

МІНІСТЕРСТВО МОЛОДІ ТА СПОРТУ

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

VI ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

МОЛОДИХ УЧЕНИХ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ

ПРИСВЯЧЕНА 80-РІЧЧЮ ЛДУФК ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

ЗБІРНИК



21.05.2026

УДК:004.89:641.1/.4:658.562

Святослав Назар
аспірант 2 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Ігор Заневський
д.т.н., професор, завідувач кафедри інформатики, кінезіології та кіберспорту
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

ОЦІНЮВАННЯ ТА ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ СИРОВИНИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Питання оцінювання систем управління безпечністю харчових продуктів та результативності принципів HACCP сформували окремий науковий напрям, у межах якого розроблено систематичний інструментарій діагностики на рівні підприємства. Луньїнг та співавтори запропонували методику оцінювання систем менеджменту безпечності харчових продуктів із чотирма рівнями зрілості – низьким, базовим, середнім та просунутим – для підприємств харчової промисловості, що дозволяє позиціонувати конкретний об'єкт у спектрі організаційної готовності [2]. Кафетзопулос та співавтори обґрунтували багатовимірну рамку вимірювання результативності HACCP, що охоплює організаційні виміри: навчання персоналу, документообіг, рутини моніторингу та коригувальні дії у харчових компаніях [3]. Окремий напрям становлять бібліометричні розвідки: Раду та співавтори ідентифікували глобальні дослідницькі осередки HACCP, серед яких – цифровізація, інтеграція з ISO 22000 та схемами GFSI, простежуваність ланцюга постачання й фрагментованість цифрових засобів контролю якості [4]. Спільною ознакою наведених праць є фокусування на харчовому виробництві та організаційних аспектах HACCP, тоді як специфіка програмних платформ ресторанного формату залишається поза прицільним розглядом.

На основі аналізу документації виробників та галузевих оглядів ринку ідентифіковано 34 міжнародні системи, які таксономічно

категоризовано за шістьма функціональними категоріями відповідно до первинного операційного фокусу кожної платформи; категоризація має не ринково-часткову, а структурну природу й слугує підготовчим етапом оцінювання покриття вимог моделі ОКТ. До першої категорії – POS-системи з модулями back-of-house (Toast, Lightspeed Restaurant, Syrve) – належать платформи, нативні до ресторанних операцій, у яких контроль якості реалізовано як вторинну функцію щодо управління виручкою та кухонним документообігом. Другу категорію – спеціалізовані HACCP-платформи (FoodDocs, Safefood 360°) – формують рішення з найглибшим покриттям контролю якості, проте переважно орієнтовані на промислове харчове виробництво з типовою номенклатурою. Третя категорія – системи простежуваності ланцюга постачання (TraceGains, IBM Food Trust) – має виражений upstream-фокус і непридатна для ресторанторів як кінцевих користувачів сировини. Четверту категорію – IoT-моніторинг холодового ланцюга (ComplianceMate, Monnit) – вирізняє глибоке покриття стадії зберігання, ізольоване від решти етапів операційного циклу. П'ята категорія – ERP-системи з харчовими модулями (SAP S/4HANA F&B, Compeat/Restaurant365) – розрахована на корпоративний масштаб і фінансово недоступна для малого та середнього ресторанного бізнесу. Шосту категорію – спеціалізовані QC-інструменти (SafetyCulture/iAuditor, Jolt) – складають конструктори чек-листів без структурованого покриття всіх ОКТ. Попри значне різноманіття ринку у складі 34 систем, жодна з виокремлених категорій не була первинно спроєктована для операційного контролю якості ресторанного формату одночасно за всіма трьома стадіями ОКТ, що зумовлює потребу у деталізації структурних обмежень.

Кожна з шести категорій демонструє структурну невідповідність вимогам ресторанного операційного контролю якості: POS-системи з back-of-house трактують контроль якості як вторинну функцію щодо управління виручкою; промислові HACCP-платформи фінансово недоступні для МСБ-сегменту; системи простежуваності ланцюга постачання обмежені upstream-етапами; IoT-моніторинг покриває лише стадію зберігання; ERP-рішення мають невідповідний масштаб; вузькоспеціалізовані QC-інструменти зводяться до фрагментованих чек-листів без аналітичної рамки. Натомість ресторан потребує

одночасного інтегрованого покриття всіх трьох ОКТ із ресторанно-орієнтованим UX, партіонною простежуваністю та доступним для МСБ ціновим рівнем – три вимоги, що рідко співіснують в одній платформі. Кількісна верифікація цих якісних прогалин потребує формалізованої методики оцінювання, представленої далі.

Запропоновану авторами концептуальну модель ОКТ1–ОКТ2–ОКТ3 операціоналізовано як практичний вимірювальний інструмент порівняльного оцінювання: кожну з трьох оперативних контрольних точок життєвого циклу сировини декомпоновано на 6 субкритеріїв (загалом 18), узгоджених із принципами HACCP та міжнародними стандартами безпечності харчових продуктів.

Ключові слова: інформаційне забезпечення, контроль якості, ресторанний бізнес, методика оцінювання, програмні платформи, оперативні контрольні точки

Список використаних джерел:

1. Назар С. І., Заневський І. П. Модель інформаційного забезпечення контролю якості сировини у ресторанах. Економіка та суспільство. 2026. Випуск 83. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2026-83-82

2. Luning P. A., Marcelis W. J., Rovira J., Van der Spiegel M., Uyttendaele M., Jacxsens L. Systematic assessment of core assurance activities in a company specific food safety management system. Trends in Food Science & Technology. 2009. Vol. 20, No. 6–7. P. 300–312. DOI: https://doi.org/10.1016/j.tifs.2009.03.003

3. Kafetzopoulos D. P., Psomas E. L., Kafetzopoulos P. D. Measuring the effectiveness of the HACCP Food Safety Management System. Food Control. 2013. Vol. 33, No. 2. P. 505–513. DOI: https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.03.044

4. Radu E., Dima A., Dobrota E. M., Badea A.-M., Madsen D. Ø., Dobrin C., Stanciu S. Global trends and research hotspots on HACCP and modern quality management systems in the food industry. Heliyon. 2023. Vol. 9, No. 7. e18232. DOI: https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e18232