

УДК 338.1; 338.46; 642.58

DOI 10.25799/AR.2019.80.1.074

Организационно-управленческие механизмы проведения маркетинговых исследований состояния социальной инфраструктуры: результаты оценки качества питания в государственных образовательных учреждениях

Долгополова Светлана Валентиновна

Кандидат технических наук, доцент,
кафедра «Технология общественного питания»,
Институт пищевых технологий и дизайна (филиал),
Нижегородский государственный инженерно-экономический университет,
603062, Российская Федерация, Нижний Новгород, ул. Горная, 13;
e-mail: svetld@mail.ru

Крайнова Ольга Сергеевна

Кандидат экономических наук, доцент,
кафедра «Товароведение, сервис и управление качеством»,
Институт пищевых технологий и дизайна (филиал),
Нижегородский государственный инженерно-экономический университет,
603062, Российская Федерация, Нижний Новгород, ул. Горная, 13;
e-mail: kraynovaos@mail.ru

Кузнецова Ирина Анатольевна

Кандидат технических наук, доцент,
завкафедрой «Технология общественного питания»,
Институт пищевых технологий и дизайна (филиал),
Нижегородский государственный инженерно-экономический университет,
603062, Российская Федерация, Нижний Новгород, ул. Горная, 13;
e-mail: nosovair@rambler.ru

Аннотация

В статье представлены результаты авторского исследования организации питания детей в государственных образовательных учреждениях; сформулирована актуальная и требующая всестороннего изучения проблема качества организации полноценного питания воспитанников и учащихся в рамках проекта по разработке единого циклического меню для учреждений по поручению министра образования, науки и молодежной политики Нижегородской области.

Цель исследования заключается в выявлении степени удовлетворенности воспитанников государственных образовательных учреждений Нижегородской области качеством питания, в том числе ассортиментом и достаточностью рациона питания. Метод исследования – анкетный опрос, респондентами являлись воспитанники и учащиеся государственных образовательных учреждений (детских домов, школ-интернатов, кадетских школ).

В работе проанализированы ответы респондентов по первичному маркетинговому исследованию, включая удовлетворенность воспитанников питанием и разнообразием блюд в меню, качеством приготовления пищи и достаточностью порций; сформулированы конкретные предпочтения воспитанников по ассортименту кулинарной продукции в меню. Определены критерии качества организации питания в государственных образовательных учреждениях: удовлетворенность воспитанников, физическая и финансовая доступность рационов, соответствие нормативным показателям.

Также в работе обосновывается необходимость разработки единого циклического меню, соответствующего оптимальному соотношению физиологических норм питания и предпочтений воспитанников; определяется целесообразность проведения исследований по вопросам качества питания ввиду невозможности компенсировать недостатки в наполнении меню и формировании рационов питания воспитанников вне государственных образовательных учреждений.

В заключении работы показано, что в работе в статье обобщены и систематизированы результаты маркетингового исследования как первого этапа реализации проекта разработки единого циклического меню в государственных образовательных учреждениях с круглосуточным пребыванием, в том числе в учреждениях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. Полученные результаты формируют необходимость действий по обеспечению разнообразия ассортимента в соответствии с пожеланиями детей и улучшению качества кулинарной продукции, основываясь на детальном изучении причин неудовлетворенности воспитанников организацией питания в учреждениях.

Для цитирования в научных исследованиях

Долгополова С.В., Крайнова О.С., Кузнецова И.А. Организационно-управленческие механизмы проведения маркетинговых исследований состояния социальной инфраструктуры: результаты оценки качества питания в государственных образовательных учреждениях // Экономика: вчера, сегодня, завтра. 2019. Том 9. № 1А. С. 722-734.

Ключевые слова

Ассортимент кулинарной продукции, ежедневное меню, качество пищи, организация питания, предпочтения воспитанников, рацион питания, физиологические нормы питания.

Введение

Питание является важнейшим фактором, обеспечивающим здоровье подрастающего поколения. Научно доказано, что питание оказывает серьезное влияние не только на физическое, но также и на умственное развитие ребенка.

Как отмечает д.м.н., проф., академик РАМН В.И. Покровский: «организация правильного и сбалансированного питания детей и подростков сегодня - вопрос будущего нации» [Долгополова, 2015].

В связи с этим, основной задачей обеспечения полноценного роста и развития детей является предоставление им качественного, рационального питания.

Ответственность за организацию питания детей в государственных образовательных учреждениях с круглосуточным пребыванием, в том числе в учреждениях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в полной мере ложится на эти учреждения. При

наличии недостатков в организации питания детей в таких учреждениях компенсировать эти недостатки за счет домашнего питания невозможно.

