

Л. Л. Івашина, О. Б. Куракін, Л. Г. Бишовець  
Черкаський державний технологічний університет

## САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ПІДБОРУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

*Актуальність даного дослідження пов'язана з новітніми тенденціями в розвитку індустрії гостинності, певними змінами в законодавстві України та низкою зовнішніх і внутрішніх чинників, що впливають на трактування ступеню та специфіки вимог до санітарного та гігієнічного стану закладів у сфері функціонування підприємств індустрії гостинності, що й зумовлює потребу на прикладі підприємств готельно-ресторанного господарства України більш детально дослідити означену тематику. Метою статті є систематизація, узагальнення та аналіз санітарно-гігієнічних вимог підбору та експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання. Для розкриття теми наукового дослідження використані методи узагальнення, порівняння, систематизації, аналізу, синтезу, індукції, дедукції. У статті концептуально окреслені окремі напрямки, які стосуються санітарно-гігієнічних вимог підбору та експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Акцентовано на базових і конструктивно значимих сегментах в цій багатотоваріантній, комплексній та інтегрованій сфері, де поєднуються системні теоретико-методологічні та прикладні аспекти. Доведено важливість дотримання ретельного та чіткого виконання дій щодо умов забезпечення відповідності вимогам системи НАССР. За результатами проведеного дослідження систематизовано, узагальнено та на прикладі готельних підприємств і закладів ресторанного господарства здійснено аналіз санітарно-гігієнічних вимог підбору та експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання. Напрямки дослідження цієї тематики в діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу з часом набуває все більшого значення, тому потребує подальшого комплексного аналізу та врахування динамічних змін у багатьох сферах життя забезпечення населення України, безпечного та інноваційного впровадження сучасних технологій, устаткування з гарантією дотримання санітарно-гігієнічних вимог і ефективності застосування.*

**Ключові слова:** гігієнічні вимоги, готельне підприємство, готельний бізнес, заклад ресторанного господарства, індустрія гостинності, нормативи, ресторанний бізнес, санітарні правила, стандарти.

**Постановка проблеми та її актуальність.** У зв'язку з новітніми тенденціями в розвитку індустрії гостинності, певними змінами в законодавстві України та низкою зовнішніх і внутрішніх чинників з часом відбуваються зміни й стосовно трактувань щодо ступеню та специфіки вимог до санітарного та гігієнічного стану закладів у сфері функціонування підприємств індустрії гостинності. Законодавством України регулюються вимоги як до виробничих, торговельних, побутових приміщень підприємств у сфері діяльності готельно-ресторанного бізнесу, так і щодо їх обладнання, інвентаря, різновидів послуг, технологічних режимів виробничих процесів. Належний санітарний стан має забезпечуватися й на прилеглих до підприємств територіях, що також зумовлене чинним законодавством України. Для розуміння сутнісного значення основ гігієни та санітарії в закладах готельно-ресторанного господарства варто усвідомлювати як основні характерні ознаки, так і специфіку певного категоріально-понятійного апарату в цій тематиці. Це стосується зокрема поняття гігієни та санітарії в сервісному бізнесі; державного санітарно-епідеміологічного нагляду в Україні, лабораторного контролю санітарного стану закладів готельно-ресторанного господарства.

Таким чином, актуальність даного дослідження полягає в систематизації, узагальненні основних аспектів санітарно-гігієнічних вимог підбору та експлуатації

устаткування закладів готельно-ресторанного господарства в сучасних умовах організації та ведення бізнесу в Україні.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Для розкриття теми щодо санітарно-гігієнічних вимог підбору та експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства нами досліджено низку нормативно-правових документів з питань проектування, організації, функціонування, контролю діяльності закладів ресторанного господарства, готельних підприємств, якості послуг, у тому числі щодо правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства [10], норм їх технічного оснащення [11], санітарних правил і норм для закладів ресторанного господарства [14].

Наразі доцільно перелічити основні публікації сучасних науковців, які здійснили наукові дослідження у сфері гігієни та санітарії закладів готельно-ресторанного господарства; щодо технологічного оснащення та новітніх технологічних процесів, пов'язаних із цією сферою діяльності. Це зокрема наукові праці Давидової О. Ю., Колонтаєвського О. П., Сегеди І. В. [2], Марусей Т. В. [5], Неїленка С., Фогель А., Гуца Є., Олійник О. [6], Неїленка С., Цирулик І. [5], Паски М. З., Маслійчук О. Б. [8], Беляєвої С. С. [1], Семко Т. В., Пахомської О. В. [15], Фіалковської Л. В. [16], Корсак Р. В., Гуштан Т. В., Малець В. Д. [4],

Мазуркевич І. О. [4, 14], Постої В. В. [4, 14], Рябенко [13–14].

Враховуючи динамічні зміни в багатьох сферах життєдіяльності під час широкомасштабного вторгнення російського загарбника на територію України, стратегічні плани нашої держави щодо повоєнної відбудови; прагнення України досягти рівня європейських нормативних вимог, зокрема до санітарно-гігієнічного стану інженерно-технологічного обладнання у сфері індустрії гостинності, якості сервісного обслуговування, існує потреба продовжувати аналізувати ситуацію в цій царині, що й зумовило напрям нашого дослідження.

**Формулювання цілей статті.** Метою статті є систематизація, узагальнення та аналіз санітарно-гігієнічних вимог підбору та експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання.

