БІБЛІОТЕКА
ЧЕРНІВЕЦЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО ІНСТИТУТУ
ЧТЕІ ДТЕУ

Бібліографічний дайджест

Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства



Чернівці, 2026

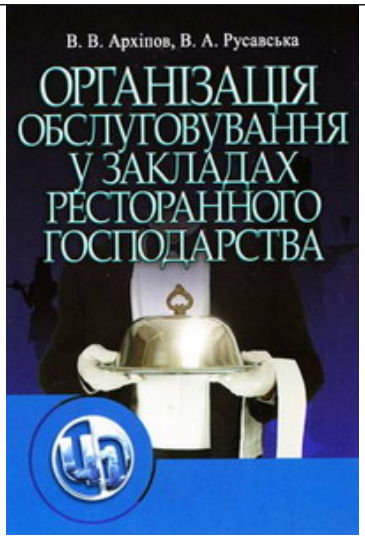
Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства

Дотримання санітарно-гігієнічних вимог є важливою умовою забезпечення якості та безпечності харчової продукції, збереження здоров'я споживачів і належної організації роботи закладів ресторанного господарства. Особливого значення набувають питання санітарного утримання приміщень, дотримання правил особистої гігієни персоналу, організації технологічних процесів, зберігання та реалізації харчових продуктів, а також запобігання виникненню харчових отруєнь.

Пропонований бібліографічний дайджест містить навчальну, наукову, довідкову літературу та нормативно-правові матеріали, що висвітлюють основні аспекти гігієни й санітарії у сфері ресторанного господарства. Видання стануть у пригоді здобувачам освіти, викладачам і фахівцям галузі для поглиблення професійних знань, навчання та практичної діяльності.

Друковані видання

Архіпов, В. В., & Русавська, В. А. (2012). *Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства* (2-ге вид.). Центр учбової літератури.

	У посібнику розкрито сутність організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів та надана характеристика матеріально-технічної бази як необхідної її передумови. Висвітлені основні правила подавання страв і напоїв, культури їх споживання. Охарактеризовані методи і форми обслуговування споживачів, які використовуються в закладах ресторанного господарства як повсякденно, так і при проведенні бенкетів та прийомів, здійсненні кейтерінгового обслуговування, створенні умов для розваг і відпочинку. Матеріал, поданий з урахуванням вимог сучасного ресторанного бізнесу, дозволяє успішно засвоїти курс організації обслуговування в закладах ресторанного господарства. Для студентів вищих навчальних закладів, коледжів, керівників і працівників ресторанного господарства.

Архіпов, В. В., Іваннікова, Т. В., & Архіпова, А. В. (2007). ***Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані*****. Центр учбової літератури.**

	У навчальному посібнику подані характеристика продукції ресторанного господарства, вимоги до якості й безпеки сировини й готової продукції, особливості приготування ресторанної продукції, товарознавча характеристика продуктів харчування, питання керування якістю. Основна увага зосереджена на сучасних технологічних процесах готування страв, напоїв, кулінарних і кондитерських виробів на підприємствах харчування готельних і ресторанних комплексів. Автори також наводять асортимент страв закордонної кухні, що допоможе в підготовці фахівців менеджерів готельно-ресторанного сервісу поглиблено вивчити питання асортиментів і приготування страв не лише для вітчизняного споживача, але й для іноземних гостей. Управлінню якістю продукції ресторанного господарства присвячена 4 частина книги. Для студентів, що навчаються за спеціальністю «Менеджер готельно-ресторанного бізнесу», а також керівників і фахівців, що працюють у ресторанах, кафе, готельних комплексах, учнів профільних коледжів та училищ.

Головко, О. М., Кампов, Н. С., Махлинець, С. С., & Симочко, Г. В. (2011). ***Організація готельного господарства*****. Кондор.**

	У навчальному посібнику розкрито сутність процесів організації робіт і надання послуг в готельному господарстві. Розкрито такі змістові модулі, як історія розвитку світового готельного господарства Європи, США, України і Закарпаття; будівництво, архітектура, інтер'єр, типи і класифікація підприємств готельного господарства; культура обслуговування готельного господарства; функціональна організація приміщень, організація і технологія обслуговування, надання основних та додаткових послуг; технологія прибирання, організація послуг харчування і приготування напоїв, організація безпеки. Навчальний посібник призначений для студентів ЗВО напрямку підготовки «Готельно-ресторанне господарство» та може бути використаний для вивчення таких дисциплін, як «Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства». Питання санітарії та гігієни розглянуті у розділах 7 «Теоретичні аспекти організації технології клінінгу» і 10 «Організація безпеки підприємств готельного господарства».

