Научная статья
УДК 338.462
DOI: 10.26897/0021-342X-2026-1-186-202

ЭКОНОМИКА

Студенческое общественное питание в формате социального предпринимательства

Людмила Константиновна Субракова✉**, Светлана Евгеньевна Широкова**

Хакасский государственный университет имени Н.Ф. Катанова, Абакан, Россия

✉**Автор, ответственный за переписку:** subrackoval@ya.ru

Аннотация
Студенчество – особая социальная группа с условиями труда и жизни, связанными с большими нагрузками для организма, требующего рационального питания, режима работы и отдыха. Несбалансированность питания, характерная для студентов в связи с дефицитом времени, организацией учебного процесса, недооценкой важности рационального питания, приводит к ухудшению состояния здоровья во время учебы и ослаблению его в последующем. По данным ВОЗ, состояние здоровья человека зависит на 15% от организации здравоохранения, на 15% – от наследственности, на 20% – от окружающей среды, на 50% – от образа жизни и питания. Существующие проблемы в питании студентов обусловили актуальность темы исследований, целью которых является обоснование возможности оздоровления питания студентов в системе общественного питания, функционирующего в формате социального предпринимательства. Материалами исследований послужили публикации по экономическим, медицинским, социологическим аспектам темы, данные опроса студентов. При проведении исследований использовались методы: статистико-аналитический, анкетирование целевой группы респондентов, обобщение, классификация и анализ информации. Исследованиями установлено, что проблемы в организации общественного питания в вузах могут быть решены на основе использования современных технологий и развития социального предпринимательства, что представляется новым подходом к исследованию данной сферы. Практическое значение работы видится в возможности использования предложенного формата социального предпринимательства в общественном питании студентов в управлении, бизнес-аналитике и реализации планов социально-экономического развития вузов.

Ключевые слова
студенты, здоровье, культура питания, государственная поддержка

Для цитирования
Субракова Л.К., Широкова С.Е. Студенческое общественное питание в формате социального предпринимательства // *Известия Тимирязевской сельскохозяйственной академии.* 2026. № 1. С. 186–202.

Student public catering within a social entrepreneurship framework

Ludmila K. Subrakova✉**, Svetlana E. Shirokova**

Katanov Khakass State University, Abakan, Russia

✉**Corresponding author:** subrackoval@ya.ru

Abstract
The students constitute a specific social group whose working and living conditions involve high physical and mental stress, requiring balanced nutrition and a proper work-rest regimen. Nutritional imbalances – prevalent among students due to time deficits, the organization of the educational process, and an underestimation of the importance of a healthy diet – lead to deteriorating health during their studies and potentially long-term negative effects. According to the World Health Organization (WHO), health is determined 15% by healthcare organization, 15% by heredity, 20% by the environment, and 50% by lifestyle and nutrition. Current issues in student nutrition underscore the relevance of this study, which aims to justify the feasibility of improving student diets through a public catering system functioning as a social entrepreneurship. The research materials include publications on economic, medical, and sociological aspects of the topic, as well as data from student surveys. The study employed statistical and analytical methods, target group surveys, generalization, classification, and information analysis. The findings suggest that organizational challenges in university catering can be addressed through modern technologies and the development of social entrepreneurship – a novel approach to investigating this sector. The practical significance of the work lies in the potential application of the proposed social entrepreneurship model for university management, business analytics, and the implementation of socio-economic development plans in higher educational institutions.

Keywords
students, health, food culture, government support

For citation
Subrakova L.K, Shirokova S.E. Student public catering within a social entrepreneurship framework. *Izvestiya of Timiryazev Agricultural Academy.* 2026;(1):186–202.

Введение
Introduction

Студенческое общественное питание является частью индустрии питания, которая в России быстро развивается после отмены ограничений в связи с пандемией и при наметившемся повышении доходов населения. В таблице 1 приведены показатели отрасли.

Наибольший рост товарооборота и посещаемости наблюдался в 2021 г., а за период 2019–2023 гг. динамика составила 166,5 и 157,8% соответственно. Средняя стоимость чека в общепите повысилась лишь на 5,5%, что означает изменение структуры отрасли за счет уменьшения доли ресторанов и повышения доли быстрого питания. Важнейшие факторы влияния на питание – это доходы и соответствующие потребительские расходы и их распределение на основные потребительские нужды. Закон Энгеля гласит о том, что с ростом доходов расходы на питание относительно снижаются, а доля расходов на услуги растет [3].

Таблица 1

Показатели предприятий общественного питания в России за 2019–2023 гг. [1, 2]

Table 1

Indicators of public catering enterprises in Russia for 2019–2023 [1, 2]

Показатели	Единица измерения	Годы				
		2019	2020	2021	2022	2023
Оборот	млрд руб.	1700	1350	1930	2283	2830
Посещения	тыс. чел.	2109,2	2190,8	2772,3	3100,9	3456,7
Средний чек	руб.	776	616	696	736	819

Услуги общественного питания замещают домашнее питание, когда возрастает дефицит времени семей на приготовление пищи. В таблице 2 содержатся данные об общих расходах, расходах на приобретение продуктов питания и оплату услуг общепита в России. Расчеты показывают, что при росте потребительских расходов на 37,0% расходы на покупку продуктов питания возросли на 36,9%, а на услуги общепита – всего на 27,6%, то есть меньше, чем на продовольствие, на 9,3 и на 9,4 п.п. меньше, чем на все товары и услуги. Доля расходов населения на услуги общепита за период снизилась.

Таблица 2

Потребительские расходы населения России на продовольственные товары и общественное питание в 2019–2023 гг. [1]

Table 2

Consumer spending of the Russian population on food products and public catering in 2019–2023 [1]

Показатели	Годы									
	2019		2020		2021		2022		2023	
	руб/ мес.	%	руб/ мес.	%	руб/ мес.	%	руб/ мес.	%	руб/ мес.	%
Потребительские расходы на душу нас. – всего	28 736	100	27 443	100	32 352	100	35 336	100	39 373	100
Расходы на продоволь-ствен-ные товары	10 814	37,6	10 147	37,0	12 345	38,2	13 467	38,1	14 809	37,6
Расходы на обще-ственное питание	**716,68**	**2,5**	**684,43**	**2,9**	**940, 8**	**2,5**	**789,76**	**2,2**	**914,63**	**2,3**

Полученные результаты говорят об отклонении от закономерности, выявленной Э. Энгелем. Поэтому нужно учесть иные факторы – в частности, изменение уровня цен на продовольственные товары. При их повышении растут расходы домохозяйств на продукты, что сокращает расходы на другие нужды, в том числе на посещение кафе и ресторанов [4].

