

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

На правах рукопису

РУБАН ІЛЛЯ СЕРГІЙОВИЧ

**ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ
ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ**

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код) (назва спеціальності)

Освітня програма Готельно-ресторанна справа
(назва)

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра

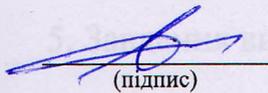
Науковий керівник:
Тесленко Тетяна Вікторівна,
кандидат економічних наук, доцент

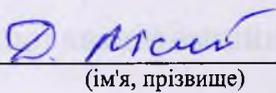
РЕКОМЕНДОВАНО ДО ЗАХИСТУ

Протокол засідання кафедри

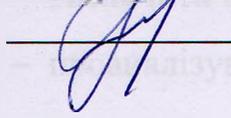
№ 8 від 02.08.2025р

Завідувач кафедри


(підпис)


(ім'я, прізвище)

Нормоконтроль


Наталія СЕРГІЄНКО

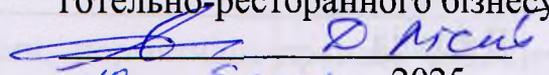
Дніпро, 2025

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
Освітній ступінь бакалавр
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри туристичного та
готельно-ресторанного бізнесу


«10» Сергій 2025 р.

**ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ
РУБАНА ІЛІІ СЕРГІЙОВИЧА**

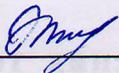
1. Тема роботи: «Застосування сучасних технологій для організації дитячого харчування в готельно-ресторанному бізнесі».
 2. Науковий керівник: кандидат економічних наук **Тесленко Тетяна Вікторівна**.
- Затверджено наказом вищого навчального закладу від «10» 03. 2025 № 16-02
3. Термін подання роботи на кафедру: 01.06. 2025 р.
 4. Мета кваліфікаційної роботи полягає в обґрунтуванні теоретико-методологічних положень та розробці практичних рекомендацій щодо запровадження технологій дитячого харчування
 5. Завдання випускної кваліфікаційної роботи:
 - визначити зміст, принципи та функції дитячого харчування;
 - визначити історичні передумови наукової організації дитячого харчування;
 - проаналізувати стан державного контролю дитячого харчування в Україні;
 - проаналізувати сучасні тенденції щодо лікувального харчування;
 - проаналізувати вплив національної кухні України на розвиток дитячого харчування;

– визначити перспективи розвитку дитячого харчування в закладах громадського харчування за рахунок впровадження інноваційних технологій.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вступ	12.05.2025 р.	виконано
2.	I Розділ	12.05.2025 р.	виконано
3.	II Розділ	19.05.2025 р.	виконано
4.	III Розділ	26.05.2025 р.	виконано
5.	Робота в цілому	01.06.2025 р.	виконано

Науковий керівник _____



Тетяна ТЕСЛЕНКО

Здобувач вищої освіти _____



Ілля РУБАН

Дата видачі завдання 10.03.2025 р.

АНОТАЦІЯ

Рубан І. С. Застосування сучасних технологій для організації дитячого харчування в готельно-ресторанному бізнесі / Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня «бакалавр» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа (освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»). ВНПЗ «ДГУ», Дніпро, 2025. Обсяг роботи: 85 с., 14 рис., 18 табл., 44 джерела.

Перший розділ містить теоретичні основи організації дитячого харчування в Україні та за її межами, нормативно-правове забезпечення дитячого харчування в Україні, що склалося станом на теперішній час, організація державного контролю дитячого харчування в європейських країнах й в Україні відповідно.

В другому розділі проведено комплексний огляд процесу організації дитячого харчування, меню та обладнання ресторанних закладів, що пропонують у своєму меню страви дитячого харчування. Розглянуто способи приготування страв дитячого харчування на прикладі кухні ресторану «One Gogi».

Третій розділ роботи містить напрями удосконалення технологій у сфері дитячого харчування в Україні, до яких включено застосування інноваційного та енергоощадного обладнання, використання smart-технологій та заходи, що передбачають контроль якості продуктів та їх безпеки.

Ключові слова: організація дитячого харчування, технології дитячого харчування, ресторанний бізнес, меню, інновації в харчових технологіях, якість продуктів в дитячому харчуванні.

Список публікацій здобувача:

Рубан І. С., Тесленко Т. В. Застосування сучасних технологій для організації дитячого харчування в готельно-ресторанному бізнесі. *Актуальні проблеми та тренди розвитку систем управління в сучасних умовах*: матер. Міжн. наук.-практ. конф. Дніпро. Український державний університет науки і технологій. 2025. С. 182-183.

ANNOTATION

Ruban I. S. Application of modern technologies for organizing baby food / Qualification work for obtaining a bachelor's degree in specialty 241 "Hotel and restaurant business" (educational and professional program "Hotel and restaurant business"). VNPZ DSU, Dnipro, 2025. Information about the volume of the explanatory note: 85 pages, 14 figures, 18 tables, 44 sources.

The first section contains the theoretical foundations of the organization of child nutrition in Ukraine and abroad, the regulatory and legal support for child nutrition in Ukraine as of the present time, and the organization of state control of child nutrition in European countries and in Ukraine, respectively.

The second section of the work provides a comprehensive review of the process of organizing children's meals, menus and equipment of restaurants that offer children's meals in their menus. Methods of preparing children's meals are considered using the example of the kitchen of the «One Gogi» restaurant.

The third section of the qualification work contains areas for improving technologies in the field of baby food in Ukraine, which include the use of innovative and energy-saving equipment, the use of smart technologies, and measures that provide for product quality control and safety.

Keywords: organization of baby food, baby food technologies, restaurant business, menu, innovations in food technologies, quality of products in baby food.

List of publications of the acquirer:

Рубан І. С., Тесленко Т. В. Застосування сучасних технологій для організації дитячого харчування в готельно-ресторанному бізнесі. *Актуальні проблеми та тренди розвитку систем управління в сучасних умовах*: матер. Міжн. наук.-практ. конф. Дніпро. Український державний університет науки і технології. 2025. С. 182-183.



Звіт подібності

метадані

Назва організації

Dnipropetrovsk University of Humanities

Заголовок

Рубан Диплом

Автор Науковий керівник / Експерт

РубанТесленко Т.В.

підрозділ

Dnipropetrovsk University of Humanities

Обсяг знайдених подібностей

Коефіцієнт подібності визначає, який відсоток тексту по відношенню до загального обсягу тексту було знайдено в різних джерелах. Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.



КП 1



КП 2

25

Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2

14358

Кількість слів

106014

Кількість символів

Тривога

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спотворень. Ці спотворення в тексті можуть говорити про МОЖЛИВІ маніпуляції в тексті. Спотворення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам підходити до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв		0
Інтервали		0
Мікропробіли		15
Білі знаки		3

Подібності за списком джерел

Нижче наведений список джерел. В цьому списку є джерела із різних баз даних. Колір тексту означає в якому джерелі він був знайдений. Ці джерела і значення Коефіцієнту Подібності не відображають прямого плагіату. Необхідно відкрити кожне джерело і проаналізувати зміст і правильність оформлення джерела.

10 найдовших фраз

Колір тексту

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА БАЗИ)	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ 11/29/2024 Vinnytskiy National Agricultural University (Vinnytskiy National Agricultural University)	169 1.18 %
2	https://osvitoria.media/experience/shkilni-obidy-v-riznyh-krayinah-svitu-de-smachnishe-i-korysnishe/	164 1.14 %
3	https://osvita.ua/blogs/89384/	136 0.95 %
4	https://www.econa.org.ua/index.php/econa/article/download/527/470	117 0.81 %

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ТЕХНОЛОГІЙ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ	10
1.1. Організація харчування як соціальне явище	10
1.2. Нормативно-правове забезпечення дитячого харчування в Україні.....	17
1.3. Характеристика дитячого харчування в різних країнах світу.....	22
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ПРОЦЕСУ ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....	32
2.1. Аналіз ринку дитячого харчування в Україні	32
2.2. Аналіз процесу організації дитячого харчування в Україні.....	43
2.3. Аналіз процесу організації дитячого харчування в ресторані «One Gogi»	50
РОЗДІЛ 3. НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ У СФЕРІ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ	55
3.1. Застосування інноваційного та енергоощадного обладнання	55
3.2. Використання smart-технологій	63
3.3. Оцінювання якості продуктів та контроль їх безпеки	71
ВИСНОВКИ	79
ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ	81

ВСТУП

Актуальність досліджуваної теми. Важливою структурною ланкою торгівельної мережі є заклади організації харчування. Організація харчування – це підгалузь торгівлі, яка спеціалізується на виготовленні продуктів харчування, придатних до споживання або продажу, і обслуговування процесу споживання. Основні завдання торгівлі та громадського харчування – досягнення збалансованості попиту та пропозиції на ринку предметів споживання, задоволення попиту споживачів при високій якості обслуговування і мінімальному рівні витрат, пов'язаних із процесом обігу продукції. Громадське харчування структурно функціонує у формі їдалень, кафе, в тому числі дитячих кафе, ресторанів, бургерних, різного виду закусточних та інших пунктів харчування. Розвиток громадського харчування регіону характеризують такі економічні й соціальні показники: обсяг товарообороту громадського харчування, у тому числі продукції власного виробництва; асортимент продукції; кількість підприємств громадського харчування та місць у них на 1000 чоловік; коефіцієнт забезпеченості населення місцями; чисельність населення, яке користується послугами підприємств громадського харчування тощо [1]. В умовах демографічної кризи в Україні, потужного міграційного потоку до європейських країн батьків з дітьми – завдання щодо організації дитячого харчування набувають підвищеної уваги з боку фахівців, медиків, педагогів, соціальних структур.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Значний внесок у дослідження теоретичних та методологічних засад щодо організації дитячого харчування внесли вітчизняні та закордонні автори, зокрема Бутенко А. Ю., Бліщ Р. О., Влодарчук Р. П., Кобаса І. М., Воробець М. М., Палійчук Є. С., Павлик І. В., Полотай Б. Я., Журавльова С. М., Усіна А. І., Давидова О. Ю., Сегеда І. В., Кононенко Т. П. та багато інших видатних сучасних науковців. У наукових працях та практичних рекомендаціях дослідників висвітлено різні методичні підходи до

управління процесом дитячого харчування, проте сьогодення потребує нових підходів до означеної проблеми на підприємствах сфери послуг, як вразливої до будь-яких коливань попиту, що залежить від багатьох факторів, в першу чергу зовнішнього впливу, що на теренах України проявляється у внутрішній міграції та зовнішній – еміграції, коли на початку 2022 року зформувався потужний потік жінок з дітьми, які за жахливі умови перебування будь-якими транспортними засобами пересувалися у бік європейських країн.

Метою роботи є розробка заходів щодо удосконалення організації дитячого харчування з урахуванням зовнішніх загроз та демографічної кризи.

Досягнення мети дослідження передбачає постанову та розв'язання наступних завдань:

- дослідження процесу організації харчування як соціального явища;
- дослідження процесу організації дитячого харчування в Україні, Європі та світі;
- надання ґрунтовної характеристики нормативно-правового забезпечення дитячого харчування в Україні та за її межами;
- аналіз особливостей процесу організації дитячого управління на підприємствах підприємств ресторанного господарства;
- аналіз процесу організації дитячого харчування в ресторані «One Gogi»;
- обґрунтування заходів з підвищення ролі якості дитячого харчування в сучасних ресторанних закладах.

Об'єктом дослідження є процес організації дитячого харчування в Україні з урахуванням європейського та світового досвіду.

Предметом дослідження є аналіз та формування заходів з управління дитячим харчуванням в закладах громадського харчування.

Методологія дослідження. Базується на загальних положеннях математичної статистик, економічної теорії, технології харчування щодо реалізації та удосконалення процесу організації дитячого харчування в

зкладах громадського харчання. У кваліфікаційній роботі застосовані такі загально-наукові та конкретні методи досліджень, а саме:

- системний аналіз – для впровадження алгоритму проведення оцінки стану дитячого харчування в Україні;
- математичної статистики та соціального моделювання – для формування цифрового матеріалу в табличній формі та обґрунтування заходів з підвищення організації та якості дитячого харчування у закладах громадського харчування зокрема ресторанних комплексах;
- якісного аналізу – для змістовної інтерпретації даних;
- графічного – для оформлення результатів виконаних досліджень.

Практична значимість одержаних результатів полягає в урахуванні отриманих результатів щодо стану та перспектив процесу організації дитячого харчування в Україні й подальшому формуванні державної політики з цього питання як фактор сприяння імміграції українців, тобто повернення в Україну жінок і дітей у післявоєнний період та у теперішній час у безпечні регіони.

Інформаційну базу дослідження склали: наукова література та періодичні видання, матеріали органів державної статистики України, Асоціації готелів і ресторанів України та світових інформаційних платформ.

Структура кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, переліку джерел та додатків. У роботі розміщено 5 таблиць та 24 рисунки. Перелік джерел містить 44 найменування. Загальний обсяг роботи складає 97 сторінок.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ТЕХНОЛОГІЙ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

1.1. Організація харчування як соціальне явище

В умовах глобалізації стан харчування окремих народів та верств населення залежить від багатьох суспільно-економічних та екологічних чинників, впливу на здоров'я певних моделей організації та управління його харчуванням. Якщо наукою харчування відносно чітко визначені бажані теоретичні параметри для окремої людини і навіть певних груп населення з урахуванням їх індивідуальних характеристик (залежно від віку, роду занять, фізичної інтенсивності праці та інших фізіологічних чинників), то на рівні держави і регіонів стратегії та параметри харчування постійно дискутуються і ще не мають загально визнаних та об'єктивних підходів. Очевидно, що методики моніторингу та розвитку харчування повинні бути обґрунтовані та сприйняті як широким колом населення, так і на рівні підприємств харчування, регіональних, державних органів влади та домогосподарств для прийняття обґрунтованих управлінських рішень [2].

Наявні дослідження демонструють декілька методологічних підходів до формування та розвитку продовольчого комплексу. З одного боку науковці вважають, що кінцевим результатом діяльності продовольчого комплексу, його метою є *задоволення потреб населення в продовольчій сировині та харчових продуктах*, які вирощуються сільським господарством та виробляються харчовою промисловістю [2]. Інші дослідники вбачають найближчу ціль у забезпеченні стійкого виробництва та постачання продовольства, а більш віддалену – *в задоволенні розумних потреб населення в продуктах харчування відповідно до науково обґрунтованих норм* [2, 3]. Продовольчий комплекс становив складну систему економічних та організаційно-технологічних зв'язків, носіями яких стали реально

функціонуючі окремі галузі народного господарства, які взаємодіяли для досягнення прибутку як кінцевої мети. Ступінь участі останніх у відтворювальному процесі неоднакова, що певною мірою пояснює факт відсутності єдиної класифікації галузей (видів економічної діяльності) продовольчого комплексу і наукові дискусії навколо цього питання. На думку вчених [2; 4], об'єднувальним критерієм для визначення структури продовольчого комплексу повинен бути продовольчий продукт, а тому до складу продовольчого комплексу мають бути внесені всі галузі, які мають безпосереднє відношення до продовольства і складають повний відтворювальний комплекс руху продукту, від сфери виробництва і до реалізації та організації споживання їжі. Але при цьому необхідно враховувати, що «продовольство» не обмежується лише сільськогосподарською сировиною та продовольчими товарами, його слід розглядати тільки як напівфабрикати певного ступеня готовності, а не готові страви як кінцевий продукт з необхідним набором супутніх послуг обслуговування по їх споживанню.

Яцун Л. Н. доводить, що «з позиції теорії та практики функціонального управління в структурі сфери харчування доцільно виокремити чотири основні сектори», кожний з яких має свої відповідні функції, представлені на рис 1.1.

Фахівець зазначає, що « у якості складової частини першого та другого секторів система харчування має складні організаційно-технічні, технологічні та фінансові відносини з агросектором та харчовою промисловістю, від яких надходить продовольча сировина та харчова продукція. Спеціалізація агросектору прямо впливає на функціонування системи харчування і забезпечує населення готовими до вживання продуктами (свіжі овочі, фрукти, зелень тощо) та сировиною рослинного і тваринного походження для подальшої переробки (картопля, зерно, птиця, худоба, яйця тощо). Значною мірою функціонування системи харчування залежить від рівня розвитку харчової промисловості – основного постачальника хлібобулочних та

борошняних виробів, молочнокислої продукції, м'яса та м'ясопродуктів, риби, жирів тощо. Наявність готових до споживання продуктів харчування суттєво залежить від наявності сировини, що й визначає повноту асортименту системи харчування.

