

*Прокопенко Максим Ігорович, аспірант, кафедра публічного адміністрування, Міжрегіональна Академія управління персоналом, 03039, м. Київ, вул. Фрометівська, 2, тел.: (097)1623009, e-mail: maksimprokopenko94@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0003-0875-7019>*

## РЕФОРМУВАННЯ ДЕРЖАВНОЇ ПОЛІТИКИ У ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: АНАЛІЗ ЗАГАЛЬНИХ ТЕНДЕНЦІЙ

**Анотація.** В статті розглянуто актуальні інновації у здійсненні державного регулювання діяльності закладів гостинності в Україні, наголошено на необхідності координації роботи органів виконавчої влади у царині створення умов для ефективного функціонування національного ресторанного господарства, окреслено їх роль у процесі побудови безпечного середовища для персоналу і споживача, визначено особливості державної підтримки та державного контролю на різних етапах становлення та розвитку господарств. Значна частина досліджуваного матеріалу присвячена аналізу шляхів реалізації галузевих бізнес-проектів в умовах національної економіки, зокрема, вивченню юридичних аспектів побудови конкурентноспроможних суб'єктів господарювання та особливостей їх подальшої діяльності в контексті загальної сучасної модернізації сфери гостинності. Підкреслено важливість державних механізмів та інструментів, покликаних створювати передумови для формування здорових конкурентних відносин у сфері ресторанного бізнесу.

Тут описано головні принципи державної політики щодо ресторанних господарств на шляху до реалізації «Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року»; особлива увага приділяється характеристиці офіційних відносин між кластерами «держава» і «підприємець», а також висновкам щодо реформування змісту цієї співпраці та оптимізації діяльності органів виконавчої влади, які виконують регуляторну функцію у царині гостинності. Автор статті підтримує актуальну нині тезу щодо відсутності галузевого етатизму в досліджуваній сфері та його заміні всебічною підтримкою та компетентним контролем, здатними сприяти виконанню соціально-економічного замовлення суспільства і держави – розширенню мережі закладів нового типу – носіїв якісних нових послуг, як, і при збереженні власного національного обличчя відповідають міжнародним стандартам.

**Ключові слова:** державне регулювання, заклади гостинності, ресторанний бізнес, міжнародні стандарти, сертифікація, імплементація, компетентісний контроль, ДСТУ, Держпродспоживслужба, реформи

## **REFORMATION OF THE STATE POLICY IN RESTAURANT BUSINESS: ANALYSIS OF GENERAL TRENDS**

**Abstract.** The article examines current innovations in the implementation of state regulation of the activities of hospitality institutions in Ukraine, also notes the need to coordinate the work of executive authorities in the field of creating conditions for the effective functioning of the national restaurant industry, namely, their role in the process of building a safe environment for personnel and the consumer, the specifics of state support and state control at various stages of the establishment and development of enterprises have been determined. A significant part of the material under study is devoted to the analysis of ways to implement sectoral business projects in the conditions of the national economy, in particular, to the study of the legal aspects of building competitive business entities and the features of their further activities in the context of the general modernization of the hospitality sector. The importance of state mechanisms and instruments designed to create preconditions for the formation of healthy competitive relations in the restaurant business was emphasized. This article describes the main principles of state policy on restaurant enterprises on the way to the implementation of the project “Strategy for the development of tourism and resorts for the period to 2026”; special attention is paid to the characteristics of the official relations between the clusters “State” and “Entrepreneur”, as well as conclusions on reforming the content of this cooperation and optimizing the activities of executive authorities performing a regulatory function in the field of hospitality. A modern topical thesis, supported by the author of the article, about the absence of sectoral statism in the studied area and its replacement with comprehensive support and competent control that can contribute to the fulfillment of the socio-economic order of Society and the State – that is, the expansion of a network of new type institutions that are carriers of high-quality services, as well as while maintaining their own national identity, comply with International Standards.

