

## ОСОБЛИВОСТІ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ ПРИ САНАТОРНО-КУРОРТНИХ КОМПЛЕКСАХ

У санаторно-курортних комплексах реалізуються дієтичне харчування та страви лікувально-профілактичного лікування. Лікувальне харчування в оздоровчих закладах ґрунтується на загальних принципах раціонального харчування і є повноцінним. Однак функціонуюча в нашій країні номерна система організації дієтичного харчування, що розроблялась в 40-60 роках ХХ століття, не відповідає сучасним досягненням науки про харчування - нутриціології. Сьогодення вимагає невідкладного проведення національних наукових розробок щодо сучасних і прогресивних методів дієтотерапії та впровадження їх в практику лікувально-профілактичних закладів України. Не вирішивши цього, ми не зможемо досягти оптимальності в комплексній терапії хворих.

Україна має великі рекреаційні ресурси, що використовуються чи можуть бути використані для відпочинку, туризму, лікування, оздоровлення населення. Але сучасний стан самих санаторних комплексів, а також наявних при них зрг характеризується нестійкими тенденціями функціонування, що в основному обумовлюється сезонними коливаннями попиту, недостатнім рівнем якості обслуговування та організаційним консерватизмом процесу управління[1].

Функціонування даних закладів не можна назвати ефективним через низку причин, що роблять галузь не конкурентоспроможною. Тому на сьогодні існує об'єктивна необхідність у зміні пріоритетів управління та приведення галузі до європейських стандартів, що не може обійтися без участі держави.

Досліджуючи організацію обслуговування харчування в оздоровчих закладах, а саме в санаторії «Карпати» та проаналізувавши організаційно-економічні аспекти підвищення функціонування оздоровчо-профілактичного господарства, можна виділити наступні переваги та недоліки закладу ресторанного господарства (їдальні) санаторію.

### *До переваг можна віднести:*

1. Дієтичне харчування працюючих організують у дієтичних їдальнях та дієтичних відділеннях.
2. Різновид лікувальних дієт.
3. Низькі ціни.
4. Наявність природних лікуючих джерел.
5. Цілорічне функціонування.
6. Транспортна доступність.

### *До недоліків можна віднести:*

1. Старе матеріально-технічне оснащення їдалень.
2. Зношене кухонне обладнання.
3. Низька культура обслуговування гостей, некваліфікованість персоналу.

4. Недостатній контроль за якістю продукції та послуг.
5. Низький рівень маркетингової діяльності.
6. Незацікавленість керівних структур у реконструкції санаторію.

Основними ж напрямками удосконалення функціонування їдальні в санаторії є:

1. Підвищення якості продукції та встановлення контролю якості продукції.
2. Амортизація основних фондів;
3. Удосконалення фінансово-економічних механізмів підтримки;
4. Відтворення та раціональне використання природно-рекреаційних ресурсів;
5. Сприяння залученню інвестицій в розвиток відповідної інфраструктури;
6. Підвищення кваліфікації та культури обслуговування працівників;
7. Застосування реклами;
8. Вихід на міжнародні ринки.

Україна володіє найрізноманітнішими природно-рекреаційними ресурсами, на базі яких функціонують санаторно-курортні заклади. Проте функціонування даних закладів не можна назвати ефективним через низку причин, що роблять галузь не конкурентоспроможною. Тому на сьогодні існує об'єктивна необхідність у зміні пріоритетів управління та приведення галузі до європейських стандартів, що не може обійтися без участі держави.

Тому всі проблеми санаторію «Карпати» вимагають комплексного довгострокового регулювання на загальнодержавному рівні.

#### **Література**

1. Аракелова Л.Л., Тамбовцева Л.Б. Спелеогалотерапія // Удосконалення санаторно-курортної сфери в сучасних умовах: Матеріали 1-ї науково-практичної конференції. - 2003. - С.93-96.

**УДК 640.43.001.895**

**ЧОРІЙ М.В.**

Мукачівський державний університет

### **ІННОВАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В МАЛИХ МІСТАХ РЕГІОНУ**

Фундаментальні аспекти сучасних форм організації роботи у ресторанному бізнесі та розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких вчених, як А. І. Усіна, Т. П. Кононенко, Н.В. Полстяна, І. В. Хваліна, О. Л. Іванік, Г. Б. Мунін, Г. Т. П'ятницька, А.О. Змійов та ін. У сфері дослідження ресторанного бізнесу є ряд робіт присвячених тематиці інноваційних технологій та ідей. Основні інновації можна класифікувати за видами. До них відносять:

- маркетингові (керування процесом бронювання on-line);
- продуктові (патентування нових страв та їх оформлення);



# МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: [www.msu.edu.ua](http://www.msu.edu.ua)

E-mail: [info@msu.edu.ua](mailto:info@msu.edu.ua), [pr@mail.msu.edu.ua](mailto:pr@mail.msu.edu.ua)

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>