

# ІНФРАСТРУКТУРА РИНКУ

ЕЛЕКТРОННЕ ФАХОВЕ ВИДАННЯ

## СЕРТИФІКАТ

### ВИДАНИЙ

**Тимчук С.В.**

кандидату економічних наук, доценту, доценту кафедри

**Терещук Н.В.**

кандидату економічних наук, доценту, доценту кафедри

**Нещадим Л.М.**

кандидату економічних наук, доценту, доценту кафедри

Стаття авторів на тему «Сертифікація продукції та послуг закладів барної справи в Україні» прийнята до розміщення в електронному науково-практичному фаховому виданні «Інфраструктура ринку» Випуск № 59. Вересень 2021 р. та буде опублікована на офіційному сайті журналу – <http://www.market-infr.od.ua>

Видання включено до Переліку електронних фахових видань України (категорія «Б») на підставі Наказу МОН України від 28 грудня 2019 року № 1643 (Додаток 4)

### Бібліографія статті:

Тимчук С.В., Терещук Н.В., Нещадим Л.М. Сертифікація продукції та послуг закладів барної справи в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2021. № 59. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/59-2021>

Доктор економічних наук, професор, директор  
Причорноморського науково-дослідного інституту  
економіки та інновацій  
Головний редактор електронного видання



Шапошников К.С.

Економіка та управління підприємствами  
УДК 640.43(075.8). 658.56:006.063

**Тимчук С.В.**

доцент, к.е.н.,

доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
Уманського національного університету садівництва

**Tymchuk Svitlana**

Uman National University of Horticulture

**Терещук Н.В.**

доцент, к.е.н.,

доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
Уманського національного університету садівництва

**Tereshchuk Natalia**

Uman National University of Horticulture

**Нещадим Л.М.**

доцент, к.е.н.,

доцент кафедри технології і організації туризму та готельно-ресторанної справи  
Уманського державного педагогічного університету ім. П.Тичини

**Neshchadym Lydmila**

Pavlo Tychna Uman StatePedagogical University

**СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ ЗАКЛАДІВ БАРНОЇ  
СПРАВИ В УКРАЇНІ**

**CERTIFICATION OF PRODUCTS AND SERVICES OF BAR  
INSTITUTIONS IN UKRAINE**

*В статті обґрунтовано важливість проведення сертифікації продукції та послуг закладів барної справи в Україні. Встановлено, що одним із напрямів*

*державного впливу на роботу закладів барної справи є введення обов'язкової та добровільної сертифікації. Проаналізовано особливості проведення сертифікаційних робіт для барного закладу. Зазначено, що наявність необхідних сертифікатів якості на продукцію та послуги закладів ресторанного бізнесу є вкрай важливим елементом їх успішної роботи на вітчизняному ринку.*

*Проаналізовано основні види барів, які функціонують в Україні. Досліджено процедуру сертифікації закладів харчування. Вказано перелік документів та процедура проведення сертифікації закладам ресторанної та барної справи. Встановлено, що сертифікація продукції та послуг закладів барної справи створює передумови та умови для вдалого вирішення важливих соціально-економічних проблем та завдань, що сприяють інтеграційним процесам у ресторанному бізнесі.*

**Ключові слова:** *сертифікація, продукція, послуга, бар, заклад харчування, ресторанний бізнес.*

*В статті обоснована важність проведення сертифікації продукції і послуг установ барної справи в Україні. Встановлено, що одним з напрямків державного впливу на роботу закладів барної справи є введення обов'язкової і добровільної сертифікації. Проаналізовані особливості проведення сертифікаційних робіт для барного закладу. Зазначено, що наявність необхідних сертифікатів якості на продукцію і послуги підприємств ресторанного бізнесу є вкрай важливим елементом їх успішної роботи на вітчизняному ринку.*

*Проаналізовані основні види барів, які функціонують в Україні. Досліджено процедуру сертифікації закладів харчування. Вказано перелік документів та процедура проведення сертифікації закладам ресторанного і барного закладу. Встановлено, що сертифікація продукції і послуг установ барної справи створює передумови та умови для вдалого вирішення важливих соціально-економічних проблем та завдань, що сприяють інтеграційним процесам у ресторанному бізнесі.*

дела создает предпосылки и условия для удачного решения важных социально-экономических проблем и задач, способствующих интеграционным процессам в ресторанном бизнесе.