**Методологія та методи дослідження.** Для розкриття теми наукового дослідження використані методи узагальнення, порівняння, систематизації, аналізу, синтезу, індукції, дедукції.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** У нашому дослідженні ми лише концептуально торкнемося окремих напрямків, які стосуються санітарно-гігієнічних вимог підбору та експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, адже кожен із них лише побіжно визначає базові та конструктивно значимі сегменти в цій багатоваріантній, комплексній та інтегрованій сфері, де поєднуються системні теоретико-методологічні та прикладні аспекти.

Таким чином, на основі багаточисельних визначень поняття «гігієна», виокремимо сутнісну ознаку цієї категорії як сферу «знань, що вивчає закономірності впливу на організм людини та суспільне здоров'я комплексу чинників довкілля з метою розробки гігієнічних норм, санітарних правил, запобіжних і оздоровчих заходів» [2, с. 13]. Основною метою гігієни є збереження та зміцнення здоров'я людини. Існує нерозривний зв'язок гігієни із санітарією. Доцільно акцентувати на такому сутнісному трактуванні поняття «санітарія» як сукупності «практичних заходів, спрямованих на оздоровлення оточення людини» [2, с. 13]. Змістовне пояснення сутності санітарії полягає у здійсненні «на практиці заходів, розроблених гігієною». Практикою доведено, що санітарні заходи здебільшого поєднуються з протиепідемічними [2, с. 13].

Санітарно-гігієнічні вимоги підбору та експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства в своїй основі мають відповідні сталі сутнісні поняття та пояснення, які повинні бути зрозумілі як фахівцям, так і пересічним споживачам готельно-ресторанних послуг. Це зумовлює потребу не лише розробляти, але й чітко дотримуватися правил роботи таких закладів. Так, наприклад, ще у 2002 році в Україні були на офіційному рівні прийняті «Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування», куди

пізніше відповідним Наказом Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України були внесені певні зміни та з жовтня 2006 року Наказом Міністерства економіки слова «громадське харчування» в усіх відмінках замінені словами «ресторанне господарство» [10].

Відомо, що під час облаштування ресторанного підприємства (закладу) суб'єкти господарської діяльності відповідно до обраного типу (класу) зобов'язані мати й відповідні виробничі, торговельні та побутові приміщення, обладнання для приготування та продажу продукції. Так, наприклад, інструкцією Міністерства охорони здоров'я України передбачено обов'язкове використання на підприємствах ресторанного бізнесу мийних і дезінфікуючих засобів. Передбачена регулярна перевірка на відповідність усієї вимірювальної техніки, яка використовується в ресторанному господарстві. Законодавством України на Головного державного санітарного лікаря України покладено обов'язок контролювати дотримання вимог до торговельно-технологічного обладнання, інвентаря та посуду, зокрема щодо матеріалу, з якого мають бути вони виготовлені.

До основних аспектів забезпечення санітарно-гігієнічних вимог у закладах готельно-ресторанного бізнесу належить потреба обов'язкового профілактичного медичного огляду усіх працівників, зайнятих у ресторанному господарстві, що повинно відображатися в їх особистих медичних книжках. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу зобов'язані розробляти та дотримуватися правил роботи свого закладу, у тому числі чітко вести санітарний журнал, дотримуватися правил заповнення медичних книжок, журналів реєстрації вступного інструктажу з питань охорони праці та реєстрації відповідних інструктажів і перевірок.

Законодавством України регламентуються вимоги стосовно «якості продовольчої сировини, закуплених товарів, харчових продуктів та напівфабрикатів, їх упаковки, маркування, транспортування, приймання, умов реалізації, строків придатності до споживання чи дат закінчення строків придатності до споживання, методів лабораторного контролю» [10].

Під час виготовлення продукції власного виробництва заклади ресторанного господарства мають чітко дотримуватися технологічних режимів виробництва продукції на основі затверджених збірників рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів. Це стосується зокрема сумісності продуктів, їх взаємозамінності, режиму кулінарного оброблення сировини [10].

Розглянемо деякі аспекти регулювальних нормативних документів, відповідно до яких в Україні має бути забезпечена й санітарно-гігієнічна безпека технічного оснащення підприємств готельно-ресторанного господарства. Так, наприклад, у рекомендованих нормах технічного оснащення закладів ресторанного господарства базовою є «номенклатура найбільш прогресивного торговельно-технологічного устаткування

вітчизняного виробництва, країн Західної та Східної Європи» [11]. Як наслідок, створюються умови для забезпечення необхідного технічного рівня виробничих і технологічних процесів закладів ресторанного господарства [11]. Отже, має бути забезпечена й відповідність вимогам санітарно-технічних норм і правил техніки безпеки. Фактично ця номенклатура стосується устаткування, яке тотожне європейському «стандарту GN за серіями M600, M700, M750, M800, M900» [11], тобто застосовується для закладів ресторанного господарства місткістю зали до 80 місць, понад 80 місць і понад 150 місць відповідно. При цьому розглядаються такі типи закладів як: ресторан, ресторан-бар, ресторан швидкого обслуговування (фаст-фуд), кафетерій (ресторан самообслуговування), кафе, бар, пивний бар, гриль-бар, закусочна (шинок), їдальня, дієтична їдальня, їдальня-роздавальня, буфет, кіоск спеціалізований (типу: «хот-дог», «поп-корн», «бокс-ланч», «фрозен-кустард», «гамбургер», «чіп-моубіл», «софт-дрінк», «оранж-джус» тощо) [11]. У цих нормах є характеристика телового, механічного, холодильного, роздавального, барного, мийного, ваговимірювального, підйомно-транспортного устаткування.

