



**ПЕРЕДОВЫЕ  
ПРЕДПРИЯТИЯ  
ТОРГОВЛИ  
И ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

**Э. Л. ГОВОРУШКО, Г. П. ЧУБРИНСКЕНЕ**

**КОМБИНАТ  
ШКОЛЬНОГО  
ПИТАНИЯ**



**· ЭКОНОМИКА ·**

Г57

**Говорушко Э. Л., Чубринскене Г. П.**

**Комбинат школьного питания.— М.: Экономика, 1982.— 48 с. (Передовые предприятия торговли и обществ. питания)**

В брошюре рассказывается об опыте работы Вильнюсского комбината школьного питания. Основное внимание авторы уделяют организации снабжения школьных столовых полуфабрикатами и готовой продукцией, комплектации обедов на основе двухнедельного меню, повышению качества блюд и кулинарных изделий и улучшению обслуживания школьников.

Рассчитана на работников предприятий общественного питания.

Г 3504000000—179

011(01)—82

98—82

ББК 36.99—5  
338Т9

**Эдуард Лукич Говорушко, Галина Павловна Чубринскене**

**КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

Зав. редакцией В. М. КОВАЛЕВ  
Редактор С. Ф. ГРИГОРЬЕВ  
Мл. редактор Ю. В. МАЛАШИНА  
Худож. редактор А. Н. МИХАЙЛОВ  
Техн. редактор Т. Г. АЗАНИЕВА  
Корректор Е. А. КИСЕЛЕВА

**ИБ 1868**

Сдано в набор 06.07.82. Подписано к печати 05.10.82. А 04482.  
Формат 84×108<sup>1</sup>/<sub>32</sub>. Бумага тип. № 2. Литературная гарнитура.  
Высокая печать. Усл. печ. л. 2,52/2,84 усл. кр.-отт. Уч.-изд. л. 2,40.  
Тираж 10 000 экз. Зак. 923. Цена 10 к. Изд. № 5102.

Издательство «Экономика», 121864,  
Москва, Г-59, Бережковская наб., 6.

Московская типография № 32 Союзполиграфпрома при  
Государственном комитете СССР по делам издательств,  
полиграфии и книжной торговли.  
Москва, 103051, Цветной бульвар, 26.



ПЕРЕДОВЫЕ  
ПРЕДПРИЯТИЯ  
ТОРГОВЛИ  
И ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ



Э. Л. ГОВОРУШКО, Г. П. ЧУБРИНСКЕНЕ

# КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



МОСКВА «ЭКОНОМИКА» 1982

36.99—5  
Г57

3504000000—179  
011(01)—82 98—82

© Издательство «Экономика», 1982

## В НОВЫХ УСЛОВИЯХ — РАБОТАТЬ ПО-НОВОМУ

Забота о здоровье, воспитании и образовании подрастающего поколения всегда была и остается в центре внимания партии и правительства нашей страны. Важным условием сохранения здоровья школьников является правильная организация их питания.

В ближайшее время работникам общественного питания совместно с органами народного просвещения предстоит еще многое сделать, чтобы обеспечить всех учащихся средних и восьмилетних школ горячим питанием. Именно такая задача определена постановлением ЦК КПСС и Совета Министров СССР «О дальнейшем совершенствовании обучения, воспитания учащихся общеобразовательных школ и подготовки их к труду».

Значительных успехов в выполнении этого постановления добились в Литовской ССР. На тысячу школьников первой смены здесь приходится в среднем 245 мест в школьных столовых и буфетах, что позволяет практически всем учащимся пользоваться их услугами. В свое время, учитывая важную социальную роль школьного питания, было принято решение о реализации школьных завтраков и буфетной продукции без наценок. Но относительно низкие цены не отразились на высоком качестве приготовляемой пищи.

Работники общественного питания Литовской ССР стремятся не просто обеспечить школьников горячими завтраками и обедами, а организовать их питание на научной основе.

Улучшению школьного питания в республике во многом способствовал опыт крупнейшего в стране Вильнюсского комбината питания школьников.

Комбинат школьного питания был организован в 1976 г., когда были введены в строй новые производственные мощности с кондитерским цехом, складами и холодильниками. До этого небольшой коллектив базовой столовой обслуживал всего 20—25 школ. Реорга-

низация базовой столовой, появление своего кондитерского цеха, обеспечение комбината всеми видами полуфабрикатов высокой готовности расширило возможности коллектива, позволило взять на обслуживание больше школьных столовых. В настоящее время в его составе сорок школьных столовых, которые обслуживают около 45 тыс. учащихся.

