

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТЬ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА БЛЮД СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Л.А. Маюрникова, Н.В. Василюк
Кемеровский государственный университет, г. Кемерово, Россия

Аннотация

Цель: В статье рассматриваются предполагаемые пути решения профилактики АЗЗ. Проблема дефицита йода известна с давнего времени, однако меры, применяемые в настоящее время, не дают эффекта. Была предложена разработка технологии приготовления рыбного фарша для школьного питания с учетом соотношения потребительских предпочтений и экономической целесообразности. Результаты показали эффективность данной разработки фарша для внедрения в комбинаты школьного питания.

Ключевые слова: АЗЗ, рыбное сырье, комбинированный фарш, экономическая целесообразность, школьное питание.

Состояние здоровья подрастающего поколения в России характеризуется увеличением хронической заболеваемости, отклонениями психического здоровья, снижением показателей физического развития и ряд других отклонений. Перечисленные тенденции связаны с рядом факторов, в том числе с изменением качества питания, введение новых форм обучения [1]

Одним из путей решения проблемы является профилактика дефицита микро- и макроэлементов путем разработки продукции и блюд для школьного питания с повышенным содержанием дефицитных нутриентов. Зарубежный и отечественный опыт профилактических программ показывает, что эффективным является обогащение дефицитными нутриентами.

Институтом питания РАМН рекомендуется для внедрения в школьных столовых таких продуктов питания как напитки, хлебобулочные изделия, молочная продукция промышленного производства. На наш взгляд перспективным и более доступным путем профилактики АЗЗ является разработка функциональных продуктов питания и блюд для питания школьников.

Предприятия школьное питание относятся к социальному питанию, поэтому при разработке новых видов продукции общественного питания важен механизм формирования конкурентоспособности этой продукции с учетом специфики ее разработки, производства и потребления. Предложен механизм формирования конкурентоспособности продукции, который может иметь следующий вид (таблица 1).

Таблица 1

Характеристика сущности элементов механизма

Элементы механизма	Сущность элементов механизма
Социальная значимость	Предприятия, осуществляющие организацию производства и потребления питания школьников, относятся к социально значимым. Задача обеспечить полноценным питанием детей из разных слоев населения, в том числе из неполных, малообеспеченных; детей лишившихся родителей, детей с ограниченными возможностями.
Потребительские предпочтения	Школьный возраст характеризуется несформированностью стереотипов пищевого поведения. Одной из задач участников процесса организации школьного питания является разработка и реализация программ по формированию стереотипов пищевого поведения и обучению правилам здорового питания.

Качество и безопасность продуктов и блюд	Совершенство производственного контроля, разработки и внедрение систем качества для обеспечения соответствия продукции требованиям нормативных документов и удовлетворения потребностей школьников
Функциональность продукта	Сбалансированность рациона в соответствии с требованиями Норм физиологической потребности в основных пищевых веществах и энергии и профилактики алиментарно-зависимых заболеваний
Издержки производства	Специфика производства блюд для школьного питания обязывает выполнение обязательных требований нормативных документов (СанПиН, ТР/ТС), что сказывается на формировании издержек производства.
Цена	Принцип соотношения «цена – качество», доступность для детей из разных слоев населения, с учетом дохода потребителя (в данном случае родителей)
Аналоги и заменители	Ассортимент продуктов и блюд должен быть разнообразным. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам

С целью профилактики дефицита микроэлементов в рационе детей и подростков большое внимание уделяется дефициту йода. Проблема не нова, однако целесообразно изыскивать новые подходы к ее решению. В этом случае можно обратиться к истории и возродить «старые рецепты» решения проблем питания. Анализ научно-технической литературы показывает эффективность более широкого использования такого вида сырья как рыба в рационе населения.

Рыба является полезным сырьём, однако объемы потребления рыбы не велики. Это вызвано различными факторами: высокая цена рыбного сырья, сложность в технологии приготовления, а также особенность пищевой привычки.

Регионы Сибири, в частности Кузбасс, удалены от морей и океанов, что осложняет широкое применение рыбы в рационе и не в полной мере восполняет дефицит эссенциальных микронутриентов, как йод. Поэтому важно насыщать продовольственный рынок рыбным сырьем и полуфабрикатами быстрого приготовления из этого вида сырья. Целесообразно внедрение рыбных полуфабрикатов на предприятия питания организованных коллективов: школы, детские сады, вузы, медицинские учреждения и предприятия тяжелой промышленности [2].

