

УДК 640.43:658.56

JEL classification: L83, M11, D24

[https://doi.org/10.31891/dsim-2025-12\(48\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-12(48))**КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ЯК КЛЮЧОВИЙ ЧИННИК УСПІШНОСТІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ****ПРИЛЕПА Наталія**

кандидат економічних наук

доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Хмельницький національний університет

<https://orcid.org/0000-0003-2087-3207>e-mail: nataprilepa@gmail.com**ТОМАЛЯ Тетяна**

кандидат економічних наук

доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Хмельницький національний університет

<https://orcid.org/0000-0002-8450-0680>e-mail: sts8383@ukr.net

У статті досліджено контроль якості продукції як ключовий чинник успішності ресторанного бізнесу в умовах високої конкуренції. Обґрунтовано, що ефективна система контролю якості безпосередньо впливає на безпечність харчових продуктів, стабільність смакових характеристик страв та рівень довіри споживачів. Розглянуто основні етапи формування якості продукції — від відбору та постачання сировини до приготування, зберігання і подачі готових страв. Проаналізовано роль правильного планування закупівель і дотримання оптимальних умов зберігання продуктів. Особливу увагу приділено температурним режимам, маркуванню, принципу FIFO та запобіганню перехресному забрудненню. Визначено значення технологічних карт як інструменту стандартизації виробничих процесів і забезпечення стабільної якості страв. Охарактеризовано вплив дотримання технологічних режимів приготування на смакові властивості та безпечність продукції. Розкрито сутність органолептичної оцінки як ефективного методу контролю якості готових страв. Описано основні методи сенсорного аналізу, зокрема дегустацію, візуальну оцінку та аналіз аромату. Акцентовано увагу на важливості системного використання результатів органолептичної оцінки у вдосконаленні меню. Проаналізовано роль санітарно-гігієнічних норм у забезпеченні якості та безпеки продукції. Визначено значення особистої гігієни персоналу та чистоти виробничих приміщень. Показано, що дотримання гігієнічних вимог є складовою професійної культури ресторанного закладу. Досліджено значення зворотного зв'язку від гостей як інструменту контролю та покращення якості. Розглянуто основні способи збору й аналізу відгуків споживачів. Обґрунтовано вплив роботи з відгуками на підвищення рівня сервісу та лояльності клієнтів. Доведено, що системний підхід до контролю якості сприяє оптимізації виробничих процесів і зниженню фінансових втрат. Показано взаємозв'язок між якістю продукції, іміджем закладу та його конкурентоспроможністю. Узагальнено, що контроль якості є стратегічним інструментом управління ресторанним бізнесом.

Ключові слова: контроль якості, ресторанний бізнес, технологічні карти, органолептична оцінка, безпечність продукції, управління якістю.

PRODUCT QUALITY CONTROL AS A KEY FACTOR FOR THE SUCCESS OF THE RESTAURANT BUSINESS**PRYLEPA Nataliia, TOMALIA Tetiana**

Khmelnitskyi National University

The article examines product quality control as a key factor in the success of the restaurant business in conditions of high competition. It is substantiated that an effective quality control system directly affects the safety of food products, the stability of the taste characteristics of dishes and the level of consumer trust. The main stages of product quality formation are considered - from the selection and supply of raw materials to the preparation, storage and serving of finished dishes. The role of proper procurement planning and compliance with optimal product storage conditions is analyzed. Special attention is paid to temperature regimes, labeling, the FIFO principle and the prevention of cross-contamination. The value of technological charts as a tool for standardizing production processes and ensuring stable quality of dishes is determined. The impact of compliance with technological cooking regimes on the taste properties and safety of products is characterized. The essence of organoleptic evaluation as an effective method of quality control of finished dishes is revealed. The main methods of sensory analysis are described, in particular, tasting, visual assessment and aroma analysis. Attention is focused on the importance of systematic use of the results of organoleptic evaluation in improving the menu. The role of sanitary and hygienic standards in ensuring product quality and safety is analyzed. The importance of personal hygiene of personnel and cleanliness of production premises is determined. It is shown that compliance with hygiene requirements is a component of the professional culture of a restaurant establishment. The importance of feedback from guests as a tool for quality control and improvement is investigated. The main methods of collecting and analyzing consumer feedback are considered. The impact of working with feedback on increasing the level of service and customer loyalty is substantiated. It is proven that a systematic approach to quality control contributes to the optimization of production processes and the reduction of financial losses. The relationship between product quality, the image of the establishment and its competitiveness is shown. It is generalized that quality control is a strategic tool for managing the restaurant business.

