

# УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

---

УДК 613.2:364.013(477)

**Наталія ПРИТУЛЬСЬКА,  
Діна ФЕДОРОВА,  
Євгенія БОНДАРЕНКО**

## КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ СОЦІАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ

*Представлено основні концептуальні засади формування системи соціального харчування (СХ) в Україні, зокрема із залученням комерційного сектору. Визначено пріоритетні напрями розвитку технологій для забезпечення системи СХ доступною кулінарною продукцією та напівфабрикатами на основі розширення технологічного потенціалу вітчизняної сировинної бази та використання принципів ресурсозбереження: комплексності перероблення сировини, інтенсифікації технологічних процесів, скорочення виробничих площ і витрат.*

*Ключові слова:* соціальне харчування, аутсорсинг, інноваційні технології, безпечне та здорове харчування, виробничо-логістичні центри, ресурсозбереження.

*Притульская Н., Федорова Д., Бондаренко Е. Концептуальные основы формирования системы социального питания в Украине. Представлены концептуальные основы формирования системы социального питания в Украине, в частности с привлечением коммерческого сектора. Определены приоритетные направления развития технологий для обеспечения системы социального питания доступной кулинарной продукцией и полуфабрикатами на основе расширения технологического потенциала отечественной сырьевой базы и использования принципов ресурсосбережения: комплексности переработки сырья, интенсификации технологических процессов, сокращения производственных площадей и расходов.*

*Ключевые слова:* социальное питание, аутсорсинг, инновационные технологии, безопасное и здоровое питание, производственно-логистические центры, ресурсосбережение.

**Постановка проблеми.** Забезпечення населення України якісними харчовими продуктами в достатніх для раціонального харчування асортименті та кількості є першочерговим завданням, визначеним у Законі України "Про продовольчу безпеку України" [1]. Враховуючи кризові явища в соціально-економічній сфері країни, зростання

цін на продовольчі товари та зниження купівельної спроможності населення, визначається необхідність розвитку державних програм, спрямованих на оптимізацію харчування населення, перш за все його найбільш уразливих верств, що потребують соціальної підтримки, – ветеранів та інвалідів війни, інвалідів, дітей-сиріт, самотніх громадян, які не здатні до самообслуговування у зв'язку з похилим віком або інвалідністю, військовослужбовців і учасників бойових дій, внутрішньо переміщених осіб з тимчасово окупованої території та районів проведення антитерористичної операції, кількість яких в Україні за останній час помітно зростає. Значна частина таких категорій населення сьогодні позбавлена можливості раціонально харчуватися під час утримання (перебування) в державних установах, що входять до системи охорони здоров'я, освіти, соціального обслуговування населення, відпочинку та оздоровлення (військові клінічні госпіталі, медичні заклади, будинки-інтернати тощо), через відсутність якісних систем централізованого забезпечення збалансованим харчуванням. Недостатньо якісне харчування у закладах соціальної сфери зумовлене неадекватністю потребам харчової та біологічної цінності (зокрема, невисоким вмістом повноцінних білків, мінеральних елементів і вітамінів), нормативним вимогам, смаковим уподобанням споживачів, що негативно впливає на стан здоров'я цих категорій населення.

Виходячи з того, що держава в умовах економічної кризи не здатна реалізувати високі стандарти життя, доцільно сконцентрувати зусилля на таких напрямках реалізації державної політики в галузі здорового харчування:

– розширення вітчизняного виробництва основних видів продовольчої сировини, розвиток ресурсозберігаючих харчових технологій та виробництва харчових продуктів, збагачених незамінними компонентами, продуктів для спеціального дієтичного споживання (використання), а також удосконалення харчування в організованих колективах, зокрема пільгових категорій громадян, які мають право на безоплатні соціальні послуги відповідно до Закону України "Про соціальні послуги" [2], у напрямі забезпечення доступним, збалансованим (передусім, за вмістом повноцінних білків, мінеральних елементів, вітамінів) і безпечним гарячим харчуванням;

– формування системи СХ в Україні, що вимагає консолідації зусиль з боку державних органів спільно із профільними науковими установами та експертами щодо розроблення єдиного нормативно-правового регулювання і вимог до організації СХ, визначення механізму оптимального поєднання методів державного регулювання, контролю та ринкових чинників у цій сфері, формування інфраструктури СХ із залученням бізнес-структур, її матеріально-технічної бази, нормативно-методичного, інформаційного та кадрового забезпечення;

– визначення перспектив розвитку технологій для забезпечення системи СХ доступною кулінарною продукцією та напівфабрикатами для безпечного, якісного та здорового харчування.

