

УДК 642.58:658.5.011

Поступила в редакцию 11.08.2023
Received 11.08.2023

С. Л. Масанский

*Учреждение образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий», г. Могилев, Республика Беларусь***МЕЖОТРАСЛЕВОЙ МЕТОД В ТОВАРОВЕДНЫХ ИССЛЕДОВАНИЯХ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ФОРМИРОВАНИЮ АССОРТИМЕНТА ПРОДУКТОВ
ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

Аннотация. Обосновано объективное начало межотраслевого метода в товароведных исследованиях деятельности по формированию ассортимента продуктов для школьного питания, базирующегося на общенаучных методах — системном и сравнения. Сформулированы предмет метода, цель, направления исследования и его ценность. В развитие теории метода получена и систематизирована информация для парного сравнительного анализа деятельности по формированию ассортимента продуктов для школьного питания по совокупности значимых факторов в системах организации школьного питания Беларуси и Финляндии. Предложена методика оценки рациональности ассортимента.

Ключевые слова: школьное питание, исследовательский метод, деятельность по формированию ассортимента, система межотраслевых связей, комплексный подход, сравнение с эталоном, рациональность.

S. L. Masansky

*Belarusian State University of Food and Chemical Technologies, Mogilev, Republic of Belarus***INTER-INDUSTRIAL METHOD IN COMMODITY RESEARCH OF
ACTIVITIES FOR FORMING A RANGE OF PRODUCTS FOR SCHOOL FOOD**

Abstract. The objective foundation of the interindustry method in commodity research related to the formation of the assortment of products for school nutrition, based on general scientific methods such as system and comparison, has been convincingly justified. The subject matter, goal, research directions, and value of the method have been formulated. In the development of the method theory, information has been obtained and systematized for pairwise comparative analysis of activities related to the formation of the assortment of products for school nutrition, considering a set of significant factors in the organizational systems of school nutrition in Belarus and Finland. A methodology for evaluating the rationality of the assortment has also been proposed.

Keywords: school nutrition, research method, assortment formation activities, inter-industrial system linkages, comprehensive approach, benchmarking, rationality.

Введение. Деятельность по организации школьного¹ питания в силу своей гетерогенности является комплексной. На практике для достижения общей цели ее осуществляют специалисты разных профессиональных областей, что, соответственно, предполагает междисциплинарное научное обеспечение на основе соответствующих методических знаний о данной предметной области.

Товароведение — наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительную ценность и факторах обеспечения этих характеристик [1, с. 7]. Среди основополагающих характеристик — ассортиментная. В данном случае характеристика ассортимента пищевых продуктов для организации школьного питания, их потребительских свойств является частью такого научного обеспечения. В широком смысле, товароведная деятельность — деятельность по формированию ассортимента, формированию и сохранению задан-

¹ Под школой в данном случае понимаются любые учебные заведения общего среднего образования, школьники, обучающиеся в этих заведениях.

ных потребительских свойств продуктов. Ассортимент в данном случае — набор блюд и продуктов, доступный школьнику для питания в течение учебного дня. По сути, представляет собой модель системы организации питания и управления в этой сфере в ее самом концентрированном выражении и сопровождается традиционным пожеланием — «Приятного аппетита!». Соответственно, деятельность по формированию ассортимента, является ключевой в системе организации питания. И как деятельность комплексная, должна учитывать взаимосвязи между всеми элементами для достижения цели ее функционирования.

Методы исследования межотраслевых связей в деятельности по формированию ассортимента продуктов для школьного питания недостаточно развиты, что обуславливает актуальность обращения к данной проблематике и их разработку. Как известно, метод — это совокупность приемов и операций практического и теоретического освоения действительности [2]. Основная функция метода — внутренняя организация и регулирование процесса познания или практического преобразования того или иного объекта [3].

Совершенно очевидно, что на общенаучном уровне в данном случае применим системный подход. Например, методология системного подхода в исследовании ассортимента используется для целей управления ассортиментом продукции пищевой промышленности в различных научных работах [4–6]. В отличие от метода, понятие «подход» определяет стратегическое направление научного исследования и означает некоторый исходный принцип, исходная позиция, основное положение или убеждение [7]. Можно констатировать тот факт, что в этих работах использовались методы теории систем для абстрактного моделирования объекта исследования с разной степенью его абстрагирования. Вместе с тем, разработанные в них модели, не достигают уровня «чистой» абстракции (в терминах [8]), при которой раскрываются отношения сущностей внутри объекта как единого без относительно к конкретно-практическим потребностям, что свойственно системному подходу. Система понимается как порядок, обуславливающий единство элементов [9]. Объяснение этому — изначальная практико-целевая установка авторов этих работ, которая в большей мере свойственна комплексному подходу. Такая установка считается рациональной. Применительно к исследованию ассортимента производимой в промышленности продукции комплексный подход рассматривается в работе [10]. Комплекс понимается как совокупность, сочетание предметов, действий, явлений или свойств, составляющих одно целое [11]. Комплексный подход — способ осуществления исследовательской и практической деятельности путем создания функциональной, «внешней» целостности объектов, приемов, методов для достижения запланированного результата. Подход имеет прагматически-нормативную ориентированность на конечный результат и приближает научный анализ к реальной практике [12].

Таким образом, учитывая объективно межотраслевой характер деятельности по формированию ассортимента, в качестве гипотезы выдвинуто предположение об объективности формирования межотраслевого метода товароведных исследований в рамках научной специальности 05.18.15 — Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания. В частности, метода, направленного на исследование межотраслевых связей в деятельности по формированию рационального ассортимента продуктов для школьного питания как комплексной деятельности.

Развитие любого исследовательского метода предусматривает накопление предварительных знаний о познаваемом объекте, знаний о его специфике, о сущностных свойствах, прежде чем эти знания обретут характер нормативности, предписательности и будут выполнять функцию метода как метода познания. В этом смысле практически любой фрагмент теоретического знания может выполнять методологическую функцию [13].

Прагматическая цель работы — совершенствование в Республике Беларусь организации школьного питания и управления в этой сфере.

Общая научная задача исследования — обоснование объективности межотраслевого метода в товароведных исследованиях деятельности по формированию рационального ассортимента продуктов для школьного питания и развитие его теории.

Материалы и методы исследования. Общенаучные методы исследования — системный, сравнения, в частности, сравнения с эталоном [14, 9], отбор, анализ, систематизация и логическое обобщение тематической информации.

На общетеоретическом уровне использовались идеи А.А. Богданова об организационном (тектологическом) мышлении и организованном комплексе [15].

При разработке методологических подходов к исследованию межотраслевых связей в деятельности по формированию ассортимента использовались положения теории межотраслевых связей Ю.А. Чельшева [16].

Оценка рациональности ассортимента базировалась на идее процедурной рациональности Герберта Саймона, согласно которой качество решения со значительной вероятностью предопределяется высоким качеством (рациональностью) процедуры принятия решения [17]; процессной модели организационных изменений Курта Левина, выражающей принцип непрерывности и взаимосвязанности процесса управления изменениями [18].

Выбор в методологических целях в качестве эталона для сравнения опыта организации школьного питания в Финляндии обусловлен объективными оценками счастья, удовлетворенности жизнью и психологического благополучия финских детей и подростков. Финляндия традиционно находится в верхних строчках глобальных рейтингов среди лучших в мире стран для детей Global Childhood Report¹ (Глобальный отчет о детстве), KidsRights Index² (Индекс прав детей), в последние годы занимает первое место в рейтинге World Happiness Report³ (Всемирный доклад о счастье) публикуемом под эгидой ООН. Финское школьное образование — одно из самых лучших в мире по данным международной программы оценки качества образования PISA⁴.

Результаты исследований и их обсуждение. Представленные ниже логические рассуждения направлены на развитие теории заявляемого межотраслевого метода товароведных исследований ассортимента продуктов для школьного питания, которые дополняют представленные в более ранних собственных публикациях [19–22]. В частности, в работе [22] обосновано представление о системной организации межотраслевых связей в деятельности по формированию ассортимента продуктов для школьного питания, обеспечивающей достижение его рациональности. Понятие «межотраслевые связи» раскрывается как функциональные связи между различными видами деятельности по формированию ассортимента, осуществляемой в системе организации школьного питания специалистами разных профессиональных отраслей. При решении задач по обеспечению заданного состояния системы функциональные связи могут проявляться как взаимодействие, взаимовлияние, взаимозависимость, ограничение, исключение, дополнение, корректирование, уточнение и др.

Показано, что изучение межотраслевых связей в процессе деятельности по формированию ассортимента как системы — объективная необходимость и вытекает из внутреннего строения самой системы организации школьного питания и управления в этой сфере. Приведен ряд взаимосвязанных системных признаков, которыми может быть выражена специфика деятельности по формированию ассортимента. В частности, признаком применения в деятельности взаимосогласованных приемов и методов межотраслевого характера. Например, педагогико-нутрициолого-технологических методов формирования пищевого поведения в различных его аспектах, педагогико-технологических методов повышения уровня съедаемости, нутрициолого-технологических методов обеспечения полезности еды, метода доказательно-регулирующего при внедрении нормативных требований и др.