Таким образом, рынок общественного питания в России растет со стороны предложения за счет появления и активного использования новых форматов, технологий, трендов, а спрос на услуги индустрии питания отстает по причине высокой инфляции и сохранения неизменной структуры потребительских расходов. В этих условиях студенты как потребители услуг общественного питания оказываются в наихудшем положении, так как имеют наименьшие доходы и пользуются в основном услугами фастфуда (43%) [5].

Проблема исследований заключается в том, что сфера общественного питания студенческой молодежи, находящаяся в отличие от общепита в целом в неудовлетворительном состоянии, остается за пределами четкого государственного регулирования и не представляет большого интереса для частного предпринимательства. Между тем в Стратегии реализации молодежной политики в Российской Федерации на период до 2030 года в качестве одних из ее направлений утверждено «…выявление и устранение факторов, снижающих качество человеческого капитала» и то, что «…создание условий, способствующих сохранению и упрочению здоровья, …приобретает значение необходимого условия обеспечения национальной безопасности страны» [6]. Следует уточнить, что в этом важном документе «общественное питание» и просто «питание» не получили своего отражения. Как отмечается в зарубежных исследованиях, в настоящее время в США нет государственной политики, направленной на улучшение условий питания в высших учебных заведениях [7]. Эти факты свидетельствуют об актуальности исследования путей совершенствования общественного питания студенчества.

Изучение публикаций по теме функционирования студенческого общественного питания в формате социального предпринимательства показало, что имеются исследования относительно оценки меню столовых от рекомендаций здорового питания [8], роли социального предпринимательства в переходе к устойчивости продовольственного обеспечения [9], возможностей социального предпринимательства в гастрономии для трудоустройства социально уязвимых категорий населения [10], потенциала университетов в подготовке студентов как социальных предпринимателей [11], борьбы социальных предпринимателей с растущими пищевыми отходами [12].

В медицинских исследованиях здоровья студентов отмечаются проблемы несбалансированности питания [13], нерегулярность приема пищи [14, 15], неполноценность потребляемых продуктов по содержанию полезных компонентов [13, 14], дефицит белковой пищи [16] и др. Широкое распространение потребления продуктов быстрого питания – фастфуда – приводит к резкому повышению холестерина, нарушению функций печени, ожирению. Отсутствие завтрака, горячих блюд, по мнению врачей, чревато тем, что студенты, приступая к занятиям натощак, хуже усваивают учебный материал. Употребление сэндвичей, бургеров, картофеля фри без достаточного количества жидкости нарушает процесс пищеварения, в результате чего наблюдаются спазм, изжога, отрыжка [15]. Даже для студентов-медиков выявлено преобладание (64,2%) нерационального типа питания, то есть нарушение принципов питания, касающихся режима, структуры питания, уровня знаний, места и условий приема пищи [17].

В качестве последствий нездорового питания называются нарушения работы сердечно-сосудистой, эндокринной, нервной и других систем организма человека,

что негативно отражается на самочувствии и результатах учебы студентов. Заболеваемость студентов растет: по результатам исследований, на респираторные болезни приходится 18%; болезни костно-мышечной системы, болезни глаза находятся на втором и третьем местах; болезни органов желудочно-кишечного тракта составляют 11,7%, болезни нервной системы – 11,6%, болезни эндокринной системы – 8,8%, болезни крови и кроветворения – 7% [18]. Эксперты отмечают, что неправильное питание может привести к пищевому дефициту, пищевой зависимости, пищевому отравлению и к ожирению [19].

Причинами нарушения принципов рационального питания, по оценке самих студентов, являются низкий уровень культуры питания, вредные привычки и социально-экономические факторы [13]. Низкая культура питания характеризуется поспешностью, бессистемностью, ориентиром только на цены продуктов, отказом от ценности приема пищи как социальной коммуникации [20]. Вредные привычки сохраняются в студенческой среде как реакция на высокие психоэмоциональные и психофизиологические нагрузки в безуспешном стремлении их снять. Необходимость подработки для обеспечения нужных расходов также влияет на сложившуюся практику питания студентов.

Цель исследований: обоснование возможности оздоровления питания студентов в системе общественного питания, функционирующего в формате социального предпринимательства.

Методика исследований
Research method

Для исследований привлекались материалы Хакасского государственного университета имени Н.Ф. Катанова. В вузе для общественного питания студентов и работников предусмотрено 9 площадок, в том числе 5 столовых (в корпусах 5, 16, 17, 8 и 7) и 4 буфета (в корпусах 1, 2, 3 и 15). Общая площадь всех помещений общепита вуза составляет 2850,22 кв. м. Самой большой по площади (60,9 кв. м) является столовая № 4 по адресу: ул. Хакасская, 6, стр. 1, в студенческом городке Института менеджмента, экономики и агротехнологий. Столовая посещается студентами и работниками университета; сторонних посетителей нет, так как помещение достаточно удалено от делового центра и других организаций.

Основным показателем деятельности предприятий общественного питания является количество посадочных мест, которых во всех столовых и буфетах числится 712 шт. Столовая № 4 рассчитана на 140 мест. В помещениях общественного питания площадь обеденного зала занимает 36,4% от общей площади (1037,44 м^2). Все помещения общепита университета переданы в аренду ООО «Сибирская торговая корпорация» (г. Абакан; основной вид деятельности – деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания) и используются по назначению – для общественного питания. Площадь, переданная в аренду, составляет 1292,02 м^2, или 45,3% общей площади; площадь в 1569,1 м^2 находится в управлении университета. Из этого следует, что ресурсы общепита используются неполностью, большая их часть не вовлечена в целевую деятельность.

Для выяснения того, как посетители оценивают работу столовой, был проведен социологический опрос по анонимным анкетам. Опросный лист содержал 8 вопросов по питанию, на которые ответили 127 студентов ИМЭА разных курсов; по 5-балльной шкале оценивалось качество сервиса и меню. По показателю «Качество обслуживания» средняя оценка составила 3,74 балла. По качеству меню оценка также низкая – 3,63 балла. Лишь 58,3% опрошенных ответили, что посещают столовую № 4.

