

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ**

**на тему:**

**Проект їдальні на 100 місць з організацією харчування незахищених верств населення у м. Бровари Київської області**

**Студента 2 курсу бм групи,  
спеціальності 181 «Харчові технології»  
спеціалізації «Ресторанні технології»**

**В.О. Будзановський**

**Науковий керівник проекту**

**М.Ф. Кравченко,  
д-р техн. наук, професор**

**Наукові консультанти:  
Розділ 1. Концепція. Технологія.  
Організація.**

**М.Ф. Кравченко,  
д-р техн. наук, професор**

**Підбір технологічного устаткування**

**І.І. Тарасенко,  
канд. техн. наук, доцент**

**Розділ 2. Архітектура. Дизайн.**

**Р.П. Романенко,  
канд. техн. наук, доцент**

**Розділ 3. Управління. Економіка.**

**А.Г. Охріменко,  
канд. екон. наук, доцент**

**Гарант освітньої програми**

**М.Ф. Кравченко,  
д-р техн. наук, професор**

**Київ – 2019**

**Київський національний торговельно-економічний університет**

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «магістр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Зав. кафедри \_\_\_\_\_ М.Ф. Кравченко

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 р.

**ЗАВДАННЯ**  
**на випускний кваліфікаційний проект студентіві**

**Будзановському Валентину Олеговичу**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

**Проект їдальні на 100 місць з організацією харчування незахищених  
верств населення у м. Бровари Київської області**

Затверджена наказом ректора від «16» жовтня 2018р. № 3768

2. Строк здачі студентом закінченого проекту: 16. 11. 2019р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

*Мета випускного кваліфікаційного проекту:* проектування закладу ресторанного господарства у м. Бровари Київської області з впровадженням новітніх технологій м'ясних січених страв підвищеної харчової та біологічної цінності з використанням порошку ламінарії.

*Об'єкт дослідження:* проект закладу ресторанного господарства, новітніх технологій м'ясних січених страв.

*Предмет дослідження:* їдальня на 100 місць, ламінарія, м'ясна січена страва «Котлети натуральні».

4. Консультанти по проекту із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Концепція. Технологія. Організація.	Кравченко М.Ф.		
Підбір технологічного устаткування	Тарасенко І.І.		
2. Архітектура. Дизайн.	Романенко Р.П.		
3. Управління. Економіка.	Охріменко А.Г.		

5. Зміст випускного кваліфікаційного проекту (перелік питань за кожним розділом):

#### **Вступ**

- Актуальність теми
- Мета і завдання
- Практична значущість отриманих результатів

#### **1. Концепція. Технологія. Організація.**

- 1.1. Концепція підприємства
- 1.2. Гастрономічний бренд проекту
- 1.3. Виробничий процес
- 1.4. Сервіс

#### **2. Архітектура. Дизайн.**

- 2.1. Об'ємно-планувальне рішення
- 2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення
- 2.3. Кошторис будівництва

#### **3. Управління. Економіка.**

- 3.1. Організаційний дизайн
- 3.2. Доходи. Витрати
- 3.2. Ефективність інвестиційного проекту.

#### **Резюме проекту (висновки)**

#### **Список використаних джерел**

#### **Додатки**

### Перелік графічного матеріалу:

1. План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства, М 1:500 - 1 лист;
2. Графічні матеріали за результатами наукових досліджень – 1 лист;
3. План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання – 1 лист
4. Дизайнерські рішення екстер'єру закладу – 1 лист
5. Загальні дані – 1 лист

### 6. Календарний план виконання проекту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проекту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Концепція закладу. Технологія. Організація.	01.02. – 27.06.2019	
2	Проведення наукових досліджень згідно ВКП	01.02. – 04.04.2019	
3	Підготовка наукової статті за результатами наукових досліджень	05.04. – 30.04.2019	
4	Архітектура. Дизайн.	01.09. – 15.10.2019	
5	Управління. Економіка.	16.10. – 30.10.2019	
6	Оформлення випускного кваліфікаційного проекту	01.11. – 11.11.2019	
7	Презентація випускного кваліфікаційного проекту	12.11. – 14.11.2019	
8	Подання випускного кваліфікаційного проекту на кафедру	15.11.2019	
9	Захист випускного кваліфікаційного проекту в ДЕК	Грудень 2019 р.	

7. Дата видачі завдання: «01» лютого 2019 року

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

\_\_\_\_\_ М.Ф. Кравченко

9. Гарант освітньої програми

\_\_\_\_\_ М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

\_\_\_\_\_ В.О. Будзяновський



**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ  
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ  
ПРОЕКТ**

Студент: Будзяновський Валентин Олегович

*факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу  
денної форми навчання, спеціальність 181 «Харчові технології»*

**Тема проекту: «Проект їдальні на 100 місць з організацією харчування  
незахищених верств населення у м. Бровари Київської області»**

Керівник проекту: Кравченко Михайло Федорович

Термін захисту “\_\_\_\_\_” грудня 2019р.

Робота захищена з оцінкою: \_\_\_\_\_

### **Анотація**

У випускному кваліфікаційному проекті проведено аналіз закладів ресторанного господарства у м. Бровари Київської області. На основі аналізу кількості місць закладів ресторанного господарства та конкурентного середовища обґрунтована можливість створення закладу ресторанного господарства у складі їдальні на 100 місць з організацією харчування незахищених верств населення. Розроблено неймінг закладу, концептуальний дизайн, меню їдальні. Розроблено гастрономічний бренд проекту, а саме розроблення новітніх технологій м'ясних січених страв підвищеної харчової та біологічної цінності з використанням порошку ламінарії.

Здійснено підбір устаткування, розраховано склад і площі приміщень, об'ємно-планувальне рішення їдальні. Розроблено організаційний дизайн, складено доходи та витрати, розраховані середньорічні економічні показники, ефективність інвестиційного проекту.

Проект викладений на \_ сторінках пояснювальної записки та містить \_\_\_\_\_ таблиць і \_\_\_\_\_ рисунків, \_\_\_\_\_ додатків. Графічний матеріал – 4 аркуши.

## **The summary**

In the final qualification project, an analysis of restaurants in Brovary, Kyiv region was carried out. On the basis of the analysis of the number of places of restaurants and the competitive environment, the possibility of creating a restaurant establishment in the dining room for 100 places with the organization of food for vulnerable groups of population is substantiated. Established naming institution, conceptual design, dining room menu. Gastronomic brand of the project has been developed, namely the development of the latest technologies of meat minced foods of high nutritional and biological value using kelp powder.

The equipment was selected, the composition and the area of the premises were calculated, the dining-room planning solution was planned. The organizational design has been developed, revenues and expenses have been compiled, average annual economic indicators have been calculated, the effectiveness of the investment project has been calculated.

Project set out on pages \_\_\_\_\_ contains explanatory notes and tables and \_\_\_\_\_ pictures \_\_\_\_\_ applications. Graphic material – 4 letters.

## ЗМІСТ

<b>Вступ.....</b>	
<b>Розділ 1. Концепція. Технологія. Організація .....</b>	
1.1. Концепція підприємства.....	
1.2. Гастрономічний бренд проекту.....	
1.3. Виробничий процес.....	
1.4. Сервіс.....	
<b>Розділ 2. Архітектура. Дизайн.....</b>	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення.....	
2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення.....	
2.3. Кошторис будівництва.....	
<b>Розділ 3. Управління. Економіка.....</b>	
3.1. Організаційний дизайн.....	
3.2. Доходи. Витрати.....	
3.2. Ефективність інвестиційного проекту.....	
<b>Резюме проекту (висновки).....</b>	
Список використаних джерел .....	
Додатки .....	
Графічні матеріали.....	

## Вступ

**Актуальність теми:** На сучасному етапі ресторанне господарство є однією з найприбутковіших сфер здійснення економічної діяльності у світі, однак така діяльність є також однією з найризикованіших. Слід зазначити, що не існує еталонної моделі ведення ресторанного бізнесу, і хоча історично це одна з найдавніших сфер діяльності, вона є достатньо інноваційною. Зміни соціально-економічного середовища як зовнішнього фактору впливають на галузь ресторанного господарства. Однак у цьому бізнесі, незважаючи на певну нестабільність, є свої закономірності. Специфіка даного виду діяльності, а також недостатня вивченість тенденцій його розвитку мають вагомим практичне значення.

**Мета і завдання:** Метою даного проекту є створення їдальні на 100 місць з організацією харчування незахищених верств населення у м. Бровари Київської області. Відповідно до мети сформовані такі завдання:

- Аналіз локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку.
- Розробити неймінг, меню їдальні, концептуальний дизайн.
- Визначити особливості закладу, розробити логотип, обслуговування, вимоги до оформлення та подавання.
- Визначити напрями гастрономічного бренду проекту.
- Розробити виробничий процес, сервіс. Розробити виробничу програму цехів їдальні. Визначити кількість виробничого складу працівників, забезпечення виробничого процесу і сервіс.
- Визначити об'ємно-планувальне рішення закладу.
- Розробити екстер'єр та інтер'єр їдальні. Розрахувати кошторис будівництва.
- Обґрунтувати організаційний дизайн їдальні; визначити структуру, системи і процедури управління. Визначити доходи та витрати закладу.
- Визначити інвестиційний проект, термін окупності проекту.

**Практична значущість отриманих результатів:** Прийняті у проекті рішення

можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства у складі їдальні на 100 місць з організацією харчування незахищених верств населення у м. Бровари Київської області.

## РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ, ТЕХНОЛОГІЯ, ОРГАНІЗАЦІЯ

### *Концепція підприємства*

#### *Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства*

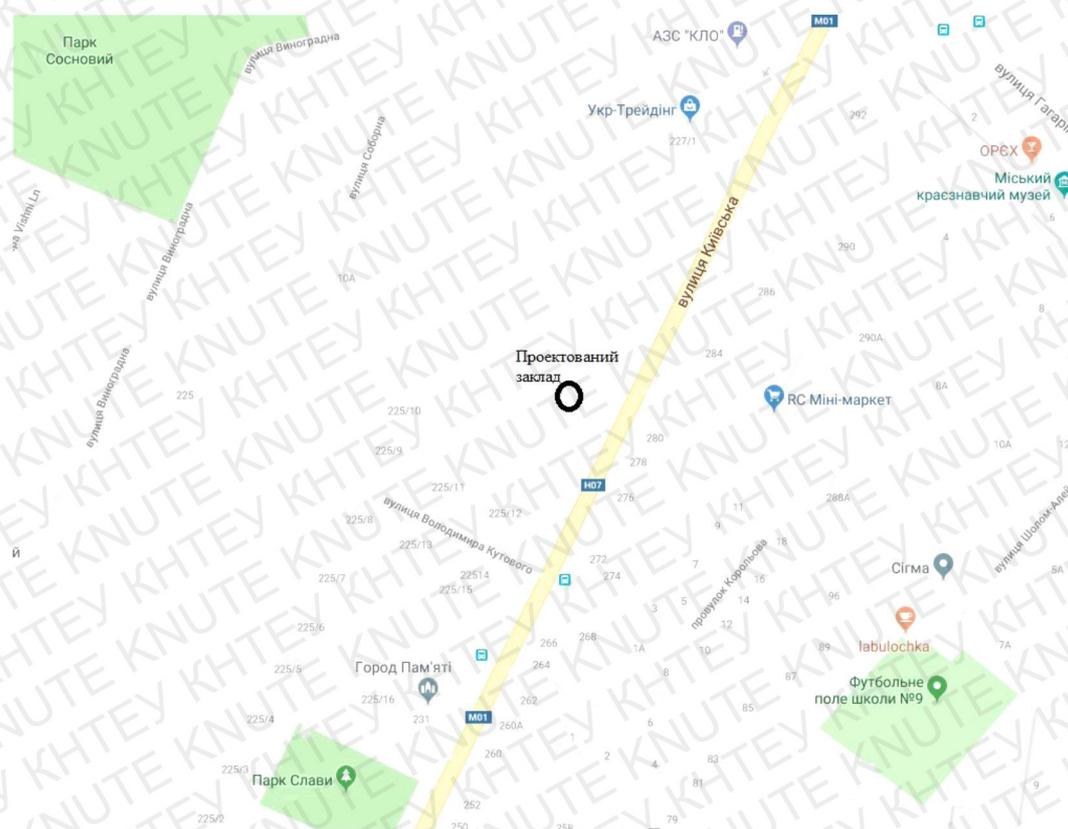
Бровари – місто обласного підпорядкування, центр однойменного району, розташоване за 15 кілометрів на північний схід від столиці України. Характеризується вигідним географічним положенням, наявністю природних ресурсів, потужним промисловим та науковим потенціалом, високим рівнем розвитку торгівлі, транспорту та зв'язку. Через Бровари проходить автомагістраль Київ-Санкт-Петербург-Москва та міжнародна залізниця, яка з'єднує місто з Російською Федерацією та країнами Західної Європи.

Місто Бровари – досить багатонаселене місто України, в Київській області воно міцно тримає 3-є місце за чисельністю населення (після столиці Києва та Білої Церкви). За останніми статистичними даними станом на 01.02.2019 року в місті постійно проживає 106 тис. осіб. Для розміщення закладу ресторанного господарства було обрано мікрорайон Масив, адже він є головним у місті Бровари. Сам заклад буде розміщуватися по вул. Київська. Дане місце має добру транспортну розв'язку. Функціонують такі маршрути : автобуси №404, №332, №4, №3.

Поруч з проєктованим закладом розташовані житлові будинки (в основному дев'яти та п'яти поверхові), відомий місцевий ринок, декілька магазинів, загальноосвітня школа, офісні приміщення та торгово-розважальний центр “Термінал”.

Отже, даний мікрорайон розміщення закладу ресторанного господарства, що проєктується, можна охарактеризувати як зону в якій доцільно проєктувати заклад у складі їдальні.

Діяльність закладу буде направлена на надання послуг у сфері ресторанного господарства щодо організацією харчування незахищених верств населення.



*Рис. 1.1. Місце розташування проектованої їдальні та його конкурентів*

Поряд з проектованим закладом ресторанного господарства знаходяться такі об'єкти масового відпочинку та місць скупчення людей: парк сосновий, відділення банків. Найближчими сусідами майбутнього проектованого закладу є кафе «Tabulochka», кафе «Горіх».

Майбутній заклад ресторанного господарства буде орієнтовано на те, щоб забезпечити харчуванням незахищені верства населення.

### ***Неймінг закладу***

Для відображення унікальної концепції проектованого закладу їдальні запропоновано назву «Ланч». Назва закладу легко та сучасно, заклад спрямований на комфортне перебування та харчування людей, що мешкають у місті. Розроблено фірмовий логотип «Ланч». На рисунку 1.2 зображено логотип закладу.

Особливістю проектованого закладу є організація харчування незахищених верств населення. Пріоритет полягає у тому, що їдальня пропонуватиме якісні страви з якісної сировини. Їдальня «Ланч» – це місце, де малозабезпечені особи

зможуть отримати страви на вибір безкоштовно при наявності спеціальних талонів які видаються службами соціальної допомоги. Отже, неймінг їдальні «Ланч» буде виділятися серед інших своєю простотою та швидко запам'ятається багатьом мешканцям незахищених верств м. Бровари.



*Рис. 1.2. Фірмовий логотип їдальні «Ланч»*

### ***Концептуальне Меню***

Одним з головних завдань при проектуванні їдальні є організація виробництва готової продукції. Асортимент меню включає корисні та смачні салати та закуски, гарячі закуски, гарніри, борошняні вироби та напої, а також дієтичні страви. Щоденно свіжі холодні закуски як салат «Столичний», салат з свіжих томатів та огірків, салат з печених овочів, подаватимуть гарячі гарніри та не тільки, серед яких будуть каші з овочів та круп, тушена картопля, традиційний український борщ, солянка домашня. Солодкі борошняні вироби, такі як млинці з яблуками або вареники з вишнею. З напоїв будуть чаї, кавові напої, прохолодні соки, газована та негазована вода. Основне меню закладу наведено в додатку А. В їдальні «Ланч» буде розроблене оптимальне співвідношення між собівартістю та якістю страв.

### ***Концептуальний дизайн та атмосфера***

Внутрішній дизайн їдальні «Ланч» буде виконано відповідно концепції класичного стилю. Елементами інтер'єру будуть слугувати картини, шпалери кремового та бежевих кольорах, металеві стільці та металеві столики. Вікна будуть створювати природне освітлення, а скляні входні двері запрошуватимуть гостей відвідати класичну атмосферу їдальні.



Рис. 1.3. Інтер'єр залу їдальні «Ланч»

### Сервіс

В їдальні планується застосувати форму обслуговування – самообслуговування. Передбачено споживання страв і напоїв як у залі, так і на виніс з собою. Передбачено створення талонів, за якими особа матимете можливість отримати їх у службі соціальної допомоги, та обміняти талони на безкоштовне харчування у їдальні. Концепція їдальні «Ланч» наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

### Концепція їдальні «Ланч» на 100 місць

Ознаки концепції	Характеристика
<b>Характеристика обраної локації, місце розміщення проектного закладу ресторанного господарства</b>	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Бровари
Місце розміщення проектного закладу	вул. Київська, 229. Окрема будівля їдальні
Рівень туристичної привабливості і ділової активності району	2 одиниць пам'яток історії і архітектури, культури – 3 одиниць, природи – 2 од. Функціонують державні установи – банківські, медичні, навчальні.
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	2 заклади ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 1 км)
<b>Неймінг</b>	
Тип закладу	Їдальня
Неймінг	«Ланч»
Логотип	
<b>Легенда</b>	Їдальня з організацією харчування незахищених верств населення
<b>Концептуальне меню</b>	

Їдальня з вільним вибором страв та напоїв	
<b>Концепція дизайну та атмосфери закладу</b>	
Стиль дизайну	Класичний стиль.
Фірмові кольори	Колір кремовий, бежевий.
Фірмові атрибути, атмосфера	Безкоштовне харчування. Домашня атмосфера
<b>Сервіс</b>	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат – Їдальня з організацією харчування незахищених верств населення
Види обслуговування	Самообслуговування
Види меню	Меню вільного вибору страв, електронне меню на сайті.
Форми обслуговування	В закладі планується застосовувати самообслуговування за меню вільного вибору страв.
Додаткові послуги	<ul style="list-style-type: none"> <li>• послуги виніс продукції з собою</li> </ul>
Режим роботи	8.00-20.00
Зали для споживачів, кількість місць	Зал для відвідувачів розрахований на 100 місць.
Середня прогнозована оборотність місця за день	6,9 раз

Отже, планується проектування закладу ресторанного господарства, що знаходиться на вул. Київській, 229. Заклад нового формату – їдальня з самообслуговуванням та організацією харчування для незахищених верств населення. Їдальня буде виконано в класичному стилі та працюватиме з 8 години ранку до 8 години вечора з понеділка по неділю.

