

ВСТУП

Національна кухня болгарії - неймовірно смачна та різноманітна. Сусідство з Грецією і Туреччиною, багатовікові історичні зв'язки, а також багато десятиліть панування останньої на Балканах, вплинули і на її кухню. Спільність у цих народів культур, харчових продуктів призвела до того, що в кухнях цих країн багато схожого між собою. Вона успадкувала багато в чому і кулінарні традиції Візантії. Страви болгарської кухні також дуже нагадують традиційні страви Грузії та Вірменії. Однак, незважаючи на вплив різних народів і культур, болгарська кухня зуміла зберегти свою самобутність. Головне, що характерно для болгарської національної кухні - широке використання різних приправ, прянощів, спецій, трав і зелені.

З метою популяризації етно харчування болгарської кухні в м. Житомир передбачається спроектувати ресторан болгарської кухні, який пропонуватиме відвідувачам страви, справжньої болгарської кухні в етно стилі зі свіжих продуктів та в повній мірі задовольняють відвідувачів всіма необхідними поживними речовинами.

Для досягнення цілей поставлено ряд взаємопов'язаних завдань:

- Надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку;
- Розробити неймінг, легенду та логотип закладу;
- Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання;
- Обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду;
- Визначити напрями технологічних інновацій. Розробити технологію борошняних виробів з покращеним вітамінним складом та дослідити їх якість;
- Структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку

попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів;

- Розробити об'ємно-планувальні рішення;
- Розробити заходи щодо охорони праці, електробезпеки, пожеженої безпеки, з охорони навколишнього середовища;
- Обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру, системи і процедури управління. Пропозиції щодо підбору і результативності діяльності персоналу. Розробити штатний розклад;
- Обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план з праці та спланувати поточні витрати; сформулювати операційний прибуток у першому році функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту;
- Спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проекту.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, новітні технології кулінарних виробів.

Мета роботи: проектування закладу ресторанного господарства у м. Житомир із впровадженням новітніх технологій борошняних виробів з льняним борошном.

Предмет дослідження: етно-ресторан на 70 місць, новітні технології, борошняні вироби.

Практична реалізація. В результаті проведених робіт розроблено проект закладу ресторанного господарства «Сармі» на 70 місць в м. Житомир, який може бути використаний при реальному будівництві. Технологія борошняного виробу « Погача» з додаванням льняного борошна. Апробована у виробничих умовах на підприємстві проходження практики кафе «Серж» та затверження актом впровадження результатів науково-дослідної роботи .

1. Концепція. Технологія. Організація.

1.1. Концепція підприємства

1.1.1. Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Житомир - місто в північно-західній Україні. Населення міста - 267 тис. осіб, територія - 6100 га. Місто поділяється на 2 райони Богунський та Корольовський райони. Житомир є важливим транспортним вузлом: поєднує Київ та Львів автошляхом, Варшаву та Київ, Мінськ та Ізмаїл.

Корольовський район є історичним і культурним центром міста Житомир. Він займає площу в 51% від загальної території м. Житомира і межує з Богунським районом. Чисельність наявного населення в ньому на - 117,6 осіб. На території району знаходиться 36 пам'яток історії, 10 пам'яток монументального мистецтва культури тощо. Також невід'ємною частиною інфраструктури є Житомирський обласний український музично-драматичний театр імені Івана Кочерги та 5 музеїв. У районі знаходиться одна велика паркова зона – парк Гагаріна.

На території району розташували консульство Грузії. Також знаходяться державні установи - Управління праці та соціального захисту населення Корольовської районної ради (Польовий майдан, 8), Корольовський районний суд (Соборна площа, 1), Корольовська районна рада у місті Житомир (Польовий майдан, 8) та інші.

На території Корольовського району в м. Житомирі розміщені 2 готелі, серед яких готель «Петроград» та готельний комплекс «Гайки» (3*). Для обслуговування туристів, гостей і мешканців міста у Корольовському районі функціонує 196 закладів ресторанного господарства.

Кількість туристів в місті не висока. Місто щорічно відвідують від 1500 – 3000 осіб. З них більше половини туристів припадає на Корольовський район 1700 осіб, серед них 80% - з регіонів України (внутрішній туризм),

20% - іноземних туристів. Туристи зазвичай подорожують до Житомира у відрядження або приводу ділових зустрічей.

Значними перевагами споживчої привабливості району користується вулиця Михайлівська, яка насичена пам'ятками архітектури та культури. Висока концентрація історично-культурних пам'яток у даній локації визначає високий рівень туристичної привабливості. Окрім того, перевагами такого місця розташування для ресторану є також наявність значної кількості зон ділової активності – державних установ комерційних підприємств і банківських установ. Передбачається, що контингент проектного ресторану буде представлений, в основному, працівниками розташованих поруч державних установ, комерційних підприємств і банківських установ, місцевими мешканцями, іноземними та внутрішніми туристами.

Встановлено, що в районі діяльності проектного ресторану в радіусі 1 км знаходяться 29 закладів ресторанного господарства, з них 9 ресторани («Иоланта», «Дімъ Трибеля», «Варенична балувана Галя», «Барбарис», «Маріо», «Файна кнайпа», «Гайки», «Черепеха» (ресторан японської кухні), «Фамілія») 10 кафе та 14 кав'ярень.

Враховуючи визначені пріоритети щодо місця розміщення ресторану та відсутність вільних ділянок для будівництва у цій локації, здійснюється аналіз існуючих на ринку нерухомості пропозицій оренди комерційних площ у Корольовському районі. Встановлено можливість оренди землі з можливістю подальшого викупу за адресою вул. Лятошинського 3 площею в 539,92 м².

Отже за результатами проведених досліджень встановлено доцільність проектування у визначеній локації ресторану середнього класу. Формат закладу – етно-ресторан болгарської кухні середнього класу з демократичними цінами та рівнем обслуговування формат «Casual Dining» із середнім чеком 130-250 грн. З обраного формату взятий за орієнтир національний колорит, справжню класичну болгарську кухню. Всередині закладу панує загадковий світ болгарських традицій, із вишуканим інтер'єром: білі стіни, дерев'яні

меблі та різноманіття декору традиційного для болгарського народу. Уніформа у офіціантів також виконана у національному болгарському стилі. Також в ресторані буде грати жива болгарська народна музика яку будуть виконувати спеціальні музиканти.

Конкурентними перевагами проєктованого ресторану можуть бути:

- Якість свіжість і натуральність страв , які приготовлені з локальної сировини, значна частка органічної сировини з фермерських господарств;
- Демократичні ціни;
- Ексклюзивний дизайн залів ,привітливий , ввічливий та гостинний персонал;

1.1.2. Неймінг закладу

Для відображення специфіки болгарського етно-ресторану запропоновано назву ресторану «Сармі». Неймінг ресторану «Сармі» спрямований на формування серед потенційних гостей образного уявлення болгарської народної культурної спадщини та іміджу міського етно-ресторану. Зокрема «Сармі» - це популярна болгарська страва, яка схожа на українські голубці. Для сармі використовують листя винограду. Ця страва пропонуватиметься в ресторані «Сармі» як фірмова страва закладу. Отже, неймінг ресторану «Сармі» спрямований на створення позитивних асоціацій у споживачів пов'язаних з болгарською кухнею , домашньою атмосферою ,веселим проведенням часу.

Позиціонування ресторану «Сармі» як демократичного міського ресторану болгарської кухні із широким асортиментом страв болгарської кухні з ексклюзивним дизайном в етнічному стилі дозволить:

- створити особливий настрій відвідувачам;
- не залишати байдужим ні туристів , ні місцевих мешканців;
- стимулювати цікавість до закладу і спонукати споживачів до його відвідування ;
- забезпечити конкурентні переваги закладу;

- виділяти серед інших закладів, так як це перший болгарський ресторан в Житомирі.

Особливістю проєктованого закладу є традиційний підхід до страв болгарської кухні, концепції закладу та меню взагалі. Пріоритет перед основними конкурентами полягає у тому, що ресторан пропонуватиме страви класичної болгарської кухні з ексклюзивним дизайном – у етнічному стилі. Ресторан «Сармі» відрізняється особливою атмосферою, дизайном інтер'єру та меню.

Легенда ресторану – міський ресторан болгарської кухні, що запрошує гостей побувати в Болгарії не перетинаючи кордон, а просто завітавши до закладу «Сармі» який знаходиться в місті Житомир за адресою вулиця Лятошинського 3.

інтер'єру передають
відчуття домашньої
фірмовий логотип
«Сармі»(рис.1.1)



Природні світлі тони
спокій і рівновагу,
атмосфери. Розроблено
ресторану

Рис.1.1 Фірмовий логотип ресторану «Сармі»

«Сармі» - це місце для всіх, кому подобається Болгарія, її кухня та традиції, саме у нас ви зможете скуштувати страви традиційної болгарської кухні.

Фірмовий слоган ресторану «Сармі»:

«Смак Болгарії – смак хорошого життя!»

Внутрішнє оздоблення ресторану буде виконано в етнічному стилі який включає: натуральні оздоблювальні матеріали, використання природних кольорів, традиційне розташування меблів, диванів, столів, різноманітні орнаменти та візерунки.

У проектованому ресторані гості зможуть скуштувати «Сармі» власного виробництва, а також інші традиційні страви класичної болгарської кухні. Також в ресторані буде представлена винна карта з великим асортиментом болгарських вин. Серед інших послуг пропонуватимуть також послуги банкетного обслуговування.

1.1.1. Концептуальне меню

Основним гастрономічним спрямуванням за тематикою ресторану «Сармі» є страви болгарської кухні з ексклюзивним етнічним дизайном – в етнічному стилі. До них належать суп чорба, суп таратор, фаршировані перці, шопський салат, баніца, гювеч та ін. Фірмова страва закладу «Сармі» - використовують листя винограду. Начинку роблять з тушкованого м'яса зі смаженою цибулею, смаженим рисом і усе приправляють сіллю та перцем.

Для іноземних туристів або просто для любителів м'яса, буде запропоновано стейк свинячий з горошком. Також вони зможуть скуштувати справжню болгарську солянку.

Гості які полюбляють солодощі також будуть задоволені адже в меню представлені різноманітні солодкі страви такі як: торт «Гараш», 5 видів млинців з різною начинкою, пиріг балаклава та багато інших страв.

Передумовою успішної реалізації продукції ресторану «Сармі» є фірмовий дизайн та ексклюзивне оформлення запропонованих страв. Саме тому важливо обрати для роботи професійних кухарів високого рівня майстерності, які б мали творчі здібності і знання сучасних ресторанних технологій, вносили у виробництво інноваційні ідеї та вміли б міксувати етнічні кулінарні спрямування і сучасні кулінарні техніки.

Концептуальне меню болгарського ресторану «Сармі» представлено у (Додатку А).

У ресторані «Сармі» буде запропонована барна карта з асортиментом соків власного виробництва, холодних та гарячих напоїв, також алкогольні напої – горілка бренді, пиво. Також окремо буде запропонована винна карта яка включатиме різноманіття білих, червоних, рожевих та ігристих болгарських вин.

1.1.2. Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн ресторану «Сармі» планується виконати в етнічному стилі, який буде передавати особливий настрій, гармонійну красу та затишок. Цей стиль об'єднує прагнення до гармонії, природність і натхненність.

Найважливішим для нас є сформувати у споживачів особливий емоційний стан позитивних вражень та емоцій, викликати здивування і захоплення. Для цього атрибутом інтер'єру будуть використані світлі тони оформлення стін, різноманітні картини та різноманітні прикраси на стінах болгарської культури та мистецтва що підкреслюють особливість проєктованого закладу. Щоб передати традиції Болгарії біля вестибюлю ресторану буде проєктуватися етно-зона. Стильове спрямування закладу виражатиметься також у меблевому дизайні. У залі будуть розміщені 2-х, 4-х, 6-місні столики з дерев'яним покриттям, накриті вишитими скатертинами та зручні стільці з дерева.

Форма для обслуговуючого персоналу буде включати білі сорочки з національною вишивкою, брюки та вишитий фартух; для дівчат – віночок, службовий значок з емблемою закладу, посадою та ім'ям працівника (рис 1.2.) Гендерних вимог до працівників не встановлено. Кваліфікований, гостинний та задоволений оплатою праці персонал – запорука якісного обслуговування й гарного настрою гостей.



Рис 1.2. Варіант дизайну форми персоналу ресторану «Сармі»

Щодо посуду, то передбачається використовувати болгарський керамічний посуд: тарілки для перших страв, для других страв, та навіть чашки для кави та чаю. Ложки, виделки та ножі будуть використовуватись з нержавіючої сталі відповідно вискої якості.

1.1.3. Сервіс

Ресторан «Сармі» позиціонується як сучасний демократичний заклад – гастрономічний міський ресторан болгарської кухні (Casual Dining). У закладі планується застосувати форму обслуговування - офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (безготівковим, готівковим). Передбачено споживання продукції у залі ресторану.

Основним каналом збуту готової продукції у проектованому закладі буде торговельна зала ресторану «Сармі». Додатковим видом доходу передбачається банкетні обслуговування у закладі.

Для постійних гостей будуть впровадженні бонусні програми лояльності, які дають привілеї для постійних відвідувачів. Запропоновано на день народження постійного клієнта дарувати ексклюзивний «Торт Гараш».

Також біля ресторану проектуватиметься парковка. Парковка проектованого закладу буде розташовуватися перед рестораном і буде доступна тільки для відвідувачів закладу.

Режим роботи проектованого закладу планується з 10:00- 24:00 без вихідних. При розробленні режиму роботи враховувався його тип ресторану, місце розташування та особливості потенційного контингенту споживачів.

Висновок

Результати аналізу ринку послуг ресторанного господарства Корольовського району м. Житомира підтверджують доцільність проектування ресторану «Сармі» на 70 місць у орендованому приміщенні по вул. Лятошинського 3 загальною площею в 539,92 м².

Формат – гастрономічний міський ресторан болгарської кухні середнього класу (Casual Dining) з демократичними цінами та високим рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 130-250 грн. Позиціонування ресторану «Сармі» як демократичного міського ресторану болгарської кухні із широким асортиментом страв болгарської кухні з ексклюзивним дизайном в етнічному стилі.

Цільовим сегментом ринку споживачів для ресторану «Сармі» є люди віком від 25 до 60 років, переважно чоловіки із середнім рівнем доходів. За видом зайнятості цільовий сегмент – це підприємці, керівники, службовці, а за місцем проживання - переважно місцеві жителі (понад 65%), для яких характерними ознаками є задоволення потреб у щоденному харчуванні.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію ресторану «Сармі» представлено в «Додатку Б».

1.2. Наукове обґрунтування і розроблення новітніх технологій кулінарної продукції та дослідження показників її якості

Всесвітньо відома кухня Болгарії неймовірно смачна та різноманітна. Сусідство з Грецією і Туреччиною, багатовікові історичні зв'язки, а також багато десятиліть панування останньої на Балканах, вплинули і на її кухню. Спільність у цих народів культур, харчових продуктів призвела до того, що в кухнях цих країн багато схожого між собою. Вона успадкувала багато в чому і кулінарні традиції Візантії. Страви болгарської кухні також дуже нагадують традиційні страви Грузії та Вірменії. Однак, незважаючи на вплив різних народів і культур, болгарська кухня зуміла зберегти свою самобутність. Головне, що характерно для болгарської національної кухні - широкое використання різних приправ, прянощів, спецій, трав і зелені.

Погача – один із різновидів хліба, яка розповсюджена в Болгарії, Греції, Туреччині та Угорщині. По зовнішньому вигляду погачу випікають як у вигляді хліба так і невеличкими булочками. У цього виробу є головна особливість – те що її готують найчастіше на свята - такі як Різдво та Пасха. За традиційною технологією погачу готують з пшеничного борошна .

Аналіз харчової цінності хлібу погача доводить, що у ньому, як у всіх класичних хлібобулочних виробів, не достатньо високий вміст необхідних для організму людини мінеральних речовин та вітамінів. На сьогодні запропоновано велику кількість добавок для покращення харчової та біологічної цінності хлібобулочних виробів. Існують інноваційні технології хлібобулочних виробів з комплексними поліпшувачами, що збагачують вироби, як правило, білками тваринного походження та комплексом вітамінів і мінеральних речовин. Розроблено безліч діабетичних хлібобулочних виробів з функціональними інгредієнтами, збагачених харчовими волокнами. Серед продуктів спеціального призначення набули широкої популярності вироби геродієтичного призначення, для хворих на целіакію, фенілкетонурію. Розроблено технології хліба з використанням зародків вівса та кукурудзи, хеномелісу та інших продуктів рослинного походження. Серед збагачувачів тваринного походження широкого застосування зазнали плазма крові та продукти переробки молока – скотин, сироватки. Але майже всі наукові надбання стосуються класичних технологій хліба та хлібобулочних виробів. Суттєвої інформації щодо удосконалення технології національних хлібобулочних виробів не знайдено.

Саме тому, вдосконалення технології погача з використанням льняного борошна є актуальним завданням, що зможе збагатити продукт вітамінами групи В та харчовими волокнами, розширити асортимент виробів із борошна підвищеної харчової цінності у закладах ресторанного господарства.

Метою роботи – удосконалення технології погачі з використанням льняного борошна.

Завдання робота – дослідження технологічних властивостей модельних борошняних композицій з використанням льняного борошна, обґрунтування можливості його використання у виробництві, удосконалення технологій, дослідження фізико-хімічних показників і хімічного складу нових виробів.

Об'єкт досліджень - технологія погача з використанням льняного борошна.

Предмет дослідження – льняне борошно, модельні харчові системи погача, що містять льняне борошно.

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, методи планування експерименту і математичної обробки.

Борошно льняне добувають з насіння льону, що отримують при висушуванні та подрібненні насіння, яке відрізняється високою харчовою цінністю. Борошно з льону добувають завдяки віджимання масла з льняного насіння. За для збереження поживних властивостей використовують холодний віджим, при такій обробці воно залишається корисним. При цій обробці всі корисні речовини насіння, також будуть і в борошні в знежиреному вигляді. Борошно з насіння льону містить вітаміни В₁, В₂, В₆, В₉, фолієву кислоту, антиоксиданти, також багате вмістом клітковини до 30%, полінасиченими жирними кислотами Омега -3 та Омега – 6, вміст рослинного білка становить до 50 %, також мікроелементний склад представлений калієм, цинком, магнієм, фосфором та натрієм.

Льняне борошно нормалізує роботу шлунково-кишкового тракту, добре впливає на метаболізм. А клейкі речовини, що входять до його складу, активізують перистальтику кишківника. Крім того, антиоксиданти збагачують кишкову мікрофлору, стимулюючи правильне засвоєння корисних речовин з їжі. Також попереджає розвитку захворювань серцево-судинної системи. Лігніни, які містяться в лляному борошні, можуть запобігати процесам появи пухлин. Саме лігніни допомагають організму в боротьбі з ростом і розмноженням ракових пухлин. Льняне борошно також

допомагає при лікуванні цукрового діабету 1-го і 2-го типу , сприяє схудненню та нормалізує вагу людини.

Харчова цінність і вміст поживних речовин у льняному та пшеничному борошні наведено в таблицях 1.1,1.2,1.3.

Порівнявши та проаналізувавши харчову цінність, вітамінний склад та мікро- та мікроелементний склад борошна пшеничного та льняного було запропоновано заміну борошна пшеничного на льняне. Проведено органолептичну оцінки борошняного виробу погача для визначення раціонального вмісту борошна льняного у рецептурі погача. Запропоновано 3 дослідних зразках з відповідною відсотковою заміною 5; 10 та 15 % борошна пшеничного на льняне.

