

## **ВИКОРИСТАННЯ CARKOLD-ТЕХНОЛОГІЇ ДЛЯ МЕРЕЖІ СОЦІАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ МІСТА КИЄВА**

**Тишко О.С., гр. ФРГТБ 5-5**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Федорова Д.В.**  
Київський національний торговельно-економічний університет

Враховуючи кризові явища у сучасній соціально-економічній сфері України, зростання цін на продовольчі товари та зниження купівельної спроможності населення, визначається необхідність розвитку державних програм, спрямованих на оптимізацію харчування населення, зокрема його найбільш уразливих верств, що потребують соціальної підтримки. Значна частина таких категорій населення сьогодні позбавлена можливості раціонально харчуватися під час утримання у державних стаціонарних соціально-медичних установах через відсутність якісних систем централізованого забезпечення збалансованим харчуванням, недостатньою якістю харчування. У зв'язку з цим, вирішення завдань щодо оптимізації харчування зосереджених контингентів соціальної сфери передбачає необхідність якісних змін, зокрема у напрямі стимулювання підприємств ресторанного бізнесу щодо здійснення комерційної діяльності у сфері соціального кейтерингу (від англ. «social catering»). Об'єднавши ці два чинники, визначено доцільність впровадження інноваційної технології CarKold у закладах ресторанного господарства, що дозволяють забезпечити не тільки високі показники якості готової кулінарної продукції, але й можливість ефективного управління матеріальною собівартістю продукту, знижуючи виробничі витрати. Технологія CarKold рекомендована для застосування в харчовій промисловості та дитячому харчуванні Міністерством Сільського господарства США, дозволена в ЄС, акредитована системою НАССР. Обґрунтовано доцільність і розроблено проєкт фабрики-кухні з використанням технології CarKold для виробництва готової кулінарної продукції, що дозволить забезпечити гарячим харчуванням державні соціально-медичні установи м. Києва. Проєктом передбачено використання технологічної лінії для виробництва кулінарної продукції у бар'єрних пакетах: вакуумний апарат, піч пароконвекційного принципу дії, котли різної ємності, система інтенсивного охолодження водяного типу (tumbler чіллер). Розроблені сучасні ресурсозберігаючі технології готової кулінарної продукції, зокрема супів-пюре, з сировини 2, 3 гатунку, продуктів побічної переробки сільськогосподарської продукції, малоцінної рибної сировини.