В основе организации питания воспитанников образовательных учреждений подобного типа предполагается соблюдение требований, предъявляемых соответствующей нормативной документацией, Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий. Наряду с соблюдением требований нормативной документации, важно также максимально обеспечить удовлетворенность детей качеством питания.

Кроме того, на сегодняшний день существуют разногласия по поводу оценки качества питания со стороны воспитанников и учащихся образовательных учреждений, администрации образовательных учреждений, представителей здравоохранения и проверяющих органов. Противоречия заключаются в том, что физиологическое обоснование наборов продуктов и рационов питания со стороны контролирующих органов целесообразно при том, что воспитанники действительно потребляют блюда из представленных в образовательных организациях меню. Если же предлагаемая в пищеблоках пища из утвержденных рационов питания остается несъеденной, то заданное (нормативное) соотношение белков, жиров и углеводов не имеет никакого значения.

С учетом вышеизложенного, по мнению авторов статьи, критериями качества организации питания в государственных образовательных учреждениях могут выступать:

- 1) физическая и финансовая доступность;
- 2) соответствие нормативным показателям;
- 3) удовлетворенность воспитанников.

Таким образом, проблема организации полноценного питания воспитанников и учащихся образовательных учреждений Нижегородской области является актуальной и требует всестороннего изучения.

Материалы и методы

В представленном авторском исследовании предпринята попытка обобщения и систематизации результатов маркетингового исследования организации питания детей в государственных образовательных учреждениях с круглосуточным пребыванием, в том числе в учреждениях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. Исследование проводилось в рамках одного из этапов реализации проекта по разработке единого циклического меню в рамках поручения министра образования, науки и молодежной политики Нижегородской области С.В. Злобина (письмо №316-01-100-4060/18-0-0 от 10.10.2018 г. «О разработке единого меню для воспитанников государственных образовательных учреждений»); срок реализации проекта: 01.11.2018 г. - 30.04.2019 г.

Цель исследования заключается в выявлении степени удовлетворенности воспитанников государственных образовательных учреждений Нижегородской области качеством питания, в том числе ассортиментом и достаточностью рациона питания.

В целях реализации поставленных задач был в качестве метода исследования выступил опрос; рабочий инструмент исследования – анкета.

Объем выборки составил 1157 учащихся и воспитанников разных возрастных групп; тип выборки – сплошная.

Респондентами являлись воспитанники и учащиеся 23-х государственных образовательных учреждений (детских домов, школ-интернатов, кадетских школ).

Сбор данных осуществлялись вручную. Обработка анкет и графическое представление данных осуществлялись с использованием программного приложения Google Forms.

Результаты

По результатам опроса обработаны анкеты и выявлены основные недостатки качества питания воспитанников в данных образовательных учреждениях.

Для первичной оценки удовлетворенности респондентам предоставлялась возможность ответить на вопрос *о том, устраивает ли ежедневное меню в столовые учреждения*: мнения опрошенных разделились следующим образом (рис.1):

1 157 ответов

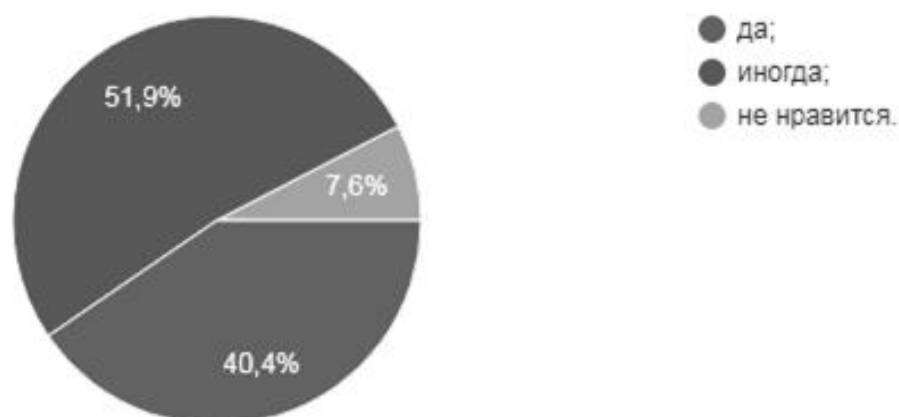


Рисунок 1 – Результаты ответов воспитанников и учащихся образовательных учреждений на вопрос о том, нравится ли питание в столовой учреждения

Обобщенные результаты анализа ответов на поставленный вопрос показали, что примерно 40% опрошенных воспитанников образовательных учреждений отмечают удовлетворенность питанием, примерно 60% детей полностью или частично не удовлетворены питанием.

