

ФОРМИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ЛОГИСТИЧЕСКОГО ЦЕНТРА КАК ОРГАНИЗОВАННАЯ ПОДДЕРЖКА СИСТЕМЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



ЕКАТЕРИНА КАЛУГИНА
Саратовский государственный технический университет, аспирант

Во всех развитых странах мира с населением свыше 50 миллионов человек система питания в образовательных учреждениях предполагает создание сети производственно-логистических центров объемом выпуска от 25 тыс. до 100 тыс. рационов в день. Каждый подобный центр позволяет обеспечить питанием от 50 до 250 образовательных учреждений в сутки. Получившая название «централизованная», данная система питания позволила снизить расходы на оснащение пищеблоков при образовательных учреждениях более чем в 3 раза по сравнению со столовыми полного производственного цикла.

Каждая столовая полного производственного цикла в России расходует в 8 раз больше электроэнергии, чем современная столовая дотоготовочного типа за рубежом. Причём количество персонала в такой столовой превышает число сотрудников в дотоготовочной в 3 раза, соответственно.

«Централизованная» система индустриального питания принята в таких странах, как США, Япония, Индия, в странах Западной Европы. Выглядит она следующим образом: в каждом районе города или сельском районном центре организуется собственный производственно-логистический центр по выпуску рационов питания разной степени готовности, сохраняемых с соблюдением температурных режимов хранения в охлаждённом виде. Готовая продукция ежедневно доставляется в дотоготовочные столовые («сателлиты») при учебных заведениях (Рис. 1).

Минсельхозом России в соответствии с пунктом 7 плана мероприятий по реализации положений Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации, утверждённого распоряжением Правительства РФ от 17 марта 2010 г. № 376-р, направлен на рассмотрение проект распоряжения Правительства РФ «О Концепции развития производства отечественных пищевых продуктов для обеспечения организованных коллек-

тивов (детей дошкольного и школьного возраста, студентов, военнослужащих, граждан, находящихся на излечении в учреждениях здравоохранения и социальной защиты)».

Развитие производства отечественных пищевых продуктов для обеспечения питанием организованных коллективов в целом является долгосрочной стратегической задачей, направленной на обеспечение установленного уровня продовольственной безопасности РФ.

Цель развития производства отечественных пищевых продуктов для обеспечения организованных коллективов состоит в удовлетворении потребности в этих продуктах системы коллективного питания, в соответствии с рациональными нормами потребления, при обеспечении установленных показателей оценки состояния продовольственной безопасности.



Рис. 1

Движение логистических потоков при централизованной системе производства и распределения продуктов питания

АННОТАЦИЯ:

Создание производственно-логистических центров на территории Российской Федерации — это эффективный способ улучшения качества питания учащихся общеобразовательных учреждений и возможность модернизировать коллективное питание в целом.

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:

«Сателлиты», производственно-логистический центр, централизованная система.

ANNOTATION:

Creating a productive-logistic centers in the territory of the Russian Federation — an effective way to improve the quality of nutrition students and educational institutions an opportunity to modernize the collective power as a whole.

KEYWORDS:

«Satellites», Production and Logistics Center, a centralized system.

Указанная цель достигается посредством решения следующих задач:

- разработки новых и уточнение действующих нормативных правовых актов, связанных с организацией обеспечения пищевыми продуктами системы коллективного питания;
- внедрения эффективной системы управления, регулирования и мониторинга развития производства питания для обеспечения организованных коллективов;
- развития материально-технической базы и товаропроводящей инфраструктуры на основе инновационных ресурсосберегающих технологий;
- осуществления мер по развитию сельскохозяйственного производства с целью обеспечения сырьём системы производства пищевых продуктов для организованных коллективов.

В большинстве западных стран, вопрос обеспечения качественным питанием школьников, дошкольников и студентов приравнивается к вопросу национальной безопасности государства. В последние годы в нашей стране, согласно данным Российской академии Медицинских наук было установлено, что ухудшение состояния здоровья современных детей и подростков по сравнению с их сверстниками 70-х годов XX века связано с вполне конкретными и чётко выявленными причинами. Неправильное или неполноценное горячее питание детей и подростков было отмечено как основной и самый мощный фактор, разрушающий здоровье. У подавляющего большинства детей и подростков в России наличествуют заболевания, связанные с неправильным или недостаточным питанием.

На сегодняшний день пищеблоки в столовых образовательных учреждениях по техническим и технологическим показателям имеют отставание на 30 лет. В то время, как число общеобразовательных учреждений в России превышает 60 тыс. Более 85% пищеблоков в этих учреждениях были введены ещё до 1980 года, а материальный износ технического оборудования составляет от 85 до 95%.

По данным Роспотребнадзора РФ, в образовательных учреждениях Российской Федерации питание учащихся организовано в 54% столовых, работающих на сырьё, 15,2% — столовых, работающих на полуфабрикатах, 9% — в буфетах-раздаточных, 10% — в буфетах и в 12% — пищеблоков отсутствуют совсем.

