

**УДК 613.26/.29:640.43**

**Олег Калник**

аспірант спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

**Марія Паска**

д-р вет. наук, професор,

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,

*Львівський державний університет*

*фізичної культури імені Івана Боберського,*

*м. Львів*

## **ТЕОРЕТИКО-ПРАКТИЧНІ ЗАСАДИ ОРГАНІЗАЦІЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Сучасна глобалізована економіка, ріст конкуренції та зростання вимог споживачів зумовили необхідність постійного покращення якості продукції та обслуговування у ресторанному господарстві. Актуальність дослідження обумовлена потребою у розвитку та впровадженні ефективних систем управління якістю та принципів НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) в ресторанному господарстві України.

Для досягнення цієї мети та забезпечення стабільного розвитку підприємств галузі важливо впроваджувати ефективні системи управління якістю (СУЯ) та принципи НАССР. Отже, метою даної роботи є дослідження особливостей впровадження систем управління якістю та принципів НАССР у закладах ресторанного господарства, а також виявлення переваг та можливостей, які вони надають для забезпечення ефективності та стабільного розвитку підприємств галузі. Впровадження СУЯ та НАССР в ресторанах є актуальною та перспективною темою, оскільки вони сприяють покращенню якості обслуговування та задоволенню потреб сучасних клієнтів

Система управління якістю - це комплексний підхід до управління бізнес-процесами з метою забезпечення високої якості продукції чи послуг, задоволення потреб клієнтів та досягнення стратегічних цілей

організації. Впровадження СУЯ сприяє систематичному підходу до управління, забезпечуючи контроль за процесами, виявлення відхилень та постійне удосконалення діяльності.

Принципи НАССР - це система, що допомагає ідентифікувати, оцінювати та контролювати ризики, пов'язані з безпечністю харчових продуктів. Впровадження принципів НАССР дозволяє ресторанам активно забезпечувати безпечність харчових продуктів, контролювати критичні кроки виробництва та забезпечувати високий рівень довіри споживачів.

Використання цих методів допомагає ресторанному бізнесу забезпечити високу якість продукції та обслуговування, підвищити задоволення клієнтів, знизити витрати та ризики, а також створити конкурентні переваги на ринку. Знання про ці інструменти та їх ефективне впровадження допоможе ресторанам досягти успіху та стати бажаними місцями для клієнтів. Отже, отримані результати дослідження стануть важливим внеском у розвиток ресторанної індустрії України та нададуть практичну цінність для менеджменту ресторанних закладів, спеціалістів галузі та всіх зацікавлених сторін, що мають намір впроваджувати ефективні системи управління якістю та принципи НАССР у своїй діяльності.

*Ключові слова:* якість, безпечність, заклади ресторанного господарства.

### **Список використаних джерел:**

1. Паска М. З. Впровадження НАССР у технології м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. – Львів : ЛПЕТ, 2020. – С. 15–20.

2. Гілецький І. Окремі аспекти впровадження системи харчової безпеки у закладах сфери гостинності / Іван Гілецький, Марія Паска // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнар. участю (19 травня 2022 року, м. Львів). – Львів, 2022. – С. 37–39.