**Keywords:** government regulation, hospitality institutions, restaurant business, international standards, certification, implementation, competent control, DSTU, State food Consumer Service, reforms

**Постановка проблеми у тезовій формі та її зв'язок з важливими науковими чи практичними завданнями.** Євроінтеграційний курс України посприяв активізації подій світового значення на її теренах, а також посиленню міжнародного туризму, – так, навіть після початку подій на Сході України кількість туристів у країні зросла на 26 відсотків у порівнянні з початком 2000-х років, а мережа закладів гостинності щороку зростає на 7 відсотків. Разом з тим, для цієї галузі характерні риси, які яскраво ілюструють недосконалість ресторанних господарств, і сучасний стан господарювання в них характеризується не лише нестійкими тенденціями розвитку, але й, насамперед, систематичним зростанням цін на послуги та недостатнім рівнем якості обслуговування та організації праці персоналу. Йдеться не лише про порушення вимог ДСТУ, діючих у галузі гостинності, – ситуація також ускладнюється нестабільністю зовнішнього середовища, неузгодженістю процесів, які відбуваються між структурами різних рівнів управління господарською діяльністю, супутніми непередбачуваними стихійними або епідеміологічними явищами (як-от, актуальною сьогодні потребою врахування карантинних умов в організації ресторанного господарювання, що спричинило справжню внутрішньогалузеву кризу).

Таким чином, серед пріоритетів щодо удосконалення національного будівництва є модернізація (або й цілковите реформування) системи державного управління на різних рівнях розвитку підприємства та приведення його у відповідність до європейських стандартів. І задля ефективного забез-

печення функціонування підприємств гостинності виникає необхідність більш компетентнісного втручання держави. Сьогодні у цій галузі уже є чимало досягнень, зокрема, у професійній освіті, яка стає дуальною та компетентістною, а також, звичайно, у модернізації змісту діяльності відповідних органів державної влади, і ці процеси потребують додаткового опрацювання, наукового аналізу та виділення проблемних тем для визначення перспектив подальшого розвитку сфери гостинності.

#### **Аналіз досліджень і публікацій.**

Досліджувана робота побудована переважно на аналізі нормативно-правових актів, положень, звітів, текстів національних та європейських програм у сфері гостинності, а також містить історичні матеріали, у яких викладена офіційна інформація щодо розвитку сфери гостинності у світі і в Україні [1] та оцінку українських економічних реформ вітчизняними аналітиками [2]. Широко використовуються розпорядження Кабінету Міністрів України та інших органів виконавчої влади [3, 4, 5]; багатою джерельною базою для висвітлення заявленої тематики є юридичні коментарі і роз'яснення у галузі інновацій в організації ресторанного бізнесу та реформування державної політики у сфері туризму [4]. У праці зроблено низку посилань на міжнародні галузеві стандарти [6,7] та на галузеві національні ініціативи [8].

#### **Мета статті:**

- розкрити суть державної політики у галузі регулювання діяльності підприємств ресторанного господарства; дослідити зміст, форми і методи здійснення державного контролю на різних етапах його становлення;

- описати основні проблеми втілення власних бізнес-проектів в національній економіці та юридичні аспекти побудови конкурентноспроможних суб'єктів господарювання;

- виділити шляхи, завдання та моделі-підходи до модернізації державного управління у сфері гостинності та механізми ефективної взаємодії усіх його учасників;

- описати роль і значення європейського досвіду у реалізації державної політики щодо розвитку сфери гостинності.

**Виклад основного матеріалу дослідження з обґрунтуванням отриманих результатів.** Державне регулювання однієї із найважливіших сфер людського життя сягає своїм корінням у глибоке минуле, – достатньо пригадати, що перші офіційні античні заклади гостинності народилися завдяки імператорським указам і задля задоволення чиновницьких потреб. Варто відзначити, що у перших в історії ресторанах – грецьких та римських тавернах державні службовці були наділені особливими привілеями. Таким чином, виникнувши в стародавні часи (одночасно на Заході і на Сході), усупільнення процесу приготування їжі набуло масового поширення в сучасну інформаційну епоху. Суспільне спілкування породило і суспільні заклади, таким чином, виділяється галузь діяльності, основним завданням якої є організація якісного харчування людей за межами своєї оселі. Фізична небезпека, пов'язана з низькою якістю цих послуг, породила і каральну функцію держави: наприклад, за недотримання правил і норм у багатьох східних деспотіях винуватці зазнавали смертної кари. Саме так зароджува-

лися основи майбутнього державного управління галуззю гостинності [1].

