

## **ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ** **на тему:**

**Проект готельного комплексу на 52 місця у с. Погреби,  
Васильківського  
району Київської області**

Студента 2 курсу, 6-ї групи  
спеціальності 241  
«Готельно-ресторанна справа»  
спеціалізації  
«Готельна і ресторанна справа»

\_\_\_\_\_

*підпис студента*

Даниленко Олена  
Леонідівна

Науковий керівник  
д.е.н., професор

\_\_\_\_\_

*підпис керівника*

Ведмідь Надія  
Миколаївна

Наукові консультанти:

Об'ємно-планувальне рішення.  
Архітектура. Дизайн  
к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_

*підпис консультанта*

Романенко Роман  
Петрович

Ресторани. Бари  
к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_

*підпис консультанта*

Демічковська Мирослава  
Павлівна

Гарант освітньої  
програми  
д.е.н., проф.

\_\_\_\_\_

*підпис консультанта*

Босовська Мирослава  
Веліксівна

**Київ 2018**

## ЗМІСТ

|                                                                                                  |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>ВСТУП</b> .....                                                                               | 7   |
| <b>Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС</b> .....                                            | 9   |
| 1.1. Концепція .....                                                                             | 9   |
| 1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....                                             | 16  |
| 1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки.....                                                    | 16  |
| 1.2.2. Житлова .....                                                                             | 18  |
| 1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна,<br>спортивно-оздоровча .....                | 22  |
| 1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office) .....                                               | 23  |
| 1.3.1. Адміністративна .....                                                                     | 23  |
| 1.3.2. Господарська та виробничо-побутова .....                                                  | 24  |
| 1.4. Сервіс (Service) .....                                                                      | 24  |
| 1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution) .....                                | 24  |
| 1.4.2. Реєстрація (Check-In) Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out) .....             | 25  |
| 1.4.3. Гест-релейшн (Guest Relation). Рум-сервіс (Room Service) .....                            | 27  |
| 1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning) .....                                        | 28  |
| 1.4.5. Велес (Wellness). СПА(SPA). Фітнес (Fitness) .....                                        | 34  |
| 1.4.6. Івент-сервіс (Event Service). Анімація (Animation)<br>Конференц-сервіс (Conference) ..... | 34  |
| 1.5. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F&B) .....                                             | 27  |
| Висновки до розділу 1 .....                                                                      | 40  |
| <b>Розділ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН</b> .....                                                       | 41  |
| 2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю .....                                                    | 41  |
| 2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території .....                          | 43  |
| 2.3. Характеристика будівлі .....                                                                | 45  |
| 2.4. Інженерні системи .....                                                                     | 48  |
| 2.5. Дизайн .....                                                                                | 46  |
| 2.6. Кошторис.....                                                                               | 62  |
| 2.7. Охорона навколишнього середовища .....                                                      | 64  |
| 2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта .....                                                  | 65  |
| 2.9. Охорона праці .....                                                                         | 67  |
| 2.10. Санітарно-гігієнічні заходи .....                                                          | 70  |
| 2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист .....                                    | 78  |
| Висновки до розділу 2.....                                                                       | 86  |
| <b>Розділ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)</b> .....                                  | 87  |
| 3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....                               | 87  |
| 3.2. Капітал.....                                                                                | 103 |
| 3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду .....                                     | 104 |
| 3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....                                                     | 107 |
| 3.5. Ефективність інвестицій.....                                                                | 118 |
| Висновки до розділу 3.....                                                                       | 122 |
| <b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ</b> .....                                                              | 124 |
| <b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....                                                          | 128 |
| <b>ДОДАТКИ</b> .....                                                                             | 153 |
| <b>ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ</b> .....                                                                  |     |







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

## ВСТУП

## РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

## РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

## РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

| № з/п | Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту             | Терміни виконання етапів проекту |          |
|-------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------|
|       |                                                                        | За планом                        | Фактично |
| 1     | Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту                         | 01.09.2017 р.-<br>31.10. 2017 р. |          |
| 2     | Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект | 01.11.2017 р.-<br>31.12.2017 р.  |          |
| 3     | Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»                   | 02.01.2018 р.-<br>11.05.2018 р.  |          |
| 4     | Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»           | 14.05.2018 р.-<br>18.05.2018 р.  |          |

|    |                                                                                                            |                                   |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--|
| 5  | Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті                                                   | до 18.05.2018 р.                  |  |
| 6  | Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»                                     | 18.05.2018 р.-<br>07. 09. 2018 р. |  |
| 7  | Попередній захист 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»                             | 07.09.2018 р.-<br>10. 09. 2018 р. |  |
| 8  | Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»                                                                   | 11.09.2018 р. -<br>28.10.2018 р.  |  |
| 9  | Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях                                           | 29.10.2018 р.-<br>31.10.2018 р.   |  |
| 10 | Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру                                         | 01.11.2018 р.                     |  |
| 11 | Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування | 12.11.2018р.<br>16.11.2018 р      |  |
| 12 | Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії              | 19.11.2018 р.-<br>10.12.2018 р.   |  |
| 13 | Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії                                        | Відповідно до розкладу            |  |

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

\_\_\_\_\_  
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

\_\_\_\_\_  
Босовська М.В.

\_\_\_\_\_  
(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

\_\_\_\_\_  
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

---



---



---



---



---



---



---



---



13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту \_\_\_\_\_

(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента \_\_\_\_\_

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“

”

2018 р.

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Готельний бізнес, що є складним багатофункціональним видом діяльності, соціальним за своєю суттю, повинен стати вагомим фактором економічного зростання м. Києва та покращення матеріального добробуту населення, сприяти подоланню територіальної диспропорції в рівні економічного розвитку, розвитку підприємництва в даному сегменті, додатковим надходженням як до місцевого, так і державного бюджетів, виступати джерелом створення нових робочих місць, а також створювати сприятливий туристичний імідж міста.

**Метою випускного кваліфікаційного проекту** є проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

1. Визначити концептуальні засади діяльності об'єкта відповідно до категорії і місткості. Обґрунтувати форму утворення готельного комплексу на 52 місця у с. Погреби, Васильківського району Київської області, контингент споживачів, перелік та особливості послуг, що надаються.
2. Розробити перелік послуг готельного комплексу на 52 місця, визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування (функціональне зонування приміщень готельного комплексу, забезпечення послуг харчування і додаткових послуг).
3. Структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства, обґрунтувати організацію роботи їх структурних підрозділів.
4. Розрахувати загальну площу об'єкта, вибір форми будівлі та поверховості. Розробити планувальне рішення об'єкта.
5. Визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта, охарактеризувати конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Визначити будівельно-технічні показники проекту. Розрахувати кошторис будівництва.
6. Визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; побудувати органи управління; визначити системи і процедури управління;



розробити організаційну структуру управління; розробити штатний розпис.

7. Обґрунтувати операційні доходи об'єкта; спланувати поточні затрати та основні економічні показники діяльності. Оцінити ефективність капіталовкладень, окупності проекту.

**Об'єкт дослідження** – процес проектування об'єкта готельного бізнесу

**Предмет дослідження** – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування об'єкта готельного бізнесу

**Інформаційна база дослідження.** склали законодавчі й нормативно-правові акти України, каталоги готелів, рекламних проспектів, мережі Інтернет, публікацій у вітчизняній і закордонній періодичній пресі, статистичні дані, інтернет-сайти готелів.

**Методи дослідження** обрані відповідно до мети та завдань дослідження та включають в себе загальнотеоретичний метод, методи аналізу та синтезу, а також економіко-статистичні методи.

**Практичне значення** одержаних результатів полягає у можливості їх застосування при здійсненні проектування підприємств готельного господарства, розробленні концепції та управлінні їх господарською діяльністю.

**Наукові праці.** За результатами наукового дослідження опубліковано статтю на тему «Особливості проектування еко-готелів» у збірнику наукових праць КНТЕУ, 2018. – с 311-315 (Додаток А).

**Структура випускного кваліфікаційного проекту.** Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів (розділ 1 «Концепція. Організація. Сервіс», розділ 2 «Архітектура. Дизайн», розділ 3 «Ревенью менеджмент»), висновків та пропозицій, списку використаних джерел, 15 додатків та 2 графічних матеріалів. Загальний обсяг роботи становить 122 сторінки, на яких представлено 63 таблиці та 3 рисунків.

## **РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС**

### **1.1. Концепція готелю**

#### **Обґрунтування доцільності проекту готелю**

Діяльність готелів в регіонах України забезпечує зайнятість для туристичної діяльності (як складової), торгівлі, транспорту, ресторанного господарства, страхування, екскурсійного обслуговування, рекламної індустрії та економіки регіону в цілому за рахунок обслуговування внутрішніх і в'їзних туристів, що є невід'ємною частиною роботи готельного господарства регіону, країни, світу. В умовах розвитку країни готельний бізнес, з одного боку, стає дієвим засобом формування ринкового механізму господарювання, надходження значних коштів до бюджету, створення високооплачуваних робочих місць, а з іншого боку – покращення якості життя українських громадян. У зв'язку з цим актуальність визначення тенденцій розвитку готельного господарства в Україні є очевидною. Формування ринку готельної нерухомості в Україні почалося з 2000 р. Так, в Україні за даними Державного комітету статистики станом на 2018 р. у Київській області функціонують понад 600 готелів та аналогічних засобів розміщення на 42831 місце.

За даними досліджень Погреби, село в Україні, у Васильківського району Київської області. Село розташоване за 37 км на південь від Києва між горбами в долині річки Стугна, в місці впадіння її правої притоки річки Барахтянки та за 7 км від Василькова. Станом на 2018 рік населення становить 422 особи. Загальна площа в адмінмежах Погребської сільської ради — 3,526 км<sup>2</sup>. В Погребській загальноосвітній школі навчається понад 200 учнів, навчання яких забезпечує 10 педагогів.

На території сільської ради працює 3 магазини. На даний час для більш повного забезпечення жителів села свіжими та якісними продуктами харчування та товарами широкого вжитку в центрі села ведеться будівництво маркету.

Крім того, на території села працює 3 заклади ресторанного господарства, 2 готелі, аптечний кіоск, перукарня, майстерні по ремонту одягу та взуття.



Проектований готельний комплекс буде проектуватися біля річки Стугна. Спираючись на історичні дані назва готелю буде «Дача». Головною особливістю готелю, що відрізняє нас від інших – новий ремонт всіх приміщень рівня люкс з використанням еко-матеріалів, а також готельний комплекс матиме власні угіддя для виробництва та вирощування продуктів для реалізації.

Основні характеристики підприємств готельного господарства с. Погреби наведені у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

### Основні характеристики підприємств готельного господарства

| Назва готелю               | Адреса                                           | Категорія | Інфраструктура об'єкта                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------|--------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Міні готель-садиба "Бабай" | м. Васильків, вулиця Зарічна, 2                  | 2*        | Готель пропонує туристам розміститися в 2-х поверхових будинках, номерах різного рівня комфортності "стандарт" і "люкс", оснащених якісними меблями.<br>Два основних банкетних залів. Загальна місткість - до 300 персон. Є окремі затишні VIP-кімнати, дизайн і інтер'єр яких виконаний в стилі різних країн на 6-8 персон. Великий літній майданчик |
| 1. "Готель «Хаус»"         | с. Погреби, вул. провулок Ольги Кобилянської, 13 | 1*        | Номерний фонд готелю складають 5 комфортабельних номерів категорій «Міні», є бар, в якому щоранку подається смачний сніданок. Готель надає всім гостям безкоштовну парковку для автомобілів, а так само безкоштовний Wi-Fi на всій території.                                                                                                         |

Отже, в районі дислокації знаходиться 2 готелів, які мають категорію 2\* і 1\*. Зважаючи на туристичну привабливість міста – це невелика кількість.

Експертна оцінка основних конкурентів за критеріями наведена у табл. 1.2

Таблиця 1.2.

### Результати оцінки конкурентів готельного комплексу, що проектується

| Показники                          | Назва готелю |                |
|------------------------------------|--------------|----------------|
|                                    | "Бабай"      | «Готель «Хаус» |
| Місце розташування                 | 5            | 4              |
| Транспортна доступність            | 5            | 5              |
| Екстер'єр та інтер'єр              | 4            | 3              |
| Якість обслуговування              | 4            | 3              |
| Асортимент додаткових послуг       | 4            | 2              |
| Рівень ресторанного обслуговування | 4            | 3              |
| Система бронювання                 | 5            | 4              |

Продовження таблиці 1.2



|                                                  |        |     |     |
|--------------------------------------------------|--------|-----|-----|
| Вартість проживання, знижки, програми лояльності | цінові | 5   | 5   |
| Рівень безпеки туристів                          |        | 5   | 3   |
| Середній бал                                     |        | 4,5 | 3,5 |

Проаналізувавши, отримані дані, можна зробити висновок, що конкуренти мають багато сильних сторін господарської діяльності та непозбавлені слабких сторін, які необхідно враховувати при проектуванні готельного комплексу.

Далі визначаємо потенційних споживачів на основі сегментації ринку. Для здійснення сегментації важливим є вибір ознак, за якими буде здійснюватися розподіл. Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готельного комплексу використана первинна маркетингова інформація, а саме дані вибіркового обстеження споживачів готельного комплексу «Дача», який є прямим конкурентом готельного комплексу «Дача». Зокрема споживачі готельних послуг були проаналізовані залежно від мотивів, цілей поїздки, соціальної та статусної приналежності, рівня доходів, національності, тривалості перебування.

На підставі статистичних даних служби прийому та розміщення готелю «Дача» здійснено сегментацію потенційних споживачів готельного комплексу «Дача» за ознаками: стать; вік; мета подорожі; рівень доходу; національність; тривалість перебування. Результати дослідження потенційних споживачів наведено у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

### Типологічна сегментація потенційних споживачів готельного комплексу «Дача»

| Сегментація споживачів за гендерною ознакою   | %    |
|-----------------------------------------------|------|
| Чоловіки                                      | 56,1 |
| Жінки                                         | 43,9 |
| Сегментація споживачів готелю «Дача» за віком | %    |
| До 17 років                                   | 5,1  |
| Від 17 до 25 років                            | 16,9 |
| Від 26 до 45 років                            | 43,8 |
| Від 46 до 60 років                            | 28,1 |
| Від 61 років                                  | 6,1  |

Продовження таблиці 1.3

|                                                                   |          |
|-------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Сегментація споживачів ГК «Дача» за рівнем доходів</b>         | <b>%</b> |
| від 3000 до 5000 грн                                              | 33,8     |
| від 5001 до 7000 грн                                              | 58,1     |
| більше 7001 грн                                                   | 8,1      |
| <b>Сегментація споживачів ГК «Дача» за видом зайнятості</b>       | <b>%</b> |
| Студенти                                                          | 7,5      |
| Робітники                                                         | 10,3     |
| Службовці                                                         | 14,1     |
| Керівники середньої ланки управління                              | 26,8     |
| Підприємці                                                        | 34,4     |
| Пенсіонери                                                        | 6,9      |
| <b>Сегментація споживачів ГК «Дача» за метою перебування</b>      | <b>%</b> |
| Бізнес                                                            | 32,7     |
| Відпочинок                                                        | 23,5     |
| Туризм                                                            | 40,5     |
| Інше                                                              | 4,3      |
| <b>Сегментація споживачів ГК «Дача» за тривалістю перебування</b> | <b>%</b> |
| 1 ніч                                                             | 29,3     |
| 2-3 ночі                                                          | 51,2     |
| 4-7 ночей                                                         | 11,3     |
| більше 7 ночей                                                    | 8,2      |

Так як це село мало населене та не привертає туристів, то основний цільовий контингент готельного комплексу - це гості з Києва та Київської області, також багато туристів приїжджає з різних куточків України.

За призначенням проєктований готельний комплекс більше відноситься до готелів сімейного типу і має у своєму складі дитячу кімнату, невеликий кінотеатр.

### **Концептуальне рішення**

До основних факторів, що визначають конкурентоспроможність готельного підприємства та визначають його конкурентні позиції, відносять наступні:

- зручність місця розташування готельного комплексу;
- потужність номерного фонду готельного підприємства;
- якість запропонованого сервісу для клієнтів;
- рівень цін на готельні послуги;
- широта та якість додаткових послуг для гостей у готельному комплексі;



- ефективний маркетинг готельного підприємства (активна реклама, участь у туристичних виставках, наявність програм формування лояльності клієнтів та ін).

Місія готельного комплексу - задоволення на високому рівні потреб відвідувачів у комфортному проживанні, відпочинку та бізнес-заходів і забезпечення за рахунок цього успішного функціонування готельного комплексу на ринку в довгостроковій перспективі.

Мета господарської діяльності готельного комплексу – надання комплексу послуг вітчизняним та іноземним туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, дбайливого використання ресурсів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу, а також реалізація продукції власного виробництва. Проектований готельний комплекс матиме власну ділянку огорожу де вирощуватиметься свіжі та натуральні продукти а також невелика ферма з тваринами. Логотип готельного комплексу наведено на рис.1.



Рис. 1 Логотип проектного готельного комплексу

Слоган– Якість продукції і комфорт для гостей - наше кредо!

Цілі проектного готельного комплексу:

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення комплексу "Дача" (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

### Концептуальне рішення готельного комплексу «Дача» 3\*

| Ознаки концепції                  | Характеристика ознак |
|-----------------------------------|----------------------|
| Характеристика місця розташування |                      |
| Країна (місце) розташування       | Україна              |
| Адміністративний вид території    | с. Погреби           |



Продовження таблиці 1.4

|                                                         |                                                                                                                                               |                           |                               |            |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|------------|
| Адміністративний район населеного пункту (території)    | Васильківський район                                                                                                                          |                           |                               |            |
| Адреса розташування                                     | Вулиця Молодіжна,7б,                                                                                                                          |                           |                               |            |
| Система проживання і харчування                         | Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами                                                                            |                           |                               |            |
| Тип підприємства                                        | Готельний комплекс                                                                                                                            |                           |                               |            |
| Категорія                                               | 3*                                                                                                                                            |                           |                               |            |
| Кадровий склад                                          | 1. Керівник підприємства<br>2. Заступники<br>3. Керівники підрозділів<br>4. Спеціалісти<br>5. Обслуговуючий персонал<br>6. Технічний персонал |                           |                               |            |
| Система управління                                      | Лінійно-функціональна                                                                                                                         |                           |                               |            |
| Стиль управління                                        | Демократичний                                                                                                                                 |                           |                               |            |
| Цільовий сегмент споживачів                             | Аудиторія може складатися з окремих осіб, груп осіб туристів (українці, іноземці), гостей міста.                                              |                           |                               |            |
| Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень | Блочний                                                                                                                                       |                           |                               |            |
| Розміщення                                              |                                                                                                                                               |                           |                               |            |
| Вид                                                     | Готельний комплекс                                                                                                                            |                           |                               |            |
| Рівень комфорту                                         | 3*                                                                                                                                            |                           |                               |            |
| Місткість                                               | 27 номерів (52місць)                                                                                                                          |                           |                               |            |
| Категорії номерів                                       | Стандарт одномісний-студіо                                                                                                                    | Стандарт двомісний-студіо | Люкс                          | Апартамент |
| Кількість номерів                                       | 10                                                                                                                                            | 20                        | 1                             | 1          |
| Дизайнерський стиль                                     | Європейський, модерн                                                                                                                          |                           |                               |            |
| Харчування                                              |                                                                                                                                               |                           |                               |            |
| Тип закладів                                            | Ресторан                                                                                                                                      |                           |                               |            |
| Організація харчування                                  | Вільний вибір                                                                                                                                 |                           |                               |            |
| Кількість місць                                         | 80                                                                                                                                            |                           |                               |            |
| Режим роботи                                            | 7.00-23.00<br>(без вихідних)                                                                                                                  |                           | 11.00-23.00<br>(без вихідних) |            |
| Форма обслуговування                                    | повне обслуговування (за участю офіціантів)                                                                                                   |                           |                               |            |
| Дизайнерський стиль                                     | Європейський                                                                                                                                  |                           |                               |            |
| Бізнес-послуги                                          |                                                                                                                                               |                           |                               |            |
| Тип                                                     | Зала універсального призначення (можна використовувати для конференцій, виставок та ін.)                                                      |                           |                               |            |
| Культурно-дозвілєві послуги                             |                                                                                                                                               |                           |                               |            |
| Тип                                                     | Режим роботи                                                                                                                                  |                           |                               |            |
|                                                         | по днях                                                                                                                                       |                           | по годинах                    |            |
| Настільний теніс під накриттям                          | п'ятниця – неділя                                                                                                                             |                           | 10.00 – 18.00                 |            |
| Тип                                                     | Режим роботи                                                                                                                                  |                           |                               |            |
|                                                         | по днях                                                                                                                                       |                           | по годинах                    |            |
| Більярдна                                               | п'ятниця – неділя                                                                                                                             |                           | 17.00 – 22.00                 |            |

| Рекреаційні послуги |                                                    |                                |               |
|---------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------|---------------|
| Тип                 | Режим роботи                                       |                                |               |
|                     | Сауна                                              | Басейн                         |               |
| Режим роботи        | 10.00 – 20.00<br>(без вихідних)                    | 8.00 – 20.00<br>(без вихідних) |               |
| Торгівля            |                                                    |                                |               |
| Тип                 | Призначення                                        | Режим роботи                   |               |
|                     |                                                    | по днях                        | по годинах    |
| Кіоски              | Реалізація сувенірів та продукції власного огорода | Понеділок - п'ятниця           | 10.00 - 19.00 |

### *Характеристика меж земельної ділянки готельного комплексу*

Площа озелененої території загального користування (з розрахунку на одне місце в готелі – 52 м<sup>2</sup>) – 7020 м<sup>2</sup>

### *Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту*

Розрахунковий час у готельному комплексі – 12.00. Час заїзду – зручний для споживача, про що вказується при бронюванні номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

### *Послуги проживання*

До складу проектного готельного комплексу буде входити житлова частина, представлена готельним комплексом на 32 номери, із загальною місткістю – 52 місця.

### *Дизайнерське рішення приміщень готельного комплексу*

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – класика.

Стиль обрано за наступними критеріями:

Місце розташування.

Основними характеристиками холу проектного готельного комплексу у стилі класика є наступні:

- 1) Строгі вітрини та двері;
- 2) багато дерева;
- 3) велика кількість декору.

## **1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)**

### **1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки**

До приміщень вестибюльної групи готельного комплексу входять: вестибюль, приміщення для зберігання і транспортування багажу, туалетні кімнати, приміщення охорони тощо.

Вестибюль поєднує вхід до закладу із входами до інших приміщень та пасажирських ліфтів; входи до санвузлів для відвідувачів, вихід на сходи. У вестибюлі передбачено такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху (маршрут транзитного руху до ліфтів та сходів, коридорів), екстенсивного пішохідного руху (пішохідні підходи до торговельних приміщень); зона відпочинку та очікування.

Служба прийому і розміщення є першим підрозділом, з яким знайомиться гість, прибуваючи у готель. Враження, отримані від цього знайомства, багато в чому формують відгуки гостей про якість обслуговування в готелі в цілому.

Відповідно до встановлених правил надання готельних послуг в Україні, готельний комплекс «Дача» має забезпечити цілодобове оформлення споживачів, що прибувають у готельному комплексі і виїжджають з нього. Саме тому робота служби прийому і розміщення має змінний характер.

Основними функціями служби прийому є:

- бронювання місць;
- реєстрація і розміщення туристів;
- оформлення розрахунків при виїзді гостя, надання різної інформації.

Посадові обов'язки працівників служби прийому, а також навички і знання, необхідні для їх виконання, визначаються професійними стандартами.

Служба прийому і розміщення повинна забезпечувати максимальне завантаження, запобігаючи простоям. При реєстрації й оформленні виїзду працівники служби здійснюють розрахунок за проживання і додаткові послуги. При виписці перевіряють рахунок гостя, уточнюють усі його витрати за час проживання і приймають оплату. Велику важливість має контроль за виїздом, щоб не допустити від'їзду гостей, які не сплатили за рахунком.



Черговий адміністратор, починаючи роботу, має переглянути журнал із записами попередньої зміни. У ньому фіксується інформація про те, що відбулося за зміну, про потреби гостей, що звернулися до служби в цей проміжок часу, але не задоволених за якихось причин. Перед початком роботи необхідно також переглянути інформацію про наявність вільних місць і заявки на поточну добу. До обов'язків адміністратора входить також й облік використання номерного фонду, збереження і видача ключів від номерів проживаючих за карткою гостя, а також відповідь на запитання гостей щодо якої-небудь інформації, або отримання послуги.

Ліфти для пасажирів скомпоновані групою – 2 шт. посередині поверху. Санвузли розташовані у вхідній частині зони обслуговування із виходом до вестибюля.

Туалетні кімнати складаються з двох приміщень – умивальна і санітарна кімнати. Санітарна зона містить кабінки з біде. У санітарній кімнаті для чоловіків запроектовано місце для пісуарів. Також у туалетних кімнатах запроектовано електрорушники, дозатори для рідкого мила, дзеркала. В окремому приміщенні запроектована туалетна кімната для людей з особливими потребами.

Кімнати для охорони запроектовано у секторі, не помітному для гостей. Одна з кімнат є прохідною. Кімната для охорони облаштована робочими столами, сейфом для зберігання зброї, кушеткою для відпочинку, шафою.

Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та безпеки готельного комплексу «Дача» представлено у таблиці 1.5.

*Таблиця 1.5*

**Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи готельного комплексу «Дача» на 52 місця у с. Погреби**

|   | Назва приміщення                 | Площа приміщень,<br>м <sup>2</sup> |
|---|----------------------------------|------------------------------------|
| 1 | Вестибюль                        | 50                                 |
| 2 | Ресепшн                          | 10                                 |
| 3 | Кімната чергового адміністратора | 9                                  |
| 4 | Приміщення охорони               | 10                                 |
| 5 | Медпункт                         | 14                                 |

|                |                                               |            |
|----------------|-----------------------------------------------|------------|
| 6              | Приміщення прибирального інвентарю            | 6          |
| 7              | Каса                                          | 4          |
|                | Санвузол:                                     |            |
| 8              | а) жіночий (1 унітаз, 1 умивальник)           | 5          |
| 9              | б) чоловічий (унітаз, 1 пісуар, 1 умивальник) | 5          |
| <b>Усього:</b> |                                               | <b>113</b> |

### 1.2.2. Житлова

До приміщень житлової групи готельного комплексу «Дача» належать номери кількох типів і категорій, коридори, холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі.

У проектованому підприємстві готельного господарства – «Дача» всі номери поділяються на наступні категорії: апартамент, люкс, стандарт.

Таблиця 1.6

### Склад і площа приміщень житлової групи готельного комплексу «Дача» на 52 місця у с. Погреби

| №      | Категорія номера    | Кількість номерів | Кількість в них місць | Площа 1 номера, м <sup>2</sup> | Загальна площа | Загальна кількість місць | Кількість кімнат | % номерів |
|--------|---------------------|-------------------|-----------------------|--------------------------------|----------------|--------------------------|------------------|-----------|
| 1      | Апартамент          | 1                 | 2                     | 44                             | 44             | 2                        | 4                | 3,3       |
| 2      | Люкс                | 1                 | 2                     | 34                             | 34             | 2                        | 3                | 3,3       |
| 3      | Стандарт двомісний  | 20                | 2                     | 23                             | 460            | 40                       | 1                | 66,7      |
| 4      | Стандарт одномісний | 8                 | 1                     | 17                             | 136            | 8                        | 1                | 26,7      |
| Всього |                     | 30                | -                     | -                              | 674            | 52                       | -                | 100,0     |

**Апартамент** - вишуканий та просторий номер площею 44 м<sup>2</sup>, який складається з холу, вітальні, спальні, окремо просторої ванної кімнати з необхідними предметами гігієни та санвузла. У номері в наявності кондиціонер (в кожній кімнаті), міні-бар (питна вода, шампанське та фрукти при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, тапочки і халат.

**Номер «Люкс»** - просторий двокімнатний номер площею 34 м<sup>2</sup>, розділений на дві зони: вітальня і затишна спальня. Оснащений LCD телевізором (у кожній кімнаті), кондиціонером (у кожній кімнаті), міні-бар (питна вода при заїзді

безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, WI-FI. У вітальні зручний диван з кріслами та журнальний столик.

**Номер I категорії (одномісний)** - просторий комфортний номер площею 17 м<sup>2</sup>, в номері одне велике ліжко. Також в номері: ванна кімната з усіма необхідними засобами гігієни, LCD телевізор, кондиціонер, міні-бар (питна вода при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, WI-FI.

**Номер I категорії (двомісний)** - просторий однокімнатний номер площею 23 м<sup>2</sup>, в номері одне велике або два односпальні ліжка, ванна кімната з усіма необхідними предметами гігієни, LCD телевізор, кондиціонер, міні-бар (питна вода при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, WI-FI.

