

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

ПРОГРАМИ ВПРОВАДЖЕННЯ СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ СУБ'ЄКТОМ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Студентки 3 курсу, 7с групи
спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньої програми
«Готельно-ресторанна справа»

Кліменкової
Аліни
Ігорівни

Науковий керівник
к.е.н., доц.

Кулик
Марія
Володимирівна

Гарант освітньої програми
к.е.н., доц.

Расулова
Алла
Миколаївна

Київ 2023

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**Факультет** ресторанно-готельного та туристичного бізнесу**Кафедра** готельно-ресторанного бізнесу**Спеціальність** 241 «Готельно-ресторанна справа»**Спеціалізація** «Готельно-ресторанна справа»**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Зав. кафедри

готельно-ресторанного бізнесу

проф. _____

М.Г. Бойко

« ____ » _____

2023 р.

ЗАВДАННЯ

на випускню кваліфікаційну роботу студентіві

КЛИМЕНКОВОЇ АЛІНИ ІГОРІВНИ*(прізвище, ім'я, по батькові)*

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи: «Програми впровадження стандартів харчової безпеки суб'єктом ресторанного бізнесу. »

Затверджена наказом ректора від «30» вересня 2022 р. № 2417.

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 27 січня 2023 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи

Мета роботи розроблення та обґрунтування методичних та практичних засад впровадження стандартів харчової безпеки суб'єктом ресторанного бізнесу.

Об'єкт дослідження – стандарти харчової безпеки ресторанного бізнесу.

Предмет дослідження – методичні та практичні підходи до удосконалення стандартів харчової безпеки у ресторані готелю «Empreinte hotel & Spa****» Франція, Орлеан.

4. Зміст випускної кваліфікаційної роботи

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. ДІАГНОСТИКА ПРОГРАМ ТА СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ У РЕСТОРАНІ ГОТЕЛЮ «EMPREINTE HOTEL & SPA****», ФРАНЦІЯ М. ОРЛЕАН

- 1.1. Організація контролю якості харчової безпеки у ресторані
- 1.2. Впровадження програм системи НАССР для ресторану

РОЗДІЛ 2. НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ У РЕСТОРАНІ ГОТЕЛЮ «EMPREINTE HOTEL & SPA****», ФРАНЦІЯ М. ОРЛЕАН

- 2.1. Програми навчання з харчової безпеки
- 2.2. Впровадження контролю і методів зберігання харчової продукції у ресторані готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****»

5. Календарний план виконання роботи:

№ з/п	Назва етапів випускної кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	
		за планом	факт
1	Вибір теми випускної кваліфікаційної роботи	01.09.2022 р.- 29.09. 2022 р.	01.09.2022 р.- 29.09. 2022 р.
2	Оформлення і затвердження завдання на випускну кваліфікаційну роботу	01.10.2022 р.- 07.10.2022р.	01.10.2022 р.- 07.10.2022р.
3	Написання 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи	08.10.2022 р.- 19.11.2022 р.	08.10.2022 р.- 19.11.2022 р.
4	Попередній захист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи	до 20.11.2022 р.	до 20.11.2022 р
5	Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи	21.11.2022 р.- 09. 01. 2023 р.	21.11.2022 р.- 09. 01. 2023 р.
8	Попередній захист випускної кваліфікаційної роботи у комісіях	10.01.2022 р. - 24.01.2023 р.	10.01.2022 р. - 24.01.2023 р.
9	Подання випускної кваліфікаційної роботи на кафедрі	23.01.2023 р.- 27.01.2023 р.	23.01.2023 р.- 27.01.2023 р.
10	Подання випускної кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування	28.01.2023 р	28.01.2023 р
11	Підготовка матеріалів випускної кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії	29.01.2023 р. 11.02.2023 р	29.01.2023 р. 11.02.2023 р
12	Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії	Відповідно до розкладу	Відповідно до Розкладу

6. Дата видачі завдання «1» жовтня 2022 р.

7. Керівник випускної кваліфікаційної роботи, к.е.н, доц .

(підпис)

М.В. Кулик

(ініціали, прізвище)

8. Гарант освітньої програми, к.е.н, доц.

(підпис)

А.М. Расулова

(ініціали, прізвище)

9. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

(підпис)

А.І. Кліменкова

(ініціали, прізвище)

10. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

Студентка Кліменкова Аліна виконала випускну кваліфікаційну роботу у визначений термін згідно календарного плану. За змістом, структурою та оформленням робота відповідає вимогам. Робота складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. У випускній кваліфікаційній роботі визначено сутність системи удосконалення стандартів харчової безпеки у ресторані. Зроблено організаційно-економічну характеристику ресторану готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****» та оцінено систему удосконалення стандартів харчової безпеки у закладі. Розроблено пріоритетні напрямки вдосконалення системи контролю і методів зберігання харчової продукції у ресторані готелю та розкрито шляхи покращення харчової безпеки у ресторані.

Керівник випускної
кваліфікаційної роботи

М.В. Кулик

(підпис, дата)

11. Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента Кліменкової А.І.
(прізвище, ініціали)
може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої
програми

А.М. Расулова

(ініціали, прізвище)

Завідувач кафедри

М.Г. Бойко

(ініціали, прізвище)

« » 2022 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. ДІАГНОСТИКА ПРОГРАМ ТА СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ У РЕСТОРАНІ ГОТЕЛЮ «EMPREINTE HOTEL & SPA****», ФРАНЦІЯ М. ОРЛЕАН.....	9
1.1. Організація контролю якості харчової безпеки у ресторані.....	9
1.2. Впровадження програм системи НАССР для ресторану.....	20
РОЗДІЛ 2. НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ У РЕСТОРАНІ ГОТЕЛЮ «EMPREINTE HOTEL & SPA****», ФРАНЦІЯ М. ОРЛЕАН.....	28
1. Програми навчання з харчової безпеки.....	28
2. Впровадження контролю і методів зберігання харчової продукції у ресторані готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****».....	33
ВИСНОВКИ	39
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Актуальність теми. На сьогоднішній день, ресторанний бізнес є одним з найбільш затребуваних і популярних сфер діяльності. Цей бізнес привертає увагу багатьох хто бажає почати свій шлях у сфері гостинності і бути одним із кращих. Ресторанний бізнес є досить конкурентним, проте з кожним роком відкриваються все нові підприємства. Постійно зростає кількість людей, які не можуть вживати певні групи харчових продуктів, ресторанна сфера дуже гнучка і готова підтримувати своїх відвідувачів. Продукти, які реалізуються у закладах ресторанного господарства мають правильно зберігатися відповідно до стандартів та вимог, цього зобов'язані дотримуватися усі ресторани. Продукти, що пускаються у реалізацію закладами ресторанного господарства повинні мати сертифікати якості. Безпека харчових продуктів та гігієна надзвичайно важливі для бізнесу, оскільки вони допомагають захистити здоров'я відвідувачів від харчових захворювань та харчових отруєнь. Стандарти харчової безпеки є важливим аспектом, вони посилюють санітарно гігієнічні вимоги до виробництва і підвищують міжнародні вимоги щодо вдосконалення автоматизації процесу виробництва. Щоб залишатися конкурентоспроможними підприємства повинні проходити регулярні перевірки та сертифікацію з безпеки харчових продуктів.

Рівень дослідженості теми. Питанню харчової безпеки у ресторанах приділено увагу стандартам HACCP, ISO міжнародна організація по стандартизації, (ISO 22000). Програми харчової безпеки на підприємствах ресторанного бізнесу також регулюються у Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Метою є розроблення та обґрунтування методичних та практичних засад програм впровадження стандартів харчової безпеки суб'єктом ресторанного бізнесу.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити ряд наукових завдань:

1. дослідити організацію контролю якості харчової безпеки у ресторані;
2. проаналізувати фактори впливу та ефективність впровадження стандартів харчової безпеки у ресторані;
3. оцінити впровадження системи HACCP для ресторану;
4. розробити напрями удосконалення харчової безпеки у ресторані;
5. обґрунтувати пропозиції щодо впровадження контролю і методів зберігання харчової продукції у ресторані готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****».

Об'єкт дослідження – програми, стандарти харчової безпеки підприємств ресторанного господарства.

Предмет дослідження – методичні та практичні підходи до удосконалення програм харчової безпеки у ресторані «EMPREINTE HOTEL & SPA****», Франція м. Орлеан.

Методи дослідження. У роботі використані такі прийоми наукових досліджень: статистичні спостереження, аналіз, метод експертних оцінок.

Інформаційна база. Інформаційні джерела, що були використані в процесі виконання випускної кваліфікаційної роботи, наведені в вітчизняній та закордонній науковій спеціалізованій літературі, нормативно правових актах, розроблених стандартах з харчової безпеки, наукових працях вітчизняних та зарубіжних вчених, мережі Інтернет, статистичні дані ресторану готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****» та матеріали зі сайту готелю і соціальних мереж.

Практичне значення одержаних результатів полягає у з'ясуванні положень, висновків та рекомендацій, що можуть бути методичною основою для впровадження програм з харчової безпеки у ресторанному бізнесі.

Структура роботи. Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел із 30 найменувань та додатків. Загальний обсяг роботи становить 55 стор., на яких представлено 1 рисунок, 1 таблиця та 11 додатків.

РОЗДІЛ 1

ДІАГНОСТИКА ПРОГРАМ ТА СТАНДАРТІВ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ У РЕСТОРАНІ ГОТЕЛЮ «EMPREINTE HOTEL & SPA**»**

ФРАНЦІЯ М. ОРЛЕАН

1.1. Організація контролю якості харчової безпеки у ресторані

Харчова безпека у ресторанному бізнесі є одним із найважливіших факторів, оскільки вони допомагають захистити здоров'я відвідувачів від харчових захворювань та харчових отруєнь. Незалежно, як довго працює ресторан, як давно він відкритий, уся запорука успіху залежить саме від якості їжі, для того щоб гість захотів відвідати заклад ще не один раз, необхідно завоювати його довіру і відповідати усім вимогам та стандартам якості, саме це вимагає постійно проводити контроль та перевірку харчової продукції.

