

РОЛЬ ТЕХНОЛОГІЧНИХ КАРТОК У ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ЯКОСТІ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

С.Л. Юрченко, Д.В. Шмельова

Досліджено роль технологічних і техніко-технологічних карток у забезпеченні якості кулінарної продукції в закладах ресторанної індустрії. Проаналізовано сучасний стан нормативного регулювання в Україні, визначено проблемні моменти при розробленні та використанні технологічних і техніко-технологічних карток. Обґрунтовано доцільність цифровізації технологічної документації з метою підвищення ефективності виробництва та контролю якості кулінарної продукції.

Ключові слова: технологічна картка, техніко-технологічна картка, кулінарна продукція, рецептура, технологічна документація, цифровізація технології, хмарні технології.

THE ROLE OF TECHNOLOGICAL CARDS IN ENSURING THE QUALITY OF CULINARY PRODUCTS

S. Iurchenko, D. Shmelova

The role of technological and technical-technological cards in ensuring the quality and safety of culinary products in restaurant industry establishments has been investigated. The current state of regulatory framework in Ukraine has been analyzed, revealing the absence of a unified standardized system that would clearly regulate the structure and procedures for developing technological documentation. This leads to variability in approaches to the design of technological and technical-technological cards, complicates quality control of culinary products, and hinders the organization of production processes.

It has been determined that technological cards are an important tool for production standardization, ensuring the reproducibility of formulations, control of raw material consumption, and stability of quality indicators of culinary products. A comparative analysis of technological and technical-technological cards has been conducted, along with a characterization of their structural elements and features of application in the practical activities of restaurant industry establishments.

It has been established that errors in the development of technological documentation, including inaccuracies in formulations, lack of detailed descriptions of technological processes, and incorrect determination of storage conditions, may lead to deterioration in dish quality, increased costs, and reduced operational efficiency of

restaurant establishments. The influence of the human factor and insufficient standardization on the occurrence of technological deviations has been substantiated.

The feasibility of implementing digital technologies in the process of developing and using technological cards has been proven. It is noted that the use of modern software makes it possible to improve calculation accuracy, minimize errors, optimize production management, and ensure effective quality control of culinary products. The research findings confirm that improving technological documentation through its standardization and digitalization is an important direction for enhancing the competitiveness of restaurant industry establishments.

Keywords: *technological card, technical-technological card, culinary products, recipe, technological documentation, quality control, digitalization, restaurant industry.*

Постановка проблеми у загальному вигляді. У сучасних умовах розвитку ресторанної індустрії забезпечення стабільної якості та безпечності кулінарної продукції є одним із пріоритетних завдань. Важливу роль у цьому процесі відіграють технологічні та техніко-технологічні картки, які регламентують рецептурний склад, технологію приготування та показники якості кулінарної продукції.

На даний час в Україні відсутня нормативна база, яка б чітко регламентувала структуру та порядок розроблення технологічної документації (ТК та ТТК) для закладів ресторанної індустрії (ЗРІ). Це зумовлює варіативність підходів до їх оформлення, ускладнює контроль якості страв та кулінарних виробів, організацію виробничих процесів, а також підвищує ризик виникнення технологічних помилок.

Додатковим викликом є необхідність адаптації технологічної документації до сучасних умов цифровізації, що передбачає впровадження спеціалізованого програмного забезпечення та автоматизацію процесів розроблення і використання технологічних карток. У зв'язку з цим актуальним є дослідження сучасного стану використання технологічної документації у закладах ресторанної індустрії, виявлення існуючих проблем та їх вирішення з урахуванням сучасних технологічних і цифрових тенденцій.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Сучасний етап розвитку закладів ресторанної індустрії характеризується активним впровадженням інноваційних технологій, цифрових систем управління та підвищенням вимог до якості й безпечності кулінарної продукції. У цьому контексті особливої актуальності набуває питання стандартизації технологічної документації, зокрема технологічних та техніко-технологічних карток, які є основою організації виробничих процесів.