Детальный анализ ответов на поставленный вопрос по отдельным детским образовательным учреждениям показал, что:

1. нет ни одного учреждения, в котором воспитанники полностью удовлетворены питанием;
2. наибольший процент ответивших, что им *«нравится питание»* отмечен в Нижегородской областной специальной (коррекционной) школе-интернате для слепых и слабовидящих детей (80%), Краснобаковском детском доме (76,5%), Либережском детском доме «Кораблик» (72,2%), Детском доме №3 (68,9%);
3. наибольший процент ответивших, что им *«иногда нравится питание»* отмечен в Городецком детском доме (72%), специальной (коррекционной) школе-интернате №1 (71,1%), Дзержинской специальной (коррекционной) школе-интернате для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья (63,9%);

4. наибольший процент ответивших, что им *«не нравится питание»* отмечен в Дальнеконстантиновском специальном детском доме (44,4%), специальном (коррекционном) детском доме №1 (25%), Золинской специальной (коррекционной) школе-интернате (16,7%).

Мнения воспитанников по поводу *ежедневного меню в столовых учреждения, в том числе его разнообразия*, разделились следующим образом (рис. 2 и 3):

1 157 ответов

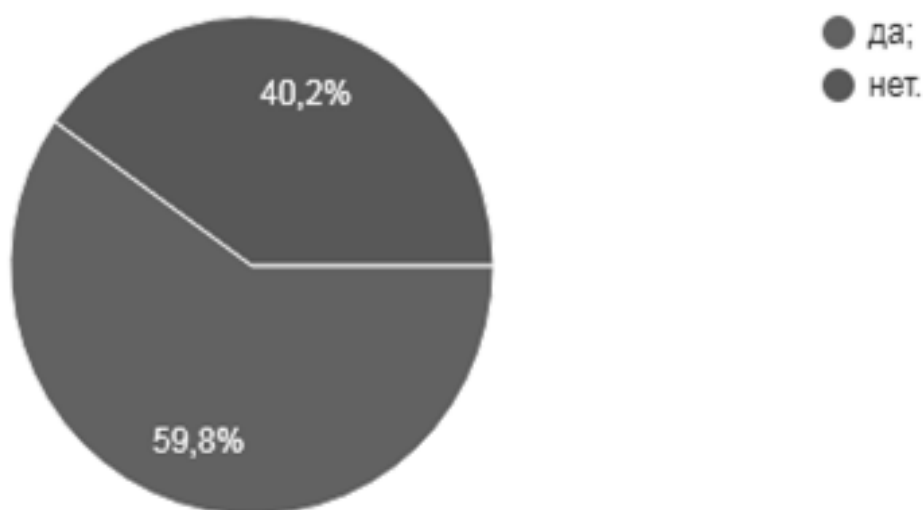


Рисунок 2 – Результаты ответов воспитанников и учащихся образовательных учреждений на вопрос об удовлетворенности ежедневным меню столовой

Обобщенные результаты анализа ответов на поставленный вопрос показали, что на вопрос о том, устраивает ли меню в столовой учреждения, около 60% воспитанников и учащихся образовательных учреждений ответили положительно, чуть более 40% детей не удовлетворены предлагаемым меню.

Детальный анализ ответов на вопрос в разрезе образовательных учреждений показал, что:

1. нет ни одного учреждения, в котором все воспитанники полностью удовлетворены предлагаемым меню;
2. наибольший процент ответивших, что их *«устраивает меню»* отмечен в Краснобаковском детском доме (88,2%), Детском доме НиГРЭС (85%), Павловском санаторном детском доме (84,6%);
3. наибольший процент ответивших, что их *«не устраивает меню»* отмечен в Золинской специальной (коррекционной) школе-интернате (83,7%), Большемурашкинской школе-интернате (65,2%), специальной (коррекционной) школе-интернате № 8 (62,1%).

Результаты анализа ответов на поставленный вопрос показали, что 63,2% опрошенных считают меню разнообразным, но 36,8% не удовлетворены разнообразием блюд в предлагаемом меню.

1 157 ответов

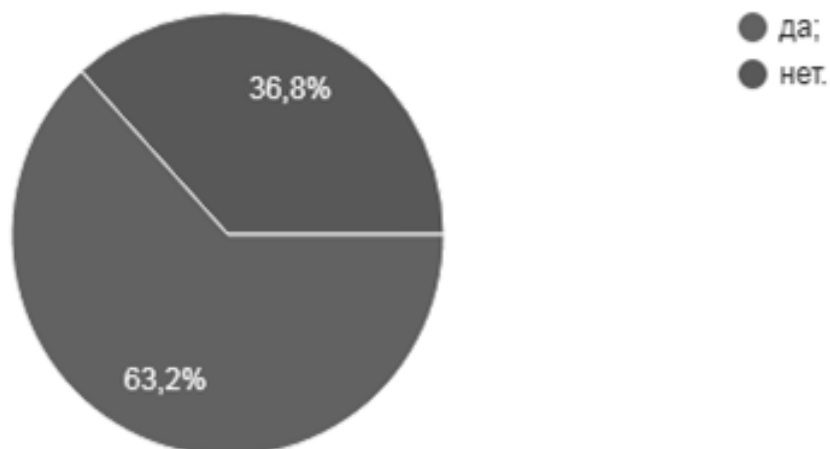


Рисунок 3 – Результаты ответов воспитанников и учащихся образовательных учреждений на вопрос о разнообразии меню