Таблиця 1.7

**Перелік оснащення і меблів, та площа яку вони займають у готельному комплексі**

| Найменування обладнання | Необхідне устаткування |                       | Площа обладнання М² |
|-------------------------|------------------------|-----------------------|---------------------|
|                         | Кількість одиниць, шт. | Габаритні розміри, мм |                     |
| Апартамент              |                        |                       |                     |
| Житлова кімната         |                        |                       |                     |
| Ліжко двоспальне        | 1                      | 2200*1800*500         | 3,96                |
| Телевізор               | 1                      | 1100*700*220          | -                   |
| Тумбочка приліжкова     | 2                      | 600*450*480           | 0,27                |
| Диван                   | 1                      | 2100*900*900          | 1,89                |
| Крісло                  | 2                      | 900*900*900           | 0,81                |
| Стіл журнальний         | 1                      | 1060*660*500          | 0,7                 |
| Нічний столик           | 1                      | 500*300*500           | 0,15                |
| Шафа гардеробна         | 1                      | 900*500*2100          | 0,45                |
| Стілець м'який          | 2                      | 640*800*900           | 0,51                |
| Усього                  |                        |                       | 10                  |
| Санітарний вузол        |                        |                       |                     |
| Унітаз                  | 1                      | 440*600*400           | 0,29                |
| Умивальник              | 1                      | 480*660*350           | 0,32                |
| Ванна                   | 1                      | 1600*700*600          | 1,12                |
| Душова кабіна           | 1                      | 800*800*2200          | 0,64                |
| Біде                    | 1                      | 370*500*400           | 0,19                |
| Усього                  |                        |                       | 2,56                |
| Люкс                    |                        |                       |                     |
| Житлова кімната         |                        |                       |                     |
| Ліжко двоспальне        | 1                      | 2200*1800*500         | 3,96                |
| Телевізор               | 1                      | 1100*700*220          | -                   |



Продовження таблиці 1.7

|                            |   |               |             |
|----------------------------|---|---------------|-------------|
| Тумбочка приліжкова        | 2 | 600*450*480   | 0,27        |
| Диван                      | 1 | 2100*900*900  | 1,89        |
| Крісло                     | 2 | 900*900*900   | 0,81        |
| Стіл журнальний            | 1 | 1060*660*500  | 0,7         |
| Стіл письмовий             | 1 | 1000*800*600  | 0,6         |
| Нічний столик              | 1 | 500*300*500   | 0,15        |
| Шафа гардеробна            | 1 | 900*500*2100  | 0,45        |
| Стілець м'який             | 2 | 640*800*900   | 0,51        |
| <b>Усього</b>              |   |               | <b>9,34</b> |
| <b>Санітарний вузол</b>    |   |               |             |
| Унітаз                     | 1 | 440*600*400   | 0,29        |
| Умивальник                 | 1 | 480*660*350   | 0,32        |
| Душова кабіна              | 1 | 800*800*2200  | 0,64        |
| <b>Усього</b>              |   |               | <b>1,25</b> |
| <b>Стандарт двомісний</b>  |   |               |             |
| <b>Житлова кімната</b>     |   |               |             |
| Ліжко двоспальне           | 1 | 2200*1800*500 | 3,96        |
| Телевізор                  | 1 | 1100*700*220  | -           |
| Тумбочка приліжкова        | 2 | 600*450*480   | 0,27        |
| Стіл журнальний            | 1 | 1060*660*500  | 0,7         |
| Стіл письмовий             | 1 | 1000*800*600  | 0,6         |
| Шафа гардеробна            | 1 | 900*500*2100  | 0,45        |
| Тумба під телевізор        | 1 | 640*800*900   | 0,51        |
| Стілець м'який             | 1 | 640*800*900   | 0,26        |
| <b>Усього</b>              |   |               | <b>6,75</b> |
| <b>Санітарний вузол</b>    |   |               |             |
| Унітаз                     | 1 | 440*600*400   | 0,29        |
| Умивальник                 | 1 | 480*660*350   | 0,32        |
| Душова кабіна              | 1 | 800*800*2200  | 0,64        |
| <b>Усього</b>              |   |               | <b>1,25</b> |
| <b>Стандарт одномісний</b> |   |               |             |
| <b>Житлова кімната</b>     |   |               |             |
| Ліжко односпальне          | 1 | 2200*1800*500 | 2,16        |
| Телевізор                  | 1 | 1100*700*220  | -           |
| Тумбочка приліжкова        | 1 | 600*450*480   | 0,14        |
| Стіл журнальний            | 1 | 1060*660*500  | 0,7         |
| Стіл письмовий             | 1 | 1000*800*600  | 0,6         |
| Шафа гардеробна            | 1 | 900*500*2100  | 0,45        |
| Тумба під телевізор        | 1 | 640*800*900   | 0,51        |
| Стілець м'який             | 1 | 640*800*900   | 0,26        |
| <b>Усього</b>              |   |               | <b>4,82</b> |
| <b>Санітарний вузол</b>    |   |               |             |
| Унітаз                     | 1 | 440*600*400   | 0,29        |

Продовження таблиці 1.7

|            |   |             |      |
|------------|---|-------------|------|
| Умивальник | 1 | 480*660*350 | 0,32 |
|------------|---|-------------|------|

|               |   |              |             |
|---------------|---|--------------|-------------|
| Душова кабіна | 1 | 800*800*2200 | 0,64        |
| <b>Усього</b> |   |              | <b>1,25</b> |

До житлової групи приміщень, крім номерів, належать і коридори. Вони будуть важливим комунікаційним вузлом, що з'єднуватиме сходи з номерним фондом та іншими приміщеннями. Ширину коридору розраховано так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами в руках – 1,5 м. Коридори по всій довжині на поверсі спроектовані на одному рівні. Підлогу коридорів планується покрити шумопоглинальними неслизькими матеріалами, а стіни та стелю – виготовляти з вогнетривких матеріалів.

Холи будуть комунікаційним вузлом, що з'єднуватиме сходові клітки з коридорами. Це приміщення для відпочинку та зборів прибулих гостей, мешканців готельного комплексу, відвідувачів; службових та ділових зустрічей. У холах передбачено робочі місця чергових по поверхах, обладнані письмовим столом та стільцем, тумбами для засобів зв'язку і збереження документів.

Таблиця 1.8

### **Експлікація приміщень поверхового обслуговування у готельному комплексі «Дача»**

|   | Назва приміщень                                                     | Площа приміщень,<br>м <sup>2</sup> |
|---|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1 | Хол                                                                 | 30                                 |
| 2 | Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни | 10                                 |
| 3 | Комора для брудної білизни                                          | 4                                  |
| 4 | Комора для прибирального інвентаря та зберігання візків покоївок    | 4                                  |
| 5 | Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі          | 4                                  |
| 6 | Кімната побутового обслуговування                                   | 6                                  |
| 7 | Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)                        | 4                                  |
|   | <b>Площа всього</b>                                                 | <b>62</b>                          |

У холах передбачається встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до всесвітньої мережі Інтернет.

#### **1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллєво-анімаційна, спортивно-оздоровча**

До приміщень побутового обслуговування в проектованому готельному комплексі відносяться: торговельні кіоски з сувенірною продукцією та лавка продукції власного виробництва. Приміщення побутового обслуговування спроектовано відокремлено і розміщено безпосередньо при вестибюлі. Рекомендовані площі приміщень для надання побутових послуг представлено у табл. 1.9.

Таблиця 1.9

**Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі на підприємстві готельного господарства**

| Пор. №        | Назва приміщення                         | Площа приміщення, м <sup>2</sup> |
|---------------|------------------------------------------|----------------------------------|
| 1             | Торговельні кіоски сувенірів             | 5                                |
| 2             | Лавка для продуктів власного виробництва | 3                                |
| <b>Усього</b> |                                          | <b>8</b>                         |

**Культурно-дозвіллєва**

Для організації відпочинку туристів у готельному комплексі проектуємо дитячу кімнату, більярдну. Кімната для дитячих розваг буде розташована на першому поверсі, оснащена спеціальними меблями для дітей, із відокремленими зонами для ігор. Площа проекрованої кімнати складає 22 м<sup>2</sup>.

Склад і площі приміщень культурно-дозвіллєвого призначення представлено у табл. 1.10.

Таблиця 1.10

**Склад і площа приміщень культурно - дозвіллєвого призначення готельного комплексу**

| №пп           | Назва приміщення           | Площа приміщення, м <sup>2</sup> |
|---------------|----------------------------|----------------------------------|
| 1             | Кімната для дитячих розваг | 22                               |
| 2             | Санвузол дитячої кімнати   | 3                                |
| 3             | Більярдна                  | 26                               |
| <b>Усього</b> |                            | <b>51</b>                        |

**Фізкультурно-оздоровча**



Фізкультурно-оздоровчі приміщення включають сауну, солярій, басейн. Рекомендовані склад та площі споруд і приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення для готельного комплексу наведено в ДБН В.2.2-20:2008 (табл. 1.11).

Таблиця 1.11

**Склад і площі приміщень спортивного та оздоровчого призначення  
готельного комплексу**

| № п п         | Назва приміщення                        | Площа приміщення |
|---------------|-----------------------------------------|------------------|
| 1             | Господарська комора                     | 4                |
| 2             | Басейн                                  | 55               |
|               | Приміщення при басейні:                 |                  |
| 3             | а) технічні приміщення при басейні;     | 8                |
| 4             | б) роздягальні з душовими і санвузлами; | 34               |
| 5             | в) кімната відпочинку;                  | 9                |
| 6             | г) комора водного інвентаря;            | 4                |
| 7             | Сауна                                   | 22               |
| <b>Усього</b> |                                         | <b>136</b>       |

**1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)**

**1.3.1. Адміністративна**

Група адміністративно-господарських приміщень готельного комплексу «Дача» забезпечує умову для основного технологічного процесу адміністративного управління та інженерно-технічного та господарського функціонування всіх приміщень. Адміністративна група - головна в просторі обслуговування та розміщується на першому поверсі в групі вестибюльних приміщень з центральним входом. Склад і площу приміщень наведено у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

**Склад і площа адміністративних приміщень готельного комплексу**

| №з/п         | Назва приміщення             | Площа приміщення, м <sup>2</sup> |
|--------------|------------------------------|----------------------------------|
| 1            | Кабінет директора            | 14                               |
|              | Бухгалтерія, у тому числі:   |                                  |
| 2            | а) робочі приміщення;        | 20                               |
| 3            | Планово-економічний відділ   | 12                               |
| 4            | Відділ маркетингу та реклами | 12                               |
| <b>Разом</b> |                              | <b>58</b>                        |

**1.3.2. Господарська та виробничо-побутова**

Господарські та виробничі приміщення призначені для збереження засобів матеріального забезпечення служб та інших структурних підрозділів. У планувальній організації готельного засобу господарські й підсобні приміщення розташовані на першому поверсі, на житлових поверхах найчастіше є приміщенням для зберігання білизни й інвентарю. Склад і площі господарських і виробничих приміщень наведені в табл. 1.13.

Таблиця 1.13

**Склад і площі господарських і виробничих приміщень готельного комплексу**

| № пп | Назва приміщення                                          | Площа, м <sup>2</sup> |
|------|-----------------------------------------------------------|-----------------------|
|      | Центральна білизняна, у тому числі:                       |                       |
| 1    | а) відділення чистої білизни;                             | 15                    |
| 2    | б) відділення брудної білизни;                            | 7                     |
|      | Служба прибирання території                               |                       |
| 3    | а) побутові приміщення;                                   | 10                    |
|      | Побутові приміщення для персоналу:                        |                       |
| 4    | а) гардероб                                               | 7                     |
| 5    | б) душові                                                 | 7                     |
| 6    | в) санвузол                                               | 4                     |
|      | <b>Всього площа господарських та виробничих приміщень</b> | <b>50</b>             |

На основі ДБН В.2.2.2009. «Готелі», СНиП II-Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования» та проведених розрахунків визначаємо склад та площі приміщень готелю «Дача», що наведено у додатку Б.

Загальна площа готельного комплексу складає 1515 м<sup>2</sup> без врахування площі ЗРГ. Проектоване підприємство готельного господарства матиме 3 поверхи і буде забезпечене 2-ма ліфтами.

#### 1.4. Сервіс (Service)

##### 1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

Бронюванням номерів займається адміністратор. Саме до цих підрозділів надходять заявки на бронювання від клієнтів. Завантаження готельного комплексу залежить від сезону, ділової активності в даному регіоні, економічної і політичної ситуації. В часи політичної нестабільності інтерес туристів до даної

місцевості знижується через неможливість забезпечити безпеку перебування. У пік сезону готельний комплекс може йти на подвійне бронювання.

Буде 3 види бронювання: письмовий, усний і за допомогою мережі Інтернет. Через сайт клієнт надсилає заяву про поселення. Таку саму заявку можна оформити й у відділі бронювання.

Заяву реєструють і підтверджують, або відмовляють тим же чином, яким вона була отримана. При телефонному бронюванні дуже важливе уважне ставлення до гостя, оскільки враження від цієї розмови визначить його відношення до готельного комплексу в цілому. Для клієнта важливо, як довго він буде чекати відповіді, оскільки за нормами слухавку мають зняти максимум через п'ять гудків. Такі самі бланки можуть бути й у спеціальному розділі комп'ютера відділу бронювання. При телефонному бронюванні потрібне підтвердження в письмовому вигляді.

Адміністрація готельного комплексу встановлює обумовлений розмір сплати за бронь. Звичайно з індивідуальних туристів беруть 50 % від тарифу номера або місця в номері. Для груп гостей передбачені знижки за бронювання, проживання і навіть деякі послуги. Обсяг знижки залежить від числа людей у групі, терміну проживання. У середньому за бронювання місць для туристської групи береться оплата в розмірі 25 - 35% від тарифу. Для досягнення максимальної зручності для відвідувачів проєктований готельний комплекс має використовувати всі вищеперераховані системи бронювання.

#### **1.4.2. Реєстрація (Check-In). Розміщення (Accommodation).**

##### **Виселення (Check-Out)**

Привітання персоналом гостей під час прибуття — важливий момент виявлення гостинності та початку процесу реєстрації гостей.

Служба ресепшн готельного комплексу "Дача" займається забезпеченням поселення, оплатою та послугами під час перебування у готельному комплексі.

Черговий адміністратор повинен з'ясувати реєстраційний статус гостя, наголосити на особливостях додаткових послуг готельного комплексу "Дача".



Окрім заповнення форм первинної технологічної документації (анкети проживаючого та реєстраційної картки для категорії гостей із заброньованими номерами), персонал рецепції попередньо визначає номер для поселення, тарифи, оформлює бухгалтерські бланки гостя, а також відповідно до замовлення узгоджує умови надання додаткових послуг іншими службами готельного комплексу.

Після визначення тарифу гість передплатує послуги, що узгоджує з черговим адміністратором. Передоплату зараховують в оплату готельних послуг під час остаточного розрахунку, коли гість вибуває з готельним комплексом.

Видача ключів від номера завершує процес реєстрації гостей у готельному комплексі "Дача". Водночас до його обов'язків належить дотримання строгого контролю за збереження ключів — вагомому пункту гарантування безпеки перебування гостей та їхнього майна, іміджу.

Після закінчення оформлення адміністратор проводить гостя до наданого йому номера. Під час реєстрації багаж тих, що прибувають в готельний комплекс знаходиться у холі. У номері адміністратор показує гостю, як користуватися устаткуванням і розповідає правила безпеки.

Після реєстрації і безпосереднього заселення в номер відбувається обслуговування гостя в житловій частині готельного комплексу "Дача".

Оплату готельних послуг приймає касир ресепшн. Після реєстрації гостя касир ресепшн відкриває рахунок з користування номером та оплачує номер авансом. Адміністратор реєструє цю операцію оплати. Якщо на час вибуття гість бажає продовжити термін перебування, він має винести передоплату, а також з'ясувати проблеми, пов'язані з витратами, що виникають з цієї причини.

Технологія оформлення від'їзду гостя пов'язана з такими діями касира служби прийому і розміщення:

1. Якщо гість повідомляє про від'їзд, необхідно дізнатись про номер проживання;
2. Отримати особисті дані про гостя і перевірити його анкету;
3. Перевірити отримання гостем додаткових послуг, насамперед безпосередньо перед від'їздом;

4. Назвати суму оплати;

5. Прийняти оплату згідно з рахунком, зареєструвати її, зазначити час реєстрації у журналі обліку громадян, які проживають у готельному комплексі, анкеті проживаючого або реєстраційній картці.

Серед методів розрахунку використовують: готівку; пластикові картки; Приват 24. Рішення про метод розрахунку приймає адміністрація.

Рахунок на оплату готельних послуг складають у двох примірниках: перший для гостей, другий для бухгалтерії готельного комплексу.

### **1.4.3. Гест-релейшн (Guest Relation). Рум-сервіс (Room Service)**

Основні функції Guest Relations полягає в наданні повної інформації про можливості з переліком поточних і планованих заходів, інформацію про VIP-обслуговування, організації медичної допомоги, надання послуг няньки і багато іншого. Функції Guest Relations займається адміністратор готельного комплексу, що полягає в тому, щоб забезпечити клієнтові абсолютно будь-які послуги, а особливо ті, які не можна виконати в межах готельного комплексу.

Служба обслуговування харчуванням в номерах (*Room Service*) входить до складу служби організації ресторанного господарства (*Food & Beverage - F & B*) і підпорядковується безпосередньо адміністратору ресторану. До складу служби Room Service входить адміністратор, офіціанти.

Адміністратор служби Room Service:

- контролює роботу офіціантів;
- складає графік роботи офіціантів;
- розподіляє обсяг робіт;
- стежить за правильною сервірівкою столів, підносів;
- перевіряє правильність формування замовлень по меню Room Service;
- робить звіти з продажу;
- вирішує проблемні ситуації.

Офіціант відділу Room Service:

- обслуговує гостей;

- підтримує чистоту і порядок в приміщенні Room Service;
- відповідає за своєчасний збір брудного посуду з поверхів;
- контролює отримання замовлень зі складу;
- забезпечує відділ достатньою кількістю посуду, соусників, молочників, приладів, скатертин, серветок.

Співробітник бару:

- перевіряє міні-бари і поповнює їх в номерах гостей;
- зараховує вартість спожитих продуктів та напоїв на рахунку гостей;
- блокує міні-бар в разі заборгованості гостя;
- перевіряє технічний стан і режим роботи міні-бару.

У готельних комплексах з високим рівнем обслуговування співробітники відділу обслуговування на поверхах цілодобово здійснюють подачу їжі і напоїв в номери на прохання клієнтів.

Як правило, співробітники відділу працюють у чотири зміни:

1-а зміна - з 06.30 до 14.30;

2-а зміна - з 14.30 до 23.30;

3-тя зміна - з 16.30 до 01.30;

4-я зміна - з 20.30 до 08.30.

Дуже важливо організувати робочі зміни в службі Room Service таким чином, щоб не було затримок в обслуговуванні гостей ні в денний, ні в нічний час.

#### **1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)**

Службу господарського забезпечення можна назвати найбільшим підрозділом служби приймання і розміщення. Це є та частина готельної команди, яка створює атмосферу гостинності. В цьому підрозділі працює максимальна кількість персоналу в порівнянні з іншими службами (до 50% службовців).

Ці працівники обслуговують різні приміщення (номерний фонд, громадські приміщення, приміщення спеціального призначення: центри розваг, тощо), забезпечуючи відповідні санітарно-гігієнічні норми, надаючи послуги прання і хімічної чистки одягу.



Керівник служби господарського забезпечення підпорядковується генеральному директору або головному інженеру. Керівник служби господарського забезпечення відповідає за ефективну роботу свого підрозділу, тобто навчає, забезпечує мотивацію і контроль роботи співробітників. Він має мати відповідну підготовку і вміти організувати роботу підрозділу, підбирати персонал, здійснювати контроль витрат і закупівлі.

Замісник керівника складає графік роботи для персоналу, готує звіт про статус номерів, відповідає за прибирання і стан номерного фонду.

Керівник пральні організовує роботу з метою забезпечення готельного комплексу чистою білизною для номерного фонду і ресторанів, а також організовує виконання замовлення гостей з хімічної очистки одягу.

Покоївка - в її обов'язки входить прибирання й інше господарське обслуговування кімнат. За кожною покоївкою закріплюється відповідна кількість кімнат, які необхідно прибрати протягом зміни. В кожній із них покоївки виконують один і той же набір дій у відповідності зі посадовими інструкціями. Вона також приймає участь в перевірці номерів у відповідні часи для з'ясування їх статусу.

Працівники прибирання громадських зон (прибиральниці) - працюють в номерній зоні готельного комплексу, займаються прибиранням коридорів, ліфтів, службових, торгових і складських приміщень та інших зон близьких від номерів. Часто входять до складу групи покоївки. Організовує їх роботу старша покоївка або чергова на поверсі. Нічна чергова організовує роботу нічної зміни покоївок і прибиральниць громадських зон.

Для здійснення швидкого і високоякісного прибирання з дотриманням усіх санітарно-епідеміологічних норм готельний комплекс повинний мати:

- висококваліфікований професійно підготовлений персонал;
- повноцінний інвентар, сучасні прибиральні матеріали;
- сучасні види прибиральних машин і механізмів. Важливим є правильний розподіл часу, що витрачається на прибиральні роботи. Необхідно, щоб

прибирання здійснювалось швидко і без зайвих витрат часу і зусиль з боку обслуговуючого персоналу.

При виконанні прибиральних робіт існує кілька важливих принципів:

- поверховий персонал повинний якнайменше потрапляти на очі гостеві;
- прибиральний інвентар і прибиральні інструменти не повинні залишатися в місцях загального користування;
- покоївки, прибиральниці не повинні відволікатися на особисті справи під час виконання прибиральних робіт.

Виконання цих принципів є критерієм рівня культури обслуговування в даному готельному комплексі.

Виділяють такі категорії прибиральних робіт:

- прибирання території, що прилягає до готельного комплексу;
- прибирання площі центрального входу, вестибюля та деяких приміщень вестибюльної групи (гардероб);
- прибирання місць загального користування: сходів, коридорів, холів, адміністративних, службових і допоміжних приміщень;
- прибирання номерного фонду (житлових номерів + вузлів індивідуального користування).

Усі види прибиральних робіт здійснюються працівниками служби обслуговування номерного фонду. Заміна працівників різних категорій один одним може здійснюватися лише за розпорядженням керівництва при необхідності. Заступник директора служби обслуговування номерного фонду організує роботу всього обслуговуючого персоналу готельного комплексу.

Для виконання прибиральних робіт існують такі категорії персоналу:

- покоївки, що прибирають житлові номери;
- прибиральники, що займаються прибиранням коридорів, холів, сходів, вестибюлю;
- прибиральники виробничих і службових приміщень, майстерень і технічних служб.

Прибиральні роботи всіх готельних приміщень поділяються за видом і призначенням на кілька груп: прибирання внутрішніх приміщень і місць загального користування; прибирання санвузлів загального користування; прибирання житлових номерів.

Крім того, виділяються такі види прибирання житлових номерів: прибирання після виїзду гостя; щоденне поточне прибирання; генеральне прибирання; прибирання заброньованих номерів; проміжне або експрес-прибирання.

Для правильного забезпечення прибирання і максимальної чистоти приміщень, а також предметів та обладнання, що знаходяться в них, при мінімальних витратах сил і часу необхідно дотримуватися певної послідовності у роботі.

#### Підготовка номерів до заселення

Підготовка номерного фонду до заселення є складним і відповідальним етапом, що вимагає доброї організації роботи різних служб і департаментів. Для чіткого і своєчасного розміщення й обслуговування гостей персонал повинний бути професійно підготовленим і мати відповідні навички обслуговування гостей.

#### Прибирання заброньованих номерів

Метою проведення прибиральних робіт є забезпечення повної готовності номера до приїзду гостя, що його забронював. У ланцюзі послідовності проведення усіх видів прибиральних робіт на день прибирання заброньованих номерів здійснюється в першу чергу.

Цей вид прибирання здійснюється напередодні дня приїзду ввечері або вночі, удень приїзду гостя рано-вранці, щодня 1 раз у добу, за певне число днів перед приїздом гостя.

До обсягу прибиральних робіт заброньованих номерів входить сухе протирання; вологе протирання; вологе прибирання підлоги.

Експрес-прибирання. Цей вид прибирання здійснюється на прохання проживаючих за окрему плату. До обсягу робіт входить видалення сміття з номера; прибирання і миття посуду; протирання обіднього столу; перестилання постільної білизни; зміна постільної білизни; прибирання в санвузлі індивідуального



користування; готування ванни; зміна рушників; миття підлоги або механізоване прибирання підлоги.

Усі види прибиральних робіт, що проводяться у номерах готельного комплексу, здійснюються з обов'язковим застосуванням прибирального інвентарю і прибиральних матеріалів. Правильне використання прибирального інвентарю і матеріалів, а також збереження і догляд за ними є важливим заходом у дотриманні норм санітарно-епідеміологічного режиму.

Проміжне прибирання виконують, як правило, у другій половині дня, якщо цей вид прибирання зазначений в рознарядці, або на прохання гостя.

Проміжне прибирання номерів передбачає виконання таких робіт: видалення сміття з кошика та з підлоги, упорядкування столу; прибирання постелі; миття ванни; миття склянок.

При прибиранні номерів після виїзду гостя покоївка має: перевірити, чи немає забутих гостями речей; перевірити цілість майна готельного комплексу; зняти з ліжка ковдру, простирадло, перевернути перину.

Технологія прибирання приміщень загального користування

До місць загального користування відносяться: вестибюлі, холи, коридори, гардероб, адміністративні, службові і допоміжні приміщення, сходи і місця для відпочинку та проведення масових заходів.

Основна особливість цієї групи приміщень полягає у численному потоці відвідувачів. Основне прибирання місць загального користування здійснюється рано-вранці, пізно ввечері або вночі. Протягом дня місця загального користування прибираються в міру забруднення.

Обсяг прибиральних робіт місць загального користування містить у собі: миття підлог миючими засобами; механізоване прибирання підлог; натирання металевих деталей і обладнання спеціальними засобами; чищення скла, дверей, підніжних щіток, підвіконь і дзеркал; видалення сміття зі сміттєвих кошиків, урн і бачків; видалення сміття і миття попільниць; видалення пилу й обробка столів, стійок.

Прибирання приміщень загального користування здійснюється в такій послідовності: провітрювання приміщень; видалення пилу з крісел, диванів, журнальних столиків, дзеркал тощо; видалення пилу за допомогою пирососа з паркетних підлог, тафтингових покриттів у холах і вітальнях; миття всіх інших підлог і у вестибюлі в міру необхідності.

Через день протирається електроарматура, що попередньо відключається від мережі. Щотижня протираються насухо віджатою ганчіркою паркетні підлоги, обробляється пирососом м'яка частина меблів, протираються вологим способом віконні блоки з підвіконнями. Не рідше одного разу на місяць миють двері, батареї, протираються естампи, літографії, картини і т.д., стельові і настінні світильники. Кожні два місяці необхідно протирати поверхню стін, обмітати стелі, змінювати штори, протирати карнизи. Не менше двох разів на рік миються вікна (навесні і восени). Паркетні підлоги натираються в міру необхідності. У денний час доби прибиральники стежать за чистотою вестибюлю, вхідних дверей, вікон, станом шибок, а також за нагромадженням сміття в кошиках, попільницях, чистотою стійок тощо.

Таблиця 1.14

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

| №                     | марка або назва виробника | призначення                                        | кількість  |
|-----------------------|---------------------------|----------------------------------------------------|------------|
| клінінгове обладнання |                           |                                                    |            |
| 1.                    | пиросос rainbow pro-aqua  | для сухого прибирання твердих поверхонь            | 10         |
| 2.                    | машина premium-zp-öko     | для волого прибирання підлоги                      | 5          |
| 3.                    | premium-zp-öko            | возик для покоївки                                 | 10         |
| інвентар              |                           |                                                    |            |
| 1.                    | h2o mop x5                | швабра                                             | 20         |
| 2.                    | lysoform                  | комплект для підмітання (віник і совок)            | 20         |
| 3.                    | vikan                     | набір для миття вікон                              | 15         |
| миючі засоби          |                           |                                                    |            |
| 1.                    | hacomarble                | засіб для мармуру та інших вапнякових підлог       | 35 (3 кг)  |
| 2.                    | brosser 1tr-kl            | засіб для прибирання скла та дзеркал               | 35 (750ml) |
| 3.                    | суперактив ph 0,5-2,5     | засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь | 35 (5л)    |



#### **1.4.5. Велнес (Wellness). СПА(SPA). Фітнес (Fitness)**

WELLNESS & SPA - включає в себе SPA-процедурні (кабінети, в яких надаються процедури по догляду за тілом та обличчям, сьют для парного обслуговування, б'юті-зона), а також SPA-зону: критий басейн, джакузі, банний комплекс, солярій. У проектуваному готельному комплексі «Дача» будуть надаватися послуги масажу і сауни. Проектуватимуться SPA-процедурні кабінети:

- процедури по догляду за тілом та обличчям;

В перспективі при позитивному підвищенні активів плануватиметься і б'юті-зона;

#### **1.4.6. Івент-сервіс (Invent Service). Анімація (Animation).**

##### **Конференц-сервіс (Conference).**

Готельний комплекс «Дача» також матиме зал для проведення Івентів будь-якого місткістю до 100 гостей. Буде розміщений мультифункціональний майданчик для проведення масштабних заходів, оснащений системами концертного звуку і світла, двома медіа-стінами для відображення контенту у форматі Full-HD, системою синхронного перекладу та мобільного сценою. Розміри і місткість залу будуть дозволяти проводити масштабні заходи. Івент-майданчик (зала універсального призначення) обладнаний за останнім словом техніки і може бути трансформований під будь-який захід: конференцію, презентацію, бізнес-форум або корпоративну вечірку. Готельний комплекс робитиме все можливе і неможливе, щоб витратити мінімум часу на підготовку заходу та отримали максимальну кількість приємних вражень проводячи час.