Готель «EMPREINTE HOTEL & SPA****» знаходиться у Франції, та розташований у історичному центрі міста Орлеан. (Додаток А). Готель пропонує багато різного дозвілля та послуг для комфортного проживання. У ресторані готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****» готують смачні страви, цілодобово працює бар, великий асортимент коктейлів, вин та інших алкогольних та безалкогольних напоїв. Представлене меню (Додаток Б). Бар працює щодня з 15:30 до півночі та розташований у центрі готелю EMPREINTE HOTEL і відкритий для відвідувачів ззовні. Персонал готелю намагається створювати безпечні умови комфорту для відвідувачів обов'язково із дотриманням харчової безпеки для своїх гостей. Ресторан пропонує асортимент із різних видів сніданків, наприклад дуже популярним у ресторані є безглютеновий сніданок. Кожного дня подаються свіжі булочки, круасани та страви на шведській лінії. (Додаток В). Ресторан пропонує своїм відвідувачам континентальний, безглютеновий сніданок та шведський стіл.

Континентальний сніданок, по іншому називають французький, легкий прийом їжі на один укус. Зазвичай подається кава, чай або сік з булочкою, круасаном з маслом або джемом.

Безглютеновий сніданок це корисний сніданок, для тих хто піклується про своє здоров'я. В ресторані піклуються про своїх відвідувачів, тому пропонуються різні мюслі, безглютеновий хліб та інші страви за бажанням.

Шведський стіл включає великий асортимент готових страв, де гість має право обирати страви відповідно до своїх вподобань. Страви виставлені на лініях роздачі із підігрівом і в продовж декількох годин залишаються гарячими.

Працівники кухні повинні добре взаємодіяти між собою, робота повинна бути складена злагоджено, адже саме вони несуть відповідальність за приготування страв. Персонал повинен серйозно ставитися до своїх безпосередніх прямих обов'язків.

На сьогоднішній день основний ризик харчового отруєння для відвідувачів у ресторані можуть містити в першу чергу це молочні продукти (непастеризовані), сире м'ясо, або м'ясо яке було неякісно приготовлене (не до кінця приготовлене), не миті фрукти та овочі також можуть стати причиною харчового отруєння. Риба та морепродукти, кондитерські вироби із білковим кремом досить часто викликають харчове отруєння. Харчові отруєння можуть виникати, якщо продукція зберігається з порушенням норм, продукти у яких закінчився термін, а також продукти у яких була пошкоджена герметична упаковка, такі товари зазвичай швидше завітрюються та починають покриватися пліснявою. Трапляються випадки отруєння, коли були порушені правила працівниками закладу при приготуванні страв, шляхом недотримання рецептур або були порушені санітарні норми самими працівниками на підприємстві, через брудний посуд, погано вимиті фрукти та овочі. «Причиною виникнення первинних хвороб недостатнього та надмірного харчування є неадекватне фізіологічним потребам організму споживання незамінних харчових речовин або джерел енергії, тобто порушення головних принципів харчування.» [9, с 105].

Харчові отруєння можуть бути *інфекційні*, викликані збудниками такими як, мікробами вірусами і *неінфекційні* отруєння або ще їх називають - токсичні, активізуються через потрапляння з їжею в організм токсичних речовин, які викликають симптоми отруєння.

Основні симптоми харчового отруєння з'являються досить швидко, приблизно через 2-2,5 години після вживання неякісної продукції, інкубаційний період може тривати 2- 6 годин, токсичні речовини починають усмоктуватися у кров та можуть викликати біль у черевній порожнині, діарею, нудоту, блювання та спазми, додатково може виникати головний біль. Люди які отримали харчове отруєння досить часто не мають апетиту. З'являється температура, озноб, відчуття коли морозить, досить частий симптом при харчовому отруєнні. З'являється слабкість, втома, відчуття нездужання в деяких випадках виникає порушення зору , двоїння в очах, галюцинації, втрата свідомості, кома , параліч.

Найбільш небезпечними є захворювання на сальмонельоз, лістеріоз, ботулізм, стафілокок , кишкова паличка, протей, ротавірус і ентеровірус. При наявності ознак отруєння , необхідно негайно викликати медичну допомогу.

У ресторані готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****» здійснюється строгий контроль за дотриманням температурного режиму усіх продуктів які зберігаються на складі, у коморі, на кухні у холодильниках, морозильних камерах. Заклад постійно слідкує за якістю продукції яку пускає в реалізацію, неякісні продукти з відповідним запахом, гнилі, цвілі, із закінченим терміном придатності, порушеною герметичністю в реалізацію не допускаються. Заклад здійснює перевірки холодильників та морозильних камер, щоб продукція не піддавалася псуванню. Страви подаються у ресторані за температурним режимом, так, як вони повинні подаватися гостеві відповідно до вимог, персонал слідкує за цим протягом всього дня. Звичайно, не обходиться без ситуацій, які пов'язані із швидким псуванням продукції, тому працівники повинні бути готовими і вміти екстрено організувати технічну перевірку при високій температурі в холодильному обладнанні або низькій температурі в кухонному обладнанні. Правильне зберігання продукції дає можливість не лише уникнути

харчового отруєння та швидкого псування продукції, а й заощаджувати більше грошей підприємством на закупівлю нової продукції.

Продукція яка пускається у реалізацію не повинна перевищувати допустимі рівні пестицидів. «Нормативи хімічних контамінантів представлені в документах Міністерства охорони здоров'я України «Допустимі рівні вмісту пестицидів в об'єктах навколишнього середовища» [5, с. 13].

У закладах ресторанного господарства дуже важливо дотримуватися правил товарного сусідства, норми часу приготування страв, зберігання сирих і готових продуктів разом категорично заборонено. «Діяльність закладів ресторанного господарства складається з прийому сировини, її зберігання, механічної обробки й виготовлення напівфабрикатів, теплової обробки продуктів, оформлення страв, подавання їх споживачам та розрахунку із споживачами.» [3, с. 156].

Для правильної організації зберігання продуктів їх потрібно розділити на певні категорії. «Розміщуючи продовольчу сировину в м'ясорибній холодильній камері, необхідно уникнути контакту м'яса з рибою і птицею, незалежно від їхнього термічного стану. Ця вимога пояснюється високою бактеріальною «засіяністю» сільськогосподарської птиці й риби, у тому числі бактеріями з роду сальмонели, потенційно небезпечними для людини.» [11, с. 13].

Усі сипучі продукти такі як борошно, різні крупи, макаронні вироби, цукор і інші продукти, усі що можуть поглинати вологу, повинні зберігатися у сухому вентиляційному приміщенні добре провітреному .

Усі вироби із хліба, хлібобулочні вироби повинні зберігатися у спеціальних шафах із можливістю створеної вентиляції. Хліб із житнього борошна та пшеничного борошна зберігається окремо.

Усі молочні продукти обов'язково зберігають у спеціальних тарих із кришкою, заборонено залишати лопатки та ложки у тарі за для уникнення швидкого псування продукції.

Існують санітарні показники молока в Україні які регламентуються ДСТУ 3662-97. У якому зазначено основні вимоги до закупівлі молока. У стандарті

зазначено що молоко повинно бути отримане від здорових корів, бути свіжим та добрим на смак і характерного запаху без наявності стороннього запаху. За зовнішнім виглядом рідке характерне молоку та не мати осаду та пластівців білку. Існують основні правила показників гатунку якості молока, їх чотири це екстра, вищий, перший та другий. «Основні санітарні показники молока-сировини в Україні регламентуються ДСТУ 3662-97 «Молоко-сировина.» [13, с. 5].

Таблиця 1.1

«Показники гатунку якості молока.»

Найменування показників	Норма для гатунків			
	Екстра	Вищого	Першого	Другого
Ступінь чистоти, Група	1	1	1	П
Загальне бактеріальне обсіменіння, тис./см ³ , не більше	100	300	500	3000
Кількість соматичних клітин, тис./см ³ , не більше	400	400	600	800

Температура, С, не більше	0	6	8	10	10
---------------------------	---	---	---	----	----

Такі продукти як м'ясо, м'ясні продукти, субпродукти із м'яса, риба, рибні продукти, рибні субпродукти, морепродукти, птиця, дичина повинні зберігатися окремо, або допускається в одному холодильнику проте на різних полицях. Готова продукція та сира продукція не може бути залишена в одному холодильнику. «Кожна партія м'яса і субпродуктів повинна супроводжуватися посвідченням якості, ветеринарним посвідченням про безпеку. У накладній, на транспортній тарі і при необхідності на листку-вкладиші зазначають назву підприємства виробника, його товарний знак, вид м'ясо-продукту, категорію вгодованості, термічну характеристику, кількість місць, масу нетто й брутто, дату, номер стандарту.» [12, с. 146].

Види та стан м'яса яке надходить у заклади ресторанного господарства зображені у таблиці нижче. [20, с. 52]



Рисунок 1.1- Види та стан м'яса, яке надходить у ЗРГ

Овочі та фрукти можуть зберігатися в одному холодильнику, але важливо щоб на різних полицях, або у сухих коморах, складах, темних приміщеннях з хорошою вентиляцією у спеціальних підтоварниках або ящиках пластмасових, бажано дерев'яних з отворами, які пропускати будуть вентиляцію щоб овочі та фрукти «дихали» та не псувалися швидко. Зберігають при температурі не вище 12 °C. Заборонено тримати разом свіжі та неякісні овочі та фрукти, обов'язково здійснювати перевірку на наявність неякісних продуктів. «За якістю овочі, які надійшли на підприємства масового харчування, мають відповідати стандартам, інакше під час кулінарної обробки збільшується кількість відходів і погіршується якість готових виробів.» [8, с. 18]. На кількість відходів може впливати ще сезонність та інші фактори.

Гастрономія сири та ковбаси повинні зберігатися у спеціальних контейнерах, ковбаси та сири зберігають окремо, залишають в упаковках від виробника. Ті продукти, які зазнали пошкодження упаковки, були завітрені, або зберігалися неправильно в реалізацію не допустимі. Яйця, дуже важливо зберігати окремо у холодильнику або прохолодному приміщенні, у тарі із закритою кришкою, не можна розкладати їх по полицях у холодильнику, яйця перед реалізацією необхідно добре мити, тому що вони є переносниками сальмонельозу, дуже небезпечного захворювання для людини.

