

Усі вищеперелічені заходи ставлять завдання щодо змін у системі забезпечення харчуванням дошкільних та шкільних закладів освіти, а саме: обґрунтування асортименту страв та напоїв, які відповідають вимогам щодо дитячого харчування та сучасним тенденціям розвитку індустрії, перехід на централізоване постачання напівфабрикатів високого ступеню готовності або готової продукції, модернізацію устаткування для доготовлення та роздавання продукції, діджиталізацію системи формування замовлень на готову продукцію.

## **УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ**

**Кандауров Б.Д., гр. ТХ 15М**

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **С.В. Журавльов,**

ст. викл. **І.М. Гурікова**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Серед проблем, які повинна вирішувати сьогодні наука і практика, особливе місце займає забезпечення населення повноцінними продуктами харчування. Це стосується й десертної продукції з пінною структурою, яка користується у споживачів високим попитом.

Десертні вироби з пінною структурою характеризуються високими смаковими якостями і харчовою цінністю. Проте об'єм продукції яка виготовляється не відповідає реальному попиту так як збільшення об'єму випуску виробів з пінною структурою в даний час стримується рядом чинників, а саме дефіцитом піно- і драглеутворювачів, відсутністю в достатніх кількостях і високою вартістю продуктів, що є основними рецептурними компонентами.

Для підвищення біологічної цінності та розширення асортименту, необхідним є подальший пошук та використання нових видів добавок та наповнювачів природного походження.

Україна є крупним виробником цукру. Побічні продукти цього виробництва являються доступною, недорогою сировиною, яку можна використовувати для виготовлення десертної продукції. Тим більше, що у період економічної кризи основного значення набуває раціональне використання харчових ресурсів сировини.

На основі проведених досліджень нами запропоновано рецептури десертів з використанням у їх складі цукрорафінадної

патоки, вживання якої може слугувати джерелом надходження до організму людини вітамінів та мінеральних речовин.

Введення цукрорафінадної патоки в десертну продукцію підвищить вміст вітамінів, аскорбінової кислоти.

Розроблена десертна продукція буде характеризуватися високою біологічною цінністю.

Таким чином, проведені дослідження надали можливість розробити технологію та проєкт нормативної документації на нову десертну продукцію з використанням у якості наповнювача цукрорафінадної патоки в кількості 3% яка успішно пройшла апробацію у діючому закладі ресторанного господарства та отримала позитивну оцінку.

## **НОРМАТИВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ЛІКУВАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ТА РОБОТИ ДІЄТОЛОГІЧНОЇ СИСТЕМИ В УКРАЇНІ**

**Кійко О.В., гр. ТХ-26**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н.В. Федак**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Реалізації державної політики охорони здоров'я спрямована 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. Підприємства, які обслуговують організовані колективи – лікарні, санаторії, будинки відпочинку тощо, та забезпечують їх харчуванням – це унікальні соціально орієнтовані підприємства закритого типу. Вони обслуговують сегмент споживачів, який представлено групою населення певного харчового статусу, що потребує дієтотерапевтичного та лікувально – профілактичного харчування.

Правильно організоване дієтотерапевтичне харчування є невід'ємним елементом комплексу лікувальних та оздоровчих заходів у закладах соціальної сфери. Тому питання нормативного регулювання забезпечення дієтотерапевтичним харчуванням в умовах роботи лікувальних та оздоровчих установ набуває підвищеної актуальності. В основу системи лікувального харчування покладено принципи достатнього та збалансованого харчування. Харчування хворих