Євлаш, В. В., Газзаві-Рогозіна, Л. В., Серік, М. Л., & Сєногонова, Л. І. (2021). *Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства і торгівлі*. Світ книг.

	Навчальна програма дисципліни «Гігієна та санітарія» вміщує учбов матеріал, який обґрунтовує з наукових позицій важливі завдання професій діяльності спеціалістів ресторанної справи, в тому числі – раціональну організав санітарного режиму підприємств, яка забезпечує санітарно-гігієнічну безпе харчових продуктів, профілактику захворювань, що виникають внаслідок вжива недоброякісних продуктів харчування, та професійних захворювань. Мет дисципліни є засвоєння студентами науково-практичних знань в галузі гігієн санітарії. Практикум розроблено у відповідності до навчальної програми, він міст короткі теоретичні відомості, завдання для самостійної роботи студенті лабораторних умовах (контрольні питання, ситуаційні завдання, словник термінів. Практикум рекомендовано для здобувачів вищої освіти, він також 6 корисним для учнів коледжів та ПТНЗ, а також всім, хто цікавиться питанн гігієни та санітарії.

Євлаш, В. В., Головко, М. П., Прісс, О. П., Серік, М. Л., Старостенко, Б. О., & Газзаві-Рогозіна, Л. В. (2019). *Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства*. Харківський державний університет харчування та торгівлі ; Світ книг.
http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/18884

	Навчальний посібник вміщує навчальний матеріал, який обґрунтовує з наукових позицій важливі завдання професійної діяльності спеціалістів ресторанної справи, в тому числі – раціональну організацію санітарного режиму підприємств, яка забезпечує санітарно-гігієнічну безпеку харчових продуктів, профілактику захворювань, які виникають внаслідок вживання недоброякісних продуктів харчування, та професійних захворювань. Навчальний посібник рекомендовано для здобувачів вищої освіти, він також буде корисним для учнів коледжів та ПТНЗ, а також всім, хто цікавиться питаннями гігієни та санітарії в ресторанному господарстві.

Іванова, О. В. & Капліна, Т. В. (2010). *Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства*. Університетська книга.

	У підручнику висвітлено широке коло питань щодо організації раціонального санітарного режиму закладів ресторанного господарства, ситуаційних фахових завдань, пов'язаних з науково обґрунтованими санітарно-гігієнічними вимогами до технологічного процесу виробництва, реалізації готової кулінарної продукції, заходів профілактики харчових отруєнь, оцінки якості харчових продуктів. Для студентів вищих навчальних закладів кваліфікаційного рівня «бакалавр» напряму підготовки «Харчова технологія та інженерія» професійного спрямування «Технологія харчування» «Готельно-ресторанна справа».

Іванова, О. В., & Капліна, Т. В. (2023). *Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства*. Університетська книга.

	У підручнику висвітлено широке коло питань щодо організації раціонального санітарного режиму закладів ресторанного господарства, ситуаційних фахових завдань, пов'язаних з науково обґрунтованими санітарно-гігієнічними вимогами до технологічного процесу виробництва, реалізації готової кулінарної продукції, заходів профілактики харчових отруєнь, оцінки якості харчових продуктів. Для студентів вищих навчальних закладів кваліфікаційного рівня «бакалавр» напряму підготовки «Харчова технологія та інженерія» професійного спрямування «Технологія харчування» і «Готельно-ресторанна справа».

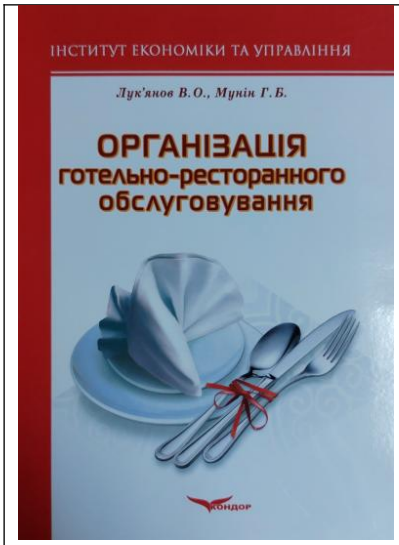
Ковешніков, В. С., Мальська, М. П., & Роглєв, Х. Й. (2015). *Організація готельно-ресторанної справи*. Кондор.