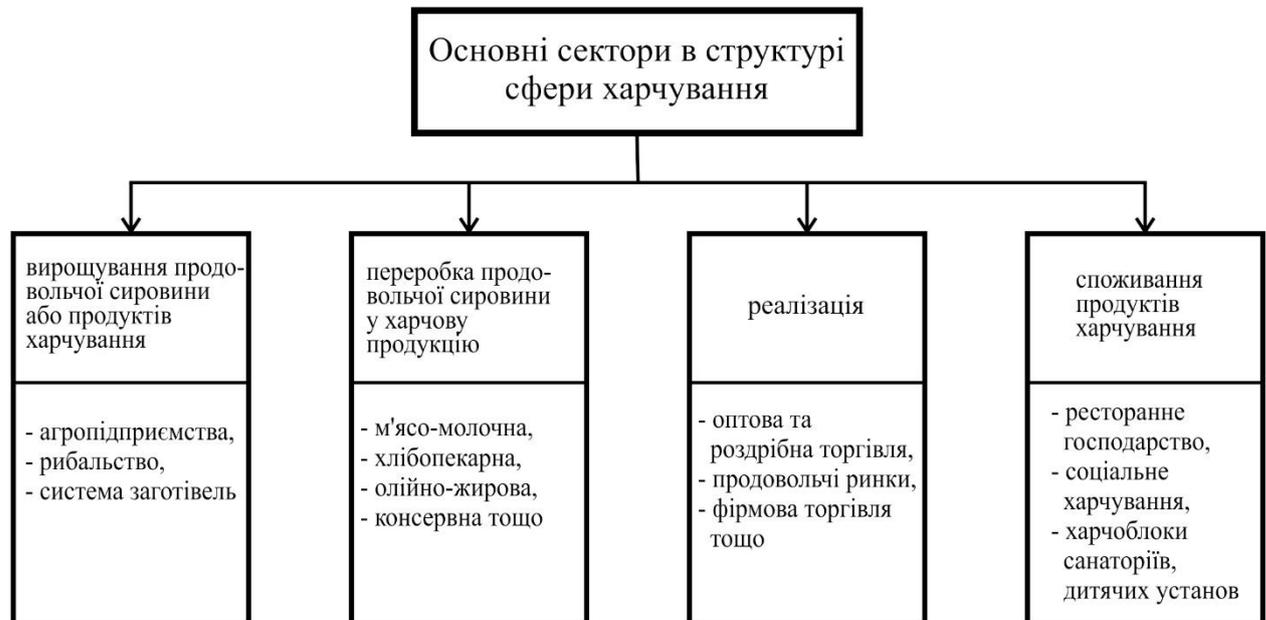


Рисунок 1.1 – Функції секторів сфери харчування

Джерело: складено автором на підставі [2]

Фахівець зазначає, що « у якості складової частини першого та другого секторів система харчування має складні організаційно-технічні, технологічні та фінансові відносини з агросектором та харчовою промисловістю, від яких надходить продовольча сировина та харчова продукція. Спеціалізація агросектору прямо впливає на функціонування системи харчування і забезпечує населення готовими до вживання продуктами (свіжі овочі, фрукти, зелень тощо) та сировиною рослинного і тваринного походження для подальшої переробки (картопля, зерно, птиця, худоба, яйця тощо). Значною мірою функціонування системи харчування залежить від рівня розвитку харчової промисловості – основного постачальника хлібобулочних та борошняних виробів, молочнокислої продукції, м'яса та м'ясопродуктів, риби,

жирів тощо. Наявність готових до споживання продуктів харчування суттєво залежить від наявності сировини, що й визначає повноту асортименту системи харчування.

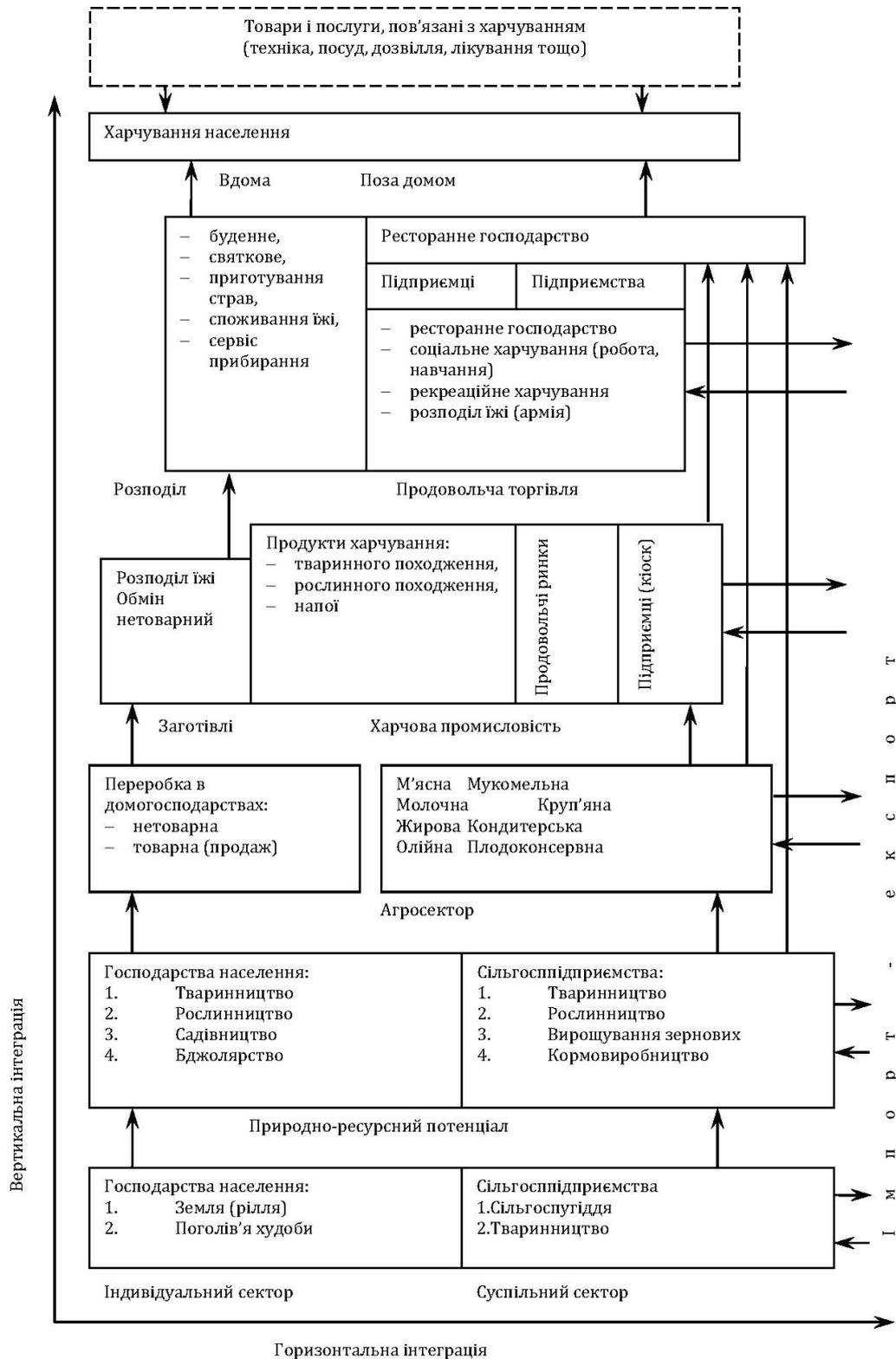


Рисунок 1.2 – Вертикально-горизонтальні зв'язки сфери харчування [2]

Третій сектор системи харчування спрямований на доведення продукції агросектору та харчової промисловості до кінцевого споживача та безпосередню реалізацію продуктів харчування населенню і містить підприємства оптової та роздрібної торгівлі, торговельні мережі, продовольчі ринки, дрібно-роздрібну мережу тощо. Розгалужені виробничо-економічні зв'язки секторів та галузей сфери харчування формують диверсифіковані вертикально-горизонтальні структури природно-соціально-економічної системи харчування», що проілюстровано на рис. 1.2.

Четвертий сектор сфери харчування, в свою чергу, «представлений суспільним сектором (загальнодоступною мережею та соціальними видами харчування) як єдиною галуззю сфери товарного обігу, зайнятою організацією безпосереднього приготування страв і споживання продуктів та послуг харчування населення, що замикає відтворювальний процес системи». У цьому полягає не тільки специфіка суспільних форм харчування, але й їх активний вплив на всі сектори продовольчого комплексу в частині обсягів, структури, асортименту, безпеки і якості, реалізації та організації споживання продуктів і послуг харчування.

З урахуванням принципових змін в управлінні економікою та погляди на організацію харчування як кінцеву мету діяльності галузей «харчового ланцюга», необхідно ще раз зазначити, що сфера харчування становитиме систему, яка об'єднує різні галузі економіки, що виконують такі функції: вирощування продовольчої сировини, виробництва харчової продукції, реалізації продовольчих товарів, організації споживання страв у ресторанному господарстві та домогосподарствах населення. Взаємозв'язки сфери харчування з індикаторами рівня, якості та вартості харчування і якості життя населення досить розгалужені.

Здійснення галузями системи харчування наведеними вище функціями обумовлює наявність широкого кола показників для оцінки діяльності підприємств сфери харчування загалом, які фахівці поділяють на три групи, представлені на рис. 1.3.



Рисунок 1.3 – Оцінювання діяльності підприємств сфери харчування

Джерело: складено автором на підставі [2]

Яцун Л. Н. наголошує, що з метою «більш детального встановлення причинно-наслідкових зв'язків рівня харчування населення з джерелами надходження продуктів та послуг харчування доцільно провести структурно-функціональний аналіз характеристик та показників функціонування секторів сфери харчування, а після визначення показників харчування населення (фактичного чи прогнозованого споживання продуктів, напоїв і послуг харчування) доцільно складати та розраховувати баланси виробництва продовольчої сировини, її переробки, зберігання та реалізації, а також організації споживання готової їжі».

З урахуванням функцій, цілей, структури та сучасних операторів сфери харчування, – її сталий розвиток, як домінуючу стратегію, можемо подати у вигляді ієрархічної причинно-наслідкової залежності, що містить взаємопов'язані складові:

- рівень та якість життя населення (як мета функціонування сфери харчування);

- потенціал секторів сфери харчування (як основний ресурс та джерело розвитку);
- результативність функціонування галузей як критерій ефективності та узгодженого розвитку всіх секторів цієї сфери з метою отримання синергетичних ефектів харчування населення [2].

Необхідно також зазначити, що починаючи з 2019 року, організація дитячого харчування є одним із ключових пріоритетів державної політики [5].

Також автори дослідження звертають увагу на складну демографічну ситуацію в Україні, яка вже була надскладною та загострилась на початку 2022 року. Події кінця лютого 2022 року створили потужний міграційний потік жінок з дітьми, який необхідно розгалужити на внутрішню міграцію та зовнішню (рис. 1.4). Внутрішня міграція зформувала так званий потік ВПО (вимушено переселених мешканців постраждалих регіонів у більш безпечні райони України).



Рисунок 1.4 – Міграційні потоки в Україні

Джерело: розробка автора

Зовнішня міграція набула значних об'ємів і в теперішній час за різними експертними оцінками досягає 6 млн українців, що емігрували до європейських держав, переважну більшість яких складають жінки з дітьми. В теперішній час перед державою постає складне завдання щодо формування

іміграційного потоку, тобто повернення у зворотньому напрямі українців, тому й удосконалення процесу дитячого харчування у дитячих садочках, школі й закладах громадського харчування є хоч й незначним фактором після фактору безпеки, що є визначальним, але так само дієвим.

1.2. Нормативно-правове забезпечення дитячого харчування в Україні

Станом на теперішній час в Україні сформовано стратегічні загальнодержавні пріоритети у сфері забезпечення дітей достатнім, високоякісним та безпечним дитячим харчуванням з метою реалізації конституційних прав дитини на достатній життєвий рівень, охорону здоров'я і життя, а також організаційні, соціальні та економічні засади державної політики у цій сфері.

Так Закон України «Про охорону дитинства» визначає охорону дитинства в Україні як стратегічний загальнонаціональний пріоритет, що має важливе значення для забезпечення національної безпеки України, ефективності внутрішньої політики держави, і з метою забезпечення реалізації прав дитини на життя, охорону здоров'я, освіту, соціальний захист, всебічний розвиток та виховання в сімейному оточенні встановлює основні засади державної політики у цій сфері, що ґрунтуються на забезпеченні найкращих інтересів дитини [6]. Статтею 61 «Дитяче харчування» зазначається, що «Держава забезпечує дітей віком до трьох років дитячим харчуванням, що відповідає вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів» [7].

Сергій Захарін, экс-державний секретар Міністерства освіти і науки України, доктор економічних наук, професор, зазначив, що «Протягом 2022 року органами Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів проводилися заходи державного контролю (перевірки): у закладах загальної середньої освіти – 537 заходів, у закладах

дошкільної освіти – 143. У кожному третьому випадку були виявлені порушення. Проведено 23 комісійні обстеження постачальників харчової продукції. Складено 331 припис про усунення порушень законодавства. Вилучено 550 кг небезпечних продуктів. У найбільш кричущих випадках складаються протоколи, а посадові особи було притягнуто до адміністративної відповідальності» [5].

Посадовець також нагадав, що нагадати, що правові відносини у цій сфері регулює, серед інших, Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Відповідно до статті 20 зазначеного Закону, оператори ринку зобов'язані:

- забезпечувати дотримання гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу;
- зареєструвати потужності або отримувати експлуатаційний дозвіл;
- забезпечувати виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів щодо окремих показників якості;
- забезпечувати простежуваність харчових продуктів;
- розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках;
- вилучати або відкликати у встановлених законом випадках харчові продукти, які перебувають в обігу, якщо встановлено, що ці продукти можуть спричинити шкідливий вплив для здоров'я людини;
- компенсувати відповідно до закону шкоду, заподіяну споживачам внаслідок споживання харчового продукту, якщо судом буде доведено причинно-наслідковий зв'язок між цією шкодою і

діяльністю або бездіяльністю оператора ринку, крім випадків, установлених законом [5, 8].

Найбільша увага приділяється закладам освіти, у яких організовано харчування шляхом приготування та реалізації готових страв власного виробництва. Керівник такого закладу має повноваження самостійно затверджувати примірне чотиритижневе сезонне меню (але за погодженням територіального органу Держпродспоживслужби).

Також можна користуватися наказом МОЗ України від 03.02.2022 № 215, яким затверджене рекомендоване меню [9] та Порядком організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 (з подальшими змінами) [10].

За посиланнями, розміщеними на сайті МОЗ, можна навіть завантажити відповідні технологічні картки – вони містять перелік страв, всі необхідні параметри і розрахунки (маса брутто / нетто, енергетична цінність продуктів / страв тощо), вимоги до продуктів, зазначив фахівець. У картках запропоновані відповідні процеси приготування та температурні режими. Над цими документами працювала потужна робоча група, до складу якої входили досвідчені фахівці МОЗ, МОН, Держпродспоживслужби, керівники органів управління освітою, а також науковці та представники громадськості.

Окрім того, керівник закладу освіти має повноваження затвердити асортимент буфету (у разі його наявності), але виключно з урахуванням встановлених МОЗ вимог до організації харчування [5].

У закладах освіти заборонено замовляти та використовувати (реалізовувати) низку харчових продуктів, зокрема м'ясо та яйця водоплавної птиці, річкову рибу, снеки, харчові продукти з високим вмістом цукрів (понад 10 грамів цукру на 100 грамів готового продукту), непастеризоване молоко та молочні продукти, що виготовлені з непастеризованого молока, гриби, каву та кавові напої, непастеризовані соки, продукцію домашнього виробництва.