Усі Заморожені продукти, напівфабрикати та овочі повинні зберігатися в упаковках від постачальників, заборонено піддавати їх розмороженню із повторним заморожуванням, такі продукти вже є не придатними для використання. Напівфабрикати та інші заморожені продукти повинні зберігатися у морозильних камерах при низьких температурах.

«Механічна кулінарна обробка харчових продуктів може впливати на якість готових кулінарних виробів, тому її необхідно виконувати таким чином щоб максимально зберегти харчову цінність, забезпечити доброякісність кулінарних виробів та готових страв, попередити мікробне забруднення напівфабрикатів, у подальшому готових страв.» [19, с. 103].

Усі швидкопсувні продукти що надходять у ресторан «EMPREINTE HOTEL & SPA****» зберігаються при температурі від 2°C до 6°C.

Дотримання товарного сусідства продукції у ресторані готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****» строго витримане. Молочна продукція такі як : молоко, йогурти зберігаються у тарах з кришками або в упаковках від постачальника та складені у одному холодильнику (Додаток Г). Овочі, екзотичні фрукти окремо у іншому холодильнику (Додаток Д) і напівфабрикати хлібні, це багети і хліб , булочки та лаваші у окремому холодильнику (Додаток Е). Алкогольні напої, такі як шампанське, вина зберігаються у окремому холодильнику (Додаток Ж).

Від організації контролю якості в ресторані залежить не тільки якість і обслуговування та страви, а й прибуток закладу. Це невід'ємна частина процесу менеджменту ресторанного бізнесу.

Для того щоб знати і розуміти, що відбувається у закладі, як працівники дотримуються усіх вимог стосовно харчової безпеки у ресторанному бізнесі, доречно буде використовувати Poster, можна здійснювати контроль за персоналом. Це можливо робити навіть дистанційно з телефона чи ноутбука.

На підприємстві повинні здійснюватися регулярно час від часу і відкрито методи перевірки якості продукції яка пускається у реалізацію.

У закладах ресторанного господарства обов'язково мають здійснюватися санітарно-епідеміологічні та профілактичні заходи, так як у ресторанах щодня використовується велика кількість посуду для подачі конкретної страви і велика кількість різного інвентарю яке використовується для приготування страв, тому дуже важливо утримувати його в чистоті. «Посуд і прибори, призначені для сервірування, ретельно полірують до блиску чистим рушником, дотримуючись при цьому певних правил.» [10, с. 165]. Келихи полірують за допомогою рушників тримаючи за ніжку. це допомагає запобігти виникненню небезпечних інфекційних захворювань та харчових отруєнь для відвідувачів закладу. Для цього ресторанне господарство зобов'язане дезінфікувати увесь інвентар та

посуд що використовується для зберігання та приготування їжі. Усі приміщення де здійснюється технологічний процес приготування страв і де зберігаються продукти та сировина, повинні утримуватися у чистоті. Обов'язково проведення генерального і щоденного прибирання приміщень з використання спеціальних хімічних розчинів. Персонал повинен обробляти столи та усі робочі поверхні. У ресторані готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****» використовують знежирнюючі, висококонцентровані миючі засоби для генерального та щоденного прибирання у харчових зонах, для чищення підлоги, для видалення вапняного нальоту, для видалення накипу та жиру, концентрований засіб для чищення стін, обробних столів і виробничих поверхонь, кухонні миючі засоби для посуду (Додаток І). Не рідше одного разу на місяць здійснюється генеральне прибирання та дезінфекція. При необхідності та для профілактики уникнення зараженням шкідниками проводиться дезінсекція та дератизація приміщень це дає можливість запобіганню виникнення гризунів, комах, тарганів. Під час здійснення генерального прибирання у ресторанах миють стіни, підлогу, стелі, двері, скло та рами з використанням хімічного розчину, витяжку очищають від пилу та іржі. Ресторанне господарство використовує для цього інвентар який має бути у їх складі: швабри, ганчірки, відра, сильнодіючі хімічні засоби для підлоги, знежирнюючі засоби, проти плісняви, іржі, для металу, та інші матеріали, які можуть використовуватися у закладах ресторанного господарства. Усі хімічні дезінфікуючі засоби, інвентар повинен бути підписаний та зберігатися у окремо відведеному для цього місці, подалі від продуктів харчування наприклад у спеціальній для цього коморі.

Санітарно-епідеміологічні та профілактичні заходи мають здійснювати працівники ресторанного бізнесу обов'язково, а також для профілактики накопичення бактерій та збудників що можуть викликати інфекційні захворювання та обов'язково мають слідкувати за особистою гігієною, дезінфікувати руки перед початком роботи та після кожного відвідання місць загального користування. Усі засоби що використовуються для обробки приміщення, поверхонь, посуду та інвентарю повинні бути відповідної якості,

використовуватися за призначенням та бути дозволеними для використання у закладах ресторанного господарства і мати сертифікат відповідності.

Санітарний контроль має важливе значення у ресторанному бізнесі. «Основою для оцінки продукції є нормативно-технічна документація – ДСТУ, ГОСТи, ГСТУ, ТУ й ТІ, Збірники рецептур тощо. Використання цих документів забезпечує єдиний підхід до оцінки якості продукції і спрощує контроль.» [2, с.16]. Санітарний контроль може проводитись керівниками закладу. Контроль має здійснюватися за планом, для цього ведеться журнал санітарного контролю та розписаний режим миття та чищення, як має оброблятися інвентар, робочі поверхні, посуд та приміщення. Здійснюються перевірки генерального прибирання щомісяця та на наявність миючих і дезінфікуючих засобів та необхідного для цього інвентаря.

Працівники які, недотримуються правил особистої гігієни можуть стати причиною інфекційних захворювань. Персонал зобов'язаний проходити мед обстеження та слідкувати за своїм зовнішнім виглядом, обов'язкова наявність довідки флюорографії 1 раз на рік. У працівників кухні нігті мають бути коротко підстрижені, тому що можуть бути мікроорганізми, яйця глистів, які є переносниками різних захворювань. Волосся зібране, у чоловіків забороняється відрощувати бороду, забороняється навіть легка щетина. Не можна носити ювелірні вироби (сережки, браслети, каблучки, годинники та інші прикраси, які можуть також містити велику кількість забруднення, мікроорганізми і вони заважають працювати, під час робочого процесу такі предмети можуть легко потрапити у страви гостей). Якісне миття рук і дезінфекція перед початком роботи з їжею. Обов'язкове носіння робочого одягу. Форма офіціанта ресторану готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****» (Додаток К).

Керівник підприємства повинен організовувати своєчасне проходження медичних оглядів, здійснювати за цим контроль, ведення медичної документації та за вимогою проведення гігієнічного навчання персоналу не рідше 1 разу в 2 року. Керівники ресторанного бізнесу слідкують також за дотриманням особистої гігієни працівниками відповідно до вимог стосовно їх посад. Щоб

запобігти появі та поширенню інфекційних захворювань і харчових отруєнь, які можуть нести небезпеку для здоров'я людини, забороняється приймати продукцію без документів, та сертифікатів відповідності що підтверджують їхню якість і безпеку. Не допускається у реалізацію ресторанним господарством м'ясо, яке немає відповідних документів та клейма ветеринарного підтвердження. Існують вимоги до яєць. Яйця не можуть бути прийняті у заклад якщо, вони буди пошкоджені, з певними дефектами, розбиті або брудні. Заборонено приймати яйця на які було лабораторно підтверджений сальмонельоз. Заборонено приймати гастрономію, різні ковбаси, сири де пройшов термін придатності, продукція де зафіксовані були певні дефекти, неприємний запах не властивий для даного виду продуктів, без етикетки від виробника, без відповідного сертифікату якості або, якщо була пошкоджена герметична упаковка продукту. Сипучі продукти крупи, цукор, борошно та інші, не приймаються у заклади ресторанного господарства без належної документації. Продукт не повинен бути зараженим шкідниками. «Використовують органолептичні методи для визначення комплексу показників, що визначають властивості продовольчої сировини та харчових продуктів за допомогою органів почуттів: зору, нюху, смаку і дотику.» [18, с. 9]. Овочі та фрукти повинні бути свіжими без ознак цілості та гнилі, не пом'яті, без неприємного запаху та непошкоджені, відповідної властивої їм консистенції.

Уся продукція, що надходить у ресторан готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****» має відповідні документи, сертифікати відповідної якості.

«Процедура сертифікації та вимоги до органів, що здійснюють сертифікацію, детально описані в окремому стандарті, що належить до серії: ISO 22003:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів» [1, с. 17].

Усі продукти що надходять у заклад відповідають нормам цілісності та якості та допустимі для споживання, продукти надходять у відповідних

герметичних упаковках від виробника із зазначеними строками придатності. Заморожені напівфабрикати надходять у ресторан в упаковках від виробника.

Ресторан готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****» не допускає до реалізації неякісні продукти із пошкодженою герметичністю упаковки, цвілі м'яті, пошкоджені, забруднені, які б могли нести певну загрозу життю та здоров'ю людей. Персонал піклується про безпечність харчових продуктів що використовується для приготування страв для відвідувачів.

1.2. Впровадження програм системи НАССР для ресторану

На сьогоднішній день у світі існує безліч ресторанів різної спеціалізації м'ясної, рибної, піцерії, суші, пивні, сирні, гастрономічні, дієтичні, європейської кухні, етнічної кухні і багато інших і неспеціалізовані ресторани, але є те, що їх об'єднує, вони зобов'язані дотримуватися певних вимог та стандартів із забезпеченням харчової безпеки для своїх відвідувачів, і цим займається система НАССР.

Система НАССР (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) – це міжнародна система аналізу ризиків, критичних точок, показників, виявлення небезпечних факторів харчової продукції, що може становити потенційну небезпеку для споживачів. Система НАССР контролює небезпечні фактори і знижує ризики небезпеки харчових продуктів. Основною метою впровадження програм системи НАССР у ресторанному бізнесі є забезпечення безпеки харчової продукції на всіх етапах харчового ланцюга.