У зв'язку з цим, вирішення завдань щодо оптимізації харчування організованих колективів у державних установах соціальної сфери передбачає необхідність якісних змін стратегічних цілей державної політики в галузі харчування, зокрема, в напрямі стимулювання (створення системи пільг) підприємств ресторанного бізнесу до здійснення діяльності у сфері соціального кейтерингу (від англ. social catering – соціальне харчування). Сучасні тенденції розвитку масового харчування в економічно розвинених країнах ЄС, США показали, що харчування організованих контингентів населення з можливим повним або частковим відшкодуванням коштів із бюджету держави найбільш доцільно розвивати як діяльність сектору низькобюджетного кейтерингу [3; 4]. Із метою залучення комерційного сектору ресторанного бізнесу України для виконання завдань забезпечення економічної та фізичної доступності послуг харчування в об'єктах соціальної сфери необхідний перехід від побудови бізнес-процесів за принципом субпідприємства до нових форм довгострокового співробітництва – аутсорсингу [4].

За різними оцінками, система СХ України має потенційну цільову аудиторію, що становить майже 10 млн осіб [5]. Під соціальним харчуванням традиційно розуміють організацію харчування окремих груп населення в організованих колективах за рахунок або за участю бюджетів різних рівнів, що здійснюється безкоштовним або пільговим наданням харчування в мережі спеціалізованих доготівельних закладів ресторанного господарства (РГ) з використанням харчових продуктів і напівфабрикатів встановленого асортименту, з метою забезпечення їхніх соціальних гарантій. При цьому послугу СХ розглядають як сукупність комплексних заходів, спрямованих на організацію якісного і безпечного харчування, включаючи здійснення процесів виробництва напівфабрикатів і готової кулінарної продукції, транспортування, формування раціонів харчування, а також забезпечення організації споживання продукції в закладах харчування соціальної сфери.

Одним із способів досягнення стабільної якості та безпечності кулінарної продукції, що реалізується через мережу закладів РГ соціальної сфери, є індустріалізація виробництва кулінарної продукції та напівфабрикатів високого ступеня готовності [5–7]. Важливим є пошук інноваційних рішень і напрямів оптимізації технологічних процесів із метою скорочення витрат, зберігаючи високий рівень якості та безпечності продукції, а також розширення потенціалу використання недорогої вітчизняної сировинної бази. Актуальним є систематизація та обґрунтування концептуальних засад формування системи СХ в Україні та її нормативно-методичного й організаційно-технологічного забезпечення.

*Мета роботи* – визначення концептуальних засад формування сфери соціального харчування в Україні, пріоритетних напрямів розвитку технологій доступної кулінарної продукції та напівфабрикатів для неї, розширення технологічного потенціалу вітчизняної сировинної бази на принципах ресурсозбереження.

**Матеріали та методи.** В основу методологічної бази дослідження покладено методи наукового пізнання, системного підходу та узагальнення, наукові праці вітчизняних і зарубіжних вчених.

**Результати дослідження.** Формування та розвиток державної системи СХ має відбуватися на основі розроблення концепції та затвердження (впровадження) нової законодавчо-нормативної бази щодо організації, правового регулювання діяльності окремих суб'єктів у сфері СХ, затвердження нових раціональних норм споживання харчових продуктів, узгодження нормативів витрат на придбання продуктів харчування, вартості раціону СХ, прийняття низки інших регламентуючих документів. Існує необхідність у здійсненні правового регулювання на регіональному рівні взаємодії усіх елементів системи СХ – від постачання харчових продуктів і виробництва готових страв до надання послуг у сфері СХ певним категоріям громадян в організованих колективах. У зв'язку з наведеним вище систематизовано засади розвитку СХ в Україні (*рисунок*).

