

Организация кейтеринговых  
услуг на базе школьного  
пищеблока  
(на примере МКОУ  
«Луговопролейская СОШ»)



# Цель работы - разработка инновационного проекта для МКОУ «Луговопролейская СОШ»

Задачи проекта:

- выявить основных потребителей услуги (кейтеринга);
- определить риски при реализации проекта;
- рассмотреть эффективность внедрения инновационного проекта для МКОУ «Луговопролейская СОШ»



# Актуальность проекта связана с

- развитием реальной конкуренции в образовании,
- открытием бюджетной сферы для НКО и социально ориентированного бизнеса,
- с сокращением неэффективных расходов в образовательной сфере,



- снятием барьеров для самостоятельности бюджетных учреждений
- значимостью организации качественного и доступного горячего питания в ОУ



Проблема организации качественного и доступного горячего питания в общеобразовательных учреждениях - одна из наиболее значимых как для государства, так и для общества в целом.



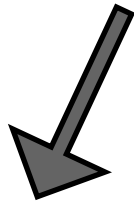
Обеспечение подрастающего поколения полноценным сбалансированным школьным питанием, отвечающим физиологическим потребностям, возрастным особенностям и современным требованиям качества и безопасности пищевых продуктов, тесно взаимосвязано с демографическими процессами в нашей стране, здоровьем нации, а, следовательно, и с социально-экономическим развитием России.



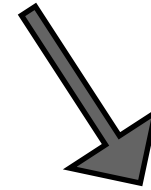
В соответствии с пунктом 1 статьи 37  
Федерального закона от 29.12.2012 № 273 «Об  
образовании в Российской Федерации»  
организация питания обучающихся возлагается  
на организации, осуществляющие  
образовательную деятельность



# Формы организации школьного питания в Быковском муниципальном районе



СТОЛОВЫЕ



буфеты-раздатки





# Источники финансирования организации питания в ОУ

- Субвенция из регионального бюджета (15 рублей)
- Внебюджетные средства (родительская оплата)



# Оснащение пищеблока МКОУ «Луговопролейская СОШ»

№ п/п	Наименование актива	Единица измерения	Цена	Кол-во	Сумма
1	Ванна моечная 1-секционная	Шт.	3430,00	1	3430,00
2	Ванна моечная ВМК	Шт.	5403,00	1	5403,00
3	Ванна моечная ВМК	Шт.	3720,00	1	3720,00
4	Мойка	Шт.	808,00	1	808,00
5	Водонагреватель 80 л	Шт.	5504,50	1	5504,50
6	Водонагреватель проточный	Шт.	8700,00	1	8700,00
7	Емкость Aquargo А7	Шт.	13075,00	2	26150,00

8	Мясорубка Tefal	Шт.	4800,00	1	4800,00
9	Насосная станция 70-1А	Шт.	5610,00	1	5610,00
10	Обратный осмос Aquargo ARO	Шт.	49750,00	1	49750,00
11	Оборудование противопожарной сигнализации	Шт.	12597,00	1	12597,00
12	Печь электрическая	Шт.	27000,00	1	27000,00
13	Стол нержавеющей	Шт.	5200,00	1	5200,00
14	Стол разделочный	Шт.	3492,00	1	3492,00

15	Унитаз комплект	Шт.	3499,65	1	3499,65
16	Холодильник Indesit	Шт.	14500,00	1	14500,00
17	Холодильник Мир	Шт.	10000,00	1	10000,00
18	Насос вихревой	Шт.	2720,00	1	2720,00
19	Бак для мусора	Шт.	795,00	3	2385,00
20	Ведро 10 л	Шт.	76,00	3	228,00
21	Ведро 9 л	Шт.	80,00	5	400,00
22	Ведро оцинкованное	Шт.	80,00	3	240,00

23	Кастрюля 20 л	Шт.	440,00	1	440,00
24	Кастрюля 40 л	Шт.	680,00	1	680,00
25	Кастрюля 6 л	Шт.	435,00	1	435,00
26	Кастрюля алюм. 20 л	Шт.	1180,00	1	1180,00
27	Кастрюля нерж. 14 л	Шт.	1448,00	1	1448,00
28	Котел 20 л	Шт.	629,00	1	629,00
29	Котел алюмин.	Шт.	1070,00	1	1070,00
30	Тумба под мойку	Шт.	959,50	1	959,50