Основними перевагами проектованої їдальні стануть:

- привітний, доброзичливий та гостинний персонал;
- широкий асортимент страв, соків, чаїв та кави та їх якість;
- безкоштовне харчування для незахищених верств населення;

## 1.2. Гастрономічний бренд проекту

На сучасному етапі не виникає сумніву з приводу того, що їжа контролює та моделює різноманітні фізіологічні процеси та являється визначальним фактором здоров'я людини. Виробництво функціональних продуктів харчування, які задовольняють фізіологічні потреби організму у харчових речовинах та енергії, а також виконуючих профілактичні та лікувальні цілі, являється досить актуальним завданням для харчової промисловості. При розробці нових лікувально-профілактичних продуктів функціонального призначення із біологічно акти-

вною добавкою ламінарією, об'єктом розробки були обрані м'ясні січені вироби.

Вплив особливо-небезпечних факторів, як наслідок екологічних катастроф, з кожним роком все з більшим результатом негативно відображається на здоров'ї та загальному стані організму людини. З метою його покращення, зниження накопичення радіонуклідів, підвищення стійкості організму до різних шкідливих факторів, в тому числі іонізуючого випромінювання, зниження до мінімуму захворювань, коректування та відновлення функцій, виникла необхідність збагачення продуктів харчування біологічно активними добавками, а саме додавання ламінарії у м'ясні січені вироби.

Збагачення деяких харчових продуктів та раціонів есенційними нутрієнтами здійснюють у багатьох країнах світу. Таким напрямом є йодування солі, вітамінізація молока, борошна – синтетичними вітамінними засобами, деякими амінокислотами, солями кальцію, заліза, фосфору та ін.

Ефективним і перспективним радіоблокатором являються морські водорості та отримані з них препарати – альгірати. Серед морських водоростей, що використовуються для виробництва лікувально-профілактичних засобів, найбільш значимі бурі водорості, а саме ламінарія.

Ламінарія - має високу ефективність при лікуванні ряду захворювань завдяки збалансованим природою якісним і кількісним складом біологічно активних речовин. Застосування морської капусти як зовнішньо, так і внутрішньо допоможе забезпечити нормальну життєдіяльність організму, позбутися від ряду хвороб. В основі цього чудодійного продукту - доступні організму форми амінокислот, поліненасичені жирні кислоти, альгірати, вітаміни (А, С, D, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, Е, К, РР), макро- і мікроелементи (К, Na, Ca, Mg, I, S, Si та ін.), біоактивні природні сполуки. Поєднання всіх цілющих властивостей ламінарії забезпечує високий лікувально-профілактичний ефект як при внутрішньому, так і при зовнішньому застосуванні водорості.

Харчові продукти з водоростей за вмістом і якісним складом білків і вуглеводів значно поступаються харчовим продуктам, приготованим з наземних

рослин, проте вони мають цінні властивості, якими не володіє рослинна харчова сировина наземного походження. До таких властивостей слід віднести:

- ✓ вміст специфічних для морської рослинності колоїдних полімерів (агар, альгінової кислоти, та ін.) і маніту;
- ✓ більш високий, ніж у наземних рослинах, вміст різноманітних макро- і мікроелементів.

У зв'язку з цим морські водорості в харчовому раціоні повинні розглядатися не як джерело для покриття енергетичних витрат організму, а як інгредієнт дієтичний. Вміст макро- і мікроелементів в сухій речовині морської капусти (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

### Хімічний склад ламінарії

Хімічні елементи	Вміст%
Хлор	9,8-14,7
Магній	1,0-2,1
Фосфор	0,31-0,55
Залізо	0,09-0,19
Стронцій	0,002-0,02
Цинк	0,0018-0,0027
Рубідій	$(0,6-1,0) \times 10^{-4}$
Радій	$(1,0-56,0) \times 10^{-11}$
Калій	6,4-7,8
Сірка	0,7-1,9
Кальцій	0,2-0,29
Бром	0,034-0,13
Марганець	0,0006-0,0015
Алюміній	0,0058-0,0062
Нікель	$0,2-8,3 \times 10^{-5}$
Кобальт	$1,5 \times 10^{-4}$
Молібден	$(1,6-9,6) \times 10^{-5}$
Йод	0,16-0,8
Натрій	3,6-3,8
Кремній	0,46-0,65
Миш'як	0,0007-0,005
Бор	0,003-0,04
Ванадій	0,0016
Титан	$(5,4-6,0) \times 10^{-4}$
Кадмій	$1,4 \times 10^{-5}$
Білки	7-9

Кількість йоду в ламінарії у кілька тисяч разів більше, ніж в наземній флорі. Мінеральні речовини водоростей в основному (75-85%) представлені во-

дорозчинними солями калію і натрію (хлориди, сульфати). У водоростях міститься досить велика кількість кальцію: в 100 грам морської капусти - 155 міліграмів. У сухих водоростях міститься в середньому 0,43% фосфору. Спектроскопічне, крім вищевказаних елементів, у морській капусті виявлено також мідь, сурма, свинець, золото, хром та ін.

**Метою** наукових досліджень є обґрунтування та розроблення новітніх технологій м'ясних січених страв підвищеної харчової та біологічної цінності з використанням порошку ламінарії.

**Об'єктом дослідження** є технологія м'ясних січених виробів з додаванням біологічно активної добавки ламінарії.

**Предмет дослідження** – ламінарія, м'ясна січена страва «Котлети натуральні».

М'ясо та м'ясні продукти є найбільш цінними в харчовому відношенні та найбільш необхідними складовими харчування, так як збагачують людський організм необхідними для його функціонування білками. З метою оптимізації мікронутрієнтного складу м'ясних січених виробів запропоновано використовувати суху ламінарію, яка є джерелом таких життєво необхідних мінеральних елементів, як фосфор, магній, калій, залізо, та особливо йод, а також вітамінів (А, С, D, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, Е, К, РР).

На основі досліджень науковців кафедри технології і організації ресторанного господарства ламінарія у складі продуктів харчування використовується у сухому вигляді. За результатами попередніх технологічних досліджень визначено доцільність використання сухої подрібненої ламінарії у складі м'ясних січених виробів (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

**Органолептична оцінка модифікованих композицій з використанням ламінарії**

Показники	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3	Дослід 4
Зовнішній вигляд	4,90	4,90	5,00	4,80	4,80
Смак	5,00	4,70	5,00	4,70	4,70
Запах	4,60	4,90	5,00	4,90	4,80
Консистенція	4,90	4,80	4,90	4,70	4,60
Заг. оцінка	4,85	4,83	4,98	4,78	4,73

Примітка:

Контроль - котлети із свинини;

Дослід 1 – котлети із свинини з ламінарією 0,5 г;

Дослід 2 – котлети із свинини з ламінарією 1 г;

Дослід 3 – котлети із свинини з ламінарією 1,5 г;

Дослід 4 – котлети із свинини з ламінарією 2 г.

За результатами органолептичної оцінки є доцільним використанням 1г ламінарії. При цьому показники майже такі як і при контролі, при збільшенні кількості добавки погіршуються органолептичні показники, що є недопустимо для виробу. За допомогою таблиць хімічного складу продуктів харчування, розраховано вміст основних нутрієнтів у розроблених м'ясних січених виробих з ламінарією і порівняно їх хімічний склад відносно показників контрольних виробів (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

**Хімічний склад м'ясних січених виробів з використанням ламінарії  
(на 100 г)**

Показники	Контроль	Дослід	Різниця, г	Різниця, %
Білки	18,2	18,65	0,45	2,47
Жири	43,30	45,89	2,59	5,98
Вуглеводи	10,70	11,19	0,49	4,58
Мінеральні речовини, мг:				
К	130	150,51	20,51	15,78
Са	22	26,98	4,98	22,64
Mg	24,00	25,86	1,86	7,75
Р	100,00	99,56	-0,44	-0,44
Fe	1,60	1,77	0,17	10,63
I	8,7	12,86	4,16	47,82
Вітаміни, мг:				
В-каротин		0,15	0,15	0,00
В1	0,42	0,74	0,32	0,00
В2	0,12	0,20	0,08	0,00
РР	2,20	2,78	0,58	0,06
С		9,60	9,60	0,00
Енергетична цінність, ккал	505,4	500,40	-5,00	2,50

Аналізуючи дану таблицю, можна зробити висновок, що мінеральний склад (К, Са, Mg, I, Fe), та вітамінний склад (В-каротин, В1, В2, РР, С) дослідної страви збільшився. Таким чином результат більше задовольняє потреби населення в поживних речовинах.

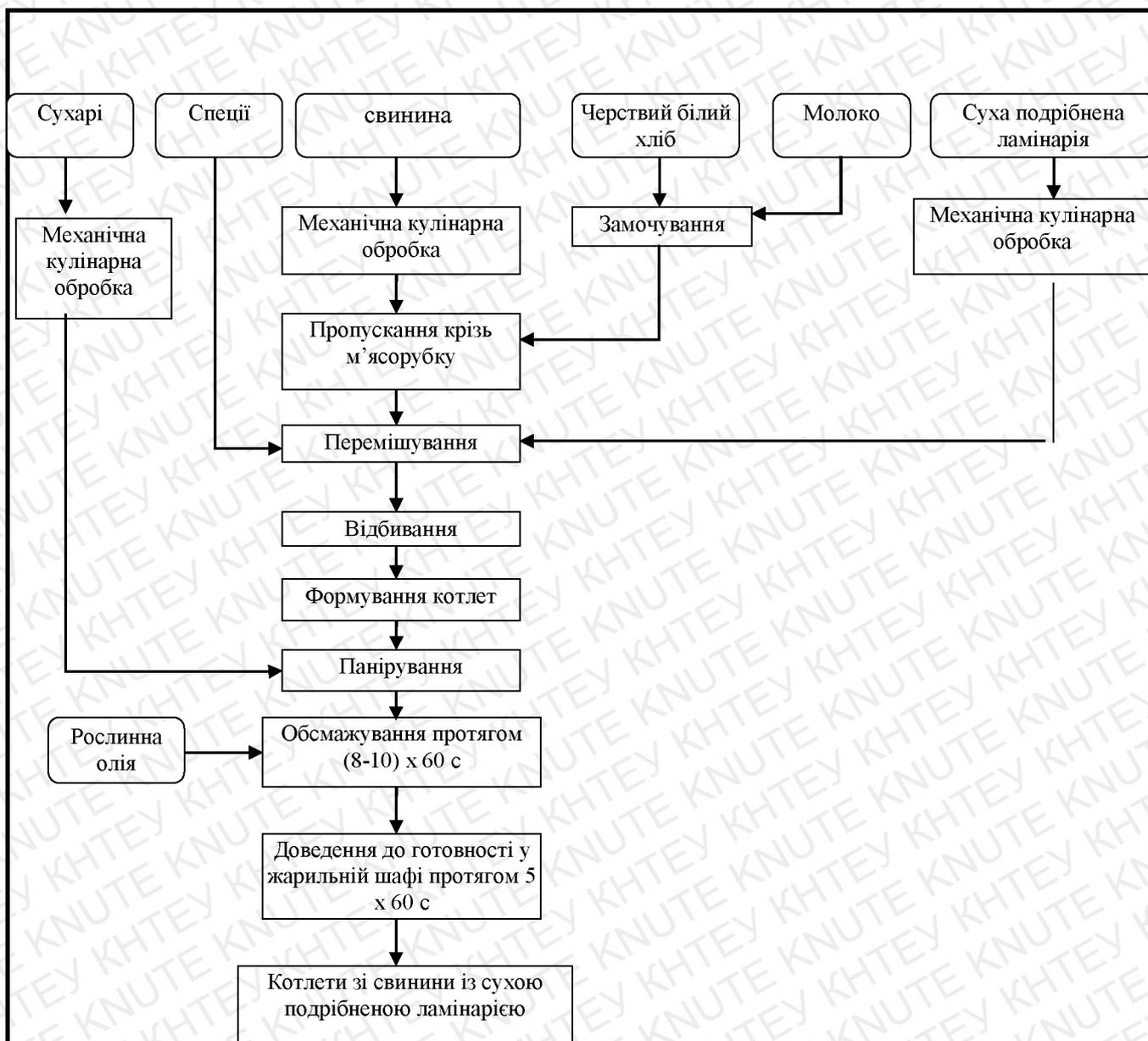


Рис. 1.4. Технологічна схема виробництва котлет із свинини із сухою подрібненою ламінарією

За результатами проведених досліджень побудовано модель якості розроблених страв. Модель якості свідчить про поліпшення якості січених страв із свинини з використанням ламінарії (рис. 1.5).

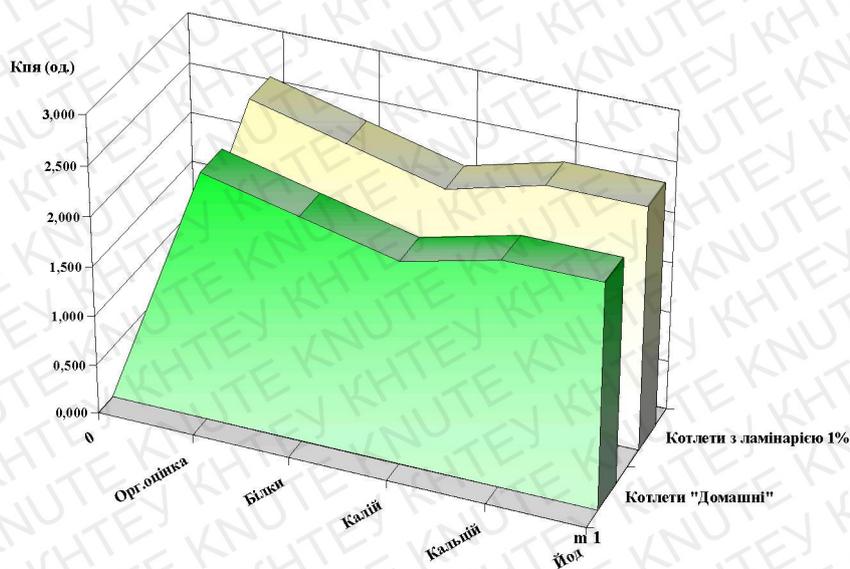


Рис. 1.5. Модель якості котлет із свинини із сухою подрібненою ламінарією

Запропонований спосіб виробництва котлет із свинини з сухою подрібненою ламінарією дає новий технологічний результат: дозволяє отримати страви з покращеними смаковими властивостями, підвищенням харчової цінності. Соціальний ефект від впровадження розроблених нових виробів полягає у забезпеченні населення продуктами лікувально-профілактичного харчування підвищеної харчової та біологічної цінності.

### 1.3. Виробничий процес

#### *Проектування виробничого процесу закладу*

#### *Визначення прогнозованої кількості споживачів*

На підставі проведених аналітичних досліджень і практичних спостережень визначаємо добову динаміку попиту у проектуваному закладі ресторанного господарства (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

#### **Прогнозна добова динаміка завантаженості їдальні «Ланч» на 100 місць**

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, чоловік
08:00-09:00	30	2,00	0,1	20
09:00-10:00	30	2,00	0,2	40
10:00-11:00	40	1,50	0,3	45
11:00-12:00	50	1,20	0,5	60

12:00-13:00	50	1,20	0,8	96
13:00-14:00	60	1,00	0,7	70
14:00-15:00	60	1,00	0,5	50
15:00-16:00	50	1,20	0,6	72
16:00-17:00	60	1,00	0,7	70
17:00-18:00	60	1,00	0,8	80
18:00-19:00	60	1,00	0,5	50
19:00-20:00	60	1,00	0,4	40
<b>Всього відвідувачів за день</b>				<b>693</b>
<b>Оборотність</b>				<b>6,93</b>

### Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Проектування діяльності майбутнього закладу ресторанного господарства здійснюємо на підставі розробленої схеми (рис. 1.6).