«Головним завданням «Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства» є отримання знань, умінь та навичок з розробки та впровадження систем менеджменту безпеки на підприємствах ресторанного господарства.» [14, с. 9].

20 вересня 2015 року вступив у дію Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». В цьому законі йдеться про повноваження впровадження в Україні європейської моделі

системи, яка б могла гарантувати безпечність харчових продуктів для споживачів. Закон створений на основі вимог НАССР.

Головною вимогою НАССР є дотримання певного рівня показників безпеки продукції в процесі її виробництва. В Україні застосування системи НАССР є обов'язковим для усіх закладів ресторанного бізнесу, це підтверджує і «Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». «безпечний харчовий продукт - харчовий продукт, який не справляє шкідливого впливу на здоров'я людини та є придатним для споживання». [7, Пункт 6 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону № 2042-VIII від 18.05.2017].

Цього повинні обов'язково дотримуватися усі підприємства, заклади які працюють із продукцією тваринного походження які містять необроблені інгредієнти. Згідно з цим, усі оператори ринку харчових продуктів повинні створювати, розробляти та застосовувати у дію процедури та правила, які були засновані на основі аналізу небезпечних ризиків та факторів і контролю критичних точок НАССР. Сюди відносяться усі підприємства які займаються виробництвом , реалізацією харчових продуктів, щоб контролювати небезпечні фактори які можуть бути у харчовому продукті.

Застосування системи НАССР у ресторанному бізнесі є дуже важливим, оскільки воно передбачає:

6. Навчання персоналу відповідним заходам, що забезпечили б зниження ризиків харчової небезпеки, які можуть виникати ;
7. Виявленні небезпечних факторів, аналіз ризиків, аналіз критичних точок, які можуть нести загрозу харчової небезпеки та можливості усунення їх, моніторинг, застосування коригувальних дій;
8. Основні методи та дії по усуненню недоліків;
9. Дотримання ведення документації;
10. Формування певних заходів та контролю за безпечністю продукції у закладах ресторанного господарства.

Система НАССР у закладах ресторанного бізнесу контролює безпечність води, яка використовується для переробки харчових продуктів, здоров'я і гігієни персоналу. Система контролює також вимоги щодо вентиляції приміщення (штучна та природня), трубопроводів, освітлення, електропостачання і газопостачання. Здійснюється контроль за чистотою усіх поверхонь, сюди належить чищення, миття і дезінфекція усіх поверхонь виробничих, побутових і допоміжних приміщень. Правильне зберігання хімічних сполук та речовин. Сформовані певні правила і вимоги поводження зі сміттям на виробництві, вимоги до його сортування та винесення із приміщень. Дотримання маркування харчових продуктів. Система контролює вимоги зберігання продукції та контроль за постачальниками. Контролюються вимоги до сортування продукції, сирі та готові страви разом не зберігаються. Контроль усіх технологічних процесів у закладах ресторанного господарства. НАССР контролює вимоги до приміщень щоб уникати перехресного забруднення.

До важливих принципів системи НАССР належать документування, це дає можливість контролювати якої партії та чи інша продукція, визначати її безпечність. Верифікація це свого роду обстеження, що вимагає дотримання визначених вимог. Коригувальні дії застосовуються тоді, коли були виявлені певні фактори невідповідності, які слід уникнути. Моніторинг дає можливість виявити ті самі критичні точки, що становлять небезпеку харчової продукції. Критичні значення показують рівень небезпечності харчової продукції. Контрольні точки дають можливість контролювати граничні вимоги безпечності продукції. Аналіз небезпечних факторів допомагає визначити, які дії необхідно вжити для того щоб знизити ризик цих самих небезпечних факторів, що були виявлені. Згідно із ДСТУ 4161-2003 *«Для кожного суттєвого небезпечного чинника повинна бути визначена одна чи декілька критичних точок контролю, у яких цей чинник треба контролювати, щоб запобігти його виникненню, усунути або зменшити його до прийняттого рівня. Метод визначення КТК повинен бути задокументований, а результати КТК зареєстровані.»* [4, Пункт 6.6].

Впровадження системи НАССР дуже ефективно, оскільки допомагає якісно спланувати роботу закладу, адже має добре підготовлений, навчений персонал. Звідси, підтримується висока якість харчової продукції що використовується для подальшої переробки та реалізації у закладах ресторанного господарства. І як результат, персонал ресторанного бізнесу вже знає як діяти та які приймати рішення, в тій чи іншій ситуації, коли виникають проблеми пов'язані із небезпекою харчової продукції. В першу дію це оцінка, контроль та виявлення тих небезпечних факторів.

На основі програми НАССР був розроблений стандарт ISO 22000. Цей стандарт широко розповсюджений у різних країнах та регіонах. Система управління безпечністю харчових продуктів. Стандарт ISO 22000 вимагає організацію всього харчового ланцюга та розроблений міжнародною організацією.

Стандарти безпеки харчової продукції у Європі вимагають дотримання певних критеріїв, до них відносяться мікробіологічні, усі харчові добавки та ароматизатори, рівень пестицидів, а також дотримання вимог гігієни та санітарії і системи НАССР.

ISO 9 000 – розроблений стандарт висуває вимоги до систем менеджменту та якість організацій.

ISO 14 000 – стандарт щодо системи управління охороною навколишнього середовища.

ISO 22 000 – стандарт системи управління безпечністю харчових продуктів. Висуває критерії та вимоги до організацій у виробництві та постачанні харчової продукції.

Основні завдання стандартизації у ресторанному бізнесі вимагають:

11. Сертифікації на послуги харчування;
12. Дотримання вимог і норм які б гарантували безпеку харчової продукції, послуг та охорони здоров'я та вчасне і точне їх виконання;
13. Дотримання основних вимог технологічного процесу;

14. Визначення показників якості послуг та сервісу що надається відвідувачам а також створення вимог стосовно контролю за цим;
15. Визначення термінів та основних принципів в управлінні якості послуг у сфері стандартизації в ресторанному бізнесі.

Важливим аспектом є система управління якістю харчових продуктів. «Система управління якістю — це частина системи управління організації, спрямована на отримання виходів (результатів) для задоволення потреб, очікувань та вимог зацікавлених сторін згідно із цілями у сфері якості, які доповнюють інші цілі організації, наприклад, пов'язані з розвитком, фінансуванням, рентабельністю, захистом навколишнього середовища, охороною праці та технікою безпеки.» [21, с. 188].

Закон України “Про стандартизацію” вимагає дотримання основних положень, правил та принципів, порядок організації роботи з дотриманням стандартизації. Правила є обов’язковими та єдиними для усіх закладів, підприємств ресторанного бізнесу, незалежно від їх форм власності.

«Стандартизація — єдиний засіб забезпечення сумісності, взаємозамінності, надійності техніки та інформаційних мереж, норм безпеки та екологічних вимог, єдності характеристик і властивостей, якості продукції. Розвиток стандартизації нерозривно пов’язаний з удосконаленням управління якістю виробництва, зокрема, запровадженням систем керування якістю, систем екологічного керування та інтегрованих систем.» [16, с. 14].

У ресторанному бізнесі стандартизація вимагає дотримання певних вимог норм і правил ресторанним підприємством стосовно безпечності харчової продукції. Система НАССР вимагає на підприємствах ресторанного господарства здійснення періодичного лабораторного контролю та дослідження харчової продукції.

«До нормативних документів зі стандартизації в Україні належать: державні стандарти України (ДСТУ); галузеві стандарти України (ГСТУ);

стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок України (СТТУ); технічні умови України (ТУУ); стандарти підприємств (СТП).» [17, с. 10].

Важливість сертифікації є, як один із способів підтвердження якості харчової продукції. Сертифікація підтверджує екологічність та безпечність продукції, вона вимагає підтримки відповідності вимогам стандартів, надаючи оцінку продукції. Сертифікація може бути як обов'язковою так і добровільною. До сертифікації належать певні нормативні документи що гарантують якість продукції. До обов'язкової сертифікації належать послуги харчування, система якості. Проведення сертифікації здійснюється шляхом :

- 1 етап, подання заявки на сертифікацію;
- 2 етап, прийняття рішення (ухвалення на сертифікацію);
- 3 етап, розробка методики перевірки;
- 4 етап, проведення безпосередньої сертифікаційної перевірки;
- 5 етап, видається сертифікат і ліцензія як знак якості і відповідності вимогам.

Здійснення нагляду інспекційного контролю. Термін дійсності сертифіката відповідності, що передбачає атестацію підприємства надається не більше чим на 3 роки. Термін дії сертифіката відповідності, що передбачає сертифікацію системи якості не повинен перевищувати 5 років.

Головною метою сертифікації є мінімізація ризиків, гості повинні бути впевнені у безпечності продуктів які кушують. Що дуже важливо у разі заподіяння шкоди споживачеві, сертифікація дає можливість швидко реагувати, відшукавши виробника для того щоб пред'явити йому певні скарги, що можуть бути пов'язані із небезпечністю і не якістю харчової продукції.

Сертифікація це основний регламентуючий документ узгодженої відповідності, певного рівня якості продукції. Стандартизація та сертифікація тісно пов'язані між собою, тому що сертифікація проводиться на основі нормативних документів та стандартів.

На сьогоднішній день в Україні застосовується національна система сертифікації УкрСЕПРО, створена Держстандартом, яка керується Держспоживстандартом України. У системі прописано основні вимоги та положення до обов'язкової сертифікації, реєстрації, вимоги до системи якості і так далі. Окрім міжнародних стандартів ISO, що займаються сертифікацією якості продуктів, існує також Європейський Комітет, який займається оцінкою та сертифікацією системи якості (EQNET).

«Система сертифікації у Франції діє в рамках системи управління знаком відповідності ОТ (позначення французьких національних стандартів). Закон потребує маркування продукції. AFNOR вимагає досліджень в лабораторіях, акредитації, присвоєння або відміну знаку ОТ, координує співробітництво національних органів із сертифікації з міжнародними організаціями.» [15, 4.2. Сертифікація у Франції]. CNCE відповідає за сертифікацію товарів, що імпортуються і експортуються. CINR здійснює інформаційне забезпечення національної системи сертифікації та галузей економіки.

