

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE



NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD  
TECHNOLOGIES

XIV INTERNATIONAL SCIENTIFIC  
AND PRACTICAL CONFERENCE

**INNOVATIVE  
TECHNOLOGIES IN  
THE HOTEL,  
RESTAURANT AND  
TOURISM  
BUSINESS**



May 22, 2025

Kyiv NUFT 2025

**ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ОВОЧЕВИХ ЦЕХІВ ЗАКЛАДІВ  
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Левківський Д., здобувач

Павлюченко О., к.т.н., доц., Наконечна А., к.т.н.

*Національний університет харчових технологій, м. Київ*

**Вступ.** Овочі є невід'ємним інгредієнтом більшості страв і закусок закладів ресторанного господарства. Тому, організації їх оброблення та виробництва приділяється особлива увага рестораторів та шеф-кухарів. Дотримання високої якості готової продукції та розроблення власних стандартів виробництва залишається пріоритетними і актуальними завданням ресторатора.

**Результати та обговорення.** Овочевий цех є невід'ємною частиною виробничої структури закладів ресторанного господарства середньої та великої місткості. Для організації якісного оброблення овочів та виробництва напівфабрикатів з них слід дотримуватись низки вимог.

До сировини: якість сировини, сезонність та локальність. Акцент на свіжих, сезонних овочах від перевірених місцевих фермерів у пік смакової якості; різноманіття сортів, яке передбачає використання різних сортів одного й того ж овоча для досягнення різноманіття смаків та текстур у стравах (наприклад, різні сорти помідорів для салатів та соусів); суворий контроль якості при отриманні продуктів, відбраковування будь-яких пошкоджених або неякісних овочів.

Використання спеціалізованого обладнання: овочерізки та слайсери для якісного нарізання овочів різними способами (кубики, слайси, жульєн тощо); кухонні комбайни з різними насадками для подрібнення та натирання; вакуумні пакувальники, для підготовки овочів до приготування за технологією "Sous Vide" або для подовження терміну зберігання; холодильні шафи з контролем вологості для оптимального зберігання різних видів овочів при відповідній температурі та вологості, запобігаючи їх в'яненню або псуванню.

Організація робочого простору: чітке зонування, розділення простору виробництва на зони для приймання, миття, очищення, нарізки та тимчасового зберігання овочів для запобігання перехресному забрудненню; зручне розташування обладнання, ергономічне розміщення обладнання для оптимізації робочого процесу та зменшення фізичного навантаження на персонал; високі стандарти гігієни, егулярне прибирання, дезінфекція поверхонь та обладнання відповідно до санітарних норм для закладів першого класу; достатнє освітлення, яскраве та рівномірне освітлення для якісної обробки овочів.

Кваліфікація та досвід персоналу, досвідчені кухарі-овочівники, персонал, який розуміється на різних видах овочів, техніках їхньої обробки та приготування, а також на стандартах гігієни; навички роботи зі спеціалізованим обладнанням, вміння безпечно, ефективно використовувати наявне обладнання.

Особливості технологічних процесів: ретельне миття та очищення, багаторазове миття овочів для видалення бруду, залишків пестицидів та мікроорганізмів; естетична подача, нарізка овочів може бути не тільки функціональною, але й елементом візуальної привабливості страви; ферментація та маринування, можливе використання технік ферментації та маринування для унікальних смакових профілів овочевих інгредієнтів.

**Висновок.** Овочевий цех у закладах є не просто місцем для підготовки овочів, а важливою ланкою у забезпеченні високої якості та вишуканості готової продукції, яка потребує чіткого дотримання правил та стандартів організації виробництва.