Основной целью существования или предназначением системы межотраслевых связей в процессе деятельности по формированию ассортимента является обеспечение межэлементной (межотраслевой) связи между отдельными отраслевыми функциями деятельности по формированию ассортимента. Другими словами — упорядочение функциональных отношений в указанной деятельности для разрешения противоречий в системе организации школьного питания.

Среди актуальных проблем, решение которых возможно только на межотраслевой основе, можно выделить следующие:

1. Проблема несоответствия денежных норм натуральным, которые отражают физиологические нормы и являются предметом санитарного контроля. Фактически решение этой проблемы в настоящее время спущено на оперативный уровень директоров школ, технологов, которые «в одиночку» эту проблему не решают, т.к. не обладают необходимыми для этого ресурсами. Требуется участие санитарной службы в части установления адекватных бюджету норм. Прежде всего, норм на одноразовое питание, которое получают в школе

¹ Global Childhood Report 2019: Changing lives in our lifetime // Save the Children [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://www.savethechildren.ne>. — Дата доступа: 01.08.2023

² Kidsrights Index 2023 // KidsRights [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://www.kidsrights.org/research/kidsrights-index/> — Дата доступа: 01.08. 2023

³ World Happiness Report 2023 // World Happiness Report [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://worldhappiness.report/ed/2023/world-happiness-trust-and-social-connections-in-times-of-crisis/#ranking-of-happiness-2020-2022> — Дата доступа: 01.08.2023

⁴ Finland and PISA // Ministry of Education and Culture [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://okm.fi/en/pisa-en> — Дата доступа: 01.08.2023

порядка 80% обучающихся. А также соответствующее участие в решении проблемы школы и родителей.

2. Проблема обеспечения вкуса еды, от чего зависит уровень отходов. Вкус не только «бу-кет» сенсорный впечатлений от блюда, но и сформированное пищевое поведение. Необходимо целенаправленно формировать такое поведение и, соответственно, участие педагогов, а также медиков в части обоснования перечня вкусовых ингредиентов для формирования вкуса и аромата блюд и продуктов.

3. Проблема пищевого образования, формирования правильного пищевого поведения, способности к выбору продуктов здорового питания в настоящем и будущем (после окончания школы). Необходимо, чтобы само питание было практикой, т.е. частью учебного процесса с участием технологов, поваров и медиков.

4. Проблема обеспечения разнообразия питания. В рамках сложившейся двухнедельной цикличности питания эта проблема «в одиночку» технологами не разрешима. Необходима непрерывная обратная связь со школьниками и учителями, позволяющая корректировать меню. Требуется иной формат и горизонт планирования, порядок согласования рационов с санитарной службой и медицинскими специалистами.

5. Проблема организации питания в заданное (после 11.00) и ограниченное (в течение 2–3 перерывов) время. Предлагаемые меры по увеличению площади обеденных залов (до 35%) во вновь строящихся школах связаны с необходимостью в дополнительных ресурсах и рассчитаны на перспективу. Меры по увеличению количества мест в залах столовых (уплотнение) в существующих — с рисками в части безопасности, с излишней торопливостью, шумом из-за скученности во время приема пищи и др. Необходимо найти соответствующий баланс между расписанием учебного процесса и графиком питания в существующих условиях школы. Прием пищи — может являться тем же уроком, направленным на формирование правильного пищевого поведения. Временем достаточной продолжительности для совместного общения между школьником и учителем в комфортной и спокойной обстановке. Для организации и наполнения такого урока необходимо комплексное профессиональное участие.

6. Проблема несоответствия потенциала пищевой промышленности, которая модернизирована в Республике Беларусь на самом высоком технологическом уровне, сложившейся практике использования в школьном питании производимой ее продукции. Использование специализированных продуктов (в т.ч. обогащенных) является очевидной ценностью, которую целенаправленно может обеспечить государство в системе организации школьного питания для повышения качества питания, корректировки пищевого статуса детей и подростков в ответ на неблагоприятные факторы внешней среды. Ассортимент таких продуктов важен в целях обучения детей устойчивому потреблению — как часть образовательной программы по формированию правильного пищевого поведения. Это способствует также сокращению издержек производства продукции общественного питания и затрат бюджета. Проблема комплексная и требует комплексного профессионального участия.

Актуальность изучения межотраслевых связей обусловлена также сложной структурой деятельности по формированию ассортимента. Структура является многоуровневой и межотраслевой одновременно. Рекурсивная модель представлена на рис. 1.

Предложенный в методологических целях подход к представлению о системной организации деятельности по формированию ассортимента предполагает в качестве структурных компонентов системы рассматривать три функциональные (профессиональные) области — педагогика, нутрициология, гостеприимство [21]. Взаимосвязи между элементами системы внутри каждой области (отрасли) характеризуются внутриотраслевыми связями, между ее компонентами (отраслями) — межотраслевыми. Внутриотраслевые и межотраслевые связи представляют собой парные категории как одно из выражений принципа единства и дифференциации, носят взаимообусловленный характер и не существуют друг без друга. Изменения в одних приводит к изменениям в других. Соответственно, актуальным является изучение не только отдельных компонентов системы, что осуществляется в рамках соответствующих научных дисциплин, но и изучение имеющихся взаимосвязей между ними. В данном случае — совокупность связей между элементами системы необходимо рассматривать как систему.

Представление о системе межотраслевых связей в деятельности по формированию ассортимента можно получить, анализируя ее уровневую организацию как систематизацию (приведение в порядок) существующего массива знаний о межотраслевых связях. Границы объекта исследования (рис. 1) должны включать деятельность, которая определяется факторами и методами формирования ассортимента как на государственном (институциональном) уровне, так и на уровне объектов общественного питания в их единстве.

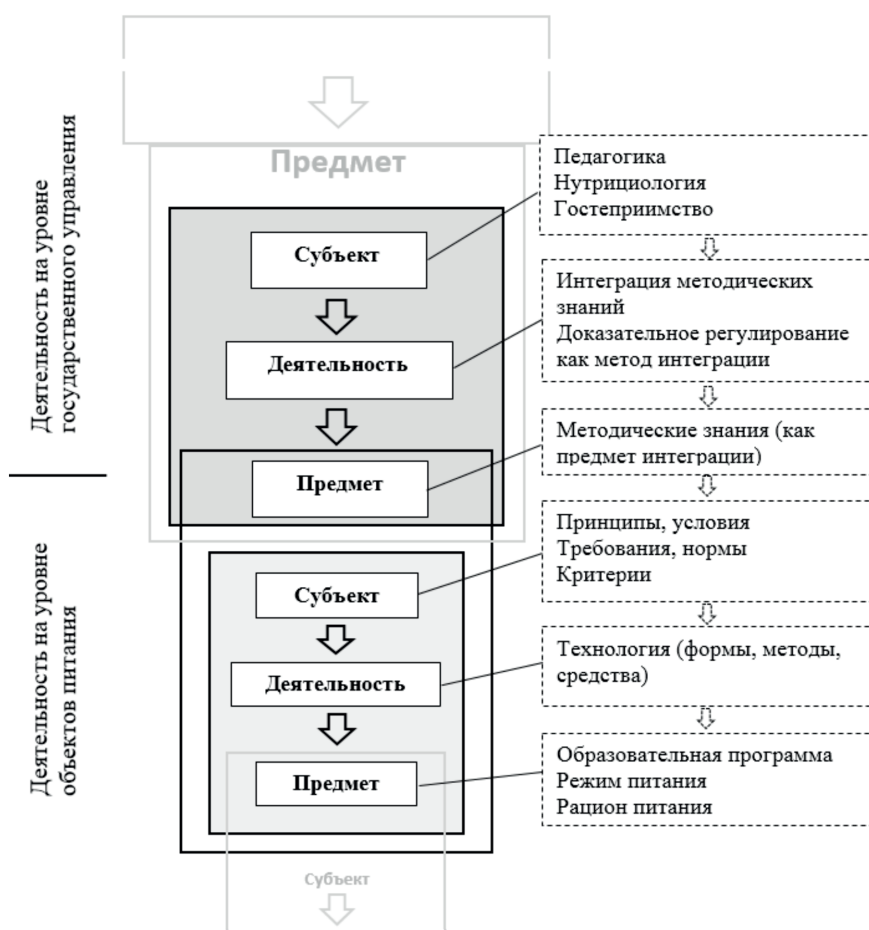


Рис. 1. Рекурсивная модель комплексной деятельности по организации школьного питания
 Fig. 1. Recursive model of complex activity for organizing school food

На уровне образовательных учреждений система проявляется через практику формирования ассортимента продуктов в конкретных условиях учебных заведений, включая процессы планирования питания, организацию снабжения, организацию производства и обслуживания. На институциональном уровне система проявляется в процессе установления условий, норм, требований, принципов, определения ресурсов, способов, методов формирования ассортимента продуктов. Отсутствие на институциональном (государственном) уровне комплексного (межотраслевого) решения на основе интеграции отраслевых методических знаний неизбежно будет вызывать разбалансированность деятельности на уровне объектов школьного питания.