«EMPREINTE HOTEL & SPA****» дотримується усіх правил, стандартів і принципів стосовно закупівлі продукції, кожної неділі у ресторан поставляються свіжі такі продукти, як: ковбаси, сири, напівфабрикати м'ясні, напівфабрикати хлібні, овочі фрукти, молочну продукцію (молоко, йогурти), яйця, джеми і інше від виробників. Готель взаємодіє лише з перевіреними поставниками, та вимагає від них відповідні сертифікати якості які б свідчили що даний продукт відповідає певному рівню якості, що продукція відповідає вимогам встановленим стандартам. Персонал ресторану дотримується стандартів стосовно вимог зберігання та транспортування, правил термічної обробки продукції.

Отже, хоч система HACCP і вимагає значних витрат з боку ресторанного бізнесу проте, це має також свої переваги. Впровадження даної системи дає можливість бути конкурентоспроможними, що гарантує приготування страв

високої якості, саме це і викликає довіру у відвідувачів, гості стають впевненими у якості продукції яка використовується у реалізації і як результат у безпечності страв, які вони замовляють. Приміщення які реалізуються під заклад ресторанного господарства повинні пройти на перевірку вимог до зазначених стандартів. До них відносяться трубопроводи, освітлення. Вентиляція та усі технічні процеси. Для того щоб не відбувалося порушення санітарних вимог необхідно щоб на підприємствах ресторанного господарства приміщення були розділені на цехи. НАССР вимагає обов'язкове маркування продукції та дотримання температурного режиму зберігання сировини та готової продукції. Перевірки ресторанів на дотримання вимог стандартів здійснюються інспекторами Держпродспоживслужби. Впровадження програми НАССР є важливим внеском, тому що це ще один крок у сфері безпеки харчових продуктів який допомагає уникнути невідповідностей на підприємстві громадського харчування. Кожний власник підприємства ресторанного бізнесу самостійно створює та підтримує систему НАССР та несе відповідальність у момент будь якої загрози.

РОЗДІЛ 2.

НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ У РЕСТОРАНІ ГОТЕЛЮ

«EMPREINTE HOTEL & SPA****»

ФРАНЦІЯ М. ОРЛЕАН

2.1 Програми навчання з харчової безпеки

Існує багато національних і міжнародних програм з навчання харчової безпеки, це можуть бути семінари, онлайн курси, тренінги. У будь який зручний час, працівники місць громадського харчування можуть пройти ці програми і навчитися уникати проблем у ході роботи пов'язаних з виникненням небезпечних факторів харчової безпеки на підприємстві. Найвідоміші програми, які існують з навчання харчової безпеки NSF International, ServSafe International, FSMA та EFSA.

NSF International програма створена для навчання по всьому світу , як уникнути проблем з харчових небезпек.

ServSafe International програма створена для персоналу ресторанного бізнесу, дає можливість після навчання отримати сертифікат з харчової безпеки.

FSMA поширений у Сполучених Штатах Америки. Це Закон про розвиток харчової безпеки. Закон був прийнятий у США. Програма пропонує навчання з харчової безпеки у американському ресторанному бізнесі.

EFSA охоплює управління ризиками що несуть терористичні загрози отруєння продуктів харчування та виникнення нових патогенів.

Створення програм для навчання з харчової безпеки у ресторанному бізнесі є важливим завданням, оскільки здійснюється переробка продуктів харчування, працівники не повинні порушувати вимог стандартів. Програми можуть дати можливість персоналу навчитися, мати певні уявлення та знання з області харчової безпеки та навчить як правильно діяти працівникам у певних

ситуаціях. Впровадження програм системи НАССР потребує необхідність здійснення навчання персоналу ресторанного бізнесу для уявлення та розуміння специфіки, суті, принципів та важливості харчової безпеки у закладах.

Відповідно до Закону України «Про основні засади та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів». Вимагає, «Здійснення державного контролю на потужностях (об'єктах), де виробляються та переробляються продукти, що становлять значний ризик для здоров'я і життя людей; здійснення державного нагляду з метою перевірки виконання виробниками та продавцями (постачальниками) об'єктів санітарних заходів вимог цього Закону;» [6, *Стаття 3. Державне забезпечення безпечності та якості харчових продуктів*].

У закладі «EMPREINTE HOTEL & SPA****» дотримуються санітарних вимог по здійсненню щоденного і генерального прибирання приміщень, де здійснюється увесь технологічний процес. Керівництво закладу створило для зручності персоналу інструкції щодо прибирання, яке розташоване на кухні закладу (Додаток Л). Додатково був розроблений документ для ведення чергових, де вказується ім'я, прізвище, підпис та дата чергового по прибиранню (Додаток М). В правилах з прибирання вказані основні матеріали які можуть використовуватися для обробки столів, миття підлоги, миття стін, робочих поверхонь та за допомогою якого інвентарю здійснювати прибирання зображено на ілюстраціях. Керівництво ресторану веде строгий контроль за проходженням планового медичного огляду кожного працівника. У кожного працівника закладу є медична книжка, яка підтверджує стан його здоров'я.

Для удосконалення харчової безпеки у ресторані готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA*» що розташований у Франції у місті Орлеан, пропонується розробити програми з навчання харчової безпеки для персоналу, щоб мінімізувати виникнення небезпечних факторів, важливим є:***

- Дотримання персоналом вимог утримання харчових продуктів, допоміжних матеріалів, миючих засобів що використовується у закладі для уникнення контакту з харчовими продуктами, так щоб вони не перехрещувалися

та не несли загрозу що могла б становити певну небезпеку продукції, яка реалізується у подальшому здоров'ю відвідувачів;

- Важливе значення має організація планування потоків руху неперероблених та перероблених продуктів;
- Зменшення ризиків перехресного забруднення;
- У ресторані можуть встановлюватися знищувачі для комах, тараканів, які не повинні знаходитися поряд із харчовими продуктами;
- Вимоги до обов'язкового маркування продукції це дасть можливість контролювати строки придатності, а також здійснювати контроль за тим, коли були виготовлені ті чи інші страви і не допустити у реалізацію продукцію яка зіпсувалася;
- Працівники повинні здійснювати постійні перевірки холодильників, комор, складів. Перевірка продукції здійснюються не тільки за терміном придатності, при неправильному зберіганні, продукція може мати неприємний запах, невідповідний вигляд , тому персонал має перевіряти продукцію за кольором , запахом (органолептичними показниками).
- Персонал повинен слідкувати за чистотою виробничих поверхонь, обробних столів. Інвентар, кухонні обладнання, які використовується для приготування страв повинні бути чистими. Дошки, ножі повинні використовуватися за призначенням. Працівники мають знати як здійснювати миття та чищення приміщень, кухонного обладнання, обробляти столи.
- Здійснити маркування дошок, ножів, іншого кухонного інвентарю для приготування страв;
- Строге дотримання санітарних норм на підприємстві;
- Дотримання правил особистої гігієни персоналом;

Вимоги до зовнішнього вигляду на робочому місці а також дотримуватися вимог таких як перед початком роботи працівник який працює з їжею зобов'язаний гарного вимити руки здійснити дезінфекцію, а також після кожного відвідування туалету , повторювати процедуру. Якщо працівник працює у рукавичках, необхідно їх змінювати також, наприклад, у разі відвідання місць

загального користування. Персонал який працює із продукцією повинен бути (жінки) із зібраним волоссям, (чоловіки) без спущеної бороди, взагалі кухарам заборонено відрощувати бороду, заборонено мати легку щетину, нігті коротко підрізані без будь якого покриття, забороняється носіння будь яких ювелірних прикрас під час робочого процесу;

- Повинна проводитися своєчасно для профілактики або за вимогою у боротьбі дезінфекція, дезінсекція, дератизація;
- Захист продуктів від сторонніх домішок та належне поводження з відходами виробництва та сміттям, збір;
- Дотримання товарного сусідства;
- Дотримання технології приготування. Працівники повинні чітко дотримуватися рецептур, та вимог термічної обробки страв, тому що якщо м'ясо буде приготовлено неякісно, тобто не приготовлено належним чином, тому що воно не пройшло відповідної термічної обробки, така страва може нести велику загрозу для здоров'я відвідувача та викликати отруєння або захворювання. Працівники зобов'язані дотримуватися норм і стандартів не тільки зберігання а й переробки продукції.
- Своєчасне проведення ремонтних робіт та технічного обслуговування обладнання. Холодильні установки вбудовані чи звичайні повинні бути у справності (продукти не повинні підлягати перемороженню та псуванню) від цього залежить якість і безпечність продукції.

Приміщення мають бути розташовані таким чином, щоб уникати запобігання проникнення шкідників, гризунів, а також з урахуванням усіх негативних впливів зовнішнього середовища. Важливо здійснювати планові та позапланові ремонтні роботи та перевірки таким чином щоб це не несло небезпеки для харчової продукції на підприємстві та ведення відповідної документації з ремонтних робіт. Існують також правила щодо використання води, яка є інгредієнтом для харчових продуктів, Вода прямо контактує з продуктами харчування і якщо вона містить шкідливі домішки це свідчить про її

не якість. Вода, така що використовується для приготування льоду та під час технологічного процесу, повинна відповідати нормам питної води.

На якість води ще можуть впливати такі фактори:

- умови зберігання води ;
- стан водопроводів у закладі (важливість перевірок та планових та позапланових ремонтних робіт) ;
- методи використання води та уникнення перехресного забруднення через робочі контактні поверхні.

Програми з харчової безпеки мають важливе значення для існування ресторанного бізнесу в цілому, тому що це в першу чергу безпека відвідувачів , якщо ресторан готовий створити безпечні умови і належну якість продукції та сервісу, то він неодмінно сформує довіру у споживача, споживач буде мати бажання повернутися , тому що він буде впевнений у власній безпеці свого здоров'я і високій якості продукції яку ресторан реалізує для приготування страв, тому усі підприємства ресторанного господарства зобов'язані дотримуватися норм та стандартів безпеки харчової продукції.

