

# СУЧАСНІ АСПЕКТИ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ ЦИФРОВИХ ТРАНСФОРМАЦІЙ

**Фостолович Валентина Анатоліївна,**

д.е.н., професор, професор кафедри економіки,  
менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи  
Житомирський державний університет імені Івана Франка

**Кравчук Марія,**

здобувачка вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
Житомирський державний університет імені Івана Франка

**Вступ.** Впровадження системи безпеки харчової продукції у закладах ресторанного господарства в умовах цифрових трансформацій стали не лише елементом виконання нормативних вимог та забезпечення дотримання визначених критеріїв, але і інструментом практичного отримання позитивного економічного ефекту через:

- здійснення систематичного контролю критичних точок виробничого процесу;
- зниження ризиків бактеріального й хімічного забруднення продуктів;
- стандартизацію внутрішніх процедур.

Систематична робота з НАССР в умовах цифрових трансформацій слугує інструментом системи менеджменту у закладі ресторанного господарства, та призводить до підвищення контролю відповідно до технологічних параметрів і зниження кількості порушень санітарних вимог.

Проведені нами дослідження сучасних аспектів впровадження системи безпеки харчової продукції у закладах ресторанного господарства в умовах цифрових трансформацій свідчать, що цифрові аспекти впровадження системи НАССР передбачають використання: IoT-моніторингу температури, використання цифрових чек-листів, застосування технології Блокчейн для простежуваності, AI-прогнозування та хмарних ERP-систем.

**Ціль роботи.** Дослідити сучасні аспекти впровадження системи безпеки харчової продукції у закладах ресторанного господарства в умовах цифрових трансформацій.

**Матеріали та методи.** Дослідження сучасних аспектів впровадження системи безпеки харчової продукції у закладах ресторанного господарства в умовах цифрових трансформацій було реалізовано на закладів ресторанного господарства України. Досліджуючи дане питання нами було застосовано обширний комплекс і загальнонаукових і специфічних методів, які сприяють здійсненню комплексної оцінки особливостей впровадження системи безпеки харчової продукції у закладах ресторанного господарства в умовах цифрових трансформацій. Вивчаючи наукові праці вітчизняних та зарубіжних дослідників і практиків в частині нормативного регламентування діяльності закладів ресторанного господарства України було використано методи аналізу та синтезу.

Досліджуючи наукове тлумачення особливостей впровадження системи безпеки харчової продукції у закладах ресторанного господарства в умовах цифрових трансформацій було використано метод узагальнення.

Під час порівняння вітчизняних та іноземних підходів до впровадження системи безпеки харчової продукції у закладах ресторанного господарства в умовах цифрових трансформацій використовували порівняльний метод оцінки. Лише застосовуючи різноманітні підходи і методи дослідження можливо досягти достовірного результату

**Результати та обговорення.** Цифрова трансформація в сучасному світі життєдіяльності людей та функціонування підприємств стала одночасно і викликом і інструментом економічного благополуччя та конкурентоспроможності. Діджиталізація та штучний інтелект, інтегровані майже в усі алгоритмічні процеси створення і надання послуги видозмінили підхід до кожного із процесів.

Нами досліджено один із важливих елементів функціонування закладів сфери ресторанного господарства – процес впровадження стандартів НАССР

(системи безпеки харчової продукції) в умовах цифрових трансформацій. В процесі дослідження відмічено, що його особливостями є:

- автоматизація системи контролю;
- спрямованість на мінімізацію впливу людського фактора;
- прозорість даних.

Інтеграція цифрових інструментів у бізнес процеси впровадження системи НАССР видозмінюють рутину і паперову працю на модель динамічної системи управління в реальному часі.

Нами виокремлено головні цифрові інструменти впровадження системи НАССР у діяльність ресторанів.

Серед цифрових інструментів належне місце слід відвести впровадженню IoT-моніторингу температури. Завдяки даному інструменту реалізовано функцію:

- Бездротових датчиків безперервно контролюють роботи холодильного обладнання;
- Бездротових датчиків безперервно контролюють роботи вітрин.

Зазначені системи здійснюють автоматичне сповіщення (надсилають повідомлення) на смартфон при появі відхилень на обладнанні від нормативних показників. Така технологія зменшує витрати часу роботи працівників та мінімізує ризики втрат від нестравного обладнання.

Використання цифрових чек-листів замінюють реалізуються через встановлення мобільних додатків для персоналу замість паперових чек-листів.

Такий інструмент забезпечує контроль стану гігієни та контроль якості прибирання, що фіксується за допомогою використання:

- QR-кодів;
- або фотозвітів.

Технологія Блокчейн використовується для реалізації принципу простежуваності та забезпечує системний постійний контроль шляху руху сировини «від лану до столу».

Основні цифрові інструменти впровадження системи НАССР у діяльність

ресторанних господарств нами узагальнено і схематично подано на рисунку 1.



**Рис. 1. Основні групи сучасних цифрових інструментів для формування інклюзивного середовища обслуговування гостей з особливими потребами в готелях**

Джерело: Узагальнено автором

Використання Блокчейн в системі роботи ресторану сприяє спрощенню систем контролю:

- термінів придатності сировини та готової продукції;
- роботи з постачальниками.

Важливим сучасним інструментом впровадження системи НАССР у діяльність закладів ресторанного господарства є AI-прогнозування, яке забезпечує проведення аналізу попиту на готовий продукт та оптимізацію обсягів і асортименту замовлення сировини. Результатом використання AI-прогнозування є зменшення ризиків :

- кількості харчових відходів;
- ризику псування продуктів, які були замовлені надмірно.

Хмарні ERP-системи інтегрують критерії НАССР із системами обліку і контролю (POSTER, SYRVE). Це сприяє автоматичному оновленні інформації із технологічних карт у онлайн-меню.

Цифрова трансформація в системі безпеки харчової продукції у закладах ресторанного господарства забезпечує:

1. Унеможливлення фальсифікацій, оскільки зникає можливість проводити фіксацію критичних показників «заднім числом»;
2. Імовірність проведення миттєвого аудиту, оскільки стає доступною уся документація яка зберігається у хмарі для контролю в один клік;
3. Значна економія часу, оскільки автоматизація ручних рутинних операцій пов'язаних із зняттям замірів вивільняє до 30% робочого часу відповідальних працівників (зокрема, шеф-кухаря).

**Висновки.** Отже, проведені нами дослідження сучасних аспектів впровадження системи безпеки харчової продукції у закладах ресторанного господарства в умовах цифрових трансформацій свідчать, що цифрові аспекти впровадження системи НАССР передбачають використання: IoT-моніторингу температури, використання цифрових чек-листів, застосування технології Блокчейн для простежуваності, AI-прогнозування та хмарних ERP-систем.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Мітал О.Г. Особливості впровадження системи HACCP у ресторанному бізнесі: регуляторні вимоги та практичні аспекти. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2025. №72. С. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(17\).2025.18](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(17).2025.18)  
URL: <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/download/206/191/>
2. Кравчук Т.В. Сучасні підходи до впровадження HACCP і ISO 22000 у ресторанних технологіях в умовах діджиталізації. *Електронний науковий журнал «Економічна парадигма»*. 2026. № 3(107). DOI: 10.25313/economics-2026-3-107-40 URL: <https://humanitarian.com.ua/index.php/economics/article/download/1972/2156>
3. Фостолович В. А. Штучний інтелект та роботизація в системі господарської діяльності закладів сфери гостинності: інноваційний аспект цифрових трансформацій. *Економіка. Управління. Інновації*. 2026. № 1 (38). С. 241–255. URL: <https://eprints.zu.edu.ua/48011/>