Таблиця 1.1

Порівняльна харчова цінність пшеничного та льняного борошна (г/100г)

Показники харчової цінності	Борошно пшеничне	Борошно льняне
Калорійність, ккал	330	270
Білки	10,6	36
Жири	1,3	10
Вуглеводи	69	9

Таблиця 1.2

Вітамінний склад борошна (мг/100г)

Показники	Борошно пшеничне	Борошно льняне
Вітамін В ₁ (тіамін), мг	0,17	1,644
Вітамін В ₂ (рибофлавін), мг	0,04	0,161
Вітамін В ₃ (пантотенова), мг	0,01	0,985
Вітамін В ₆ (піридоксин), мг	0,17	0,473
Вітамін В ₉ (фолієва), мг	0,27	0,87
Вітамін С, мг	0,01	0,6
Вітамін Е, мг	1,5	0,31
Вітамін К (філохінон), мг	0,01	0,43
Вітамін РР, мг	3,00	3,06

Таблиця 1.3

Мікро- та макроелементний склад борошна (мг/100г)

Показники	Борошно пшеничне	Борошно льняне
-----------	------------------	----------------

Кальцій, мг	18	255
Магній, мг	16	392
Натрій, мг	3	30
Калій, мг	122	813
Фосфор, мг	86	642
Ферум, мг	1,2	5,73
Цинк, мг	0,7	4,34
Мідь, мг	0,10	0,12

Продовження таблиці 1.3

Марганець, мг	0,57	2,482
Селен, мг	0,6	0,25

За 5 бальною шкалою експертною групою оцінені органолептичні властивості (смак, запах, колір, консистенція, зовнішній вигляд). Результати наведені у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Органолептична оцінка погачі з льняним борошном, бали

Показники	Контрольний зразок	Дослідний зразок 1 «5%»	Дослідний зразок 2 «10%»	Дослідний зразок 3 «15%»
Смак	5,0	4,7	5,0	4,5
Запах	5,0	4,8	5,0	4,7
Колір	5,0	4,8	5,0	4,6
Консистенція	5,0	4,8	4,9	4,6
Зовнішній вигляд	5,0	4,7	5,0	4,7
Бальна оцінка	5,0	4,8	5,0	4,7

У досліді 1, де було використано 5% льняного борошна, отримали м'якушку світло-сірого кольору, не досить виражений смак. У досліді 2 використано 10% льняного борошна, при цьому отримали сіру м'якушку, яскраво виражений смак, запах, та колір характерний для випеченого виробу. У досліді 3, де відповідно було використано 15% льняного борошна, утворилася м'якушка темно сіра з коричнюватим відтінком, у зразку також значно відчувається хрускіт під час розжовування, неприємний гіркуватий післясмак та трав'янистий запах.

Таким чином технологічними відпрацюваннями визначена раціональна кількість нетрадиційної сировини рослинного походження - 10% від маси борошна пшеничного. Саме таке співвідношення дозволяє покращити хімічний склад готового виробу без погіршення органолептичних та фізико-хімічних властивостей виробу.

Для приготування погачі спочатку необхідно розвести в теплій воді дріжджі та додати цукор, перемішати і дати постояти в теплому місці. Через 10 хвилин до цієї суміші додають тепле молоко, сире яйце, сіль та соняшникову олію. Після до цих інгредієнтів додається борошно пшеничне та льняне борошно та замішується тісто. Додається олія та вимішується тісто після чого відстоюється 40-50 хвилин в теплому місці, для того щоб в тісті відбулися процеси бродіння. Після розстоювання тісто розкатується та формуються в круглі булочки після чого виріб випікається до готовності.

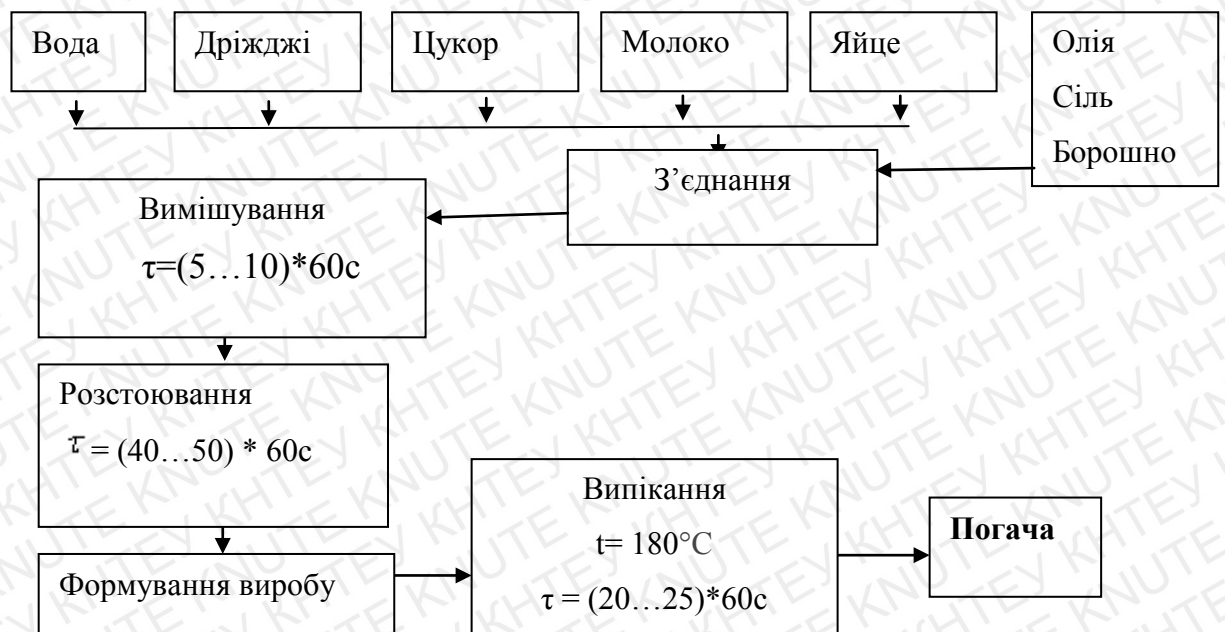


Рис. 1.3 Технологічна схема приготування погачі з використанням борошна льняного

Хімічний склад борошняного виробу погача представлений у табл. 1.5.

Таблиця 1.5

Хімічний склад погачі з борошном льняним (на 100 г готового продукту)

Показники	Контроль	Дослід	Різниця %
Енергетична цінність , ккал	279,67	275,48	-1,5
Білки, г	9,02	10,79	+19,6

Продовження таблиці 1.5

Жири, г	4,78	5,39	+12,7
Вуглеводи, г	52,57	48,39	-7,9
Харчові волокна, г	3,06	4,66	+52,2
Мінеральні речовини			
К, мг	174,54	218,83	+25,3
Са, мг	42,88	58,99	+37,5
Mg, мг	35,34	59,61	+68,6
Fe, мг	1,68	1,94	+15,4
Вітаміни			
Вітамін В ₁ , мг	0,20	0,29	+45
Вітамін В ₂ , мг	0,05	0,13	+160
РР, мг	1,87	1,93	+3,2
Вітамін В ₆ , мг	0,17	0,19	+11,7
Вітамін В ₉ , мг	0,06	0,12	+100

Дослідження хімічного складу борошняного виробу показали, що при 10% заміні борошна пшеничного на борошно льняне в погачі збільшився вміст білків, жиру, а саме поліненасичених жирних кислот, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів групи В.

Побудовані органолептичні профілі (рис. 1.4)

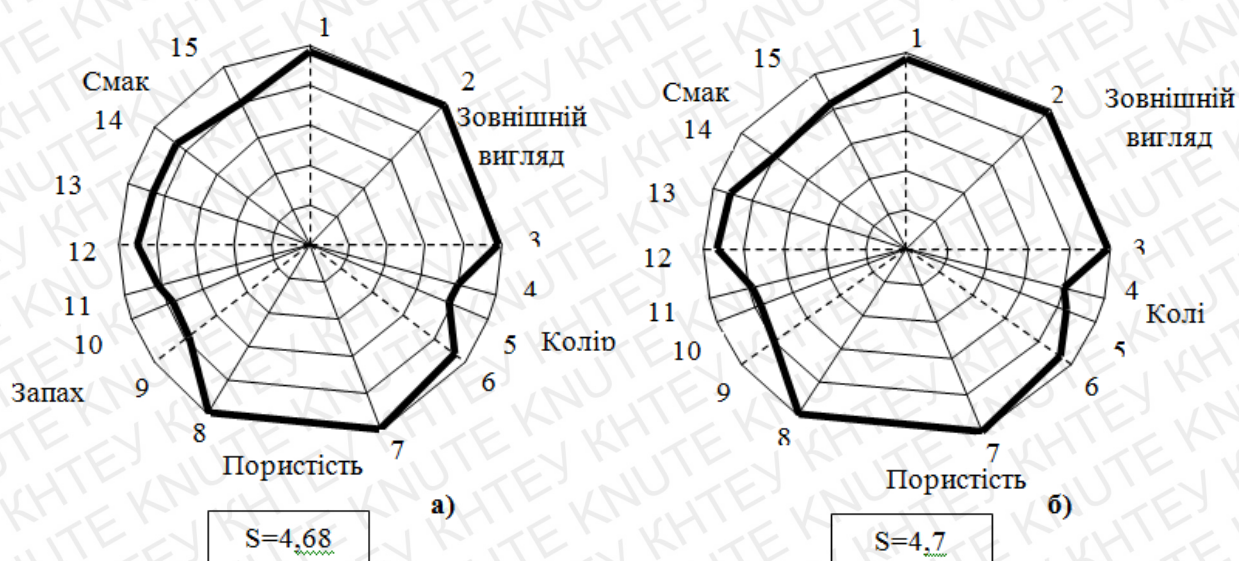


Рис. 1.4 Органолептичні профілі виробів: а – (контроль); б- дослід

Загальна оцінка борошняного виробу, виробленого за новою технологією, складає 4,7 балів порівняно з контролем, загальна оцінка якого – 4,68 балів. Тобто, виріб, що виготовлений з використанням льняного борошна, перевищує контроль незначно.

Висновок: Результати досліджень підтвердили доцільність заміни частини пшеничного борошна на льняне в кількості 10%, більше дозування призведе до погіршення органолептичних показників виробу. Підраховано харчову цінність готового виробу з додаванням борошна льняного та побудовано модель якості виробу. В борошняному виробі погача, при заміні борошна покращився вміст ненасичених жирних кислот, мінеральних речовин та вітамінів. Підтверджена доцільність цієї заміни та можливість реалізації готового виробу в закладі ресторанного господарства.

1.3. Виробничий процес

Прогнозування динаміки попиту торговельної зали ресторану «Сармі» на 70 місць, проведено на основі досліджень аналогічних закладів ресторанного господарства у місті Житомир Корольовському районі. При складанні графіку було враховано режим роботи ресторану, коефіцієнт завантаження залу ,тривалість прийому їжі. Коефіцієнт заповнення торговельної зали ресторану «Сармі» на 70 місць в різні години роботи розраховано на основі пропускнуї спроможності торговельної зали ресторану, що проектується.

Кількість споживачів розраховано за формулою 1.1:

$$N = P \times \eta \times K \tau \quad (1.1)$$

де: N – кількість споживачів за 1 год. роботи залу;

P – кількість місць у залі;

η – оборотність залу за 1 год. $\eta = 60 / t$

t – тривалість обслуговування, хв ;

$K\tau$ – коефіцієнт заповнення залу, частка від одиниці.

Прогнозовані результати денної динаміки попиту ресторану «Сармі» на 70 місць наведено у (таблиці 1.6).

Таблиця 1.6

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану «Сармі» на 70 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за 1 год, (разів)	Заповненість зали (частка одиниці)	Кількість відвідувачів, чол.
10-11	30	1.0	0,2	14
11-12	40	1.0	0,2	14
12-13	60	1.0	0,4	28
13-14	60	1,0	0,5	35
14-15	60	1,0	0,3	21
15-16	90	0.7	0,3	15
16-17	90	0.7	0,4	20
17-18	60	1,0	0,4	28
18-19	60	1,0	0,5	35
19-20	60	1,0	0,6	42
20-21	120	0.5	0,8	56
21-22				
22-23	90	0.7	0.4	20
23-24	90	0.7	0.2	10
Разом				338
Оборотність				4,8

Прогнозований результат денної динаміки ресторану – 338 осіб.
Оборотність одного місця за добу – 4,8 раз.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

За результатами таблиці встановлено обсяг реалізації страв за день в ресторані «Сармі» на 70 місць. Розрахунки підраховуємо за формулою (1.2).

$$n = N \times t, \quad (1.2)$$

значення:

n – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;
 N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу, чол.;
 m – середня споживана кількість страв групи за одне відвідування, порцій/чол.

Загальну кількість страв кожної з груп у ресторані «Сармі» на 70 місць наведено у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

**Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах у ресторані
«Сармі» на 70 місць**

Групи страв	Коеф.спож.	Кільк.страв.,порц.
Холодні закуски	1,9	642
Перші страви	0,18	61
Другі страви	1,2	406
Солодкі страви	0,75	256
Гарячі напої	0,2	69
Холодні напої	0,3	101
Борошняні вироби	0,5	169
Хліб	0,15	51
Алкогольні напої	0,34	115
Всього		1870

За основу взято концептуальне меню ресторану «Сармі» та з урахуванням обсягів реалізації страв за окремими групами, складено виробничу програму ресторану «Сармі» на 70 місць (Додаток А).

Розраховано добову потребу в сировині та напівфабрикатах ресторані «Сармі» на 70 місць які зберігатимуться в складських приміщеннях проектного закладу(додаток В)

Розраховано, для виконання виробничої програми ресторану «Сармі» на 70 місць що проектується необхідно: 45,3 кг напівфабрикатів з м'яса, птиці та субпродуктів; 26,29 кг напівфабрикатів з риби та продуктів моря; 3 кг гастрономічних продуктів з м'яса та риби; 23,75 молочно-жирових продуктів; 61 куряче яйце; 4,5 кг морозива; 118,4 кг напівфабрикатів з овочів; 41,5 кг фруктів та ягід; 10 кг зелені; 36,395 кг бакалійних товарів; 24,55 л

охолоджувальних напоїв; 38,6 кг хлібобулочних та кондитерських виробів; 19,82 л алкогольних напоїв ; 8,5 л пива.

За для якісного зберігання напівфабрикатів та сировини в проєктованому ресторані передбачається проєктування наступних складських приміщень: завантажувальна; комора бакалійних продуктів; комора спиртних напоїв; охолоджувальна камера для зберігання овочевих напівфабрикатів, зелені, напоїв і фруктів; охолоджувальна камера для зберігання молочно-жирових продуктів та гастрономії; охолоджувальна камера для зберігання м'ясо-рибних напівфабрикатів; комора та мийна тари; приміщення комірника та приміщення для інвентарю.

Технологічний процес зберігання і постачання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення ресторану «Сармі» на 50 місць наведено у табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Проектування процесу складування та зберігання продуктів в ресторані болгарської кухні «Сармі» на 70 місць

№з/п	Приміщення	Устаткуванн я	Кількіст ь, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжин а	ширин а	
1	Завантажувальн а	Ваги товарні Прок- Вт (0,5÷100,0 кг.)	1	1100	400	0,44
		Візок вантажний GTMH H- 003STW (70 кг.)	3	1000	400	1,2
		Підтоварник, Assum ПК-10/80	3	1000	800	2,4
Площа, яку займає устаткування, м ²						4,04
Площа завантажувальної, м ²						12,0

2	Комора сухих продуктів	Assum, СТК-1500/800	2	1500	800	2,4
		Підтоварник Assum, ПТ-10/80	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування,м ²					4,0
	Площа комори сухих продуктів, м ²					8,0
3	Комора спиртних напоїв	Assum, СТК-1500/800	2	1500	800	2,4
		Підтоварник Assum, ПТ-10/80	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування,м ²					4,0
	Площа комори напоїв, м ²					8,0
4	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні)					
4.1	М'ясо-рибних напівфабрикатів	POLAIR KXH-11,02	1	1960	3160	6,19
4.2	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	POLAIR KXH-11,02	1	1960	3160	6,19
4.3	Овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв	POLAIR KXH-11,02	1	1960	3160	6,19
4.4	Низькотемперат урна камера	POLAIR KXH-3	1	1400	1400	2,4
4.5	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,12
		Стілець	1	400	400	0,016
		Площа, яку займає устаткування, м ²				0,136
		Площа приміщення комірника, м ²				6,0
5	Комора та мийна оборотної тари	Assum, стелаж СТК-1200/600	1	1200	600	0,72

Продовження таблиці 1.8

		Assum ванна Standart, BM-1/600	1	700	700	0,49
		Підтоварник Assum ПТ- 10/80	1	1000	800	1,6
		Площа, яку займає устаткування, м ²				2,61
		Площа, м ²				8,0

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

За для закінчення страв сировини та напівфабрикатів в проектованому ресторані «Сармі» на 70 місць передбачено проектування доготівельного цеху із організацією таких технологічних ліній:

- лінія з доробки м'ясних напівфабрикатів, птиці та субпродуктів;
- лінія з доробки рибних напівфабрикатів та нерибних продуктів моря;
- лінія з доробки овочевих напівфабрикатів і обробки фруктів та зелені.

З урахуванням визначеного асортименту напівфабрикатів та сировини, яка надходитиме до доготівельного цеху визначено технологічні лінії з урахуванням технологічного устаткування та виробничих процесів (Додаток Г).

Виробнича програма доготівельного цеху проектованого ресторану болгарської кухні «Сармі» на 70 місць із зазначенням кількості відходів, виходу напівфабрикату, технологічної обробки сировини, напівфабрикатів і їх призначення наведено у вигляді таблиці (Додаток Д).

Розрахунок необхідної чисельності працівників проектованого

ресторану «Сармі» на 70 місць

Чисельність виробничого персоналу проектового ресторану «Сармі» на 70 місць визначено на основі виробничої програми закладу, та норм часу на виготовлення одиниці продукції.

Для ресторану «Сармі» на 70 місць кількість робітників, що безпосередньо зайняті у процесі виробництва (N_1), визначено за формулою:

$$N_1 = \frac{n \cdot t}{3600 \cdot T \cdot \lambda}, \quad (1.3)$$

де n - кількість страв, кожного найменування, що виробляються за день, порц.

t – норма часу на виготовлення одиниці продукції, с;

T – тривалість робочого дня кожного працівника, год. ($T = 8$ год.)

λ - коефіцієнт, що враховує ріст продуктивності праці, $\lambda = 1,14$.

$$t = K \cdot 100, \text{ с.} \quad (1.4)$$

де K - коефіцієнт трудомісткості страв.

Розрахунки наведено у (додатку Е).

Отриману кількість працівників зайнятих у процесі виробництва страв та напоїв, визначено для всього закладу, пропонується розділення їх по виробничим цехам проектового ресторану «Сармі» на 70 місць в співвідношенні (табл.1.9)

Таблиця 1.9

Розподіл виробничих працівників по цехах в ресторану «Сармі»

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 25%	2
Холодний цех – 25%	2
Гарячий цех – 50%	3

Загальну чисельність працівників в проектуваному ресторані «Сармі» на 70 місць з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначено за формулою:

$$N_2 = N_1 \times a, \quad (1.5)$$

де a - коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні (1,59).

$$N_2(\text{доготовільний цех}) = 2 \times 1,59 = 3,18 = 4 \text{ працівника}$$

$$N_2(\text{холодний цех}) = 2 \times 1,59 = 3,18 = 4 \text{ працівника}$$

$$N_2(\text{гарячий цех}) = 3 \times 1,59 = 4,77 = 5 \text{ працівників}$$

Виходячи з розрахунків, встановлено, що в доготовільному цеху проектного ресторану буде працювати 2 кухарі, в холодному цеху також працюватиме 2 кухарі, та відповідно в гарячому цеху 3 кухарі.

Площу доготовільного цеху визначаємо за формулою:

$$S_{\text{ц}} = \frac{S_{\text{уст.}}}{k}$$

(1.6)

де:

$S_{\text{уст.}}$ – площа зайнята під устаткуванням, м^2 ;

k – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35 – 0,4).

Устаткування доготовільного цеху та розрахунок загальної площі цеху наводимо у вигляді таблиці (1.10)

Таблиця 1.10

Устаткування доготовільного цеху ресторану «Сармі» на 70 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Устаткування для доробки овочевих напівфабрикатів, обробки фруктів, зелені					
Виробничий стіл	Assum BC,1000-600/H	1	1200	600	0,72
Стелаж	Assum CTK-1200/600	1	1200	600	0,72

Виробничий стіл для устаткування	Assum BC,1000-600/H	1	1200	600	0,72
Полиця настінна	Assum ПН-12/3	1	1200	300	-
Мийна ванна	Assum-Standart BME-1/500	2	600	600	0,72
Ваги електронні порційні	CAS AD-10	1	350	325	-
Бачок для відходів	Assum Б-45	1	Ø	450	-
Овочерізка	Fimar TV2000R	1	520	220	-
Підтоварник	Assum ПК-1000/600	1	1000	600	0,6
Холодильна шафа	Snaige CD350-100D	1	700	600	0,42
Раковина для миття рук	Assum, PM-400/400	1	400	400	-
Корисна площа овочевого відділення					3,9
Загальна площа овочевого відділення					11
Устаткування для доробки м'ясних і рибних напівфабрикатів, нерибних продуктів моря					
Стіл виробничий	Assum BC,1000-600/H	2	1200	600	1,44
Стіл під устаткування	Assum BC,1000-600/H	1	1200	600	0,72
Мийна ванна	Assum-Standart BME-1/500	2	600	600	0,72
Полиця навісна	Assum ПН-12/3	4	1200	300	-
Ваги електронні	CAS AD-10	2	350	325	-
Маринатор	VITALEX VL- 5800	1	400	330	-
Вакуумна пакувальна машина	RESTO LINE CVE 300	1	410	460	-
Машина кухонна універсальна	BOSCH MUM9BX5S61	1	433	222	-
Холодильна шафа	АЙСТЕРМО ШХС-0.8	1	1260	600	0,75
Корисна площа м'ясо-рибного відділення					3,63
Загальна площа м'ясо-рибного відділення					10
Загальна площа доготівельного цеху					21

1.3.2. Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Відповідно до виробничої програми та концептуального меню проєктованого ресторану «Сармі» на 70 місць, технологічний процес виробництва кулінарної продукції буде відбуватися в гарячому та холодному цехах, які починають працювати за 2 години до відкриття ресторану. За організацію гарячого та холодного цехів ресторану відповідатиме технолог.