	Систематизовано і викладено теоретичні, методичні і практичні питання управління сучасними готелями та ресторанами. Простежено історію управління готелями та ресторанами, висвітлено основний понятійний апарат, докладно досліджено сучасні функції управління і системи обслуговування в готелях та ресторанах. У розділах посібника, присвячених функціональному менеджменту, досліджуються комплексні менеджерські функції і бізнес-процеси в готелях та ресторанах.

Кузьмін, О. В., Чамакіна, О. В., Акімова, Л. М., Куц, А. М., Корецька, І. Л., & Кузьмін А. О. (2024). *Інжиніринг у ресторанному бізнесі*. Олді-плюс. https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/37932

	У навчальному посібнику викладені науково-теоретичні та методичні основи інжинірингу у ресторанному бізнесі, що дозволяє здобувачам кваліфіковано приймати рішення, управляти командою проекту згідно графіку виконання робіт, координувати людськими, матеріальними, фінансовими потоками в межах бюджету. У навчальному посібнику представлено сучасні тенденції інжинірингу при проектуванні інженерних систем: мережі і споруди водопостачання і каналізації, санітарно-технічні системи будівель, основи формування теплового режиму і вимоги до повітряного середовища приміщень, системи опалення, вентиляції, кондиціювання, інженерне обладнання закладів ресторанного господарства на основі сучасних наукових підходів. Навчальний посібник призначений для підготовки здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології». Навчальний посібник може бути корисний для інженерно-технічних працівників при підготовці і просуванні інженерно-будівельних проектів закладів ресторанного господарства.

Лук'янов, В. О., & Мунін, Г. Б. (2012). *Організація готельно-ресторанного обслуговування* (2-е вид.). Кондор.

	Збільшення кількості туристів на території України вимагає від вітчизняного менеджменту формування сукупності знань, інноваційних підходів і технологій, щоб організувати належний сервіс в індустрії гостинності. У посібнику розглянуті сучасні концепції організації обслуговування в готелях та ресторанах, які базуються на теоретичних і практичних засадах організації обслуговування гостей. Розглянуті теоретичні та практичні аспекти організації обслуговування в готельному та ресторанному бізнесі відповідають сучасним вимогам ведення бізнесу, міжнародним стандартам. У розділах даного видання розглянуто специфіку та особливості організації обслуговування у готельних та ресторанних закладах, досліджено внутрішню структуру готельно-ресторанного бізнесу та проаналізовано можливості підвищення якості обслуговування клієнтів за рахунок використання висококваліфікованого персоналу та раціонального управління трудовими ресурсами. Зрозумілою мовою обґрунтовується концепція економічного ефекту, зумовленого оптимізацією організації постачання товарно-матеріальних ресурсів. Особливу увагу також приділено організації харчування у

	готелях. А також аргументується необхідність прийняття сучасних архітектурно-дизайнерських рішень при проектуванні та будівництві готельних та ресторанних споруд, ураховуючи встановлені Державні будівельні норми.

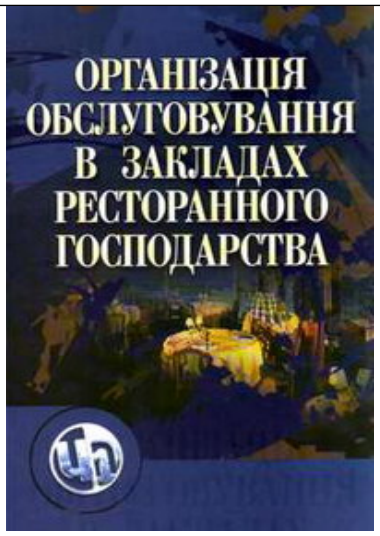
Мостова, Л. М., & Новикова, О. В. (2010). ***Організація обслуговування в ресторанному господарстві*****. Світ Книг.**
http://megalib.com.ua/book/8_Organizaciya_obslygovyvannya_na_pidpriemstvah_restorannogo_gospodarstva.html

	У навчальному посібнику викладена комплексна характеристика організації обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів. Наводяться вимоги до виробничих та торгових приміщень. Дається характеристика посуду, устаткуванню та білизні. В посібнику наводяться основні види меню, правила подачі холодних і гарячих закусок, страв і напоїв, зокрема лікеро-горілчаних виробів і вин, правила їх підбору і подачі. Наведений детальний опис процесів обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства при влаштуванні банкетів, прийомів, а також спеціальні форми обслуговування. Значна увага приділена особливостям обслуговування в готельно-туристичних комплексах та за місцем роботи і навчання. Посібник призначений для студентів вищих навчальних закладів, він також буде корисний працівникам системи громадського харчування, широкому колу читачів, які цікавляться особливостями обслуговування в закладах ресторанного господарства.