Мнения опрошенных воспитанников *по качеству приготовленной пищи* разделились следующим образом (рис. 4):

1 157 ответов

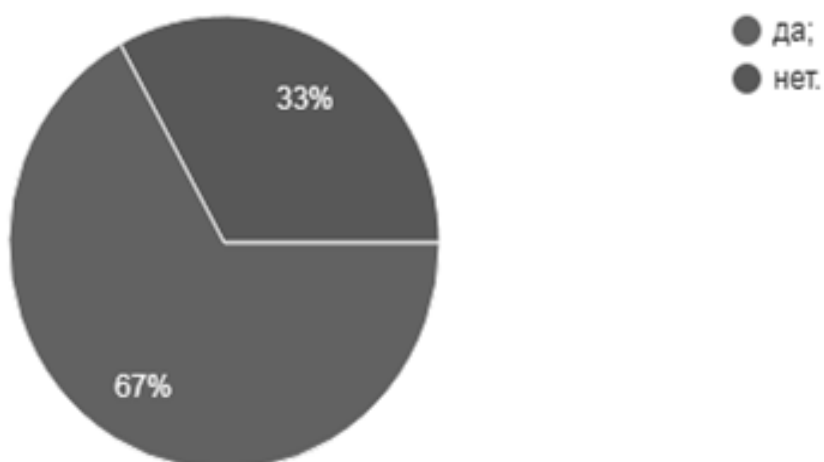


Рисунок 4 – Результаты ответов воспитанников и учащихся образовательных учреждений на вопрос о качестве приготовленной пищи

Качеством приготовленных блюд довольны в целом 67% воспитанников, около трети опрошенных не устраивает качество пищи.

Детальный анализ ответов на вопрос «Удовлетворяет ли Вас качество приготовленной пищи?» по детским образовательным учреждениям показал, что:

1. только два учреждения, в котором все дети полностью удовлетворены качеством пищи (учреждения: "Богоявленский детский дом", Государственное казенное образовательное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, "Краснобаковский детский дом");
2. наибольший процент ответивших, что им «нравится качество приготовленной пищи» также отмечен в Детском доме № 3 (93,1%), Вадском детском доме (92,9%), Нижегородской областной специальной (коррекционной) школе-интернате для слепых и слабовидящих детей (92%), Горбатовской школе-интернате (88,1%);
3. наибольший процент ответивших, что им «не нравится качество приготовленной пищи» отмечен в специальной (коррекционной) школе-интернате № 8 (65,2%), Золинской специальной (коррекционной) школе-интернате (58,3%), Большемурашкинской школе-интернате (52,2%).

Результаты ответов воспитанников и учащихся образовательных учреждений на вопрос о достаточности *выданной порции* представлены на рис. 5.