Для розробки виробничої програми гарячого та холодного цехів взято за основу концептуальне меню ресторану «Сармі». Отримані результати наведені в таблиці (Додатку Ж).

Для підбору технологічного устаткування ресторану «Сармі» на 70 місць що проєктується враховуємо погодинний графік реалізації готової продукції (додаток И).

Кількість порцій одного виду страв за години максимального завантаження визначають за формулою:

$$n_{\max} = K \cdot n_{\text{день}}, \quad (1.7)$$

де: $n_{\max}$ – кількість порцій одного виду страв за години максимального завантаження, шт.;

$n_{\text{день}}$ – кількість порцій одного виду страв за день, шт.;

K – коефіцієнт перерахунку, який визначається як співвідношення прогнозованої кількості відвідувачів, які користуються послугами закладу протягом години максимального завантаження ($N_{\max}$), до загальної кількості відвідувачів за день ($N_{\text{день}}$) за формулою:

$$K = \frac{N_{\max}}{N_{\text{день}}} \quad (1.8)$$

Після того як визначили тип устаткування при виборі марки та кількості технологічних одиниць виходимо з ступеня завантаження устаткування протягом зміни та необхідної продуктивності в пікові години

завантаження та.

Підбір устаткування для гарячого цеху наведено в (таблиці 1.11).

Таблиця 1.11

Устаткування гарячого цеху ресторану «Сармі» на 70 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Assum BC,1000- 600/H	2	1200	600	2,16
Стіл виробничий для устаткування	Assum BC,1000- 600/H	1	1200	600	0,72
Стіл з охолоджуємою поверхнею	Assum CO1360/600	1	1360	600	0,81
Стіл з мийною ванною	Assum CMB1000/600	1	1000	600	0,6
Полиця настінна	Assum ПН-12/3	4	1200	300	-
Блендер	RESTO LINE EASYLINE BL020B	1	220	190	-
Раковина для миття рук	Assum, PM-400/400	1	400	400	-
Ваги електронні порційні	CASO L15	3	310	255	-
Бачок для відходів	Assum, Б-40	1	Ø	400	-
Електрокип'ятильник	Hendi 211151 -30	1	400	420	-
Стелаж	Assum CTK- 1200/600	1	1200	600	0,72
Гриль електричний	RESTO LINE HC6060	1	600	600	0,36
Плита електрична	RESTO LINE D99E4A8	2	700	600	0,84
Плита для контактного смаження	RESTO LINE D99G4A8	1	700	600	0,42

Пароконвектомат	RESTO LINE RE5D	1	1000	600	0,6
Холодильна шафа	АЙСТЕРМО ШХС-0.8	2	1260	600	1,5
Мікрохвильова піч	Resto Line EasyLine MF914	1	350	330	-
Корисна площа					8,73
Загальна площа					30,0

Устаткування холодного цеху із визначенням корисної та загальної площі наведено у табл. 1.12.

Таблиця 1.12

Устаткування холодного цеху ресторану «Сармі» на 70 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл охолоджувальний	Assum CO1360/600	2	1360	600	1,63
Стіл з мийною ванною	Assum CMB1000/600	1	1000	600	0,6
Стіл виробничий для устаткування	Assum BC,1000/600/H	2	1200	600	1,44
Раковина для миття рук	Assum, PM-400/400	1	400	400	-
Ваги електронні порційні	CASO L15	2	310	255	-
Стелаж	Assum CTK1200/600	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	Assum, Б-40	1	Ø	400	-
Шафа холодильна	АЙСТЕРМО ШХС-0.8	2	1260	600	1,5
Блендер (на столі)	RESTO LINE EASYLINE BL020B	1	220	190	-
Соковижималка (на столі)	PHILIPS HR1922/20	1	250	296	-
Слайсер (на столі)	RESTO LINE	1	480	350	-

столі)	LUXURY 22GL-R				
Машина кухонна універсальна	BOSCH MUM9BX5S61	1	433	222	-
Корисна площа					5,89
Загальна площа					20,0

Устаткування та площі мийної столового та сервізного посуду, а також устаткування мийної кухонного посуду розраховані в (додатку К).

Згідно з результатами розрахунків (таблиць 1.6; 1.7) визначено, що загальна площа гарячого цеху становитиме 30 м² та холодного цеху – 20 м².

Готова кулінарна продукція реалізовуватиметься через торгівельну залу проектного ресторану «Сармі» на 70 місць.

1.4 Сервіс.

Для того щоб споживачі які відвідають проектований заклад ресторан «Сармі» на 70 місць були не тільки задоволені їжею та напоями які скуштують в проектованому ресторані велике значення має досить правильне і ввічливе відношення персоналу до споживачів. Саме після того як гості переступили поріг ресторану «Сармі» і починається те саме доброякісне обслуговування. Запорукою гарного настрою гостей є саме це доброякісне обслуговування, після якого їм захочеться відвідати заклад ще не один раз.

Для обслуговування гостей в проектованому закладі будуть підібрані висококваліфіковані офіціанти. Також для персоналу будуть проходити постійні тренінги підвищення кваліфікації за для ще більш якісного обслуговування та за для особистого підходу до гостей які відвідають ресторан.

Порядок надання послуг у проектованому ресторані «Сармі»:

- зустріч гостей при вході до ресторану;
- супровід гостей до вільного столу;
- подача меню;
- приймання замовлення;

- виконання замовлення;
- розрахунок гостей;
- прощання з гостем, а також обов'язково з запрошенням відвідати ресторану в інший раз.

За для проведення сервісного обслуговування гостей в ресторані починається з вестибюльної групи, до якої відносяться вестибюль, гардероб, туалет та вбиральні. Розроблено та наведено схему процесу обслуговування офіціантами гостей з таким розрахунком. Схему наведено на (додатку Л).

Розроблена структурно-технологічна схема (Додаток М) яка забезпечує якісну роботу та обслуговування відвідувачів проектного ресторану «Сармі» на 70 місць.

*Розрахунок приміщень для обслуговування гостей
ресторану «Сармі» на 70 місць*

Для розрахунку вестибюлю ресторану на 70 місць приймаємо розрахунок $0,4 \text{ м}^2$ на одне місце в торговельній залі:

$$S_{\text{вестибюлю}} = 70 * 0,15 = 10,5 \text{ м}^2$$

Площу гардероба ресторану на 70 місць визначаємо з розрахунку $0,1 \text{ м}^2$ на одного споживача.

$$S_{\text{гардеробу}} = 70 * 0,1 = 7 \text{ м}^2$$

При проектуванні торговельної зали ресторану площу торговельної зали розраховано, виходячи з норм площі на одне місце:

$$S = P * W, \quad (1.9)$$

P – кількість місць у залі

W – норма площі на одне місце.

Згідно ДБН 2.08.02.89 норма площі на одне місце для ресторану «Сармі» становить, згідно норм площі для споживачів складає – 146 м^2 . Приміщення адміністратора та офіціантів проектуємо площею 10 м^2 .

Склад та площі приміщень для обслуговування відвідувачів у проектованому ресторані «Сармі» на 70 місць наведено у табл.1.13.

Таблиця 1.13

**Склад та розрахунок площі приміщень для споживачів
ресторану «Сармі» на 70 місць**

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
1	Гардероб	7
2	Санвузли	9
3	Вестибюль	16
4	Етно-зона	12
5	Торговельна зала з барною стійкою	146
6	Танцмайданчик	10
7	Естрада	6
8	Приміщення зберігання муз.інструментів	6
9	Приміщення для офіціантів та адміністратора	10
Разом		224

Характеристику меблів торговельної зали ресторану «Сармі» на 70 місць наведено у табл. 1.14.

Таблиця 1.14

**Характеристика меблів торговельної зали
ресторану «Сармі» на 70 місць**

Продовження таблиці 1.14

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800*800	Для споживання страв споживачами	6
Стіл 4-місний	900*900	Для споживання страв споживачами	10

Стіл 6-місний	1200*800	Для споживання страв споживачами	3
Стілець	400*400	Для сидіння гостей	70
Дитячий стілець	300*400	Для сидіння дітей	5
Сервант	1100*700	Для обслуговування гостей	2
Підсобний стіл	400*400	Для обслуговування гостей	5

Особливе місце барна стійка в проектованому ресторані, адже в меню закладу представлено широкий асортимент алкогольних напоїв таких як вино, горілка, бренді та безалкогольних напоїв: айрану, охолоджувальних напоїв свіжо вижатих соків, та гарячих напоїв чай кава та какао. Устаткування для барної зони наведено в (додатку Н).

Кількість обслуговуючого персоналу в ресторану «Сармі» на 70 місць

Кількість офіціантів для повсякденного *індивідуального обслуговування* у ресторані «Сармі» на 70 місць визначено за формулою:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1} \quad (1.10)$$

де:

$N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, осіб;

N_1 – кількість місць, що припадає на одного офіціанта;

P – кількість місць у торговельній залі ресторану.

$$N_{\text{оф}} (\text{зала кав'ярні}) = 70 / 15 = 4 \text{ (офіціанта на зміну);}$$

Для обслуговування відвідувачів в ресторані «Сармі» на 70 місць в зміну необхідно 4 офіціанта. Загальна чисельність обслуговуючого персоналу в ресторані «Сармі» на 70 місць наведено у (таблиці 1.15.)

Таблиця 1.15

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

ресторану «Сармі» на 70 місць

Посада	Розряд	Кількість
Гардеробник		2
Прибиральник залу		2
Адміністратор залу		2
Офіціант	4-5	8
Бармен	4-5	2
Касир		2
Охоронець		2
Всього		20

Чисельність обслуговуючого персоналу в торговельній залі ресторану «Сармі» на 70 місць становитиме 20 чоловік.

2. Архітектура. Дизайн.

2.1 Об'ємно-планувальне рішення

На основі розрахунків, які наведені в першій частині випускного кваліфікаційного проекту, складено перелік приміщень ресторану, що проектується «Сармі» на 70 місць, розраховано корисну, робочу та загальну площі закладу, що проектується наведено в дод. П.

Компонувальну схему ресторану «Сармі» на 70 місць наведено в графічній частині випускного кваліфікаційного проекту.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Заклад ресторанного господарства, що проектується, - ресторан «Сармі» на 70 місць в Корольовському районі м. Житомира на вул. Лятошинського 3.

Провулок, на якій проектується заклад, перетинається з вулицею Михайлівською, що є чи не найкрасивішою й найлюдянішою вулицею в місті. Це місцезорозташування забезпечить досить велику відвідуваність проектного закладу. Поряд з рестораном «Сармі» знаходиться досить чудова транспортна розв'язка, яка забезпечить відвідувачів в зручному

проїзді до даного приміщення. Так в 250 метрах розташована зупинка громадського транспорту по вулиці Великій Бердичівській. З цієї зупинки можна дістатися як до авто- , так і до залізничного вокзалів, за допомогою електо-транспорту, на тролейбусі номер 1Б та номер 3, які курсують містом регулярно по графіку (з графіком руху тролейбусів можна ознайомитися на зупинці: на кожній зупинці тролейбусів в місті є ці інформаційні дошки). Тролейбуси курсують з 6-ої ранку до 3-ої години ночі. Також на цій же зупинці курсують маршрутні таксі, на яких також можна швидко дістатися до авто- та залізничного вокзалів (маршрут 108). Вони курсують містом з 6-ої ранку до 10-ої години вечора. Для жителів Житомира, місце, де проектується заклад, є досить зручним, адже до вулиці Лятошинського можна дістатися як з Богунського району, так і з мікрорайонів Крошня, Корбутівка, Мальованка та Польова. У відстані в 300 метрів знаходиться трамвайна зупинка, з якої можна добратись як до центра міста, так і на його окраїну. Це ще раз підкреслює те, що територіально заклад розміщений на досить розвинутій транспортній розв'язці, і є комфортабельний у відвідуванні для гостей, що забезпечить вільний доступ для відвідування жителями Житомира та гостям, які завітали до цього міста, та хочуть смачно поїсти та отримати позитивні враження і від самого містечка, і від закладу, який проектується. Спеціально для відвідувачів, які будуть добиратися до ресторану на власному авто, перед закладом буде спроектовано автопарковку, загальною площею в 168м², що забезпечить вільний та зручний спосіб парковки для відвідувачів на автомобілях. Також для візитерів, яким не комфортно, або які не бажають, чи не можуть добираються до закладу на вище наведеному транспорті, існує таксі. В місті Житомирі, де проектується заклад, розвинена мережа таксі, функціонує також служба 279, яка працює в багатьох містах України.

В районі проектування закладу, що проектується, є зони ділової активності: Управління НБУ в Житомирській області, Будинок Товариства взаємного кредиту, Житомирська міська рада, Прибутковий будинок, Бюро технічної інвентаризації, головний офіс журналу Житомир інфо,

Житомирська обласна державна адміністрація.

Також неподалік від ресторану «Самарі» розташовані 2 кінотеатри: імені Івана Франка, який знаходиться на відстані в 150 м, та «Україна», який знаходиться на відстані в 580 м від закладу. На перетині вулиць Лятошинського та Михайлівської розташований Театр ляльок, та музична школа №1 ім. Б.М. Лятошинського.

На відстані в 610 м, від ресторану болгарської кухні знаходиться відомий не тільки в місті Житомирі, а й за його межами, Житомирський академічний український музично-драматичний театр імені Івана Кочерги. Майже щодня до нього приїжджають як українські зірки естради, так і зірки міжнародного значення.

Загальна характеристика ділянки будівництва

У мікрорайоні, в якому планується забудова ресторану «Сармі», побудовані невеликі будівлі переважно 1-3 поверхів. Для ресторану болгарської кухні на 70 місць буде проектуватися одноповерхова будівля з дахом зі схилами, скляними вікнами, дерев'яними дверима з скляними вставками, загальною площею 539,92 м².

Перед закладом буде розміщена парковка для відвідувачів, а за ним буде проектуватись розвантажувальний майданчик площею 144м² для комфортного та швидкого приймання сировини, яка надходитиме до ресторану. Також за проектованою будівлею буде розміщений майданчик для сміттєзбірників зі спеціально розміщеним баком для сміття та навісом для нього, площа цього майданчика становить 30м². Ширина заїзду до вище перелічених майданчиків становить 4 м².

На ділянці для будівництва перед проектованою будівлею буде розміщений спеціальний майданчик для збору відвідувачів. Задля слухного перебування на території запроектовано побудувати фонтан з озелененою зоною для відвідувачів. Автомобільну парковку, під'їзди до розвантажувального майданчику та сміттєзбірників планується використати асфальтування для сприятливого під'їзду та пересування автомобілів. Інші

зони ділянки під будівництво планують обкласти бруківкою двох видів.

Розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території наведено на кресленні, які надані у графічній частині випускного кваліфікаційного проекту. На плані благоустрою ресторану вказані: напрями руху територією (вхід для відвідувачів, персоналу, в'їзди, виїзди, напрями сторін світу. План благоустрою проектного ресторану розроблено у масштабі (М) 1:500 та 1:5000.

Характеристика будівлі

Будівля проектного ресторану «Сармі» на 70 місць відповідає таким вимогам:

- за призначенням: громадська споруда;
- за містобудівним значенням: місцевого значення;
- за поверховістю: одноповерхова;
- за ступенем довговічності: не менше 50 років; 2-й ступінь;
- за ступенем вогнестійкості: відноситься до І-го ступеню;
- за конструктивною схемою: будівля з повним каркасом.

Дизайн

Атрибутом інтер'єру проектного ресторану «Сармі» на 70 місць будуть використані світло-жовті тони оформлення стін, різноманітні картини та різноманітні прикраси на стінах, болгарської культури та мистецтва, що підкреслюють особливість проектного закладу. В торговельній залі планується розміщення естради для музикантів, які будуть виступати для відвідувачів закладу. Для гостей, які люблять потанцювати, буде виділена зона з танцмайданчиком. Щоб передати традиції Болгарії, при вході біля вестибюлю ресторану буде проектуватися етно-зона: в цій зоні будуть розміщені різноманітні речі та картини болгарського народу, відвідувачі закладу зможуть ознайомитися та побачити особливості болгарського стилю. Стильове спрямування закладу виражатиметься також у меблевому дизайні. У залі будуть розміщені 2-х, 4-х, 6-місні столики з дерев'яним покриттям, накриті вишитими скатертинами та зручні стільці з дерева. Є також і

додаткові стільці для дітей: вони розміщені окремо в торговельній залі проєктованого ресторану, та при необхідності доставляють до столів за бажанням відвідувачів з дітьми.

Екстер'єрне оформлення закладу виконано в світлих тонах, за для комфортного внесення закладу в навколишню архітектуру. Також було спроектовано дах зі схилом, на якому буде розміщена вивіска яка в темний час доби буде підсвічуватися з назвою ресторан «Сармі». Біля вхідних дверей в проєктований заклад будуть розміщені сходи з пандусами та поручнями задля комфортного входу до ресторану.

Зовнішня архітектурна композиція

Дальня реклама: реклама розташована на вулиці Великій Бердичівській на відстані в 800 м від закладу, на білборді з зображенням екстер'єру ресторану на фоні, та з надписом: «Чекаємо саме вас у нашому ресторані Сармі, тільки у нас ви зможете скуштувати страви болгарської національної кухні», також на білборді будуть розміщені контакти та місцезнаходження закладу.

Ближня реклама знаходиться неподалік від ресторану «Сармі» по вулиці Михайлівській. Реклама буде розміщена на щиті, на ньому будуть розміщені екстер'єр закладу, основні та додаткові послуги ресторану, фото основних страв проєктованого закладу. Також буде розміщений графік роботи ресторану.

Благоустрій території.

На території проєктованого ресторану планується посадити різні види рослин: декоративні кущі, квіти. Навколо проєктованого ресторану планується розмістити насадження декоративних кущів. Перед входом в ресторан будуть розміщені квіткові клумби. Також перед входом планується побудувати фонтан з озелененням та лавочками для комфортного відпочинку. Газон буде засіяно зеленою травою. Територія з фонтаном та озелененням перекрита огорожею та викладена бруківкою.

Замощення підходів доріжок до ресторану вимощені бруківкою, що

забезпечить чудовий вигляд ділянці та комфортне пересування та перебування гостей на ділянці, де проектується ресторан. Основний підхід до закладу від дороги становить 16 м.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Процес створення закладу ресторанного господарства та організації управління проходитиме відповідно до встановлених законодавчих процедур на підставі Господарського кодексу України.

Проектований ресторану болгарської кухні «Сармі» створено на основі колективної форми власності кількох учасників. Юридична назва підприємства – товариство з обмеженою відповідальністю «Сармі». ТОВ «Сармі» засновано учасниками, які несуть майнову відповідальність у межах особистого внеску у статутний фонд. Установчим документом ТОВ «Сармі» є статут.

Відповідно до зазначеної (як доцільної) організаційно-правової форми далі наведено підготовлений пакет документації (табл. 3.1) для створення та реєстрації суб'єкта господарювання, який відповідає вимогам діючого законодавства – Закон України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.2018.