**Ключевые слова:** сертификация, продукция, услуга, бар, общепит, ресторанный бизнес.

*The article substantiates the importance of certification of products and services of bar establishments in Ukraine. It is established that one of the areas of state influence on the work of bar establishments is the introduction of mandatory and voluntary certification. The peculiarities of carrying out certification works for a bar establishment are analyzed. It is noted that the availability of the necessary quality certificates for products and services of restaurants is an extremely important element of their successful operation in the domestic market.*

*Compliance with state standards of service provision and sale of products by bar establishments remains important. Given the diversity of bar establishments operating in Ukraine, certification of products and services is necessary for their activities.*

*The coincidence of the interests of the state with the interests of the owners allows to significantly expand the boundaries of state regulation, and vice versa. One of the areas of state influence is the introduction of mandatory and voluntary certification of restaurants in Ukraine.*

*Catering services for restaurants and bars, including those provided by tourism entities, are subject to mandatory certification for compliance with regulatory requirements and compliance with international standards ISO 9000 series.*

*Catering services subject to mandatory certification include the services of restaurants, cafes, bars, canteens and other catering establishments that provide services to tourists. Formally, the following types of bars are allowed in Ukraine: cocktail bar, milk bar, beer bar (pub), wine bar, gaming bar, grill bar, coffee shop, vitamin bar, dessert bar.*

*Certification of food services in the voluntary system of UkrSEPRO is carried out in accordance with established standards. Bar establishments to expand the range can receive qualified assistance in Ukrmetrteststandard.*

*All performed works on certification of products and services are paid by the subject of bar business the applicant under contracts for carrying out certification works, which are concluded with the body for certification of products.*

*Certification of products and services is part of the state regulation of the activities of domestic restaurant businesses. Certification of products and services of bar establishments creates preconditions and conditions for successful solution of important socio-economic problems and tasks that promote integration processes in the restaurant business.*

**Key words:** *certification, products, service, bar, catering establishment, restaurant business.*

**Постановка проблеми.** Різносторонній попит на послуги харчування в усьому світі робить необхідним взаємне визнання результатів діяльності різних підприємств ресторанного бізнесу одними з яких є заклади барної справи. Найвищий рівень такого визнання – сертифікація, яка гарантує, що послуга (продукт) барного закладу відповідає певним вимогам і має відповідну якість.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій,** в яких започатковано розв’язання даної проблеми і на які спирається автор. Головні аспекти сертифікації послуг та продукції закладів барної справи, зокрема сфери ресторанного бізнесу, займають провідне місце в наукових працях вітчизняних та зарубіжних авторів. Аналізу тенденцій розвитку закладів харчування та їх впливу на дохідність ресторанного бізнесу в Україні досліджував Шепель Т.В. [7]. Дослідженням тенденцій розвитку ресторанного господарства України та Польщі займались Прокопюк А. та Феленчак Ю.Б. [4]. Механізми державного

регулювання у ресторанному бізнесі саме за рахунок стандартизації та сертифікації розглянуто у наукових доробках Шупрудько Н.В. [1].

**Постановка завдання.** Правові засади роботи закладів барної справи поширюються на: умови ведення торговельної діяльності через об'єкти ресторанного господарства; врегулювання відносин між продавцями та споживачами; асортимент; класифікацію; технології приготування продукції та її якість; санітарні вимоги до приміщення і обладнання, території закладу та інше. Проте важливим залишається відповідність державним стандартам надання послуг та реалізація продукції закладами барної справи. Враховуючи різноманітність закладів барної справи, які діють на території України необхідним для їх діяльності є сертифікація продукції та послуг.

