

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студент: Савлук А.В.

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Тема проекту: «Проект ресторану польської кухні на 80 місць у м. Житомирі»

Керівник проекту: д.т.н., проф. Юдіна Т.І.

Термін захисту “_____” грудня 2019 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Для задоволення потреб мешканців та гостей міста Житомира у послугах закладів ресторанного господарства спроектовано ресторан «Polski dom», який спеціалізується на реалізації страв і напоїв польської кухні.

На основі концептуального меню, розроблено виробничу програму ресторану «Polski dom», визначено кадрове забезпечення сервісно-виробничого процесу, підібрано новітнє устаткування та розраховано площу закладу.

Розроблено технологію пирогів з додаванням лляного борошна та начинкою з пюре гарбуза і кураги, яка має підвищений вміст білків, харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин у порівнянні з традиційною технологією.

Розроблено та обгрунтовано організаційну структуру, об'ємно-планувальне рішення ресторану польської кухні «Polski dom». Визначено будівельно-технічні показники.

Розраховано кошторис будівництва та експлуатаційні показники проекту. Складено організаційно-юридичний та фінансовий плани, проведено оцінку капітальних вкладів та розраховано окупність проекту.

Випускний кваліфікаційний проект викладений на _____ сторінках, _____ рисунків, _____ додатків. Графічний матеріал – аркушів.

Ключові слова: ресторан, польська кухня, пироги, лляне борошно, пюре гарбуза, пюре кураги.

Annotation

In order to meet the needs of the residents of Zhytomyr and its guests in the services of restaurants, a new restaurant has been designed, specializing in the preparation and sale of polish cuisine.

On the basis of the conceptual menu, the production program of the restaurant «Polski dom» was developed, the staffing of the service-production process was determined, the latest equipment was selected and the area of the establishment was calculated.

The technology of pies with the addition of linen flour and stuffing of pumpkin and dried apricots, which has a high content of protein, dietary fiber, vitamins and minerals compared to traditional technology, has been developed.

The organizational structure and space-planning solution of «Polski dom» polish restaurant have been developed and substantiated. The three-dimensional planning solution of the institution was developed and construction and technical indicators were determined.

The construction budget and project performance are calculated. The organizational, legal and financial plans have been drawn up, the capital investments have been evaluated and the project payback has been calculated.

The final qualification project is outlined on _____ pages, _____ drawings, _____ applications. Graphic material - _____ sheets.

Keywords: restaurant, polish cuisine, pies, linen flour, pumpkin puree, dried apricots puree.

ЗМІСТ

Вступ	
1. Концепція. Технологія. Організація.	
1.1. Концепція підприємства	
1.1.1. Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства	
1.1.2. Наймінг закладу	
1.1.3. Концептуальне меню	
1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера	
1.2. Гастрономічний бренд проекту	
1.3. Виробничий процес	
1.4. Сервіс	
2. Архітектура. Дизайн.	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення	
2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення	
2.3. Кошторис будівництва	
3. Управління. Економіка.	
3.1. Організаційний дизайн	
3.2. Доходи. Витрати	
3.3. Ефективність інвестиційного проекту	
Резюме проекту	
Список використаних джерел	
Додатки	
Графічні матеріали	

ВСТУП

Актуальність теми. На сьогоднішній день ринок ресторанного господарства м. Житомира представлений великою кількістю закладів ресторанного господарства, які пропонують відвідувачам національні страви різних кухонь – українські, японські, грузинські, італійські, європейські, але найменше закладів, які пропонують страви польської кухні, що дозволяє спроектувати новий заклад ресторанного господарства із реалізацією широкого асортименту страв та напоїв польської кухні.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування ресторану польської кухні на 80 місць у м. Житомирі з впровадженням новітніх технологій борошняних кулінарних виробів.

Об'єктом досліджень визначено проект закладу ресторанного господарства, новітні технології борошняних кулінарних виробів.

Предметом дослідження є: ресторан польської кухні на 80 місць, борошняні кулінарні вироби з використанням лляного борошна.

Для досягнення мети 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 кулінарних виробів з покращеним нутрієнтним 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 закладу, заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм та клінінгу;

- визначити інженерно-будівельні рішення, будівельно-технічні та експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води).

Розрахувати кошторис будівництва. Підготувати документацію для здачі об'єкта в експлуатацію;

- 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 із 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.

Значимість результатів. Прийняті у випускному кваліфікаційному проекті рішення можуть стати основою для будівництва ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць в Корольовському районі м. Житомира по вулиці Київська 6, із впровадженням борошняних кулінарних страв підвищеної харчової цінності.

1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція підприємства

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

Житомир – один з 24 обласних районів України, який розташований в північно-західній частині країни з населенням близько 267 тис. осіб. За статистичними даними (2018 рік) у місті проживає близько 82,9% українців, 10% росіян, 0,6% євреїв, 4% поляк та 2,5% становлять інші національності.

Одним із районів м. Житомир – Корольовський район площею 31 км², населенням – 117,6 тис. чоловік. Визначними місцями району є: Свято-Михайлівський кафедральний собор, музей космонавтики імені Сергія Павловича Корольова, дім Максиміліана де Шодуара, Шодурівський парк, центральний стадіон «Полісся» та інші.

Окрім зон для відпочинку на території району зосереджено багато медичних закладів, державних установ, торговельних центрів, навчальних закладів, банківських установ, міні-маркетів, ринок «Житній», «Хлібний», староміський речовий ринок, залізничний вокзал, що дозволяє щоденно приваблювати велику кількість людей.

На сьогодні ринок ресторанного господарства у м. Житомирі нараховує близько 67 закладів ресторанного господарства, які пропонують відвідувачам страви української, європейської, східної, американської, італійської кухонь, численна кількість кав'ярень та кондитерських та один ресторан польської кухні, який не може в повній мірі задовольнити мешканців та гостей міста у якісному асортименті страв польської кухні. Враховуючи на вищенаведену інформацію, робимо висновок, що за наявності попиту серед мешканців міста

та гостей на страви польської кухні та відсутність конкуренції на ринку, за доцільне буде спроектувати новий, сучасний ресторан польської кухні, який дозволить гостям поринути в атмосферу польської гостинності та можливість насолодитися смачними стравами польської автентичної кухні.

Спроектувати ресторан польської кухні планується на вільній ділянці в центральній частині міста по вул. Київська, 6 на території Корольовського району (рис.1.1).



Рис.1.1. Місце проектування ресторану польської кухні у м. Житомир
1- *Проектований ресторан польської кухні*

В радіусі 1000 метрів від місця проектування ресторану польської кухні зосереджено 9 закладів ресторанного господарства: ресторан «S.O.M Історія м'яса», кафе «Час поїсти», кафе «Мандри», Паб «Шульц», ресторан «Boho Chill&Grill», ресторан «Пан Марципан», кафе «Alyssum», гриль-бар «Плезентвіль», варенична «Балувана Галя», які пропонують страви європейської, американської, української кухонь та складатимуть конкуренцію проектуваному ресторану. Основними відвідувачами проектуваного ресторану польської кухні визначено мешканців та гостей міста, які віддають перевагу польській кухні, працівники офісних будівель, бізнесмени, які в обідній час буде запропоновано бізнес-ланч, запропоновано організувати бенкети, дні народження та інші заходи.

1.1.2. **Неймінг закладу**

Для відображення концепції ресторану, який буде спроектовано у м. Житомир по вул. Київська 6, планується дати назву – «Polski dom», який позиціонуватиме себе, як демократичний міський ресторан з кваліфікованим персоналом, стравами та напоями польської кухні, інтер'єром в польському стилі, який дозволить відвідувачам відчувати себе комфортно та невимушено.

Легенда ресторану (основна концептуальна ідея) – демократичний міський ресторан польської кухні, який пропонує відвідувачам поринути в атмосферу польського дому, скуштувати смачні страви польської кухні, які не залишать байдужим жодного гостя ресторану. В ресторані відвідувачам будуть роздаватися буклети із статтями про польську кухню, її особливості, традиції та звичаї польського народу, що дасть змогу українцям все більше дізнаватися про

кулінарні традиції Польщі. Інтер'єр ресторану планується створити в селянському стилі з використанням натуральної сировини: деревина, ковані предмети, великі балки, натуральне каміння.

Розроблено логотип ресторану польської кухні «Polski dom» (рис.1.2):



Рис.1.2. Логотип ресторану польської кухні «Polski dom»

Головним слоганом ресторану польської кухні «Polski dom» визначено – «Ми просто робимо те, що вміємо краще всіх!».

1.1.3. Концептуальне меню

Концептуальне меню ресторану польської кухні «Polski dom» наведено в додатках випускного кваліфікаційного проекту (Додаток А).

Відвідувачам ресторану польської кухні «Polski dom» передусім буде запропоновано фірмові страви та напої, а саме суп «Журек», який називають «суп учорашнього дня», який готують з закваски на житньому хлібі, додаючи будь-які копченості, картоплю, моркву, подаючи із половиною вареного яйця та прикрашаючи зеленню. З фірмових страв варто відзначити страву – «Бігос по-польськи», який є таким же популярним, як борщ або вареники для українців. Готують дану страву з білокачанної капусти, додаючи томатну пасту, сосиски, ріпчасту цибулю, та зелень. Окрім вищенаведених страв, гостям буде запропоновано: пельмені з кропивою, пиріг «Варшавський», каву по-варшавськи та пиріг з додаванням лляного борошна із начинкою з пюре кураги і гарбуза.

Із холодних страв та закусок в ресторані польської кухні відвідувачам запропонують власноруч маринований оселедець з корнішонами та ріпчастою цибулею, вугор по-шляхетськи, салат «Гданський», який готують із печінки тріски, коктейльної креветки, огірків, яблук, прикрашаючи червоною ікрою. Зважаючи на вподобання поляків до холодних закусок, в меню закладу представлено наступні закуски: «Домашня тарілка», до складу якої входять буженина, ростбїф, запечена буженина з хрінном; сало із сливою; помідори, фаршировані шинкою та зеленим горошком; мариновані гриби з часником, соління.

Відвідувачі матимуть змогу замовити – суп з кльоцками на яловичому бульйоні, «Огіркова зупа», шавлевий суп по-селянськи, холодник по-польськи.

Основні гарячі страви представлені декількома рибними стравами – тріска по-польськи; форель «по-Варшавськи», бігос із судака. З м'ясних страв варто скуштувати смажені телячі ніжки, качку по-краківськи, свинину по-воєводськи, антрекот по-варшавськи, до яких можна замовити відварну картоплю, рис, гречку, картоплю фрі, овочі гриль.

Завітавши до ресторану польської кухні варто відвідати ще одну національну страву – «Pierogi», яку готують з тонкого тіста з різними начинками: тріскою, качиним філе, копченою ковбасою з фермерським сиром, картоплею з м'яким сиром, абрикосами.

В барній карті закладу, гості віднайнуть широкий асортимент гарячих та охолоджувальних напоїв, алкогольних напоїв – горілка, медові настоянки, фруктово-ягідні настоянки, пиво, можна буде спробувати тільки в ресторані «Polski dom» у м. Житомирі по вул. Київська 6.

1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера

Інтер'єр проектового ресторану польської кухні «Polski dom» планується створити в стилі кантрі (сільський), основними елементами якого є використання натуральної сировини: каміння, деревина, текстиль, шкіра, предмети побуту, великі балки. Підлогу варто покрити дерев'яними дошками, керамічною плиткою. Також можливе використання кованих елементів – решітка для каміну, спинка стільчика, дверні ручки, полички.

Всі меблі в проектованому ресторані планується виготовити із натуральної деревини, в торговельній залі буде розміщено камін, шафи для вина, алкогольних виробів.

Фрагменти інтер'єру торговельної зали ресторану польської кухні «Polski dom» наведено на рис.1.3.

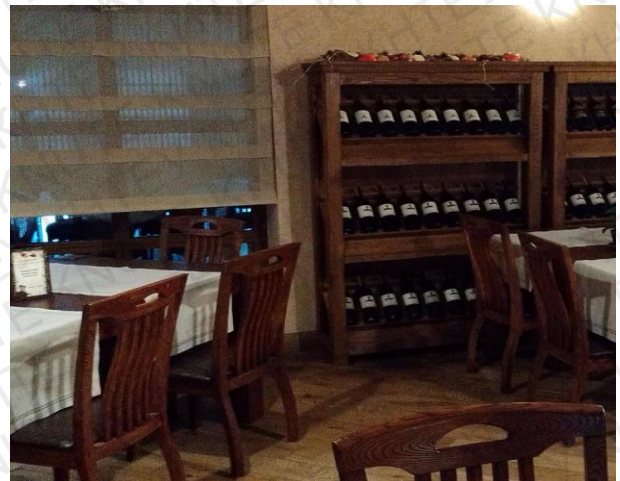
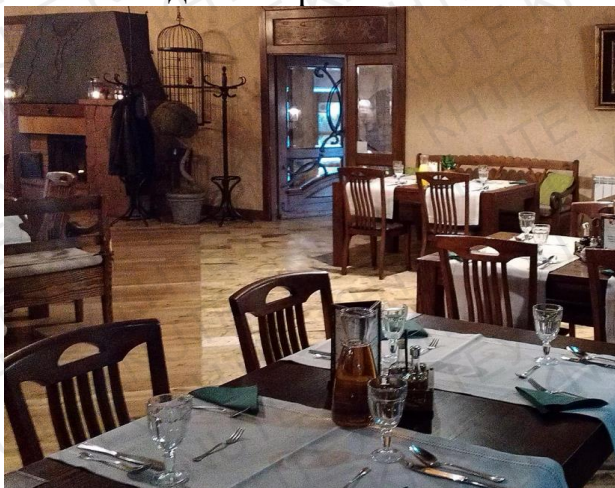


Рис.1.3. Фрагменти торговельної зали ресторану польської кухні «Polski dom»

Висновки

На основі дослідження ареалу діяльності проектового закладу ресторанного господарства, зроблено висновок про доцільність проектування ресторану «Polski dom» на 80 місць у м. Житомирі по вул. Київська 6, що зумовлено відсутністю ресторану, який спеціалізується на приготуванні страв і напоїв польської кухні.

Концепцію ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць у м. Житомир по вул. Київська 6, наведено у табл. 1.1.

Таблиця 1.1.

Концепція ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
------------------	-----------------------

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративна територія	Житомир
Адміністративний район населеного пункту (території)	Корольовський район, вул. Київська, 6
Рівень туристичної і ділової активності району	Достатній рівень ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	67 заклади ресторанного господарства. В ареалі діяльності ресторану – 9 закладів
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	«Polski dom»
Логотип	
Легенда	Демократичний міський ресторан польської кухні, який пропонує відвідувачам поринути в атмосферу польського дому, скуштувати смачні страви польської кухні, які не залишать байдужим жодного гостя ресторану. В ресторані відвідувачам будуть роздаватися буклети із статтями про польську кухню, її особливості, традиції та звичаї польського народу, що дасть змогу українцям все більше дізнаватися про кулінарні традиції Польщі.
Концептуальне меню	
Концептуальне меню	Широкий асортимент страв польської кухні
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Польський

Продовження таблиці 1.1

Фірмові кольори, атрибути, атмосфера	Інтер'єр проєктованого ресторану польської кухні «Polski dom» планується створити в польському стилі (сільський), основними елементами якого є використання натуральної сировини: каміння, деревина, текстиль, шкіра, предмети побуту, великі балки.
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню з вільним вибором страв
Форми обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	організація обслуговування свят, сімейних обідів; ділових зустрічей
Режим роботи	Щоденно з 11:00 до 24:00
Зали для	Основний, 80 місць

споживачів, кількість місць	
Середня прогнозована оборотність місця за день	2,5 разів

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Недостатнє споживання корисних харчових речовин, таких як білки, харчові волокна, мінеральні речовини та вітаміни, призводить до погіршення фізичного і розумового стану людини, появи проблем зі здоров'ям, зниження працездатності та стійкості організму до несприятливих факторів довкілля.

Харчові продукти з кожним роком стають більш різноманітними за смаковими властивостями, але менш збалансованими за складом. Тому необхідність удосконалення технології традиційних харчових продуктів та створення продуктів нового покоління зі збалансованим складом, зниженої енергетичної та підвищеної біологічної цінності набуває сьогодні особливої актуальності.

Традиційні борошняні кулінарні вироби польської кухні «пироги» схожі на українські вареники. Вони відрізняються за смаковими властивостями (солоні або солодкі, за способом приготування (варені або смажені), характеризуються привабливим зовнішнім виглядом та достатньо високою енергетичною цінністю. Тому, зважаючи на популярність борошняних кулінарних виробів, перспективними напрямом підвищення їх харчової цінності є збагачення незамінними нутрієнтами продуктів переробки рослинної сировини.

Одним із продуктів переробки рослинної сировини є лляне борошно. Борошно з насіння льону багате на клітковину (вміст до 30%), поліненасичені жирні кислоти (Омега-3 і Омега-6), повноцінні за амінокислотним складом рослинні білки (вміст до 50%), вітаміни В₁, В₂, В₆, фолієву кислоту, антиоксиданти (лігнани), а також на такі мікроелементи як калій, магній, цинк.

Порівняльний аналіз хімічного складу лляного борошна та борошна злакових культур наведений в табл. 1.2.

Лляне борошно при введенні в раціон харчування людини, насамперед, сприяє нормалізації роботи шлунково-кишкового тракту. Це пов'язано з великим вмістом в ньому цінних харчових волокон, що позитивно впливають на діяльність кишківника. Завдяки вмісту цінних поліненасичених жирних кислот Омега-3 і підвищеному вмісту калію лляне борошно перешкоджає розвитку захворювань серцево-судинної системи. А такі речовини як лігнани, що містяться в насінні льону, здатні пригнічувати ріст і поширення ракових клітин в початковій і середній стадії онкологічних захворювань. Лляне борошно також сприяє нормалізації ваги людини, рекомендується хворим на цукровий діабет 1-го і 2-го типу, як харчовий продукт, що впливає на активацію властивостей інсуліну.

Окрім злакових культур у технології борошняних кулінарних виробів рекомендується використовувати таку рослинну сировину, як гарбуз та курага.

Таблиця 1.2

Порівняльний аналіз хімічного складу борошна злакових культур

Показник	Вид борошна					
	Ляне	Вівсяне	Житнє обдирне	Пшеничне вищого гатунку	Пшеничне перший гатунку	Гречане
Білки, г	36	13	8,9	10,3	10,6	13,6
Вуглеводи, г	9	64,9	61,8	70,6	69	71,9
Жири, г	10	6,8	1,7	1,1	1,3	1,2
Харчові волокна, г	32,2	4,5	12,4	3,5	4,4	2,8

Продовження таблиці 1.2

Калорійність, ккал	270	306	298	334	330	353
Натрій, мг	33	21	2	3	4	3
Кальцій, мг	236	56	34	18	24	42
Калій, мг	831	280	350	122	176	130
Фосфор, мг	431	350	60	86	115	48
Залізо, мг	706	350	189	1,2	2,1	250
Вітамін В ₁ , мг	1,8	0,35	0,35	0,17	0,25	0,4
Вітамін В ₂ , мг	0,18	0,1	0,13	0,04	0,08	0,18
Вітамін РР, мг	3,34	1	1	3	4,3	3,31

Гарбуз – овоч, який широко вирощується в Україні та добре зберігається впродовж року. До його складу входять вуглеводи (4...11 %), клітковина (1,2 %), пектини (0,7...1,2%), органічні кислоти (0,1%), мінеральні речовини (калій, кальцій, магній, фосфор, цинк, залізо), аскорбінова кислота та вітаміни групи В. Гарбуз рекомендується використовувати при захворюваннях печінки, нирок, виразках та хворобах шлунка й атеросклерозі.