Таким образом, предметом межотраслевого метода могут выступать внутренний по отношению к объектам школьного питания и внешний к ним (институциональный) уровень межотраслевых связей в этой деятельности. Соответственно, цель метода состоит в описании практической товароведной деятельности по формированию ассортимента с учетом воздействия факторов и функций иных функциональных отраслей. В общем виде метод позволяет дать оценку закономерностям взаимного влияния различных отраслей в системе организации школьного питания.

Очевидно, что ценность научного анализа межотраслевых связей, прежде всего, должна проявляться в рационализации деятельности по формированию ассортимента в школах. В конечном итоге результат определяется съеденным обедом школьниками. Метод можно представить в качестве метода исследования практикоприменения на уровне объектов школьного питания требований, а также норм, принципов формирования ассортимента, вырабатываемых на институциональном уровне. С его помощью может быть оценена их эффективность на практике и выявлены препятствия для реализации. Вместе с тем, системный характер этой деятельности, определяющий ее рациональность, должен быть заложен на институциональном уровне.

Объективность рассмотрения вопросов системности в деятельности по формированию ассортимента и изучения межотраслевых связей при ее осуществлении обусловлена рядом факторов.

Во-первых, рассмотрение связей как системы позволяет увидеть целостность и взаимозависимость элементов, а также их влияние на функционирование системы в целом.

Во-вторых, практическая значимость представления о структуре деятельности по формированию ассортимента как системы межотраслевых связей в том, что данная структура отражает свойство действительности (практики), а ее анализ направлен на совершенствование практики. Важно не только внутриотраслевое строение компонентов системы (статика системы), но и нахождение компонентов в рамках комплекса — целостного и динамичного в восприятии образования (динамика системы). Категория «межотраслевые связи» как раз используется при анализе динамики того или иного проявления на практике.

В-третьих, ценность или полезность представляют не системы сами по себе, а их функции и результаты деятельности. Основанием (предпосылкой) исследуемых межотраслевых связей как функциональных выступает та или иная степень общности функций разных отраслей в системе организации питания. В этом смысле межотраслевые связи рассматриваются через функциональную взаимообусловленность и взаимную зависимость отраслевых методов и средств деятельности по формированию ассортимента с заданными показателями ее результативности. Соответствующие элементы системы изучаются в динамике с позиций их функций в системе. При любой трансформации функций в системе изменяться межотраслевые связи и наоборот.

Таким образом, можно утверждать, что категория «межотраслевые связи» используется при осуществлении научного анализа динамики того или иного явления в комплексной деятельности по формированию ассортимента. Категория, позволяющая учесть воздействие целого ряда разноотраслевых факторов на те или иные моноотраслевые явления. Это объясняет потребность в специальном методе товароведных исследований, как частнонаучном методе. Вместе с тем — методе междисциплинарном, если рассматривать соотношение теории товароведения с теориями других наук, обеспечивающих комплексную деятельность.

Метод должен представлять совокупность приемов и операций, применение которых предполагает знание специфики осваиваемой действительности, т.е. содержат в себе знания об объекте исследования как комплексной деятельности.

В рамках товароведных исследований деятельности по формированию ассортимента анализируются(-ю)тся:

- ♦ единство и дифференциация функций комплексной деятельности по формированию ассортимента в области технологии и товароведения пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания с функциями других областей (отраслей) указанной деятельности;
- ♦ механизмы оптимизации межотраслевых связей товароведной деятельности по формированию ассортимента;
- ♦ взаимное влияние товароведной с иными отраслевыми составляющими комплексной деятельности по формированию ассортимента, включая формы такого влияния;
- ♦ особенности реализации товароведных средств деятельности по формированию ассортимента под влиянием факторов, лежащих в плоскости других отраслей;
- ♦ внутреннюю трансформацию товароведной составляющей под влиянием иных составляющих комплексной деятельности;
- ♦ специфика применения товароведных средств в иных сферах комплексной деятельности;
- ♦ проблематика эффективности применения товароведных средств в контексте их взаимодействия со средствами иных отраслей;
- ♦ проблематика межотраслевой медиации в деятельности по формированию ассортимента. Очевидно, что актуальным в рамках профессионального образования является формирование межпрофессиональной компетентности при подготовке специалистов для организации школьного питания;
- ♦ проблематика терминологического характера. Рассматривая межотраслевой комплекс в деятельности по формированию ассортимента, возникает необходимость в межотраслевом использовании различных терминов, относящихся к предметам разных отраслей. Объективно необходимо, чтобы термины, понятия и определения отдельных отраслей уточнялись и применялись в комплексе. Соответствующая совокупность терминов, определений, понятий также является условием для объективности исследовательского метода.

Наряду с общенаучным системным методом, в основе межотраслевого метода товароведных исследований должен рассматриваться метод сравнения. Как проявление общенаучного мето-

да, в товароведении широко используются специальные товароведные методы сравнительного анализа [1, с. 58]. В частности, методы экспертизы, когда за объект сравнения принимается соответствующая нормативная модель изучаемого объекта или экспертная. На данном этапе обоснования объективности обсуждаемого межотраслевого метода товароведных исследований задачей сравнительного анализа является накопление знаний о самом объекте исследования — деятельности по формированию ассортимента. В этом контексте для развития теории межотраслевого метода применим методический прием синтеза знаний с использованием понятия эталона системы. Эталон системы — это такой порядок, при котором структурные и функциональные особенности находятся в гармонии, т.е. в стройном и согласованном сочетании, что и позволяет максимально реализовывать законы существования системы [9].

Прагматической целью сравнения изучаемой системы с эталоном являются выработка управленческих решений для ее совершенствования. Построение эталона сама по себе сложная гносеологическая задача. Поэтому осуществлен поиск и обоснование системы с относительно высокой степенью идеальности (соответствия эталону), в качестве которой выступила система организации питания Финляндской Республики. Стабильность всей системы функционирования школьного питания в Финляндии является результатом ее организации на междисциплинарном уровне и эффективного сотрудничества между различными заинтересованными сторонами. В основе также 70-летний опыт организации бесплатного школьного питания, его глубокая преемственность и постоянное развитие¹. Логическое допущение основано на том, что сравнение с этой системой позволит целенаправленно воздействовать на структуру и функциональные особенности исследуемой системы организации школьного питания и управления в этой сфере в Республике Беларусь с целью совершенствования.

Для представления анализируемой в рамках метода сравнения информации предложен формат в виде (табл. 1), в которой систематизирована информация для парного сравнительного анализа деятельности по формированию ассортимента по совокупности значимых для нее факторов в системах организации школьного питания Беларуси и Финляндии. Строки, обозначенные буквой Б, содержат информацию об этой деятельности в Беларуси, буквой Ф — Финляндии. Факторы определены в результате предварительного анализа двух систем. Ссылки на источники информации о системе организации школьного питания Финляндии, приведенной (в табл. 1), даны в ранее опубликованной работе [19].

Таблица 1. Свод информации для парного сравнительного анализа деятельности по формированию ассортимента продуктов для школьного питания по совокупности значимых факторов

Table 1. An information aggregate for pairwise comparative analysis of activities in assortment formation for school food based on a set of significant factors

<i>1 Целеполагание в отношении школьного питания в законодательстве об образовании</i>	
Б	В соответствии с Кодексом Республики Беларусь об образовании учреждения образования должны создавать необходимые условия для организации питания обучающихся. Вопросы формирования здорового образа жизни, в том числе формирования правильных пищевых привычек, включены в содержание общего среднего образования, что отражено в образовательных стандартах, учебных программах и учебных пособиях по ряду учебных предметов. Особая роль отводится внеклассной работе по формированию правильного пищевого поведения учащихся. Работа должна проводиться в соответствии с утвержденной в каждой школе Комплексной системой мер, направленную на пропаганду здорового питания и формирование правильного пищевого поведения учащихся (далее Комплексной системой мер)
Ф	В соответствии с Основной учебной программой базового образования Финляндии предоставление школьного питания должно способствовать достижению целей, установленных для обучения, разностороннего развития и благополучия учеников. Питание как потребность не рассматривается только с точки зрения индивидуального здоровья — должна учитываться более широкая перспектива устойчивого развития. Не существует единственного способа питания, способствующего устойчивому благополучию
<i>2 Участие учителей в обучении и формировании правильного пищевого поведения</i>	
Б	В соответствии с Комплексной системой мер. Питание учащихся организуется по утвержденному руководителем учреждения образования графику под наблюдением педагогических работников (в 5 — 11-х классах — дежурного педагогического работника)

¹ School Meals for All [Электронный ресурс] // Opetushallitus. — Режим доступа: https://www.opih.fi/sites/default/files/documents/um_casestudyfinland_schoolfeeding_june2019_netti.pdf. — Дата доступа: 09.11.2021.