Для кожного типорозміру підприємства ресторанного господарства вказуються «сумарні показники основного параметра устаткування залежно від його виду і технологічного призначення (продуктивність, площа для смаження, ємність тощо)» [11]. В табл. 1 представлено нормативний перелік типів і базових характеристик устаткування для технічного оснащення закладів ресторанного господарства [11].

У розглянутих нормативах відображено лише базові типи технічного оснащення, але можуть мати місце й спеціалізовані заклади, які потребують відповідного технічного оснащення з обов'язковим дотриманням

умов «належного рівня торговельно-виробничого процесу та вимог санітарно-гігієнічних норм і правил охорони праці та техніки безпеки» [11].

Фактично ці норми технічного оснащення закладів ресторанного господарства застосовуються «під час проектування, будівництва, реконструкції або технічного переобладнання закладів громадського харчування різних типів усіх організаційно-правових форм» [11]. Ці норми є інструментом забезпечення відповідного рівня технологічності виробничо-торговельного процесу, механізації та автоматизації технологічних операцій з дотриманням санітарно-гігієнічних норм, правил техніки безпеки, охорони праці, протипожежних вимог, що підвищує рівень захисту прав працівників закладів ресторанного господарства та споживачів. В Україні державні органи контролю закладів ресторанного господарства приділяють увагу дотриманню ними усіх обов'язкових правил і норм, але мають місце випадки, коли саме під час відкриття таких закладів у підприємств виникає низка питань щодо правомірності певних дій і порядку застосування цих правил, однозначно правильного їх трактування. Відповідно до чинної редакції Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» має діяти обов'язковий регламент впровадження та дотримання норм системи HACCP, концепція якої зумовлює такі базові складові як оцінку небезпеки, контроль критичних точок із урахуванням чистоти території. Наприклад, підвезення товару в заклади ресторанного господарства не повинно відбуватися на території, де може здійснюватися вивезення сміття (відходів). На території таких закладів повинні бути наявні та доступні засоби для дезінфекції, дезінсекції та дератизації [14].

Надзвичайно важливе значення для забезпечення повноцінного функціонування закладу ресторанного господарства мають інженерні та комунікаційні

**Таблиця 1 – Перелік типів і базових характеристик устаткування для технічного оснащення закладів ресторанного господарства**

| № | Тип                  | Базова характеристика                                                                                                                                                                                                                                             |
|---|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Теплове              | Враховується кількість страв і виробів, які продаються в години максимального завантаження торговельної зали, термінів зберігання готової продукції, погодинної продуктивності теплових апаратів і способів теплового оброблення.                                 |
| 2 | Механічне            | Враховується асортимент одержуваних напівфабрикатів високого ступеня готовності та готових кулінарних, кондитерських і борошняних виробів, обсягів робіт з механічного оброблення продуктів і кратності оброблення в години максимального завантаження закладів.  |
| 3 | Холодильне           | Застосовується для зберігання продукції, що швидко псується, а також для продажу морозива і напоїв.                                                                                                                                                               |
| 4 | Роздавальне і барне  | Враховується потік споживачів у години максимального завантаження торговельної зали і пропускної спроможності роздавальні з наступним або попереднім розрахунком.                                                                                                 |
| 5 | Ваговимірювальне     | Обирається та застосовується відповідно до маси продуктів, які підлягають зважуванню під час надходження до закладу, а також для зважування в процесі виготовлення і порціонування страв.                                                                         |
| 6 | Підйомно-транспортне | Використовується лише для тих видів устаткування, які не залежать від архітектурно-будівельного виконання будівлі, а визначаються типорозміром закладу ресторанного господарства (візки вантажні, стелажі пересувні, візки для збору посуду, візки офіціантські). |
| 7 | Мийне                | Використовується з урахуванням максимального обсягу робіт з миття столового посуду за одну годину максимального завантаження зали. Передбачене у випадку використання в рестораних закладах стандартного посуду багаторазового використання.                      |

*Джерело: розроблено авторами на основі [11]*

споруди, обладнання та устаткування, вимоги до яких є обов'язковими та закріплені у відповідних державних, галузевих, санітарних та інших документах цільового спрямування. Це стосується зокрема водопостачання, мікроклімату виробничих приміщень, опалення, вентиляції та кондиціонування повітря, освітлення, рівня шуму та вібрацій [14]. Значна увага має приділятися облаштуванню та утриманню приміщень в чистоті. Міністерством охорони здоров'я України розроблено та схвалено відповідний Наказ щодо використання мийних і дезінфекційних засобів. Кожен суб'єкт господарювання в сфері ресторанного господарства повинен дотримуватися санітарних правил для підприємства [14]. Важливе значення мають і заходи, спрямовані на виконання вимог до обладнання, інвентарю та посуду, що регламентовано відповідними державними санітарними нормами.

Ретельність та чіткість виконання дій щодо приймання, зберігання та обробки харчових продуктів є запорукою відповідності вимогам системи HACCP і сприяє досягненню якості та безпеки. Одним із базових компонентів цієї системи є процедура моніторингу температурних показників у холодильному та морозильному обладнанні. Санітарними нормами передбачені вимоги до видачі страв, у тому числі щодо тривалості зберігання готових страв, умови для дегустації перед подачею та розігрівом. Санітарними нормами також передбачені заходи проти комах і гризунів. Розробляється список вимог до захисту від шкідників. Норми гігієни персоналу мають передбачати регулярне проходження медогляду та оформлення санітарних книжок для всього персоналу барів, кафе та ресторанів, а також правила носіння спеціального гігієнічного одягу. Яскравим прикладом важливості дотримання відповідних нормативних санітарних умов стала ситуація під час небезпеки поширення коронавірусної інфекції та реалізації чинних в Україні вимог протидії пандемії [14].

Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства зумовлюють потребу чіткого розуміння сутності та впливу навколишнього середовища на потребу врахування специфіки зовнішніх факторів впливу на діяльність та функціональні ознаки суб'єкта господарювання. Гігієна повітря, води, ґрунту, освітлення, опалення, вентиляції – базові категорії для визначення їх місця, значення та ступеню безпечного й ефективного застосування в діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.

Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень закладів готельно-ресторанного господарства зумовлюють потребу визначення сутності санітарно-гігієнічних вимог до проектування та будівництва підприємств ресторанного та готельного господарств, принципів забезпечення поточності виробництва санітарно-гігієнічних вимог до планування складських, виробничих,

адміністративно-побутових і торговельних приміщень; гігієнічних вимог до матеріалів, що використовуються для будівництва та оздоблення закладів готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги висуваються й до технологічного обладнання, у тому числі механічного; посуду, інвентарю, тари та пакувальних матеріалів, тари, що використовуються у закладах готельно-ресторанного господарства.

Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень закладів готельно-ресторанного господарства передбачають потребу розуміння сутності санітарної культури та режиму у цих закладах, санітарних вимог до утримання їх території та приміщень; санітарних вимог до миття та знезараження посуду, інвентарю й обладнання; методів і способів дезінфекції, їхньої санітарно-гігієнічної оцінки; дезінсекції та дератизації; лабораторного контролю санітарного стану закладів.

Для правильного підбору та експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства дотримання санітарно-гігієнічних вимог має відігравати значну роль. При цьому з поля зору не повинні зникати такі напрямки як санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості продукції закладів ресторанного господарства, у тому числі санітарно-гігієнічні вимоги до м'яса і м'ясних продуктів; до молока, молочних виробів і молочних страв; до яєць, яєчних продуктів страв із яєць; до зернових продуктів і страв із сировини цього виду; до овочів, фруктів і ягід; до консервів і пресервів. Важливе значення має й санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. У зв'язку з такими потребами важливо правильно здійснювати підбір та експлуатацію устаткування з відповідністю санітарно-гігієнічним вимогам.

Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів у закладах ресторанного господарства зумовлюють й облаштування функціональних цехів відповідним устаткуванням. Це стосується таких напрямків у діяльності закладів ресторанного господарства, як теплова обробка харчових продуктів, яка забезпечує їхню якість та безпеку; виготовлення кремів, виробів, м'якого морозива та кулінарних виробів у фритюрі; застосування харчових добавок; умов приготування та реалізації страв. Вагоме значення мають знання про санітарно-гігієнічні основи споживання їжі та важелі забезпечення умов дотримання нормативних правил.

Ще одним важливим сегментом у напрямку дотримання санітарно-гігієнічних правил і норм стосовно підбору та експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства є процеси транспортування, прийому та зберігання харчових продуктів. У даному контексті мова йде зокрема про санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях і виробничих цехах; до зберігання та реалізації кулінарної продукції, до її прийому та процесу обслуговування відвідувачів.

Для правильного підбору та експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства важливо чітко визначати базові та специфічні

характеристики санітарно-гігієнічних вимог щодо профілактики харчових захворювань мікробного й немікробного походження та гельмінтозів у цих закладах. Це стосується зокрема вміння визначати передумови та наслідки захворювання, що спричинені недоброякісними харчовими продуктами, а також запобігати подібним ситуаціям.

У закладах ресторанного господарства важливо знати та вміти запобігати захворюванням мікробного походження, застосовувати заходи профілактики. Також це стосується й запобігання та профілактики кишкових інфекцій та харчових отруєнь мікробної природи, харчових отруєнь небактеріального походження.

У закладах готельного господарства також мають бути розроблені відповідні правила дотримання санітарно-гігієнічних вимог до організації технологічного процесу. Це стосується санітарно-гігієнічних вимог до утримання номерів, білизни, проведення прибиральних робіт у готелі, застосування санітарно-гігієнічних засобів. Доцільно акцентувати увагу на необхідності дотримання чинного законодавства України та нормативних вимог, які стосуються підбору та практичного застосування у закладах готельно-ресторанного господарства різноманітного обладнання, у тому числі механічного, теплового, торговельного, холодильного.

Практично у низці виробничих процесів механічної кулінарної обробки продуктів у рестораних закладах застосовуються машини та механізми для цільових технологічних операцій. Теорією та практикою доведена доцільність застосування механічного обладнання на підприємствах ресторанного господарства не лише через можливе полегшення та покращення умов праці, підвищення її продуктивності, але й завдяки суттєвому поліпшенню санітарного режиму закладу. При цьому важливим є не тільки підбір такого обладнання, але й його правильна розстановка, врахування рівня та напрямку освітлення, зручності тощо.

