

**РАЗРАБОТКА МЕНЮ РУССКОЙ КУХНИ  
ДЛЯ БОРТОВОГО ПИТАНИЯ  
DEVELOPMENT OF A MENU OF RUSSIAN  
CUISINE FOR ON-BOARD MEALS**

*Аннотация:*

Статья посвящена вопросам разработки меню русской кухни для бортового питания на основе исследования предпочтений авиапассажиров. В работе были получены результаты опроса потребителей о качестве предоставляемых услуг бортового питания. По итогам проведения опроса возникла необходимость совершенствования меню для данного сегмента потребителей. Анализ выбора пищевых продуктов авиапассажирами показал, что большинство опрошенных предпочитают мясо птицы и рыбу. При исследовании потребительских предпочтений относительно категорий блюд выяснилось, что авиапассажиры хотели бы видеть в меню мучные изделия, горячие закуски, горячие первые блюда. Далее на основе выявленных предпочтений потребителей было разработано меню блюд русской кухни для бортового питания и рассчитана пищевая ценность блюд.

*Ключевые слова:* бортовое питание, авиакомпании, меню, русская кухня.

*Abstract:*

The scientific article is devoted to the development of a menu of Russian cuisine for on-board meals based on a study of the preferences of air passengers. The results of a consumer survey on the quality of on-board catering services were obtained. Following the results of this survey, there was a need to improve the menu for this segment of consumers. An analysis of the choice of food products by air passengers showed that the majority of respondents prefer poultry meat and fish. A study of consumer preferences regarding the categories of dishes revealed that air passengers would like to see flour products, hot appetizers, and hot entrees on the menu. Further, based on the revealed consumer preferences, a menu of Russian cuisine dishes for on-board meals was developed. The nutritional value of the dishes is calculated.

*Keywords:* on-board meals, airlines, menu, Russian cuisine.

На сегодняшний день авиатранспорт в туризме играет ведущую роль, так как это очень быстрый и удобный способ путешествовать. Сервис на самолетах более привлекателен, так как воздушные суда оснащены современным оборудованием, отвечают всем требованиям безопасности и приспособлены для перелетов с высоким уровнем комфорта.

Услуги, предоставляемые авиапассажирам, доступны широким слоям населения. Рост пассажиропотока напрямую связан с развитием российского рынка кейтеринговых услуг, в том числе услуг бортового питания. Комплекс услуг питания на борту зависит от типа и оборудования воздушного судна, продолжительности полета, времени суток, когда происходит полет, а также класса обслуживания, указанного в билете.

Кулинарную продукцию, реализуемую пассажирам в самолетах, изготавливают фабрики и цеха бортового питания. Качество питания, предоставляемого на борту самолета, динамично повышается, что связано с конкуренцией среди производителей кулинарной продукции данного типа.

Бортовое питание должно отвечать следующим требованиям: быть безопасным для потребления, сбалансированным по содержанию питательных веществ, витаминов и минералов и удовлетворять желаниям потребителей. Данные требования соответствуют концепции здорового питания, основная цель которой — увеличить продолжительность жизни россиян с помощью рационального питания<sup>13</sup>.

Целью исследования являлась разработка меню блюд русской кухни для бортового питания на основании комплексного изучения потребительских предпочтений авиатуристов.

Для достижения цели необходимо было решить следующие задачи:

1. оценить качество бортового питания в различных авиакомпаниях;
2. проанализировать потребительский спрос на кулинарную продукцию среди пользователей — пассажиров различных авиакомпаний;
3. разработать линейку кулинарных блюд и изделий для меню русской кухни, используемого в бортовом питании;
4. рассчитать пищевую ценность блюд и кулинарных изделий.

В ходе исследования был проведен анализ отзывов авиапассажиров на онлайн-сервисе tutu.ru с 1 декабря 2022 г. по 28 февраля 2023 г. с оценкой качества бортового питания по 10-балльной шкале. В Табл. 1 представлен анализ достоинств и недостатков услуг бортового питания наиболее востребованных авиакомпаний.

---

<sup>13</sup> *Липатова Т.Н.* Организация питания пассажиров на борту воздушного судна. Пособие для бортпроводников. Ульяновск: УВАУ ГА, 2019. 52 с.

## Пищевые системы и биотехнологии

Табл. 1. Оценка качества бортового питания авиапассажирами.