Продолжение табл. 1

Ф	<p>Закреплено в Национальной основной учебной программе базового образования как педагогическая деятельность, которая поддерживает цели образования, в том числе, направленные на изучение национальных традиций и обычаев (включена в педагогическую нагрузку).</p> <p>Принципиальными в Законе о базовом образовании являются положения о том, что для школьного обеда отводится достаточное время и что обед проводится под руководством взрослых. Руководство, поощрение, мотивация и хороший пример, подаваемый взрослыми, являются важными факторами, влияющими на то, едят ли дети и подростки полезные для здоровья блюда. Какими бы сбалансированными не было меню и насколько оно соответствовало рекомендациям, главный критерий результата — пища должна быть съедена.</p> <p>Рекомендуется, чтобы за обедом на каждые 35 учеников был хотя бы один взрослый, обедающий вместе за одним столом. Учитель поддерживает позитивную атмосферу, подает пример, побуждает, мотивирует, информирует, способствуя формированию правильного пищевого поведения. Учитель имеет право на денежную компенсацию, практически покрывающую стоимость обеда</p>
<i>3 Практика вовлечения школьников в планирование меню, графика приема пищи, создания комфортной и функциональной среды в объектах питания</i>	
Б	<p>На основе опыта, приобретенный в ходе эксперимента по организации школьного питания, школам рекомендовано регулярно проводить мониторинг удовлетворенности учащихся школьным питанием, изучение мнения (анкетный опрос) обучающихся и их родителей по вопросам организации питания</p>
Ф	<p>Организована на систематической основе как обязательная в каждой школе. Положение о том, что школьники влияют на содержание школьного питания, участвуют в его реализации и оценке закреплено в Законе о базовом образовании. Является элементом педагогической модели школьного питания</p>
<i>4 Государственное регулирование деятельности по формированию ассортимента</i>	
Б	<p>Осуществляется в части установления:</p> <ul style="list-style-type: none"> количества приемов пищи в школе (до 3-х раз), состава блюд в каждый прием и распределения их в течение учебного дня; нормируемых показателей физиологической ценности рациона питания, пищевой ценности продуктов и блюд на основе теории сбалансированного питания; нормируемых показателей безопасности; нормируемого ассортимента из 33-36 групп продуктов и их количества в составе рациона питания; нормируемых критериев закупок продуктов на конкурсной основе; нормируемой стоимости питания
Ф	<p>Осуществляется в части установления:</p> <ul style="list-style-type: none"> одноразового приема пищи горячего питания (обеда), времени предоставления его в течении учебного дня и продолжительности, а также рекомендаций по организации дополнительного питания в виде закусок; рекомендуемых показателей физиологической ценности рациона питания, пищевой ценности продуктов и блюд в составе обеда на основе принципов устойчивого здорового питания; нормируемых показателей безопасности; рекомендуемой кратности использования в составе рациона питания 5-ти основных групп продуктов и их количества; нормируемых критериев закупок продуктов и услуг общественного питания на конкурсной основе
<i>5 Система управления организацией школьного питания</i>	
Б	<p>Централизованная с целью установления единых требований и достижения заданной результативности управления. Ответственность за достижение результата лежит на школе и субъекте общественного питания</p>
Ф	<p>Децентрализованная с целью максимального использования местных сильных сторон, предоставив на местах самостоятельность и возложив ответственность за результат. На службе общественного питания лежит ответственность, чтобы ежедневное школьное меню соответствовало рекомендациям по питанию, было разнообразным и полным. Муниципалитет и школа несут ответственность за обеспечение и выделение достаточных ресурсов для организации питания, чтобы качество закупаемых продуктов питания и услуг соответствовало ключевым требованиям</p>

Продолжение табл. 1

<i>6 Система бюджетного финансирования организации питания</i>	
Б	<p>Финансирование частичное. Бесплатное питание по установленным денежным нормам предоставляется порядка школьников.</p> <p>Уровень бюджета — республиканский. Структурные подразделения местных исполнительных и распорядительных органов, осуществляющие государственно-властные полномочия в сфере образования, учреждения образования могут направлять на организацию питания средства, полученные от благотворительных фондов, общественных объединений, а также средства других источников, не запрещенных законодательством.</p> <p>Стоимость школьного рациона — фиксированная по всей республике</p>
Ф	<p>Финансирование полное (оценивается порядка в 8% от всех затрат на образование).</p> <p>Уровень бюджета — муниципальный.</p> <p>Стоимость школьного рациона — различается по регионам республики в зависимости от уровня издержек производства и обращения общественного питания на данной территории</p>
<i>7 Система государственного контроля</i>	
Б	<p>Цель контроля — обеспечить соблюдение установленных законодательством требований. Контроль (надзор) за организацией, качеством и безопасностью питания обучающихся, работой объектов общественного питания учреждений образования осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, местными исполнительными и распорядительными органами, иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством. Осуществляется по плану их оперативной деятельности или другим основаниям.</p> <p>Непосредственно в объектах питания в контроле за качеством и безопасностью питания, соблюдением санитарно-эпидемиологических требований должны участвовать администрация учреждений, субъект общественного питания, медицинские работники в пределах своих функциональных обязанностей, советы по питанию, общественные советы</p>
Ф	<p>Цель контроля и надзора — убедиться, что ученики осознают важность приема пищи для своего благополучия — здоровья, бодрости, умения адаптироваться и взаимодействовать в коллективе, а также способны мотивированно осуществлять ее выбор. Контроль возложен на муниципалитеты и осуществляется на основе мониторинга. Сбор информации с заданной периодичностью стандартизирован по критериям в виде анкеты.</p> <p>Комплексные проверки школьной среды, в т.ч. в части организации школьного питания, осуществляются органами здравоохранения раз в три года. Санитарная служба осуществляет проверки без предварительного уведомления. Санитарные инспекторы (health inspector) контролируют соблюдение законодательства в области гигиены и безопасности пищевых продуктов. Надзор за качеством питания, качеством обслуживания и уровнем услуг в их компетенцию не входит. Надзор в этой части осуществляется непосредственно учебными заведениями, операторами общественного питания и муниципалитетами на основе мониторинга, проводимого в плановом порядке.</p> <p>В области гигиены и безопасности операторы общественного питания обязаны осуществлять самоконтроль в соответствии с планом самоконтроля.</p> <p>Наряду с профессиональным контролем специалистами общественного питания, контроль и надзор со стороны администрации школ осуществляет учитель домоводства</p>
<i>8 Система планирования питания</i>	
Б	<p>Горячее питание должно осуществляться по дневным (суточным) рационам на основе примерных двухнедельных рационов, разработанных учреждениями или субъектами общественного питания и утвержденных руководителем учреждения и субъекта общественного питания. Примерные двухнедельные рационы должны разрабатываться в соответствии с требованиями санитарных норм и правил на основании установленных норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных возрастных групп (от 7 до 11 лет, от 11 до 14 лет, от 14 до 17 лет) (в эксперименте — возрастных групп от 6 до 10 лет, от 11 до 18 лет) с учетом: установленных норм питания для детей в разных типах (видах) учреждений и денежные нормы расходов на питание; утвержденных в установленном порядке сборников технологических карт блюд и изделий (для детей раннего и дошкольного возраста, учреждений общего среднего и профессионально-технического образования, диетического питания), технологических карт фирменных (новых) блюд; сезонности (летне-осенний, зимне-весенний периоды); рационального распределения общей калорийности суточного рациона по приемам пищи; длительности пребывания в учреждении образования; разнообразия и сочетания пищевых продуктов; трудоемкость приготовления блюд. По результатам эксперимента в непереекомплектованных школах рекомендуется предусматривать не менее 2-х вариантов рационов для возможности выбора блюд. Примерные рационы должны пройти гигиеническую экспертизу в установленном порядке.</p>