Централизованная система общественного питания имеет следующие преимущества:

Низкая стоимость продукции, т.к. значительная экономия средств происходит при покупке продуктов питания и запасов в очень больших количествах, необходимых для одной очень крупной операции. Кроме того, большинство продуктов будет приобретаться непосредственно у производителей.

Высокая покупательная способность, т.к. уровень цен на продукты питания в централизованной системе значительно ниже, чем в простой столовой, а ассортимент значительно шире и качественнее.

Контроль за качеством ингредиентов — улучшается в централизованной системе общественного питания. Более тщательный контроль над ингредиентами снижает расходы на питание.

Управления запасами — для того, чтобы обеспечить выдачу пищи в соответствующем количестве. Рационально используются складские и производственные площади. Применяется система «just in time».

Низкие трудовые затраты — затраты на рабочую силу могут быть значительно снижены при помощи централизации производства продуктов питания.

Гибкость в планировании приготовления пищи, если пища переносится в холод, то это увеличивает гибкость в

планировании производства продуктов питания. Это исключает пики и спады спроса на продукты питания и позволяет держать затраты на рабочую силу под контролем.

Механизированность процессов — в производственно-логистическом центре используется механизированное оборудование для повышения эффективности приготовления пищи;

Контроль за качеством продукции. Продукция проходит несколько этапов проверки. Есть три аспекта качества пищевых продуктов:

- микробиологические качества,
- эстетические качества,
- пищевые качества.

Более эффективное использование производственных мощностей единого центрального производства позволяет лучше использовать пространство и оборудование по сравнению с использованием нескольких небольших кухонь в городе и области. Кроме того, производительность может быть увеличена, если заключить договора на поставку продовольствия/питания в другие учреждения, такие как больницы, школы, детские сады, заводы.

По данным Федеральной службы государственной статистики по г. Саратову и Саратовской области обеспеченность местами общественного питания студентов в государственных высших учебных заведениях снизилась с 56,2 % до 32,4 % от нормы за период с 2001 по 2010 гг. (Рис. 2) В то время как количество ВУЗов в Саратовской области увеличилось с 9 (8 государственных ВУЗ, 1 негосударственный ВУЗ) до 40 (9 государственных ВУЗов, 24 филиала, 7 негосударственных ВУЗов) за такой же промежуток времени. А количество студентов возросло с 82683 человек до 126223 человек с 2000 по 2010 учебный год (в том числе по г. Саратову с 74472 до 107400 человек) (Рис. 3). Из приведённых выше данных видно, что всё большее количество студентов ВУЗов не имеют возможности питаться в столовых своих учебных заведений.

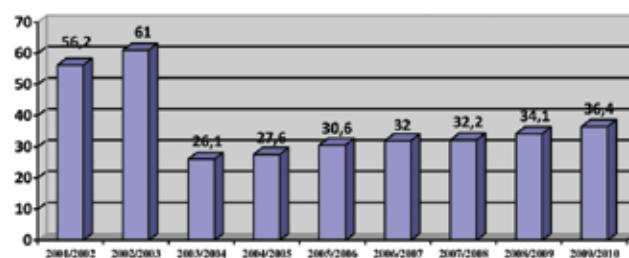


Рис. 2
Обеспеченность местами общественного питания студентов государственных ВУЗов (в % от нормы/учебный год)

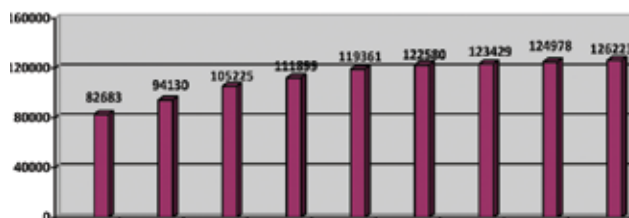


Рис. 3
Количество студентов в государственных ВУЗах в Саратовской области (человек/учебный год)

Конечная цель реформирования системы социального питания в РФ — создание специализированной отрасли производства продуктов промышленными методами для обеспечения высококачественным питанием социальных групп

населения за счет бюджета. Это учреждения образования, здравоохранения, социальной защиты населения, силовых и иных структур, работники организаций и предприятий.

Основой системы организации социального питания предположительно станет сеть комбинатов питания и производственно-логистических центров. Их задача — создание товаропроводящей инфраструктуры для местных производителей продукции и непосредственно производство питания из поставляемого сельхозпредприятиями сырья. Готовые блюда, полуфабрикаты и функциональные продукты уже из производственно-логистических центров будут поступать в доготовочные столовые («сателлиты») непосредственно в учреждениях. Поток продукции можно представить в виде схемы (рис. 4).