Keywords: quality control, restaurant business, technological maps, organoleptic assessment, product safety, quality management.

Стаття надійшла до редакції / Received 17.10.2025

Прийнята до друку / Accepted 20.11.2025

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

Процес побудови ефективної системи контролю якості в ресторанному бізнесі є ключовим чинником стабільного розвитку закладу. Саме від нього залежить не лише фінансовий результат і прибутковість бізнесу, а й репутація бренду, рівень довіри гостей та їхнє бажання повертатися знову. Грамотне організований контроль охоплює всі етапи роботи: від закупівлі сировини та дотримання технологічних карт до стандартів обслуговування, чистоти, швидкості подачі й комунікації персоналу з гостями. Контроль якості продукції стає ключовим фактором успішності ресторанного бізнесу, адже саме від нього залежить безпечність та смакові характеристики страв, їхня презентація і відповідність очікуванням споживачів. Системний підхід до якості дозволяє вчасно виявляти недоліки, оптимізувати виробничі та організаційні процеси, підвищувати рівень сервісу і, як результат, забезпечувати конкурентоспроможність закладу на ринку, формуючи довгострокову довіру гостей та сприяючи сталому розвитку ресторанного бізнесу.

З огляду на це, наукове дослідження в контексті контролю якості продукції у ресторанному бізнесі є актуальним, адже відкриває перспективи для розвитку ефективних систем управління якістю, підвищення конкурентоспроможності закладів, зміцнення довіри споживачів та формування стійкого фінансового результату ресторанного бізнесу. Таке дослідження дозволяє інтегрувати наукові підходи та практичні інструменти контролю якості, що сприяє вдосконаленню технологічних процесів, оптимізації роботи персоналу та забезпеченню високого рівня обслуговування гостей.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Питанням якості продукції у ресторанному бізнесі присвячено низку праць українських та зарубіжних учених-теоретиків і практиків, серед яких Білецький Е. В., Левченко М. М., Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О., П'ятницька Г. Т., Постова В. В. [1], Румик І. [2], Русавська В. А., Янушкевич Д. А., Шайхлісламов З. Р. та інші. У своїх працях автори розглядають питання стандартизації та сертифікації продукції, безпечності харчових продуктів, організації виробничих процесів та впровадження систем управління якістю в закладах ресторанного господарства. Водночас аналіз наукових досліджень свідчить про відсутність чітких і комплексних рекомендацій щодо організації ефективного контролю якості продукції як стратегічного інструменту управління успішністю ресторанного бізнесу. З огляду на це, актуальним стає поглиблене наукове вивчення контролю якості продукції як ключового чинника успішності ресторанного бізнесу, що дозволяє забезпечити відповідність продукції нормативним вимогам, підвищити рівень задоволеності споживачів, сформувати позитивний імідж закладу та зміцнити ринкові позиції.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Метою статті є дослідження контролю якості продукції в ресторанному бізнесі як ключового чинника забезпечення безпечності, стабільної якості страв та конкурентоспроможності закладу, а також обґрунтування ролі системного підходу до контролю якості у підвищенні рівня сервісу й довіри споживачів.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

Контроль якості продукції в ресторанному бізнесі виступає базовою складовою успішної діяльності закладу, адже формує довіру гостей, імідж бренду та фінансову стійкість у довгостроковій перспективі. В умовах жорсткої конкуренції, коли споживач легко може обрати альтернативу, якість страв стає вирішальним фактором вибору. Саме тому контроль якості не можна розглядати як другорядну або формальну процедуру, адже це стратегічний інструмент управління, який охоплює весь шлях продукту від постачальника до столу гостя.

Початковою ланкою цього процесу є відбір і перевірка сировини. Заклади, що орієнтовані на високі стандарти, приділяють значну увагу вибору надійних постачальників, аналізу сертифікації, умов доставки та правильному зберіганню продуктів.