Керівництво може додатково проводити навчання на перевірку знань працівників з техніки безпеки та харчової безпеки у ресторані. Працівники закладу повинні строго дотримуватися стандартів HACCP та підтримувати гігієну на усіх етапах виробничого процесу приготування страв. Керівництво може створити журнал ведення контролю проведення інструктажу з навчання працівників у письмовому вигляді де вказані обов'язки відповідальність і підпис особи щодо ознайомлення з програмою навчання та власними посадовими обов'язками. Важливо щоб навчання персоналу проводилося перед тим, як він має приступити до роботи, і надалі періодично залежно від результатів оцінювання ризику. Навчання може здійснювати адміністрація закладу або за запрошенням уповноваженою особою , яка може надати курс з харчової безпеки для персоналу.

1. Впровадження контролю і методів зберігання харчової продукції у ресторані готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****»

Контролем над збереженням харчової продукції у ресторані готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****» займаються безпосередньо в першу чергу працівники кухні. Контроль якості продукції це ефективний метод високої конкуренції закладу.

Працівникам ресторану готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****» необхідно дотримуватися норм і стандартів зберігання та переробки продукції. Знати і розуміти як правильно зберігати спиртні напої, молочну продукцію, м'ясо, рибу, морепродукти, яйця, кремові вироби, тістечка, сипучі продукти, готові страви і сировину, що надходить поставниками у заклад.

Рекомендовано запровадити методи по перевірці зберігання харчової продукції у ресторані готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA*».***

Методи перевірки якості повинні здійснюватися регулярно та відкрито, адміністрація закладу повинна перевіряти якість страв відповідно до їх рецептур, приготування страв за технічними картами, відповідність ваги страви та як працівники дотримуються санітарних норм під час робочого процесу.

Перевірки повинні проводитися не лише самими працівниками закладу. Найкращий метод перевірки, це метод коли працівники закладу найменше будуть до цього готові, тобто в неочікуваний момент. Найкраще для цього підходить перевірка ***«таємного гостя»***, доволі ефективний, але стресовий, як показує практика, метод перевірки таємного гостя, коли таємний гість відвідує ресторан, оцінює рівень сервісу, якість страв, їх вагу, кухню та загальне враження про сам ресторан. Таємний гість може прийти за запрошенням адміністрації ресторану, проте персонал про цю перевірку не буде знати. В такому випадку персонал не буде заздалегідь готовим до цієї перевірки і буде працювати у звичайному ритмі як вони працювали до цього. Метод ***відкритої перевірки*** дасть

можливість керівництву закладу самостійно здійснювати контроль за дотриманням працівниками санітарних вимог і технологічного процесу.

Найкраще безпечність харчових продуктів контролює система HACCP. Програма ефективно проаналізує усі небезпечні чинники та фактори, контроль критичних точок. Вона займається перевіркою усіх великих ресторанів на вимоги харчової безпеки. У разі , якщо буде виявлено порушення відхилення від норми або недотримання стандартів, системи HACCP, інспекція виписує попередження чи зауваження , якого заклад повинен врахувати , відреагувати та негайно виправити . Якщо попередження чи зауваження від інспекторів не були враховані та виправлені рестораном у відведений строк, заклад повинен сплатити штраф або буде зачиненим у разі заявленої повторної перевірки.

Контроль якості продукції, який повинен здійснюватися на підприємствах ресторанного бізнесу дуже важливий , оскільки він забезпечує харчову безпеку на усіх етапах від закупівлі до видачі страви гостеві.

Вхідний контроль якості продукції включає перевірку документів, які гарантують безпечність та якість продукції. Заклади ресторанного господарства не можуть приймати товари, продукцію, без відповідних документів та сертифікатів, що постачаються постачальниками у ресторан. Контроль здійснення лабораторного дослідження це певна незалежна оцінка, здійснюється незалежним експертом (третьою особою) і дає можливість виявити небезпечні фактори, що можуть нести загрозу життю і здоров'ю гостей. Бракеражна група чи комісія оцінює якість продукції та здійснює контроль за правильністю зберігання готових страв на підприємстві , контролює температурний режим та відповідність ваги до зазначеної у меню. Бракеражна комісія контролює роботу кухарів та здійснює їх перевірку на дотримання усіх технологічних процесів пов'язаних із приготуванням страв. Дуже важливо, здійснювати регулярний контроль зберігання харчових продуктів, дотримання товарного сусідства готових страв , сировини, дотримання температурного

режиму по збереженню продукції та відповідність дотримання санітарних норм, при зберіганні готової та сирової продукції на складах, коморах, холодильних установках, шафах.

Персонал має перевіряти якість готової продукції щодня. Для цього існує аналіз зовнішніх органолептичних показників (за кольором, запахом, смаком та консистенцією продукту) .

Організація контролю з харчової безпеки у ресторані готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA**» забезпечить :**

1. Дотримання рецептур, технологічних карт та вимог приготування страв кухарами у ресторанному бізнесі;
2. Дотримання правил термічної (теплової) обробки страв, відповідно до їх вимог технології приготування;
3. Дотримання вимог ведення документації;
4. Дотримання вимог правильного зберігання продукції та приготування страв із цих продуктів;
5. Дотримання працівниками особистої гігієни та санітарних норм на робочому місці (проведення за вимогою або для профілактики дезінфекції дезінсекції та дератизації, ведення контролю за цим);
6. Ведення постійного контролю за якістю сировини яка реалізується ;
7. Дотримання охорони праці і техніки безпеки персоналом.
8. Маркування продукції на сьогоднішній день це невід'ємний і дуже головний елемент у ресторанному бізнесі який дає можливість з'ясувати скільки часу продукція вже зберігається, скільки часу вона може зберігатися ще. На кожному виробі клеїться стікер на якому зазначена дата та термін придатності.

Вимоги яких рекомендовано дотримуватися персоналу закладу «EMPREINTE HOTEL & SPA****» стосовно збереженню харчової продукції. Персонал має обов'язково слідкувати за термінами придатності продукції що пускається у реалізацію, не допускати використання гнилої, цвілої, неприємної на запах, герметично пошкодженої продукції , а також ті продукти де вийшов

термін придатності. Обов'язковим є маркування, це допомагає орієнтуватися, коли страва, соус, салат та інші страви і продукція були приготовлені або поставлені у заклад. Працівники повинні володіти знаннями системи НАССР щодо безпечності харчових продуктів. Персонал повинен бути обізнаним з визначеними небезпечними факторами для безпечності харчових процесів які можуть виникати у ході роботи. Фрукти та овочі повинні зберігатися у холодильнику. Приміщення для сипучих продуктів не повинні пропускати вологу. До первинної сировини належать сільськогосподарські продукти, що не пройшли технологічної обробки.

До першої групи сировини належать : свіжа картопля, овочі, зелень, плоди, ягоди, цитрусові, жива й охолоджена риба, морепродукти, гриби тощо.

До другої групи сировини належать: борошно, крохмаль, крупи, макаронні вироби, бобові, цукор, молоко та інші молочні продукти, м'ясо, яйця, напівфабрикати, спеції, тощо. Уся продукція , що поставляється у ресторан, повинна відповідати стандартам і гігієнічним вимогам якості і супроводжуватися відповідними документами (сертифікацією), що засвідчують їхню якість, екологічність та безпеку. Це допоможе уникнути появи й поширенню інфекційних захворювань і харчових отруєнь у ресторані. У ресторані готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****» не поставляться харчові продукти без належної документації, що свідчить про їхню якість і безпеку.

Зберігання запасів продукції необхідно дотримуватися це так важливо як і сам технологічний процес приготування страв.

Запаси продукції можуть зберігатися на складах, у холодильних установках, морозильних камерах, у відведених для цього місць темних коморах, шафах у підтоварниках, ящиках в залежності від температурних вимог їх збереження. Усі місця де і в чому може зберігатися продукція повинна відповідати санітарним нормам. Усі складські приміщення повинні зручно сполучатися з іншими приміщеннями. Ці приміщення повинні бути наділені хорошою вентиляцією та штучним освітленням. Холодильні установки повинні бути у справному вигляді. Продукти такі як овочі та фрукти краще зберігати у

темних прохолодних місцях без доступу світла, щоб не викликати окислювальні процеси. Складські приміщення важливо обладнувати приладами для вимірювання температури й вологості повітря. Якість продукції ресторанного господарства значною мірою залежить від дотримання правил зберігання сировини.

Існують основні правила для збереження сировини:

Сухі, сипучі продукти, такі як борошно, цукор, крупи, макаронні вироби, чай, кава, кондитерські вироби тощо, зберігають у сухих, добре провітрюваних приміщеннях при температурі приблизно 20 °C і відносній вологості повітря 70-75%. Комори, склади де зберігають сухі, сипучі продукти повинні добре провітрюватися. Не можна зберігати з сухими продуктами такі продукти як овочі та фрукти, які можуть пропускати вологу. Сухі продукти можуть поглинати вологу та сторонні запахи. Спеції й інші харчові продукти, що мають гострий аромат, зберігають у щільно закритих коробках подалі від основних продуктів. Продукти які піддалися розмороженню не можуть бути повторно заморожені. Такі продукти зберігають при низькій температурі у морозильних камерах, при температурі мінус 15 °C. Сюди відносять вареники нарізані овочеві напівфабрикати, морозиво, рибні та м'ясні напівфабрикати та інші. М'ясо, м'ясні субпродукти рибу та рибні субпродукти зберігають в охолоджуваних камерах при температурі 0-5 °C і відносній вологості повітря. Важливо утримувати товарне сусідство м'ясо не може зберігатися з рибою на одній полиці у холодильних установках, продукти з м'яса та риби обов'язково зберігають окремо, вони мають бути промарковані, незалежно від їхнього термічного стану. Важливо контролювати якість сировини регулярно. Ознаки доброякісності м'яса: яскраво-червоне забарвлення на розрізі, відсутність гнильного запаху і слизу на поверхні, пружна консистенція, блискучий жир. Охолоджена риба може зберігатися не більше 2 діб при температурі, близькій до 0° C. Молочні продукти, жири, м'ясну й рибну гастрономію, яйця, сири зберігають у холодильних камерах при температурі 5 °C і відносній вологості повітря 85-90%. Яйця зберігають в упаковці й тарі, забороняється розпаковувати та розкладати яйця по

холодильнику, тому що вони є переносниками сальмонельозу. Овочі й зелень рекомендується зберігати в охолоджуваних холодильних камерах при температурі 5-10 °С. Овочі й зелень зберігають у тарі яка пропускає вентиляцію.