Пропонуються наступні додаткові форми івентів

- Сценарій (від концепції до реалізації)
- Декоративне оформлення
- Зйомка Фото/Відео
- Святковий торт
- Артисти
- Особистий координатор свята
- Team building



### 1.5. Ресторани. Бари

Проектується заміський ресторан на 80 місць при готельному комплексі, орієнтований на споживачів із середнім рівнем доходу, що відвідуватимуть його з метою відпочинку, зустрічей з друзями, проведення різноманітних свят.

Режим роботи ресторану у режимі вільного доступу - з 11.00 до 23.00. При розробці режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування і склад потенційного контингенту споживачів. Даний заклад ресторанного господарства працюватиме без вихідних. Найбільша кількість відвідувачів очікуватиметься переважно у п'ятницю та вихідні дні, а також у святкові дні, особливо кількість відвідувачів збільшуватиметься з настанням теплого літнього сезону, так як готельний комплекс знаходитиметься на природі та біля озера.

Інтер'єр витриманий в світлих, пастельних тонах. Приємний музичний фон не змусить підвищувати голос, щоб поговорити зі співрозмовником.

Також в ресторані буде наявна літня тераса, з виходом на озеро та літній танцювальний майданчик.

Доцільною формою обслуговування відвідувачів у проектованому закладі буде форма обслуговування офіціантами. Заклад ресторанного господарства, що проектується буде надавати тільки високоякісні, оригінальні послуги, приготування страв здійснюватиметься за новітніми технологіями з використанням вирощених на фермах продуктів, в меню входять страви з сировини та напівфабрикатів.

Схема виробничо-торговельної структури закладу зображена в додатку В.

Площі приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства наведено у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

| Приміщення | Площа, м <sup>2</sup>                             |
|------------|---------------------------------------------------|
| Вестибуль  | $S_{\text{вест}} = 0,3 \cdot 80 = 24 \text{ м}^2$ |
| Аванзала   | $S_{\text{аванз}} = 15 \text{ м}^2$               |
| Гардероб   | $S_{\text{гард}} = 8 \text{ м}^2$                 |

Продовження таблиці 1.15

|                            |                                        |
|----------------------------|----------------------------------------|
| Санвузли                   | $S=8 \text{ м}^2$                      |
| Торговельна зала ресторану | $S_{\text{рест}}=2*80=160 \text{ м}^2$ |

### **Організація виробничого процесу в закладі ресторанного господарства**

Спочатку визначаємо прогнозовану кількість споживачів. На тривалість приймання їжі впливає тип закладу ресторанного господарства і спосіб обслуговування. Погодинна кількість споживачів визначається за формулою:

$$n = \left( \frac{60}{t} \right) \cdot k \cdot N$$

де,  $n$  – кількість споживачів у торговельному залі за 1 год;

$N$  – кількість місць в торговельній залі закладу;

$t$  – середня тривалість прийому їжі одним споживачем;

$k$  – коефіцієнт заповнення залу, частка від одиниці.

Правильність розрахунків перевіряється за рекомендованою денною оборотністю одного місця закладу, яка розраховується за формулою:

$$\eta = n_{\text{заг}}/N$$

Графік завантаження торговельного залу ресторану на 80 місць наведено в таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

### **Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 80 місць при проектуваному готельному комплексі**

| Час роботи, год. | Тривалість прийому їжі, хв. | Оборотність, місця за 1 год., разів | Коефіцієнт, заповнення | Кількість споживачів, осіб |
|------------------|-----------------------------|-------------------------------------|------------------------|----------------------------|
| 07:00-10:00      | Шведський стіл              |                                     |                        | 52                         |
| 11:00-12:00      | 60                          | 1,0                                 | 0,1                    | 8                          |
| 12:00-13:00      | 70                          | 0,9                                 | 0,4                    | 27                         |
| 13:00-14:00      | 80                          | 0,8                                 | 0,3                    | 18                         |
| 14:00-15:00      | 60                          | 1,0                                 | 0,2                    | 16                         |
| 15:00-16:00      | 70                          | 0,9                                 | 0,1                    | 7                          |
| 16:00-17:00      | 80                          | 0,8                                 | 0,2                    | 12                         |
| 17:00-18:00      | 80                          | 0,8                                 | 0,5                    | 30                         |
| 18:00-19:00      | 90                          | 0,7                                 | 0,4                    | 21                         |
| 19:00-20:00      | 90                          | 1,3                                 | 0,6                    | 64                         |

Продовження таблиці 1.16

|                             |    |     |     |     |
|-----------------------------|----|-----|-----|-----|
| 20:00-21:00                 | 90 | 0,7 | 0,9 | 48  |
| 21:00-22:00                 | 90 | 0,7 | 0,5 | 27  |
| 22:00-23:00                 | 60 | 1,0 | 0,2 | 16  |
| Всього відвідувачів за день |    |     |     | 294 |
| Оборотність                 |    |     |     | 3,7 |

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховуємо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживчої кількості страв за одне відвідування та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи залу:

$$n = N \times m,$$

де,  $n$  – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;

$N$  – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу, чол.;

$m$  – середня споживана кількість страв групи за одне відвідування, порцій/чол.

Визначаємо загальну кількість страв кожної групи для ресторану української кухні (табл. 1.17).

Таблиця 1.17

Погруповий розподіл страв ресторану української кухні на 80 місць

| Група страв/виробів                              | Коефіцієнт споживання | Кількість, порцій |
|--------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|
| Холодні закуски                                  | 2,01                  | 591               |
| Гарячі закуски                                   | 0,24                  | 71                |
| Перші страви                                     | 0,18                  | 53                |
| Другі страви                                     | 1,21                  | 356               |
| Гарніри                                          | 0,21                  | 62                |
| Солодкі страви                                   | 0,37                  | 109               |
| Гарячі напої                                     | 0,29                  | 85                |
| Холодні напої, л                                 | 0,39                  | 115               |
| Борошняні, кулінарні та кондитерські вироби, шт. | 0,27                  | 79                |
| Фреші                                            | 0,23                  | 68                |
| Інші алкогольні напої, л                         | 0,05                  | 15                |
| Пиво, л                                          | 0,04                  | 12                |
| Вино, л                                          | 0,12                  | 35                |
| Горілка, л                                       | 0,03                  | 9                 |
| Шампанське, л                                    | 0,1                   | 29                |

Продовження таблиці 1.17

|           |      |   |
|-----------|------|---|
| Коньяк, л | 0,01 | 3 |
|-----------|------|---|



|                      |      |             |
|----------------------|------|-------------|
| Лікери, л            | 0,01 | 3           |
| <b>Разом, порцій</b> |      | <b>1320</b> |
| Алкогільні напої, л  |      | 106         |

Виробнича програма ЗРГ наведена в Додатку Г.

#### *Сировинне забезпечення виробничої програми*

Згідно розрахункового меню закладів проводимо розрахунок денної кількості сировини, напівфабрикатів, напоїв. Розрахунок кількості сировини за меню зводиться до розрахунку кількості сировини, що необхідна для приготування всіх страв, які включені у виробничу програму:

$$Q = \frac{n \times g_p}{1000}$$

де: n - кількість порцій (виробів), шт.;

$g_p$  - норма витрат продукту на порцію/виріб (брутто), г.

На основі розрахунково-продуктової відомості складаємо таблицю добової потреби закладу у сировині, продуктах (Додаток Д).

Узагальнена схема забезпечення процесу складування та зберігання сировини, його учасники та просторове забезпечення наведено в табл. 1.18.

*Таблиця 1.18*

#### **Структура і площі складських приміщень закладу ресторанного господарства при проектуваному готельному комплексі**

| Елемент процесу                      | Тип, марка, модель устаткування                           | Кількість шт. | Площа під устаткування, м² | Загальна площа приміщення, м² | Професійно-кваліфікаційний склад |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------|----------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Складська зона                       |                                                           |               |                            |                               |                                  |
| Зберігання сировини, напівфабрикатів | Охолоджувальна м'ясо-рибна камера - 5,0                   |               |                            |                               | комірник<br>вантажник            |
|                                      | Охолоджувальна молочно-жирова та гастрономії камера - 3,0 |               |                            |                               |                                  |
|                                      | Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені - 5,0       |               |                            |                               |                                  |
|                                      | Устаткування охолоджувальних камер                        |               |                            |                               |                                  |
|                                      | Підтоварник KAYMAN ПТ-43/0510 - 1 шт.                     |               |                            |                               |                                  |
|                                      | Стелаж KAYMAN СК-241/0606 - 4 шт.                         |               |                            |                               |                                  |
|                                      | Завантажувальна - 15.0                                    |               |                            |                               |                                  |

*Продовження таблиці 1.18*

|                                                            |              |   |      |      |  |
|------------------------------------------------------------|--------------|---|------|------|--|
| Комора бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв |              |   |      |      |  |
|                                                            | Підтовар-ник | 2 | 1,00 | 6,00 |  |

|  |                                |   |      |      |  |
|--|--------------------------------|---|------|------|--|
|  | КАУМАН ПТ-43/0510              |   |      |      |  |
|  | Стелаж КАУМАН СК-241/0606      | 3 | 1,10 |      |  |
|  | Комора сухих продуктів         |   |      |      |  |
|  | Підтовар-ник КАУМАН ПТ-43/0510 | 2 | 1,00 |      |  |
|  | Стелаж КАУМАН СК-241/0606      | 3 | 1,10 | 6,00 |  |

*Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів*

Відповідно до характеру технологічного процесу виготовлення продукції закладу ресторанного господарства, що проектується, передбачаємо доготівельний цех, гарячий цех, холодний цех.

У доготівельному цеху проводитиметься механічна кулінарна обробка овочів, фруктів, зелені, м'яса та риби. В цеху організовуються робочі місця для миття сировини (фрукти, овочі, зелень, м'ясо та риба), очищення та нарізання. Для подальших розрахунків складаємо схему доготівельного цеху, що наведено у додатку Е.

Чисельність робітників виробництва розраховують за формулою.

$$N_1 = \sum \frac{n_o}{H_g \cdot \lambda}$$

де

$N_1$ — кількість робітників, осіб,

$n_d$  — кількість страв, що виготовляється, чи кількість сировини, що переробляється, шт. (кг),

$H_v$ — норма виробітку одного робітника за робочий день нормальної тривалості, шт. (кг),

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

Розрахунок робітників доготівельного цеху наведено Додатку Ж .

*Проектування процесу виробництва кулінарної продукції*

Структурно-технологічні схеми організації роботи холодного та гарячого цехів показані на рисунках (Додатки З, К.).

Далі складаємо виробничу програму холодного та гарячого цехів і розраховуємо кількість робітників (Додатки Л).

Кількість робітників розраховують за формулою.

$$N_1 = \frac{\sum n \cdot k \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda}$$

де,  $N_1$  – кількість робітників, осіб,

$n$  – кількість страв, шт.,

$k$  – коефіцієнт трудомісткості,

$\lambda$  – коефіцієнт, що враховує зростання продуктивності праці,  $\lambda=1,14$ ,

$T$  – термін роботи закладу, год.

Визначення спискової чисельності робітників здійснюють за формулою:

$$N_{cn} = N_{яв} \cdot \rho,$$

де,  $\rho$  – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу (1,58).

Дані для розрахунку кількості кухарів холодного цеху наведені в таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Розрахунок норм часу на виробництво продукції в холодному цеху

|                                                                            | Кількість, порцій | Коефіцієнт трудомісткості | Загальні витрати часу. люд.-год. |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------|----------------------------------|
| Асорті рибне (масляна х/к, лосось с/с, лимон, масло)                       | 42                | 0,4                       | 16,8                             |
| Оселедець з цибулею на картоплі                                            | 34                | 0,8                       | 27,2                             |
| Варені раки                                                                | 34                | 0,2                       | 6,8                              |
| Бутерброд з червоною ікрою (масло, хліб пшеничний, ікра)                   | 41                | 0,3                       | 12,3                             |
| Асорті овочеве (огірок, томати, перець болгарський, зелена цибуля)         | 46                | 0,4                       | 18,4                             |
| Салати                                                                     |                   |                           |                                  |
| Придворний з сьомгою (салат, креветки, сьомга с/с, томати, горіховий соус) | 30                | 1,5                       | 45,0                             |

Продовження таблиці 1.19

|                                      |    |     |      |
|--------------------------------------|----|-----|------|
| Сільський (свинина, телятина, курка, | 40 | 1,5 | 60,0 |
|--------------------------------------|----|-----|------|



|                                                                                        |    |     |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-------------|
| огірок солоний, яблуко, цибуля, майонез домашній)                                      |    |     |             |
| "Чарівниця" (айсберг, цибуля, телятина, томати, майонез)                               | 24 | 1,5 | 36,0        |
| "На заздрість сусіду" (гриби, курка, сир, персик, майонез домашній)                    | 26 | 1,6 | 41,6        |
| "Марічка" (огірок свіжий, курка копчена, цибуля зелена, кріп, клюква, майонез, яйце)   | 37 | 1,6 | 59,2        |
| "Від панів греків" (свіжі томати, огірки, перець болгарський, сир фета, оливкова олія) | 37 | 1,2 | 44,4        |
| Асорті м'ясне гастрономічне (ковбаса с/к, балик с/к, грудинка копчена)                 | 36 | 0,4 | 14,4        |
| Холодець із свинини та півня з хроном                                                  | 32 | 0,9 | 28,8        |
| Буженина з хроном                                                                      | 26 | 0,4 | 10,4        |
| Бабусин погребок (квашені: баклажан, помідори, огірок, капуста, слива)                 | 37 | 0,4 | 14,8        |
| Маслини/Оливки                                                                         | 29 | 0,1 | 2,9         |
| Сирна тарілка (сир козячий, гауда, камамбер, рокфор, виноград, мед)                    | 40 | 0,4 | 16,0        |
| Морозиво                                                                               | 42 | 0,3 | 12,6        |
| Ананасовий фреш                                                                        | 12 | 1,8 | 21,6        |
| Апельсиновий фреш                                                                      | 15 | 1,8 | 27,0        |
| Грейпфрутовий фреш                                                                     | 13 | 1,8 | 23,4        |
| Яблучний фреш                                                                          | 19 | 1,8 | 34,2        |
| Морквяний фреш                                                                         | 9  | 1,8 | 16,2        |
|                                                                                        |    |     | 590,0       |
| <b>Явочна чисельність</b>                                                              |    |     | <b>1,44</b> |
| <b>Спискова чисельність</b>                                                            |    |     | <b>2,27</b> |

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного цеху ( $N_{яв}$ ), здійснюється за формулою.

$$N_{яв} = 590 \cdot 100 / 3600 \times 10 \times 1,14 = 1,44 \text{ осіб}$$

Виходячи із режиму роботи закладу ресторанного господарства та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу, кількість працівників холодного цеху складатиме 1 особа, з урахуванням складності роботи.

$$N_{сп} = 1,44 \cdot 1,58 = 2,27 = 2 \text{ особи}$$

Таким чином, передбачається, що в холодному цеху в одну зміну працюватимуть 2 кухарі, при роботі кухарів день-через-день у штаті потрібно 4 кухарі. Згідно результатів у Додатку Л, розрахунок явочної кількості працівників,

необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху ( $N_{яв}$ ), здійснюється за формулою.

$$N_{яв} = 618,2 \cdot 100 / 3600 \times 10 \times 1,14 = 1,51 \text{ осіб.}$$

Виходячи із режиму роботи закладу ресторанного господарства та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу, кількість працівників гарячого цеху складатиме 2 особи.

$$N_{сп} = 1,51 \cdot 1,58 = 2,38 = 2 \text{ особи}$$

Таким чином, передбачається, що в одній зміні в гарячому цеху працюватимуть 2 кухарів. При роботі кухарів день-через-день, у штаті потрібно 4 кухари.

Підбір устаткування здійснюють на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування". Розрахунок площі доготівельного цеху виконують за формулою

$$S_{ц} = \frac{S_{уст}}{K}$$

де,  $S_{ц}$  – площа цеху,  $m^2$ ;

$S_{уст}$  – площа устаткування,  $m^2$ ;

$K$  – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35 – 0,5).

Далі здійснюємо підбір устаткування холодному цеху ресторану, відповідно до параметрів устаткування розраховано площу цехів (табл. 1.20).

Таблиця 1.20

Розрахунок площі холодного цеху, зайнятої під устаткування

| Назва устаткування | Марка, модель     | Кількість, шт. | Габаритні розміри, мм |        | Площа устаткування, $m^2$ |
|--------------------|-------------------|----------------|-----------------------|--------|---------------------------|
|                    |                   |                | довжина               | ширина |                           |
| Стелаж металічний  | АТЕСИ СТК-950/400 | 1              | 950                   | 400    | 0,38                      |

|            |                        |   |      |     |      |
|------------|------------------------|---|------|-----|------|
| Стіл-тумба | KAYMAN<br>СТЦ-221/1106 | 1 | 1100 | 600 | 0,66 |
|------------|------------------------|---|------|-----|------|

*Продовження таблиці 1.20*

|                                     |                            |   |      |     |             |
|-------------------------------------|----------------------------|---|------|-----|-------------|
| Стіл виробничий                     | ITERMA 430<br>Сц-211/1406  | 2 | 1400 | 600 | 1,68        |
| Холодильний стіл                    | Fagor MSP<br>150           | 1 | 1496 | 600 | 0,90        |
| Рукомийник                          | АТЕСИ ВР-<br>600           | 1 | 600  | 500 | 0,30        |
| Ванна мийна                         | АТЕСИ ВМ-<br>1/600 К       | 1 | 600  | 600 | 0,36        |
| Вакуумна пакувальна<br>машина       | Turbovac S40<br>PRO        | 1 | 530  | 560 | 0,30        |
| Полиці настінні                     | АТЕСИ ПЗК-<br>950          | 4 | 950  | 400 | -           |
| Слайсер                             | RGV LUSO<br>25GS           | 1 | 480  | 363 | -           |
| Блендер стаціонарний                | PHILIPS<br>HR2102/00       | 1 | 250  | 250 | -           |
| Хліборізка                          | Zelmer 393,5<br>Symbio     | 1 | 390  | 220 | -           |
| Холодильна шафа                     | ІІХС<br>"ОРЕГОН"<br>ВА-0,5 | 1 | 650  | 650 | 0,42        |
| Скрина морозильна                   | Juka M200P                 | 1 | 806  | 661 | 0,53        |
| Бачок для відходів                  | Атеси УФ-<br>610/220       | 1 | 610  | 610 | 0,37        |
| Ваги електронні порційні            | CAS SW-10                  | 2 | 260  | 287 | -           |
| <b>Разом площа<br/>устаткування</b> |                            |   |      |     | <b>5,90</b> |
| <b>Площа цеху</b>                   |                            |   |      |     | <b>14,1</b> |

Загальна площа холодного цеху становить 14 м<sup>2</sup>.

### **Ресторанний сервіс та напої (F&B-сервіс)**

#### **Організація обслуговування сніданків**

Особлива увага в проєктованому готельному комплексі приділяється організації сніданку, зі сніданку розпочинається день споживачів готельних послуг і від його організації залежить якість обслуговування та загальне враження про готельний комплекс. На відміну від обіду та вечері, на сніданок приходять майже всі мешканці, тому що у вартість проживання закладена вартість сніданку.

Форма обслуговування в торговельному залі – обслуговування офіціантами, офіціанти беруть участь в прибиранні використаного посуду, підносять необхідні



столові набори, обслуговують гарячими напоями та стравами. Протягом сніданку офіціанти пропонують чай та каву з відповідними наповнювачами (лимон, мед, вершки, молоко). Крім цього організовано окремий стіл із чаєм та кавою, так що гості можуть самостійно взяти бажаний напій. Після завершення сніданку офіціанти прибирають стіл і сервірують для наступних гостей згідно з правилами сервірування.

### **Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства**

До основних факторів, що визначають культуру обслуговування, відносяться наявність відповідної матеріально-технічної бази, види та характер запропонованих послуг, асортимент та якість продукції, впровадження нових прогресивних форм обслуговування, рівень рекламно-інформаційної роботи, професійна майстерність працівників закладу.

Розрахунок кількості меблів для споживачів у ресторані наведено у таблиці 1.21.

*Таблиця 1.21*

#### **Характеристика меблів закладу ресторанного господарства**

| Тип меблів          | Розміри, мм | Кількість меблів |
|---------------------|-------------|------------------|
| Стіл двохмісний     | 800 × 800   | 3                |
| Стіл чотирьохмісний | 1200 × 800  | 14               |
| Стіл шестимісний    | 900 × 1500  | 3                |
| Стілець ресторанний | 400 × 500   | 80               |
| Стіл для таць       | 400x500     | 1                |
| Журнальний столик   | 600x1200    | 1                |
| Барна стійка        | 6400        | 1                |
| Барний стілець      | 300x300     | 5                |

Розрахунок кількості устаткування барної зони зведено у таблицю 1.22.

*Таблиця 1.22*

#### **Устаткування барної зони ресторану**

| Найменування устаткування | Марка    | Кількість, шт. | Габаритні розміри, мм |        | Площа устаткування, м <sup>2</sup> |
|---------------------------|----------|----------------|-----------------------|--------|------------------------------------|
|                           |          |                | довжина               | ширина |                                    |
| Барна стійка              | «Ramses» | 1              | 4000                  | 800    | 3,2                                |
| Міксер універсальний      | 8-20F    | 1              | 530                   | 420    | -                                  |
| Барний комбайн            | P 515X   | 1              | 265                   | 440    | -                                  |

|                                                          |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| (блендер,<br>соковижималка,<br>подрібнювач для<br>льоду) |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|

Продовження таблиці 1.22

|                                  |                 |   |      |      |  |      |
|----------------------------------|-----------------|---|------|------|--|------|
| Льодогенератор                   | SL180           | 1 | 390  | 460  |  | 0,17 |
| Сокоохолоджувач                  | Jolly 3/5       | 1 | 350  | 340  |  | -    |
| Кавомашина                       | SAE/1<br>Gloria | 1 | 560  | 590  |  | -    |
| Рукомийник                       | Україна         | 1 | 265  | 400  |  | 0,1  |
| Бачок для відходів               | БО              | 1 | 300  | 300  |  | 0,09 |
| Шафа -вітрина                    | Омега<br>СДЛ    | 1 | 1500 | 1000 |  | 1,5  |
| Разом                            |                 |   |      |      |  | 5    |
| (корисна площа<br>барної стійки) |                 |   |      |      |  |      |
| Коефіцієнт<br>використання площі |                 |   |      |      |  | 0,4  |
| Площа барної стійки              |                 |   |      |      |  | 12,5 |

Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу відповідно місткості залу і форми обслуговування в закладі, розрахунки зводимо в таблицю 1.23.

Таблиця 1.23

Якісний та кількісний склад персоналу закладу ресторанного господарства

| Посада             | Розряд | Кількість працівників |
|--------------------|--------|-----------------------|
| Гардеробник        |        | 2                     |
| Адміністратор залу |        | 2                     |
| Офіціант           | 3-5    | 12                    |
| Бармен             | 5      | 2                     |
| Прибиральник залу  |        | 2                     |
| Охоронець          |        | 2                     |
| Мийник посуду      |        | 3                     |
| <b>Разом</b>       |        | <b>25</b>             |

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при готелю «Дача» наведено у таблиці 1.24

Таблиця 1.24

**Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при готельному комплексі «Дача»**

| №пп                         | Назва приміщення                  | Площа,<br>м <sup>2</sup> |
|-----------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| <b>ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ</b> |                                   |                          |
|                             | <i>Для відвідувачів ресторану</i> |                          |
| 1                           | Вестибюль                         | 24                       |

|   |           |    |
|---|-----------|----|
| 2 | Гардероб  | 8  |
| 3 | Вбиральні | 8  |
| 4 | Аванзал   | 15 |

Продовження таблиці 1.24

|                                                       |                                                |            |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------|
| 5                                                     | Торговельна зала ресторану                     | 160        |
| <b>Площа всього</b>                                   |                                                | <b>215</b> |
| <i>Для відвідувачів винного бару</i>                  |                                                |            |
| 1                                                     | Їдальня для персоналу                          | 34         |
| <b>Площа всього</b>                                   |                                                | <b>34</b>  |
| <i>Виробничі</i>                                      |                                                |            |
| 1                                                     | Доготівельний цех                              | 14         |
| 2                                                     | Гарячий цех                                    | 15         |
| 3                                                     | Холодний цех                                   | 14         |
| 4                                                     | Приміщення завідуючого виробництвом            | 6          |
| 5                                                     | Мийна столового посуду                         | 8          |
| 6                                                     | Мийна кухонного посуду                         | 8          |
| 7                                                     | Мийна столового посуду персоналу               | 8          |
| 8                                                     | Сервізна                                       | 9          |
| 9                                                     | Роздаткова                                     | 9          |
| <b>Площа всього</b>                                   |                                                | <b>91</b>  |
| <i>Складські</i>                                      |                                                |            |
| Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів: |                                                |            |
| 1                                                     | а) м'ясних та рибних напівфабрикатів           | 5          |
| 2                                                     | б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені | 5          |
| 3                                                     | в) молочних продуктів жирів та гастрономії     | 3          |
| 4                                                     | Комора зберігання сухих продуктів              | 6          |
| 5                                                     | Комора винно-горілчаних виробів                | 6          |
| 6                                                     | Комора і мийна тари                            | 7          |
| 7                                                     | Комора інвентарю                               | 4          |
| 8                                                     | Завантажувальна                                | 15         |
| <b>Площа всього</b>                                   |                                                | <b>51</b>  |
| <i>Адміністративні та побутові приміщення:</i>        |                                                |            |
| 1                                                     | Кабінет директора                              | 10         |
| 2                                                     | Контора                                        | 12         |
| 3                                                     | Приміщення для персоналу                       | 10         |
| 4                                                     | Гардероб для офіціантів                        | 8          |
| 5                                                     | Душові                                         | 8          |
| 6                                                     | Приміщення для офіціантів                      | 9          |
| 7                                                     | Санвузол                                       | 3          |
| 8                                                     | Білизняна                                      | 5          |
| <b>Площа всього</b>                                   |                                                | <b>65</b>  |
| <b>ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ</b>             |                                                | <b>456</b> |
| <b>Площа корисна</b>                                  |                                                | <b>456</b> |



|                       |            |
|-----------------------|------------|
| <b>Площа робоча</b>   | <b>502</b> |
| <b>Площа загальна</b> | <b>552</b> |

Із врахуванням площ коридорів та технічних приміщень визначаємо робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1$$

де

$S_p$  – робоча площа закладу, м<sup>2</sup>;

$S_k$  – корисна площа закладу, м<sup>2</sup>;

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі, який враховує площ коридорів та технічних приміщень,  $K_1=1,10 \div 1,25$ .

Проведемо розрахунок.  $S_p=456*1,1=502$  м<sup>2</sup>.

Загальну площу будівлі розраховуємо за формулою:

$$S_{заг} = S_p \times K_2$$

де

$S_{заг}$  – загальна площа закладу, м<sup>2</sup>;

$S_p$  – робоча площа закладу, м<sup>2</sup>;

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі, який враховує площі, що займають конструктивні елементи будівлі,  $K_2=1,03 \div 1,15$ .

Проведемо розрахунок.  $S_{заг} = 502 * 1,1=552$  м<sup>2</sup>

### **Висновки до розділу 1**

У розділі «Концепція. Організація. Сервіс» було досліджено місце розташування проектного готельного комплексу «Дача» на 52 місця та проаналізовано його найближчі підприємства-конкуренти; охарактеризовано маркетингову політику. Структуризовано сервісно-виробничий процес. Розроблено виробничі програми закладу ресторанного господарства на основі моніторингу ресторанного господарства. Визначено напрями технологічних інновацій, розроблена виробнича програма ресторану, підібране необхідне обладнання, розрахована площа приміщень.