№	Название авиакомпании	Оценка, балл	Преимущества	Недостатки
1	«Аэрофлот»	8,42	— вкусный кофе, сбалансированные завтраки, обеды и закуски; — широкий ассортимент блюд на длительных перелетах.	— при перелетах в некоторые города России (Ярославль, Нижний Новгород, Воронеж) пассажирам предоставляются только прохладительные напитки.
2	«S7 Airlines»	8,28	— пассажирам бизнес-класса предлагают блюда, изготовленные на уровне ресторанных; — в меню вкусные сэндвичи; — имеется спецпитание (детское, вегетарианское, диетическое, восточное).	— меню не рассчитано на вегетарианцев; — скудное питание для пассажиров эконом-класса.
3	«Turkish Airlines»	8,26	— предоставляют прохладительные напитки, а не только воду; — есть специальное меню.	— вариант выбора не всегда доступен из-за большого спроса на блюда (например, на блюда из курицы).
4	«Россия»	7,96	— широкий выбор специального питания (более 15 видов).	— на рейсах эконом-класса предоставляются только прохладительные напитки либо чай/кофе.

5	«Air Astana»	7,82	— широкий выбор специального меню (до 8 видов); — подача закуски, горячего блюда, десерта, алкогольных и безалкогольных напитков даже в эконом-классе.	— приостановлена подача конфет перед взлетом; — с 2020 г. введены ограничения на предоставляемое бортовое питание.
6.	«Nordwind»	7,57	— гарантированное питание (характерно для определенных направлений перелетов).	— отсутствие выбора прохладительных напитков; — ограниченный выбор специального питания: детское (для младенцев и маленьких детей) и вегетарианское.
7	«Уральские авиалинии»	7,38	— разнообразное специальное питание.	— услуга дополнительного питания платная; — маленькие порции.
8	«Utair»	6,88	— возможность заказать питание за короткий срок до перелета; — наличие специального питания (вегетарианское и др.).	— на всех рейсах питание не включено в стоимость билета.
9	«Pegas Fly»	6,76	— наличие специального питания (для грудных младенцев, для детей от 2-х лет, вегетарианское); — возможность заказать еду заранее (преимущество для людей, которые не едят в самолете).	— в эконом-классе предоставляются только прохладительные напитки (ограничен выбор); — гарантированное питание (отсутствие питания при высоких ценах на перевозку).

Из Табл. 1 видно, что оценки 10 и 9 баллов пассажиры не поставили ни одной авиакомпании, по 8 баллов получили авиакомпании «Аэрофлот», «S7 Airlines», «Turkish Airlines», обладателями 7 баллов стали авиакомпании «Россия», «Air Astana», «Nordwind», «Уральские авиалинии», минимальное количество баллов получили авиакомпании «Utair» и «Pegas Fly».

По данным анализа отзывов сделан вывод, что питанию, которое включено в стоимость билета, рады почти все пассажиры. В перелетах на короткие расстояния бортовое питание авиапассажиры расценивают как бонус или показатель заботы компании о клиентах. При перелетах от трех и более часов услуги бортового питания потребители считают обязательными. Среди потребителей, оставивших отзывы, выявлены также пассажиры, которые получают отрицательные эмоции от питания на борту самолетов, что связано с присутствием раздражающих запахов блюд.

С 2017—2020 гг. началось сокращение разнообразия рационов или их полное исключение. Именно в этот период многие авиакомпании стали пересматривать рационы бортового питания в связи с ростом цен, что затронуло сегмент эконом-класса. На сегодняшний день авиапассажиры смирились с исключением питания на некоторых рейсах, но считают это негативным моментом в сервисе авиакомпаний. Недостатком бортового питания являются также узкий ассортимент рационов и небольшие порции. Пассажиры компании «Аэрофлот» отмечают отсутствие полноценного питания на региональных рейсах. Низкий уровень информирования пассажиров со стороны авиакомпаний о возможности предварительного заказа питания за дополнительную плату является еще одним недостатком<sup>14, 15</sup>.

Для дальнейшей разработки меню бортового питания был проведен онлайн-опрос с целью выявления потребительских предпочтений пассажиров в выборе продуктов для бортового питания. В опросе участвовало 156 человек. Результаты представлены на Рис. 1.

В результате опроса выявлено, что 36 % респондентов отдают предпочтение блюдам из птицы, рыбные блюда востребованы у 25 % опрошенных. Блюда из мяса находятся на третьем месте, говядину предпочитают 19 % опрошенных, свинину — 18 %. 2 % респондентов не выбрали ни один из представленных вариантов. Результаты онлайн-опроса станут основой для разработки новых блюд и кулинарных изделий, которые будут предоставляться авиапассажирам на борту самолетов.