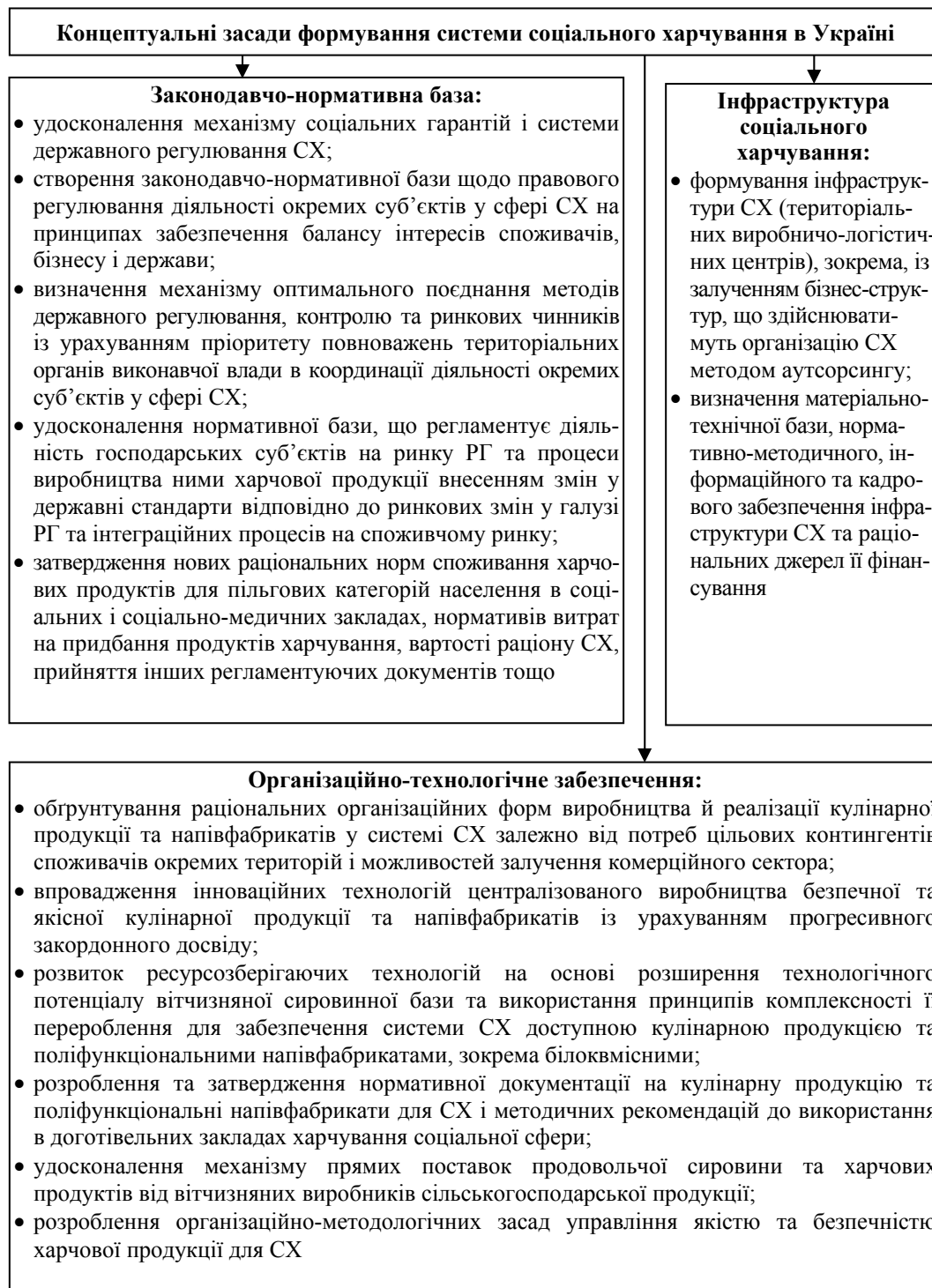
Перспективним напрямом розвитку системи СХ в Україні може бути створення *територіальних виробничо-логістичних об'єднань (центрів)* під загальним управлінням органів виконавчої влади населених пунктів, до обов'язків яких входить координація діяльності підсистеми СХ окремих територій.

Формування конкретної інфраструктури СХ регіону може формуватися на варіантній основі: *1-й варіант* – створення спеціалізованих виробничих комплексів – комбінатів харчування для забезпечення напівфабрикатами різного ступеня готовності мережі дотівельних закладів харчування в різних установах соціальної сфери; *2-й варіант* – використання виробничої інфраструктури діючих підприємств харчової та переробної промисловості для цільового забезпечення напівфабрикатами соціальної мережі.

Перший варіант розвитку системи СХ може формуватися як за рахунок повного або часткового державного фінансування, так і на основі інструментів ринкової економіки нового кластеру підприємств соціального кейтерингу, що здійснюють організацію СХ методом аутсорсингу.

Концепція формування системи СХ в Україні має передбачити створення єдиної логістичної системи "від лану до столу" у вигляді територіальних виробничо-логістичних об'єднань (центрів), що включатиме організаційну інфраструктуру товароруху, виробництва та постачання універсальних напівфабрикатів і готових раціонів СХ (залежно від потреб цільової групи споживачів і можливостей фінансування) в організованих колективах. При цьому ефективність управління товарними ресурсами забезпечуватиметься за рахунок об'єднання в єдину логістичну систему товарних потоків на території великих міст, що включатиме виробничі, оптові, транспортні підприємства та підприємства харчування, зокрема заготівельні заклади РГ мережевих компаній, які виробляють напівфабрикати. Використання

логістичного підходу передбачає узгодженість товарних, фінансових та інформаційних потоків, що сприятиме підвищенню економічної й соціальної ефективності підприємств харчової та переробної галузі й РГ в цілому.