Таблиця 3.1

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Сармі»

№ з/п	Процедури	Назва державного органу, що має надати дозвіл
1.	Погодження архітектурно-планувального рішення проекту органами санітарного контролю	СЕС м. Житомир
2.	Погодження асортименту закладу органами санітарного контролю	СЕС м. Житомир
3.	Отримання дозволу на розміщення закладу	Державне архітектурно-будівельне управління
4.	Погодження графіка роботи закладу	Відділ торгівлі та споживчого ринку в м. Житомир
5.	Отримання ліцензій на право торгівлі алкогольними напоями, тютюновими виробами	Департамент САТ ДПА України
6.	Відкриття поточного рахунку у національній та іноземних валютах	«Ощадбанк»

7.	Отримання дозволу органів санітарного контролю на початок роботи закладу	СЕС м. Житомир
8.	Отримання дозволу органів пожежного контролю на початок роботи закладу	Управління МНС України у м. Житомир
9.	Реєстрування платника податків	Державна фіскальна служба м. Житомир

Продовження таблиці 3.1

№ з/п	Процедури	Назва державного органу, що має надати дозвіл
10.	Отримання торгових патентів	Державна фіскальна служба м. Житомир
11.	Постановка на облік в Єдиному державному реєстрі підприємств та організацій України	Державний комітет статистики України
12.	Отримання ліцензій в регіональному управлінні Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю	Департамент САТ ДПА України
13.	Постановка на облік у фондах соціального страхування, Пенсійному фонді, фонді зайнятості	Фонд соціального страхування, Пенсійний фонд, фонд зайнятості
14.	Отримання дозволу місцевого органу влади на відкриття закладу ресторанного господарства	Відділ торгівлі та споживчого ринку держадміністрації в м. Житомир

Статутний капітал ТОВ «Самарі» буде сформовано відповідно до глави III. капітал та вклади, Закону України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю".

Отже, розмір статутного фонду закладу буде дорівнювати капітальним витрати по проекту ресторану болгарської кухні «Самарі», які розраховується в економічному розділі проекту на дорівнює 15265,13 тис. грн. Мінімальний розмір статутного фонду ТОВ складає 1000 грн на рік.

Організаційна структура

Складання внутрішньо-організаційних документів, які регламентують працю персоналу підприємств ресторанного господарства, повинно проводитися у відповідності до діючої нормативно-правової бази.

Систему регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу закладу ресторанного господарства, зображено на рис. 3.1.

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління закладу, що проектується, є загальна чисельність операційного та допоміжного персоналу та його структура, що затверджується власниками

закладу і закріплюється в організаційних схемах і розроблених, посадових інструкціях, положеннях про структурні підрозділи (відділи, служби).

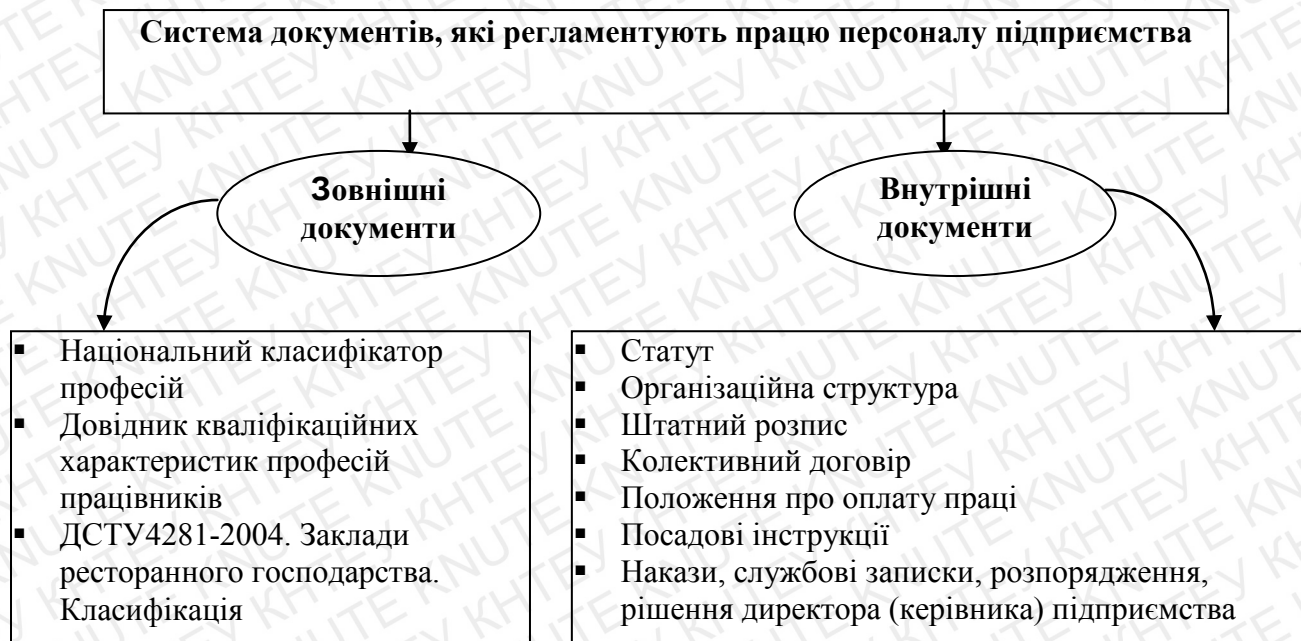


Рис. 3.1. Перелік документів, які регламентують працю персоналу

ТОВ «Сармі»

При плануванні системи управління закладом було враховано специфіку закладів ресторанного господарства та низку наступних вимог: чітка система взаємозв'язків, чітке визначення відповідальності та швидкість реакції на накази.

Виходячи з вищевказаного робимо висновок, що пред'явлені вимоги якнайкраще відповідають лінійній структурі управління проектового м'ясного ресторану.

Визначення кількості структурних підрозділів та загальних параметрів організаційної структури буде проведено відповідно до обґрунтованого організаційно-правового статусу та побудованої виробничої програми закладу ресторанного господарства

Для опису параметрів організаційної структури управління визначаємо кількість рівнів управління. Окреслимо підсумковий склад організації, а саме виділимо: структуру апарату управління, виробничі основні та допоміжні

структурні одиниці (табл. 3.3), і зазначимо кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління.

Таблиця 3.3

Загальна характеристика чисельного складу та структури персоналу

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб
Адміністративно-управлінський персонал	5
Виробничий персонал	26
Допоміжний персонал	12
Разом по закладу, осіб	43

В управлінні рестораном «Сармі» на 70 місць, застосовується лінійно-функціональна структура управління зображена на дод. Р.

Директор здійснює поточне (оперативне) управління закладом, організовує його виробничо-господарську, соціальну та іншу діяльність, забезпечує виконання завдань закладу, що передбачені Статутом, створює безпечні умови праці робітників та службовців в ресторані та проводить загальне керівництво роботою щодо поліпшення умов і безпеки праці: забезпечує безпечні умови праці робітників та службовців в закладі та проводить загальне керівництво роботою щодо поліпшення умов і безпеки праці.

3.2. Доходи. Витрати

Доходи

Важливим етапом при проектуванні ресторану болгарської кухні «Сармі» у м. Житомир є обґрунтування вартості його створення та ефективності функціонування у сучасних ринкових умовах.

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

Джерелами інформації для обґрунтування доходів закладу ресторанного господарства виступають наступні дослідження та розрахунки,

що були проведені у попередніх розділах. Виробнича програма закладу, розроблена у I розділі проекту. Відповідно до типу, класу, спеціалізації проєктованого ресторану обираємо націнку 180 %.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 30 днів. Розроблені розрахунки зводимо в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
Холодні закуски	642	65,50	42051,00	19260	1261,53
Супи	61	31,00	1891,00	1830	56,73
Основні страви та гарніри	406	88,00	35728,00	12180	1071,84
Десерти	256	39,00	9984,00	7680	299,52
Гарячі напої	69	17,00	1173,00	2070	35,19
Холодні напої та напої власного виробництва	101	20,00	2020,00	3030	60,60
Борошняні вироби	220	26,00	5720,00	6600	171,60
Алкогольні напої	115	45,00	5175,00	3450	155,25
Разом					3112,26

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів узагальнюються у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування річного обсягу доходів від реалізації (товарообороту) ресторану болгарської кухні «Сармі» на плановий рік

Найменування продукції ресторанного господарства	Обсяг доходу від реалізації (товарообороту) за місяць, тис. грн.	Обсяг доходу від реалізації (товарообороту) за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	2724,81	32697,72
Закупні товари	387,45	4649,40
Плановий обсяг доходу від реалізації	3112,26	37347,12

(роздрібний товарооборот)		
---------------------------	--	--

Планові обсяги товарообороту закладу ресторанного господарства є основою для подальшого обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат закладу, операційних доходів та прибутків.

Основні засоби

Основні засоби – це матеріальні цінності (або операційний цикл), які використовуються протягом періоду, що перевищує 365 календарних днів, з моменту введення їх у експлуатацію, та вартістю понад 6000 грн., яка поступово зменшується у зв'язку з фізичним або моральним зносом. На баланс підприємства основні фонди зараховуються за первісною вартістю.

Розрахунки складу та первісної вартості основних засобів узагальнені у формі табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Склад та вартість основних засобів по ресторану «Сармі»

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	14367,18
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	
2.1. Холодильне обладнання	143,67
2.2. Механічне обладнання	287,34
2.3. Теплове обладнання	201,14
2.4. Торговельне обладнання	28,73
2.5. Вимірювальні прилади	21,55
3. Меблі, інше офісне обладнання	172,41
4. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	37,35
5. Телефони	5,75
Разом	15265,13

Обґрунтування суми амортизації по кожному виду основних засобів та в цілому по закладу ресторанного господарства наведено в табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	14367,18	20	718,36
2. Машини, обладнання, транспортні	682,44	5	136,49

засоби, меблі			
3. Інші	215,51	4	53,88
Амортизація основних засобів	15265,13		908,72

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами проектного ресторану «Сармі» складає 908,72 тис. грн. на рік.

Персонал та оплата праці

Наступним етапом економічного обґрунтування є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці.

За результатами проведеного дослідження створено проект штатного розкладу ресторану, в якому визначається:

- посади, що затверджені в закладі, та кількість посадових одиниць;
- система оплати праці по кожній посадовій одиниці та посадові оклади;
- наявність доплат чи надбавок по кожному працівникові.

Проект штатного розкладу ресторану болгарської кухні «Сармі» представляємо у дод. С.

Розроблення плану з праці в ресторані «Сармі» здійснюється з урахуванням кваліфікації працівників та характеру робіт, що виконуються, розміру мінімальної заробітної плати і тарифного коефіцієнта, за яким встановлюється посадовий оклад див. дод. Т.

Розрахунок преміального фонду оплати праці наведено у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Планування преміального фонду по ресторану «Сармі»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	50100,00	20	10020,00
Виробничий	162700,00	30	48810,00
Допоміжний персонал	58800,00	10	5880,00
Разом	271600,00		64710,00

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Розрахунок фонду оплати праці ресторану «Сармі» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	271,60
Місячний фонд додаткової заробітної плати	64,71
Разом місячний фонд оплати праці	336,31
Річний фонд основної заробітної плати	3259,20
Річний фонд додаткової заробітної плати	776,52
Разом річний фонд оплати праці	4035,72
Участь працівників у прибутках	93,85

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану болгарської «Сармі» наведено у дод. Ф, в закладі працюватиме 43 особи, загальний фонд оплати праці на плановий рік складає 4035,72 тис. грн.

Поточні витрати

Наступним етапом є розрахунок поточних витрат. При обґрунтуванні економічних параметрів створення ресторану «Сармі» м. Житомир необхідно розробити такі планові показники поточних витрат діяльності: планові операційні витрати за калькуляційними статтями, річну суму поточних витрат закладу ресторанного господарства. Для планування поточних витрат ресторану «Сармі» було розглянуто наступні статті витрат.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складає 13375,09 тис. грн. Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану «Сармі» на 2020 рік представлений у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Собівартість реалізованої продукції ресторану на 2020 рік

№ п/п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1	Холодні закуски	700,85	180	560,68	6728,16
2	Супи	31,52	180	25,21	302,56
3	Основні страви та гарніри	595,47	180	476,37	5716,48
№ п/п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
4	Десерти	166,40	180	133,12	1597,44
5	Гарячі напої	19,55	180	15,64	187,68
6	Холодні напої та напої власного виробництва	33,67	180	26,93	323,2
7	Борошняні вироби	95,33	180	76,27	915,2
8	Алкогільні напої	86,25	180	69,00	828
	Разом за рік				16598,72

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці розрахований в управлінській частині. Він складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат і становить для закладу закладів 4035,72тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у: Пенсійний фонд; Фонд соціального страхування; Фонд соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних хвороб; Фонд соцстрахування на випадок безробіття. Ці відрахування визначаються, виходячи із запланованих витрат на оплату праці та діючих норм відрахувань у спеціальні фонди (22 % від ФОП + 1,5% військовий збір) становлять $(4035,72 \cdot 22\% + 4035,72 \cdot 1,5\%) \cdot 100 = 948,39$ тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів визначаються за розрахунками, що проведені у таблиці 3.6 і становлять 908,72 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші

комунальні послуги. Обсяг цих витрат розраховується у інженерно-будівельному розділі. У економічному розділі необхідно визначити їх лише у вартісному відображенні таблиця 3.11. Крім цього у цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 1 % від роздрібного товарообігу. Всього витрати по статті складуть 573,26 тис. грн.

Таблиця 3.11

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану на 2020 рік за періодами розвитку

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії	26444,25	3,05	80,65
2. Витрати на опалення	64,2	1621,37	104,09
3. Витрати води			
3.1 Холодна	370,80	18,55	6,88
3.2 Гаряча	102,2	79,88	8,16
Всього			199,79

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.95 р. № 108). Розрахунок суми зносу спеціального одягу на рік здійснюється у вигляді табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Розрахунок суми зносу спеціального одягу для ресторану на 2020 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1300,00	6500,00
Оперативно виробничий персонал	26	2	600,00	31200,00
Разом	31			37700,00

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношувальних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат визначається у таблиця 3.13.

Таблиця 3.13

Розрахунок суми зносу інвентарю, що відноситься до малоцінних та швидкозношуваних предметів на рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
керамічний посуд	70	3	210	75,00	15750,00
Столові набори	70	2	140	90,00	12600,00
Скатертини та серветки	70	2	140	38,00	5320,00
Скляний посуд	70	3	210	33,00	6930,00
Разом					40600,00

Всього витрати по статті складуть 78,30 тис. грн.

Стаття 7. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі – 7,9 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу - 18,67 тис. грн.

Стаття 10. Не передбачено.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 6,98 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-telefonні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції. Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом витрати за статтею 12 становлять = 1535,38 тис. гривень.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат представлений у дод. Х. Отже, поточні витрати ресторану на 2020 рік = 24710,05 тис. грн.

Прибутки

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальним товарооборотом підприємства (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат. Розрахунки показників аналізу таблиця 3.14.

Таблиця 3.14

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності на 2020 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн.		29877,70
2	Середній процент торговельної націнки, %		180,00
3	Змінні витрати, у тому числі		16617,39
3.1	Собівартість продукції, грн.		16598,72
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн.		18,67
4	Маржинальний дохід, грн.	ст.1 - ст.3	13260,30
5	Постійні витрати, грн.		8092,66
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	5167,65
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	55,62
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	6506,29
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	359,21
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	17,30

Планові показники доходу (товарообігу) від реалізації продукції та закупних товарів, собівартості реалізованої продукції, операційних витрат діяльності, фінансових витрат визначаються у попередніх розрахунках. Податок на прибуток станом на 2020 рік складає 18%.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Планування основних результатів діяльності на 2020 рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		29877,70
2	Собівартість реалізованої продукції		16598,72

Продовження таблиці 3.15

1	2	3	4
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		8111,33
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	5167,65
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	5167,65
7	Податок на прибуток	18%	930,18
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	4237,47
9	Рентабельність операційної діяльності, %	$(П8./ П1.) * 100$	14,18
10	Чистий прибуток – цільовий	$(П.1 * 15\%) / 100\%$	4481,65
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	4237,47

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на першій рік створення ресторану «Сармі»: рентабельність реалізованої продукції (РРП, %) - 14,18, рентабельність поточних витрат (РПВ, %) - 17,15, рентабельність операційних витрат (РОВ, %) - 27,76.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Наступний етап планування – розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме – обсягів роздрібного товарообігу, прибутку, амортизаційних відрахувань.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 роки приймаємо на рівні 8%, Рівень рентабельності складає 11%.

Планові показники діяльності ресторану «Сармі» на перші п'ять років подано у дод. Ц. Отже, згідно з даними дод. Ц, планований товарооборот за п'ять років становитиме 219100,65 тис. грн., чистий прибуток – 26575,11 тис. грн., амортизаційні відрахування – 4111,42 тис. грн.

Розрахунок чистого приведеного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід ІД.
1-й рік	15265,13	5146,19	5146,19	4901,13	
2-й рік		5566,88	10713,07	5301,79	
3-й рік		6041,11	16754,17	5753,44	
4-й рік		6574,41	23328,58	6261,34	
5-й рік		7172,94	30501,52	4070,12	
Разом	15265,13	30501,52		26287,82	11022,69

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід на п'ятий рік експлуатації проекту становив 11022,69 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.1)$$

Розраховуємо індекс доходності

$$ID = 26287,82 / 15265,13 = 1,72$$

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту виграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою:

$$IP = ЧП \setminus IB * 100 \quad (3.2)$$

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 26390,12 / 5 = 5278,02 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$IP = 5278,02 / 15265,13 * 100 = 34,6\%.$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 34,8 %.

Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою:

$$ПО = IB \setminus ЧП_{р.}, \quad (3.10)$$

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$ПО = 15265,13 / (26287,82 / 5) = 2,9 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 2,9 роки.

Резюме проекту

На основі визначеної теми випускного кваліфікаційного проекту проведено характеристику ринку продукції та послуг в м. Житомир.

Проведено дослідження регіонального ринку продукції та послуг закладів ресторанного господарства, дислокації закладів-конкурентів в досліджуваному районі, режиму роботи, типу та реальної кількості місць у закладах ресторанного господарства; вивчено та досліджено контингент потенційних споживачів і вплив конкурентів та інших зовнішніх факторів. Техніко-економічне обґрунтування дало нам змогу правильно розмістити та вибрати тип проектного закладу ресторанного господарства, визначити потужність його, режим роботи.

Проектований етно-ресторан буде називатися «Сармі». Позиціонування ресторану «Сармі» як демократичного міського ресторану болгарської кухні із широким асортиментом страв болгарської кухні з ексклюзивним дизайном в етнічному стилі.

Основним гастрономічним спрямуванням ресторану «Сармі» є страви національної болгарської кухні, приготованих з натуральних продуктів. У ресторані пропонуються для реалізації багато видів напоїв: айран, лимонад з болгарського перцю, великий асортимент соків, компоти власного виробництва та різноманітня чаїв. В ресторані також є винна карта з болгарськими та українськими винами.

Відповідно до типу, напряму діяльності проектного закладу ресторанного господарства «Сармі», розроблено виробничу програму закладу з застосуванням сучасного устаткування, адже його використання дозволить реалізувати виробничу програму закладу ресторанного господарства при максимальній економії матеріальних (сировинних) і енергетичних ресурсів, використанні мінімального числа працівників і

раціональному використанні виробничих площ.

В проектуваному ресторані «Сармі» впроваджено новітні технології борошняних виробів із додаванням льняного борошна.

Частину пшеничного борошна замінювали на льняне борошно у кількості від 5%, 10%, 15%.

Досліджувані показники якості борошняного виробу при заміні різної кількості борошна пшеничного вищого сорту на льняне борошно відповідають вимогам ДСТУ 3781:2014.

Результати досліджень підтвердили доцільність заміни частини пшеничного борошна на льняне в кількості 10%, більше дозування призведе до погіршення органолептичних показників виробу. Підраховано харчову цінність готового виробу з додаванням борошна льняного та побудовано модель якості виробу. У борошняному виробі погача, при заміні борошна покращився вміст ненасичених жирних кислот, мінеральних речовин та вітамінів. Підтверджена доцільність цієї заміни та можливість реалізації готового виробу в закладі ресторанного господарства.

Проектований ресторану болгарської кухні «Сармі» створено на основі колективної форми власності кількох учасників. Юридична назва підприємства – товариство з обмеженою відповідальністю «Сармі». В управлінні рестораном «Сармі» на 70 місць, застосовується лінійно-функціональна структура управління

В проекті розраховано основні економічні показники діяльності:

- роздрібний товарооборот – 37347,12 тис. грн.;
- амортизаційні відрахування – 908,72 тис. грн.;
- фонд оплати праці – 4035,72 тис. грн.;
- чистий прибуток – 4237,47 тис. грн.;
- капітальні витрати по проекту - 15265,13 тис. грн.;
- термін окупності – 2,9 роки

Отже, можна зробити висновок, що будівництво проектуваного закладу ресторанного господарства «Сармі» в м. Житомир за своєю

концептуальністю і впровадженням новітніх технологій має право на існування і перспективи для майбутнього розвитку.