Курага покращує харчову цінність страв за рахунок високого вмісту харчових волокон, органічних кислот, вітамінів Е, РР, р-каротину, мінеральних елементів: калію, магнію, фосфору, кальцію, заліза. Її використовують для попередження та лікування анемії, гіпертонії, захворювань щитовидної залози, порушень в роботі шлунково-кишкового тракту.

Таким чином, з вищенаведеного можна зробити висновок, що одним зі шляхів вирішення проблеми забезпечення організму людини необхідними нутрієнтами є розроблення технології борошняних кулінарних виробів із використанням лляного борошна та пюре з кураги і гарбуза.

Метою роботи є розроблення технології борошняних кулінарних виробів польської кухні - пироги за рахунок додавання лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза.

Об'єкт дослідження – технологія борошняних кулінарних виробів підвищеної харчової цінності.

Предмет дослідження – лляне борошно, начинка з пюре кураги та гарбуза, пироги з використанням лляного борошна та пюре з кураги і гарбуза.

Методи дослідження: органолептичні, фізико-хімічні, експертні, математично-статистичні методи, методи моделювання, обробки експериментальних даних із використанням сучасних комп'ютерних програм.

На підставі проведених експериментальних досліджень розроблено модельні харчові композиції борошняних кулінарних виробів - пирогів з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза. Для виготовлення пирогів здійснювали підбір рецептурних інгредієнтів з повною

заміною картоплі на начинку з кураги та гарбуза, та заміною частини пшеничного борошна першого ґатунку на лляне, яке додавали у кількості 25% (дослід 1), 50% (дослід 2) та 75% (дослід 3) до маси борошна (табл. 1.3). Контролем було обрано традиційну рецептуру польської страви пироги з картоплею.

Таблиця 1.3

Модельні харчові композиції борошняного кулінарного виробу з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза

Найменування сировини	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Борошно пшеничне	60	45	30	15
Борошно лляне		15	30	45
Яйця	5	5	5	5
Олія	2	2	2	2
Цибуля	3			
Картопля	17			
Гарбуз		12	12	12
Курага		8	8	8
Вода	12	12	12	12
Цукор	0,5	0,5	0,5	0,5
Сіль	0,5	0,5	0,5	0,5
Разом	100	100	100	100

Для визначення раціонального вмісту лляного борошна у рецептурі пирогів проведена органолептична оцінка якості пирогів, дані наведені у табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Органолептична оцінка пирогів з лляним борошном та начинкою з пюре кураги та гарбуза

Показник якості	Коефіцієнт вагомості	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Зовнішній вигляд	0,2	Форма «півмісяця», відпускають з вершковим маслом або сметаною, фарш не виступає, поверхня гладка, суха			
Бали		5,0	5,0	4,9	4,8
Колір	0,2	Білий	Світло-кремового кольору		Кремового кольору
Бали		5,0	4,9	4,9	4,0
Запах	0,2	Властиві, без сторонніх присмаків і запахів			
Бали		5,0	4,7	4,9	4,5
Консистенція	0,2	Пухка, соковита			Щільна
Бали		5,0	5,0	4,9	3,5
Смак	0,2	Приємний, властивий продуктам			
Бали	1,0	5,0	5,0	4,9	4,2
Загальна оцінка		5	4,92	4,9	4,2

Дані табл. 1.4 свідчать, що найвищими показниками якості володіють вироби виготовлені за рецептурою досліду 2 із 50% заміною пшеничного борошна на лляне та характеризується приємними смаковими властивостями та зовнішнім виглядом, еластичністю. Із збільшенням кількості лляного борошна спостерігаємо погіршення кольору, смаку та консистенції.

На основі отриманих результатів розроблена технологічна схема приготування борошняного кулінарного виробу – пирогів з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза (рис. 1.4).

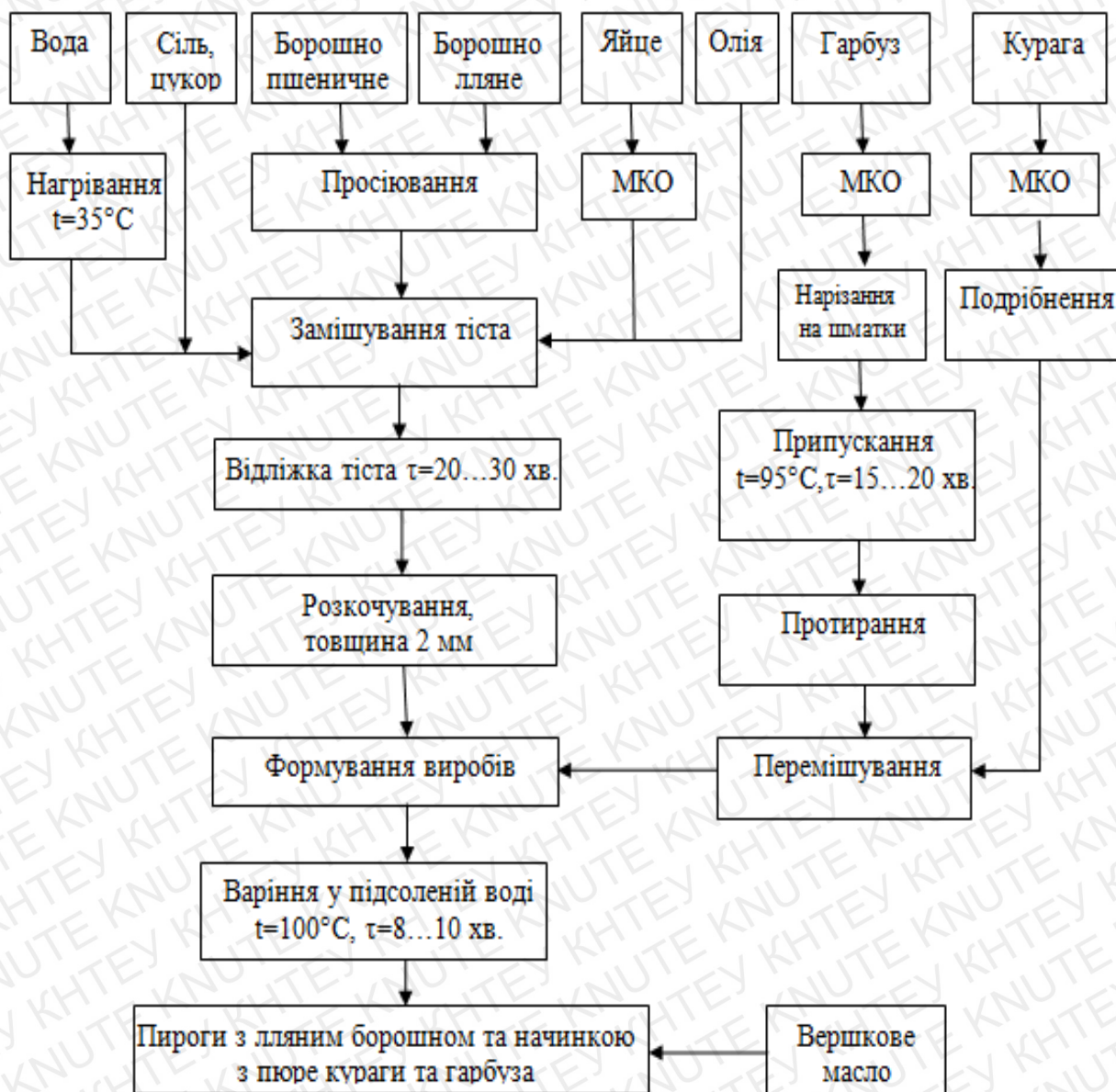


Рис. 1.4. Технологічна схема приготування пирогів з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза

Запропонований спосіб виробництва пирогів з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза дає новий технічний результат: дозволяє отримати продукт з високими споживними властивостями, підвищеним вмістом макро - та мікроелементів, вітамінів, харчових волокон (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Хімічний склад пирогів з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза, у розрахунку на 100 г

Нутрієнти	Одиниці	Пирого з картоплею (контроль)	Пирого з додаванням лляного борошна та начинки з кураги та гарбуза (дослід)	Різниця, од.	Різниця, %
1	2	3	4	5	6
Білки	г	8,59	21,07	12,47	145,20
Жири	г	2,49	2,59	0,10	4,10
Вуглеводи	г	51,98	32,81	-19,17	-36,88
Харчові волокна	г	2,69	14,18	11,49	427,34
Вітаміни					
Вітамін В ₁	мг	0,14	0,71	0,57	393,77
Вітамін В ₂	мг	0,06	0,15	0,08	133,60
Вітамін В ₆	мг	0,18	0,30	0,12	65,94
Вітамін В ₉	мкг	23,48	37,09	13,61	57,96
Вітамін РР	мг	2,59	3,50	0,91	35,03
Вітамін А	мкг	0,51	150,48	149,97	29405,88
Мінеральні речовини					
Кальцій	мг	17,98	151,41	133,43	742,10
Калій	мг	194,21	520,15	325,94	167,83
Магній	мг	16,13	37,58	21,45	132,98
Фосфор	мг	81,40	206,19	124,79	153,30
Натрій	мг	9,65	21,14	11,49	119,07
Залізо	мг	1,15	13,52	12,38	1080,87
Цинк	мг	0,63	1,43	0,80	126,94

На основі даних табл. 1.5 робимо висновок, що додавання лляного борошна у рецептуру польської страви пироги та повна заміна начинки з картоплі на пюре кураги та гарбуза позитивно впливає на її хімічний склад, а саме: збільшується вміст білку – на 145,2%, харчових волокон – на 427,34%, також зменшується вміст вуглеводів та енергетична цінність страви, що є позитивним для людей, які страждають зайвою вагою. Розроблений борошняний кулінарний виріб є гарним джерелом вітамінів та мінеральних речовин.

Розраховано комплексний показник якості пирогів з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Комплексний показник якості пирогів з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза

Показник	Вагомість показника	Пирого (контроль)	Пирого з лляним борошном та начинкою з пюре кураги та гарбуза (дослід)
Білки, г	0,2	8,59	21,07
Харчові волокна, г	0,15	2,69	14,18
Кальцій, мг	0,2	17,98	151,41

Магній, мг	0,15	16,13	37,58
Залізо, мг	0,2	1,15	13,52
Вітамін В9, мкг	0,1	23,48	37,09

На основі отриманих даних побудовано модель якості пирогів з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза (рис. 1.5).

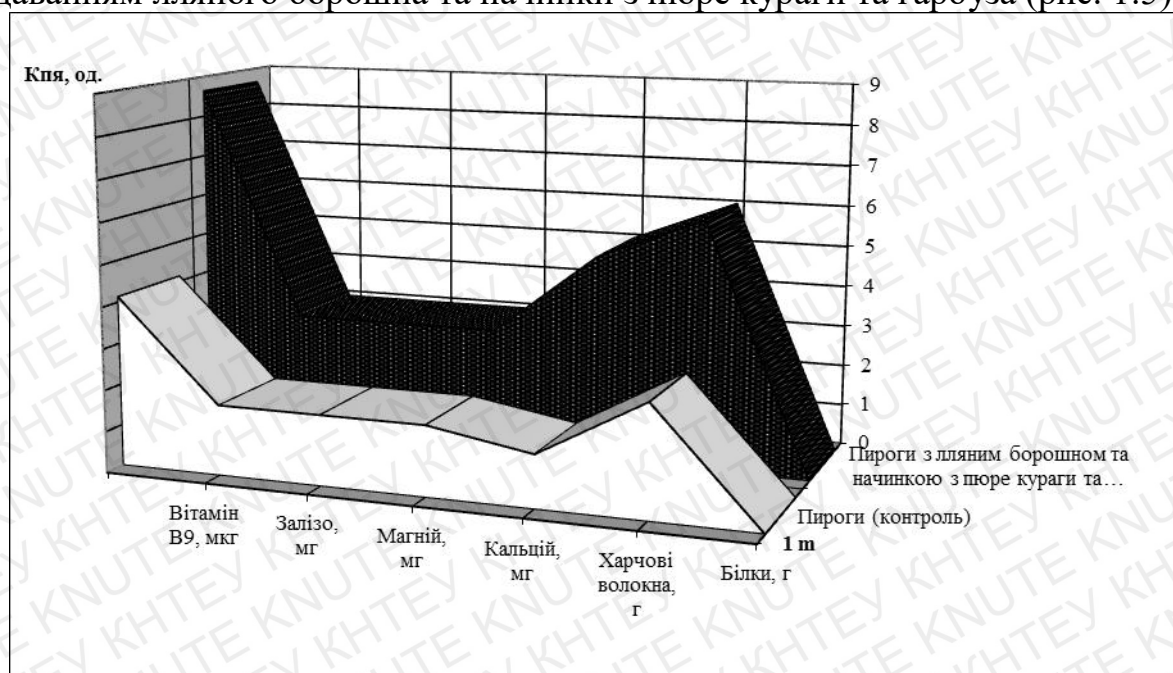


Рис.1.5. Модель якості пирогів з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза

За результатами проведених досліджень можна зробити висновок, що розроблена технологія пирогів з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза має підвищений вміст білків, харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин у порівнянні з традиційною технологією.

На основі органолептичної оцінки визначено раціональну кількість лляного борошна, яка склала 50% від маси пшеничного борошна. Розроблено технологічну схему виробництва та досліджено хімічний склад пирогів з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза.

Соціальний ефект від реалізації пирогів з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза полягає в забезпеченні населення України стравами підвищеної харчової та біологічної цінності, які рекомендуються до включення в раціони харчування різних верст населення.

1.3. Виробничий процес

Прогнозування динаміки попиту ресторану «Polski dom» на 80 місць

На першому етапі виробничого процесу проєктованого ресторану польської кухні необхідно спрогнозувати динаміку відвідування ресторану, враховуючи режим роботи, тривалість прийому їжі, коефіцієнт завантаженості [19].

Результати прогнозування денної динаміки попиту ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць наведено у табл.1.7.

Таблиця 1.7.

**Прогнозована динаміка відвідування ресторану польської кухні
«Polski dom» на 80 місць**

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за 1 год, (разів)	Заповненість зали (частка одиниці)	Кількість відвідувачів, чол.
11-12	40	1,5	0,1	12
12-13	40	1,5	0,1	12
13-14	60	1,0	0,4	32
14-15	60	1,0	0,2	16
15-16	60	1,0	0,1	12
16-17	60	1,5	0,1	12
17-18	150	0,4	0,3	10
18-19	150	0,4	0,4	13
19-20	150	0,4	0,8	26
20-21	150	0,4	0,9	29
21-22	150	0,4	0,8	26
22-23	150	0,4	0,5	16
23-24	150	0,4	0,2	6
Всього відвідувачів за день				202
Денна оборотність разів				2,5

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами страв в ресторані польської кухні «Polski dom» на 80 місць здійснюємо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування ресторану та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи закладу, що проектується [19].

Розрахунки, щодо загальної кількості кожної групи страв в ресторані польської кухні «Polski dom» на 80 місць наведено у табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах у ресторані польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви та напої	0,2	40
Холодні закуски	1,2	242
Гарячі закуски	0,4	81
Супи	0,18	36
Основні гарячі страви	1,2	242
Борошняні кулінарні вироби	0,3	61
Солодкі страви	0,4	81
Гарячі напої	0,5	101
Напої власного виробництва	0,2	40
Разом		924
Охолоджувальні напої	0,2 л	40,4
Вино-горілчані напої	0,05 л	10,1
Пиво, л	0,3 л	60,6
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	0,05 кг	10,1

Таблиця 1.9

**Розрахункове меню ресторану польської кухні
«Polski dom» на 80 місць**

Назва страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви та напої		40
«Журек»	300	5
«Бігос по-польськи»	240	5
Пельмені з кропивою	160	8

Продовження таблиці 1.9

Пиріг «Варшавський»	160	7
Кава по-варшавськи	260	7
Пиріг з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза	160	8
Холодні закуски		242
Маринований оселедець з корнішонами та ріпчастою цибулею	140	12
Закуска із тріски	140	15
Вугор по-шляхетськи	140	15
Салат «Гданський»	170	24
Салат із тунця пана Крістофа	170	24
Салат картопляний із зеленою квасолею	170	22
«Домашня тарілка»	60/60/60/30	30
Зельц курячий з оливками	140	20
Сало із сливою	140	15
Ставропольський смалець	100/60	15
Шинка з хрінном	140	15
Помідори, фаршировані зеленим горошком та шинкою	160	15
Мариновані гриби з часником	50/50/50	10
Соління в асортименті	40/40/40/40	10
Гарячі закуски		81
Кров'янка	150	21
Зрази з яловичини по-польськи	150	20
Деруни з соусом на заквасці	140/30	20
«Овочева закуска»	160	20
Супи		36
Суп з кльоцками на яловичому бульйоні	300	6
Горальська квашниця з білими грибами та беконом	300	10
«Огіркова зупа»	300	7
Щавлевий суп по-селянськи	300	7
Холодник по-польськи	300	6
Основні гарячі страви		242
Тріска по-польськи	180	12
Смажений короп з соусом із шампіньйонів	180/30	10
Форель «По-Варшавські»	220/100	20
Бігос із судака	240	15
Свинина по-восводськи	180/150	15
Антрекот по-варшавськи	180/150	20
Смажені телячі ніжки	220	20
Качка по-краківськи з грибами та перловою крупкою	180/100	20
Картопля по старопольському рецепту	240	20
Тушкована капуста з картоплею	180	20

Голубці з гречкою та грибами	160	10
Картопля відварна	150	10
Рис відварний	150	15
Гречка відварна	150	10

Закінчення таблиці 1.9

Овочі гриль	150	10
Картопля фрі	150	15
Борошняні кулінарні вироби		61
«Pierogi» з філе тріски	160	11
«Pierogi» з качиним філе	160	10
«Pierogi» з копченою ковбасою та фермерським сиром	160	10
«Pierogi» з картоплею та м'яким сиром	160	10
«Pierogi» з абрикосами	160	10
Кнедлики сирні	140	10
Солодкі страви		81
Яблука в тісті	150	13
Кисіль з гарбуза	150	10
Мус із маку	140	10
Салат із фруктів	170	14
Морозиво з гарячою малиною	150/50	14
Крем-брюле з цитрусами і вишневим соусом з корицею	150/50/20	10
Фруктове асорті	35/35/35/35/35	10
Напої власного виробництва		40
Кисіль із ягід	250	5
Морс із журавлини	250	5
Узвар з медом	250	6
Сік-фреш яблучний	300	6
Сік-фреш апельсиновий	300	6
Сік-фреш виноградний	300	6
Сік-фреш томатний	300	6

Визначено необхідну кількість сировини та напівфабрикатів (Додаток Б).
 Проектування процесу складування та зберігання продуктів в ресторані польської кухні «Polski dom» на 80 місць наведено у вигляді таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

**Проектування процесу складування та зберігання продуктів
 ресторані польської кухні «Polski dom» на 80 місць**

№з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні (0,5÷100,0 кг.)	1	1100	400	0,44
		Візок вантажний (50 кг.)	1	1000	400	0,4
	Площа, яку займає устаткування, м ²					0,84
	Площа завантажувальної, м ²					4,0
2	Комора сухих продуктів	ЗТО «Олегія», СТК-1500/800	2	1500	800	2,4
		ЗТО «Олегія», ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2

Продовження таблиці 1.10

	Площа комори сухих продуктів, м ²					8,0	
3	Комора винно-горілчаних напоїв	ЗТО «Олегія», СТК-1500/800	1	1500	800	1,2	
		ЗТО «Олегія», ПТ1А	2	1000	800	1,6	
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,8	
	Площа комори напоїв, м ²					7,0	
4	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні)						
4.1	М'ясо-рибних напівфабрикатів	PolairKXH 7,71	1	1960	2560	4,2	
4.2	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	PolairKXH 7,71	1	1960	2560	4,2	
4.3	Овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв	PolairKXH 7,71	1	1960	2560	4,2	
4.4	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

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

В ресторані передбачається проектування доготівельного цеху із наступними технологічними лініями: лінія доробки, овочевих напівфабрикатів і обробки фруктів та зелені; лінія доробки м'ясних напівфабрикатів та птиці; лінія доробки рибних напівфабрикатів та морепродуктів.