Продукти з тривалим строком зберігання, зокрема борошно, крупи, цукор, спеції та інші сухі інгредієнти, закуповують з розрахунком приблизно на 7–10 днів. Водночас сировину, що швидко псується, таку як м'ясо, риба, овочі та фрукти, рекомендують постачати частіше — у середньому кожні 3–4 дні. Хлібобулочні вироби та молочна продукція, які мають найкоротший термін реалізації, зазвичай доставляють щоденно, що дозволяє гарантувати їхню свіжість для гостей [1].

Особливу увагу приділяють правильному зберіганню продуктів щодо температурного режиму, адже сировина з обмеженим терміном придатності повинна зберігатися в холодильних або морозильних камерах із чітким дотриманням температурних режимів. Сухі продукти, а також овочі й фрукти, розміщуються в

окремих складських приміщеннях, де підтримується необхідний рівень температури та вологості повітря. Для запобігання забрудненню й забезпечення належної вентиляції всі продукти повинні розміщуватися на стелажах або піддонах на відстані щонайменше 20 сантиметрів від підлоги та стін.

Для забезпечення стабільної та ефективної роботи закладів важливо грамотно планувати закупівлю сировини, дотримуючись оптимальних обсягів і не перевищуючи встановлені норми запасів. Адже надмірні закупівлі призводять до псування продуктів і фінансових втрат, тоді як нестача інгредієнтів може спричинити перебої в роботі кухні. Тому система постачання має будуватися з урахуванням термінів придатності та реальних потреб закладу. Саме свіжість, безпечність і походження інгредієнтів формують основу якості майбутніх страв. Будь-які порушення на цьому етапі можуть звести нанівець навіть найвищий рівень кулінарної майстерності, тому дотримання цих правил не лише допомагає зберегти якість і безпечність сировини, а й спрощує облік запасів, знижує рівень списань і підвищує загальну ефективність управління ресторанним бізнесом.

Важливим етапом у забезпеченні якості страв є процес їх приготування, під час якого ключове значення мають дотримання затверджених технологічних карт, професійна дисципліна персоналу та постійний контроль усіх операцій. Температурні режими, чітка послідовність дій і тривалість термічної обробки безпосередньо впливають на смакові характеристики, текстуру та безпечність готової продукції.

Технологічна карта є внутрішнім нормативним документом ресторанного закладу, що детально регламентує приготування конкретної страви. У ній зазначається точна рецептура, опис технологічних етапів, вимоги до якості та безпеки, а також критерії оцінювання готового продукту. Використання таких карт забезпечує стабільність смаку, зовнішнього вигляду та харчової цінності страв незалежно від зміни персоналу. За потреби додаються примітки щодо можливих варіацій рецептури або використання альтернативних компонентів (табл.1).

Таблиця 1

Приклад технологічних карт страв у ресторанному закладі

Назва страви	Склад інгредієнтів	Технологічний процес	Параметри контролю якості	Примітки
Борщ	Буряк, капуста, м'ясо, картопля, морква, спеції	Варіння, пасерування, поєднання інгредієнтів, подача	Насичений смак, яскравий колір, характерний аромат, консистенція	Можлива вегетаріанська версія
Плов	Рис, м'ясо (баранина або курятина), морква, спеції	Обсмажування, тушкування, варіння, настоювання	Аромат, розсипчастість рису, збалансований смак	Можливе використання пароварки
Сирники	Творог, яйця, борошно, цукор, ваніль	Змішування, формування, смаження	Золотистий колір, правильна форма, ніжна текстура	Додавання родзинок або фруктів

Джерело: сформовано автором

Слід зауважити, що контроль якості на всіх етапах приготування їжі є обов'язковою умовою підтримання високих стандартів у ресторанному бізнесі. Впровадження чітко прописаних процедур — від перевірки сировини до контролю температурних режимів — дозволяє знизити ризики помилок і гарантувати стабільний результат. Технологічні карти не лише уніфікують виробничі процеси, а й роблять їх зрозумілими для персоналу, спрощують навчання нових працівників і допомагають оперативно реагувати на відхилення від стандартів. У підсумку це підвищує ефективність роботи кухні та загальний рівень якості продукції.

Окреме місце в системі контролю займає органолептична (сенсорна) оцінка, яка дозволяє визначити, наскільки готова страва відповідає встановленим стандартам і очікуванням гостей. Така оцінка базується на сприйнятті страви органами чуття та дає змогу виявити навіть незначні відхилення у якості [2].