На вопрос, почему не посещают столовую, получены такие ответы, как: «Антисанитария, разнообразие блюд не очень»; «Большая очередь и дорогая еда»; «Качество еды оставляет желать лучшего»; «Не хватает времени – лучше в магазине взять и по дороге съесть»; «Дорого и небезопасно для здоровья»; «Невкусная, неаппетитная еда»; «Неприятно пахнет». Студенты при выборе места для питания обращают внимание на цены (37,5%), меню (30,1%), быстроту обслуживания (15,8%), интерьер (9,2%), лаундж-музыку (4%), скидки и акции (3,3%). Как следует из опроса, студенты хотели бы видеть в меню столовой № 4: разнообразную выпечку – 29,5%; фрукты – 21,9%; блюда китайской кухни – 13,1%; фастфуд – 12,7%; рыбу и морепродукты – 7,6%; кондитерские изделия – 4,6%; снеки – 1,7%. Студенты предложили добавить в меню картофель-фри, супы, полезное питание, больший ассортимент каш, гарниров, мяса, вегетарианские блюда. На вопрос о том, чего не хватает столовой № 4 ХГУ, чтобы ее услугами пользовалось большее количество студентов, получены ответы, что не хватает: разнообразного меню – 22,2%; красивого интерьера – 16,8%; удобной мебели – 14,8%; акций и скидок – 13,8%; быстрого обслуживания – 12,5%; тематических дней «Рыбный», «Китайская кухня» – 11,1%; приятной музыки – 5,1%.

По результатам опроса студентов выявлены проблемы столовой: устаревший ветхий интерьер; неудобная мебель; однообразное меню; долгое обслуживание; неудобная информация о меню и ценах. Результаты опроса говорят о необходимости смены концепции общественного питания в столовой вуза. Если проблемы в общепите не решать, то это угрожает имиджу, привлекательности университета как места учебы и пребывания студентов.

Результаты и их обсуждение

Results and discussion

Проблемы общественного питания студентов должны быть решены на основе современных технологий, роль которых в Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации определена как «…обеспечивающие устойчивое, динамичное и сбалансированное развитие Российской Федерации на долгосрочный период» [21].

Общественное питание, как и театр, начинается с вешалки. Вместо стоек для одежды в центре обеденного зала, которыми редко пользуются посетители, предлагается установить в вестибюле перед входом вешалку напольную для удобства и экономии места. Ускорить обслуживание может установка терминала самообслуживания G-Sence Junior, который работает с большой базой блюд и полной посадкой посетителей вместо кассы. POS-терминал позволяет посетителям не тратить время на расчеты в кассе и быстро выбирать блюда по изображению на дисплее с указанием цены. Так решаются проблемы медленного обслуживания и неудобства выбора блюд. При использовании в общественном питании электронных терминалов заказ, сформированный на киоске, отправляется на кухню, сообщение о его готовности высвечивается на табло электронной очереди, заказ забирают на стойке выдачи. С помощью киосков контакт с персоналом практически устраняется, что важно в условиях ограничений, как это было в период пандемии.

Внедрение киосков самообслуживания во многих кафе и ресторанах показало увеличение покупок на 8% и среднего чека на 10% за счет кросс-продажи (сопутствующих товаров), которая легко организуется на платформе. Отсутствие очереди позволяет выбрать больше блюд из ассортимента, попробовать новое, что увеличивает объем заказов. Окупаемость оборудования оценивается в 6–8 мес. за счет повышения посещаемости.

Желающим быстрого питания предлагаются снеки и готовые напитки из вендинговых автоматов, устанавливаемых против входа в обеденный зал. Установка совмещенного кофе-аппарата со снековым модулем дешевле отдельных автоматов. Мебель в обеденной зоне требует замены как не отвечающая удобству, устойчивости, долговечности, единству стиля. Замена 6-местных столов на белые квадратные столы Eames (T004), а табуреток – на яркие стулья Eames (SC-001) фабрики Глобал (Санкт-Петербург) с практичным дизайном и лаконичной формой – преобразит интерьер. Раздаточная линия столовой № 4 включает в себя: охлаждаемые прилавок и витрину, мармиты вторых и первых блюд, стойку для столовых приборов и подносов, стеллажи для хлеба, что сохранится на месте. Касса исключается из раздаточной линии, которая дополняется поворотными и угловыми модулями для удобства обслуживания. Металлостойки демонтируются, ограждения и прилавок отделываются цветным пластиком.

Главное изменение необходимо в ассортименте блюд, так как посетители приходят в общепит за вкусным и полезным завтраком или обедом. Полезность и вкус пищи определяются качеством исходных продуктов и технологией приготовления. Лучшее приготовление блюд здорового питания обеспечивают пароконвектоматы – профессиональное оборудование с разными режимами пара и принудительной конвекцией приготовления пищи. Высокий уровень автоматизации и программирования режимов позволяет производить до 70% всех операций теплообработки. Выбраны инжекторный пароконвектомат ПКА-6–2/33 и зонт для очистки от аэрозолей ЗВВ-700 АО «Чувашторгтехника».

Внедрение цифровых платформ для обслуживания посетителей столовой позволяет организовать еще одно перспективное направление общепита – прием и реализацию заказов продуктов и полуфабрикатов на дом студентам и работникам университета. О численности работников, предпочитающих заказ питания, известно из исследования эконом-сервиса доставки питания «Прием»: большинство работников питаются едой, приготовленной дома (63% из числа работающих в офисе и 76% работающих дома), а 2% работников – как работающих в офисах, так и дистанционно занятых, заказывают еду из ресторана, 2% пользуются сервисом по подписке на готовые блюда [22]. По этим данным подсчитано: число работников, заказывающих блюда в столовой, повысится на 4%. При численности работников ИМЭА 56 чел. и студентов ОФО 299 чел. получается, что (как минимум) 14 чел., то есть ($56 + 299 \cdot 4\%$), могут ежедневно заказывать обеды из столовой при доступе к информации и высоком качестве блюд.

