

забезпечує попередження виникнення небезпек на всіх етапах харчового ланцюжка, від первинного виробника сировини до кінцевого споживача.

Поступово система безпеки стала транснаціональною. Зараз нею користуються всі країни Європи, США і Канада, діє вона і всередині країни, і зовні, тобто при експорті чи імпорті.

Як уже зазначалося, що дотепер боротьба з негативними наслідками була в кінці виробництва, а з запровадженням цієї дає змогу виявляти загрози на перших етапах, відповідно, надає можливість зупинити виробництво та постачання на полиці магазинів небезпечної для здоров'я людини продукції [3].

Враховуючи доступність дешевої харчової сировини в системах продовольчої реалізації та недосконалої законодавчої бази України, можна зробити висновок про потенційну загрозу негативного впливу при вживанні фальсифікованих продуктів харчування на здоров'я наше в цілому. В результаті проведеної роботи можна зробити наступні висновки: найбільш сучасною попереджувальною системою, яка забезпечує якість та безпеку харчової продукції, є система на основі принципів НАССР. В сучасних умовах економіки виробник має реалізовувати свій товар тільки при умові виконання вимог, які відповідають та задовольняють міжнародним стандартам. Можемо рекомендувати вживати в їжу продуктів харчування таких підприємств, які викликають довіру та підтверджують її певним документами на якість, купувати продукти відповідно сезону, звертати увагу на стандарти якості.

Література

1. Основні способи фальсифікації харчових продуктів та їх викриття [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [www.medved.kiev.ua/arh_natr\)Ris_2007/n072_4tb.HTM](http://www.medved.kiev.ua/arh_natr)Ris_2007/n072_4tb.HTM).

2. Екологи: 1 миллион гектаров в Украине используется для производства трансгенных продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа : www.podrobnosti.ua.print.economy/foodprocessing/2007/02/26/400509.htm.

3. Усик С., Богданович Л. Харчові добавки у продуктах, або смертельна їжа / Світлана Усик., Лілія Богданович // Безпека життєдіяльності. - № 9, вересень. – 2016.

УДК 338.467.4

РУБИШ М.А., ГЕРЕВИЧ В.В.
Мукачівський державний університет

ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ДІТЕЙ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

У сучасних умовах малі міста характеризуються невеликою кількістю або і взагалі відсутністю спеціалізованих дитячих закладів харчування. Виходом з цієї ситуації яка склалася на ринку послуг є пропозиція запровадження дитячого меню та дитячих розваг у наявних закладах ресторанного господарства міста, і таким чином позиціонуючи їх як заклади сімейного відпочинку. Популярність яких протягом останніх років дедалі швидше зростає.

Питання розвитку дитячих розважальних зон у закладах ресторанного господарства та готельно-ресторанних комплексах є надзвичайно актуальним в умовах загострення конкурентної боротьби в межах малих міст. Сьогодні дуже

рідко зустрічається заклад ресторанного господарства, який би мав навіть дитячу розважальну зону або ігрову кімнату для дітей, але це є викликом часу, оскільки їх наявність є надзвичайно зручною для батьків і однією з найважливіших умов при виборі закладу для відпочинку сімей з дітьми.

Зважаючи на високий рівень конкуренції та динамічного розвитку ринку ресторанного бізнесу, рестораторам необхідно чітко орієнтуватись у сфері надання послуг, зокрема культурно-розважальних. Тому виникає необхідність у створенні різноманітних анімаційних служб безпосередньо при закладах ресторанного господарства, завдання яких полягатиме у впровадженні, обґрунтуванні та реалізації цих програм [1].

Наскільки відвідування закладу ресторанного господарства буде комфортним для гостей з дітьми залежить прямо від наявності розважальної зони та рівня обслуговування неповнолітніх гостей. Тому ми хотіли б зазначити, що особливої уваги необхідно приділяти дитячому дозвіллю та харчуванню на території закладу. Вирішення цього питання можна досягти шляхом створення невеликих розважальних зон для дітей та підлітків: затишні ігрові кімнати для дітей з веселими аніматорами та яскравими іграшками (іграшки мають сприяти фізичному, інтелектуальному та творчому розвитку дітей), набори атракціонів, гойдалки та літні майданчики з розвагами. Не менш важливим є наявність в дитячій зоні окремої кімнати для сповивання самих маленьких гостей. Як закриті приміщення так і відкриті майданчики можна обладнати камерами спостереження у реальному часі, за допомогою яких батьки можуть спостерігати за своїми дітьми і спокійно відпочивати у своїй компанії.

Що стосується дитячого меню то воно має складатися з яскравих, незвично оформлених, смачних та виключно корисних страв зі свіжих продуктів. Його можна розробити з урахуванням віку маленьких гостей:

- дієтичні страви для немовлят до 1-го року (каші, супи пюре зі свіжих овочів та фруктів, дитячий чайок та ін.);
- страви для діток старшого віку (гаряче, гарнір, салат, десерт).

Меню має бути яскравим та оздобленим казковими героями з урахуванням уподобань кожної вікової категорії і обов'язково з фотографіями готової страви.

Також не мало важливим є наявність у закладі ресторанного господарства стільчиків для годування немовлят та дитячі столики які за бажанням гостей можна буде за сервірувати для діток окремо від батьків.

Отже, чим більше потреб усіх членів сім'ї буде задоволено, тим більше гостей буде у закладі. Це і є основним поштовхом до зростання якості обслуговування закладами ресторанного господарства дітей.

Література

1. Гончар Л.О. Функціональне спрямування культурно-розважальної діяльності вітчизняних ресторанів / Л.О. Гончар / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=1&Image_file_name=PDF/Vmdu_fks_2015_9_8.pdf



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, pr@mail.msu.edu.ua

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>