1 157 ответов

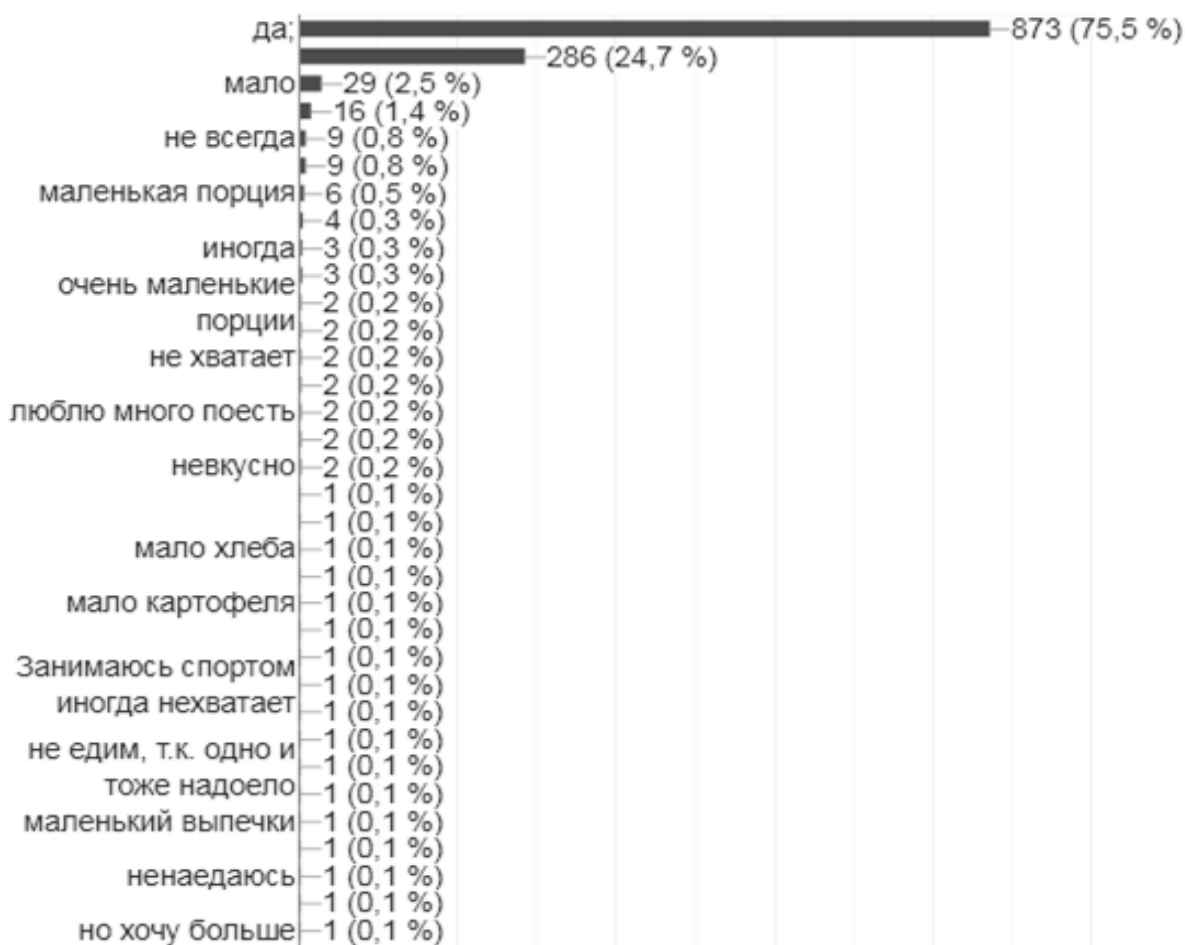


Рисунок 5 – Результаты ответов воспитанников и учащихся образовательных учреждений на вопрос о достаточности выданной порции

Анализ данных показывает, что 75,5% воспитанников и учащихся образовательных учреждений встают сытыми из-за обеденного стола, остальные же - не наедаются по различным причинам (маленькие порции, невкусно и пр.).

Детальный анализ ответов на вопрос «Хватает ли Вам выданной порции?» по детским образовательным учреждениям показал, что:

1. встают из-за стола сытыми все дети только в одном учреждении («Либежевский детский дом «Кораблик»);
2. наибольший процент ответивших положительно на поставленный вопрос отмечен в следующих заведениях: ГКОУ «Таремский детский дом» (95,7%), ГКОУ «Детский дом № 3» (86,2%);
3. наибольший процент воспитанников, ответивших отрицательно на поставленный вопрос отмечен в следующих заведениях: ГКОУ «Городецкий детский дом» (36%), ГКОУ «Специальная (коррекционная) школа-интернат № 8» (34,8%), ГКОУ «Золинская специальная (коррекционная) школа-интернат» (33,3%).

В ходе опроса воспитанников также были выявлены наиболее предпочтительные виды продукции, которые дети хотели бы видеть в ежедневном меню:

- холодные и горячие закуски: салаты, винегреты, икра из кабачков, из тыквы, соленые огурцы, минтай в маринаде, горячие бутерброды;

- молочная продукция: творог, сырки творожные, сыр, молоко, йогурты (Данон, Даниссимо);

- супы: щи, борщ, солянка, суп с фрикадельками, суп с клецками, суп гороховый, суп картофельный, суп с вермишель, суп-лапша домашняя, куриный бульон с гренками;

- основные горячие блюда: запеканка творожная, молочный суп, разнообразные каши (гречневая, рисовая), макароны с сыром, жареный картофель и картофельное пюре, пельмени и вареники, котлеты (мясные, куриные, картофельные), блинчики, оладьи, голубцы, жареная рыба, жареная курица, сырники, блины со сгущенкой, фрикадельки, яичница с колбасой, плов, мясной рулет;

- выпечка: пирожки с различными наполнителями (творогом, мясом, картофелем, капустой), плюшки, шарлотка;

- напитки: чай, компот (из клюквы, из свежих яблок, из клубники), Мажитель.