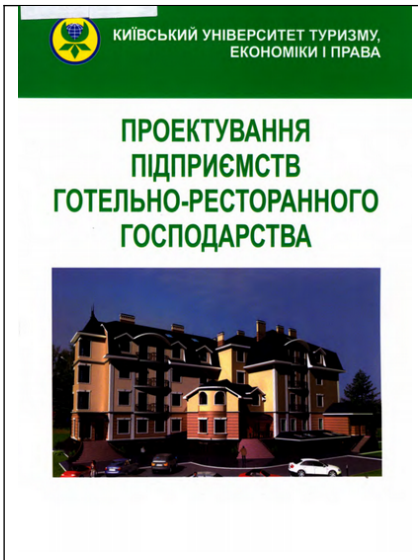
Павленкова, П. П., Тележенко, Л. М., Біленька, І. Р., & Дзюба, Н. А. (2016). ***Технологічне проектування підприємств ресторанного господарств*****. Олді-Плюс.**

	Навчальний посібник містить методичні та практичні рекомендації з технологічного проектування підприємств ресторанного господарства. Теоретичні матеріали ґрунтуються на наукових дослідженнях, інноваційних технологіях, нормативних документах. Заходам щодо забезпечення санітарно-гігієнічних вимог у закладах ресторанного господарства присвячено 6 розділ посібника. Призначено для студентів вищих навчальних закладів напряму підготовки ”Харчові технології та інженерія”, а також може бути корисним фахівцям, які займаються проектуванням підприємств харчування.

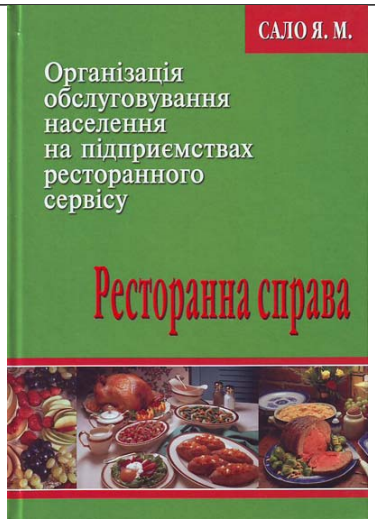
П’ятницька, Н. О. (Ред.). (2011). *Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства* (2-ге вид.). Центр учбової літератури. https://lnk.ua/C7fYcgYIl

	У підручнику розкрито сутність організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Дана характеристика матеріально-технічної бази як необхідної передумови організації процесу обслуговування. Висвітлені основні правила подавання страв і напоїв, культури їх споживання. Охарактеризовані методи і форми обслуговування споживачів, що використовуються в закладах ресторанного господарства як повсякденно, так і при проведенні бенкетів та прийомів, при здійсненні кейтерингового обслуговування, при створенні умов для розваг і відпочинку. Розкриті особливості організації процесу обслуговування в ресторанах, барах, кафе, у закладах ресторанного господарства при готелях. Визначені основні правила і вимоги при обслуговуванні учасників культурних, громадських, спортивних заходів, іноземних туристів, пасажирів на транспорті, соціально-незахищених верств населення тощо.

П'ятницька, Н. О., & Зубар, Н. М. (Ред.). (2016). *Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства* (2-ге вид.). Київський університет туризму, економіки і права.

	Розкрито теоретичні та практичні рекомендації щодо виконання дипломного проекту. Наведені методики галузевого аналізу, проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу, розрахунку обсягів реалізації готельно-ресторанного продукту, забезпечення підприємства матеріальними, трудовими і фінансовими ресурсами, формування організаційної структури управління, економічного обґрунтування прийнятих рішень. Навчальний посібник призначений для студентів, які навчаються за напрямом Готельна і ресторанна справа, а також може бути корисним викладачам, спеціалістам-практикам.

