

В настоящее время в МГУП проводится научно-исследовательская работа, направленная на создание изделий из несочного теста с использованием многофункционального полуфабриката из моркови. Планируется, что его введение в рецептуру позволит повысить их пищевую ценность, лечебно-профилактические свойства за счет содержащихся в полуфабрикаты из моркови питательных и балластных веществ. Одним из основных направлений работы является изучение свойств многофункционального полуфабриката как связывающего, водоудерживающего агента, а не только наполнителя. Эти свойства могут проявляться в увеличении выхода, намокаемости изделий, замедлении черствения, предотвращении крошливости. Кроме того, будет изучена возможность замены части закладываемого сырья (сахара, жира) и, тем самым, снижения, калорийности изделий. Апробация многофункционального полуфабриката из моркови уже проведена в технологии ряда изделий, например, из рубленого мяса, получены положительные результаты.

Оценка качества изделий будет осуществлена по общепринятым показателям: органолепическим (форма, состояние поверхности, цвет, вкус и запах, вид в изломе); физико-химическим (массовая доля влаги, жира, содержание сахара, плотность, щелочность, намокаемость).

УДК 642.5 (1-21)

К ВОПРОСУ О ФОРМИРОВАНИИ НОМЕНКЛАТУРЫ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА УСЛУГ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Ю. Пивчукова, О.В. Сидорова

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

Питание школьников является одной из составляющих организации учебного процесса. Это важная социально-экономическая проблема нашей страны. Для того, чтобы делать выводы о качестве услуги школьного питания, необходимо сформировать номенклатуру показателей качества услуг школьного питания.

Номенклатура основных групп показателей качества услуг школьного питания по характеризующим ими потребительским свойствам включает показатели:

1. Показатели социального назначения: комплексность услуги; ассортимент реализуемой продукции; материальные затраты на получение услуги школьного питания.
2. Показатели качества продукции школьного питания: функциональные свойства; показатели надежности (сохраняемости); эргономические свойства; эстетические свойства; показатели безопасности; экономические показатели.
3. Показатели качества (культуры) обслуживания: комфортность помещений и мебели объекта школьного питания; эстетика интерьера мест обслуживания; условия обслуживания, в том числе внешний вид обслуживающего персонала, сервировка стола, оформление и подача кулинарной продукции; этика общения обслуживающего персонала; санитарно-гигиеническое состояние мест изготовления, приема (выдачи) продукции и объекта школьного питания в целом; безопасность и экологичность при обслуживании.

4. Показатели точности и своевременности исполнения: соблюдением установленного режима работы столовой; время ожидания и исполнения услуги; время обслуживания; уровень автоматизации и механизации.

5. Показатели профессиональной подготовленности исполнителей услуг школьного питания: наличие специального образования; стаж работы на занимаемой должности; уровень профессиональной подготовки и квалификации; умение применять теоретические знания в практической работе; периодичность повышения квалификации; знание и соблюдение профессиональной этики поведения.

6. Показатели соответствия целевому назначению: укомплектованность обслуживающим персоналом; оснащенность оборудованием, мебелью, посудой; обеспеченность сырьем, материалами, продуктами питания, полуфабрикатами и др.

7. Показатели безопасности и экологичности: состояние безопасности труда; соответствие услуг школьного питания и условий их предоставления требованиям безопасности и экологичности.

УДК 642.5 (1-21)

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА УСЛУГ В ШКОЛЬНОМ ПИТАНИИ

О.В. Сидорова

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

С ростом учебных нагрузок и продолжительности пребывания учащихся в стенах школы, с ростом хронических заболеваний у школьников, питание учащихся приобретает все большее значение в формировании здоровья подрастающего поколения.

В настоящее время потребности в количестве услуг объектов школьного питания в целом удовлетворяются, однако их качество вызывает справедливые нарекания потребителей.

Планирование, оценка и стимулирование деятельности объектов школьного питания до настоящего времени осуществляется, как правило, по показателям количества оказываемых услуг. Качественная сторона их работы при этом практически не учитывается.

В настоящее время назрела необходимость задавать и оценивать качество результатов деятельности объектов школьного питания с помощью системы количественных показателей. Для этого необходимо разработать научно-обоснованную систему показателей, характеризующих всю качественную сторону результатов деятельности предприятий школьного питания, а также методы их определения и использования для задач управления качеством.

Разработанная иерархическая структура формирования качества услуг школьного питания, приведенная в таблице 1, позволила рассмотреть его по составным частям, элементам, факторам, признакам качества.

Формирующими элементами качества предлагается считать те составные части, из которых оно складывается, качествообразующими факторами - условия, под воздействием которых обеспечивается изменение качества, признаками - те характеристики качества, которые позволяют наиболее точно судить об его уровне.