

30. ВСТАНОВЛЕННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ СТРАВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

О.В. Кузьмін, к.т.н., доцент

Н.М. Романченко, к.т.н., доцент

І.О. Грушевська, асистент

В.В. Рудий, студент

Національний університет харчових технологій

На сьогодні якість страв у закладах ресторанного господарства займає першочергове значення та передбачає критичну оцінку споживачем ступеня їх відповідності показникам якості, індивідуальним очікуванням, нормативним документам з врахуванням норм фізіологічної потреби споживачів.

Показники якості класифікуються як одиничні так і комплексні. Одиничні показники якості встановлюються нормативною документацією та характеризуються однією з властивостей продукції (вмістом білків, жирів, вуглеводів тощо). Комплексний показник якості характеризується кількома властивостями або однією складною властивістю, яка має декілька простих. При цьому відбувається оцінювання рівня якості одним числом, що виходить у результаті об'єднання одиничних показників якості в один комплексний показник.

Можна вважати, що достовірність оцінки рівня якості страв є основою при розробці, управлінні та корегуванні подальших дій завдяки впровадженню системи менеджменту якості у закладах ресторанного господарства.

Тому *метою роботи* є оцінка якості раціонів харчування в закладах ресторанного господарства з позиції норм фізіологічної потреби людини та добового раціону харчування.

Наукова методологія (кваліметрія), що безпосередньо пов'язана з оцінкою якості страв комплексним методом, що передбачає застосування узагальненого показника якості у результаті об'єднання вибраних одиничних показників в один

комплексний показник.

На основі аналізу середньодобового споживання однією особою основних мікро- та макроелементів у складі продуктів харчування, які розраховано на підставі норм вмісту калорій, протеїну, жирів, мікроелементів у відповідних продуктів, відповідно до норм вмісту енергетичних речовин, мінеральних речовин та вітамінів, які входять у страви приведено перерахунок вмісту харчових речовин.

За рекомендованими нормами фізіологічної потреби визначали базові значення показників якості енергетичних, мінеральних речовин та вітамінів для: білків – $P_{\delta}^{\delta az} = 0,143$; жирів – $P_{жс}^{\delta az} = 0,173$; вуглеводів – $P_{e}^{\delta az} = 0,684$; натрію – $P_{Na}^{\delta az} = 0,448$; калію – $P_{K}^{\delta az} = 0,336$; кальцію – $P_{Ca}^{\delta az} = 0,072$; магнію – $P_{Mg}^{\delta az} = 0,036$; фосфору – $P_{P}^{\delta az} = 0,108$; тіаміну – $P_{B1}^{\delta az} = 0,018$; рибофлавіну – $P_{B2}^{\delta az} = 0,020$; піридоксину – $P_{B6}^{\delta az} = 0,021$; аскорбінової кислоти – $P_c^{\delta az} = 0,941$.

Значення коефіцієнтів вагомості m_{ij} харчових речовин розраховували за рекомендованими нормами фізіологічної потреби для: білків – $m_{\delta} = 0,492$; жирів – $m_{жс} = 0,405$; вуглеводів – $m_e = 0,103$; натрію – $m_{Na} = 0,040$; калію – $m_K = 0,053$; кальцію – $m_{Ca} = 0,248$; магнію – $m_{Mg} = 0,495$; фосфору – $m_P = 0,165$; тіаміну – $m_{B1} = 0,364$; рибофлавіну – $m_{B2} = 0,323$; піридоксину – $m_{B6} = 0,306$; аскорбінової кислоти – $m_c = 0,007$.

Розраховували абсолютні значення та проводили оцінку одиничних та комплексного показника якості сніданку, обіду, вечері, а також добового раціону харчування, які представлено у табл. 1.

Таблиця 1 Комплексна оцінка якості раціону харчування

Найменування	Сніданок	Обід	Вечеря	Добовий раціон
K_0	0,811	0,673	0,635	0,644

Оцінка якості раціонів харчування у закладах готельно-ресторанного господарства дозволяє виявити збалансованість харчування згідно норм фізіологічної потреби для добового раціону харчування. Найбільш збалансованим можна вважати сніданок ($K_0=0,811$), адже значення комплексного показника наближене до оптимального значення $K_0=1,00$.