Концептуальні підходи до формування системи соціального харчування в Україні

Створення таких територіальних виробничо-логістичних об'єднань (центрів) дасть змогу застосувати промислові способи виробництва продукції для СХ, забезпечити його гарантовану якість, виключити необгрунтовані посередницькі ланки та ефективно витратити бюджетні й комерційні кошти. При цьому окремі суб'єкти СХ (комбінати харчування, фабрики-кухні) можуть як прямо (через систему бюджетного фінансування), так і опосередковано (через систему пільгового оподаткування) підтримуватися державою.

Можна запропонувати декілька варіантів функціонування виробничо-логістичних центрів залежно від сформульованих потреб цільових груп споживачів окремих територій. Вони можуть існувати як комбінати харчування й виробляти кулінарну продукцію та напівфабрикати високого ступеню готовності з пролонгованими термінами придатності, використовуючи при цьому за потребою напівфабрикати харчової та переробної промисловості з наступним постачанням їх у доготівельні заклади в установах соціальної сфери в охолодженому, замороженому або підігрітому стані в спеціальних функціональних гастроємностях у термопортах, багатопорційних харчових пакетах на основі комбінованих полімерних матеріалів або в індивідуальному пакуванні залежно від потреб і можливостей замовника. У цьому випадку комплектація раціонів для харчування цільових груп споживачів здійснюється безпосередньо фахівцями доготівельних закладів відповідно до затверджених норм харчування та встановленої вартості раціону.

В іншому випадку функцію комплектації раціонів соціального харчування зможуть виконувати окремі функціональні підрозділи – логістичні центри при комбінатах харчування, які здійснюватимуть диспетчеризацію замовлень, комплектацію раціонів із готової продукції та напівфабрикатів, їх тимчасове зберігання і доставку до місць споживання.

На думку авторів статті, в сьогоденних кризових умовах функціонування державних установ соціальної сфери більш актуальним буде постачання в їх доготівельні заклади харчування поліфункціональних напівфабрикатів невисокої вартості для використання у виробництві широкого асортименту кулінарної продукції. Такими напівфабрикатами можуть бути сухі концентрати, пасто- та пюре-подібні гомогенізовані продукти як базові основи для приготування супів-пюре, фаршів, начинок, соусів, паштетів, м'ясних, рибних, круп'яних, овочевих і комбінованих формованих виробів (котлети, зрази, биточки, рулети, запіканки, крупеники, лапшевики, картопляники, крокетні вироби тощо), борошняні кулінарні й булочні вироби. Використання таких напівфабрикатів сприятиме інтенсифікації технологічних процесів, можливості збалансування раціонів СХ повноцінним білком, іншими біологічно активними речовинами за умов забезпечення їх лімітованої вартості.

Такий варіант організації СХ є більш прийнятним у сучасних умовах політики "економії бюджетних коштів" і уможливорює вирішення комплексу існуючих проблем харчування в закладах соціальної сфери на фоні скорочення транспортних та інших витрат (логістика постачання поліфункціональних напівфабрикатів здійснюється з меншою періодичністю на відміну від готової продукції та раціонів харчування).

Перспективами розвитку сформованої інфраструктури СХ може бути забезпечення потреб у якісному й доступному харчуванні споживачів із невисоким рівнем доходів у загальнодоступній мережі закладів РГ міста. При цьому пріоритет розвитку слід надавати таким форматам закладів масового харчування як *street food* і *fast food*, орієнтованих на різні групи споживачів у зонах комплексного торговельного, готельного обслуговування, у зонах відпочинку міста, вздовж автомагістралей, на заправних станціях, в аеропортах і на вокзалах міста, для пасажирів залізничного й авіаційного транспорту та туристів.

Формування соціально орієнтованої системи масового харчування спрямоване на забезпечення цінової та територіальної доступності послуг якісного та безпечного харчування для різних груп населення, зокрема малозабезпечених. Крім того, потенціал системи СХ в перспективі може бути спрямований на відновлення та розширення мережі СХ, що забезпечуватиме харчуванням не тільки пільгові категорії населення в державних соціально-медичних закладах, а й інші організовані колективи в установах державної та комерційної форм власності: школярів, студентів, учнів професійно-технічних закладів освіти, коледжів, дітей у дошкільних навчальних закладах, пацієнтів лікувальних закладів, робітників, службовців тощо. Таким чином, формування системи СХ в Україні сприятиме забезпеченню економічної та соціальної ефективності функціонування всієї галузі РГ внаслідок розвитку соціально-орієнтованих підприємств масового харчування як загальнодоступної, так і закритої мережі.