В довольно внушительном современном здании на Укмергес, 128 нет цехов и производств, характерных для комбината питания. Нет здесь и просторной кухни, где можно было бы приготовить и доставить в столовые при школах и училищах множество различных блюд. От базовых столовых и доставки пищи в столовые-догоготовочные в Вильнюсе в свое время решительно отказались главным образом по одной причине: вкусовые качества пищи при транспортировке терялись, школьники обедали в своих столовых неохотно.

Исключение составило кондитерское производство, ведь кондитерские изделия, изготовленные централизованно, можно доставлять на небольшие расстояния без ущерба для их качества. В составе комбината есть и небольшая закусочная со своим производством, кондитерский магазин и кафе.

Вместо комбината школьного питания в обычном понимании этого слова в Вильнюсе создали специализированное административное учреждение с торговым, производственным, технологическим отделами. Есть здесь и своя бухгалтерия и отдел кадров. Комбинату подчинили все школьные столовые с их обслуживающим персоналом, связав в единый технологический цикл уже существующие производства в школьных столовых.

Итак, Вильнюсский комбинат питания школьников не что иное, как крупное предприятие, специализированное в основном на обслуживании учащихся школ и нескольких профессионально-технических училищ. Для того чтобы использовать школьных кулинаров во время летних каникул, в состав комбината включены два сезонных предприятия в зоне массового отдыха.

Комбинат подчинили городскому тресту ресторанов и кафе, а не тресту столовых. И в этом есть своя логика: трест ресторанов и кафе имеет больше возможностей не только для покрытия убыточности школьного питания, но и для повышения квалификации заведу-



Рис. 1. Центральное здание комбината  
в часы работы

ющих производством и поваров школьных столовых. Ведь именно в этом тресте сосредоточены лучшие повара и кондитеры, лучшие специалисты.

Комбинат располагает зданием и помещениями общей площадью около 13 тыс. м<sup>2</sup>. При этом четыре пятых всей площади отведено под торговые залы, подсобные, административные и бытовые помещения. И лишь пятую часть занимает производство. В основном это кухни современных типовых столовых. Такое соотношение площадей позволяет хорошо наладить обслуживание учащихся.

Кухни школьных столовых имеют все необходимые условия для организации обработки мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов, охлаждаемые камеры и склады для хранения самых различных товаров, инвентаря и тары, оснащены рампами.

По мере износа оборудование заменяется на новое, современное. К примеру, только в 1982 г. в школьных столовых установлено различного технологического и нестандартного оборудования на сумму около 7 тыс. руб. Многие школьные столовые уже оснащены секци-

онным электрооборудованием. Первые блюда готовят в котлах небольшой емкости — 60 л, бульоны — 160 л. Для обжаривания вторых блюд используют электрические секционные модулированные сковороды. Установлены на кухнях и электрические секционные четырехконфорочные плиты. Перед каждым учебным годом на производственном совещании заведующие производствами совместно с директором комбината, технологами и кладовщиками склада технического оснащения тщательно продумывают дополнение инвентаря для каждой школьной столовой и буфета.

Ускорить обслуживание помогают разнообразные прилавки и прилавки-мармиты для холодных, первых и вторых блюд.

Обеденные залы имеют необходимое количество разнообразной столовой посуды и приборов, обеспечены столами с гигиеническим покрытием, удобными стульями. В каждом зале есть необходимое количество умывальников.

Ремонт холодильного и технологического оборудования, учитывая специфику обслуживаемых учреждений, организует также комбинат школьного питания за счет средств городского отдела народного образования. Его осуществляет ремонтно-монтажный комбинат Министерства торговли Литовской ССР.

Администрация школ согласно договору несет полную ответственность за содержание помещений школьной столовой, за обеспечение производства водой, обеспечивает сохранность имущества и товарно-материальных ценностей.

При этом для проведения всех видов ремонта помещений администрация школ активно использует шефскую помощь промышленных и других предприятий.

Как уже отмечалось, единственный цех на комбинате — кондитерский. Находится он в удобном и просторном помещении, оснащен всем необходимым оборудованием. Работает в две смены. Здесь изготавливают разнообразную продукцию: булочки из дрожжевого теста массой по 50 и 100 г, молочные коржики, кольца песочные и др. Ежедневно в цехе выпекается до 20 тыс. кондитерских изделий.