На основі добової потреби ресторану в сировині та напівфабрикатах, а також розрахункового меню ресторану, складено виробничу програму доготівельного цеху (Додаток В).

Визначення загальної чисельності працівників проектного ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Загальну чисельність виробничого персоналу проектного ресторану польської кухні на 80 місць визначено на основі виробничої програми закладу з урахуванням діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції

Розрахунки, щодо чисельності працівників [19] ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць наведено в додатку Г та розподілено їх чисельність по виробничих цехах у наступному співвідношенні (табл.1.11).

Таблиця 1.11

Розподіл виробничих працівників по цехах ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 20%	1,18
Холодний цех – 20%	1,18
Гарячий цех – 60%	3,54

Загальна чисельність працівників виробничих приміщень ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) [19]:

$$N_{2(\text{доготовельний цех})} = 1,18 * 1,59 = 1,87 = 2 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{холодний цех})} = 1,18 * 1,59 = 1,87 = 2 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{гарячий цех})} = 3,54 * 1,59 = 5,6 = 6 \text{ працівників}$$

Необхідну кількість устаткування та площу доготовельного цеху визначено на основі виробничої програми цеху, кількості працівників у зміну та наведено у вигляді табл.1.12.

Таблиця 1.12

**Устаткування доготовельного цеху ресторану польської кухні
«Polski dom» на 80 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	ЗТО «Олегія», СВ 1200-700/Н	4	1200	700	3,36
Полиця настінна	ЗТО «Олегія», ПН-1200-Н	4	1200	300	-
Мийна ванна	ЗТО «Олегія» ВМ 700-700/Н	3	700	700	1,47
Раковина для миття рук	ЗТО «Олегія», РМ-400/350	1	400	350	-
Стелаж	ЗТО «Олегія», СТК-1300/700	1	1300	700	0,91
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	3	241	192	-
Бачок для відходів	ЗТО «Олегія», Б-21	1	∅	450	-
Холодильна шафа	Cold Boston S-1200 A/G	1	1420	700	0,99

Продовження таблиці 1.12

Універсальна кухонна машина (м'ясорубка, механізм для збивання та перемішування, овочерізка, м'ясо - розрихлювач)	ООО Торгмаш, УКМ ПК	1	540	340	0,18
Вакуумна пакувальна машина	APACH AVM254	1	357	457	-
Корисна площа					6,91
Загальна площа доготовельного цеху					23,0

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції в ресторані польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Основний процес приготування страв в ресторані польської кухні «Polski dom» на 80 місць відбуватиметься в гарячому та холодному цехах де працюватимуть кухарі IV-V розрядів, під керівництвом шеф-кухаря і завідуючого виробництва. Розпочинатимуть свою роботу цехи за 2 години до відкриття закладу – 09.00 і закінчуватимуть в 24.00.

На основі виробничої програми холодного і гарячого цехів (додаток Д) ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць визначено основні технологічні лінії гарячого та холодного цехів: гарячий цех – лінія з приготування бульйонів та супів; лінія з приготування основних страв, гарнірів та соусів; лінія з приготування борошняних кулінарних страв; лінія з приготування солодких страв; холодний цех – лінія з приготування холодних страв та закусок; лінія з приготування солодких страв та напоїв.

Підбір устаткування для гарячого та холодного цехів проектового ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць проводимо на основі графіку реалізації продукції в години максимального завантаження у години максимального завантаження [19].

Графік реалізації продукції в години максимальної загрузки проектового ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць наведено в додатку Е.

На основі проведених розрахунків, виробничої програми гарячого та холодного цехів, визначених технологічних ліній, підібрано устаткування, яке наведено в табл. 1.13-1.14. Все нейтральне устаткування виконане ЗТО «Олегія», який являється одним з ключових гравців на ринку виробництва устаткування для закладів ресторанного господарства в Україні.

Таблиця 1.13

Устаткування гарячого цеху ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	ЗТО «Олегія», СВ,1000-800/Н	4	1000	800	3,2
Виробничий стіл для устаткування	ЗТО «Олегія», СВ,1000-800/Н	1	1000	800	0,8
Полиця настінна	ЗТО «Олегія», ПН-1200-Н	4	1200	300	-
Мийна ванна	ЗТО «Олегія», ВМ,600-600/Н	1	600	800	0,48
Блендер	KitchenAid 5KSB1585ECL	1	229	216	-
Раковина для миття рук	ЗТО «Олегія», РМ-400/350	1	400	350	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	-
Бачок для відходів	ЗТО «Олегія», Б-21	1	∅	450	-
Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460	-
Борошнопросіювач	Atesy, Каскад	1	410/500	560/600	0,3

Тістомісильна машина	Gastromix HS20B	1	750/800	430/600	0,48
Апарат для варіння борошняних виробів	Modular 70/40 CPE	1	400	700	0,28
Стелаж	ЗТО «Олегія» СТК-1300/800	1	1300	800	1,04
Гриль на підставці	Bertos PLE80ME	1	400/500	600/800	0,4
Плита електрична	APM-EKO PE-6Ш	1	1370	800	1,09
Пароконвектомат	RATIONAL CMP61	1	847	800	0,67
Холодильна шафа	ColdBostonS-1200 A/G	1	1420	700	0,99
Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1	482	360	---
Вакуумна пакувальна машина	APACH AVM254	1	357	457	-
Фритюрниця	AIRHOT EF4	1	415	280	-
Корисна площа					9,73
Загальна площа					33,0

Таблиця 1.14

**Устаткування холодного цеху ресторану польської кухні
«Polski dom» на 80 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл охолоджувальний	Bartscher T3 MA	2	1250	700	1,75
Виробничий стіл для устаткування	ЗТО «Олегія», СВ 1000-700/Н	1	1000	600	0,6
Полиця настінна	ЗТО «Олегія», ПН-1200-Н	3	1200	300	-
Мийна ванна	ЗТО «Олегія», ВМ 600-700/Н	1	600	700	0,42
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	—
Стелаж	ЗТО «Олегія», СТК-1300/700	1	1300	700	0,91
Холодильна шафа	Cold Boston S-1200 A/G	1	1420	700	0,99
Морозильна шафа	COLD GASTRO S-700 G M/R	1	860	700	0,6
Блендер	KitchenAid 5KSB1585ECL	1	229	216	-
Соковижималка	Moulinex K 75	1	240	280	—
Слайсер	Apach ASL250	1	570	560	—
Машина кухонна універсальна (овочерізка, протиральний механізм, збивальний механізм)	ООО Торгмаш, УКМ ПК	1	540	340	0,18
Раковина для миття рук	ЗТО «Олегія», PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	ЗТО «Олегія», Б-21	1	∅	450	—
Корисна площа					5,45
Загальна площа					19,0

Процес миття столового посуду відбуватиметься в мийній столового посуду, яка оснащуватиметься посудомийною машиною, водонагрівачем та іншим устаткуванням, яке необхідно для процесу миття столового посуду. Для миття кухонного посуду передбачається окреме приміщення – мийна кухонного посуду, оснащена двосекційною мийною ванною, стелажем та підтоварником. Більш детальна інформація щодо устаткування мийної столового та кухонного посуду наведено в табл.1.15-1.16.

Таблиця 1.15

Визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина посудомийна	Arach AC800	1	706	800	0,56
Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	1	500	507	-
Стіл для збирання залишків їжі	ЗТО «Олегія»НДС О-6/6Б	1	600	600	0,36
Ванна мийна	ЗТО «Олегія», НСО1М-6/6Б	5	600	600	1,8
Утилізатор харчових відходів	ЗТО «Олегія», У-240	1	420	610	0,26
Стіл для чистого посуду	ЗТО «Олегія» СВ-10/6	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	ЗТО «Олегія», РМ-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	ЗТО «Олегія», Б-21	1	∅	450	-
Стелаж	ЗТО «Олегія», СТК-1200/600	2	1200	600	1,44
Шафа для посуду	ЗТО «Олегія», ШП-20/6	2	2000	600	1,2
Площа устаткування, м²					6,36
Площа мийної столового посуду та сервізної, м²					21,0

Таблиця 1.16

Визначення устаткування та площі мийної кухонного посуду ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийна ванна двосекційна	ЗТО «Олегія», НСО2М-12/6 БР	1	1200	600	0,77
Стелаж виробничий	ЗТО «Олегія», СВ-1200/600	2	1200	600	1,44
Підтоварник	ЗТО «Олегія», НСО-10/8	1	1000	800	0,8
Раковина для миття рук	ЗТО «Олегія», РМ-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	ЗТО «Олегія», Б-21	1	∅	450	-

Площа устаткування, м ²	3,15
Площа мийної кухонного посуду, м ²	11,0

1.4. Сервіс

Обслуговування відвідувачів у ресторані польської кухні «Polski dom» відбуватиметься за участі офіціантів, бармена за керівництва адміністратора торговельної зали, а за його відсутності старшого офіціанта. Торговельна зала закладу передбачена на 80 місць, у літню пору року планується облаштувати літній майданчик.

Для покращення обслуговування, відвідувачам буде запропоновано розрахунок, як готівкою так і через термінал, страви можна замовити з собою на виніс, як прямо в ресторані так і через веб-сторінку закладу, що дасть можливість гостям бути значно ближче до закладу.

В закладі можливо попередньо замовити організацію бенкетів, днів народжень. Завдяки Uber Eats, можливо замовити страви та напої додому або офісу із знижкою 10%. В період з 15.00 до 17.00 в закладі діятиме знижка 30%, що дасть можливість збільшити кількість відвідувачів та збільшити економічні показники закладу. У вихідні до закладу планується запрошувати музик.

Для обслуговування відвідувачів в проектованому ресторані передбачено проектування наступних приміщень: вестибюль, аванзала, туалетна кімната та вбиральні, мийна столового посуду та сервізна, торговельна зала ресторану польської кухні, приміщення офіціантів та адміністратора, розрахунки площ яких наведено в табл. 1.17.

Таблиця 1.17

Склад та розрахунок площі приміщень для обслуговування відвідувачів ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Розрахунок площі	Площа, м ²
1	Аванзала	-----	15
2	Вестибюль	0,4 м ² • 80 місць	32
3	Гардероб	0,1 м ² • 80 місць	8
4	Торговельна зала	2,1 м ² • 80 місць	168
5	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	-----	8
6	Приміщення офіціантів та адміністратора	-----	10
	Разом		241

Поелементну структурно-технологічну схему обслуговування відвідувачів в ресторані польської кухні «Polski dom» на 80 місць наводимо у табл. 1.18, з урахуванням існуючих вимог (ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.18

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в ресторані польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
первинного обслуговування	<ul style="list-style-type: none"> ▪ надання попередніх послуг 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ автопарковка; ▪ вестибуль; ▪ аванзала; ▪ гардероб; 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ гардеробна стійка; ▪ санітарні прилади; 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ гардеробник; ▪ паркувальник; ▪ адміністратор; ▪ відвідувач

		верхнього одягу; санвузол	▪ стійка адміністратора	
послуг харчування і відпочинку	▪ надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	▪ торговельна зала; ▪ барна стійка	▪ меблі та устаткування торговельної зали; ▪ столовий посуд; ▪ столові набори; ▪ столова білизна; ▪ елементи інтер'єру; ▪ монітори	▪ адміністратор; ▪ офіціант; ▪ відвідувач
допоміжна	забезпечення процесу обслуговування	▪ торговельна зала; ▪ роздаткова; ▪ сервізна; ▪ барна стійка; ▪ мийна столового посуду	▪ торговельно-технологічне устаткування	▪ спеціаліст відповідного спрямування; ▪ споживач
інформаційно-консультативна	▪ надання інформації	▪ вестибуль	▪ проспекти	▪ адміністратор; ▪ споживач

Для покращення процесу обслуговування відвідувачів в торговельній залі ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць передбачається барна зона, яка оснащуватиметься кавоваркою, кавомолкою, льодогенератором, льодоподрібнювачем, холодильною шафою для напоїв, винна шафа, кондитерська шафа, сокоохолоджувач, барним комбайном (табл.1.19).

Таблиця 1.19

**Устаткування барної зони ресторану польської кухні
«Polski dom» на 80 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри , мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Кавоварка	SANREMO TORINO 2 GR	1	780	590	на столі
Кавомолка	EUREKA MIGNON USTANTANEO	1	113	159	На столі
Льодогенератор	Bartscher Q45	1	500	610	-
Льодоподрібнювач	CEADO V90	1	210	230	на столі
Холодильна шафа для напоїв	Scaiola (Італія), ERG 400	2	700	700	0,98
Шафа винна	Gunter&Hauer	2	595	672	0,8
Холодильна шафа для кондитерських виробів	Silver VE 35TN	1	665	655	0,43
Сокоохолоджувач	EWT INOX CDD18-2	1	500	386	-

Мийна ванна	ЗТО «Олегія», BT-106/20	1	1000	600	0,6
Барний комбайн	Fimar TFA3P	1	530	330	-
Соковижималка	CEADO ES500	1	240	350	-
Бачок для відходів	ЗТО «Олегія», Б-21	1	∅	450	-
Барна стійка	«Spring» / «Ramses»	1	7000	500	3,5
Раковина для миття рук	ЗТО «Олегія», PM-400/350	1	400	350	-
Площа, яку займає устаткування, м²					6,31
Площа барної зони, м²					21,0

Кількість обслуговуючого персоналу в ресторані польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Кількість офіціантів для повсякденного індивідуального обслуговування у ресторані польської кухні «Polski dom» на 80 місць визначено за формулою:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1} \quad (1.9)$$

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 польської кухні.

$$N_{\text{оф}} (\text{ресторан}) = 80 / 16 = 5 \text{ (офіціантів в зміну);}$$

На основі проведених розрахунків, визначено, що в зміну в ресторані польської кухні «Polski dom» на 80 місць працюватиме 5 офіціантів, що дозволить швидко та якісно обслуговувати відвідувачів закладу, що проектується.

Загальну чисельність обслуговуючого персоналу ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць наводимо у табл. 1.20.

Таблиця 1.20

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу в ресторані польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор торговельної зали		2
Офіціант	4-5	10
Бармен касир	4	2
Прибиральник торговельної зали		2
Мийник столового посуду		2
Охоронець		2

Гардеробник	2
Разом	22

Більшість устаткування, яке розміщуватиметься в торговельній залі ресторану польської кухні, буде виготовлено з деревини та виготовлено під замовлення компанією «Промконтракт», яка спеціалізується на виготовленні дерев'яних меблів, як для закладів ресторанного господарства так і дому.

Характеристику меблів торговельної зали проектного ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць наводимо у табл.1.21.

Таблиця 1.21

Характеристика меблів торговельної зали ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	5
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	10
Стіл 6-місний	1800*1000	—*—	5
Стільці	400×400	Для сидіння гостей	80
Стільці барні	Ø400	Для сидіння гостей	4
Сервант	700*400	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл підсобний	500*500	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	3

Експлікацію приміщень проектного ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць наведено у табл. 1.22.

Таблиця 1.22

Перелік приміщень ресторану «Polski dom» на 80 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Приміщення споживачів		
1	Аванзала	15
2	Вестибюль	32
3	Гардероб	8
4	Торговельна зала з барною зоною	168+21
5	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8
6	Приміщення офіціантів та адміністратора	10
	Разом	262
Виробничі приміщення		
7	Доготівельний цех	23
8	Гарячий цех	33
9	Холодний цех	19
10	Мийна столового посуду та сервізна	21
11	Мийна кухонного посуду	11
12	Приміщення завідуючого виробництвом	6

13	Роздаткова	15
Продовження таблиці 1.22		
	Разом	128
Складські		
14	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	4,2
15	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	4,2
16	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	4,2
17	Комора сухих продуктів	8
18	Комора вино-горілчаних напоїв	7
19	Комора інвентарю	5
20	Комора та мийна тари	5
21	Приміщення комірника	6
22	Завантажувальна	4
	Разом	47,6
Адміністративно-побутові		
23	Офісне приміщення	18
24	Санвузли для персоналу	4
25	Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	7
26	Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	7
27	Білизняна	6
28	Приміщення персоналу	10
	Разом	52
Технічні приміщення		
29	Тепловий вузол	6
	Разом	6
Всього		495,6

Загальну площу будівлі проектного ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць визначаємо, як суму площ окремих приміщень [19].

$$S_p = 495,6 * 1,1 = 545,16 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_3 = 545,16 * 1,02 = 557,0 \text{ (м}^2\text{)}$$

Отже, для проектування ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць буде спроектовано одноповерхову будівлю, загальною площею 557 м².

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Згідно експлікації приміщень та компоновального рішення, для проектування ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць буде спроектовано одноповерхову будівлю квадратної форми загальною площею 557 м², яка розміщуватиметься на ділянці по вул. Київська, 6 у м. Житомирі.

Відповідно експлікації, визначено основні групи приміщень проектного ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць:

- приміщення для обслуговування споживачів;

- виробничі приміщення;
- складські приміщення;
- адміністративно-побутові приміщення;
- технічні приміщення.

Компонувальне рішення проектового ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць здійснювалося з урахуванням наступних вимог: послідовність та поточність технологічного процесу у закладі; відсутність зустрічних потоків сировини, чистого посуду, рух відвідувачів та персоналу; безпека життєдіяльності закладу.

Групу приміщень для обслуговування відвідувачів в проектованому ресторані спроектовано в безпосередній близькості від головного входу до закладу та ізольовано від виробничої групи приміщень. Торговельна зала для відвідувачів має природне та штучне освітлення, що відповідає СанПиН 42-123-5777-91.

Складські приміщення розташовано з тильної сторони будівлі, дотримано температурний режим зберігання сировини і напівфабрикатів та товарне сусідство. Поряд із складськими приміщеннями розташовано розвантажувальну площадку, яка облаштована навісом.

Складські приміщення мають зручний зв'язок з групою виробничих приміщень, які мають природне освітлення та розподілені відповідно до технологічних процесів. Доготівельний цех розташовано в близькості до складських приміщень, що дозволяє максимально скоротити шляхи руху вантажопотоків сировини та напівфабрикатів. Холодний та гарячий цехи проектового ресторану розміщено одним блоком в близькості до зони обслуговування відвідувачів. Між холодним та гарячим цехами спроектовано мийну кухонного посуду, що дозволяє безпосередньо проводити процес миття.

Мийну столового посуду та сервізну розміщено поряд з роздатковою зоною, виділено два вікна для прийому брудного та видачі чистого посуду, що дозволяє не пересікатися чистому та брудному посуду.

