

### 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ДЛЯ ДІТЕЙ

Губенко К. В., Корецька І.Л.

*Національний університет харчових технологій*

Маленькі відвідувачі закладів ресторанного господарства вимагають створення не тільки приємної атмосфери закладу і відрізнятись наявністю спеціального меню.

Страви, представлені в такому меню зазвичай готуються із дієтичних продуктів, мають менший об'єм і, відповідно, пропонуються за нижчими цінами. Доцільною є адаптація тексту меню до розуміння дитини.

Дитячі заклади ресторанного господарства, які працюють з найменшими споживачами, пропонують спеціальне харчування, воду, чаї, а також надають можливість погодувати малюка груддю.

При приготуванні страв дитячого асортименту заборонено використовувати сировину, вироблену з використанням штучних підсолоджувачів, консервантів, барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, які містять генетично модифіковані організми (ГМО).

Обов'язково в меню мають входити безалкогольні і молочні коктейлі, свіжі соки, фіто-чаї. Для дорослих, які супроводжують дітей, можна запропонувати екзотичний чай "мате".

Одним із найважливіших факторів, які впливають на розробку дитячого меню, особливо меню дитячого бенкету, є вік дитини.

Не рекомендується давати дітям молодше 4-5 років мариновані, консервовані овочі та гриби. Ці продукти не містять повноцінних корисних речовин і мають специфічний смак. Великий вміст солі, оцту та спецій може негативно вплинути на функції кишково-шлункового тракту, нирок, викликати алергію. Креветки, кальмари та інші морепродукти можна запропонувати дитині не раніше ніж у три роки, якщо немає жодних алергічних реакцій, і в обмеженій кількості - один-два шматочки. Оселедці і солена риба стимулюють апетит дитини, проте досить висока концентрація солі негативно впливає на нирки. Замість шанованих дорослими шинки, буженини, сирокоченої ковбаси дітям краще запропонувати відварене або запечене м'ясо. Можна зробити збірні шашлички з кількох шматочків, використовуючи при цьому нежирні сорти м'яса. При приготуванні деяких страв із м'яса, птиці можна використати легке обсмажування, особливо якщо йдеться про дітей старше 5-7 років

Обслуговування в дитячих закладах ресторанного господарства може здійснюватися як офіціантами, так і за методом самообслуговування. Останнє більше підходить для старших дітей та підлітків, оскільки дозволяє їм почуватися дорослими і впевненими в собі, створює майже домашню атмосферу.

Аби за дитячими столами було весело і святково, бажано використовувати посуд двох- трьох кольорів одночасно або різнобарвний. Для подавання найулюбленішої дитячої солодкої страви - морозива і різноманітних десертів рекомендується використовувати міцні креманки, для молочних коктейлів - красиві бокали на низькій ніжці. Для напоїв краще підійдуть стакани різноманітного дизайну з полікарбонату, які є довговічними і зручними у використанні. Вони легко штабелюються, не злипаються навіть у вологому стані і швидко висихають. Враховуючи значне зношування скляних виробів, очевидно, що посуд із полікарбонату - найбільш економічний варіант для дитячого кафе, ресторану чи бару.

### **ЛІТЕРАТУРА:**

1.Архіпов В.В., Іваннікова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навчальний посібник. К.: 2007,

2.Мазаракі А.А., Благополучна Н.П., Гайовий І.І., Григоренко О.М.. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Підручник. К.: КНТЕУ, 2005.