Серед найбільш задіяних у виробничих процесах рестораних закладів варто перелічити таке механічне обладнання як «м'ясорубки, овочерізки, картоплечистки, блендери, слайсери, міксери, посудомийні машини» [2, с. 66]. Для обробки сирих і варених продуктів недопустимо застосовувати одні й ті ж механізми, адже це суперечить санітарним вимогам. Найбільш поширеними у застосуванні під час механічної кулінарної обробки є машини, які призначені для виконання окремих технологічних операцій. Подібне застосування характерне зокрема для обробки овочів мийними, овочеочищувальними машинами, машинами для нарізання овочів. Певну перевагу здобули механізовані поточні лінії для переробки овочів, які налаштовані на виконання процесів миття, очищення, нарізання овочів й зокрема теплової обробки. Широке застосування під час обробки м'яса та риби у машин для подрібнення продуктів, рихлення м'яса, фаршомішалок, котлетоформувальних машин. Популярністю користуються зокрема й машини для нарізання хліба та

гастрономічних продуктів. Застосування таких машин й обладнання сприяє санітарному стану в ресторанному закладі, адже за умови правильної їх експлуатації має місце суттєве зниження небезпеки бактеріального обсіменіння продуктів. Варто навести приклади застосування посудомийних машин, серед яких має місце певна класифікація на універсальні та спеціалізовані. Наприклад, для миття декількох видів столового посуду (тарілок, стаканів, столових приборів) призначені машини типу “Compack TM1310”, “Compack TM4210”, “Sistema Project CT120”, які належать до універсальних. Спеціалізовані машини призначені для миття одного виду посуду, у тому числі для миття стаканів, для миття столового посуду, для миття столових приборів тощо (наприклад, “Silanos S021 DIGIT”) [2, с. 67]. Максимально відповідають гігієнічним вимогам мийні відділення з повною механізацією процесів миття посуду. Все більше ресторани заклади використовують секційно-модульоване обладнання, що складається з теплових, охолоджуваних і неохладжуваних секцій.

Варто акцентувати увагу на необхідності застосовувати для обробки харчових продуктів і приготування кулінарних виробів на виробничих столах спеціального покриття, виконаного із матеріалів, які відповідними нормами дозволено використовувати для цієї мети [2, с. 68]. Важливо також ще на стадії проектних робіт враховувати потребу забезпечувати санітарні норми відстані між обладнанням, раціонально та зручно компоувати механічне та немеханічне обладнання [2, с. 71].

Одним із яскравих прикладів важливості забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства є практика застосування енергетичних ресурсів під час аварійних і планових відключень світла через атаки російських військ [5, с. 39]. В Україні з 2022 року була сформована карта готелів, які повністю або частково були готові зустрічати своїх гостей під час відключень світла, що давало можливість завчасно обирати відповідний готель [5, с. 40], зокрема на карті була застосована певна градація закладів розміщення, які були обладнані певними засобами, обладнанням і пропонували різновиди додаткових і супутніх послуг за відповідним переліком організаційних, інженерно-технічних і сервісних переваг, у тому числі забезпечували укриття під час обстрілів і оголошення повітряної тривоги. Серед заходів, спрямованих на очищення повітря в готелях все більшою популярністю користується санітарна обробка озоном, що сприяє охороні здоров'я не тільки гостей, але й працівників готельних підприємств [17].

Щодо якості пропонованої продукції в закладах ресторанного господарства у сфері готельно-ресторанного бізнесу, доцільно зазначити позитивні приклади використання сучасних інноваційних технологій, які застосовуються завдяки дотриманню санітарно-гігієнічних вимог до обладнання та устаткування. Прикладом є способи зберігання відкритих пляшок вина завдяки застосуванню різних технологій, у тому числі

вакуумного зберігання, аргонової техніки, електронних систем контролю, винних пробок та Coravin [17, с. 176]. Для контролю якості технологічного процесу приготування м'ясних посічених напівфабрикатів із рослинного сировиною свою ефективність виявила система моніторингу Clean-Trace компанії 3M™ (США), завдяки якій є можливість кількісно визначити ступінь чистоти обладнання за рівнем АТФ. Для цього методу удосконалення системи НАССР на підприємствах ресторанного господарства застосовуються прилад люмінометр, сваби (АТФ-тести), а також програмне забезпечення [8, с. 182].

Вияткових стандартів чистоти можливо досягти завдяки застосуванню професійних прибиральних машин й обладнання. Використання екологічних продуктів забезпечує, як для горизонтальних, так і для вертикальних поверхонь, покращені результати очищення, що одночасно створює здорове та стійке довкілля [9]. Процес, який має критерії, спрямовані на дії, вплив, реалізацію відповідних рішень із обов'язковим дотриманням принципів екологічності, пояснюють як процес екологізації в її загальному розумінні. Стосовно ресторанних або готельних послуг, сутність дефініції «екологізація» можливо пояснити як таку, що зумовлює процеси, спрямовані на досягнення «конкретної реалізації екологічних вимог» [1, с. 1000]. Однією з характерних ознак закладів ресторанного господарства можливо назвати суттєве споживання енергії, у тому числі від виробничої експлуатації «плит, холодильників, освітлення залів, організації різноманітних заходів із музичним супроводом, ілюмінацією тощо» [1, с. 1003]. Також у закладах готельного та ресторанного господарства актуальною для вирішення залишається зокрема й проблема раціонального споживання води, зменшення відходів виробництва та побутових залишків. Так, наприклад, доцільно встановлювати крани із низьким потоком води [1, с. 1004–1005].

