

**Н.В. Чорна**, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

**Н.В. Федак**, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

**Т.М. Хаустова**, канд.техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

## **ОСОБЛИВОСТІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ХАРЧУВАННЯМ СПОЖИВАЧІВ ЗАКЛАДІВ СОЦІАЛЬНОЇ СФЕРИ**

Харчування – один із найголовніших факторів, що визначає здоров'я населення. Згідно з оцінками експертів ВООЗ, здоров'я населення на 70% залежить від способу життя, найважливішим чинником якого є харчування. Збереження здоров'я і працездатності населення, збільшення тривалості та підвищення якості життя – пріоритетне завдання держави, як у масштабах країни, так і для кожної людини зокрема.

До складу соціальної сфери відносяться установи, що сприяють відтворенню населення, установи охорони здоров'я, соціального захисту населення, організація санаторно-курортного, туристично-готельного обслуговування, фізкультури і спорту. Завдання установ, що сприяють відтворенню населення – задовольнити потреби людей.

Підприємства харчування, які спеціалізуються на забезпеченні харчуванням споживачів у закладах соціальної сфери – це унікальні у своєму роді соціально орієнтовані підприємства закритого типу. Їх унікальність, перш за все, полягає у тому, що вони обслуговують достатньо великий сегмент населення певного харчового статусу, що потребує дієтотерапевтичного та лікувально – профілактичного харчування. Адекватність хімічного складу та енергетичної цінності раціону харчування і фізіологічних потреб таких людей набуває особливої актуальності в сучасних умовах техногенного забруднення довкілля та певної специфіки стану здоров'я споживачів.

Нормативне регулювання організації лікувального харчування та робота дієтологічної системи в Україні здійснюється відповідно до статей 32, 61 Основ законодавства України про охорону здоров'я, Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 29.10.2013 р. № 931 «Про удосконалення лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні» та з метою реалізації державної політики охорони здоров'я, спрямованої на зміцнення та збереження здоров'я населення, профілактику захворювань, пов'язаних з порушенням харчування, поліпшення демографічної ситуації в Україні та удосконалення організації лікувально-профілактичного харчування, підвищення ефективності його застосування у комплексному лікуванні хворих.

Звернемо увагу на деякі елементи методології системи лікувального харчування: нутріціологічна підтримка враховує харчовий статус хворого, його індивідуальні потреби у нутрієнтах та клінічний стан; потреба в енергії та макронутрієнтах (білках, жирах та вуглеводах) визначається на один кілограм оптимальної маси тіла (оптимальна маса для чоловіків – 70 кг, для жінок – 60 кг); за харчовим статусом відповідно до індексу маси тіла усі хворі поділяються на три групи: хворі з гіпотрофією, нормотрофією та гіпертрофією; стандартні раціони для дорослих осіб розробляються на основі потреб хворого в енергії та нутрієнтах залежно від вихідного нормо-, гіпо- або гіпертрофічного стану; індивідуалізація калорійності та хімічного складу дієти залежно від трофологічного стану хворого, основного та супутнього діагнозів досягається за рахунок корекції стандартного раціону шляхом збільшення чи зменшення у ньому кількості буфетної продукції (хліб, цукор, масло), підбору гарнірів (зернові, овочеві) та використання нерегламентованого (домашнього) харчування відповідно до рекомендацій лікаря-дієтолога (лікаря); за наявності показань та відповідно до рекомендацій лікаря-дієтолога або іншого лікаря на всіх етапах лікування хворих можуть бути призначені дієтичні добавки, функціональні харчові продукти та продукти для спеціального дієтичного споживання.

Тому питання якості й безпечності кулінарної продукції в умовах роботи закладів соціальної сфери набуває підвищеної актуальності. Велике значення має проблема забезпечення харчоблоків при лікувальних закладах технологічною документацією з метою підвищення та забезпечення виробництва якісної та безпечної кулінарної продукції. Технологічна документація встановлює вимоги до цілого спектру показників безпечності й якості сировини, готової продукції і, як наслідок, дозволяє кваліфіковано здійснювати її контроль, проводити ідентифікацію. Технологічна документація є основою для складання меню, для підготовки технологічних процесів.

Колективом авторів кафедр харчових технологій в ресторанній індустрії проведено аналіз асортименту та технології страв, що традиційно використовуються підприємствами харчування соціальної сфери та встановлено, що багато з них не відповідають вимогам Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 29.10.2013 р. № 931 і сучасній сировинній базі. Тому проводиться робота із дослідження рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції дієтичного та лікувально-профілактичного спрямування, визначено алгоритм та методику розробки технологічних карт на нову кулінарну продукцію. Під час технологічних відпрацювань здійснено експериментальне обґрунтування технологічних параметрів рецептур кулінарної продукції.