## **РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН**

### **2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю**

Основне завдання розроблення об'ємно-планувального рішення полягає у просторовому вирішенні виробничої функції закладу.

Розроблення компонування рішення проектного готелю "Дача" здійснена з урахуванням:

- послідовності та поточності технологічного процесу;
- відсутності зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів, використаного та чистого посуду, руху відвідувачів та персоналу
- безпеки життєдіяльності закладу.

При проектуванні складських приміщень готелю "Дача" забезпечено зберігання товарів і сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства. Складські приміщення спроектовано ближче до виробничих, розвантажувальний майданчик – з боку господарського подвір'я і обладнуємо його навісом.

При проектуванні виробничих приміщень готелю "Дача" враховано:

- поточність технологічних процесів;
- відокремленість механічного і теплового оброблення продуктів;
- роз'єднання місць зберігання і оброблення сировини з різними ступенями забруднення;
- забезпечення максимально коротких технологічних і транспортних вантажопотоків;
- дотримання санітарного режиму для збереження харчової цінності та нешкідливості харчових продуктів.

Мийні столового і кухонного посуду – роздільні. При проектуванні мийних передбачено їх раціональний взаємозв'язок із виробничими приміщеннями і залами.

Групу приміщень для споживачів спроектовано в безпосередній близькості від головного входу в будівлю та ізолювано від виробництва.

Туалетні кімнати для відвідувачів проектуємо у вестибюльній групі приміщень із виходом у вестибюль.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень і офісу спроектовано ближче до службового входу. Побутові приміщення проектуємо одним блоком ближче до службового входу, аби максимально знизити переміщення персоналу у верхньому одязі в закладі ресторанного господарства.

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

Склад і площі приміщень проектового готелю «Дача» наведено у Додатку Б. Склад і площі приміщень проектового закладу ресторанного господарства при готелі «Дача» наведено у таблиці 1.24

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

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою 2.1.

$$S_p = S_k * K_1 \quad (2.1)$$

де  $S_k$  – корисна площа закладу;

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі,  $K_1 = 1,05 \div 1,25$  (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу  $K_1 \rightarrow \max$ , для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами  $K_1 \rightarrow \min$ ).

$$S_p = 1601 * 1,15 = 1841 \text{ (м}^2\text{)}$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначають загальну площу закладу за формулою (2.2):

$$S_{заг} = S_p * k_2, (2.2)$$

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



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

$$S_{\text{заг}} = 1841 * 1,16 = 2136 \text{ м}^3$$

## **2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території**

Проектований готель представляє собою 3-х поверхову будівлю з цоколем поверхом, всі приміщення закладу розміщені в одній будівлі, конфігурація – має опуклу форму.

Місце проектування даного готелю – с. Погреби, Васильківський район, Київська область. Район забудовано переважно 2-х поверховими будівлями.

Покрівля верхнього поверху має плоску форму. Вхід будівлі оформлено вивіскою назви готелю. Внутрішній простір будівлі спроектовано відповідно до функціонального призначення.

Згідно з прийнятим рішенням площа поверхів становить: цокольний - 796 м<sup>2</sup>, перший з рестораном - 800 м<sup>2</sup>, з другого по третій - по 270 м<sup>2</sup>. На цокольному поверсі будуть розміщені господарські, технічні та приміщення спортивно-оздоровчого призначення. На першому поверсі будуть розміщені приміщення приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування та приміщення молочного бару. На другому поверсі знаходитимуться приміщення культурно-дозвільного призначення та адміністративні приміщення. Житлові поверхи - з другого по третій (четвертий фактично), а загальна площа цих поверхів буде складати  $270 * 2 = 540$  м<sup>2</sup>. Загальна площа готелю складає  $S_{\text{заг}} = 796 + 800 + 540 = 2136$  м<sup>2</sup>.

### **Загальна характеристика ділянки будівництва**

Проектований об'єкт будівництва – ГК «Дача» на 27 номерів, що знаходиться у с. Погреби, Васильківського район, Київської області.

- ✓ Архітектурний стиль забудови змішаний.
- ✓ Площу ділянки під будівництво визначаємо за формулою (2.3):

$$S_o = n_3 \times N, \quad (2.3)$$

де

$S_o$  – площа ділянки під будівництво,  $m^2$ ;

$n_3$  – норматив площі земельної ділянки,  $30 m^2/місце$ ;

$N$  – кількість місць у готелі, 65.

Таким чином, проводимо розрахунки для готельного комплексу на 52 місця.

$$S_o = 30 \times 52 = 1560 m^2$$

- ✓ Рельєф ділянки забудови – спокійний, рівний ухил 3% в бік вулиці Молодіжної.
- ✓ Типи ґрунтів – суглинкові;
- ✓ Глибина промерзання ґрунту 0,9 м;

На ділянці будівництва виділяємо такі зони:

- зона під забудову, площею  $S_{нов} = 800 m^2$  (площа першого поверху будівлі закладу);
- упоряджений майданчик перед входом, площею  $S_{ум} = 0,2 \times 52 = 10,4 m^2$
- зони озеленення загальною площею  $S_{оз} = 1560 \cdot 0,45 = 702 m^2$  (розрахунок за формулою 2.2.). Площа озеленення визначається за формулою (2.4):

$$S_{оз} = S_o \times 0,45, m^2. \quad (2.4)$$

- зелена захисна смуга ширинію 4 м;
- автостоянка для машин відвідувачів на 5 місць, площею  $125 m^2$ ;
- відстань від автостоянки до будівлі – 15 м;
- розворотна площадка площею  $S_{р.п.} = 150 m^2$  (рекомендовані розміри:  $10m \times 15m$ );
- майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів площею  $S_{м.т.п.} = 3,5 \cdot 25 m^2 = 88 m^2$ ;
- внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю площею  $S_{н.п.} = 50 \cdot 3,5 m^2 = 175 m^2$ ;
- господарські та технічні споруди – окремо розташований майданчик для сміттєзбірників, загальною площею  $S_{гтс} = 12 m^2$ ;



- транспортні комунікації з шириною проїжджої частини 3,5 м;
- основний підхід до закладу шириною 3 м;
- пішохідні доріжки шириною 2 м; загальною площею  $S_{\text{тк}} = 25 \text{ м}^2$ .

### **Розміщення готелю в містобудівній структурі**

Було проведено дослідження території радіусом охоплення 1000 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що на території функціонують наступні заклади і установи:

*діючі готелі:* міні готель-садиба «Бабай», готель «Хаус»

- *будівлі:* житлові будинки, будівлі державного значення інш.;
- *організації:* філії банків, пошта.

Існуюче озеленення району представлене парковою зоною с. Погреби.

### **2.3.Характеристика будівлі**

Будівля проектового готелю відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II клас;
- за вогнестійкістю – II ступінь;
- за поверховістю – багатоповерховий;
- за конструктивною схемою – повний каркас.

Технічне проектування готелю включає в себе наступні етапи:

- 1) Будівництво та встановлення термоізоляції зовнішніх стін;
- 2) Установка інженерних систем в проектованому готелі;
- 3) Установка ліфтів та сходів;
- 4) Встановлення внутрішніх стін, перегородок, системи коридорів;
- 5) Оформлення інтер'єру приміщень готелю, відповідно до встановлених стандартів та загальній концепції проектового готелю;
- 6) Установка обладнання в закладах ресторанного господарства, житлових номерах, приміщеннях вестибюльної групи, масажний центр готелю;



7) Фінішні роботи оформлення інтер'єру, перевірка роботи обладнання, інженерних систем та ін.

При вирішенні внутрішнього простору будівлі готелю враховані наступні вимоги:

-у готелі забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на крісло – колясках. При цьому передбачено резерв двохмісних номерів з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, а також пристрої для безперешкодного пересування інвалідів по горизонтальних і вертикальних комунікаціях.

-система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу також забезпечує інвалідам на крісло – колясках безперешкодний вхід до будинку готелю;

-ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси з висотою верхньої позначки від землі більше 0,45 метрів огорожені. Характеристика конструктивних елементів будівель проектного готельного комплексу наведено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

### Характеристика конструктивних елементів ГК «Дача»

| № пор.                             | Конструктивний елемент | Характеристика                                                |
|------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>1. Підземна частина будівлі</b> |                        |                                                               |
| 1                                  | Фундамент              | Стіни зовнішні – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками;  |
|                                    |                        | Глибина закладання 2,4 м;                                     |
|                                    |                        | Матеріал – залізобетон;                                       |
|                                    |                        | Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;      |
|                                    |                        | Колони – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками;          |
|                                    |                        | Глибина закладання 2,4 м;                                     |
|                                    |                        | Матеріал – залізобетон;                                       |
|                                    |                        | Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;      |
|                                    |                        | Стіни внутрішні – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками; |
| <b>2. Надземна частина будівлі</b> |                        |                                                               |
| 2                                  | Стіни                  | Стіни зовнішні – несучі;                                      |
|                                    |                        | Матеріал – цегла керамічна М 150; розчин – М 50;              |
|                                    |                        | теплоізоляція – мінеральна вата;                              |
|                                    |                        | Товщина 510 мм;                                               |
|                                    |                        | Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції;                   |

Продовження таблиці 2.1

|   |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                      | Матеріал – цегла силікатна М 120; звукоізоляція (мінеральна вата);<br>Товщина 120 мм                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 3 | Колони               | Матеріал – залізобетон<br>Крок стіни колони 6 х 6 м, 6 х 3<br>Розміри перерізу 400×400 мм                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 4 | Ригелі               | Матеріал – залізобетон<br>Форма перерізу - тавровий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 5 | Перекриття           | Тип – збірні<br>Матеріал – плити пустотні залізобетонні; гідроізоляція – гідроізоляційні мастики, бентонітові мати;<br>Висота 220 мм                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 6 | Покрівля             | Тип – з технічним поверхом;<br>Форма – пласка;<br>Структура:<br>Водоізоляційний килим<br>Захисний прошарок ухилоутворюючий - цементно-піщана стяжка<br>Пароізоляційна мембрана<br>Замазка<br>Утеплювач (напівжорстка міноплита) – 100 мм;<br>Залізобетонна плита - 220 мм;                                                                                                                    |
| 7 | Сходи, шахти ліфтові | Тип – тримаршеві<br>Призначення – для відвідувачів, допоміжні<br>Ширина сходового маршу 2000 мм;<br>Довжина сходового маршу 6000 мм; 7 шт<br>Призначення ліфта:<br>– пасажирський; кількість – 2; вантажопідйомність – 1000 кг; розміри кабіни – 2,2×2,2 м;<br>– вантажний ліфт; кількість – 1; вантажопідйомність – 1600 кг; розміри кабіни – 2,0×2,0 м;<br>Тип шахти – цегляна вогнестійка. |
| 8 | Вікна                | Тип віконних блоків – одинарні;<br>Матеріал віконного блоку – металопластик;<br>Засклення – склопакет;<br>Розміри 1200 мм х 1500 мм, кількість 50 шт;<br>Розміри 2500 мм х 1500 мм, кількість 10 шт;<br>Відстань від підлоги до підвіконня 900 мм;                                                                                                                                            |
| 9 | Двері                | Призначення – внутрішні;<br>Тип дверного блоку – одностулкові;<br>Розміри 2100мм×800мм;<br>Матеріал дверного блоку – дерево;<br>Кількість – 55 одиниць;<br>Тип дверного блоку – двостулкові;<br>Тип дверних полотен – глухі;<br>Матеріал дверного блоку – металеві;<br>Кількість – 3 одиниць;<br>Розміри 2100 мм×900 мм;<br>Призначення – зовнішні;                                           |

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
|  | Тип дверного блоку – двостулкові; |
|  | Розміри 2100 мм×1400 мм;          |
|  | Кількість – 4 одиниці;            |

## 2.4. Інженерні системи

### Зовнішні інженерні мережі (для нового будівництва)

Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП № 3251 ТОВ Київобленерго, яка проходить паралельно по трасі на підставних стовбах.

### Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання об'єкта до міських інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

У готельному комплексі на 27 номерів передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля тощо.

1. Загальні витрати електроенергії комплексом визначають за укрупненим показником, який розраховують за формулою (2.5):

$$P = (P_{ж} \times N + P_{зрг} \times N_1 + P_{пт} \times S_{пт} + P_{фо} \times S_{фо} + P_{ас} \times S_{ас}) \times T \quad (2.5)$$

де  $P_{ж}$  - питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, 0,50 кВт/місце;

$N$  - кількість місць у готелі – 52 місць;

$P_{зрг}$  - питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, 1,03 кВт/місце;

$N_1$  - кількість місць у закладах ресторанного господарства – 52 місць;

$P_{пт}$  - питоме навантаження від функціонування від підприємств роздрібно торгівлі, 0,15 кВт/м<sup>2</sup>;

$P_{ас}$  - питоме навантаження від функціонування автостоянки, 0,05 кВт/м<sup>2</sup>;

$S_{пт}$  - площа підприємств роздрібно торгівлі, 8 м<sup>2</sup>;

$P_{фо}$  - питоме навантаження від функціонування приміщень спортивного та оздоровчого призначення, 0,15 кВт/м<sup>2</sup>;

$S_{фо}$  - площа приміщень культурно-дозвілєвого призначення, 51 м<sup>2</sup>;

$S_{ас}$  – кількість місць на автостоянці;

$T$  - кількість робочих днів готелю на рік, 365 діб.

Отже:



$$P = (0,50 \times 52 + 1,03 \times 52 + 0,15 \times 8 + 0,15 \times 51 + 0,05 \times 5) \times 365 = 32360,9 \text{ кВт на рік}$$

За даними розрахунками виявлено, що річне споживання електроенергії готелем Дача планується на рівні 32360,9 кВт на рік.

## 2. Витрати тепла на опалення

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, провели за формулою (2.6):

$$Q_0 = q_6 \times V_6 \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad (2.6)$$

де:

$q_6$  – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на  $1^\circ\text{C}$ , Гкал/( $\text{м}^3 \times ^\circ\text{C}$ ); ( $q_6 = 3,5254 \times 10^{-7} - 3,2674 \times 10^{-7}$  при збільшенні об'єму будівлі  $q_6 \rightarrow \min$ );

$V_6$  – будівельний об'єм будівлі,  $\text{м}^3$ , визначений за формулою 2.5.

$$V_6 = S_6 \times (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + n \cdot h_3) \quad (2.5)$$

де:

$S_6$  – площа 1-го поверху будівлі готельного комплексу,  $\text{м}^2$ ;

$n$  – кількість поверхів будівлі, 2;

$h_1$  – висота поверху будівлі, 3,3 м;

$h_2$  – висота перекриття, 0,3 м;

$h_3$  – висота покрівлі, для пласкої будівлі, 2,7/2;

$h_3$  дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі. При наявності технічного поверху  $h_3 = 1/2$  висоти технічного поверху, при наявності горищного поверху –  $1/3$  висоти поверху в коньку;

$R_1$  – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища (1,17);

$T_0$  – тривалість опалювального періоду за рік, (4590) год;

$\Delta t$  – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища,  $(17,7)^\circ\text{C}$ .

$$\text{Отже, } V_{6_{\text{ін}}} = 800 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3) = 2880 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{пок}} = 796 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3) = 2865,6 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{жит}} = 270 \times (2 \times 3,3 + 2 \times 0,3) = 1944 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{тех}} = 270 \times (2,7/2 + 0,3) = 445,5 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{б}} = 2880 + 2865,6 + 1944 + 445,5 = 8135,1 \text{ м}^3$$

$$Q_{\text{о}} = 3,3 \times 10^{-7} \times 8135,1 \times 4590 \times 17,7 \times 1,17 = 255,18 \text{ Гкал.}$$

3. Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розраховали за формулою (2.7):

$$Q_{\text{в}} = q_{\text{в}} \times V \times T_{\text{о}} \times \Delta t \quad (2.7)$$

$q_{\text{в}}$  – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м<sup>3</sup> повітря для вентиляції на 1°C,

Гкал/(м<sup>3</sup>×°C)

( $q_{\text{в}} = 6,9819 \times 10^{-7} - 6,4832 \times 10^{-7}$  при збільшенні об'єму будівлі  $q_{\text{в}} \rightarrow \text{max}$ );

$V$  – об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції, м<sup>3</sup>;

$T_{\text{о}}$  – тривалість опалювального періоду за рік, (4590)год;

$\Delta t$  – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, (17,7)°C.

Забезпечення приміщень готелю припливною та витяжною вентиляційними системами наведено у таблиці 2.2. також до розрахунку входять і інші приміщення, в яких передбачене влаштування припливної вентиляції з підігрівом повітря.

Таблиця 2.2

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

| Група приміщень                      | Площа<br>$S_{\text{пр}}, \text{м}^2$ | Висота<br>$h_{\text{пр}}, \text{м}$ | Об'єм $V$ ,<br>м <sup>3</sup><br>$V=S_{\text{пр}}h_{\text{пр}}$ | Витрати повітря на<br>вентиляцію, м <sup>3</sup> |         |
|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------|
|                                      |                                      |                                     |                                                                 | припливну                                        | витяжну |
| Приміщення готелю                    |                                      |                                     |                                                                 |                                                  |         |
| Житлова група приміщень              |                                      |                                     |                                                                 |                                                  |         |
| Кімната побутового<br>обслуговування | 6                                    | 3,3                                 | 19,8                                                            |                                                  | 158,4   |
| Санвузол персоналу                   | 4                                    | 3,3                                 | 13,2                                                            |                                                  | 105,6   |

Продовження таблиці 2.2

|                                                 |    |     |      |     |       |
|-------------------------------------------------|----|-----|------|-----|-------|
| <b>Приміщення приймально-вестибюльної групи</b> |    |     |      |     |       |
| Вестибюль                                       | 50 | 3,3 | 165  | 660 | 1320  |
| Ресепшн                                         | 10 | 3,3 | 33   | 132 | 264   |
| Медпункт                                        | 14 | 3,3 | 46,2 |     | 369,6 |

|                                                        |     |     |       |        |        |
|--------------------------------------------------------|-----|-----|-------|--------|--------|
| Санвузол                                               | 10  | 3,3 | 33    |        | 264    |
| <b>Приміщення побутового обслуговування</b>            |     |     |       |        |        |
| Торговельні кіоски                                     | 8   | 3,3 | 26,4  | 105,6  | 211,2  |
| <b>Приміщення культурно-дозвілєвого призначення</b>    |     |     |       |        |        |
| Кімната для дитячих розваг                             | 22  | 3,3 | 72,6  |        | 580,8  |
| Санвузол дитячої кімнати                               | 3   | 3,3 | 9,9   | 39,6   | 79,2   |
| Більярдна                                              | 26  | 3,3 | 85,8  |        | 686,4  |
| <b>Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</b> |     |     |       |        |        |
| Господарська комора                                    | 4   | 3,3 | 13,2  | 52,8   | 105,6  |
| Басейн                                                 | 55  | 3,3 | 181,5 | 726    | 1452   |
| роздягальні з душовими і санвузлами;                   | 34  | 3,3 | 112,2 | 448,8  | 897,6  |
| технічні приміщення при басейні                        | 8   | 3,3 | 26,4  | 105,6  | 211,2  |
| Сауна                                                  | 22  | 3,3 | 72,6  | 290,4  | 580,8  |
| Санітарні вузли                                        |     | 3,3 | 0     |        | 0      |
| робочі приміщення                                      | 20  | 3,3 | 66    |        | 528    |
| <b>Господарсько-виробничі приміщення</b>               |     |     |       |        |        |
| Центральна білизняна                                   | 22  | 3,3 | 72,6  |        | 580,8  |
| Побутові приміщення для персоналу                      | 18  | 3,3 | 59,4  |        | 475,2  |
| <b>Всього по приміщеннях готелю</b>                    |     |     |       | 2560,8 | 8870,4 |
| <b>Приміщення ресторану</b>                            |     |     |       |        |        |
| <b>Для відвідувачів ресторану</b>                      |     |     |       |        |        |
| Вестибюль                                              | 24  | 3,3 | 79,2  | 316,8  | 633,6  |
| Аванзал                                                | 15  | 3,3 | 49,5  | 198    | 396    |
| Торговельна зала                                       | 160 | 3,3 | 528   | 2112   | 4224   |
| <b>Для відвідувачів винного бару</b>                   |     |     |       |        |        |
| Їдальня для персоналу                                  | 34  | 3,3 | 112,2 | 448,8  | 897,6  |
| <b>Виробничі</b>                                       |     |     |       |        |        |
| Доготівельний цех                                      | 14  | 3,3 | 46,2  |        | 369,6  |
| Гарячий цех                                            | 15  | 3,3 | 49,5  | 198    | 396    |
| Холодний цех                                           | 14  | 3,3 | 46,2  |        | 369,6  |
| Мийна столового посуду                                 | 8   | 3,3 | 26,4  | 105,6  | 211,2  |

Продовження таблиці 2.2

|                                               |   |     |      |       |       |
|-----------------------------------------------|---|-----|------|-------|-------|
| Мийна кухонного посуду                        | 8 | 3,3 | 26,4 | 105,6 | 211,2 |
| <b>Адміністративні та побутові приміщення</b> |   |     |      |       |       |
| Душові                                        | 8 | 3,3 | 26,4 |       | 211,2 |
| Санвузол                                      | 3 | 3,3 | 9,9  |       | 79,2  |



|                                        |        |         |
|----------------------------------------|--------|---------|
| <b>Всього по приміщеннях ресторану</b> | 3484,8 | 7999,2  |
| <b>Разом</b>                           | 6045,6 | 16869,6 |

Відповідно до розрахунків наведених в таблиці, витрати тепла на вентиляцію становлять:

$$Q_v = 6,4832 \times 10^{-7} \times 6045,6 \times 4590 \times 17,7 = 318,43 \text{ (Гкал)}$$

$$Q_{\text{заг}} = 255,18 + 318,43 = 573,61 \text{ (Гкал)}$$

4. Розрахунок витрат води визначаємо за формулою (2.8):

$$B_{\text{заг}} = \sum \frac{q_u^{\text{tot}} N}{1000} T + B_n, \quad (2.8)$$

де:

$q_u^{\text{tot}}$  – норма витрат води у середню добу,  $\frac{\text{л}}{\text{доба} \cdot \text{місце}}$ ;

$N$  – кількість місць у готелі;

$T$  – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

$B_n$  – витрати води на полив території,  $\text{м}^3$ .

$$B_{\text{заг}} = \sum \frac{230 \cdot 52}{1000} 365 + 399 = 4765 \text{ м}^3$$

Витрати гарячої води розраховують за формулою (2.9):

$$B_{\text{гар}} = \frac{q_u^h N}{1000} T \quad (2.9)$$

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

$\frac{\text{л}}{\text{доба} \cdot \text{місце}}$ , л;

$$B_{\text{гар}} = \frac{140 \cdot 52}{1000} 365 = 4365 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території,  $\text{м}^3$ , визначають за формулою (2.10):

$$B_n = \frac{B_k \times S_{\text{оз}} \times \tau \times T_n}{710}, \quad (2.10)$$

де

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

$S_{\text{оз}}$  – площа озеленення,  $\text{м}^2$ ;

$\tau$  – час роботи поливного крану за добу, год (2-3 год);

$T_n$  – період поливу території протягом року, діб ( $\approx 187$  діб);

710 – площа, яка обслуговується одним краном,  $m^2$ .

$$V_n = \frac{1,08 \times 702 \times 2 \times 187}{710} = 399 m^3$$

Об'єм стічних вод,  $V_{стичн}$ ,  $m^3$  формула (2.11):

$$V_{стичн} = p \times V_{заг}, \quad (2.11)$$

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

$$V_{стичн} = 0,85 \times 4765 = 4050 m^3$$

Очікувані потреби проектного готелю в інженерних ресурсах за рік зводимо у таблицю 2.3.

Таблиця 2.3.

Річні потреби проектного готелю в інженерних ресурсах

| Вид ресурсу            | Річна потреба |       |
|------------------------|---------------|-------|
| Електроенергія         | 32360,9       | кВт   |
| Опалення               | 573,61        | Гкал  |
| Вода                   | 4 765         | $m^3$ |
| Відведення стічних вод | 4050          | $m^3$ |

### Інженерні системи проектного готелю

Проектування інженерно-технічних приміщень передбачає використання обладнання з врахуванням площі, об'єму приміщень та потужності устаткування. Слід застосовувати обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до житлових приміщень шуму, який перевищує допустимий для нічного часу рівень.

- Система опалення. У готелі передбачено влаштування системи опалення для підтримання температурного режиму. Крім цього система опалення передбачає підігрів та забезпечення готелю гарячою водою протягом всього року функціонування готелю.

В готелі передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП). Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення передбачені окремі системи або гілки систем опалення зі своїми

приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІТП.

В ІТП готелю встановлено два електрокотли марки «ERMACH-MN», класу «Професіонал», один з яких виконує функцію резервного. За технічними характеристиками площа обігріву приміщень одним котлом становить 3000 м<sup>2</sup>, потужність 300 кВт, габаритні розміри: 1360x905x1060 мм. Діапазон регулювання температури теплоносія термостатом складає 30-85°C. Технічні характеристики електрокотла виключають проникнення шуму до житлових приміщень готелю, оскільки відповідають встановленому допустимому рівню шуму.

Опалювальна система готелю являє собою замкнений опалювальний контур з металопластикових труб діаметром 20мм, системи термокранів з термостатичними головками марки «Telva», встановлених на вході в окремі опалювальні пристрої.

Один раз на рік проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи опалення з оформленням акту.

- *Системи вентиляції*. Обмін повітря в житлових номерах, виробничих приміщеннях, торговельній залі ресторану, приміщеннях культурно-розважального призначення та масажного центру необхідний для створення комфортних умов для гостей і персоналу. За допомогою вентиляції здійснюється обмін повітря: видаляється забруднене повітря, що містить надмірну кількість двоокису вуглецю, водяної пари та пилу, і подається свіже повітря, збагачене киснем.

Видалення повітря з житлових номерів виконуватиметься через санітарні вузли. Система витяжної вентиляції у проектуваному підприємстві готельного господарства проектується з механічним спонуканням.

З кожного санітарного вузла проектується індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в збірні вентиляційну шахту. Вентиляційні канали приєднуються до збірної вентиляційної шахти вище витяжних ґрат на 2 метри. Питомий опір тертю при русі повітря в збірній шахті



під час роботи всіх приєднаних до неї місцевих вентиляторів дорівнює 0,65 Па/м.

Витяжні вентилятори (робочий та резервний) центральних систем встановлюються на рівні верхнього технічного поверху і проектується для безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву.

Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням проектується з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуються в будівельних конструкціях. Припливне повітря подається через вікна.

У проектуваному готельному комплексі застосовуємо систему вентиляції з механічним спонуканням, тому застосовуємо вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами.

У приміщеннях загального користування проектуваного підприємства готельного господарства використовуємо систему кондиціонування третього класу.

У готелі передбачено організацію природної вентиляції повітря. Природна вентиляція складається з аерації (провітрювання через вікна, квартирки) і канално-гравітаційної вентиляції (через шахти, що виходять на дах, і вентиляційні решітки в приміщеннях за рахунок різниці температур). Крім цього, у готелі наявна механічна припливна вентиляційна система. Витяжна вентиляція видаляє повітря, забруднене газоподібними домішками.

У приміщеннях, де встановлено устаткування зі значним виділенням тепла, передбачено місцеві вентиляційні відсмоктувачі продуктивністю, формула (2.12):

$$V_{\text{м.в.в.}} = \sum Pa, \quad (2.12)$$

Де  $P$  – потужність теплового устаткування, над яким встановлено місцевий вентиляційний відсмоктувач, Вт;

$a$  – коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування.

$$V_{\text{м.в.в.}} = (300+700+4 \times 500+300+300) \times 30 = 108000 \text{ м}^3/\text{год};$$

- *Система водопостачання.* Водозабезпечення систем проектного готелю здійснюється від скважини глибиною 30м. На ввіді системи у проєктований готель влаштовано водо вимірний вузол із встановленням лічильника APATOR POWOGAZ WI-200 та насосна установка АСЦЛ-20-24Г для подачі води у випадку зниження тиску у зовнішній мережі нижче 0,1 МПа. У готелі організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхнім розведенням.

Система поділяється на:

- Протипожежну, що включає в себе систему оцинкованих труб діаметром  $\varnothing 40$ мм із встановленням пожежних кранів;
- господарсько-побутову – з поліпропіленових труб діаметром  $\varnothing 40$  мм з підключенням до змішувачів та кранів;
- виробничу – з поліпропіленових труб діаметром  $\varnothing 40$  мм з підключенням до технологічного устаткування.

