

**Світлана ПЕРЕСІЧНА,  
Ірина КРАВЧЕНКО**

## **ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ**

Повноцінне харчування студентів вищих навчальних закладів – одна з найважливіших проблем сьогодення, яка формує здоров'я і добробут нації в цілому.

Розумова напруга й активність студентів під час навчання супроводжуються підвищеними енерговитратами, які відновлюються за рахунок достатнього за обсягом і збалансованого за якістю харчування.

Мета роботи – аналіз світового досвіду щодо організації харчування студентів у вищих навчальних закладах і виявлення дійсного стану цієї проблеми у вітчизняних ВНЗ.

Аналіз наукових досліджень свідчить, що в провідних вищих навчальних закладах низки країн приділяється значна увага харчуванню студентів за місцем навчання [1–8].

Студентські їдальні – це переважно великі заклади ресторанного господарства, в яких роздавальні лінії та зали мають велику пропускну спроможність, обслуговуючи протягом 1–2 год по кілька тисяч відвідувачів. Навантаження у цих закладах нерівномірне – найбільший потік студентів буває зранку, в перервах між лекціями та після їх закінчення, що вимагає значної уваги до організації роботи закладу в цілому та роздавальних зокрема [4].

Оплата за харчування може здійснюватися студентами готівкою або за безготівковим розрахунком із використанням магнітних і пластикових платіжних карток. Для цього встановлюються кілька касових апаратів по периметру зали системи *фрі флоу* [6]. Наприклад, у м. Парижі (Франція) 48 їдалень щодня організовують дворазове харчування 65 тис. студентів вищих навчальних закладів. Керує цим державна установа – Центральна Рада з обслуговування учнів і студентів (ЦРОУС). У місті існує дві групи студентських їдалень – підпорядковані безпосередньо ЦРОУС і приватні.

Власники або адміністрація цих закладів укладають типові контракти з ЦРОУС, які затверджуються Міністерством національної освіти. Згідно контрактів, власники їдалень зобов'язуються обслуговувати студентів, які мають спеціальні картки, отримані в бухгалтерії ЦРОУС. Їхнє меню повинно бути аналогічним затвердженому для студентських їдалень, які підпорядковані ЦРОУС, а страви – відпускатися за цінами,

встановленими Міністерством національної освіти. Їдальні, що перебувають у безпосередньому підпорядкуванні ЦРОУС, забезпечуються продуктами централізовано.

Цікавим є досвід щодо організації харчування в студентській їдальні університетського центру Дофін (м. Париж), де щодня обслуговується майже 3600 осіб (розрахункова продуктивність закладу – 4000 обідів на день). Їдальня розміщена на двох поверхах. У обідній залі встановлено 200 чотирьохмісних столів. Роздавальна лінія самообслуговування складається з декількох секцій і круглих вітрин типу "карусель". Обравши страви, студенти підходять до однієї з кас і розраховуються абонементними талонами.

Одна з найбільших студентських їдалень у м. Празі (Чехія) розрахована на обслуговування 1500 чоловік. Вона забезпечується напівфабрикатами з центральної заготівельної їдальні, що дає змогу скоротити кількість технологічного устаткування та поліпшити якість обслуговування.

Студенти Дрезденського технічного університету (Германія) мають можливість за допомогою певної програми отримувати на свій мобільний телефон інформацію щодо меню (набір страв, ціна), яке пропонується їдальнею цього навчального закладу.

У м. Токіо (Японія) адміністрації університетів досить цікавим шляхом вирішують проблему залучення студентів до сніданків. За програмою "Марафон сніданків", що розпочалася у квітні 2005 р., студентів нараховується один бал за кожен сніданок у кафетерії університетського кооперативу. За п'ять набраних балів можна отримати певні додаткові страви до стандартних сніданків, за 10 балів — безкоштовний суп і порцію рису. Право на повноцінний сніданок за 400 ієн дають 15 балів. Два бали отримують ті, хто приходить на сніданок групою в два та більше чоловік. Додаткові бали нараховуються при відвідуванні кафетерію з 8.30 до 10.30 год.

Популярними в навчальних закладах Японії є також кафе-автомати – їхнє використання дуже ефективно. Тут розміщені автомати для продажу кулінарних, кондитерських виробів і готових страв у індивідуальній розфасовці, напоїв у банках, автоматичні НВЧ-шафи, в яких споживачі можуть самі розігріти придбані страви, а також автомат для поповнення суми грошей, внесеної студентом на свою кредитну картку. У цих кафе застосовується система безготівкових розрахунків і система "кредит".

