ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра менеджменту готельно-ресторанного бізнесу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

ПРОГРАМИ ВПРОВАДЖЕННЯ СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ СУБ'ЄКТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Студентки 5 курсу, 3 групи
спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньої програми
«Готельно-ресторанна справа» _____ Батової Дар'ї Олегівни

Науковий керівник
к.е.н., доц. _____ Зікій Наталія Леонідівна

Гарант освітньої програми
к.е.н., доц. _____ Расулова Алла Миколаївна

Київ 2025

Анотація

Батова Д. О. Програми впровадження стандартів харчової безпеки суб'єкта ресторанного бізнесу. – Рукопис.

Кваліфікаційна робота на здобуття ступеня бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». – Факультет технологій та бізнесу, Державний торговельно-економічний університет, Київ, 2025.

У роботі проведене детальне дослідження стандартів харчової безпеки на підприємстві ресторанногу бізнесу ТОВ «Двір Голосіївський», що знаходиться у місті Київ. Перший розділ охоплює аналіз системи, характеристику внутрішніх та зовнішніх факторів впливу на дотримання стандартів харчової безпеки на підприємстві. Другий розділ присвячений розробці напрямів удосконалення програми стандартів харчової безпеки, зокрема, запровадження інноваційних підходів до контролю та підтримання харчової безпеки.

Ключові слова: ресторан, стандарти харчової безпеки, сервіс, споживач, харчування.

Batova D. O. Programs for the implementation of food safety standards of the restaurant business entity. – Manuscript.

Qualification Thesis for the Bachelor's Degree in Specialty 241 "Hotel and restaurant business". – Faculty of Technology and Business, State University of Trade and Economics, Kyiv, 2025.

The work conducts a detailed study of food safety standards at the restaurant business enterprise LLC "Dvir Holosiivskyi", located in the city of Kyiv. The first chapter covers the analysis of the system, the characteristics of internal and external factors influencing compliance with food safety standards at the enterprise. The second chapter is devoted to the development of areas for improving the food safety standards program, in particular, the introduction of innovative approaches to controlling and maintaining food safety.

Keywords: restaurant, food safety standards, service, consumer, food.

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технологій та бізнесу
Кафедра менеджменту готельно-ресторанного бізнесу
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Зав. кафедри менеджменту
готельно-ресторанного бізнесу
проф._____Маргарита БОЙКО
«___»_____ 2024 р.

ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу студентки
Батової Дар'ї Олегівни
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи: «Програми впровадження стандартів харчової безпеки суб'єкта ресторанного бізнесу ТОВ «Двір Голосіївський», м. Київ

Затверджена наказом ректора від «18» жовтня 2024 р. № 3506.

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 31 січня 2025 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи

Метою є розроблення та обґрунтування методичних та практичних засад впровадження стандартів харчової безпеки в ресторані «Двір Голосіївський», м. Київ.

Об'єкт дослідження – процес впровадження стандартів харчової безпеки на підприємствах ресторанного бізнесу.

Предмет дослідження – методичні та практичні підходи до удосконалення програм впровадження стандартів харчової безпеки в ресторані «Двір Голосіївський», м. Київ.

4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОГРАМ ВПРОВАДЖЕННЯ СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ В РЕСТОРАНІ ТОВ «ДВІР ГОЛОСІЇВСЬКИЙ», М. КИЇВ

1.1. Аналіз системи харчової безпеки ресторану

1.2. Характеристика внутрішніх та зовнішніх факторів впливу на дотримання стандартів харчової безпеки в ресторані «Двір Голосіївський»

РОЗДІЛ 2. НАПРЯМКИ УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОГРАМИ СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ В РЕСТОРАНІ ТОВ «ДВІР ГОЛОСІЇВСЬКИЙ», М. КИЇВ

2.1. Запровадження інноваційних підходів до контролю та підтримання харчової безпеки в ресторані «Двір Голосіївський»

2.2. Ефективність розроблених пропозицій

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

5. Календарний план виконання роботи:

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	
		за планом	факт
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	16.09.2024 р.- 20.10.2024 р.	16.09.2024 р.- 20.10.2024 р.
2	Оформлення і затвердження завдання на випускну кваліфікаційну роботу	До 30.10.2024 р.	До 30.10.2024 р.
3	Написання 1 розділу кваліфікаційної роботи	01.11.2024 р.- 23.12.2024 р.	01.11.2024 р.- 23.12.2024 р.
4	Попередній захист 1 розділу кваліфікаційної роботи	23.12.2024 р.- 24.12.2024 р.	23.12.2024 р.- 24.12.2024 р.
5	Написання 2 розділу кваліфікаційної роботи	06.01.2025 р. - 24.01.2025 р.	06.01.2025 р. - 24.01.2025 р.
8	Попередній захист кваліфікаційної роботи у комісіях	27.01.2025	27.01.2025
9	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	31.01.2025	31.01.2025
10	Подання кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування	05.02.2025	05.02.2025
11	Підготовка матеріалів кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії	07.02.2025	07.02.2025
12	Захист кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії	Згідно розкладу	Згідно розкладу

6. Дата видачі завдання «21» жовтня 2024 р.

7. Керівник кваліфікаційної роботи, к.е.н, доц. _____ **Наталія ЗІКІЙ**
(підпис) *(ініціали, прізвище)*

8. Гарант освітньої програми, к.е.н, доц. _____ **Алла РАСУЛОВА**
(підпис) *(ініціали, прізвище)*

9. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник _____ **Дар'я БАТОВА**
(підпис) *(ініціали, прізвище)*

10. Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Студентка Батова Д.О. виконала кваліфікаційну роботу у повному обсязі, згідно виданого завдання та затвердженого графіку.

У роботі студентка проаналізувала діяльність ресторану «Двір Голосіївський», м. Київ, детально охарактеризувала меню та умови зберігання продукції для приготування страв, провела комплексне дослідження з метою отримання достовірних даних щодо якості харчування та швидкості обслуговування, дослідила систему управління безпекою харчових продуктів в ресторані, визначила внутрішні та зовнішні фактори впливу на дотримання стандартів харчової безпеки, розробила рекомендації щодо підвищення харчової безпеки в ресторані «Двір Голосіївський».

Кваліфікаційна робота оформлена відповідно до встановлених вимог та рекомендується до захисту в екзаменаційній комісії.

Керівник
кваліфікаційної роботи _____ **Зікій Н.Л.**
(підпис, дата)

11. Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота студентки Батової Д.О.
(прізвище, ініціали)
може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої
програми _____ **Алла РАСУЛОВА**
(підпис) *(ініціали, прізвище)*

Завідувач кафедри _____ **Маргарита БОЙКО**
(підпис) *(ініціали, прізвище)*

«___» _____ 2025 р.

ЗМІСТ

ВСТУП…….7

РОЗДІЛ 1. ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОГРАМ ВПРОВАДЖЕННЯ СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ В РЕСТОРАНІ ТОВ «ДВІР ГОЛОСІЇВСЬКИЙ», М. КИЇВ……..…11

1.1. Аналіз системи харчової безпеки ресторану……...11

1.2. Характеристика внутрішніх та зовнішніх факторів впливу на дотримання стандартів харчової безпеки в ресторані «Двір Голосіївський»……....21

РОЗДІЛ 2. НАПРЯМКИ УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОГРАМИ СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ В РЕСТОРАНІ ТОВ «ДВІР ГОЛОСІЇВСЬКИЙ», М. КИЇВ……30

2.1. Запровадження інноваційних підходів до контролю та підтримання харчової безпеки в ресторані «Двір Голосіївський»……..…30

2.2. Ефективність розроблених пропозицій……....34

ВИСНОВКИ……..38

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ……40

ДОДАТКИ……..44

ВСТУП

Актуальність теми. Харчова безпека є однією з ключових вимог до функціонування підприємств ресторанного бізнесу. Забезпечення високих стандартів якості продукції та дотримання нормативів безпеки стає вирішальним фактором для формування довіри клієнтів, підвищення конкурентоспроможності та довгострокового успіху закладу. У сучасних умовах глобалізації ринку, зростання вимог споживачів та впливу міжнародних стандартів, впровадження програм харчової безпеки є обов’язковим компонентом діяльності успішного ресторану. Особливої актуальності тема набуває для закладів, які прагнуть відповідати міжнародним стандартам, як-от HACCP та ISO 22000, інтегруючи інноваційні підходи до управління ризиками у свої бізнес-процеси.

Проблематиці забезпечення харчової безпеки підприємств присвячено численні дослідження як зарубіжних, так і вітчизняних науковців. Серед іноземних дослідників варто відзначити праці, що аналізують принципи впровадження стандартів HACCP у ресторанному бізнесі. Зокрема, у статті "Впровадження стандартів HACCP у закладах ресторанного господарства" автори Д. В. Фефелов, А. С. Наконечна, Б. В. Михайлов, І. М. Дударєв та О. В. Кузьмін досліджують особливості впровадження цих стандартів у ресторанній сфері

Серед українських науковців значний внесок у розробку теоретичних та практичних підходів до впровадження систем харчової безпеки зробили Л. Ю. Матвійчук, Л. М. Чепурда та Г. М. Чепурда. У своїй роботі "Перспективи впровадження системи управління безпечністю та якістю продукції та послуг ресторанного господарства" вони аналізують дієві інструменти управління безпечністю та якістю продукції на основі міжнародного досвіду та перспектив впровадження кращих практик в українських закладах індустрії гостинності

Однак, попри значну кількість досліджень, питання інтеграції програм харчової безпеки з урахуванням специфіки локального ринку, технічних

можливостей та фінансових ресурсів залишаються недостатньо вивченими. Це підкреслює актуальність подальших досліджень у цій сфері.

Метою дослідження є розроблення та обґрунтування методичних та практичних засад впровадження стандартів харчової безпеки в ресторані «Голосіїївський двір», м. Київ.

Для досягнення поставленої мети у роботі вирішуються наступні *завдання*:

- здійснити аналіз системи харчової безпеки ресторану;
- охарактеризувати внутрішні та зовнішні фактори впливу на дотримання стандартів харчової безпеки в ресторані «Двір Голосіївський»;
- розробити інноваційні підходи до контролю та підтримання харчової безпеки в ресторані «Двір Голосіївський»;
- обґрунтувати ефективність розроблених пропозицій.

Об'єкт дослідження – процес впровадження стандартів харчової безпеки на підприємствах ресторанного бізнесу.

Предмет дослідження – методичні та практичні підходи до удосконалення програм впровадження стандартів харчової безпеки в ресторані «Двір Голосіївський», м. Київ.

Методи дослідження. У роботі використано методи аналізу та синтезу для систематизації наукових підходів до впровадження програм харчової безпеки, порівняльний аналіз – для оцінки ефективності різних інноваційних рішень, економічні розрахунки – для оцінки фінансової доцільності запропонованих заходів, анкетування – для вивчення думки персоналу та клієнтів про систему харчової безпеки, а також методи графічного зображення результатів.

Інформаційна база. Основними джерелами інформації для виконання роботи стали наукові праці вітчизняних і зарубіжних авторів, законодавчі та нормативні акти, статистичні дані, внутрішня документація ресторану «Двір Голосіївський», результати анкетування персоналу, клієнтів та постачальників, а також інформація з офіційного сайту закладу.

Практичне значення одержаних результатів полягає у розробці рекомендацій, які можуть бути використані для вдосконалення системи харчової безпеки як у ресторані «Двір Голосіївський», так і в інших закладах ресторанного бізнесу, які прагнуть підвищити якість обслуговування та забезпечити відповідність міжнародним стандартам.

Структура роботи. Робота складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел і додатків. Загальний обсяг роботи становить 43 сторінки, на яких представлено10 таблиць і 4 рисунка.

РОЗДІЛ 1
ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОГРАМ ВПРОВАДЖЕННЯ СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ В РЕСТОРАНІ ТОВ «ДВІР ГОЛОСІЇВСЬКИЙ», М. КИЇВ

1.1. Аналіз системи харчової безпеки ресторану

Ресторанний комплекс «Двір Голосіївський»розташований в одному з наймальовничіших районів в м. Київ – в самому серці Голосіївського парку. Це унікальне місце, яке поєднує в собі атмосферу історичної спадщини та природної краси, що робить його ідеальним для відпочинку, святкувань та гастрономічних задоволень. Комплекс пропонує широкий вибір залів і майданчиків для гостей, кожен із яких має свій унікальний стиль та атмосферу, забезпечуючи комфорт і задоволення різних потреб відвідувачів.