До найпоширеніших способів аналізу якості належать кілька взаємопов'язаних методів — це дегустація та візуальна оцінка. Дегустація передбачає оцінювання смакових характеристик, аромату та текстури страви, а візуальна оцінка зосереджується на зовнішньому вигляді: кольорі, формі, охайності подачі та загальній презентації. Окрему увагу також приділяють аромату, адже саме запах формує перше враження ще до дегустації (табл. 2).

Таблиця 2

Методи сенсорної (органоліптичної) оцінки страв в рестораних закладах

Метод оцінювання	Опис
Дегустація	Оцінювання смаку, текстури та загального враження різними групами осіб
Візуальна оцінка	Аналіз зовнішнього вигляду, кольору, форми та подачі страви
Оцінка аромату	Визначення інтенсивності, чистоти та привабливості запаху
Комплексна оцінка	Узагальнення всіх сенсорних показників для загального висновку

Джерело: сформовано автором

Слід зазначити, що процес оцінювання якості страв в ресторанному закладі, зазвичай, складається з кількох послідовних кроків. Спочатку формується дегустаційна комісія, до якої можуть входити кухарі, менеджери та представники обслуговуючого персоналу. Далі проводиться тестування в контрольованих умовах — із дотриманням стабільного освітлення, температури та нейтрального фону. Завершальним етапом є фіксація результатів, під час якої збираються зауваження, пропозиції та рекомендації щодо вдосконалення страви. Системне використання сенсорної оцінки допомагає підтримувати стабільну якість меню, швидко реагувати на недоліки та формувати позитивний гастрономічний досвід гостей. Саме такі підходи забезпечують конкурентоспроможність і розвиток ресторанного закладу.

Важливе значення в контролі якості продукції є дотримання санітарно-гігієнічних норм на кухні, адже від рівня гігієни залежить не лише якість готових страв, а й здоров'я споживачів, репутація закладу та відповідність законодавчим вимогам. Системний підхід до гігієни формує професійну культуру персоналу та знижує ризик виникнення харчових отруєнь і перехресного забруднення продуктів. Основою гігієнічної безпеки є чистота робочого середовища. Усі виробничі поверхні, інвентар і кухонне обладнання повинні регулярно митися та оброблятися дезінфікуючими засобами. Особлива увага приділяється зонам обробки продуктів, де контакт із сирими сировиною є найбільш інтенсивним. Важливу роль відіграє й особиста гігієна персоналу, тобто працівники зобов'язані ретельно мити руки перед початком роботи, після відвідування санітарних приміщень, а також після контакту з сирими продуктами.

Не менш значущим елементом є дотримання вимог до зовнішнього вигляду працівників. Персонал кухні має працювати у чистій спеціальній уніформі, використовувати головні убори для запобігання потраплянню волосся в їжу та, за потреби, одноразові рукавички. Контроль за станом здоров'я працівників також є критично важливим: регулярні медичні огляди та своєчасне інформування керівництва про захворювання допомагають запобігти поширенню інфекцій [3].

Окрему увагу слід приділяти правильній організації зберігання продуктів. Сирі інгредієнти необхідно зберігати окремо від готових страв, використовуючи різні контейнери, інвентар і робочі поверхні. Такий підхід мінімізує ризик перехресного забруднення та підвищує загальний рівень безпеки на кухні. Регулярна перевірка стану обладнання та його санітарна обробка завершують комплекс заходів із забезпечення гігієни (табл.3).

Таблиця 3

Основні гігієнічні вимоги на кухні ресторанного закладу

Принцип	Опис
Чистота робочих поверхонь	Щоденне прибирання та використання сертифікованих дезінфікуючих засобів
Особиста гігієна персоналу	Регулярне миття рук із застосуванням антибактеріального мила
Уніформа	Наявність спеціального одягу, що легко підтримується в чистоті
Контроль стану здоров'я	Планові медичні огляди та негайне повідомлення про симптоми захворювань
Зберігання продуктів	Відокремлення сирової сировини від готових до споживання страв
Чистота обладнання	Систематичне миття, перевірка та санітарна обробка інвентарю

Джерело: сформовано автором

Дотримання цих гігієнічних принципів є не лише обов'язком, а й запорукою стабільної якості, безпечності страв і довіри гостей до закладу. Саме комплексний підхід до гігієни дозволяє ресторанному закладу підтримувати високі стандарти обслуговування.