Незважаючи на кризові явища у сфері ресторанного бізнесу в Україні, все більшої популярності набувають інноваційні об'єкти ресторанного бізнесу серед яких актуальними є інноваційні види закладів барної справи. Успішне функціонування таких об'єктів ресторанного бізнесу значною мірою пов'язане зі стандартизацією та сертифікацією їх діяльності. Тому актуальним є завдання створення цілісної та ефективної системи сертифікації продукції та послуг закладів ресторанної справи.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Збіг інтересів держави з інтересами власників дозволяє істотно розширити межі державного регулювання, і навпаки. Прагнучи досягти загальноекономічного зростання, держава повинна стимулювати зацікавленість підприємців ресторанного бізнесу до вироблення та реалізації управлінських рішень, які б поєднували у собі стратегічні інтереси підприємця і держави [1, С. 117]. Одним із напрямів державного впливу є введення обов'язкової та добровільної сертифікації закладів ресторанного господарства в Україні.

Сертифікація – сукупність визначених процедур та дій, які проводяться з метою підтвердження того, що продукт або послуга відповідають необхідним стандартам чи технічним умовам.

Залежно від того, хто її проводить, сертифікація буває трьох видів:

- само-сертифікація, яка здійснюється підприємством – виробником продукції чи послуг;
- сертифікація, яка проводиться споживачем;
- сертифікація, яка проводиться третьою стороною – спеціалізованою установою, незалежною від виробника і споживача.

Найвищою довірою у вітчизняній та міжнародній практиці користується сертифікація, яка проводиться третьою незалежною стороною.

В Україні проводять як обов'язкову так і добровільну сертифікації. Сертифікація в обов'язковому порядку проводиться уповноваженими на те органами сертифікації, включає в себе перевірку і випробування наданої продукції з метою встановлення її характеристик та наступний державний нагляд за сертифікованими виробами.

Сертифікація на добровільній основі здійснюється з ініціативи самих суб'єктів господарювання для визначення відповідності продукції вимогам, які не є обов'язковими.

У відповідності Закону України «Про туризм» послуги харчування закладів ресторанної та барної справи у тому числі, які надаються суб'єктами туристичної діяльності, підлягають обов'язковій сертифікації на їх відповідність вимогам нормативних документів та відповідність вимогам міжнародних стандартів ISO серії 9000.

Наявність сертифікату стандарту ISO серії 9000 надає вітчизняним суб'єктам ресторанного бізнесу більші перспективи при веденні бізнесу. Наявність сертифікату ISO у виробника ресторанних послуг та продукції звільняє партнерів суб'єкта від необхідності проводити дороговартісну

експертизу якості товарів, що купуються. Тому, сформована з урахуванням норм міжнародних стандартів ISO система якості закладу барної справи дозволяє зробити роботу підприємства максимально ефективною і прибутковою [2].

Норми обов'язкової сертифікації послуг вітчизняних закладів харчування затверджені наказом Держкомстандарту України від 27.01.99 р. № 37. Держстандарт України визначає терміни введення обов'язкової сертифікації вказаних послуг – з 01.10.99 р. [3].

Сертифікацію послуг харчування в обов'язковому порядку здійснюють органи сертифікації послуг харчування, які акредитовані в Системі сертифікації УкрСЕПРО.

До послуг харчування, що підлягають обов'язковій сертифікації, включені послуги ресторанів, кафе, барів, їдалень та інших закладів харчування, які надають послуги туристам.

Відповідно до асортименту продукції і послуг бари розділяють на три групи. До першої групи відносять бари, в асортименті продукції яких визначальне місце посідають різноманітні алкогольні і безалкогольні коктейлі, змішані напої та спеціальні закуски до них: винний бар, аперитив-бар, пивний бар (паб), коктейль-бар, фіто-бар, молочний бар, десертний бар.