Хліб, хлібобулочні вироби, борошняні вироби, тістечка та інші кондитерські вироби зберігають окремо. Кремові вироби або кондитерські вироби які містять крем зберігають у холодильних камерах при температурі 0-5 °С від 12 до 24 год. Кондитерські вироби із заварним кремом зберігають не більше 6 год. У невеликих закладах ресторанного господарства. Може бути розташована не велика кількість складських приміщень, але зберігання необробленої сировини та готової продукції разом строго заборонено.

Система НАССР дасть можливість уникнути біологічного, хімічного та фізичного ризиків на підприємстві. При розробці та впровадженні програм НАССР обов'язково звергають увагу на комунікацію, розміщення устаткування обладнання використання його за призначенням та ремонтне обслуговування приміщень. Необхідно запровадити контроль на цій стадії, включають гігієну персоналу, контроль шкідників, графіки прибирань, перевірку правильності роботи устаткування, безпечність води та льоду, розробку інструкцій, як поводитися з потенційно небезпечними речовинами, що використовуються на виробництві. Наступне розробити програми з прибирання дотримання санітарних вимог, контроль за постачальниками, розробка правил зберігання, термічної обробки продуктів, маркування і обов'язкове ведення документування кожного етапу. Здійснення контролю за дотриманням програм системи НАССР в Україні здійснює Держпродспоживслужба без попереднього попередження з метою підтвердження дотримання вимог підприємством. Інспекція здійснює контроль документації та технологічних процесів.

ВИСНОВКИ

Дослідження питання «Програми впровадження стандартів харчової безпеки суб'єктом ресторанного бізнесу» є дуже актуальним на сьогоднішній день, як в Україні так і в Європі, адже це велика відповідальність, яка дозволяє ресторанам створювати високий і якісний сервіс для своїх відвідувачів. Підтримка харчової безпеки допомагає уникнути харчових отруєнь і харчового захворювання у закладах ресторанного господарства. Стандартизація та сертифікація продукції є вкрай необхідним інструментом, що підтверджує не лише якість продукції а й виявляє небезпечний вплив та фактори для здоров'я людини і допомагає насамперед уникнути цього. З цим ефективно справляється система НАССР, яка допомагає провести аналіз ризиків та виявити небезпечні фактори харчової продукції, що може становити небезпеку для людини. Система НАССР контролює усі небезпечні фактори і знижує ризики цієї небезпеки на усіх етапах харчового ланцюга.

Було здійснено дослідження організації контролю якості харчової безпеки у ресторані готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****» що у Франції м. Орлеан. Встановлено, що заклад строго дотримуються товарного сусідства при зберіганні сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Усі продукти промаркеровані. У закладі не допускається у реалізацію неякісні продукти, м'яті, цвілі, з пошкодженою упаковкою, ті у яких був закінчений термін придатності. Контроль за якістю харчової продукції веде персонал кухні та керівництво закладу.

Проаналізовано фактори впливу та ефективність впровадження стандартів харчової безпеки і оцінено впровадження системи НАССР для ресторану готелю «EMPREINTE HOTEL & SPA****» що у Франції м. Орлеан. Впровадження стандартів дає можливість якісно спланувати роботу закладу. Звідси, підтримується висока якість харчової продукції що використовується для подальшої переробки та реалізації у закладах ресторанного господарства. І як результат, персонал ресторанного бізнесу вже знає як діяти та які приймати

рішення, в тій чи іншій ситуації, коли виникають проблеми пов'язані із небезпекою харчової продукції. В першу чергу це оцінка, контроль та виявлення тих небезпечних факторів.

Розроблено напрями удосконалення харчової безпеки у ресторані за допомогою методів перевірки якості продукції, які повинні здійснюватися регулярно та відкрито, керівництво закладу повинне перевіряти якість страв відповідно до їх рецептур, приготування страв за технічними картами, та як працівники дотримуються санітарних норм під час робочого процесу. Найкращий метод перевірки *«таємного гостя»*. Таємний гість може прийти за запрошенням адміністрації ресторану, проте персонал про цю перевірку не буде знати. Обов'язково слідкувати за уникненням перехресного забруднення, дотримання правил збору сміття та особистої гігієни працівниками.

Запропоновано впровадження контролю і методів зберігання харчової продукції у ресторані готелю « EMPREINTE HOTEL & SPA**** » у Франції місто Орлеан. Працівники повинні володіти знаннями системи HACCP щодо безпечності харчових продуктів. Персонал повинен бути обізнаним з визначеними небезпечними факторами для безпечності харчових процесів які можуть виникати у ході роботи та розуміти як повинні зберігатися продукти такі як сухі, сипучі, молочні, гастрономія, хлібобулочні , напівфабрикати, м'ясо, риба для того щоб уникнути розповсюдження збудників бактерій таких як сальмонельоз, кишкова паличка та інших, що можуть викликати небезпечні інфекційні отруєння для людини, а також дотримуватися товарного сусідства щоб сипучі продукти не поглинали вологи від таких продуктів як фрукти і у подальшому не піддавалися псуванню. Керівникам закладу запропоновано частіше проводити перевірку знань з харчової безпеки своїх працівників для того щоб зменшити випадки виникнення небезпечних факторів під час технологічного процесу, а також у подальшому випадків харчового отруєння.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. – Полтава : ПУЕТ, 2020. [1, с. 17].
2. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посібн. для здобувачів вищої освіти / В.В. Євлаш, М.П. Головка, О.П. Прісс, М.Л. Серік, Б.О. Старостенко, Газзаві-Рогозіна Л. В. – Х. : ХДУХТ, 2019. [2, с.16].
3. Готельно-ресторанна справа : навч. посібник / Н. В. Якименко Терещенко, Т. А. Жадан, Н. Ю. Мардус, О. В. Мелень, Н. М. Побережна [та ін.]; ред. : проф. Якименко-Терещенко Н. В. ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». – Харків, 2019. [3, с. 156].
4. ДСТУ 4161-2003 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. [4, *Пункт 6.6*].
5. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : навч. посібник / В. В. Євлаш, С. О. Самойленко, Н. О. Отрошко, І. А. Буряк. – Х. : ХДУХТ, 2016. [5, с. 13].
6. Закон України «Про основні засади та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів». [6, *Стаття 3. Державне забезпечення безпечності та якості харчових продуктів*].
7. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». [7, *Пункт 6 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону № 2042-VIII від 18.05.2017*].
8. Наукові основи харчових технологій : навч.-метод. посібник / уклад.: В. М. Федорів, І. М. Кобаса, С. Д. Борук. – Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. [8, с. 18]
9. Основи фізіології харчування : навч. посібник / Н. В. Дуденко [та ін.]; О-69 Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. – Х., 2017. [9, с 105].
10. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. – Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. [10, с. 165]

11. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма лінкос», 2008. [11, с. 13].
12. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник. – К.: Фірма “ІНКОС”, Центр навчальної літератури, 2007 / Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. [12, с. 146].
13. Санітарія та гігієна : навч. посіб. / Н. М. Шульга, Л. А. Млечко. – К. : ПІДО НУХТ, 2011. [13, с. 5].
14. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства : навчально-методичний посібник для ЗВО / за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ: ФО-П Мірошніченко А. В., 2021. [14, с. 9].
15. Стандартизація і сертифікація продукції та послуг : навч. посіб. / Н. А. Медведєва, О. В. Радько, О. Д. Близнюк, М. М. Регульський. — К. : НАУ, 2013
Стандартизація і сертифікація товарів та послуг – Кириченко Л. С Сертифікація у Франції. [15 , 4.2. Сертифікація у Франції].
16. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2010/ Салухіна Н. Г., Язвінська О. М. [16, с. 14].
17. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Навчальний посібник для студ. вищ. навч. закл. — К.: МАУП, 2005. [17, с. 10].
18. Самойленко С.О., Губський С.М. «Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів» : Конспект лекцій / С.О. Самойленко, С.М. Губський. — Х. : ХДУХТ, 2019. [18, с. 9].
19. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування: навч. Посібник / Л. М. Крайнюк [та ін.], Харк. Держ. Ун-т харч. та торгівлі- Х., 2012. [19, с. 103].
20. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня./Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шаповал Н. І. та ін. Навч. пос. — К.: Центр учбової літератури, 2008. [20, с. 52].

21. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. [21, с. 188].



Додаток А

(«EMPREINTE HOTEL & SPA****», Франція м. Орлеан)



Додаток Б

(Барне меню «EMPREINTE HOTEL & SPA****»)

Nos cocktails

Les incontournables By Empreinte Hotel

Ti 'Punch - 9€

Rhum vieux, jus de citron vert, sucre cassonade

Spritz - 9€

Apérol, Prosecco, Perrier

Caípirinha - 9€

Cachaça, citron vert, sucre cassonade

Moscow Mule - 9€

Vodka, Schweppes Ginger beer Premium, citron vert

Mojito - 14€

Rhum, Perrier, citron vert, sucre cassonade, menthe

Margarita - 14€

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

Cosmopolitan - 14€

Vodka, Cointreau, jus de cranberries, citron vert

Piña Colada - 14€

Rhum vieux, jus d'ananas, purée de coco, sirop de vanille

Sex on the beach - 14€

Vodka, jus d'ananas, jus de cranberries, crème de pêche

Negroni - 14€

Gin, Campari, Martini Rosso

Planteur - 14€

Rhum brun, rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine

Mai Tai - 14€

Cointreau, rhum blanc, rhum brun, sirop d'orgeat, jus d'ananas, jus de citron vert

Les Signatures By Empreinte Hotel

Le Tulum - 14€

Tequila, purée de framboise, jus de pamplemousse

L'Oiseau de Paradis - 14€

Tequila, Cointreau, Gin, Rhum, Vodka, mix d'agrumes, infusion hibiscus

El Cabo Verde - 14€

Malibu, Gin, citron vert, kiwi, pomme verte, sirop de sucre

Señora Flora - 14€

Gin, sirop de myrtille, jus de cranberry, blanc d'œuf

La Cascade - 14€

Tequila, thym, citron jaune, sirop de sucre, givré au sel fumé

El Rubí - 14€

Pink Gin, liqueur Soho, fruits rouges, menthe, mix d'agrumes

La Casanova - 14€

Martini Fiero, rhum brun, jus de citron jaune, Schweppes hibiscus Premium

El Sol - 14€

Rhum blanc, Apérol, mix d'agrumes, sirop de sucre

El Tiki - 14€

Bourbon, liqueur de Chambord, Angostura Bitters, Menthe, tranches d'oranges

El Juan - 14€

Malibu, Rhum blanc, ananas, chili mix, mix d'agrumes

Basil - 14€

Gin, Schweppes Ginger Ale Premium, citron vert, basilic, concombre

L'Ecosais - 14€

Talisker whisky, Drambuie, jus de citron jaune, jus de cranberry

L'Arlequin - 14€

Gin à la poire, liqueur de melon vert, jus de citron jaune, purée de pomme verte

De nombreux cocktails classiques non-cités peuvent également être réalisés par nos barmans, n'hésitez pas à leur demander et à leur faire part de vos préférences !