Кроме того, столовой целесообразно ввести сервис по приготовлению готовых блюд по заказу на дом, так как, по данным исследования НАФИ, 51% респондентов из 53 регионов России обычно заказывают на работу или на дом готовую еду [23]. Потенциальными заказчиками столовой № 4 может стать еще 181 чел. при работающей цифровой платформе. Общее количество потребителей услуг столовой № 4 оценивается почти в 400 чел. с учетом нынешних 200 посещений в день (200 + 14 + 181).

Предлагается освоить приготовление в столовой так называемого здорового фаст-фуда, широко распространенного сейчас. Это продукты без трансжиров, сахара, красителей, усилителей вкуса, кетчупов, майонеза, избытка соли, муки, то есть простые односоставные продукты. По данным столовой № 4, средний чек в 2024 г. составлял 150–200 руб. Для сравнения недельной стоимости трех типов питания (по рекомендациям для здорового питания Роспотребнадзора, обычного питания средней российской семьи, питания продуктами традиционного фаст-фуда) составлена таблица 3 с учетом цен на основные продукты, отслеживаемые Росстатом.

Таблица 3

Сравнение стоимости питания по различным схемам [24]

Table 3

Comparison of food costs across different schemes [24]

Показатели	Меню		
	По рекомендации Роспотребнадзора	Обычное меню	Фаст-фуд
Продукты	Овощи. Фрукты. Орехи. Молочные продукты. Нежирное мясо и рыба. Творог. Сухофрукты. Морепродукты.	Овощи. Фрукты. Мясо. Рыба. Борщ. Морепродукты. Творог. Сгущенное молоко. Яйца. Печень. Блины. Пицца. Колбаса. Курица. Вареники.	Йогурт с сахаром. Бекон. Сосиски. Булочки. Бургеры. Сэндвичи. Картофель-фри. Чипсы. «Доширак». Майонез. Селедка. Квашеная капуста. Оливье. Острые куриные крылышки. Чебуреки.
Стоимость, руб.: – продуктов – напитков	4 000 128	1 108 260	3 184 1000
Стоимость в неделю, руб.	4 128	1 368	4 184
Стоимость в день, руб.	589,7	195,4	597,7
Стоимость 1 приема пищи, руб.	**196,6**	**65,0**	**199,2**

Расчеты показали, что стоимость здорового питания (196,6 руб.) и стоимость фаст-фуда (199,2 руб.) практически не отличаются, то есть питаясь полезными продуктами, потребитель не затрачивает больше, чем при питании вредным фаст-фудом. Расходы на полезный ассортимент укладываются в средний чек 200 руб., то есть блюда здорового питания в меню столовой не повысят стоимости обеда. Среди пожеланий студентов было предложение о фоновой музыке в столовой (5%). Эксперты утверждают: лаундж-мелодичное сопровождение сервиса кафе и ресторанов оправдано для увеличения времени пребывания и повышения средней стоимости чека. Тогда целесообразно установить напольную музыкальную колонку ZQS-4235.

Договор аренды торговых точек комбината питания ХГУ имени Н.Ф. Катанова с ООО «Сибирская торговая корпорация» заключен в 2023 г. на 2 года. Поэтому к реализации плана реструктуризации столовой № 4 можно приступить не ранее сентября 2025 г. при условии заключения договора аренды ХГУ имени Н.Ф. Катанова с новой общественной организацией «Студент», созданной в 2025 г.

Социальное предпринимательство основывается на принципах, инструментах и технологиях традиционного предпринимательства, использовании инновационных подходов к бизнесу, направленных на решение актуальных общественных проблем: безработицы, бедности, социального неравенства, поддержки людей с ограниченными возможностями. На рисунке 1 показана связь принципов социального предпринимательства в соответствии с законом [25].

Рис. 1. Категории социального предпринимательства

Figure 1. Categories of social entrepreneurship

Особо выделим категорию деятельности на общественно-полезные цели и решение социальных проблем общества (рис. 1), отнеся ее к категории студенчества как социальной группе, имеющей признаки социальной уязвимости. Социальная уязвимость связана с риском ухудшения социально-экономического состояния ввиду низких доходов, ограниченного доступа к ресурсам и др. К признакам социальной уязвимости студентов относятся: отсутствие собственных источников дохода (стипендия – стимулирующая выплата, не предназначенная для жизнеобеспечения); ограниченные возможности трудоустройства по причине учебной занятости; состояние здоровья. Отнесение студентов к этой группе обосновывается в работах [26, 27], что дает основание для поддержки студенчества государством. В основном рассматриваются материальная помощь, социальная стипендия, бесплатное обучение, проживание в общежитии [26]. Считаем необходимым дополнить эти меры поддержкой в сфере общественного питания, которая будет более эффективной, чем просто организация питания в вузах на основе аутсорсинга с коммерческими фирмами, что практикуется в большинстве вузов, если оказывать ее на основе социального предпринимательства.

Несмотря на то, что появилось понятие «социальное питание», подразумевающее питание школьное, больничное, санаторное и на предприятиях с вредными условиями производства [28], на питание студентов оно не распространяется. Социальные столовые функционируют для пенсионеров по направлениям соцзащиты и лиц без определенного места жительства. Поэтому идея социального предпринимательства в студенческом общественном питании является актуальной и должна реализовываться снизу, поскольку в перечне видов деятельности, на которые распространяется государственная поддержка социального предпринимательства, есть только 6 видов: здравоохранение, социальное обслуживание, образование, занятость населения, физкультура и спорт, туризм [29]. Финансовый механизм социального предпринимательства сочетает коммерческие и некоммерческие источники: субсидии, кредиты, инвестиции в рамках государственно-частного партнерства, гранты фондов, благотворительные взносы. На практике получение кредитов затруднено завышенными требованиями, не соответствующими финансовому состоянию начинающих социальных предпринимателей. Грантовая поддержка фондов предназначена также давно работающим организациям [30]. Тем не менее еще имеются программы поддержки молодежных проектов, предлагаемые государственными и частными грантодателями: Минэкономразвития, Минобрнауки, Агентством «Росмолодежь», Фондом содействия инновациям, корпоративными фондами «Сбер», «Русский алюминий», «Норникель», инновационными научно-технологическими центрами [31]. При изучении направлений, условий конкурсов, разработанных для молодежных стартапов, к сожалению, не обнаружено ни одного направления по общественному питанию студентов. Самыми близкими по смыслу были направления, называемые «Пропаганда здорового образа жизни», «Охрана здоровья граждан».