Для бесперебойного обеспечения школьных столовых продуктами комбинату необходимы определенные запасы товаров и сырья. Для их хранения выделено пять

складских помещений и четыре холодильные камеры. Полезная площадь последних немногим больше 300 м<sup>2</sup>.

Склады оборудованы стеллажами для хранения различных товаров и оснащены тележками, в том числе гидравлическими, для перевозки продукции. В распоряжении работников склада имеется необходимое количество лотков для доставки товаров и полуфабрикатов в школьные столовые.

Все продовольственные склады комбината находятся на первом этаже здания, построенного по специальному проекту. Оно оборудовано просторной крытой рампой для приема и отпуска товаров в контейнерах и другой специальной таре.

## **ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОДУКТАМИ И ПОЛУФАБРИКАТАМИ**

Как уже отмечалось, решающим условием создания комбината явилось обеспечение его предприятий всеми видами полуфабрикатов высокой степени готовности. При этом важную роль играет правильная организация взаимоотношений комбината с поставщиками полуфабрикатов. В Вильнюсе эти взаимоотношения строятся на основе долгосрочных хозяйственных договоров. Основные поставщики комбината — база Литторгбакалея, вильнюсские распределительный и рыбный холодильники, Вильнюсский молочный комбинат, объединение хлебопекарных изделий и комбинат питания объединения «Плодоовощ», а также Вильнюсский консервный завод.

Вильнюсский распределительный холодильник поставляет комбинату мясные полуфабрикаты высокой готовности в широком ассортименте. Среди них рулеты для бутербродов и холодных закусок, два вида дозированных сосисок, гуляши, бефстроганов, шницели натуральный и рубленый, бифштексы, котлеты, эскалопы и др. Рыбный холодильник — обработанные тушки рыб.

До недавнего времени в школьных столовых было сравнительно мало овощных блюд. Объяснялось это трудоемкостью их производства. Положение удалось существенно поправить, наладив в Вильнюсе централизованное производство и обеспечение школьных столовых очищенным картофелем, овощами, а также овощными полуфабрикатами. Организовано производство

овощных полуфабрикатов на комбинате питания объединения «Плодоовощ», которое в настоящее время находится в подчинении Министерства плодоовощного хозяйства республики. Здесь действуют четыре линии: по переработке картофеля, свеклы, лука и линия приготовления тертого картофеля для литовских национальных блюд. Столовые города, в том числе и школьные, регулярно обеспечиваются в необходимом количестве очищенным сульфитированным картофелем, очищенной свеклой, очищенной и нарезанной морковью, нарезанной капустой, а также картофельной массой для литовских национальных блюд. Это позволило школьным пищеблокам работать без своих овощных цехов.

Итак, комбинат школьного питания в условиях централизованного обеспечения полуфабрикатами представляет собой как бы небольшую оптовую базу, обеспечивающую получение и подсортировку полуфабрикатов и продуктов для комплексного снабжения ими школьных столовых.

Здесь очень важно создать и отработать четкую систему поступления и обработки заявок от заведующих производством школьных столовых, составления на их основе заказов поставщикам.

Дело поставлено следующим образом. Заведующие производством оформляют заявки на весь комплекс продуктов и полуфабрикатов в соответствии с количеством питающихся. Заявки заблаговременно должны быть переданы товароведам комбината через водителей-экспедиторов, поставляющих груз.

Чтобы на следующей неделе вовремя поступили в столовую молочные продукты, мясные и овощные полуфабрикаты, заявки на комбинат должны поступать не позже четверга текущей недели. На остальные продукты — хлебные, кондитерские, соки — заявки передаются ежедневно с тем, чтобы заказанное получить на третий день после передачи заявки. На кондитерские изделия их составляют буфетчицы школьных столовых в соответствии с ассортиментным перечнем, утвержденным трестом ресторанов и кафе.

В торговом отделе комбината питания школьников все поступившие заявки тщательно анализируют, заносят в специальную Книгу заказов, чтобы потом проконтролировать их исполнение. На основе поступивших заявок

составляется единый заказ, который передается в машиносчетное бюро для выписки документов.

Заказы поставщикам товароведы комбината составляют на основе заявок от заведующих производством и двухнедельного плана-меню с учетом количества завтраков и обедов. При этом заказы на молоко и молочные продукты составляются на неделю с учетом потребности в каждый конкретный день и передаются прямо на молочный комбинат. Так же составляются и заказы на мясопродукты, но передаются на мясокомбинат через торговый отдел треста ресторанов и кафе.