Основний зал ресторану є центральним місцем для проведення великих заходів. Його інтер'єр поєднує сучасний дизайн із традиційними елементами, створюючи затишну та водночас елегантну атмосферу. Зал розрахований на 150 гостей, що дозволяє проводити тут весілля, корпоративи, ювілеї та інші масштабні події. Головною особливістю основного залу є велика сцена, яка підходить для живих виступів, музичних шоу та інших розважальних програм. Відкрита кухня додає інтерактивності: гості можуть спостерігати за процесом приготування страв, що підкреслює якість та свіжість продуктів.

Для любителів більш спокійної атмосфери ідеально підходить Мисливський зал, який вміщує до 50 гостей. Цей зал виконаний у стилі мисливського будинку, з дерев’яними елементами декору, затишними меблями та теплими кольорами. Це чудове місце для сімейних святкувань, таких як дні народження, ювілеї чи зустрічі в колі близьких друзів. Особливу увагу тут приділяють сім'ям із дітьми: поки дорослі насолоджуються святом, з малюками займаються професійні аніматори. Дітей розважають інтерактивними іграми, творчими майстер-класами та веселими конкурсами, що робить перебування

тут комфортним для всієї родини.

Окремої уваги заслуговує Карусель-клуб, розрахований на 300 персон. Це багатофункціональний зал, який підходить для проведення великих заходів, таких як концерти, конференції, презентації чи бенкети. Простір клубу спроектований так, щоб забезпечити зручність навіть під час масштабних подій. Високоякісна звукова система, професійне освітлення та простора сцена роблять його ідеальним вибором для організації вечірок та шоу-програм.

Для невеликих компаній або приватних зустрічей пропонується ВІП-кімната, яка розрахована на 10 персон. Це простір для тих, хто цінує конфіденційність, комфорт і персональний підхід. Затишна атмосфера, м’які меблі та обслуговування високого рівня забезпечують ідеальні умови для ділових обідів, переговорів або невеликих святкувань у колі найближчих людей.

Літня інфраструктура ресторану включає кілька чудових майданчиків, які дозволяють насолоджуватися природою Голосіївського парку. «Релакс-зона» на літній веранді є місцем для тих, хто прагне усамітнитися серед зелені, насолоджуючись тишею та свіжим повітрям. Тут пропонуються зручні шезлонги, прохолодні напої та легкі закуски, які створюють атмосферу справжнього релаксу.

Літня тераса ресторану є чудовим місцем для проведення вечірніх заходів. Оснащена зручними меблями, стильним декором і живою музикою, вона ідеально підходить для романтичних побачень, дружніх зустрічей або сімейних вечерь. Вечірнє освітлення та вид на природу додають цьому простору особливого шарму, а меню тераси включає страви на грилі, сезонні закуски та широкий вибір напоїв.

Ресторанний комплекс «Двір Голосіївський»пропонує широкий спектр послуг і майданчиків для відпочинку та святкувань, задовольняючи потреби найвибагливіших гостей. Завдяки мальовничому розташуванню, професійному обслуговуванню та багатофункціональним просторам, цей заклад є ідеальним вибором як для масштабних урочистостей, так і для затишних вечорів у колі близьких людей.

Меню ресторанного комплексу «Двір Голосіївський» є справжньою гастрономічною подорожжю, що поєднує в собі традиційні українські страви з витонченими європейськими рецептами. Великий вибір страв дозволяє кожному гостю знайти щось до смаку, незалежно від його гастрономічних уподобань. Меню умовно поділяється на кілька категорій: закуски, перші страви, основні страви, страви на грилі, десерти та напої. Кожна категорія відрізняється унікальним підходом до приготування та високою якістю продуктів.

Меню закусок представлено широкий вибір як холодних, так і гарячих варіантів. Холодні закуски включають м’ясні та сирні нарізки, легкі салати та традиційні українські страви, такі як сало з часником і мариновані овочі. Гарячі закуски представлені запеченими баклажанами, фаршированими грибами, креветками в вершковому соусі та іншими вишуканими стравами.

Продукти для приготування закусок зберігаються при оптимальних температурах: сир – у холодильниках при температурі 1-4 °C, м’ясо – при 0–2 °C, а овочі та зелень – у спеціальних вентильованих камерах при 4-8 °C. Мариновані продукти тримаються у герметичних ємностях, щоб уникнути сторонніх запахів.

Меню перших страв задовольнить найвибагливіших гостей. Традиційний український борщ із пампушками та сметаною є справжньою гордістю закладу. Крім того, гості можуть насолодитися бульйонами, крем-супами, а також легкими рибними супами. Всі перші страви готуються із використанням свіжих продуктів, що доставляються щодня.

Для забезпечення якості перших страв м’ясні та рибні продукти зберігаються окремо, щоб уникнути перехресного забруднення. Температура у морозильних камерах для зберігання м’яса та риби становить -18 °C. Овочі, які використовуються для приготування супів, зберігаються у прохолодних сухих приміщеннях, щоб зберегти свіжість.

Основні страви в меню представляють різноманіття української та європейської кухонь. Гості можуть замовити традиційні вареники, деруни з

м’ясом чи грибами, а також класичні стейки, медальйони з телятини, пасту та рибні страви. Окрему увагу приділено стравам для дітей – це легкі, поживні та збалансовані варіанти, які задовольнять смак найменших гостей.

Для основних страв ресторан використовує тільки свіжі продукти. М’ясо та риба проходять ретельну перевірку перед використанням, а овочі очищають і миють безпосередньо перед приготуванням. Усі продукти зберігаються окремо, дотримуючись норм товарного сусідства.

Гриль-меню – це особлива гордість ресторану «Двір Голосіївський». Тут представлені шашлики, стейки з яловичини, курки та свинини, овочі на грилі, а також риба, така як форель чи дорадо. Страви готуються на відкритому вогні, що надає їм особливого смаку та аромату.

М’ясо для гриль-страв маринується виключно натуральними спеціями та соусами. Для цього використовуються герметичні контейнери, які зберігаються у холодильниках при температурі від 0 до 2 °C. Рибу зберігають на льоду, що забезпечує її свіжість.

Ресторан пропонує широкий вибір десертів: від класичного медовика та чізкейку до штруделя з яблуками та різноманітних тістечок. Особливим попитом користуються кондитерські вироби із білковим кремом. Десерти готуються безпосередньо перед подачею, щоб зберегти їхню свіжість і текстуру.

Для зберігання десертів використовуються окремі холодильники, де підтримується температура від 1 до 5 °C. Всі кремові вироби зберігаються у герметичних контейнерах, щоб уникнути впливу зовнішніх запахів.

У меню ресторану представлений широкий асортимент напоїв. Це натуральні соки, морси, кавові напої, авторські коктейлі, а також вина з найкращих європейських і українських виноробень. Особливістю є подача трав’яних чаїв, які заварюються зі свіжих трав.

Напої зберігаються у відповідних умовах залежно від типу. Вина зберігаються у винних шафах при температурі 10–14 °C, а соки та морси – у холодильниках при температурі 2–4 °C.

Ресторан «Двір Голосіївський» приділяє велику увагу зберіганню

продуктів, забезпечуючи дотримання всіх стандартів безпеки та якості. Продукти розділяють за категоріями для уникнення перехресного забруднення. Холодильні камери оснащені автоматизованими системами моніторингу температури, що дозволяє оперативно реагувати на будь-які відхилення.

Овочі та фрукти зберігаються у вентильованих приміщеннях з температурою 4-8 °C, а сипучі продукти – у сухих коморах із низькою вологістю. Молочні вироби зберігаються у герметичних ємностях при температурі 1-4 °C, що запобігає їхньому швидкому псуванню.

Таким чином, меню ресторану «Двір Голосіївський»пропонує багатий вибір страв, які задовольнять навіть найвибагливіших гостей, а ретельний підхід до зберігання продуктів гарантує їхню свіжість та якість.

Основою роботи ресторану є система управління безпекою харчових продуктів, що базується на міжнародних стандартах HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Ця система дозволяє ідентифікувати потенційні небезпеки, оцінювати ризики та забезпечувати контроль на кожному етапі виробничого процесу. У ресторані чітко визначено кілька критичних контрольних точок, включаючи контроль температури зберігання продуктів, перевірку термічної обробки страв, дотримання санітарно-гігієнічних норм та управління готовою продукцією. Ці контрольні точки забезпечують високий рівень захисту якості та безпеки продукції.

Закупівля продуктів є одним із перших етапів у системі харчової безпеки. Ресторан співпрацює лише з постачальниками, які мають сертифікати якості та відповідають суворим вимогам до безпеки продукції. Після доставки продукти проходять детальну перевірку на відповідність стандартам. Наприклад, охолоджене м’ясо приймається тільки тоді, коли температура доставки не перевищує 2 °C, тоді як заморожені продукти повинні мати температуру нижче -18 °C. У 2024 році ресторан відхилив три відсотки поставок через виявлені невідповідності, що свідчить про високий рівень контролю.

Система зберігання продуктів у ресторані організована з використанням сучасного обладнання. Холодильні та морозильні камери оснащені цифровими

датчиками, які забезпечують постійний моніторинг температури. Кожен тип продуктів зберігається в окремій зоні, щоб уникнути перехресного забруднення. Наприклад, м'ясо зберігається при температурі від 0 до 2 °C, молочні продукти — від 1 до 4 °C, а овочі — при температурі 4-8 °C. Автоматизовані системи моніторингу дозволяють фіксувати будь-які зміни температурного режиму, а персонал ресторану оперативно реагує на можливі відхилення.

Особлива увага приділяється термічній обробці продуктів. Температура серцевини страв контролюється за допомогою електронних термометрів, що забезпечує знищення патогенних мікроорганізмів. Наприклад, температура серцевини м'ясних страв повинна досягати не менше 72 °C, щоб гарантувати безпеку для споживачів. Щодня персонал ресторану проводить понад 50 вимірювань, фіксуючи результати у спеціальних журналах. Усі записи регулярно перевіряються керівником зміни, що дозволяє уникнути можливих помилок або недоліків у процесі.

Санітарно-гігієнічні норми дотримуються на всіх етапах виробничого процесу. Усі працівники кухні проходять медичний огляд перед початком роботи, а також періодичні перевірки відповідно до встановленого графіка. Кухарі та офіціанти зобов'язані носити одноразові рукавички, маски та захисні фартухи, які змінюються щодня. Проводяться регулярні дезінфекційні заходи, що включають очищення поверхонь, миття підлоги, дезінфекцію обладнання та витяжних систем. У 2024 році рівень дотримання санітарно-гігієнічних норм у ресторані досяг 98%, що було підтверджено внутрішніми аудитами.

Таблиця 1.1

Загальна характеристика проведеного дослідження в ресторані «Двір Голосіївський»

Параметр	Опис
Організатор дослідження	Аналітичний відділ ресторану «Двір Голосіївський»
Період дослідження	Квітень-червень 2024
Репрезентативна вибірка	800 респондентів
Метод дослідження	Анонімне анкетування (онлайн та в закладі)

Джерело: сформовано автором

У даній роботі було проведено комплексне дослідження задоволеності

гостей, яке виконувалося аналітичним відділом ресторану «Двір Голосіївський» протягом періоду з квітня по червень 2024 року.

Метою дослідження було отримання достовірних даних щодо якості харчування та швидкості обслуговування, що дозволило виявити сильні сторони та напрямки для подальшого вдосконалення роботи закладу. Дослідження базувалося на анонімному анкетуванні, яке проводилося як онлайн, так і безпосередньо в ресторані, завдяки чому вдалося залучити гостей з різних часових проміжків відвідування. Репрезентативна вибірка склалася з 800 респондентів, що відповідає критеріям достовірності та дає змогу зробити обґрунтовані висновки про загальну картину задоволеності клієнтів. Отримані результати демонструють, що 85% гостей оцінили якість харчування як «відмінно» або «добре» або такою,що являється задовільною (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Результати оцінки якості харчування

Категорія	Відсоток
Відмінно	50%
Добре	35%
Задовільно	10%
Погано	5%

Джерело: сформовано автором на основі проведеного дослідження

15% опитаних вказали на необхідність покращення швидкості обслуговування (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Результати оцінки швидкості обслуговування

Категорія	Відсоток
Відмінно	55%
Добре	30%
Потребує покращення	15%

Джерело: сформовано автором на основі проведеного дослідження

Для кращої візуалізації отриманих даних було створено графічні зображення, що ілюструють розподіл оцінок за ключовими параметрами.