Також не допускається використання молока без кип'ятіння, сиру кисломолочного, сметани без термічної обробки. Забороняється виготовлення кислого молока «самоквасу», холодців, м'ясних і рибних салатів, холодників, паштетів, зельців, форшмаку, виробів у фритюрі, макаронів «по-флотськи» із сиром м'яким, сиром кисломолочним або м'ясом, млинців із сиром м'яким, сиром кисломолочним або м'ясом, кремів, морсів, напоїв із штучними барвниками, ароматизаторами та підсолоджувачами.

Одним із факторів успіху реформи є високий рівень уваги до підготовки якісних кадрів та здійснення просвітницьких заходів. Високопосадовець також акцентував увагу на тому, що «У 2021 році за участю Міністерства освіти і науки України та інших організацій проведено кілька регіональних форумів «Реформа системи шкільного харчування». Цільова аудиторія: керівники та фахівці органів управління освітою, директори шкіл, методисти, спеціалісти контролюючих органів. Учасникам форумів надано багато корисних навчальних та науково-методичних відомостей у різних форматах. Також було створено кілька «комунікаційних майданчиків», у тому числі на рівні регіонів і громад» [5].

Також у 2021 році за участі МОНу, МОЗ, Держпродспоживслужби України та Центру громадського здоров'я було розпочато роботу платформи щодо здорового харчування у школах – «Знаймо» – «знаємо, що їмо», яка містить всю ключову інформацію про реформу, нормативно-правову базу, навчальні матеріали, тощо. Основне її завдання – інформувати освітніх управлінців, керівників закладів освіти, педагогів та батьків про зміни в системі харчування та найкращі практики організації харчування у школах. Необхідно також додати, що дитячий фонд ООН (ЮНІСЕФ) та студія онлайн-освіти «EdEra» розробили та у 2022 році запустили безкоштовний онлайн-курс для вчителів «Основи здорового харчування для учнів 1-4-х класів», який складається з 5-ти модулів і передбачає вивчення основ збалансованого раціонального харчування. Учителі, які успішно пройшли фінальний тест,

отримали від ЮНІСЕФ ігрові набори на тему здорового харчування учнів молодшої школи [5].

Реформа тривала й надалі – у 2022 році Міністерством освіти і науки України започатковано створення кулінарних хабів, на базі яких здійснюватиметься підготовка, перепідготовка та підвищення кваліфікації кухарів, такі структури функціонуватимуть на базі спеціалізованих закладів професійної освіти, такі вже запрацювали у Києві, Львові та Борисполі, на черзі – Тернопільська, Полтавська та Одеська області.

Сергій Захарін, який з квітня 2023 року обіймає посаду заступника голови Держпродспоживслужби, зазначав, що у листопаді 2022 року за підтримки Національної асоціації громадського харчування, було створено й презентовано модель організації навчання та підвищення кваліфікації кухарів закладів освіти. Так спільно з Національним управлінням у справах освіти та молоді Естонської Республіки (HarNo) було проведено семінар-навчання майстрів виробничого навчання закладів професійно-технічної освіти та підготовлено 32 тренери, які набули компетентностей з підготовки працівників їдалень освітніх установ.

Станом на зараз Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів у межах своєї компетенції виконує величезну роботу, спрямовану на забезпечення підтримки високої якості та культури шкільного харчування. Зокрема, територіальними органами постійно проводяться робочі зустрічі і навчальні семінари, на яких керівники закладів освіти та працівники харчоблоків можуть отримати актуальну інформацію та відповіді на практичні запитання. Здобувачам освіти проведено 1201 лекцій та уроків. Регулярно здійснюються робочі зустрічі з представниками батьківських організацій [5].

Реформа триває. 1 червня 2023 року, у Міжнародний день захисту дітей, на позачерговому засіданні Кабінет Міністрів України ухвалив дві важливі постанови, які стосуються шкільного харчування: «Про реалізацію спільного з Всесвітньою продовольчою програмою при Організації Об'єднаних Націй

(ВПП ООН) проекту щодо надання фінансової підтримки закладам загальної середньої освіти у 2023/24 навчальному році» та «Про внесення змін до Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (передбачена можливість у певних випадках допустити організацію в закладах освіти кейтерингу) [5, 10, 11, 12].

Створена та осучаснена нормативно-правова база щодо дитячого харчування дозволяє припустити, що останнє в Україні перебуває у процесі адаптації до європейських та світових вимог, тому у наступному підрозділі кваліфікаційної роботи доцільно розглянути стан предмету дослідження у європейських країнах та у світі.

1.3. Характеристика дитячого харчування в різних країнах світу

У різних країнах світу значна увага приділяється саме шкільному харчуванню, тому що під час навчання діти знаходяться поза своїми помешканнями, і, відповідно такі заклади знаходяться під державним контролем. Для школярів намагаються організувати збалансований раціон харчування, щоб вони отримували максимум корисних і потрібних для організму, що знаходиться у стані розвитку та формується, речовин. Дослідження з цього питання виявили те, що зазвичай надається характеристика меню, його вартість та саме хто фінансує харчування – батьки, держава або муніципалітет, або є факт часткового фінансування з тієї або іншої сторони.

Автор роботи вважає, що для розкриття теми дослідження доцільно надати характеристику дитячого харчування в окремих державах Європи та світу.

НІМЕЧЧИНА. У навчальних закладах Німеччини раціон школяра збалансований та різноманітний. В ньому щодня присутні: овочі (сезонні та регіональні), м'ясо але не більше двох разів в тиждень і мінімум один раз в тиждень – морська риба. Водночас меню не повторюється частіше, ніж один

раз в чотири тижні. Вартість обіду в середньому на одну дитину в школі залежить від кількості дітей: чим більше дітей харчується в школі, тим нижча вартість одного шкільного обіду. Частково обід оплачують батьки, а частково кошти виділяються з державного бюджету або їх відшкодовують засновники шкіл. Також дітям дозволяється приносити їжу з собою з дому в ланч-боксі. Це може бути наприклад, бутерброд, фрукти і овочі [13].

У багатьох німецьких школах батьки беруть активну участь в організації харчування. Є навіть батьківські комітети, що допомагають контролювати якість страв та розробляти меню з урахуванням побажань і пропозицій учнів та самих батьків. Важливо: якщо в дитини на щось алергія чи вона має дотримуватися спеціальної дієти, у німецькій їдальні це обов'язково врахують.

Ще один продуманий момент _ якщо родина малозабезпечена, то витрати на харчування на 100% покриваються через соціальні служби (Sozialamt) у рамках програми Bildung und Teilhabe [14].

ЛАТВІЯ. У навчальних закладах Латвії школярі харчуються комплексним обідом. Слід зазначити, що до комплексного обіду входить тільки одна страва, в якій дотримані всі необхідні нормативи по кількості калорій, вуглеводів і білків. Це може бути: овочі; картопля, гречка або рис; м'ясо або риба. Вартість обіду в деяких школах для 1-4-х класів частково фінансується, як із муніципального бюджету, так і з державного, а для школярів 5-12-х класів обіди безкоштовні за рахунок самоврядування. Притому, що в інших школах для школярів 1-4-х класів обіди безкоштовні, а для старших класів – половину платить самоврядування, а другу половину батьки. Також дітям дозволяється приносити їжу з дому в ланч-боксі [13].

ЕСТОНІЯ. Харчові рекомендації в естонських школах базуються на так званій естонській харчовій піраміді (!!!!!). В її основі – вода та фізичні вправи. Наступний рівень піраміди – зернові вироби, фрукти та овочі. Далі рівень із молочними продуктами, рибою та м'ясом – ці продукти рекомендовано вживати щодня, але невеликими порціями. А на верхівці піраміди — олія, мед, горіхи, вершкове масло, печиво та інші ласощі [14].

США. Школи США перейшли на здорову їжу, там збільшили норми овочів та фруктів. Тож картоплю-фрі, хот-дог та молочний напій замінили на курку-гриль, тертий сир чеддер, листя салату, варене яйце, огірок, моркву, томати, домашній хліб, нектар і фрукти. Підготовчі класи снідають і обідають в своїх класах. А старші класи обідають за різним розкладом, в залежності від класу, щоб не було штовханини в кафетерії. Меню, яке оновлюється щодня, батьки можуть переглядати на сайті або у додатку в телефоні. Сніданки та обіди майже в усіх муніципальних школах є безкоштовними. Для цього потрібно заповнити онлайн форму, в якій вказується дохід батьків. Школярам дозволяється приносити їжу з дому, але за умови, що вона відноситься до здорового харчування [13].

Якість харчування здебільшого залежить від конкретної школи. Є чимало освітніх закладів в Америці, де обід може виглядати дійсно здорово – наприклад, тандем із сендвіча з індичкою, салата з моркви та свіжих чорниць із йогуртом на десерт.

Меню в американських школах формує центр охорони здоров'я міста. Оскільки в США є багато дітей з харчовою непереносимістю або алергією, то дієтологи та алергологи все це враховують під час формування меню. «Солодкі столи» під час свят чи днів народження у школах США суворо заборонені.

У школі діти можуть снідати й обідати, кожна дитина має персональну картку, яку треба відсканувати на вході до їдальні. З батьківського рахунку знімається фіксована сума, і школяр може обирати для себе їжу за принципом шведського стола. Іноді дитина може взяти багато всього, а іноді один фрукт, але вартість буде однакова [14].

ЯПОНІЯ. У розвиток шкільного харчування державою вкладаються значні кошти. Більшості шкіл має в штаті дієтолога, котрий відповідає за збалансовану систему харчування. На початку кожного місяця працівники школи надсилають батькам меню, для ознайомлення та контролю. Кожного дня дітям готуються свіжі страви з продуктів, які постачають місцеві фермери

або шкільні ферми. Обідають учні у своїх класах, адже обід розглядається як частина навчання дитини. Вони дізнаються про правильне харчування та про історію й культуру японської кухні, а також вчаться обслуговувати та прибирати самостійно. У кожному прийомі їжі є приблизно 600-700 калорій, збалансованих між вуглеводами, м'ясом або рибою та овочами. Наприклад, рис із рибою на грилі, шпинат та паростки, подають із супом-місо зі свининою, молоком та сухими чорносливом. Водночас, через певні дієтичні обмеження, приносити їжу до школи дозволено лише учням середніх і старших класів. Фінансування шкільних обідів здійснюється на місцевому рівні – муніципалітети оплачують трудові витрати, а батьки покривають вартість продуктів. Що стосується менш забезпечених сімей, то для таких дітей можуть бути запропоновані бюджетні варіанти харчування, або взагалі безкоштовні [13].

У японських дітей узагалі немає «культу солодощів». Натомість вони щодня п'ють у школі молоко. Батьки дуже рідко готують ланчбокси – школи в Японії забезпечують дітей повноцінним меню протягом дня. Якщо в дитини харчова алергія – батьки повідомляють про це, і кухарі вносять корективи в раціон саме для цієї дитини. Є страви, які готують та подають щодня: суп із рибою та овочеві салати. Цікава особливість шкільного харчування в Японії – відсутність їдалень чи кафетеріїв. Тож учні їдять свої обіди просто в класі. Вчителі складають їм компанію. Є школи, в яких щотижня призначають групу учнів, які обслуговують своїх однолітків в імпровізованому «класному ресторані», одягнувши фартухи та кухарські ковпаки [14].

ІТАЛІЯ. У більшості шкіл Італії меню та специфіка обслуговування в їдальнях залежить від конкретного муніципалітету. Обід складається з пасти чи рису або супу із сезонних овочів, на друге подається м'ясо або риба, рідко сир, а також гарнір чи овочі та фрукти. Замість компоту чи чаю діти п'ють воду без газу. Діти їдять в строго відведений час на великій перерві. Обіди платні, а для малозабезпечених сімей передбачена невелика знижка – від 10 до 15%

від вартості обіду, передбачено безкоштовне харчування за особими умовами фінансового стану батьків. Також дозволяється приносити їжу з дому в ланч-боксі та мати можливість перекусити прямо в класі [13].

Також необхідно надати думку експертів щодо такого факту, як те, що в Іспанії справжній культ білого хліба. Сірий можна придбати лише в німецькому магазині Lidl або в крафтовій пекарні. Основний перекус дітей у школах – теж на основі хліба, це надпопулярна в Іспанії страва «бокадіо». Велетенський багет розрізають навпіл і фарширують чим завгодно: хамон, ковбаски чоризо, сир, картопляна запіканка тощо. Експерти зазначають, що проблема ожиріння дітей в Іспанії дуже актуальна [14].

ІСПАНІЯ. В школах Іспанії батькам на початку місяця видається докладне меню обідів для дитини з розрахунком калорій білків, жирів і вуглеводів на кожен день. Діти харчуються двічі на день – полуденок і обід. На полуденок рекомендують дітям приносити їжу з дому, вказуючи, що саме приносити в «календарі полуденків». Притому все ретельно перевіряють. На обід передбачено перше, друге, салат і десерт з свіжих соків або йогурт. Салати готують зі свіжих овочів. Частково обіди оплачують батьки і частково покривається коштом державних субсидій [13].

Обіди в школах Іспанії варіативні: купуєш їх за бажанням, але для українських дітей місцевий уряд оплачує харчування. Якість обідів — висока: суп із сочевиці чи бульйон, паелья з морепродуктами (ця страва в Іспанії часто дешевша, ніж м'ясо), риба + картопля фрі, яка смажиться без олії, та величезні порції салату, четверг – «день піци», на десерт – желе, пудинги, фрукти.

Але щоб заохотити дітей їсти, школи залучають тьюторську допомогу. Річ у тім, що діти можуть бути перезбуджені на момент обіду, а не поїсти тут – не варіант, їжу цінують і поважають і запросто так не викидають. Тож тьютори м'яко та ненав'язливо повертають дитлахів за столи. Звісно, їсти ніхто не змушує, але певний контроль є, щоб не було повної відмови через «невдалий настрій».

Цікава культуральна відмінність з Україною – чипси. Це принципово інший продукт, ніж у нас. Більшість чипсів несолоні і без ароматизаторів та посилювачів смаку, натомість з оцтом або лимоном, з оцтом і сіллю. Тому в школі дітям іноді можуть давати ось такі натуральні картопляні чипси на гарнір.

Також необхідно надати думку експертів щодо такого факту, як те, що в Іспанії справжній культ білого хліба. Сірий можна придбати лише в німецькому магазині Lidl або в крафтовій пекарні. Основний перекус дітей у школах – теж на основі хліба, це надпопулярна в Іспанії страва «бокадіо». Велетенський багет розрізають навпіл і фарширують чим завгодно: хамон, ковбаски чоризо, сир, картопляна запіканка тощо. Експерти зазначають, що проблема ожиріння дітей в Іспанії дуже актуальна [14].

ФРАНЦІЯ. У школах Франції обіди різноманітні, меню кожного дня різне, але витримується головний принцип – закуска, основна страва, сир та десерт. Також є рибний день і день без м'яса. Порції привозять запакованими в ланч-пакетах та підігрівають, якщо є необхідність. Ціна за обід формується залежно від сукупного річного доходу сім'ї та може частково оплачуватися з місцевого бюджету. А далі за результатами цих документів обчислюється коефіцієнт вартості шкільних обідів для конкретної сім'ї. Також дозволяється приносити їжу з дому в ланч-боксі із здоровими перекусами [13].

Обід зазвичай триває дві години. За цей час дітей або забирають батьки додому і годують, або вони їдять у їдальні. У їдальні їжу діти обирають самостійно. У початковій школі дорослі допомагають учням зібрати набір на тацю, старші учні замовляють самостійно все, що до душі.

Дітей змалечку привчають формувати основу раціону з овочів. Обов'язково дають молочні продукти: найчастіше, як вже було зазначено вище – сир, іноді – кілька видів. Тому французькі діти вміють розрізняти різні його види і після закінчення школи мають сформовані гурманські смаки. Йогурти у Франції теж у фаворі, завжди є десерт: тістечко, сезонний чи екзотичний фрукт. У кожному регіоні обов'язково присутні страви

регіональної кухні, хоч й не щодня, але є. Дітям таким чином ще додають і краєзнавчий аспект до їжі.

А от чого немає – супів і борщів. Цих страв немає у французькій культурі, навіть цибулевого. Із напоїв тільки вода. Для когось це буде шоком, але раніше в школах давали вино, пиво чи сидр залежно від регіону. У 1981 році було заборонено алкогольні напої в цілому для школярів, замінивши молоком, з часом – лише вода.