ДОДАТКИ

Додаток А

Меню та виробнича програма ресторану «Сармі» на 70 місць

Холодні страви та закуски		642
Болгарські фаршировані перці:		
- з грибами	200	25
- з овочами	200	25
Баклажани з овочами	200	30
Соління овочеве	190	25
Гострі перці	150	17
Салат «Шопський»(Солодкий перець, помідори, цибуля, огірки, бринза)	190	25
Салат «Сонячний берег» (лосось, мідії, сир «Пармезан», манго, авокадо, томати «Чері», мікс салатів, лимон)	170	25
Салат «Цитрус» (яловичина, свинина, картопля, цибуля, грейпфрут, сир «Пармезан», маслини)	190	25
Салат «Ніжність» (Густе молоко, огірки, укроп, волоський горіх, часник)	180	25
Салат «Свіжість»(огірки, помідори, перець болгарський, цибуля, оливки, шинка, бринза)	190	25
Салат «Цезар» (Зелений салат, помідор, куряче філе, Соус «Цезар», Сухарі, Сир «Пармезан»)	180	25
Салат «Грецький» з креветками	180	25
Салат «Бургас» (язик яловичий, мариновані шампінйони, мариновані гриби, цибуля, сир «Хаварті»)	180	30
Салат Скумбрія з овочами (Скумбрія холодного копчення, салат-ромен, рукола, кріп, петрушка, помідори черрі, перець болгарський, лайм)	190	25
Овочева тарілка «Насолода» (помідори, огірки, перець болгарський, цибуля синя, кінза)	200	25
Оселедець з цибулею та креветками	150/25/20	30
Скумбрія копчена з мідіями	170/25	30
Щука фарширована з овочами	350	30
Судак заливний	300	20
Рибне асорті (скумбрія, лосось, судак, креветки)	350	20
М'ясна тарілка (буженина, мисливські ковбаси, салями, філе куряче копчене, ковбаса власного виробництва)	390	35
Паштет зі свинячої печінки з грибами	200	20
Гриби мариновані	150	20
Млинці за лососем та вершковим маслом	250	20
Карпаччо з копченої яловичини та печериць	150	20
Язик яловичий заливний	230	25

Асорті м'ясне в'ялене (в'ялена свинина, в'ялена телятина, в'ялена качка, в'ялене курча, бастурма)	50/50/50/50/50/50/50	20
Супи		61
Суп з болгарського перцю	320	10
Болгарський борщ з сметаною та зеленню	320/20	13
Суп «Таратор» (йогурт, сметана, огірки, кріп, часник, , волоський горіх)	320	10
Солянка болгарська (баранина, гриби, морква, картопля, корінь селери, корінь петрушки, зелена цибуля, малина)	320/10	10
Суп з сочевиці	320	9
Суп чорба (баранина , морква, картопля, помідори, цибуля, часник, кінза, кмин)	320	9
Основні страви та гарніри		406
Болгарські фаршировані перці		
- з яловичиною	230/10	20
- з бараниною	230/10	20
- з бринзою в паніровці	250/10	20
«Сармі» (фаршировані листя винограду)	200/10	30
Печеня по болгарськи «Гювеч» (Свинина, картопля, квасоля, перець болгарський , помідори, баклажан, морква, цибуля, горошок)	370	15
Овочево м'ясне рагу «Яхнія»:		
- з рисом та шпинатом	300	15
- з бараниною	300	20
- з рибою	300	15
- з куркою	300	20
Стейк свинячий з горошком	200/50	20
Кебаб з рисом	230	20
Печеня болгарське « Каварма» (Свинина, перець болгарський , гострий перець, цибуля, часник, морква, помідор, вино)	350	30
Винний кебаб зі свининою та картоплею	350	25
Курячі крильця смажені з кунжутом	230	25
Дроб сарма (куряча печінка з рисом та овочами)	200	15
Скумбрія по-болгарськи (скумбрія, картопля, цибуля, вино, сік лимона, часник, чабер)	350	11
Сазан по-болгарськи (сазан, морква, цибуля, перець болгарський, томати, горошок зелений)	300	10
Хек по-болгарськи з часником (хек, часник, помідори, болгарський перець, цибуля зелена)	280	10
Тушкована картопля з зеленню	200	15
Печеня овочево	250	15
Каша рисова	150/10	15
Каша булгур	150/10	15
Каша гречана	150/10	15
Картопля фрі	170/10/10	15

Картопля по-селянськи	170	15
Овочі гриль (перець болгарський, помідори, кабачки, баклажани)	90/90/90/90	25
Десерти		256
Тістечко «Крем карамель»	150	24
Бісквіт	150	20
Млинці:		
- з малиною та вершками	120/15	17
- з вишнями та вершками	130/15	17
- з полуницею та вершками	130/15	15
- з яблуками	130/15	15
- з бананом та шоколадом	130/15	17
Пончики :		
- з вишневим джемом	100/25	14
- із згущеним молоком	100/25	14
- з шоколадом	100/25	14
Фруктове асорті (Банани, яблука , груши, сливи, киви, хурма, полуниця)	400	14
Морозиво в асортименті	150/20	30
Торт «Гараш»	250	30
Гріс-халва	200	15
Гарячі напої		69
Чай чорний	250	6
Чай чорний з лимоном	250/5	6
Чай зелений	250	10
Чай зелений з лимоном та імбиром	250/5/5	6
Чай фруктовий	250	6
Чай обліпиховий медом	250	11
Кава еспresso	30	6
Кава «Амерікано»	200	6
Кава «Амерікано» з молоком	250	6
Какао	300	6
Холодні напої та Напої власного виробництва		101
Айран	250	9
Буза	250	8
Лимонад з болгарського перцю	250	8
Вода мінеральна негазована	250	8
Вода мінеральна газована	250	8
Вода солодка сильногазована		
- кока кола	250	7
- спрайт	250	7
- фанта	250	7
Сік в асортименті		
- яблучний	250	5
- апельсиновий	250	5
- виноградно-яблучний	250	5

- бананово-полуничний	250	5
- мультифруктовий	250	5
Компот із свіжих фруктів	200	7
Компот із сухофруктів	200	7
Борошняні вироби		169 +51
Хліб болгарський домашній	50	30
Хліб висівковий	50	25
Чорний хліб	50	25
Погача з льоном	60	35
Хліб із солоною карамеллю	50	25
Пиріг «Баклава»	120	35
Солодкий квітковий пиріг	130	25
Кекс з морквою	125	20
Алкогільні напої		115
Винна карта		68
Вино Сайкл Гевюрцтраминер біле сухе(Болгарія)	250	4
Вино «Праскавейське» мускатне біле сухе (Болгарія)	250	3
Вино Домейн Бояр, "болгарський" Аліготе біле напівсухе (Болгарія)	250	4
Вино Domaine Boyar, "Quantum" Шардоне і Коломбар біле напівсолодке (Болгарія)	250	4
Вино Балканська Колекція Шардоне біле напівсолодке (Болгарія)	250	3
Вино Трісайкл Каберне Совіньон Каберне Фран Мерло червоне сухе (Болгарія)	250	4
Вино Трісайкл Каберне Совіньон Каберне Фран Мерло червоне сухе (Болгарія)	250	5
Вино Балканська Колекція Кадарка червоне напівсолодке (Болгарія)	250	3
Вино "Прасковейское" Червоне Напівсолодке (Болгарія)	250	4
Вино Balkan Collection, Cabernet Sauvignon червоне напівсухе (Болгарія)	250	3
Вино Domaine Boyar, "Quantum" Rose, Pinot Noir & Syrah рожеве напівсухе (Болгарія)	250	4
Вино "Прасковейское" рожеве сухе (Болгарія)	250	4
Вино ігристе біле «Mont royal» (Болгарія)	180	4
Вино ігристе біле сухе Martini «Prosecco» DOC (Італія)	180	5

Вино ігристе біле солодке Martini «Asti»(Італія)	180	4
Вино ігристе червоне сухе Артемівське «Krimart Red Brut» (Україна)	180	3
Вино ігристе червоне сухе «Cantine Quattro Valli Gutturnio» DOC	180	4
Вино ігристе рожеве напівсухе Martini «Sparkling Rose» (Італія)	180	3
Пиво		17
Пиво «Каменица» світле(Болгарія)	500	4
Пиво «Бургаске» темне(Болгарія)	500	3
Пиво «Столичне» напівтемне(Болгарія)	500	3
Пиво живе «Опілля» корифей світле (Україна)	500	3
Пиво живе Бердичівське «Леон» медове (Україна)	500	4
Горілчані		16
Анисова горілка (Болгарія)	50	4
Ракія Peshtera виноградна (Болгарія)	50	2
Ракія Peshtera зрелая (Болгарія)	50	2
Ракія Troyanska Plum (Болгарія)	50	4
Ракія Troyanska Plum Aged (Болгарія)	50	2
Ракія Tetevenska Plum (Болгарія)	50	2
Бренді та лікери		14
Бренді Vinex Preslav, "Slantschew Brjag" (Болгарія)	100	2
Бренді Vinex Preslav, "Pliska" 5 Years Old (Болгарія)	100	2
Бренді Vinex Preslav, "Pliska" XO, gift box (Болгарія)	100	3
Лікер м'ятний Menta Peshtera Мента Печера (Болгарія)	100	2
Лікер Sheridan's (Ірландія)	150	3
Лікер Baileys Original (Ірландія)	150	2

Додаток Б

Концепція ресторану «Сармі»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розташування проектного закладу	

ресторанного господарства.	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Житомир
Адміністративний район населеного пункта(території)	Корольовський район
Місце розташування проектного закладу	м. Житомир, Корольовський район, вул. Лятошинського 3.
Рівень туристичної аттрактивності і ділової активності району.	На території району знаходиться 36 пам'яток історії, 10 пам'яток монументального мистецтва культури 1 пам'ятка природи тощо. Також невід'ємною частиною інфраструктури є Житомирський обласний український музично-драматичний театр імені Івана Кочерги та 5 музеїв. У Районі знаходяться державні установи - Управління праці та соціального захисту населення Корольовської районної рад, Корольовський районний суд, Корольовська районна рада у місті Житомирта інші.
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства.	196 заклади ресторанного господарства: 33 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу(радіус 1км)
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	Ресторан «Сармі»

Логотип	
Легенда	Легенда ресторану – міський ресторан болгарської кухні , що запрошує гостей побувати в Болгарії не перетинаючи кордон , а просто завітавши до закладу «Сармі». Природні світлі тони інтер'єру передають спокій і рівновагу , відчуття домашньої атмосфери .
Концептуальне меню	
Позиціонування ресторану «Сармі» як демократичного міського ресторану болгарської кухні із широким асортиментом страв болгарської кухні з ексклюзивним дизайном в етнічному стилі.	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Дизайн ресторану «Сармі» планується виконати в етнічному стилі який буде передавати особливий настрій ,гармонійну красу та затишок. Цей стиль об'єднує прагнення до гармонії, природність і натхненність.
Фірмові кольори	Білий, світло-жовтий, світло-коричневий, червоний.
Фірмові атрибути , атмосфера	Атмосфера закладу спрямована на створення позитивних асоціацій у споживачів , пов'язаних із сімейними обідами, приємним проведенням часу у родинному затишному колі . В інтер'єрі будуть використані декоративні елементи болгарського народного побуту та елементи болгарської культури – різноманітні тканинні пошиви,картини із зображеннями болгарських дівчат в національних нарядах , квіти на в на стінах та на підвіконні .
Сервіс	
Формат закладу , рівень сервісу	Формат – гастрономічний міський ресторан болгарської кухні середнього класу (Casual Dining) з

	демократичними цінами та високим рівнем обслуговування , із середнім чеком на рівні 130- 250 грн.
Види обслуговування	Індивідуальне ,банкетне обслуговування.
Види меню	Меню вільного вибору фірмової продукції у залі.
Форми обслуговування	У закладі планується застосовувати обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком(готівковий та безготівковий)
Додаткові послуги	Послуги банкетного обслуговування за спеціально розробленим . Жива музика.
Режим роботи	10:00-24:00
Зали для споживачів , кількість місць	Зал ресторану на 70 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	4.8

Додаток В

Добова потреба закладу в напівфабрикатах, сировині, продуктах за товарними групами ресторану «Сармі» на 70 місць

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Напівфабрикати з м'яса, птиці та субпродукти	Яловичина	Фасована, охолоджена	7,8
	Свинина	Фасоване, охолоджене	11,3
	Баранина	Фасований, охолоджений	5
	Філе куряче	Фасоване, охолоджене	2,5
	Язик яловичий	Фасоване, охолоджене	5.3
	Лопатка яловича	Фасована, охолоджена	1,0
	Свиняча печінка	Фасоване, охолоджене	1,6
	Стейк із свинини	Фасований, охолоджений	4,0
	Куряча печінка	Фасована, охолоджена	1,5
	Курячі крильця	Фасована, охолоджена	5,3

Разом			45,3
Напівфабрикати з риби та нерибні продукти моря	Філе лосося	Фасоване, охолоджене	4
	Філе хека	Фасоване, охолоджене	3,85
	Філе скумбрії	Фасоване, охолоджене	1,4
	Філе сазана	Фасоване, охолоджене	1,5
	Оселедець філе	Фасовані, охолоджене	4,5
	Креветки чорноморські	Фасовані, охолоджені	2,4
	Креветки тигрові	Фасовані, заморожені	0,9
	Мідії	Фасовані, охолоджені	1,4
	Філе судака	Фасоване, охолоджене	6,34
Разом			26,29
Гастрономія	Філе куряче копчене	Фасоване, охолоджене	2,8
	Скумбрія холодного копчення	Фасовані, охолоджені	7,6
	Скумбрія гарячого копчення	Фасовані, охолоджені	1,8
	Креветки чорноморські	Фасовані, охолоджені	2,4
	Щука	Фасовані, охолоджена	8,1
	В'ялена свинина	Фасовані, охолоджені	1,0
	В'ялена телятина	Фасовані, охолоджені	1,0
	В'ялена качка	Фасована, охолоджена	1,0
	В'ялене курча	Фасована, охолоджена	1,0
	Бастурма	Фасовані, охолоджені	1,0
	Шинка	Фасовані, охолоджені	0,9
	Ковбаски «мисливські»	Фасовані, охолоджені	2,8
	Ковбаса«Саямі»	Фасовані, охолоджені	2,8
	Буженина	Фасовані, охолоджені	2,8
Разом			37
Молоко, молочні і жирові продукти	Вершки	Фасовані, охолоджені	0,8
	Бринза	Фасована, охолоджена	3,4
	Густе молоко	Фасоване, охолоджене	2,4
	Сир «Пармезан»	Фасований, охолоджений	1,25

Продовження додатка В

	Сир «Фета»	Фасований, охолоджений	0,7
	Сир «Хаварті»	Фасований, охолоджений	0,8
	Молоко	Фасоване, охолоджене	7,6

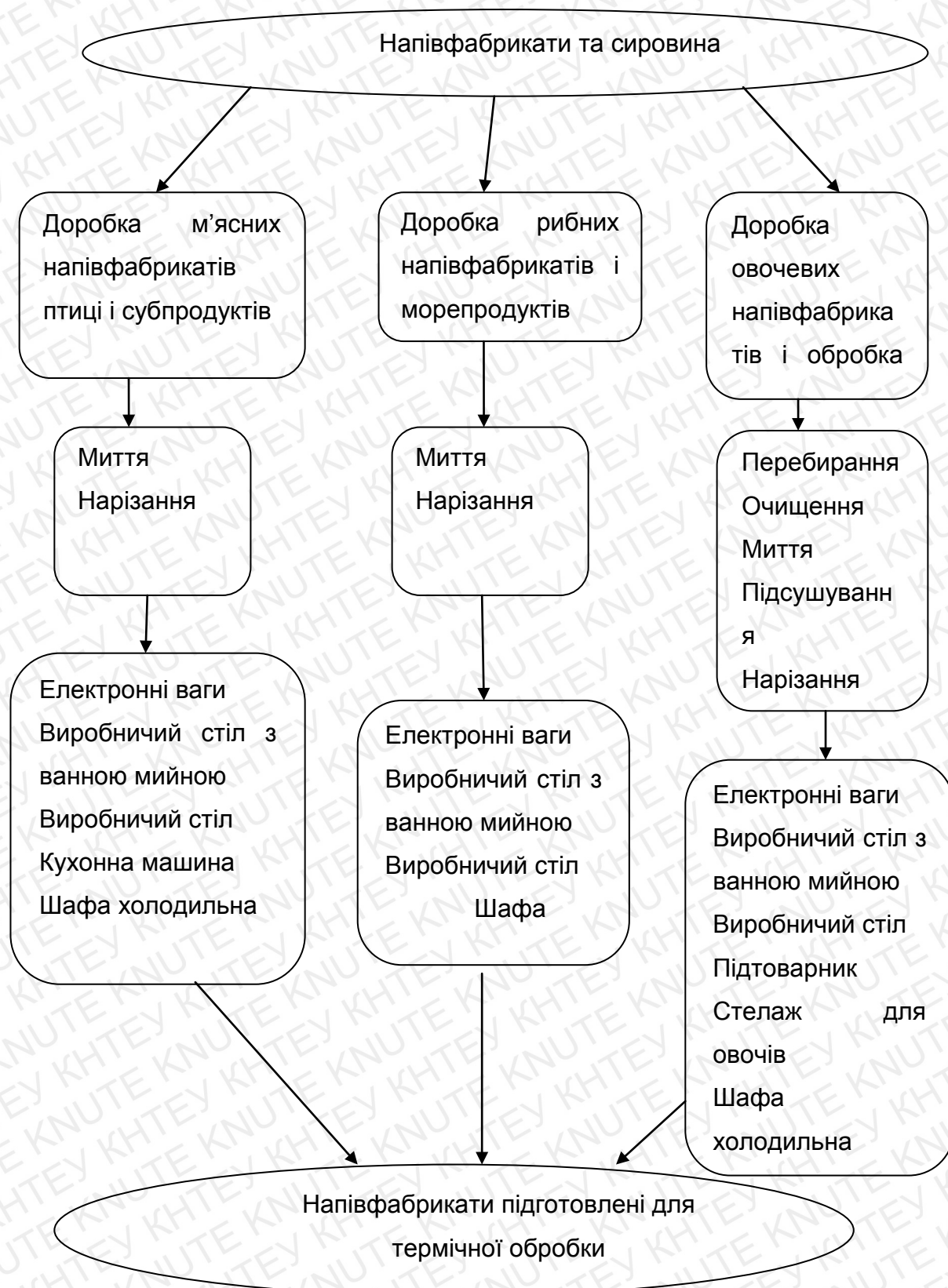
	Вершкове масло	Фасоване, охолоджене	2,0
	Сметана	Фасована, охолоджена	1,5
	Йогурт	Фасований, охолоджений	1,0
	Айран	Фасований, охолоджений	2,3
Разом			23,75
Яйця, шт		свіжі	61
Морозиво, кг		заморожене	4,5
Напівфабрикати з овочів	Печериці	свіжі	1,0
	Шампінйони	свіжі	4,5
	Картопля	свіжа	13,1
	Картопля фрі	морожена	2,3
	Ріпчаста цибуля	свіжа	17,2
	Цибуля синя	свіжа	2,2
	Цибуля зелена	свіжа	1,0
	Болгарський перець	свіжий	15,2
	Перець червоний гострий	свіжий	2,9
	Огірки	свіжі	5,7
	Капуста білокачанна	свіжа	1,2
	Помідори	свіжі	19,1
	Часник	свіжий	1,6
	Авокадо	свіжий	0,9
	Морква	свіжа	11,1
	Баклажани	свіжі	6,5
	Кабачки	свіжі	2,8
	Помідори черрі	свіжі	2,3
	Буряк	свіжий	0,5
	Сочевиця	свіжа	0,4
	Квасоля	свіжа	0,6
	Горошок зелений	морожений	1,8
Разом			118,4
Фрукти та ягоди	Лимон	свіжий	0,8
	Лайм	свіжий	0,2
	Манго	свіжий	0,6
	Грейпфрут	свіжий	0,4
	Апельсин	свіжий	3,5
	Виноград	свіжий	4,2
	Малина	свіжа	1,0
	Яблука	свіжі	14,5
	Вишні	свіжа	0,7
	Полуниця	свіжа	5,7
	Груши	свіжі	1,0
	Банан	свіжий	5,6
	Ківі	свіжий	0,9
	Сливи	свіжі	1,0
	Хурма	свіжа	0,9
	Яблука	висушені	0,2
	Груши	висушені	0,2

