

## ОРГАНІЗАЦІЯ БОРТОВОГО ХАРЧУВАННЯ

Колодяженська Анастасія Анатоліївна

Національний авіаційний університет, Київ

Науковий керівник-Радзівілова І.А. к.пед.н., доц.

Ключові слова: організація, бортове харчування, пасажери, бортпровідники, Кейтерингова компанія, стерильність, повітряне судно, спеціальне меню.

**Актуальність теми:** На сьогоднішній день питання щодо організації харчування на борту ПС є актуальним, оскільки все більше і більше пасажирів подорожує кожного дня. Кожен пасажир індивідуальний і вибір харчування в усіх різний, тому правильно організоване бортове харчування це успіх.

Метою роботи є детальне дослідження організації бортового харчування.

Предмет дослідження: організація бортового харчування.

При організації харчування на борту повітряного судна враховуються тривалість польоту, час доби, клас обслуговування пасажирів, кількість пасажирів за класами обслуговування, чисельності екіпажу ПС. Особливості в організації бортового харчування на борту повітряного судна можуть бути викликані: метеорологічними умовами (турбулентність в різних умовах польоту), технічними характеристиками літака, вимогами спеціальних дієт по релігійним, етичним та медичним чинникам. Організація бортового харчування на борту літака проводиться в аеропортах України Кейтерінгами компаніями за узгодженням з Держсанепідслужбою ЦА МОЗ України. На відміну від ресторанів, Кейтерингові компанії-це справжні фабрики, що займають значні площі і обладнані новітньою технікою, яка призначена для виготовлення бортового харчування. В Кейтерингових компаніях особливо ретельно стежать за дотриманням стерильності. Бортове харчування, що готується на борт ПС, має бути приготовлено відповідно до санітарних вимог. Продукти харчування, які використовуються для приготування бортового харчування, повинні мати необхідні сертифікати. Сервірування страв в Кейтирингу для пасажирів та екіпажу комплектуються в ланчбоксі або на тацю велику 1/1 або малу 1/2. Харчування маркується та розміщуються в візках-контейнерах, із зазначенням на ярлику назви авіакомпанії, дати вильоту, маршрут польоту, номер рейсу, раціон харчування, термін виготовлення та реалізації харчування, кількість харчування, контроль на авіаційну безпеку та П.І.Б комплектувальника. Всередину візків-контейнерів перед видачою на борт літака закладаються хладогени або сухий лід, для подовження

строку збереження на борту ПС. Опломбовані візки-контейнери доставляються на літак за допомогою спецтранспорту – автоліфту.

Прийом бортового харчування на борту літака проводиться бортпровідником, який перевіряє наявність та цілісність пломб, правильність оформлення ярликів, перевіряє кількість харчування та звіряє їх з накладною, звертає особливу увагу на термін придатності харчування, контроль на авіаційну безпеку, санітарний стан та справність гальмівної системи. Головною вимогою до організації бортового харчування є авіаційна безпека. На борт повітряного судна забороняється приймати зйомне буфетно-кухонне обладнання з порушенням контролю на АБ, невідповідність номерів пломб, вказаним в накладній. Розігрів харчування проводиться за допомогою електродухових шаф або електроплит, якщо це харчування для дітей, то його підігрівають за допомогою підігрівачі дитячого харчування. Щоб забезпечити гарячою водою пасажирів, сучасні літаки обладнані електрокип`ятильниками та кавоварками. Під час польоту бортпровідники пропонують пасажирам холодну питну воду, яка видається в пластикових пляшках або пакетах. На борту повітряного судна має бути стільки чистих склянок та фужерів , щоб забезпечити не менше, ніж двох- або трьох-разовий прийом води та напоїв всіма пасажирами. Посуд після використання складають на таці та розміщується в візки-контейнери, або боксах, які закривають, пломбують та кріплять до них ярлики, в яких вказано їх вміст. Візки- контейнери або бокси з використаним посудом передається в Кейтерингову компанію.

На борту повітряного судна бортпровідникам забороняється мити посуд. Бортпровідники, які обслуговують пасажирів бортовим харчуванням проходять періодичні медичні огляди у відповідності до чинного законодавства, мають особові медичні книжки та санітарний одяг. Пасажири можуть замовити спеціальне харчування на борт літака таке як: харчування у відповідності з вимогами їх віросповідання, дитяче, вегетаріанське, спеціальна їжа для алергіків, лікувальне та дієтичне харчування. У кожного виду є свій код, затверджений Міжнародною асоціацією повітряного транспорту (ІАТА). Меню залежить від фінансових можливостей компанії та її домовленості з Кейтеринговою компанією. Вартість спеціального меню повинна укладатися в ту ж суму, що і стандартне меню.

Якщо політ триває не більше двох годин, харчування класифікується як ланч, який може складатися з холодних закусок і салату, або ж взагалі відсутнє харчування на такому рейсі. Якщо час в дорозі перевищує три години, гарячі страви обов'язкові. Обіди компонуються за принципом набору найбільш популярних і стандартних продуктів. Харчування пасажирів першого і бізнес-класу відрізняється багатим вибором страв, а

також наявністю делікатесів. Відрізняється і сервіровка столу. У салонах першого класу використовуються парцелярні, кришталеві, мельхіорові столові набори, а в економ-класі -і бізнес-класі - як правило, одноразовий або багаторазовий пластмасовий посуд. При складанні раціонів для екіпажу необхідно виключити продукти, багаті клітковиною, що викликають бродіння, неприємні явища під час польоту. Меню авіакомпанії змінюють двічі на рік. Бортове харчування видається в кількості, що відповідає даним пасажирського завантаження за класами обслуговування. За один рейс кожний бортпроводник обслуговує в середньому 40-50 пасажирів економ-класу. У бізнес і першому класах кількість обслуговування пасажирів менша, але більш складніше. Також доставка бортового харчування повинна закінчуватися за 40 хвилин до вильоту.

**Висновок:** Отже, організація харчування на борту літака - важлива складова комфортного польоту, якій Авіакомпанія приділяє особливу увагу. Від організації бортового харчування, залежить комфорт польоту і задоволеність пасажирів. Головною вимогою до організації бортового харчування пасажирів на борту повітряного судна є максимальне задоволення потреб авіакомпанії та інших клієнтів у якісному, сучасному дизайні бортового харчування.

#### **Список використаних джерел**

1. Електронний ресурс. Режим доступу: [https://pidru4niki.com/1031020845026/turizm/poslugi\\_organizatsiyi\\_harchuvannya\\_aeroportu\\_bortu\\_litaka](https://pidru4niki.com/1031020845026/turizm/poslugi_organizatsiyi_harchuvannya_aeroportu_bortu_litaka)
2. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://helpiks.org/4-111617.htm>