Для изменения технологии и пространства общепита в соответствии с потребностями целевых потребителей-студентов выбраны основные средства по критериям лучшего соотношения цены/качества и соответствия производительности оборудования количеству посещений: терминал самообслуживания G-Sence Junior, Вендинговый аппарат Pro LV307 V2, Вендинговый аппарат снеков, пароконвектомат ПКА-6–2/3В, мебель – всего на общую сумму 735 587 руб, из них 328 766 руб. за 1-й год. Объем инвестиций в основные средства представлен в таблице 4.

Таблица 4

Инвестиции в основные средства столовой № 4 ХГУ имени Н.Ф. Катанова

Table 4

Investments in fixed assets for Canteen No. 4 of Katanov Khakass State University

№	Наименование	Количество, шт.	Характеристика	Цена, руб/шт.	Общая стоимость, руб.
1	Вешалка напольная ВО-20г	1	Сталь, цвет черный, с 20 крючками. Габариты – 144 × 183 × 70 см. Масса – 16,2 кг	11 738	11 738
2	Терминал самообслуживания G-Sence Junior	1	Комплект: POS-терминал, блок питания. Экран 15”. Оперативная память – 8 Гб. Габариты – 80 × 53 × 46 см. Масса – 7 кг	35 546	35 546
3	Вендинговый аппарат Pro LV307 V2	1	Кофе-автомат. Габариты – 510 × 610 × 862 см. Масса – 51 кг	199 000	МСК-лизинг 7 356 в мес. на 3 года
	Вендинговый аппарат снеков	1	SM Mini Vendshop. Габариты – 60 × 22 × 85 см. Масса – 30 кг	47 700	4500 в мес. на 1 год
4	Пароконвектомат ПКА-6–2/3В	1	Оборудование инжекторного типа, 6 уровней. Максимальная температура: +270 ºС. Мощность – 5,2 кВт. Габариты – 55 × 71 × 76 см. Масса – 61 кг	179 000	МСК-лизинг 7 023 в мес. на 36 мес.
5	Стол Eames T-004	20	Столешница МДФ-16, подстолье – дерево (бук). Габариты – 75 × 80 × 80 см	7 490	149 800
6	Стул Eames SC-001	80	Пластик, дерево (бук)	1 392	111 360
7	Музыкальная колонка напольная ZQS-4239	1	Комплект: колонка, пульт, USB шнур, микрофон. Габариты – 40 × 17 × 17 см. Масса – 2 кг	1 443	1 443
Итого:					735 587 руб.

Покупка оборудования в лизинг уменьшает первоначальные инвестиции более чем на 400 тыс. руб. Другие основные средства можно приобрести за счет собственных средств фирмы. Текущие доходы столовой рассчитаны на 2025–2029 гг. от продажи продукции общественного питания, напитков и снеков с условием, что в первый год не будут продаваться товары из вендинговых автоматов, так как их приобретение отнесено на 2026 г. С учетом роста числа посещений годовые доходы за 5 лет возрастут с 7 224 000 до 25 116 000 руб. Годовые показатели выручки рассчитаны за 10 месяцев с исключением двух месяцев летних каникул.

Месячные расходы столовой № 4 рассчитаны в разрезе текущей, финансовой (лизинговые платежи, проценты по кредиту) и инвестиционной деятельности (мебель) и составили сумму от 7 624 880 до 22 419 700 руб. в год.

Далее рассчитан финансовый результат по годам (табл. 5).

Таблица 5

Финансовые показатели инвестиционного проекта по реструктуризации столовой № 4 ХГУ имени Н.Ф. Катанова, руб.

Table 5

Financial indicators of the investment project for the restructuring of Canteen No. 4 of Katanov Khakass State University, rubles

Показатели	Годы				
	2025	2026	2027	2028	2029
Доходы	7 875 000	10 358 250	13 461 000	14 480 000	15 116 000
Расходы	7 624 880	10 036 010	13 014 980	13 825 140	14 419 700
Прибыль	250 120	322 240	446 020	654 860	696 300
УСН, 5%	12 506	16 112	22 301	32 743	34 815
Чистая прибыль	237 614	306 128	423 719	622 117	661 485
Рентабельность продаж, %	2,6	2,5	2,8	9,5	9,1

Поскольку доходы и расходы рассчитаны без учета дисконтирования, определяется недисконтированный срок окупаемости (N) простым методом:

$$N = \frac{\text{Инвестиции}}{\text{среднегодовая прибыль}} = \frac{735\,587}{450\,213} = 1{,}6 \text{ года.} \quad (1)$$

Таким образом, обновление столовой университета с учетом современных тенденций в общественном питании не только создаст комфортные условия для студентов и сотрудников, но и станет ярким примером успешного сочетания бизнеса и социальной значимости. Внедрение инноваций в питании, поддержка местных поставщиков и уделяемое внимание экологической устойчивости делают этот проект важным шагом к созданию здоровой, справедливой и ответственной пищевой системы в университетском сообществе.

Выводы
Conclusions

Опрос студентов вуза выявил неудовлетворенность их тем, чем и как они питаются, а также подсказал, как должно быть, по их мнению, организована столовая, чтобы они ее посещали. Эти пожелания учтены при разработке плана реорганизации общественного питания студентов университета. Расчет инвестиций в новое оборудование и мебель показал сумму 800 тыс. руб. Их источником могут стать государственные и частные средства, направляемые по закону на решение проблем социально уязвимых групп населения, к которым относится студенчество с рисками для здоровья при неполноценном питании.

Изучение путей привлечения финансирования для оснащения студенческой столовой современными технологиями приготовления и обслуживания показало, что в России действует много программ для социального предпринимательства в виде займов, микролизинга, грантов, социального заказа и т.д. Объем выделяемой поддержки по большинству программ позволяет покрыть инвестиции по проекту, а доходы от текущей деятельности достаточны для поддержания и роста производства на предприятии общепита в соответствии со спросом.

Проблемой является отсутствие общественного питания в перечне видов деятельности, поддерживаемых государством, поэтому в наших исследованиях остаются вопросы, решение которых находится в правовой, экономической и организационной сферах. На данной стадии изучения социального предпринимательства в индустрии общественного питания выяснено, что этот формат позволяет достичь и коммерческого, и социального эффекта. Инвестиционный проект по реструктуризации студенческой столовой на основе социального предпринимательства представляет модель, которая ориентирована не только на финансовую устойчивость, но и на решение социальных задач, связанных с образованием и поддержкой студенческого сообщества. Он показал прибыльность и окупаемость на уровне, приемлемом для социальных проектов. Это позволяет представить его на конкурсы социальных проектов для получения финансовой поддержки.