Продолжение табл. 1

	<p>На основе примерных двухнедельных рационов учреждениями или субъектами общественного питания разрабатываются дневные рационы, утвержденных руководителем учреждения и субъекта общественного питания. Ассортимент, выход блюд в рационах регламентируются.</p> <p>Питание детей должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления. Способами приготовления блюд должны преимущественно являться запекание, варение, приготовление на пару</p>
Ф	<p>Разработку меню в соответствии с рекомендациями по питанию, в т.ч. в части разнообразия и сбалансированности, осуществляет служба общественного питания и согласовывает на уровне школы. Питание планируется на три возрастные категории: дошкольный — 2 классы (6-9 лет); 3-6 классы (10-13 лет), 7-9 классы (14-16 лет). Для обеспечения вариативности и разнообразия меню применяется шести- или восьминедельная его ротация, учитывается сезонность.</p> <p>Используется: программное обеспечение для анализа питательных веществ в рационе питания; национальной базы данных о составе пищевых продуктов для расчета содержания питательных веществ в конкретных рецептах; стандартные рецепты Финской ассоциации кардиологов (обозначаются символом Heart Symbol); стандартные рецепты отдельных школьных столовых.</p> <p>При выборе блюд и продуктов питания необходимо учитывать аспект устойчивого развития. Диета, основанная на растительной пище, снижает нагрузку на окружающую среду, вызванную производством продовольствия. Экологически чистая диета отдает предпочтение домашним сезонным овощам, корнеплодам и бобовым в широком ассортименте, а потребление красного мяса не превышает рекомендуемого уровня. Выбор, поддерживающий устойчивое развитие, также включает местное зерно или гарниры из зерна вместо риса, а также использование рыбы, особенно озерной, рапсового масла и спредов, питьевой воды в качестве основного напитка. Производство и использование сырья высокого качества и пищевой ценности являются предпосылками для хорошего планирования меню и реализации школьного питания. Лица, отвечающие за организацию и закупку услуг школьного питания и сырья, несут ответственность за выделение достаточных ресурсов для производства высококачественных обедов, за соблюдение при конкурсных закупках рекомендаций по питанию и критериев качества питания</p>
<i>9 Система оценки качества фактического питания</i>	
Б	<p>Оценка осуществляется по результатам проверок и мониторинга на местах.</p> <p>Порядок оценки качества фактического питания не стандартизован. Области контроля не разграничены между санитарной службой, органами управления от образования и организациями общественного питания (за исключением области санитарной безопасности). Оценка дается по показателям соответствия действующему законодательству.</p> <p>Включены показатели: энергетическая ценность рационов питания; содержание в них белков, жиров, углеводов и соотношение между ними; нормы питания; режим питания; охват питанием; денежные нормы.</p> <p>Должен быть организован ежедневный учет расхода пищевых продуктов. Каждые 10 дней и по окончании месяца уполномоченным лицом учреждения (или медицинским работником в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей) должен проводиться анализ выполнения норм питания. Выдача готовых блюд в объектах питания должна проводиться после проведения органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством пищи (бракеражном журнале).</p> <p>Ежедневно в учреждениях образования должен осуществляться отбор суточных проб каждого приготовленного блюда</p>
Ф	<p>Оценка качества фактического питания в школе дается по результатам мониторинга со стороны муниципалитетов и самооценки операторов общественного питания с использованием анкеты стандартизированной формы. Мониторинг осуществляется по показателям: показатели потребления блюд с высоким содержанием клетчатки, соли, растительного масла, овощей, фруктов и ягод — включают кратность включения в рацион тех или иных групп продуктов; показатели жирности пищи — включают оценку потребления жирного мяса, колбасных изделий, молочных продуктов, гарниров, блюд с повышенной жирностью, рыбы; показатели солёности пищи — включают оценку потребления блюд и продуктов, содержащих соль; показатели коммуникации — включают оценку мероприятий по информированию потребителей; показатели посещаемости столовой; показатели отходов, оцениваемых по стандартизированной методике</p>
<i>10 Система мониторинга посещаемости школьных столовых, фактического потребления продуктов питания</i>	
Б	<p>Организована на уровне школ; обобщается для других уровней управления по запросу; в свободном доступе информации нет</p>

Продолжение табл. 1

Ф	Организована на общереспубликанском уровне; проводится ежедневно, обобщается по установленному регламенту еженедельно и ежегодно на уровне школы, службы общественного питания, муниципалитета и национальном уровне; результаты в свободном доступе через интернет
<i>11 Система информирования о качестве услуг питания</i>	
Б	На систематической основе информация в свободном доступе не предоставляется
Ф	Информирование организовано в режиме свободного доступа на общереспубликанском уровне по каждой школе (технология big data), сбор данных и информирование осуществляется через интернет; специальное приложение позволяет каждому ученику давать оценку предлагаемым в меню блюдам в реальном времени
<i>12 Система информирования о безопасности услуг питания</i>	
Б	На систематической основе информирование не организовано
Ф	Организована в режиме свободного доступа на общереспубликанском уровне на постоянной основе; информация в стандартизированной форме по результатам мониторинга санитарной службой доступна через интернет по каждой столовой, а также размещается непосредственно в каждой столовой
<i>13 Система мониторинга отходов</i>	
Б	В каждой школе данные фиксируются и отражаются в журнале; практика свободного доступа к информации не организована
Ф	Организована на общереспубликанском уровне; процедура обязательная с установленной периодичностью и регламентом; информация в свободном доступе через интернет и в каждой столовой в виде «барометра потерь» Мониторинг пищевых потерь как на кухне, так и с тарелок является частью школьной программы экологического обучения и формирования правильного пищевого поведения. Ученики разных классов по очереди участвуют и выступают в роли ответственных операторов, отвечающих за минимизацию отходов В соответствии с концепцией «Оставленный обед» школа может продать любую оставшуюся еду
<i>14 Система информирования об углеродном следе от производства продуктов питания</i>	
Б	Информация не представляется
Ф	Информация доступна постоянно вместе с данными о пищевой ценности по всему ассортименту для формирования экологического мышления в целях экологического воспитания
<i>15 Автоматизированная система управления безопасностью по системе НАССР</i>	
Б	Организована локально в ручном режиме. В целях безопасности и контроля разрабатывается программа производственного контроля в каждой столовой и ведется порядка 15 журналов
Ф	Организована на общереспубликанском уровне на основе информационных технологий. Реализуется технология «безбумажной кухни»
<i>16 Автоматизированная система для разработки рационов питания, составления отчетов</i>	
Б	Организована с использование программного обеспечения разных разработчиков
Ф	Организована на единой цифровой платформе
<i>17 Национальный банк данных о химическом составе пищевых продуктов</i>	
Б	Находится в стадии разработки; для планирования рационов питания используются таблицы химического состава продуктов, изданные в СССР
Ф	Создан; поддерживаются и ежегодно обновляются Институтом здоровья и благосостояния (THL)
<i>18 Система обмена опытом, нетворкинга и внедрения лучших практик в организацию питания</i>	
Б	Организована в деятельности Национального института образования, учебных заведений в рамках курсов повышения квалификации. Внедрение опыта в части содержания рационов питания, при разработке новых блюд, требует согласования с санитарной службой на местах в установленном порядке
Ф	Организована на общереспубликанском уровне на постоянной основе, используются различные специализированные интернет-ресурсы для сбора, обсуждения и распространения информации. Решение о внедрении опыта принимает служба общественного питания совместно со школой, при внедрении, или разработке новых блюд согласования с санитарной службой не требуется, должны учитываться установленные рекомендации в этой части

Продолжение табл. 1

<i>19 Система подбора, мотивирования и обучения персонала школьных столовых</i>	
Б	Организована; персонал школьных столовых должен иметь профессиональное образование в сфере общественного питания. Кадровая проблема является актуальной
Ф	Организована; персонал школьных столовых должен иметь профессиональное образование в сфере общественного питания. Кадровая проблема является актуальной. Ключевая задача — обеспечение необходимого профессионального уровня, создания условий для обучения и развития персонала, условий для самостоятельной работы, при которых они могли бы подвергать сомнению традиционные практики в организации питания и предлагать новые, более эффективные для данной школы, включая новые блюда, вкусы, приемы обслуживания. Это мотивирует персонал, способствует карьерному росту в профессии и позволяет решать кадровую проблему. Специальный Диплом школьного обеда (School Lunch Diploma) — с одной стороны инструмент самооценки (на основе стандартизированной анкеты), с другой — награда (присуждается Финской ассоциацией профессионалов общественного питания). Предназначен для того, чтобы повысить признание профессионалов, стоящих за школьными обедами, а также сделать школьное питание видимой частью общей деятельности в школе. Является подтверждением того, что школьное питание осуществляется в соответствии со стандартами качества и национальными целями
<i>20 Методическое обеспечение деятельности объектов школьного питания по формированию ассортимента блюд и продуктов в составе рационов</i>	
Б	Доводятся издаваемые ежегодно методические рекомендации, которые включают задачи деятельности и перечень из порядка 50 нормативных и иных правовых актов ее регламентирующих
Ф	Доводятся периодически обновляемые методические рекомендации, в которых в одном источнике сведены в доступной форме необходимые разъяснения практического применения на местах законов и нормативных актов
<i>21 Производственно-технологические условия для организации горячего питания</i>	
Б	Созданы в каждой школе. Осуществляется плановая поэтапная модернизация. Производственная деятельность осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, иными организациями, осуществляющими общественное питание на территории Республики Беларусь, либо учреждениями образования в объектах общественного питания (столовые, столовые-раздаточные, буфеты, кафе), размещаемых, как правило, в учреждениях образования
Ф	Созданы в каждой школе. В школах, где имеются собственные кухни, производственную деятельность могут организовывать как сами учреждения образования, так и сторонние организации аутсорсеры. В больших городах организуются центральные кухонные системы, где еда готовится, либо частично или полностью, а потом развозит в школы
<i>22 Критерии качества рационов питания</i>	
Б	Предъявляются нормативные требования к содержанию белков, жиров, углеводов в абсолютном выражении, исходя из расчета их количества для каждого приема пищи от суточной потребности; оценивается энергетическая ценность по каждому приему пищи, исходя из рекомендуемого в сутки ее распределения; калорийность дневного рациона при 3 разовом питании должна обеспечиваться за счет белков — на 10–15 % от суточной потребности, жиров — на 30–32 %, углеводов — на 55–60 % (показатели оцениваются за один день и в среднем за неделю). В примерных двухнедельных рационах детей, получающих 2–3-разовое питание, молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и масло из коровьего молока, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары) должны предусматриваться ежедневно, другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) — два–три раза в неделю. Допускаются отклонения +/-10 процентов от установленных норм питания в течение недели, месяца при условии выполнения по итогам месяца норм физиологических потребностей ребенка в энергии и пищевых веществах
Ф	Требования к содержанию белков, жиров, углеводов в абсолютном выражении не предъявляются. При формировании рациона питания на обед оценивается из расчета в среднем за неделю показатели: энергетическая ценность (ЭЦ); доля белка в ЭЦ (13–17 %); доля жира в ЭЦ (30–40 %); доля ненасыщенного жира в ЭЦ (10 %); доля углеводов в ЭЦ (45–50 %); содержание пищевых волокон; содержание соли.