Для ремонту водопровідної мережі передбачаємо встановлення запірної арматури у колодязі за 30 метрів від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення встановлюємо від нагрівача у тепlopункті із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні  $40^\circ\text{C}$  з оцинкованих труб діаметром  $\varnothing 40$  мм.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

- *Система каналізації.* У проектованому готелі передбачено автономну систему каналізації, що включає систему відведення стічних вод від випусків жилої частини та інших об'єктів готелю, споруди для збирання та зберігання стічних вод об'ємом  $500 \text{ м}^3$  (накопичувальний септик), а також їх вивезення.

Стічні води зі споруди для збирання та зберігання відвозитимуться автотранспортом підприємства комунальним підприємством «Грінко» щоденно.

У готельному комплексі передбачено систему сміттєвиділення (каналізацію твердих відходів), що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів готелю спеціалізованим автотранспортом підприємства «Сяйво» з частотою раз у день.

- *Система електропостачання.* Енергозабезпечення проектного підприємства готельного господарства здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 700 кВА, приєднаної до підземної кабельної мережі до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита в електрощитовій комплексу прокладатиметься чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. Електрощитова розташовуватиметься на першому поверсі готелю. В електрощитовій на головному розподільному щиті буде розміщено загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів, запобіжники.

У готелі передбачена система автономного електропостачання, що включає рідкопаливний генератор марки ВДМ 600, потужністю 600 кВА, систему стабілізації напруги марки «Гранд»  $\pm 3,5$  В.

Електричні мережі поділені на силові напругою 380В і освітлювальні напругою 220В. Групові щити силової та освітлювальної мереж виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова за радіальною. Управління освітленням передбачено як дистанційним так і ручним способом. У загальних приміщеннях готелів передбачено освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.



В номерах проектного готелю передбачено чотири і більше розеток, в залежності від категорії номеру, для ввімкнення міні-бару, торшерів, настільних ламп, зарядних пристроїв та інших електроприладів гостей. В санітарному вузлу передбачено звичайну розетку та розетку, що підключається через пристрій захисного відключення (ПЗВ) 10 мА, призначену для фена та електробритви.

Блискавкозахист проектного готелю здійснюється з допомогою блискавковідводів. Блискавковідвід являє собою металевий стержень. Передбачено спуски, що заземлені по периметру, й приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

- Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій.

У проектованому готелі планується встановити комбіновану систему сигналізації. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлюватимуться на вікнах, дверях та інших елементах готелю. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації будуть встановлені в готельних номерах, коридорах, поверхових холах, залах закладів ресторанного господарства, коморах для сухих продуктів, приміщеннях SPA-центру, технічних приміщеннях та ін. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

Охоронна сигналізація буде встановлена в приміщеннях пожежного поста, електрощитових, венткамерах протидимних установок, входах до технічних поверхів та виходах на покрівлю будинку, входах до машинного відділення ліфтів, дверей шаф поверхових пожежних кранів з виведенням сигналу на пульт чергового диспетчерської сигналізації або пульт централізованого нагляду служби охорони.

У готелі передбачено систему відеоспостереження на основі чорно-білого зображення відеокамер, що забезпечуватиме можливість спостереження в реальному часі та записуватиме, що відбуватиметься для подальшого вивчення. Відеокамери передбачається встановити при в'їзді на автомобільну стоянку,

переході від стоянки до готелю, головному та службовому вході до готелю, головному холі та зоні реєстрації мешканців, ліфтових холах, зоні розвантаження продуктів і майна, зоні камери схову, холі, адміністративній зоні SPA-центру.

Для інтелектуального управління зонами доступу передбачені електронні замки. Для управління електронними замками застосовуватимуться картки з мікрочіпом.

Номери готелів комплектуються сейфами для зберігання цінних речей. Сейфи мають енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій і електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації.

У проектуваному готелі передбачене влаштування таких систем: міської радіотрансляційної мережі, міського телефонного зв'язку, супутникового телебачення, комп'ютерної мережі.

У приміщеннях вестибюльної групи, ресторану, території SPA центру передбачається встановлення Wi-Fi для бездротового приєднання до мережі Інтернет.

#### *Автоматизація інженерного обладнання.*

У проектуваному готелі передбачено систему автоматичного регулювання роботи інженерних систем диспетчеризації. Інформація про все під'єднане до диспетчеризації обладнання виводитиметься на монітор комп'ютера.

Система диспетчеризації дасть змогу в реальному часі спостерігати за тим, що відбуватиметься на віддалених об'єктах і територіях, контролювати їх роботу, а також змінювати параметри засобів автоматики, що обслуговують інженерні системи.

#### *Вертикальний транспорт.*

Для ефективного використання приміщень готелю, забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено ліфти.

У проектуваному готелі передбачається два пасажирських ліфти, швидкість руху яких становить 1,4 м/с, вантажопідйомністю 1000 кг. Тривалість очікування ліфта становить – 45 с. Також передбачено вантажний

ліфт – вантажопідйомність – до 1600 кг, потужність 5500 - 7000 Вт, швидкість руху – 1 м/с.

## 2.5. Дизайн

Проектований готель буде проектуватися біля річки Стугна. Спираючись на історичні дані назва готелю буде «Дача». Головною особливістю готелю, що відрізняє нас від інших – новий ремонт всіх приміщень рівня люкс з використанням еко-матеріалів, а також готель матиме власні угіддя для виробництва та вирощування продуктів для реалізації.

### *Зовнішня архітектурна композиція*

Передбачається встановлення рекламних засобів:

- Дальній рекламний засіб – розташований на відстані 200 метрів від проектного закладу, на в'їзді до Села. Розміри біг-борда складають 3×6 м, на якому зображено проєктований готель, а саме фасад, ресторан, контактні номери.
- Близький рекламний засіб – 300 метрів до готельного комплексу, неподалік від дороги, являє собою банер, розмірами 400×200 мм, з зображенням готелю «Дача», а саме номерів «люкс» та «стандарт», обідньої зали ресторану, переліком послуг, категорій номерів та цін, адресу та контактною інформацією.
- Розміщення двох сіті-лайтів в 100 метрах від готелю, при вході на територію проектного готелю та ресторану, розмірами 1,2×1,8. На першому сіті-лайті зображено проєктований готель «Дача», вказано послуги готелю, контактну інформацію, а також стрілкою вказано напрямок руху до готелю, на другому сіті-лайті зображено ресторан при готелі, а саме торговельну залу, вказано його специфікацію, режим роботи, контактну інформацію та напрямок руху до закладу, також зображено декілька фірмових страв.
- Проект вивіски передбачає освітлення в вечірній час та приваблення уваги гостей в денний час за рахунок кольорової гами та оригінальності форми. Зовнішнє підсвічування вивіски закладу досягається шляхом виносу галогенних світильників на кронштейні за межі фасаду будівлі.



Влаштування благоустрою реалізовано наступним чином:

- Декоративне металеве огороження території висотою 1,5 метра;
- Вимощення підходів, під'їздів, доріжок, тротуарів із асфальту та декоративної плитки;
- Влаштування лавок в зоні відпочинку гостей;
- Озеленення шляхом влаштування газонів, посадки дерев, кущів та квітів;
- Насадження квітників – клумби, змішані квітники та рядові насадження;
- Штучне освітлення території шляхом встановлення наземних ліхтарів.

#### *Інтер'єр приміщень для обслуговування гостей*

Інтер'єрне рішення номерів буде виконано в дотриманому класичному стилі. В готельних номерах буде змішування різнорідних речей: дорогих сучасних або вантажних меблів з різнокольоровими ковдрами. Будуть використані сучасні матеріали, обладнання та оздоблення. У номерах стіни будуть прикрашати репродукції картин, у деяких номерах (апартаменти) антикварні скриньки, годинники.

Серед використаних в інтер'єрі матеріалів переважають скло, натуральне дерево та натуральні тканини.

Особливу увагу приділено освітленню: використано численні вбудовані світильники в сполученні з каскадом невеликих підвісних галогенних ламп.

В готелі «Дача» запроектовано такі номери: апартамент, люкс, стандарт та стандарт одномісний. Окрім меблювання, загальний комфорт внутрішнього простору житлових номерів забезпечується декоративним оформленням. Гармонійне поєднання наочно-просторового оформлення, досягнення цілісності і узгодженості всіх компонентів створює ефект естетичного комфорту перебування у номері. Естетично доцільне декоративне оформлення номерів пов'язується з колірною гамою і оздобленням поверхонь, дизайном обладнання, декоративним оформленням деталей, освітлення, озеленення та ін.

В номерах підвищеної категорії передбачено використання люстр виготовлених з дорогоцінного скла. В номерах категорії «стандарт» використовуватимуться скляні люстри. Вони можуть поєднуватися і з точковим

освітленням. Всі номери готелю оснащені шумоізолюючими вікнами та сучасним обладнанням та технікою. Дизайнерське рішення інших приміщень готелю виконано відповідно до загального дизайнерського рішення з використанням елементів декору, відповідно до типу та призначення приміщення.

### Паспорт проекту

Будівельно-технічні показники проекту зведені у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

#### Будівельно-технічні показники проекту

| № п/п                                 | Найменування показника                                 | Одиниця виміру | Значення показника |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------|--------------------|
| 1                                     | Площа ділянки будівництва, $S_{\partial}$              | м <sup>2</sup> | 1560               |
| 2                                     | Площа забудови, $S_{пов}$                              | м <sup>2</sup> | 800                |
| 3                                     | Коефіцієнт забудови, $k_3$                             |                | 0,51               |
| 4                                     | Площа озеленення, $S_{оз}$                             | м <sup>2</sup> | 702                |
| 5                                     | Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$                        |                | 0,45               |
| 6                                     | Загальна площа закладу, $S_{заг}$                      | м <sup>2</sup> | 2136               |
| 7                                     | Корисна площа закладу, $S_k$                           | м <sup>2</sup> | 1601               |
| 8                                     | Будівельний об'єм закладу, $V_{\partial}$              | м <sup>3</sup> | 8135,1             |
| 9                                     | Вартість будівництва (капітальні вкладення), $V_{A+B}$ | тис.грн        | 241864,04          |
| Питомі показники вартості будівництва |                                                        |                |                    |
| 10                                    | Вартість 1 місяця                                      | тис.грн        | 4651,2             |
| 11                                    | Вартість 1 м <sup>2</sup> загальної площі              | тис.грн        | 113,2              |
| 12                                    | Вартість 1 м <sup>3</sup> об'єму будівлі               | тис.грн        | 29,7               |

### 2.6. Кошторис

Попередньо вартість будівництва проектного підприємства готельного господарства розраховується за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт за формулою (2.13):

$$B_{збр} = S_{заг} \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K \cdot I_P, \quad (2.13)$$

$B_{збр}$  – вартість загальнобудівельних робіт, грн;

$S_{заг}$  – загальна площа готельного комплексу, м<sup>2</sup>.

$Y$  – норматив питомої вартості 1 м<sup>2</sup> загальнобудівельних робіт, у.о.

$K_T$  – територіальний поправочний коефіцієнт.

$I_K$  – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн/дол. США станом на 18.11.2018.

$I_P$  – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва ( $I_P = 0,77$ ).

$$BЗБР = 2136 \times 1800 \times 0,9 \times 28 \times 0,77 = 74604 \text{ тис.грн}$$

Вартість загальнобудівельних робіт з будівництва проектного готелю розраховується за укрупненим показником, який приймають за середньо ринковою вартістю робіт.

Зведений кошторис проектного готелю представлено у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Зведений кошторисний розрахунок комплексного закладу

| № розділ                                      | Стаття витрат                                    | Рекомендовані співвідношення вартості        | Розмір витрат, тис. грн. |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Розділ А. Базисна вартість будівництва</b> |                                                  |                                              |                          |
| 1                                             | Підготовка території будівництва.                | 2% від вартості будівництва за підрозділом 2 | 2664,45                  |
| 2                                             | Основні об'єкти будівництва, у т.ч.              | дані розрахунки з них:                       |                          |
| 2,1                                           | Загальнобудівельні роботи                        | 56%                                          | 74604,50                 |
| 2,2                                           | Електротехнічні роботи                           | 6%                                           | 7993,34                  |
| 2,3                                           | Сантехнічні роботи                               | 5%                                           | 6661,12                  |
| 2,4                                           | Зв'язок та сигналізація                          | 3%                                           | 3996,67                  |
| 2,5                                           | Устаткування, меблі та інвентар                  | 28%                                          | 37302,25                 |
| <b>Разом за підрозділом 2</b>                 |                                                  | <b>100%</b>                                  | <b>133222,32</b>         |
| 3                                             | Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення | 4% за підрозділом 2                          | 5328,89                  |
| 4                                             | Об'єкти енергетичного господарства               | 1% за підрозділом 2                          | 1332,22                  |
| 5                                             | Об'єкти транспортного господарства та зв'язку    | 0,2% за підрозділом 2                        | 266,44                   |

Продовження таблиці 2.5

|   |                                                                                           |                     |         |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|
| 6 | Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання | 5% за підрозділом 2 | 6661,12 |
| 7 | Благоустрій і озеленення території                                                        | 3% за підрозділом 2 | 3996,67 |



|                                                                                                             |                                                                                   |                                |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------|
| <b>Разом за підрозділами 1-7</b>                                                                            |                                                                                   |                                | <b>150807,67</b> |
| 8                                                                                                           | Тимчасові будівлі та споруди                                                      | 0,7% за підрозділом 1-7        | 1055,65          |
| 9                                                                                                           | Інші роботи та витрати                                                            | 6% за підрозділом 1-7          | 9048,46          |
| <b>Разом за підрозділами 1-9</b>                                                                            |                                                                                   |                                | <b>160911,78</b> |
| 10                                                                                                          | Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд | 2% за підрозділом 1-7          | 3016,15          |
| 11                                                                                                          | Підготовка експлуатаційних кадрів                                                 | 0,4% за підрозділом 1-9        | 643,65           |
| 12                                                                                                          | Проектні та вишукувальні роботи                                                   | 5% за підрозділом 1-7          | 7540,38          |
| <b>Всього. Базисна вартість будівництва</b>                                                                 |                                                                                   |                                | <b>172111,96</b> |
| <b><i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i></b> |                                                                                   |                                |                  |
| 1                                                                                                           | Обов'язкові платежі (податки та збори)                                            | 38% за підрозділом 1-9         | <b>61146,48</b>  |
| 2                                                                                                           | Резервний компенсаційний фонд замовника                                           | 5% від суми базисної вартості. | <b>8605,60</b>   |
| <b>Усього по розділу Б:</b>                                                                                 |                                                                                   |                                | <b>69752,07</b>  |
| <b>Загалом сума витрат на будівництво, <math>V_{A+B}</math></b>                                             |                                                                                   |                                | <b>241864,04</b> |

**241 мільйон 864 тисячі гривень**

Отже, за даними таблиці 2.6, капітальні витрати за проектом становлять **241864,04** тис. грн.

## **2.7. Охорона навколишнього середовища**

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект готелю відповідатиме екологічним вимогам. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і погодження у складі проектної документації матеріалів оцінки впливу на навколишнє середовище.

Виконання оцінки впливу на навколишнє середовище та підготовка її матеріалів здійснюється організаціями, які мають відповідну ліцензію на основі «Заяви про наміри» (додаток О). Заява складається замовником і виконавцем оцінки впливу на навколишнє середовище.

Оцінку екологічності проектних рішень будівлі проектного готелю проводяться за двома напрямками:

- а) екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;

б) вплив споруди на навколишнє середовище (пристрої і заходи, що забезпечують зниження шкідливих викидів в атмосферу, наприклад, встановлення фільтрів, очищення каналізаційних стоків, миття автомашин, виробничих процесів харчоблоків).

Номери проектного готельного комплексу обладнуються пристроями енергозбереження, які встановлюються при вході в номер і керуються картами електронного карткового замка.

У системах холодопостачання закладів ресторанного господарства проектного підприємства застосовуються озонобезпечні холодоагенти.

Потужність поглинутої у повітрі дози гамма-випромінювання у приміщеннях готелів, які здаються в експлуатацію, не перевищує 73 пГр/с (30 мкР/год).

Будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали, що використовуються для виготовлення покрівлі, вбудованих меблів, систем гарячого та холодного водопостачання, вентиляції, мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

## **2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта**

Підприємство готельного господарства – ГК «Дача» є підприємством приватної власності. Готель здається в експлуатацію відповідно до вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 8.10.2008 р. № 923 (зі змінами і доповненнями від 20.05.2009 р. Постанова КМУ № 534):

Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів здійснюється на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил, що видається інспекціями державного архітектурно-будівельного контролю.

Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції державного архітектурно-будівельного контролю, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, завдання на проектування за наступною формою (додаток М).

До заяви додаються:

- 1) проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку;
- 2) акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генеральною проектувальною та генеральною підрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією.

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів районною державною адміністрацією та органами, до повноважень яких згідно із законом належить участь у прийнятті закінчених будівництвом об'єктів в експлуатацію.

Якщо подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам, інспекція здійснює підсумкову перевірку відповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації, яка починається не пізніше як на третій день після реєстрації заяви.

Інспекція під час підсумкової перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати пояснення, довідки, документи, матеріали, відомості з питань, що виникають, та в разі потреби залучати заінтересовані органи.

На завершальному етапі повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією та державними стандартами, будівельними нормами і правилами роботи, а також змонтовано і випробувано обладнання.

За результатами розгляду заяви з документами, що додаються до неї, та підсумкової перевірки інспекція протягом двох робочих днів приймає рішення про видачу свідоцтва.

Завершений технічним перепроєктуванням та будівництвом об'єкт вважається прийнятим в експлуатацію від дати видачі йому зареєстрованого інспекцією свідоцтва.

## **2.9. Охорона праці**



Наказом міністерством праці від 22.10. 2001 р. № 432 затверджена Концепція управління охороною праці, яка визначає, що управління охороною праці — це підготовка, прийняття та реалізація правових, організаційних, науково-технічних, санітарно-гігієнічних, соціально-економічних та лікувально-профілактичних заходів, спрямованих на збереження життя, здоров'я та працездатності людини в процесі трудової діяльності.

Відповідно до ст. 13 Закону "Про охорону праці" роботодавець повинен забезпечити функціонування системи управління охороною праці (СУОП). Він очолює роботу з управління охороною праці та несе безпосередню відповідальність за її функціонування в цілому на підприємстві.

Завдяки системі СУОП повинні забезпечуватися вирішення таких основних завдань:

- професійний добір працівників, які виконують роботи підвищеної небезпеки з урахуванням стану їхнього здоров'я та психофізіологічних показників;
- навчання та пропаганда з охорони праці;
- безпека обладнання;
- безпека виробничих процесів;
- безпека будівель та споруд;
- забезпечення нормативних санітарно-гігієнічних умов праці;
- наявність засобів індивідуального захисту (ЗІЗ);
- оптимальні режими праці та відпочинку;
- лікувально-профілактичне обслуговування працюючих;
- санітарно-побутове обслуговування. В проектованому готелі «Дача» за встановленим критерієм, чисельність працівників складає 205 осіб, відповідно до чого система управління охороною праці включатиме:
  - Служба охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04);
  - Профспілка, або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11.07);
  - Комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09.07).

## Документація для організації служби охорони праці готелю

Перелік документації при організації системи управління охороною праці проєктованого підприємства готельного господарства подано в таблиці 2.6.

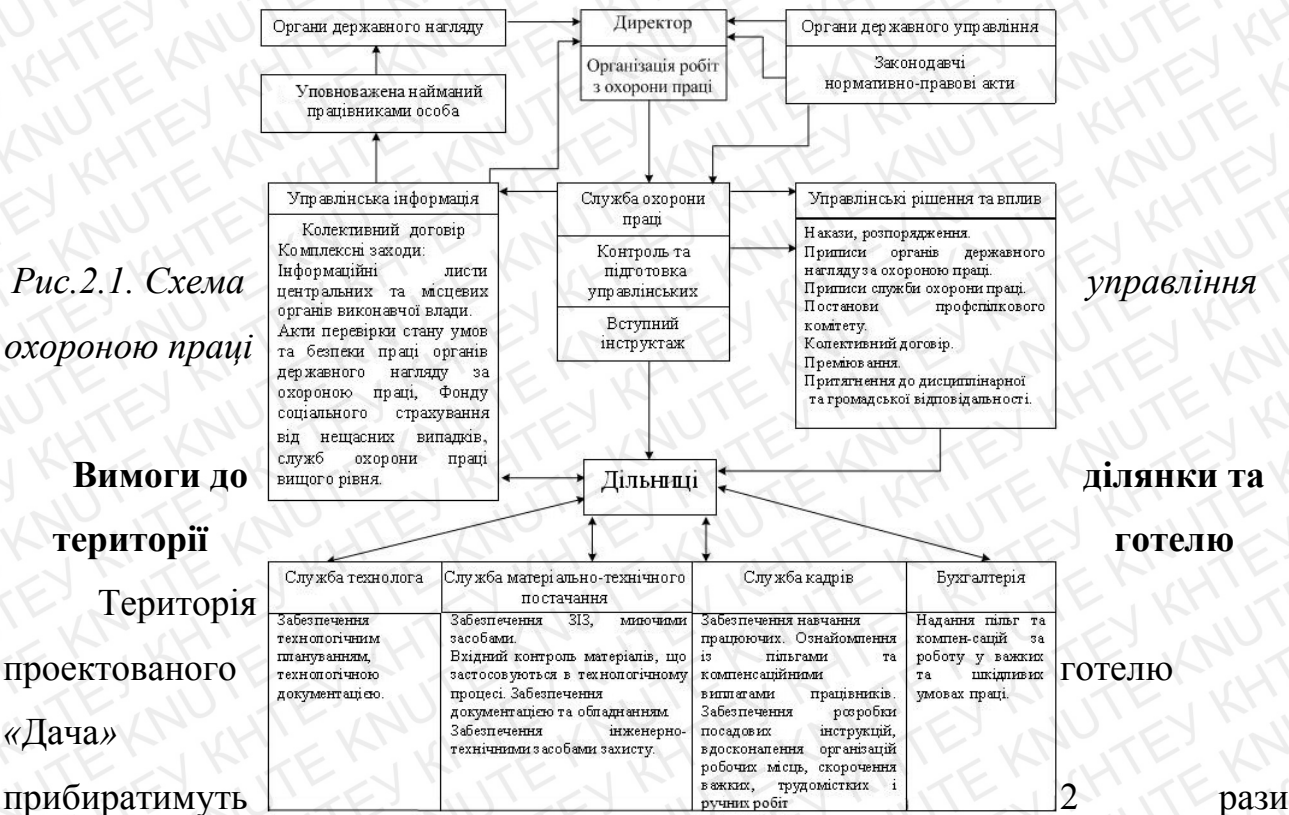
Таблиця 2.6

Перелік документації при організації системи управління охороною праці готелю

| Мета розроблення               | Регламентуючий документ                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Служба охорони праці           | 1. Наказ керівника про створення служби охорони праці № 11 від 8.10.2018 р.                                                                                                |
|                                | 2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом керівника № 12 від 9.10.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.21-04)                                  |
|                                | 3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом керівника №13 від 10.10.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.12-05). |
| Комісія з питань охорони праці | 1.Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 1 від 11.10.2018 р.                                                          |
|                                | 2.Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом керівника № 15 від 11.10.2018 р. (НПАОП 0.00-4.09-07)                                     |
| Для всіх підприємств           | Розпорядницька:                                                                                                                                                            |
|                                | 1.Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 16 від 12.10.2018 р;                                                                                |
|                                | 2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом керівника № 16 від 10.11.2018 р.(НПАОП 0.00-4.11-07)                                |
|                                | 3.Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 17, від 11.11.2018 р.                                                          |
|                                | 4.Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом керівника № 18, від 13.10.2018 р.                                                                                     |
|                                | 5.Інструктажі з питань охорони праці, затверджені наказом керівника № 19 від 15.10.2018 р.                                                                                 |
|                                | 6.Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 14.10.2018                                                                  |
| Продовження таблиці 2.6        |                                                                                                                                                                            |
|                                | 7.Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця в розділі «Охорона праці»                                          |
|                                | 8.Звітна документація (форми офіційної статистичної звітності)                                                                                                             |
|                                | 9.Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи, плани, схеми)                                                                                |

На проєктованому підприємстві готельного господарства постійно опрацьовують нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації та ін.), копії яких зберігаються у керівника служби охорони праці. Крім цього

створено план заходів з охорони праці (додаток Н). До керівних органів підприємства відноситься керівник підприємства й служба охорони праці як основний координатор всієї роботи у цій сфері. Виконавчим органом є головні спеціалісти, керівники структурних підрозділів та окремі виконавці (робітники). Систему управління охороною праці в закладі ресторанного господарства проектного готелю наведено на рисунку 2.1.





запобігання пилоутворенню; у холодну пору року планується: постійне прибирання снігу з пішохідних доріжок, під'їздів, газонів; вивезення снігу з території, прилеглої до готелю спеціальним транспортом; боротьба з ожеледдю на пішохідних доріжках, тротуарах і проїздах транспорту проводиться з використанням спеціальних сумішей для боротьби з ожеледдю.

На території ділянки забудови облаштовано площадку з асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженнями. Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Відстань від сміттєзбірників до готелю, місць відпочинку і прогулянок гостей та відвідувачів становить 18 м.

Проектом передбачено під'їзд пожежних автомобілів до готелю у південній частині ділянки, а також до пожежних гідрантів, основних евакуаційних виходів з будівлі, входів, що ведуть до ліфтів.

## 2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту знаходиться на першому поверсі, поряд з приміщеннями масажного центру. Заклади ресторанного господарства розміщені на першому поверсі. Приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування розміщені на першому та другому поверхах та максимально ізольовані від житлових приміщень звукоізолюючими перегородками та перекриттями. Адміністративні приміщення розміщені на першому поверсі, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані на першому поверсі, мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через службові сходи та ліфти, завантажувальну рампу, білизнопровід), що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу та гостей.

Таблиця 2.7

**Площа та об'єм виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце**

| Приміщення | Чисельність працівників | На одного працівника  |                       |
|------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------|
|            |                         | площа, м <sup>2</sup> | об'єм, м <sup>3</sup> |

|                                     |              |    |      |
|-------------------------------------|--------------|----|------|
|                                     | <b>зміни</b> |    |      |
| Доготівельний цех                   | 2            | 7  | 23,1 |
| Холодний цех                        | 2            | 7  | 23,1 |
| Гарячий цех                         | 3            | 7  | 23,1 |
| Мийна столового посуду              | 1            | 8  | 26,4 |
| Мийна кухонного посуду              | 1            | 8  | 26,4 |
| Приміщення завідуючого виробництвом | 1            | 6  | 19,8 |
| Кімната побутового обслуговування   | 1            | 6  | 19,8 |
| Кабінет директора                   | 1            | 14 | 46,2 |
| Архів                               | 0            | 12 | 39,6 |
| Бухгалтерія                         | 5            | 8  | 26,4 |
| Кімната персоналу                   | 2            | 5  | 16,5 |
| Центральна білизняна, у тому числі: |              |    |      |
| відділення чистої білизни           | -            | 15 | 49,5 |
| відділення брудної білизни          | 1            | 7  | 23,1 |

У приміщеннях готелю можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та житлових приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені в таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готельного комплексу

| Приміщення                                                     | Речовина     | Клас небезпеки | Шлях проникнення в організм | ГДК у повітрі робочої зони мг/м <sup>3</sup> | Загальний характер дії                                      | Заходи і засоби захисту працівників                                                          |
|----------------------------------------------------------------|--------------|----------------|-----------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Гарячий цех                                                    | Акролеїн     | 2              | Верхні дихальні шляхи       | 0,2                                          | Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей | Провітрювання приміщення, витяжка, вентиляція, використання індивідуальних предметів захисту |
| Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора | Окис вуглецю | 4              | Верхні дихальні шляхи       | 20                                           | Може мати загальну токсичну дію                             | Провітрювання, індивідуальні засоби захисту                                                  |

Продовження таблиці 2.8

|                        |             |   |                       |   |                                                  |                                                        |
|------------------------|-------------|---|-----------------------|---|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Комора сухих продуктів | Пил борошна | 4 | Верхні дихальні шляхи | 6 | Може викликати алергійний стан верхніх дихальних | Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту |
|------------------------|-------------|---|-----------------------|---|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                        |                                                        |   |                                                     |   |                                                                                                                |                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                        |                                                        |   |                                                     |   | шляхів і<br>бронхів, руйнувати<br>зубну емаль                                                                  |                                                                                                           |
| Мийна<br>столового та<br>кухонного<br>посуду                                                                                           | Пари<br>синтетичних<br>мийних засобів                  | 3 | Верхні<br>дихальні<br>шляхи,<br>шкірний<br>покрив   | 5 | Подразнюють<br>шкіру та<br>слизову<br>оболонку очей,<br>виявляють<br>помірковані<br>кумулятивні<br>властивості | Використання<br>індивідуальних<br>засобів захисту<br>(рукавиці і,<br>маски),<br>провітріння<br>приміщення |
| Житлові<br>приміщення                                                                                                                  | Пари,<br>аерозолі<br>синтетичних<br>мийних засобів     | 3 | Верхні<br>дихальні<br>шляхи,<br>шкірний<br>покрив   | 5 | Подразнюють<br>шкіру і слизову<br>оболонку очей,<br>виявляють<br>помірковані<br>кумулятивні<br>властивості     | Провітріння<br>приміщення,<br>індивідуальні<br>засоби захисту                                             |
| Жилі, підсобні<br>приміщення,<br>приміщення<br>фізкультурно-<br>оздоровчого<br>призначення,<br>заклади<br>ресторанного<br>господарства | Пари<br>дезінфекційних<br>засобів                      | 3 | Верхні<br>дихальні<br>шляхи,<br>слизова<br>оболонка | 5 | Подразнюють<br>шкіру, слизову<br>оболонку очей                                                                 | Провітріння<br>приміщення,<br>індивідуальні<br>засоби захисту                                             |
| Жилі<br>приміщення                                                                                                                     | Пил<br>бавовняний<br>і лляний,<br>вовняний,<br>пуховий | 4 | Верхні<br>дихальні<br>шляхи,<br>слизова<br>оболонка | 2 | Може<br>викликати<br>алергійний<br>стан верхніх<br>дихальних<br>шляхів і<br>бронхів,<br>фіброзні<br>процеси    | Провітріння<br>приміщення,<br>індивідуальні<br>засоби захисту                                             |

Обслуговуючий персонал готелю буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правил особистої гігієни, що передбачено трудовим договором. Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою один раз на три місяці, або частіше за необхідності. Особи, що не пройшли навчання, до роботи не допускаються.