Исследования подтверждают, что общественное питание в формате социального предпринимательства имеет значительный потенциал для развития и создания положительных изменений в обществе. Развитие этой отрасли требует не только бизнес-ориентированного подхода, но и социально-ответственного поведения в обществе.

Список источников

1. Доходы, расходы и сбережения населения // *Росстат*. URL: https://rosstat.gov.ru/folder/13397 (дата обращения: 17.11.2024)

2. Анализ рынка кафе и ресторанов в России в 2019-2023 гг., прогноз на 2024-2028 гг. // Businesstat. https://businesstat.ru/images/demo/cafes_and_ restaurants_russia_demo_businesstat.pdf (дата обращения: 17.11.2024)

3. Engel E. *Die vorherrschenden gewerbszweige in den gerichtsämtern mit Beziehung auf die Productions- und Consumtionsverhältnisse des Königreichs Sachsen.* 1857. https://www.econstor.eu/bitstream/10419/233572/1/wista-2021-2-126-136.pdf

4. Шевцова Е.Д., Фокина О.В. Обеспечение устойчивости предприятий общественного питания в условиях падающего спроса // *Russian Journal of Management.* 2022. Т. 10, № 1. С. 61–65. https://doi.org/10.29039/2409-6024-2022-10-1-61-65

5. Мартышенко Н.С. Исследование проблем организации питания студентов университета: социально-экономические аспекты // *Теоретическая и прикладная экономика.* 2017. № 3. С. 70–89. https://doi.org/10.25136/2409-8647.2017.3.23874 8744

6. Стратегия реализации молодежной политики в Российской Федерации на период до 2030 года: утв. Распоряжением Правительства РФ от 17 августа 2024 г. № 2233-р. URL: https://www.consultant.ru/law/hotdocs/86206.html (дата обращения: 15.03.2025)

7. Racine E.F., Schorno R., Gholizadeh S. et al. College Fast-Food Environment and Student Food and Beverage Choices: Developing an Integrated Database to Examine Food and Beverage Purchasing Choices among College Students. *Nutrients.* 2022;14(4):900. https://doi.org/10.3390/nu14040900

8. Fandetti S.M., Dahl A.A., Webster C. et al Healthy Food Policies Documented in University Food Service Contracts. *Int J Environ Res Public Health.* 2023;20(16):6617. https://doi.org/10.3390/ijerph20166617

9. Costantini A., Pastorelli G., Sebillo A. How Social Enterprises Contribute to Alternative Food Systems. *CIRIEC*. 2019;1914. https://ideas.repec.org/p/crc/wpaper/1914.html

10. Eris E.D., Pirnar I., Celebi D. Experimental social entrepreneurship model in gastronomy: The case of Ebru Baybara Demir as a social gastronomy entrepreneur. *International Journal of Gastronomy and Food Science.* 2022;27:100474. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100474

11. Brunner P., Schaeffer V. The Features of Student Entrepreneurs as Leaders of Social, Environmental and Sustainable Entrepreneurial Projects. *Journal of Innovation Economics & Management.* 2024;1(43):69-101. https://doi.org/10.3917/jie.pr1.0151

12. Dhiman S. Sustainable Social Entrepreneurship: Serving the Destitute, Feeding the Hungry, and Reducing the Food Waste. Management for Professionals. In: Marques J., Dhiman S. (eds.). *Social Entrepreneurship and Corporate Social Responsibility. Management for Professionals.* Springer, Cham., 2020:193-208. https://doi.org/10.1007/978-3-030-39676-3_13

13. Заварухин Н.Е., Безуглый Т.А., Торкай Н.А. и др. Пищевое поведение студентов Южно-Уральского государственного медицинского университета // *Научное обозрение. Медицинские науки.* 2022. № 3. С. 36–41. EDN: NCORZU

14. Карабинская О.А., Изатулин В.Г., Макаров О.А. и др. Основные проблемы питания студентов в связи с их образом жизни // *Сибирский медицинский журнал.* 2011. Т. 103, № 4. С. 122–124. EDN: OHIUPF

15. Дресвянкина А.Д., Попова А.С., Нефедова Ю.Н. Основные проблемы питания современных студентов // *VI Международная научно-практическая конференция «Актуальные проблемы современной медицинской науки и здравоохранения»* (*Екатеринбург, 8-9 апреля 2021 г.*). Екатеринбург: Уральский государственный медицинский университет, 2021. С. 542–548. EDN: XHTETZ

16. Антонова А.А., Яманова Г.А., Мусаева А.Э. и др. Анализ питания студенческой молодежи // *Международный научно-исследовательский журнал.* 2021. № 8-2 (110). С. 64–66. https://doi.org/10.23670/IRJ.2021.110.8.048

17. Семенова В.Н., Галузо Н.А., Крашенинина Г.И. и др. Питание в образовательных организациях // *Современные проблемы науки, общества, образования*: *актуальные вопросы теории и практики*: Монография / Под общ. ред. Г.Ю. Гуляева. Пенза: Наука и Просвещение, 2021. С. 186–201. EDN: UYKUEZ

18. Егорова А.И. Заболеваемость студентов // *Теория и методика физического воспитания, спортивной тренировки, оздоровительной и адаптивной физической культуры.* Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2021. С. 99–103. EDN: ZUQQXV

19. Анисимов А.Ю., Алькин А.А. Влияние нерационального питания на организм человека // *Гуманитарные научные исследования.* 2017. № 7 (71). EDN: ZBTFXV. URL: https://humansnauka.ru/2017/07/24291

20. Покида А.Н., Зыбуновская Н.В. Культура питания российского населения (по результатам социологического исследования) // *Здоровье населения и среда обитания.* 2022. Т. 30, № 2. С. 13–22. https://doi.org/10.35627/2219-5238/2022-30-2-13-22

21. Стратегия научно-технологического развития Российской Федерации: утв. Указом Президента Российской Федерации от 28 февраля 2024 г. № 145. URL: https://publication.pravo.gov.ru/document/0001202402280003 (дата обращения: 10.10.2024)