Аналіз наукових публікацій останніх років свідчить, що дослідники приділяють значну увагу питанням технологічного забезпечення виробництва продукції закладів ресторанної індустрії. Так, у роботі [1] зазначається про необхідність інтеграції сучасних технологій, автоматизації та цифрових інструментів у виробничі процеси, що безпосередньо впливає на структуру та зміст технологічних карток.

Разом з тим у сучасних дослідженнях наголошується, що традиційні підходи до розроблення технологічних карток не відповідають умовам функціонування ресторанного бізнесу. Автори [2] зазначають, що впровадження нових бізнес-моделей та сервісних технологій вимагає постійного оновлення технологічної документації, що створює додаткове навантаження на персонал і ускладнює стандартизацію виробничих процесів.

Окремий напрям досліджень пов'язаний із впливом цифровізації та систем управління якістю, зокрема HACCP, на технологічні процеси в закладах ресторанної індустрії (ЗРІ). Зазначено, що впровадження інформаційних технологій змінює підходи до контролю виробництва та вимагає адаптації технологічних карток до нових умов функціонування [3].

Деякі науковці акцентують увагу на науковців присвячено проблемі необхідності деталізації технологічних процесів при виробництві кулінарної продукції в ЗРІ. У статті [4] обґрунтовано, що розроблення нових страв потребує створення більш складних та адаптивних технологічних карток, які здатні враховувати особливості сировини та інноваційних технологій.

Разом із тим, у працях, присвячених загальним проблемам розвитку ЗРІ, підкреслюється наявність системних недоліків у технологічному забезпеченні виробництва. Дослідники [5, 6] відмічають недостатній рівень стандартизації, кадрові проблеми та обмежене впровадження інновацій, що здійснює негативний вплив на якість виробничих процесів, у тому числі на розроблення технологічної документації. Саме тому сучасні ЗРІ повинні впроваджувати автоматизовані системи, які здатні забезпечити точність рецептур, контроль витрат і стабільність якості кулінарної продукції.

Сучасні дослідження підтверджують важливість технологічних карток як інструменту забезпечення якості та ефективності функціонування закладів ресторанної індустрії, водночас підкреслюючи необхідність їх удосконалення шляхом уніфікації та впровадження цифрових технологій.

Метою статті є визначення ролі та значення технологічних і техніко-технологічних карток у забезпеченні якості та ефективності виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанної індустрії, аналізі сучасного стану їх нормативного регулювання в Україні, а також обґрунтуванні доцільності впровадження цифрових інструментів для удосконалення процесу їх розроблення та використання.

Матеріали та методи. Матеріалами дослідження є публікації вітчизняних авторів, нормативно-правові акти України, що регламентують діяльність закладів ресторанної індустрії, інформаційні ресурси щодо розроблення та використання технологічних і техніко-технологічних карток у ЗРІ «Mafia», «Aroma Kava» та «McDonald's».

У процесі дослідження використано наступні методи: аналізу і синтезу – для узагальнення теоретичних підходів до формування технологічних карток; порівняльний аналіз – для співставлення різних видів технологічної документації (ТК і ТТК); системний підхід – для оцінювання ролі технологічних карток у забезпеченні якості кулінарної продукції. Також використано елементи контент-аналізу нормативних документів та практичних рекомендацій щодо цифровізації процесів у закладах ресторанної індустрії.

Виклад основного матеріалу дослідження. Харчування є однією з основних умов існування людини, а проблема харчування – однією з найважливіших проблем людства. Кількість та якість харчових продуктів, особливості їх рецептурного складу та технологічного процесу, регулярність приймання їжі здійснюють суттєвий вплив на здоров'я та працездатність людей. Тому останнім часом збільшилася кількість споживачів, які переймаються питанням здорового харчування.

В умовах діяльності закладів ресторанної індустрії технологічні картки відіграють важливу роль, оскільки вони є основним документом, що регламентує якість кулінарної продукції. Технологічні картки містять інформацію стосовно рецептурного складу страв та кулінарних виробів, норм закладки сировини, зазначають послідовність здійснення технологічних операцій, режими теплового чи холодильного оброблення, вихід готової продукції, а також умови її зберігання та реалізації.