До другої групи відносять бари, в асортименті продукції яких переважають холодні закуски, другі та солодкі страви, та усілякі змішані або однорідні алкогольні й безалкогольні напої є доповненням до них (гриль-бар та снєк-бар).

У третю групу відносять бари з різними послугами: диско-бар (night - club bars), театральний бар, бізнес-клуб-бар, хол-бар тощо.

Сьогодні на ринку України з'являються нові прогресивні форми організації ресторанного бізнесу, які переорієнтовують ресторанний ринок на більш низькі цінові сегменти (демократичні та авторські ресторани, футкорти, кейтеринг та різноманітні барні заклади) [4].

Формально в Україні дозволеними є такі видів барів: коктейль-бар, молочний бар, пивний бар (паб), винний бар, гральний бар, гриль-бар, кав'ярня, вітамінний бар, десертний бар. Для цих форм барів встановлений асортиментний мінімум продукції, яка може бути ними реалізована, розроблена номенклатура, режим роботи [5].

За кордоном популярними є денні бари, бар морозива, сніжний бар, танцювальні бари, бар-еспресо, пул-бар, хол-бар (Lobby-Bar), пляжний бар, снєк-бар, аперетив-бар, гриль-бар та інші [6]. Такі форми наразі є нетиповими для вітчизняного бізнесу.

Тематичні заклади ресторанної справи популярні як серед українців, так і туристів. В Україні вже є певний досвід у створенні та успішному функціонуванні таких суб'єктів ресторанного бізнесу. На ринку закладів ресторанного господарства відбуваються постійні зміни. Це пояснюється тим, що ресторанний бізнес – дуже специфічна сфера діяльності, частина індустрії гостинності, що повністю залежна від вражень споживачів [7, с. 81]. Відповідно наявність необхідних сертифікатів якості на продукцію та послуги закладів ресторанного бізнесу є вкрай важливим елементом їх успішної роботи на вітчизняному ринку.

В Україні сертифікація проводиться за трьома моделями: сертифікація системи якості; атестація надання послуг; сертифікаційні випробовування. Атестація надання послуг та сертифікація системи якості здійснюється лише у випадку обов'язковій сертифікації, проте сертифікаційні випробовування – загалом при добровільній [8].

Порядок проведення сертифікації закладу барної справи в Україні передбачає:

- подачу заяви на проведення сертифікації послуг харчування;
- розгляд та прийняття рішення в межах поданої заяви та формуванні схеми сертифікації в межах місяця з дня отримання заяви;

- відбір, ідентифікацію та проведення випробування поданих зразків кулінарної продукції (вибіркова перевірка);
- огляд процесу надання послуг закладом ресторанної справи згідно з визначеною схемою сертифікації;
- атестацію виробництва згідно з визначеною схемою сертифікації;
- сертифікацію системи якості;
- аналіз отриманих результатів з метою прийняття відповідного рішення про доцільність видачі сертифіката відповідності;
- оформлення сертифіката відповідності, його реєстрацію і видачу заявнику за наявності позитивних результатів обов'язкової сертифікації продукції чи послуг харчування;
- технічний нагляд за стабільністю показників надання сертифікованих закладом послуг.

Термін дії сертифікату відповідності залежить від встановленої заявнику схеми сертифікації і може складати 1 рік, 3 роки, 5 років.

Не пізніше ніж за три місяці до закінчення строку дії сертифіката заявник зобов'язаний подати повторну заявку для отримання сертифіката на наступний період [3].

Сертифікація послуг харчування у добровільній системі УкрСЕПРО проводиться на відповідність:

- ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»;
- ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению Общие технические условия»;
- ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;

- Правилам пожежної безпеки в Україні (Наказ МНС України від 19.10.2004 № 126);

- СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».