22. Рахимов М. Исследование: большинство офисных работников приносит еду из дома // *Газета.Ru.* 2022. 22 ноября. URL: https://www.gazeta.ru/style/news/2022/11/22/19095397.shtml

23. Какое питание дороже: сравниваем затраты на меню ЗОЖника, традиционный рацион россиянина и фаст-фуд // *Zayman.ru. Финансовая грамотность* (*Яндекс. Дзен*). 2023. 29 июня. URL: https://dzen.ru/a/ZJ1mkZ0w7RUSyUCz (дата обращения: 10.10.2024)

24. Тренды потребления россиянами продуктов питания // НАФИ. URL: https://nafi.ru/projects/potrebitelskoe_povedenie/trendy-potrebleniya-rossiyanami-produktov-pitaniya/ (дата обращения: 10.01.2025)

25. О государственном (муниципальном) социальном заказе на оказание государственных (муниципальных) услуг в социальной сфере: Федеральный закон от 13 июля 2020 г. № 189-ФЗ. URL: https://base.garant.ru/74369760/?ysclid=m^{3}ld3g04s6794852304 (дата обращения: 10.03.2025)

26. Загутин Д.С., Гафиатулина Н.Х., Самыгин С.И. Социальное здоровье российской студенческой молодежи в контексте реализации институциональных механизмов социальной поддержки // *Гуманитарные, социально-экономические и общественные науки.* 2017. № 6-7. С. 41–45. EDN: ZEGEPP

27. Филькина А.В., Абрамова М.О., Терентьев Е.А., Ларионова А.В. Психологическое (не)благополучие студентов российских вузов в условиях пандемии COVID-19: уязвимые группы и связь с характеристиками образовательного опыта // *Мониторинг общественного мнения*: *экономические и социальные перемены.* 2022. № 6. С. 59–83. https://doi.org/10.14515/monitoring.2022.6.2288

28. Социальное питание // *Общепит*: *бизнес и искусство.* 2020. № 9. https://panor.ru/articles/sotsialnoe-pitanie/50647.html

29. О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации: Федеральный закон от 24 июля 2007 г. № 209-ФЗ. URL: http://www.kremlin.ru/acts/bank /25971 (дата обращения: 15.03.2025)

30. Popov E.V., Veretennikova A.Yu., Kozinskaya K.M. Financial tools to develop social entrepreneurship. *Economic and Social Changes*: *Facts, Trends, Forecast.* 2019;12(5):91-108. https://doi.org/10.15838/esc.2019.5.65.6

31. *Меры поддержки молодежного предпринимательства в России. Январь 2023.* Москва: Центр стратегических разработок, 2022. 10 с. URL: https://www.csr.ru/upload/iblock/78a/foysdic14l8qdw9pa4bv7c4maxrwq8kt.pdf (дата обращения: 15.11.2024)

References

1. Income, expenses and savings of the population. *Rosstat.* (In Russ.) URL: https://rosstat.gov.ru/folder/13397 (accessed: November 17, 2024).

2. Analysis of the cafe and restaurant market in Russia in 2019-2023, forecast for 2024-2028. *Businesstat.* (In Russ.) URL: https://businesstat.ru/images/demo/cafes_and_ restaurants_russia_demo_businesstat.pdf (accessed: November 17, 2024).

3. Engel E. *Die vorherrschenden gewerbszweige in den gerichtsämtern mit Beziehung auf die Productions- und Consumtionsverhältnisse des Königreichs Sachsen.* 1857. (In Germ.) URL: https://www.econstor.eu/bitstream/10419/233572/1/wista-2021-2-126-136.pdf

4. Shevcova E.D., Fokina O.V. ensuring the sustainability of public catering enterprises in conditions of falling demand. *Russian Journal of Management*. 2022;10(1):61-65. (In Russ.) https://doi.org/10.29039/2409-6024-2022-10-1-61-65

5. Martyshenko N.S. Study of the problems of organizing catering for university students: socio-economic aspects. *Theoretical and Applied Economics*. 2017;(3):70-89. (In Russ.) https://doi.org/10.25136/2409-8647.2017.3.23874 8744

6. Strategy for the implementation of youth policy in the Russian Federation until 2030. Approved by the Decree of the Government of the Russian Federation, No. 2233-r, dated August 17, 2024. (In Russ.) URL: https://www.consultant.ru/law/hotdocs/86206.html (accessed: March 15, 2025).

7. Racine E.F., Schorno R., Gholizadeh S. et al. College Fast-Food Environment and Student Food and Beverage Choices: Developing an Integrated Database to Examine Food and Beverage Purchasing Choices among College Students. *Nutrients.* 2022;14(4):900. https://doi.org/10.3390/nu14040900

8. Fandetti S.M., Dahl A.A., Webster C. et al. Healthy Food Policies Documented in University Food Service Contracts. *Int J Environ Res Public Health.* 2023;20(16):6617. https://doi.org/10.3390/ijerph20166617

9. Costantini A., Pastorelli G., Sebillo A. How Social Enterprises Contribute to Alternative Food Systems. *CIRIEC*. 2019;1914. https://ideas.repec.org/p/crc/wpaper/1914.html

10. Eris E.D., Pirnar I., Celebi D. Experimental social entrepreneurship model in gastronomy: The case of Ebru Baybara Demir as a social gastronomy entrepreneur. *International Journal of Gastronomy and Food Science.* 2022;27:100474. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100474

11. Brunner P., Schaeffer V. The Features of Student Entrepreneurs as Leaders of Social, Environmental and Sustainable Entrepreneurial Projects. *Journal of Innovation Economics & Management.* 2024;1(43):69-101. https://doi.org/10.3917/jie.pr1.0151

12. Dhiman S. Sustainable Social Entrepreneurship: Serving the Destitute, Feeding the Hungry, and Reducing the Food Waste. Management for Professionals. *In*: *Social Entrepreneurship and Corporate Social Responsibility. Management for Professionals. Marques J., Dhiman S.* (*Eds.*). Springer, Cham., 2020:193-208. https://doi.org/10.1007/978-3-030-39676-3_13

13. Zavarukhin N.E., Bezuglyy T.A., Torkay N.A. et al. Eating behavior of students of the South Ural State Medical University. *Nauchnoe obozrenie. Meditsinskie nauki*. 2022;(3):36-41. (In Russ.)