Продовження додатка В

	Імбир	свіжий	0,1
--	-------	--------	-----

Разом			41,5
Зелень	Шпинат	свіжий	0,5
	Мікс салата	свіжий	3,0
	Салат «Ромен»	свіжий	0,6
	Кріп	свіжий	1,8
	Петрушка	свіжа	0,6
	Корінь петрушки	свіжий	0,2
	Рукола	свіжа	1,0
	Кінза	свіжа	0,5
	Корінь селери	свіжий	0,2
	Кмин	сухий	0,1
	Чабер	сухий	0,2
	Листя винограду	Свіже	1,3
Разом			10
Бакалійні товари	Чорнослив	фасований	0,2
	Соління овочеве	фасоване	4,9
	Мариновані шампіньйони	Фасовані	1,8
	Оцет	фасований	0,3
	Олія рафінована	фасована	5,0
	Сухарі кубики	фасовані	2,0
	Пшеничне борошно	фасоване	4,3
	Цукор	фасований	0,5
	Ванільний цукор	фасований	0,1
	Дріжджі	фасовані	0,035
	Борошна льняне	фасоване	1,2
	Оливки	фасовані	0,7
	Маслини	фасовані	1,0
	Оливкова олія	фасована	2,0
	Панірувальні сухарі	фасовані	0,5
	Рис шліфований	фасований	4,3
	Булгур	фасований	1,3
	Гречка	фасована	1,2
	Спеції	фасовані	1,4
	Чай чорний	фасований	0,24
	Чай зелений	фасований	0,32
	Чай фруктовий	фасований	0,12
	Чай обліпиховий	фасований	0,33
	Кава	фасована	0,4
	Какао	фасоване	0,2
	Волоський горіх	фасований	0,85
	Мед	фасований	0,5
	Кунжут	Фасований	0,7
Разом			36,395
Охолоджувальні напої,		охолоджені	24,55
Хлібобулочні та кондитерські вироби, кг		свіжі	38,6
Вино-горілчані напої, л		охолоджені	19,82
Пиво, л		охолоджене	8,5

Додаток Г



Технологічні лінії доготівельного цеху проектного ресторану
«Сармі» на 70 місць

Додаток Д

Виробнича програма та вихід напівфабрикатів доготівельного цеху
ресторану «Сармі» на 70 місць

Сировина	Кількість за добу, кг	% відходів	Вихід напівфаб- рикатів, кг	Технологічна обробка	Назва страви
Яловичина	7,8	-	7,8	Миття	Салат «Цитрус» Суп з болгарського перцю Болгарський борщ з сметаною та зеленню Суп з сочевиці Болгарські фаршировані перці з яловичиною «Сармі» Кебаб з рисом
Філе куряче	2,5	-	2,5	Миття	Салат «Цезар» Овочево м'ясне рагу «Яхнія» з куркою
Свинина	11,3	-	11,3	Миття	Салат «Цитрус» Печеня по болгарськи «Гювеч» Печеня болгарське «Каварма» Кебаб з рисом Винний кебаб зі свининою та картоплею ковбаса власного виробництва
Буженина	2,8	-	2,8	-	М'ясна тарілка
Баранина	5	-	5	Миття	Солянка болгарська

					Суп чорба Болгарські фаршировані перці з бараниною Овочево м'ясне рагу «Яхнія» з бараниною
Язик яловичий	5,3	-	5,3	Миття	Салат «Бургас» язик яловичий заливний
Лопатка яловича	1,0	-	1,0	Миття	Карпаччо з яловичини та печериць
Свиняча печінка	1,6	-	1,6	Миття	Паштет зі свинячої печінки з грибами
Стейк із свинини	4,0	-	4,0	Миття	Стейк свинячий з горошком
Куряча печінка	1,5	6	1,4	Зачищення, миття	Дроб сарма
Курячі крильця	5,3	-	5,3	Миття	Курячі крильця смажені з кунжутом
В'ялена свинина	1,0	-	1,0	-	Асорті м'ясне в'ялене
В'ялена телятина	1,0	-	1,0	-	Асорті м'ясне в'ялене
В'ялена качка	1,0	-	1,0	-	Асорті м'ясне в'ялене
В'ялене курча	1,0	-	1,0	-	Асорті м'ясне в'ялене
Бастурма	1,0	-	1,0	-	Асорті м'ясне в'ялене
Шинка	0,9	-	0,9	-	Салат «Свіжість»
Ковбаски «мисливські»	3,75	-	3,75	Миття	М'ясна тарілка
Ковбаса«Саямі»	6,15	-	6,15	Миття	М'ясна тарілка
Щука	8,1	-	8,1	Миття	Щука фарширована з овочами
Філе лосося	4	-	4	Миття	Салат «Сонячний берег» Рибне асорті Млинці з лососем та вершковим маслом
Філе хека	2,8	-	2,8	Миття	Хек по- болгарськи з

					часником Овочево м'ясне рагу «Яхнія» з рибою
Філе скумбрії	1,4	-	1,4	Миття	Скумбрія по- болгарськи
Філе сазана	1,5	-	1,5	Миття	Сазан по- болгарськи
Оселедець філе	4,5	-	4,5	Миття	Оселедець з цибулею та креветками
Креветки чорноморські	2,4	-	2,4	Миття	Оселедець з цибулею та креветками Рибне асорті
Креветки тигрові	0,9	15	0,75	Розморожування, Миття	Салат «Грецький» з креветками
Мідії	1,4	-	1,4	-	Салат «Сонячний берег» Скумбрія копчена з мідіями
Філе судака	6,34	-	6,34	Миття	Судак заливний Рибне асорті
Скумбрія холодного копчення	7,6	9	6,9	-	Салат Скумбрія з овочами Скумбрія копчена з мідіями
Скумбрія гарячого копчення	1,8	9	1,6	-	Рибне асорті
Печериці	1,0	3	0,97	Очищення, миття, нарізання	Карпаччо з копченої яловичини та печериць
Шампінйони	4,5	3	4,36	Очищення, миття, нарізання	Паштет зі свинячої печінки з грибами Болгарські фаршировані перці з грибами Солянка болгарська Печеня овочево
Картопля	13,1	10	11,79	Чищення, миття, нарізання	Салат «Цитрус» Супи Печеня «Гювеч» Скумбрія по- болгарськи

					Тушкована картопля Печеня овочево Картопля по-селянськи
Картошка фрі н/ф	2,3	10	2,18	Розморожування	Картопля фрі
Ріпчаста цибуля	17,2	10	15,48	Очищення, миття, нарізання	Болгарські фаршировані перці Оселедець з цибулею та креветками Щука фарширована з овочами Паштет зі свинячої печінки з грибами Гриби мариновані Супи «Сармі» Печеня по болгарськи «Гювеч» Овочево м'ясне рагу «Яхнія» Кебаб з рисом Печеня болгарське «Каварма» Винний кебаб зі свининою та картоплею Дроб сарма Скумбрія по-болгарськи Сазан по-болгарськи Печеня овочево
Цибуля синя	2,2	10	1,98	Очищення, миття, нарізання	Салат «Шопський» Салат «Цитрус» Салат «Свіжість» Салат «Грецький» з креветками Салат «Бургас» Овочева тарілка

					«Насолода»
Цибуля зелена	1,0	5	0,95	Очищення, миття, нарізання	Солянка болгарська Хек по-болгарськи з часником
Болгарський перець	15,2	7	14,14	Очищення, миття, нарізання	Болгарські фаршировані перці Салат «Шопський» Салат «Свіжість» Салат Скумбрія з овочами Овочева тарілка «Насолода» Супи Печеня по болгарськи «Гювеч» Овочево м'ясне рагу «Яхнія» Печеня болгарське «Каварма» Дроб сарма Сазан по-болгарськи Хек по-болгарськи з часником Печеня овочева Овочі гриль
Огірки	5,7	6	5,36	Очищення, миття	Салат «Шопський» Салат «Ніжність» Салат «Свіжість» Салат «Грецький» з креветками Овочева тарілка «Насолода» Суп «Таратор»
Капуста білокачанна	1,2	4	1,15	Очищення, миття, нарізання	Болгарський борщ з сметаною та зеленню

					Печеня овочеве
Помідори	19,1	4	18,34	Очищення, миття	Болгарські фаршировані перці Баклажани з овочами Салат «Шопський» Салат «Свіжість» Салат «Грецький» з креветками Овочева тарілка «Насолода» Щука фарширована з овочами Супи Печеня по болгарськи «Гювеч» Овочево м'ясне рагу «Яхнія» Печеня болгарське «Каварма» Дроб сарма Сазан по-болгарськи Хек по-болгарськи з часником Печеня овочеве Овочі гриль
Перець червоний гострий	2,9	3	2,81	Очищення, миття	Гострі перці Печеня овочеве
Баклажани	6,5	5	6,17	Очищення, миття, нарізання	Баклажани з овочами Печеня по болгарськи «Гювеч» Печеня овочеве Овочі гриль
Часник	1,6	10	1,44	Очищення, миття	Болгарські фаршировані перці Баклажани з овочами Супи Печеня

					болгарське «Каварма» Скумбрія по- болгарськи Хек по- болгарськи з часником Картопля по- селянськи
Авокадо	0,9	10	0,81	Очищення, миття	Салат «Сонячний берег»
Морква	11,1	5	10,54	Очищення, миття, нарізання	Болгарські фаршировані перці Щука фарширована з овочами Судак заливний Паштет зі свинячої печінки з грибами Язик яловичий заливний Супи «Сармі» Печеня по болгарськи «Гювеч» Овочево м'ясне рагу «Яхнія» Печеня болгарське «Каварма» Дроб сарма Сазан по- болгарськи Печеня овочеве
Помідори черрі	2,3	3	2,23	Очищення, миття	Салат Сонячний берег Салат Скумбрія з овочами
Кабачки	2,8	5	2,66	Очищення, миття, нарізання	Печеня овочеве Овочі гриль
Буряк	0,5	5	0,47	Очищення, миття, нарізання	Болгарський борщ з сметаною та зеленню
Сочевиця	0,4	-	0,4	Замочування, миття	Суп з сочевиці
Квасоля	0,6	-	0,6	Замочування,	Печеня по

				миття	болгарськи «Гювеч»
Горошок зелений	1,8	5	1,71	Розморожування, миття	Печеня по болгарськи «Гювеч» Стейк свинячий з горошком Сазан по- болгарськи
Лимон	0,8	2	0,78	Миття	Салат «Сонячний берег» Скумбрія по- болгарськи
Лайм	0,2	2	0,196	Миття	Салат Скумбрія з овочами
Манго	0,6	2	0,588	Перебирання, миття	Салат «Сонячний берег»
Яблука	14,5	6	13,63	Очищення, миття	Млинці з яблуками Фруктове асорті Сік компот
Грейпфрут	0,4	10	0,36	Миття, очищення	Салат «Цитрус»
Малина	1,0	1	0,99	Перебирання, миття	Солянка болгарська Млинці
Вишні	0,7	1	0,693	Перебирання, миття	Млинці з вишнями
Полуниця	5,7	2	5,586	Перебирання, миття	Млинці з полуницею Фруктове асорті сік
Ківі	0,9	3	0,87	Миття , очищення	Фруктове асорті
Сливи	1,0	10	0,90	Миття , очищення	Фруктове асорті
Апельсини	3,5	13	3,08	Миття, очищення, нарізання	Сік
Груши	1,0	5	0,95	Миття, очищення, нарізання	Компот із свіжих фруктів
Виноград	4,2	3	4,07	Перебирання, миття	Сік
Хурма	0,9	3	0,87	Миття, очищення, нарізання	Фруктове асорті
Банан	5,6	11	4,984	Миття, очищення	Млинці з бананом

					Фруктове асорті Сік
Шпинат	0,5	8	0,46	Перебирання, миття, підсушування	Овочево м'ясне рагу «Яхнія» з рисом та шпинатом
Мікс салата	3,0	7	2,79	Перебирання, миття, підсушування	Салат «Сонячний берег» Салат «Цезар» Салат «Грецький» з креветками
Салат «Ромен»	0,6	6	0,56	Перебирання, миття, підсушування	Салат Скумбрія з овочами
Кріп	1,8	8	1,66	Перебирання, миття, підсушування	Салати Супи Тушкована картопля з зеленню Картопля по-селянськи
Петрушка	0,6	2	0,59	Перебирання, миття, підсушування	Салат Скумбрія з овочами Тушкована картопля з зеленню
Корінь петрушки	0,2	3	0,194	Очищення, миття, нарізання	Солянка болгарська
Корінь селери	0,2	3	0,194	Очищення, миття, нарізання	Солянка болгарська
Рукола	1,0	5	0,95	Перебирання, миття, підсушування	Салати
Листя винограду	1,3	7	1,209	Перебирання, миття, підсушування	«Сармі»
Кінза	0,5	2	0,49	Перебирання, миття, підсушування	Овочева тарілка «Насолода» Суп чорба

Додаток Е

Чисельність виробничих працівників ресторану «Сармі»

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Болгарські фаршировані перці з грибами	25	2,4	0,182

Болгарські фаршировані перці з овочами	25	2,4	0,182
Болгарські фаршировані перці з яловичиною	20	2,4	0,146
Болгарські фаршировані перці з бараниною	20	2,4	0,146
Болгарські фаршировані перці з бринзою в паніровці	20	2,4	0,146
Баклажани з овочами	30	1,9	0,173
Соління овочеве	25	0,3	0,022
Гострі перці	17	0,3	0,015
Салат «Шопський»(Солодкий перець, помідори, цибуля, огірки, бринза)	25	2,3	0,175
Салат «Сонячний берег» (лосось, мідії, сир «Пармезан», манго, авокадо, томати «Чері», мікс салатів, лимон)	25	2,3	0,175
Салат «Цитрус» (яловичина, свинина, картопля, цибуля, грейпфрут, сир «Пармезан», маслини)	25	2,3	0,175
Салат «Ніжність» (Густе молоко, огірки, укроп, волоський горіх, часник)	25	2,0	0,152
Салат «Свіжість»(огірки, помідори, перець болгарський, цибуля, оливки, шинка, бринза)	25	2,3	0,175
Салат «Цезар»	25	2,3	0,175
Салат «Грецький» з креветками	25	2,3	0,175
Салат «Бургас» (язык яловичий, мариновані шампіньйони, мариновані гриби, цибуля, сир «Хаварті»)	30	2,3	0,210
Салат Скумбрія з овочами (Скумбрія холодного копчення, салат-ромен, рукола, кріп, петрушка, помідори черрі, перець болгарський, лайм)	25	2,3	0,175
Овочева тарілка «Насолода» (помідори, огірки, перець болгарський, цибуля синя, кінза)	25	2,0	0,152
Оселедець з цибулею та креветками	30	0,3	0,027
Скумбрія копчена з мідіями	30	0,3	0,027
Щука фарширована з овочами	30	1,5	0,137
Судак заливний	20	2,8	0,170
Рибне асорті (скумбрія, лосось, судак, креветки)	20	0,3	0,018
М'ясна тарілка (буженина,	35	1,1	0,117

мисливські ковбаси, салями, філе куряче копчене, ковбаса власного виробництва)			
Паштет зі свинячої печінки з грибами	20	2,0	0,121
Гриби мариновані	20	0,3	0,018
Млинці за лососем та вершковим маслом	20	1,5	0,091
Карпаччо з копченої яловичини та печериць	20	1,4	0,085
Язик яловичий заливний	25	2,8	0,213
Асорті м'ясне в'ялене (в'ялена свинина, в'ялена телятина, в'ялена качка, в'ялене курча, бастурма)	20	1,5	0,091
Суп з болгарського перцю	10	2,5	0,076
Болгарський борщ з сметаною та зеленню	13	2,5	0,098
Суп «Таратор» (йогурт, сметана, огірки, кріп, часник, , волоський горіх)	10	1,4	0,042
Солянка болгарська (баранина, гриби, морква, картопля, корінь селери, корінь петрушки, зелена цибуля, малина)	10	2,7	0,082
Суп з сочевиці	9	2,3	0,063
Суп чорба (баранина ,морква, картопля, помідори, цибуля, часник, кінза, кмин)	9	2,3	0,063
«Сармі» (фаршировані листя винограду)	30	2,7	0,246
Печеня по болгарськи «Гювеч» (Свинина, картопля, квасоля, перець болгарський , помідори, баклажан, морква, цибуля, горошок)	15	2,7	0,123
Овочево м'ясне рагу «Яхнія»з рисом та шпинатом	15	2,7	0,123
Овочево м'ясне рагу «Яхнія»з бараниною	20	2,7	0,164
Овочево м'ясне рагу «Яхнія»з рибкою	15	2,7	0,123
Овочево м'ясне рагу «Яхнія»з куркою	20	2,7	0,164
Стейк свинячий з горошком	20	2,8	0,170
Кебаб з рисом	20	2,3	0,140
Печеня болгарське « Каварма» (Свинина, перець болгарський , гострий перець, цибуля, часник, морква, помідор, вино)	30	2,7	0,246
Винний кебаб зі свининою та	25	2,7	0,205

картоплею			
Курячі крильця смажені з кунжутом	25	1,8	0,137
Дроб сарма (куряча печінка з рисом та овочами)	15	2,4	0,109
Скумбрія по-болгарськи (скумбрія, картопля, цибуля, вино, сік лимона, часник, чабер)	11	1,5	0,050
Сазан по-болгарськи (сазан, морква, цибуля, перець болгарський, томати, горошок зелений)	10	1,5	0,045
Хек по-болгарськи з часником (хек, часник, помідори, болгарський перець, цибуля зелена)	10	1,5	0,045
Тушкована картопля з зеленню	15	1,7	0,077
Печеня овочева	15	2,5	0,114
Каша рисова	15	0,3	0,013
Каша булгур	15	0,3	0,013
Каша гречана	15	0,3	0,013
Картопля фрі	15	1,1	0,050
Картопля по-селянськи	15	1,3	0,059
Овочі гриль (перець болгарський, помідори, кабачки, баклажани)	25	2,4	0,182
Погача з льоном	35	0,4	0,042
Млинці з малиною та вершками	17	1,7	0,088
Млинці з вишнями та вершками	17	1,7	0,088
Млинці з полуницею та вершками	15	1,7	0,088
Млинці з яблуками	15	1,7	0,088
Млинці з бананом та шоколадом	17	1,7	0,088
Фруктове асорті	14	0,3	0,012
Сік яблучний	5	0,4	0,006
Сік апельсиновий	5	0,4	0,006
Сік виноградно-яблучний	5	0,4	0,006
Сік бананово-полуничний	5	0,4	0,006
Сік мультифруктовий	5	0,4	0,006
Компот із свіжих фруктів	7	0,3	0,006
Компот із сухофруктів	7	0,3	0,006
Лимонад з болгарського перцю	8	0,4	0,009
Разом			6,769

Додаток Ж

Виробнича програма гарячого та холодного цехів ресторану «Сармі» на 70 місць

Найменування страв	Вихід, г	Кількість
--------------------	----------	-----------

		порцій, шт.
Гарячий цех		
Болгарські фаршировані перці:		
- з грибами	200	25
- з овочами	200	25
- з яловичиною	230/10	20
- з бараниною	230/10	20
- з бринзою в паніровці	250/10	20
«Сармі» (фаршировані листя винограду)	200/10	30
Печеня по болгарськи «Гювеч» (Свинина,картопля, квасоля,перець болгарський , помідори, баклажан, морква, цибуля, горошок)	370	15
Овочево м'ясне рагу «Яхнія»:		
- з рисом та шпинатом	300	15
- з бараниною	300	20
- з рибою	300	15
- з куркою	300	20
Стейк свинячий з горошком	200/50	20
Кебаб з рисом	230	20
Печеня болгарське « Каварма» (Свинина, перець болгарський , гострий перець, цибуля, часник, морква, помідор, вино)	350	30
Винний кебаб зі свининою та картоплею	350	25
Курячі крильця смажені з кунжутом	230	25
Дроб сарма (куряча печінка з рисом та овочами)	200	15
Скумбрія по-болгарськи (скумбрія, картопля, цибуля, вино, сік лимона,часник, чабер)	350	11
Сазан по-болгарськи (сазан, морква, цибуля, перець болгарський, томати, горошок зелений)	300	10
Хек по-болгарськи з часником (хек, часник, помідори,болгарський перець, цибуля зелена)	280	10
Тушкована картопля з зеленню	200	15