Обсуждение

По результатам обработки данных опроса 1157 воспитанников и учащихся образовательных учреждений можно сделать следующие общие выводы:

- 1) около 60% воспитанников и учащихся образовательных учреждений полностью или частично не удовлетворены питанием;
- 2) чуть более 40% детей не довольны предлагаемым меню, причем 36,8% опрошенных не удовлетворены разнообразием блюд;
- 3) треть опрошенных детей не устраивает качество пищи;
- 4) около 25% не наедаются по различным причинам (маленькие порции, невкусно и пр.);
- 5) детальный анализ данных по отдельным образовательным учреждениям показывает существенные различия в мнениях воспитанников и учащихся о качестве питания, ассортименте, количестве и качестве предлагаемой пищи;

- б) следует обратить особое внимание на то, что нет ни одного учреждения, в котором все дети полностью удовлетворены предлагаемым питанием и предлагаемым меню, сытыми встают из-за стола все дети только в одном учреждении, только в двух из 23 учреждений дети полностью удовлетворены качеством пищи.

Полученные результаты анализа качества питания детей в государственных образовательных учреждениях, представленные по результатам первичного маркетингового исследования авторов, не могут не вызывать озабоченности и требуют:

- разнообразить ассортимент кулинарной продукции в соответствии с пожеланиями детей;
- улучшения качества кулинарной продукции, предлагаемой детям;
- детального изучения причин неудовлетворенности детей объемом порций.

Заключение

Актуальные вопросы организации питания уже достаточно долго рассматриваются на всех уровнях управления – от руководителей образовательных учреждений и ответственных за организацию питания в них до соответствующих департаментов и ведомств, курирующих вопросы питания. Однако до сих пор не выработана единая политика в области формирования циклического меню с учетом специфики пребывания воспитанников и учащихся в них. В рамках данной части исследования, результаты которого представлены в статье, акцент делается на удовлетворенность со стороны детей, как основных потребителей кулинарной продукции в пищеблоках соответствующих учреждений. Апробация результатов исследования, по мнению авторов, необходима с учетом освещения наиболее проблемных вопросов на мероприятиях, организованных с привлечением всех заинтересованных сторон. В частности, исполнителями работ по проекту, одни из этапов которого и представлен в рамках статьи, проведен ряд мероприятий:

- 1) рабочее совещание с представителями всех анализируемых образовательных учреждений, рабочей группой по проекту со стороны исполнителя и представителями учредителей – регионального министерства образования, науки и молодежной политики;
- 2) непосредственное проведение опроса с выездом рабочей группы в образовательные учреждения и качественные обследования организации питания в них;
- 3) региональная конференция по вопросам организации питания с выделением отдельных секций дошкольного и школьного уровней и пр.

В следствие чего разработчики проекта, обобщив и систематизировав достаточно большой массив данных, при поддержке учредителя имеют целью разработку циклического меню и сопроводительной документации, а также тестирование циклического меню в образовательных учреждениях, направленных на повышение качества питания.

Библиография

1. Долгополова С.В. Актуальные проблемы качества школьного питания и пути их решения // Азимут научных исследований: экономика и управление. 2015. №1(10). С. 41-43.
2. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ред. от 03.08.2018 с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2018).
3. Закон Нижегородской области от 30 декабря 2005 года № 212-З "О социальной поддержке отдельных категорий граждан в целях реализации их права на образование" (с изм. от 6 декабря 2018 г. №130-З).

4. Постановление Правительства Российской Федерации от 24.05.2014 "О деятельности организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и об устройстве в них детей, оставшихся без попечения родителей" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 22, ст. 2887).
5. Постановление Правительства Нижегородской области от 20 апреля 2005 года № 105 «О порядке предоставления мер социальной поддержки детям-сиротам, детям, оставшимся без попечения родителей, и лицам из их числа, обучающимся и (или) воспитывающимся в образовательных учреждениях, находящихся в ведении органов исполнительной власти Нижегородской области и муниципальных образований» (с изм. от 31 мая 2017 года № 374).
6. Постановление Правительства Нижегородской области от 28 апреля 2006 года № 150 "О порядке обеспечения бесплатным питанием, мягким инвентарем и обмундированием детей, обучающихся в государственных образовательных учреждениях Нижегородской области" (с изм. от 30 декабря 2013 года № 1005).
7. Приказ Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области №88-0 от 29 сентября 2016 года «Об организации работы по мониторингу питания в учреждениях для детей и подростков».
8. ГОСТ Р 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (дата введения: 2015-01-01).
9. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45).
10. СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.02.2015 N 8).
11. Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (утв. приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. N 213н/178).
12. МР 2.4.5.0131-18. 2.4.5. "Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018).
13. Проект Постановления Главного государственного санитарного врача РФ "Об утверждении СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей" (по состоянию на 29.12.2018, подготовлен Роспотребнадзором).
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М.П. Могильного. М.: ДеЛи принт, 2005. 628 с.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Под ред. Лапшиной В.Т. М.: Хлебпродинформ, 2004. 640 с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2011. 584 с.
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2017. 544 с.