Адміністративно-побутові приміщення розміщено в близькості до службового входу, офісні приміщення забезпечені природнім освітленням.

З технічних приміщень в закладі передбачено проектування теплової вузол, який спроектовано з бічної сторони, поряд з складською групою приміщень.

Проектований ресторан польської кухні «Polski dom» на 80 місць є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням: громадська споруда;
- за ступенем довговічності: не менше 50 років; 2 ступінь;
- за містобудівним значенням: місцевого значення;
- за ступенем вогнестійкості: відноситься до першого ступеню;
- за поверховістю: одноповерхова;

- за конструктивною схемою: будівля з повним каркасом.

В додатках до випускного кваліфікаційного проекту наведено характеристику конструктивних елементів будівлі ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць (Додаток Ж).

В додатку К, випускного кваліфікаційного проекту наведено розрахунки щодо витрат електроенергії технологічним устаткуванням, вентиляційної системи, води.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Для проектування ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць передбачається спроектувати одноповерхову будівлю із масивними дерев'яними дверима, дерев'яним навісом над входом, великими панорамними вікнами в торговельній залі, плоским дахом. Над входом до ресторану висітиме вивіска із назвою закладу – «Polski dom». В облицюванні будівлі використовуватимуться натуральні матеріали. В літню пору року, планується облаштувати літній майданчик, який буде виконано з натуральної деревини.

В екстер'єрі ресторану польської кухні «Polski dom» використовуватимуться елементи, які виконано з натуральної сировини: каміння, деревина, шкіра, текстиль, великі дерев'яні балки.

Територія навколо проектованого ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць огорожена живою огорожею із туй. На території ресторану планується висаджувати велику кількість рослин: самшити, туї, ялівець, кипариси.

Пішохідні та автомобільні доріжки на прилеглій території вимощені фактурною плиткою та встановлено лавочки. Основний підхід до будівлі 15 м, допоміжні пішохідні доріжки 2 м. Для освітлення території ресторану «Polski dom» планується використовувати світильники на декоративних чавунних стовпах висотою 2,5 м.

Загальна характеристика ділянки будівництва ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Проектований об'єкт будівництва – ресторан польської кухні «Polski dom» на 80 місць. Даний мікрорайон забудований переважно 5-9 поверховими будинками у стилі – конструктивізм. Площу ділянки під будівництво ресторану «Polski dom» на 80 місць визначено за формулою (2.1).

$$S_0 = n_3 \cdot xN, \quad (2.1)$$

де S_0 – площа ділянки під будівництво, m^2 ;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, $m^2/місце$;

N – кількість місць у закладі, $місце$.

$$S_0 = 23 \times 80 = 1840 \text{ м}^2$$

◇ Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 5% в сторону вул. Київська.

◇ Типи ґрунтів – піщані, намивні.

◇ Глибина промерзання ґрунту 0,9 м.

- На ділянці будівництва ресторану виділено наступні зони:
- зона під забудову, площею 557 м², яка розміщена на земельній ділянці, площею 1840 м²;
 - упоряджені майданчики перед входом до ресторану польської кухні, площею 15 м²;
 - зона озеленення загальною площею 736 м²;
 - зелена захисна смуга шириною 5 м;
 - майданчик для стоянки легкових автомобілів, загальною площею 240 м²;
 - ширина проїзду становить 3,0 м;
 - розворот на площадку, площею 144 м²;
 - відстань від автостоянки до будівлі ресторану польської кухні складає 8 м;
 - майданчик для сміттєзбірника, площею 12 м²;
 - пішохідні комунікації: основний підхід до ресторану шириною 15 м, пішохідні доріжки шириною 2 м;

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць зображено на кресленні, які надані у додатках до випускного кваліфікаційного проекту. На плані благоустрою також вказані: напрями руху територією (вхід для відвідувачів, персоналу, в'їзди, виїзди), напрями сторін світу. План благоустрою проєктованого ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць розроблено у масштабі (М) 1:500.

2.3. Кошторис будівництва

Витрати на виконання загально будівельних робіт для створення ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загально будівельних робіт.

$$V_{ЗБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K, \quad (2.2)$$

де $V_{ЗБР}$ – вартість загально будівельних робіт, тис. грн.;

$S_{заг}$ – загальна площа будівлі закладу ресторанного господарства, грн.;

Y – норматив питомої вартості загально будівельних робіт на м², у. о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./дол. США;

$$V_{ЗБР} = 80 \times 2533 \times 0,93 \times 24,11 = 4543,65 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загально будівельних робіт є витратами за підрозділом 1 зведеного кошторисного розрахунку (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Зведений кошторисний розрахунок ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
-----------	---------------	---------------------------------------	--------------------------

Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	1% від вартості будівництва за підрозділом 2	75,73
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загально будівельні роботи	60%, підрозділ 2	4543,65
2.2	електротехнічні	6%, підрозділ 2	454,37
2.3	сантехнічні	5%, підрозділ 2	378,64
2.4	зв'язок та сигналізація	2%, підрозділ 2	151,46
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27%, підрозділ 2	2044,64
	Разом за підрозділом 2	100%, підрозділ 2	7572,75
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	5%, підрозділ 2	378,64
4	Об'єкти енергетичного господарства	1%, підрозділ 2	75,73
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2%	15,15

Продовження таблиці 2.1

6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	378,64
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	227,18
	Разом за підрозділами 1–7		8723,81
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	130,86
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	322,78
	Разом за підрозділами 1–9		9177,45
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	174,48
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	36,71
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	436,19
	Усього: Базисна вартість будівництва		9824,82
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43%, сума за підрозділами 1–9	3946,3
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	491,24
	Усього за розділом Б:		4437,54
Загалом сума витрат на будівництво		В_{А+Б}	14262,37

Чотирнадцять мільйонів двісті шістдесят дві тисячі, триста сімдесят
зрівень

На основі проведених розрахунків визначено, що для проектування ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць, загальною площею 557 м², буде витрачено 14262,37 грн.

3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.

3.1. Організаційний дизайн

Визначення та обґрунтування організаційно-правового статусу проектуваного закладу ресторанного господарства

Проектований ресторан польської кухні «Polski dom» на 80 місць планується створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю, з формою власності – колективна. Пакет документів, який необхідний для створення ресторану у формі товариства з обмеженою відповідальністю наведено в додатку Л, випускного кваліфікаційного проекту.

Реєстр погоджувальних процедур для необхідності діяльності проектуваного ТОВ «Polski dom», які необхідні адміністрації для започаткування роботи наведено у табл.3.1.

Таблиця 3.1

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Polski dom»

№ з/п	Процедури	Назва державного органу, що має надати дозвіл
1.	Погодження архітектурно-планувального рішення проекту органами санітарного контролю	СЕС та ветеринарна служба
2.	Погодження асортименту проектуваного закладу ресторанного господарства органами санітарного контролю	Органи санітарного контролю
3.	Отримання дозволу на розміщення проектуваного закладу ресторанного господарства	Державне архітектурно-будівельне управління
4.	Погодження графіка роботи проектуваного закладу ресторанного господарства	Відділ економіки при районній раді
5.	Отримання ліцензій на право торгівлі алкогольними напоями, тютюновими виробами та ін.	Державний департамент з питань адміністрування акцизного збору і контролю
6.	Отримання дозволу органів санітарного контролю на початок роботи проектуваного закладу ресторанного господарства	Відділ економіки при районній раді, СЕС
7.	Отримання дозволу органів пожежного контролю на початок роботи проектуваного закладу ресторанного господарства	МНС
8.	Реєстрування платника податків	Державна фіскальна служба
9.	Отримання торгових патентів	Відділ оподаткування прибутку
10.	Постановка на облік в Єдиному державному реєстрі підприємств та організацій України	Органи державної виконавчої влади
11.	Отримання ліцензій в регіональному управлінні Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю	Регіональне управління Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю
12.	Постановка на облік у фондах соціального страхування на випадок безробіття	Єдиний соціальний внесок
13.	Отримання дозволу місцевого органу влади на відкриття проектуваного закладу ресторанного господарства	Органи державної виконавчої влади

Основними перевагами проектуваного ресторану у формі товариства з обмеженою відповідальністю визначено наступні факти:

- можливість об'єднання різнонаповнених матеріальних, інтелектуальних, людських та інформаційних ресурсів;

- розширення фінансових можливостей, що визначають масштаби діяльності;
- можливість розподілу функцій управління;
- солідарна відповідальність за зобов'язаннями підприємства.

Статутний капітал ТОВ «Polski dom» буде сформований не менше ніж на 60% від суми зазначеної в статутних документах, протягом 6 місяців. Засновники ТОВ «Polski dom» протягом зазначено законодавством терміну, зобов'язані сформувати статутний капітал ТОВ, який наразі складатиметься із власних коштів та становитиме 18168,62 тис. грн..

Організаційна структура ТОВ «Polski dom»

Конструювання управлінської моделі ресторану польської кухні «Polski dom» відповідно до обраної організаційно-правової форми закладу, регламентується положеннями Господарського Кодексу України. Управління ТОВ «Polski dom» здійснюється відповідно Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.18 р. № 2275-VIII.

Виконавчий комітет в ТОВ «Polski dom» очолює директор підприємства, який діє від імені товариства у встановлених межах та представляє його.

Управління ТОВ «Polski dom» побудовано на основі лінійно-функціональної структури ієрархічного типу, основою якої є організація функціональних підсистем із внутрішньою ієрархією, що сприяє розподілу управлінської праці і підвищує ефективність управління підприємством. Організаційну структуру ТОВ «Polski dom» наведено у вигляді рис.3.1.

Розподіл управлінських функцій для новоствореного ТОВ «Polski dom», працівників різних рівнів вимагає узгодження компетентності обов'язків, що наведено в табл. 3.2.



Рис. 3.1. Організаційна структура управління
ТОВ «Polski dom» на 80 місць

Таблиця 3.2

Повноваження органів управління ТОВ «Polski dom»

№ з/п	Рівень управління	Назва органу управління	Завдання до вирішення
1.	Вищий (стратегічний) рівень	<ul style="list-style-type: none"> Директор 	Визначають пріоритетні напрямки розвитку та діяльності закладу, а також приймають ключові рішення відносно майбутнього та в процесі управління закладу
2.	Середній (функціональний) рівень	<ul style="list-style-type: none"> Бухгалтер Адміністратор Завідуючий виробництвом 	Займаються вирішенням питань по напрямках своєї діяльності та координують і контролюють їх виконання на нижчому рівні.
3.	Нижчий (операційний) рівень	<ul style="list-style-type: none"> Кухарі Бармен Офіціанти Прибиральники Касир Мийники посуду 	Займається впровадженням різноманітних завдань, отриманих з рівня вище, виконанням, контролем за їх виконанням та вирішенням поточних проблем на підприємстві.

Управляючий директор ТОВ «Polski dom» призначатиметься через укладання трудового контракту на 5 років де передбачаються підстави можливості його дострокового розірвання.

Елементом структури управління ТОВ «Polski dom» є адміністрація, очолена директором закладу, яка виконує керівництво діяльністю колективу відповідно до своїх обов'язків та прав. Уся діяльність управлінського апарату

спрямована на безперервний ритм роботи. Права та обов'язки адміністрації підприємства визначаються спеціальними інструкціями та правилами внутрішнього розпорядку.

Розробка штатного розкладу ТОВ «Polski dom» на 80 місць

Кількість виробничого, адміністративного та допоміжного персоналу ТОВ «Polski dom» на 80 місць визначено обсягами діяльності закладу, розробленою виробничою програмою та проведеними розрахунками (роз. 1).

Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «Polski dom» наводимо у вигляді таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «Polski dom»

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
1	Адміністративно-управлінський персонал, всього	4
1.1.	Директор	1
1.2.	Бухгалтер	1
1.3.	Адміністратор зали	2
2	Виробничий (операційний) персонал, всього	25
2.1	Завідуючий виробництвом	1
2.2	Кухар V р.	4
2.3	Кухар IV р.	6
2.4	Офіціанти	10
2.5.	Бармен	2
2.6.	Касир	2
3	Допоміжний персонал, всього	9
3.1	Мийник посуду	2
3.2	Прибиральник	2
3.3	Охоронець	2
3.4	Гардеробник	2
3.5.	Комірник	1
	Разом по закладу	38

Відповідно до таблиці 3.2. загальна кількість працівників в ТОВ «Polski dom» становитиме 38 працівників, кількість яких може варіюватися в залежності від виробничих потужностей закладу.

3.2. Доходи. Витрати

Обґрунтування операційних доходів ТОВ «Polski dom»

Обґрунтування обсягів операційних доходів ТОВ «Polski dom» проводились на основі денного обсягу реалізації з урахуванням розробленого концептуального меню, у якому зазначено асортимент страв, що реалізуються, та їх ціна. Розрахунок середніх цін на продукцію ТОВ «Polski dom» за групами страв наведено у вигляді таблиці (Додаток М).

На першому етапі роботи ТОВ «Polski dom» планується встановити націнку у розмірі 200%. Планування обсягу операційних доходів ТОВ «Polski dom» у розрахунку на рік здійснюється шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи у періоді (350 діб).

Розрахунок планового обсягу операційних доходів від реалізації продукції та товарів ТОВ «Polski dom» на 80 місць наведено в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва

та закупних товарів ТОВ «Polski dom» на 2020 рік

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць		Товарообіг за рік	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	924		57,46	26796	1666,25	323400	20110
Фірмові страви та напої	40	51,1	2,04	1160	59,28	14000	715,4
Холодні закуски	242	89,1	21,56	7018	625,30	84700	7546,77
Гарячі закуски	81	51,7	4,19	2349	121,44	28350	1465,70
Супи	36	49,34	1,78	1044	51,51	12600	621,68
Основні гарячі страви	242	73,83	17,87	7018	518,14	84700	6253,40
Борошняні кулінарні вироби	61	55,17	3,37	1769	97,60	21350	1177,88
Солодкі страви	81	46,08	3,73	2349	108,24	28350	1306,37
Гарячі напої	101	20,2	2,04	2929	59,17	35350	714,07
Напої власного виробництва	40	22,05	0,88	1160	25,58	14000	308,7
Закупні товари	707		20,28	20503	588,17	247450	7098,63
Охолоджувальні напої	202	28,33	5,72	5858	165,96	70700	2002,93
Вино-горілчані напої	101	37,33	3,77	2929	109,34	35350	1319,62
Пиво	202	32,97	6,66	5858	193,14	70700	2330,98
Хлібобулочні та кондитерські вироби	202	20,44	4,13	5858	119,74	70700	1445,11
Разом по закладу	1631		77,74	47299	2254,43	570850	27208,6

Загальний обсяг валового товарообігу на плановий 2020 рік ТОВ «Polski dom» становитиме **27208,6** тис. грн.

Основні засоби ТОВ «Polski dom»

Сума амортизаційних відрахувань на повне відновлення основних засобів в ТОВ «Polski dom» становитиме 1771,83 тис. грн, що визначено на основі складу, структури та вартості основних засобів ТОВ «Polski dom» (Додаток Н).

Персонал та оплата праці ТОВ «Polski dom»

Розмір фонду оплати праці ТОВ «Polski dom» визначаємо поетапно. Спочатку розраховуємо фонд основної заробітної плати (Додаток П), потім – фонд додаткової заробітної плати підприємства (Додаток Р). При розрахунку фонду основної заробітної плати обов'язковим є визначення розміру її тарифної ставки, виплати щорічних відпусток, а також компенсуючих надбавок та доплат, передбачених законодавством.

Кінцевим етапом виконання цього розділу є планування загального фонду оплати праці персоналу ТОВ «Polski dom» на плановий 2020 рік та складання плану з праці (додаток С).

На основі проведених розрахунків визначено річні витрати на виплату заробітної плати працівникам ТОВ «Polski dom» з урахуванням всіх надбавок, що складає – 4385,80 тис. грн, фонд оплати праці на одного працівника на місяць становитиме 9,62 тис. грн.

Планування операційних витрат проектного закладу ресторанного господарства за калькуляційними статтями

Планування операційних витрат проектного закладу ресторанного господарства визначено на основі калькуляційних статей (додаток Т) та узагальнено в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Планування поточних витрат ТОВ «Polski dom» на 2020 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Поділ витрат на умовно змінні та умовно постійні
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнених товарів	9069,55	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	4385,80	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи	964,87	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	1771,83	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	1000,28	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	153,84	ПВ
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	824,25	ПВ
8. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	13,6	ЗВ
9. Витрати на транспортування	---	ЗВ
10. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства	48,0	ПВ
11. Інші поточні витрати діяльності	272,08	ПВ
Разом поточні витрати	18504,1	
У тому числі умовно змінні витрати	9083,15	
Умовно постійні витрати	9420,95	

На основі таблиці 3.5, можемо зробити висновок, що разом поточні витрати становитимуть 18504,1 тис. грн., умовно-змінні витрати 9083,15 тис. грн., постійні витрати – 9420,95 тис. грн.

Прибутки ТОВ «Polski dom»

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості (табл.3.6).

Таблиця 3.6

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності ТОВ «Polski dom» на 2020 рік

№ з/п	Показники	Алгоритм розрахунків	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	Табл. 3.4	27208,63
2	Рівень торгівельної націнки, %	200%	200
3	Змінні витрати, у тому числі	Табл.3.5	9083,15
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	Табл.3.5	9069,55
3.2.	Інші не прямі змінні витрати, тис. грн.	Табл.3.5	13,6
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	ст.1-ст.3	18125,48
5	Постійні витрати, тис. грн.	Табл.3.5	9420,95
6	Прибуток, тис. грн.	ст.4-ст.5	8704,5
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ст.1)*100	33,38
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	п.5/(п.4/п.1)	14142,03

9	Маржинальний запас стійкості, %	$(\text{ст.1}-\text{ст.8}) * 100 / \text{ст.8}$	92,40
10	Рентабельність товарообігу	$\text{ст.6} * 100 / \text{ст.1}$	31,99

На основі таблиці 3.6, можемо зробити висновок, що маржинальний дохід ТОВ «Polski dom» становить 18125,48 тис. грн., прибуток – 8704,5 тис. грн; рівень змінних витрат – 33,38 %.

Діагностика отриманих результатів за сценаріями розвитку ТОВ «Polski dom»

Отримання прибутку – це основна мета створення та діяльності закладів ресторанного господарства.

У процесі проектування ТОВ «Polski dom» необхідно визначити валовий прибуток, фінансовий результат від операційної діяльності та чистий прибуток у цілому на плановий 2020 рік. Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовий параметрам діяльності ТОВ «Polski dom», розрахунок проводимо у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Цільовий прибуток ТОВ «Polski dom» на 2020 рік

Показники	Алгоритм розрахунку	2020 рік
Операційні доходи від реалізації продукції та послуг ЗРГ, тис. грн.	Табл.3.4	27208,6
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності	приймаємо на рівні 10%	
Цільовий, необхідний прибуток, тис. грн.	Операційна доходи * Середньогалузевий рівень рентабельності / 100	2720,86

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наданий у таблиці (додаток Ф).

За результатами проведених розрахунків визначено, що прибуток від операційної діяльності по ТОВ «Polski dom» становитиме 4169,76 тис. грн., податок на прибуток – 750,56 тис. грн. Враховуючи податок на прибуток, визначено, що чистий прибуток становитиме 3419,2 тис. грн. Рівень рентабельності встановлено у розмірі – 12,57 %, що дозволяє проектуваному закладу стрімко розвиватися та накопичувати власні кошти.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування основних показників діяльності підприємства на перші десять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій. Планування на цей період здійснюється за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які потрібні для подальших обґрунтувань, а саме: обсягів доходу від реалізації на основі запланованих темпів його збільшення; прибутку; амортизаційних відрахувань (додаток Х).

Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності проекту

Оцінка ефективності інвестиційного проекту ТОВ «Polski dom» розраховуватиметься дисконтованим методом на основі показника „чистого

грошового потоку”. Показник чистий грошовий потік – формується за рахунок чистого прибутку та амортизаційних відрахувань у процесі експлуатації інвестиційного проекту.

Припустимо, що дисконтна ставка, яка характеризує рівень інфляції. Розрахунок чистого приведеного доходу по реальному інвестиційному проекту буде мати наступний вигляд (табл. 3.8).

Таблиця 3.8

Оцінка чистого приведеного доходу по інвестиційному проекту з 2019 по 2023 роки

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід, ЧПД
2020	18168,62	5191,04	5191,04	4360,5	13808,2
2021		5396,19	10587,22	4532,8	9275,4
2022		5686,14	16273,36	4776,4	4499,00
2023		6077,57	22350,93	5105,2	606,16
2024		6594,25	28945,18	5539,2	5539,17
Разом	18168,62	28945,18		24314,0	6145,3

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід за п’ять років експлуатації проекту становитиме 6145,3 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за формулою 3.1.

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

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

Показник „індекс дохідності” може бути використаним у якості критерію при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту.

$$ID = 24314,0 / 18168,62 = 1,33 \text{ (од.)}$$

Оскільки ID перевищує 1, можна зробити висновки, що інвестиційний проект може бути реалізованим, у зв’язку з тим, що відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс рентабельності визначаємо за формулою:

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.4)$$

де IP – індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

У нашому випадку середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховуємо таким чином:

$$ЧП = 20086,01 / 5 = 6104,73 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$IP = 20086,01 / 18168,62 * 100\% = 22,11\%$$

Можна зробити висновок, що рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 22,11 %.

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

$$ПО = \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.5)$$

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

ЧП – середньорічна сума чистого прибутку.

Період окупності інвестиційного проекту становить:

$$ПО = 18168,62 / (20086,01 / 5) = 4,5 \text{ років}$$

Період окупності закладу ресторанного господарства становитиме – 4,5 років.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

В процесі проведених маркетингових досліджень для проектування ресторану польської кухні «Polski dom» обрано ділянку, яка розташована по вул. Київська 6 на території Корольовського району м. Житомира.

Для відображення концепції ресторану планується дати назву «Polski dom», який позиціонуватиме себе, як демократичний міський ресторан з реалізацією страв та напоїв польської кухні, інтер'єром в стилі кантрі, який дозволить відвідувачам відчувати себе комфортно та невимушено.

Головним слоганом ресторану польської кухні «Polski dom» визначено – «Ми просто робимо те, що вміємо краще всіх!».

З метою покращення харчової цінності борошняних кулінарних виробів закладу планується використовувати лляне борошно та начинку з кураги та гарбуза.

Проведені дослідження довели, що запропонований спосіб виробництва пирогів з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза дає новий технічний результат: дозволяє отримати продукт з високими споживними властивостями, підвищеним вмістом макро- і мікроелементів, вітамінів, харчових волокон, що дозволяє рекомендувати дані борошняні кулінарні вироби до включення в раціон харчування різних верств населення.

На основі концептуального меню ресторану «Polski dom» складено виробничу програму закладу, розроблено раціональну систему відбору постачальників сировини та матеріально-технічних ресурсів, розроблено систему контролю якості продукції, визначено необхідне устаткування для роботи виробничих цехів та розраховано кількість виробничого персоналу.

Обслуговування відвідувачів у ресторані польської кухні «Polski dom» відбуватиметься за участі офіціантів, бармена за керівництва адміністратора торговельної зали, а за його відсутності старшого офіціанта.

Для покращення обслуговування, відвідувачам буде запропоновано розрахунок, як готівкою так і через термінал, страви можна замовити з собою на виніс, як прямо в ресторані так і через веб-сторінку закладу, що дасть можливість гостям бути значно ближче до закладу.

В закладі можливо попередньо замовити організацію бенкетів, днів народжень. Завдяки Uber Eats, можливо замовити страви та напої додому або офісу із знижкою 10%. В період з 15.00 до 17.00 в закладі діятиме знижка 30%, що дасть можливість збільшити кількість відвідувачів та збільшити економічні показники закладу. У вихідні до закладу планується запрошувати музик.

Виходячи з загальної чисельності операційного та допоміжного персоналу розроблено організаційну структуру управління проєктованим рестораном «Polski dom», в якій виділено три рівні: вищий, середній та нижчий. Складено проєкт посадової структури штатного розкладу та розраховано основні показники, щодо заробітної плати працівників закладу.

Основні показники економічної господарської діяльності ресторану становлять: чистий дохід – 22673,86 тис. грн.; витрати підприємства – 9434,55 тис. грн.; кількість робітників – 38 чоловік; чистий прибуток – 3419,2 тис. грн.; рівень рентабельності господарської діяльності становить 12,57%, середня заробітна плата одного працівника в місяць – 9620 грн.; строк окупності реальних інвестицій – 4,5 років.

На основі проведених розрахунків та досліджень, можемо зробити висновок, що проєктування ресторану польської кухні «Polski dom» у м. Житомир по вул. Київська 6, є рентабельним та перспективним.

Список використаних джерел

1. *ДБН А.2.2-3-2004* "Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проєктної документації для будівництва"
2. *ДБН В.1.1.7-2002* "Пожежна безпека об'єктів будівництва"
3. *ДБН В.2.2.-9-99* "Громадські будинки та споруди"
4. *ДБН В.2.2-25-2009* «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»
5. *ДБН 360-92*** "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"
6. *ДСТУ.4281-2004* "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
7. *Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2* „Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"
8. *НПАОП 55.0-1.02-96* "Правила охорони праці для підприємств громадського харчування"
9. *Пост. КМУ №923 від 08.10.2008 р.* «Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів».

10. СанПіН 42-123-5777-91 "Санітарні правила для підприємств громадського харчування".
11. Конвісер І.О. Каталог устаткування підприємств громадського харчування. К. : КНТЕУ, 2005. — 53с.
12. А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін.; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2011. - 345 с.
13. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. – К.КНЕУ, 2003. – 246 с.
14. Яцин В. П. "Основи будівельної справи". К. : КНТЕУ, 2001. — 128с.
15. Основи раціонального і лікувального харчування: навч. посіб. / П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, М.І. Грищенко, Н.О. Мельничук. – К. : Київ. Нац. торг.-екон. Ун-т, 2011. 465 с.
16. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства (за ред. проф. П'ятницької Н.О.). – Підручник для ВУЗів. : ВЦ КНТЕУ. – 2005, 632 с.
17. HoReCa: навч. посіб.: у 3т. – Т.2. Ресторани / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2017. – 340 с.
18. П'ятницька Н.О., Расулова А.М. Моделювання оцінки конкурентоспроможності ресторанів // Вісник КНТЕУ, № 5. – 2006.
19. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
20. Іванова, О. В. Санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник [для студ. ВУЗів кваліфікаційного рівня] / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2010. – 399 с.
21. Мережа роздрібної торгівлі та ресторанного господарства підприємств на 1 січня 2013 року. Статистичний збірник. – К.: Держкомітет статистики України; 2013.
22. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. – К. : Кондор-Виндавництво, 2012. –240 с.
23. Роздрібна торгівля України у 2012 році. Статистичний збірник. – К.: Держкомітет статистики України; 2013.

24. Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів». Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 1602- VII від 22.07.2014 р.

25. Дейниченко Г.В. Нові види копреципітатів та їх використання в харчових технологіях : монографія / Г.В. Дейниченко, Т.І. Юдіна, В.М. Ветров. – Донецьк : Донеччина, 2010. – 176 с.

26. Інноваційні технології харчової продукції [Текст] : колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Харків: Факт, 2019. 248 с.

27. Лекарственные свойства сельскохозяйственных растений / Б.М. Коршиков, Г.В. Макарова, Н.Л. Налетько и др.: Под ред. М.И.Борисова, С.Я. Соколова. Мн.: Ураджай, 2015. 272 с.

28. Мар'їна Н. Розроблення рецептури булочного виробу з використанням цільнозернового борошна, кураги та екстракту стевії / Н. Мар'їна, Т. Миколів // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 22-23 травня 2014 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2014. С. 55-57.

Інтернет ресурси

29. <http://www.kyiv-inf.kiev.ua> - Інформаційний сайт про заклади ресторанного господарства

30. <http://www.kiev.com.ua> – Київський форум ресторанного господарства

31. <http://www.marketing.spb.ru> – Енциклопедія маркетингу

32. <http://www.visas.com.ua> Обладнання закладів ресторанного господарства

33. Ресурс доступу: <http://likuvan.in.ua/kalendula-likars-ka-zastosuvannya-kvitok-kalenduli-vlastivosti.html>

34. Польська кухня [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/>

35. Польські вареники, які варто спробувати [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://viza.vn.ua/pierogi>.

Додатки

Додаток А

Меню ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Назва	Вихід, г
Фірмові страви та напої	
«Журек» (Часник, житнє борошно, житній хліб, ріпчаста цибуля, свиняча ковбаса, картопля, морква, сметана, куряче яйце, зелень)	300
«Бігос по-польськи» (сосиски, білокачанна капуста, томатна паста, ріпчаста цибуля, кріп, петрушка, рафінована олія)	240
Пельмені з кропивою (пшеничне борошно, куряче яйце, яловичина, свинячий ошийок, м'ясний бульйон, ріпчаста цибуля, кропива)	160
Пиріг «Варшавський» (пшеничне борошно, яблука, манна крупа, цукор, вершкове масло, лимон, кориця, цедра апельсина)	160
Кава по-варшавськи (кава, топлене молоко)	260
Пиріг з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза	160
Холодні закуски	
Маринований оселедець з корнішонами та ріпчастою цибулею	140
Закуска із тріски (філе тріски, лимон, вершкове масло, сухе вино, філе анчоусів, майонез, зелень)	140
Вугор по-шляхетськи (копчений вугор, яйця курячі, перепелині яйця, кріп, сметана, майонез)	140
Салат «Гданський» (пікантний салат з коктейльними креветками, печінкою тріски, свіжі огірки, яблука, прикрашені червоною ікрою)	170
Салат із тунця пана Крістофа (тунець консервований, петрушка, ріпчаста цибуля, лимонний сік, лист салату, майонез)	170
Салат картопляний із зеленою квасолею (картопля, стручкова квасоля, майонез, оцет, цукор)	170
«Домашня тарілка» (буженина, ростбіф, запечена підчеревина, подається з хрінном і гірчицею)	60/60/60/30
Зельц курячий з оливками	140
Сало із сливою	140
Ставропольський смалець (бекон, шоковина, ріпчаста цибуля, кислі яблука, часник, майоран, спеції)	100/60
Шинка з хрінном (шинка, хрін, сметана, цукор, лимонний сік, зелений салат, петрушка)	140
Помідори, фаршировані зеленим горошком та шинкою	160
Мариновані гриби з часником (білі гриби, грузді, лисички)	50/50/50
Соління в асортименті (помідори квашені, бочкові огірки, квашена капуста, мариновані баклажани)	40/40/40/40
Гарячі закуски	
Кров'янка	150
Зрази з яловичини по-польськи (яловичина, фарш, ріпчаста цибуля, вершкове масло, панірувальні сухарі, бульйон, спеції)	150
Деруни з соусом на заквасці	140/30
«Овочева закуска» (цукіні, баклажани, болгарський перець, помідори, смажені на грилі, запечені під сиром «Моцарелла»)	160
Супи	
Суп з кльоцками на яловичому бульйоні (яловичина, ріпчаста цибуля, морква, стебло селери, кріп, зелена цибуля, часник,	300

куряче яйце, вершкове масло, пшеничне борошно)	
<i>Продовження додатку А</i>	
Горальська квашниця з білими грибами та беконом (копчені свинячі ребра, яловича лопатка, бекон, сік капусти, ріпчаста цибуля, квашена капуста, картопля, часник, сушені білі гриби)	300
«Огіркова зупа» (куряче філе, ріпчаста цибуля, корінь селери, морква, пастернак, картопля, солений огірок, огірковий розсіл, сметана, вершкове масло, цукор)	300
Шавлевий суп по-селянськи (м'ясний бульйон, щавель, картопля, яйце куряче, сметана)	300
Холодник по-польськи (свіжі огірки, кріп, зелена цибуля, варений буряк, відварні яйця, сметана, креветки)	300
Основні гарячі страви	
Тріска по-польськи (тріска, ріпчаста цибуля, куряче яйце, молоко, вершкове масло)	180
Смажений короп з соусом із шампінйонів (короп, пшеничне борошно, топлене сало, шампінйони, вершкове масло, ріпчаста цибуля, томатна паста, сметана, рибний відвар, петрушка)	180/30
Форель «По-Варшавські» (форель, смажена з запеченими овочами та цибулею порей)	220/100
Бігос із судака (судак, білокачанна капуста, шампінйони консервовані, ріпчаста цибуля, яблука, пшеничне борошно, томатна паста)	240
Свинина по-воєводськи (свиняча корейка, чорнослив, арахіс, топлене масло, зелень. Подається з відварною картоплею)	180/150
Антрекот по-варшавськи (антрекот свинячий, пшеничне борошно, яйце куряче, пшеничний хліб, топлене масло, петрушка. Подається з овочами гриль)	180/150
Смажені телячі ніжки (телячі ніжки, пшеничне борошно, куряче яйце, панірувальні сухарі, корінь петрушки, морква, ріпчаста цибуля, рафінована олія)	220
Качка по-краківській з грибами та перловою крупкою (качка, ріпчаста цибуля, сушені гриби, сметана, пшеничне борошно, перлова крупа, вершкове масло)	180/100
Картопля по старопольському рецепту (молода картопля, свинячий ошийок, копчене філе, ріпчаста цибуля, білокачанна капуста)	240
Тушкована капуста з картоплею (картопля, білокачанна капуста, часник, вершкове масло, зелень, рафінована олія, морква, цукор, ріпчаста цибуля, помідори, томатна паста)	180
Голубці з гречкою та грибами	160
Картопля відварна	150
Рис відварний	150
Гречка відварна	150
Овочі гриль	150
Картопля фрі	150
Борошняні кулінарні вироби	
«Pierogi» з філе тріски	160
«Pierogi» з качиним філе	160
«Pierogi» з копченою ковбасою та фермерським сиром	160
«Pierogi» з картоплею та м'яким сиром	160
«Pierogi» з абрикосами	160
Кнедлики сирні (сир м'який, манна крупа, куряче яйце, ванілін, полуниця)	140
Солодкі страви	
Яблука в тісті	150
Кисіль з гарбуза	150
Мус із маку	140
<i>Продовження додатку А</i>	
Салат із фруктів	170

(яблука, груші, сливи, виноград, цукор, лимонний сік, вино, мигдаль)	
Морозиво з гарячою малиною	150/50
Крем-брюле з цитрусами і вишневим соусом з корицею	150/50/20
Фруктове асорті (апельсин, манго, виноград, груша, ананас)	35/35/35/35/35
Гарячі напої	
Чайна карта	
Чай м'ятний	200
Чай з шипшини	200
Чай малиновий	200
Чай з гілок вишні	200
Чай з суниці	200
Чай чорний	200
Чай зелений	200
Кавова карта	
Еспресо	40
Капучіно	180
Кава Латте	220
Кава Мокко	200
Маракайбо	240
Холодні напої	
Мінеральна вода «Опілля»	500
Мінеральна вода «Ропи моршинська»	500
Мінеральна вода «Perla krynicy»	500
Сік «Organikzni» в асортименті	500
Сік «Frulina» в асортименті	500
Напої власного виробництва	
Кисіль із ягід	250
Морс із журавлини	250
Узвар з медом	250
Сік-фреш яблучний	300
Сік-фреш апельсиновий	300
Сік-фреш виноградний	300
Сік-фреш томатний	300
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	
Хліб пшеничний	100
Хліб житній	100
Батон з сиром та часником	100
Пиріжки з заварного тіста з тріскою	60
Пиріжки з шампінйонами	60
Пиріжки з м'яким сиром	60
Яблучна шарлотка	160
Пиріг з горіхами та журавлиною	160
Пряники з повидлом та шоколадом	100
Горіховий мазурек з шоколадом та карамеллю	140
Торт «Вузетка»	160
Торт «Карпатка»	160
Торт «Лісовий мох»	160
Алкогольна карта	
Горілка	
Зубрівка, Біла	50/100/500
Зубрівка, Бізон Грас	50/100/500
Зубрівка, Золота кора дуба	50/100/500
«Polugar» №5, Horseradish	50/100/500
«Polugar» Barley	50/100/500
«Polugar» №1, Rye & Wheat	50/100/500
«Polugar» №3, Caraway	50/100/500
<i>Закінчення додатку А</i>	
«Polugar» №4, Honey & Allspice	50/100/500
Медові настоянки	
Półtorak Rodowy	50/100/750
Dwójniak Koronny	50/100/750

Trójniak Herbowy	50/100/750
Czwierniak Apiscato	50/100/750
Krakowski Kredens	50/100/750
Фруктово-ягідні настойки	
Barmanska	50/100/500
Lubelska	50/100/500
Soplica	50/100/500
Мартіні	
«Rosso»	50/100/500
«Bianco»	50/100/500
«Rosato»	50/100/500
Лікери	
«Галіано»	50/100/500
«Бейліс»	50/100/500
Віскі	
«Балантайс»	50/100/500
«Джим Бім»	50/100/500
Текіла	
«Ольмекаансјо»	50/100/500
«Саузаголд»	50/100/500
Ром	
Caribbean Rum	50/100/500
Golden Rum	50/100/500
Galeon	50/100/500
Senorita	50/100/500
Коньяк	
«Закарпатський»	50/100/500
«Каховський 5*»	50/100/500
«Георгієвський 3*»	50/100/500
Вино	
«Котнар»	100/750
«Стефанесті»	100/750
«Совіньйон»	100/750
«Мерло»	100/750
«Піно Грі»	100/750
«Піно Нуар»	100/750
«Кадарка»	100/750
«Фетяска»	100/750
«Мускат Оттонель»	100/750
«Гвюртрамінер»	100/750
Пиво	
«Живець», світле	300
«Тиске», світле	300
«Окоцім», напівтемне	300
«Лех», темне	300
Хевеліуш, біле нефільтроване	300
Варка, б/а	300

Додаток Б

Добова потреба закладу в напівфабрикатах, сировині, продуктах за товарними групами ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Ритмічність поставок, діб	Загальна кількість сировини та напівфабрикатів, кг
Напівфабрикати з м'яса, птиці та субпродукти	М'якоть яловича	3,25	3	9,75
	Ошийок свинячий	0,25	3	0,75
	Підчеревина	2,2	3	6,6
	Курка	3	3	9
	Сало	1,5	3	4,5
	Щокovina	0,4	3	1,2

