

# РОЗРОБЛЕННЯ ЗАГАЛЬНИХ ПРОЦЕДУР KITCHEN MANAGEMENT З МАРКУВАННЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

Головань О.О., гр. 181-PI-12м

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. О.О. Гринченко  
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Маркування харчових продуктів є важливим аспектом продовольчої індустрії, вимоги до якого зазначено в Законі України 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». У нещодавніх змінах в постановах цього документу визначено, що різні маркування харчових продуктів мають бути сфокусовані на забезпеченні інформації, необхідної для захисту здоров'я та інтересів споживачів. Таким чином, ці дані повинні бути чітко виражені, надавати вірогідні та зрозумілі факти про характеристики продукту.

Проте відповідно діючих нормативних актів в харчовій індустрії маркування потребує не тільки готова харчова продукція, яка реалізується в торгівельній залі, а й сировина, що надходить на підприємство, проміжні напівфабрикати, готова продукція в межах гарантійного терміну придатності, яка реалізується поза межами торгівельної зали (рис. 1).



Рис. 1. Маркування кулінарної продукції в закладах ресторанної індустрії

Розроблено загальні процедури Kitchen Management з маркування кулінарної продукції, в яких визначено вимоги та алгоритм маркування залежно від етапу технологічного процесу виробництва.