Продолжение табл. 1

	<p>А также кратность и количество следующих групп продуктов: красное мясо — максимум 1-2 раза в неделю (из расчета 350-400 г для младших и 400-500 г старших школьников в готовом виде в течение недели, включая домашнее питание за весь день); птица — 1-2 блюда в неделю; мясные продукты, колбасы — не чаще одного раза в неделю; рыба — 1-2 блюда в неделю; молоко, молочные продукты — ежедневно. Молоко обезжиренное, пахта, обогащенные витамином D, в каждый прием пищи (реализуется программа «Школьное молоко»); овощи — ежедневно, не менее 150 г на порцию к основному блюду. Фрукты свежие — ежедневно. Напитки на растительной основе и вода — ежедневно</p>
<i>23 Состав меню</i>	
Б	<p>В качестве горячего (второго) завтрака в учреждении образования могут использоваться закуска (салат), горячее блюдо (каша, омлет, запеканка, блинчики), горячий напиток. Обед должен включать закуску (салат), суп, горячее блюдо, сладкое блюдо (напиток) или сок. Полдник включает напиток, выпечку, фрукты, ужин — закуску (салат), горячее блюдо, горячий напиток. По согласованию с родительским комитетом из рациона обедов, за исключением санаторных школ-интернатов и общежитий учреждений образования, могут исключаться супы (полностью или в отдельные дни).</p>
Ф	<p>Модель сбалансированного школьного обеда включает следующие компоненты: свежие и вареные овощи — занимают половину тарелки; картофель, рис или макароны — четверть тарелки; рыба (по крайней мере один раз в неделю), или мясо (или бобы и ростки как часть вегетарианской диеты) — оставшаяся четверть тарелки; обезжиренное или полуобезжиренное молоко, ферментированное молоко; хлеб с растительным маргарином; ягоды или фрукты на десерт. вода для утоления жажды должна быть доступна всегда</p>
<i>24 Критерии энергетической ценности школьного обеда и других приемов пищи</i>	
Б	<p>30-35 % от суточной потребности. Энергетическая ценность обеда нормируется в среднем за сутки: для детей 6-9 лет — 715 ккал, 11-13 лет — 805 ккал, 14-17 лет — 880 ккал. По результатам эксперимента регламентирована для расчетов суточная потребность в энергии и пищевых веществах для возрастной группы 6-10 лет — 2100-2300 ккал, возрастной группы 11-18 лет — 2700 ккал. Другие приемы пищи: рационального распределения общей калорийности суточного рациона по приемам пищи: второй завтрак — 20-25 % от суточной потребности, полдник — 10-15 %</p>
Ф	<p>30% от суточной потребности. Энергетическая ценность обеда нормируется в среднем за неделю: для детей 6-9 лет — 550 ккал, 11-13 лет — 700 ккал, 14-17 лет — 850 ккал. Требования к энергетической ценности дополнительного приема пищи в виде закусок не предъявляются</p>
<i>25 Критерии качества блюд и изделий</i>	
Б	<p>Не должны использоваться пищевые продукты, не отвечающие принципам детской диететики (установлен перечень пищевых продуктов, не отвечающих принципам). Запрещено использование горчицы, хрена, перца красного и черного, уксуса, а также пищевых продуктов их содержащих</p>
Ф	<p>В составе блюд нормируется содержание жиров, в т.ч. насыщенных жиров; соли. Рекомендуются минимизировать использование рафинированного сахара без установления количественных критериев. В составе закусок — жиров, сахара, соли. Молоко / молочный напиток и пахта — обезжиренные, обогащенные витамином D; спреды используются взамен сливочного масла, обогащаются витаминами А и D. Взамен подсолнечного масла используется рапсовое. Ограничены (не запрещены) орехи, миндаль, семена. Кофе, чай (кроме фито-чая) исключены Разрешено для формирования вкуса использовать специи, пряные травы и семена, другие вкусовые ингредиенты: черный перец, белый перец, перец душистый, перец чили, уксус, винный уксус, чеснок, кориандр, куркума, тмин, корица, корень петрушки, орегано, тмин, имбирь, розмарин, базилик, лавровый лист, смеси специй</p>
<i>26 Критерии закупки продуктов</i>	
Б	<p>Приоритетными критериями являются стоимостные критерии (приоритетность стоимостных критериев в конкурсах по закупкам заложена в законе «О государственных закупках...»). При организации питания обучающихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная на учебно-опытных участках (в хозяйствах), при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность, и учитываемая по сформированной учреждением образования стоимости</p>

Продолжение табл. 1

Ф	Приоритетными критериями являются критерии качества (70%), стоимостные критерии (30%). Среди критериев качества — стимулирующие закупку у местных производителей, закупку продукции органического земледелия, критерии, учитывающие изменения в привычках питания и ориентацию на растительную пищу
<i>27 Кратность приемов пищи</i>	
Б	Количество приемов пищи в учреждении для детей, в том числе дополнительные (второй завтрак и (или) полдник, второй ужин) к основным приемам, должно быть при пребывании от 3,5 до 6 часов — не менее одного (второй завтрак, либо обед, либо полдник), от 6 до 8 часов — не менее двух, от 8 до 10,5 часа — не менее трех. Детям, которые не находятся в группе продленного дня, должен предоставляться второй горячий завтрак или обед. По результатам эксперимента предложено: для учащихся 1-4 классов — второй завтрак, обед, ужин; учащихся 5-11 классов — обед, полдник, ужин (с учетом группы продленного дня с пребыванием в школе от 8 до 10,5 часов). Допускается организовывать буфеты, кафе и кафетерии в качестве дополнительного к горячему питанию с реализацией (в целях профилактики макро- и микронутриентной недостаточности среди детей) согласованного с санитарной службой ассортимента. Ограничивается реализация в буфете отдельных мучных блюд (пиццы или смазенок или сосисок в тесте) до не более двух раз в неделю.
Ф	Предоставляется одноразовое горячее питание в виде одновариантного набора блюд без выбора, за исключением возможности выбора вегетарианских блюд, которые рекомендуется включать ежедневно. Дополнительное питание в виде закусок предлагается, если занятия продолжаются более трех часов после обеда (послеобеденные закуски подаются примерно в 30% финских школ). Ассортимент ориентирован на возможность ребенку самостоятельно собрать себе закуску, чтобы помочь детям научиться делать здоровый выбор. Хороший завтрак или перекус основан на овощах, фруктах, ягодах и цельнозерновых кашах, хлебе и хлебобулочных изделиях, богатых клетчаткой и низким содержанием соли, а также обезжиренных и нежирных молочных продуктах. Возможна продажа через торговые автоматы и киоски продуктов, полезных для здоровья и роста учащихся (решение об организации школа принимает самостоятельно). Безалкогольные напитки, соки, сладости и/или другие продукты с высоким содержанием добавленного сахара, соли или насыщенных жиров не подлежат продаже в школьной среде
<i>28 Продолжительность перерыва на обед</i>	
Б	15-20 минут (в соответствии с расписанием занятий)
Ф	30 и более минут. Кроме того, рекомендуется, чтобы учащиеся имели возможность проводить 10-15 минут на свежем воздухе, занимаясь физическими упражнениями до или после еды, в зависимости от того, что лучше всего подходит для повседневной работы школы и организации приемов пищи. Время приема пищи играет важную рекреационную роль и способствует достижению целей обучения — овладеть повседневным выбором продуктов питания, разнообразием альтернативных пищевых продуктов и их значением, стремясь к пищевой компетентности и формированию чувства еды
<i>29 График питания</i>	
Б	Начиная с перерыва между первым и вторым уроками. В рамках эксперимента — первый прием пищи через 2-2,5 часа после начала занятий
Ф	После 11.00. Для избегания очередей практикуется организация перерывов в шахматном порядке (on porrastetut), благодаря относительному смещению времени занятий для отдельных классов
<i>30 Методы обслуживания</i>	
Б	Для организации питания обучающихся могут использоваться: различные формы обслуживания (предварительный заказ блюд по меню завтрашнего дня, предварительная сервировка столов, предоставление отдельных блюд в многопорционной посуде и иные формы). В объектах питания для детей должны быть приняты меры по-быстрому и качественному обслуживанию детей и с возможностью выбора рационов (блюд). В обеденных залах для подачи хлеба используются хлебницы или пирожковые тарелки, для салатов — салатники (одно-, многопорционные) или закусочные тарелки. Обязательно наличие бумажных салфеток. Для раздачи супов могут использоваться супницы (на каждый обеденный стол), горячих напитков — чайники. Фрукты подаются в целом виде колиброванные. По результатам эксперимента рекомендуется использовать опыт по организации выбора салатов из 2-х наименований по типу шведского стола (аналогично соусов к отдельным блюдам).