Вектор пошуку інноваційних рішень для підприємств СХ орієнтований сьогодні на досягнення синергетичного ефекту, об'єднуючого вимоги максимальної економічної доступності та здорового харчування за умов забезпечення гарантованої продовольчої безпеки, що потребує удосконалення технологій напівфабрикатів високого ступеня готовності для традиційного асортименту кулінарної продукції з використанням високотехнологічного устаткування та сучасних пакувальних матеріалів.

Зарубіжний досвід дає можливість уже зараз інтегрувати деякі інноваційні технології в галузь РГ України. Централізоване виробництво кулінарної продукції в закладах РГ інших країн ефективно для забезпечення мікробіологічної безпеки, високої стабільної якості протягом триваліших строків придатності кулінарної продукції на фоні скорочення виробничих площ, енергетичних витрат, трудових і сиро-

винних ресурсів, використання виробничих потужностей за таких технологій: *Cook&Chill* – C&C, або КЕЧ; *Cook&Freeze* – C&F; *CapKold* – від англ. *Control Atmosphere Packaging Cold*; *Cook&Hold* – C&H; *LLFF* – *Long Life Fresh Food*; *ESL* – *Extended Shelf Life* згідно з міжнародною термінологією. Загальна технологічна схема їх включає такі операції: приготування → охолодження / заморожування → зберігання → регенерація [7; 8–12].

Вибір концепції технології визначається факторами: контингент споживачів, режим харчування, обсяг виробництва продукції, територіальне місцезнаходження підприємства-замовника від базового (логістика), матеріально-технічна оснащеність як заготівельного, так і доготівельних підприємств харчування тощо. Залежно від обраної концепції можливі різні принципи схеми організації виробництва:

- базове підприємство реалізує приготовлені страви на місці і (або) транспортує в гарячому вигляді в термопортах у місця реалізації, розташовані максимально близько для забезпечення безпеки й стабільної якості готової продукції (C&H "приготувати і зберігати" – термостатування готової продукції при температурі подавання до реалізації 65–85 °C);

- готові страви або напівфабрикати фасують, піддають інтенсивному охолодженню й транспортують у більш віддалені місця, де їх розігрівають (КЕЧ – C&C; *CapKold* – "приготувати і охолодити" – інтенсивне охолодження готової продукції в харчових гігієнічних, іноді вакуумованих, пакетах);

- готові страви або напівфабрикати інтенсивно заморожують і зберігають у низькотемпературних шафах (камерах) (*C&F* – "приготувати й заморозити").

Ці технології базуються на використанні комплексного багатофункціонального обладнання, застосуванні сучасних способів пакування, холодильної та теплової обробки харчових продуктів і включають: вакуумування, пакування в газомодифіковане середовище, низькотемпературну теплову обробку, інтенсивне охолодження та заморожування тощо.

Наведені вище технології мають багато спільного й складаються з основних технологічних стадій: підготовка сировини та її гідромеханічне оброблення, що включає приготування напівфабрикатів, їх теплову обробку; упаковка готової продукції до або після теплової обробки; холодильна обробка; холодильне зберігання; транспортування у спеціальних контейнерах або ізотермічному транспорті; розігрів; відпуск. Значущі відмінності цих технологій обумовлені різними способами упаковки продукції до або після теплової обробки, обсягами продукції, способом і наявністю холодильної обробки, умовами та тривалістю зберігання тощо.

Практично основна маса інновацій пов'язана з використанням інтенсивного охолодження готової продукції або технологією КЕЧ. Основним її завданням є створення запасу охолодженої продукції ста-



більшої якості, що відповідає санітарно-гігієнічним вимогам безпеки НАССР. Ця технологія широко застосовується як у великих (фабрики-кухні, комбінати харчування), так і невеликих підприємствах харчування.