Для выбора сырья необходимо отталкиваться от понятия «цена-качество», так как в большей степени организованные предприятия являются бюджетными. Для разработки полуфабрикатов высокой степени готовности были взяты такие виды рыб как: треска, минтай и путассу, так как в этих видах рыб содержится повышенное содержание йода. Проводили анализ расчета себестоимости сырья в сопоставлении с уже существующими блюдами из меню школьного питания школ г. Кемерово.

Себестоимость одной порции «Горбуша, запеченная с сыром» составила: $\text{Цизд1} = 69,3 + 0,0065 + 0,208 + 9,46 + 0,2 = 79$ руб.

Себестоимости одной порции «Горбуша, запеченная под соусом сливочным с зеленью»: $\text{Цизд2} = 69,3 + 0,0065 + 0,2 + 3,42 + 0,0052 + 2,232 + 0,1872 + 0,4 + 1,33 = 77$ руб.

В процессе исследований были разработаны рецептуры и технология образцов котлет из комбинированного рыбного фарша, расчет себестоимости которого представлен в таблице 2.

Таблица 2

Расчет стоимости сырья разработанного образца

Наименование сырья	Показатели	
	Расход сырья на 1 порцию, кг	Стоимость сырья на 1 кг продукции, руб.
Филе минтай, трески, путассу	0,02/0,04/0,02	150/490/115
Хлеб пшеничный	0,024	37
Молоко 2,5 % жирности	0,032	62
Сухари	0,012	169

Себестоимость одной порции разработанного образца блюда котлетной массы из комбинированного рыбного фарша: ЦиздЗ = 3 + 19,6 + 2,3 + 0,89 + 1,98 + 2 = 30 руб.

Таким образом, сравнительный анализ себестоимости двух блюд из рыбы Горбуша, запеченная с сыром и Горбуша, запеченная под соусом сливочным с зеленью, из существующего меню МАУ Школьное питание, г. Кемерово с разработанным блюдом: котлета из комбинированного рыбного фарша (путассу, минтай, треска) показал целесообразность включения в меню последней. При условии не повторяемости блюд в меню школьного питания и рекомендации включать рыбные блюда 1 раз в 2 – 3 дня разработанная рецептура рыбных котлет может быть включена в меню следующим образом: в неделю блюдо из горбуши и блюдо, разработанное из комбинированного рыбного фарша. Учитывая снижение затрат на производство и при этом повышение пищевой ценности, можно считать производство данных котлет экономически выгодным и социально значимым.

Список литературы

- 1 Баранов А.А. Здоровье детей на пороге XX! Века: пути решения проблемы/ А.А. Баранов, Щеплягина Л.А. / Российский медицинский журнал № 18, 2010. - С. 737].
- 2 Конарбаева, Г.А. Пространственно-генетические особенности распределения йода в почвах Западной Сибири [Текст]/ Г.А. Конарбаева, Б.А. Смоленцев // Агрохимия. - 2018. - №7. - С. 85–96.

THE ECONOMIC FEASIBILITY OF EXPANDING THE RANGE OF SPECIALIZED MEALS FOR SCHOOL MEALS

L.A. Mayurnikova, N.V. Vasilyuk
Kemerovo State University, Kemerovo, Russia

Abstract

Objective: The article discusses the proposed solutions to the prevention of AZZ. The problem of iodine deficiency has been known for a long time, but the measures currently applied do not have an effect. It was proposed to develop a technology for preparing minced fish for school meals, taking into account the ratio of consumer preferences and economic feasibility. The results showed the effectiveness of this development of minced meat for implementation in school food factories.

Keywords: alimentary dependent diseases, fish raw materials, combined minced meat, economic feasibility, school meals.

References

- 1 Baranov A.A. Children's health on the threshold of XX! Centuries: ways to solve the problem/ A.A. Baranov, Shcheplyagina L.A. / Russian Medical Journal No. 18, 2010. - p. 737].
- 2 Konarbayeva, G.A. Spatial and genetic features of iodine distribution in soils of Western Siberia [Text]/ G.A. Konarbayeva, B.A. Smolentsev // Agrochemistry. - 2018. - No. 7. - pp. 85-96.