

лемы на каждом этапе товародвижения. Важно учитывать факторы, влияющие на сохранность и качество продукции: условия хранения, температура и влажность, а также методы упаковки и транспортирования. Анализируя эти аспекты, можно разработать рекомендации по улучшению качества картофеля, что будет способствовать удовлетворению потребительского спроса и повышению конкурентоспособности картофеля на рынке.

**М. И. Курсанов, А. В. Мемус, А. В. Сорока**  
БГЭУ (Минск)

## **СОВРЕМЕННЫЕ СТАНДАРТЫ БЕЗОПАСНОСТИ В РЕСТОРАНАХ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ**

В список нематериального наследия ЮНЕСКО в 2010 г. включили французскую гастрономическую трапезу с ее ритуалами и сложной организацией. Это был первый случай включения национальной кухни в список ЮНЕСКО с момента подписания Конвенции о сохранении культурного и природного наследия в 1972 г. Французская кухня является неотъемлемой частью культуры страны и ее богатых исторических традиций. Началом формирования французского кулинарного наследия можно считать появление первой кулинарной книги, написанной около 1400 г.

Французская кухня впитала в себя как рецепты местных жителей, так и традиции других (в основном восточных) народов. Постепенно сформировались три основных направления кухни: буржуазная (*cuisine bourgeoise*), региональная (*cuisine regionale*) и высокая (*haute cuisine*).

Для реализации проекта по созданию ресторана с французской кухней на территории Республики Беларусь лучше ориентироваться на вариант буржуазной или высокой, так как особенности региональной кухни будет сложно воссоздать, используя местные продукты.

Стандарты безопасности в ресторанах, особенно в контексте французской кухни, играют ключевую роль в обеспечении здоровья клиентов и сохранности продуктов. Французская кухня известна своим вниманием к качеству ингредиентов и технике приготовления, что требует строгого соблюдения санитарных норм и правил хранения.

Общественное питание во Франции в последние годы различается по качеству обслуживания, что связано с миграционной политикой последних десятилетий. Но для территории Республики Беларусь важно, чтобы ресторан, заявляющий себя как французский, был безупречен с точки зрения качества и безопасности реализуемых блюд.

С каждым годом требования к санитарным нормам и стандартам безопасности в сфере общественного питания становятся все более строгими и актуальными. Французские рестораны, реализующие

направление высокой кухни, уделяют особое внимание санитарным правилам и нормам, а также качеству продуктов.

Общим для объектов общественного питания во Франции и Беларуси является реализация системы ХАССП, или НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points), позволяющей сделать пищевое производство эффективным и безопасным, а также защитить покупателей от возможных заболеваний, связанных с употреблением некачественной пищи.

ХАССП — методика, позволяющая выявить список неблагоприятных факторов, характерный для конкретной компании, чтобы эффективнее выполнять все требования СанПиН, обеспечивая контроль на всех производственных этапах. В дальнейшем реализация принципов ХАССП приводит к улучшению качества продукции, сокращению затрат за счет оптимизации производственных процессов, увеличению доверия клиентов и улучшению имиджа компании.

Учитывая важность поддержания безупречной репутации ресторанов французской кухни в Республике Беларусь, реализация концепции ХАССП является важным инструментом достижения целей бизнеса.

#### **Источники**

1. Нематериальное культурное наследие // ЮНЕСКО. — URL: <https://www.unesco.org/ru/intangible-cultural-heritage> (дата обращения: 24.11.2024).
2. Разработка принципов (системы) НАССР для предприятий пищевой промышленности в Беларуси // БЕЛПРОМСТАНДАРТ. — URL: <https://belps.by/sistema-haccp/haccp-obshchestvennoe-pitanie> (дата обращения: 24.11.2024).

**С. Г. Клещенко, М. М. Петухов**  
БГЭУ (Минск)

### **ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТЬЕВОГО МОЛОКА, РЕАЛИЗУЕМОГО В ООО «ЧИСТЫЕ РОДНИКИ»**

Молоко представляет собой сложную биологическую жидкость, которая образуется в молочной железе самок млекопитающих и обладает высокой пищевой ценностью, иммунологическими и бактерицидными свойствами. Высокая пищевая ценность молока состоит в том, что оно содержит все вещества (белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, ферменты, гормоны и др.), необходимые для человеческого организма, в оптимально сбалансированных соотношениях и легкоусвояемой форме [1, с. 287].