	Підчеревина	0,4	3	1,2
	Філе куряче	0,4	3	1,2
	Свиняча корейка	2,9	3	8,7
	Антрекот свинячий	3,6	3	10,8
	Телячі ніжки	3,3	3	9,9
	Качка	3,7	3	11,1
	Свинячий ошийок	1,2	3	3,6
	Качине філе	1	3	3
Всього		27,1		81,3
Напівфабрикати з риби та нерибних продуктів моря	Оселедець с/м	1,7	3	5,1
	Філе тріски	3,4	3	10,2
	Коктейльні креветки	1,3	3	3,9
	Короп патраний	1,5	3	4,5
	Форель	4,6	3	13,8
	Філе судака	0,6	3	1,8
Всього		13,1		39,3
Гастрономія	Ковбаса свиняча, копчена	0,3	5	1,5
	Сосиски молочні	0,2	5	1
	Анчоуси	0,2	5	1
	Вугор копчений	1	5	5
	Печінка тріски	0,65	5	3,25
	Червона ікра	0,24	5	1,2
	Тунець консервований	1,5	5	7,5
	Буженина	1,8	5	9
	Ростбіф	1,8	5	9
	Шинка	1,9	5	9,5
	Кров'янка	3,2	5	16
	Копчені свинячі реберця	0,3	5	1,5
	Бекон	0,3	5	1,5
	Філе копчене	1	5	5
Копчена ковбаса	0,5	5	2,5	
Всього		14,89		74,45
Молоко, молочні і жирові продукти	Вершкове масло	1,25	3	3,75
	Топлене молоко	0,5	3	1,5
	Майонез	1,95	3	5,85
	Сметана	2,25	3	6,75
	Сир «Моцарела»	0,65	3	1,95

Продовження додатку Б

	Молоко	3,2	3	9,6
	Сир м'який	1,4	3	4,2
	Вершки	1	3	3
Всього		12,2		36,6
Яйця, шт		25	7	175
Яйця перепелині, шт		15	7	105
Морозиво		3,6	7	25,2
Напівфабрикати з овочів	Часник	0,55	3	1,65
	Ріпчаста цибуля	8,25	3	24,75
	Картопля	15,2	3	45,6
	Морква	3,75	3	11,25
	Білокачанна капуста	7,5	3	22,5
	Гарбуз	1,17	3	3,51
	Огірки	1,3	3	3,9
	Стручкова квасоля	1,7	3	5,1
	Помідори	4	3	12

	Цукіні	3,35	3	10,05
	Баклажани	3,1	3	9,3
	Болгарський перець	4,3	3	12,9
	Корінь селери	0,12	3	0,36
	Пастернак	0,1	3	0,3
	Буряк	0,4	3	1,2
	Шампінйони	2,85	3	8,55
	Цибуля порей	0,7	3	2,1
	Корінь петрушки	0,1	3	0,3
	Молода картопля	1,3	3	3,9
Всього		59,74		179,22
Фрукти та ягоди	Лимон	0,45	3	1,35
	Апельсин	4,4	3	13,2
	Яблука	7,3	3	21,9
	Абрикоси	1,3	3	3,9
	Полуниця	0,35	3	1,05
	Виноград	3,85	3	11,55
	Груші	1,2	3	3,6
	Сливи	0,5	3	1,5
	Малина	1,35	3	4,05
	Вишня	0,75	2	1,5
	Манго	0,5	2	1
	Журавлина	0,7	3	2,1
	Ананас	0,55	3	1,65
Всього		23,2		68,35
Зелень	Кріп	1,2	2	2,4
	Петрушка	1	2	2
	Кропива	0,15	2	0,3
	Мікс салату	1,2	2	2,4
	Лист салату	1,7	2	3,4
	Стебло селери	0,25	2	0,5
	Щавель	0,6	2	1,2
	Зелена цибуля	0,55	2	1,1
Всього		6,65		13,3
Бакалійні товари	Житнє борошно	0,15	7	1,05
	Рафінована олія	15	7	105

Закінчення додатку Б

	Томатна паста	0,25	7	1,75
	Пшеничне борошно	5,8	7	40,6
	Манна крупа	0,3	7	2,1
	Цукор	1,85	7	12,95
	Борошно лляне	0,36	7	2,52
	Курага	0,15	7	1,05
	Корнішони	0,25	7	1,75
	Оцет	0,05	7	0,35
	Хрін	0,3	7	2,1
	Гірчиця	0,15	7	1,05
	Оливки	0,8	7	5,6
	Желатин	0,4	7	2,8
	Слива маринована	0,6	7	4,2
	Кислі яблука	0,9	7	6,3
	Зелений горошок	0,45	7	3,15
	Мариновані білі гриби	0,5	7	3,5
	Мариновані грузді	0,5	7	3,5
	Мариновані лисички	0,5	7	3,5
	Помідори квашені	0,4	7	2,8

Бочкові огірки	0,8	7	5,6
Квашена капуста	0,8	7	5,6
Мариновані баклажани	0,4	7	2,8
Панірувальні сухарі	1,4	7	9,8
Сушені білі гриби	0,1	7	0,7
Шампінйони консервовані	0,5	7	3,5
Чорнослив	0,1	7	0,7
Арахіс	0,1	7	0,7
Перлова крупа	0,5	7	3,5
Гречка	0,55	7	3,85
Рис	0,6	7	4,2
Картопляний крохмаль	0,4	7	2,8
Мигдаль	0,4	7	2,8
Мак	0,2	7	1,4
Цукрова пудра	0,2	7	1,4
Родзинки	0,1	7	0,7
Сухофрукти	0,5	7	3,5
Спеції	0,35	7	2,45
Кава	0,3	7	2,1
Чай	0,45	7	3,15
Мед	0,15	7	1,05
Всього	38,56		269,92
Охолоджувальні напої, л	40,4	7	282,8
Хлібобулочні та кондитерські вироби, кг	10,1	2	20,2
Вино-горілчані напої, л	10,1	7	70,7
Пиво, л	60,6	7	424,2

Додаток В

Виробнича програма та вихід напівфабрикатів доготівельного цеху ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Сировина	Кількість за добу, кг	% відходів	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка	Назва страви
М'якоть яловича	3,25	-	3,25	Миття, подрібнення	Пельмені з кропивою Зрази з яловичини польські Суп з кльоцками на яловичому бульйоні Горальська квашниця з білими грибами та беконом
Ошийок свинячий	1,45	-	1,45	Миття	Пельмені з кропивою Картопля по старопольському рецепту
Підчеревина	2,6	-	2,2	Миття	«Домашня тарілка» Ставропольський смалець
Курка	3	2	2,94	Миття	Зельц курячий з оливками
Сало	1,5	-	1,5	Миття	Сало із сливою
Щоковина	0,4	-	0,4	Миття	Ставропольський смалець
Філе куряче	0,4	-	0,4	Миття	«Огіркова зупа»
Свиняча корейка	2,9	-	2,9	Миття	Свинина по-воєводські
Антрекот свинячий	3,6	-	3,6	Миття	Антрекот по-варшавські

Телячі ніжки	3,3	-	3,3	Миття	Смажені телячі ніжки
Качка	3,7	-	3,7	Миття	Качка по-краківські з грибами та перловою крупою
Качине філе	1	-	1	Миття, подрібнення	«Pierogi» з качиним філе
Оселедець с/м	1,7	12	1,50	Розморожування, очищення	Маринований оселедець з корнішонами та ріпчастою цибулею
Філе тріски	3,4	-	3,4	Миття, подрібнення	Закуска із тріски Тріска по-польськи «Pierogi» з філе тріски
Коктейльні креветки	1,3	12	1,14	Розморожування, миття	Салат «Гданський» Холодник по-польськи
Короп патраний	1,5	-	1,5	Миття	Смажений короп з соусом із шампінйонів
Форель	4,6	1	4,55	Миття	Форель «По-Варшавські»
Філе судака	0,6	-	0,6	Миття	Бігос із судака
Часник	0,55	4	0,53	Доочищення, миття	«Журек» Горальська квашниця з білими грибами та беконом

Продовження додатку В

Ріпчаста цибуля, н/ф	8,25	2	8,09	Доочищення, миття	«Журек» «Бігос по-польськи» Пельмені з кропивою Маринований оселедець з корнішонами та ріпчастою цибулею Салат із тунця пана Крістофа Суп з кльоцками на яловичому бульйоні
Картопля, н/ф	15,2	2	14,90	Доочищення, миття, нарізання	«Журек» Салат картопляний із зеленою квасолею Деруни з соусом на заквасці Горальська квашниця з білими грибами та беконом Свинина по-воєводськи Тушкована капуста з картоплею Картопля фрі «Pierogi» з картоплею та м'яким сиром
Морква, н/ф	3,75	2	3,68	Доочищення, миття	«Журек» Суп з кльоцками на яловичому бульйоні Смажені телячі ніжки
Білокачанна капуста	7,5	12	6,60	Очищення, миття, нарізання	«Бігос по-польськи» Бігос із судака Тушкована капуста з

					картоплюГолубці з гречкою та грибами
Гарбуз, н/ф	1,17	2	1,15	Миття	Пиріг з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбузаКисіль з гарбуза
Огірки	1,3	2	1,27	Миття	Салат «Гданський»
Стручкова квасоля	1,7	2	1,67	Миття	Салат картопляний із зеленою квасолею
Помідори	4	2	3,92	Миття	Помідори, фаршировані зеленим горошком та шинкою «Овочева закуска»
Цукіні	3,35	2	3,28	Очищення, миття	«Овочева закуска»Антрекот по-варшавськи
Баклажани	3,1	2	3,04	Очищення, миття	«Овочева закуска»Антрекот по-варшавськи
Болгарський перець	4,3	7	4,00	Очищення, миття	«Овочева закуска»Антрекот по-варшавськи

Закінчення додатку В

Корінь селери	0,12	12	0,11	Очищення, миття	«Огіркова зупа»
Пастернак	0,1	3	0,10	Очищення, миття	«Огіркова зупа»
Буряк, н/ф	0,4	2	0,39	Доочищення, миття	Холодник по-польськи
Шампінйони	2,85	2	2,79	Очищення, миття	Смажений короп з соусом із шампінйонів
Цибуля порей	0,7	3	0,68	Миття	Форель «По-Варшавськи»
Корінь петрушки	0,1	3	0,10	Очищення, миття	Смажені телячі ніжки
Молода картопля	1,3	2	1,27	Очищення, миття	Картопля по старопольському рецепту
Лимон	0,45	2	0,44	Миття	Пиріг «Варшавський»Закуска із тріски
Апельсин	4,4	20	3,52	Миття, очищення	Пиріг «Варшавський»
Яблука	7,3	12	6,42	Очищення, миття	Пиріг «Варшавський»Салат «Гданський»Бігос із судакаЯблука в тістіСалат із фруктів
Абрикоси	1,3	7	1,21	Миття	«Pierogi» з абрикосами
Полуниця	0,35	3	0,34	Перебирання, миття	Кнедлики сирні
Виноград	3,85	6	3,62	Миття	Салат із фруктів
Груші	1,2	12	1,06	Очищення, миття	Салат із фруктів
Сливи	0,5	7	0,47	Миття	Салат із фруктів
Малина	1,35	2	1,32	Перебирання, миття	Морозиво з гарячою малиною
Вишня	0,75	4	0,72	Перебирання, миття	Крем-брюле з цитрусами і вишневим соусом з корицею
Манго	0,5	20	0,40	Миття, очищення	Фруктове асорті
Журавлина	0,7	2	0,69	Перебирання, миття	Морс
Ананас	0,55	25	0,41	Миття, очищення	Фруктове асорті
Кріп	1,2	15	1,02	Перебирання, миття, підсушування	«Журек» «Бігос по-польськи»

					Закуска із тріски Вугор по-шляхетськи
Петрушка	1	15	0,85	Перебирання, миття, підсушування	«Бігос по-польськи» Салат із тунця пана Крістофа
Кропива	0,15	15	0,13	Перебирання, миття, підсушування	Пельмені з кропивою
Мікс салату	1,2	15	1,02	Перебирання, миття, підсушування	Салат «Гданський»
Лист салату	1,7	15	1,45	Перебирання, миття, підсушування	Салат із тунця пана Крістофа
Стебло селери	0,25	7	0,23	Миття	Суп з кльоцками на яловичому бульйоні
Щавель	0,6	15	0,51	Перебирання, миття, підсушування	Щавлевий суп по- селянськи
Зелена цибуля	0,55	12	0,48	Миття	Суп з кльоцками на яловичому бульйоні Холодник по- польськи

Додаток Г

Чисельність виробничих працівників ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
«Журек»	5	3,5	0,053
«Бігос по-польськи»	5	3,2	0,049
Пельмені з кропивою	8	3,5	0,085
Пиріг «Варшавський»	7	3,2	0,068
Пиріг з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза	8	3,2	0,078
Маринований оселедець з корнішоном та ріпчастою цибулею	12	2,3	0,084
Закуска із тріски	15	1,8	0,082
Вугор по-шляхетськи	15	1,6	0,073
Салат «Гданський»	24	2,5	0,183
Салат із тунця пана Крістофа	24	2,6	0,190
Салат картопляний із зеленою квасолею	22	2,5	0,168
«Домашня тарілка»	30	1,7	0,155
Зельц курячий з оливками	20	3,0	0,183
Сало із сливою	15	1,7	0,078
Ставропольський смалець	15	1,8	0,082
Шинка з хрінном	15	1,6	0,073
Помідори, фаршировані зеленим горошком та шинкою	15	1,9	0,087
Мариновані гриби з часником	10	1,5	0,046
Соління в асортименті	10	1,5	0,046
Кров'янка	21	1,7	0,109
Зрази з яловичини по-польськи	20	2,7	0,164
Деруни з соусом на заквасці	20	2,5	0,152
«Овочева закуска»	20	2,4	0,146

Суп з кльощками на яловичому бульйоні	6	3,4	0,062
Горальська квашниця з білими грибами та беконом	10	3,4	0,104
«Огіркова зупа»	7	3,2	0,068
Щавлевий суп по-селянськи	7	3,0	0,064
Холодник по-польськи	6	3,3	0,060
Тріска по-польськи	12	3,2	0,117
Смажений короп з соусом із шампінйонів	10	3,3	0,101
Форель «По-Варшавські»	20	3,4	0,207
Бігос із судака	15	3,2	0,146
Свинина по-воєводськи	15	3,0	0,137

Продовження додатку Г

Антрекот по-варшавськи	20	3,2	0,195
Смажені телячі ніжки	20	3,4	0,207
Качка по-краківські з грибами та перловою крупою	20	3,5	0,213
Картопля по старопольському рецепту	20	2,1	0,128
Тушкована капуста з картоплею	20	2,3	0,140
Голубці з гречкою та грибами	10	2,7	0,082
Картопля відварна	10	1,3	0,040
Рис відварний	15	1,2	0,055
Гречка відварна	10	1,2	0,037
Овочі гриль	10	1,6	0,049
Картопля фрі	15	1,1	0,050
«Pierogi» з філе тріски	11	3,5	0,117
«Pierogi» з качиним філе	10	3,5	0,107
«Pierogi» з копченою ковбасою та фермерським сиром	10	3,4	0,104
«Pierogi» з картоплею та м'яким сиром	10	3,3	0,101
«Pierogi» з абрикосами	10	3,2	0,097
Кнедлики сирні	10	2,8	0,085
Яблука в тісті	13	2,7	0,107
Кисіль з гарбуза	10	2,2	0,067
Мус із маку	10	2,3	0,070
Салат із фруктів	14	2,4	0,102
Морозиво з гарячою малиною	14	1,6	0,068
Крем-брюле з цитрусами і вишневим соусом з корицею	10	1,3	0,040
Фруктове асорті	10	1,3	0,040
Кисіль із ягід	5	1,7	0,026
Морс із журавлини	5	1,0	0,015
Узвар з медом	6	1,0	0,018
Сік-фреш яблучний	6	0,5	0,009
Сік-фреш апельсиновий	6	0,5	0,009
Сік-фреш виноградний	6	0,5	0,009
Сік-фреш томатний	6	0,5	0,009
Разом			5,9

**Виробнича програма гарячого та холодного цехів
ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць**

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Гарячий цех		
«Журе́к»	300	5
«Бігос по-польськи»	240	5
Пельмені з кропивою	160	8
Пиріг «Варшавський»	160	7
Кава по-варшавськи	260	7
Пиріг з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза	160	8
Кров'янка	150	21
Зрази з яловичини по-польськи	150	20
Деруни з соусом на заквасці	140/30	20
«Овочева закуска»	160	20
Суп з кльощками на яловичому бульйоні	300	6
Горальська квашниця з білими грибами та беконом	300	10
«Огіркова зупа»	300	7
Щавлевий суп по-селянськи	300	7
Холодник по-польськи	300	6
Тріска по-польськи	180	12
Смажений короп з соусом із шампіньйонів	180/30	10
Форель «По-Варшавські»	220/100	20
Бігос із судака	240	15
Свинина по-воєводськи	180/150	15
Антрекот по-варшавськи	180/150	20
Смажені телячі ніжки	220	20
Качка по-краківськи з грибами та перловою крупю	180/100	20
Картопля по старопольському рецепту	240	20
Тушкована капуста з картоплею	180	20
Голубці з гречкою та грибами	160	10
Картопля відварна	150	10
Рис відварний	150	15
Гречка відварна	150	10
Овочі гриль	150	10
Картопля фрі	150	15
«Pierogi» з філе тріски	160	11
«Pierogi» з качиним філе	160	10
«Pierogi» з копченою ковбасою та фермерським сиром	160	10
«Pierogi» з картоплею та м'яким сиром	160	10
«Pierogi» з абрикосами	160	10
Кнедлики сирні	140	10
Яблука в тісті	150	13
Кисіль з гарбуза	150	10

Продовження додатку Д

Холодний цех		
Маринований оселедець з корнішонами та ріпчастою цибулею	140	12
Закуска із тріски	140	15
Вугор по-шляхетськи	140	15
Салат «Гданський»	170	24
Салат із тунця пана Крістофа	170	24
Салат картопляний із зеленою квасолею	170	22
«Домашня тарілка»	60/60/60/30	30
Зельц курячий з оливками	140	20
Сало із сливою	140	15
Ставропольський смалець	100/60	15
Шинка з хрінном	140	15
Помідори, фаршировані зеленим горошком та шинкою	160	15
Мариновані гриби з часником	50/50/50	10
Соління в асортименті	40/40/40/40	10
Мус із маку	140	10
Салат із фруктів	170	14
Морозиво з гарячою малиною	150/50	14
Крем-брюле з цитрусами і вишневим соусом з корицею	150/50/20	10
Фруктове асорті	35/35/35/35/35	10
Кисіль із ягід	250	5
Морс із журавлини	250	5
Узвар з медом	250	6
Сік-фреш яблучний	300	6
Сік-фреш апельсиновий	300	6
Сік-фреш виноградний	300	6
Сік-фреш томатний	300	6

Додаток Е

**Графік реалізації продукції за години максимального завантаження
ресторану польської кухні «Polskidom» на 80 місць**

Години роботи	Кількість відвідувачів за день, 202	13-14	14-15	19-20	20-21
Кількість споживачів у години роботи			32	16	26
Коефіцієнт перерахунку		0,15	0,07	0,12	0,14
«Журе́к»	5	1	0	1	1
«Бігос по-польськи»	5	1	0	1	1
Пельмені з кропивою	8	1	1	2	2
Пиріг «Варшавський»	7	1	0	1	1
Кава по-варшавськи	7	1	0	1	1
Пиріг з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза	8	1	1	2	2
Кров'янка	21	3	1	3	3
Зрази з яловичини по-польськи	20	3	1	2	3
Деруни з соусом на заквасці	20	3	1	2	3
«Овочева закуска»	20	3	1	2	3
Суп з кльощками на яловичому бульйоні	6	1	0	1	1
Горальська квашниця з білими грибами та беконом	10	2	1	1	1
«Огіркова зупа»	7	1	0	1	1
Щавлевий суп по-селянськи	7	1	0	1	1
Холодник по-польськи	6	1	0	1	1