Якщо в садочку чи початковій школі святкують день народження – діти несуть пригощання. Але батьків просять, щоб це було щось, що можна з'їсти за межами школи, – наприклад, пакетик з печивом чи цукерками. Ніяких спільних чаювань і застіль. Адже школа несе повну відповідальність за те, що дитина з'їла в їдальні [14].

ПОРТУГАЛІЯ. У Португалії в деяких навчальних закладах страви готують на місці, а в деяких страви привозять спеціальні компанії. Меню узгоджується з учнем на тиждень вперед, в якому також можна обрати дієтичне харчування і навіть вегетаріанське. Пропонується три дні – м'ясні страви, два – рибні. На перше подають суп-пюре, на десерт – сезонні фрукти. Обіди платні. Також дозволяється приносити з дому їжу в ланч-боксі.

ФІНЛЯНДІЯ. У школах Фінляндії меню різноманітне. Є загальне меню і меню для кожного учня окремо, враховуючи харчові звички сім'ї, релігію. Також є меню для вегетаріанців і для дітей, які харчуються без лактози і глютену. Тому всі страви підписані, наприклад, якщо салат складається з декількох компонентів і містить алергени (яйця, горіхи, рибу і т.д.), про це пишеться прямо на склі роздачі, безпосередньо над ним. Найпопулярніші страви у фінських школярів – смажений лосось, запіканка з макаронів з фаршем, піца; один раз в тиждень в школі «день супу» або каші та вегетаріанський день. Обідають діти окремо з класом чи групою учнів. На території школи заборонено продавати цукерки і газовану воду. Цікаво, що

батьки можуть стежити за тим, що саме їсть дитина за допомогою системи Wilma. Всі діти харчуються безкоштовно.

ВЕЛИКА БРИТАНІЯ. У деяких школах Великої Британії їжу готують прямо в закладах, а деякі користуються послугами централізовано затвердженого приватного підрядника. Меню в школах різноманітне: курячі нагетси, салат, певні фрукти (частіше, яблука), тощо. Також є вегетаріанське меню, у склад якого входить наступне: горох, печена картопля або кольорова капуста з сиром, тістечко із заварним кремом тощо. Держава фінансує заходи щодо забезпечення якості шкільного харчування і частково субсидує шкільні обіди. Безкоштовні обіди мають діти малозабезпечених сімей.

Україна. Наразі, через карантинні обмеження, для початкових класів у деяких містах сніданки фасують порційно, використовуючи одноразовий посуд. Наприклад: сандвіч – булочка, курка, листок салату і помідор, картопля запечена, фрукти або млинці і йогурт. А в інших – на сніданок дітям дають, наприклад, тефтелі, макарони, салат зі свіжої капусти, чай та апельсини чи сирники з чаєм. Обідають діти гарячим харчуванням: перше, друге та компот. У більшості шкіл діти початкових класів снідають безкоштовно, а обіди за рахунок бюджету лише для пільгових категорій, решта ж школярів купують обіди за кошти батьків. Наразі в школах не дозволяється мультипрофільне харчування за типом «шведського столу» і самообслуговування, а також робота питних фонтанчиків. Водночас дозволяється приносити з дому їжу в ланч-боксі та воду [13].

Так вже повелося, що британці «моляться» на бобові: квасоля, спаржа, сочевиця. Стандартний перекус – це морквинка або варений горошок. Один раз на тиждень у меню пропонується страва, що догоджає смакам дітей. Це може бути бургер з картоплею фрі, доречі малі британці обожають рибні палички. Десерти дуже примітивні: зазвичай печиво, йогурт чи заморожений йогурт.

Місцева культура харчування передбачає навчання готувати їжу ще з молодшої школи, є окремі уроки Cooking – «Готування». У приміщенні є

кілька плит, і клас об'єднують у кілька груп, щоб кожна приготувала щось цікаве та корисне. Ще зі школи дитина має навчитися забезпечити себе нормальною їжею, тож якщо залишаєшся вдома сам, то зможеш собі щось приготувати. Діти на уроках готують страви різних народів світу, одне з останнього – китайські пельмені з м'ясом. У приватних школах оплата харчування може бути дорогою, до 6,5 фунтів, а все тому, що в країні є провайдери шкільного харчування. Школи укладають з ними договори, а ті вже привозять їжу [14].

На підставі виконаних досліджень автор у табл. 1.4 узагальнює деякі деякі особливості дитячого харчування та фінансову складову.

Таблиця 1.4

Вартість дитячого шкільного харчування в деяких країнах
Європи та США

Держава	Особливості організації харчування	Вартість харчування
1. Франція	Багато овочів, сири і вишукані десерти, а раніше пропонували й вино	5-11 євро
2. Велика Британія	Їж, смакуй, але і сам приготуй	2,5-6,5 фунтів
3. США	Напівфабрикати, картопля фрі й багато майонезу	3-5 доларів, а для дітей із хронічними або вродженими важкими захворюваннями – безкоштовно
4. Німеччина	Шкільне меню можуть формувати батьки	3-5 євро
5. Іспанія	Їси окрім бутербродів і фрукти? Тримай додаткові бали!	4-6 євро
6. Японія	Учні завжди їдять у класах разом із учителями	2–3 долари на день
7. Естонія	Принцип харчової піраміди	безкоштовно для початкової та середньої школи

Джерело: складено автором на підставі [14]

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ ПРОЦЕСУ ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

2.1. Аналіз ринку дитячого харчування в Україні

Організація дитячого харчування в закладах готельно-ресторанного бізнесу набуває дедалі більшого значення в контексті зростання популярності сімейного туризму, розвитку дитячої інфраструктури в готелях, а також підвищених вимог до якості послуг у сфері громадського харчування. Забезпечення якісного та збалансованого харчування для дітей у таких закладах є важливою складовою як комфорту гостей, так і турботи про здоров'я підростаючого покоління.

Дитячий організм має особливі фізіологічні потреби, тому формування раціону потребує дотримання чітко встановлених норм споживання білків, жирів, вуглеводів, вітамінів і мінералів.

Невідповідне або одноманітне харчування може призвести до серйозних порушень обміну речовин, ослаблення імунної системи, проблем зі шлунково-кишковим трактом. Саме тому в закладах ресторанного господарства, які надають послуги дітям, надзвичайно важливо приділяти особливу увагу складанню меню, методам кулінарної обробки та санітарно-гігієнічним умовам приготування страв.

Заклади готельно-ресторанного бізнесу, що орієнтовані на обслуговування родин з дітьми, мають не лише забезпечити наявність окремого дитячого меню, але й адаптувати харчування до потреб різних вікових груп: від немовлят до підлітків. Крім того, у розробці страв необхідно враховувати можливі алергії, харчові непереносимості, вегетаріанські або спеціальні дієти, що вимагає тісної співпраці з дієтологами або кваліфікованими консультантами з харчування.

Якісне дитяче харчування також має важливе соціальне значення: воно формує у дитини правильні харчові звички, виховує культуру споживання їжі, сприяє розвитку смакових уподобань. Ресторани, які пропонують збалансоване дитяче меню, часто стають улюбленими місцями для сімейного відпочинку, що позитивно впливає на їхню репутацію та конкурентоспроможність.

У сучасних умовах батьки дедалі частіше звертають увагу не лише на смакові якості страв, а й на їхню харчову цінність, спосіб приготування, відсутність штучних добавок, барвників і консервантів. Це формує нові вимоги до готельно-ресторанного бізнесу та стимулює розвиток сегменту здорового та функціонального дитячого харчування.

Варто зазначити, що якісне дитяче харчування є також важливою складовою при організації харчування у дитячих таборах, санаторіях, готелях сімейного типу, де діти можуть проживати тривалий час. У таких випадках харчування має бути не лише смачним, а й терапевтичним – сприяти зміцненню здоров'я, підвищенню опірності організму, корекції деяких функціональних порушень.

Сучасні кулінарні технології відкривають широкі можливості для покращення якості та безпеки харчування в ресторанному обслуговуванні дітей. У контексті стрімкого розвитку готельно-ресторанного бізнесу важливо не лише створювати смачні та привабливі страви, а й забезпечити їхню високу харчову цінність, зберігши максимум корисних речовин у процесі приготування.

Один із найперспективніших напрямів – використання щадних методів кулінарної обробки, таких як приготування на пару, запікання при низьких температурах, варіння у вакуумі (су-від).

Ці технології дозволяють зберегти вітаміни, мікроелементи та натуральний смак продуктів, що є критично важливим для дитячого організму. Такі методи також зменшують потребу в додаванні жирів, солі та інших компонентів, які можуть бути шкідливими при надмірному споживанні.

Ще одним важливим аспектом є впровадження інноваційного кухонного обладнання, зокрема пароконвектоматів, які дають змогу готувати різні страви одночасно без змішування запахів і з точним контролем температурного режиму. Це забезпечує стабільну якість приготування страв, а також значно підвищує продуктивність кухні, що важливо при масовому обслуговуванні дітей, наприклад у таборах або дитячих готелях.

У ресторанному сервісі дедалі більше поширюється практика вакуумного пакування готових страв для збереження їх свіжості та поживної цінності. Такий підхід дає змогу створювати порційні набори для дітей, які легко транспортуються, зберігаються та розігріваються без втрати якості. Це особливо актуально для кейтерингу в дитячі садки, школи або на виїзних заходах.

Значною інновацією є також автоматизація процесів контролю якості та харчової безпеки, включно з цифровими НАССР-системами, які відстежують критичні точки в приготуванні та зберіганні продуктів. Це забезпечує відповідність харчування сучасним санітарним нормам та гарантує безпечність кожної страви, що надходить до дитячого столу.

Окрему увагу в сучасних технологіях заслуговує розробка дитячого меню із залученням нутриціологів та дієтологів. За допомогою спеціалізованого програмного забезпечення кухарі можуть моделювати меню відповідно до віку, маси тіла, потреб у калоріях, БЖВ тощо. Це дозволяє створити персоналізоване харчування для дітей із особливими потребами (діабет, харчові алергії, целиакія тощо).

Крім того, на хвилі здорового способу життя та екологічної свідомості зростає інтерес до органічних продуктів, суперфудів і альтернативних інгредієнтів (безлактозні, безглютенові, рослинного походження), що також потребує сучасних технологічних рішень для їхньої обробки та збереження.

Нарешті, не менш актуальною є естетична складова приготування дитячих страв. За допомогою сучасних методів фуд-декору, 3D-друку харчовими матеріалами, використання формочок та натуральних барвників

кухарі можуть зробити страви не лише корисними, а й візуально привабливими для дітей, що стимулює апетит і формує позитивне ставлення до здорової їжі.

Розглянемо для аналізу дитячий заклад кафе «the Best Kids», яке знаходиться у місті Тернопіль, проспект Злуки, 5а. Заклад спеціалізується на обслуговуванні родин з дітьми, поєднуючи функції ресторану, дитячого клубу та ігрового простору [15]. Кафе пропонує широкий спектр послуг, який вказаний на рис. 2.1.



Рисунок 2.1 – Послуги кафе «the Best Kids», м.Тернопіль.

Джерело: складено автором на основі [16]

Кафе «the Best Kids» орієнтовано на дитячу аудиторію та створено з урахуванням потреб дітей різного віку: різноманітні ігрові зони, розважальні послуги, технічні послуги, такі як кімнати з PlayStation 4 та настільними іграми, а також організація кулінарних майстер-класів для дітей під керівництвом досвідчених кухарів. Ці елементи сприяють розвитку моторики, соціальних навичок та творчого мислення у дітей [16].

Меню кафе орієнтоване як на дітей, так і на дорослих. Особливу увагу приділено якості інгредієнтів та способам приготування страв, що відповідає сучасним вимогам до дитячого харчування. У заклада є меню та окрема барна карта (табл. 2.2). Меню складається з дев'яти розділів, які наведені на табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Меню у кафе «the Best Kids», м. Тернопіль

Піци		
Пепероні з цибулею салями, цибуля, моцарела, перець болгарський, перець гострий, соус "Primavera"	450 г.	215 грн.
Салями салями, моцарела, соус "Primavera"	400 г.	209 грн.
Чотири сира моцарела, горганзола, пармезан, фета, в'ялений інжир	450 г.	269 грн.
Мисливська мисливські ковбаски, болгарський перець, помідор, моцарела, соус "Primavera"	500 г.	229 грн.
Фірмова моцарела, шинка, бочок, мисливські ковбаски, салями, куряче філе, помідор, болгарський перець, соус "Primavera"	500 г.	299 грн.
Панамська шинка, моцарела, оливки, маслини, ананас, вершки	400 г.	225 грн.
Цезар моцарела, куряче філе, чері, листя салату, бекон, вершки, соус "Caesar"	500 г.	259 грн.
М'ясна моцарела, помідор, болгарський перець, куряче філе, бочок, шинка, соус "Primavera"	500 г.	285 грн.
З тунцем моцарела, помідор, оливки, маслини, тунець, соус "Pesto", вершки	450 г.	239 грн.
Капричоза моцарела, помідор, перець, шампінйони, бочок, мисливські ковбаски, соус "Primavera"	550 г.	265 грн.
З креветками та лососем моцарела, лосось, креветка, фета, маслини, оливки, рукола, кунжут	430 г.	385 грн.
З грушею та грецькими горіхами моцарела, груша, грецькі горіхи, лазур, мед, рукола, вершки	450 г.	249 грн.
Закуски		
Сирне плато	240/50 г.	285 грн.
М'ясне плато	240/50 г.	359 грн.
Італійське антипасті	300/50 г.	425 грн.

Брускети з лососем та авокадо	5 шт.	245 грн.
Асорті канапе	6 шт.	149 грн.
Овочева нарізка	250 г.	155 грн.
Авторський паштет з курячої печінки	120/40/40 г.	165 грн.
Філе оселедця на картопляній подушці	90/210 г.	159 грн.
Огірки з часником	270 г.	120 грн.
Соління	450 г.	205 грн.
Салати		
Салат з руколою, грушею та хамоном груша, хамон, чері, в'ялений інжир, рукола, огірок, горганзола, листя салату, медово- гірчичний соус	230 г.	195 грн.
Салат Туно тунець, помідор, перепилині яйця, огірок, соус "Pesto", листя салату	200 г.	179 грн.
Салат з в'яленими томатами та фетою в'ялені томати, помідор, оливки, маслини, листя салату, соус "Pesto", фета	200 г.	175 грн.
Салат Цезар айзберг, перепилині яйця, чері, пармезан, куряче філе, бочок, соус "Caesar"	260 г.	229 грн.
Салат Цезар з лососем айзберг, перепилині яйця, чері, листя салату, пармезан, лосось, соус "Caesar"	230 г.	249 грн.
Салат з креветками та авокадо креветки, авокадо, чері, листя салату, рукола, лимонна заправка	200 г.	299 грн.
Салат Грецький помідор, перець болгарський, огірок, маслини, фета, цибуля, бальзамічна глазур, оливкова олія	300 г.	245 грн.
Перші страви		
Крем-суп з броколі та шпинату	300 г.	85 грн.
Консьоме з домашньої птиці	300 г.	80 грн.
Сирний крем-суп з пармезаном та грінками	260 г.	83 грн.
Основні страви		
Курячий стейк з медово-гірчичним соусом філе, мікс салату, чері	130/50/40 г.	189 грн.
Телячий стейк з сливовим соусом телятина, соус, овочі гриль	150/110/40 г.	359 грн.
Свинячий стейк з картоплею по-селянськи свинина, картопля, соус	150/250/40 г.	249 грн.
Пательня з картоплею та куркою	300 г.	155 грн.
Паста Карбонара	350 г.	179 грн.
Паста з куркою та соусом "Primavera"	400 г.	157 грн.
Ескарго	12 шт.	465 грн.
Млинці з куркою та сиром	180 г.	175 грн.
Млинці з шинкою та сиром	180 г.	175 грн.
Млинці "Жульєн"	180 г.	175 грн.
Курячі крильця в гострому соусі	250/40 г.	187 грн.
Дитяче		
Крабстер- корзинки	220 г.	139 грн.