Печення овочеве	250	15
Каша рисова	150/10	15
Каша булгур	150/10	15
Каша гречана	150/10	15
Картопля фрі	170/10/10	15
Картопля по-селянськи	170	15
Овочі гриль (перець болгарський, помідори, кабачки, баклажани)	90/90/90/90	25
Суп з болгарського перцю	320	10
Болгарський борщ з сметаною та зеленню	320/20	13
Солянка болгарська (баранина, гриби, морква, картопля, корінь селери, корінь петрушки, зелена цибуля, малина)	320/10	10
Суп з сочевиці	320	9
Суп чорба (баранина ,морква, картопля, помідори, цибуля, часник, кінза, кмін)	320	9
Щука фарширована з овочами	350	30
Млинці за лососем та вершковим маслом	250	20
Млинці:		
- з малиною та вершками	120/15	17
- з вишнями та вершками	130/15	17
- з полуницею та вершками	130/15	15
- з яблуками	130/15	15
- з бананом та шоколадом	130/15	17
Погача з льоном	60	35
Компот із свіжих фруктів	200	7
Компот із сухофруктів	200	7
Холодний цех		
Баклажани з овочами	200	30
Соління овочеве	190	25

Гострі перці	150	17
Салат «Шопський»(Солодкий перець, помідори, цибуля, огірки, бринза)	190	25
Салат «Сонячний берег» (лосось, мідії, сир «Пармезан», манго, авокадо, томати «Чері», мікс салатів, лимон)	170	25
Салат «Цитрус» (яловичина, свинина, картопля, цибуля, грейпфрут, сир «Пармезан», маслини)	190	25
Салат «Ніжність» (Густе молоко, огірки, укроп, волоський горіх, часник)	180	25
Салат «Свіжість»(огірки, помідори, перець болгарський, цибуля, оливки, шинка, бринза)	190	25
Салат «Цезар» (Зелений салат, помідор, куряче філе, Соус «Цезар», Сухарі, Сир «Пармезан»)	180	25
Салат «Грецький» з креветками	180	25
Салат «Бургас» (язик яловичий, мариновані шампінйони, мариновані гриби, цибуля, сир «Хаварті»)	180	30
Салат Скумбрія з овочами (Скумбрія холодного копчення, салат-ромен, рукола, кріп, петрушка, помідори черрі, перець болгарський, лайм)	190	25
Овочева тарілка «Насолода» (помідори, огірки, перець болгарський, цибуля синя, кінза)	200	25
Оселедець з цибулею та креветками	150/25/20	30
Скумбрія копчена з мідіями	170/25	30
Судак заливний	300	20
Рибне асорті (скумбрія, лосось, судак, креветки)	350	20
М'ясна тарілка (буженина, мисливські ковбаси, саямі, філе куряче копчене, ковбаса власного виробництва)	390	35
Паштет зі свинячої печінки з грибами	200	20
Гриби мариновані	150	20
Млинці за лососем та вершковим маслом	250	20
Карпаччо з копченої яловичини та печериць	150	20

Язик яловичий заливний	230	25
Асорті м'ясне в'ялене (в'ялена свинина, в'ялена телятина, в'ялена качка, в'ялене курча, бастурма)	50/50/50/50/50/50	20
Суп «Таратор» (йогурт, сметана, огірки, кріп, часник, , волоський горіх)	320	10
Лимонад з болгарського перцю	250	8
Сік		
- яблучний	250	5
- апельсиновий	250	5
- виноградно-яблучний	250	5
- бананово-полуничний	250	5
- мультифруктовий	250	5

Додаток II

Графік реалізації продукції за години максимального завантаження ресторану «Сармі» на 70 місць

Години роботи	Кількість відвідувачів за день, 338	13-14	18-19	19-20	20-22
Кількість споживачів у години роботи		35	35	42	56
Коефіцієнт перерахунку		0,1	0,1	0,12	0,16
Болгарські фаршировані перці з грибами	25	2	2	3	3
Болгарські фаршировані перці з овочами	25	2	1	2	3
Болгарські фаршировані перці з яловичиною	20	2	1	3	4
Болгарські фаршировані перці з бараниною	20	2	2	2	3
Болгарські фаршировані перці з бринзою в паніровці	20	2	2	2	4
Баклажани з овочами	30	1	3	2	4
Соління овочеve	25	1	2	2	4
Гострі перці	17	1	2	2	3
Салат «Шопський»(Солодкий перець, помідори, цибуля, огірки, бринза)	25	2	2	3	3
Салат «Сонячний берег» (лосось, мідії, сир «Пармезан», манго, авокадо, томати «Чері», мікс салатів, лимон)	25	2	1	3	5
Салат «Цитрус» (яловичина, свинина, картопля, цибуля,	25	2	2	4	5

грейпфрут, сир «Пармезан», маслини)					
Салат «Ніжність» (Густе молоко, огірки, укроп, волоський горіх, часник)	25	1	2	2	4
Салат «Свіжість»(огірки, помідори, перець болгарський, цибуля, оливки, шинка, бринза)	25	1	2	3	5
Салат «Цезар»	25	1	2	3	5
Салат «Грецький» з креветками	25	1	2	2	5
Салат «Бургас» (язик яловичий, мариновані шампіньйони, мариновані гриби, цибуля, сир «Хаварті»)	30	1	2	2	5
Салат Скумбрія з овочами (Скумбрія холодного копчення, салат-ромен, рукола, кріп, петрушка, помідори черрі, перець болгарський, лайм)	25	1	2	2	4
Овочева тарілка «Насолода» (помідори, огірки, перець болгарський, цибуля синя, кінза)	25	1	2	2	4
Оселедець з цибулею та креветками	30	1	2	3	3
Скумбрія копчена з мідіями	30	1	1	3	5
Щука фарширована з овочами	30	1	2	3	5
Судак заливний	20	1	2	2	4
Рибне асорті (скумбрія, лосось, судак, креветки)	20	1	2	2	4
М'ясна тарілка (буженина, мисливські ковбаси, салямі, філе кураче копчене, ковбаса власного виробництва)	35	1	4	3	4
Паштет зі свинячої печінки з грибами	20	1	2	3	5
Гриби мариновані	20	1	1	2	4
Млинці за лососем та вершковим маслом	20	1	2	2	4
Карпаччо з копченої яловичини та печериць	20	1	1	2	5
Язик яловичий заливний	25	1	2	4	5
Асорті м'ясне в'ялене (в'ялена свинина, в'ялена телятина, в'ялена качка, в'ялене курча, бастурма)	20	1	2	2	4
Суп з болгарського перцю	10	4	1	1	1
Болгарський борщ з сметаною та зеленню	13	4	1	1	1
Суп «Таратор»	10	3	1	1	1
Солянка болгарська	10	5	2	1	1
Суп з сочевиці	9	3	1	1	0
Суп чорба	9	3	1	1	0

«Сармі» (фаршировані листя винограду)	30	4	1	3	3
Печеня по болгарськи «Гювеч» (Свинина, картопля, квасоля, перець болгарський, помідори, баклажан, морква, цибуля, горошок)	15	4	2	2	3
Овочево м'ясне рагу «Яхнія» з куркою	20	4	2	2	3
Овочево м'ясне рагу «Яхнія» з рисом та шпинатом	15	4	2	2	3
Овочево м'ясне рагу «Яхнія» з бараниною	20	2	2	3	3
Овочево м'ясне рагу «Яхнія» з рибою	15	2	2	2	3
Стейк свинячий з горошком	20	3	3	4	3
Кебаб з рисом	20	1	3	3	3
Печеня болгарське «Каварма» (Свинина, перець болгарський, гострий перець, цибуля, часник, морква, помідор, вино)	30	2	3	2	5
Винний кебаб зі свининою та картоплею	25	2	2	3	5
Курачі крильця смажені з кунжутом	25	2	2	3	5
Дроб сарма (куряча печінка з рисом та овочами)	15	3	1	3	2
Скумбрія по-болгарськи (скумбрія, картопля, цибуля, вино, сік лимона, часник, чабер)	11	4	2	2	1
Сазан по-болгарськи (сазан, морква, цибуля, перець болгарський, томати, горошок зелений)	10	2	2	3	1
Хек по-болгарськи з часником (хек, часник, помідори, болгарський перець, цибуля зелена)	10	3	2	2	1
Тушкована картопля з зеленню	15	3	2	2	3
Печеня овочево	15	2	3	2	3
Каша рисова	15	3	2	2	2
Каша булгур	15	3	2	2	2
Каша гречана	15	3	2	2	2
Картопля фрі	15	3	2	2	3
Картопля по-селянськи	15	3	2	2	3
Овочі гриль (перець болгарський, помідори, кабачки, баклажани)	25	2	3	3	5
Тістечко «Крем карамель»	24	1	2	2	4
Бісквіт	20	1	2	2	3
Млинці з бананом та шоколадом	17	1	2	3	3
Млинці з малиною та вершками	17	1	2	3	3
Млинці з вишнями та вершками	17	1	2	2	4
Млинці з полуницею та вершками	15	2	1	3	4
Млинці з яблуками	15	2	2	2	3
Гріс-халва	15	2	3	2	3
Пончики з шоколадом	14	2	1	3	3
Пончики з вишневим джемом	14	1	2	2	2

Пончики із згущеним молоком	14	1	2	3	2
Торт «Гараш»	30	1	2	2	2
Фруктове асорті (Банани, яблука , груши, сливи, киви, хурма, полуниця)	14	1	2	2	2
Морозиво в асортименті	30	1	2	2	2
Погача з льоном	35	5	3	5	4
Пиріг «Баклава»	35	1	2	3	4
Солодкий квітковий пиріг	25	1	2	3	4
Кекс з морквою	20	1	1	3	4
Сік яблучний	5	1	1	1	1
Сік апельсиновий	5	1	1	1	1
Сік виноградно-яблучний	5	1	1	1	1
Сік бананово-полуничний	5	1	2	1	1
Сік мультифруктовий	5	1	2	1	1
Компот із свіжих фруктів	7	2	1	1	1

Додаток К

**Визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної
ресторані болгарської кухні «Сармі» на 70 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількіст ь, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжин а	Ширина	
Машина посудомийна	SILANOS NE 1300 PD/PB	2	620	760	0,92
Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	1	500	500	-
Стіл для збирання залишків їжі	Assum, CO-1	1	1050	600	0,63
Шафа для посуду	Assum, ШП- 2000/600	2	2000	600	1,2
Ванна мийна	Assum- Standart BME-1/500	5	600	600	1,8
Утилізатор харчових відходів	IN-SINK- ERATOR	1	420	610	0,26

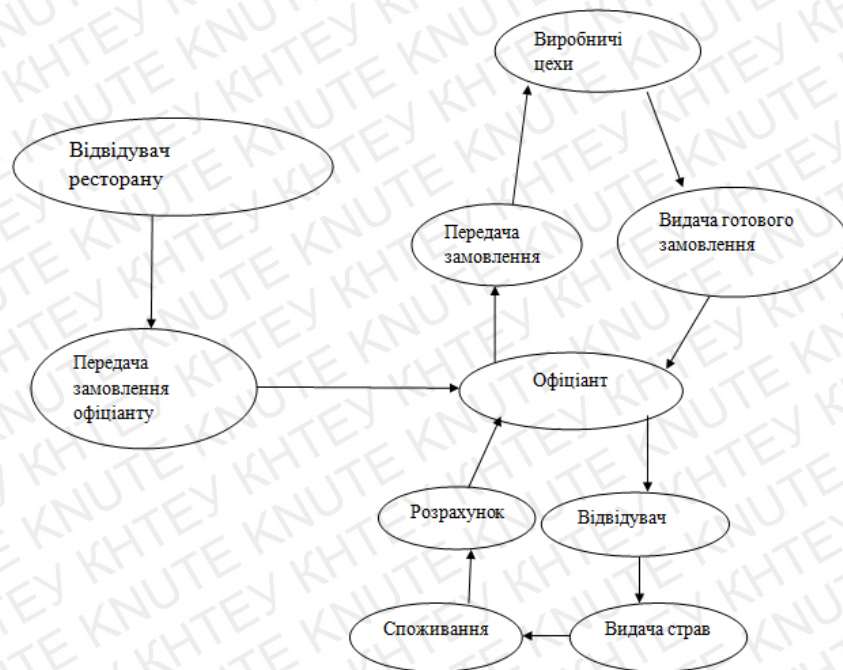
	Evolution 200				
Стіл для чистого посуду	Assum BC,1000/60 0/H	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	Assum, PM-400/400	1	400	350	—
Бачок для відходів	Assum, Б- 45	2	Ø	450	—
Стелаж виробничий	Atesy СТК1200/6 00	1	1200	600	0,72
Корисна площа					6,13
Загальна площа					22,0

Визначення устаткування та площі мийної кухонного посуду

Ресторану «Сармі» на 70 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширин а	
Мийна ванна двосекційна	Assum BM-1200-600	1	1200	600	0,77
Стелаж виробничий	Atesy СТК1200/600	2	1200	600	1,44
Бачок для відходів	Assum, Б-45	1	Ø	450	—
Підтоварник	Assum ПТ- 10/60	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	Assum, PM-400/400	1	400	350	-
Корисна площа					2,81
Загальна площа					8,0

Додаток Л



Обслуговування відвідувачів у ресторані «Сармі»
на 70 місць з наступним розрахунком

Додаток М

Структурно-технологічна схема процесу обслуговування ресторану
«Сармі» на 70 місць

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	вестибюль гардероб; торгова зала; санвузол.	гардеробна стійка в кав'ярні; полиця для зберігання засобів гігієни; сантехнічні прилади; санітарні прилади; декоративне оздоблення, інформаційне забезпечення.	адміністратор гардеробник; прибиральник; відвідувач.
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	торгова зала ресторану	меблі та обладнання торгового залу; столовий посуд; столова білизна; столові набори; елементи інтер'єру; барна стійка.	адміністратор; офіціант; бармен; відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	торговельна зала ресторану; роздавальна; сервізна;	торговельно-технологічне устаткування; барна стійка.	адміністратор; офіціант; бармен; мийник посуду;

		мийна столового посуду; приміщення офіціантів. Приміщення для музикантів		кухарі; прибиральник; музиканти споживач.
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	торговельна зала ресторану; танцювальний майданчик	музичне та телевізійне обладнання; барна стійка етно-зона; сцена	адміністратор; офіціант; бармен; музиканти; споживач.
Інших послуг	Надання інших послуг	торговельна зала ресторану	бронювання столиків; продаж продукції на виніс; плата кредитними картками; знижки; виклик таксі.	адміністратор; офіціант; бармен; споживач.

Додаток Н

Устаткування барної зони ресторану «Сармі» на 70 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри , мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Барна стійка	«Homelion» / «Acrylic racks»	1	8000	500	4,0
Кавомашина	NUOVA SIMONELLI OSCAR II AD	1	300	400	на столі
Кавомолка	NUOVA SIMONELLI MDX	1	190	290	на столі
Електро чайник	POLARIS PWP 3620D	1	300	380	на столі
Льодогенератор	EWT INOX IM-12/A	1	242	358	-
Льодоподрібнювач	RESTO LINE MOJITO JUNIOR	1	220	170	на столі
Холодильна шафа для напоїв	USS 374 DTKL	1	595	640	0,38
Ванна барна	«Lissart CSM-06	1	600	600	0,36

Раковина для миття рук	SOFIA 4040	1	400	400	-
Соковижималка	BARTSCHER PRO 150137	1	260	430	-
Бак для відходів		1	490	570	-
Площа, яку займає устаткування, м ²					4,74
Площа барної зони, м ²					16,00

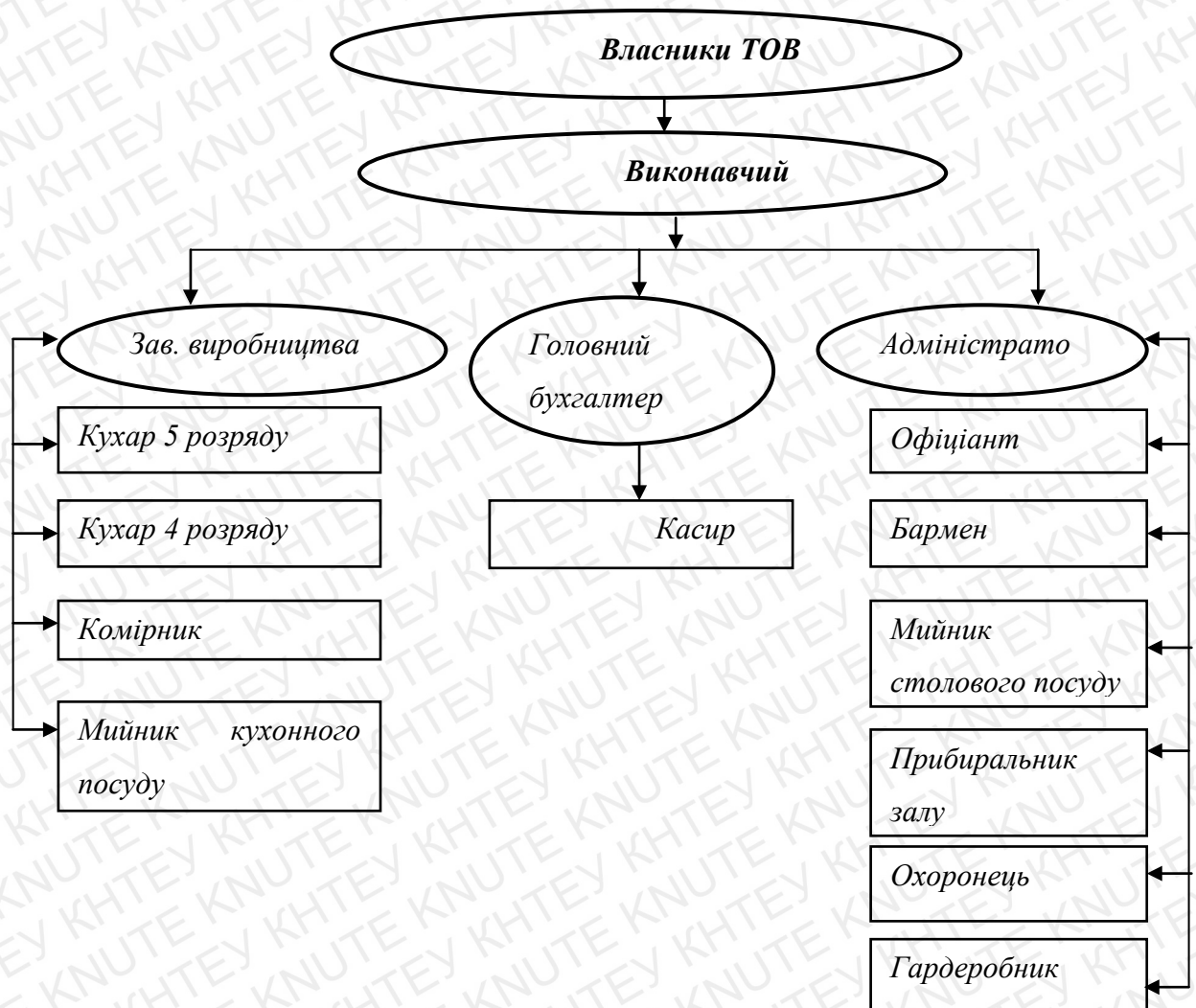
Додаток П

Перелік приміщень ресторану «Сармі» на 70 місць

№ з/п	Найменування приміщення	Площа, м ²
	Приміщення для відвідувачів	
1	Вестибюль	16
2	Гардероб	4
3	Санвузли	9
4	Етно-зона	12
5	Аванзал	12
6	Торговельна зала з барною стійкою	146
7	Танцмайданчик	10
8	Естрада	6
9	Приміщення зберігання муз.інструментів	6
	Виробничі приміщення	
10	Гарячий цех	30
11	Холодний цех	20
12	Доготівельний цех	21
13	Приміщення зав виробництвом	6,5
14	Мийна столового посуду і сервізна	22
15	Мийна кухонного посуду	8
16	Роздавальна	12

	Складські приміщення	
17	Мийна комора тари	6,5
18	Комора сухих продуктів та приміщення комірника	8
19	Завантажувальна	12
20	Комора напоїв	8
21	Охол.камера м'ясо-рибних н/ф	6
22	Охол.камера мол.-жир.прод. і гастрономії	6
23	Охол.камера фруктів, зелені, напоїв і овоч.н/ф	6
24	Низькотемпературна камера	2
	Службово-побутові приміщення	
25	Кабінет директора	7
26	Офіс	8
27	Білизняна	6
28	Приміщення персоналу	6
29	Гардероб персоналу з душовою кабіною	14
30	Санвузол персоналу	3,5
31	Приміщення офіціантів і адміністратора	7
	Технічні приміщення	
34	Теплопункт та електрощитова	12
		469,5