Тріска по-польськи	12	2	1	1	2
Смажений короп з соусом із шампінйонів	10	2	1	1	1
Форель «По-Варшавські»	20	3	1	2	3
Бігос із судака	15	2	1	2	2
Свинина по-воєводськи	15	2	1	2	2
Антрекот по-варшавськи	20	3	1	2	3
Смажені телячі ніжки	20	3	1	2	3
Качка по-краківські з грибами та перловою крупою	20	3	1	2	3
Картопля по старопольському рецепту	20	3	1	2	3
Тушкована капуста з картоплею	20	3	1	2	3
Голубці з гречкою та грибами	10	2	1	1	1
Картопля відварна	10	2	1	1	1
Рис відварний	15	2	1	2	2
Гречка відварна	10	2	1	1	1
Овочі гриль	10	2	1	1	1
Картопля фрі	15	2	1	2	2
«Рієгогі»з філе тріски	11	2	1	1	2
«Рієгогі» з качиним філе	10	2	1	1	1
«Рієгогі» з копченою ковбасою та фермерським сиром	10	2	1	1	1
«Рієгогі» з картоплею та м'яким сиром	10	2	1	1	1
«Рієгогі» з абрикосами	10	2	1	1	1
Кнедлики сирні	10	2	1	1	1
Яблука в тісті	13				

Продовження додатку Е

Кисіль з гарбуза	10	2	1	1	1
Маринований оселедець з корнішонами та ріпчастою цибулею	12	2	1	1	2
Закуска із тріски	15	2	1	2	2
Вугор по-шляхетськи	15	2	1	2	2
Салат «Гданський»	24	4	2	3	3
Салат із тунця пана Крістофа	24	4	2	3	3
Салат картопляний із зеленою квасолею	22	3	2	3	3
«Домашня тарілка»	30	5	2	4	4
Зельц курячий з оливками	20	3	1	2	3
Сало із сливою	15	2	1	2	2
Ставропольський смалець	15	2	1	2	2
Шинка з хріном	15	2	1	2	2
Помідори, фаршировані зеленим горошком та шинкою	15	2	1	2	2
Мариновані гриби з часником	10	2	1	1	1
Соління в асортименті	10	2	1	1	1
Мус із маку	10	2	1	1	1
Салат із фруктів	14	2	1	2	2
Морозиво з гарячою малиною	14	2	1	2	2
Крем-брюле з цитрусами і вишневим соусом з корицею	10	2	1	1	1
Фруктове асорті	10	2	1	1	1
Кисіль із ягід	5	1	0	1	1
Морс із журавлини	5	1	0	1	1
Узвар з медом	6	1	0	1	1
Сік-фреш яблучний	6	1	0	1	1

Сік-фреш апельсиновий	6	1	0	1	1
Сік-фреш виноградний	6	1	0	1	1
Сік-фреш томатний	6	1	0	1	1

Додаток Ж

Характеристика конструктивних елементів будівлі ресторану польської кухні «Polski dom» на 80

№	Найменування конструктивного елемента	Характеристика конструктивного елемента
Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий збірний
		Глибина закладання 1,5 м.
		Матеріал – блоки бетонні
		Гідроізоляція – двошаровий гідроізол на бітумній мастиці
		Стіни внутрішні – стрічковий моноліт
		Глибина закладання 0,6 м.
		Матеріал – залізобетон
		Гідроізоляція – двошаровий гідроізол на бітумній мастиці
		Колони – стаканного типу
		Матеріал – блоки залізобетонні стаканного типу
Гідроізоляція – двошаровий гідроізол на бітумній мастиці		
Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні - самонесучі
		Матеріал – цегла М 150, розчин будівельний М 100
		Товщина 510 мм
		Стіни внутрішні – перегородки
		Матеріал – цегла М 150, розчин будівельний М 100
3	Колони	Товщина 120 мм
		Матеріал – залізобетон; Розміри перерізу 400 мм х 400 мм; Крок сітки колон 6 м, 3 м
4	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетонні балки
		Форма перерізу - прямокутна
5	Перекриття	Перекриття залізобетонне 300 мм
6	Покрівля	Форма – плоска
		Структура:
		Плита перекриття залізобетонна 220 мм
		Стяжка цементно-пісочно-грозчину К.Л.В.5. 20 мм
		Керамзит - 60 з ухилом 200 мм
		Утеплювач піноізоляційна плита ПСБ-35, 150 мм
		Один шар руберойду РПП 30Б на гарячій бітумній мастиці МБК-Г-55
		Стяжка цементно-пісочно-грозчину марки 50 – 20 мм
Стяжка цементно-пісочно-грозчину К.Л.В.5 марки 50, 30 мм		
Шар руберойду покрівельного з пиловидною посипкою		

		марки РКП 3-50Б на трьох шарах руберойду, підкладеного, з пиловидноюпосипкою марки РПП 300Б по гарячіймастиці марки НБК-ГШ-55-20 10мм
		Шар гравіофракцією 5-10 мм з МПР – 100 на антисептичнійбітумніймастиці 3 мм марки МБК –Г-55 10 мм
7	Вікна	Типвіконнихблоків - подвійний
		Матеріалвіконногооблоку – деревина
		Засклення - склопакет
		Розміри 1900х 1800 мм., кількість 19 шт.

Продовження додатку Ж

		Розміри 6000х 1800 мм., кількість 4 шт.
		Відстань від полу до підвіконня900 мм.
8	Двері	Типдверногооблоку - одностулкові
		Типдвернихполотен – дерево
		Матеріалдверногооблоку – дерево
		Розміри – 700х2000 мм., кількість 20 шт.
		Розміри – 900х2000 мм., кількість 14 шт.
		Призначення – внутрішні
		Типдверногооблоку – двостулкові
		Тип дверних полотен – різьблене дерево
		Матеріалдверногооблоку – дерево
		Розміри - 2000х2000 мм., кількість 2 шт.
		Призначення – зовнішні
		Типдверногооблоку – двостулкові
		Матеріалдверногооблоку – скло
		Розміри - 2000х2000 мм., кількість 1 шт.

Додаток К

Витрати електроенергії технологічним устаткуванням

Витрати електроенергії *на технологічні потреби* розраховані за укрупненими показниками. Витрати електроенергії для проєктованого ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць розраховані за укрупненими показниками.

$$P_{жN} = (P_{зрг} * N_1 + P_{ас} * N_2) * T \quad (1)$$

де $P_{зрг}$ – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт;

N_1 – кількість місць у закладі ресторанного господарства;

$P_{ас}$ – питоме навантаження від функціонування автостоянки, кВт

N_2 – кількість місць на автостоянці;

T – кількість робочих днів ресторану на рік, діб;

$$P_{жN} = (1,03 * 80 + 10 * 0,05) * 350 = 29190 \text{ кВт}$$

1. *Витрати тепла на опалення.*

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал., проведено за формулою:

$$Q_0 = q_0 \times V_0 \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad (2)$$

де q_0 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$);

V_0 – будівельний об'єм будівлі, $2255,85 \text{ м}^3$, визначений за формулою 3:

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \times 2255,85 \times 4590 \times 17,7 \times 1,17 = 75,47 \text{ Гкал}$$

$$V_0 = S_B \times (n \times h_1 + h_2), \quad (3)$$

де S_B – площа i -го поверху будівлі ЗРГ, м^2 ;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3м;

h_2 – висота покрівлі, 0,75 м;

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, $^\circ\text{C}$.

$$V_0 = 557 \times (3,3 + 0,75) = 2255,85 \text{ м}^3 \quad (4)$$

2. Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розрахували за формулою:

$$Q_v = q_v \times V \times T_o \times \Delta t, \quad (5)$$

де q_v – питомі теплові витрати на нагрівання 1 м^3 повітря для вентиляції на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \times ^\circ\text{C}$);

V – об'єм повітря для примусової припливної вентиляції, м^3 ;

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, $^\circ\text{C}$.

$$Q_v = 6,9819 \times 10^{-7} \times 4590 \times 4587 \times 17,7 = 260,11 \text{ Гкал}$$

Об'єм повітря для припливної вентиляції, $\text{м}^3/\text{год}$, визначається за формулою:

для виробничих приміщень – $V_n = \Sigma V_{np} \times 2$;

для зал $V_n = \Sigma V_{np} \times 4$, (6)

де V_{np} – будівельний об'єм приміщень, м^3 .

$$V_{np} = S_{np} \times h_{np}, \text{ м}^3, \quad (7)$$

де h_{np} – висота приміщення, м;

S_{np} – площа приміщення, м^2 .

Об'єм повітря для витяжної вентиляції визначається за формулою:

для зал $V_v = \Sigma V_{np} \times 2$, $\text{м}^3/\text{год}$;

для виробничих приміщень $V_v = \Sigma V_{np} \times 6$, $\text{м}^3/\text{год}$. (8)

Забезпечення приміщень ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в таблиці К1.

Таблиця К1

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи ресторану польської кухні «Polski dom» на 80 місць

Приміщення	Площа, S_{np} , м^2	Висота, h_{np} , м	Об'єм, V , м^3	Витрати повітря на вентиляцію, м^3	
			$V = S_{np} \times h_{np}$	Припливну	Витяжну
Аванзала	15	3,3	49,5	198	99
Вестибюль	32	3,3	105,6	422,4	211,2
Торговельна зала	189	3,3	623,7	2494,8	1247,4
Приміщення офіціантів та адміністратора	10	3,3	33	132	66
Приміщення завідуючого виробництвом	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Приміщення комірника	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Офісне приміщення	18	3,3	59,4	237,6	118,8
Приміщення персоналу	10	3,3	33	132	66
Доготівельний цех	23	3,3	75,9	151,8	455,4
Гарячий цех	33	3,3	108,9	217,8	653,4
Холодний цех	21	3,3	69,3	138,6	415,8
Мийна столового посуду та сервізна	21	3,3	69,3	138,6	415,8
Мийна кухонного посуду	11	3,3	36,3	72,6	217,8
Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8	3,3	26,4	---	158,4
Санвузли для	4	3,3	13,2	---	79,2

персоналу					
Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	7	3,3	23,1	46,2	138,6
Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	7	3,3	23,1	46,2	138,6
Разом				4587	4560,6

5. Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води визначено за формулою:

$$B = \frac{q_u^{tot} \cdot U}{1000} \cdot T + B_n, \quad (9)$$

де B – загальні витрати води, м³.

q_u^{tot} – норма витрат води у середню добу – 12 л.

U – кількість місць у ресторані.

T – кількість робочих днів ресторану на рік – 350 діб.

B_n – витрати води на полив території.

У тому числі витрати гарячої води:

$$B_{г.в.} = \frac{q_u^h \cdot U}{1000} \cdot T \quad (10)$$

де q_u^h – середньодобова норма витрати гарячої води, на одне місце, л

$$B_{г.в.} = (80 \cdot 4) / 1000 \cdot 350 = 112,0 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м³, визначають за формулою:

$$B_n = \frac{B_k \cdot S_d \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \quad (11)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м³ ($B_k = 1,08 \text{ м}^3/\text{год}$);

S_d – площа ділянки під будівництво, м²;

τ – час роботи поливного крану за добу, год (2 – 3 год);

T_n – період поливу території протягом року, діб (≈ 187 діб);

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м².

$$B_n = 1,08 \cdot 557 \cdot 2 \cdot 187 / 710 = 316,87 \text{ м}^3$$

$$B_{заг} = (80 \cdot 12) / 1000 \cdot 350 + 316,87 = 652,87 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод $B_{стічн}$, м³

$$B_{стічн} = p \cdot B_{заг}. \quad (12)$$

$$B_{стічн} = 652,87 \cdot 0,85 = 554,93 \text{ м}^3$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік, ($p = 0,85 \div 0,9$).

Додаток Л

Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта господарювання ТОВ «Polski dom»

№ з/п	Назва документа	Зміст документа
1	Протоколи загальних зборів учасників	Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного капіталу, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків у банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу комітетів та виконавчої Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
2	Акт оцінювання майнових	Документальне підтвердження грошового еквіваленту

	внесків учасників	розмірів внесків учасників.
3	Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
4	Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.
5	Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.
6	Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
7	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
8	Рахунки про сплату внеску до статутного капіталу	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного капіталу товариства.
9	Довідка СЕС	Погодження асортименту харчових продуктів, що виробляються та реалізуються. Висновок на вибір земельної ділянки під будівництво Висновок проєкт будівництва Погодження введення в експлуатацію закінчених робіт Дозвіл для виробників харчових продуктів
10	Довідка МНС	Дозвіл на початок роботи новобудови, введення в експлуатацію нових об'єктів іншого призначення
11	Дозвіл торгового відділу районної адміністрації	Дозвіл на здійснення торгівлі ресторану
12	Виписка з ЄДР	Ліцензія на право виробництва й реалізації продуктів харчування в сфері ресторанного господарства

Додаток М

Розрахунок середніх цін на продукцію ТОВ «Polski dom» за групами страв на 2020 рік

Назва страви (виробу)	Продажна ціна 1 порції (страви), грн.	Процент споживання, %	Процентне число	Середньо-зважена ціна групи страв
Фірмові страви та напої				
«Бігос по-польськи»	75	33,5	2512,5	
Пиріг «Варшавський»	47	31,3	1471,1	
Кава по-варшавськи	32	35,2	1126,4	
		100	5110	51,1
Холодні страви та закуски				
Закуска із тріски	75	30,4	2280	
Вугор по-шляхетськи	110	35,4	3894	
Салат «Гданський»	80	34,2	2736	
		100	8910	89,1
Гарячі закуски				
Кров'янка	45	40,5	1822,5	
Зрази з яловичини по-польськи	55	34,2	1881	
Деруни з соусом на заквасці	58	25,3	1467,4	
		100	5170,9	51,7
Супи				
Суп з кльоцками на яловичому бульйоні	55	30,5	1677,5	
Горальська квашниця з білими грибами та беконом	50	34,8	1740	
«Огіркова зупа»	45	33,7	1516,5	
		100	4934	49,34
Основні гарячі страви				
Бігос із судака	110	36,7	4037	
Свинина по-воєводськи	95	23,5	2232,5	
Рис відварний	28	39,8	1114,4	

		100	7383,9	73,83
Борошняні кулінарні вироби				
«Pieogię» філе тріски	55	36,7	2018,5	
«Pieogię» з качиним філе	65	32,5	2112,5	
«Pieogię» з копченою ковбасою та фермерським сиром	45	30,8	1386	
Солодкі страви				
Мус із маку	36	30,5	1098	
Салат із фруктів	55	30,5	1677,5	
Морозиво з гарячою малиною	47	39	1833	
		100	4608,5	46,08
Гарячі напої				
Чай м'ятний	17	30,1	511,7	
Чай з гілок вишні	17	29,9	508,3	
Еспресо	25	40	1000	
		100	2020	20,2
Напої власного виробництва				
Морс із журавлини	15	33,2	498	
Узвар з медом	17	40,2	683,4	
Сік-фреш яблучний	40	25,6	1024	
		100	2205,4	22,05
Охолоджувальні напої				
Мінеральна вода «Ропа моршинська»	27	40,2	1085,4	
Мінеральна вода «Perła крупісу»	25	35,2	880	
Сік «Organikzni»в асортименті	35	24,8	868	
		100	2833,4	28,33
Хлібобулочні та кондитерські вироби				
Батон з сиром та часником	15	33,2	498	
Пиріжки з заварного тіста з тріскою	27	40,2	1085,4	
Пиріжки з шампінйонами	18	25,6	460,8	
		100	2044,2	20,44

Продовження додатку М

Пиво				
«Тиске»	30	34,1	1023	
«Окоцім»	34	32	1088	
«Лех»	35	33,9	1186,5	
		100	3297,5	32,97
Вино-горілчані напої				
Горілка	22	39,2	862,4	
Вино	45	35,8	1611	
Коньяк	50	25,2	1260	
		100	3733,4	37,33

Додаток Н

Склад, структура та вартість основних засобів ТОВ «Polski dom»

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Питома вага, %	Мінімально допустимі строки використання, років	Всього тис. грн.
1. Будівлі, споруди	14262,37	78,5	20	713,12
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1873,19	10,31		1873,19
2.1. Холодильне обладнання	181,69	1	5	36,34
2.2. Механічне обладнання	523,26	2,88	5	104,65
2.3. Теплове обладнання	655,89	3,61	5	131,18
2.4. Торговельне обладнання	299,78	1,65	5	59,96
2.5. Вимірювальні прилади	212,57	1,17	2	106,29
3. Меблі, інше офісне	208,94	1,15	4	52,23

обладнання				
4. Автотранспорт	699,49	3,85	5	139,90
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	294,33	1,62	2	147,17
6. Телефони	12,72	0,07	2	6,36
7. Інструменти, прилади, інвентар	18,17	0,1	4	4,54
8. Багаторічні насадження	36,34	0,2	10	3,63
9. Інші основні засоби	218,02	1,2	12	18,17
10. Малоцінні необоротні матеріальні активи	181,69	1	-	181,69
11. Тимчасові споруди	90,84	0,5	5	18,17
12. Інвентарна тара	181,69	1	6	30,28
13. Предмети прокату	90,84	0,5	5	18,17
Всього	18168,62	100		1771,83

Додаток II

Планування фонду заробітної плати ТОВ «Polski dom» на 2020 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад	У розрахунку на рік, грн..					Разом фонд оплати праці
			Сума тарифної частини ФОП	Доплати і надбавки				
				Оплата відпусток	За шкідливі умови праці	За роботу у вихідні та святкові дні	За професійну майстерність	
Адміністративн о- управлінський персонал, всього	4	39400	514800	46800		36232,26	597,83	
Директор	1	20000	220000	20000		15483,87	255,48	
Бухгалтер	1	12000	132000	12000		9290,32	153,29	
Адміністратор зали	2	7400	162800	14800		11458,06	189,06	
Виробничий персонал, всього	25	49500	2046000	186000		144000	234960,00	
Завідуючий виробництвом	1	14000	154000	14000		10838,71	178,84	
Кухар V р.	4	9500	418000	38000	50160	29419,35	100320,00	
Кухар IV р.	6	8500	561000	51000	67320	39483,87	134640,00	
Офіціанти	10	6000	660000	60000	79200	46451,61	845,65	
Бармен	2	6000	132000	12000	15840	9290,32	169,13	
Касир	2	5500	121000	11000		8516,13	140,52	

Допоміжний персонал, всього	9	30100	585200	53200	29040	41187,097		708,63
Мийник посуду	2	5500	121000	11000	14520	8516,13		155,04
Прибиральник	2	5500	121000	11000	14520	8516,13		155,04
Охоронець	2	6500	143000	13000		10064,52		166,06
Гардеробник	2	5600	123200	11200		8670,97		143,07
Комірник	1	7000	77000	7000		5419,35		89,42
Разом по закладу	38	119000	3146000	286000	29040	221419,35	234960	3917,42

Додаток Р

Планування преміального фонду ТОВ «Polski dom» на 2020 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, тис. грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	514,8	20	102,96
Виробничий персонал	2046	15	306,9
Допоміжний персонал	585,2	10	58,52
Разом	3146		468,38

Додаток С

План з праці ТОВ «Polski dom» на 2020 рік

Показники	Одиниці виміру	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	38	38
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	25	25
Допоміжний персонал	осіб	9	9
Фонд основної заробітної плати	тис.грн.	286	3432
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	46,8	561,6
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	186	2232
Допоміжний персонал	тис.грн.	53,2	638,4
Фонд додаткової заробітної плати	тис.грн.	44,13	485,42
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	3,29	36,23
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	34,45	378,96
Допоміжний персонал	тис.грн.	6,38	70,23
Фонд преміальних виплат, усього	тис.грн.	42,58	468,38
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	9,36	102,96
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	27,9	306,9
Допоміжний персонал	тис.грн.	5,32	58,52
Фонд оплати праці, усього	тис.грн.	365,48	4385,80
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	58,40	700,79

Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	243,16	2917,86
Допоміжний персонал	тис.грн.	63,93	767,15
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис.грн.	9,62	115,42
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	14,60	175,20
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	9,73	116,71
Допоміжний персонал	тис.грн.	7,10	85,24

Додаток Т

Планування операційних витрат проектного закладу ресторанного господарства за калькуляційними статтями

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів розрахована у на основі торговельної націнки у розмірі 200%, товарообігу підприємства і становитиме **9069,55** тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять **4385,80** тис. грн. Вони складаються з основної заробітної плати та додаткових виплат.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок визначається у розмірі 22% від витрат на оплату праці – **964,87** тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів. Стаття відбиває амортизаційні відрахування на повне відновлення по власних основних засобах. Витрати по даній статті складуть **1771,83** тис. грн..