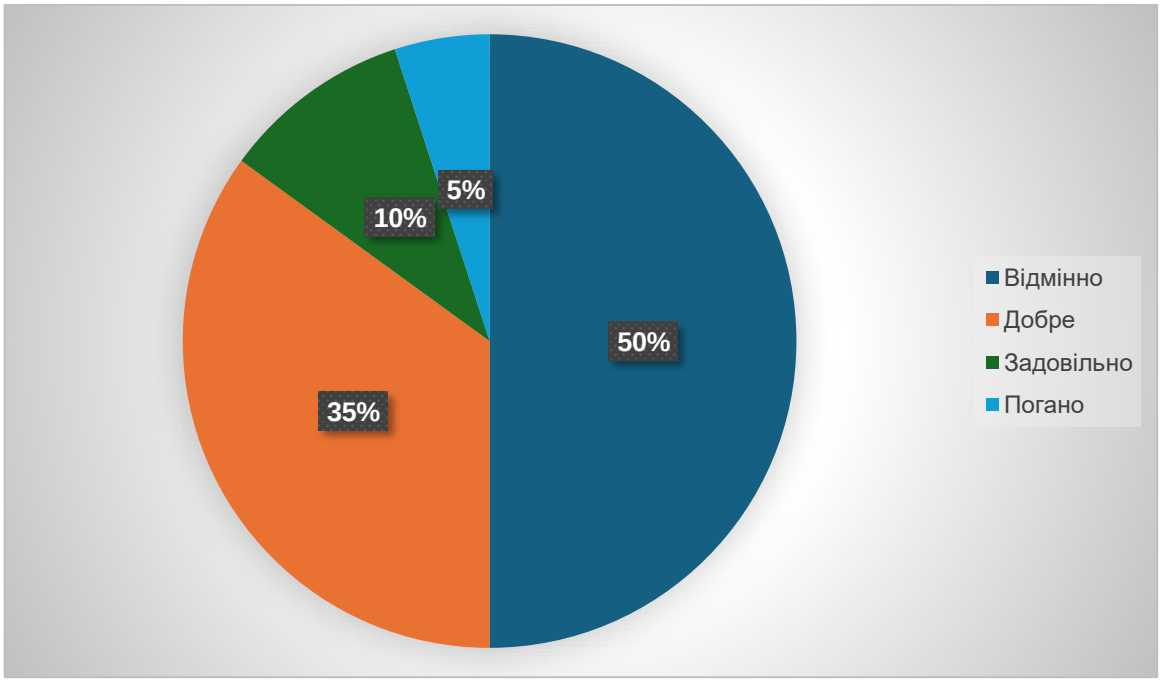

Рис. 2.1. Результати оцінки якості харчування

Джерело: сформовано автором на основі проведеного дослідження

Рис. 2.1, який відображає розподіл оцінок якості харчування, демонструє, що «Відмінно» займає 50%, що узгоджується з даними таблиці, а разом із категорією «Добре» складає 85% позитивних оцінок.

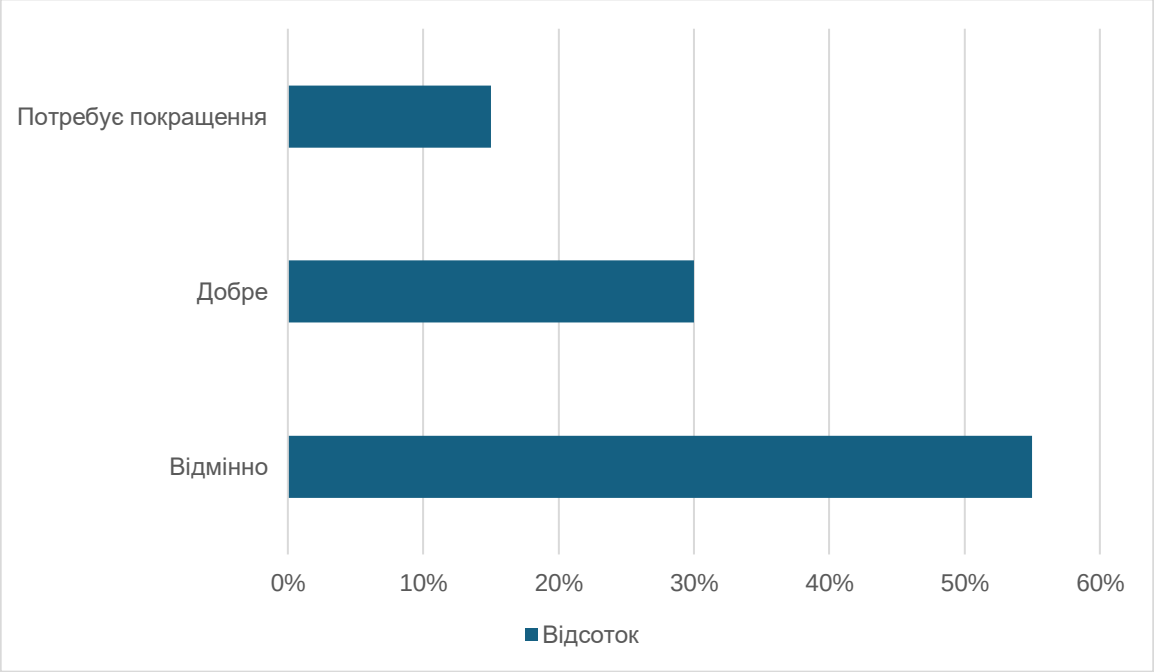

Рис. 2.2. Результати оцінки швидкості обслуговування

Джерело: сформовано автором на основі проведеного дослідження

Подібне розподілення видно і на рис. 2.2, який демонструє оцінку швидкості обслуговування, де частка позитивних відповідей перевищує 80%, однак частка респондентів, що відзначили необхідність покращення, складає 15% і вказує на можливості для удосконалення процесів.

Завдяки аналізу цих даних було можливим визначити основні напрямки для оптимізації сервісу, що сприятиме підвищенню конкурентоспроможності ресторану.

Технологічне обладнання ресторану є сучасним та ефективним. У 2022 році ресторан інвестував 500 тисяч гривень у модернізацію холодильних систем, що дозволило знизити енерговитрати на 15% і підвищити ефективність зберігання продуктів. Крім того, регулярно проводиться технічне обслуговування обладнання, щоб уникнути несправностей та забезпечити безперебійну роботу кухні (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Контроль критичних параметрів у системі харчової безпеки ресторану «Двір Голосіївський»

Етап процесу	**Параметр контролю**	**Нормативне значення**	**Частота перевірки**	**Відповідальна особа**
Прийом продуктів	Температура доставки	0–2 °C для охолоджених продуктів, < -18 °C для заморожених	Кожна поставка	Технолог
Зберігання	Температура у холодильниках	0–2 °C для м’яса, 1–4 °C для молока, 4–8 °C для овочів	Щодня	Відповідальний за склад
Термічна обробка	Температура серцевини страв	≥72 °C	Кожна партія страв	Кухар
Санітарно-гігієнічний контроль	Використання засобів індивідуального захисту	100% виконання	Щодня	Керівник зміни
Контроль готової продукції	Мікробіологічні показники	Відповідність санітарним нормам	Раз на місяць	

Джерело: сформовано автором на основі [33]

Система харчової безпеки ресторану «Двір Голосіївський» є однією з ключових складових його функціонування, забезпечуючи високу якість

обслуговування та захист здоров'я клієнтів. Її відповідність міжнародним стандартам, зокрема принципам HACCP, свідчить про дотримання найкращих практик управління ризиками на всіх етапах виробництва, від закупівлі продуктів до подачі страв гостям. Однак у сучасних умовах зростання вимог до якості харчових продуктів та жорсткої конкуренції на ринку ресторанного бізнесу навіть досконала система потребує постійного вдосконалення.

У 2023 році ресторан провів два масштабні навчальні заходи для персоналу, які охоплювали теми санітарно-гігієнічних норм та роботи з новими інструментами моніторингу. За результатами опитування, понад 90% учасників відзначили, що навчання сприяло покращенню їхніх професійних навичок. Однак, зважаючи на швидкість змін у галузі, таку практику необхідно проводити частіше, наприклад, щоквартально, з акцентом на новітні практики та регуляторні зміни.

Важливо також враховувати, що лабораторні дослідження можуть бути корисними не лише для перевірки якості продуктів, але й для моніторингу ефективності заходів санітарної безпеки. Наприклад, аналізи, проведені після дезінфекції приміщень, дозволяють оцінити, наскільки ефективно дотримуються гігієнічні норми. У 2023 році ресторан провів 12 таких перевірок, і всі вони підтвердили відповідність санітарним стандартам.

Підвищення рівня довіри клієнтів є кінцевою метою всіх заходів із вдосконалення системи харчової безпеки. Сучасний споживач все більше звертає увагу на безпеку та якість їжі, тому ресторани, які активно комунікують про свої стандарти та заходи безпеки, мають значну конкурентну перевагу. Наприклад, розміщення інформації про дотримання міжнародних стандартів у меню чи на офіційному вебсайті ресторану може зміцнити довіру клієнтів та збільшити кількість відвідувачів. У 2023 році ресторан впровадив окремий розділ на своєму сайті, де описано заходи із забезпечення харчової безпеки. Відвідуваність цього розділу протягом перших трьох місяців становила понад 10 тисяч переглядів, що свідчить про високу зацікавленість клієнтів.

Таким чином, система харчової безпеки ресторану «Двір Голосіївський»

демонструє високий рівень організації та відповідність міжнародним стандартам. Однак впровадження додаткових автоматизованих систем моніторингу, підвищення частоти навчання персоналу та розширення лабораторних досліджень дозволить закладу не лише підтримувати цей рівень, але й удосконалювати процеси. Такі заходи сприятимуть зміцненню довіри клієнтів, підвищенню якості обслуговування та забезпеченню довгострокової конкурентоспроможності ресторану на ринку.

1.2. Характеристика внутрішніх та зовнішніх факторів впливу на дотримання стандартів харчової безпеки в ресторані «Двір Голосіївський»

Моніторинг впливу внутрішніх і зовнішніх факторів є важливою складовою забезпечення стандартів харчової безпеки у закладах громадського харчування. У ресторанному бізнесі, де від якості обслуговування залежить здоров’я гостей і репутація закладу, регулярний аналіз цих факторів дозволяє не лише забезпечити відповідність нормам, але й оперативно реагувати на виклики, адаптуючи внутрішні процеси до зовнішніх змін. Ресторан «Двір Голосіївський»активно працює над впровадженням найкращих практик у цій сфері, зосереджуючи увагу на інтеграції сучасних технологій і дотриманні міжнародних стандартів.

Внутрішні фактори, що впливають на харчову безпеку, включають організацію процесів управління персоналом, використання сучасного обладнання, підтримку гігієнічних норм та ефективність контролю якості на всіх етапах виробництва. У ресторані «Двір Голосіївський»система управління якістю базується на стандартах HACCP. Внутрішній моніторинг охоплює регулярну перевірку обладнання, контроль температурного режиму у холодильниках, а також проведення внутрішніх аудитів для оцінки відповідності нормам. Наприклад, у 2023 році ресторан провів 24 планові перевірки обладнання, що дозволило виявити та усунути потенційні технічні проблеми до того, як вони могли б вплинути на якість продуктів.

Ефективне управління персоналом є ще одним важливим внутрішнім фактором. У ресторані проводяться регулярні тренінги для співробітників, під час яких вони отримують знання про актуальні санітарні норми та правила роботи з обладнанням. У 2023 році було проведено два великомасштабні навчання для кухарів та обслуговуючого персоналу, під час яких окрему увагу приділяли новим методикам зберігання та обробки продуктів. Такі заходи сприяють підвищенню рівня професійності персоналу, що безпосередньо впливає на дотримання стандартів харчової безпеки.