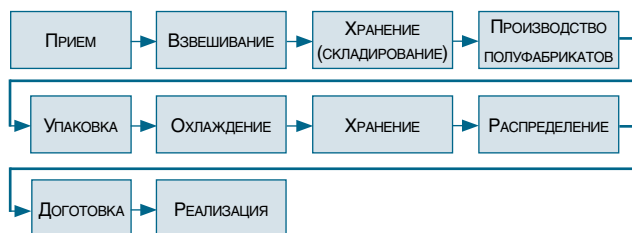


Рис. 4.
Движение продовольственного потока
в производственно-логистическом центре

Приоритет в системе организации социального питания на территории РФ будет отдан продуктам из сельхозпродукции отечественного, главным образом, местного производства.

Среди крупных предприятий Саратовской области, которые могли бы быть основными поставщиками сырья для производства полуфабрикатов, можно выделить следующие организации:

- ОАО «Птицефабрика «Михайловская» Татищевского района,
- ОАО «Совхоз-Весна» Саратовского района,
- ООО «Балашов-Зерно» Балашовского района.

При этом важным условием должно быть формирование единого госзаказа для всех госучреждений и организаций по территориальному принципу. Это позволит обеспечить устойчивый платежеспособный спрос на качественную продукцию отечественного производства, гарантировать высокое качество питания, повысить эффективность расходования бюджетных средств, исключить посреднические звенья и обеспечить экономию энергоресурсов. Производственно-логистические центры самостоятельно организуют закупки сырья у его производителей на долгосрочной основе, что может стимулироваться регионом путем авансирования производителя.

Итогом реализации программы станет решение важной социально-экономической задачи, какой и является организация социального питания. При этом будет оказана адресная поддержка местным предприятиям — производителям и переработчикам сельхозпродукции и сырья, созданы стимулы для развития субъектов предпринимательства в сфере питания.

Эффективный способ улучшения качества коллективного питания, а в особенности питания школьников и студентов — государственное стимулирование игроков рынка социального питания, адаптация законодательной базы целям и задачам реформы, внедрение программ государственной поддержки частного капитала в системе социального питания. Только при внедрении такой структуры возможен макси-

мальный охват школьников и студентов качественным горячим питанием. Традиционный способ реформирования системы коллективного питания в мире — это индустриализация и централизация процесса производства пищевых рационов. Но на сегодняшний день в России отсутствуют объективные условия инвестиционной привлекательности вложений в сферу социального питания со стороны частного бизнеса. Процесс индустриализации и централизации общественного питания при образовательных учреждениях — процесс создания сложной производственно-логистической системы по выпуску готовых рационов стабильно высокого качества, их транспортировки до точек распределения и подачи школьникам и студентам в горячем и свежем виде.

Общая потребность в строительстве и реконструкции индустриальных объектов системы социального и корпоративного питания в РФ составляет более 2500 объектов. Из них: индустриальные производственно-логистические центры — около 500, базовые столовые — более 1000, столовые со специализированными цехами — 1000-1100. Кроме того, из общего количества объектов строительства и реконструкции системы социального и корпоративного питания более 80% составят основу районных производственно-логистических центров. Общие затраты на строительство и реконструкцию индустриальных объектов данной системы в РФ составляют 440—445 млрд рублей. Единовременное переоснащение всех столовых социального питания в раздаточные требует не менее 265 млрд рублей.

Таким образом, при создании производственно-логистического центра на территории Саратовской области, можно будет достичь следующих преимуществ производственно-логистического центра по сравнению с отдельными столовыми:

- снижение материальной себестоимости сырья за счёт создания института единого заказчика на продукцию в отдельном регионе;
- обеспечение стандартов качества продукции за счёт отсутствия контакта рук человека с продуктом на протяжении процесса производства, транспортировки и распределения рациона;
- внедрение компьютеризированного контроля за всеми процессами производства рационов питания на комбинате;
- сокращение издержек на электроэнергию, оплату услуг персонала в образовательных учреждениях почти в 3 раза по сравнению с традиционным методом организации питания;
- сокращение инвестиционных издержек в 5 раз при строительстве новых школьных пищеблоков и в 3 раза при реконструкции старых;
- централизованное управление себестоимостью продукции;
- оптимизация штатного расписания, сокращение лишних штатных единиц;
- снижение управленческих издержек;
- эффективное управление закупками. Снижение закупочных цен, увеличение скорости оборота денежных средств;
- эффективное управление контролем качества. Снижение количества брака в производстве;
- 100% прозрачность всех процессов.

Библиографический список:

1. *A Guide to Centralized Food Service Systems National Food Service Management Institute University, MS: NFSMI, 2002. 192 pp.*
2. *Корпоративная логистика. 300 ответов на вопросы профессионалов / Под общ. и науч. редакцией проф. В.И. Сергеева. — М.: ИНФРА-М, 2004. — 976 с.*