Заказы на бакалейные товары составляются так, чтобы в течение недели получить двухнедельный и даже трехнедельный запас с учетом соответствующего плана-меню. При этом выполнение заказа осуществляется в течение трех дней.

Очень строго следят здесь за поступлением овощных полуфабрикатов, очищенного картофеля, свеклы и моркови. Заказы комбината питания объединению «Флодо-овощ» составляются на неделю, но с учетом потребности на каждый день. Контроль за их поступлением ведется ежедневно.

Продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье завозятся от поставщиков в соответствии с заранее согласованными графиками, которые вывешены на видных местах каждого склада. Составляются графики с учетом времени изготовления и использования продуктов в школьных столовых. К примеру, завоз хлебопекарных изделий на склад комбината осуществляется не позже 5 ч, мелкоштучных изделий — 6 ч, хлеба пшеничного — 7 ч 15 мин. Так же строго планируется и доставка ряда других товаров.

Особое внимание уделяется приемке товаров по количеству и качеству. Проводит ее материально-ответственное лицо — кладовщик совместно с товароведом. Они тщательно сопоставляют наличие доставленной продукции с данными сопроводительных документов, проверяют маркировку, наличие пломб. Контроль качества продуктов производит техническая пищевая лаборатория городского Управления торговли. При обнаружении недостачи, порчи продуктов или полуфабрикатов составляется акт и вызывается представитель поставщика. При необходимости товар возвращается поставщику.

На комбинате заведена Книга учета заказов и их выполнения. Раз в две недели в трест ресторанов и кафе передаются сведения о недисциплинированных поставщиках, и за каждый срыв завоза и доставку некачественной продукции к ним применяются штрафные санкции.

Завезти продовольствие и полуфабрикаты на склады комбината — полдела. Главное — своевременно скомплектовать наборы продуктов для каждой школьной столовой и вовремя доставить их. Это не так просто, ведь ассортимент продуктов довольно разнообразен.

На основе заявок заведующих производств школьных столовых к вечеру должны быть укомплектованы «посылки» для каждой из обслуживаемых школ. Занимаются комплектацией кладовщики, фасовщики и товароведы.

Дело товароведов — на основе заявок составить сводный заказ, в котором указывается, сколько и каких продуктов и полуфабрикатов для каждой школьной столовой должно быть доставлено на нынешний день. При этом дается конкретное поручение каждому шоферу-экспедитору.

Фасовщик накануне вечером комплектует заказ для каждой школы, а утром дополняет его свежим хлебом, полуфабрикатами, молочными продуктами. Ведь скоропортящиеся товары завозятся на комбинат ежедневно.

Мясные полуфабрикаты доставляются в закрытых ящиках из нержавеющей стали, молоко и молочные продукты — в опломбированных молочных бидонах и в металлических ящиках, кондитерские изделия — в закрытых алюминиевых и деревянных лотках. В удобной таре доставляются овощные и рыбные полуфабрикаты. Все виды тары ежедневно подвергаются мойке и санитарной обработке.

Доставку продуктов в школьные столовые производят в соответствии с договором десять специально оборудованных автомобилей. При этом, чтобы избежать срывов, на них работают одиннадцать водителей. Каждая машина обслуживает от трех до пяти школ. Завоз производится по удобным кольцевым маршрутам, разработанным так, чтобы произвести доставку продуктов с наименьшими затратами времени и максимальным использованием грузоподъемности автомобилей. Марш-

руты составляются после заранее проведенного хронометража и уточняются два раза в год.

Каждому водителю, а обслуживают они комбинат со дня его основания, дается план-задание на весь рабочий день. Начало погрузки приготовленной заранее продукции начинается в 7 ч. Каждый водитель — он же и экспедитор — с помощью рабочих склада принимает и производит погрузку товара в течение 45 мин. При этом последним укладывается груз для первой по маршруту школьной столовой.

Время на доставку продуктов рассчитано так, чтобы они были приняты в школьной столовой не менее чем за полчаса до начала завтрака. Разгружают продукты рабочий комбината и шофер-экспедитор. Приемку товаров по количеству и качеству осуществляют заведующая производством школьной столовой и буфетчица.

На обратном пути водитель забирает из школьных столовых высвободившуюся тару и инвентарь.