Як відомо, для життєдіяльності організму людини треба забезпечувати допустимі нормативні параметри, у тому числі це стосується метеорологічних параметрів (температура, відносна вологість, швидкість); хімічного складу повітря (відсотковий склад кисню, вуглекислоти, наявність шкідливих парів й газів); наявності пилу в повітрі. Наприклад, боротьба зі шкідливими викидами – задача вентиляції та кондиціонування. У межах зовнішніх

метеорологічних впливів на відміну від системи вентиляції забезпечувати комфортні умови можливо за допомогою системи кондиціонування повітря.

Актуальним спектром забезпечення правильного підбору устаткування для життєзабезпечення людям сприятливого мікроклімату приміщень є нормативно витримане співвідношення параметрів теплового, повітряного та вологісного режимів. Оптимальні та допустимі метеорологічні умови регламентуються Державними будівельними нормами України (ДБН), у той же час кожен заклад ресторанного або готельного господарства підбирає систему кондиціонування повітря відповідно до потреб [16].

Важливо зазначити, що «однією з умов Угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом є саме наближення національного законодавства до законодавства європейських країн, зокрема, у галузі санітарних та фітосанітарних заходів» [3, с. 47]. Актуальною потребою для України на шляху до інтеграції в європейський простір наразі є запровадження системи НАССР, яка є обов'язковою в рамках законодавства більшості високорозвинених країн. І хоча «за час повномасштабної війни український ресторанний ринок скоротився з 36500 до 32000 закладів» [13, с. 258], готельний та ресторанний бізнес демонструє неймовірну витривалість, здатність до адаптації, спроможність забезпечувати якісні послуги, впроваджувати новітні технології, екологічне санітарне та технологічне обладнання й устаткування тощо.

**Висновки.** За результатами проведеного дослідження систематизовано, узагальнено та на прикладі готельних підприємств і закладів ресторанного господарства здійснено аналіз санітарно-гігієнічних вимог підбору та експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання.

Актуальність дослідження цієї тематики в діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу з часом набуває все більшого значення, тому потребує подальшого комплексного аналізу та врахування динамічних змін у багатьох сферах життєзабезпечення населення України, безпечного та інноваційного впровадження сучасних технологій, устаткування з гарантією дотримання санітарно-гігієнічних-вимог і ефективності застосування.

#### Список використаних джерел:

1. Беляєва С. С. Екологізація ресторанних послуг в сучасних умовах господарювання. *Успіхи і досягнення у науці*. 2024. № 9 (9). С. 996–1017. DOI: [https://doi.org/10.52058/3041-1254-2024-9\(9\)-996-1017](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2024-9(9)-996-1017) (дата звернення: 04.08.2025)
2. Давидова О. Ю., Колонтаєвський О. П., Сегеда І. В. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства : підручник. *Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова*. 2024. 234 с. URL: <https://eprints.kname.edu.ua/65100/1/2023.pdf> (дата звернення: 28.07.2025)
3. Корсак Р. В., Гуштан Т. В., Малець В. Д. Аналіз економічної ефективності впровадження системи НАССР, на прикладі підприємства “chicken hut”, як одного з елементів євроінтеграції. *Причорноморські економічні студії*. 2023. Випуск 82. С. 45–48. DOI: <https://doi.org/10.32782/bses.82-7> (дата звернення: 04.08.2025)
4. Мазуркевич І. О., Постова В. В. Безвідходне виробництво як ключ до сталого розвитку ресторанного бізнесу в Україні. *Наукові інновації та передові технології*. 2024. № 9 (37). С. 708–718. URL: <http://ir.vtei.edu.ua/card.php?id=29580> (дата звернення: 04.08.2025)
5. Марусей Т. В. Особливості функціонування готелів в Україні в умовах воєнного стану. *АГРОСВІТ*. 2023. № 12. С. 37–42. DOI: <https://doi.org/10.32702/2306-6792.2023.12.37> (дата звернення: 26.07.2025)

6. Неїленко С., Фогель А., Гуша Є., Олійник О. Сучасні підходи до роботизації сервісних процесів у закладах ресторанного господарства. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Том 5. № 2. С. 239–249. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270101> (дата звернення: 03.08.2025)
7. Неїленко С., Цирулик І. Ефективні способи зберігання вина в закладах ресторанного господарства. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2024. Том 7 № 1. С. 174–185. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.7.1.2024.305966> (дата звернення: 18.07.2025)
8. Паска М. З., Маслійчук О. Б. Експрес-метод гігієнічного контролю якості удосконаленого технологічного процесу приготування м'ясних посичених напівфабрикатів з рослинною сировиною. *Scientific Works of NUFT*. Том 25, Випуск 5. 2019. С. 181–186. DOI: <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2019-25-5-21> (дата звернення: 30.07.2025)
9. Поради та рекомендації щодо прибирання готелів у приміщенні. 13.10.2023. URL: <https://tradeport.com.ua/ua/novosti/stati-ob-uborochnoj-tekhnikе/hospitality-cleaning-tipstricks-to-clean-hotel-indoor-ua> (дата звернення: 30.07.2025)
10. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : *Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України* 24.07.2002 р. № 219. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/6968. Документ z0680-02, поточна редакція. Редакція від 08.04.2025, підстава – 317-2025-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (дата звернення: 30.07.2025)
11. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування : *Наказ Мінекономіки* від 03.01.2003 за № 2. Документ v0002569-03, поточна редакція – Прийняття від 03.01.2003 (дата звернення: 30.07.2025)
12. Рябенка М., Мазуркевич І., Постова В. Розробка стратегій запобігання, зменшення та перерозподілу відходів у закладах ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2024. Випуск 66. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-66-108> (дата звернення: 02.08.2025)
13. Рябенка М. О., Постова В. В., Мазуркевич І. О. Формування та забезпечення безпеки на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. *Development Service Industry Management*. 2025. Випуск 2. С. 257–265. DOI: [https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10\(34\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(34)) (дата звернення: 02.08.2025)
14. Санітарні правила та норми для підприємств громадського харчування. 26.03.2025. URL: [https://www.galecotrade.com/sanitarni-pravyla-ta-normy-dlya-pidpriyemstv-gromadskogo-harchuvannya/?srsltid=AfmBOorG\\_oehpOIHpwrFDFkQ](https://www.galecotrade.com/sanitarni-pravyla-ta-normy-dlya-pidpriyemstv-gromadskogo-harchuvannya/?srsltid=AfmBOorG_oehpOIHpwrFDFkQ) (дата звернення: 30.07.2025)
15. Семко Т. В., Пахомська О. В. Кухарський одяг: від історії до сучасності. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2024. Том 14. Випуск 1. DOI: <https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-10> (дата звернення: 30.07.2025)
16. Фіалковська Л. В. Очищення повітря у закладах ресторанного господарства. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2023. Том 13. Випуск 2. DOI: <https://doi.org/10.31388/sbtsatu.v13i2.405> (дата звернення: 30.07.2025)
17. Що потрібно знати про санітарну обробку готелів проти вірусу SARS-CoV-2, який викликає захворювання Covid-19. 17 червня 2021. URL: <https://www.elko.ua/novosti2/sanity-system-hotel> (дата звернення: 25.07.2025)