**Organizational and managerial tools of marketing
research of social Infrastructure conditions: assessment
of catering quality in public educational institutions**

Svetlana V. Dolgoplova

PhD in Technical Sciences, Associate Professor,
Department of catering technology,
Institute of Food Technology and Design (branch),
Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics,
603062, 13, Gornaya st., Nizhny Novgorod, Russian Federation;
e-mail: svetld@mail.ru

Ol'ga S. Kraynova

PhD in Economics, Associate Professor,
Department of commodity, service and quality management,
Institute of Food Technology and Design (branch),
Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics,
603062, 13, Gornaya st., Nizhny Novgorod, Russian Federation;
e-mail: kraynovaos@mail.ru

Irina A. Kuznetzova

PhD in Technical Sciences, Associate Professor,
Head of the Department of catering technology,
Institute of Food Technology and Design (branch),
Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics,
603062, 13, Gornaya st., Nizhny Novgorod, Russian Federation;
e-mail: nosovair@rambler.ru

Abstract

The article presents the results of the author's study of the organization of children's nutrition in state educational institutions; The problem of the quality of the catering service for pupils and students in the framework of the project to develop a single cyclical menu for institutions on behalf of the Minister of Education, Science and Youth Policy of the Nizhny Novgorod Region is formulated as relevant and requiring a comprehensive study.

The purpose of the study is to identify the degree of satisfaction of the pupils of state educational institutions of the Nizhny Novgorod region with the quality of food, including the range and adequacy of the diet. The research method is a questionnaire, respondents were pupils of state educational institutions (children's homes, boarding schools, cadet schools).

Respondents' responses on the primary marketing research were analyzed, including pupils' satisfaction with food and the variety of dishes on the menu, the quality of food preparation and the sufficiency of portions; formulated the specific preferences of pupils on the assortment of culinary products on the menu. The criteria for the quality of catering in state educational institutions are defined: pupils' satisfaction, physical and financial accessibility of rations, compliance with standard indicators.

The necessity of developing a unified cyclic menu corresponding to the optimal ratio of physiological nutritional standards and preferences of pupils is substantiated; The feasibility of conducting research on the quality of food is determined because it is impossible to compensate for shortcomings in the filling of the menu and the formation of diets for pupils outside state educational institutions.

The article summarizes and systematizes the results of the marketing research as the first stage of the project to develop a unified cyclic menu in public educational institutions with round-the-clock stay, including institutions for orphans and children left without parental care. The obtained results form the need for action to ensure the diversity of the range in accordance with the wishes of children and improve the quality of culinary products, based on a detailed study of the causes of pupils dissatisfaction with the catering service in institutions.

For citation

Dolgopolova S.V., Kraynova O.S., Kuznetzova I.A. (2019) Organizatsionno-upravlencheskiye mekhanizmy provedeniya marketingovykh issledovaniy sostoyaniya sotsial'noy infrastruktury: rezul'taty otsenki kachestva pitaniya v gosudarstvennykh obrazovatel'nykh uchrezhdeniyakh [Organizational and managerial tools of marketing research of social Infrastructure conditions: assessment of catering quality in public educational institutions]. *Ekonomika: vchera, segodnya, zavtra* [Economics: Yesterday, Today and Tomorrow], 9 (1A), pp. 722-734.

Keywords

Assortment of culinary products, state educational institutions, daily menu, quality of food, catering service in state educational institutions, preferences of pupils, food ration, satisfaction with the quality of food, physiological norms of nutrition.