Вторым рейсом, с 11 ч до 16 ч 30 мин, водители обслуживают другие предприятия комбината, получают и развозят по столовым очищенный картофель, овощные и рыбные полуфабрикаты, доставляют тару поставщикам.

Работа автотранспорта строго контролируется, для чего на комбинате ежедневно ведется журнал прибытия и отправки автомобилей, а также хронометраж их пребывания на линии. Отметки отработанного времени в путевых листах удостоверяются специальным штампом. Строгий контроль за работой автотранспорта позволяет регулярно экономить средства на его использование.

В будущем предполагается организовать доставку многих продуктов с ряда промышленных предприятий прямо в школьные столовые, минуя распределительный склад комбината. В частности, таким образом будут доставлять свою продукцию вильнюсские мясокомбинат и мясной распределительный и рыбный холодильники, молочный комбинат, объединение «Плодоовощ».

Прямая доставка в школы позволит сэкономить время, сократить количество рабочих, занятых на погрузке, и расходы на автотранспорт, а товароведом и специалистам комбината позволит больше внимания уделять организации обслуживания непосредственно в школьных столовых.

## ПРИНЦИПЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И СОСТАВЛЕНИЯ МЕНЮ

«В столовой у нас всегда уют и порядок. Завтраки и обеды готовятся вкусно, подаются своевременно. На прием пищи уходит, как правило, шесть — восемь минут. Учащиеся в зале не только обедают, но и отдыхают, что положительно сказывается и на результативности занятий. Свыше 90% учащихся нашей школы пользуются услугами своей столовой», — так отзывается о работе школьной столовой директор средней школы № 43 г. Вильнюса. Но все это характерно и для остальных школ, обслуживаемых комбинатом питания школьников.

В две смены в средней школе № 31 учатся около 1600 учащихся. В столовой же всего 288 мест. Однако все своевременно успевают позавтракать и пообедать, а горячим питанием охвачено свыше 82% школьников. Достигаются такие показатели благодаря внедрению современных форм обслуживания.

В большинстве школьных столовых есть буфеты и столы саморасчета. Здесь широкий выбор бутербродов, салатов, булочек и других кондитерских изделий без крема, компотов, киселей, фруктов, соков и молочнокислых блюд.

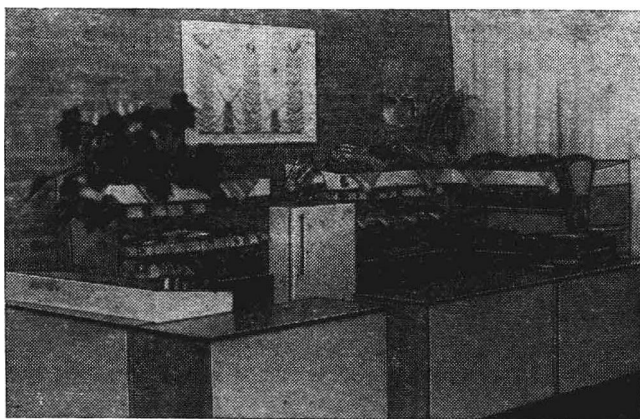


Рис. 2. Буфет школьной столовой

Широко практикуются абонементная система расчета, групповые обеды и завтраки. Абонементная система расчета, как показал опыт, является наиболее удобной и для персонала столовой, и для учащихся, и для учителей, так как дает возможность лучше учитывать количество питающихся, ускорить обслуживание и увеличить пропускную способность торговых залов.

Министерство торговли СССР приказом № 256 от 29 декабря 1973 г. утвердило единые формы абонементов, абонементных книжек и талонов, предназначенных для расчетов за питание.

Стоимость отпускаемых по абонементам завтраков, обедов и ужинов должна быть стабильной в течение длительного периода.

В случае изменения стоимости рациона абонементы, приобретенные за наличный расчет, подлежат перерегистрации и перерасчету в кассе предприятия общественного питания.

За неиспользованные абонементы, приобретенные за наличный расчет, потребителю могут быть возвращены деньги в порядке, установленном Положением о ведении кассовых операций.

Абонементные книжки для расчетов за питание учащихся в столовых при общеобразовательных школах состоят из 50 талонов с корешками. В талоне предусматриваются строки для регистрации количества отпущенных рационов, стоимости каждого рациона, общей суммы, на которую отпущено питание, а в корешке к талону — наличия средств на начало текущего дня и остатков неиспользованных средств на конец дня.