Зовнішні фактори також відіграють важливу роль у забезпеченні харчової безпеки. До них відносяться економічна ситуація, регуляторні зміни, зміна попиту споживачів, співпраця з постачальниками та рівень конкуренції на ринку. У 2023 році економічна нестабільність вплинула на закупівельну політику ресторану, адже ціни на основні продукти зросли на 12%. Це змусило керівництво ресторану переглянути список постачальників, скоротивши кількість партнерів із 15 до 12, що, однак, не позначилося на якості продукції завдяки ретельному вибору сертифікованих постачальників.

Регуляторні зміни є ще одним важливим аспектом зовнішнього впливу. Нові вимоги до декларування походження продуктів та контролю за їх відповідністю нормам збільшили час перевірок на 15%. У відповідь на це ресторан «Двір Голосіївський»впровадив додаткові автоматизовані інструменти для відстеження походження продуктів та їх відповідності нормативам, що дозволило зменшити адміністративне навантаження на персонал.

Очікування споживачів також визначають напрямок роботи ресторану. У сучасних умовах клієнти все більше цінують прозорість у процесах приготування страв та високу якість продукції. У 2023 році 87% гостей ресторану відзначили, що для них важливим є дотримання міжнародних стандартів харчової безпеки. У відповідь на ці очікування ресторан оновив розділ на своєму вебсайті, де описано заходи із забезпечення харчової безпеки, а також започаткував систему зворотного зв’язку з клієнтами, що дозволяє оперативно реагувати на їхні побажання.

Взаємодія внутрішніх та зовнішніх факторів створює складну систему впливу, яка потребує постійного моніторингу. Наприклад, підвищення вимог із боку регуляторних органів потребує збільшення витрат на навчання персоналу та модернізацію обладнання. Економічна ситуація впливає на можливість придбання якісних продуктів за доступними цінами, що, своєю чергою, змінює підходи до планування закупівель.

Ресторан «Двір Голосіївський»здійснює моніторинг цих факторів через регулярні внутрішні аудити, аналіз фінансових показників та проведення опитувань серед клієнтів. Ці дані використовуються для адаптації бізнес-процесів до нових умов, що забезпечує стабільність та конкурентоспроможність ресторану.

Загалом, моніторинг впливу внутрішніх та зовнішніх факторів дозволяє ресторану «Двір Голосіївський»не лише забезпечувати відповідність стандартам харчової безпеки, але й активно вдосконалювати свою систему управління. Це сприяє підвищенню довіри клієнтів, покращенню якості обслуговування та забезпеченню довгострокового розвитку закладу. У сучасних умовах така гнучкість є важливим конкурентним перевагою, що дозволяє ресторану залишатися успішним на ринку громадського харчування.

Внутрішні фактори, що визначають рівень дотримання стандартів харчової безпеки, включають якість управління персоналом, стан технологічного обладнання, організацію виробничих процесів та рівень впроваджених технологій контролю. У ресторані «Двір Голосіївський»контроль внутрішніх процесів забезпечується через впровадження стандартів HACCP, що охоплюють усі етапи роботи з продуктами. Наприклад, на виробничому рівні використовується автоматизована система контролю температури, яка забезпечує фіксацію та аналіз даних про умови зберігання продуктів.

Одним із ключових внутрішніх показників ефективності системи харчової безпеки ресторану «Двір Голосіївський»є частота технічного обслуговування обладнання. Якісне та своєчасне обслуговування дозволяє забезпечити стабільну роботу холодильних установок, морозильних камер та іншого

технологічного обладнання, що безпосередньо впливає на збереження свіжості продуктів і відповідність стандартам харчової безпеки.

У 2023 році ресторан провів 24 планові перевірки обладнання. Це означає, що кожне ключове обладнання, від холодильників до витяжних систем, перевірялося двічі на місяць. Такі перевірки включали огляд основних вузлів систем, аналіз роботи температурних датчиків, а також тестування працездатності компресорів та систем вентиляції. Вчасне виявлення дрібних несправностей дозволило уникнути серйозних збоїв, які могли б призвести до порушення умов зберігання продуктів.

Технічне обслуговування також включало регулярне чищення систем охолодження, що сприяло зниженню енерговитрат на 12% у порівнянні з попереднім роком. Це не лише позитивно вплинуло на екологічну відповідальність ресторану, а й дозволило зекономити значні кошти на електроенергії.

Таблиця 1.5

Показники технічного обслуговування обладнання у 2023 році

Параметр	Значення
Загальна кількість планових перевірок	24
Частота перевірок	2 рази на місяць
Виявлені несправності	6 дрібних несправностей
Середній час усунення несправності	3 години
Зниження енерговитрат	12%
Витрати на обслуговування обладнання	120 000 грн

Джерело: сформовано автором на основі [33]

Окрім технічного стану обладнання, стабільність кадрового складу є ще одним важливим фактором, який впливає на ефективність забезпечення стандартів харчової безпеки.

Стабільність кадрів позитивно впливає на ефективність роботи, адже зменшується час на навчання нових працівників, а також мінімізуються ризики помилок, які можуть виникати через недосвідченість. Наприклад, персонал ресторану пройшов тренінги з використання нових технологій моніторингу

температури та санітарної обробки обладнання. Це дало змогу знизити частоту санітарних порушень до 2% від загальної кількості перевірок у 2023 році.

Таблиця 1.6

Результативність роботи працівників у ТОВ «Двір Голосіївський»у 2023 році

Показник	Значення
Середній термін роботи одного співробітника	2,5 роки
Кількість працівників, які пройшли тренінги	30 осіб
Зниження частоти санітарних порушень	До 2%
Середній час навчання нового працівника	1 тиждень

Джерело: сформовано автором на основі [33]

Регулярне технічне обслуговування обладнання та стабільний кадровий склад створюють основу для забезпечення високого рівня харчової безпеки. Ці фактори взаємопов’язані, адже досвідчений персонал своєчасно реагує на технічні несправності, швидко адаптується до нових умов і дотримується усіх стандартів. Ресторан «Двір Голосіївський»продовжує удосконалювати ці процеси, що дозволяє підтримувати високу якість обслуговування та задовольняти очікування гостей.

Для моніторингу внутрішніх факторів використовується спеціальна система звітності, яка дозволяє оцінювати ефективність виробничих процесів. Дані аналізуються щоквартально, і на основі отриманих результатів коригуються робочі процедури. Наприклад, у третьому кварталі 2023 року середня температура у холодильних камерах становила 1,8 °C, що відповідає нормативам (табл. 1.7).

Зовнішні фактори, що впливають на харчову безпеку, включають економічну ситуацію, регуляторні зміни, рівень конкуренції, очікування клієнтів та взаємини з постачальниками. У 2023 році ресторан стикався зі змінами у законодавстві, зокрема з новими вимогами щодо декларування походження продуктів, що потребувало додаткового навчання персоналу. Впровадження нових регуляторних норм збільшило середній час перевірки постачальників

на 15%.

Таблиця 1.7

Характеристика внутрішніх факторів, які забезпечують харчову безпеку у ресторані «Двір Голосіївський»

Внутрішній фактор	Показник	Значення у 2023 році	Відповідальний за контроль
Стан обладнання	Кількість планових перевірок	24 перевірки	Технічний відділ
Температура зберігання продуктів	Середня температура у холодильниках	1,8 °C	Відповідальний за склад
Рівень кадрової стабільності	Середній термін роботи персоналу	2,5 роки	HR-відділ
Відповідність вимогам HACCP	Частота внутрішніх аудитів	4 рази на рік	Технолог

Джерело: сформовано автором на основі [33]

Економічні чинники, такі як інфляція, також суттєво впливають на забезпечення харчової безпеки. У 2023 році ціни на основні інгредієнти зросли на 12%, що змусило ресторан шукати нових постачальників із конкурентними цінами. У результаті, кількість сертифікованих постачальників зменшилася з 15 до 12, але це не вплинуло на загальний рівень якості продуктів.

Очікування клієнтів залишаються важливим зовнішнім фактором. Наприклад, 87% гостей у 2023 році зазначили, що очікують відповідності страв міжнародним стандартам харчової безпеки. Це стимулює ресторан до регулярного перегляду та вдосконалення своїх процедур.

Таблиця 1.8

Характеристика зовнішніх факторів, які впливають на харчову безпеку у ресторані «Двір Голосіївський»

Зовнішній фактор	Показник	Значення у 2023 році	Заходи щодо реагування
Регуляторні зміни	Середній час перевірки постачальників	15% збільшення	Додаткове навчання
Економічна ситуація	Зростання цін на продукти	12%	Перегляд списку постачальників
Очікування клієнтів	Частка гостей, які очікують відповідності міжнародним стандартам	87%	Покращення процедур контролю
Рівень конкуренції	Частка ринку у сегменті преміум-ресторанів	8%	Розширення асортименту

Внутрішні та зовнішні фактори взаємодіють між собою, створюючи складну систему впливу на забезпечення стандартів харчової безпеки. Наприклад, підвищення вимог з боку законодавства потребує додаткових ресурсів для навчання персоналу, що є внутрішнім фактором. Економічні зміни можуть впливати на закупівельну політику, що також потребує адаптації внутрішніх процесів. У 2023 році взаємодія цих факторів проявилася у необхідності модернізації системи контролю, на яку було витрачено 200 тисяч гривень.

Моніторинг впливу внутрішніх і зовнішніх факторів є основою ефективного управління системою харчової безпеки. У ресторані «Двір Голосіївський»цей процес демонструє високий рівень організації, спрямований на забезпечення відповідності стандартам якості, мінімізацію ризиків та підвищення довіри клієнтів. Аналіз впливу факторів показав значні досягнення у впровадженні стандартів HACCP, однак залишаються напрями, які потребують додаткової уваги для вдосконалення.

Один із ключових аспектів підвищення ефективності системи харчової безпеки – впровадження автоматизованих платформ для моніторингу постачальників. На сьогодні процес перевірки якості та відповідності продукції вимогам значною мірою залежить від ручного введення даних і періодичних перевірок документів. Впровадження автоматизованої платформи дозволить створити централізовану базу даних, яка міститиме інформацію про сертифікати якості, терміни придатності, походження продукції та інші параметри. Такий підхід забезпечить прозорість у роботі з постачальниками, дозволить швидше реагувати на можливі відхилення та мінімізувати ризики використання неякісних продуктів. Крім того, автоматизація зменшить адміністративне навантаження на персонал, зокрема, технологів та менеджерів із закупівель, які зможуть приділяти більше часу стратегічному плануванню.

Навчальні програми для персоналу є ще одним важливим напрямом розвитку. У сучасних умовах динамічних змін у галузі харчової безпеки працівники ресторану повинні бути обізнані щодо нових стандартів і

технологій. Розширення навчальних програм включає як теоретичну підготовку, так і практичні тренінги з використання сучасного обладнання та впровадження нових технологій контролю. Наприклад, тренінги з роботи із системами автоматизації дозволять персоналу швидше адаптуватися до змін та ефективніше виконувати свої обов’язки. У 2023 році в ресторані вже було проведено два навчальні заходи, проте зростання вимог споживачів та посилення регуляторних норм свідчать про необхідність збільшення частоти таких заходів.

Внутрішні аудити системи харчової безпеки є ключовим інструментом моніторингу та оцінки процесів. У 2023 році ресторан «Двір Голосіївський»провів чотири внутрішні аудити, що дозволило виявити та усунути низку недоліків. Проте частота аудитів повинна бути збільшена до щомісячної, що забезпечить більш оперативне реагування на потенційні проблеми. Аудити повинні охоплювати всі етапи роботи з продуктами — від закупівлі та зберігання до приготування та подачі страв. Регулярні перевірки дозволять не лише підтримувати високий рівень якості, але й створити культуру відповідальності серед співробітників, що є важливим для довгострокового успіху ресторану.

Важливим є й використання сучасних технологій для проведення внутрішніх аудитів. Наприклад, мобільні додатки та спеціалізоване програмне забезпечення дозволять автоматизувати процес збору та аналізу даних, створюючи детальні звіти в режимі реального часу. Це зменшить ймовірність помилок, пов’язаних із людським фактором, і забезпечить більш точний аналіз.