Сучасний ресторан давно перестав бути місцем для прийняття їжі, адже він – особлива культура світосприймання, спілкування, дозвілля. Сьогодні до ресторанів різних класів та типів в усіх країнах світу висуваються загальні вимоги: тут повинні забезпечуватися безпека життя і здоров'я споживачів та збереження їх речей, виконання санітарних вимог та технічних норм і правил, чинних ДСТУ, ГОСТів, ТУ, збірників рецептур наказів про порядок розробки та затвердження технологій приготування їжі. Скрізь у закладах харчування рекомендується передбачити умови для перебування людей з обмеженими фізичними можливостями; виробничі, торгівельні та побутові приміщення мають бути оформлені відповідно до існуючих у країні стандартів; устаткування для приготування та продажу їжі повинно відповідати екологічним та санітарно-гігієнічним нормам, правилам техніки безпеки та протипожежним вимогам. Окрім цього, існує ряд необов'язкових принципів організації ресторанного бізнесу, – тобто, принципів, яких варто дотримуватися задля конкурентоздатності, і які, практично, не є сферою втручання державних органів. Наприклад, архітектурно-планувальні рішення та матеріально-технічне оснащення приміщень мають базуватися на принципах раціональної організації виробничо-торговельних процесів; має бути забезпечена відповідно до типу і класу гармонія зовнішнього та внутрішнього оформлення; заклад повинен надавати додаткові послуги тощо.

Головна мета в індустрії ресторанної діяльності визначається концепцією технології гостинності, детермінантом якої є задоволення найвибагливіших потреб споживача. Оскільки сфера обслуговування виникає на стику двох основних площин сучасного соціального світу – культури й технології, духовності та техніки, то сервіс, на думку фахівців, зазнає стрімкого розвитку і є найприбутковішою галуззю у світі[2].

Відповідно, вона є і багатим джерелом наповнення бюджету країни, а це, вкупі із захистом споживача, і є основним завданням відповідних контролюючих державних органів.

Зазвичай, державний нагляд у кожній країні здійснюється не лише відомчим виконавчим органом, але й фіскальною службою, технічними інспекціями, санітарними інспекціями, міграційною службою, екологічним наглядом, пожежною інспекцією тощо (частина цих функцій покладається не на профільні міністерства безпосередньо, а на органи місцевого самоврядування та громадські структури і ради, чия виникнення є необхідною умовою діяльності галузі,

Для виконання національної Державної цільової програми розвитку туризму та курортів на період до 2022 року та її оновленої стратегії, для економічної реалізації проєктів інших пов'язаних зі сферою гостинності міністерств, Національних служб, агентств, інспекцій необхідною є співпраця Державного агентства України з туризму та курортів з Міністерством культури та інформаційної політики, Міністерством розвитку громад та територій, з Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, Міністерством освіти та науки, Мініс-

терством інфраструктури, фіскальними службами тощо[3].

До цих численних організацій (зокрема, в особливих умовах) можуть долучатися Національна поліція, окремі підрозділи Національної служби охорони здоров'я) як-от: санітарна та епідеміологічна служби, Антимонопольний комітет тощо. Ефективний взаємозв'язок і співпраця між цими контрольними службами може бути налагоджена лише у разі сприяння Міністерства цифрової інформації, яке покликане оновити існуючі інформаційні поля господарської діяльності підприємств, унеможливаючи тим самим проведення аналогічних за змістом заходів контролю та полегшуючи роботу і контрольних служб, і самих підприємств.

Разом з тим, й досі існує і певна недосконалість державних механізмів та інструментів, покликаних створювати передумови для формування здорових конкурентних умов у сфері ресторанного бізнесу. Як відомо, вплив держави на розвиток цієї галузі має здійснюватися на основі використання комплексного підходу щодо регламентації певних напрямків діяльності підприємств ресторанної індустрії, і основними аспектами цього регулювання повинно б стати, насамперед, дотримання принципів технократії при формуванні органів виконавчої влади, які регулюють індустрію гостинності, а також удосконалення (оновлення) законодавчої нормативно-правової бази, що регламентує діяльність підприємств готельно-ресторанної індустрії, професійні компетентності працівників.