31	Счетчик воды	Шт.	800,00	2	1600,00
32	Чайник алюмин. 5 л	Шт.	550,00	1	550,00
33	Таз алюмин. большой	Шт.	200,00	2	400,00
34	Таз алюмин.	Шт.	520,42	1	520,42
35	Сковорода	Шт.	270,00	1	270,00
36	Светильник ЛПО	Шт.	480,92	11	5290,08
37	Стеллаж для кухонного инвентаря	Шт.	5520,00	1	5520,00
38	Столы разделочные	Шт.	2500,00	4	10000,00

39	Доски разделочные	Шт.	100,00	10	1000,00
40	Нож разделочный	Шт.	200,00	10	2000,00
41	Сковорода	Шт.	350,00	4	1400,00
42	Плита электрическая	Шт.	22000,00	1	22000,00
43	Стеллаж для продуктов	Шт.	3200,00	3	9600,00
44	Половник	Шт.	200,00	3	600,00
45	Тёрка для овощей	Шт.	100,00	2	200,00

Кейтеринг (англ. catering от cater — «поставлять провизию») — отрасль общественного питания, связанная с оказанием услуг на удалённых точках, включающая все предприятия и службы, оказывающие подрядные услуги по организации питания сотрудников компаний и частных лиц в помещении и на выездном обслуживании, а также осуществляющих обслуживание мероприятий различного назначения и розничную продажу готовой кулинарной продукции.



# Виды кейтеринга

- событийный кейтеринг,
- питание на транспорте (в том числе авиационный кейтеринг или бортовое питание),
- социальное питание (образовательные и медицинские учреждения, корпоративное питание, в исправительных заведениях, армии и т. д.)



# Потенциальные потребители горячих обедов:

- Обучающиеся школ;
- Работники учреждений и организаций;
- Население.

Конкурентная среда в границах муниципального образования Быковский район отсутствует



# Эффективность услуг в образовательной сфере

## - социальная

- количество положительных отзывов;
- проведение контрольных мероприятий по проверке соответствия качества предоставляемых услуг;
- жалобы и обращения граждан;

статистика и отчёт-  
ность.



## - экономическая

- расчёт стоимости затрат на единицу выпуска продукции (для ООО) ;
- прибыль, полученная при сдаче пищеблока в аренду (для МКОУ «Луговопролейская СОШ»).



# Затраты МКОУ «Луговопролейская СОШ» при реализации проекта

- Изменение типа ОУ – 6000,00 руб.;
- Коммунальные услуги- свет, газ -8400,00 руб., вода – 781,00 руб., вывоз жидких бытовых отходов – 6000,00 в квартал.



# Доходы МКОУ «Луговопролейская СОШ» при реализации проекта

- Арендная плата – 30,00 руб. за кв.м



# План доходов и расходов МКОУ «Луговопролейская СОШ» по внедрению инновационного проекта на 2015 год, тыс руб.

	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал	Всего
Доходы	0	0	229,500	229,500	459,000
Расходы	0	6	33,543	33,543	73,086
Прибыль	0	- 6	195,957	195,957	385,914



# Риски

- снижение покупательной способности физических лиц;
- неплатежеспособность юридических лиц;
- выход на рынок конкурентов;
- недоверие потребителей такому виду услуги.



# Эффективность инновационного проекта

- Экономическая – получение прибыли;
- Социальная - создание положительного имиджа ОУ, повышении его конкурентоспособности на рынке образовательных услуг, увеличение охвата полноценным горячим питанием обучающихся, снижение заболеваемости желудочно-кишечного тракта среди учеников школ, повышение качества образования.



# Спасибо за внимание!

- Авторы проекта – ученики 11 класса МКОУ «Луговопролейская СОШ» Корн Глеб и Михайличенко Николай.
- Руководитель проекта – учитель общественознания Никитина Наталья Анатольевна.

Тел.3-41-37

E-mail: [proleika@yandex.ru](mailto:proleika@yandex.ru)