Додаткові заходи включають впровадження цифрових платформ для збору зворотного зв’язку від клієнтів. Відгуки гостей є важливим джерелом інформації про якість харчування та обслуговування. Аналіз цих даних дозволяє оперативно реагувати на скарги, покращувати меню та вдосконалювати процедури приготування страв. У 2023 році ресторан впровадив нову систему зворотного зв’язку, яка дозволила збільшити кількість позитивних відгуків на 18% у порівнянні з попереднім роком.

Таким чином, моніторинг впливу внутрішніх та зовнішніх факторів на харчову безпеку ресторану «Двір Голосіївський»є ефективним інструментом управління якістю. Проте впровадження автоматизованих платформ для моніторингу постачальників, розширення навчальних програм для персоналу та збільшення частоти внутрішніх аудитів сприятимуть подальшому вдосконаленню системи. Ці заходи дозволять ресторану відповідати сучасним викликам, підвищити довіру клієнтів та забезпечити довгострокову конкурентоспроможність на ринку.

РОЗДІЛ 2
НАПРЯМКИ УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОГРАМИ СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ В РЕСТОРАНІ ТОВ «ДВІР ГОЛОСІЇВСЬКИЙ», М. КИЇВ

2.1. Запровадження інноваційних підходів до контролю та підтримання харчової безпеки в ресторані «Двір Голосіївський»

Запровадження інноваційних підходів до контролю та підтримання харчової безпеки в ресторані «Двір Голосіївський» стало важливим кроком у модернізації всіх процесів, пов’язаних із зберіганням, обробкою та подачею продуктів. Ресторан інтегрував сучасні технології, які дозволяють контролювати температуру зберігання продукції у режимі реального часу, завдяки чому можливе оперативне реагування на будь-які відхилення від встановлених стандартів. Спеціальні цифрові термометри та датчики, розміщені у холодильниках і морозильних камерах, забезпечують постійний моніторинг умов зберігання, що знижує ймовірність людської помилки до мінімуму та гарантує дотримання оптимальних температурних режимів навіть у критичних випадках.

Впровадження електронних журналів обліку стало ще одним вагомим нововведенням, яке дозволило замінити традиційні паперові записи на цифровий формат. Це не лише оптимізувало зберігання та аналіз даних про температурні показники, санітарну обробку приміщень та результати перевірок продукції, але й сприяло своєчасному виявленню потенційних проблем у процесах приймання та зберігання сировини. Завдяки чітко розробленим внутрішнім процедурам, що регламентують приймання сировини, її зберігання та подальшу обробку, ресторан встиг не тільки своєчасно виявляти недоліки, а й оперативно реагувати на них, що підтверджується високим рівнем відповідності встановленим стандартам – у 2024 році цей показник склав 98%.

Не менш вагомим аспектом стало впровадження програми безперервного

навчання персоналу, яке допомагає працівникам бути в курсі сучасних вимог до харчової безпеки та методів контролю якості. Завдяки регулярним тренінгам, лекціям і практичним заняттям, працівники отримують можливість глибоко ознайомитись із новими технологічними рішеннями та внутрішніми стандартами ресторану. Високий відсоток успішно пройденого тестування після навчальних заходів свідчить про те, що персонал не лише освоює, але й ефективно застосовує ці знання у щоденній роботі, що безпосередньо впливає на зниження ризиків для здоров'я клієнтів.

Таким чином, впровадження інноваційних підходів у сфері моніторингу та підтримання харчової безпеки в ресторані «Двір Голосіївський» є результатом комплексного підходу, який поєднує сучасні технології, автоматизацію процесів та безперервне підвищення кваліфікації персоналу (табл. 2.1). Ці заходи дозволяють не лише гарантувати стабільну якість продукції, але й зміцнювати довіру клієнтів, що є важливим чинником конкурентоспроможності на сучасному ринку.

Таблиця 2.1

Рекомендації щодо підвищення харчової безпеки в ресторані «Двір Голосіївський»

Параметр	Значення
Кількість навчальних тренінгів	4
Частота санітарної обробки приміщень	Щодня/щотижня/щомісяця
Середня температура зберігання продуктів	0–4 °C (залежно від продукту)
Зниження кількості санітарних порушень	До 1,8%
Кількість внутрішніх аудитів	12 разів на рік

Впровадження автоматизованих систем моніторингу дозволило суттєво підвищити ефективність управління харчовою безпекою. Наприклад, використання цифрових термометрів із записом даних у реальному часі знизило ймовірність людської помилки до 0,5%. Крім того, автоматизація процесу замовлення продуктів дозволила оптимізувати запаси, зменшивши втрати через

псування продуктів на 12%.

Організаційно-технічні аспекти впровадження стандартів харчової безпеки в ресторані «Двір Голосіївський»є основою для забезпечення високої якості продукції, безпечності страв та відповідності законодавчим нормам. Завдяки інтеграції сучасних технологій, чітко розробленим внутрішнім процедурам і постійному навчанню персоналу ресторан зміг досягти високого рівня організації процесів і мінімізувати ризики для здоров’я клієнтів.

Одним із ключових аспектів успішного впровадження стандартів харчової безпеки є використання сучасних технологій. У ресторані «Двір Голосіївський»реалізована система автоматизованого моніторингу температурного режиму, яка дозволяє контролювати умови зберігання продуктів у режимі реального часу. Ця система включає датчики, встановлені у холодильниках та морозильних камерах, які передають дані до центральної бази. У разі відхилення від встановлених параметрів, наприклад, якщо температура піднімається вище 2 °C для м’яса або падає нижче -18 °C для заморожених продуктів, система автоматично надсилає сповіщення відповідальним співробітникам.

Така автоматизація дозволила не лише забезпечити стабільність умов зберігання, але й скоротити час реакції на можливі технічні несправності. У 2024 році ресторан зафіксував 98% відповідність умов зберігання встановленим стандартам завдяки впровадженню цієї технології.

Ще однією важливою інновацією є використання електронних журналів обліку. Персонал ресторану більше не витрачає час на ручне заповнення документів – всі дані про температурні показники, санітарну обробку приміщень та перевірку продуктів зберігаються у цифровому форматі. Це підвищує точність записів, зменшує ризик помилок та дозволяє швидко аналізувати дані.

Внутрішні процедури відіграють важливу роль у забезпеченні харчової безпеки. У ресторані «Двір Голосіївський»розроблено понад 30 інструкцій, які регламентують усі аспекти роботи з продуктами. Ці процедури включають

правила приймання сировини, її зберігання, механічної обробки, термічної обробки, а також подачі страв.

Наприклад, під час приймання сировини проводиться обов’язкова перевірка документів, які підтверджують якість продукції, а також візуальний огляд. Якщо продукт має порушення упаковки, сторонній запах або інші ознаки невідповідності, він негайно відхиляється. У 2024 році 5% поставок було відхилено через невідповідність стандартам, що свідчить про суворий контроль на цьому етапі.

Процедури зберігання продуктів також чітко регламентовані. Усі продукти розділяються за категоріями для уникнення перехресного забруднення. Наприклад, м’ясо та риба зберігаються окремо від молочних продуктів та овочів. Крім того, для кожного типу продуктів встановлені свої температурні режими та максимальний термін зберігання.

Термічна обробка страв контролюється шляхом вимірювання температури у серцевині продуктів. Для цього використовуються електронні термометри, які забезпечують точність вимірювань. Наприклад, для м’ясних страв температура повинна становити не менше 72 °C, а для риби – 60 °C.

Навчання персоналу є ще одним ключовим елементом впровадження стандартів харчової безпеки. У ресторані «Двір Голосіївський»створена система безперервного навчання, яка включає тренінги, лекції та практичні заняття. У 2024 році було проведено чотири масштабні навчальні заходи, теми яких охоплювали санітарно-гігієнічні норми, управління алергенами, правила роботи з новим обладнанням та впровадження критичних контрольних точок.

Після завершення навчання персонал складає тест, за результатами якого оцінюється рівень знань. У 2024 році 92% працівників успішно пройшли тестування, що свідчить про високу ефективність програми. Окрім тренінгів, кожен новий працівник проходить обов’язковий вступний інструктаж, де знайомиться з внутрішніми стандартами ресторану.

Внутрішні аудити є важливим інструментом моніторингу ефективності впроваджених стандартів. У ресторані «Двір Голосіївський»аудити проводяться

щомісяця, що дозволяє оперативно виявляти та усувати можливі недоліки. Під час аудиту перевіряється дотримання санітарних норм, стан обладнання, відповідність умов зберігання продуктів, а також якість документації.

У 2024 році було проведено 12 внутрішніх аудитів, за результатами яких вдалося знизити кількість санітарних порушень до 1,8%. Крім того, аудити допомогли виявити потребу у модернізації холодильного обладнання, що було реалізовано у третьому кварталі року.

Впровадження сучасних технологій, розробка внутрішніх процедур, регулярне навчання персоналу та збільшення частоти внутрішніх аудитів дозволили ресторану «Двір Голосіївський» досягти високого рівня ефективності у забезпеченні харчової безпеки. Завдяки цим заходам ресторан не лише гарантує якість продукції, але й підвищує довіру клієнтів, що сприяє його конкурентоспроможності на ринку.

Продовження роботи у цьому напрямі, включаючи впровадження нових технологій та розширення програм навчання, дозволить ресторану підтримувати високі стандарти якості та забезпечувати безпеку своїх гостей.

2.2. Ефективність розроблених пропозицій

Забезпечення харчової безпеки є одним із ключових аспектів функціонування закладів ресторанного господарства. Впровадження сучасних технологій у цей процес дозволяє не лише підвищити якість та безпечність продукції, але й оптимізувати витрати, покращити операційну ефективність та сприяти зростанню фінансових показників. В даному дослідженні здійснено аналіз витрат на реалізацію інноваційних підходів, а також оцінено їхній вплив на економічні результати діяльності ресторану «Двір Голосіївський».

Реалізація запропонованих заходів передбачає значні одноразові витрати, а також певні щорічні операційні витрати, які будуть компенсовані завдяки економії ресурсів та зростанню доходів. Основні напрями інвестицій включають впровадження автоматизованих систем моніторингу, використання

цифрових платформ для відстеження походження продукції, модернізацію кухонного обладнання, цифровізацію аудиторського контролю, впровадження програм безперервного навчання персоналу та розширення лабораторних досліджень сировини.

Таблиця 2.2

Загальний прогноз витрат та заощаджень

Стаття витрат/заощаджень	**Одноразові витрати, грн**	**Річні витрати, грн**	**Річна економія, грн**
Автоматизовані системи моніторингу	100 000	15 000	30 000
Платформа для відстеження продуктів	80 000	10 000	0
Розумне кухонне обладнання	200 000	5 000	20 000
Мобільний додаток для аудитів	50 000	0	15 000
Інтерактивне навчання персоналу	0	30 000	10 000
Розширення лабораторних перевірок	0	60 000	50 000
Загалом	**430 000**	**120 000**	**125 000**

Аналіз даних свідчить, що загальні інвестиції у впровадження інноваційних технологій становлять 430 000 грн. Водночас щорічні витрати на підтримку цих технологій сягають 120 000 грн, тоді як очікувана річна економія становить 125 000 грн, що є вагомим фінансовим аргументом на користь реалізації запропонованих заходів.