---

<sup>14</sup> Волкова Л.П. Организация перевозок на воздушном транспорте. М.: «Академия», 2017. 363 с.

<sup>15</sup> Артемова Е.Н. Бортовое питание. СПб.: «Лань», 2022. 188 с.

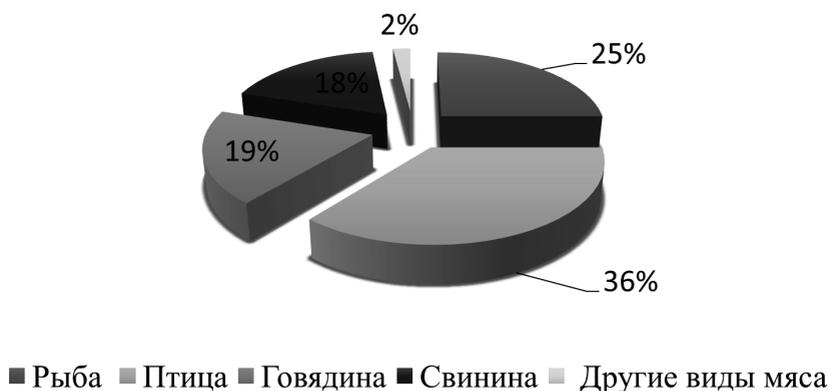


Рис. 1. Потребительские предпочтения пассажиров в выборе продуктов.

Далее был изучен спрос на группы блюд. Результаты представлены на Рис. 2.



Рис. 2. Спрос авиапассажиров на группы блюд.

Результаты опроса показали, что более всего потребители предпочитают мучные изделия (данную категорию выбрали 22 % опрошенных). Первые блюда оказались на втором месте (17 % опрошенных), на третьем — горячие закуски (15 % респондентов). На основе полученных результатов такие группы блюд, как горячие закуски, первые блюда и мучные изделия, будут выбраны в качестве объектов для дальнейшего исследования и анализа.

Для разработки востребованного меню бортового питания был проведен опрос в социальной сети «ВКонтакте» с целью определения предпочтений блюд русской кухни среди авиапассажиров. Было опрошено 278 человек. Респондентам были предложены варианты групп блюд и кулинарных изделий — горячие закуски, первые горячие блюда и мучные изделия. Группу горячих закусок составили: запеченные рулеты из скумбрии, драники с подкопченными грибами и сметаной, жульен в слоеном тесте, икра красная с оладьями, гренки с зеленью. Группа первых горячих блюд: постная солянка с шампиньонами, щи по-старорусски, уха, окрошка по-домашнему, рассольник. Группа мучных изделий: пышные лепешки, кулебяка с лососем и грибами, тыквенные бублики, ватрушка с творогом<sup>16,17,18</sup>.

Результаты опроса представлены на Рис. 3, 4, 5.

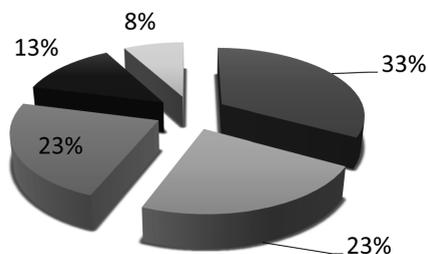


Рис. 3. Потребительские предпочтения пассажиров в выборе горячих закусок.

<sup>16</sup> ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: «Стандартинформ», 2014. 12 с.

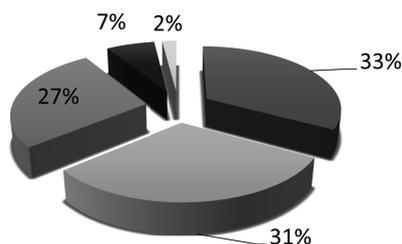
<sup>17</sup> ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М.: «Стандартинформ», 2015. 9 с.

<sup>18</sup> СП 2.3.6. 2820-10. Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации.



- Постная солянка с шампиньонами
- Уха
- Рассольник
- Щи по-старорусски
- Окрошка по-домашнему

Рис. 4. Потребительские предпочтения пассажиров в выборе первых горячих блюд.



- Пышные лепешки
- Тыквенные бублики
- Открытый пирог с курицей
- Кулебяка с лососем и грибами
- Ватрушка с творогом

Рис. 5. Потребительские предпочтения пассажиров в выборе мучных кулинарных изделий.