В університеті префектури Тотторі (Японія) з початку навчального року безкоштовні сніданки впродовж кількох днів отримують першокурсники. Зазвичай це організують, коли практично всі проблеми з облаштування в студентському містечку вирішуються, і налагоджується стабільне життя. Іноді коло пільговиків розширюється за рахунок другого курсу. Це робиться для того, щоб старшокурсники під час спільних сніданків ділилися з молодшими досвідом студентського життя.

За кордоном розповсюджена практика залучення студентів до роботи у закладах ресторанного господарства при ВНЗ за погодинну оплату та безоплатне харчування (студенти виконують переважно роботи, які не потребують високої професійної кваліфікації – миття посуду, прибирання столів тощо). Наприклад, у Китаї перевага у виконанні таких робіт надається найбільш бідним студентам, яких виявляє студентський союз.

У США, організовуючи їдальню в Абингтонській вищій школі, вирішили відмовитися від великої зали, оскільки в обідні перерви вона дуже завантажена й підхід до неї по східцях і коридорах ускладнено. Замість цього під час будівництва нового навчального корпусу споруджено три обідні зали для студентів і одна – для професорсько-викладацького складу. Столи у залах складані, а стільці вставляють один в один, що уможливорює швидке трансформування зали для інших цілей, наприклад для проведення танцювальних вечорів. У залах налічується приблизно 2000 місць. Протягом дня під час 25-хвилинних перерв між заняттями 4 рази одночасно обслуговуються по 2000 осіб. Студенти й викладачі одержують страви із семи пересувних роздавальних прилавоків (один – в обідній залі для професорсько-викладацького складу і по два – у студентських залах).

У Сполучених Штатах в їдальнях вищих навчальних закладів меню складається на місяць і видається інформація для ознайомлення студентам. Останні також можуть придбати певну програму харчування на семестр навчання. Значна увага приділяється тут дієтичному харчуванню, для чого існує спеціальне меню. Особам з алергічними реакціями організму на певні продукти надається інформація щодо хімічного складу страв. Багато закладів ресторанного господарства у ВНЗ США є відкритими, тому придбати їжу тут може навіть сторонній споживач, але коштуватиме вона для нього дорожче. Особливістю організації харчування у цих закладах є те, що за їх межі не можна виносити їжу.

У м. Москві (Росія), починаючи з 2003 р., деякі приватні компанії ресторанного бізнесу також надають свої послуги окремим ВНЗ. Режим роботи таких закладів з 9.00 до 21.00 год., що позитивно впливає на кратність вживання студентами їжі протягом дня.

Надання робочих місць студентам у закладах ресторанного господарства при ВНЗ активно практикується в США та впроваджується в Росії. У Сполучених Штатах студент отримує заробітну плату в розмірі 6.15 доларів США за годину, безкоштовний обід (праця без перерви 2 год. і більше), гнучкий графік роботи, практичний досвід управління, 20-процентний бонус після закінчення семестру.

На сьогодні в Україні відсутній єдиний законодавчо-нормативний документ, який регламентує організацію харчування у вищих навчальних закладах. Ця діяльність регулюється Законом України "Про

освіту" та наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України "Про затвердження методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах" від 05.03.2004 р. рекомендаційного характеру.

З метою виявлення дійсного стану організації харчування студентів у вітчизняних ВНЗ проведено анкетування, в якому приймали участь 900 студентів.

За результатами опитування встановлено, що 90 % студентів користується послугами закладів ресторанного господарства. Це свідчить про достатньо великий рівень необхідності таких закладів, хоча 10 % респондентів ніколи не користувалися їхніми послугами у ВНЗ, оскільки харчуються вдома або приносять їжу з собою.

Проаналізовано сегментацію студентів за середньодобовими витратами на харчування: 72 % респондентів витрачають на харчування в середньому від 10 до 15 грн, 19 % – 15–20 грн, і лише 9 % – понад 20 грн.

Майже 41 % студентів, що взяли участь в опитуванні, не снідають, 20 – не обідають або обідають не завжди і 50 – не вечеряють або вечеряють не завжди (рис. 1).