Технологічні картки у закладах ресторанної індустрії є невід'ємною складовою технологічного процесу, оскільки вони забезпечують системний підхід до організації виробничого процесу та сприяють отриманню кулінарної продукції з керованими показниками якості. Тому головна мета технологічної картки – забезпечити стандартизацію страв, контроль собівартості та уникнення зайвих витрат [7].

Використання стандартизованих технологічних карток при виробництві різноманітних страв та кондитерських виробів забезпечує відтворюваність рецептурного складу, технологічних процесів та споживчих характеристик готової продукції незалежно від кваліфікації персоналу та умов виробництва. Дотримання чіткої регламентації параметрів технологічного процесу сприяє зниженню ймовірності відхилень і помилок в умовах масового виробництва.

З економічної точки зору технологічні картки забезпечують можливість обґрунтованого розрахунку собівартості кулінарних страв, контролю витрат сировини та оптимізації використання матеріальних ресурсів. Їх застосування дозволяє зменшити рівень втрат і відходів, підвищити ефективність планування виробничої програми та оптимізувати роботу закладу.

Слід зазначити, що використання технологічних карток у ЗРІ має певні складнощі. З 30 червня 2015 року втратив чинність наказ № 210 «Про Порядок розробки та затвердження технологічної документації» від 25.09.2000, який регламентував чіткі вимоги до їх оформлення, структури та застосування для всіх форматів закладів ресторанної індустрії [8]. Однак затверджена форма мала певні недоліки, які полягали у наступному. Відповідно до наказу № 210 було змінено традиційну форму рецептури, яка складалася з «маси брутто» та «маси нетто». Графу «маса нетто» у рецептурі замінено на графу «маса в готовій страві». Такий підхід до розроблення форми рецептурного складу страв був зумовлений необхідністю захисту інтелектуальної власності розробників рецептур.

Водночас доповнень до наказу № 210, які б роз'яснювали, яким чином практичні працівники повинні складати рецептури за запропонованою формою, не було прийнято. Унаслідок цього запропонований формат оформлення рецептур спричинив суттєві труднощі для практичних працівників.

Тривалий час дане питання не вирішувалося і наказ № 210 проіснував майже 15 років. Станом на початок 2026 року в Україні немає чинного нового наказу, який би безпосередньо замінив застарілий наказ № 210 щодо технологічних карток для закладів харчування та встановлював обов'язкову стандартизовану форму технологічних карток для всіх суб'єктів у сфері ресторанної індустрії.

Наразі ЗРІ при розробленні технологічних карток керуються наказом № 219 «Про затвердження правил роботи закладів ресторанного господарства» від 24.07.2002 р [9]. У наказі № 219 у пункті 2.2 зазначено, що заклади громадського харчування можуть

використовувати збірки готових рецептур для підприємств та на підставі їх створювати технологічні карти. Також можна створювати і фірмові страви, на які буде складено ТК. При розробленні ТК потрібно дотримуватися наступних умов:

- сумісність інгредієнтів;
- можливість взаємозаміни інгредієнтів;
- зазначення всіх можливих алергенів в страві;
- чітке дотримання режимів оброблення сировини тощо [10].

Деякі питання, які стосуються технологічної документації у тому числі й технологічних карток для окремих форматів закладів, наприклад у сфері освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, врегульовані Постановою КМУ № 305 від 12 грудня 2021 р [1].

З урахуванням даної ситуації кожен ЗРІ розробляє власні форми ТК, що приводить до варіативності у підходах до опису рецептур, технологічного процесу, параметрів теплового оброблення та показників якості готової продукції. Також слід відмітити, що відсутність стандартизованої форми технологічної картки ускладнює процес контролю якості та безпеки кулінарної продукції, зокрема під час проведення внутрішніх аудитів. Це, своєю чергою, підвищує ризик технологічних відхилень.