Обслуговуючий персонал, що приймає, видає, сортує чисту білизну, медичні працівники, обслуговуючий персонал приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, масажного центру, будуть забезпечені спеціальним одягом (білі халати, спортивна форма, уніформа для працівників оздоровчого центру).



У всіх приміщеннях проектного підприємства готельного господарства щодня проводитиметься вологе прибирання. У приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, SPA-центру, ресторану, бюро прийому та розміщення, а також в приміщеннях для персоналу розташовані медичні аптечки першої допомоги. У процесі роботи готелю укладатимуться угоди про здійснення профілактичного оброблення приміщень проти комах і гризунів з періодичністю раз на півроку. Заходи боротьби з комахами та гризунами в готелі здійснюватимуться незалежно від планових і позапланових дезінфекційних оброблень приміщень за договорами. Заземлені конструкції, що розміщуються у приміщенні готелю (батареї опалення, водопровідні труби), надійно захищені решітками та укріпленнями. Проектом передбачено засоби захисту від несанкціонованого проникнення до монтажних розподільних шаф та інших споруд, приміщень і обладнання мереж зв'язку та сигналізації, а сама створення механізму автоматичного замикання дверного замку, встановлення камер спостереження та сигналізації. Загальне оцінювання умов праці в готелі здійснюється на підставі аналізу окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (Сан ПиН 42 – 121 – 4719 – 88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях готелю визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях. Оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи занесено в таблицю 2.9.

Таблиця 2.9

Норми мікроклімату виробничих приміщень

| Промислові приміщення                 | Холодний період         |                               |                             | Теплий період           |                               |                             |
|---------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
|                                       | Температура повітря, °С | Відносна вологість повітря, % | Швидкість руху повітря, м/с | Температура повітря, °С | Відносна вологість повітря, % | Швидкість руху повітря, м/с |
| Приміщення розбирання брудної білизни | 19-21                   | 40-60                         | 0,2                         | 21-23                   | 40 - 60                       | 0,3                         |

Продовження таблиці 2.9

|                               |         |         |     |         |         |     |
|-------------------------------|---------|---------|-----|---------|---------|-----|
| <b>Електро-технічна</b>       | 21-23   | 40-60   | 0,1 | 22-24   | 40 - 60 | 0,2 |
| <b>Пральня</b>                | 21-23   | 40-60   | 0,1 | 22-24   | 40 - 60 | 0,2 |
| <b>Торговельні зали</b>       | 18 – 20 | 40 - 60 | 0,2 | 21 - 23 | 40 - 60 | 0,3 |
| <b>Роздаткова</b>             | 18 – 20 | 40 - 60 | 0,2 | 21 - 23 | 40 - 60 | 0,3 |
| <b>Сервізна</b>               | 21 – 23 | 40 - 60 | 0,1 | 22 - 24 | 40 - 60 | 0,2 |
| <b>Білизняна</b>              | 21 – 23 | 40 - 60 | 0,1 | 22 - 24 | 40 - 60 | 0,2 |
| <b>Заготівельний цех</b>      | 19-21   | 40-60   | 0,2 | 21-23   | 40 - 60 | 0,3 |
| <b>Доготівельний цех</b>      | 18 – 20 | 40 - 60 | 0,3 | 21 - 23 | 40 - 60 | 0,3 |
| <b>Гарячий цех</b>            | 17 – 19 | 40 - 60 | 0,2 | 20 - 22 | 40 - 60 | 0,3 |
| <b>Мийна кухонного посуду</b> | 19-21   | 40-60   | 0,2 | 21-23   | 40 - 60 | 0,3 |
| <b>Мийна столового посуду</b> | 19-21   | 40-60   | 0,2 | 21-23   | 40 - 60 | 0,3 |

Нагрівальні прилади у приміщеннях готелю розташовують переважно під світловими прорізами, легкодоступними для прибирання та оснащують регуляторами температури. Середня температура поверхні нагрівальних приладів передбачена не вище 60 °С.

В проектованому підприємстві готельного господарства жилі та адміністративно - побутові приміщення оснащені природною вентиляцією.

Приміщення закладів ресторанного господарства, пральні (інші підсобні приміщення, де згідно з технологічними процесами передбачається виділення шкідливих речовин) облаштовані системою загально обмінної припливно-втяжної вентиляції зі штучним спонуканням.

Усі жилі та підсобні приміщення готелю, а також загальні коридори і холи мають природне освітлення. Загальне штучне освітлення передбачено в усіх без винятку приміщеннях готелю. У жилих, виробничих, адміністративних кімнатах передбачено також місцеве освітлення окремих функціональних зон.

Характеристику системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт наведено в таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Норми та якісні показники освітлення

| Приміщення                                                                                        | Системи освітлення              | Норми освітлення      |                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------|
|                                                                                                   |                                 | Штучне освітлення, лк | Природне (коефіцієнт природного освітлення), % |
| Житлові номери                                                                                    | Суміщене                        | 200                   | 0,9                                            |
| Вестибюль                                                                                         | Суміщене                        | 150                   | 0,9                                            |
| Торговельна зала ресторану                                                                        | Суміщене                        | 200                   | 0,9                                            |
| Адміністративні приміщення                                                                        | Суміщене                        | 300                   | 0,9                                            |
| Основні сходи, загальні коридори, білизняна, центральна майстерні, кімнати чистлення і прасування | Штучне                          | 100                   | -                                              |
| Санвузли                                                                                          | Штучне                          | 75                    | -                                              |
| Душові                                                                                            | Штучне                          | 50                    | -                                              |
| Приміщення персоналу                                                                              | Суміщене                        | 150                   | 0,9                                            |
| Складські приміщення                                                                              | Штучне                          | 20                    | -                                              |
| Технічні приміщення                                                                               | Штучне                          | 30                    | -                                              |
| Гарячий цех                                                                                       | Комбіноване: природне та штучне | 300                   | 0,9                                            |
| Холодний цех                                                                                      | Комбіноване: природне та штучне | 300                   | 0,9                                            |
| Доготівельні цехи                                                                                 | Комбіноване: природне та штучне | 300                   | 0,9                                            |

При проектуванні приміщень передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного).

Допустимий рівень шуму, що створюється у жилих приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори, тощо), становитиме 62 дБ.

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях з робочими місцями з постійним перебуванням людей не перевищуватиме 67 дБ.

Робота виробничого обладнання супроводжується шумом або вібрацією, що негативно впливає на організм людини. Проектом передбачено застосування таких заходів та засобів захисту працівників від дії шуму і вібрації шляхом введення малошумних двигунів, застосування стаціонарних і



пересувних глушників шуму, знизити шум електричних машин можна усуненням невірноваженості ротора, регулюванням підшипникових вузлів і щиткових контактів (для зменшення механічного шуму і вібрацій), акустичною оптимізацією вентиляторів охолодження (збільшенням зазорів, зменшенням діаметра гвинта й колової швидкості), зменшенням витрат охолоджуваного повітря і, нарешті, вирішенням проблеми охолодження без використання вентиляторів, завдяки чому знижується аеродинамічний шум, усуненням асиметрій у магнітопроводах і обмотках, ослабленням інтенсивності перемінних радіальних магнітних сил низького порядку (для зменшення магнітного шуму і вібрації).

Підлоги в коридорах, холах і вітальнях мають покриватися звукопоглинаючими килимами або покриттями, що їх замінюють. Телевізори мають встановлюватися лише в номерах або спеціальних приміщеннях, а телефон загального користування - віддалік від житлових кімнат у спеціальних кабінах або під акустичним ковпаком. Для зменшення шуму в житлових і громадських приміщеннях використовують спеціальні звукоізолюючі вікна і двері, звукоізолюючу обробку стін.

Засобами індивідуального захисту від шуму є протишумні шоломи, навушники і вкладиші.

Застосування вкладишів допустимо при рівнях звука не вище 100 дБ, навушників – 110 дБ, шоломів – 120 дБ.

При рівнях шуму вище 120 дБ, коли потрібен тотальний захист тіла людини, рекомендується одягати, крім шоломів, шумозахисний комбінезон, пояс і черевики.

Засоби захисту від вібрацій у джерелах вібрацій ґрунтуються на урівноважуванні діючих сил і моментів у машинах і механізмах, балансуванні обертових деталей, застосуванні матеріалів з підвищеним внутрішнім тертям, поліпшенні технології виготовлення тощо. Зниження рівня вібрації на шляху її поширення досягається застосуванням віброізолюючих конструкцій і вібродемпфуючих матеріалів і покриттів, а також віброгасників. Для

забезпечення віброізоляції влаштовують розриви між елементами конструкцій або усувають тверді зв'язки між ними, а також уникають подібності частот власних коливань системи і частот сил, що її збуджують.

Для вібропоглинання на вібруючі елементи машини наносять в'язкі або пружні матеріали, яким притаманні значні внутрішні втрати. До таких матеріалів відносяться антивібрит, агат, сендвічні конструкції, СКЛ-25 та інші. Зниження вібрації таким чином досягає 2-10 дБ в смузі частот 31,5-8000 Гц. Засоби захисту від вібрації викладені в державному стандарті ГОСТ 12.1.012-90. ССБТ "Вібраційна безпека. Загальні вимоги".

Засобами індивідуального захисту від вібрації є: черевики, рукавиці, виготовлені із віброзахисних матеріалів цілком або в місцях з'єднання з вібруючою поверхнею.

При роботі теплового устаткування (пароконвектомати, електроплити) у приміщеннях (гарячий цех, доготівельний цех) має місце теплове випромінювання. Проектом передбачено виконання таких заходів і засобів для підтримання теплових випромінювань на рівні 200–210 Вт/м<sup>2</sup>:

- ❖ теплоізоляцію гарячих поверхонь (температура на поверхні теплоізоляції не повинна перевищувати 45°C);
- ❖ охолодження теплоізолюючих поверхонь (водою);
- ❖ екранування джерел випромінювання (за принципом дії екрани діляться на тепловідбиваючі та тепловідвідні, вони можуть бути непрозорими, напівпрозорими і прозорими);
- ❖ повітряне душення;
- ❖ засоби індивідуального захисту;
- ❖ організація раціонального теплового режиму праці та відпочинку тощо.

Крім названого, проводять лікувально-профілактичні заходи, попередні медичні огляди та медогляди з метою попередження, а також ранньої діагностики захворювань у працівників.

## 2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Електричний струм становить велику небезпеку для життя і здоров'я людини. Враження електричним струмом найчастіше відбувається в результаті: випадкового дотику до відкритих струмопровідних частин, що знаходяться під напругою; появи напруги в результаті пошкодження ізоляції на зовнішніх металевих частинах електроустановок; неякісного заземлення або занулення електроустановки; незадовільного огороження струмопровідних частин установки від випадкового дотику; виконання робіт на розподільних пристроях без відключення напруги і без дотримання необхідних заходів безпеки.

Приміщення готельного комплексу належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом:

- приміщення **особливо** небезпечні (виробничі приміщення ресторану, технічні приміщення);
- приміщення з **підвищеною** небезпекою (складські приміщення, приміщення спортивно-розважальної групи, SPA-центр);
- приміщення **без підвищеної** небезпеки (адміністративні приміщення).

Проектом передбачено такі заходи і засоби електробезпеки в цих приміщеннях: ізолювальні електрозахисні засоби (покажчики напруги, гумові килимки, доріжки, підставки, ізолювальні ковпаки та накладки, заземлення.

Також передбачається наступні заходи захисту:

- ❖ захист від ураження електричним струмом;
- ❖ захист від електромагнітних випромінювань і електричних полів (напруженість статичного електричного поля на відстані 0,2 м від підлоги та стін не перевищуватиме 15 кВ/м при відносній вологості повітря 30-60%; напруженість електричного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не перевищуватиме 500 В/м; магнітного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не – 0,3 мкТл);
- ❖ захист від статичної електрики (у системах кондиціонування повітря готелю використано біполярні коронні іонізатори зі створенням у просторі, що



обслуговується, концентрацій легких позитивних і негативних аерофонів 1000-3000 іонів/см<sup>3</sup> при дотриманні показника переваги полярності від – 0,11 до +0,11).

При експлуатації прийнятого до встановлення обладнання передбачено виконання таких заходів та засобів електробезпеки:

- система технічних засобів і заходів;
- система електрозахисних засобів;
- система організаційно-технічних заходів і засобів.

Технічні засоби і заходи з електробезпеки реалізуються в конструкції електроустановок при їх розробці, виготовленні і монтажі відповідно до чинних нормативів.

Основні технічні засоби і заходи забезпечення електробезпеки при нормальному режимі роботи електроустановок включають:

- ізоляцію струмовідних частин;
- недоступність струмовідних частин;
- блоківки безпеки;
- засоби орієнтації в електроустановках;
- виконання електроустановок, ізольованих від землі;
- захисне розділення електричних мереж;
- компенсацію ємнісних струмів замикання на землю;
- вирівнювання потенціалів.

Із метою підвищення рівня безпеки, залежно від призначення, умов експлуатації і конструкції, в електроустановках застосовується одночасно більшість з перерахованих технічних засобів і заходів.

Основні організаційно-технічні заходи і засоби щодо попередження електротравм регламентуються ДНАОП 0.00-1.21-98 Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів, за якими відповідальність за організацію безпечної експлуатації електроустановок покладається на власника.

Згідно з чинними вимогами власник повинен:

- призначити відповідального за справний стан і безпечну експлуатацію електроустановок;
- створити і укомплектувати відповідно до потреб електротехнічну службу;
- розробити і затвердити посадові інструкції працівників електротехнічної служби та інструкції з безпечного виконання робіт в електроустановках з урахуванням їх особливостей;
- створити на підприємстві такі умови, щоб працівники, на яких покладено обов'язки з обслуговування електроустановок, відповідно до чинних вимог, своєчасно здійснювали їх огляд, профілактичні огляди.

Встановлені у санітарних вузлах (ванних кімнатах) розетки для фена та електробритви вмикатимуться через пристрій захисного вмикання (ПЗВ) 10 мА.

На проектуваному підприємстві готельного господарства передбачено правила експлуатації устаткування:

- Перед початком роботи перевіряється: санітарно-технічний стан машини, справність електропроводки та надійність заземлення, наявність огорожень біля рухомих частин, надійність кріплення машини на підлозі чи на робочому місці, інакше машина може самовільно рухатись і травмувати працівника. Складається машина для певної технологічної операції і перевіряється надійність кріплення всіх частин, відсутність сторонніх речей у робочій камері.
- Вмикання машини на 1-2 секунди для перевірки на холостому ходу щодо відсутності сторонніх шумів та скреготу.
- Підготування сировини та приймальної тари належним чином;
- Завантажування продукції в машину здійснюється згідно з вказівками технічної документації.
- Перемикання швидкості (при відсутності варіатора швидкості) рекомендується при вимкненому електродвигунові.
- Після закінчення роботи машина від'єднується повністю від електромережі.

- Після повної зупинки машини її частково розбирають, очищують від залишків продуктів, виконується санітарно-технічна обробка машини.

Для захисту працівників від небезпечних виробничих чинників використовуються:

1. Огорожі, виконані у вигляді камер, кожухів, щитів. Камери та ємності машин для переробки харчових продуктів виконують функції так званої камерної огорожі. У машинах для нарізання гастрономічних товарів дисковий ніж закритий захисним кожухом.

2. Запобіжні захисні засоби, призначені для автоматичного відключення агрегатів і машин у разі відхилення робочих параметрів (температури, тиску, величини струму тощо) від допустимих значень. Як запобіжні захисні засоби використовуються електроконтактні термометри, запобіжні клапани, гальмівні пристрої, кінцеві вимикачі, реле захисту від великих струмів. У посудомийних машинах термосигналізатор вимикає ТЕНи, якщо вода у водонагрівачі нагрілася до 90°C. Посудини в системах, які працюють під тиском, мають запобіжні клапани.

3. Блокувальні пристрої позбавляють можливості вмикання в роботу технологічного устаткування у разі наявності вільного доступу до його небезпечних зон. Застосовано електричні блокувальні пристрої, так рухомі огорожі мають електричне блокування: в разі відсутності їх на місці мікровимикач вимикає електроустановку від мережі.

4. Сигналізація, яка представляє собою засоби інформації про роботу технологічного устаткування та наявність шкідливих і небезпечних виробничих чинників, які виникають при цьому. Використано попереджувальну сигналізацію, що призначена для попередження про виникнення небезпеки. Для цього застосовуються світлові та звукові сигнали.

5. Дистанційне управління забезпечує контроль і регулювання робіт обладнання з ділянок, досить віддалених від небезпечної зони. Режим роботи устаткування визначаються за допомогою датчиків контролю, сигнали від яких



надходять на пульт управління, де розташовуються засоби інформації та органи управління, наприклад, з постійного поста охорони.

### Пожежна безпека

У проєкті пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації виробничі та складські приміщення ресторану та готелю.

Сигнали для спрацювання систем протипожежної автоматики виводять на пульт централізованого пожежного спостереження, розміщений у приміщенні служби охорони готелю та в найближчій пожежній частині.

Висота готелю в якому спроектовано готель становить 20 м, тому передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння.

Необхідну кількість вогнегасників та їх тип визначають залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищуваної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також з урахуванням класу пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні.

Місця розміщення вогнегасників позначають знаком «Вогнегасник», який розміщують на видному місці. Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників у проєктованому готелі, наведено в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Вибір типу та кількості вогнегасників

| Найменування приміщень                                      | Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою | Вогнегасники                              |           |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------|
|                                                             |                                                  | Тип                                       | Кількість |
| Виробничі цехи ресторану (доготовільний, холодний, гарячий) | A, B                                             | Вуглекислотні вогнегасники місткістю 10 л | 3         |
| Фізкультурно-оздоровчі приміщення; приміщення SPA-центра    | C                                                | Хлодонові вогнегасники місткістю 2 л      | 4         |
| Адміністративного призначення, приймально-вестибюльна група | D                                                | Порошкові вогнегасники місткістю 5 л      | 3         |
| Номерний фонд готелю                                        | E                                                | Хлодонові вогнегасники місткістю 2 л      | 4         |

Для готелю визначено один вогнегасник на 70 м<sup>2</sup> приміщення або на 20 м погонної довжини коридору.

### **Евакуація людей**

У проекті розроблено план евакуації людей на випадок виникнення пожежі, що передбачає встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників. План евакуації – додаток Р.

Планом передбачено встановлення пожежного гідранта, пожежного зв'язку та сигналізації. Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень готелю та закладу ресторанного господарства, через такі евакуаційні виходи:

- 1) першого поверху назовні безпосередньо або через вестибюль, коридор та сходову клітку;
- 2) будь-якого поверху, крім першого, у коридор, що веде у сходову клітку, у тому числі через хол.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 8 одиниць.

При визначенні параметрів шляхів евакуації розрахункову кількість людей у приміщеннях збільшується проти проектної місткості в 1,25 рази, за винятком видовищних й інших приміщень з регламентованою кількістю місць, а також підприємств роздрібної торгівлі, де чисельність покупців приймається з розрахунку однієї людини на 3 м<sup>2</sup> площі торговельного залу, включаючи площу, зайняту під обладнання.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні або на сходову клітку становить 28 метрів. Відстані по шляхах евакуації від найбільш віддалених вхідних дверей номерів готелів до дверей сходових кліток становлять 25 метрів.

Евакуаційні шляхи (коридори, проходи, виходи, сходові марші та площадки, тамбури тощо) забезпечують у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться у приміщеннях будівель і споруд, протягом 1 – 1,75 хвилин для виробничих приміщень ресторану, 2 – 3

для приміщень головного корпусу, 0,75 – 1,75 для приміщень фізкультурно-оздоровчого корпусу та 2,5 – 3 для приміщень житлового корпусу.

Номери проектного готельного комплексу обладнуються системами оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей. Крім цього передбачається розміщення люмінесцентної реклами та системи світлових показників (напрямок руху, місця паркування, назва залів, пожежні гідранти, тощо).

### **Цивільний захист**

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проектованому готелі за типовою структурою створюється система цивільного захисту.

Начальником цивільного захисту є керівник (директор) готелю, який відповідає за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також рятувальними та іншими невідкладними роботами.

Керівництво готелю незалежно від форм власності забезпечує працівників засобами індивідуального та колективного захисту за рахунок підприємства, організовує евакуаційні виходи, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій, забезпечує їх готовність до практичних дій, упроваджує інші заходи цивільної оборони і несе пов'язані з ними матеріальні та фінансові витрати в обсягах, передбачених законодавством.

Наказом начальника цивільного захисту готелю призначаються заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання, оперативних питань.

Органом управління цивільним захистом є штаб цивільного захисту є штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу; одночасно він є першим заступником начальника цивільного захисту готелю. Штаб цивільного захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об'єкті.



Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту в готелях створюють служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. До основних служб цивільного захисту належать такі:

- Служба зв'язку, оповіщення та інформації. Створюють на базі вузла зв'язку готелю. Начальником служби є начальник цього вузла. Функції служби: організація своєчасного оповіщення про загрозу надзвичайних ситуацій, зв'язку і підтримання його в постійній готовності, постійне інформування працівників і мешканців готелю про обстановку, що склалася.
- Служба охорони громадського порядку. Створюють на базі підрозділів відомчої охорони. Начальником служби є начальник охорони готелю. Служба забезпечує надійну охорону готелю, громадського порядку при загрозі надзвичайних ситуацій та під час рятувальних робіт.
- Протипожежна служба. Створюють на базі підрозділів відомчої пожежної охорони. Служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та контролює їх здійснення, забезпечує постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію і гасіння пожеж.
- Аварійно-технічна служба. Створюють на базі виробничого та технічного відділів або відділу головного інженера. Начальником служби є начальник відділу, на базі якого створена служба. Функції служби: розробляє та здійснює попереджувальні заходи, що підвищують стійкість основних споруд, розбирає завали і рятує людей.
- Транспортна служба. Створюють на базі транспортних цехів та відділів готелю. Функції служби: розробляє та здійснює засоби забезпечення евакуації працівників і мешканців готелю; організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження; знезаражує транспорт.
- Служба матеріально-технічного постачання. Створюють на базі відділу матеріально-технічного забезпечення готелю. Функції служби: розробляє плани матеріально-технічного постачання; забезпечує формування всіх видів матеріально-технічних засобів; організовує ремонт техніки і майна; забезпечує

продовольством та предметами першої необхідності працівників готелю та в місцях розосередження.

У дипломному проекті розроблено план заходів цивільного захисту та наведено його в додатку П.

## **Висновок до розділу 2.**

Архітектурно-будівельний розділ виконано на основі нормативних документів, матеріалів, дослідження району будівництва, матеріали вивчення інженерних мереж на ділянці будівництва та на основі концептуальних рішень.

Визначено загальні характеристики ділянки будівництва, що складає 1560 м<sup>2</sup>. Визначено характеристику будівлі та конструктивних елементів, розраховано загальні витрати електроенергії, тепла, води, інженерні системи. Розроблено дизайн готельного комплексу «Дача», інтер'єр приміщень для обслуговування гостей. Визначено кошторис який складає понад 242 мільйони гривень. Проведені розрахунки о охороні праці, розраховано кількість евакуаційних виходів, розроблено план евакуації готелю на випадок виникнення пожежі. Проаналізувавши місце проектування визначено доцільне проектування готелю в с. Погреби Васильківського району. Київської області.

## РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

### 3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Процес створення готелю відбувається відповідно до встановлених процедур на підставі Господарського Кодексу України.

Проектований готель «Дача» - підприємство з колективною власністю, яке прирівнюватиме категорію комфорту до готелів 3 зірки. Організаційно правова форма - товариства з обмеженою відповідальністю (надалі - ТОВ).

ТОВ – це одноосібне товариство, що має статутний фонд, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за своїми зобов'язаннями тільки своїм майном.

ТОВ несе відповідальність за своїми зобов'язаннями і несе ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах своїх вкладів. Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю можуть бути юридичні та фізичні особи. Установчим документом ТОВ є статут.

Сума часток учасників становить не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам. В якості обґрунтування обраної форми власності вважаю, що для індивідуальної форми власності такий масштабний проект є занадто дорогим. Крім того, важко знайти людину, яка б мала достатній досвід усіх необхідних сферах для керування готельним господарством в найбільш ефективній мірі.

Для конкретизації форми власності готелю «Дача» характеризуємо форму власності засобу розміщення у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

#### Характеристики форми власності готелю «Дача»

|                                          |                                                                                                             |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Організаційно-правова форма підприємства | Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)                                                               |
| Установчі документи                      | Установчий договір, статут                                                                                  |
| Виконавчі органи                         | Колегіальний (дирекція), або одноосібний (директор)                                                         |
| Назва капіталу                           | Статутний капітал                                                                                           |
| Порядок формування капіталу              | Сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам |



Визначаємо склад пакетної документації необхідний для створення суб'єкта господарювання, який відповідатиме чинному законодавству України, дані заносимо у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

| Назва документа                                                 | Зміст документа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наказ про призначення директора ТОВ                             | Наказ про створення юридичної особи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Статут                                                          | Назва та місцезнаходження товариства;<br>юридичний статус товариства;<br>мета, предмет діяльності товариства;<br>статутний капітал;<br>майно товариства;<br>права і обов'язки учасника;<br>права і господарська діяльність товариства;<br>управління і контроль діяльності товариства;<br>контроль за діяльністю директора;<br>трудоий колектив і оплата праці;<br>зовнішньоекономічна діяльність;<br>розподіл прибутків товариства і відшкодування збитків;<br>реорганізація і припинення діяльності товариства;<br>вирішення спорів; інші умови |
| Реєстраційна картка встановленого зразка                        | Форма 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Документ, що свідчить про сплату внеску в статутний капітал ТОВ | Квитанція або платіжне доручення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Дача», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Дача»

| Назва процедур                                                                                     | Назва державного органу, що має надати дозвіл                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації                     | Районна адміністрація                                                                                                                       |
| Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП                                           | Державна фіскальна служба міста                                                                                                             |
| Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності | Відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у місті |

## Продовження таблиці 3.3

|                                                                                                                              |                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Взяття на облік в Пенсійному фонді                                                                                           | Управління Пенсійного фонду України у місті                                             |
| Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань | Виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності     |
| Взяття на облік в Центрі зайнятості                                                                                          | Центр зайнятості                                                                        |
| Реєстрація в органах статистики                                                                                              | Управління статистикою міста                                                            |
| Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД                                                                       | 55.10.0 Діяльність готелів<br>55.30.1 Діяльність ресторанів<br>55.40.0 Діяльність барів |
| Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення                     | Управління МВС України у місті                                                          |
| Відкриття підприємству поточного банківського рахунку                                                                        | Райфайзен банк «Аваль»                                                                  |

Розмір статутного капіталу визначається за домовленістю між засновниками, фіксується в установчих документах як сукупність внесків засновників підприємства та реєструється у відповідних органах.

У товаристві з обмеженою відповідальністю створюється статутний фонд, розмір якого повинен становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам виходячи з мінімальної заробітної плати, що діє на момент створення товариства з обмеженою відповідальністю, з них до реєстрації слід внести 50%. Статутний капітал такого товариства може бути збільшений за рахунок додаткових внесків учасників, дивідендів, які належать учасникам, а також нерозподіленого прибутку.