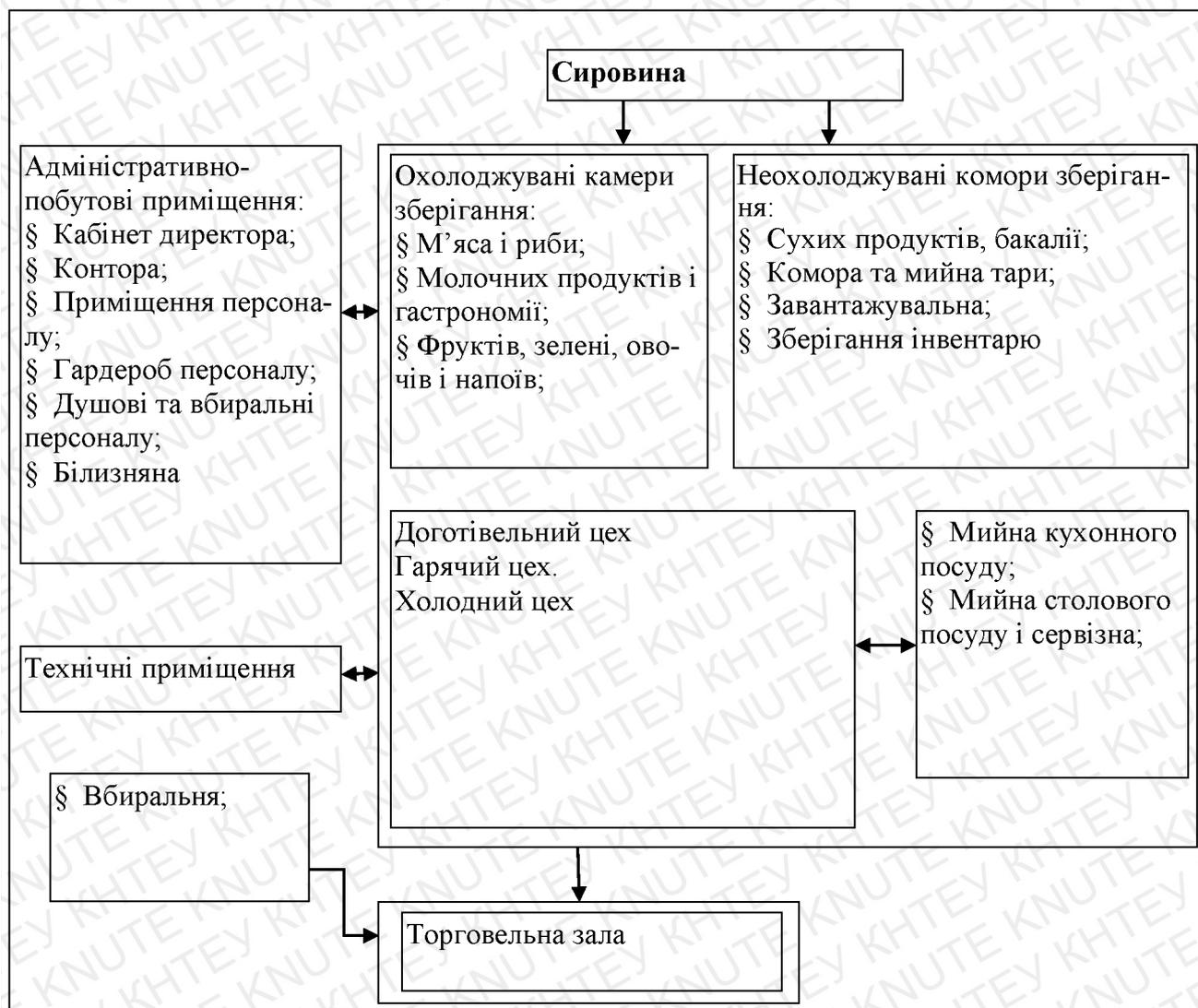


Рис. 1.6. Схема організації роботи проектного закладу ресторанного господарства

Визначивши кількість страв кожної групи, результати зводимо у таблицю 1.6.

Таблиця 1.6

**Прогнозування денного обсягу реалізації продукції по групам**

Група страв	Загальний коефіцієнт споживання певної групи страв	Кількість страв певної групи за день
Холодні закуски	0,6	416
Гарячі закуски	0,27	187
Супи	0,45	312
Другі гарячі страви	1,08	748
Гарніри	0,42	291
Млинці	0,2	139
Хлібобулочні та кондитерські вироби	0,3	208
Гарячі напої	0,5	347
Холодні напої	0,2	139
Разом порції		2093

***Розроблення розрахункового меню (виробничої програми) їдальні***

На підставі прогнозування денного обсягу реалізації продукції по групам розроблена загальна денна виробнича програма (Додаток Б). На підставі виробничої програми проектного закладу ресторанного господарства визначено добову потребу закладу у сировині, продуктах (Додаток В).

Приміщення для отримання і зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів визначено на підставі асортименту та оптимальних обсягів напівфабрикатів, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, із врахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів. Складське механічне, ваговимірювальне і підйомно-транспортне устаткування визначено за габаритами тари та нормами навантаження за каталогами фірм-постачальників торгово-технологічного устаткування, що працюють на ринку України. Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

## Проектування процесу складування та зберігання товарів

Елемент процесу	Тип, марка устаткування	Кількість шт.	Площа під устаткування, м <sup>2</sup>	Загальна площа приміщення, м <sup>2</sup>	Професійно-кваліфікаційний склад	
<b>Завантажувальна зона</b>						
<i>Завантажувальна</i>						
Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів, приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1,23	18	зав. складом, вантажник, закупівельник	
	Підтоварник ITERMA 430 СП-210	3	0,95			
	Ваги товарні CAS DB II-600	1	0,09			
	Візки вантажні KAYMAN ТГ-23/300	1	0,13			
<i>Приміщення комірника</i>						
	Стіл письмовий	1	0,96	8		
	Шафа для паперів	1	0,64			
	Стілець	5	0,80			
	Комп'ютер	1	0,14			
<b>Складська зона</b>						
Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Охолоджувальна м'ясо-рибна камера			5	комірник вантажник	
	Охолоджувальна молочно-жирова та гастрономії камера			5		
	Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені			5		
<i>Комора бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв</i>						
	Підтоварник ITERMA 430 СП-210	2	1,60	6	комірник вантажник	
	Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1005	2	2,40			
<i>Комора сухих продуктів</i>						
	Підтоварник ITERMA 430 СП-210	2	1,60	6		
	Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1005	2	2,40			

Комора та мийна тари та інвентарю			
Ванна мийна RadaBM-1-6/6Б	2	0,72	6
Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1,20	
Підтоварник ITERMA 430 СП- 210	1	0,80	

Сировина і напівфабрикати, які надходять на підприємство, будуть зберігатися у збірно-розбірних охолоджувальних камерах: м'ясо-рибній, овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв, молочно-жировій та гастрономії.

Чисельність виробничого персоналу визначаємо на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції.

Розрахунок чисельності виробничих працівників закладу наведено у Додатку Г.

Спискова чисельність працівників становить  $N_c = 4,88 * 1,59$  (коефіцієнт, що враховує невиходи на роботу при роботі закладу без вихідних) = 7,7 кухарів, тобто 8 кухарів (6 кухарів IV і 2 кухарі V розрядів).

Оскільки чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехам підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл. 1.8).

Таблиця 1.8

#### Розподіл виробничих працівників по цехах у їдальні «Ланч» на 100 місць

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Денна кількість працівників
Доготівельний цех	3
Гарячий цех	3
Холодний цех	2
<b>Разом</b>	<b>8</b>

Отже, на підприємстві працюватиме 8 кухарів: в доготівельному цеху – 3 кухарі, в холодному – 2 кухарі, в гарячому – 3 кухарі. Також роботу цехів буде

координувати шеф-кухар. Для забезпечення роботи виробництва передбачаємо 1 кухонного працівника на зміну.

**Визначення корисної та загальної площ доготівельного цеху**

Підбір обладнання проводимо відповідно до Наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2 «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» (табл. 1.9).

Таблиця 1.9

**Розрахунок площі доготівельного цеху їдальні «Ланч» на 100 місць**

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Стелаж пересувний	АТЕСИ СТК-950/400	2	950	400	0,76
М'ясорубка	APACH ATS8 1Ф.	1	270	260	-
Стіл виробничий	ITERMA 430 С6-211/1006	5	1000	600	3,00
Стіл з ванною мийною	ITERMA 430 BC-13/600/1150	2	1150	600	1,38
Вакуумна пакувальна машина	Sirman W8 30 DX	1	402	525	-
Полиці настінні	АТЕСИ ПЗК- 950	2	950	400	-
М'ясорозрихлювач	GASTRORAG MT-8MH	1	360	210	-
Раковина для миття рук	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,30
Бачок для відходів	Атеси УФ-610/220	1	610	610	0,37
Холодильна шафа	МХМ Капри 1,12УСК	2	1225	710	1,74
Ваги електронні порційні	CAS ED-6H	2	330	346	-
Разом (корисна площа)					7,55
Коефіцієнт використання площі					0,3
Площа приміщення					25,2

### **Проектування процесу виробництва кулінарної продукції**

Технологічний процес виробництва готової кулінарної продукції відбувається в гарячому та холодному цехах.

Для безперебійної роботи закладу потрібно організувати роботу 2-х бригад кухарів, які працюватимуть тиждень-через-тиждень. Роботу кухарів координуватиме шеф-кухар. Отже у штаті закладу буде 16 кухарів +шеф кухар.

Виконання розрахунків щодо підбору технологічного (теплового, холодильного) устаткування здійснюється з урахуванням графіку погодинної реалізації продукції закладу ресторанного господарства, що проектується.

Виробнича програма холодного та гарячого цехів складається на основі денної виробничої програми закладу і включає кількість страв за день в цілому та за години максимального завантаження (за дві години у денний та вечірній період, враховуючи терміни реалізації готової продукції). Графік погодинної реалізації наведено в Додатку Д.

### **Визначення корисної та загальної площі цехів**

Розрахунок площі устаткування та площі холодного та гарячого цехів наведено у таблицях 1.10, 1.11.

Таблиця 1.10

#### **Розрахунок площі холодного цеху їдальні «Ланч» на 100 місць**

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	ITERMA 430 Сб-211/1006	4	1000	600	2,40
Стіл виробничий охолоджувальний	COOLEQ SNACK3100TN/600	1	1795	600	1,08
Стіл виробничий з мийною ванною	ITERMA 430 ВС-13/600/1150	1	1150	600	0,69
Шафа кухонна	АТЕСИ ШЗК-1200 (купе)	1	1200	600	0,72
Холодильна шафа	МХМ Капри 1,12УСК	2	1225	710	1,74
Полиці навесні	АТЕСИ ПЗК- 950	2	950	400	-
Полиця навесна для дошок	ITERMA 430 ПД-5-600/300	1	600	300	-

Продовження таблиці 1.10

Слайсер	Слайсер LUSSO 22GS	1	448	363	-
Вакуумна пакувальна машина	Sirman W8 30 DX	1	402	525	-
Блендер	VEMA FR 2003	1	300	140	-
Овочерізка	Торгмаш МПР -1	1	480	300	-
Хліборізка	JAC ZIP 450	1	359	668	-
Міксер Braun	Hurakan HKN-MP160 COMBI	1	75	75	-
Ваги електронні порційні	CAS ED-6H	2	330	346	-
Рукомийник	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,30
Бачок для відходів (під столом)	Атеси УФ-610/220	1	610	610	-
<b>Разом площа устаткування</b>					6,93
Коефіцієнт використання площі					0,35
<b>Площа цеху</b>					<b>19,8</b>

Таблиця 1.11

### Розрахунок площі гарячого цеху їдальні «Ланч» на 100 місць

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	ITERMA 430 СБ-211/1006	5	1000	600	3,00
Полиці навісні	АТЕСИ ПЗК- 950	2	950	400	-
Полиця навісна для дошок	ITERMA 430 ПД-5-600/300	1	600	300	-
Ваги електронні порційні	CAS ED-6H	2	330	346	-
Холодильна шафа	МХМ Капри 1,12УСК	1	1225	710	0,87
Стіл-тумба	КАУМАН СТЦ-221/1506	1	1500	600	0,90
Стіл тепловий	Hicold TS 13 GN	1	1300	600	0,78
Плита електрична	KOVINASTROJ ES-T47/P 55824	2	800	700	1,12
Млинцевий апарат	Hendi 212004	1	450	485	-
Кухонний комбайн	ROBOT COUPE R301 ULTRA	1	325	300	-
Блендер	VEMA FR 2003	1	300	140	-

Продовження таблиці 1.11

Пароконвектомат	Rational SCC 101	1	847	771	0,65
Планетарний міксер	RAUDER MP-50	1	710	630	-
Конвекційна піч	FROSTY EN-20A	1	452	330	-
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	1	1200	600	0,72
Кип'ятильник	Kuchenbach PU-400	1	455	455	-
Мікрохвильова піч	Kuchenbach WD-900JI-C23	1	510	382	-
Фритюрниця	Kuchenbach EF-4L	1	220	400	-
Рукомийник	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,30
Бачок для відходів	Атеси УФ-610/220	1	610	610	0,37
<b>Разом площа устаткування</b>					<b>8,71</b>
Коефіцієнт використання площі					0,35
<b>Площа цеху</b>					<b>24,9</b>

Розрахунок площі мийних столового та кухонного посуду наведено у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

**Розрахунок площі мийних столової і кухонного посуду їдальні «Ланч» на 100 місць**

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Мийна столового посуду					
Ванна мийна	АТЕСИ ВМ-1/600 К	5	600	600	1,8
Машина для миття посуду	ARACH ARC100	1	1150	770	0,89
Шафа для посуду	КАУМАН ШПИ-221/1205	5	1200	500	3,00
Стіл для збирання залишків їжі	СПР-СО	1	1000	600	0,60
Раковина для миття рук	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,30
Стіл виробничий-тумба	КАУМАН СТЦ-221/1106	1	1100	600	0,66
Утилізатор харчових відходів	FROSTY BS-018R	1	200	200	-

Загальна площа обладнання					7,25
Коефіцієнт використання площі					0.4
Площа мийної столового посуду					18
Мийна кухонного посуду					
Ванна мийна	АТЕСИ ВМ-1/600 К	3	600	600	1,08
Стелаж виробничий	АТЕСИ СТК- 950/400	2	950	400	0,76
Бачок для відходів	Атеси УФ-610/220	1	610	610	0,37
Раковина для миття рук	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,30
Підтоварник	ІТЕРМА СП-130/500/500	1	500	500	0,25
Загальна площа обладнання					2,76
Коефіцієнт використання площі					0.35
Площа мийної кухонного посуду					8

#### 1.4. Сервіс

Згідно ДБН В2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», до групи приміщень для споживачів належать наступні: вестибуль, торговельна зала, вбиральні для відвідувачів.

Просторове забезпечення сервісного процесу наведено на рис. 1.5.



Рис.1.7. Просторове забезпечення сервісного процесу у проєктованому закладі ресторанного господарства

#### Проектування приміщень для споживачів

До групи торговельних приміщень відносять вестибуль (включаючи умивальники і туалетні кімнати), торговельну залу.

Вестибуль слугує для входу відвідувачів до закладу. Саме з нього починається процес обслуговування відвідувачів. Залежно від того, як спроектований та оформлений вестибуль, складається перше враження про

підприємство. Площа вестибюлю повинна бути достатньою для вільного пересування відвідувачів. Площа визначається за нормативом 0,3 м<sup>2</sup> на 1 місце у закладі. Загальна площа вестибюлю = 100\*0,3=30 м<sup>2</sup>.

Кількість вішалок у залі їдальні, відповідно до нормативів (110% від кількості місць у торговельних залах), складатиме 10 вішалок.

Для їдальні окремо передбачено чоловічу та жіночу вбиральні. Управління освітленням і системою витяжної вентиляції скомбіноване для одночасного вмикання. Дизайнерські рішення в оформленні приміщень санвузлів включають використання предметів образотворчого мистецтва, декоративні вази. Вбиральні обладнані унітазом, умивальником, автоматичним пристроєм для сушіння рук, диспенсерами рідкого мила, тримачами для паперових рушників і серветок із логотипом закладу, бачком із кришкою для використаних паперових рушників. Площа кожної вбиральні складає 6 м<sup>2</sup>.

Кількість унітазів визначаємо, виходячи з того, що на 100 місць необхідний один унітаз. Кількість їх для їдальні складає: 2 унітази, 1 пісуар та 2 умивальники.

Кількість обладнання туалетних кімнат наведено в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

**Обладнання туалетної кімнати їдальні «Ланч» на 100 місць**

Обладнання	Кількість, шт.	Розміри, мм
Умивальники порцелянові сучасної форми білого кольору	2	500*400
Дзеркала лицеві	2	450*400
Диспансери рідкого мила	2	
Тримачі для паперових рушників і серветок із логотипом закладу	2	
Бачок із кришкою для використаних паперових рушників	2	
Засоби для сушки рук	2	
Унітаз (напівфарфор, фаянс) сучасних форм і кольорові, а також такі, що відображають концепцію закладу	2	400*650
Тримач для паперових одноразових сидінь для унітазу	2	
Тримач туалетного паперу	2	
Набір для санітарного оброблення унітазу	2	
Бачок із кришкою для використаного паперу	2	150*152
Пісуар (навісний)	1	350*350

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.14, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.14

**Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування**

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибуль; - санвузол	- м'які меблі; - сантехнічні прилади;	- споживач;
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування і відпочинку	- торговельна зала	- меблі та обладнання залу; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна; - елементи інтер'єру	- роздавальники - відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - сервізна; - мийна столового посуду;	- торговельно-технологічне устаткування;	- мийник столового посуду; - прибиральник залу

Проектований заклад ресторанного господарства надаватиме різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, з організації обслуговування. У таблиці 1.15 наведено площі приміщень для здійснення процесу обслуговування споживачів.

Таблиця 1.15

**Площа приміщень для споживачів їдальні «Ланч» на 100 місць**

№ з/п	Назва приміщення	Кількість місць, місць	Коефіцієнт розрахунку площі, м <sup>2</sup> /місце	Площа зали, м <sup>2</sup>
1	Зала	100	2,0	100*2=200
2	Вестибуль	-	0,3	100*0,3=30

Наступним кроком, який треба здійснити, є підбір меблів для споживачів, адже вдало вибрані меблі, що забезпечать комфорт і підтримають стилістичний напрям закладу, зіграють не останню роль у виборі споживачами саме нашого закладу. Кількість меблів та їх основні характеристики наведено у таблицях 1.16, 1.17.