Сало, Я. М. (2008). ***Ресторанна справа. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу*****. Афіша.**

	У довіднику подано основні відомості для офіціантів, метрдотелів та керівників ресторанів і кафе щодо раціональної організації обслуговування. Автор врахував сучасний європейський досвід роботи підприємств харчування категорії «вища» та «люкс». Особлива увага звертається на техніку праці, психологію обслуговування, художньо-естетичне оздоблення банкетних столів та відпрацювання технічних навичок в офіціантів. Довідник стане в пригоді майстрам виробничого навчання та спеціалістам, які займаються навчанням офіціантів.

Смирнитська, М. Б., & Тріщ, Р.М. (2014). ***Охорона праці в галузі. Ресторанне господарство та торгівля*****. Світ Книг.**

	В навчальному посібнику викладені актуальні питання охорони праці в галузі ресторанного господарства та торгівлі. Навчальний посібник за структурою і змістом відповідає типовій навчальній програмі нормативної дисципліни «Охорона праці в галузі». Він відображає сучасний стан нормативно-правового та технічного забезпечення охорони здоров'я і працездатності працівників у виробничих умовах галузі ресторанного господарства та торгівлі. Розкриває основні шляхи ефективного управління охороною праці та формування відповідальності у посадових осіб і фахівців зазначеної галузі за колективну та власну безпеку.

Черевко, О. І., Крайнюк, Л. М., Касілова, Л. О., Крутовий, Ж. А., Скуріхіна, Л. А., Федак, Н. В., Чорна, Н. В., Журавльов, С. В., & Омельченко, С. Б. (2015). ***Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування*** **(Л. О. Касілова, Ред.). Університетська книга.**

	У посібнику наведено загальні поняття про дієтичне, лікувальне та лікувально-профілактичне харчування відповідно до системного підходу до формування якості й безпечності дієтичної кулінарної продукції. Оптимізовано харчовий статус різних груп населення. Навчальний посібник має інтегративний характер і є спробою реалізації міждисциплінарних зв'язків при вивченні низки навчальних дисциплін. Для студентів ЗВО, медичних працівників, робітників санаторіїв та лікувально-профілактичних закладів.

Електронні видання

Безрученков, Ю. В. (Ред.). (2021). ***Системи HACCP у закладах готельно-ресторанного господарства*****. ФО-П Мірошниченко А. В.**
https://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/8002/2021.pdf

	Навчально-методичний посібник «Системи HACCP у закладах готельно-ресторанного господарства» призначено для здобувачів освіти всіх форм навчання за напрямами підготовки «Готельно-ресторанна справа», «Туризм», «Професійна освіта (Харчові технології)» та операторів ринку, які впроваджують, дотримуються системи HACCP на власних виробничих потужностях. Надано загальну характеристику обов'язковим до впровадження нормам HACCP у діяльність підприємств великої, середньої потужності, які працюють з готовими харчовими продуктами, та малого бізнесу, зокрема закладів ресторанного господарства; розкрито законодавчу й нормативну базу забезпечення безпеки харчових продуктів; наведено вимоги, що пред'являються до розробки програм-передумов HACCP; проаналізовано особливості державного контролю систем менеджменту безпеки харчової продукції, умови та порядок проведення аудиту; схарактеризовано ризики, на які варто звертати увагу під час розробки, упровадження та функціювання систем безпеки харчових продуктів, розроблених на принципах HACCP; окреслено права та обов'язки операторів ринку під час планових / позапланових перевірок державними інспекторами.

Василенко, Г., Дорофєєва, О., Голуб, Б., & Миронюк, Г. (2011). ***Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції HACCP*****. Міжнародний інститут безпечності та якості харчових продуктів.**
https://digpub.chite.edu.ua/books/harch_tehn/posibnyk_nassr.pdf

	Посібник побудовано переважно на досі не опублікованих в Україні матеріалах з метою надання допомоги працівникам підприємств м'ясопереробної галузі, відповідальним за забезпечення безпечності харчових продуктів, а також для застосування державними інспекційними службами під час здійснення оцінки впроваджених планів HACCP; посібник також може бути корисний для наукових працівників, викладачів, студентів та аспірантів, а також для працівників інших галузей харчової промисловості та закладів громадського харчування.

Давидова, О. Ю., Колонтаєвський, О. П., & Сегеда, І. В. (2024). ***Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства*****. Харківський національний університет міського господарства імені О. М. Бекетова.**
https://files.znu.edu.ua/files/Bibliobooks/Inshi77/0057448.pdf

	У підручнику висвітлені питання щодо організації санітарного режиму закладів готельно-ресторанного господарства, ситуаційних фахових завдань, пов'язаних з науково обґрунтованими санітарно-гігієнічними вимогами до технологічного процесу виробництва, реалізації готової кулінарної продукції, заходів профілактики харчових отруєнь, оцінки якості харчових продуктів. Рекомендовано для здобувачів вищої освіти, фахівців у галузі готельно-ресторанного господарства.