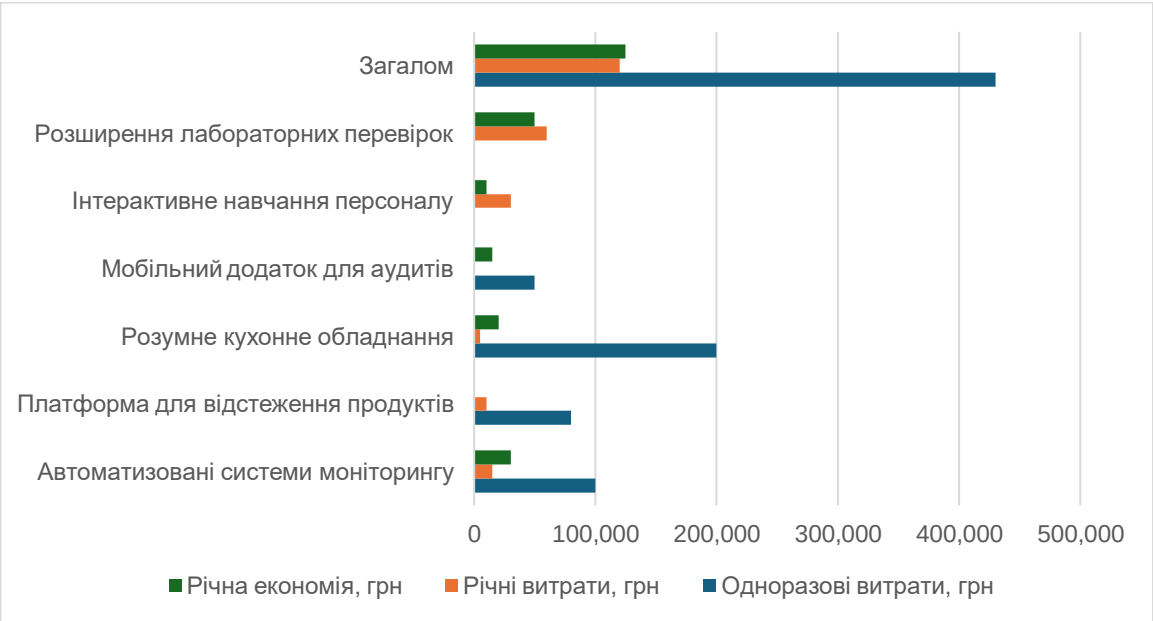

Рис. 2.1. Загальний прогноз витрат та заощаджень

Впровадження інноваційних технологій безпосередньо впливає на рівень довіри споживачів, конкурентоспроможність закладу, а також дозволяє залучити нові сегменти клієнтів. На основі аналізу ринку та прогнозних розрахунків очікується:

— Збільшення кількості постійних клієнтів. За рахунок покращення харчової безпеки та впровадження міжнародних стандартів прогнозується зростання кількості постійних гостей на 10–15%. При середньому чеку в 700 грн та середньомісячній кількості клієнтів у 1 000 осіб, додатковий річний дохід становитиме 840 000 грн.

— Підвищення рівня конкурентоспроможності. Участь у рейтингах, отримання сертифікацій відповідно до міжнародних стандартів якості, а також залучення корпоративних клієнтів сприятимуть зростанню доходів на додаткові 300 000 грн щорічно.

Таблиця 2.3

Загальний прогноз фінансового ефекту

Показник	Значення, грн
Одноразові інвестиції	430 000
Щорічні витрати	120 000
Щорічна економія	125 000
Щорічне зростання доходів	1 140 000
Очікуваний чистий ефект за рік	1 145 000

$$\text{Чистий ефект} = (\text{Щорічна економія} + \text{Щорічне зростання доходів}) - \text{Щорічні витрати} \quad 1145000 = (125000 + 1140000) - 120000$$

Розрахунок терміну окупності дозволяє оцінити ефективність здійснених інвестицій та визначити часовий проміжок, необхідний для їх повного відшкодування.

$$\text{Термін окупності} = \frac{\text{Одноразові інвестиції}}{\text{Чистий щорічний ефект}}$$

$$\text{Термін окупності} = \frac{430000}{1145000} \approx 0{,}38 \text{ року} (\textit{приблизно} 4 - 5 \textit{місяців})$$

Отриманий показник свідчить, що реалізація запропонованих заходів дозволить повністю окупити витрати протягом перших 4-5 місяців експлуатації, що є вкрай позитивним показником для інвестиційного проєкту у сфері ресторанного господарства.

Впровадження інноваційних технологій у систему харчової безпеки ресторану «Двір Голосіївський» є обґрунтованим кроком з погляду фінансової ефективності (рис. 2.2). Первинні інвестиції у розмірі 430 000 грн окупаються протягом менш ніж пів року, після чого річний чистий фінансовий ефект становитиме 1 145 000 грн.

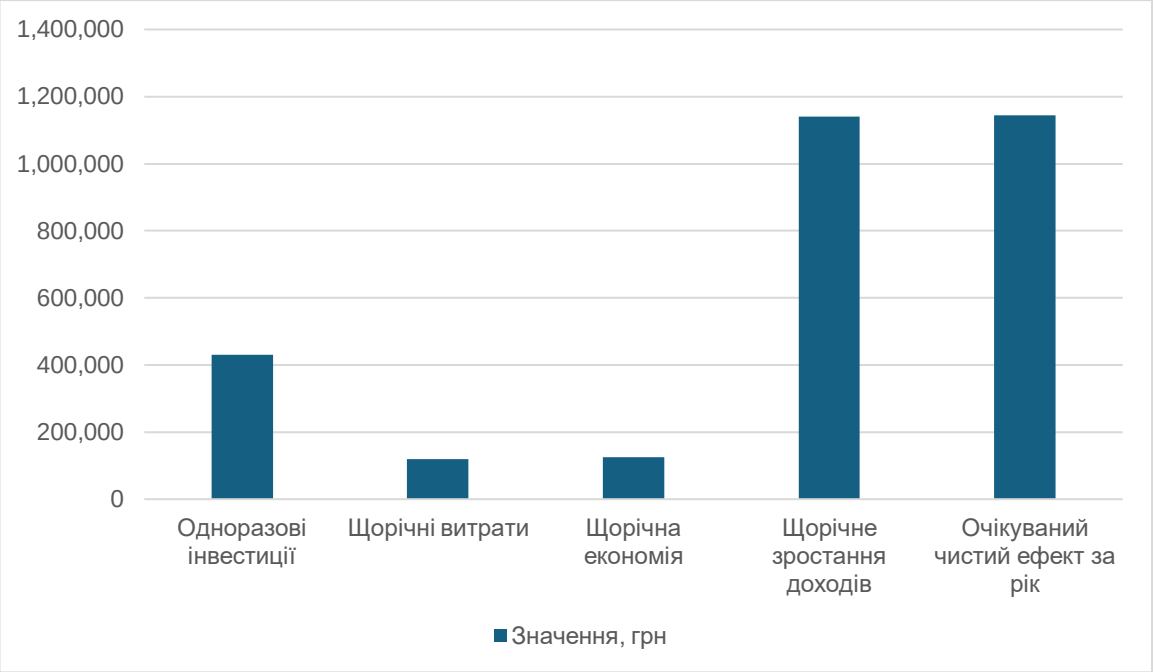

Рис. 2.2. Загальний прогноз фінансового ефекту

Важливим аспектом реалізації проєкту є не лише економічна вигода, але й підвищення якості послуг, що сприятиме зміцненню довіри клієнтів, посиленню конкурентних позицій закладу на ринку та забезпеченню довгострокової фінансової стабільності. Додатковий ефект у вигляді сертифікації за міжнародними стандартами, залучення корпоративних клієнтів і цифровізації процесів дозволяє розглядати ці інноваційні заходи як стратегічно важливі елементи розвитку ресторанного бізнесу.

ВИСНОВКИ

У процесі дослідження впровадження стандартів харчової безпеки в ресторанному бізнесі було встановлено, що дотримання цих стандартів є ключовим елементом забезпечення якості продукції, підвищення довіри клієнтів та зміцнення конкурентоспроможності підприємств. Результати роботи дозволили глибше зрозуміти значення міжнародно визнаних стандартів, таких як HACCP та ISO 22000, які спрямовані на управління ризиками, пов'язаними з харчовою безпекою, та забезпечення надійності харчових продуктів на кожному етапі їхнього виробництва та постачання.

Дослідження показало, що впровадження таких стандартів у ресторанному бізнесі в Україні зустрічається з рядом труднощів. Основними проблемами є недостатній рівень обізнаності персоналу щодо стандартів, обмеженість фінансових ресурсів, а також відсутність автоматизованих систем моніторингу. У роботі також проаналізовано досвід провідних міжнародних ресторанів, на основі якого було розроблено практичні рекомендації для вдосконалення системи харчової безпеки.

Запропонована програма впровадження стандартів включає використання автоматизованих систем моніторингу для контролю умов зберігання та приготування продуктів, що дозволить швидко реагувати на можливі відхилення. Окрема увага приділяється створенню сучасних програм навчання персоналу із залученням інтерактивних інструментів, таких як VR-симуляції, які дозволяють моделювати кризові ситуації та забезпечувати якісну підготовку співробітників. Додатково, було рекомендовано впровадження цифрових платформ для відстеження походження продукції, що сприятиме покращенню контролю постачальників та забезпеченню прозорості процесів.

Розширення лабораторних перевірок якості продуктів є важливою частиною програми, оскільки воно дозволяє мінімізувати ризики використання неякісної сировини. Проведений економічний аналіз підтвердив, що впровадження запропонованих заходів є фінансово вигідним. Очікується, що

інвестиції окупляться протягом першого року завдяки зменшенню втрат через псування продуктів, уникненню штрафів та залученню більшої кількості клієнтів. У довгостроковій перспективі реалізація програми забезпечить стабільне зростання прибутку та посилення конкурентних позицій ресторану на ринку.

Впровадження запропонованих заходів сприятиме не лише економічному успіху закладу, але й підвищенню рівня довіри споживачів, формуванню позитивної репутації та відповідності сучасним вимогам до якості харчових продуктів. Комплексний підхід до впровадження стандартів харчової безпеки, розроблений у межах цієї роботи, спрямований на забезпечення сталого розвитку ресторанного бізнесу та відповідає сучасним тенденціям у галузі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів щодо харчових продуктів» від 22.07.2016 № 1602-VII [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1602-18

2. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 №590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»

3. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. – Чинний від 01.08.2007. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – 39 с.

4. Дубодєлова А.В. Система управління якістю готельних послуг: методологічні аспекти. Проблеми економіки та управління. 2008. № 611. С. 130-134.

5. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР): Наказ Мінагрополітики України від 01.10.2012 р. №590. URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12.

6. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. – Полтава : ПУЕТ, 2020.

7. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посібн. для здобувачів вищої освіти / В.В. Євлаш, М.П. Головко, О.П. Прісс, М.Л. Серік, Б.О. Старостенко, Газзаві-Рогозіна Л. В. – Х. : ХДУХТ, 2019.

8. Готельно-ресторанна справа : навч. посібник / Н. В. Якименко Терещенко, Т. А. Жадан, Н. Ю. Мардус, О. В. Мелень, Н. М. Побережна [та ін.]; ред. : проф. Якименко-Терещенко Н. В. ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». – Харків, 2019.

9. ДСТУ 4161-2003 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.

10. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : навч. посібник / В. В. Євлаш, С. О. Самойленко, Н. О. Отрошко, І. А. Буряк. – Х. : ХДУХТ, 2016.

11. Закон України «Про основні засади та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів». [6, Стаття 3. Державне забезпечення безпечності та якості харчових продуктів].

12. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». [7, Пункт 6 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону № 2042-VIII від 18.05.2017].

13. Наукові основи харчових технологій : навч.-метод. посібник / уклад.: В. М. Федорів, І. М. Кобаса, С. Д. Борук. – Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. [

14. Основи фізіології харчування : навч. посібник / Н. В. Дуденко [та ін.]; О69 Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. – Х., 2017. [9, с 105].

15. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. – Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. [10, с. 165]

16. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. иос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма лінкос», 2008. [11, с. 13].

17. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник. – К.: Фірма “ІНКОС”, Центр навчальної літератури, 2007 / Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В.

18. Санітарія та гігієна : навч. посіб. / Н. М. Шульга, Л. А. Млечко. – К. : ІПДО НУХТ, 2011.

19. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства : навчально-методичний посібник для ЗВО / за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ: ФОП Мірошниченко А. В., 2021.

20. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Навчальний посібник для студ. вищ. навч. закл. — К.: МАУП, 2005. [17, с. 10].

21. Самойленко С.О., Губський С.М. «Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів» : Конспект лекцій / С.О. Самойленко, С.М. Губський. – Х. : ХДУХТ, 2019. [18, с. 9].

22. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування: навч. Посібник / Л. М. Крайнюк [та ін.], Харк. Держ. Унт харч, та торгівлі- Х., 2012. [19, с. 103].

23. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня./КаплD іна Т. В., Білоусько О. А., Шаповал Н. І. та ін. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2008. [20, с. 52]. 44

24. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. [21, с. 188].