В усьому світі втручання держави розпочинається ще навіть не на етапі сертифікації підприємства (загальновідомо, що незалежно від форми власності, суб'єкт господарювання зобов'я-

заний дотримуватись установлених в державних стандартах, санітарних, протипожежних правилах, технічних документах, інших правилах і нормативних документах обов'язкових вимог до якості послуг, їх безпеки для життя, здоров'я людей, оточуючого середовища і майна). Державний нагляд здійснюється, починаючи з етапів будівництва (або ж укладання договорів земельної та майнової оренди), і продовжується на етапі складання технологічного, архітектурного та інженерного проектів, які вимагають узгодження з відповідними інстанціями. Обов'язковими є галузеві ліцензії, наприклад, на право виробництва та реалізацію продуктів харчування, на роздрібну торгівлю алкоголем та тютюновими виробами, на надання додаткових послуг тощо. Згідно з вимогами законодавства, ресторан повинен бути оснащений інженерними системами, які забезпечать відповідний рівень комфорту: каналізацією, опаленням, вентиляцією тощо (якість цих робіт теж контролюють відповідні державні органи).

Проте найпершим кроком є вибір організаційно-правової форми, в якій буде здійснюватися діяльність закладу. Досі найбільш поширеними формами ведення цього бізнесу в Україні є ФОП та ТзОВ. Обираючи форму, яка передбачає утворення юридичної особи (Товариство з обмеженою відповідальністю) слід брати до уваги не лише її переваги та недоліки, а також урегульованість законодавством «внутрішніх питань» діяльності (порядок формування статутного фонду, його збільшення чи зменшення, передача частки, розподіл прибутку, права і відповідальність засновника)[4].

Наступні дозвільні документи: погодження та експертиза проекту бу-

дівництва, реконструкції і перепланування приміщення, погодження щодо введення об'єкту в експлуатацію, висновок про відповідність наявних приміщень і матеріально-технічної бази санітарним нормам і правилам (якщо вид господарської діяльності підпадає під ліцензування), експлуатаційний дозвіл для потужностей, дозвіл пожежного нагляду та інші (щоправда, контрольний внесок держави у майбутнє виробництво є мінімальним, якщо власник орендуватиме приміщення, яке раніше використовувалось для здійснення послуг громадського харчування. Необхідними документами є і дозвіл Державної Служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів; дозвіл МНС (пожежного нагляду), декларація відповідності).

Важливою бюджетною та захисною функцією наділений і Департамент контролю за виробництвом та обігом спирту, алкогольних напоїв і тютюнових виробів – орган, який видає ліцензію на здійснення вказаної діяльності [5]. Цей дозвільний крок супроводжується і паралельним оформленням РРО (реєстратора розрахункових операцій (касового апарату). (відповідно до чинного законодавства, реєстрація касового апарату є обов'язковою, крім випадків визначених ст. 9 ЗУ «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг»). Статистика стверджує, що орієнтовно 70 відсотків порушень у досліджуваній сфері стосувалися цих двох умов організації ресторанного господарювання.

Про важливість іншої контрольної функції – державного санітарно-гігієнічного нагляду, свідчить і той факт, що обов'язки нині реорганізованої Державної санітарно-епідеміологіч-



ної служби не змінюються уже практично протягом століття: працівники санітарно-епідемічної служби перевіряють наявність особистих медичних книжок і регулярність проходження медичних оглядів працівниками підприємства, складають акти перевірки і порушення санітарних правил, а також дають пропозиції щодо їх усунення. При необхідності Головним державним санітарним лікарем виноситься постанова про застосування адміністративно-запобіжних заходів щодо порушення санітарного законодавства. Він же має право складати гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи на імпортовану продукцію. При необхідності здійснюється відбір продуктів для лабораторного аналізу, – у ряді країн це здійснюється виключно у державних лабораторіях [6].

Ще одним доказом того, що будь-яке приватне підприємство сфери гостинності формується і діє під пильним наглядом держави, є і ті факти, що навіть здійснення зовнішньої реклами – інформації про назву, розклад роботи та послуги закладу, – відбувається лише з дозволу органів місцевого самоврядування. Саме така політика і є запорукою безпеки інфраструктури (окрім того, що, звичайно, це впливає й на конкурентноздатність підприємства).

Отже, після оформлення установчих документів і початку діяльності підприємства основні функції контролю належать фіскальним службам, а також головному ревізору-Держпродспоживслужбі України [7].