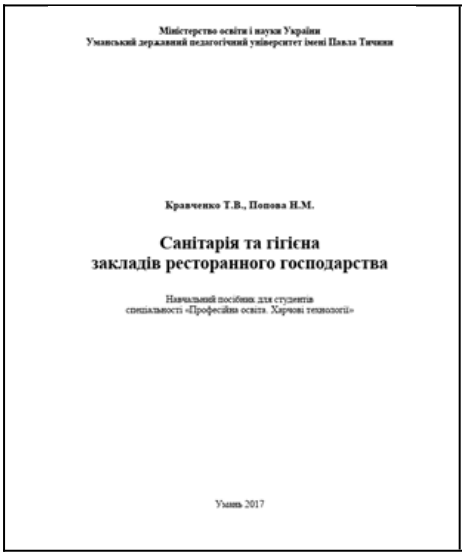
Євлаш, В. В., Газзаві-Рогозіна, Л. В., Серік, М. Л., & Сєногонова, Л. І. (2020). ***Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі*****. Світ Книг.**
https://lnk.ua/4DLG7msX1

	Навчальна програма дисципліни «Гігієна та санітарія» вміщує навчальний матеріал, який обґрунтовує з наукових позицій важливі завдання професійної діяльності спеціалістів ресторанної справи, в тому числі – раціональну організацію санітарного режиму підприємств, яка забезпечує санітарно-гігієнічну безпеку харчових продуктів, профілактику захворювань, що виникають внаслідок вживання недоброякісних продуктів харчування, та професійних захворювань. Метою дисципліни є засвоєння студентами науково-практичних знань в галузі гігієни і санітарії. Практикум розроблено у відповідності до навчальної програми, він містить короткі теоретичні відомості, завдання для самостійної роботи студентів в лабораторних умовах (контрольні питання, ситуаційні завдання, словник термінів). Практикум рекомендовано для здобувачів вищої освіти, він також буде корисним для учнів коледжів та ПТНЗ, а також всім, хто цікавиться питаннями гігієни та санітарії.

Коваленко, В. О., Євлаш, В. В., Чернова, Л. О., Серік, М. Л., Антоненко, С. П., & Панікарова, Б. О. (2012). *Гігієна і санітарія*. Харківський державний університет харчування та торгівлі. https://utek.uz.ua/wp-content/uploads/2025/04/navchalnij-posibnik-gigiiena-i-sanitarija-1.pdf

	У навчальному посібнику узагальнено відомості про основні задачі гігієни і санітарії, ведучу роль цих дисциплін у харчовій промисловості. Наведено принципи роботи з нормативною документацією. Розглянуто методи контролю та забезпечення належного санітарно-гігієнічного стану підприємств громадського харчування.

Кравченко, Т. В., & Попова, Н. М. (Уклад.). (2017). *Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства*. ФОП Жовтий О. О. https://www.tkfk.te.ua/wp-content/uploads/2024/02/Кравченко-Гігієна-і-санітарія-.pdf

	У навчальному посібнику висвітлені питання щодо організації санітарного режиму закладів ресторанного господарства, ситуаційних фахових завдань, пов’язаних з науково обґрунтованими санітарно-гігієнічними вимогами до технологічного процесу виробництва, реалізації готової кулінарної продукції, заходів профілактики харчових отруєнь, оцінки якості харчових продуктів. Рекомендовано для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності «Професійна освіта. Харчові технології».

Ткаченко, А. С., Басова, Ю. О., Горячова, О. О., Губа, Л. М. & Катеренчук, Н. М. (2020). ***Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів*** **(Ред. А. С. Ткаченко). Полтавський університет економіки і торгівлі. https://digpub.chite.edu.ua/books/harch_tehn/naccp_posibnik.pdf**

	Посібник складається з 3 розділів, де описано основні поняття системи НАССР, програми-передумови системи НАССР, а також кроки впровадження системи управління харчових продуктів, заснованої на принципах НАССР. Посібник підготовлено та опубліковано в рамках марафону підтримки підприємництва програми «Бізнес–Влада–Наука як взаємодія для результату» за підтримки Департаменту економіки і інвестицій Виконавчого комітету Полтавської міської ради.