25. Безрученков Ю. В. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства : навчально-методичний посібник для ЗВО (українська). Київ : ФО-П Мірошниченко А. В. 160 с.

26. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР в редакції Закону України від 22 липня 2014 року № 1602-VII (із змінами та доповненнями) від 22.07.2014 / Верховна Рада України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр (дата звернення: 04.11.2024).

27. Про прийняття та скасування національних стандартів : Наказ Державного підприємства «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» від 31 жовтня 2019 року № 340 (із змінами та доповненнями) / Верховна Рада України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/rada/ show/v0340774-19 (дата звернення: 04.11.2024). 4. Bhattacharjee D.

28. Benefits of Implementing HACCP in Your Foodservice Business. HubWorks, 11.03.2022. URL: https://hubworks.com/blog/5-benefits-of-

implementing-haccp-in-your-foodservice-business.html (дата звернення: 04.11.2024).

29. Process HACCP: How to Implement a Restaurant HACCP Plan. CMX. URL: https://blog.cmx1.com/blog/ haccp-process (дата звернення: 11.11.2024).

30. Njunina V. How to write a HACCP plan? Step-by-step guide & HACCP plan example. Food Docs, 07.10.2022. URL: https://www.fooddocs.com/post/how-to-write-a-haccp-plan (дата звернення: 11.11.2024).

31. Міхальські Торстен, Ліліє Франк, Досін Анжеліка. Управління якістю в харчовій промисловості із врахуванням Європейського харчового кодексу і міжнародно визнаних стандартів : довідник. Львів : ПАІС, 2006. 336 с. 158

32. Лойко Д. П., Вотченікова О. В., Удовіченко О. П., Котляр М. А. Управління якістю : навчальний посібник. 2-е вид. Львів : Магнолія, 2010. 336 с.

33. Ресторан в центрі ДВІР Голосіївський, банкетний зал на 50 осіб для весілля. *Reserve Hall*. URL: https://reservehall.com/restaurant/dvor-goloseevskij/hall/hunting-hall/600?locale=uk (дата звернення: 07.02.2025).

34. Європейські системи з якості та безпеки харчових продуктів. Переваги системи HACCP [Електронний ресурс] // Режим доступу : https://Europreserses.info/special/aether (дата звернення: 24.10.2022).

35. Офіційний вебсайт ISO. [Електронний ресурс] // Режим доступу : http://www.iso.org/home.htm (дата звернення: 24.10.2022).

36. Jumbo Grill - доставка їжі, гриль, шашлику у Києві. Jumbo Grill - доставка їжі, гриль, шашлику у Києві. URL: https://jumbogrill.ua (дата звернення: 07.02.2025).

37. Офіційний вебсайт CEN [Електронний ресурс] // Режим доступу : http://standards.ctn.ua/.

38. Офіційний вебсайт Держпродспоживслужба [Електронний ресурс] // Режим доступу : https://dpss.gov.ua/ (дата звернення: 24.10.2022).

ДОДАТКИ

Додаток А

StrikePlagiarism.com

Дата звіту 2/10/2025

Дата редагування —

Звіт не був оцінений

Звіт подібності

метадані

Назва організації

State University of Trade and Economics

Заголовок

5-3_Batova_D_O-241_перевірка на плаґіат

Науковий керівник / Експерт

Автор **Зіевй**

підрозділ

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

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	B	0
Інтервали	A	0
Мікропробіли		6
Білі знаки		0
Парафрази (SmartMarks)	a	0

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 плаґіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.

0.00% 0.00% КП 1

1.53% 1.53% КЦ

25	5753	45719
Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2	Кількість слів	Кількість символів

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 плаґіату. 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)

з бази даних RefBooks (0.00 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)

з домашньої бази даних (0.00 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)

з програми обміну базами даних (0.00 %)

Додаток Б

Літня тераса ресторану

Додаток В

Меню

ОСНОВНІ СТРАВИ

	Вихід, гр	Ціна, грн
Долма по-вірменськи (пряний і ароматний м'ясний фарш у виноградному листі)	240	150,00
Хаш по сезону (жовтень-квітень)	900	200,00
Короп смажений (цілий або шматочками)	1 шт	190,00
Короп, запечений з грибами (черевце коропа фаршируються смаженими грибами і запікають з рум'яною сирною скоринкою)	1 шт/150	250,00
Хачапурі з листкового тіста	290	110,00
Фірмовий Хачапурі по-грузинськи	350	130,00
Фірмовий Хачапурі по-аджарський	340	110,00
Хачапурі по-аджарський з подвійною яєчнею	380	120,00
Кутаб з зеленню (коржик з 5 видами зелені)	250	100,00
Кутаб з бараниною	290	120,00
Хичіни (коржик з 5 видами сиру та 5 видами зелені)	260	110,00
Вірменський лаваш	1 шт	8,00
Хлібна тарілка	100	25,00

ЗАКУСКИ

Асорті із зелені (кріп, петрушка, кінза, цибуля зелена, базилік, перець чилі, редис червоний)	250	130,00
	1/2 порції	80,00
Асорті із овочів (перець болгарський, помідори, огірки, редис червоний, цибуля салатна)	610	130,00
	1/2 порції	80,00
Соління домашні (гірки, помідори, капуста «Пелюстка», капуста квашена, цицак)	560	120,00
	1/2 порції	70,00
Сирна тарілка (мармуровий, гауда, сулугуні, варення)	240/50	160,00
	1/2 порції	90,00
Тарілка вірменських сирів (бринза, козячий, овечий, сир з Урцом, косичка)	250	120,00
	1/2 порції	70,00
Тарілка вишуканих сирів (Дор Блу, Брі, Джюгас, Гауда)	160/40	200,00
Рибне плато (сьомга с/с, риба-капітан х/к)	240/80	420,00
	1/2 порції	230,00
М'ясне плато (балик свинячий, шинка яловича, бекон зі спеціями, ковбаса с / к, ковбаса домашня, ковбаса «Дрогобицька», підчеревина копчена, гірчиця, хрін)	350/60	240,00
	1/2 порції	140,00
Королівські креветки	340	380,00
Бастурма	60	70,00
Язик телячий під майонезом	80/30	180,00
Закуска з оселедця	170	80,00
Українське сало з часником	150/100	80,00
Редис білий до Хашу (по сезону)	100	30,00
Мариновані гриби	140	120,00
Маслини, оливки	100	95,00

Будь ласка, візьміть до уваги що до суми Вашого рахунку будуть додані 10% комплексного обслуговування.

САЛАТИ

	Вихід, гр	Ціна, грн
Фірмовий салат ДВІР ГОЛОСІЇВСЬКИЙ (шинка яловича, смажені гриби, яйця, майонез, мелені волоські горіхи, морква корейська)	200	90,00
Салат фірмовий по-кавказьки (гострий) (болгарский перец, помидоры, огурцы, зелёный лук, кинза, базилик, бастурма)	220	110,00
Салат «Грецький» (болгарський перець, помідори, цибуля кримська, огірки, маслини, сир «Фета»)	300	120,00
Салат «Цезар» (листя салату «Айсберг», куряча грудинка гриль, грінки з пшеничного хліба, заправляють соусом на основі майонезу, гірчиці, білого вина, часнику і зелені. Подають з сиром «Пармезан», помідорами чері)	265	120,00
Салат «Цезар з сьомгою» (листя салату «Айсберг», сьомга с/с, грінки з пшеничного хліба, заправляють соусом на основі майонезу, гірчиці, білого вина, часнику і зелені. Подають з сиром «Пармезан», помідорами чері)	270	250,00
Салат «Цезар з креветками» (листя салату «Айсберг», королівські креветки, грінки з пшеничного хліба, заправляють соусом на основі майонезу, гірчиці, білого вина, часнику і зелені.Подають з сиром «Пармезан», помідорами чері)	250	250,00
Салат «Олів'є» з баликом (балик, картопля, мариновані огірки, горошок, морква, яйце, цибуля, майонез)	200	80,00
Салат з королівськими креветками і руколою* (королівські креветки, рукола, помідор чері, кедровий горіх, заправка на основі гірчиці і бальзамічного соусу)	140	270,00
Салат із сьомгою та грейпфрутом (сьомга с/с, грейпфрут, рукола, шпинат, кунжут, заправка на основі гірчиці і бальзамічного соусу)	140	180,00
Великий салат з тунцем (листя салату «Айсберг», фрізе, родіччо, лист салату, морква, цибуля салатна, картопля, помідори черрі, оливки, кукурудза, перепелині яйця, анчоуси, тунець)	430	270,00
Моцарела з томатами (сир моцарела, свіжі томати, соус песто)	290	280,00
Фреш-салат з лимонно-медовою заправкою (листя салату «Айсберг», фрізе, родіччо, лист салату, рукола, шпинат, морква, редис білий, цибуля салатна, лимонно-медова заправка та насіння льону)	170	130,00
Салат «Буряковий з бринзою» (буряк, бринза, насіння гарбузове, соус часниковий)	270	60,00
Салат по-домашньому (літній домашній салат з огірків, капусти та цибулі)	200	55,00
Салат зі свіжих овочів (болгарський перець, помідори, огірки, цибуля кримська, лист салату «Айсберг», гриби свіжі, маслини і оливки)	240	90,00

За вашим бажанням заправляється соусом на основі оливкового масла або соусом на основі натурального йогурту

ПЕРШІ СТРАВИ

Бозбаш «Ечміадзін» (традиційний Вірменський суп з набору літніх овочів - баклажанів, болгарського перцю, спаржі, цибулі Порей, базиліка, петрушки, на основі бульйону з телячих ребер)	400	90,00
Курячий бульйон	400	70,00
Борщ український з пампушками і часниковим соусом	400/125	90,00
Солянка	400	90,00
Окрошка збірна	400	80,00

ГАРНІРИ

Каша гречана по-суздальськи (гречана крупа, смажені гриби, цибуля)	250	50,00
Рис з овочами	200	50,00
Картопля по-селянськи (подається з майонезно-часниковим соусом)	150	60,00
Картопля печена	250/20	50,00

СОУСИ

Соус гриль до м'яса	100	20,00
Фірмовий соус до м'яса	100	15,00
Фірмовий гострий соус до м'яса	105	30,00
Соус «Пепер»	50	25,00
Ткемалі соус (Кислуватий соус до м'яса, готують зі стиглої, ніжною аличі)	50	15,00
Наршараб соус (Соус з кисло-солодким гранатовим присмаком, готують на основі витяжки з гранатових зерен)	30	30,00
Тар-Тар соус	50	15,00
Аджика полум'яна (вогняна аджика, приготована з перцю чилі)	20	15,00
Часниковий соус (рекомендується до долми)	50	15,00

Будь ласка, візьміть до уваги що до суми Вашого рахунку будуть додані 10% комплексного обслуговування.

Продовження дод. В

ДЕСЕРТИ

	Вихід, гр	Ціна, грн
Французьке тістечко (в асортименті)	1 шт	110,00
Квінтет-макарун	5 шт	150,00
Фруктова таріпка	1200	450,00
	1/2 порції	240,00
Тірамісу від шефа	150	170,00
Манговий рай (крем суп з манго)	230	120,00
Домашній сорбет в асортименті	150	130,00
Полуниця з вершками	280	200,00
Ананас з морозивом	400/50	200,00
Десерт «Сюрприз» (морозиво, збиті вершки, горіхи, родзинки, шоколад)	220	80,00
Десерт «Екзотика» (фрукти, збиті вершки, родзинки, горіхи, шоколад)	220	80,00
Салат фруктовий (зі збитими вершками або морозивом)	200	80,00
Швейцарське морозиво і сорбет (в асортименті)	50	70,00
Морозиво в асортименті	150	50,00
Солодощі до чаю (варення, горіхи з медом, цукати)	150	80,00
Домашнє вірменське варення в асортименті	60	30,00
Горіхи з медом	40	35,00
Цукати	20	20,00
Шоколад «Корона»	1 шт/100	100,00
Цукерки «Рафаелло»	1 шт/10	25,00
Цукерки «Фереро»	1 шт/10	30,00
Лимон з цукром	80/20	30,00

СНІДАНКИ
(з 11:00 до 13:00)

Французький сніданок (тости, сир, масло вершкове, варення)	180	90,00
Омлет з сиром і овочами (помідор, перець болгарський, гриби свіжі, цибуля зелена, сир)	270	80,00
Яєчня з беконом (яйця, бекон, помідор, грінки, цибуля зелена)	285	90,00
Сендвіч з баликом і свіжим помідором	220	90,00
Сендвіч з куркою і свіжим огірком	210	90,00
Каша вівсяна з родзинками і курагою	300	50,00
Каша гречана з молоком	300	50,00
Йогурт з мюслі	190	50,00

БІЗНЕС - ЛАНЧ 150 ГРН
(ПН-ПТ: 11:00-15:00)

ГРИЛЬ:	
Свинячий антрекот на грилі	130
Курячі стегенця на грилі (без кістки)	120
Люля-кебаб по-кавказьки	120
САЛАТИ:	
Асорті із овочів	120
Салат з капусти	120
СУПИ:	
Бульйон курячий	300
Борщ український	300
ГАРНІРИ:	
Рис відварний	120
Картопля по-селянськи	120
ТА:	
Хачапурі грузинський	75
Хліб	35
Сік	200

Будь ласка, візьміть до уваги що до суми Вашого рахунку будуть додані 10% комплексного обслуговування.