Залежно від обсягу продукції технологія КЕЧ передбачає використання одноразового пакування в полімерні плівкові матеріали або функціональні ємності, апарату вакуумного пакування, печі конвекційного, пароконвекційного або мікрохвильового принципу дії, харчоварильних котлів різного об'єму, апаратів інтенсивного охолодження повітряного або водяного типу. Принцип технології КЕЧ полягає у швидкому інтенсивному охолодженні приготовленої харчової продукції (з 85–70 до 2–4 °С). Це дає змогу за короткий проміжок часу (не більше 90 хв) подолати небезпечний температурний інтервал з 60 до 10 °С, оптимальний для розвитку та зростання хвороботворних мікроорганізмів. Охолоджену продукцію зберігають у холодильних апаратах при температурі в робочій камері 1–4 °С і розігрівають при необхідності. Повторний розігрів готової продукції не допускається [7; 8–12].

Залежно від обсягів виробництва, контингенту споживачів, попиту на продукцію, матеріально-технічної оснащеності доготівельного або роздаткового підприємства продукція може бути розфасована в індивідуальне (однорційне) пакування, матеріал виготовлення якої залежить від подальшого способу розігріву (полімерні контейнери, алюмінієва фольга та ін.), функціональні ємності, вакуумні пакети, пакети з багатошарових плівок тощо. Залежно від охолоджуючого середовища можна використовувати апарати інтенсивного охолодження з циркуляцією холодного повітря (*blast chillers*) або апарати для охолодження зануренням у суміш льоду та води або пропіленгліколю (*tumbler chillers*). Для охолодження великих обсягів продукції рідкої та напіврідкої консистенції (супи, соуси, тушковані страви, страви з дрібношматкових напівфабрикатів) більш придатними є апарати із занурвальним охолодженням. У цьому випадку застосовується система охолодження харчової продукції *CapKold* або промисловий *C&C*.

Основними критеріями обґрунтування комплектації технологічної лінії КЕЧ устаткуванням є: обґрунтовані обсяги виробництва продукції; широта асортименту напівфабрикатів і готової продукції; формат виробництва (повний цикл, часткове використання напівфабрикатів від харчової та переробної промисловості); ступінь підготовки вихідної сировини до виробництва; тип готового продукту за терміном зберігання (продукція, яка швидко псується або тривалого зберігання); розмір виробничих і складських площ; ступінь віддаленості об'єктів реалізації продукції від виробничо-логістичного центру та їх матеріально-технічна база для доготування, регенерації та підготовки до споживання готової продукції; бюджет проекту та ін. Обґрунтування конкретного технологічного рішення та устаткування в межах проекту має враховувати такі критерії: ступінь ресурсозбереження; оптимального співвідношення ціни та якості устаткування, відповідність

бюджету проекту; відповідність розрахунковій потужності виробництва; висока ступінь надійності та зносостійкості; наявність необхідних санітарно-гігієнічних дозволів і сертифікатів якості відповідно до вимог вітчизняного законодавства.

Технологія КЕЧ уможлиблює виробляти при "щадних" температурних режимах практично всі групи кулінарної продукції, яка характеризується більшим виходом, вищою харчовою та біологічною цінністю, з тривалішим терміном зберігання порівняно з традиційними. За наведеними у *Horeca Magazine* розрахунками, економічна ефективність виробництва кулінарної продукції для шкільного харчування із використанням інноваційної технології КЕЧ у середньому в 1.5 рази вища порівняно із виробництвом аналогічної продукції за традиційними технологіями [13].

Впровадження технології КЕЧ в заготівельних закладах РГ у системі СХ дасть можливість забезпечити високі показники якості готової кулінарної продукції та ефективно управління її матеріальною собівартістю, знижуючи виробничі витрати. Перспективним науковим напрямом є розроблення технологій КЕЧ, орієнтованих на виробництво поліфункціональних кулінарних напівфабрикатів із використанням продуктів побічної переробки сільськогосподарської продукції, малоцінної рибної та м'ясної сировини, культивованих грибів, переважно з місцевих сировинних ресурсів, для традиційного асортименту кулінарної продукції в умовах доготівельних закладів системи СХ. Використання таких напівфабрикатів дасть змогу розробити широкий асортимент якісної та безпечної "низькобюджетної" кулінарної продукції, вирішити проблему забезпечення соціальних раціонів харчування повноцінним білком, забезпечити стабільність кулінарної продукції під час зберігання, мінімізувати витрати функціонально-технологічних інгредієнтів, залучити до технологічного циклу вітчизняну сировинну базу.