## References:

1. Bieliaieva S. S. (2024). Ekolohizatsiia restorannykh posluh v suchasnykh umovakh hospodariuvannia [Ecologization of restaurant services in modern economic conditions]. *Successes and achievements in science*. № 9 (9). 996–1017. DOI: [https://doi.org/10.52058/3041-1254-2024-9\(9\)-996-1017](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2024-9(9)-996-1017) (accessed 30.07.2025)
2. Davidova O. Y., Kolontaevisky O. P., Sehedra I. V. (2024). Hihiena i sanitariia zakladiv hotelno-restorannoho hospodarstva : pidruchnyk. [Hygiene and sanitation of hotel and restaurant facilities: a textbook.]. *Kharkiv National University of Urban Economy named after O.M. Beketov. Kharkiv : KhNUMG named after A. M. Beketov*. 234 p. URL: <https://eprints.kname.edu.ua/65100/1/2023.pdf> (accessed 28.07.2025)
3. Korsak R., Hushtan T., Malets V. (2023). Analiz ekonomichnoi efektyvnosti vprovadzhennia systemy NASSR, na prykladi pidpriyemstva “chicken hut”, yak odnogo z elementiv yevrointehratsii [Analysis of the economic efficiency of the implementation of the NASSR system, on the example of the “chicken hut” enterprise, as one of the elements of european integration]. *Black Sea Economic Studies*. Issue 82. 45–48. DOI: <https://doi.org/10.32782/bses.82-7> (accessed 04.08.2025)
4. Mazurkevych I. O., Postova V. V. (2024). Bezvidkhodne vyrobnytstvo yak kliuch do staloho rozvytku restorannoho biznesu v Ukraini [Waste-free production as a key to sustainable development of the restaurant business in Ukraine]. *Scientific innovations and advanced technologies*. № 9 (37). 708–718. URL: <http://ir.vtei.edu.ua/card.php?id=29580> (accessed 04.08.2025)
5. Marusei T. (2023). Osoblyvosti funktsionuvannia hoteliv v Ukraini v umovakh voiennoho stanu [Peculiarities of operation of hotels in Ukraine under martial law]. *AGROWORLD*. № 12. 37–42. DOI: <https://doi.org/10.32702/2306-6792.2023.12.37> (accessed 26.07.2025)
6. Neilenko S., Fohel A., Hushcha Ye., Oliinyk O. (2022). Suchasni pidkhody do robotyzatsii servisnykh protsesiv u zakladakh restorannoho hospodarstva [Modern approaches to robotisation of service processes in restaurant industry establishments]. *Restaurant and Hotel Consulting. Innovations*. Vol. 5. № 2. 239–249. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270101> (accessed 03.08.2025)
7. Neilenko S., Tsyrylyk I. (2024). Efektyvni sposoby zberihannia vyna v zakladakh restorannoho hospodarstva [Effective wine storage methods in the restaurant industry establishments]. *Restaurant and Hotel Consulting. Innovations*. Vol. 7 № 1. 174–185. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.7.1.2024.305966> (accessed 18.07.2025)
8. Paska M. Z., Masliychuk O. B. (2019). Ekspres-metod hihienichnoho kontroliu yakosti udoskonalenoho tekhnolohichnoho protsesu pryhotuvannia miasnykh posichenykh napivfabrykativ z roslynnoiu syrovynoiu [Express method of hygienic quality control of the improved technological process of preparation of chopped meat semi-finished

products with vegetable raw materials]. *Scientific Works of NUFT*. Volume 25. Issue 5. 181–186. DOI: <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2019-25-5-21> (accessed 30.07.2025)

9. Porady ta rekomendatsii shchodo prybyrannia hoteliv u prymishchenni [Tips and tricks for indoor hotel cleaning]. 13.10.2023. URL: <https://tradeport.com.ua/ua/novosti/stati-ob-uborochnoj-tekhnikе/hospitality-cleaning-tipstricks-to-clean-hotel-indoor-ua> (accessed 30.07.2025)

