

УДК 338.48:640.4

A-43

Рекомендовано до друку Науково-методичною радою Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет» (протокол від 19.02.2026 протокол № 8).

A-43 Актуальні проблеми розвитку доступного туризму та гостинності в Україні: матер. Всеукр. наук.-практ. конф. (Дніпро, 18 грудня 2025 р.). Дніпро : ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 153 с.

Збірник містить матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми розвитку доступного туризму та гостинності в Україні» (18.12.2025), у роботі якої взяли участь здобувачі вищої освіти закладів вищої освіти України.

Матеріали науково-практичної конференції надруковані в авторській редакції.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ

докт. юрид. наук, проф. **Олег КИРИЧЕНКО** (голова); док. ек. наук, проф. **Ігор САЗОНЕЦЬ** (заст. голови); **Андрій МІРОШНИК** (секретар); канд. юр. наук **Сергій ДУБОВ**; док. ек. наук, проф. **Володимир ДЖИНДЖОЯН**; док. ек. наук, проф. **Ольга САЗОНЕЦЬ**; канд. юр. наук, доц. **Тетяна ЛЕЖНЄВА**.

© ВВПЗ ДГУ, 2025

© Автори, 2025

СОЦІАЛЬНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ

| | |
|--|-----|
| Афанасьєва А.Д. ДОСТУП ДО ЯКІСНИХ МІНЕРАЛЬНИХ ВОД ЯК ШЛЯХ ДО ЗРОСТАННЯ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО ДОБРОБУТУ ГРОМАД В УКРАЇНІ..... | 99 |
| Гончар Є.В. ОСНОВНІ ПРОБЛЕМИ ПЛИННОСТІ КАДРІВ СФЕРІ ГОСТИННОСТІ..... | 104 |
| Деберіна К.В. САНІТАРНІ ВИМОГИ У ЗАКРИТИХ ТА ВІДКРИТИХ МАЙДАНЧИКАХ ТА БАСЕЙНАХ..... | 107 |
| Пицида Є.О. ПРАВИЛЬНИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ ТА ШКІДЛИВІ ЗВИЧКИ..... | 110 |
| Половний А.В. ЛІКУВАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ У САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДАХ..... | 114 |
| Рогаченко А.Г. ХАРЧУВАННЯ В САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДАХ: ІНДИВІДУАЛІЗАЦІЯ РАЦІОНУ З УРАХУВАННЯМ АЛЕРГІЙ, ДІЄТИЧНИХ ТА РЕЛІГІЙНИХ ВИМОГ..... | 117 |
| Свистухіна А.М. ЗАХОДИ ІВЕНТ-МЕНЕДЖМЕНТУ В РЕСТОРАНАХ..... | 121 |
| Свистухіна А.М. ПЕРСОНАЛІЗАЦІЯ ДОСВІДУ ГОСТЕЙ ПРИ ВІДВІДУВАННІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ..... | 123 |
| Фоменко Д.Ю. ФОРМУВАННЯ ПОСЛУГ РЕСТОРАНІВ..... | 126 |

РОЗВИТОК ДОСТУПНОСТІ ТА БЕЗБАР'ЄРНОСТІ В ТУРИЗМІ ТА ГОСТИННОСТІ

| | |
|---|-----|
| Авраменко Д.О. ТИПОВІ БАР'ЄРИ ВЗАЄМОДІЇ СОЦІАЛЬНИХ ПРАЦІВНИКІВ ІЗ КЛІЄНТАМИ..... | 129 |
| Белоцька А.А. РОЗВИТОК ДОСТУПНОГО ТУРИЗМУ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ОБМЕЖЕНИМИ МОЖЛИВОСТЯМИ В УКРАЇНІ..... | 132 |

- [%BD%D0%B5%D1%80 %D0%9C%D0%B0%D0%BD%D1%83%D1%97%D0%BB %D0%86%D1%81%D0%B0%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87](#) (дата звернення: 30.09.2025)
3. European Society for Clinical Nutrition and Metabolism (ESPEN). Clinical guidelines on nutrition. URL: <https://espennutrition.org> (дата звернення: 30.09.2025)
 4. [Сазонець І.Л.](#); [Вівсянник О.М.](#); [Баб'як О.В.](#); [Бурачик А.І.](#). Курортна справа: навч. посіб. Дніпро: Вид-во «Волинськи оберіги», 2024. 300 с.
 5. Rixos-Прыкарпатья. Медико-курортний комплекс. URL: <https://rixos.ua/restaurants-and-bars/> (дата звернення: 30.09.2025)
 6. Моршинкурорт. Офіційний сайт. URL: <https://morshynkurort.com/> (дата звернення: 30.09.2025)
 7. Впровадження НАССР. Держспоживслужба. URL: <https://dp.dpss.gov.ua/news/vprovadzhennya-nassr> (дата звернення: 30.09.2025)