Формування системи СХ на основі застосування принципів індустріалізації виробництва передбачає необхідність розроблення єдиної системи науково-технічних і організаційних заходів:

- централізація виробництва напівфабрикатів і кулінарної продукції для СХ на великих спеціалізованих комбінатах харчування;
- використання при виробництві страв і кулінарних виробів напівфабрикатів високого ступеня готовності, поліфункціональних напівфабрикатів;
- застосування сучасних технологій інтенсивного охолодження і подальшої регенерації продукції;
- удосконалення нормативно-методичної бази підприємств харчування;
- регламентація виробництва кулінарної продукції, булочних, кондитерських та інших виробів для харчування цільових контингентів споживачів за розробленою спеціалізованою технічною документацією;

- впровадження системи централізованого виробничого контролю, в тому числі з використанням лабораторно-інструментальних, зокрема експрес-методів контролю;
- забезпечення підприємств СХ кваліфікованими фахівцями-технологами;
- розробка оптимальних логістичних схем доставки напівфабрикатів і готової продукції в дотримувальні та роздаткові заклади харчування.

Організований за сучасними технологічними рішеннями процес виробництва кулінарної продукції для системи СХ гарантує високу якість страв, дотримання стандартів якості, економію трудових і фінансових ресурсів.

Для досягнення наведених вище результатів і враховуючи зростаючі потреби в "бюджетному" СХ пільгових контингентів споживачів у державних закладах, на наш погляд, доцільним є прийняття та реалізація Державної цільової програми розвитку соціального харчування на 2016–2020 рр.

**Висновки.** Розвиток виробництва якісної, доступної та безпечної кулінарної продукції для соціального харчування відповідно до положень Законів України "Про продовольчу безпеку України", "Про соціальні послуги", пріоритетів Державної стратегії подолання бідності на період 2016–2020 рр. та Загальнодержавної програми "Здоров'я 2020 – український вимір" є важливою соціальною проблемою. Для її розв'язання необхідна державна підтримка та забезпечення нормативно-методичного й організаційно-технологічного супроводу її виробництва та реалізації.

Нагальним є відпрацювання програми дій щодо використання ресурсів державних органів, наукових установ, медичних закладів, бізнес-структур із налагодження вітчизняного виробництва кулінарної продукції та напівфабрикатів високого ступеня готовності з використанням сучасних щадних і контрольовано безпечних технологій, що дасть змогу інтенсифікувати технологічний процес, створити "бюджетну" продукцію підвищеної поживної цінності, сприятиме вирішенню проблеми ресурсозбереження та забезпечення якості харчування організованих колективів соціальної сфери.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про продовольчу безпеку України : Закон України від 24.10.2012 № 11378. — Режим доступу : <http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4>.
2. Про соціальні послуги : Закон України від 19.06.2003 № 966-IV. — Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/966-15>.
3. *Никифоров А.* Социальный кейтеринг. Кто накормит организованные коллективы? / А. Никифоров. — Режим доступа : <http://www.tovr.ru/food/articles/2287/35600>.

4. Різдяна Л. М. Аутсорсинг як каталізатор інноваційного розвитку соціального харчування / Л. М. Різдяна. — Режим доступу : <http://www.infotour.in.ua/rozhdestvenskaya.htm>.
5. Корж А. П. Социальное питание – потенциал для развития пищевой промышленности Украины / А. П. Корж, Е. Н. Максимова // Продукты & ингредиенты. — 2014. — № 8. — С. 6—8.
6. Кизим А. А. Социальный кейтеринг как доминантная составляющая общественного питания / А. А. Кизим, В. А. Бабак // Теория и практика общественного питания. — 2012. — Вып. 11. — С. 22—26.
7. *Инновационные технологии в области пищевых продуктов и продукции общественного питания функционального и специализированного назначения* : коллективная монография / ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ" ; под общ. ред. Н. В. Панковой. — СПб. : Изд-во "ЛЕМА", 2012. — 314 с.
8. *Инновационные технологии в ресторане, в комбинате питания и фабрике-кухне*. — Режим доступа : <http://www.magnatcorp.ru/article/4138.html>.
9. *Технология COOK&CHILL*. — Режим доступа : <http://www.kop1.ru/technologycookchill>.
10. *Возможен ли в России социальный кейтеринг*. — Режим доступа : <http://www.vedomosti.ru/management/articles/2012/03/06>.
11. *ООО "Единая сеть питания"* – современный комбинат питания. — Режим доступа : <http://www.esp-factory.ru>.
12. *Революция в системе школьного питания от компании "РП-Технология"*. — Режим доступа : <http://www.rp1990.ru/technology/innovative>.
13. *Социальное питание: прокормить и прокормиться* // Horeca Magazine. — 2011. — № 11. — С. 12—16.