Рисові чипси	35 г.	75 грн.
Картопля фрі	150/40 г.	89 грн.
Сирні кульки з медово-гірчичним соусом	170/40 г.	169 грн.
Нагетси	200/40 г.	165 грн.
Курячі стріпси	200/40 г.	175 грн.
Курячий шашличок	160/40 г.	169 грн.
Бургер курячий з картоплею фрі	240/100 г.	165 грн.
Бургер свинно-яловичий з картоплею фрі	240/100 г.	185 грн.
Гарніри		
Картопляне пюре	250 г.	85 грн.
Картопля по-селянськи	250 г.	85 грн.
Овочі гриль баклажан, перець, шампінйони, кабачок, броколі	220 г.	165 грн.
Картопляні діпи з пармезаном	220/40 г.	129 грн.
Крокети картопляні з соусом чеддер	300 г.	185 грн.
Десерти		
Млинці з карамелізованими яблуками	210/50 г.	115 грн.
Сирники з сметаною та карамеллю	200/50 г.	135 грн.
Штрудель з яблуками/вишнями	120/60 г.	145 грн.
Морозиво з топінгом	120/30 г.	115 грн.
Панна-кота	180 г.	99 грн.
Додатково		
Чабата	-	20 грн.
Хліб	-	2 грн.

Джерело: складено автором на основі [15]

Таблиця 2.2

Барна карта кафе «the Best Kids», м. Тернопіль

Кава		
Еспресо		45 грн.
Американо		45 грн.
Американо з молоком		50 грн.
Капучіно		58 грн.
Латте		68 грн.
Несквік		53 грн.
Флет-вайт		68 грн.
Чай		
Зелений		55 грн.
Трав'яний		55 грн.
Чорний		55 грн.
Фруктовий		55 грн.
Ягідний		55 грн.

Напої		
Соки Sandora в асортименті	950 мл.	115 грн.
Моршинська скло	330 мл.	50 грн.
Пепсі	500/1000 мл.	35/50 грн.
Узвар	1000 мл.	85 грн.

Компот	1000 мл.	85 грн
Лимонад класичний	1000 мл.	95 грн.
Лимонад в асортименті	1000 мл.	135 грн.
Мохіто	1000 мл.	115 грн.
Молочний коктейль	300 мл.	139 грн.
Дитяче шампанське	1 шт.	150 грн.
Додатково		
Молоко		12 грн.
Мед		7 грн.
Лимон		7 грн.

Джерело: складено автором на основі [15]

Меню закладу умовно поділене на два напрямки: дитяче меню та меню для дорослих. Така структура дозволяє задовольнити потреби обох сегментів клієнтів і одночасно формує у дітей позитивне ставлення до закладів ресторанного типу, як до простору комфорту, гри та корисного харчування. У меню для дітей переважають страви, які відповідають гастрономічним уподобанням малечі: вони знайомі, апетитні на вигляд, зручні для споживання та адаптовані до вікових потреб. Асортимент для дорослих є типовим для сучасного ресторану середнього цінового сегменту. Серед нього представлено страви європейської кухні (брускети, салат Цезар, піца салямі і т.д.). Ці позиції розраховані на те, щоб задовольнити запити дорослих, які супроводжують дітей, і водночас підтримують сімейну концепцію закладу

Окремої уваги заслуговує тенденція до впровадження натуральних інгредієнтів та низькокалорійних соусів. Також заклад активно практикує безалкогольні напої та натуральні молочні коктейлі як здорову альтернативу солодким напоям, що формує культуру свідомого споживання з раннього віку.

Заклад має приміщення для організації харчування на 60-70 людей одночно (рис. 2.2). Тематичний дизайн приміщення підібраний для вподобання малечі, а також заклад організовує декорування залу відповідно до обраної теми свята.



Рисунок 2.2 – Зал закладу «the Best Kids», м. Тернопіль [15]

Середній чек у кафе «The Best Kids» у Тернополі становить приблизно 300-400 гривень на одну особу, залежно від вибору страв та напоїв. Це відповідає середньому ціновому сегменту для сімейних закладів із розважальною інфраструктурою [15].

Ще одним із прикладів ефективної організації дитячого харчування у сучасному ресторанному сервісі є ресторан «Veranda», розташований в Одесі на пляжі Ланжерон. Цей заклад вирізняється високим рівнем обслуговування, гармонійним поєднанням одеського гастрономічного колориту з європейськими стандартами кулінарії та орієнтацією на родинний відпочинок [17].

Ресторан позиціонує себе як простір, комфортний для відвідувачів усіх вікових категорій, включно з найменшими гостями. Важливою перевагою є наявність спеціального дитячого меню (рис. 2.3), яке розроблене з урахуванням вікових потреб дітей, їхніх смакових вподобань і принципів здорового харчування. Страви у дитячому меню готуються з натуральних та якісних продуктів, без додавання штучних підсилювачів смаку або консервантів. Вони мають привабливий вигляд, що стимулює апетит у дітей,

а також відповідають основним критеріям збалансованості: містять корисні білки, складні вуглеводи, клітковину та необхідні мікроелементи.



Рисунок 2.3 – Дитяче меню ресторану «Veranda» в м. Одеса [17]

Крім якісного харчування, «Veranda» створює умови для всебічного комфорту сімей з дітьми. У ресторані регулярно проводяться кулінарні майстер-класи для дітей, під час яких маленькі гості можуть не лише весело провести час, а й навчитися елементарним кулінарним навичкам, дізнатися про користь тих чи інших продуктів, що, у свою чергу, формує позитивне ставлення до здорового харчування змалку.

Основний (банкетний) зал ресторану розрахований на 70 осіб (рис 2.4). Він виконаний в елегантному лаконічному стилі і розділений на дві окремі зони. Затишна літня тераса на свіжому повітрі вміщує до 150 осіб (рис. 2.5) [17].



Рисунок 2.4 – Основний (банкетний) зал ресторану «Veranda», м. Одеса

[17]



Рисунок 2.5 – Літня тераса ресторану «Veranda», м. Одеса [17]

Ресторан на березі моря в Одесі «Veranda» додатково пропонує послуги організації весільного банкету, відсвяткувати день народження, ювілей, випускний або влаштувати корпоратив [17].

Середній чек у ресторані становить 600-1000 гривень на особу, що відповідає рівню середнього цінового сегменту для ресторанного сервісу в

прибережних регіонах України [17]. Така цінова політика дозволяє ресторану залишатися доступним для широкого кола гостей, зокрема сімей з дітьми.

Окремо варто відзначити інтер'єр закладу, який вирізняється світлим та естетичним оформленням, наявністю дитячих стільців, спеціально обладнаного простору для ігор, що створює атмосферу безпеки та доброзичливості.

Таким чином, ресторан «Veranda» є вдалим прикладом інтеграції дитячого харчування у загальну концепцію ресторанного обслуговування. Його досвід демонструє, що поєднання якісної кухні, сучасного підходу до формування меню для дітей, розважальних програм та турботи про комфорт маленьких гостей є важливими складовими успішної моделі сімейного ресторану. Цей досвід може бути використаний як орієнтир для інших закладів ресторанного господарства, що прагнуть удосконалити свій сервіс у напрямі дитячого харчування.

2.2. Аналіз процесу організації дитячого харчування в Україні

Організація дитячого харчування в Україні регламентується низкою законодавчих і нормативних актів, які визначають вимоги до якості, безпечності, калорійності та режиму харчування дітей у різних типах закладів – від дошкільних установ до шкіл, санаторіїв і ресторанів.

В Україні впроваджено кілька моделей організації дитячого харчування, які застосовуються залежно від типу закладу, його ресурсного забезпечення та місцевих умов:

1. Базова кухня: страви готуються безпосередньо у харчоблоці закладу освіти. Ця модель дозволяє адаптувати меню до потреб дітей, проте вимагає наявності відповідного обладнання та кваліфікованого персоналу [20].

2. Опорна кухня: харчоблок одного закладу забезпечує їжею не лише власних учнів, а й дітей з інших закладів. Такий підхід ефективний у громадах з обмеженими ресурсами [20].

3. Фабрика-кухня: спеціалізоване підприємство готує страви, які доставляються до закладів освіти в охолодженому стані. Це дозволяє забезпечити харчування великої кількості дітей, зокрема в міських умовах [20].

4. Кейтеринг: залучення приватних компаній для приготування та доставки їжі. Ця модель забезпечує гнучкість у формуванні меню та може бути ефективною за умови належного контролю якості [20].

5. Буфетна система або меню-вибір: діти мають можливість обирати з кількох варіантів страв. Такий підхід сприяє формуванню культури здорового харчування та самостійності у виборі їжі [20].

Ці моделі відображені у Стратегії реформування системи шкільного харчування на 2023–2027 роки, яка передбачає впровадження трьох технологічних моделей: базової, опорної кухні та фабрики-кухні [21]. Насамперед дитяче харчування організовується в різноманітних установах. Серед них:

- дошкільні заклади – ясла та садки, де харчування має бути висококалорійним і збагаченим вітамінами;
- школи та ліцеї, де діти отримують повноцінний обід або сніданок;
- лікувальні заклади – лікарні та санаторії, де використовуються лікувальні дієти;
- ресторани з дитячим меню, адаптованим за порціями та складом;
- табори відпочинку, де діти харчуються 4-5 разів на день;
- приватні кейтерингові сервіси, які доставляють готові страви додому чи в освітні заклади.

Ключовим документом є Закон України «Про освіту» [18], в якому передбачено, що забезпечення умов для здорового харчування дітей є обов'язком навчальних закладів. Закон визначає принципи створення безпечного освітнього середовища, яке включає й харчоблоки з дотриманням санітарно-гігієнічних норм.

Одним із основних нормативних документів є Постанова Кабінету Міністрів України № 305 від 24 березня 2021 року [10], яка затверджує норми харчування в закладах загальної середньої освіти та дитячих закладах оздоровлення й відпочинку. У цьому документі чітко прописано добові норми калорійності (табл. 2.3) та споживання основних груп продуктів: овочів, фруктів, злаків, молочних продуктів, м'яса, риби тощо. Також визначено обмеження на вміст солі, цукру, жирів і заборонено використання деяких напівфабрикатів і газованих напоїв.

Таблиця 2.3

Орієнтовна кількість калорій на сніданок, обід та вечерю

Вікова група	Енергетична цінність сніданку, вечері, ккал	Енергетична цінність обіду, ккал	Добова енергетична цінність, ккал
1-4 роки	350-415	415-485	1385
4-6 (7) років	425-510	510-595	1700
6-11 років	525-630	630-735	2100
11-14 років	600-720	720-840	2400
14-18 років	675-810	810-945	2700

Джерело: [10]

М'ясо, риба, молоко та молочні продукти, яйця, бобові та горіхи є основними джерелами білку. Додатковим джерелом корисних білків є злакові, зернові, бобові продукти. Орієнтовна кількість білків для сніданку, обіду та вечері, а також добова потреба в білку для різних вікових груп наведені у табл. 2.4 [10].

Таблиця 2.4

Орієнтовна кількість білків для сніданку, обіду та вечері

Вікова група	Кількість білку на сніданок, вечерю, грамів	Кількість білку на обід, грамів	Добова потреба у білку, грамів
1-4 роки	13-15	15-18	53
4-6 (7) років	14-17	17-20	58
6-11 років	18-21	21-25	72
11-14 років	21-25	25-29	84
14-18 років	23-27	27-32	93

Джерело: [10]

Орієнтовну кількість жирів для сніданку, обіду та вечері для різних вікових груп наведено у табл. 2.5 [10].

Таблиця 2.5

Орієнтовна кількість жирів для сніданку, обіду та вечері

Вікова група	Кількість жирів на сніданок, вечерю, грамів	Кількість жирів на обід, грамів	Добова потреба у жирах, грамів
1-4 роки	11-13	13-15	44
4-6 (7) років	14-16	16-19	56
6-11 років	17-21	21-24	70
11-14 років	21-25	25-29	84
14-18 років	23-27	27-32	92

Джерело: [10]

Здобувачі освіти/діти повинні регулярно споживати харчові продукти та страви з вмістом вуглеводів. Пріоритетними продуктами цієї групи є рослинні продукти з високим вмістом харчових волокон. Орієнтовну кількість

вуглеводів для сніданку, обіду та вечері для різних вікових груп наведено в табл. 2.6 [10].

Вміст цукрів у харчових продуктах, призначених для продажу у буфетах, торговельних апаратах, які пропонуються здобувачам освіти/дітям у закладах, та у харчових продуктах, що використовуються для приготування готових страв, обмежується на рівні не більше 10 грамів на 100 грамів/мілілітрів харчового продукту, але вміст цукрів, який міститься природно, не обмежується [10].

Таблиця 2.6

Орієнтовна кількість вуглеводів для сніданку, обіду та вечері

Вікова група	Кількість вуглеводів на сніданок, вечерю, грамів	Кількість вуглеводів на обід, грамів	Добова потреба у вуглеводах, грамів
1-4 роки	48-58	58-67	194
4-6 (7) років	60-72	72-84	240
6-11 років	73-88	88-103	295
11-14 років	81-98	98-114	327
14-18 років	93-112	112-131	375

Джерело: [10]

Не менш важливою є гігієнічна регламентація. Вона передбачає дотримання температурних режимів приготування страв, зберігання продуктів, дезінфекції кухонного обладнання та утримання приміщень. Відповідальність за ці аспекти покладається на керівників закладів та органи контролю – зокрема, на Державну службу з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужбу). Вона здійснює регулярні перевірки харчоблоків, перевіряє якість сировини, дотримання термінів зберігання та ведення супровідної документації.

Сучасною вимогою для всіх харчоблоків у дитячих закладах є впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів – НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points). Це міжнародний стандарт, який дозволяє контролювати кожен етап виробництва їжі – від постачання продуктів до подачі готової страви дитині. ХАССП передбачає аналіз ризиків, виявлення критичних точок та запровадження коригувальних заходів [19]. З 2019 року ця система є обов’язковою в Україні для всіх закладів харчування, зокрема шкільних їдалень, дитячих санаторіїв та закладів відпочинку [10].

Також в усіх закладах харчування, а особливо дитячих, в меню повинні вказуватись алергени, які можуть міститись у страві (табл. 2.7). В закладах освіти алергени прописуються перед назвою страви, але у приватних закладах ресторанного господарства, якщо алергени не вазані у меню, то вони обов’язково повинні бути озвучені клієнту задля безпечного споживання продукції [10].

Таблиця 2.7

ІНФОРМАЦІЯ

про вміст речовин та готові страви/вироби, які призводять до алергічних реакцій або непереносимості

Індекс алергену або непереносимої речовини	Розшифровка індексів алергенів або непереносимих речовин
Г	глютин або його сліди
Л	лактоза
ЗП	злакові продукти
РП	ракоподібні продукти
Я	яйця
Р	риба
А	арахіс
СБ	соеві боби
МП	молочні продукти

ГХ	горіхи
С	селера
ГЦ	гірчиця
К	кунжут
ЛП	люпин
М	молюски

Джерело: [10]

Таким чином, нормативна база в Україні передбачає суворий контроль за процесами дитячого харчування, однак ефективність її реалізації часто залежить від місцевих умов, ресурсів та кваліфікації персоналу.

У 2023 навчальному році близько 1,5 мільйона учнів мали доступ до харчування в школі. З них 48% (710 365 учнів) мали право на безоплатне харчування [22]. У 2024-2025 навчальному році понад 150 тисяч учнів 1-4 класів у 16 областях України отримали гаряче харчування завдяки підтримці Всесвітньої продовольчої програми ООН (WFP) [23].

У I кварталі 2024 року Держпродспоживслужба провела 2895 комісійних перевірок закладів освіти з питань дотримання санітарного законодавства під час навчально-виховного процесу та з організації харчування. Порушення організації харчування встановлено у 1088 закладах освіти [24]. Ці дані свідчать про активну роботу держави та міжнародних партнерів у напрямку забезпечення учнів якісним та безоплатним харчуванням. Водночас, наявність порушень в організації харчування вказує на необхідність подальшого вдосконалення системи контролю та підвищення стандартів якості.

Проведений аналіз засвідчив, що система організації дитячого харчування в Україні поступово модернізується, однак ще потребує значного вдосконалення. Серед основних позитивних тенденцій слід відзначити активне впровадження оновлених норм харчування, зростання частки безоплатного гарячого харчування в закладах освіти, а також підтримку з боку міжнародних організацій (зокрема, WFP та ЮНІСЕФ). Крім того,

спостерігається розвиток приватного сектору, зокрема кейтерингових компаній та сімейних кафе, що орієнтуються на якість, безпеку та збалансованість дитячого раціону.