Таблиця 1.16

**Характеристика меблів торгової зали їдальні «Ланч» на 100 місць**

Столи	Розміри, мм	Їдальня
Двомісні, шт.	600×900	8
Чотиримісні, шт.	600×1200	21
Стільці ресторанны	400×500	100

У торговельній залі будуть розміщені двомісні, чотиримісні столи, стільці ресторанны.

У їдальні буде самообслуговування. Для їдальні на 100 місць роботу по збору посуду виконуватиме прибиральник залу. Загальна кількість прибиральників за зміну становить 2 особи. Обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні. Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу**

Посада	Кількість
Касир	2
Роздавальники	4
Прибиральник залу	4
Мийник столового посуду	4
<b>Разом</b>	<b>14</b>

Розрахунок площі роздаткової їдальні «Ланч» на 100 місць наведені у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

**Розрахунок площі роздаткової їдальні «Ланч» на 100 місць**

Найменування устаткування	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм	
			Довжина	Ширина
Марміт для основних страв на 8 гастроемкостей	Кій-В М 2Б - 1115 - К	1	1115	700
Прилавок холодних закусок на 10 гастроемкостей	Кій-В ПХ-1135-К	1	1135	700
Марміт для супів	Кій-В М 1Б-3-К	1	1100	700
Вітрина кондитерська	Кій-В ВК-1200-К	1	1200	700

Продовження таблиці 1.18

Місце касира	Кій-В МКП-1250-К	1	1250	700
Прилавок для столових приборів	Кій-В ПСП-600-К	1	600	700
Нейтральний елемент	Кій-В НЭ-600-К	1	600	700
Стіл кутовий зовнішній	Кій-В НЭУН-1050-К	1	1050	1050
Міксер для коктейлів	HMD200-CE	1	165	171
Кавоварка	Futurmat Ariete Electronic/1	1	570	530
Льодогенератор	Kuechenbach DB-18B	1	460	520
Кавомолка	Cunill BRASIL GREY LIGHT	1	210	380
Кип'ятильник	ANIMO WKT 10N VA	1	225	225
Барний комбайн	VEMA GR2014V	1	250	530
POS-комп'ютер	Sam4s SPT-4801	2	352	220

Склад і площі приміщень закладу наведені у таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

**Склад і площі приміщень проекрованої їдальні «Ланч» на 100 місць**

№	Найменування приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Для відвідувачів</b>		
1	Вестибуль, у т.ч.	30
	- санвузли для відвідувачів	
2	Зала їдальні	200
<b>Виробничі приміщення</b>		
3	Доготівельний цех	25
4	Холодний цех	20
5	Гарячий цех	25
6	Мийна кухонного посуду	9
7	Мийна столового посуду та сервізна	18
8	Приміщення зав. виробництвом	7
9	Роздаткова	10
<b>Складські приміщення</b>		
10	Приміщення охолоджувальних камер	15
11	Комора сухих продуктів та бакалії	6
12	Комора мийної тари	6
13	Комора інвентарю	6
14	Приміщення комірника	8
15	Завантажувальна	18
<b>Адміністративно-побутові приміщення</b>		
16	Кабінет директора	9
17	Контора	12
18	Санвузол персоналу	4
19	Приміщення персоналу	8

20	Білизняна	6
21	Гардероб для персоналу з душовими	18
<b>Технічні приміщення</b>		
22	Теплопункт	6
<b>РАЗОМ корисна площа</b>		460

Корисна площа закладу визначається, як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за виключенням технічних.

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1$$

де  $S_k$  – корисна площа закладу;

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі,  $K_1=1,10 \div 1,25$  (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу  $K_1 \rightarrow \max$ , для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами  $K_1 \rightarrow \min$ ).

$$S_p = 460 * 1,1 = 506 \text{ (м}^2\text{)}$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначають загальну площу закладу за формулою:

$$S_{заг} = S_p * k_2,$$

де  $S_{роб}$  – робоча площа закладу;

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі  $K_2=1,03 \div 1,15$  (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу  $K_2 \rightarrow \min$ , для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами  $K_2 \rightarrow \max$ ).

$$S_{заг} = 506 * 1,1 = 557 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 557 м<sup>2</sup>.

## 2. Архітектура. Дизайн

### 2.1. Об'ємно-планувальне рішення

При групуванні приміщень різного технологічного призначення, враховано, що між деякими з них існує зв'язок, який потребує безпосереднього сполучення приміщень або сполучення між ними здійснюється через коридори.

Отримані в результаті технологічних розрахунків кількісні показники окремих приміщень закладу, що проектується, є вихідними даними для компонування – раціонального розміщення їх в будівлі із розташуванням в них устаткування, з урахуванням характеру та вимог технологічного процесу у закладі. Так, визначено, що будівля одноповерхова, і приміщення планується розмістити наступним чином, як вказано у графічних матеріалах.

Склад і площі приміщень закладу наведені у табл.2.1.

Таблиця 2.1

#### Склад і площі приміщень їдальні

№	Найменування приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Для відвідувачів</b>		
1	Вестибуль, у т.ч. санвузли для відвідувачів	30
2	Зала їдальні	200
<b>Виробничі приміщення</b>		
3	Доготівельний цех	25
4	Холодний цех	20
5	Гарячий цех	25
6	Мийна кухонного посуду	9
7	Мийна столового посуду та сервізна	18
8	Приміщення зав. виробництвом	7
9	Роздаткова	10
<b>Складські приміщення</b>		
10	Приміщення охолоджувальних камер	15
11	Комора сухих продуктів та бакалії	6
12	Комора мийної тари	6
13	Комора інвентарю	6
14	Приміщення комірника	8
15	Завантажувальна	18
<b>Адміністративно-побутові приміщення</b>		
16	Кабінет директора	9
17	Контора	12
18	Санвузол персоналу	4

19	Приміщення персоналу	8
20	Білизняна	6
21	Гардероб для персоналу з душовими	18
<b>Технічні приміщення</b>		
22	Теплопункт	6
<b>РАЗОМ корисна площа</b>		460

Корисна площа закладу визначається, як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за виключенням технічних.

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1$$

де  $S_k$  – корисна площа закладу;

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі,  $K_1=1,10 \div 1,25$  (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу  $K_1 \rightarrow \max$ , для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами  $K_1 \rightarrow \min$ ).

$$S_p = 460 * 1,15 = 529 \text{ (м}^2\text{)}$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначають загальну площу закладу за формулою:

$$S_{заг} = S_p * k_2,$$

де  $S_{роб}$  – робоча площа закладу;

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі  $K_2=1,03 \div 1,15$  (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу  $K_2 \rightarrow \min$ , для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами  $K_2 \rightarrow \max$ ).

$$S_{заг} = 529 * 1,15 = 608 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 608 м<sup>2</sup>.

## 2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Проектований заклад ресторанного господарства у складі їдальні планується розмістити в м. Бровари, Київської області по вулиці Київській 227.

Архітектурний стиль забудови мікрорайону – "Конструктивізм". Район забудовано переважно 2-ти, та 5-ти поверховими будівлями. Схему розташування об'єкту на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні «План благоустрою території та схема проїзду».

### **Екстер'єр закладу**

Для найбільш повного відображення інформації про послуги, що надаються закладом використовуємо дальню та ближню рекламу. Дальня реклама розташована на відстані 700 м від будівлі, ближче до зупики «Розвилка» у м. Бровари.

Навколо будівлі з метою захисту від пилу та газів з вулиці, а також для створення зони відпочинку передбачена зона озеленення території. Дерева насаджені на відстані 3-5 м від будівлі, 1,2 м від тротуару чи доріжки та 3 м від під'їзної дороги. Територія їдальні огорожена декоративною металевною огорожею висотою 0,5 м, всі доріжки вимощені червоною тротуарною декоративною плиткою. Територія, прилегла до їдальні упорядкована, освітлена у вечірній час. Поряд з проєктованим закладом є супермаркет, парк, банк та зупинки громадського транспорту. Поруч парадних входів розміщуватимуться рекламні щити, на яких кожного дня обновлюватиметься меню з цінами і коротким описанням деяких страв. На території проєктованого закладу ресторанного господарства передбачено два під'їзди – головний вхід для відвідувачів та заїзд для розвантаження, також має зручні під'їзди для автомобіля або машин пожежної та швидкої допомоги. За своїм містобудівним положенням проєктований заклад розміщується в окремо споруджуваній одноповерховій будівлі без підвалу. Над входом розміщена рекламна світлова вивіска з назвою їдальні «Ланч» на українській мові. Вона вмикається у темний час доби та виділяє заклад з інших будівель. На будівлі також розміщений покажчик вулиці і номера будинку. Будівля їдальні органічно вписується в навколишнє середовище, не порушуючи особливостей міського ландшафту. Конфігурація будівлі у формі квадрату.

Будівля з горищним дахом та оздолена цеглею червоного кольору. Вікна та двері вироблені з дерева. Передбачено пандус та козирок над входом, а також місце збору відвідувачів. Черепиця бітумна сіро-коричневого кольору.

### Інтер'р закладу

Внутрішній дизайн їдальні «Ланч» буде виконано відповідно концепції закладу, а саме стриманий стиль. Елементами інтер'єру будуть слугувати картини, шпалери кремового та бежевих кольорах, металеві двох та чотирьох місні стільці з столиками для відвідувачів. Вікна будуть створювати природне освітлення, а дерев'яні вхідні двері запрошуватимуть гостей відвідати атмосферу їдальні. Будуть використані культові зображення відомих українських діячів. Столи вкриті білими та червоними скатертинами. Посуд в закладі переважно керамічний, скляний, фарфоровий. Для декору використовують рушники ручної роботи, глечики, ложки, тарілки. Обслуговування в закладі буде самообслуговування. Підлога залу виконана та встановлена з керамічної плитки.

Адміністративно – побутові приміщення матимуть світле оформлення. У цих приміщеннях планується встановлення столів, стільців, м'яких крісел, шаф для переодягання персоналу та інших потреб працівників. У гардеробах чоловіків і жінок передбачено наявність душових кабін і умивальників. Підлога побутових приміщень вкриватиметься лінолеумом з візерунком паркету та плитки. У вбиральнях і туалетній кімнаті закладу передбачено покриття як підлоги, так і стін керамічною плиткою малинового кольору та встановлення сантехніки білого кольору.

### 2.3. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва закладу ресторанного господарства розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт.

$$B_{ЗБР} = S_m \times Y \times K_T \times I_K, \quad (2.1)$$

$B_{ЗБР}$  – вартість загальнобудівельних робіт, тис. грн.;

$S_m$  – кількість місць закладу ресторанного господарства, м<sup>2</sup>;

$Y$  – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, тис. у.о.

$K_T$  – територіальний поправковий коефіцієнт;

$I_K$  – офіційний валютний курс гривні 25 грн./\$;

$$B_{зБР} \text{ ідальні} = 100 \times 2409 \times 1 \times 25 = 6022,50 \text{ тис. грн. ,}$$

Таблиця 2.2

### Зведений кошторисний розрахунок закладу

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
<b>Розділ А. Базисна вартість будівництва</b>			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	215,09
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	6022,50
2,2	Електротехнічні роботи	6%	645,27
2,3	Сантехнічні роботи	5%	537,72
2,4	Зв'язок та сигналізація	3%	322,63
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	3226,34
<b>Разом за підрозділом 2</b>		<b>100%</b>	<b>10754,46</b>
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	430,18
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	107,54
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% за підрозділом 2	32,26
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	1075,45
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	322,63
<b>Разом за підрозділами 1-7</b>			<b>12722,53</b>
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	89,06
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	763,35
<b>Разом за підрозділами 1-9</b>			<b>13574,94</b>

## Продовження таблиці 2.2

10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	254,45
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	54,30
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% за підрозділом 1-7	725,18
<b>Усього. Базисна вартість будівництва</b>			<b>14608,88</b>
<b><i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i></b>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	5158,48
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	1022,62
<b>Усього по розділу Б:</b>			<b>6181,10</b>
<b>Загалом сума витрат на будівництво, В<sub>А+Б</sub></b>			<b>20789,97</b>

**Двадцять мільйонів сімсот вісімдесят дев'ять тисяч дев'ятсот сімдесят грн.**

Провівши розрахунки кошторису визначено що кошторис складає **20789,97 тис. грн.**

### 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

#### 3.1. Організаційний дизайн

*Місія закладу ресторанного господарства* полягає в реалізації споживачам якісної продукції власного виробництва, широкого асортименту страв та різноманітних напоїв, з комфортним обслуговуванням.

Для опису параметрів організаційної структури управління визначаємо кількість рівнів управління, що доцільні для формування і окреслимо підсумковий склад організації, а саме виділимо: структуру апарату управління, виробничі основні та допоміжні структурні одиниці (таблиця 3.1), і зазначимо кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління.

Таблиця 3.1

#### Загальна характеристика чисельного складу та структури їдальні «Ланч»

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом в т.ч. керівники спеціалісти	5	5	13
Виробничий (операційний), разом в т.ч. основний виробничий допоміжний виробничий торговий, обслуговуючий	23	23	58
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	12	12	30
Разом (персоналу закладу), чол.	40	40	

Структуру управління їдальні наведено у додатку Е

Використовуючи Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників („Торгівля та громадське харчування”, випуск 65), стандарт ДСТУ 4281:2004 „Заклади ресторанного господарства „Класифікація” (п. 5.6) визначаємо кваліфікаційні вимоги до окремих категорій працівників (Додаток Ж).

Далі наводимо стислі характеристики найбільш значущих посад, тобто комплексі вимоги то знань основних ланок функціонального процесу, та до вимог виконання ними своїх обов'язків, що є визначальними при прийнятті рішення про доцільність прийняття на роботу того чи іншого претендента та підписання контракту.

За результатами проведеного дослідження створюємо проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства. Крім штатного розкладу розробляється система додаткового стимулювання. Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

### Штатний розклад закладу їдальні «Ланч» на 2020 рік

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>		
1	Директор	1,0
2	Бухгалтер	1,0
3	Комірник	1,0
4	Інженер-технолог (шеф-кухар)	2,0
Разом адміністративно-управлінський персонал		<b>5,0</b>
<i>Виробничий (операційний) персонал</i>		
1	Завідувач виробництвом	1,0
2	Касир	2,0
3	Роздавальник	4,0
4	Кухар 4 розряду	6,0
5	Кухар 5 розряду	10,0
Разом виробничий (операційний) персонал		<b>23,0</b>
<i>Допоміжний персонал</i>		
1	Охоронець	2,0
2	Водій-вантажник	2,0
3	Мийник посуду	4,0
4	Прибиральник приміщень	2,0
5	Прибиральник залу	2,0
Разом по допоміжному персоналу		<b>12,0</b>
<b>РАЗОМ по закладу ресторанного господарства</b>		<b>40,0</b>

На основі штатного розкладу розробляємо плановий фонд основної

заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок (Додаток К).

У бізнес плані закладу ресторанного господарства, що проектується, передбачаємо преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою до нарахування премій буде вихід підприємства на 11% рентабельності. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Пропонується наступний порядок преміювання – премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати. Розрахунки наводимо у вигляді таблиці 3.3. Також буде використана можливість отримання не запланованих мотиваційних коштів. Вони будуть формуватись результатами роботи працівників та кількісно виражені в кількості так званого “чаю”, понад чекових грошей що залишає у закладі відвідувач, як знак вдячності за гарне обслуговування. Планується використання 25% для фінансування харчування працівників.

Таблиця 3.3

**Планування преміального фонду по їдальні «Ланч» на 2020 рік**

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, тис. грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	908,2	20	181,6
Виробничий (операційний) персонал	2836,7	20	567,3
Допоміжний персонал	1079,8	15	162,0
Разом	4824,6		910,9

Розробляємо план з праці з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (таблиця 3.4).

Таблиця 3.4

**План з праці по їдальні «Ланч» на 2020 рік**

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, грн.
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	40	40
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	5	5
Виробничий (операційний) персонал	осіб	23	23
Допоміжний персонал	осіб	12	12
<b>Фонд основної заробітної плати</b>	грн.	<b>402050</b>	<b>4824,6</b>
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	75680	908,16
Виробничий (операційний) персонал	грн.	236390	2836,68
Допоміжний персонал	грн.	89980	1079,76
<b>Фонд додаткової заробітної плати</b>	грн.	<b>75911</b>	<b>910,932</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	15136	181,632
Виробничий (операційний) персонал	грн.	47278	567,336
Допоміжний персонал	грн.	13497	161,964
<b>Фонд оплати праці, усього.</b>	грн.	<b>477961</b>	<b>5735532</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	90816	1089792
Виробничий (операційний) персонал	грн.	283668	3404016
Допоміжний персонал	грн.	103477	1241724
<b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого</b>	грн.	<b>11949,03</b>	<b>143388,30</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	18163,20	217958,40
Виробничий (операційний) персонал	грн.	12333,39	148000,70
Допоміжний персонал	грн.	8623,08	103477,00

**3.2. Доходи. Витрати**

Основними операційними доходами закладу будуть доходи від реалізації продукції та товарів за рахунок держави, так як їдальня буде орієнтована для

незахищених верств населення. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг .

Планування обсягів реалізації закладу здійснюється на основі розрахунків, що здійснюються у розділі Концепція, технологія, організація, а саме: кількості страв, що реалізується у залі за день.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів зводимо у вигляді Додатку Л. Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів наведено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів їдальні «Ланч»**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн
<b>1.Продукція власного виробництва</b>			<b>129540,6</b>		<b>3886,2</b>
Холодні закуски	437	67,61	29546,6	13110	886,4
Гарячі закуски	1832	24,05	44060,0	54960	1321,8
Основні страви	364	87,75	31942,1	10920	958,3
Борошняні кондитерські вироби, млинці	312	30,09	9388,9	9360	281,7
Гарячі напої	286	27,50	7865,0	8580	236,0
Супи	104	36,90	3838,0	3120	115,1
Гарніри	120	24,17	2900,0	3600	87,0
<b>2. Закупні товари</b>			<b>4236,7</b>		<b>127,1</b>
Холодні напої закупівельні	182	23,28	4236,7	5460	127,1
<b>3. Разом</b>			<b>133777,3</b>		<b>4013,3</b>

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по закладу у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

**Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів**

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообороту річний, тис. грн.
По ідальні		
1. Продукція власного виробництва	3886,2	46634,6
2. Закупні товари	127,1	1525,2
У тому числі напої	0,0	0,0
<b>Плановий роздрібний товарооборот</b>	<b>4013,3</b>	<b>48159,8</b>

Розрахунки складу первісної вартості основних засобів узагальнені у формі таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

**Склад, структура та вартість основних засобів**

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	<b>20462,8</b>
<b>2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:</b>	<b>3274,7</b>
2.1. Холодильне обладнання	1036,6
2.2. Механічне обладнання	989,5
2.3. Теплове обладнання	518,3
2.4. Торговельне обладнання	659,6
2.5. Вимірювальні прилади	70,7
<b>3. Меблі, інше офісне обладнання</b>	<b>376,9</b>
<b>4. Автотранспорт</b>	<b>942,3</b>
<b>5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини</b>	<b>94,2</b>
<b>6. Телефони</b>	<b>23,6</b>
Усього	<b>25174,6</b>

Отже, первісна вартість основних засобів складає майже 25,2 млн. грн (бюджет, розрахований у 2-й частині дипломного проекту). Далі наведено групи амортизації і їх норми.

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань за основними видами основних засобів та інших нематеріальних активів за допомогою прямолінійного методу по закладу наводимо у Додатку М.

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного

господарства складає 1507,2 тис. грн. на рік.

При розрахунках враховуємо, що заклад ресторанного господарства знаходиться на стадії утворення та не має залишків товарної продукції на початок планового періоду. Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.8.

Таблиця 3.8

**Планування собівартості реалізованої продукції їдальні «Ланч» на 2020 рік**

№ з/п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис. грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
	Продукція власного виробництва	46634,6	160	28698,2	17936,4
	Закупні товари	1525,2	160	938,6	586,6
	<b>Разом</b>	<b>48159,8</b>		<b>29636,8</b>	<b>18523,0</b>

Отже, собівартість реалізованої продукції проектного закладу ресторанного господарства складає 18523,0 тис. грн. за перший поточний рік діяльності. Планування поточних витрат на експлуатацію їдальні «Ланч» на 2020 рік наведені у додатку Н. Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік наводимо у Додатку О.

Розрахунок суми зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включаються до поточних витрат визначається в наступній формі (Додаток П).

Результати розрахунку по всім статтям заносимо у таблицю 3.9.

Таблиця 3.9

**Планування основних результатів діяльності їдальні «Ланч» на 2020 рік**

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	18523,0
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ПВ)	5735,5
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ)	1261,8

Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	1507,2
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ)	1135,8
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	459,0
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	94,6
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ)	24,1
Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ)	181,4
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	14,4
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	1778,2
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
<b>Разом поточні витрати</b>	<b>30715,2</b>

Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюються лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто перевищення маржинального доходу над постійними витратами. Розрахунки наведено у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

**Планування маржинального доходу та порогу рентабельності їдальні  
«Ланч» на 2020 рік**

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	48159,83
2	Рівень торгівельної націнки, %	160,00
3	Змінні витрати, у тому числі	18728,53
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	18523,01
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	205,52
<b>4</b>	<b>Маржинальний дохід, тис. грн.</b>	<b>29431,30</b>
5	Постійні витрати, тис. грн.	11986,65
<b>6</b>	<b>Прибуток, тис. грн.</b>	<b>17444,64</b>
7	Рівень змінних витрат, %	38,89
<b>8</b>	<b>Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.</b>	<b>9897,19</b>
<b>9</b>	<b>Маржинальний запас стійкості, %</b>	<b>386,60</b>
10	Рентабельність товарообігу, %	36,22

Для визначення ефективності діяльності розраховуємо відносні показники рентабельності реалізації закладу в цілому на рік. Розрахунки зводимо у таблицю

3.11.

Таблиця 3.11

**Планування основних результатів діяльності їдальні «Ланч» на 2020 рік**

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від реалізації продукції	48159,83
2	Податок на додану вартість	8026,64
3	Чистий дохід від реалізації	40133,19
4	Собівартість реалізованої продукції	18523,01
5	Поточні операційні витрати ( без урахування собівартості реалізованої продукції)	12192,17
6	Прибуток від операційної діяльності	9418,01
7	Фінансові витрати	-
8	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	9418,01
9	Податок на прибуток, 18%	1695,24
10	<b>Чистий прибуток - можливий</b>	<b>7722,77</b>
11	Рентабельність реалізації, %.	16,04
12	<b>Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)</b>	<b>4815,98</b>
13	<b>Чистий прибуток – плановий</b>	<b>7722,77</b>

Основними факторами, які впливають на прибуток та рентабельність закладу ресторанного господарства, є такі: обсяг та структура доходів від реалізації, рівень націнки їдальні, обсяг та структура ресурсного потенціалу їдальні, обсяг, термін вводу, вартість основних засобів, чисельність та склад персоналу їдальні, прийнята система матеріального стимулювання праці, рівень орендних платежів, інших витрат. Розрахунок основних показників рентабельності наведений у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

**Основні показники рентабельності**

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції ( $R_{РП}$ , %) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий охід від реалізації продукції}} * 100$	19,24
2.	Рентабельність поточних витрат ( $R_{ПВ}$ , %) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$	30,66
3.	Рентабельність операційних витрат ( $РОВ$ , %) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$	77,25

КНТЕУ 181.18 06м-02 д.ф.н. ВКП; УЕ

Арк.

9

Планові показники діяльності закладу на перші п'ять років узагальнюємо у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

**Планування основних результатів діяльності їдальні «Ланч» на перші п'ять років**

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	тис.грн.	Середньорічні темпи зростання	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	40133,19	8	7722,77	16,04	1507,24
2-й рік	43 343,85	8	6950,49	16,04	1431,87
3-й рік	46 811,35	8	7506,53	16,04	1360,28
4-й рік	50 556,26	8	8107,05	16,04	1292,27
5-й рік	54 600,76	8	8755,61	16,04	1227,65
Разом за 5 років	235445,41		39042,44		6819,31

Дана таблиця (3.13) наглядно дає можливість проаналізувати планові результати діяльності закладу на перші п'ять років існування на ринку закладів ресторанного господарства, хоча звичайно пропозиція повинна бути гнучкою до попиту, а тому планові показники діяльності можуть змінюватись в залежності від реальних показників поточного року.

**3.3. Ефективність інвестиційного проекту**

У процесі оцінки капітальних витрат по проекту та чистого грошового потоку ці показники повинні бути приведені до теперішньої вартості, тобто дисконтовані. За дисконтну ставку, що використовується у дипломному проекті визначимо річний рівень інфляції, що склався в Україні у році написання проекту.

Капітальні витрати по проекту по роках, на перший рік були розраховані в таблиці 3.14.

## Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом, тис.грн

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	25174,6	9230,00	9230,00	7756,30	-17418,28
2		8382,36	17612,36	5919,33	-11498,95
3		8866,81	26479,17	5261,70	-6237,24
4		9399,32	35878,49	4687,14	-1550,10
5		9983,27	45861,75	4183,48	2633,38
<b>Разом</b>	25174,6	45861,75	45861,75	27807,96	2633,38

Отже, рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 31,01 %.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою:

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} \cdot n, \text{ роки} \quad (3.1)$$

де ПО – період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

ЧГП t. – середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту, тис. грн.

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом, тис.грн.

$$ПО = 25174,6 / (27807,96/5) = 4,5 \text{ років}$$

Отже період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 4,5 років.

Капітальний бюджет представляє собою форму узагальнення поточного плану капітальних вкладень, що розробляється на етапі здійснення нового. Він

складається з двох основних розділів – капітальні витрати та джерела фінансування капітальних витрат. Розрахунок капітального бюджету представляємо у Додатку Р.

Отже, в основі проектування грошових потоків у закладі закладено принципи кругообігу капіталу. Протягом запланованого періоду основним джерелом надходження коштів має бути прибуток від реалізації продукції та послуг. Основним напрямком витрат буде відшкодування собівартості товарообігу, обов'язкова сплата податків. З аналізу балансу активів та пасивів закладу, видно, що показники фінансової стабільності і платоспроможності задовольнятимуть вимогам, закладеним в стратегії розвитку.

### **Висновок**

У розробленому проекті закладу ресторанного господарства закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат, адже окупність проекту складає 4,5 роки.

## **Резюме проекту (висновки)**

У проекті наведено розрахунки та опис по проектуванню їдальні на 100 місць з організацією харчування незахищених верств населення у м. Бровари Київської області.

**У розділі 1 «Концепція. Технологія. Організація»** проведено дослідження ринку закладу ресторанного господарства у м. Бровари. Обґрунтовано проектування їдальні на 100 місць. Розроблено концептуальне меню, неймінг їдальні, Заклад матиме назву "Ланч". Розроблено гастрономічний бренд проекту, а саме розроблення новітніх технологій м'ясних січених страв підвищеної харчової та біологічної цінності з використанням порошку ламінарії.

Розроблено виробничий процес закладу, виробничу програму для їдальні на 100 місць, визначено процес зберігання продуктів: виділено основні складські приміщення де буде зберігатися продукція. Розраховано площі цехів та приміщень їдальні. Проаналізовано сервіс закладу.

**У розділі 2 «Архітектура. Дизайн»** визначено об'ємно-планувальне рішення; розроблено екстер'єр та інтер'єр їдальні на 100 місць з організацією харчування незахищених верств населення, розраховано кошторис будівництва, який складає 20789,97 тис. грн.

**У розділі 3 «Управління. Економіка»** визначено організаційний дизайн, обґрунтовано доходи і витрати закладу. Визначено ефективність інвестиційного проекту, термін окупності складає 4,5 роки.

Можна зробити висновок, що проектування їдальні на 100 місць з організацією харчування незахищених верств населення у м. Бровари Київської області є перспективним.

### Список використаних джерел

1. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с
3. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с..
4. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів з використанням біологічно активних добавок. – К. : Книга, 2004. – 428 с.
5. Медико-социальное значение использования морских водорослей в питании населения / Корзун В.Н., Парац А.Н., Нестер Т.И., Буряченко Л.Ю. – Тверь, 2006.
6. Химический состав пищевых продуктов / Ред. М. Ф. Нестерина. – М. : Пищевая промышленность. 2005. - 247 с.

### Інтернет ресурси

7. <http://www.kiev.com.ua> – Київський форум ресторанного господарства
8. <http://www.kyiv-inf.kiev.ua> – Інформаційний сайт про заклади ресторанного господарства
9. <http://www.visas.com.ua> – Обладнання закладів ресторанного господарства
10. <http://marketing.ru> – Маркетингові стратегії ресторанного господарства
11. <http://restoran.ua> – Інформаційний сайт ресторанного господарства

## Меню їдальні «Ланч» на 100 місць

Страви	Вихід, г
<b>Холодні закуски</b>	
Салат «Столичний» (куряче філе, яйця курячі, картопля, морква) заправляється майонезом	30/25/50/40/15
Салат з свіжих томатів та огірків	75/75
Салат із селери та яблука	125/10
Салат із капусти і огірком	60/60
Салат з капусти і яблуками	60/60
Салат з крабових паличок, кукурудзи та пекінської капусти	25/25/30
Салат з печених овочів (гарбуз, морква, яблука)	50/50/50
<b>Гарячі закуски</b>	
Хек паровий	150
Скумбрія запечена у фользі	150
Телятина тушкована	150
Короп смажений шматочками в паніровці	150
Смажені курячі крильця	150
Теляча печінка смажена з гірчичним соусом	120/5
Зрази картопляні фаршировані грибами	150
<b>Супи</b>	
Суп картопляний з крупою гречаною	300
Суп лапша домашня	250
Окрошка на кефірі (картопля, яйця курячі, огірок, зелень)	300
Борщ український з пампушками	300/15
Солянка домашня зі сметаною	300/15
Суп рисовий з фрикадельками	300
Розсольник	300
<b>Основні страви</b>	
Рибна котлета парова	135
Сердельки парові	100
Філе куряче запечене з грибами	120/25
Фрикадельки курячі з рисом (дієтична страва)	80/20
Шніцель з курячої грудки	120
Котлета відбивна з свинини	100
Оладки з кабачків та сметаною	200/30
Омлет з сиром	144/15
Омлет з картоплею	125/30
<b>Гарніри</b>	

Овочі на пару (морква, броколі, цвітна капуста, горошок зелений)	150
Каша молочна «Геркулес»	150
Пюре картопляне	125
Каша гречана	125
Каша пшоняна	125
Каша гарбузова з рисом	125
Каша пшенична	125
Картопля фрі	200
<b>Млинці</b>	
Млинці з лівером та сметаною	120/40/20
Млинці з м'ясним фаршем	120/40
Млинці з картоплею та сиром	120/30/10
Млинці з сиром та родзинками	100/20
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>	
Пиріжок з маком	75
Пиріг з яблуками	120
Сирна паличка	100
Плюшка здобна	90
Булочка ванільна	100
Штрудель вишневий	180
Тістечко пісочне	150
Тістечко «Еклер» з вершковим кремом	150
<b>Гарячі напої</b>	
<b>Чай</b>	
Чай чорний	200
Чай чорний з бергамотом	200
Чай зелений	200
<b>Кава</b>	
Кава «Еспрессо»	40
Кава «Американо»	150
Кава «Капучіно»	40/20
Кава «Латте»	180
<b>Холодні напої закупівельні</b>	
Сік "Сандора" (мультифрукт)	300
Сік "Сандора" (апельсиновий)	300
Сік "Сандора" (яблучний)	300
Сік "Сандора" (грейпфрут)	300
Вода "Моршинська" з газом	300
Вода "Моршинська" без газу	300
Напій "Кока-кола"	300
Квас "Тарас"	300

## Денна виробнича програма Їдальні на 100 місць

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
<b>Холодні закуски</b>		<b>416</b>
Салат «Столичний» (куряче філе, яйця курячі, картопля, морква) заправляється майонезом	30/25/50/40/15	67
Салат з свіжих томатів та огірків	75/75	64
Салат із селери та яблук	125/10	63
Салат із капусти і огірком	60/60	64
Салат з капусти і яблуками	60/60	55
Салат з крабових паличок, кукурудзи та пекінської капусти	25/25/30	56
Салат з печених овочів (гарбуз, морква, яблука)	50/50/50	47
<b>Гарячі закуски</b>		<b>187</b>
Хек паровий	150	46
Скумбрія запечена у фользі	150	43
Телятина тушкована	150	15
Короп смажений шматочками в паніровці	150	17
Смажені курячі крильця	150	17
Теляча печінка смажена з гірчичним соусом	120/5	24
Зрази картопляні фаршировані грибами	150	25
<b>Супи</b>		<b>312</b>
Суп картопляний з крупою гречаною	300	48
Суп лапша домашня	250	67
Окрошка на кефірі (картопля, яйця курячі, огірок, зелень)	300	58
Борщ український з пампушками	300/15	53
Солянка домашня зі сметаною	300/15	53
Суп рисовий з фрикадельками	300	15
Розсольник	300	18
<b>Основні страви</b>		<b>748</b>
Рибна котлета парова	135	88
Сердельки парові	100	74
Філе куряче запечене з грибами	120/25	72
Фрикадельки курячі з рисом (дієтична страва)	80/20	89
Шніцель з курячої грудки	120	84
Котлета відбивна з свинини	100	79
Оладки з кабачків та сметаною	200/30	84
Омлет з сиром	144/15	94
Омлет з картоплею	125/30	40
Омлет з білими грибами татвердим сиром	160/40/40	44
<b>Гарніри</b>		<b>291</b>

Овочі на пару (морква, броколі, цвітна капуста, горошок зелений)	150	40
Каша молочна «Геркулес»	150	45
Пюре картопляне	125	42
Каша гречана	125	38
Каша пшоняна	125	35
Каша гарбузова з рисом	125	34
Каша пшенична	125	28
Картопля фрі	200	29
<b>Млинці</b>		<b>139</b>
Млинці з лівером та сметаною	120/40/20	25
Млинці з м'ясним фаршем	120/40	37
Млинці з картоплею та сиром	120/30/10	40
Млинці з сиром та родзинками	100/20	37
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>		<b>208</b>
Пиріжок з маком	75	27
Пиріг з яблуками	120	32
Сирна паличка	100	27
Плюшка здобна	90	21
Булочка ванільна	100	26
Штрудель вишневий	180	21
Тістечко пісочне	150	27
Тістечко «Еклер» з вершковим кремом	150	27
<b>Гарячі напої</b>		<b>347</b>
<b>Чай</b>		
Чай чорний	200	57
Чай чорний з бергамотом	200	61
Чай зелений	200	58
<b>Кава</b>		
Кава «Еспрессо»	40	42
Кава «Американо»	150	47
Кава «Капучіно»	40/20	40
Кава «Латте»	180	42
<b>Холодні напої закупівельні</b>		<b>139</b>
Сік "Сандора" (мультифрукт)	300	15
Сік "Сандора" (апельсиновий)	300	18
Сік "Сандора" (яблучний)	300	18
Сік "Сандора" (грейпфрут)	300	17
Вода "Моршинська" з газом	300	18
Вода "Моршинська" без газу	300	15
Напій "Кока-кола"	300	18
Квас "Тарас"	300	20

**Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів  
за товарними групами**

<b>Товарна група</b>	<b>Найменування сировини, продукту, напівфабрикату</b>	<b>Гатунок, термічний стан</b>	<b>Кількість, кг</b>
М'ясо, птиця, субпродукти	телятина	охолоджена	8
	куряче філе	охолоджене	31
	куряча грудинка	охолоджена	22
	теляча печінка	охолоджена	19
	свинина	охолоджена	18
	баранина (фарш для млинців)	охолоджена	3
Риба та морепродукти	скупмбрія	охолоджена	10,88
	хек	охолоджений	6,9
	судак (фарш для котлет)	охолоджений	14,67
	короп	охолоджений	17,6
М'ясна та рибна гастрономія	сардельки	охолоджені	5,8
	ковбаса (для солянки)	копчена	2
Молоко, молочні та жирові продукти	масло вершкове	охолоджене	3,41
	майонез	охолоджений	3,105
	сир твердий	охолоджений	5,2
	сметана	охолоджена	9,13
	кисломолочний сир	охолоджений	3,33
	молоко	охолоджене	5,086
Овочі та зелень	помідори	свіжі	8,535
	огірки	свіжі	5,975
	картопля	свіжа	45,365
	морква	свіжа	11,95
	кріп	свіжий	2,18
	петрушка	свіжа	2,695
	буряк	свіжий	5,08
	капуста білокачанна	свіжа	9,5
	кабачки	свіжі	9,16
	цибуля ріпчаста	свіжа	7,235
	квасоля	сушена	1,26
	селера	свіжа	1,59
	гарбуз	свіжий	1,59
	зелена цибуля	свіжа	2,38
	печериці	свіжі	5,74
	броколі	свіжа	1,06
	цвітна капуста	свіжа	6,48
	білі гриби	свіжі	6,76
	горох	свіжий	0,76
	пекінська капуста	свіжа	5,25
часник	свіжий	0,705	

Фрукти, ягоди, горіхи	горіхи	сушені	0,56
	яблука	свіжі	2,53
Бакалійні товари	родзинки	запаковані	0,37
	рис	запакований	5,94
	борошно	запаковане	15,4
	цукор	запакований	0,148
	гречка	запакована	1,83
	панірувальні сухарі	запаковані	0,94
	пшоно	запаковане	6
	Сіль	запакована	1
	Кава	запакована	1,2
	Чай	запакований	1,1
Коцеровані продукти	горошок	консервований	1,92
	крабові палички	консервовані	2,205
	огірок солоний	консервований	4,575
	капуста квашена	консервована	4,24
	кукурудза	консервована	2,225
Яйця (шт)	яйця	свіжі	432
	Пиріжок з маком	свіжа	27
	Пиріг з яблуками	свіжа	32
	Сирна паличка	свіжа	27
	Плюшка здобна	свіжий	21
	Булочка ванільна	свіжий	26
	Тістечко пісочне	свіжий	27
	Тістечко «Еклер» з вершковим кремом	свіжа	27

## Чисельність виробничих працівників закладу

Назва страв	Вихід, г	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу. люд.-год.
Хек паровий	150	46	0,4	0,0448343
Скумбрія запечена у фользі	150	43	0,6	0,0628655
Телятина тушкована	150	15	0,8	0,0292398
Короп смажений шматочками в паніровці	150	17	0,8	0,0331384
Смажені курячі крильця	150	17	0,8	0,0331384
Теляча печінка смажена з гірчичним соусом	120/5	24	1,1	0,0643275
Зрази картопляні фаршировані грибами	150	25	1,1	0,0670078
Суп картопляний з крупою гречаною	300	48	1,0	0,1169591
Суп лапша домашня	250	67	0,9	0,1469298
Окрошка на кефірі (картопля, яйця курячі, огірок, зелень)	300	58	1,2	0,1695906
Борщ український з пампушками	300/15	53	1,2	0,1549708
Солянка домашня зі сметаною	300/15	53	0,9	0,1162281
Рибна котлета парова	135	88	0,8	0,1715400
Сердельки парові	100	74	1,0	0,1803119
Філе куряче запечене з грибами	120/25	72	0,8	0,1403509
Фрикадельки курячі з рисом (дієтична страва)	80/20	89	0,8	0,1734893
Шніцель з курячої грудки	120	84	1,0	0,2046784
Котлета відбивна з свинини	100	79	0,8	0,1539961
Оладки з кабачків та сметаною	200/30	84	0,8	0,1637427
Омлет з сиром	144/15	94	1,5	0,3435673
Овочі на пару (морква, броколі, цвітна капуста, горошок зелений)	150	40	0,4	0,0389864
Каша молочна «Геркулес»	150	45	0,9	0,0986842
Пюре картопляне	125	42	1,1	0,1125731
Каша гречана	125	38	0,4	0,0370370
Каша пшоняна	125	35	0,6	0,0511696
Чай чорний	200	57	0,2	0,0277778
Чай чорний з бергамотом	200	61	0,2	0,0297271
Чай зелений	200	58	0,2	0,0282651

## Продовження додатку Г

Кава «Еспрессо»	40	42	0,1	0,0102339
Кава «Американо»	150	47	0,1	0,0114522
Кава «Капучіно»	40/20	40	0,1	0,0097466
Кава «Латте»	180	42	0,1	0,0102339
Салат «Столичний» (куряче філе, яйця курячі, картопля, морква) заправляється майонезом	30/25/50/40/15	67	0,3	0,0489766
Салат з свіжих томатів та огірків	75/75	64	0,9	0,1403509
Салат із селери та яблук	125/10	63	1,2	0,1842105
Салат із капусти і огірком	60/60	64	1,3	0,2027290
Салат з капусти і яблуками	60/60	55	1	0,1340156
Салат з крабових паличок, кукурудзи та пекінської капусти	25/25/30	56	1,1	0,1500975
Салат з печених овочів (гарбуз, морква, яблука)	50/50/50	47	0,8	0,0916179
Каша гарбузова з рисом	125	34	1,5	0,1242690
Каша пшенична	125	28	1,4	0,0955166
Суп рисовий з фрикадельками	300	15	1,5	0,0548246
Розсольник	300	18	1,5	0,0657895
Картопля фрі	200	29	1,5	0,1059942
Млинці з м'ясним фаршем	120/40	37	1,3	0,1172027
Млинці з картоплею та сиром	120/30/10	40	1,3	0,1267057
Млинці з лівером та сметаною	120/40/20	25	1,3	0,0791910
Млинці з сиром та родзинками	100/20	37	1,3	0,1172027
<b>Разом</b>				<b>4,88</b>

## Графік погодинної реалізації продукції

Години роботи	Кількість	08-09	09-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20
Назва страви		ть											
Кількість споживачів у години роботи		20	40	45	60	96	70	50	72	70	80	50	40
Коефіцієнт перерахунку		0,02886	0,05772	0,06494	0,08658	0,13853	0,10101	0,07215	0,10390	0,10101	0,11544	0,07215	0,05772
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Холодні закуски	416												
Салат «Столичний» (куряче філе, яйця курячі, картопля, морква) заправляється майонезом	67	1,9	3,9	4,4	5,8	9,3	6,8	4,8	7,0	6,8	7,7	4,8	3,9
Салат з свіжих томатів та огірків	64	1,8	3,7	4,2	5,5	8,9	6,5	4,6	6,6	6,5	7,4	4,6	3,7
Салат із селери та яблук	63	1,8	3,6	4,1	5,5	8,7	6,4	4,5	6,5	6,4	7,3	4,5	3,6
Салат із капусти і огірком	64	1,8	3,7	4,2	5,5	8,9	6,5	4,6	6,6	6,5	7,4	4,6	3,7
Салат з капусти і яблуками	55	1,6	3,2	3,6	4,8	7,6	5,6	4,0	5,7	5,6	6,3	4,0	3,2
Салат з крабових паличок, кукурудзи та пекінської капусти	56	1,6	3,2	3,6	4,8	7,8	5,7	4,0	5,8	5,7	6,5	4,0	3,2
Салат з печених овочів (гарбуз, морква, яблука)	47	1,4	2,7	3,1	4,1	6,5	4,7	3,4	4,9	4,7	5,4	3,4	2,7
Гарячі закуски	187	5,4	10,8	12,2	16,2	25,9	18,9	13,5	19,4	18,9	21,6	13,5	10,8



## Продовження додатку Д

Каша гарбузова з рисом	34	1,0	2,0	2,2	2,9	4,7	3,4	2,5	3,5	3,4	3,9	2,5	2,0
Каша пшенична	28	0,8	1,6	1,8	2,4	3,9	2,8	2,0	2,9	2,8	3,2	2,0	1,6
Суп рисовий з фрикадельками	15	0,4	0,9	1,0	1,3	2,1	1,5	1,1	1,6	1,5	1,7	1,1	0,9
Розсольник	18	0,5	1,0	1,2	1,6	2,5	1,8	1,3	1,9	1,8	2,1	1,3	1,0
Картопля фрі	29	0,8	1,7	1,9	2,5	4,0	2,9	2,1	3,0	2,9	3,3	2,1	1,7
Млинці з м'ясним фаршем	37	1,1	2,1	2,4	3,2	5,1	3,7	2,7	3,8	3,7	4,3	2,7	2,1
Млинці з картоплею та сиром	40	1,2	2,3	2,6	3,5	5,5	4,0	2,9	4,2	4,0	4,6	2,9	2,3
Млинці з лівером та сметаною	25	0,7	1,4	1,6	2,2	3,5	2,5	1,8	2,6	2,5	2,9	1,8	1,4
Млинці з сиром та родзинками	37	1,1	2,1	2,4	3,2	5,1	3,7	2,7	3,8	3,7	4,3	2,7	2,1
Омлет з білими грибами татвердим сиром	44	1,3	2,5	2,9	3,8	6,1	4,4	3,2	4,6	4,4	5,1	3,2	2,5
Овочі на пару (морква, броколі, цвітна капуста, горошок зелений)	40	1,2	2,3	2,6	3,5	5,5	4,0	2,9	4,2	4,0	4,6	2,9	2,3
Каша молочна «Геркулес»	45	1,3	2,6	2,9	3,9	6,2	4,5	3,2	4,7	4,5	5,2	3,2	2,6
Пюре картопляне	42	1,2	2,4	2,7	3,6	5,8	4,2	3,0	4,4	4,2	4,8	3,0	2,4
Каша гречана	38	1,1	2,2	2,5	3,3	5,3	3,8	2,7	3,9	3,8	4,4	2,7	2,2
Каша пшоняна	35	1,0	2,0	2,3	3,0	4,8	3,5	2,5	3,6	3,5	4,0	2,5	2,0
Борошняні кондитерські вироби	208	6,0	12,0	13,5	18,0	28,8	21,0	15,0	21,6	21,0	24,0	15,0	12,0
Пиріжок з маком	27	0,8	1,6	1,8	2,3	3,7	2,7	1,9	2,8	2,7	3,1	1,9	1,6
Пиріг з яблуками	32	0,9	1,8	2,1	2,8	4,4	3,2	2,3	3,3	3,2	3,7	2,3	1,8
Сирна паличка	27	0,8	1,6	1,8	2,3	3,7	2,7	1,9	2,8	2,7	3,1	1,9	1,6
Плюшка здобна	21	0,6	1,2	1,4	1,8	2,9	2,1	1,5	2,2	2,1	2,4	1,5	1,2
Булочка ванільна	26	0,8	1,5	1,7	2,3	3,6	2,6	1,9	2,7	2,6	3,0	1,9	1,5
Тістечко пісочне	27	0,8	1,6	1,8	2,3	3,7	2,7	1,9	2,8	2,7	3,1	1,9	1,6
Тістечко «Еклер» з вершковим кремом	27	0,8	1,6	1,8	2,3	3,7	2,7	1,9	2,8	2,7	3,1	1,9	1,6
Гарячі напої	347	10,0	20,0	22,5	30,0	48,0	35,0	25,0	36,0	35,0	40,0	25,0	20,0
Чай													
Чай чорний	57	1,6	3,3	3,7	4,9	7,9	5,8	4,1	5,9	5,8	6,6	4,1	3,3
Чай чорний з бергамотом	61	1,8	3,5	4,0	5,3	8,5	6,2	4,4	6,3	6,2	7,0	4,4	3,5

Продовження додатку Д

Чай зелений	58	1,7	3,3	3,8	5,0	8,0	5,9	4,2	6,0	5,9	6,7	4,2	3,3
Кава													
Кава «Еспресо»	42	1,2	2,4	2,7	3,6	5,8	4,2	3,0	4,4	4,2	4,8	3,0	2,4
Кава «Американо»	47	1,4	2,7	3,1	4,1	6,5	4,7	3,4	4,9	4,7	5,4	3,4	2,7
Кава «Капучіно»	40	1,2	2,3	2,6	3,5	5,5	4,0	2,9	4,2	4,0	4,6	2,9	2,3
Кава «Латте»	42	1,2	2,4	2,7	3,6	5,8	4,2	3,0	4,4	4,2	4,8	3,0	2,4
Холодні напої закупівельні	139	4,0	8,0	9,0	12,0	19,2	14,0	10,0	14,4	14,0	16,0	10,0	8,0
Сік "Сандора" (грейпфрут)	17	0,5	1,0	1,1	1,5	2,4	1,7	1,2	1,8	1,7	2,0	1,2	1,0
Вода "Моршинська" з газом	18	0,5	1,0	1,2	1,6	2,5	1,8	1,3	1,9	1,8	2,1	1,3	1,0
Вода "Моршинська" без газу	15	0,4	0,9	1,0	1,3	2,1	1,5	1,1	1,6	1,5	1,7	1,1	0,9
Напій "Кока-кола"	18	0,5	1,0	1,2	1,6	2,5	1,8	1,3	1,9	1,8	2,1	1,3	1,0
Квас "Тарас"	20	0,6	1,2	1,3	1,7	2,8	2,0	1,4	2,1	2,0	2,3	1,4	1,2

### Структура управління їдальні



## Профіль людських ресурсів їдальні

Посада (з визначенням класності/розряду)	Загальна чисельність, осіб	Вік (років)	Зайнятість (постійно/ тимчасово)	Рекомендований стаж роботи (років)	Рівень освіти (з визначенням фаху та кваліфікації)	Джерела пошуку кандидатів
<i>Адміністративно-управлінський склад</i>						
Директор	1	30-45	постійно	5	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Бухгалтер	1	27-35	постійно	3	Вища економічна	Сайти, журнали, агенції
Комірник	1	25-60	постійно	3	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Інженер технолог (шеф-кухар)	2	25-35	постійно	2	Вища	Сайти, журнали, агенції
Разом адміністративно-управлінський персонал	5					
<i>Виробничий (операційний склад)</i>						
Завідувач виробництвом	1	25-60	постійно	3	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Касир	2	22-40	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Роздавальник	4	25-55	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 4 розряду	6	21-55	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 3 розряду	10	19-45	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Разом виробничий персонал	23					

<i>Допоміжний склад</i>						
Охоронець	2	20-50	постійно	1	Служба в армії	Сайти, журнали, агенції
Водій-вантажник	2	20-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Мийник посуду	4	22-60	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Прибиральник приміщень	2	25-55	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Прибиральник залу	2	25-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Разом допоміжний персонал	<b>12</b>					
Разом по ЗРГ	<b>40</b>					

### Планування основного фонду заробітної плати по їдальні «Ланч» на плановий га 2020 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>								
1	Директор	1	17100	17100	0	1710	1710	225720
2	Бухгалтер	1	15200	15200	0	1520	1520	200640
3	Комірник	1	11300	11300	0	1130	1130	149160
4	Інженер-технолог (шеф-кухар)	2	12600	25200	0	1260	2520	332640
	Разом адміністративно-управлінський персонал	<b>5</b>	<b>56200</b>	<b>68800</b>	<b>0</b>	<b>5620</b>	<b>6880</b>	<b>908160</b>
<i>Виробничий (операційний) персонал</i>								
5	Завідувач виробництвом	1	13900	13900	1390	0	1390	183480
6	Продавець	2	8300	16600	830	0	1660	219120
7	Роздавальник	4	11200	44800	1120	0	4480	591360
8	Кухар 4 розряду	6	10100	60600	1010	0	6060	799920
9	Кухар 4 розряду	10	7900	79000	790	0	7900	1042800
	Разом виробничий (операційний) персонал	<b>23</b>	<b>51400</b>	<b>214900</b>	<b>5140</b>	<b>0</b>	<b>21490</b>	<b>2836680</b>
<i>Допоміжний персонал</i>								
10	Охоронець	2	7100	14200	0	710	1420	187440
11	Водій-вантажник	2	7200	14400	0	720	1440	190080
12	Мийник посуду	4	6700	26800	0	670	2680	353760
13	Прибиральник приміщень	2	6700	13400	0	670	1340	176880
14	Прибиральник залу	2	6500	13000	0	650	1300	171600
	Разом допоміжний персонал	<b>12</b>	<b>34200</b>	<b>81800</b>	<b>0</b>	<b>3420</b>	<b>8180</b>	<b>1079760</b>
	<b>Разом місячний фонд заробітної плати.</b>	<b>40</b>	<b>141800</b>	<b>365500</b>	<b>5140</b>	<b>9040</b>	<b>36550</b>	<b>4824600</b>

