Под общей редакцией Е.Н. Артемовой, Н.В. Глебовой. – Орел: ОрелГУ им. И.С. Тургенева, 2017. – С. 13-16.
16. Научно-обоснованный подход к организации лечебно-профилактического питания: организация кафе-биомороженого в медицинском институте СВФУ / К. М. Петухов, Л. А. Тарасова, М. Н. Петрова [и др.] // Вопросы питания. – 2015. – Т. 84. – № S3. – С. 152.
17. Оптимизация управления хозяйственно-финансовой деятельностью предприятий питания в вузах / Р. В. Савкина, В. И. Феоктистова, Е. В. Кличева, И. Н. Лукьянчук // Вестник РЭУ имени Г.В. Плеханова. – 2017. – № 1(91). – С. 117-123.
18. Питание в образовательных организациях / В. Н. Семенова, Н. А. Галузо, Г. И. Крашенинина [и др.] // Современные проблемы науки, общества, образования: актуальные вопросы теории и практики: Монография / Под общей редакцией Г.Ю. Гуляева. – Пенза: Наука и Просвещение (ИП Гуляев Г.Ю.), 2021. – С. 185-201.
19. Разработка вузовской системы здорового питания: высокая студенческая кухня / З. Н. Хатко, Г. В. Карамушко, Т. Б. Колотий, Л. В. Любимова // Новые технологии. – 2020. – Т. 16. – № 5. – С. 45-54.
20. 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.

21. Савкина, Р. В. Совершенствование управления предприятиями питания в вузах / Р. В. Савкина // Научный альманах. – 2016. – № 11-1(25). – С. 288-291.
22. 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.
23. 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.
24. 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 "Центр патриотического воспитания молодежи "Дзержинец", 2021. – С. 487-490.
25. Царегородцева, С. Р. Проблемы подготовки кадров для предприятий торговли и общественного питания / С. Р. Царегородцева, Н. А. Панкратьева // Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании: Материалы VIII МНПК, Екатеринбург, 20 апреля 2021 года. – Екатеринбург: УрГЭУ, 2021. – С. 162-165.