Разом з тим, існують системні проблеми. Серед них – нерівномірне забезпечення шкільним харчуванням між регіонами, недотримання санітарно-гігієнічних вимог (понад третина перевірених закладів у 2024 році мали порушення), а також недостатній контроль за якістю інгредієнтів і технологічним процесом. Бракує гнучких механізмів адаптації меню до індивідуальних потреб дітей (алергії, харчові обмеження) та залучення батьків до формування харчових звичок.

2.3. Аналіз процесу організації дитячого харчування в ресторані «One Gogi»

У сучасних умовах ресторанного обслуговування все більшої актуальності набуває питання якісної організації дитячого харчування. Сім'ї з дітьми складають значну частину споживачів у сфері громадського харчування, тому адаптація сервісу та кулінарної продукції під їхні потреби є не лише соціально важливим, а й економічно доцільним кроком для закладів готельно-ресторанного бізнесу. У цьому контексті доцільно проаналізувати процес організації харчування для дітей у ресторанні «One Gogi», розташованому на вулиці Грушевського М., буд. 2, у м. Дніпро [25].

«One Gogi» – це мережа ресторанів, які знаходяться у Запоріжжі, Одесі, Харкові та Дніпрі. Заклади спеціалізується на традиційних грузинських стравах, з широким асортиментом блюд, а також привабливою атмосферою, яка поєднує відому грузинську гостинність з сучасним сервісом.

У закладі є один зал, що поділяється на основний зал (рис. 2.6) та зони для групових заходів (рис. 2.7). Ресторан «One Gogi», який знаходиться на вул. Грушевського, 2, м. Дніпро має потужність від 80 до 100 осіб.



Рисунок 2.6 – Основний зал ресторану «One Gogi», вул. Грушевського, 2, м. Дніпро [25]



Рисунок 2.7 – Зона для групових заходів у ресторані «One Gogi», вул. Грушевського, 2, м. Дніпро [25]

Основною послугою ресторану є приготування та подача страв грузинської кухні. Пропозиція включає:

- Традиційні страви (хінкалі, хачапурі, м'ясні страви на мангалі);
- Локалізовані варіанти страв для дітей (м'які сири, пюре, запечене м'ясо без спецій);

- Бізнес ланчі з фіксованою ціною у варіанті двох або трьох страв;
- Банкетне обслуговування [25].

Серед додаткових послуг ресторан «One Gogi» майстер-класи для дітей, під час яких діти готують хачапурі чи інші страви. Це розширює освітню та культурну функцію ресторану. А також заклад має онлайн-меню та замовлення через QR-систему з можливістю попереднього перегляду складу страв, що зручно для як для батьків, які турбуються про алергії чи харчову безпеку, так і для інших клієнтів, які не знайомі з грузинською кухнею [25].

Обслуговування відповідає формату «casual dining» із елементами тематичного ресторану. Персонал пройшов навчання по роботі з дітьми: офіціанти терплячі, готові надати допомогу, страви готуються швидко для дитячих замовлень. Також є можливість внесення змін до рецептури за проханням батьків.

Ресторан обладнаний безкоштовною дитячою кімнатою, яка зображена на рис. 2.8, що дозволяє батькам насолоджуватися трапезою, поки їхні діти граються під наглядом. Кімната оснащена іграшками, розвиваючими матеріалами та безпечним інтер'єром, що відповідає потребам дітей різного віку.



Рисунок 2.8 – Дитяча кімната у ресторані «One Gogi», вул. Грушевського, 2, м. Дніпро [25]

У ресторані передбачено спеціальне дитяче меню, яке включає страви, адаптовані для дитячого смаку та потреб (табл. 2.8). Меню розроблене з урахуванням балансу поживних речовин та безпеки інгредієнтів. Серед страв можна знайти варіації хачапурі, хінкалі з м'якими начинками, супи та десерти, які підходять для дітей. Це дозволяє батькам бути впевненими в якості та безпеці харчування своїх дітей у закладі.

Таблиця 2.8

Дитяче меню ресторану «One Gogi», вул. Грушевського, 2, м. Дніпро

Найменування	Вага	Ціна
Курячий бульйон з локшиною	250 г.	59 грн.
Суп з міні хінкалями	250 г.	62 грн.
Міні хінкалі з яловичиною	200 г.	95 грн.
Міні хінкалі з куркою	200 г.	89 грн.
Курячий шашличок з гарніром	200 г.	95 грн.
Курячі нагетси з гарніром	200 г.	112 грн.
Картопляне пюре з курячими котлетками	200 г.	92 грн.
Хачапурі по імеретинські	200 г.	99 грн.
Хачапурі з вишнею	200 г.	75 грн.
Сирники зі сметаною та варенням	240 г.	89 грн.

Джерело: складено автором на основі [25]

Ресторан «One Gogi» у Дніпрі – приклад ефективної інтеграції дитячого харчування в загальну систему обслуговування. Завдяки розвиненій інфраструктурі, спеціалізованим послугам для дітей та високій гнучкості в приготуванні страв, заклад відповідає сучасним вимогам до сімейного ресторанного сервісу. Його структура і формат роботи можуть бути рекомендовані як зразок для закладів, які прагнуть організувати якісне та безпечне харчування для дитячого контингенту.

РОЗДІЛ 3

НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ У СФЕРІ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ

3.1. Застосування інноваційного та енергоощадного обладнання

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства особливу увагу приділяють якості та безпеці харчування дітей. Забезпечення цих вимог можливе завдяки впровадженню інноваційного та енергоощадного обладнання, яке не лише підвищує ефективність виробничих процесів, але й сприяє збереженню корисних властивостей продуктів, що є надзвичайно важливим для дитячого харчування.

З появою інноваційних технологій та устаткування, такі як пароконвектомати, вакуумне приготування, технології су-від, автоматизація процесів приготування та збереження поживних речовин у стравах стала більш доступною та розвиненою. В свою чергу, використання біотехнологій для створення органічних та функціональних продуктів допомагають покращити поживну цінність їжі, збільшити її безпеку та зробити раціон більш індивідуалізованим [28].

Прогрес будь-якої країни відбувається за рахунок розвитку науки. Саме впровадження інноваційних технологій та ідей призводить до економічного зростання, розвитку малого бізнесу, і, відповідно, до фінансової стабільності [40].

Покращення у сфері обслуговування безпосередньо залежить від застосування інновацій. Варто зазначити, що оскільки зараз наша держава переживає фінансову кризу, то і рівень сервісу в закладах харчування є далеко не найкращим. Тому для того, щоб привернути увагу потенційних клієнтів, керівники ресторацій та кафе впроваджують у діяльність закладів нові технології [40].

В теперішніх реаліях особливу увагу приділяють впровадженню інноваційного обладнання, яке забезпечує високу якість та безпеку приготування страв для дітей. Одним із таких пристроїв є пароконвекційні печі (рис 3.1), які поєднують функції пароварки та конвекційної печі. Вони дозволяють готувати страви з мінімальним використанням жиру, зберігаючи при цьому їхню соковитість та поживну цінність. Це особливо важливо при приготуванні страв для дітей, оскільки сприяє формуванню здорових харчових звичок. Більшість моделей цього теплового устаткування обладнані:

- інтелектуальною системою приготування;
- інтелектуальним управлінням;
- інтелектуальною автоматичною системою очищення камери апарату і видалення накипу з парогенератора;
- термозондом;
- сенсорним екраном для управління;
- можливістю програмування та збереження у пам'яті апарата рецептів і програм;
- можливість приготування в багаторівневому та нічному режимі;
- можливістю приготування страв без контролю з боку персоналу;
- наявність вентиляторів в робочій камері, ручного душу з поворотним або повертальним механізмом;
- вбудований лічильник електроенергії;
- наявність дверей з потрійним склом з можливістю відкриття на 180 градусів [26].



Рисунок 3.1 – Піч пароконвекційна на 10 рівнів [26]

Ще одним прикладом ефективної техніки є мультифункціональні апарати (рис. 3.2), які дозволяють здійснювати варіння, смаження, тушкування та інші процеси приготування їжі. Вони забезпечують точний контроль температури та часу приготування, що є критично важливим для збереження поживних речовин у дитячих стравах. В цьому устаткуванні присутні такі функції:

- інтелектуальна система приготування;
- інтелектуальна система нагрівання;
- автоматичний підйомно-опускний пристрій;
- інтегрована система подачі води;
- інтегрована зливна система;
- система захисту від пригорання та опіків;
- сенсорним екраном;
- можливість програмування та збереження у пам'яті апарата програм;
- можливість дистанційного контролю [26].



Рисунок 3.2 – Мультифункціональний апарат [26]

Крім того, індукційні варильні поверхні (рис. 3.3) набувають все більшої популярності завдяки своїй енергоефективності та безпеці. Вони швидко нагрівають посуд, зменшуючи час приготування страв, та забезпечують високу точність температурного режиму. Це зменшує ризики пересмажування або перегрівання продуктів, що особливо важливо при приготуванні страв для дітей із чутливою системою травлення.



Рисунок 3.3 – Плита індукційна на 6 конфорок [26]

Також варто звернути увагу на сучасні холодильні (рис. 3.4) та морозильні (рис. 3.5) шафи, які забезпечують оптимальні умови зберігання

продуктів при мінімальному споживанні електроенергії. Це дозволяє зберегти свіжість та якість інгредієнтів, що є ключовим фактором у приготуванні безпечних та корисних страв для дітей. Серед інноваційних функцій в цьому обладнанні є:

- електронна панель управління;
- overcooling (швидке охолодження продуктів до зазначеної температури);
- дисплей має звукову сигналізацію НАССР, яка оповіщує про перевищенні або пониженні допустимої температури всередині камери;
- опція BLACKOUT, що сигналізує про відключення холодильної шафи від електромережі більше 60 секунд;
- регулювання вологості в середині камери;
- ручна та автоматична розморозка, автоматичне випаровування конденсату [26].



Рисунок 3.4 – Шафа холодильна [26]



Рисунок 3.5 – Шафа морозильна [26]

Впровадження інноваційного та енергоощадного обладнання у сфері ресторанного господарства, зокрема у дитячому харчуванні, є ключовим чинником ефективної та відповідальної роботи підприємства. Це пов'язано як із зростанням цін на енергоресурси, так і з вимогами до екологічної безпеки й економічної доцільності.

Унікальним гастрономічним винаходом є CookVak – компактна вакуумна каstrуля (рис. 3.6), що штучно створює низький тиск і витискає кисень, значно знижуючи температуру смаження або тушкування. Завдяки цьому зберігається текстура, колір і поживні речовини готового продукту. Окрім цього, ефект губки (коли тиск в каstrулі відновлюється, продукт вбирає всю рідину навколо нього) дозволяє досягати різноманітні поєднання смаків та інгредієнтів [44].



Рисунок 3.6 – вакуумна катрюля CookVak [45]

Перетворення кухні на технологічні центри є важливою тенденцією, де розумні прилади та приготування їжі на основі штучного інтелекту стають все більш поширеними. Яскравим прикладом є технологія Smart Kitchen Екосистема CHEF iQ, яка складається з розумної плити, термометру і мобільного додатку. Смарт-плита CHEF iQ революціонує домашнє приготування їжі: складні процеси приготування робить доступними, незалежно від його кулінарного досвіду. Завдяки таким функціям, як автоматичне скидання тиску та точний контроль температури, прилад пропонує безпроблемне приготування їжі, щоразу гарантуючи незмінні результати. Розумний термометр CHEF iQ дозволяє контролювати температуру їжі в режимі реального часу, він гарантує ідеально приготовлені страви, підвищуючи безпеку та якість. Незалежно від того, чи це стейк, приготований до ідеального рівня готовності, чи печеня з ідеальною внутрішньою температурою, розумний термометр позбавляє від здогадок під час приготування. Додаток CHEF iQ доповнює досвід CHEF iQ. Він надає доступ до великої бібліотеки рецептів, адаптованих до Smart Cooker, пропонує покрокові вказівки та бездоганно інтегрується з плитою та термометром. Ця програма покращує кулінарний досвід, пропонуючи рецепти на основі

доступних інгредієнтів, сприяючи використанню інгредієнтів і зменшуючи відходи [46, 47].

Передусім, використання енергоощадних технологій дає змогу зменшити загальні витрати закладу. Сучасне обладнання, наприклад, індукційні плити, дозволяє скоротити споживання електроенергії завдяки швидкому нагріванню лише дна посуду, без зайвого розсіювання тепла. Це зменшує не лише витрати електроенергії, але й загальне теплове навантаження на кухонне приміщення, що, у свою чергу, знижує потребу в додатковому кондиціонуванні [27].

Іншим прикладом є холодильне обладнання з класом енергоефективності A++ (рис. 3.4, 3.5), яке дозволяє зберігати продукти у стабільному температурному режимі з мінімальним споживанням енергії. Для дитячого харчування це особливо важливо, адже навіть незначне коливання температури може призвести до псування продуктів або втрати їхньої харчової цінності.

Окрім економічного аспекту, впровадження енергоощадних технологій має екологічну цінність. Зменшення обсягів енергоспоживання напряду сприяє зниженню викидів CO₂ та інших парникових газів, що є особливо актуальним у контексті глобального потепління. Таким чином, заклад, який використовує енергоефективне обладнання, демонструє соціальну відповідальність та турботу про навколишнє середовище [28].

Крім того, автоматизовані процеси приготування страв за допомогою програмованих пристроїв дозволяють уникнути помилок у температурному режимі чи тривалості приготування, що гарантує високу якість та безпечність дитячих страв. Це особливо важливо у харчуванні дітей із харчовими алергіями або порушеннями обміну речовин, де точність і стабільність технологічного процесу має вирішальне значення.

На практиці, впровадження енергоощадного обладнання також сприяє формуванню позитивного іміджу закладу, особливо якщо йдеться про готельно-ресторанні комплекси, орієнтовані на сімейний відпочинок або

обслуговування дитячих заходів. Для сучасного споживача важливо, щоб послуга не лише відповідала стандартам якості, але й була екологічною та безпечною.

У підсумку, використання енергоощадного обладнання у сфері дитячого харчування – це інвестиція у майбутнє. Воно дозволяє не лише зменшити витрати та покращити організацію виробничого процесу, але й сприяє сталому розвитку, дотриманню санітарно-гігієнічних норм та забезпеченню високих стандартів дитячого харчування.

3.2. Використання smart-технологій

На сьогоднішній день впровадження smart-технологій до сфери дитячого харчування стає не лише трендом, а й необхідністю. Ці технології сприяють підвищенню якості харчування, забезпеченню безпеки продуктів та оптимізації процесів у закладах освіти та ресторанного господарства. Особливо актуальним є використання таких технологій у дитячих садках, школах та спеціалізованих закладах, де харчування має відповідати високим стандартам якості та безпеки.

Сучасні кухонні пристрої, такі як розумні печі, мультиварки та роботи, дозволяють точно дотримуватись рецептури, що особливо важливо при приготуванні страв для дітей. Ці пристрої забезпечують стабільну якість страв та зменшують ризик помилок людини.

У всі роки організація харчування для дітей у готельно-ресторанному бізнесі потребує розвитку та особливого підходу. Маленькі гості мають специфічні потреби у раціоні, а їхні батьки очікують якісного та безпечного харчування. Використання сучасних технологій дозволяє не лише покращити якість страв, але й підвищити рівень обслуговування та оптимізувати бізнес-процеси [28].

Цифрові технології теж не відстають у розвитку, особливо для сфери готельно-ресторанного господарства. Через пандемію COVID-19 в усіх

країнах було вдало запроваджено використання мобільних додатків, інтерактивних кіосків для замовлення позицій з меню та ознайомлення або редагування інгредієнтів, що входять до страви, а після послаблення пандемії деякі заклади впровадили цифрові технології навіть для презентації страв. Дуже яскравий приклад цього впровадження є ресторан “Le Petit Chef” , який знаходиться у Лондоні, Великобританія. Концепція ресторану базується на застосуванні технології 3D-мапінгу, що дає змогу створювати анімоване шоу безпосередньо на столі перед відвідувачами (рис. 3.7). Ця технологія надасть маленьким клієнтам та їх батькам багато яскравих емоцій і вражень. Все більше ресторанів імплементують в свої заклади сенсорні технології. Вони можуть бути реалізовані як методом для замовлення, очікування або презентації страв [28].