Додаток В

*(Шведський стіл у «EMPREINTE HOTEL & SPA****»)*



Додаток Г

*(Зберігання молочної продукції у «EMPREINTE HOTEL & SPA****»)*



Додаток Д

*(Зберігання фруктів та овочів у «EMPREINTE HOTEL & SPA****»)*



Додаток Е

(Зберігання хлібобулочних напівфабрикатів у
«EMPREINTE HOTEL & SPA****»)



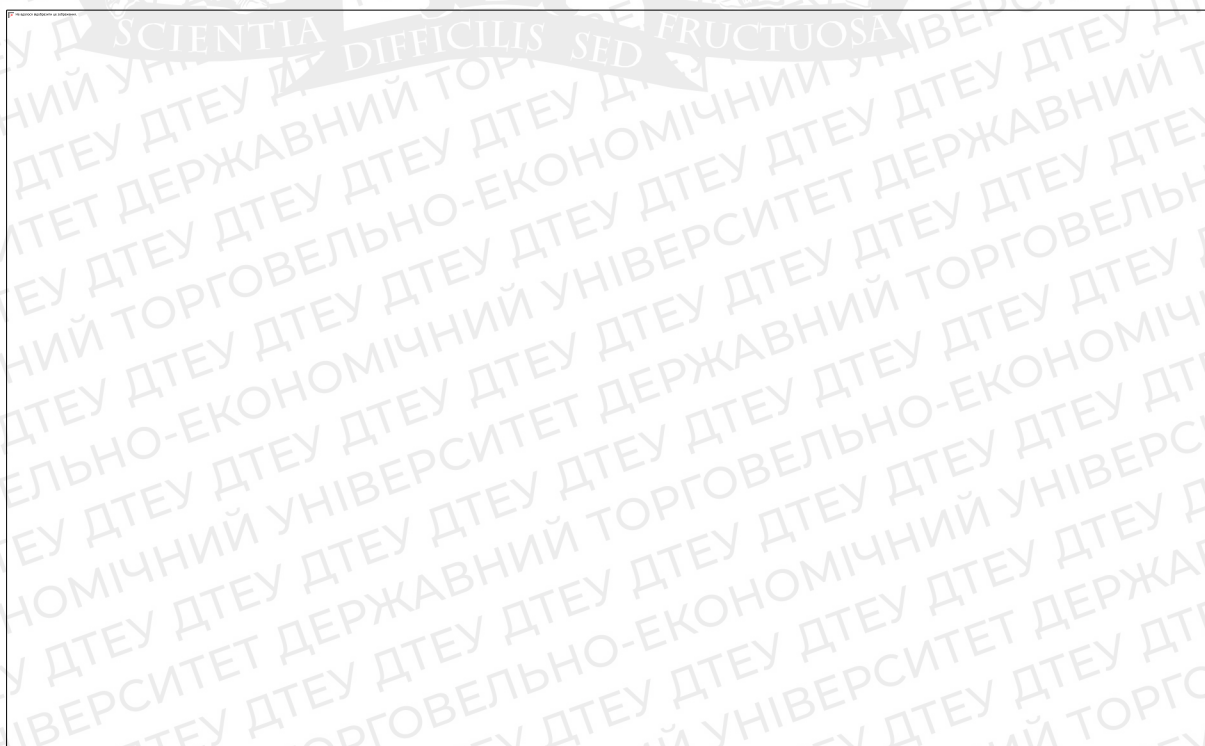
Додаток Ж

*(Зберігання алкогольних напоїв у «EMPREINTE HOTEL & SPA****»)*



Додаток II

*(Миючі та дезінфікуючі засоби «EMPREINTE HOTEL & SPA****»)*



*(Робоча форма офіціанта у «EMPREINTE HOTEL & SPA****»)*



Додаток Л

(Інструкції, вимоги з прибирання «EMPREINTE HOTEL & SPA****»)

PROCEDURE DE NETTOYAGE DE L'OFFICE			
QUOI	LE PRODUIT	MATERIEL	FREQUENCE
REFRIGERATEUR INTERIEUR			Veuillez enlever les produits et vérifier la date limite de consommation. Pulvériser le produit, laisser agir et essuyer. 1 fois par semaine
HOTTE			Veuillez appliquer le produit au dosage, laisser agir, frotter avec le tampon blanc, rincer et finir avec la lavette bleu. selon besoin
SUPPORT POUCELLE			Pour l'essuyage de la poubelle veuillez utiliser du papier jetable. tous les jours
POSTE DE LAVAGE DES MAINS			Veuillez pulvériser le BLASTER PAE sur la surface, laisser agir et frotter tous les jours
LAVAGE DES MAINS			Appliquer le savon frotter rincer et utiliser de l'essuyage jetable Obligatoire avant de toucher des aliments

PROCEDURE DE NETTOYAGE DE L'OFFICE			
QUOI	LE PRODUIT	MATERIEL	FREQUENCE
	BLASTER utilisation 3%	brosserie alimentaire	
SOL			Veuillez brosser, laisser agir le produit et rincer. Tous les jours
SIPHON			Veuillez enlever si besoin les déchets qui se trouvent dans le siphon. Appliquer le blaster en respectant le dosage et le temps de contact pour la désinfection. Tous les jours
MUR			Veuillez pulvériser le BLASTER PAE sur la surface, laisser agir et frotter 1 fois par semaine
PORTE			Veuillez pulvériser le BLASTER PAE sur la surface, laisser agir et frotter tous les jours
MOBILIER			Veuillez pulvériser le BLASTER PAE sur la surface, laisser agir et frotter tous les jours

Додаток Л (Продовження)

(Інструкції, вимоги з прибирання «EMPREINTE HOTEL & SPA****»)

PROCEDURE DE NETTOYAGE DE L'OFFICE			
QUOI	LE PRODUIT	MATERIEL	FREQUENCE
LAVAGE DE LA VAISSELLE EN MACHINE	 olnet machine ind	Machine à laver la vaisselle vérifier que le tuyau est bien dans le bidon. Le dosage est fait directement par la machine	Selon besoin
RINCAGE DE LA VAISSELLE	 olnet rinçage ind	Machine à laver la vaisselle vérifier que le tuyau est bien dans le bidon. Le dosage est fait directement par la machine	Selon besoin
VAISSELLE A LA MAIN	 produit vaisselle 1 litre ECOLABEL	Veuillez éliminer les déchets frotter et rincer	Selon besoin
DETARTRAGE DE LA MACHINE A LAVER LA VAISSELLE	 Si vous constatez que la machine s'entartré. Mettre 50 cl de produit dans le bac et lancer un cycle de lavage		Selon besoin
Machine extérieure	 Veuillez pulvériser le BLASTER PAE sur la surface, laisser agir et frotter		tous les jours

PROCEDURE DE NETTOYAGE SALLE ET ARRIERE CUISINE ET SANITAIRE			
QUOI	LE PRODUIT	MATERIEL	FREQUENCE
BALAYAGE DES SOLS		 poser la gaze rose jetable sur le balai. La changer quand elle est saturée.	tous les jours
LAVAGES DES SOLS	 produit sol ECOLABEL doseur	 Mettre la frange sur le support velcro. Vous lavez le sol, quand la frange est sale, vous l'enlevez, vous la déposez du côté des franges sales dans le seau et vous reprenez une frange propre. Vous recommencez l'opération jusqu'à la fin du lavage de la pièce.	20 cl d'eau pour une frange tous les jours
TABLE EN SALLE	 Veuillez pulvériser le produit sur la lavette bleu		Après chaque utilisation d'une table par un client
LAVAGE DES MAINS	 Appliquer le savon frotter rincer et utiliser de l'essuyage jetable		Après chaque prestation de nettoyage et autant que faire se peut

Exemple : Mettre la frange sur le support velcro, vous lavez le sol quand la frange est sale, vous l'enlevez, vous la déposez du côté des franges sales dans le seau et vous reprenez une frange propre. Vous recommencez l'opération jusqu'à la fin du lavage de la pièce. Cette solution vous permet de limiter les TMS, de diminuer les rotations des articulations (pas de presse ni d'essorage). Cette méthode limite le tracage au sol, la consommation d'eau et de produit. Elle s'inscrit dans la démarche qualité et environnementale que nous mettons en avant.

NETTOYAGE BAR	MOIS :						SEMAINE :	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
PRISE DE TEMPÉRATURE FRIGOS								TOUS LES JOURS (AM/PM)
MACHINE À CAFÉ								TOUS LES JOURS
MACHINE À BIÈRE								TOUS LES JOURS
NETTOYAGE FRIGOS								MARDI ET VENDREDI
NETTOYAGE PLATEAUX								TOUS LES JOURS
NETTOYAGE PORTES								TOUS LES JOURS

Merci d'indiquer la date et vos initiales dans chaque case une fois la tâche effectuée.