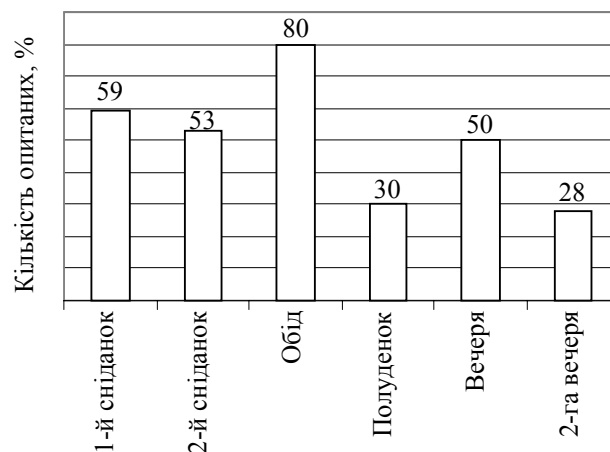


Рис. 1. Кратність харчування студентів

Також встановлено, що третина студентів харчується лише двічі на добу, понад 30 % дуже рідко вживають гарячі страви і тільки 17 % студентів включають до раціону супи. Ці дані частково є наслідком невисокої культури харчування сучасної української молоді, а також свідчать, що студенти потребують системного, якісного, повноцінного та дієтичного харчування. 39 % респондентів вважають за необхідне організацію дієтичного харчування у ВНЗ – це свідчить про доцільність розширення асортименту дієтичних страв в меню закладів ресторанного господарства. Ідею щодо реалізації скомплектованих раціонів у закладах ресторанного господарства при ВНЗ підтримують 67 % респондентів.

Узагальнені результати відповідей студентів на запитання анкети щодо оцінки організації обслуговування у закладах ресторанного гос-

подарства при вищих навчальних закладах України за 5-бальною шкалою представлено на рис. 2.

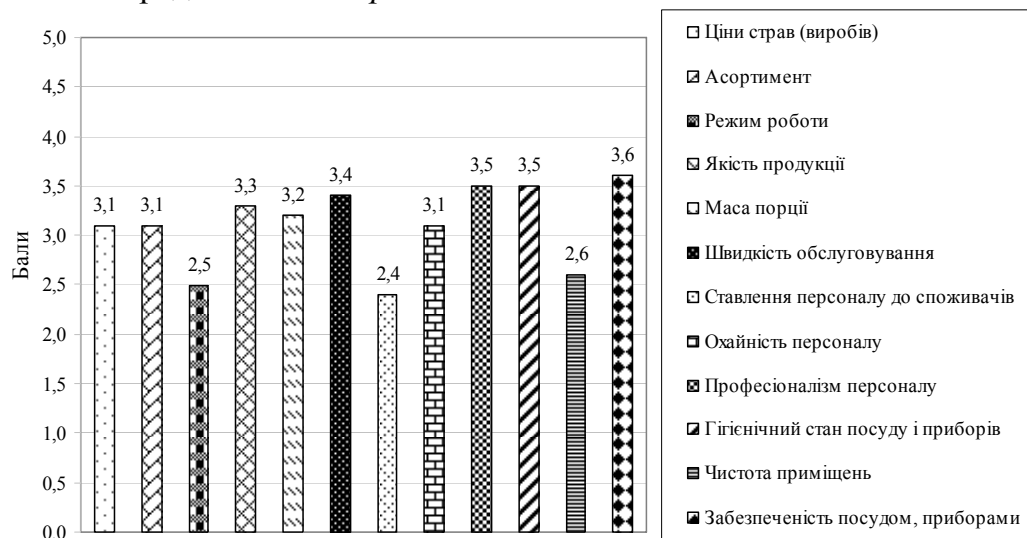


Рис. 2. Оцінка організації обслуговування в закладах ресторанного господарства при вищих навчальних закладах України

Дослідженнями виявлено, що з 12-ти показників, які, на нашу думку, комплексно характеризують організацію обслуговування студентів, лише 25 % оцінено в середньому на 3.5 бала (гігієнічний стан, забезпеченість посудом і приборами), 50 % – на "задовільно" (ціни на страви (вироби), асортимент, якість продукції, маса порції, швидкість обслуговування та охайність персоналу), режим роботи, ставлення персоналу до споживачів і чистота приміщень – на 2.5 бала. Отже, результати опитування свідчать про достатньо низький рівень надання послуг у закладах ресторанного господарства при ВНЗ України.

Основна проблема, через яку студенти не користуються послугами закладів ресторанного господарства, – черги біля роздаткової лінії. Попит на послуги є найбільшим під час перерв (особливо після 11.00), а під час занять – спадає (рис.3).