Крім того, відсутність уніфікації може здійснювати негативний вплив на організацію виробничого процесу та підготовку персоналу. Працівники, які змінюють місце роботи, змушені адаптуватися до різних форматів технологічних карток, що ускладнює навчання, збільшує ймовірність помилок і збільшує період професійної адаптації. Особливо гостро ця проблема проявляється у великих закладах та мережах із високою плинністю кадрів.

Наразі ЗРІ використовують два поняття: технологічна карта (ТК) та техніко-технологічна карта страви (ТТК) [10, 12], характеристику яких надано в табл. 1.

Таблиця 1

Змістове наповнення технологічної документації

Найменування показників	Найменування технологічної документації	
	технологічна картка	техніко-технологічна картка
Назва закладу, який розробив ТТК	–	+
Вимоги до сировини	–	+
Рецептурний склад	+	+
Маса брутто та нетто рецептурних компонентів	+	+
Вага однієї порції	+	+
Опис технологічного процесу	+	+
Опис презентації та подачі страви	+	+
Органолептичні показники кулінарної продукції	+	+
Алергени	–/+*	–/+
Поживна цінність	–	+
Умови та терміни зберігання	+	+
Примітка. –/+* – оператор ринку (виробник) самостійно приймає рішення щодо доцільності відзеркалення інформації в технологічній документації.		

ТТК розробляється лише на ваші фірмові страви, які пропонує споживачам конкретний заклад; ТК використовується для рецептури, яку взято зі Збірника рецептур, причому її можна змінити за складом та технологією виробництва. Багато ЗРІ при розробленні ТТК намагаються дотримуватися балансу білків/жирів/вуглеводів/клітковини.

Зазвичай технологічні картки (ТТК) містить наступні структурні елементи:

- назва страви;
- перелік інгредієнтів та їх кількість (брутто/нетто);
- покроковий опис технології виробництва із зазначенням параметрів процесу;
- опис органолептичних показників страви;
- калорійність та харчова цінність;
- вихід готової страви [13].

При розробленні технологічних карт можуть певні виникати певні проблеми. Якщо технологічну карту страви чи виробу складено не правильно, то це може привести до як до порушення технології

виробництва, так і до отримання готової продукції з невідповідними показниками якості. Найбільш поширені помилки при розробленні ТК, ТТК та їх наслідки наведено на рис. 1.



Рис. 1. Помилки при розробленні технологічних та техніко-технологічних карток

Щоб уникнути вищезазначених проблем, важливо правильно заповнювати технологічні та техніко-технологічні карти та впроваджувати стандартизовані процеси у закладах ресторанної індустрії.

Слід зазначити, що ТК та ТТК відіграють значну роль у забезпеченні керованості, якості та безпечності виробництва кулінарних страв та виробів. Незважаючи на певні обмеження, їх використання є необхідною умовою ефективної діяльності закладів ресторанної індустрії. Подальший розвиток цифрових технологічних карток дозволить мінімізувати їх слабкі сторони та підвищити гнучкість виробничих процесів.

Саме тому сьогодні заклади ресторанної індустрії активно впроваджують програмне забезпечення, яке автоматизує процес розроблення технологічних карток. Найбільш поширеними системами є Poster POS, iiko, R-Keeper та 1С:Підприємство. Використання даних програм дозволяє забезпечити комплексне управління виробництвом, складом і реалізацією продукції. Аналіз практичного використання технологічних карток здійснено на прикладі трьох закладів ресторанної індустрії різних форматів, що функціонують на території України (табл. 2).