Рогаченко Анна Георгіївна

здобувачка вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Дніпровського гуманітарного університету

Науковий керівник:

Лучанська Юлія Геннадіївна

викладач
кафедри туристичного та
готельно-ресторанного бізнесу
Дніпровського гуманітарного університету

**ХАРЧУВАННЯ В САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДАХ:
ІНДИВІДУАЛІЗАЦІЯ РАЦІОНУ З УРАХУВАННЯМ АЛЕРГІЙ,
ДІЄТИЧНИХ ТА РЕЛІГІЙНИХ ВИМОГ**

Готельні послуги в санаторіях — це комплексна система, яка поєднує медичне обслуговування з комфортним, привітним та індивідуальним доглядом за пацієнтами. Харчування в санаторіях — це не просто послуга, а невід'ємна частина процесу лікування та реабілітації.

Для України, де курортна індустрія відіграє важливу роль, це дозволяє значно розширити цільову аудиторію, залучаючи пацієнтів, які раніше уникали таких закладів, побоюючись, що їхні потреби не будуть задоволені. Такий підхід значно покращує якість лікування, оскільки правильно складений раціон сприяє одужанню та запобігає ускладненням.

Тому метою цього звіту є аналіз поточного стану харчування в українських санаторіях та розробка рекомендацій щодо його поліпшення.

Наша мета — показати, як індивідуалізація раціону може стати конкурентною перевагою, що підвищує якість послуг і приваблює нову аудиторію. Для досягнення цієї мети ми визначили такі завдання:

- Визначення традиційних підходів до терапевтичного харчування.
- Вивчення загальних алергенів та дієтичних обмежень у санаторіях.
- Оцінка ситуації з вегетаріанським, веганським та релігійним харчуванням.
- Визначення найважливіших питань та перспектив розвитку спеціального харчування в Україні.

Забезпечення зручного та ефективного харчування є основою довіри та репутації оздоровчих курортів. Це не тільки етичний обов'язок, але й стратегічна бізнес-перевага. Сьогодні ресторани формують кулінарну культуру,

соціальні звички і навіть соціальні цінності.

У цьому контексті інклюзивний характер страв та меню став однією з найважливіших вимог до сучасних закладів.

Більшість санаторіїв все ще пропонують спеціальні дієти (наприклад, дієта № 5 для хворих на печінку, дієта № 9 для хворих на цукровий діабет), де пацієнти вибирають страви з фіксованого меню відповідно до свого діагнозу. Деякі курорти застосовують більш гнучкий підхід, де індивідуальне меню складається у співпраці з дієтологом або лікарем. Наприклад, деякі санаторії в Трускавці пропонують страви «шведського столу», де можна вибрати дієтичні страви, а санаторій «Березовий гай» враховує індивідуальні потреби при складанні тижневого меню.

Харчова алергія — це імунна реакція організму на певні харчові інгредієнти, які для більшості людей є безпечними. Імунна система помилково ідентифікує білки, що містяться в харчових продуктах, як загрозу і викликає захисну реакцію, яка може проявлятися різними симптомами, від легких до небезпечних для життя. Більше 160 продуктів харчування можуть викликати алергічні реакції. Власники кафе, ресторанів, барів та інших закладів громадського харчування зобов'язані інформувати відвідувачів про алергенний склад страв, що входять до меню. Найпоширеніші харчові алергени: зернові продукти (містять глютен); молюски та ракоподібні; фруктоза; лактоза; яйця; риба; арахіс та горіхи; соя; молочні продукти [1].

В українських санаторіях широко застосовується виключення алергенів з меню. Під час бронювання або при заїзді пацієнти заповнюють анкету, яка дозволяє виявити індивідуальні алергії та непереносимість певних продуктів харчування. У разі необхідності алергенні продукти виключають або замінюють. Однак немає переконливих наукових доказів того, що безглютенова дієта покращує здоров'я або знижує ризик певних захворювань у людей, які не чутливі до глютену.

Ці методи активно застосовуються в санаторіях Трускавця та Східниці, де раціон харчування пристосовують до дієт № 5, 9 та 15 з урахуванням алергенів. У курорті Med Palace (Трускавець) пацієнтам з непереносимістю

лактози пропонують рослинні альтернативи молочним продуктам, а також десерти з кокосового молока та агар-агару. Курорт Chalet Gral (Троскафці) пропонує спеціальне меню для пацієнтів, які страждають на целиацію, яке включає супи, десерти та безглютеновий хліб, виготовлений на курорті.

Як відомо, вегетаріанська дієта базується на споживанні продуктів рослинного походження, серед яких фрукти, овочі, горіхи, зернові, бобові та інші рослинні продукти. Веганська дієта — це вегетаріанська дієта, яка повністю виключає продукти тваринного походження. Українська кухня має багато страв, які підходять для вегетаріанського або веганського харчування. Багато страв, що містять основні інгредієнти, такі як овочі, зернові та бобові, можуть бути придатними для вегетаріанців [2].