Організаційна система управління ресторану «Сармі»



**Посадова структура зі штатного розпису ресторану болгарської кухні
«Сармі» на 2020 рік**

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Виконавчий директор	1
2	Головний бухгалтер	1
3	Зав. Виробництвом	1
4	Адміністратор	2
	Разом адміністративно-управлінський персонал	5
Виробничий (операційний) персонал		
5	Кухар 5 р.	7
6	Кухар 4 р.	6
7	Офіціант	8
8	Бармен	2
9	Касир	2
10	Комірник	1
	Разом виробничий (операційний) персонал	26
Допоміжний персонал		
11	Мийник столового посуду	3
12	Мийник кухонного посуду	3
13	Гардеробник	2
14	Охоронець	2
15	Прибиральник залу	2
	Разом допоміжний персонал	12
	Разом всього	43

Планування фонду заробітної плати по ресторану болгарської кухні «Сармі» на 2020 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Адміністративно-управлінський персонал							
1	Виконавчий директор	1	12000,00	12000,00	1200,00	600,00	13800,00
2	Головний бухгалтер	1	8500,00	8500,00		600,00	9100,00
3	Зав. Виробництвом	1	8300,00	8300,00	500,00	600,00	9400,00
4	Адміністратор	2	8300,00	16600,00		1200,00	17800,00
	Разом адміністративно-управлінський персонал	5	37100,00	45400,00	1700,00	3000,00	50100,00
Виробничий (операційний) персонал							
5	Кухар 5 р.	7	7500,00	52500,00			52500,00
6	Кухар 4 р.	6	6500,00	39000,00			39000,00
7	Офіціант	8	5100,00	40800,00			40800,00
8	Бармен	2	6000,00	12000,00			12000,00
9	Касир	2	5200,00	10400,00			10400,00
10	Комірник	1	8000,00	8000,00			8000,00
	Разом виробничий (операційний) персонал	26	38300,00	162700,00	0,00	0,00	162700,00
Допоміжний персонал							
11	Мийник столового посуду	3	4900,00	14700,00			14700,00
12	Мийник кухонного посуду	3	4900,00	14700,00			14700,00
13	Гардеробник	2	4800,00	9600,00			9600,00
14	Охоронець	2	5100,00	10200,00			10200,00
15	Прибиральник залу	2	4800,00	9600,00			9600,00
	Разом допоміжний персонал	12	24500,00	58800,00			58800,00
	Разом місячний фонд основної заробітної плати	43	99900,00	266900,00	1700,00	3000,00	271600,00

План з праці ресторану болгарської кухні «Сармі на 2020 рік

Показники	У розрахунку на плановий 2020 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	43
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	26
допоміжний персонал, осіб	12
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	3259,20
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	601,20
Основний операційний персонал, тис. грн	1952,40
допоміжний персонал, тис. грн	705,60
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	776,52
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн	20,40
участь працівників у прибутках, тис. грн	18,06
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	4035,72
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	81
– додаткова заробітна плата, %	19

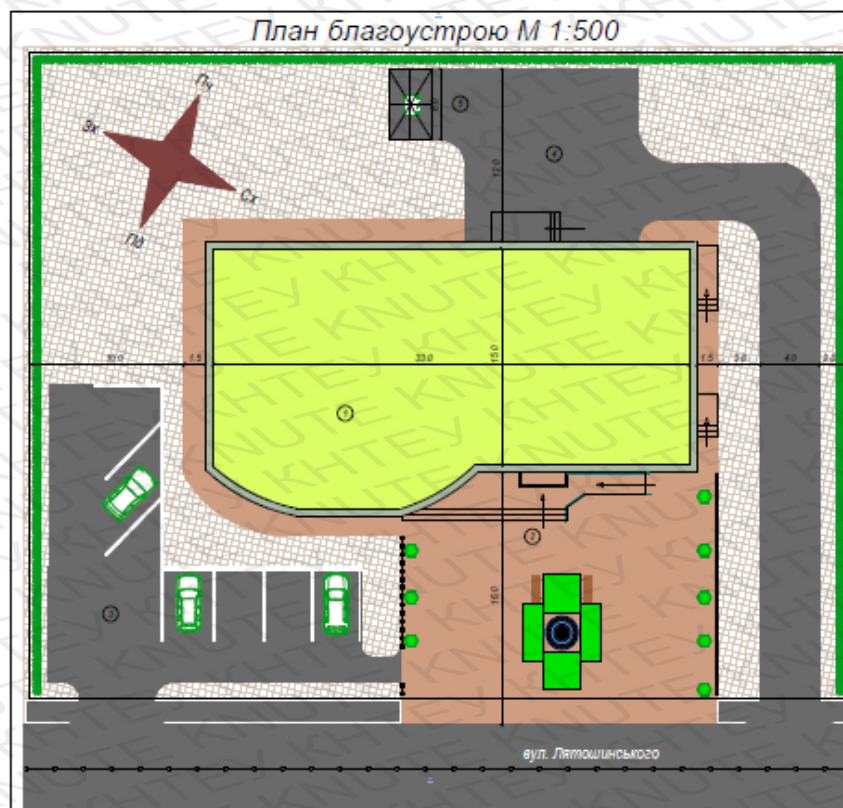
**Планування поточних витрат ресторану болгарської кухні «Сармі»
на 2020 рік**

№	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні(ЗВ) та умовно-постійні(ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	16598,72	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	4035,72	ПВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	948,39	ПВ
4	Амортизаційні відрахування	908,72	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	573,26	ПВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	78,30	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	7,9	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	18,67	ЗВ
10	Витрати на транспортування		ЗВ
11	Витрати на охорону ЗРГ	4,98	ПВ
12	Інші поточні витрати діяльності.	1535,38	ПВ
13	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	24710,05	
	У тому числі: умовно змінні витрати	16617,39	
	умовно постійні витрати	8092,66	

Планування основних результатів діяльності на перші п'ять років ресторану болгарської кухні «Сармі»

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту	тис. грн	Рівень рентабельності,%.	
1-й рік	37347,12	8	4237,47	11	908,72
2-й рік	40334,89	8	4703,59	11	863,28
3-й рік	43561,68	8	5220,99	11	820,12
4-й рік	47046,62	8	5795,30	11	779,11
5-й рік	50810,34	8	6432,78	11	740,16
Разом	219100,65		26390,12		4111,40

ГРАФІЧНА ЧАСТИНА



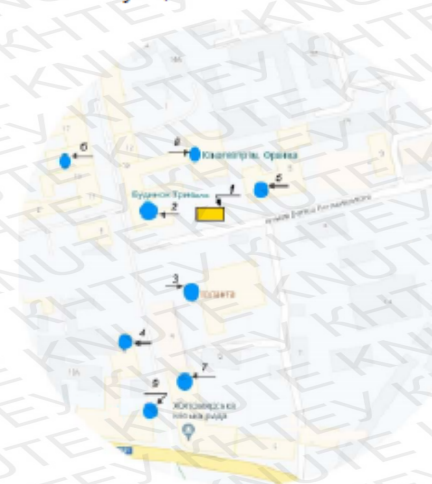
Умовні позначення

	Межа ділянки		Асфальтування		Лесовка
	Будівля, що проектується		Бик для сміття		Фонтан
	Бруківка		Автомобіль		Кіткою клуби
	Бруківка		Декоративні кучі		Огорожа
	Озеленення		Поручні на пандусі		Ніші

Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Примітка
1	Ресторан	70 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	90 м²
3	Стоянка для автомобілів	168 м²
4	Розвантажувальний майданчик	144 м²
5	Майданчик для сміттєзбірників	30 м²

Ситуаційний план М 1:5000



Експлікація будівель та споруд на ситуаційному плані

№	Найменування об'єктів	Примітка
1	Проектований ЗРГ	
1	Ресторан	70 місць
2	Потенційні конкуренти	
2	Ресторан «Дімъ Трибеля»	80 місць
3	Ресторан «Іоланта»	60 місць
4	Ресторан «Мата de More»	60 місць
3	Місце зосередження потенційних відвідувачів	
5	Управління НБУ в Житомирській області	800 чол.
6	Житомирський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти	1000 чол.
7	Житомирська міська рада	700 чол.
8	Кінематограф ім. І. Франка	700 чол.
4	Заклади - потенційні постачальники сировини	
9	Магазин «Квартал»	Напої, крупи

КНТЕУ	181.19	06-08	д.ф.н.	ВКП	ГЧ
Проект етно-ресторану болярської кухні на 70 місць у м. Житомир					
Нам.	Літ.	Літ.	Літ.	Літ.	Літ.
Зав. каф.	Крижанко				
Керівник	Григорук				
Консульт.	Рисака				
Розробка	Григорук				
Ресторан - 70 місць			Стедія	Літ.	Літ.
Ситуаційний план М 1:5000 та план благоустрою території М 1:500			Н	1	4
			Фактичний ресторан-етнокухня та туристична база, 2 етп, 06.08.19, д.ф.н.		

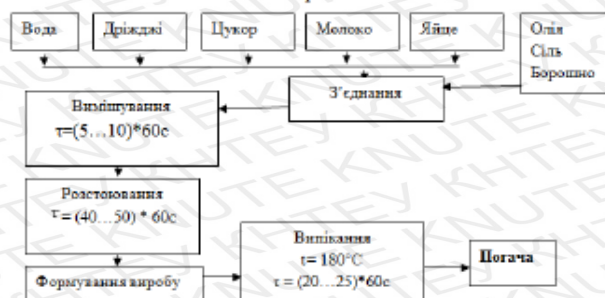
Органолептична оцінка погачі з льняним борошном, баті

Показники	Контрольний зразок	Дослідний зразок 1 «5%»	Дослідний зразок 2 «10%»	Дослідний зразок 3 «15%»
Смак	5,0	4,7	5,0	4,5
Запах	5,0	4,8	5,0	4,7
Колір	5,0	4,8	5,0	4,6
Консистенція	5,0	4,8	4,9	4,6
Зовнішній вигляд	5,0	4,7	5,0	4,7
Батьова оцінка	5,0	4,8	5,0	4,7

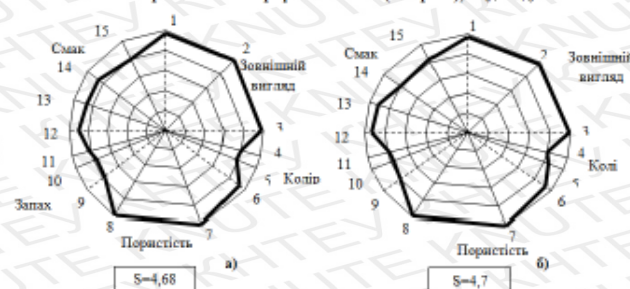
Хімічний склад погачі з борошном льняним (на 100 г готового продукту)

Показники	Контроль	Дослід	Різниця %
Енергетична цінність, ккал	279,67	275,48	-1,5
Білки, г	9,02	10,79	+19,6
Жири, г	4,78	5,39	+12,7
Вуглеводи, г	52,57	48,39	-7,9
Харчові волокна, г	3,06	4,66	+52,2
Мінеральні речовини			
К, мг	174,54	218,83	+25,3
Са, мг	42,88	58,99	+37,5
Mg, мг	35,34	59,61	+68,6
Fe, мг	1,68	1,94	+15,4
Вітаміни			
Вітамін В1, мг	0,20	0,29	+45
Вітамін В2, мг	0,05	0,13	+160
РР, мг	1,87	1,93	+3,2
Вітамін В6, мг	0,17	0,19	+11,7
Вітамін В9, мг	0,06	0,12	+100

Технологічна схема приготування погачі з використанням борошна льняного



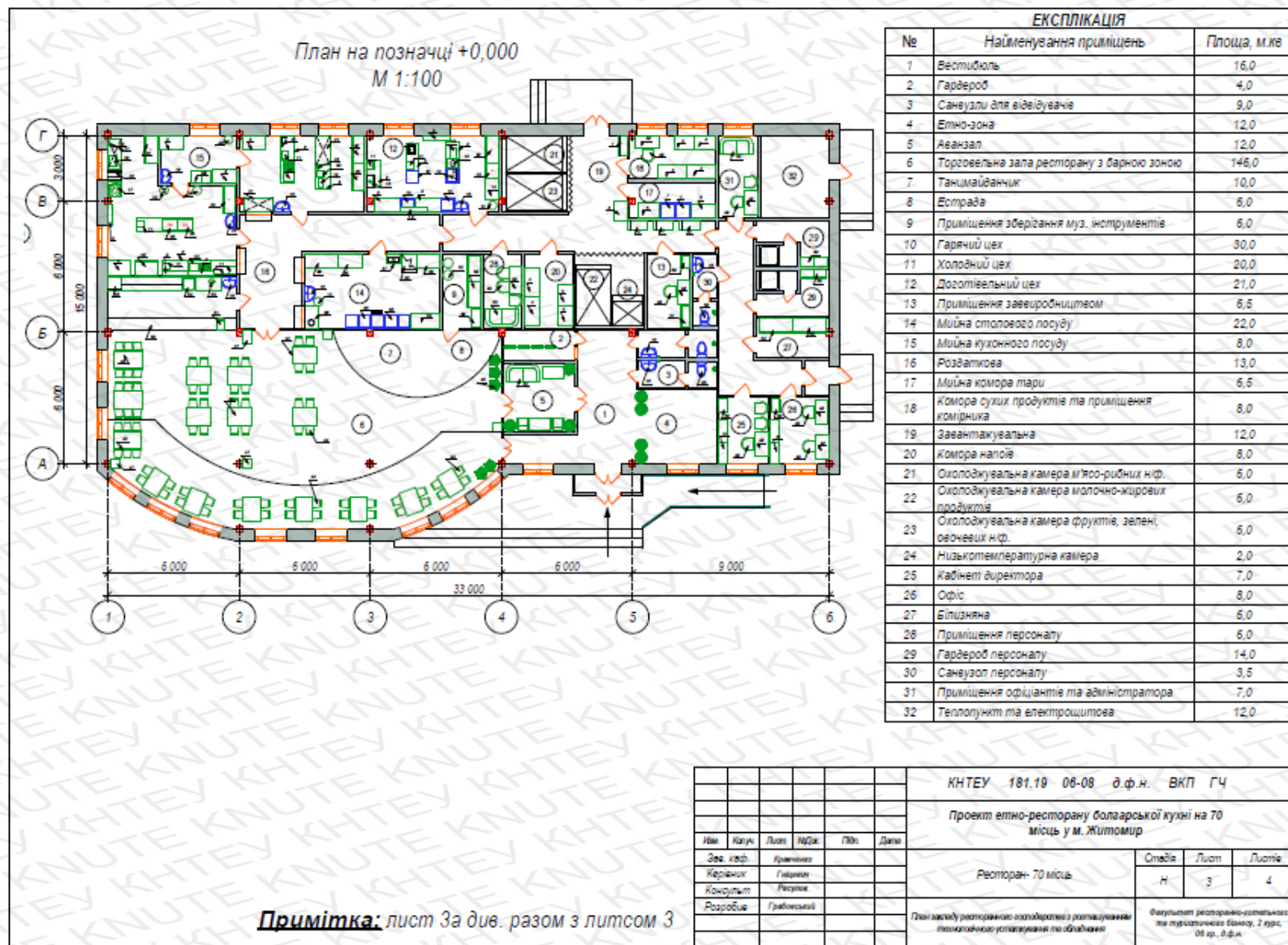
Органолептичний профіль погачі: а – (контроль); б – (дослід)



Погача з льняним борошном



						КНТЕУ 181.19 06-08 д.ф.н. ВКП ГЧ
						Проект етно-ресторану болгарської кухні на 70 місьць у м. Житомир
Нав.	Кат.	Лист	ВРЖ	Підп.	Дато	
Зав. каф.	Кравченко					Ресторан- 70 місьць
Керівник	Гітман					Спеція
Розробив	Григоренко					Лист
						Лист
						Фактичний ресторанно-готельний на туристичного баносу, 2 тир, 08 кр. д.ф.н.



Специфікація обладнання

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
1	Ваги товарні	Прок-Вм	1	1100	400
2	Візок вантажний	GTMH H-003S	3	1000	400
3	Підтоварник	Assum PK-10/80	1	1000	800
4	Стелаж	СТК-1500/800	4	1500	800
5	Підтоварник	ПТ-10/80	5	1000	800
6	Стелаж	СТК-1200/600	5	1200	600
7	Ванна	BM-1/600	2	700	700
8	Виробничий стіл	BC-1000-600/H	10	1200	600
9	Полиця настінна	ПН-12/3	9	1200	300
10	Мийна ванна	BME-1/500	4	600	600
11	Ваги електронні порційні	CAS AD-10	8	350	325
12	Бачок для відходів	Assum B-45	6	450	450
13	Осередка	Fimar TV2000R	1	520	220
14	Підтоварник	ПК-1000/600	1	1000	600
15	Холодильна шафа	CD350-100D	1	700	600
16	Раковина для миття рук	PM-400/400	9	400	400
17	Маринатор	VITALEX VL-5	1	400	330
18	Вакуумна пак. машина	RESTO CVE 30	1	410	400
19	Машина кухонна	BOSCH XSS0	2	433	222
20	Холодильна шафа	ШХС-0.8	3	1260	600
21	Стіл з холод. поверхнею	CO1300/600	3	1300	600
22	Стіл з ванною	CMB1000/600	2	1000	600
23	Блендер	RESTO LINE	2	220	190
24	Електропильний	Hendi 211151	1	400	420
25	Гриль електричний	RESTO LINE	1	600	600
26	Плита електрична	D90E4A8	2	700	600
27	Плита для смаження	D90G4A81	1	700	600
28	Пароконвектомат	RESO	1	1000	600
29	Микрохвильова піч	EasyLine MF014	1	350	330
30	Соковижималка	HR1022/20	1	250	295

31	Слайсер	LUXURY 22GL	1	480	350
32	Крісла для музикантів	Hoker black	2	450	450
33	Посудомийна машина	Comenda	1	700	800
34	Стелаж виробничий	KAMIK	2	1000	500
35	Ванна мийна	KAMIK BM-2	5	600	600
36	Стіл виробничий	KAMIK CB11	1	1000	600
37	Утилізатор відходів	У-1432	1	640	450
38	Шафа для посуду	KAMIK ШК-410	1	1900	600
39	Стелаж для посуду	KAMIK Ст-Р	2	1250	310
40	Ванна мийна	KAMIK BM-2	1	1000	600
41	Стіл 2-х місний	Urban style-2	5	800	800
42	Стіл 4-місний	Urban style-4	10	900	900
43	Стіл 6-місний	Urban style-6	3	1500	800
44	Стілець	Harvest Brown	70	400	400
45	Дитячий стілець	Bambinelli	5	300	400
46	Сервант	I reid	2	1100	700
47	Стіл підсобний	Хоффнер	3	400	400
48	Стіл	KOZH 265	4	1200	600
49	Стілець	Styl ISO	10	400	400
50	Шафа для одягу	ШО-3	8	600	400
51	Шафа для документів	Документ5	5	1000	450
52	Диван	Бостон	3	1500	800
53	Шафа для білизни	ШБ-3А	1	1500	600
54	Ларь для білизни	ЛБ-1А	1	1500	600
55	Унітаз	Cersanit 010	3	381	685
56	Крісло	Marbella	2	540	540
57	Журнальний стіл	S MINI	2	950	570
58	Стіл обідній	Bizum-2A	1	1200	600
59	Шафа для муз інструм.	PRIMK-05	2	1200	600
60	Барна стішка	«Hometop»	1	8000	500
61	Кавамашина	NUOVA	1	300	400
62	Електро чайник	POLARIS PWP	1	300	380
63	Холодильна шафа для напоїв	USS 374 DTKL	1	595	640
64	Ванна барна	«Lissart CSM-06	1	600	600

Примітка: лист 3а див. разом з листом 3

						КНТЕУ 181.19 06-08 д.ф.н. ВКП ГЧ					
						Проект етно-ресторану болгарської кухні на 70 місць у м. Житомир					
Имя	Катюк	Люд	НДж	ПДн	Дани	Ресторан- 70 місць	Стефан	Люд	Люд		
Зав. каф.		Кремена					Н	За	4		
Керівник		Гейден									
Консульт		Роско									
Розробка		Григорий				Специфікація обладнання	Фактурний ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 тира, 06 кр., д.ф.н.				