14. Karabinskaya O.A., Izatulin V.G., Makarov O.A. et al. The basic problems of a food of students in connection with their way of life. *Siberian Medical Journal* (*Irkutsk*). 2011;103(4):122-124. (In Russ.)

15. Dresvyankina A.D., Popova A.S., Nefedova Yu.N. Main problems of nutrition of modern students. *VI Mezhdunarodnaya nauchno-prakticheskaya konferentsiya 'Aktualnye problemy sovremennoy meditsinskoy nauki i zdravookhraneniya'. April 8-9, 2021.* Ekaterinburg, Russia: Ural State Medical University, 2021:542-548. (In Russ.)

16. Antonova A.A., Yamanova G.A., Musaeva A.E. et al. An analysis of eating behaviour in college-age youth. *International Research Journal.* 2021;(8-2(110)):64-66. (I n Russ.) https://doi.org/10.23670/IRJ.2021.110.8.048

17. Semenova V.N., Galuzo N.A., Krasheninina G.I. et al. Food in educational organizations. *In*: *Modern problems of science, society, education*: *current issues of theory and practice*: *a monograph. G.Yu. Gulyayeva* (*Ed.*). Penza, Russia: MTsNS Nauka i Prosveshchenie (IP Gulyayev G.Yu.), 2021:186-201. (In Russ.)

18. Egorova A.I. Student morbidity. *In*: *Theory and methodology of physical education, sports training, health and adaptive physical culture. Sh.A. Kerimov* (*Ed*). St. Petersburg, Russia: Publishing House of Polytechnical University, 2021:99-103. (In Russ.)

19. Anisimov A.Yu., Alkin A.A. Impact of poor nutrition on the human body. *Gumanitarnye nauchnye issledovaniya*. 2017;(7(71)):7. (In Russ.)

20. Pokida A.N., Zybunovskaya N.V. Food culture of the Russian population: results of a sociological survey. *Public Health and Life Environment – PH&LE*. 2022;30(2):13-22. (In Russ.) https://doi.org/10.35627/2219-5238/2022-30-2-13-22

21. On the strategy for the scientific and technological development of the Russian Federation. Approved by the Decree of the President of the Russian Federation, No. 145, dated February 28, 2024. (In Russ.) URL: https://publication.pravo.gov.ru/document/0001202402280003 (accessed: October 10, 2024).

22. Rakhimov M. Study: most office workers bring food from home. *Gazeta.Ru*. 2022, November 22. (In Russ.) URL: https://www.gazeta.ru/style/news/2022/11/22/19095397.shtml

23. What food is more expensive: comparing costs for a healthy lifestyle menu, the traditional Russian diet, and fast food. *Zayman.ru. Financial Literacy* (*Yandex.Zen*). 2023, June 29. (In Russ.) URL: https://dzen.ru/a/ZJ1mkZ0w7RUSyUCz (accessed: October 10, 2024).

24. Trends in food consumption by Russians. *NAFI*. (In Russ.) URL: https://nafi.ru/projects/potrebitelskoe_povedenie/trendy-potrebleniya-rossiyanami-produktov-pitaniya/ (accessed: January 10, 2025).

25. Federal Law, No. 189-FZ, dated July 13, 2020, "On the state (municipal) social order for the provision of state (municipal) services in the social sphere." (In Russ.) URL: https://base.garant.ru/74369760/?ysclid=m^{3}ld3g04s6794852304 (accessed: March 10, 2025).

26. Zagutin D.S., Gafiatulina N.Kh., Samygin S.I. Social health of Russian student youth in the context of the implementation of institutional mechanisms of social support. *Gumanitarnye, sotsialno-ekonomicheskie i obshchestvennye nauki.* 2017;(6-7):41-45. (In Russ.)

27. Filkina A.V., Abramova M.O., Terentev E.A., Larionova A.V. Psychological well-being of Russian university students during the COVID-19 pandemic: the most vulnerable groups and the impact of learning format. *Monitoring of Public Opinion. Economic and Social Changes.* 2022;(6(172)):59-83. (In Russ.) https://doi.org/10.14515/monitoring .2022.6.2288

28. Social catering. *Obshchepit*: *biznes i iskusstvo.* 2020;(9). (In Russ.) URL: https://panor.ru/articles/sotsialnoe-pitanie/50647.html#

29. Federal Law, No. 209-FZ, dated July 24, 2007, “On the development of small and medium-sized enterprises in the Russian Federation.” (In Russ.) URL: http://www.kremlin.ru/acts/bank/25971 (accessed: March 15, 2025).

30. Popov E.V., Veretennikova A.Yu., Kozinskaya K.M. Financial tools to develop social entrepreneurship. *Economic and Social Changes*: *Facts, Trends, Forecast.* 2019;12(5):91-108. https://doi.org/10.15838/esc.2019.5.65.6

31. *Measures to support youth entrepreneurship in Russia. January 2023.* Moscow, Russia: Center for Strategic Research, 2022:10. (In Russ.) URL: https://www.csr.ru/upload/iblock/78a/foysdic14l8qdw9pa4bv7c4maxrwq8kt.pdf (accessed: November 15, 2024).

Информация об авторах

Людмила Константиновна Субракова, канд. экон. наук, доцент, доцент кафедры экономики и бизнеса, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Хакасский государственный университет имени Н.Ф. Катанова»; 655017, Российская Федерация, г. Абакан, ул. Хакасская, 6; e-mail: subrackoval@ya.ru; https://orcid.org/0000-0002-2828-5146

Широкова Светлана Евгеньевна, студент кафедры менеджмента, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Хакасский государственный университет имени Н.Ф. Катанова»; 655017, Российская Федерация, г. Абакан, ул. Хакасская, 6; e-mail: shirokovasvetochchka@ya.ru

Information about the authors

Ludmila K. Subrakova, CSc (Econ), Associate Professor, Associate Professor at the Department of Economics and Business, Katanov Khakass State University; 6 Khahakasskaya St., Abakan, 655017, Russian Federation; e-mail: subrackoval@ya.ru; https://orcid.org/0000-0002-2828-5146

Svetlana E. Shirokova, student of the Department of Management, Katanov Khakass State University; 6 Khahakasskaya St., Abakan, 655017, Russian Federation; e-mail: shirokovasvetochchka@ya.ru