Таким чином, після оформлення установчих документів і обов'язкової сертифікації закладу основні функції контролю належатимуть фіскальним службам, а також одному із головних ревізорів – Держпродспоживслужбі,

яка реалізує державну політику у сфері державного контролю за дотриманням законодавства про захист прав споживачів і є спеціально уповноваженим центральним органом виконавчої влади у сфері державного контролю за господарюванням закладів гостинності. Правила здійснення цього контролю і досі співзвучні з радянськими нормами: зазвичай підприємство ознайомлюється з планом перевірок протягом поточного кварталу, проте існує ряд умов, коли призначаються заходи з позапланового контролю, – як правило, таке відбувається у разі подання суб'єктом господарювання письмової заяви до відповідного органу з питань захисту прав споживачів про здійснення перевірки за його бажанням, у випадку виявлення та підтвердження недостовірності інформації, заявленої у документах обов'язкової звітності, поданих суб'єктом господарювання або ж необхідності додаткової перевірки виконання суб'єктом господарювання попередніх приписів, розпоряджень щодо усунення порушень вимог законодавства, виданих за результатами проведення планових перевірок органом з питань захисту прав споживачів. До функцій цього державного органу належить і перевірка звернень фізичних та юридичних осіб про порушення суб'єктом господарювання вимог законодавства, у випадку неподання в установлений термін суб'єктом господарювання документів обов'язкової звітності без поважних причин, а також відсутності письмових пояснень про причини, які перешкоджали поданню таких документів.

Варто наголосити, що самі національні ДСТУ завжди були доволі високими і офіційно відповідали практично усім міжнародним вимогам. Проте нові економічні реалії та нові способи

господарювання, поява інноваційних додаткових послуг у закладах гостинності, відсутність належного контролю за їх дотриманням, корупційна політика влади посприяли нівелюванню цих стандартів.

**Висновки.** Ресторанне господарство України – це галузь економічної діяльності, яка найпершою всотує і відчуває актуальні ринкові тенденції. Після всеосяжної приватизації підприємств змінилася організаційно-правова основа цієї системи: почала діяти велика кількість приватних підприємств, і ці риси характерні для національної економіки і донині. Для досягнення поставлених цілей в умовах конкуренції підприємство має враховувати не тільки усі технічні, адміністративні і людські чинники, які впливають на якість продукції та її безпеку і у сукупності творять систему якості, але й відчувати підтримку держави. З огляду на це, уряд схвалив Стратегію розвитку туризму та курортів на період до 2026 року [8]. Документ розроблено, в тому числі, і з метою створення умов для забезпечення прискореного розвитку сфери гостинності, перетворення її у високоєфективну, інтегровану у світовий ринок галузь.

Проте імплементація законодавства ЄС у сфері ресторанної справи, створення сприятливих умов для залучення інвестицій у розбудову цієї інфраструктури, удосконалення системи професійної підготовки фахівців сфери гостинності, формування та просування позитивного іміджу України, як країни привабливої для туризму видається неможливим без всеосяжної співпраці влади і бізнесу. Величезне значення тут має і реформування та модернізація державних органів, здійснення ними функцій, продиктованих, сучасними потребами. І,

у першу чергу, це не каральні функції, – це, насамперед, створення умов для безпечного ефективного росту і розвитку ресторанних господарств, оскільки, як описано вище, сфера гостинності є одним із головних конструктів державного бюджету та носієм життєво необхідних благ.

#### **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:**

1. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник // М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – С.7-27
2. Макарець К.О. Міжнародні стандарти у ресторанному господарстві. Матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг» (м. Львів, 6 грудня 2018 р.). – Львів: Растр-7, 2018. – 316 с. – С.251-253
3. Концепція Державної цільової програми розвитку туризму та курортів на період до 2022 року – [Електронний ресурс]. URL: <http://www.tourism.gov.ua/ua/25020/26439/> (дата звернення: 15.08.2020).
4. Етапи створення ресторанного господарства: консультації юриста. – [Електронний ресурс]. URL: <http://prajus.com/news/> (дата звернення: 17.08.2020).
5. Наказ Міністерства фінансів України від 13.10.2011 № 1289 «Про затвердження Положення про Департамент контролю за виробництвом та обігом спирту, алкогольних напоїв і тютюнових виробів Державної податкової служби України». – [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/> (дата звернення: 18.08.2020).
6. ISIC Rev.3 code 5520 Restaurants, bars and canteens (Міжнародний стандарт галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН. – [Електронний



ресурс].URL: <https://www.me.gov.ua/> дата звернення: 18.08.2020).

