

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік

(м. Полтава, 25 квітня 2024 року)



Полтава
2024

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ
НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ
ОСВІТИ У XXI СТОЛІТТІ**

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за
підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік

(м. Полтава, 25 квітня 2024 року)

**Полтава
ПУЕТ
2024**

УДК 001:378.014.61"20"(082)
А43

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Полтавського університету економіки і торгівлі ЗАБОРОНЕНО

Редакційна колегія:

Н. С. Педченко, д-р екон. наук, професор, перший проректор Полтавського університету економіки і торгівлі (ПУЕТ);

О. В. Гасій, канд. екон. наук, доцент, директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;

А. С. Ткаченко, канд. техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;

Н. І. Манжура, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

А43 **Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік (м. Полтава, 25 квітня 2024 р.).** – Полтава : ПУЕТ, 2024. – 801 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-468-0

Збірник містить тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік. Проблеми, порушені авторами публікацій, вирізняються своєю актуальністю та новизною наукових підходів. Увагу зосереджено на висвітленні результатів наукових досліджень у різних галузях науки та якості вищої освіти.

УДК 001:378.014.61"20"(082)

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.

За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.

ISBN 978-966-184-468-0

© Полтавський університет
економіки і торгівлі, 2024

ВПРОВАДЖЕННЯ СТАНДАРТІВ НАССР У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Д. В. Фефелов, здобувач спеціальності Харчові технології, група ХЧ-4-2;

А. С. Наконечна, канд. техн. наук, доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції;

Б. В. Михайлов, старший викладач кафедри переробки сільськогосподарської продукції Інституту післядипломної освіти

Національний університет харчових технологій;

І. М. Дударєв, д-р техн. наук, професор, в.о. завідувача кафедри харчових технологій та хімії – науковий керівник Луцький національний технічний університет;

О. В. Кузьмін, д-р техн. наук, професор, професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції – науковий керівник

Національний університет харчових технологій

Вступ. Впровадження системи НАССР у ресторанному бізнесі відіграє ключову роль щодо безпечності ресторанної продукції [1–4]. Це вимагає системного підходу від ідентифікації, оцінки до контролю потенційних ризиків, що стає невід’ємною частиною діяльності закладів ресторанного господарства [2]. Стандарти НАССР дозволяють ресторанам дотримуватися високого рівня контролю за процесами виробництва та гарантують безпечність страв для споживачів [3]. Впровадження системи НАССР стає необхідним етапом для ресторанів, які прагнуть досягти високих стандартів безпечності ресторанної продукції.

Метою дослідження є впровадження стандартів НАССР у закладах ресторанного господарства для гарантування безпечності страв.

Виклад основного матеріалу. Впровадження стандартів НАССР включає аналіз кожного етапу виробництва, починаючи від прийняття сировини і закінчуючи подачею страв, шляхом ідентифікації критичних точок контролю та розроблення відповідних процедур і заходів безпечності ресторанної продукції.

Основною діяльністю ресторану є приготування та подача різноманітних страв, включаючи піцу, суші, закуски, перші та другі страви, десерти, а також роздрібну торгівлю алкогольними та безалкогольними напоями. Тому важливим кроком гарантування безпечності страв у ресторанному господарстві є перспективний план НАССР.

Розроблення системи НАССР передбачає створення групи фахівців, які мають досвід у ресторанному бізнесі, а також долучені консультанти з відповідними знаннями та навичками із впровадження системи у закладах ресторанного господарства – аудиторів НАССР.

Система менеджменту безпечності харчової продукції заснована на принципах НАССР та враховує значення небезпечних факторів на кожному етапі виробництва ресторанної продукції. Після аналізу визначено критичні контрольні точки (при закупівлі та прийманні сировини, зберіганні та оформленні страв), для яких встановлені критичні граничні параметри. Контроль над алергенами, їх контролем та інформуванням клієнтів про їх вміст у стравах є важливою частиною процесу.

Також передбачено систему моніторингу виробничого середовища та утилізації відходів, а також контроль санітарно-гігієнічних умов та дотримання особистої гігієни працівників. Процедура ведення та обліку документації, а також перевірки функціонування системи НАССР, є важливим елементом ефективного управління безпечністю ресторанною продукцією. Для ведення документації призначені відповідальні особи, які мають відповідні знання про технологію виробництва та якість продукції.

Висновок. Впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства є важливим для забезпечення ефективного контролю безпечності ресторанної продукції. Це сприяє створенню безпечного харчового середовища для споживачів. Дотримання стандартів НАССР є ключовим інструментом для підтримки та захисту репутації закладів ресторанного господарства. Відповідність стандартам свідчить про високий рівень відповідальності та професіоналізму закладу, що сприяє збільшенню довіри клієнтів та підвищенню їх конкурентоспроможності.

Список використаних інформаційних джерел

1. Тимошук С., Кузьмін О., Хареба О. Застосування кольорової ідентифікації у ресторанному бізнесі за принципами НАССР. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті* : матер. 90 Ювілейної Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, 11–12 квітня 2024 р. Київ : НУХТ, 2024. Ч. 3. С. 382.
2. Моніторинг безпечності чизкейків на основі принципів НАССР / Селезньова Д. В. та ін. *Наукові праці НУХТ*. 2023. 29(3). С. 93–109.
3. Система управління безпечністю харчових продуктів для громадського харчування / Гусєв Д. А. та ін. *Якість і безпека харчових*

продуктів : зб. тез VI Міжнар. наук.-практ. конф., 9–10 листопада 2023 р. м. Київ. Київ : НУХТ, 2023. С. 86–87.

4. Darmohrai A. O., Kuzmin O. V., Mykhailova O. V. Prerequisite programs as a means of increasing the safety of production processes. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі* : матер. XII Всеукр. наук.-практ. конф., 16–17 травня 2023 р. Київ : НУХТ, 2023. С. 123–124.