

**ВЛИЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫХ ФОРМ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКЦИИ НА СОСТАВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО  
ОБОРУДОВАНИЯ И ЧИСЛЕННОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ  
РАБОТНИКОВ ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ**

Масанский С.Л., Смагин А.М.

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»  
Могилев, Беларусь**

Одной из важнейших задач социальной политики государства является организация полноценного питания школьников. Главная проблема, встающая на пути решения этой задачи - высокая себестоимость выпускаемой продукции. Это связано с существующей организацией производства продукции в школьных столовых: большинство предприятий работает на сырье или, в лучшем случае, на традиционных полуфабрикатах, что приводит к большим издержкам. Магистральное направление в решении этой проблемы - перевод школьных столовых на централизованное снабжение полуфабрикатами высокой степени готовности и готовой продукцией.

Современные заготовочные предприятия общественного питания осуществляют централизованное производство различных видов кулинарной продукции: традиционные полуфабрикаты, полуфабрикаты высокой степени готовности, охлажденных и быстрозамороженных блюд, а также доставку пищи в горячем виде в специальных термоконтейнерах. Для доготовочных предприятий общественного питания, в том числе школьных столовых, выбор наиболее рационального и эффективного способа производства снабжения имеет большое значение.

Исучено влияние организационных форм производства кулинарной продукции на состав основного технологического оборудования и численность производственных работников в столовых при общеобразовательных школах. Состав и количество оборудования определяли на основе норм оснащения и путем проведения технологических расчетов для столовой с численностью учащихся 1000 человек. Численность работников устанавливали путем расчетов. Форма организации питания в школе - скомплектованные рационы (завтраки, обеды, полдники), дифференцированные по 2 возрастным группам. Приняты типовые графики загрузки залов и трехдневное меню, разработанное с учетом физиологических норм питания и обеспечения предприятия полуфабрикатами высокой степени готовности и готовыми блюдами в ассортименте.

Результаты исследований представлены в виде таблицы:

Показатели	Количество оборудования и персонала при работе предприятия			
	на традиционных п/ф*	на п/ф высокой степени готовности	на охлажденной продукции**	с доставкой пищи в горячем виде**
Оборудование				
- тепловое	11	11	7	3
- механическое	10	5	-	-
- холодильное	2	2	1	1
Производственный персонал	8	5	4	3

\* принято по нормам оснащения;

\*\* установлено на основе расчетов.

Полученные результаты свидетельствуют, что наиболее рациональной и экономически эффективной формой является организация работы предприятий на охлажденной продукции и, особенно, при доставке пищи в горячем виде. Применение этих способов позволят в значительной степени уменьшить потребность предприятий в технологическом оборудовании, численность работников и соответственно площади производственных помещений.

УДК 664.681.1

### ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПОВЫШЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ СЛОНИМСКОГО МЯСОКОМБИНАТА

Ромашихин П.А., Онисковец Л.В.

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»  
Могилев, Беларусь

ОАО "Слонимский мясокомбинат" относительно предприятий мясной отрасли Беларуси по выпуску товарной продукции занимает сильную, но ухудшающуюся конкурентную позицию. Рыночная доля предприятия в 2000 году составляла 6,78 %, а в 2001 году сократилась до 6,46 %. Лидерами рынка, но с ухудшающейся конкурентной позицией, по мясной продукции являются Гродненский, Волковысский и Оршанский мясокомбинаты. В целом по выпуску всех видов продукции, кроме