Проведення сертифікації послуг закладів ресторанного господарства (кафе, ресторани, їдальні, бари, закусочні тощо) проводиться на відповідність:

- технологічних та санітарно-гігієнічних умов виробництва і реалізації виготовленої ними кулінарної продукції, умов обслуговування споживачів;

- стану матеріально-технічної бази (системи вентиляції, складські приміщення, сантехнічне та технологічне обладнання, меблі, ліфти, посуд тощо) відповідно до асортименту кулінарної продукції;

- наявності нормативної та технологічної документації на послуги та реалізовану кулінарну продукцію відповідно до асортименту;

- якості послуг та вимог до персоналу типу і класу підприємства [9].

Заклади барної справи для розширення асортименту можуть отримувати кваліфіковану допомогу в Укрметртестстандарт за напрямками:

- розробки нових рецептур напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів, страв та новітніх технологій виробництва продукції громадського харчування;

- розробки технічної документації для підприємств ресторанного бізнесу для цілей сертифікації послуг, в т.ч. техніко-технологічних карт, технологічних карт, технічних умов, технологічних інструкцій на продукцію громадського харчування;

- підготовки документів для проведення сертифікації послуг закладу ресторанної справи;

- розробки технологічних та технічних документів для підприємств сфери послуг (стандарти організацій, стандарти обслуговування, технологічні інструкції, технічні умови тощо).

Нині для проведення процедур із сертифікації закладам ресторанної та барної справи необхідно оформити ряд документів:

1. Заявка на проведення сертифікації послуг щодо забезпечування харчуванням та підтвердження класу в Добровільній системі УкрСЕПРО

2. Опитувальна анкета (додаток до заявки на проведення сертифікації послуг щодо забезпечування харчуванням)

3. Вхідна документація.

З метою прискорення економічного реформування ресторанного господарства важливо задіяти, оновити та запровадити нові форми регулювання, насамперед:

- патентування та ліцензування підприємницької діяльності на ринку ресторанного бізнесу;

- розроблення стандартів, сертифікація та контроль якості продукції та ресторанних послуг;

- створення позитивного інноваційного клімату у закладах ресторанного господарства з орієнтацією капітальних вкладень, у тому числі й іноземного капіталу, в розширення та вдосконалення матеріальної бази послуг харчування;

- правове регулювання торгових угод системного харчування з суміжними галузями народного господарства;

- структуризація мережі суб'єктів ресторанного господарства України з метою освоєння туристичноорієнтованих зон і забезпечення інтересів споживачів;

- інноваційної діяльності та підвищення науково-технічного рівня через вдосконалення галузевих стандартів і нормативів системного харчування, які відповідатимуть вимогам міжнародних операційних ланцюгів;

- стандартизація понять, документації та термінів у системі ресторанного господарства щодо вимог інтеграції до міжнародних стандартів [1].

Усі проведені роботи із сертифікації продукції та послуг оплачує суб'єкт барної справи заявник за договорами на проведення сертифікаційних робіт, які укладаються з органом із сертифікації продукції. Витрати на проведення робіт із сертифікації продукції включаються в собівартість продукції закладу ресторанної справи.

**Висновки з проведеного дослідження.** Сертифікація продукції та послуг є частиною державного регулювання діяльності вітчизняних суб'єктів ресторанного бізнесу. Сертифікація продукції та послуг закладів барної справи створює передумови та умови для вдалого вирішення важливих соціально-економічних проблем та завдань, що сприяють інтеграційним процесам у ресторанному бізнесі. Сьогодні заклади барної справи можуть здійснювати сертифікацію на добровільні основі у спеціалізованих органах УкрСЕПРО.

Сертифікацію систем якості ISO 9000 проводять за ініціативою закладу барної справи або за рішенням органу із сертифікації продукції, у випадку, якщо це передбачає схема сертифікації, або на вимогу інших незалежних організацій чи відомств, яким мають право здійснювати оцінювання систем управління якістю закладу ресторанного бізнесу.

### **БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:**

1. Шупрудько Н.В. Механізм державного регулювання у ресторанному господарстві. Економіка та управління національним господарством. Випуск III-IV (63-64), 2016. – С. 112-118.