7. Постанова (ЄС) № 178/2012 Європейського Парламенту та Ради від 28 січня 2002 року щодо встановлення загальних принципів та вимог продовольчого законодавства, щодо створення Європейського відомство з питань безпечності продуктів харчування та встановлення процедур для забезпечення безпечності продуктів харчування (ABL. L 31 від 1.2.2002, Стор. 1).Електронний ресурс].URL: <http://eur-lex.europa.eu>.(дата звернення: 16.07.2020).

8. РОЗПОРЯДЖЕННЯ КАБІНЕТУ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ від 16 березня 2017 р. № 168-р «Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 р»– [Електронний ресурс].URL: <https://zakon.rada.gov.ua/> (дата звернення: 18.08.2020).

## REFERENCES:

1. Malska, M.P. Hataliak, O.M., Hanych, N.M. (2013). Restoranna sprava: tekhnolohiia ta orhanizatsiia obsluhovu- vannia turystiv (teoriia ta praktyka) [Restaurant business: technology and organization of tourist services (theory and practice)]. Kyiv: «Tsentr uchbovoi literatury» [in Ukrainian].

2. Makarets, K.O. (2018). Mizhnarodni standarty u restorannomu hospodarstvi [International standards in the restaurant industry]. Innovatsii v upravlinni asortymentom, yakistiu ta bezpekoiu tovariv i posluh – Innovations in the management of the range, quality and safety of goods and services : Proceedings of the VI International Scientific and Practical Conference. (pp. 251-253). Lviv: Rastr-7 [in Ukrainian].

3. Kontsepsiia Derzhavnoi tsilovoi prohramy rozvytku turyzmu ta kurortiv na period do 2022 roku [The concept of the State target program for the development of tourism and resorts for the period up to 2022]. (n.d.). [www.tourism.gov.ua](http://www.tourism.gov.ua). Retrieved from <http://www.tourism.gov.ua/ua/25020/26439/> [in Ukrainian].

4. Etapy stvorennia restorannoho hospodarstva: konsultatsii yurysta [Stages of creating a restaurant business: legal advice]. (n.d.). [prajus.com](http://prajus.com). Retrieved from <http://prajus.com/news/> [in Ukrainian].

5. Nakaz Ministerstva finansiv Ukrainy «Pro zatverdzhennia Polozhennia pro Departament kontroliu za vyrobnytstvom ta obihom spyrту, alkoholnykh napoiv i tiutiunovykh vyrobiv Derzhavnoi podatkovoi sluzhby Ukrainy» : vid 13.10.2011 № 1289 [Order of the Ministry of Finance of Ukraine “On approval of the Regulations on the Department of control over the production and circulation of alcohol, alcoholic beverages and tobacco products of the State Tax Service of Ukraine” from 13.10.2011 № 1289]. (n.d.). [zakon.rada.gov.ua](http://zakon.rada.gov.ua). Retrieved from <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1271-11#Text> [in Ukrainian].

6. ISIC Rev.3 code 5520 Restaurants, bars and canteens (Міжнародний стандарт галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН. –[Електронний ресурс].URL: <https://www.me.gov.ua/> дата звернення: 18.08.2020).

7. Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. (2002). [eur-lex.europa.eu](http://eur-lex.europa.eu). Retrieved from <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32002R0178&from=EN> [in English].

8. Rozporiadzhennia Kabinetu Ministriv Ukrainy «Pro skhvalennia Stratehii rozvytku turyzmu ta kurortiv na period do 2026 r» : vid 16 bereznia 2017, № 168-r [Order of the Cabinet of Ministers of Ukraine «On approval of the Strategy for the development of tourism and resorts for the period up to 2026» from March 16 2017, № 168-r]. (n.d.). [zakon.rada.gov.ua](http://zakon.rada.gov.ua). Retrieved from <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#Text> [in Ukrainian]