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів – експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги (табл. Т1).

Таблиця Т1

**Планування поточних експлуатаційно-технічних витрат
ТОВ «Polskidom» на 2020 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, ббгрн..	Поточні витрати за рік, тис. грн..
1. Витрати електроенергії, кВт	29190	1,44	42,03
2. Витрати на опалення, гКал	335,58	1636,96	549,33
3. Витрати води, м ³			
- холодна	652,87	19,42	126,78
- гаряча вода	112	89,87	10,06
Всього			728,2

Крім того по даній статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які для проектного закладу складають у обсязі 1% від роздрібного товарообігу – 272,08 тис. грн. В цілому експлуатаційно-технічні витрати по даній статті складуть становитимуть – **1000,28** тис грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю.

За діючим законодавством керівництво проектного закладу зобов'язане забезпечити робітників санітарним та спеціальним одягом. Спеціальний одяг забезпечує захист робітників від негативного впливу зовнішнього середовища (волога, низька температура, тощо). Санітарний одяг застосовується для попередження потрапляння на страви та товари бруду та пилу. Розрахунок суми зносу спеціального одягу працівників закладу наведено в табл. Т2.

Таблиця Т2

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу
ТОВ «Polski dom» на 2020 рік**

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн..	Сума зносу, тис. грн..
Адміністративно-управлінський персонал	4	1	1100	4,4
Оперативно-виробничий персонал	25	2	780	39,0
Допоміжний персонал	9	2	560	10,08
Разом	38	*		53,48

Оснащення проектного закладу ресторанного господарства інвентарем розраховане як сума мінімальних норм оснащення по усіх групах посуду та столових наборів. Вартість умовного набору визначена як середньо ринкова вартість відповідної групи посуду чи наборів без урахування ПДВ та складає 100 тис. грн. Всього витрати по статті складуть **153,84** тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду земельної ділянки під будівництво

Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають:

Єдиний податок – 3% від доходу закладу у розмірі – 816,25 тис. грн.; акциз на продаж вино-голічаних напоїв у розмірі 8,0 тис. грн на рік. Всього витрати по статті складатимуть – **824,25** тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції – 0,05% від роздрібного товарообороту:

$$27208,6 \times 0,05 / 100 = 13,6 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції. Витрати на дану статтю відсутні у зв'язку з тим, що вся продукція до закладу постачатиметься постачальниками.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства визначаємо з розрахунку 4,0 тис. грн. на місяць, що в рік становитиме – **48** 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-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7% від роздрібного товарообігу реалізованої продукції.

$$27208,6 \times 1 / 100 = 272,08 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 13. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю можуть з'явитися лише у закладів, які прогнозують залучення кредитних ресурсів як плата за кредит. При проектуванні ТОВ «Polski dom» використання кредиту не планується.

Додаток Ф

Планування операційного прибутку ТОВ «Polski dom» на 2020 рік

№ з/п	Статті	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1.	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарообіг)	Табл. 3.4	27208,63

2.	Податок на додану вартість	П.1* 20% /120	4534,77
3.	Чистий дохід	П.1- П.2	22673,86
4.	Собівартість реалізованої продукції	Табл.3.5	9069,55
5.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	Табл.3.5	9434,55
6.	Прибуток від операційної діяльності	П.3-П.4-П.5	4169,76
7.	Фінансові витрати	-	-
8.	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.6-П.7	4169,76
9.	Податок на прибуток	П.8×18%/100	750,56
10.	Чистий прибуток – можливий	П.8-П.9.	3419,2
9.	Рентабельність реалізації, %	(П10./П1.) ×100	12,57
10.	Чистий прибуток – цільовий	(П1×10%)/100	2720,86
11.	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним можливим	3419,2

Додаток X

Планування основних результатів діяльності ТОВ «Polski dom» на 2020-2024 рр.

Розрахунок доходу від реалізації виконується на основі запланованих темпів його зростання за формулою:

$$D_{пл.} = \frac{D_{баз.} \cdot I}{100}, \quad (1)$$

де $D_{пл.}$ – дохід від реалізації у плановому році, грн.

$D_{баз.}$ – дохід від реалізації у базисному році, грн.

I – темп зростання доходу від реалізації у плановому періоді, %.

Планування *чистого прибутку* підприємства здійснюється виходячи з рівня рентабельності діяльності ЗРГ, який досягає середньогалузевого рівня. Для закладу ресторанного господарства, що проектується, рівень рентабельності товарообороту на усі чотири роки закладається у обсязі 12,57% річних. Для розрахунків використовують наступну формулу:

$$П = P_{РП} * ЧД / 100, \quad (2)$$

Де – $П$ – чистий прибуток, тис.грн.

P – рентабельність реалізації продукції, %

$ЧД$ – чистий дохід від реалізації – товарооборот закладу без урахування ПДВ, тис.грн.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймемо (умовно) як постійну величину, яка дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту.

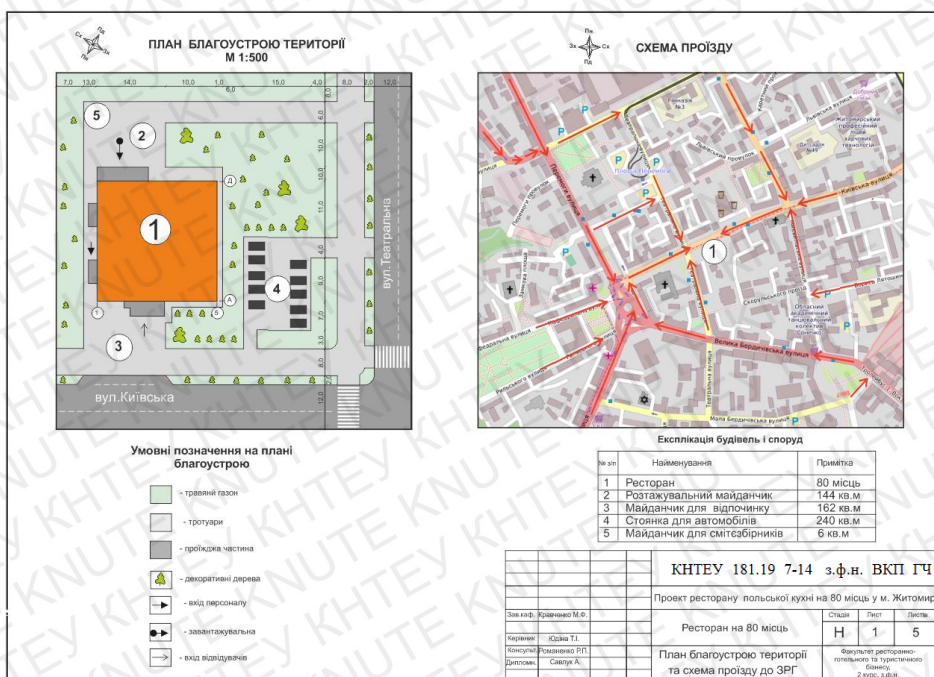
Планові показники діяльності ТОВ «Polski dom» на перші п'ять років надано в таблиці X1.

Таблиця X1

Планування основних результатів діяльності ТОВ «Polski dom»

на 2020-2024 рр.

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи приросту, %	Тис. грн..	Рівень рентабельності, %.	
2020	27208,63	-	3419,20	12,57	1771,83
2021	28841,15	8	3624,35	12,57	1771,83
2022	31148,44	10	3914,30	12,57	1771,83
2023	34263,28	12	4305,73	12,57	1771,83
2024	38374,88	14	4822,42	12,57	1771,83
Разом	159836,38		20086,01		8859,17



Хімічний склад пирогів з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза, у розрахунку на 100 г

Нутриєнти	Одиниці	Пирог з картоплею (контроль)	Пирог з додаванням лляного борошна та начинки з кураги та гарбуза (дослід)	Різниця, од.	Різниця, %
Білки	г	8,59	21,07	12,47	145,20
Жири	г	2,49	2,59	0,10	4,10
Вуглеводи	г	51,98	32,81	-19,17	-36,88
Харчової волокни	г	2,69	14,18	11,49	427,34
Енергетична цінність	ккал	261,28	248,61	-12,67	-4,85
Вітаміни					
Вітамін В1	мг	0,14	0,71	0,57	393,77
Вітамін В2	мг	0,06	0,15	0,08	133,60
Вітамін В6	мг	0,18	0,30	0,12	65,94
Вітамін В9	мкг	23,48	37,09	13,61	57,96
Вітамін РР	мг	2,59	3,50	0,91	35,03
Вітамін А	мкг	0,51	150,48	149,97	29405,88
Мінеральні речовини					
Кальцій	мг	17,98	151,41	133,43	742,10
Калій	мг	194,21	520,15	325,94	167,83
Магній	мг	16,13	37,58	21,45	132,98
Фосфор	мг	81,40	206,19	124,79	153,30
Натрій	мг	9,65	21,14	11,49	119,07
Залізо	мг	1,15	13,52	12,38	1080,87
Цинк	мг	0,63	1,43	0,80	126,94

Профіль якості пирогів з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза

Технологічна схема приготування пирогів з додаванням лляного борошна та начинки з пюре кураги та гарбуза

```

    graph TD
      Water[Вода] --> Heating[Нагрівання до t=35°C]
      Salt[Sіль, цукор] --> Heating
      Flour[Борошно пшеничне] --> Heating
      Flax[Борошно лляне] --> Heating
      Eggs[Яйце] --> Heating
      Oil[Олія] --> Heating
      Heating --> Kneading[Замішування тіста]
      Kneading --> Resting[Відліжка тіста]
      Resting --> Rolling[Розкочування, товщина 2 мм]
      Rolling --> Shaping[Формування виробів]
      Shaping --> Baking[Варіння у воді t=100°C, t=8...10 хв.]
      Baking --> Cooling[Пирог з лляним борошном та начинкою з пюре кураги та гарбуза]
      Pumpkin[Гарбуз] --> Puree[Нарізання на шматки]
      Quince[Курага] --> Puree
      Puree --> Finishing[Протирання t=3x10^4 с, V=10^4 об./хв.]
      Finishing --> Mixing[Перемішування]
      Mixing --> Baking
      Fat[Масло вершкове] --> Baking
  
```

Зав.кід	Криченко М.Ф.	Стан	Лист	Рік	
Корисня	Юлія Т.	Н	2	5	
Діплом.	Савчук А.	Графічні матеріали за результатами наукових досліджень			Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 4 ф.н.

Об'ємно-планувальне рішення закладу (М 1:100)

Експлікація приміщень

№ з/п	Найменування приміщення	Площа, м ²
1	Аванзал	15
2	Вестибюль	32
3	Гладироб	4
4	Торговельна зала з барною зоною	168+21
5	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8
6	Приміщення офіціанта та адміністратора	5
7	Доготівельний цех	23
8	Гарячий цех	33
9	Холодний цех	19
10	Мийна столового посуду та сервіза	21
11	Мийна кухонного посуду	11
12	Приміщення завідуючого виробництвом	6
13	Підобіє приміщення бару	5
14	Позаточков	15
15	Збірно-розб. охолод. камера м'ясо-рибних м/ф	4,2
16	Збірно-розб. охолод. камера овочів/ф, фруктів, зелені та напоїв	4,2
17	Збірно-розб. охолод. камера мол.-жир. продуктів та гастрономії	4,2
18	Комора сухих продуктів	8
19	Комора вино-горіляних напоїв	7
20	Комора інвентарю	5
21	Комора та мийна тари	5
22	Приміщення хімічника	6
23	Залатгачувальна	4
24	Офісне приміщення	18
25	Санвузли для персоналу	4
26	Гардероб персоналу чоловічий з душовими	7
27	Гардероб персоналу жіночий з душовими	7
28	Білезняна	6
29	Приміщення персоналу	10
30	Тепловий вузол	6

Зав.кід	Криченко М.Ф.	Стан	Лист	Рік	
Корисня	Юлія Т.	Н	3	5	
Діплом.	Савчук А.	План ЗРГ з розташуванням технологічного устаткування та обладнання (М 1:100)			Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 4 ф.н.

Дизайнерські рішення фасаду будівлі
М 1:100



		КНТЕУ 181.19 7-14 з.ф.н. ВКП ГЧ		
		Проект ресторану польської кухні на 80 місць у м. Житомирі		
Зав. к-т:	Кравченко М.Ф.	Сторінка:	Лист:	Листів:
Нормувач:	Кішан Т.І.	Ресторан на 80 місць		Н 4 5
Конструктор:	Романченко Р.П.	Дизайнерські рішення фасаду будівлі		Факультет ресторанно-гостинної та туристичної справи, 2 курс, з.ф.н.
Ділячка:	Савицька А.			

Специфікація устаткування

№ з/п	Устаткування	Марка, модель	Кільк., шт.	Габаритні розміри, мм		№ з/п	Устаткування	Марка, модель	Кільк., шт.	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина					Довжина	Ширина
1	Апарат варіння борошняних виробів	Modular 70/40 CPE	1	400	700	36	Полка настінна	ЗТО «Олеґія», ПН-1200-Н	11	1200	300
2	Барна стійка	«Spring» /«Ramses»	1	7000	500	37	Раковина миття рук	ЗТО «Олеґія», РМ-400/350	6	400	350
3	Барний комбайн	Timor TFA3P	1	530	330	38	Сервант		2	700	400
4	Бачок для відходів	ЗТО «Олеґія», 5-21	6	3	450	39	Слайсер	Arach ASL250	1	570	560
5	Блендер	KitchenAid KSB185SECL	2	229	216	40	Соковижималка	Moulinex K 75	1	240	280
6	Борошноприсювач	Atesy, Kaskad	1	410/500	560/600	41	Соковижималка	CEADO E5500	1	240	350
7	Ваги електр. порційні	CAS SW-10WD	7	241	192	42	Сокоохолоджувач	EWT INDX CDD18-2	1	500	386
8	Ваги товарні	BT-100	1	1100	400	43	Стелаж	ЗТО «Олеґія», СТК-1300/700	1	1300	700
9	Вакуумна пак. машина	APACH AVM254	2	357	457	44	Стелаж	ЗТО «Олеґія», СТК-1500/800	3	1500	800
10	Ванна мийна	ЗТО «Олеґія», НСО1М-6/66	5	600	600	45	Стелаж	ЗТО «Олеґія», СТК-1300/800	1	1300	800
11	Виробничий стіл	ЗТО «Олеґія», СВ-1200-700/Н	4	1200	700	46	Стелаж	ЗТО «Олеґія», СТК-1300/700	1	1300	700
12	Виробничий стіл	ЗТО «Олеґія», СВ-1000-800/Н	5	1000	800	47	Стелаж	ЗТО «Олеґія», СТК-1200/600	4	1200	600
13	Виробничий стіл	ЗТО «Олеґія», СВ-1000-700/Н	1	1000	600	48	Стіл збир. залишків їжі	ЗТО «Олеґія», НДСО-6/66	1	600	600
14	Візок вантажний	ВВ-100	1	1000	400	49	Стіл чистого посуду	ЗТО «Олеґія», СВ-10/6	1	1000	600
15	Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	1	500	507	50	Стіл охолоджувальний	Bartscher T3 MA	2	1250	700
16	Гриль на підставці	Bertol PLE80ME	1	400/500	600/800	51	Стіл підсобний		3	500	500
17	Електрокап'їтальник	Inotex WB-30	1	465	460	52	Іспитийна машина	Gastrolim HS208	1	750/800	430/600
18	Зб. роб. охол. камера	PolairKHX 7.71	3	1960	2560	53	Утилізатор харч. відх.	ЗТО «Олеґія», У-240	1	420	610
19	Кавоварка	SANREMO TORINO 2 GR	1	780	590	54	Фритюрниця	AIRHOT EF4	1	415	280
20	Кавомолка	EUREKA MIGNON USTANTANEO	1	113	159	55	Холодильна шафа	Cold Boston S-1200 A/G	1	1420	700
21	Льодогенератор	Bartscher Q45	1	500	610	56	Холодильна шафа	ColdBostonS-1200 A/G	1	1420	700
22	Льододобірник	CEADO V90	1	210	230	57	Холодильна шафа	Cold Boston S-1200 A/G	1	1420	700
23	Машина хх. Універс.	ООО Тормаш, УКМ ПК	2	540	340	58	Хол. шафа конд. вир.	Silver VE 35TN	1	665	655
24	Машина посудомийна	Arach AC800	1	706	800	59	Хол. шафа для напоїв	Scalola (Italia), ERG 400	2	700	700
25	Мийна ванна	ЗТО «Олеґія», ВМ-700-700/Н	3	700	700	60	Шафа винна	GunterHauer	2	595	672
26	Мийна ванна	ЗТО «Олеґія», ВМ-600-600/Н	1	600	800	61	Шафа для посуду	ЗТО «Олеґія», ШП-20/6	2	2000	600
27	Мийна ванна	ЗТО «Олеґія», ВМ-600-700/Н	1	600	700						
28	Мийна ванна	ЗТО «Олеґія», ВТ-105/20	1	1000	600						
29	Мийна ванна 2-сеч.	ЗТО «Олеґія», НСО2М-12/6 БР	1	1200	600						
30	Мікрохвильов пач	SARG, WD 300	1	482	360						
31	Морозильна шафа	COLD GASTRO S-700 G M/R	1	860	700						
32	Пароконвектомат	RATIONAL CMP61	1	847	800						
33	Підтоварник	ЗТО «Олеґія», ПТЛА	3	1000	800						
34	Підтоварник	ЗТО «Олеґія», НСО-10/8	1	1000	800						
35	Плита електрична	ARM-EKO ПЕ-6Ш	1	1370	800						

		КНТЕУ 181.19 7-14 з.ф.н. ВКП ГЧ		
		Проект ресторану польської кухні на 80 місць у м. Житомирі		
Зав. к-т:	Кравченко М.Ф.	Сторінка:	Лист:	Листів:
Нормувач:	Кішан Т.І.	Ресторан на 80 місць		Н 5 5
Конструктор:	Романченко Р.П.	Специфікація устаткування		Факультет ресторанно-гостинної та туристичної справи, 2 курс, з.ф.н.
Ділячка:	Савицька А.			