Таблиця 2

Порівняльна характеристика використання технологічних карток у закладах ресторанної індустрії

Найменування показника	Заклад ресторанної індустрії		
	«Mafia»	«Aroma Kava»	«McDonald's»
Тип закладу	Мережевий ресторан	Мережа кав'ярень	Міжнародна мережа швидкого харчування
Формат ТК	Повністю цифровий	Змішаний (паперовий + електронний)	Повністю стандартизовані й цифровий
Використання ПЗ	Poster POS	Excel, частково автоматизовані рішення	Внутрішні корпоративні системи
Рівень стандартизації	Високий	Середній	Дуже високий
Контроль витрат сировини	Автоматизований	Частково контрольований	Повністю автоматизований

1	2	3	4
Відхилення у виході продукції	8–12 % (до впровадження, знижено після автоматизації)	5–7 %	1–2 %
Якість продукції	Висока	Середня	Дуже висока
Гнучкість виробництва	Середня	Висока	Низька
Основні переваги	Зменшення витрат, точність обліку	Простота впровадження, низькі витрати	Максимальна стандартизація, контроль якості
Основні недоліки	Потреба в оновленні даних	Ризик помилок і розбіжностей	Обмеження творчості персоналу

Наведені дані демонструють залежність ефективності використання технологічних карток від рівня цифровізації та стандартизації виробничих процесів. Слід відмітити, що можливості сучасного програмного забезпечення є досить широкими. Воно дозволяє автоматично розраховувати масу бруто та нетто, враховувати втрати за механічного та теплового оброблення, визначати вихід готової страви, а також здійснювати калькуляцію її собівартості. Крім того, програмні системи забезпечують інтеграцію виробництва з обліком сировини, що дає змогу контролювати її залишки та автоматично списувати інгредієнти при реалізації страв.

Процес розроблення технологічної картки у програмному середовищі включає кілька етапів. Спочатку створюється страв, після чого вводиться рецептура із зазначенням усіх інгредієнтів. Далі задаються норми закладки сировини з урахуванням технологічних втрат і система автоматично розраховує вихід готової продукції та, за необхідності, її собівартість. Завершальним етапом є формування технологічної картки у стандартизованому вигляді.

Використання сучасного програмного забезпечення має ряд суттєвих переваг. Передусім, це зменшення кількості помилок та підвищення точності розрахунків. Також значно скорочується час на розроблення технологічної документації, забезпечується оперативне оновлення даних та покращується контроль за витратами сировини.

Важливою перевагою є можливість аналізу рентабельності страв, що сприяє прийняттю ефективних управлінських рішень.

Разом з тим, впровадження таких систем має певні складнощі. До них належать необхідність фінансових витрат на придбання програмного забезпечення, потреба у навчанні персоналу, а також залежність від технічних засобів і стабільності роботи системи.

Перспективи розвитку даного напрямку пов'язані з подальшою цифровізацією закладів ресторанної індустрії. Зокрема, очікується інтеграція програмних систем із технологіями штучного інтелекту, що дозволить автоматично оптимізувати рецептури, прогнозувати попит і підвищувати ефективність виробництва. Також важливу роль відіграватимуть хмарні технології, які забезпечують доступ до даних у режимі реального часу.

Висновки. Установлено, що технологічні картки є базовим інструментом стандартизації виробничих процесів у закладах ресторанної індустрії, що забезпечують стабільність якості продукції, контроль витрат і зниження технологічних ризиків. Зазначено, що відсутність уніфікованої нормативної бази щодо оформлення технологічних карток в Україні зумовлює варіативність їх структури та, що ускладнює контроль якості, організацію виробництва та підготовку персоналу.

Обґрунтовано доцільність використання техніко-технологічних карток як більш інформативного виду документації, особливо в контексті сучасних вимог до харчової цінності та безпечності продукції. Доведено, що використання сучасного програмного забезпечення для розроблення технологічних карток – це не просто зручність, а необхідність для ефективної роботи сучасного закладу ресторанної індустрії.

Список джерел інформації / References

1. Горобець О. М., Наконечна Ю. Г., Мілька А. І. та ін. Інноваційний підхід до інженерно-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Науковий вісник ПУЕТ. Серія: Технічні науки. 2024. № 2. С. 44-49. DOI: 10.37734/2518-7171-2024-2-7.

Horobets, O. M., Nakonechna, Yu. H., Milka, A. I., et al. (2024). Innovative approach to engineering and technical support of restaurant establishments. *Naukovyi visnyk PUET. Serii: Tekhnichni nauky*, (2), 44-49. <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2024-2-7>.