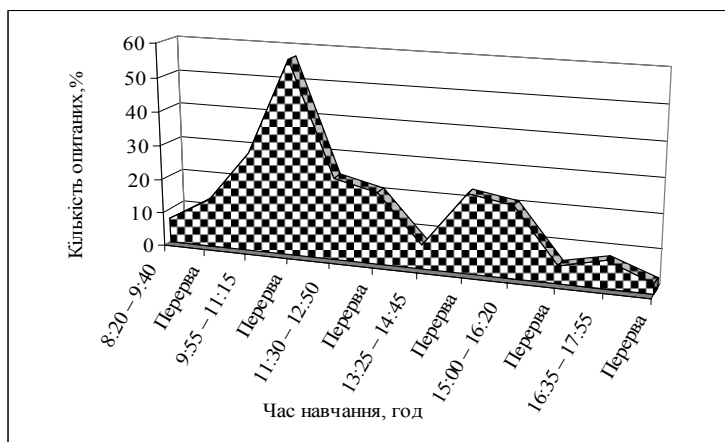


Рис. 3. Динаміка утворення потоків студентів у закладах ресторанного господарства при ВНЗ України

Таким чином, на основі проведеного аналітичного огляду літератури щодо організації харчування у провідних вищих навчальних закладах США, Франції, Чехії, Германії, Росії та анкетного опитування студентів України, можна зробити висновок про доцільне збільшення кількості закладів ресторанного господарства у ВНЗ України, оптимізацію режиму їхньої роботи з урахуванням навчального процесу в другу зміну; проведення організаційних заходів щодо зменшення черг за рахунок встановлення додаткових ліній роздачі та збільшення обслуговуючого персоналу. Бажано також підвищувати якість та розширювати асортимент рибних та овочевих страв, кулінарної продукції та напоїв (соки-фреш, фруктові салати, вітамінні "горки"); на столах, де харчуються студенти, розміщувати примірники меню та звернути увагу на впровадження дієтичного харчування.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. *Кириленко Н. П.* Вопросы питания студентов : материалы VIII Всероссийского конгр. ["Оптимальное питание – здоровье нации"] / Н. П. Кириленко. — (Москва, 26—28 окт. 2005 г.). — М. : НИИП РАМН. — С. 117—118.
2. *Климацкая Л. Г.* Гигиеническая оценка фактического питания студентов г. Красноярска : материалы VIII Всероссийского конгр. ["Оптимальное питание – здоровье нации"] / Л. Г. Климацкая, И. Ю. Шевченко, Г. Н. Бондарева. — (Москва, 26—28 окт. 2005 г.). — М. : НИИП РАМН. — С. 120.
3. *Красненков В. Л.* Повышение знаний и мотивации у студентов к здоровому питанию : материалы VIII Всероссийского конгр. ["Оптимальное питание – здоровье нации"] / В. Л. Красненков, Н. П. Кириленко, О. В. Баранова. — (Москва, 26—28 окт. 2005 г.). — М. : НИИП РАМН. — С. 137.
4. *Мельникова И. П.* Особенности организации питания курсантов морского государственного университета им. адм. Г. И. Невельского : материалы VIII Всероссийского конгр. ["Оптимальное питание – здоровье нации"] / И. П. Мельникова. — (Москва, 26—28 окт. 2005 г.). — М. : НИИП РАМН. — С. 178—179.
5. *Могильный М. П.* Пути улучшения питания в образовательных учреждениях : материалы VIII Всероссийского конгр. ["Оптимальное питание – здоровье нации"] / М. П. Могильный, В. А. Тутельян. — (Москва, 26—28 окт. 2005 г.). — М. : НИИП РАМН. — С. 181.
6. *Новоселов В. Г.* Оценка знаний студентов по гигиене питания: российский и зарубежный опыт : материалы VIII Всероссийского конгр. ["Оптимальное питание – здоровье нации"] / В. Г. Новоселов, А. Я. Перевалов. (Москва, 26—28 окт. 2005 г.). — М. : НИИП РАМН. — С. 190—191.
7. *Проскуракова Л. А.* Оценка фактического питания и пищевого поведения студентов Кузбасса : материалы VIII Всероссийского конгр. ["Оптимальное питание – здоровье нации"] / Л. А. Проскуракова., В. З. Колтун. — (Москва, 26—28 окт. 2005 г.). — М. : НИИП РАМН. — С. 216.
8. *Гигиеническая оценка питания студентов : материалы VIII Всероссийского конгр. ["Оптимальное питание – здоровье нации"] / В. М. Смирнов, Р. Ш. Якупова, Н. Н. Наминова и др. — (Москва, 26—28 окт. 2005 г.). — М. : НИИП РАМН. — С. 239—240.*