References

1. Dolgopolova S.V. Aktual'nye problemy kachestva shkol'nogo pitaniya i puti ih resheniya // Azimut nauchnykh issledovaniy: jekonomika i upravlenie. 2015. №1(10). P. 41-43.
2. Federal'nyj zakon ot 30.03.1999 N 52-FZ "O sanitarno-jepidemiologicheskom blagopoluchii nasele-nija" (red. ot 03.08.2018 s izm. i dop., vstup. v silu s 21.10.2018).
3. Zakon Nizhegorodskoj oblasti ot 30 dekabrya 2005 goda № 212-Z "O social'noj podderzhke otdel'nyh kategorij grazhdan v celjah realizacii ih prava na obrazovanie" (s izm. ot 6 dekabrya 2018 g. №130-Z).
4. Postanovlenie Pravitel'stva Rossijskoj Federacii ot 24.05.2014 "O dejatel'nosti organizacij dlja detej-sirot i detej, ostavshijsja bez popechenija roditel'ej, i ob ustrojstve v nih detej, ostavshijsja bez po-pechenija roditel'ej" (Sobranie zakonodatel'stva Rossijskoj Federacii, 2014, N 22, st. 2887).
5. Postanovlenie Pravitel'stva Nizhegorodskoj oblasti ot 20 aprelja 2005 goda № 105 «O porjadke predostavlenija mer social'noj podderzhki detjam-sirotam, detjam, ostavshijsja bez popechenija roditel'ej, i licam iz ih chisla, obuchajushhimsja i (ili) vospityvajushhimsja v obrazovatel'nyh uchrezhdenijah, nahodjashhimsja v vedenii organov ispolnitel'noj vlasti Nizhegorodskoj oblasti i municipal'nyh obrazovaniy» (s izm. ot 31 maja 2017 goda № 374).
6. Postanovlenie Pravitel'stva Nizhegorodskoj oblasti ot 28 aprelja 2006 goda № 150 "O porjadke obes-pechenija besplatnym pitaniem, mjagkim inventarem i obmundirovanijem detej, obuchajushhimsja v gosudarstvennyh obrazovatel'nyh uchrezhdenijah Nizhegorodskoj oblasti" (s izm. ot 30 dekabrya 2013 goda № 1005).
7. Prikaz Upravlenija Federal'noj sluzhby po nadzoru v sfere zashhity prav potrebitelej i blagopolu-chija cheloveka po Nizhegorodskoj oblasti №88-0 ot 29 sentjabrya 2016 goda «Ob organizacii raboty po moni-toringu pitaniya v uchrezhdenijah dlja detej i podrostkov».
8. GOST R 31987-2012 "Uslugi obshhestvennogo pitaniya. Tehnologicheskie dokumenty na produkciju ob-shhestvennogo pitaniya. Obshhie trebovanija k oformleniju, postroeniju i soderzhaniju" (data vvedenija: 2015-01-01).
9. SanPiN 2.4.5.2409-08 "Sanitarno-jepidemiologicheskie trebovanija k organizacii pitaniya obuchajushhimsja v obshheobrazovatel'nyh uchrezhdenijah, uchrezhdenijah nachal'nogo i srednego professional'nogo obrazova-nija" (utv. Postanovleniem Glavnogo gosudarstvennogo sanitarnogo vracha RF ot 23.07.2008 N 45).
10. SanPiN 2.4.3259-15 "Sanitarno-jepidemiologicheskie trebovanija k ustrojstvu, soderzhaniju i organi-zacii rezhima raboty organizacij dlja detej-sirot i detej, ostavshijsja bez popechenija roditel'ej" (utv. po-stanovleniem Glavnogo gosudarstvennogo sanitarnogo vracha Rossijskoj Federacii ot 09.02.2015 N 8).
11. Metodicheskie rekomendacii po organizacii pitaniya obuchajushhimsja i vospitannikov obrazovatel'nyh uchrezhdenij (utv. prikazom Ministerstva zdravooohranenija i social'nogo razvitija Rossijskoj Federacii i Ministerstva obrazovanija i nauki Rossijskoj Federacii ot 11 marta 2012 g. N 213n/178).
12. MR 2.4.5.0131-18. 2.4.5. "Gigiena detej i podrostkov. Detskoe pitanie. Prakticheskie aspekty orga-nizacii racional'nogo pitaniya detej i podrostkov, organizacija monitoringa pitaniya. Metodicheskie reko-mendacii" (utv. Glavnym gosudarstvennym sanitarnym vrachom RF 10.08.2018).
13. Proekt Postanovlenija Glavnogo gosudarstvennogo sanitarnogo vracha RF "Ob utverzhenii SanPiN "Sanitarno-jepidemiologicheskie trebovanija k organizacii pitaniya detej" (po sostojaniju na 29.12.2018, pod-gotovlen Rospotrebnadzorom).
14. Sbornik tehničeskijh normativov. Sbornik receptur bljud i kulinar'nyh izdelij dlja pitaniya shkol'-nikov/ Pod red. M.P. Mogil'nogo. M.: DeLi print, 2005. 628 p.
15. Sbornik receptur bljud i kulinar'nyh izdelij dlja predpriyatij obshhestvennogo pitaniya pri obshheob-razovatel'nyh shkolah/ Pod red. Lapshinoj V.T. M.: Hlebprouduktinform, 2004. 640 p.

16. Sbornik tehničkih normativov. Sbornik receptur bljud i kulinarlyh izdelij dlja pitanija detej v doskol'nyh organizacijah/ Pod red. M.P. Mogil'nogo, V.A. Tutel'jana. M.: DeLi print, 2011. 584 p.
17. Sbornik tehničkih normativov. Sbornik receptur na produkciju dlja obuchajushhihsja vo vseh obrazo-vatel'nyh uchrezhdenijah / Pod red. M.P. Mogil'nogo, V.A. Tutel'jana. M.: DeLi print, 2017. 544 p.