ДВОР ГОЛОСЕЕВСКИЙ

+380 (44) 235 06 01
www.dvorgolosieevskiy.com.ua

JUMBO GRILL

ГРИЛЬ МЕНЮ

	Вихід , гр	Ціна, грн
РИБА І МОРЕПРОДУКТИ		
Дорадо на грилі	100	120,00
Сібас на грилі	100	120,00
Сом на грилі	100	140,00
Сьомга на грилі	100	230,00
Форель на грилі	100	230,00
Креветки на грилі	100	130,00
Равлики виноградні у вершковому соусі	100	190,00
М'ЯСО		
Курячі крильця від шефа	100	60,00
Перзола куряча гриль	100	70,00
Курячі стегенця на грилі (без кістки)	100	80,00
Телятина на грилі (в домашньому вірменському маринаді з додаванням пряних трав)	100	90,00
Телячі реберця на грилі	100	110,00
Філе телятини на грилі	100	160,00
Каре ягняти	100	150,00
Свинячий ошийок на грилі	100	80,00
Свинячі реберця на грилі	100	80,00
Свиняхий антрекот на грилі (в домашньому вірменському маринаді з додаванням пряних трав)	100	90,00
Люля-кебаб по-кавказьки (апетитний люля-кебаб готують з яловичини, з додаванням курдюка, баранини, цибулі ріпчастої, пряних трав)	100	70,00
Люля-кебаб із баранини	100	80,00
Овочі на грилі (по сезону) (гриби, помідори, перець, баклажан)	300	120,00
Картопля на грилі	240	50,00
Гриби на грилі	100	30,00
Хичіни на грилі (коржик з 5 видами сиру та 5 видами зелені)	260	100,00
Дурум на грилі	100	60,00
Яблуко на грилі	100	25,00
Банан на грилі	100	25,00
Ананас на грилі	100	50,00

ГРИЛЬ ПО МЕТРАХ
ВІД 20 МЕТРІВ ДО 160 МЕТРІВ ціна договірна

Будь ласка, візьміть до уваги що до суми Вашого рахунку будуть додані 10% комплексного обслуговування.

Закінчення дод. В

КОКТЕЙЛІ

Космополітен (абсолют цитрон чи фінляндія клюква, куантро, лимонний фреш, журавлинний морс)	150	130,00
Маргарита (текіла, куантро, лимонний фреш)	120	220,00
Дайкірі (білий ром, куантро, лимонний фреш)	120	180,00
Секс на пляжі (горілка, персиковий лікер, гренадин, апельсиновий сік)	240	100,00
Текіла Санрайз (текіла, гренадин, апельсиновий сік)	250	160,00
Блакитна Лагуна (горілка, блю курасао, тонік, лимонний фреш)	240	100,00
Піна Колада (білий ром, малібу, вершки, ананасовий сік)	240	140,00
Мохіто (білий ром, спрайт, м'ята, лайм, тростинний цукор)	460	160,00
Лонг Айленд Айс Ті (горілка, ром, джин, текіла, куантро, лимонний фреш, кока-кола)	460	180,00
Май Тай (ром, малібу, мелон, яблучний сік)	200	180,00
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, содова)	180	205,00
Кривава Мері (горілка, томатний сік, соус Ворчестер, соус Тобаско, спеції, селера)	200	100,00
Зелений мексиканець (текіла, Пізан Амбон, лимонний фреш)	60	130,00
Б-52 (калуа, бейліс, куантро)	60	130,00
БМВ (вісні, бейліс, малібу)	60	130,00
Хіросіма (самбука, бейліс, абсент, гренадин)	60	130,00
Медуза (малібу, куантро, білий ром, бейліс, блю курасао)	60	130,00

БЕЗАЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ

Молочний коктейль (молоко, морозиво, сироп)	200	60,00
Мохіто (спрайт, м'ята, лайм, тростинний цукор)	400	80,00
Піна Колада (вершки, ананасовий сік, кокосове пюре)	240	80,00
Кривава Мері (томатний сік, соус Ворчестер, соус Тобаско, спеції, селера)	265	90,00

КАВА ТА КАВОВІ НАПОЇ

	Вихід, мл	Ціна, грн
Ристрето (еспресо обсмаження, сахар)	15	40,00
Еспресо (еспресо обсмаження, сахар)	15	40,00
Еспресо без кофеїну	30	40,00
Американо (еспресо обсмаження, сахар)	130	40,00
Американо з молоком	150	50,00
Капучино (еспресо, цукор, збите молоко)	180	50,00
Капучино по-трієстськи (еспресо, цукор, збите молоко, коньяк)	175	60,00
Глясе (еспресо, морозиво)	120	60,00
Латте (еспресо, молоко)	150	60,00
Фрапе (кава, молоко, лід)	150	50,00
Молоко	100	7,00
Вершки порційні	10	4,00

ЧАЇ З ЯГОДАМИ ТА ТРАВАМИ

	вихід, мл	ціна, мл
Урц	1 000	80,00
Журавлинний (журавлина, лимон, апельсин, м'ята, гвоздика)	600	80,00
Обліпиховий (обліпиха)	600	80,00
Обліпиховий з імбиром (обліпиха, імбир)	600	80,00
М'ятний (свіжа м'ята)	600	80,00
Імбирний з м'ятою (імбир, м'ята, лимон, гвоздика, чай чорний/зелений)	600	80,00
Яблучно-тімьяновий (чебрець, яблуко, чай чорний/зелений)	600	80,00
Роннефільд	450	50,00
Форте	250	70,00
Грінфілд в асортименті	200	25,00
Бренті в асортименті	450	60,00

ШОКОЛАД

«Раффаелло»	1	25,00
«Фереро»	1	30,00
«Корона» в асортименті	1	100,00
«Корона» з цілим горіхом	1	100,00

ТОВАРИ СУПУТНІ ВІДПОЧИНКУ

Запальничка	1	50,00
Свічка (феєрверк)	1	30,00
Жувальна гумка	1	30,00

Будь ласка, візьміть до уваги що до суми Вашого рахунку будуть додані 10% комплексного обслуговування.

ДВОР ГОЛОСЕЕВСКИЙ

АПЕРИТИВИ ТА НАСТОЯНКИ

	Ціна 50 мл, грн	Ціна 100 мл, грн	Ціна за пляшку, грн
Мартіні Б'янко 1 л	35,00	85,00	750,00
Мартіні Екстра Драй 1 л	35,00	80,00	700,00
Бехерівка 1л	55,00	145,00	1 250,00
Кампарі 1 л	55,00	140,00	1 200,00
Єгермейстер 1 л	60,00	120,00	1 100,00
Абсент Ксента 1 л	80,00	160,00	1 500,00

ШАМПАНСЬКЕ ТА ІГРИСТІ ВИНА

«**Базалеті**» біле (напівсолодке) 0,75 л	-	-	600,00
«**Базалеті**» біле (напівсухе) 0,75 л	-	-	600,00
«**Базалеті**» біле брют 0,75 л	-	-	600,00
Асті Мартіні 0,75 л	-	-	1 050,00
Асті Мондоро 0,75 л	-	-	1 000,00
Мартіні Просекко 0,75 л	55,00	155,00	1 000,00
Канті 0,75 л	-	-	1 250,00
Вдова Кліко брют, 0,75 л	-	-	4 125,00
Муи Кордон Руж 0,75л	-	-	4 225,00
Моет Шандон 0,75 л	-	-	4 400,00

ВИНА ФРАНЦІЇ

Шардоне (біле, сухе) 0,75 л	-	-	550,00
Совіньйон (біле, сухе) 0,75 л	-	-	550,00
Шато Ле Тюлері (біле, сухе) 0,75 л	-	-	950,00
Рислінг Резерв (біле, сухе) 0,75 л	-	-	1 300,00
Гевюрцтрамінер Резерв (біле, сухе) 0,75 л	-	-	1 450,00
Шаблі (біле, сухе) 0,75 л	-	-	1 700,00
Каберне Совіньйон (червоне, сухе) 0,75 л	-	-	750,00
Мерло (червоне, сухе) 0,75 л	-	-	750,00
Роз д'Анжу (червоне, напівсухе) 0,75 л	-	-	800,00
Божеле Віляж (червоне, сухе) 0,75 л	-	-	1 000,00
Шато о Мадрак (червоне, сухе) 0,75 л	-	-	1 900,00

ВИНА ЧІЛІ

Шардоне (біле, сухе) 0,75 л	-	-	600,00
Совіньйон Бланк (біле, сухе) 0,75 л	-	-	600,00
Каберне Совіньйон (червоне, сухе) 0,75 л	-	-	600,00
Мерло (червоне, сухе) 0,75 л	-	-	600,00

ВИНА ІТАЛІЇ

Соаве Классико (біле, сухе) 0,75 л	-	-	550,00
Піно Гріджио (біле, сухе) 0,75 л	-	-	600,00
Гаві ді Гаві (біле, сухе) 0,75 л	-	-	1 050,00
Шардоне Аквілеа (біле, сухе) 0,75 л	-	-	1 050,00
К'янті (червоне, сухе) 0,75 л	-	-	700,00
Вальполічелла (червоне, сухе) 0,75 л	-	-	900,00
Неро д'Авола (червоне, сухе) 0,75 л	-	-	1 200,00
К'янті Клас. Броліо (червоне, сухе) 0,75 л	-	-	1 700,00

Будь ласка, візьміть до уваги що до суми Вашого рахунку будуть додані 10% комплексного обслуговування.

Додаток Д

Результати дослідження

Питання анкети

№	Питання	Варіанти відповіді
1	Як Ви оцінюєте якість харчування?	Відмінно / Добре / Задовільно / Погано
2	Як Ви оцінюєте швидкість обслуговування?	Відмінно / Добре / Потребує покращення
3	Наскільки Ви задоволені чистотою приміщення?	Відмінно / Добре / Задовільно / Погано
4	Як Ви оцінюєте співвідношення ціни та якості?	Відмінно / Добре / Задовільно / Погано
5	Чи рекомендували б Ви наш заклад своїм друзям?	Так / Ні
6	Що, на Вашу думку, потрібно покращити? *(відкрите питання)*	Власний коментар (можна вказати кілька аспектів)

Результати опитування (2024 рік)

№	Питання	Варіанти відповіді	Відсоток учасників
1	Якість харчування	Відмінно	50%
		Добре	35%
		Задовільно	10%
		Погано	5%
2	Швидкість обслуговування	Відмінно	55%
		Добре	30%
		Потребує покращення	15%
3	Чистота приміщення	Відмінно	60%
		Добре	25%
		Задовільно	10%
		Погано	5%
4	Співвідношення ціни та якості	Відмінно	45%
		Добре	35%
		Задовільно	15%
		Погано	5%
5	Рекомендації закладу	Так	80%
		Ні	20%
6	Коментарі щодо покращення	Відкриті відповіді (наприклад, зазначали необхідність підвищення швидкості обслуговування, покращення асортименту страв, удосконалення інтер’єру тощо)	–