Організаційна структура готелю «Дача» формується виходячи з вимог довготривалого забезпечення його конкурентоспроможності, економічної ефективності, доцільності і раціональної кооперації. В рамках організаційної структури підприємства виділяються дві основні складові: структура управління та виробнича структура.

У табл. 3.4 наводимо посадові вимоги до працівників служби прийому та обслуговування, служби хаускіпінг.

Таблиця 3.4

## Посадові вимоги до служби прийому і обслуговування, служби хаускіпінг

| Виконавець                                         | Посадові обов'язки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Знання та вміння                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Адміністратор готелю                               | Здійснює керівництво діяльністю служби приймання та обслуговування громадян, що прибули до готелю. Забезпечує правильне використання номерів і місць згідно з чинними нормативними документами. Періодично перевіряє правильність і своєчасність розрахунків з особами, що проживають у готелі, згідно з встановленими цінами і тарифами за проживання, бронювання номерів і додаткові платні послуги. Організовує облік осіб, що проживають у готелі, за встановленими формами документів первинного обліку. Щодня складає відомості про завантаженість готелю за поточну добу та наявність вільних місць. Контролює надання встановлених безплатних і платних послуг, піклується про підвищення якості обслуговування. | <i>Повинен знати:</i> постанови, накази, розпорядження і нормативні документи щодо надання готельних послуг; технологію приймання, розміщення та обслуговування осіб, що проживають в готелі, кількість номерів і місць, види додаткових платних послуг та встановлені у готелі ціни і тарифи за проживання, бронювання номерів (місць) та платні послуги; основи економіки та трудового законодавства, правила охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту. |
| Начальник служби організації прийому та розміщення | Контроль за роботою персоналу з підтримки чистоти і порядку в житлових і у службових приміщеннях готелю; розподілення завдань серед підлеглих з урахуванням штатного розкладу, виконання адміністративних функцій, покладених на неї керівництвом; контроль за справністю санітарно-технічного обладнання в номерах і службових приміщеннях, утримання їх у чистоті й порядку; забезпечення схоронності інвентарю та обладнання; прийняття номерів від проживаючих при від'їзді; прийом замовлень на додаткові платні послуги; звітність за схоронність білизни; виклик персоналу технічної служби для усунення технічних пошкоджень.                                                                                    | <i>Повинен знати:</i> вміння ефективно співпрацювати зі службовцями на всіх рівнях в самому готелі і корпоративним персоналом; вміння оцінювати, координувати і стимулювати роботу службовців готелю для досягнення найкращих результатів на їх ділянках і поширювати позитивний досвід на всі сфери обслуговування; вміння приймати рішення при самому розумному до них підході.                                                                                              |
| Покоївка                                           | Прибирає та утримує в чистоті номери готелю, санвузли та інші закріплені за нею приміщення. Змінює постільну білизну, рушники і туалетні речі після кожного виїзду мешканця, а в разі тривалого проживання у терміни, які передбачено Правилами користування готелями та надання готельних послуг, прибирає ліжка. Здійснює генеральне прибирання номерів і приміщень згідно з прийнятою технологією та періодичністю. Приймає замовлення від мешканців на побутові послуги та забезпечує їх своєчасне виконання.                                                                                                                                                                                                        | <i>Повинен знати:</i> правила користування готелями та надання готельних послуг; правила внутрішнього розпорядку в готелі, технологію і періодичність прибирання номерів і приміщень загального користування готелю; розташування місцевої запірної арматури і протипожежного обладнання; правила і норми охорони праці і виробничої санітарії.                                                                                                                                |



Служба харчування готелю представлена рестораном. Служба харчування складається з двох підрозділів: виробничого та організаційно-обслуговуючого. Керівництво закладом ресторанного господарства виконує директор ЗРГ. У виробничому підрозділі йому підпорядковані завідувач виробництвом, кухарі, помічники кухарів, мийники посуду. В організаційно-обслуговуючому підрозділі директору ЗРГ підпорядковані адміністратор, офіціанти, бармени та гардеробники. У табл. 3.5 наводимо посадові вимоги до працівників служби харчування.

Таблиця 3.5

## Посадові вимоги до працівників служби харчування

| Виконавець | Посадові обов'язки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Знання та вміння                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Шеф-кухар  | <p>Керує діяльністю виробничого підрозділу ресторану та лобі-бару. Спрямовує діяльність колективу на ритмічний випуск продукції в необхідному асортименті та високої якості. Проводить роботу з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання техніки, підвищення професійної майстерності працівників.</p> <p>Організує своєчасне постачання виробничого підрозділу продовольчими товарами та матеріальними ресурсами. Складає заявки на необхідні продовольчі товари, н/ф та сировину, забезпечує їх своєчасне одержання із складів, контролює їх асортимент, кількість та якість, терміни надходження та реалізації. На основі вивчення попиту споживачів забезпечує різноманітність асортименту страв та кулінарних виробів. Здійснює постійний контроль за додержанням технології приготування страв, нормами використання сировини та н/ф. Організує облік, складання і своєчасне надання звітності виробничої діяльності. Контролює правильну та безпечну експлуатацію технологічного устаткування. Забезпечує належну організацію праці робітників на робочих місцях. Складає графіки виходу на роботу працівників виробничого підрозділу. Контролює виконання правил і норм охорони праці, проходження ними в установленому порядку медичного огляду</p> | <p><i>Повинен знати:</i> чинне законодавство України, що регламентує підприємницьку діяльність; нормативно-правові акти та документи з державного регулювання функціонування ЗРГ; нормативні, методичні матеріали з питань забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя споживачів; технологію приготування їжі; асортимент та вимоги до якості страв та кулінарних виробів; правила користування збірниками рецептур, технологічними картами; порядок складання меню, обліку та видавання споживачам продуктів, страв та кулінарних виробів; норми витрат сировини на виготовлення продукції та порядок їх розрахунку; порядок розрахунку відпускних цін на продукцію та товари; категорії і види стандартів, іншу нормативно-технічну документацію щодо сертифікації продовольчої сировини, н/ф та готової продукції; принципи роботи технологічного устаткування, вимоги до інвентарю та посуду; менеджмент персоналу, форми та методи організації праці; системи нормування та оплати праці; вимоги до організації робочих місць; критерії оцінки ефективності трудової діяльності; психологію та етику відносин в колективі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Кухар<br/>(3 розряд)</p> | <p>Готує страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Формує та панірує напівфабрикати. Здійснює допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів. Проводить процеси первинної кулінарної обробки сировини. Виготовляє страви з концентратів. Порціонує (комплектуює), роздає страви масового попиту.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p><i>Повинен знати:</i> рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості, правила роздачі (комплектації), терміни та умови зберігання страв; види, властивості, кулінарне призначення та особливості оброблення картоплі, овочів, грибів, круп, макаронних та бобових виробів, сиру, яєць, напівфабрикатів з котлетної маси, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи ЗРГ; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>                                                                                                                                                      |
| <p>Кухар<br/>(4 розряд)</p> | <p>Готує страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Випускає холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці. Варить бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправочні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готує різні види пасеровок та соуси на кістковому бульйоні і на молоці. Готує другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо). Готує гарячі та холодні напої, солодкі страви. Замішує прісне та дріжджове тісто, випікає з нього вироби. Готує птицю для варіння та смаження. Здійснює підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Нарізає на порції рибу частикових порід. Виготовляє та порціонує напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини. Видає виготовлені страви.</p> | <p><i>Повинен знати:</i> рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, термінів та умов зберігання, їх видавання; кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясо-продуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; правила виготовлення порційних напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини; порядок оброблення риб осетрових порід; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Адміністратор | <p>Організує процес обслуговування споживачів. Зустрічає і розміщує замовлення на обслуговування урочистих подій, організує їх проведення. Керує роботою офіціантів, гардеробників, музикантів, артистів. Складає графіки виходу на роботу вказаних працівників, розподіляє їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу.</p> <p>Здійснює контроль за своєчасним та кваліфікованим обслуговуванням офіціантами споживачів, проведенням розрахунків з ними. Слідкує за наявністю в залах меню, прейскурантів, цінників.</p> <p>Контролює правильне оформлення та якість страв, кулінарних виробів, напоїв.</p> <p>Знімає показання лічильників електронних контрольно-касових апаратів. Видає офіційні бланки рахунків, реєстрів. Перевіряє правильне заповнення реєстрів, ведення касового журналу, складання та своєчасне подання звітів.</p> <p>Розглядає претензії споживачів, приймає по них рішення. Бере участь у розробленні оформлення інтер'єру залів, реклами, музичних програм, складанні спеціальних меню. Здійснює контроль за правильною експлуатацією торгово-технологічного та холодильного обладнання, меблів, музичної апаратури, електронних контрольно-касових апаратів.</p> | <p><i>Повинен знати:</i> чинне законодавство України, що регламентує підприємницьку діяльність; нормативно-правові акти та документи з державного регулювання функціонування закладів харчування; вимоги щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення; категорії і види стандартів, іншу нормативно-технічну документацію щодо сертифікації якості сировини, національних, фірмових та замовлених страв, страв іноземних кухонь; порядок обслуговування урочистих подій та інших спеціальних заходів, а також окремих контингентів споживачів; порядок оформлення облікової звітної документації, рахунків; форми розрахунку із споживачами, у тому числі за кредитними картками; наукові основи розпорядництва, регулювання і координації діяльності працівників нижчої кваліфікації; основи трудового законодавства; основи організації та нормування праці; системи і методи оцінки праці робітників обслуговування; основи менеджменту, економіки; діловодство; 1 — 2 іноземні мови міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> |
| Офіціант      | <p>Готує зал до обслуговування споживачів. Отримує посуд, прибори, столову білизну. Полірує посуд, прибори. Складає серветки різними способами. Здійснює попередню сервіровку столів. Приймає замовлення від споживачів. Отримує страви в роздавальні та в буфеті. Подає страви і напої. Обслуговує неофіційні банкетні. Оформляє рахунки і розраховується по них із споживачами. Прибирає використані посуд, прибори. Замінює столову білизну.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><i>Повинен знати:</i> правила внутрішнього трудового розпорядку; «Меню» підприємства і ціни; інструкції з техніки безпеки, виробничої санітарії та особистої гігієни; види і правила сервіровки столу і обслуговування різних урочистостей; види та призначення столового посуду, столових наборів, столової білизни; порядок отримання, здачі і обліку посуду, столових наборів, столової білизни та інвентарю; правила експлуатації обладнання та інвентарю; порядок оформлення та ведення реєстрів; основи технології приготування їжі, кулінарну характеристику холодних і гарячих закусок, перших і других страв, десертів, холодних і гарячих напоїв, вино-горілчанних виробів.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Бармен | <p>Обслуговує споживачів: пропонує, показує, реалізує готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові та мінеральні води, соки). Готує обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв. Складає заявки та отримує напої, кулінарну продукцію та покупні товари. Відбраковує неякісні товари за органолептичними показниками. Забезпечує зберігання напоїв, кулінарної продукції та покупних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання. Оформляє вітрини та прилавки, утримує їх у належному стані. Експлуатує та обслуговує аудіо- та відеоапаратуру. Контролює додержання споживачами культури поведінки. Веде необхідний облік, складає та здає товарні звіти. Підраховує та здає гроші. Проходить медичне обстеження в установленому порядку.</p> | <p><i>Повинен знати:</i> асортимент, рецептури, технологію виготовлення, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв; температурні режими подавання коктейлів, напоїв; правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стойкою та в залі; правила роботи підприємств ЗРГ; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі.</p> |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

В табл. 3.6 представлені посадові вимоги до адміністративно-управлінського апарату готелю.

Таблиця 3.6

**Посадові вимоги до працівників адміністративно-управлінського апарату**

| Виконавець | Посадові обов'язки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Знання та вміння                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Директор   | <p>Організація роботи і забезпечення економічної ефективності діяльності підприємства; контроль за якістю обслуговування клієнтів відповідно до класу готелю, обліком, розподілом і правильним використанням житлових номерів і місць; спрямовує роботу персоналу і служб готелю на забезпечення збереження і утримання в справному стані приміщень і майна, безперебійної роботи обладнання, благоустрою та комфортності, дотримання санітарно-технічних і протипожежних вимог; забезпечує рентабельне ведення готельного господарства, своєчасне і якісне надання послуг; організовує роботу з профілактичного огляду житлових номерів, підсобних та інших приміщень готелю, проведенню капітального і поточного ремонту, по</p> | <p><i>Повинен знати:</i> постанови, розпорядження, накази, інші керівні і нормативні документи вищестоячих і інших органів, що стосуються сфери обслуговування;<br/>Правила утримання житлових та інших приміщень готелю;<br/>Організацію матеріально-технічного забезпечення;<br/>Передовий вітчизняний та зарубіжний досвід готельного обслуговування; Порядок складання звітності про господарсько-фінансової діяльності готелю; Форми і системи оплати праці;<br/>Економіку, організацію праці та організацію готельного господарства; Законодавство про працю; Правила і норми охорони праці.</p> |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | розвитку матеріально-технічної бази, підвищення рівня комфортабельності; забезпечує ведення і своєчасне подання встановленої звітності про результати господарсько-фінансової діяльності готелю, сплаті податків і зборів; вживає заходів щодо забезпечення готелю кваліфікованим персоналом.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Бухгалтер | Відповідно до класу готелю, обліком, розподілом і правильним використанням житлових номерів і місць, а також дотриманням паспортного режиму; спрямовує роботу персоналу і служб готелю на забезпечення збереження і утримання в справному стані приміщень і майна відповідно до правил і норм експлуатації, безперебійної роботи обладнання, благоустрою та комфортності, дотримання санітарно-технічних і протипожежних вимог; забезпечує рентабельне ведення готельного господарства, своєчасне і якісне надання проживаючим комплексу послуг; організовує роботу з профілактичного огляду житлових номерів, підсобних готелю, проведенню капітального і поточного ремонту, по зміцненню та розвитку її матеріально-технічної бази, підвищення рівня комфортабельності; забезпечує ведення і подання встановленої звітності про результати господарсько-фінансової діяльності готелю, сплаті податків і зборів; вживає заходів щодо забезпечення готелю кваліфікованим персоналом; сприяє розвитку комерційної діяльності. | <i>Повинен знати:</i> закони України; Укази Президента України, постанови, розпорядження, рішення Кабінету Міністрів України, Національного банку України, Державної податкової адміністрації України з питань правових засад регулювання господарської діяльності підприємства, положення бухгалтерського обліку та інші нормативно-правові акти Міністерства фінансів України щодо порядку ведення бухгалтерського обліку та складання фінансової звітності, а також методичні документи міністерства та інших центральних органів виконавчої влади щодо галузевих особливостей застосування положень бухгалтерського обліку; основи технології виробництва продукції, порядок оформлення операцій і організацію документообігу за розділами обліку, форми та порядок розрахунків, порядок приймання, зарахування на баланс, зберігання і витрат коштів, товарно-матеріальних та інших цінностей; правила проведення інвентаризацій активів та зобов'язань; економіку, організацію виробництва, праці та управління; податкову справу; основи цивільного права; трудове, фінансове, господарське законодавство |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Організація та проведення робіт по створенню на підприємстві системи техніки безпеки, внутрішніх норм і правил техніки безпеки; координація роботи виробничих і технічних підрозділів підприємства по підтриманню системи техніки безпеки; організація та проведення інструктажів з техніки безпеки, нове виробниче обладнання; організація і проведення перевірок, технології виконання робіт для визначення відповідності їх стану встановленим нормам і правилам, розробка комплексу заходів щодо ідентифікації порушень техніки безпеки, виявляє порушення, аналізує їх і дає вказівки по їх усуненню.</p> | <p><i>Повинен знати:</i> Законодавчі та нормативні правові акти, методичні матеріали з питань техніки безпеки; система стандартів техніки безпеки; вимоги до розробки на підприємствах правил і норм з техніки безпеки; основні технологічні процеси виробництва продукції підприємства; особливості експлуатації устаткування, яке застосовується на підприємстві. методика інформування працівників про вимоги техніки безпеки; методи проведення інструктажу з техніки безпеки, проведення контрольних заходів. Правила надання першої медичної допомоги при нещасних випадках. Основи адміністративної роботи, педагогіки та психології. Основи трудового законодавства. Правила внутрішнього трудового розпорядку.</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

В проектуваному готелі «Дача» визначено десять структурних підрозділів. В процесі діяльності необхідно досягнути максимальної взаємодії та зв'язку між ними з метою досягнення високих показників.

Лінійна структура управління готелем «Дача» представлена на рис. 3.1.





Рис. 3.1. Структура управління ТОВ «Готель «Дача»

### Заробітна плата

Високий рівень обслуговування у закладі готельного господарства, його імідж суттєво залежать від якісного складу та культури обслуговування персоналу закладу. У свою чергу мистецтво менеджменту полягає у розбудові такої кадрової політики закладу, яка б забезпечувала реалізацію поставлених цілей з формування фахового персоналу та створення умов щодо його стабільності та професійного зростання.

Планування чисельності персоналу проєктованого готелю здійснюється за такими категоріями:

- адміністративно-управлінський персонал;
- операційний персонал (персонал основної операційної діяльності);
- допоміжний персонал.

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад. При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування, використовують формулу 3.1:

$$Ч_{сн} = Q_p / H_{обс} * K_{зам} \quad (3.1)$$

де  $Ч_{сн}$ - середньооблікової чисельності персоналу, осіб;

$Q_p$ - об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$H_{обс}$  -норма обслуговування;

$K_{зам}$ — коефіцієнт заміщення.

Розраховуємо чисельність покоївок готелю «Дача» (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

Розрахунок чисельності покоївок готелю «Дача»

| Категорії і місткість номерів       | Кількість номерів у готелі | Норма обслуговування, номерів | Чисельність явочна, осіб | Середньо-спискова чисельність, осіб |
|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| А                                   | 1                          | 2                             | 3=1:2                    | 4=3xKзам                            |
| Вища категорія, у. т.ч.:            |                            |                               |                          |                                     |
| апартамент                          | 1                          | 4,5                           | 0,22                     | 0,24                                |
| люкс                                | 1                          | 4,5                           | 0,22                     | 0,24                                |
| Перша категорія (стандарт), у т.ч.: |                            |                               |                          |                                     |
| одномісні                           | 8                          | 7                             | 1,14                     | 1,26                                |
| двомісні                            | 20                         | 6,5                           | 3,08                     | 3,38                                |
| Всього                              | 30                         |                               | 4,66                     | 5,13                                |

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Дача» на плановий рік наводимо у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Дача» на плановий рік

| Посада                                          | Кількість посадових | Посадовий оклад, грн. | Сума тарифної частини ФОП на місяць | У розрахунку на місяць, грн. |                                 | Доплати і надбавки загалом за місяць | Разом фонд оплати праці за рік |
|-------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|-------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
|                                                 |                     |                       |                                     | Доплати за майстерність      | Надбавки за інтенсивність праці |                                      |                                |
| <b>АДМІНІСТРАЦІЯ</b>                            |                     |                       |                                     |                              |                                 |                                      |                                |
| Генеральний директор                            | 1                   | 18810                 | 18810                               | 0                            | 2400                            | 2400                                 | 254520                         |
| Заступник директора з розміщення                | 1                   | 16635                 | 16635                               | 0                            | 2100                            | 2100                                 | 224820                         |
| Заступник директора - директор ресторану        | 1                   | 17625                 | 17625                               | 0                            | 2025                            | 2025                                 | 235800                         |
| Головний інженер                                | 1                   | 15645                 | 15645                               | 0                            | 1725                            | 1725                                 | 208440                         |
| <b>ПЛАНОВО ЕКОНОМІЧНИЙ ВІДДІЛ</b>               |                     |                       |                                     |                              |                                 |                                      |                                |
| Економіст                                       | 2                   | 11250                 | 22500                               | 0                            | 1125                            | 2250                                 | 297000                         |
| <b>ВІДДІЛ МАРКЕТИНГУ ТА РЕКЛАМИ</b>             |                     |                       |                                     |                              |                                 |                                      |                                |
| Маркетолог                                      | 2                   | 11250                 | 22500                               | 0                            | 1125                            | 2250                                 | 297000                         |
| <b>БУХГАЛТЕРІЯ</b>                              |                     |                       |                                     |                              |                                 |                                      |                                |
| Головний бухгалтер                              | 1                   | 14640                 | 14640                               | 0                            | 1875                            | 1875                                 | 198180                         |
| Бухгалтер                                       | 1                   | 12465                 | 12465                               | 0                            | 1275                            | 1275                                 | 164880                         |
| Касир                                           | 1                   | 9300                  | 9300                                | 0                            | 1125                            | 1125                                 | 125100                         |
| <b>Разом персонал адміністрації</b>             | <b>11</b>           | <b>127620</b>         | <b>150120</b>                       | <b>0</b>                     | <b>14775</b>                    | <b>17025</b>                         | <b>2005740</b>                 |
| <b>ВІДДІЛ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ</b> |                     |                       |                                     |                              |                                 |                                      |                                |
| Черговий адміністратор                          | 2                   | 12075                 | 24150                               | 0                            | 1050                            | 2100                                 | 315000                         |
| Покоївка                                        | 5                   | 7710                  | 38550                               | 0                            | 1050                            | 5250                                 | 525600                         |
| Прибиральник                                    | 2                   | 7710                  | 15420                               | 0                            | 937,5                           | 1875                                 | 207540                         |
| Працівники служби охорони                       | 2                   | 8700                  | 17400                               | 0                            | 975                             | 1950                                 | 232200                         |



## Продовження таблиці 3.8

|                                              |           |              |               |          |               |              |                |
|----------------------------------------------|-----------|--------------|---------------|----------|---------------|--------------|----------------|
| Продавець-касир                              | 3         | 8115         | 24345         | 0        | 975           | 2925         | 327240         |
| Працівник медпункту-фармацевт                | 2         | 8205         | 16410         | 0        | 1050          | 2100         | 222120         |
| <b>Разом</b>                                 | <b>16</b> | <b>52515</b> | <b>136275</b> | <b>0</b> | <b>6037,5</b> | <b>16200</b> | <b>1829700</b> |
| СЛУЖБА РЕМОНТНО-ЕНЕРГЕТИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ |           |              |               |          |               |              |                |
| Технік-механік з ремонту устаткування        | 1         | 9690         | 9690          | 0        | 1237,5        | 1237,5       | 131130         |
| Інженер з ремонту                            | 1         | 9300         | 9300          | 0        | 1162,5        | 1162,5       | 125550         |
| <b>Разом</b>                                 | <b>2</b>  | <b>18990</b> | <b>18990</b>  | <b>0</b> | <b>2400</b>   | <b>2400</b>  | <b>256680</b>  |
| ВІДДІЛ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ     |           |              |               |          |               |              |                |
| Завідувач господарства                       | 1         | 11280        | 11280         | 0        | 725           | 725          | 144060         |
| Комірник                                     | 2         | 10493        | 20985         | 0        | 625           | 1250         | 266820         |
| <b>Разом</b>                                 | <b>3</b>  | <b>21773</b> | <b>32265</b>  | <b>0</b> | <b>1350</b>   | <b>1975</b>  | <b>410880</b>  |
| РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО                      |           |              |               |          |               |              |                |
| СЛУЖБА ПОСТАЧАННЯ ПРОДУКЦІЇ                  |           |              |               |          |               |              |                |
| Завідувач складом                            | 1         | 10680        | 10680         | 0        | 725           | 725          | 136860         |
| Вантажник                                    | 1         | 8115         | 8115          | 0        | 625           | 625          | 104880         |
| ВИРОБНИЧО-ЦЕХОВИЙ ПЕРСОНАЛ                   |           |              |               |          |               |              |                |
| Шеф-кухар                                    | 1         | 15240        | 15240         | 1275     | 0             | 1275         | 198180         |
| Кухар 5-го розряду                           | 4         | 11475        | 45900         | 925      | 0             | 3700         | 595200         |
| Кухар 4-го розряду                           | 4         | 10890        | 43560         | 825      | 0             | 3300         | 562320         |
| Кухар 3-го розряду                           | 4         | 9300         | 37200         | 625      | 0             | 2500         | 476400         |
| Мийник посуду                                | 1         | 7920         | 7920          | 0        | 575           | 575          | 101940         |
| Прибиральник                                 | 1         | 7725         | 7725          | 0        | 575           | 575          | 99600          |
| ТОРГОВЕЛЬНІ ЗАЛИ РЕСТОРАНУ                   |           |              |               |          |               |              |                |
| Адміністратор торговельної зали              | 2         | 11280        | 22560         | 0        | 825           | 1650         | 290520         |
| Офіціант                                     | 12        | 8115         | 97380         | 0        | 625           | 7500         | 1258560        |
| Мийник посуду                                | 2         | 7920         | 15840         | 0        | 575           | 1150         | 203880         |
| Гардеробник                                  | 2         | 7515         | 15030         | 0        | 575           | 1150         | 194160         |
| Бармен                                       | 2         | 8310         | 16620         | 575      | 0             | 1150         | 213240         |
| ЇДАЛЬНЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛУ                        |           |              |               |          |               |              |                |
| Буфетник 5-го розряду                        | 2         | 7920         | 15840         | 0        | 575           | 1150         | 203880         |

|                                               |           |               |               |             |                |              |                 |
|-----------------------------------------------|-----------|---------------|---------------|-------------|----------------|--------------|-----------------|
| <b>Разом персоналу:</b>                       | <b>39</b> | <b>132405</b> | <b>359610</b> | <b>4225</b> | <b>5675</b>    | <b>27025</b> | <b>4639620</b>  |
| СПОРТ                                         |           |               |               |             |                |              |                 |
| Адміністратор                                 | 2         | 9705          | 19410         | 0           | 725            | 1450         | 250320          |
| Працівник з обслуговування<br>саун та басейну | 4         | 8520          | 34080         | 0           | 575            | 2300         | 436560          |
| <b>Разом персоналу</b>                        | <b>6</b>  | <b>18225</b>  | <b>53490</b>  | <b>0</b>    | <b>0</b>       | <b>3750</b>  | <b>686880</b>   |
| ВИРОБНИЧО-ТЕХНІЧНА<br>СЛУЖБА                  |           |               |               |             |                |              |                 |
| ГОСПОДАРЧА СЛУЖБА                             |           |               |               |             |                |              |                 |
| Начальник                                     | 0         | 9705          | 0             | 0           | 725            | 0            | 0               |
| Прибиральник                                  | 0         | 7725          | 0             | 0           | 625            | 0            | 0               |
| Двірник                                       | 2         | 7500          | 15000         | 0           | 625            | 1250         | 195000          |
| Водій                                         | 2         | 7650          | 15300         | 0           | 675            | 1350         | 199800          |
| <b>Разом персоналу</b>                        | <b>4</b>  | <b>32580</b>  | <b>30300</b>  | <b>0</b>    | <b>2650</b>    | <b>2600</b>  | <b>394800</b>   |
| СКЛАД БІЛИЗНИ                                 |           |               |               |             |                |              |                 |
| Кастелянша                                    | 1         | 8700          | 8700          | 0           | 675            | 675          | 112500          |
| <b>Разом персоналу</b>                        | <b>1</b>  | <b>8700</b>   | <b>8700</b>   | <b>0</b>    | <b>675</b>     | <b>675</b>   | <b>112500</b>   |
| <b>РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ</b>                        | <b>82</b> | <b>412808</b> | <b>789750</b> | <b>4225</b> | <b>33562,5</b> | <b>71650</b> | <b>10336800</b> |
| РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ<br>АДМІНІСТРАЦІЇ              | 15        |               |               |             |                |              | 2542170         |
| РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ<br>ВИРОБНИЧОГО<br>ПЕРСОНАЛУ   | 45        |               |               |             |                |              | 5465820         |
| РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ<br>ДОПОМІЖНОГО<br>ПЕРСОНАЛУ   | 22        |               |               |             |                |              | 2328810         |

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці готелю «Дача» розраховуємо у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Преміальна частина фонду оплати праці готелю на плановий рік

| Групи працівників                         | Плановий<br>розмір ФОП,<br>грн. | Плановий розмір премій<br>за рік у розрахунку до<br>тарифної частини ФОП. |        |
|-------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------|
|                                           |                                 | %                                                                         | грн.   |
| 1                                         | 2                               | 3                                                                         | 4      |
| Адміністративно-управлінський<br>персонал | 2542170                         | 20                                                                        | 508434 |

## Продовження таблиці 3.9

|                                   |          |    |           |
|-----------------------------------|----------|----|-----------|
| Виробничий персонал (операційний) | 5465820  | 30 | 1639746   |
| Допоміжний персонал               | 2328810  | 15 | 349321,5  |
| Разом                             | 10336800 |    | 2497501,5 |

Плановий фонд оплати праці готелю «Дача» розраховуємо у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок фонду оплати праці у готелі «Дача» на плановий рік

| Показники                                 | Фонд заробітної плати, тис. грн |
|-------------------------------------------|---------------------------------|
| Місячний фонд основної заробітної плати   | 861,4                           |
| Місячний фонд додаткової заробітної плати | 208,1                           |
| Разом місячний фонд оплати праці          | 1069,5                          |
| Річний фонд основної заробітної плати     | 10336,8                         |
| Річний фонд додаткової заробітної плати   | 2497,5                          |
| <b>Разом річний фонд оплати праці</b>     | <b>12834,3</b>                  |

У таблиці 3.11 зводимо дані по плановій чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу.