*Стаття надійшла до редакції 06.03.2015.*

***Pritulska N., Fedorova D., Bondarenko Y. Conceptual bases of the social nutrition formation in Ukraine.***

**Background.** Formation of the sphere of social nutrition in Ukraine today is an important challenge. For its solution government support, regulatory and methodical, organizational and technological support of production and sales are needed. Equally important is to determine the prospects of development of technology for social affordable food culinary and semi-finished products for safe, high-quality and healthy food.

*The aim* of the study is to define principles of formation of social nutrition sphere in Ukraine, priority directions of the development of social affordable culinary food and semi-prepared products for it, sustainable technological expansion potential of domestic raw materials basis.

**Material and methods.** The basis of methodological researching framework was methods of scientific knowledge, systematic approach and synthesis, scientific works of domestic and foreign scientists.

**Results.** According to the results of analytical studies the basic conceptual principles of forming social nutrition system in Ukraine are systematized and developed, the priority directions of development of technologies of available culinary products and semi-prepared products for it, expanding technological capabilities of domestic resource base on the principles of sustainability. One of the promising areas of organizational and technological solution to this problem is the development of centralized production of culinary and multifunctional semi products for it, using modern and controlled safe technologies that will improve the technological stability of products, reduce its cost,

intensify the process, create "low cost" products of high nutritional value with new consumer properties and contribute to solving the problems of sustainability and ensuring food quality of organized social groups.

**Conclusion.** The development of high-quality, accessible and safe culinary products production for social nutrition is an important social problem according to the Laws of Ukraine "On food safety of Ukraine", "On social services", priority of the State poverty reduction strategy for the period of 2016–2020 years and the National programme "Health 2020 – Ukrainian Dimension". For its solution the government support and regulatory and methodical, organizational and technological support of production and sales are needed. Organized by modern technological solutions process for the production of culinary products of the social food ensures their high consumer properties, quality standards, saving labor and financial resources.

*Keywords:* social nutrition, outsourcing, innovative technologies, safe and healthy food, industrial and logistic centers, resource conservation.

#### REFERENCES

1. Pro prodovol'chu bezpeku Ukrai'ny : Zakon Ukrai'ny vid 24.10.2012 № 11378. — Rezhym dostupu : <http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4>.
2. Pro social'ni poslugy : Zakon Ukrai'ny vid 19.06.2003 № 966-IV. — Rezhym dostupu : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/966-15>.
3. *Nikiforov A.* Social'nyj kejttering. Kto nakormit organizovannye kollektivy? / A. Nikiforov. — Rezhym dostupa : <http://www.tovr.ru/food/articles/2287/35600>.
4. *Rizdvjana L. M.* Autsorsyng jak katalizator innovacijnogo rozvytku social'nogo harchuvannja / L. M. Rizdvjana. — Rezhym dostupu : <http://www.infotour.in.ua/rozhdstvenskaya.htm>.
5. *Korzh A. P.* Social'noe pitanie – potencial dlja razvitija pishhevoj promyshlennosti Ukrainy / A. P. Korzh, E. N. Maksimova // Produkty & ingredienty. — 2014. — № 8. — S. 6—8.
6. *Kizim A. A.* Social'nyj kejttering kak dominantnaja sostavljajushhaja obshhestvennogo pitaniya / A. A. Kizim, V. A. Babak // Teorija i praktika obshhestvennogo pitaniya. — 2012. — Vyp. 11. — S. 22—26.
7. *Innovacionnye tehnologii v oblasti pishhevych produktov i produkcii obshhestvennogo pitaniya funkcional'nogo i specializirovannogo naznachenija : kollektivnaja monografija / FGBOU VPO "SPbGTJeU" ; pod obshh. red. N. V. Pankovoj.* — SPb. : Izd-vo "LEMA", 2012. — 314 s.
8. *Innovacionnye tehnologii v restorane, v kombinata pitaniya i fabrike-kuhne.* — Rezhym dostupa : <http://www.magnatcorp.ru/article/4138.html>.
9. *Tehnologija COOK&CHILL.* — Rezhym dostupa : <http://www.kop1.ru/technologycookchill>.
10. *Vozmozhen li v Rossii social'nyj kejttering.* — Rezhym dostupa : <http://www.vedomosti.ru/management/articles/2012/03/06>.
11. *OOO "Edinaja set' pitaniya" – sovremennyj kombinat pitaniya.* — Rezhym dostupa : <http://www.esp-factory.ru>.
12. *Revoljucija v sisteme shkol'nogo pitaniya ot kompanii "RP-Tehnologija".* — Rezhym dostupa : <http://www.rp1990.ru/technology/innovative>.
13. *Social'noe pitanie: prokormit' i prokormit'sja // Horeca Magazine.* — 2011. — № 11. — S. 12—16.