Отже, правильна організація зберігання продуктів є одним із ключових чинників забезпечення їхньої якості та безпечності. Недотримання встановлених умов може призвести до швидкого псування сировини, втрати смакових властивостей і створення загрози для здоров'я споживачів. Саме тому на кухні ресторанного закладу мають діяти чіткі правила зберігання, які охоплюють температурний режим, упаковку та контроль термінів придатності.

Однією з основних вимог є дотримання відповідної температури для різних категорій продуктів. Овочі, фрукти, м'ясо, напівфабрикати та готові страви повинні зберігатися в окремих зонах із визначеними температурними показниками. Охолоджені продукти зазвичай зберігаються в межах 0–4 °С, тоді як заморожена продукція потребує температури близько –18 °С. Такий підхід дозволяє уповільнити розвиток мікроорганізмів і продовжити термін придатності.

Не менш важливою є правильна упаковка. Використання герметичних контейнерів або пакування з харчових матеріалів запобігає забрудненню, втраті вологи та проникненню сторонніх запахів. Кожен продукт має бути промаркований із зазначенням дати надходження та кінцевого терміну використання, що значно спрощує контроль запасів [4].

Для ефективної організації зберігання на кухні ресторанні заклади грамотно розподіляють простір, тобто полиці та холодильні зони мають бути чітко позначені, а запаси — регулярно перевірятися. Важливу роль відіграє застосування принципу FIFO (First In, First Out), за яким першими використовуються продукти, що надійшли раніше. Це дозволяє уникнути накопичення простроченої продукції та зменшити кількість списань (табл.4).

Таблиця 4

Орієнтовні умови зберігання продуктів в ресторанному закладі

Вид продукту	Температура зберігання	Орієнтовний термін придатності
Овочі та фрукти	0–4 °C	5–7 днів
Свіже м'ясо	–2–0 °C	1–3 дні
Заморожені продукти	–18 °C	3–12 місяців
Готові страви	2–4 °C	До 24–48 годин

Джерело: сформовано автором

Суворе дотримання вимог до зберігання продуктів сприяє підтриманню чистоти на кухні, мінімізує ризики харчових отруєнь і забезпечує стабільну якість страв. Такий підхід позитивно впливає на репутацію закладу та створює надійну основу для сталого розвитку ресторанного бізнесу, де безпека й якість завжди залишаються пріоритетом.

Завершальним, але не менш значущим елементом контролю якості є робота зі зворотним зв'язком. Коментарі та відгуки гостей допомагають виявляти недоліки, коригувати процеси та вдосконалювати сервіс. Адже заклади, які системно аналізують думку гостей і реагують на неї, швидше адаптуються до змін ринку, тенденцій і гастрономічних вподобань, отримуючи суттєву конкурентну перевагу [5].

Таблиця 5

Етапи аналізу та використання відгуків

Етап	Зміст
Класифікація відгуків	Розподіл отриманої інформації на позитивну та негативну
Позитивні відгуки	Визначення сильних сторін закладу, які варто підтримувати та використовувати в маркетингових комунікаціях
Негативні відгуки	Виявлення недоліків у сервісі чи продукції, що потребують коригування
Аналіз тенденцій	Пошук повторюваних зауважень і системних проблем, які згадуються найчастіше
Формування плану дій	Визначення пріоритетних кроків для підвищення якості обслуговування та страв

Джерело: сформовано автором

Інформацію від гостей можна отримувати як в онлайн-, так і в офлайн-форматі. Одним із найзручніших інструментів є онлайн-опитування, що проводяться за допомогою спеціалізованих платформ, де гості можуть анонімно поділитися своєю думкою. Активну роль відіграють і соціальні мережі — коментарі та оцінки на Facebook, Instagram або Google Business Profile часто відображають емоційну реакцію гостей. Окрім цього, заклади можуть використовувати персоналізовані анкети, які пропонуються гостям під час завершення візиту, що дозволяє отримати більш детальний зворотний зв'язок. Регулярна робота з думками гостей дає змогу глибше зрозуміти їхні очікування, оперативно виявляти проблемні моменти та вдосконалювати меню й сервіс. Такий підхід допомагає не лише реагувати на зауваження, а й проактивно підвищувати рівень задоволеності гостей (табл.5).