2. Варяниченко О.В., Карасьова Г.В. Стандарт ІСО серії 9000: якість як принцип та основа довіри між виробником та споживачем. The Economic Messenger of the NMU. 2009. № 1. – С. 115-122

3. Організація туристичної діяльності в Україні Кифяк В.Ф. – Чернівці: Книги-XXI, 2003. – 300 с.

4. Прокопюк А., Феленчак Ю.Б. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України та Польщі. Науковий вісник НЛТУ України. 2015. Вип. 25.4. С. 259-265.

5. Ростовський В.С. Барна справа: підручник [для студ. вищ. навч. закл.]/ В. С. Ростовський С. М. Шамаян – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.

6. Пятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Підручник для вищих навчальних закладів / За загальною редакцією П'ятницької Н.О. К.: Центр учбової літератури, 2019. – 584 с.

7. Шепель Т.В. Аналіз тенденцій розвитку закладів харчування та їх вплив на дохідність ресторанного бізнесу в Україні. Економіка та управління національним господарством. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. Випуск 1 (18) 2019. – С. 78-82.

8. Туризм, готельний та ресторанний бізнес. Л.Г. Агафонова О.Є. Агафонова – К.: «Знання України», 2002. – 358 с.

9. Сайт ДП «Укрметртестстандарт». URL: <http://csm.kiev.ua/>. (дата звернення: 10.09.2021).

#### REFERENCES:

1. Shuprudjko N.V. (2016) Mekhanizm derzhavnogho rehuljuvannja u restorannomu ghospodarstvi. [The mechanism of state regulation in the restaurant industry]. *Economics and management of the national economy*. Vol. III-IV (63-64), pp. 112-118.

2. Varjanychenko O.V., Karasjova Gh.V. (2009) Standart ISO seriji 9000: jakistj jak pryncyp ta osnova doviry mizh vyrobnykom ta spozhyvachem. [ISO 9000 series standard: quality as a principle and basis of trust between producer and consumer]. *The Economic Messenger of the NMU*. № 1. – pp. 115-122.

3. Kyfjak V.F. (2003) Orghanizacija turystychnoji dijalnosti v Ukrajinu. [Organization of tourist activity in Ukraine]. Chernivci: Knyghy-KhKhI. – 300 p.
4. Prokopjuk A., Felenchak Ju.B. (2015) Suchasni tendenciji rozvytku restorannogo ghospodarstva Ukrainy ta Poljshhi.[Current trends in the restaurant industry in Ukraine and Poland]. *Scientific Bulletin of NLTU of Ukraine*. 2015. Vol. 25.4. – pp. 259-265.
5. Rostovs'kyj V.S., Shamajan S. M. (2009) *Barna sprava: pidruchn [dlja stud. vyshh. navch. zakl.* [Bar business]. *Center for Educational Literature*. – K.: 2009. – 398 p.
6. P'jatnyckja N.O. (2019) *Orghanizacija obslughovuvannja u zakladakh restorannogo ghospodarstva. Pidruchnyk dlja vyshhykh navchaljnykh zakladiv / Za zaghaljnoju redakcijeju P'jatnyckjoi N.O.* K.: [Organization of service in restaurants], *Center for Educational Literature*. 584 p.
7. Shepelj T.V. Analiz tendencij rozvytku zakladiv kharchuvannja ta jikh vplyv na dokhidnistj restorannogo biznesu v Ukrajinu.[\_Analysis of food development trends and their impact on the profitability of the restaurant business in Ukraine]. *Economics and management of the national economy. Eastern Europe: Economy, Business and Management*. Vol. 1 (18) 2019. – pp. 78-82.
8. Aghafonova L.Gh., Aghafonova O.Je. (2002) *Turyzm, ghoteljnyj ta restorannyj biznes*. [Tourism, hotel and restaurant business]. *Knowledge of Ukraine*. – K.: – 358 p.
9. Sajt DP «Ukrmetrteststandart». URL: <http://csm.kiev.ua/>. (data zvernennja: 10 Sept 2021).