Окончание табл. 1

Ф	<p>Обслуживание осуществляется методом самообслуживания через раздаточную линию. Такой метод обоснован тем, что, начиная с дошкольного возраста, детям следует разрешать самим принимать пищу и самостоятельно определять размер порции, так как это будет способствовать нормальному развитию самоконтроля при приеме пищи. В последнее время распространяется опыт, при котором на линиях самообслуживания не используются подносы.</p> <p>Детям и подросткам даются рекомендации по составлению порции с использованием модели обеда. Модель в натуральном виде или в виде фотографии, цифрового изображения представлена на линии раздачи. Модель, распространяемая в электронном виде, может использоваться для информирования родителей и опекунов о составе школьного питания и для поощрения взаимодействия между домом и школой.</p> <p>Раздаточная линия должна быть организована таким образом, чтобы салаты/овощные гарниры можно было выбирать и класть на тарелку или поднос в начале линии. Разнообразные овощи, ягоды и фрукты в разных формах подаются на школьный обед и в качестве закусок, чтобы ученики могли выбрать разные вкусы и текстуры. Фрукты подаются целыми и нарезанными. Овощи и фрукты, которые можно есть без приборов (руками), должны предлагаться (особенно в качестве перекусов). Отдельный прилавок для хлеба, установленный в конце линии раздачи, дает возможность предлагать разнообразный выбор хлеба. Не реже двух раз в неделю рекомендуется включать в ассортимент цельнозерновой хлеб. В конце линии размещают напитки в виде обезжиренного молока / молочных напитков и пахты, фортифицированных витамином D</p>
<p><i>31 Удовлетворение индивидуальных потребностей в питании, связанных с медицинскими показаниями</i></p>	
Б	<p>Удовлетворяется. Для детей, находящихся на диетическом (лечебном и профилактическом) питании, дневной (суточный) рацион подлежит коррекции в соответствии с рекомендациями врача-педиатра участкового (врача общей практики) на основании нормативных документов по диетическому (лечебному и профилактическому) питанию. В случае необходимости должны разрабатываться отдельные от общих рационы диетического (лечебного и профилактического) питания (для больных целиакией, фенилкетонурией, сахарным диабетом и других)</p>
Ф	<p>Удовлетворяется. Учащиеся, соблюдающие специальную диету по состоянию здоровья, должны быть обеспечены подходящим и безопасным питанием в школе. Если специальная диета является частью лечения болезни, требуется справка от школьной медсестры. Дети, страдающие заболеваниями, требующими постоянного диетического лечения, такими как диабет или целиакия, получают его на систематической основе</p>
<p><i>32 Удовлетворение индивидуальных потребностей в питании, связанных с особенностями пищевого поведения или религиозными традициями</i></p>	
Б	<p>Практика на систематической основе не организована</p>
Ф	<p>Практика организована на систематической основе. Предлагается вегетарианский комплекс или блюда на выбор (сопровождаются соответствующей маркировкой, например, «не содержит свинины»)</p>

В практическом плане полученная в результате анализа информация далее может быть обработана, например, матричными методами, для подготовки и принятия целесообразных решений по совершенствованию практики. Необходимо заметить, что полученные знания в результате сравнения могут использоваться для аргументации в рамках доказательного регулирования — метода принятия управленческих решений, который следует рассматривать в кластере с заявленным межотраслевым методом. Как известно, доказательное регулирование предполагает 90% времени, отведенного на нормативный процесс, отводить на экспертизу и согласование нормативного документа, 10% — на его внедрение [23]. Есть основания предполагать, что несовершенство применяемых в настоящее время методов принятия управленческих решений в части формирования ассортимента — одна из актуальных проблем в этой деятельности.

В рамках данной публикации используем результаты анализа для обоснования методики оценки рациональности ассортимента продуктов для школьного питания в системе межотраслевых связей. Проблематика оценки рациональности ассортимента является одной из самых актуальных. Логический посыл для обоснования основан на том, что межотраслевой метод товароведных исследований позволит отразить в науке усиление комплексности в деятельности по формированию ассортимента, что означает необходимость выявления взаимосвязи и взаимообусловленности различных аспектов рациональности деятельности.

Как известно, комплексный подход базируется на инженерном типе рациональности, когда ее достижение определяется целями и развитием практики и основано на проектировании, конструировании как мыслительной деятельности [24]. Рациональность обобщает такие понятия как логичность, целесообразность, простота, эффективность, согласованность и рассматривается как характеристика деятельности — целенаправленной активности. Соответственно, цель деятельности становится основной характеристикой рациональности [25].

В качестве оценки рациональности ассортимента будем использовать оценку деятельности по формированию ассортимента в сравнении аналогичной деятельностью в эталонной системе. В данном случае более высокая степень соответствия эталонной системе означает в практическом плане переход к более совершенной организации деятельности по формированию ассортимента и, следовательно, к более высокой степени его рациональности.

Воспользуемся процедурой оценивания рациональности на основе сравнения с эталонном, описанной В.И. Моисеевым [26]. В соответствии с процедурой, оцениваемый показатель изучаемой системы X соотносится с соответствующим показателем эталонной системы E , в результате чего для X выясняется степень соответствия a эталону E :

$$X \text{ Bas } E = a,$$

где символ **Bas** обозначает процедуру сравнения.

В данном случае предлагаемая методика предусматривает определение значений степени соответствия a по совокупности показателей эталона сравнения E , в качестве которого выступает система организации школьного питания Финляндии. Разработана в целях методики номенклатура показателей, показатели выражены следующими утверждениями, которые характеризуют действия по отношению к объекту исследования (табл. 2). При сравнении по каждому показателю степень соответствия a принимает значение, равное 1 или 0. Соответственно, единица, если утверждение по отношению к системе X справедливо («да»), ноль — если не справедливо («нет»).

Полученные значения a суммируются и как интегрированный показатель рациональности системы X рассчитывается степень ее соответствия системе E .

Таблица 2. Номенклатура показателей для оценки рациональности ассортимента продуктов для школьного питания
Table 2. Nomenclature of indicators for assessing the rationality of product assortment for school food

№	Показатель / утверждение	Оценка	
		«да» 1	«нет» 0
1	Деятельность по формированию ассортимента продуктов и образовательная деятельность по формированию культуры питания у обучающихся взаимосогласованы и взаимообусловлены на принципах устойчивого здорового питания		
2	Является обязательным условием участие на систематической основе учащихся в формировании ассортимента продуктов в составе рациона питания и оценке его качества		
3	Созданы условия для формирования ассортимента с учетом местной культуры питания, мультикультурных и этнических традиций		
4	В качестве необходимых и достаточных критериев пищевой ценности ассортимента продуктов в составе рациона питания приняты средние значения за неделю показателей энергетической ценности рациона (с допустимым отклонением от среднего до 10%), доли белков, жиров, в т.ч. ненасыщенных жиров, углеводов в общей энергетической ценности при условии минимизации потребления соли, рафинированного сахара и заданной кратности включения в рацион источников пищевых волокон		
5	Созданы условия для формирования ассортимента продуктов с заданными вкусовыми и эстетическими характеристиками		
6	Ассортимент формируется на основе нормирования кратности использования отдельных продуктов в рационах питания в течение недели		
7	Ассортимент в составе рациона питания формируется на два сезона с циклом на четыре и более недель		

Окончание табл. 2

№	Показатель / утверждение	Оценка	
		«да» 1	«нет» 0
8	Ассортимент унифицирован для всех возрастных групп обучающихся		
9	Ассортимент формируется с учетом организации метода самообслуживания через линию (прилавок) раздачи с частичным выбором учащимися блюд		
10	Структура ассортимента в составе рациона питания состоит из продуктов, производимых преимущественно методами общественного питания для организации обеда и продуктов, производимых преимущественно методами пищевой промышленности для организации дополнительного приема пищи		
11	Созданы условия для использования ассортимента специализированных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста		
12	Для формирования ассортимента в качестве критериев при отборе продуктов в рамках процедуры закупки в дополнение к цене используются показатели их пищевой ценности и показатели соответствия принципам устойчивого развития		
13	Ассортимент продуктов преимущественно формируется на основе использования продукции местных производителей		
14	Ассортимент формируется с учетом потребности отдельных учащихся в специальном диетическом питании		
15	Обеспечен постоянный доступ обучающихся и их родителей (опекунов) к информации об ассортименте продуктов в составе рациона питания и его свойствах		
16	Несъедаемость (количество отходов) не превышает 15%		

Методика отражает системную организацию межотраслевых связей и может иметь значение для теории обсуждаемого межотраслевого метода товароведных исследований деятельности по формированию ассортимента продуктов.