2. Завадинська О., Ніколайко Г., Огороднік М. Дослідження інноваційних рішень для оновлення бізнес-моделей у ресторанному бізнесі.

Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі, 2026. Вип. 1 (39). ISSN: 2312-3990 (Print) 2519-2922 (Online)

Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2022. Т. 5, № 2. С. 229-238. DOI: 10.31866/2616-7468.5.2.2022.270098.

Zavadynska, O., Nikolayko, H., & Ohorodnik, M. (2022). Research of innovative solutions for updating business models in the restaurant business. *Restaurant and Hotel Consulting. Innovations*, 5(2), 229-238. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270098>.

3. Корсак Р., Гуштан Т., Годя І. Вплив ІТ та сучасного устаткування на технологію продукції ресторанного господарства в умовах HACCP. *Development Service Industry Management*. 2025. С. 120-125. DOI: 10.31891/dsim-2025-10(14).

Korsak, R., Hushtan, T., & Hodia, I. (2025). The impact of IT and modern equipment on restaurant production technology under HACCP conditions. *Development Service Industry Management*, 120-125. [https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10\(14\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(14)).

4. Шапіренко Д., Силка І., Матіяшчук О. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції веганського спрямування. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*. 2025. № 4 (18). С. 64-69. DOI: 10.32782/2708-4949.4(18).2025.9.

Shapirenko, D., Sylka, I., & Matyashchuk, O. (2025). Technological principles of vegan culinary production. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*, (4), 64-69. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.4\(18\).2025.9](https://doi.org/10.32782/2708-4949.4(18).2025.9).

5. Сіра Е., Лахтіонов Д. Проблеми модернізації ресторанного господарства Закарпаття. *Development Service Industry Management*. 2024. № 4. С. 167-172. DOI: 10.31891/dsim-2024-8(27).

Sira, E., & Lakhtionov, D. (2024). Problems of modernization of restaurant industry in Zakarpattia. *Development Service Industry Management*, (4), 167–172. [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-8\(27\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-8(27)).

6. Медведєв С., Булдаков О., Якименко-Терещенко Н. Інноваційні технології в закладах ресторанного господарства. Розвиток туристичного бізнесу, економіки та підприємництва: виклики сьогодення: матеріали I Всеукр. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти і молодих вчених (м. Дніпро, 26-27 вересня 2023 р.). Дніпро: НТУ «Дніпровська політехніка», 2023. С. 86-88. Medvediev, S., Buldakov, O., & Yakymenko-Tereshchenko, N. (2023). Innovative technologies in restaurant establishments. In *Rozvytok turystychnoho biznesu, ekonomiky ta pidpriemnytstva: vyklyky sohodennia* (Proceedings of the 1st All-Ukrainian scientific and practical conference, Dnipro, September 26–27, 2023) (pp. 86–88). Dnipro: NTU “Dniprovskia politekhnikha”.

7. Юрченко С. Л., Онищенко В. М., Головко Т. М. Стандартизація, метрологія, сертифікація. Частина 1. Стандартизація: навч. посіб. Харків: ДБТУ, 2024. 106 с.

Iurchenko, S. L., Onyshchenko, V. M., & Holovko, T. M. (2024). *Standartyzatsiia, metrolohiia, sertyfikatsiia. Chastyna 1: Standartyzatsiia*. Kharkiv: DBTU.

Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі, 2026. Вип. 1 (39). ISSN: 2312-3990 (Print) 2519-2922 (Online)

8. Про Порядок розробки та затвердження технологічної документації: наказ № 210 від 25.09.2000 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/z0705-00>.

Ministry of Economy of Ukraine. (2000). On the procedure for development and approval of technological documentation (Order No. 210, September 25, 2000). <https://zakon.rada.gov.ua/go/z0705-00>.

9. Про затвердження правил роботи закладів ресторанного господарства: наказ №219 від 24.07.2002 р. URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>.

Ministry of Economy of Ukraine. (2002). On approval of the rules for operation of restaurant establishments (Order No. 219, July 24, 2002). <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>.