## Розрахунок роздрібної (продажної) ціни страв по їдальні

Типові страви	Проценту споживання, %	Продажна ціна 1 порції страви, грн.	Процентне число	Середньо-зважена ціна групи страв.
<i>Холодні закуски</i>				
1. Рибні	27,7	71,0	1966	67,61
2. З морепродуктами	10,8	78,0	839	
3. Салати овочеві	20,4	61,4	1250	
4. Салати м'ясні	27,7	69,3	1919	
5. Сирні	13,5	58,3	787	
Усього	100,0		6761	
<i>Гарячі закуски</i>				
1. Рибні	49,8	26,4	1314	24,05
2. Овочеві	4,9	16,0	79	
3. М'ясні	5,8	31,2	181	
4. Борошняні	14,0	12,0	168	
5. Круп'яні	8,6	35,0	302	
6. Інші	16,9	21,4	362	
Усього	100,0		2405	
<i>Супи</i>				
1. Прозорі	44,2	35,0	1548	36,90
2. Суп-пюре	23,1	39,0	900	
3. Крем-суп	32,7	38,0	1242	
Усього	100,0		3690	
<i>Основні страви</i>				
1. Рибні	11,5	108,2	1248	87,75
2. Овочеві	10,4	70,5	736	
3. М'ясні	39,3	96,7	3799	
4. Борошняні	28,8	79,0	2279	
5. Круп'яні	9,9	72,1	713	
Усього	100,0		8775	
<i>Гарніри</i>				
1. Картопляні	41,7	25,0	1042	24,17
2. Круп'яні	33,3	24,0	800	
3. Овочеві	25,0	23,0	575	
Усього	100,0		2417	
<i>Борошняні кондитерські вироби, млинці</i>				
1. Млинці	20,8	27,0	563	
2. Пиріжки	33,7	34,7	1168	
3. Плюшки, булочки	9,6	25,0	240	

4. Штруделі	16,7	27,7	462	30,09
5. Тістечка	19,2	30,0	577	
Усього	100,0		3009	
<i>Холодні напої закупівельні</i>				
1. Води звичайні	35,2	24,3	855	23,28
2. Води солодкі	8,2	25,7	212	
3. Соки	45,1	28,0	1262	
4. Квас	11,5		0	
Усього	100,0		2328	
<i>Гарячі напої</i>				
1. Чай	54,5	31,5	1718	27,50
2. Кава	45,5	22,7	1032	
Усього	100,0		2750	



## Додаток Н

## Планування поточних витрат на експлуатацію їдальні «Ланч» на 2020 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн. (без ПДВ)	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1. Витрати електроенергії, кВт/год	29210,75	1,87121	54,66
2. Витрати на опалення, Гкал	322,33	1534,67	494,67
3. Витрати води, м <sup>3</sup>	1396,42		
Холодна	817,90	11,84	9,68
Гаряча	578,52	81,28	47,02
<b>Разом</b>			<b>606,04</b>
<b><u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% від роздрібного товарообігу</u></b>			<b>529,76</b>

## Додаток О

## Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на 2020 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол..	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	930	4,65
Оперативно виробничий персонал	23	2	820	37,72
Допоміжний	12	2	760	18,24
<i>Разом</i>	<i>40</i>	<i>*</i>		<i>60,61</i>

**Розрахунок суми вартості малоцінних та швидкозношуваних предметів**

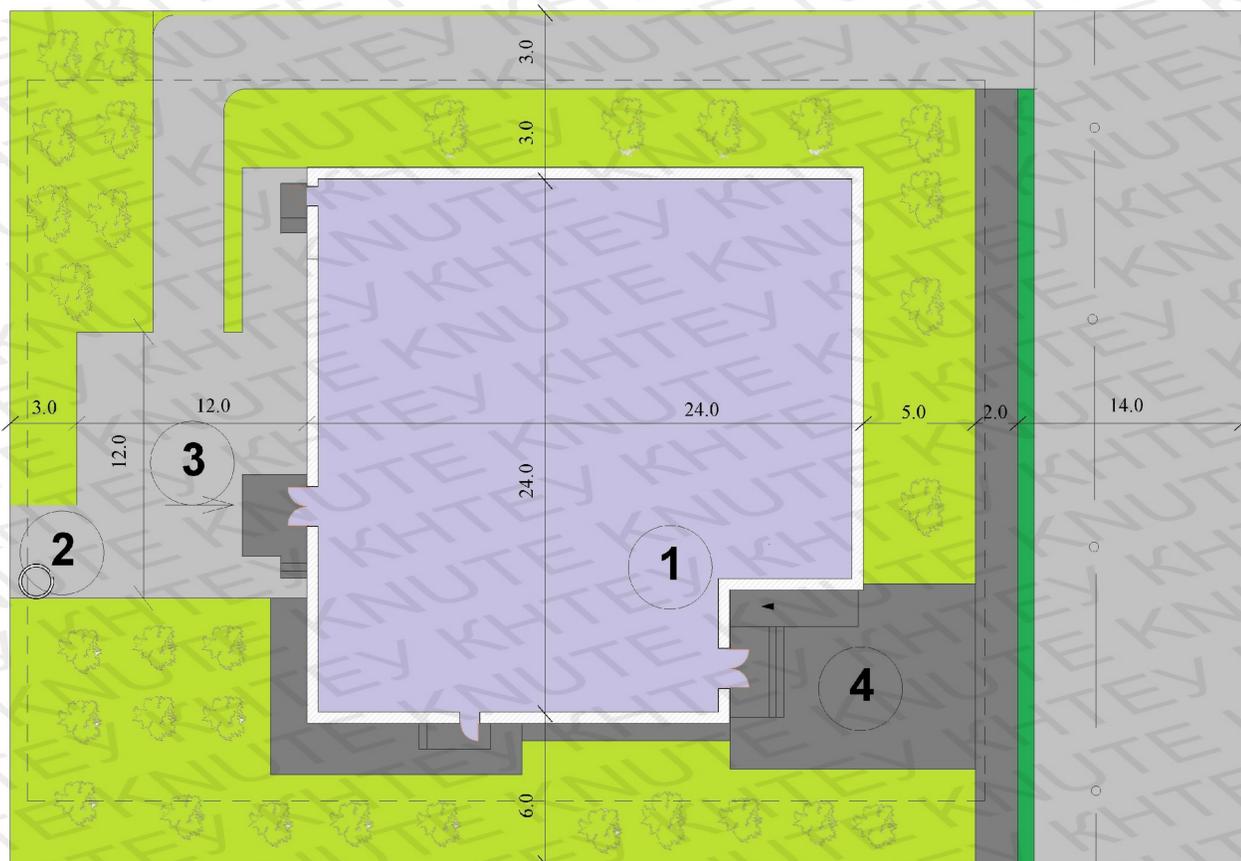
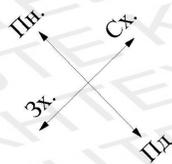
Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
<b>1. Порцеляновий та фарфоровий посуд</b>					
Тарілки пиріжкові	100	4,0	400	51,97	20,79
Чашки	100	3,5	350	55,70	19,50
Столові	100	7,8	780	61,43	47,92
Десертні	100	4,4	440	51,90	22,84
Закусочні	100	4,3	430	52,70	22,66
<b>2. Столові набори</b>					
Виделки	100	8,0	800	34,50	27,60
Ложки	100	9,4	940	33,17	31,18
Ножі	100	9,9	990	43,63	43,20
<b>3. Скляний (кришталевий) посуд</b>					
Стакани	100	4,3	430	55,37	23,81
Спецовниці	100	0,8	32	103,90	3,32
Скатертини	100	3,6	310	272,63	84,52
Серветки	100	9,5	896	57,03	51,10
<b>Разом</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>398,42</b>

## Капітальний бюджет закладу ресторанного господарства на 2020 рік

Показники	1-ий рік	2-ий рік	3-ій рік	4-ий рік	5-ий рік
<b>1. Капітальні витрати – інвестиційні витрати</b>					
1. Будівництво чи придбання приміщень	20462,8				
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	3274,7				
2.1 Холодильне обладнання	1036,6				
2.2 Механічне обладнання	989,5				
2.3 Теплове обладнання	518,3				
2.4 Торговельне обладнання	659,6				
2.5 Вимірювальні прилади	70,7				
3. Меблі, інше офісне обладнання	376,9				
4. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	117,8				
5. Вартість інших основних фондів	942,3				
6. Інші види капітальних витрат	-	-	-	-	-
7. Податкові та інші платежі по інвестиційному проекту	-				
8. Резерв капітальних витрат	-				
<b>Разом капітальні витрати</b>	25174,6	0,0	0,0	0,0	0,0
<b>2. Джерела отримання коштів</b>					
1. Власні кошти, разом	25174,6	8382,4	17249,2	26648,5	36631,8
У тому числі: внески до статутного фонду	15944,6				
Прибуток (капіталізований)	7722,8	6950,5	7506,5	8107,0	8755,6
Амортизаційні відрахування	1507,2	1431,9	1360,3	1292,3	1227,7
Нерозподілений прибуток минулих років		0,0	8382,4	17249,2	26648,5
3. Інші джерела залучення	-	-	-	-	-
<b>Разом фінансові кошти</b>	25174,6	8382,4	17249,2	26648,5	36631,8
<b>Сольдо (різниця) витрат та фінансових коштів</b>	0,0	8382,4	17249,2	26648,5	36631,8

**Експлікація будівель і споруд на плані  
благоустрою**

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Їдальня	100 місць
2	Майданчик для сміттєзбірників	12 м <sup>2</sup>
3	Розвантажувальний майданчик	144 м <sup>2</sup>
4	Майданчик для збору відвідувачів	35 м <sup>2</sup>

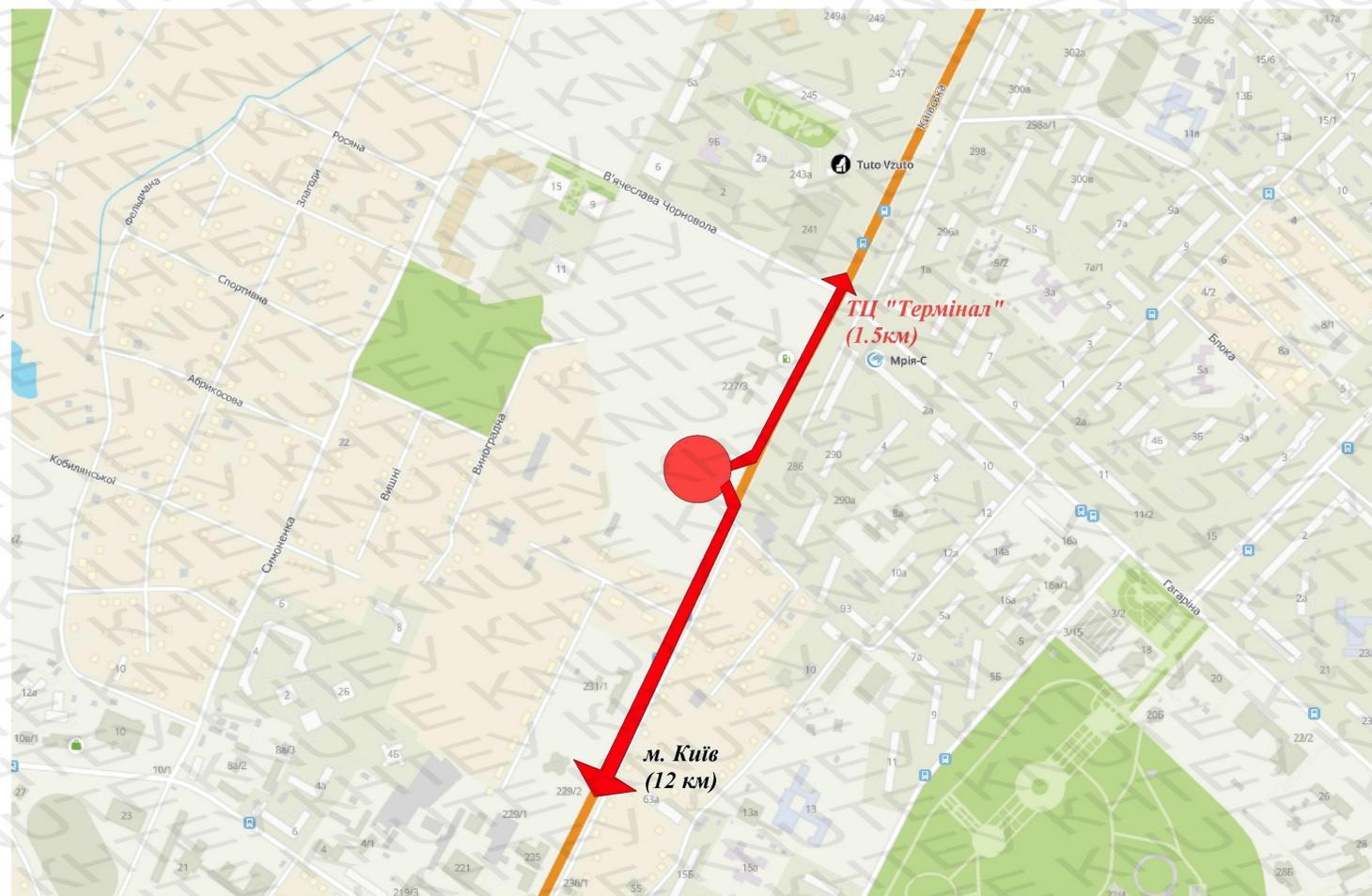


**Умовні позначення**

- Вхід для відвідувачів
- Вхід для персоналу
- Завантажувальна
- Автодорога
- Межа ділянки
- Проектований заклад
- Озеленення
- Тротуар
- Сміттєзбірники
- Кущі
- Дерева



**Схема проїзду**

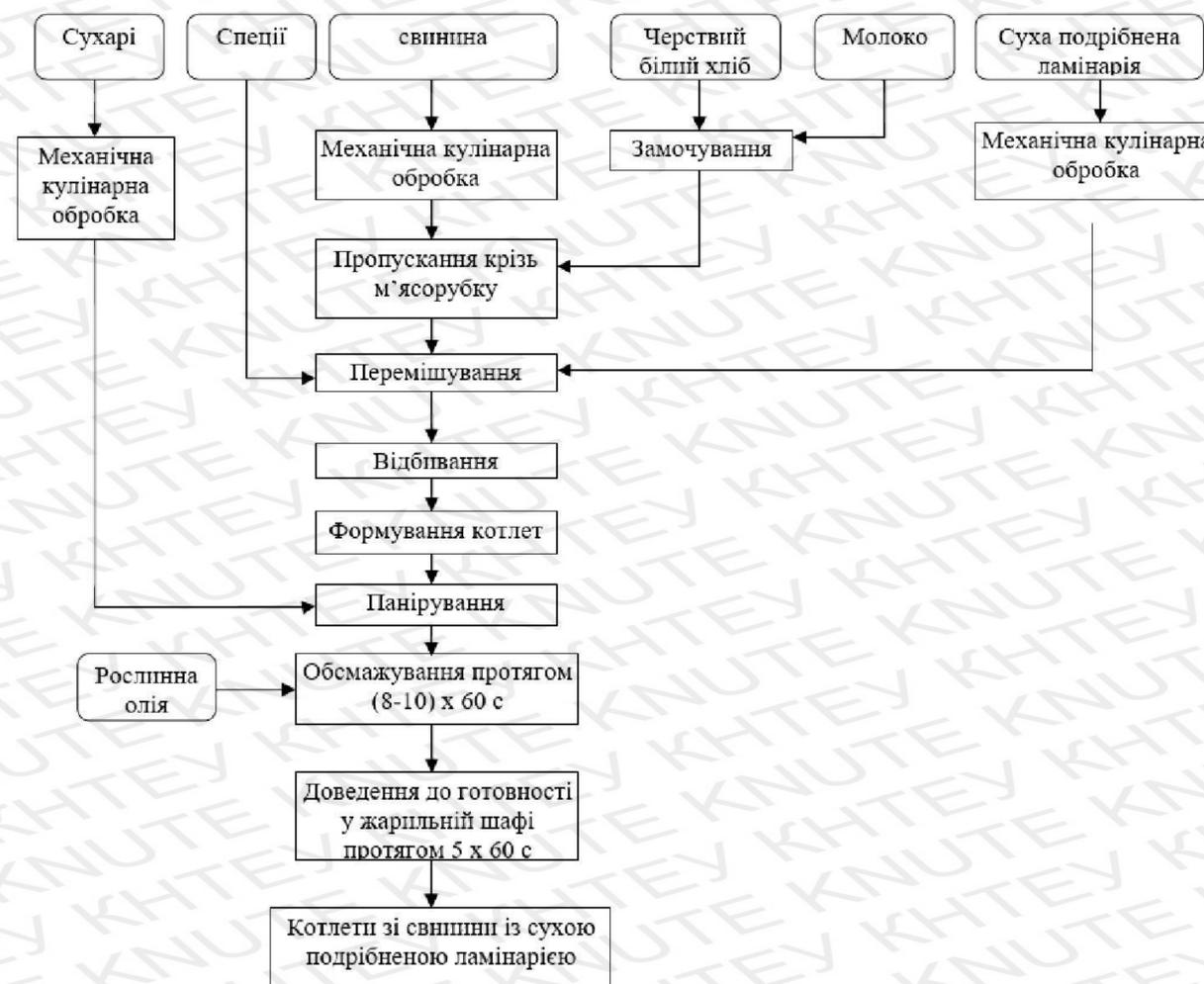


				<b>КНТЕУ 181.19. 06м-02 -ВКП</b>			
				Проект їдальні на 100 місць з організацією харчування незахищених верств населення у м. Бровари Київської області			
	П.І.Б	Підпис	Дата	<b>Їдальня на 100 місць</b>	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.				Н	1	4
Керівник	Кравченко М.Ф.						
Консультант	Романенко Р.П.						
Студент	Будановський В.О.			<b>План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства М 1:100</b>	<b>Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 6м група, д.ф.н.</b>		