Заключение. Развитие межотраслевого метода в товароведных исследованиях деятельности по формированию ассортимента продуктов для школьного питания, базирующегося на общенаучных методах системном и сравнения, объективно необходимо. Сформулированы предмет метода, цель, направления исследования и его ценность.

Межотраслевой метод выступает элементом более общего междисциплинарного подхода, когда исследование осуществляется не только на основе научной теории одной дисциплины, но и использует для достижения целей теории других научных дисциплин. Научный анализ межотраслевых связей, положенный в основу метода, имеет значение для развития как самой науки технологии и товароведения пищевых продуктов, так и соответствующих областей других смежных в комплексной деятельности наук — педагогики и нутрициологии. Аспекты такого анализа рассматриваются с точки зрения предмета технологии и товароведения, его назначения в комплексной деятельности по формированию ассортимента и единства с другими отраслями или профессиональными областями деятельности.

Актуальность изучения межотраслевых связей обусловлена также сложной структурой деятельности по формированию ассортимента. Структура является многоуровневой и межотраслевой одновременно — предложена ее рекурсивная модель.

В развитие теории заявляемого метода предложен формат систематизации информации для сравнительного анализа деятельности по формированию ассортимента и номенклатура факторов для парного сравнения. В данном случае номенклатура факторов — всего выделено 32 фактора — отражает попытку всесторонней детализации деятельности по формированию ассортимента в методологических целях. Номенклатура может быть предметом для обсуждения в экспертной среде в зависимости от цели сравнительного анализа в каждом конкретном случае.

Предложена методика оценки рациональности ассортимента. В практическом плане методика предназначена для использования в целях управления для мониторинга эффективности организации школьного питания. В зависимости от целей номенклатура показателей может дополняться, сокращаться или уточняться.

Список использованных источников

1. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения: учебник / М.А. Николаева. — М.: Норм, 2007. — 448 с.

2. *Новиков, А.М.* Методология: словарь системы основных понятий / А.М. Новиков, Д.А. Новиков. — М.: Либроком, 2013. — 208 с.
3. 3 Советский энциклопедический словарь: [около 80000 слов] / гл. ред. А. М. Прохоров. — 4-е изд., испр. и доп. — М.: Советская энциклопедия, 1989. — 1630 с.
4. *Философский словарь* [Текст] / под ред. И.Т. Фролова. — 7-е изд. перераб. и доп. — М.: Республика. — 2001. — 719 с.
5. *Рыбакова, Г.Р.* Системный подход в управлении ассортиментом и качеством продукции: монография / Г.Р. Рыбакова, И.В. Кротова, Е.А. Демакова, И.В. Дойко; ред. Г.Р. Рыбакова. — Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2017. — 237 с.
6. *Меняйло, Л.Н.* Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья: монография / Л. Н. Меняйло [и др.]; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. — Красноярск: СФУ, 2015. — 210 с.
7. *Пушмина, И.Н.* Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья Сибирского региона: монография / И. Н. Пушмина; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. — Красноярск, 2010. — 248 с.
8. *Кодола В. Г.* Критика чистой абстракции [Электронный ресурс] В.Г. Кодола // ИСОМ. — 2018. — №4-2. — Т. 10. — С. 150–156. — Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/kritika-chistoy-abstraktsii>. — Дата доступа: 14.09.2022.
9. *Мокий, М. С.* Методология научных исследований: учебник для вузов / М. С. Мокий, А. Л. Никифоров, В. С. Мокий; под ред. М. С. Мокия. — 2-е изд. — М.: Юрайт, 2020. — 229 с.
10. *Костина, Г.П.* Управление ассортиментом производимой продукции и его превентивное планирование с использованием методологии комплексного подхода и аналитического моделирования / Г.П. Костина, М.М. Башмакова // Менеджмент в России и за рубежом. — 2003. — №6. — С. 39–50.
11. *Савченко, В. Н.* Начала современного естествознания: тезаурус: учеб. пособие / В. Н. Савченко, В. П. Смагин. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 330 с. — (Серия «Высшее образование»).
12. *Бакулина М. С.* Системный и комплексный подходы: сходство и различие [Электронный ресурс] / М. С. Бакулина // Вестник КГПУ им. В.П. Астафьева. — 2011. — №2. — С. 168–173. — Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/sistemnyy-i-kompleksnyy-podhody-shodstvo-i-razlichie>. — Дата доступа: 03.02.2022.
13. *Кислов Б.А.* О специфике научного метода [Электронный ресурс] / Б.А. Кисов // Известия БГУ. — 2004. — №3. — Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/o-spetsifike-nauchnogo-metoda>. — Дата доступа: 03.08.2023.
14. *Колесников, А.А.* Синергетические методы управления сложными системами: Теория системного синтеза / А.А. Колесников. — М: URSS. — 2019. — 240 с.
15. *Богданов А.А.* Тектология: (Всеобщая организационная наука): в 2-х кн. / А.А. Богданов. — М.: Экономика, 1989. — Кн. 1. — 304 с.
16. *Чельшев, Ю.А.* Основы учения о межотраслевых связях гражданского права / Ю.А. Чельшев. — Казань. — Изд.-во Казан. гос. ун-та, 2008. — 206 с.
17. *Simon H.A.* From Substantive to Procedural Rationality. In: J.L.Spiro (ed.). Method and Appraisal in Economics. Cambridge (MA): Cambridge University Press, 1976. — P. 129–148. — DOI:10.1007/978-1-4613-4367-7_6.
18. *Hussain, S.T.* Kurt Lewin's change model: A critical review of the role of leadership and employee involvement in organizational change [electronic resource] / S. T. Hussain // Journal of Innovation & Knowledge (JIK), Elsevier, Amsterdam. — 2018. — Vol. 3, Iss. 3. — P. 123–127. — doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jik.2016.07.002>.
19. *Масанский, С.Л.* Программы школьного питания как конвергентный опыт: Опыт Финляндии (обзор) / С. Л. Масанский // Вестник Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий. — 2021. — №2(31). — С. 3–31.
20. *Масанский, С.Л.* Школьное питание на основе педагогической модели: «классная столовая — столовая-класс!» / С.Л. Масанский // Педагогика и психология современного образования: монография / С.Л. Данильченко, А.С. Зеленский, С.Л. Масанский [и др.]. — Чебоксары: ИД «Среда», — 2021. — DOI 10.31483/r-100820.
21. *Масанский, С.Л.* Модель межотраслевых факторов качества услуги школьного питания и функций по его обеспечению / С.Л. Масанский // Пищевая промышленность: наука и технологии. — 2023. — №1(59). — С. 15.
22. *Масанский, С.Л.* Синтез принципов формирования ассортимента продуктов для школьного питания в системе межотраслевых связей / С.Л. Масанский // Пищевая промышленность: наука и технологии. — 2023. — №2(60). — С. 6.
23. *Волошинская, А. А.* Доказательная государственная политика: проблемы и перспективы [Электронный ресурс] / А. А. Волошинская, В. М. Комаров // Вестник Института экономики Российской академии

- наук. — 2015. — №4. — С. 90–102. — Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/dokazatel'naya-gosudarstvennaya-politika-problemy-i-perspektivy>. — Дата доступа: 22.11.2022.
24. *Алексеев, Н. Г.* Комплексный подход: узлы дискурса. [Электронный ресурс] / Н. Г. Алексеев // Кентавр. Центр гуманитарных технологий — №23. — Режим доступа: <https://gtmarket.ru/library/articles/5261>. — Дата доступа: 21.12.2007.
25. *Хорев М.А.* Рациональность в прикладных вопросах оценки эффективности деятельности [Электронный ресурс] / М.А. Хорев // Международный журнал экспериментального образования — 2015. — №4-2. — С. 418–420. — Режим доступа: <https://expeducation.ru/ru/article/view?id=7417>. — Дата доступа: 03.05.2023.
26. *Моисеев, В. И.* Философия и методология науки: учеб. пособие / В.И. Моисеев. — Воронеж: Центр.-Чернозем. кн. изд-во, 2003. — 236 с.

Информация об авторах

Масанский Сергей Леонидович, кандидат технических наук, доцент, профессор кафедры товароведения и организации торговли учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» (пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь).
E-mail: masanskii_sl@mogilev.bgut.by

Information about authors

Masansky Sergey Leonidovich, PhD (Engineering), Associate Professor, Professor of the Department of Commodity Science and Trade Organization, Belarusian State University of Food and Chemical Technologies (3 Schmidt Avenue, 212027, Mogilev, Republic of Belarus).
E-mail: masanskii_sl@mogilev.bgut.by