Ежемесячно классные руководители школ, обслуживаемых комбинатом, составляют списки учащихся, желающих приобрести абонементы. Классные руководители заранее, за месяц или полмесяца вперед, собирают деньги на питание.

Каждое утро дежурные по классам сообщают в столовую о количестве неиспользованных абонементов. Абонементы, не использованные по уважительным причинам, переносятся на следующий месяц.

Абонементы в среднем приобретают до 85% учащихся, питающихся в школьных столовых комбината. Остальные, и преподаватели в их числе, питаются по одноразовым талонам.

Абонементные книжки и одноразовые талоны имеются во всех буфетах при школьных столовых. После внесения в книжки сведений о поступлении денег в кассу или на расчетный счет комбината они выдаются специально выделенному руководством школы ответственному представителю. На него и возлагается обязанность вести учет питания, отпущенного учащимся.

Родительские комитеты совместно с директорами школ определяют порядок использования средств для бесплатного и льготного питания учащихся.

Чтобы ускорить обслуживание, в школах разрабатываются графики группового посещения учащимися младших классов столовых и буфетов. Графики разрабатываются совместно с педагогами и членами родительских комитетов, утверждаются директором школы.

В течение последних лет благодаря широкой пропагандистской работе кулинаров, педагогов и родительских комитетов значительно возросло количество питающихся по групповым абонементом. А в десяти школах уже организовано 100%-ное приобретение групповых абонементных талонов. В школьных столовых за каждым классом закреплены определенные столы, а за учениками — постоянные места, что избавляет от излишней суеты в торговом зале, дети быстрее настраиваются на прием пищи. Установлено дежурство уча-

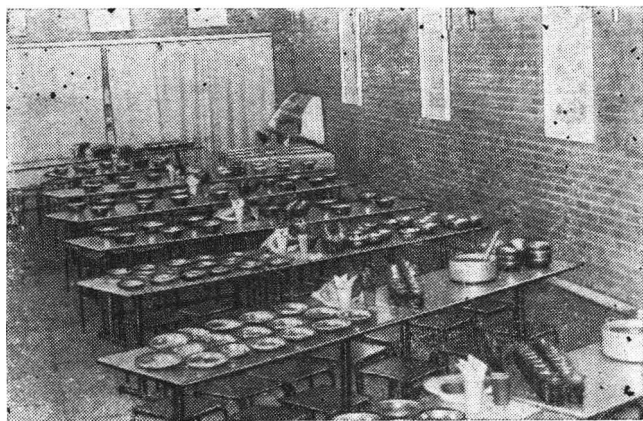


Рис. 3. Уголок школьной столовой перед звонком

щихся. Выделяется по 2—3 ученика, которые за 10 мин до начала перемены сервируют посудой столы. В зале всегда чистота и уют. Праздничную атмосферу придают букетики цветов или зеленые веточки в вазочках.

Учащиеся приходят в столовую организованно, вместе с классным руководителем. Только в это время они могут воспользоваться буфетом.

В большинстве торговых залов 240 мест. И за три перемены до 11 ч успевают позавтракать все школьники. Так же организуется и готовится обед.

После приема пищи учащиеся сами относят использованную посуду в моечное отделение.

Ребятам предоставляется много возможностей проявить свою инициативу в организации работы столовой. Их руками оформлены стенды, рассказывающие о рациональном питании, о правильном приеме пищи и поведении за столом. На уроках труда они изготавливают салфетки, которыми пользуются в столовой, шьют спецодежду для дежурных. Школьники под руководством заведующих производством, медсестер и учителей готовят лекции о правильном питании, организуют занятия по правилам хорошего тона.

Часто в обеденном зале можно видеть заведующую производством. Она выясняет, понравился ли ребятам обед, их пожелания на будущее.

Во всех школах во время завтрака или обеда в столовых дежурят учителя, старшеклассники или родители. Они помогают в обслуживании, следят за поведением детей, за тем, чтобы малыши не покинули стол, не пообедав.

Но не только от хорошей организации обслуживания зависит успех работы школьных столовых. Важно при любых условиях выдержать рационально составленное меню.

Рациональное питание играет важную роль для здоровья человека любого возраста и любой профессии, но в особенности необходимо оно детям. Растущему организму для правильного умственного и физического развития нужны не только калории, но и в правильном соотношении (с учетом возрастных групп) все другие необходимые компоненты — белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины.

Пища школьника должна быть вкусной и разнообразной, как, пожалуй, никакая другая. Ибо трудно заста-