10. Акастелова А. Технологічні карти страв для ресторанів та кафе – як правильно скласти ТК. URL:https://joinposter.com/ua/post/tekhnologichna-karta-strav?utm_source=chatgpt.com.

Akastelova, A. Technological cards for restaurants and cafes: How to compile correctly. <https://joinposter.com/ua/post/tekhnologichna-karta-strav>.

11. Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти: постанова Кабінету Міністрів України № 305 від 12 грудня 2021 р. URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#Text>.

Cabinet of Ministers of Ukraine. (2021). On approval of norms and procedure for catering organization in educational institutions (Resolution No. 305, December 12, 2021). <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF>

12. Гринченко О. О., Колеснікова М. Б., Юрченко С. Л., Андрєєва С. С., Омельченко С. Б. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії: навч. посіб.: у 4 ч. Ч. 1: Практика системного підходу в ресторанній індустрії / за заг. ред. О. О. Гринченко. Харків: ДБТУ, 2022. 127 с.

Hrynchenko, O. O., Kolesnikova, M. B., Iurchenko, S. L., Andrievieva, S. S., & Omelchenko, S. B. (2022). Tekhnolohiia kharchovoi produktsii v restorannii industrii: Part 1: Practice of system approach in restaurant industry. Kharkiv: DBTU.

13. Як правильно скласти технологічні карти страв для ресторанів. URL: <https://modernchef.pro/yak-pravylny-sklasty-tekhnologichni-karty-strav/>.

Modern Chef. How to properly create technological cards for restaurants. <https://modernchef.pro/yak-pravylny-sklasty-tekhnologichni-karty-strav/>

Юрченко Світлана Леонідівна, канд. техн. наук, доц., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету, sluyrchenko@gmail.com, ORCID: [0000-0003-1286-081X](https://orcid.org/0000-0003-1286-081X)

Iurchenko Svitlana, PhD, ass. professor, ass. professor of the department of food technology in the restaurant industry, State Biotechnological University, sluyrchenko@gmail.com, ORCID: [0000-0003-1286-081X](https://orcid.org/0000-0003-1286-081X)

Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі, 2026. Вип. 1 (39). ISSN: 2312-3990 (Print) 2519-2922 (Online)

Шмельова Дарина Вячеславівна, здобувач ступеня вищої освіти бакалавр Державного біотехнологічного університету, darinasmeleva594@gmail.com, ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-7676-4297>

Shmelova Daryna, undergraduate student, State Biotechnological University, darinasmeleva594@gmail.com, ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-7676-4297>

Отримано: 05.04.2026. Прийнято: 23.04.2026. Опубліковано: 18.05.2026.

УДК 664:614.31:005.334

DOI <https://doi.org/10.31359/2312.3990.2026.39.1.143>

УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ ТА КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У КРАФТОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ

Т.І. Романовська

У статті досліджено особливості управління ризиками та контролю безпеки харчових продуктів у крафтовому виробництві. Проаналізовано основні небезпечні чинники та підходи до їх ідентифікації. Обґрунтовано необхідність інтеграції принципів НАССР, програм-передумов і цифрових технологій моніторингу для підвищення ефективності контролю, забезпечення стабільної якості продукції та мінімізації виробничих ризиків.

Ключові слова: крафтове виробництво, безпека харчових продуктів, управління ризиками, НАССР, небезпечні чинники, санітарний контроль, контроль якості.

RISK MANAGEMENT AND CONTROL OF FOOD SAFETY IN CRAFT FOOD PRODUCTION

T. Romanovska

Introduction. Ensuring food safety is a key task of modern food production and an important prerequisite for protecting public health. Due to the growing demand for local, traditional, and artisanal food products, craft production is actively developing; it is characterized by small production volumes, the use of local raw materials, and a significant proportion of manual processing operations.

Relevance. The specific features of craft production can increase the risk of biological, chemical, and physical hazards arising during the manufacturing process. Increasing consumer demands for food quality and safety, the need to comply with national legislation and international standards, as well as the harmonization of