Люди звикли до такого типу харчування, тому це знайома і важлива тема. Іноземні гості, особливо з Європейського Союзу, очікують, що вегетаріанські страви відповідатимуть нормам — це частина екологічної та етичної культури. З міркувань здоров'я, етики або фітнесу це також популярне серед молодих українців (віком 20–35 років).

Хорошим прикладом є курорт «Квітка Полонини» (у Закарпатській області), який пропонує збалансовані страви, пристосовані до вегетаріанських смаків. Серед страв можна знайти овочеві пюре, супи, каші, тушковані овочі та низькокалорійні джерела білка (тофу та бобові).

Важливо, щоб курорти враховували релігійні та культурні вимоги у своїх послугах з харчування, щоб кожен гість почувався комфортно та безпечно. У таких курортах, як Трускавець, Моршин, Східниця та Одеса, деякі приватні заклади вже пропонують модифіковані меню або співпрацюють із сертифікаційними організаціями.

Основними проблемами залишаються брак кваліфікованого персоналу, відсутність системи сертифікації, труднощі з придбанням сертифікованих продуктів та незнання релігійних правил. Наприклад, базові знання про халяль (арабське слово, що означає «дозволений» або «прийнятний») та про те, що мусульманам заборонено вживати свинину, кров та м'ясо тварин, які не були забиті відповідно до ісламських правил. В індуїзмі також заборонено вживати яловичину, оскільки корови вважаються священними тваринами. В іудаїзмі існує система харчових законів — заборонено вживати свинину та молюсків, а м'ясо та молочні продукти не можна змішувати [3, 4].

Серед перспектив на майбутнє – приготування спеціальних страв, інтеграція в міжнародні стандарти якості, навчання персоналу та презентація оздоровчих курортів як відкритих для мультикультурного середовища. Це не тільки підвищує рівень обслуговування, але й відкриває нові можливості для залучення іноземних гостей.

Розвиток спеціального харчування в Україні має великий потенціал. Індивідуальні меню, складені на основі медичних показників, віку та релігійних або етичних уподобань, автоматично адаптуються до потреб конкретної людини. Особливо важливою є система маркування алергенів: кольорові коди, QR-коди, інтерактивні етикетки — все це сприяє безпеці

споживачів, особливо в медичних та оздоровчих закладах, а також у гігієнічних установах.

Перехід до місцевих господарств та біофермерів дозволяє гарантувати свіжість продуктів, прозорість їх походження та пристосування до індивідуальних дієтичних вимог. Біопродукти – безглютенові зернові, рослинне молоко та овочі з біофермерських господарств – стають основою спеціального меню. Така співпраця також сприяє сталому розвитку та зменшує залежність від імпорту.

Для систематичного розвитку необхідна чітка нормативно-правова база. Це дозволить посилити вимоги до закладів, захистити права споживачів та забезпечити контроль якості. Водночас необхідне навчання персоналу за допомогою сертифікаційних та навчальних курсів. Це підвищить рівень послуг[3, 4].

Таким чином, спеціальне харчування в Україні перебуває на активній стадії становлення: зростає попит на страви, що відповідають релігійним нормам і не містять алергенів, але бракує нормативних стандартів і кваліфікованого персоналу. Індивідуалізація харчування є ключовим фактором привабливості оздоровчих курортів, особливо для сімей з дітьми, людей з хронічними захворюваннями, вегетаріанців та представників різних релігійних громад. Гнучке меню є не тільки зручністю, але й конкурентною перевагою.

Список використаних джерел та літератури:

1. На харчову алергію страждає 1-3% дорослих та 4-6% дітей у світі. Центр громадського здоров'я МОЗ України. URL: <https://phc.org.ua/news/nakharchovuu-alergiyu-strazhdae-1-3-doroslikh-ta-4-6-ditey-u-sviti> (дата відвідування: 23.09.2025)
2. Вегетаріанське харчування в Україні – переваги, можливості та рекомендації. Vegetable. URL: <https://vegetable.com.ua/vegetarianske-xarchuvannya-v-ukraini-perevagi-mozhливosti-ta-rekomendatsii/> (дата відвідування: 23.09.2025).
3. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Кулінарні технології лікувального харчування в організації оздоровчої діяльності санаторно-курортних закладів. *Ефективна економіка*. 2025. № 7. – URL : <https://www.nauka.com.ua/index.php/ee/issue/archive> (дата звернення: 18.07.2025 р.).
4. Сазонець І.Л., Лучанська Ю.Г. Складові організації лікувального харчування у санаторно-курортних закладах. *Агросвіт*. 2025. № 15. С. 43 – 48.