Выбранные варианты блюд и изделий будут использоваться в меню специального вида бортового питания — меню русской кухни.

Далее была рассчитана пищевая и энергетическая ценность выбранных блюд и кулинарных изделий (Табл. 2).

Табл. 2. Пищевая и энергетическая ценность блюд и кулинарных изделий в меню русской кухни.

Группы блюд	Наименование блюд	Б / Ж / У / ЭЦ на 100 г

## Пищевые системы и биотехнологии

Горячие закуски	Запеченные рулеты из скумбрии	20,8 / 6,6 / 0,9 / 146
	Драники с подкопченными грибами и сметаной	14,2 / 17,4 / 5,3 / 234,5
	Жульен в слоеном тесте	6,6 / 10,4 / 11 / 164
Первое блюдо	Постная солянка с шампиньонами	4,9 / 5,7 / 7,9 / 100,8
	Щи по-старорусски	2,7 / 0,9 / 2,2 / 27,2
	Уха	2,2 / 1,2 / 7,8 / 51
Мучные кулинарные изделия	Пышные лепешки	9,5 / 3,5 / 49 / 270
	Кулебяка с лососем и грибами	7,2 / 2,5 / 2,9 / 152
	Тыквенные бублики	10,5 / 4,1 / 31,8 / 206

Итак, благодаря проведению опроса в социальной сети выявлены предпочтения в продуктах, а также кулинарных блюдах и изделиях русской кухни на основе данных продуктов. Сформирована линейка кулинарной продукции для включения в меню бортового питания.

Выводы. В статье представлены результаты опроса о качестве бортового питания, которые показали, что большинство авиапассажиров считают бортовое питание неотъемлемой частью перелета. При этом почти 1/3 часть опрошенных готовы доплачивать за услугу предоставления еды на борту. В результате анализа интернет-отзывов выявлены авиакомпании, которые предоставляют качественное бортовое питание. Проведен онлайн-опрос независимых респондентов на выявление их предпочтений при выборе продуктов и групп блюд для бортового питания. На основе полученных результатов разработана линейка кулинарных блюд и изделий русской кухни для меню бортового питания. Рассчитана пищевая ценность выбранных блюд и изделий.

### *Список литературы*

1. *Артемова Е.Н.* Бортовое питание. СПб.: «Лань», 2022. 188 с.
2. *Волкова Л.П.* Организация перевозок на воздушном транспорте. М.: «Академия», 2017. 363 с.
3. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: «Стандартинформ», 2014. 12 с.

4. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М.: «Стандартинформ», 2015. 9 с.

5. *Липатова Т.Н.* Организация питания пассажиров на борту воздушного судна. Пособие для бортпроводников. Ульяновск: УВАУ ГА, 2019. 52 с.

6. СП 2.3.6. 2820-10. Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации.

*Сведения об авторах*

*Василиевич Наталья Владимировна*, кандидат химических наук, доцент, Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. E-mail: [n.vasilievich@mgutm.ru](mailto:n.vasilievich@mgutm.ru)

*Шарова Тамара Николаевна*, профессор, Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. E-mail: [t.sharova@mgutm.ru](mailto:t.sharova@mgutm.ru)

*Власова Кристина Владимировна*, кандидат технических наук, доцент, Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. E-mail: [k.vlasova@mgutm.ru](mailto:k.vlasova@mgutm.ru)

*Лактин Алексей Артемович*, аспирант, Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. E-mail: [a.lakhtin@mgutm.ru](mailto:a.lakhtin@mgutm.ru)

*Information about the authors*

*Vasilievich Natalia Vladimirovna*, Candidate of Chemical Sciences, Associate Professor, K.G. Razumovsky Moscow State University of Technologies and Management. E-mail: [n.vasilievich@mgutm.ru](mailto:n.vasilievich@mgutm.ru)

*Sharova Tamara Nikolaevna*, Professor, K.G. Razumovsky Moscow State University of Technologies and Management. E-mail: [t.sharova@mgutm.ru](mailto:t.sharova@mgutm.ru)

*Vlasova Kristina Vladimirovna*, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor, K.G. Razumovsky Moscow State University of Technologies and Management. E-mail: [k.vlasova@mgutm.ru](mailto:k.vlasova@mgutm.ru)

*Lakhtin Alexey Artemovich*, Graduate student, K.G. Razumovsky Moscow State University of Technologies and Management. E-mail: [a.lakhtin@mgutm.ru](mailto:a.lakhtin@mgutm.ru)