10. Pro zatverdzhennia Pravyl roboty zakladiv (pidpriemstv) restorannoho hospodarstva : *Nakaz Ministerstva ekonomiky ta z pytan yevropeiskoi intehtatsii Ukrainy* [On Approval of the Rules of Operation of Restaurants (Enterprises): Order of the Ministry of Economy and European Integration of Ukraine] of 24.07.2002 № 219. Registered in of the Ministry of Justice of Ukraine on August 20, 2002 under № 680/6968. Document z0680-02, current edition. Edition of 08.04.2025, basis – 317-2025. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (accessed on 30.07.2025). (accessed 30.07.2025)

11. Rekomendovani normy tekhnichnoho osnashchennia zakladiv hromadskoho kharchuvannia : *Nakaz Minekonomiky* [Recommended norms of technical equipment of public catering establishments : *Order of the Ministry of Economy*] of January 03, 2003 № 2 (accessed on 30.07.2025).

12. Riabenka M., Mazurkevych I., Postova V. (2024). Rozrobka stratehii zapobihannia, zmenshennia ta pererozpodilu vidkhodiv u zakladakh restorannoho hospodarstva [Development of waste prevention, reduction and redistribution strategies in restaurant establishments]. *Economy and society*. Issue 66. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-66-108> (accessed on 02.08.2025).

13. Riabenka M., Postova V., Mazurkevych I. (2025). Formuvannia ta zabezpechennia bezpeky na pidpriemstvakh hotelno- restorannoho biznesu [Formation and ensuring safety in hotel and restaurant business enterprises]. *Development Service Industry Management*. Issue 2. 257–265. DOI: [https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10\(34\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(34)) (accessed on 02.08.2025).

14. Sanitarni pravyla ta normy dlia pidpriemstv hromadskoho kharchuvannia [Sanitary rules and regulations for public catering establishments]. 26.03.2025. URL: [https://www.galecotrade.com/sanitarni-pravyla-ta-normy-dlya-pidpriemstv-gromadskogo-harchuvannia/?srsltid=AfmBOorG\\_oehpOIHpW6rFDkfQ](https://www.galecotrade.com/sanitarni-pravyla-ta-normy-dlya-pidpriemstv-gromadskogo-harchuvannia/?srsltid=AfmBOorG_oehpOIHpW6rFDkfQ) (accessed on 30.07.2025).

15. Semko T., Pahomska O. (2024). Kukharskyi odiah: vid istorii do suchasnosti [Cook clothing: from history to modern times]. *Scientific Bulletin of TDATU*. Volume 14. Issue 1. DOI: <https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-10> (accessed on 30.07.2025)

16. Fialkovska L. V. (2023). Ochyshchennia povitria u zakladakh restorannoho hospodarstva [Air cleaning in restaurant facilities]. Volume 13. Issue 2. DOI: <https://doi.org/10.31388/sbtsatu.v13i2.405> (accessed on 30.07.2025)

17. Shcho potribno znaty pro sanitarnu obrobku hoteliv proty virusu SARS-CoV-2, yakyi vyklykaie zakhvoriuvannia Covid-19 [What you need to know about hotel sanitization against the SARS-CoV-2 virus, which causes Covid-19]. June 17, 2021. URL: <https://www.elko.ua/novosti2/sanitary-system-hotel> (accessed 25.07.2025)

**Lilia Ivashyna, Oleksandr Kurakin, Larysa Byshovets**

Cherkasy State Technological University

## SANITARY AND HYGIENIC REQUIREMENTS FOR THE SELECTION AND OPERATION OF EQUIPMENT FOR HOTEL AND RESTAURANT FACILITIES

*The relevance of this study is related to the latest trends in the development of the hospitality industry, certain changes in Ukrainian legislation, and a number of external and internal factors that influence the interpretation of the degree and specificity of requirements for the sanitary and hygienic condition of establishments in the hospitality industry, which necessitates a more detailed study of this topic using the example of hotel and restaurant businesses in Ukraine. The purpose of the article is to systematize, summarize, and analyze sanitary and hygienic requirements for the selection and operation of equipment in hotel and restaurant establishments in modern economic conditions. To reveal the topic of scientific research, methods of generalization, comparison, systematization, analysis, synthesis, induction, and deduction were used. The article conceptually outlines specific areas related to sanitary and hygienic requirements for the selection and operation of equipment in hotels and restaurants. The focus is on basic and structurally significant segments in this multifaceted, complex, and integrated field, which combines systemic theoretical, methodological, and applied aspects. The importance of careful and precise implementation of measures to ensure compliance with HACCP system requirements has been proven. Based on the results of the study, sanitary and hygienic requirements for the selection and operation of equipment in hotel and restaurant establishments in modern economic conditions were systematized, generalized, and analyzed using the example of hotel enterprises and restaurant establishments. Research into this topic in the hotel and restaurant business is becoming increasingly important over time. Therefore, it requires further comprehensive analysis and consideration of dynamic changes in many areas of life support for the population of Ukraine, safe and innovative implementation of modern technologies, equipment with a guarantee of compliance with sanitary and hygienic requirements, and effective application.*

**Keywords:** hygiene requirements, hotel enterprise, hotel business, restaurant establishment, hospitality industry, standards, restaurant business, sanitary rules, standards.

Стаття надійшла: 10.09.2025

Стаття прийнята: 02.10.2025

Стаття опублікована: 18.11.2025