Рисунок 3.7 – Презентація страв у ресторані “Le Petit Chef”, Лондон [30]

У сучасному ресторанному господарстві відбувається активне впровадження сенсорних, smart- та digital-технологій, що забезпечують високий рівень автоматизації, зручності та безпеки для споживачів. Ці інновації змінюють не лише технічний бік обслуговування, а й сам формат взаємодії між закладом та клієнтом.

У сфері дослідження ресторанного бізнесу вже є ряд робіт, присвячених цій темі. Основні інновації можна класифікувати за видами. До них відносять [40]:

- маркетингові (керування процесом бронювання on-line);
- продуктові (застосування клінінгових технологій, патентування нових страв та їх оформлення);
- *організаційні* (нові форми та методи навчання персоналу, відкриття мережі закладів харчування, планування нових концепцій);
- *ресурсні* (пошук нових ресурсів для розвитку підприємств) [41].

Враховуючи наведені вище види інновацій, пропонуємо більш глибоко розглянути ті з них, які зараз активно використовуються у ресторанному бізнесі:

- Використання можливостей Інтернету. Сьогодні кожен бажаючий може забронювати столик в Інтернеті. В online замовленні вказують усі деталі (час, кількість персон, передзамовлення тощо), а також залишають свої контакти [42]. Завдяки цьому замовнику на телефон надійде sms-сповіщення або йому зателефонують з ресторану особисто для підтвердження заявки. Популярними з надання подібних послуг є сервіси Stolik.ua, EatSMART.ua та ін. [40].
- Наявність wi-fi. Цей критерій для сучасної молоді є одним із найголовніших при виборі закладу харчування або відпочинку. З вільним доступом до Інтернету під час очікування замовлення можна переглянути новини, поспілкуватися з друзями у соціальних мережах, послухати музику тощо [40].

- QR-коди і наявність електронного меню. QR-код - це двовимірний штрих-код, з якого телефон зчитує інформацію. Це вдалий маркетинговий хід, завдяки якому привертають увагу відвідувачів. Зайшовши на сайт закладу, потенційні клієнти можуть переглянути on-line меню, де вказані всі позиції, що є в наявності у ресторані чи кафе. Це зручний спосіб, що спрощує процес вибору і замовлення страв безпосередньо на місці або через доставку [40].
- Меню на вітринах та при вході в ресторан. Вільний доступ до меню полегшує роботу персоналу у закладах харчування. Відвідувачі мають змогу самостійно ознайомитися з переліком страв і не відволікати офіціантів від роботи [40].
- Аудіо-візуальні дисплеї. Дисплеї, вбудовані у стіни, шафи, столи стали не лише оригінальним способом привернення уваги клієнтів, але й вдалим дизайнерським рішенням. Технологічно оновлений інтер'єр гарантує зацікавленість відвідувачів. Дисплеї можуть транслювати музичні кліпи, новини, а також використовуватися як екрани для доступу до Інтернету. Відповідно на них можна встановити програми з доступом до карт, схем транспортних маршрутів тощо. Однією з найвідоміших мереж по встановленню дисплеїв у світі є «Digital Signage». Їх послугами активно користуються мережа готелів Van Der Valk у Нідерландах, готель «Дель Коронадо» у Каліфорнії та ін [40].

Зростання конкуренції та еволюція ринку зумовлюють необхідність використовувати всі доступні інструменти для залучення клієнтів і підтримки їхньої лояльності, а також регулярно оновлювати асортимент. Сучасні підприємства громадського харчування поступово переходять від звичайних меню до цифрових, роблячи їх більш привабливими й зручними для споживачів. Виходячи з результатів опитування маркетингових менеджерів, закладам швидкого харчування варто впроваджувати цифрові меню (Menu Board) із широким вибором закусок і напоїв, щоб стимулювати зростання продажів.

Меню борди (рис. 3.8) – цифрові дисплеї з виведеною на них в електронному вигляді меню ресторану. Такі дисплеї встановлюють у ресторанах, фастфудах, офісних їдальнях.



Рисунок 3.8 – Меню-борд [48]

Сенсорні кіоски самообслуговування в ресторанах (рис. 3.9) – екран з опцією мультитач у вертикальному корпусі, може виконувати ті самі завдання, що й сенсорні дошки в ресторані: відображення меню зі списком інгредієнтів до страв, показ рекламного контенту та різних спецпропозицій. Додатково, використовуючи кіоск самообслуговування, клієнт може самостійно, без допомоги офіціанта, оформити замовлення, яке відправиться безпосередньо на кухню. Це позбавить від необхідності стояти в черзі або чекати, коли до вашого столика підійде обслуговуючий персонал. До того ж оформлене електронним способом замовлення виконавцю легше зрозуміти, мінімальна ймовірність помилок. Зокрема, не доведеться працівникам кухні розшифровувати нерозбірливий почерк під час передачі замовлення на папері.



Рисунок 3.9 – Сенсорні кіоски самообслуговування в ресторанах [48]

Сенсорні технології активно використовуються задля контролю якості зберігання продуктів: бездротові датчики температури, вологості та тиску в реальному часі надсилають інформацію до централізованої системи моніторингу. Це забезпечує суворе дотримання санітарно-гігієнічних норм та знижує ризики харчових отруєнь [31].

Smart-технології включають розумні кухонні прилади (мультифункціональні печі, роботи-шефи, smart-холодильники), які автоматизують процеси приготування їжі та зменшують людський фактор. Також застосовуються системи аналітики для обліку харчових залишків, контролю енергоспоживання та управління персоналом [32].

Digital-рішення охоплюють електронні меню на планшетах або інтерактивних екранах, QR-коди для безконтактного замовлення, системи електронної оплати, онлайн-бронювання столиків та зворотного зв'язку з клієнтами. Особливо ефективними є комплексні CRM-системи, що аналізують уподобання гостей і формують індивідуальні пропозиції [33].

Системи, такі як Smart School, дозволяють створювати меню, враховуючи вікові особливості дітей, контролювати споживання продуктів та

аналізувати статистику замовлень. Це сприяє більш ефективному плануванню та управлінню харчуванням у закладах освіти [34].

Oracle MICROS – це потужна хмарна платформа, що дозволяє не лише обробляти замовлення, а й глибоко аналізувати продажі, прогнозувати попит, коригувати меню відповідно до переваг клієнтів та контролювати витрати. Система підходить для мережевих ресторанів і великих закладів завдяки масштабованості та інтеграції з іншими цифровими сервісами [35].

У свою чергу, Poster POS – це українське рішення, орієнтоване на малі та середні заклади. Воно включає зручну систему керування замовленнями, складським обліком, персоналом та фінансами. Аналітичні інструменти дають змогу оперативно реагувати на зміну попиту, оптимізувати витрати й збільшувати прибутковість бізнесу [36]. Обидві системи дозволяють рестораторам працювати ефективніше та впевнено ухвалювати управлінські рішення.

Використання smart-алгоритмів дозволяє аналізувати смаки та потреби дітей, підбираючи меню відповідно до їхніх індивідуальних особливостей. Це особливо важливо для дітей з алергіями або специфічними дієтичними потребами.

Не дуже розвинена, але цікава технологія – доповнена реальність або AR-технології у меню (рис. 3.10). Тільки уявіть, що можна навести на певну мітку камеру свого смартфона та побачити 3D-модель будь-якої страви з меню. Це дає можливість докладно розглянути його та вирішити, чи варто робити замовлення [33].



Рисунок 3.10 – Приклад AR-технології у меню [37]

Варто зазначити про роботизацію закладів ресторанного господарства. Зараз багато хто вважає, що роботи – це далеке майбутнє. Насправді, це не зовсім так. Роботів поділяють на:

- front of the house – працюють із гостями;
- back of the house – працюють на кухні.

Прикладів роботів другого виду поки що більше: роботизовані руки, що смажать бургери (Miso Robotics), або автомати, що готують салати (Spruce). Такі технології дозволяють досягти однакової якості продукту у всіх закладах мережі [33].

До речі, в деяких японських, китайських та тайських ресторанах страви розносять не люди, а роботи, які до того ж вітають та розважають гостей піснями та танцями. SoftBank відкрила в Японії кафе Pepper Parlor, де людей поряд із звичайним персоналом обслуговують працівники-роботи. Машина приймають замовлення та спілкуються з відвідувачами [33].

У Pepper Parlor працюють роботи Softbank трьох видів: людиноподібний Pepper, робот-танцюрист Nao та робот-прибиральник Whiz. У компанії

пояснили, що за допомогою кафе хочуть дізнатися більше про взаємодію людей із роботами, щоб удосконалити технологію [33].

В Україні ситуація з технологіями розвивається не так швидко, як у США: кіоски самообслуговування і роботи ще далеко не масове явище. Проте вже зараз багато закладів працюють з хмарними системами обліку, офіціанти використовують смартфон або планшет замість блокноту з олівцем, а на кухнях стоять екрани із замовленнями [33].

У контексті організації дитячого харчування та обслуговування сімейного контингенту в закладах ресторанного господарства, впровадження сенсорних, smart- та digital-технологій набуває особливої актуальності. Сім'ї з дітьми висувають підвищені вимоги до якості, безпеки та швидкості обслуговування, а отже – традиційні підходи вже не задовольняють потреби сучасного споживача. Технології дозволяють формувати дружнє до дітей середовище, де інновації працюють на комфорт, здоров'я та позитивний досвід усіх членів родини.

Отже, інноваційні smart-технології – це не лише про ефективність, а насамперед про турботу, відповідальність та якісний сервіс, орієнтований на особливі потреби дітей та їхніх батьків.

3.3. Оцінювання якості продуктів та контроль їх безпеки

Оцінювання якості продуктів та контроль їх безпеки є ключовими аспектами в організації харчування, особливо коли мова йде про дітей та сімейний контингент у закладах ресторанного господарства. Забезпечення високих стандартів якості та безпеки харчових продуктів є не лише вимогою законодавства, але й моральним обов'язком перед споживачами.

Державний нагляд і контроль за якістю та безпекою продовольчої сировини, продуктів харчування, матеріалів, обладнання та виробів, які використовуються при їх виготовленні; зберіганням, транспортуванням і

реалізацією харчових продуктів; проектуванням, будівництвом, реконструкцією харчових підприємств, закладів громадського харчування та торгівлі; ввезенням, транспортуванням, зберіганням, реалізацією, утилізацією чи знешкодженням продовольчих товарів здійснюється згідно із Законами України „Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення”, „Про ветеринарну медицину”, „Про захист прав споживачів”, „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, „Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції” [43].

Контроль і нагляд здійснюється спеціально уповноваженими органами виконавчої влади у галузі охорони здоров'я та ветеринарної медицини, органами стандартизації, метрології, сертифікації, карантину рослин [43].

В основу визначення показників безпеки покладено вимоги щодо дотримання гранично допустимих концентрацій (ГДК) вмісту в продуктах і сировині потенційно небезпечних для здоров'я речовин хімічного та біологічного походження [43].

Під час виробництва харчових продуктів можуть застосовуватися харчові добавки, перелік яких затверджує Кабінет Міністрів України. Для спеціалізованого дитячого харчування українське законодавство обмежує використання синтетичних харчових добавок [43].

Оператори ринку зобов'язані забезпечувати дотримання гігієнічних вимог на всіх стадіях виробництва та обігу, а також впроваджувати системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

Відповідно до частини другої підпункту 1 пункту 1 прикінцевих та перехідних положень Закону України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів щодо харчових продуктів» (далі – Закон України) від 22.07.2016 № 1602-VII з 20 вересня 2017 року в Україні набувають чинності норми, що передбачають запровадження системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) для потужностей, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є неперероблені

інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей). НАССР (Hazard Analysis Critical Control Points) – система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках – міжнародно визнаний метод виявлення та управління ризиками, пов'язаними із безпечністю харчових продуктів. Введення НАССР необхідне для зниження ризиків, які пов'язані з харчовими отруєннями споживачів, для вдосконалення харчових продуктів та процесів їх виробництва, а не тільки для дотримання вимог законодавства [29].

Принципи цієї системи внесено до законодавства деяких країн, а її наявність на підприємстві виробника, у більшості випадків, є обов'язковою умовою під час укладання контрактів на постачання харчових продуктів [43].

З метою виробництва безпечних харчових продуктів необхідно запровадити три контрольовані етапи:

- 1) запобігання виникненню небезпеки;
- 2) запобігання поширенню небезпеки;
- 3) усунення небезпеки [43].

Зазначені контрольні заходи основні в концепції НАССР. Їх реалізують у кілька етапів:

1. Аналіз небезпечних чинників, пов'язаних із виробництвом харчових продуктів. Він проводиться на всіх стадіях циклу продукту;

2. Система НАССР виокремлює три види чинників, які можуть негативно вплинути на безпеку продукції: біологічні, фізичні, хімічні. Експерти виявляють умови їх виникнення і вживають заходів щодо їх контролю;

3. Визначення критичних контрольних точок (точок, у яких найбільша ймовірність небезпеки). Це виникнення потенційної небезпеки необхідно для усунення впливу небезпечних чинників або можливості їх появи;

4. Установлення критичних меж. Контроль здійснюють для розмежування допустимих і недопустимих показників параметра. Дотримання критичних меж дає змогу упевнитися, що критична точка не перевищена;

5. Розроблення системи моніторингу. Дозволяє забезпечити контроль у критичних точках технологічного процесу за допомогою запланованого спостереження; випробування або

6. Розроблення та застосування коригувальних дій. Для кожної критичної контрольної точки проводять коригувальні дії у разі, якщо система моніторингу засвідчить перевищення критичних меж вимірюваного технологічного параметра;

7. Розроблення процедур перевірки. Дозволяють упевнитися в ефективності функціонування системи та виявити помилки при розробленні й запровадженні системи НАССР на конкретному підприємстві. Перевірка передбачає такі заходи [43]:

- підтвердження плану НАССР, який ґрунтується на сучасних перевірених наукових даних та взаємопов'язаний з конкретним продуктом і процесом;

- внутрішні аудити системи НАССР, тобто систематичні перевірки, які здійснюються незалежними особами, не залученими до впровадження системи НАССР, передбачають спостереження на місці, опитування працівників і аналіз протоколів для порівняння фактичної практики та процедур плану НАССР [43];

- калібрування обладнання, що полягає у перевірці приладів чи технічного обладнання на відповідність еталону для забезпечення необхідної точності й вірогідності моніторингу;

- цільовий відбір і випробування зразків, які охоплюють періодичне відбирання проб продукту та їх дослідження щодо відповідності критичним межах. Для оцінювання ефективності плану НАССР важливе значення мають мікробіологічні дослідження;

- документування процедур і реєстрація даних, необхідних для функціонування системи. Їх використовують як докази контрольованості процесу виробництва [43].

Система документації НАССР складається з документів, створених під час розроблення та впровадження системи на підприємстві. Основний документ – план НАССР із переліком критичних контрольних точок, вимірюваних параметрів технологічного процесу та їх критичних меж. У ньому також представлено коригувальні дії, план перевірок і записи, які свідчать, що процес виробництва перебуває під контролем і продукція безпечна [43].

На відміну від системи контролю за якістю і безпекою продукції, яка існує в Україні й ґрунтується на періодичних випробуваннях, НАССР передбачає заходи, що гарантують необхідний рівень показників безпеки продукції у процесі її виробництва, причому саме в тих критичних точках технологічного процесу, де може виникнути загроза появи небезпечних чинників. Система дає змогу виявити всі потенційно небезпечні чинники у харчовому продукті й запобігти їх виникненню [43].

Оцінювання якості харчових продуктів включає фізико-хімічні, мікробіологічні та органолептичні методи. Фізико-хімічні методи дозволяють визначити вміст основних поживних речовин, таких як білки, жири, вуглеводи, а також наявність шкідливих домішок. Мікробіологічні дослідження виявляють наявність патогенних мікроорганізмів, що можуть спричинити харчові отруєння. Органолептична оцінка включає аналіз смаку, запаху, кольору та текстури продукту.

У закладах ресторанного господарства, особливо тих, що обслуговують дітей, важливо регулярно проводити лабораторні дослідження готових страв на калорійність, санітарно-хімічні та мікробіологічні показники.

Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів здійснює контроль за організацією харчування в закладах освіти, включаючи дошкільні та шкільні установи. Це включає перевірку дотримання санітарно-гігієнічних вимог, якості продуктів, умов зберігання та приготування страв [38].

Україна активно інтегрується у міжнародну систему контролю якості та безпеки харчових продуктів. Зокрема, впроваджуються стандарти Codex Alimentarius, які охоплюють всі аспекти безпеки та якості харчових продуктів, включаючи маркування, гігієну, використання харчових добавок та залишків пестицидів [39].

Кодекс Аліментаріус (Codex Alimentarius) – збірник уніфікованих міжнародних стандартів на харчові продукти, розроблених під керівництвом FAO/WHO, з метою захисту здоров'я споживачів і гарантування чесної практики в торгівлі [43].

Створення збірника програмних документів міжнародного харчового законодавства, яким є Кодекс Аліментаріус, зумовлено інтенсифікацією та глобалізацією сучасного виробництва харчових продуктів і міждержавних торгових відносин та необхідністю впровадження жорсткіших вимог до безпеки харчових продуктів [43].

Кодекс Аліментаріус містить основні положення щодо гігієни харчових продуктів, харчових добавок, залишків пестицидів, контамінантів, маркування і представлення продуктів, методів аналізу та відбору, а також положень рекомендаційного характеру, яких повинна дотримуватися міжнародна спільнота для захисту здоров'я споживачів і забезпечення однакових торговельних методів [43].

Кодекс Аліментаріус складається з двох основних частин:

- 1) загальні стандарти (горизонтальні стандарти) – правила і нормативи, які поширюються на всі групи харчових продуктів;
- 2) стандарти за групами продуктів (вертикальні стандарти). Загальні стандарти передбачають:
 - порядок маркування продуктів;
 - застосування харчових добавок;
 - вміст контамінантів;
 - методи аналізу та відбору проб;
 - харчову гігієну;

- продукти спеціального харчування;
- інспекцію імпорту й експорту спеціального харчування та системи сертифікації;
- залишкові рівні пестицидів у продуктах [43].

Законодавчим і законотворчим органом створення збірника програмних документів міжнародного харчового законодавства стала Комісія Кодексу Аліментаріус. Вона створена спільними зусиллями двох міжнародних організацій – Продовольчою та сільськогосподарською організацією ООН (FAO – Food and agriculture organization, ФАО) і Всесвітньою організацією охорони здоров'я (WHO – World healthy organization, ВООЗ) у 1963 р. як допоміжний орган для впровадження спільної ФАО/WHO програми стандартів на продукти харчування. На даний час Комісія Кодексу Аліментаріус – це впливовий міжурядовий орган, членами якого є більше 170 держав [43].

Основним завданням діяльності Комісії Кодексу Аліментаріус – створення погоджених на міжнародному рівні правил національної системи контролю за продуктами [43]. Реалізація цього завдання потребувала:

- розвитку міжнародних харчових стандартів;
- застосування наукового підходу і аналізу ризиків;
- розвиток зв'язків кодексу з іншими регулювальними організаціями;
- забезпечення можливостей швидкого й ефективного реагування на проблеми, що виникають, і нові розробки в харчовому секторі;
- залучення нових учасників комісії тощо [43].

Україна співпрацює з міжнародними організаціями, такими як ВООЗ та ФАО, для вдосконалення національної системи контролю за безпечністю харчових продуктів та впровадження найкращих практик у цій сфері.

Оцінювання якості продуктів та контроль їх безпеки є невід'ємною складовою організації харчування у закладах ресторанного господарства, особливо тих, що обслуговують дітей та сімейний контингент. Дотримання

національних та міжнародних стандартів, впровадження системи НАССР, регулярні лабораторні дослідження та державний контроль забезпечують високий рівень безпеки та якості харчових продуктів. Це сприяє формуванню довіри споживачів та забезпечує здорове харчування для підростаючого покоління.

ВИСНОВКИ

Організація якісного та безпечного дитячого харчування – це не просто технологічний процес, а щось значно більше. Це щоденна турбота про майбутнє покоління, це мова любові, висловлена через їжу. У цій дипломній роботі ми розглядали не лише нормативи, обладнання й структуру меню – ми занурювались у те, як гастрономічна культура формує здоров'я, звички та світогляд дитини. І що найважливіше – як ресторанний сервіс може бути не просто комфортним, а дійсно дружнім до дитини.

Перший розділ дозволив усвідомити, що дитяче харчування – це явище, яке варто розглядати в соціальному контексті. У різних країнах світу – від Скандинавії до Японії – існують цікаві практики, які доводять: якщо в центрі уваги дитина, то і їжа, і атмосфера, і сервіс трансформуються відповідно. Натомість в Україні, попри наявність законодавчих норм, ця сфера ще тільки формується у закладах ресторанного господарства.

У другому розділі ми подивилися на ситуацію зсередини. На жаль, не всі ресторани готові інвестувати у створення дитячого меню, зон відпочинку чи спеціальних технологічних процесів. Але є й приємні винятки. Ресторан «One Gogi» у Дніпрі став прикладом того, як дитяче харчування може стати невід'ємною частиною концепції, а не просто формальною опцією. Тут є затишок, увага до деталей, порції, які відповідають не лише нормам, а й дитячим смакам, і навіть кулінарна гра як частина обслуговування. Це справжній *child-friendly space*, який хочеться наслідувати.

Третій розділ був про майбутнє. Ми говорили про інноваційне обладнання – тихих помічників кухаря, що зберігають вітаміни, скорочують час приготування, і при цьому зменшують витрати енергії. Про smart-технології, які дозволяють батькам бачити склад страв і калорійність прямо на смартфоні, а кухарям – точно дотримуватись рецептури. Про сенсорні системи самообслуговування, які не просто розважають дітей, а вчать їх самостійності.

Про цифрові системи НАССР, що дають змогу відстежувати кожен етап виробництва – від сировини до подачі на тарілці.

Отже, можемо зробити кілька узагальнюючих висновків:

- Дитяче харчування в закладах ресторанного господарства – це не лише про їжу. Це про сервіс, довіру, безпеку, а ще – про емоції. Коли дитина усміхається за столом – це теж частина якісного обслуговування.

- Успішний ресторанний бізнес із сімейною аудиторією сьогодні – це той, хто не боїться інвестувати у smart-рішення, адаптувати класичні страви під дітей, створювати окремі технологічні зони та зони відпочинку.

- Технології стають не лише модою, а необхідністю. Вони допомагають швидше, точніше, зручніше, а головне – безпечніше годувати маленьких гостей.

- В Україні існує чималий потенціал для розвитку цієї сфери. Потрібна синергія: з боку держави – оновлення нормативної бази, з боку бізнесу – ініціативність і креативність, а з боку батьків – зацікавленість і зворотній зв'язок.

Таким чином, ресторан, який дбає про дитину – це вже не виняток, а маркер сучасності, бо дбайливе харчування – найкраща інвестиція в здорове і щасливе майбутнє.

ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАНЬ

1. Палійчук Є. С., І. В. Павлик І. В. Організація харчування як елемент соціальної інфраструктури Закарпатської області. Ефективна економіка № 5, 2016. URL : <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=4957>

2. Яцун Л. М. Сфера харчування населення як природно-соціально-економічна система: методологія формування та розвитку [Текст] / Леонід Миколайович Яцун. Економічний аналіз : зб. наук. праць. Тернопільський національний економічний університет; редкол. : В. А. Дерій (голов. ред.) та ін. Тернопіль : Видавничо-поліграфічний центр Тернопільського національного економічного університету «Економічна думка», 2014. Том 16. № 1. С. 155-166. ISSN 1993-0259.

3. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України - ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація [Текст] : монографія. К.: КНТЕУ, 2007. 465 с.

4. Яцун Л. М. Харчування населення: теорія, методологія та практика управління: монографія [Текст]. Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ. 2013. 342 с.

5. Шкільне харчування залишається пріоритетом. URL: <https://osvita.ua/blogs/89384/>

6. Про охорону дитинства: Закон України. Відомості Верховної Ради (ВВР) від 26 квітня 2001 року № 2402-III.

7. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо приведення законодавства України у сфері забезпечення дитячим харчуванням у відповідність з вимогами законодавства Європейського Союзу: Закон України. Відомості Верховної Ради (ВВР) від 21 жовтня 2021 року № 1822-IX

8. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України. Відомості Верховної Ради (ВВР) від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР.

9. Наказ МОЗ України від 03.02.2022 № 215 «Про затвердження рекомендованого Примірного чотиритижневого сезонного меню рекомендованого для організації триразового харчування дітей віком від 1 до 6(7) років в закладах освіти та інших організованих дитячих колективах на зимовий період».

10. Постанова Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 про «Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (з подальшими змінами).

11. Постанова Кабінету Міністрів України від «Про реалізацію спільного з Всесвітньою продовольчою програмою при Організації Об'єднаних Націй (ВПП ООН) проекту щодо надання фінансової підтримки закладам загальної середньої освіти у 2023/24 навчальному році» від 1 червня 2023 р. № 572.

12. Постанова Кабінету Міністрів України «Про реалізацію спільного із Всесвітньою продовольчою програмою Організації Об'єднаних Націй проекту стосовно додаткових заходів із соціальної підтримки осіб з інвалідністю з дитинства та дітей з інвалідністю» від 2 лютого 2024 р. № 110.

13. Як харчуються діти у навчальних закладах різних країн світу. URL : <https://www.volynnews.com/news/all/yak-kharchuiutsia-dity-u-navchalnykh-zakladakh-riznykh-krayin-svitu/>

14. Шкільні обіди в різних країнах світу: де смачніше і корисніше? URL: <https://osvitoria.media/experience/shkilni-obidy-v-riznyh-krayinah-svitu-de-smachnishe-i-korysnishe/>

15. Сімейне розважальне кафе «the Best Kids». Офіційний сайт закладу. URL: <https://best-kids.choiceqr.com/>

16. «the Best Kids». Places in UA. URL: <https://places.in.ua/e/the-best-kids>

17. Veranda. Restaurant. Beach. Club. Banquet. Офіційний сайт закладу. URL: <https://veranda-odessa.com/>

18. Про освіту. Закон України. Відомості Верховної Ради (ВВР) від 16 липня 2017 р. №38-39.

19. Влодарчук Р. П., Кобаса І. М., Воробець М. М. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів : навч. посіб. Чернівці: Чернівецький національний університет. 2015. 336 с.

20. Які зміни чекають на шкільне харчування у 2024-му та як працює нова фабрика-кухня. НУШ. URL: <https://nus.org.ua/2024/02/29/yaki-zminy-chehayut-na-shkilne-harchuvannya-u-2024-mu-ta-yak-pratsyuye-nova-fabryka-kuhnya/>

21. Про схвалення Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2023-2024 роках. Розпорядження Кабінету міністрів України від 27 жовтня 2023 р. №990-р.

22. Розширення національної програми шкільного харчування в Україні. Аналітична довідка. URL: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/376510/WHO-EURO-2024-9413-49185-73906-ukr.pdf?sequence=1&utm_source

23. МОН: гарячим харчуванням забезпечено понад 150 тисяч учнів початкової школи за підтримки ООН. НУШ. URL: <https://nus.org.ua/2025/05/20/mon-garyachym-harchuvannyam-zabezpecheno-ponad-150-tysyach-uchniv-pochatkovoyi-shkoly-za-pidtrymky-oon/>

24. Безпечне та повноцінне харчування школярів: держпродспоживслужба інформує про підсумки роботи в I кварталі 2024 року. Знаймо. URL: <https://znaimo.gov.ua/bezpechne-ta-povnotsinne-kharchuvannia-shkoliariv-derzhprodspozhyvsluzhba-informuie-pro-pidsumky-roboty-v-i-kvartali-2024-roku>

25. Ресторан «One Gogi» на Грушевського. Офіційний сайт. URL: <https://onegogidpcentr.choiceqr.com/>

26. Обладнання для харчоблоків. STEM Class. URL: <https://stemclass.com.ua/catalog/idalnya>

27. Найновіші тенденції в кухонному обладнанні для ресторанів та кафе. Food equip. URL: <https://food-equip.com.ua/ua/stati/noveishie-tendentsii-v-kuhonnom-oborudovanii-dlia-restoranol-i-kafe>

28. Основні правила ощадливого використання електроенергії. Державна інспекція енергетичного нагляду України. URL: <https://sies.gov.ua/zvernennya-gromadyan/najbilsh-zapituvana-informaciya/osnovni-pravila-oshchadlivogo-vikoristannya-elektroenergiyi>

29. Рубан І. С., Тесленко Т. В. Застосування сучасних технологій для організації дитячого харчування в готельно-ресторанному бізнесі. *Актуальні проблеми та тренди розвитку систем управління в сучасних умовах*: матер. Міжн. наук.-практ. конф. Дніпро. Український державний університет науки і технології. 2025. С. 182-183.

30. Le.petitchef. Офіційна сторінка у соціальній мережі Instagram. URL: <https://www.instagram.com/le.petitchef/>

31. The Role of Wireless Sensors in Ensuring Food Safety in Restaurants. SwiftSensors. URL: <https://www.swiftsensors.com/the-role-of-wireless-sensors-in-ensuring-food-safety-in-restaurants/>

32. How Technology and Smart Restaurants Are Enhancing Operations and the Guest Experience. Emerging. URL: <https://emerging.com/insights/restaurant-industry-insights/how-technology-and-smart-restaurants-are-enhancing-operations-and-the-guest-experience>

33. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу. Newfood. URL: <https://newfood.ua/2022/01/27/innovatsiyni-tekhnolohii-u-sferi-restorannoho-biznesu/>

34. Smart School – система атоматизації освітнього процесу. URL: <https://smart-school.com.ua/>

35. Restaurant POS Systems. Oracle. URL: <https://www.oracle.com/ua/food-beverage/restaurant-pos-systems/restaurant-analytics/>

36. Poster POS. Офіційна сторінка. URL: <https://joinposter.com/>

37. Розробка AR-меню. Aestar. URL: <https://aestar.tech/ar-menu-ua/>

38. Шкільна їжа має бути безпечною: усе, що потрібно знати про систему контролю за продуктами харчування НАССР. Держспоживслужба. URL: <https://dpss.gov.ua/news/shkilna-yizha-maye-buti-bezpechnoyu-use-shcho-potribno-znati-pro-sistemu-kontrolyu-za-produktami-harchuvannya-nassr>

39. Кодекс Аліментаріус. Вікіпедія. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B4%D0%B5%D0%BA%D1%81_%D0%90%D0%BB%D1%96%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%80%D1%96%D1%83%D1%81

40. Бутенко А. Ю., Бліщ Р. О. Інновації у ресторанному бізнесі. Матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. "Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг" (м. Львів, 24 листопада 2016 р.) Львів: Растр-7, 2016. 376 с. С. 303-306.

41. Журавльова С. М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства. Економіка. Управління. Інновації. 2012. №2(8).

42. Усіна А. І., Давидова О. Ю., Сегеда І. В., Кононенко Т. П. Організація послуг харчування: Підручник. Харків: ХНУМГ, 2014. 183 с.

43. Влодарчук Р. П., Кобаса І. М., Воробець М. М. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів: навч. посіб. Чернівці: Чернівецький національний університет. 2015. 336 с.

44. Полотай Б. Я. Перспективи впровадження інноваційних технологій у закладах ресторанного господарства / Б.Я. Полотай // Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. "Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення". –Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2020. С.206-207

45. Сооквас – інновації приготування у вакуумі та маринування продуктів. Старокостянтинівський аграрно-промисловий ліцей. URL: <https://lydmula.blogspot.com/2017/03/2.html>

46. Талала С., Поляк М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі: вплив на ефективність управління та якість обслуговування. *Herald of*

Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 2024. 339(4), 193-200.

URL: <https://doi.org/10.31891/2307-5732-2024-339-4-31>

47. Chefiq (2024). The Future of Food: Tech-Driven Culinary Innovations.

URL: <https://chefiq.com/blogs/blog/the-future-of-food-tech-driven-culinary-innovations/>

48. Інтерактивне обладнання в кафе та ресторанах. INTBOARD. Ukraine.

URL: <https://intboard-ukraine.com/interaktyvne-obladnannia-v-kafe-ta-restoranakh/>