Для ефективної роботи з отриманою інформацією доцільно застосовувати спеціалізовані інструменти. CRM-системи допомагають структурувати відгуки, налагоджувати комунікацію з гостями та відстежувати історію звернень, а аналітичні сервіси дають змогу оцінювати рівень задоволеності та поведінку гостей. Комплексний аналіз відгуків дозволяє чітко визначити сильні й слабкі сторони бізнесу та розробити ефективну стратегію покращення якості.

Таким чином, контроль якості продукції є комплексним процесом, який впливає на всі сфери діяльності ресторану: від логістики до взаємодії з гостями, а також забезпечує не лише стабільність смаку та зовнішнього вигляду страв, а й підтримує імідж закладу, сприяє розвитку та прибутковості. Успішний ресторанний заклад — це той, де якість контролюється системно, професійно та відповідально. Саме контроль якості стає основою довіри та запорукою процвітання в індустрії гостинності. У результаті гість отримує не лише смачну та безпечну страву — він отримує довіру до закладу. А довіра, як і якість, починається з глибокого розуміння продукту та відповідального ставлення на кожному етапі роботи.

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ**І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ**

Дослідження показало, що контроль якості продукції є ключовим чинником успішності ресторанного бізнесу, оскільки впливає на всі етапи діяльності закладу. Системний підхід до контролю якості забезпечує стабільність смакових характеристик і безпечності страв, підвищує ефективність роботи кухні, оптимізує використання ресурсів та зменшує фінансові втрати, формуючи довіру гостей і зміцнюючи репутацію закладу на ринку. Перспективи подальших досліджень у цьому напрямі пов'язані з розробкою та впровадженням інтегрованих систем управління якістю, що поєднують технологічні, організаційні та аналітичні інструменти, а також із застосуванням сучасних цифрових технологій для моніторингу умов зберігання продуктів, автоматизації процесів та системного аналізу відгуків гостей. Додатково важливим є вивчення впливу різних методів сенсорної оцінки та стандартизації технологічних процесів на підвищення конкурентоспроможності

та прибутковості закладів, що дозволить формувати науково обґрунтовані рекомендації для практиків ресторанного бізнесу та забезпечити його сталий розвиток.

Література

1. Посто́ва В.В. Якість продукції та послуг як об'єкт управління на підприємствах ресторанного господарства. [Електронний ресурс]. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1580>
2. Румик І. Контроль якості в ресторані та кав'ярні. [Електронний ресурс]. URL: <https://horeca.palmabox.com/kontrol-yakosti-u-restorani-ta-kav-yarni/>
3. Як організувати контроль якості у ресторані: основні етапи та інструменти. [Електронний ресурс]. URL: <https://www.clipr.cc/yZB4h>
4. Прилепа Н.В., Томаля Т.С. Особливості релігійного харчування в кейтерингових послугах //Development Service Industry Management. - Хмельницький-2025. - №2. -с. 379-383. [https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10\(51\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(51))
1. Прилепа Н.В., Томаля Т.С. Критерії оцінювання якості хліба та хлібобулочних виробів в Україні //Development Service Industry Management. - Хмельницький-2023. - №4. -с. 145-148. [https://doi.org/10.31891/dsim-2023-4\(24\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2023-4(24))

References

1. Postova V.V. Yakist produktsii ta posluh yak ob'ekt upravlinnia na pidpriemstvakh restorannoho hospodarstva. [Elektronnyi resurs]. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1580>
2. Rumyk I. Kontrol yakosti v restorani ta kaviarni. [Elektronnyi resurs]. URL: <https://horeca.palmabox.com/kontrol-yakosti-u-restorani-ta-kav-yarni/>
3. Yak orhanizuvaty kontrol yakosti u restorani: osnovni etapy ta instrumenty. [Elektronnyi resurs]. URL: <https://www.clipr.cc/yZB4h>
5. Prylepa N.V., Tomalia T.S. Osoblyvosti relihiinoho kharchuvannia v keiterynhovykh posluhakh //Development Service Industry Management. - Khmelnytskyi-2025. - №2. -s. 379-383. [https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10\(51\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(51))
4. Prylepa N.V., Tomalia T.S. Kryterii otsiniuvannia yakosti khliba ta khlibobulochnykh vyrobiv v Ukraini //Development Service Industry Management. - Khmelnytskyi-2023. - №4. -s. 145-148. [https://doi.org/10.31891/dsim-2023-4\(24\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2023-4(24))