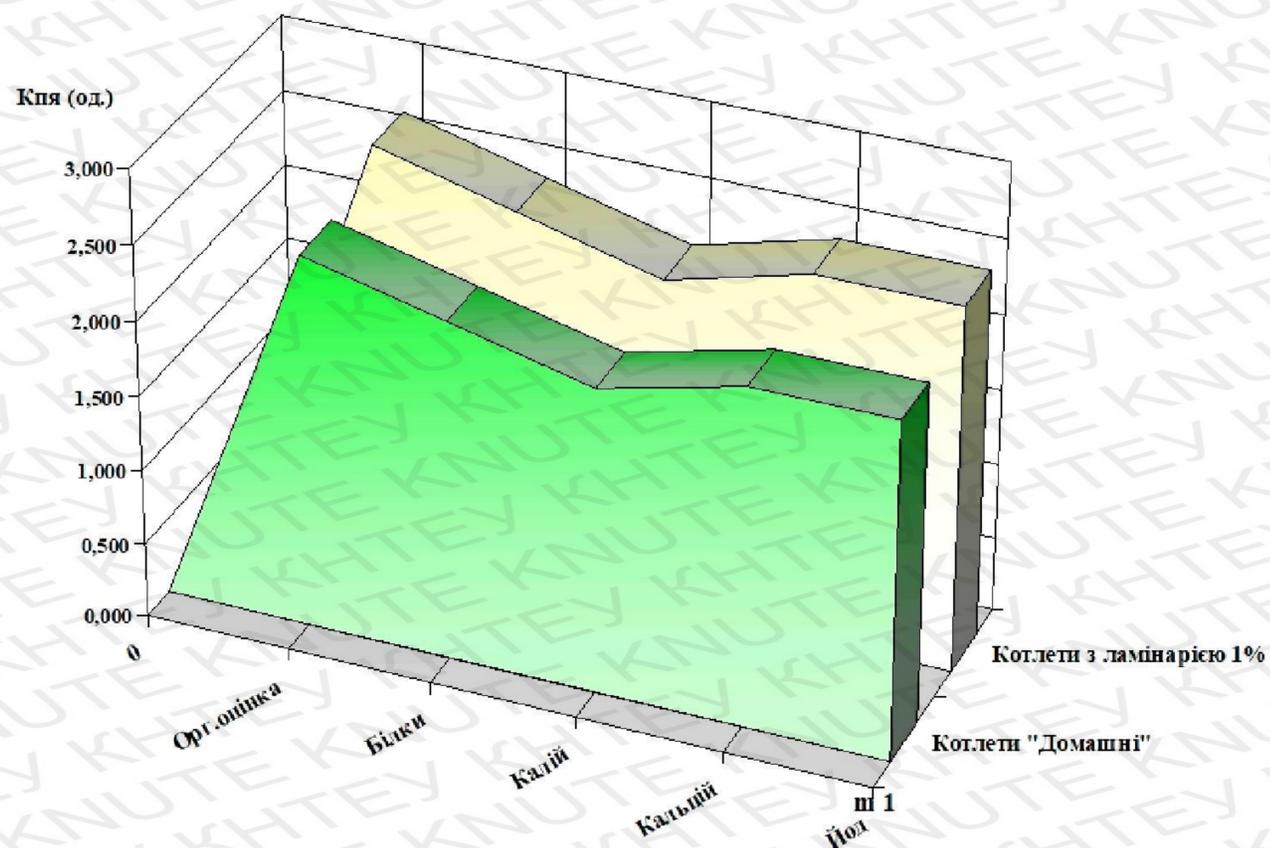
### Хімічний склад м'ясних січених виробів з використанням ламінарії (г на 100 г)

Показники	Контроль	Дослід	Різниця, г	Різниця, %
Білки	18,2	18,65	0,45	2,47
Жири	43,3	45,89	2,59	5,98
Вуглеводи	10,7	11,19	0,49	4,58
Мінеральні речовини, мг:				
К	130	150,51	20,51	15,78
Ca	22	26,98	4,98	22,64
Mg	24	25,86	1,86	7,75
P	100	99,56	-0,44	-0,44
Fe	1,6	1,77	0,17	10,63
I	8,7	12,86	4,16	47,82
Вітаміни, мг:				
В-каротин		0,15	0,15	0
B <sub>1</sub>	0,42	0,74	0,32	0
B <sub>2</sub>	0,12	0,2	0,08	0
PP	2,2	2,78	0,58	0,06
C		9,6	9,6	0
Енергетична цінність, ккал	505,4	500,4	-5	2,5

### Технологічна схема виробництва котлет із свинини із сухою подрібненою ламінарією

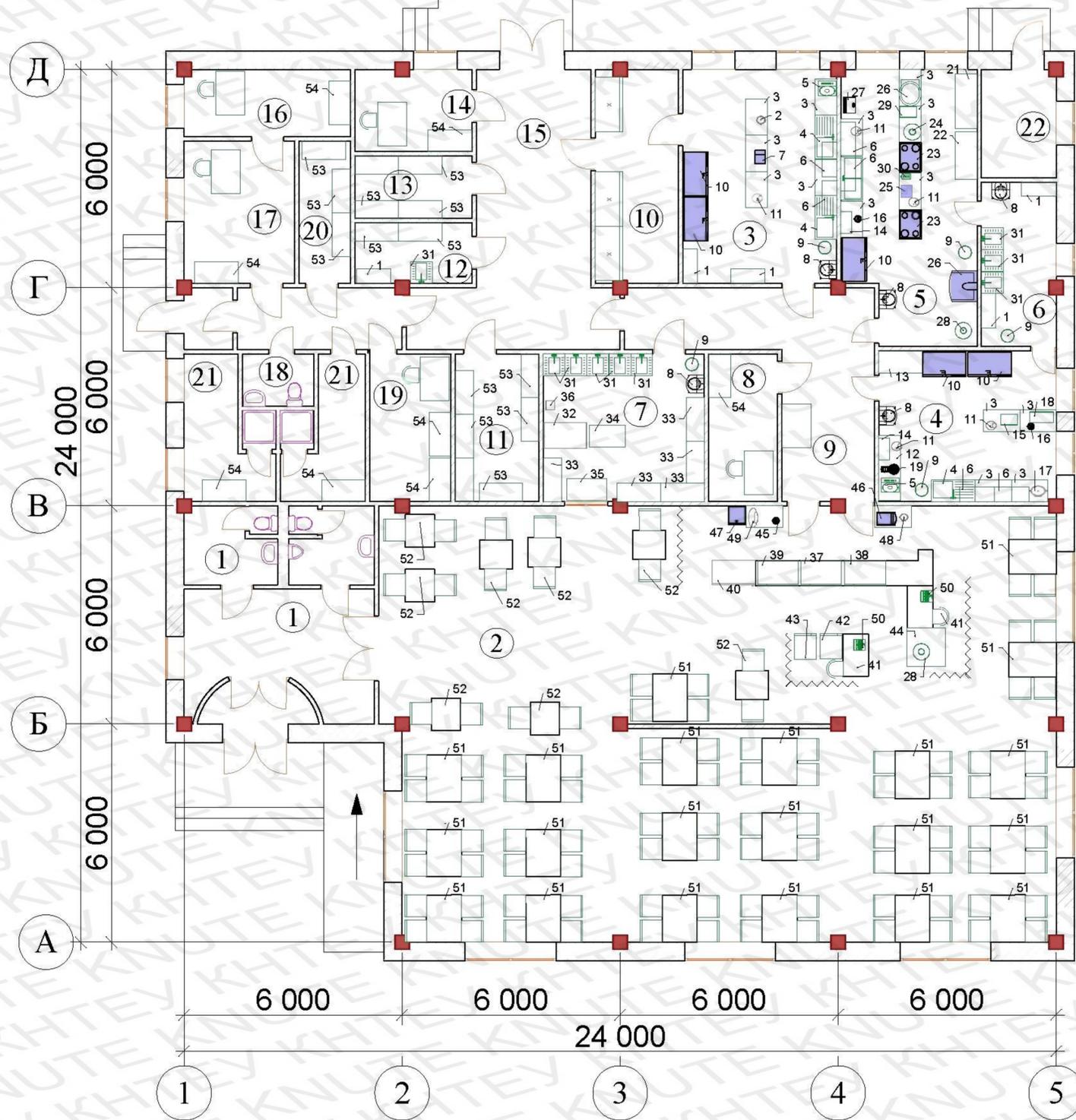


### Модель якості котлет із свинини із сухою подрібненою ламінарією



				<b>КНТЕУ 181.19. 06м-02 -ВКП</b>			
				Проект їдальні на 100 місць з організацією харчування незахищених верств населення у м. Бровари Київської області			
				<b>Їдальня на 100 місць</b>	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.	Підпис	Дата	Н	2	4	
Керівник	Кравченко М.Ф.						
Консультант	Романенко Р.П.						
Студент	Будзановський В.О.						
				Графічні матеріали за результатами наукових досліджень		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 6м група, д.ф.н.	

План закладу на позначці 0.000 М 1:100



Експлікація приміщень

№	Найменування приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Для відвідувачів</b>		
1	Вестибюль, у т.ч. санвузли для відвідувачів	30
2	Зала їдальні	200
<b>Виробничі приміщення</b>		
3	Договільний цех	25
4	Холодний цех	20
5	Гарячий цех	25
6	Мийна кухонного посуду	9
7	Мийна столового посуду та сервіза	18
8	Приміщення зав. виробництвом	7
9	Роздаткова	10
<b>Складські приміщення</b>		
10	Приміщення охолоджувальних камер	15
11	Комора сухих продуктів та бакалій	6
12	Комора мийної гаря	6
13	Комора інвентарю	6
14	Приміщення комірника	8
15	Завантажувальна	18
<b>Адміністративно-побутові приміщення</b>		
16	Кабінет директора	9
17	Контора	12
18	Санвузол персоналу	4
19	Приміщення персоналу	8
20	Білизняна	6
21	Гардероб для персоналу з душовими	18
<b>Технічні приміщення</b>		
22	Теплопункт	6
<b>РАЗОМ корисна площа</b>		<b>460</b>

Специфікація технологічного устаткування

№п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри довжина ширина	
1	Стелаж пересувний	АТЕСІ СІК-950/400	5	950	400
2	М'ясорубка	АРАСН АТ88 1Ф.	1	270	260
3	Стіл виробничий	ПЕРМА 430 С6-211/1006	14	1000	600
4	Стіл з ванною мийною	ПЕРМА 430 ВС-13/600/1150	3	1150	600
5	Вакуумна пакувальна машина	Siman W8 30 DX	2	402	525
6	Полиці настінні	АТЕСІ ПЗК-950	6	950	400
7	М'ясорозришувач	GASTRORAG MT-8MH	1	360	210
8	Раковина для миття рук	АТЕСІ ВР-600	5	600	500
9	Бачок для відходів	Атесн УФ-610/220	5	610	610
10	Холодильна шафа	МХМ Капри 1.12УСК	5	1225	710
11	Ваги електронні порційні	CAS ED-6H	6	330	346
12	Стіл виробничий охолоджувальний	COOLEQ SNACK3100TN/600	1	1795	600
13	Шафа кухонна	АТЕСІ ПЗК-1200 (купе)	1	1200	600
14	Полиця нависна для дошок	ПЕРМА 430 ПД-5-600/300	2	600	300
15	Слайсер	Слайсер LUSSO 22GS	1	448	363
16	Блендер	VEMA FR 2003	2	300	140
17	Овочерізка	Торгаш МПР-1	1	480	300
18	Хліборізка	JAC ZIP 450	1	359	668
19	Міксер Braun	Hurakan HKN-MP160 COMBI	1	350	250
20	Ванна мийна двохсекційна	ПЕРМА ВЦ-24/1200/600	1	1200	600
21	Стіл-тумба	КАУМАН СТЦ-221/1506	1	1500	600
22	Стіл тепловий	Hicold TS 13 GN	1	1300	600
23	Плита електрична	KOVINASTROJ ES-T47/P 55824	2	800	700
24	Млинцевий апарат	Hendi 212004	1	450	485
25	Кухонний комбайн	ROBOT COUPE R301 ULTRA	1	325	300
26	Пароконвектомат	Rational SCC 101	1	847	771
26	Планетарний міксер	RAUDER MP-50	1	710	630
27	Конвекційна піч	FROSTY EN-20A	1	452	330
28	Кип'ятильник	Kuchenbach PU-400	2	455	455
29	Мікрохвильова піч	Kuchenbach WD-900JL-C23	1	510	382
30	Фритюрниця	Kuchenbach EF-4L	1	220	400
31	Ванна мийна	АТЕСІ ВМ-1/600 К	9	600	600
32	Машина для миття посуду	АРАСН АРС100	1	1150	770
33	Шафа для посуду	КАУМАН ШПЦ-221/1205	5	1200	500
34	Стіл для збирання залишків їжі	СІР-СО	1	1000	600
35	Стіл виробничий-тумба	КАУМАН СТЦ-221/1106	1	1100	600
36	Утилізатор харчових відходів	FROSTY BS-018R	1	200	200
37	Марміт для основних страв на 8 гастрономкостей	Кій-В М 2Б-1115-К	1	1115	700
38	Прилавок холодних закусок на 10 гастрономкостей	Кій-В ПХ-1135-К	1	1135	700
39	Марміт для супів	Кій-В М ІБ-3-К	1	1100	700
40	Вітрина кондитерська	Кій-В ВК-1200-К	1	1200	700
41	Місце касира	Кій-В МКП-1250-К	2	1250	700
42	Прилавок для столових приборів	Кій-В ПСТП-600-К	1	600	700
43	Нейтральний елемент	Кій-В НН-600-К	1	600	700
44	Стіл кутовий зовнішній	Кій-В НЗУН-1050-К	1	1050	1050
45	Міксер для коктейлів	HMD200-CE	1	165	171
46	Кавоварка	Futurnat Ariete Electronic/1	1	570	530
47	Льодогенератор	Kuechenbach DB-18B	1	460	520
48	Кавомолка	Cunill BRASIL GREY LIGHT	1	210	380
49	Барний комбайн	VEMA GR2014V	1	250	530
50	POS-комп'ютер	Sam4s SPT-4801	2	352	220
51	Стіл ресторанный чотирьохмісний	Merke	21	900	1300
52	Стіл ресторанный двомісний	Merke	8	900	900
53	Стелаж виробничий	Merke	12	1200	500
54	Шафа для одягу	Merke	8	1200	600

КНТЕУ 181.19. 06м-02 -ВКП

Проект їдальні на 100 місць з організацією харчування незахищених верств населення у м. Бровари Київської області

				Стадія	Аркуш	Аркушів
				Н	3	4
Зав. кафедрою				Ідальня на 100 місць		
Керівник				План закладу з розташуванням технологічного устаткування М 1:100		
Консультант				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс бм група, д.ф.н.		
Студент						
П.І.Б.	Підпис	Дата				
Кравченко М.Ф.						
Кравченко М.Ф.						
Романенко Р.П.						
Будзановський В.О.						



**Відомість основного комплекту  
креслень випускного кваліфікаційного проекту**

№ з/п	Найменування креслення	Аркуш	Аркушів
1	План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного	1	5
2	Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	2	5
3	План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного	3	5
4	Дизайнерські рішення екстер'єру закладу	4	5
5	Загальні дані	5	5

**Відомість матеріалів, на які посилаються**

Позначення	Найменування	Примітка
<b>ДБН А.2.2-3-2014</b>	"Склад та зміст проектної документації на будівництво"	
<b>ДБН В.2.2.-9-99</b>	"Громадські будинки та споруди"	
<b>СанПіН 42-123-5777-91</b>	"Санітарні правила для підприємств громадського харчування"	
<b>ГОСТ 30523-97</b>	"Услуги общественного питания. Общие требования"	
<b>ГОСТ 30389-95</b>	"Общественное питание. Классификация предприятий"	
<b>Пост. КМУ №461 від 13.04.2011 р.</b>	Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів	
<b>ДБН 360-92**</b>	"Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"	
<b>Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2</b>	„Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"	
<b>ДСТУ. 4281-2004</b>	"Заклади ресторанного господарства. Класифікація"	
<b>ДБН В.1.1.7-2002</b>	"Пожежна безпека об'єктів будівництва"	
<b>НПАОП 55.0-1.02-96</b>	"Правила охорони праці для підприємств громадського харчування"	
<b>ДБН В.2.2-25-2009</b>	«Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»	

**ПАСПОРТ ПРОЕКТУ**

**Проект їдальні на 100 місць з організацією харчування незахищених верств населення**

1. Організаційно-технологічна характеристика		
№ з/п	Показники	Значення
1	Кількість місць	100
2	Обсяг випуску, страв/добу	2093
3	Форма обслуговування	Самообслуговування
4	Розрядність (категорія)	Перша
5	Форма власності	Приватна
2. Будівельно-технічні показники		
№ з/п	Показники	Значення
1	Робоча площа підприємства, м <sup>2</sup> :	506
2	Корисна площа підприємства, м <sup>2</sup> :	460
3	Вартість будівництва (капітальні вкладення), тис. грн.:	20789
4	Питомі показники вартості будівництва, тис. грн. 1 місце 1 м <sup>2</sup> загальної площі 1 м <sup>3</sup> будівлі	415,8 64,97 11,01
3. Прогноз основних економічних показників		
№ з/п	Показники	Значення
1	Чистий дохід від реалізації тис. грн.	48159
2	Собівартість реалізованої продукції, тис. грн.	18523
3	Поточні операційні витрати ( без урахування собівартості реалізованої продукції), тис. грн.	12192
4	Кількість робітників, чол. у т.ч. працівників виробництва, чол.	40 23
5	Фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	9418
6	Податок на прибуток, тис. грн.	1695
7	Чистий прибуток (чистий фінансовий результат), тис. грн.	7722
8	Рентабельність реалізації, %.	16,04
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	4,5
10	Середня заробітна плата одного робітника в місяць, грн.	11949

				<b>КНТЕУ 181.19. 06м-02 -ВКП</b>		
				Проект їдальні на 100 місць з організацією харчування незахищених верств населення		
	П. І. Б.	Підпис	Дата	<b>Їдальня на 100 місць</b>		Стадія
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.					Н
Керівник	Кравченко М.Ф.					5
Консультант	Романенко Р.П.					5
Студент	Будзановський В.О.			<b>Загальні дані</b>		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс 6м група, д.ф.п.