Таблиця 3.11

План з праці готелю «Дача» на плановий рік

| Показники                                       | Умовні позначки | У розрахунку на рік |
|-------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| 1                                               | 2               | 3                   |
| Планова чисельність працівників, всього.        | осіб            | 82                  |
| У т.ч. адміністративно - управлінський персонал | осіб            | 15                  |
| Виробничий (операційний) персонал               | осіб            | 45                  |
| Допоміжний персонал                             | осіб            | 22                  |



|                                                   |           |                 |
|---------------------------------------------------|-----------|-----------------|
| Фонд основної заробітної плати                    | тис. грн. | <b>10336,8</b>  |
| У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал | тис. грн. | 2542,17         |
| Виробничий (операційний) персонал                 | тис. грн. | 5465,82         |
| Допоміжний персонал                               | тис. грн. | 2328,81         |
| Фонд додаткової заробітної плати                  | тис. грн. | <b>2497,50</b>  |
| У т.ч. адміністративно - управлінський персонал   | тис. грн. | 508,43          |
| Виробничий (операційний) персонал                 | тис. грн. | 1639,75         |
| Допоміжний персонал                               | тис. грн. | 349,32          |
| Фонд оплати праці, усього.                        | тис. грн. | <b>12834,30</b> |
| У т.ч. адміністративно - управлінський персонал   | тис. грн. | 3050,60         |
| Виробничий (операційний) персонал                 | тис. грн. | 7105,57         |
| Допоміжний персонал                               | тис. грн. | 2678,13         |
| Структура фонду оплати праці                      |           |                 |
| основна заробітна плата                           | %         | 80,54           |
| додаткова заробітна плата                         | %         | 19,46           |

### 3.2. Капітал

Далі необхідно визначити обсяги та структуру основних засобів. На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю (вартістю придбання основних засобів). Джерелом інформації слугують показники питомих капітальних вкладень у будівництво і «прайс-листи» підприємств, що спеціалізуються на продажу обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства. Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України.

Так, при використанні прямолінійного методу нарахування амортизації основних засобів встановлюється мінімальний термін їх служби, передбачений Податковим кодексом України (ПКУ), і, відповідно, планується максимальна річна сума амортизаційних відрахувань, отже планові річні витрати на амортизацію будуть вищими, а плановий прибуток і податок з прибутку - нижчими, ніж при застосуванні інших методів нарахування амортизації основних засобів. Кумулятивний метод нарахування амортизації передбачає розподіл суми зносу основних засобів за терміном їх служби від максимальної до мінімальної

величини. Виробничий метод використовується для визначення суми амортизації, що включається до собівартості окремих видів послуг.

У таблиці 3.12 проводимо розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по закладу в цілому.

Таблиця 3.12

### Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

готелю «Дача» на плановий рік

| Види основних фондів                                   | Первісна вартість, тис. грн. | Термін корисного використання, роки | Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн |
|--------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>1. Будівлі, споруди</b>                             | <b>192305,3</b>              | 30                                  | 6410,2                                            |
| <b>2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:</b> | <b>32591,5</b>               | 5                                   | 6518,3                                            |
| 2.1. Холодильне обладнання                             | 10785,7                      | 5                                   | 2157,1                                            |
| 2.2. Механічне обладнання                              | 9847,8                       | 5                                   | 1969,6                                            |
| 2.3. Теплове обладнання                                | 5158,4                       | 5                                   | 1031,7                                            |
| 2.4. Торговельне обладнання                            | 6565,2                       | 5                                   | 1313,0                                            |
| 2.5. Вимірювальні прилади                              | 234,5                        | 5                                   | 46,9                                              |
| <b>3. Меблі, інше офісне обладнання</b>                | <b>9847,8</b>                | 5                                   | 1969,6                                            |
| <b>4. Автотранспорт</b>                                | <b>3751,5</b>                | 5                                   | 750,3                                             |
| <b>5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини</b>  | <b>468,9</b>                 | 4                                   | 117,2                                             |
| <b>6. Телефони</b>                                     | <b>234,5</b>                 | 4                                   | 58,6                                              |
| Усього                                                 | <b>239199,6</b>              |                                     | 15824,2                                           |

### 3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності проектного готелю є:

- надання послуг з тимчасового розміщення (проживання);
- надання та організація послуг харчування;
- надання послуг оздоровлення, відпочинку та дозвілля.

В основу проектування доходу від реалізації номерів в перший рік експлуатації готельного підприємства слід покласти планові показники сезонності та структури попиту, рівня використання номерного фонду за категоріями

номерів по місяцям року та в середньому за рік, орієнтуючись на результати аналізу аналогічних показників конкуруючих підприємств.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення на плановий період визначимо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості за формулами:

$$PC = \sum_{i=1}^n H_i \cdot M_i \cdot D \quad (3.2)$$

де  $Q_{пл}$  – обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення на плановий період;

$H_i$  – кількість номерів  $i$ -го типу в експлуатації у плановому році;

$M_i$  – кількість місць у номері  $i$ -го типу і категорії у плановому році;

$D$  – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{пл} = PC \cdot K_{z,i} \quad (3.3)$$

де  $K_{z,i}$  – плановий коефіцієнт завантаженості номерів  $i$ -ого типу і категорії, од.

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі «Дача» розраховуємо у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

**Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю «Дача» на плановий рік (людино-дів)**

| Категорії і місткість номерів | Кількість номерів | У них місць | Кількість місць   | Кількість днів експлуатації номерів |               |       | Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах |               |       | Обсяг реалізації послуг ( $Q_{пл}$ ), людино-дів |                          |                          |                    |
|-------------------------------|-------------------|-------------|-------------------|-------------------------------------|---------------|-------|------------------------------------------------------|---------------|-------|--------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------|
|                               |                   |             |                   | між-сезоння                         | високий сезон | сезон | між-сезоння                                          | високий сезон | сезон | між-сезоння                                      | високий сезон            | сезон                    | разом              |
| А                             | 1                 | 1.1         | $2 = 1 \cdot M_i$ | 3                                   | 4             | 5     | 6                                                    | 7             | 8     | $9 = 2 \cdot 3 \cdot 6$                          | $10 = 2 \cdot 4 \cdot 7$ | $11 = 2 \cdot 5 \cdot 8$ | $12 = 9 + 10 + 11$ |



Продовження таблиці 3.13

| Вища категорія, у т.ч.:             |           |   |           |            |            |            |            |            |            |             |             |             |              |
|-------------------------------------|-----------|---|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| апартамент                          | 1         | 2 | 2         | 120        | 125        | 120        | 0,6        | 0,8        | 0,7        | 144         | 200         | 168         | 512          |
| люкс                                | 1         | 2 | 2         | 120        | 125        | 120        | 0,6        | 0,8        | 0,7        | 144         | 200         | 168         | 512          |
| Перша категорія (стандарт), у т.ч.: |           |   |           |            |            |            |            |            |            |             |             |             |              |
| одномісні                           | 8         | 1 | 8         | 120        | 125        | 120        | 0,6        | 0,8        | 0,7        | 576         | 800         | 672         | 2048         |
| двомісні                            | 20        | 2 | 40        | 120        | 125        | 120        | 0,6        | 0,8        | 0,7        | 2880        | 4000        | 3360        | 10240        |
| <b>Усього</b>                       | <b>30</b> |   | <b>52</b> | <b>120</b> | <b>125</b> | <b>120</b> | <b>0,6</b> | <b>0,8</b> | <b>0,7</b> | <b>3744</b> | <b>5200</b> | <b>4368</b> | <b>13312</b> |

Пропускна спроможність ЗРГ при готелі (обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду засобу розміщення, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ЗРГ в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування).

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у ЗРГ при готелі приймаємо за умову:

- обов'язковість організації сніданків для гостей готелю за типом шведського столу;
- обсяг виробництва страв за вільним вибором;
- обслуговування святкових заходів.

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при готелі на плановий рік розраховуємо у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ на плановий рік

| Показники                                                | Міжсезоння | Високий сезон | Сезон | Разом за рік |
|----------------------------------------------------------|------------|---------------|-------|--------------|
| 1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людинодіб  | 3744       | 5200          | 4368  | 13312        |
| 2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі | 28224      | 56448         | 35280 | 119952       |
| 2.1. Сніданки                                            | -          | -             | -     | -            |
| 2.2. За вільним вибором («A la cart»)                    | 28224      | 56448         | 35280 | 119952       |

### 3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

#### Доходи

Доходи готелю – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку заклад отримує у результаті надання комплексу послуг для гостей у різних структурних господарських підрозділах підприємства.

Основну частину доходів готелю «Дача» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності ( $D_{o.d}$ ) готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження:

- дохід від продажу номерів/місць ( $D_{nf}$ );
- дохід закладів ресторанного господарства/товарооборот ( $D_{zp}$ );
- доходи об'єктів оздоровчого та рекреаційного призначення ( $D_m$ );
- інші операційні доходи ( $D_{ind}$ ).

Таким чином, дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою:

$$D_{o.d} = D_{nf} + D_{zp} + D_m + D_{ind} \quad (3.4)$$

Основним джерелом отримання доходів готелю є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення:

$$D_{nf} = \sum_{i=0}^n *H_i * M_i * D * K_{zi} * C_i \quad (3.5)$$

де  $H_i$  – кількість номерів  $i$ -го типу і категорії в експлуатації у плановому році;

$M_i$  – кількість місць у номері  $i$ -го типу і категорії в експлуатації у плановому році;

$D$  – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

$K_{zi}$  – коефіцієнт завантаження номерів  $i$ -ї категорії;

$C_i$  – ціна за номер (місце)  $i$ -ї категорії за добу, грн.

Обсяг доходів від операційної діяльності готелю буде збільшено за рахунок операцій від надання площі в оренду, SPA- та фітнес послуг, організації дозвілля,

що входять до складу інших доходів від операційної діяльності згідно з П(С)БО 15.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року. Ціни було визначено на основі цін прямого конкурента.

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Дача» розраховуємо у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

| Категорії і місткість номерів       | Плановий обсяг реалізації послуг (Qпл), людино-днів |               |             |              | Ціна за місце (номер) за добу, грн |               |       | Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн |               |                |                 |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------|-------------|--------------|------------------------------------|---------------|-------|-------------------------------------------------|---------------|----------------|-----------------|
|                                     | між-сезоння                                         | високий сезон | сезон       | разом        | між-сезоння                        | високий сезон | сезон | між-сезоння                                     | високий сезон | сезон          | разом           |
| А                                   | 1                                                   | 2             | 3           | 4            | 5                                  | 6             | 7     | 8                                               | 9             | 10             | 11 = 8 + 9 + 10 |
| Вища категорія, у. т.ч.:            |                                                     |               |             |              |                                    |               |       |                                                 |               |                |                 |
| апартамент                          | 144                                                 | 200           | 168         | 512          | 3185                               | 3585          | 3335  | 458,6                                           | 717,0         | 560,3          | 1735,9          |
| люкс                                | 144                                                 | 200           | 168         | 512          | 2260                               | 2585          | 2435  | 325,4                                           | 517,0         | 409,1          | 1251,52         |
| Перша категорія (стандарт), у т.ч.: |                                                     |               |             |              |                                    |               |       |                                                 |               |                |                 |
| одномісні                           | 576                                                 | 800           | 672         | 2048         | 1205                               | 1330          | 1255  | 694,1                                           | 1064,0        | 843,4          | 2601,44         |
| двомісні                            | 2880                                                | 4000          | 3360        | 10240        | 1305                               | 1505          | 1380  | 3758,4                                          | 6020,0        | 4636,8         | 14415,2         |
| Усього                              | <b>3744</b>                                         | <b>5200</b>   | <b>4368</b> | <b>13312</b> |                                    |               |       | <b>5236,56</b>                                  | <b>8318</b>   | <b>6449,52</b> | <b>20004,1</b>  |

Товарообіг ЗРГ при готелі як планується буде складатися з двох основних складових:

- реалізація продукції власного виробництва;
- продаж закупних (купівельних) товарів.

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на плановий рік здійснюється виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.16).



**Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при готелі**

| Показники                                                           | Міжсезоння    | Високий сезон  | Сезон          | Разом за рік   |
|---------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|----------------|----------------|
| 1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:         |               |                |                |                |
| 1.1. Сніданок (входить у вартість проживання)                       | -             | -              | -              | -              |
| 1.2. За вільним вибором                                             | 28224         | 56448          | 35280          | 119952         |
| 2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:                         |               |                |                |                |
| 2.1 Сніданок                                                        | -             | -              | -              | -              |
| 2.2. За вільним вибором                                             | 324,5         | 383,5          | 337,5          | -              |
| 3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн: |               |                |                |                |
| 3.1. Сніданок                                                       | 0             | 0              | 0              | 0              |
| 3.2. За вільним вибором                                             | 9158,7        | 21647,8        | 11907,0        | 42713,5        |
| 3.3. Кейтеринг                                                      | 457,9         | 1082,4         | 595,4          | 2135,7         |
| <b>Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн</b>  | <b>9616,6</b> | <b>22730,2</b> | <b>12502,4</b> | <b>44849,2</b> |

Обсяг операційних доходів готелю «Дача» зводимо в таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

**Планування обсягу операційних доходів готелю «Дача» на плановий рік**

| Показники                                                         | Міжсезоння     | Високий сезон  | Сезон          | Разом за рік   |
|-------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн | 5236,56        | 8318           | 6449,52        | 20004,08       |
| 2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн           | 9616,6         | 22730,2        | 12502,4        | 44849,2        |
| <b>Разом: основні операційні доходи, тис. грн</b>                 | <b>14853,2</b> | <b>31048,2</b> | <b>18951,9</b> | <b>64853,3</b> |
| 4. Інші операційні доходи, тис. грн                               | 1039,7         | 2173,4         | 1326,6         | 4539,7         |
| <b>Разом: операційні доходи готелю, тис. грн</b>                  | <b>15892,9</b> | <b>33221,6</b> | <b>20278,5</b> | <b>69393,0</b> |

### **Витрати**

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями. В план операційних витрат готельного підприємства включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та наданням їм усіх складових основних і додаткових послуг. Зведений план операційних витрат готелю та його структурних підрозділів розраховується за наступними операційними статтями витрат:

**Стаття 1: Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства готелю.** Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на плановий рік проводиться у таблиці 3.18.

*Таблиця 3.18*

Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари ЗРГ готелю  
на плановий рік

| № зп | Найменування продуктів | Добова норма споживання на одну людину у г (нетто) | Річна норма споживання продуктів, кг. | Ціна за кг, грн | Вартість закупівлі, тис. грн |
|------|------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|------------------------------|
| 1    | Хліб пшеничний         | 150                                                | 11520                                 | 17              | 195,8                        |
| 2    | Хліб житній            | 200                                                | 15360                                 | 23              | 353,3                        |
| 3    | Борошно пшеничне       | 90                                                 | 6912                                  | 32              | 221,2                        |
| 4    | Крохмаль               | 10                                                 | 768                                   | 27              | 20,7                         |
| 5    | Крупи                  | 70                                                 | 5376                                  | 37              | 198,9                        |
| 6    | Макаронні вироби       | 30                                                 | 2304                                  | 36              | 82,9                         |
| 7    | Картопля               | 400                                                | 30720                                 | 12,5            | 384,0                        |
| 8    | Овочі                  | 500                                                | 38400                                 | 23              | 883,2                        |
| 9    | Фрукти свіжі           | 200                                                | 15360                                 | 46              | 706,6                        |
| 10   | Фрукти сухі            | 30                                                 | 2304                                  | 62              | 142,8                        |
| 11   | Соки (л.)              | 100                                                | 7680                                  | 32              | 245,8                        |
| 12   | Цукор                  | 80                                                 | 6144                                  | 34              | 208,9                        |

|    |                                                                  |     |       |     |          |
|----|------------------------------------------------------------------|-----|-------|-----|----------|
| 13 | Повидло, мед                                                     | 15  | 1152  | 67  | 77,2     |
| 14 | Кондитерські вироби                                              | 20  | 1536  | 82  | 126,0    |
| 15 | Чай                                                              | 2   | 153,6 | 399 | 61,3     |
| 16 | Кава, какао                                                      | 5   | 384   | 577 | 221,6    |
| 17 | Олія                                                             | 40  | 3072  | 34  | 104,4    |
| 18 | Молоко (2,5%)                                                    | 250 | 19200 | 18  | 345,6    |
| 19 | Кефір знежирений                                                 | 250 | 19200 | 22  | 422,4    |
| 20 | Масло вершкове                                                   | 70  | 5376  | 91  | 489,2    |
| 21 | Сир м'який низької жирності                                      | 90  | 6912  | 101 | 698,1    |
| 22 | Сметана (20%)                                                    | 40  | 3072  | 52  | 159,7    |
| 23 | Сир твердий голландський                                         | 30  | 2304  | 150 | 345,6    |
| 24 | Яйця (1 шт.)                                                     | 1   | 76,8  | 2,2 | 0,2      |
| 25 | М'ясо яловичина                                                  | 250 | 19200 | 93  | 1785,6   |
| 26 | Птиця II категорії                                               | 50  | 3840  | 58  | 222,7    |
| 27 | Ковбаса варена                                                   | 50  | 3840  | 92  | 353,3    |
| 28 | Ковбаса н/копчена                                                | 30  | 2304  | 127 | 292,6    |
| 29 | Алкоголь                                                         | 50  | 3840  | 167 | 641,3    |
| 30 | Пиво                                                             | 75  | 5760  | 31  | 178,6    |
| 32 | Спеції                                                           | 3   | 230,4 | 87  | 20,0     |
| 33 | Соуси                                                            | 15  | 1152  | 80  | 92,2     |
| 34 | Риба свіжоморожена (сібас, тріска, сьомга, судак, скумбрія, сом) | 125 | 9600  | 169 | 1622,4   |
| 30 | Разом                                                            |     | 0     |     | 11 904,1 |

**Стаття 2. Витрати на оплату праці:** основна та додаткова заробітна плата, інші заохочувальні та компенсаційні виплати – 12834,3 тис. грн.

**Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.** Для готельних підприємств встановлено ставку єдиного соціального внеску (22,0 % від фонду оплати праці). Відрахування складають – 2823,5 тис. грн.



**Стаття 4. Амортизаційні відрахування** розраховуються відповідно до положень Податкового Кодексу України, 15824,2 тис.грн.

**Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів.** (на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію) плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Витрати на ресурсне забезпечення визначаємо в таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

## Витрати на ресурсне забезпечення готелю

| Витрати                                                          | Обсяг витрат у натуральних показниках | Тарифи за умовну одиницю, грн. | Поточні витрати за рік, тис.грн. |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| 1.Витрати електроенергії, кВт/год                                | 32360,90                              | 1,89                           | 61,16                            |
| 2.Витрати на опалення, Гкал                                      | 573,61                                | 1559,94                        | 894,80                           |
| 3. Витрати води, м <sup>3</sup>                                  | 4765,00                               |                                |                                  |
| Холодна                                                          | 2964,70                               | 34,70                          | 102,88                           |
| Гаряча                                                           | 1800,30                               | 82,25                          | 148,07                           |
| <b>Разом</b>                                                     |                                       |                                | <b>1206,91</b>                   |
| <b><u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% доходів</u></b> |                                       |                                | <b>555,14</b>                    |
| <b><u>Разом</u></b>                                              |                                       |                                | <b>1762,05</b>                   |

**Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.** За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торгівельного інвентарю. За чинним законодавством на ЗРГ покладено обов'язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом.

Норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік (табл. 3.21).

Таблиця 3.21

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готелі**  
на плановий рік

| Група робітників                           | Кількість<br>робітників за<br>штатним<br>розкладом, чол.. | Норма видачі<br>санітарного<br>та<br>спеціального<br>одягу на 1<br>людину на<br>рік | Вартість<br>одиниці<br>комплекту<br>одягу,<br>грн. | Сума<br>зносу,<br>тис.грн. |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------|
| Адміністративно-<br>управлінський персонал | 15                                                        | 1                                                                                   | 5000                                               | 75                         |
| Оперативно<br>виробничий персонал          | 45                                                        | 2                                                                                   | 2000                                               | 180                        |
| <i>Разом</i>                               | <i>60</i>                                                 | <i>*</i>                                                                            |                                                    | <i>255</i>                 |

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік проводиться у табл.3.22.

Таблиця 3.22

**Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю**

| Предмети столової<br>білизни, посуду,<br>наборів | Кількість<br>місць у<br>закладі | Норма<br>оснащення<br>в<br>розрахунку<br>на одне<br>місце | Об'ємний<br>показник<br>, од. | Вартість<br>одиниці,<br>грн. | Сума<br>зносу,<br>тис.грн. |
|--------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| 1 . Порцеляновий та<br>фарфоровий посуд          |                                 |                                                           |                               |                              |                            |
| Тарілки пірижкові                                | 80                              | 3,5                                                       | 280                           | 39,9                         | 11,17                      |
| Чашки                                            | 80                              | 1,8                                                       | 140                           | 45,5                         | 6,37                       |
| Столові                                          | 80                              | 2,4                                                       | 190                           | 54,1                         | 10,28                      |
| Десертні                                         | 80                              | 5,6                                                       | 445                           | 39,8                         | 17,71                      |
| Закусочні                                        | 80                              | 6,1                                                       | 490                           | 41                           | 20,09                      |
| 2. Столові набори                                |                                 |                                                           |                               | 5,5                          |                            |
| Виделки                                          | 80                              | 4,3                                                       | 340                           | 34,8                         | 11,83                      |
| Ложки                                            | 80                              | 6,8                                                       | 540                           | 34,2                         | 18,47                      |
| Ножі                                             | 80                              | 5,5                                                       | 440                           | 42,1                         | 18,52                      |
| 3. Скляний<br>(кришталевий)<br>посуд             |                                 |                                                           |                               | 5,5                          |                            |

|                        |    |     |     |       |        |
|------------------------|----|-----|-----|-------|--------|
| Чарки                  | 80 | 5,5 | 440 | 38,5  | 16,94  |
| Стакани                | 80 | 2,3 | 180 | 43    | 7,74   |
| Фужери                 | 80 | 3,4 | 270 | 53,9  | 14,55  |
| Бокали                 | 80 | 3,4 | 270 | 57,5  | 15,53  |
| 4. Спортивний інвентар | 32 | 3,3 | 90  | 280,5 | 25,25  |
| 5. Столова білизна     | 90 | 2,3 | 160 | 173,9 | 27,82  |
| 6. Постільна білизна   | 80 | 3,5 | 240 | 455,5 | 109,32 |
| Разом                  | *  | *   | *   | *     | 331,59 |

**Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів** розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються.

**Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі** складають 43,2 тис. грн.

**Стаття 9. Витрати на транспортування** розраховують, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280 днів.

В середньому за день одна машина проходить 150 км. Вартість бензину – 32,9 грн. Витрати на паливо становлять:

$$(150 \cdot 280 \cdot 0,12 \cdot 32,9) / 1000 = 110,5 \text{ тис. грн.};$$

**Стаття 10. Витрати на охорону** визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю: 41,6 тис. грн.

**Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення**, приймають 250 грн. на кожного гостя, тобто  $250 \cdot 52 / 1000 = 13,0$  тис. грн.

**Стаття 12. Інші поточні витрати:** витрати на рекламу та маркетингові дослідження; тару; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-telefonні; на тару – слід прийняти 10 % від поточних витрат це становить 1624,1 тис. грн.



**Стаття 13. Фінансові витрати** розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності готелю та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.23).

*Таблиця 3.23*

Зведений кошторис операційних витрат готелю «Дача» на плановий рік

| Найменування статті                                                                                             | Склад витрат за статтями |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <i>Стаття 1.</i> Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)                           | 11904,1                  |
| <i>Стаття 2.</i> Витрати на оплату праці (ЗВ)                                                                   | 12834,3                  |
| <i>Стаття 3.</i> Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)                                   | 2823,5                   |
| <i>Стаття 4.</i> Амортизаційні відрахування. (ПВ)                                                               | 15824,2                  |
| <i>Стаття 5.</i> Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ЗВ)                         | 1762,1                   |
| <i>Стаття 6.</i> Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)                               | 331,6                    |
| <i>Стаття 7.</i> Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ) | -                        |
| <i>Стаття 8.</i> Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)                       | 43,2                     |
| <i>Стаття 9.</i> Витрати на транспортування. (ЗВ)                                                               | 110,5                    |
| <i>Стаття 10.</i> Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)                                                                   | 41,6                     |
| <i>Стаття 11.</i> Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення (ЗВ)                          | 13,0                     |
| <i>Стаття 12.</i> Інші поточні витрати діяльності (ПВ)                                                          | 1624,1                   |
| <i>Стаття 13.</i> Фінансові витрати (ПВ)                                                                        | -                        |
| <b>Разом поточні витрати</b>                                                                                    | <b>47312,2</b>           |
| <b>Умовно-постійні</b>                                                                                          | <b>17864,6</b>           |
| <b>Умовно-змінні</b>                                                                                            | <b>29447,5</b>           |

### *Прибуток*

Маржинальний прибуток готелю – це різниця між доходами закладу та сумою змінних витрат. Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку.

Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, – про наявність збитків діяльності. Розрахунки планового маржинального прибутку готелю проводимо у табл. 3.24.

**Планування маржинального прибутку готелю «Дача» на плановий рік**

| Показники                                                                                       | Результат      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:</b>                                      | <b>69393,0</b> |
| 1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення                                       | 20004,1        |
| 1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ                                                 | 44849,2        |
| 1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо) | 4539,7         |
| <b>2. Податок на додану вартість</b>                                                            | <b>11565,5</b> |
| <b>3. Чистий дохід</b>                                                                          | <b>57827,5</b> |
| <b>4. Умовно-змінні витрати, у тому числі</b>                                                   | <b>29447,5</b> |
| 4.1. Собівартість продукції ЗРГ                                                                 | 11904,1        |
| 4.2. Інші змінні витрати                                                                        | 17543,4        |
| <b>5. Маржинальний прибуток</b>                                                                 | <b>28379,9</b> |
| 6. Постійні витрати                                                                             | 17864,6        |
| 7. Прибуток (збиток)                                                                            | 10515,3        |

Для готелю «Дача» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. При розробленні дипломного проекту потрібно закласти певні цільові параметри прибутку.

Планові показники доходу готелю від реалізації основних і додаткових послуг зменшуються на суму податку на додану вартість, що розраховується як 18% у складі доходу від реалізації послуг.

Планування основних результатів діяльності готелю «Дача» на плановий рік проводимо у табл. 3.25.

**Планування основних результатів діяльності готелю «Дача», тис. грн.**

| № з/п | Стаття                                                                    | Разом за рік, тис.грн. |
|-------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1     | Доходи від операційної діяльності                                         | 57827,5                |
| 2     | Умовно змінні витрати                                                     | 29447,5                |
| 3     | Умовно постійні витрати                                                   | 17864,6                |
| 4     | Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування | 10515,3                |
| 5     | Податок на прибуток, 18%                                                  | 1892,8                 |
| 6     | <b>Чистий прибуток – можливий</b>                                         | <b>8622,5</b>          |
| 7     | Рентабельність реалізації, %.                                             | 14,9                   |
| 8     | <b>Чистий прибуток – цільовий (10-15%)</b>                                | <b>5782,7</b>          |
| 9     | <b>Чистий прибуток – плановий</b>                                         | <b>8622,5</b>          |

**Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю**

Можливий прибуток більший за необхідний, що свідчить про те, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готелю та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю робимо у табл. 3.26.



Таблиця 3.26

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю «Дача»

| № пор.                          | Назва показника                                                                                                                                         | %     |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Рентабельність доходів і витрат |                                                                                                                                                         |       |
| 1.                              | Рентабельність операційної діяльності (РРП, %) ( $R_{op} = \frac{\Pi}{ДЧ100}$ $\Pi$ — чистий прибуток, грн; $Д$ — дохід від реалізації продукції, грн.) | 14,91 |
| 2.                              | Рентабельність поточних витрат ( $R_{пв}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$ )                                     | 48,27 |
| 3.                              | Рентабельність операційних витрат ( $R_{ов}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$ )                                     | 18,22 |

### 3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Для проектного готелю «Дача» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі 8% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проектного готелю приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 19%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу.

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток. Планові показники діяльності готелю «Дача» на перші десять років подано у таблиці 3.27.

Таблиця 3.27

**Основні результати діяльності готелю «Дача» на перші 13 років**

| Рік     | Чистий дохід від реалізації |                               | Змінні витрати |                          | Постійні витрати, тис.грн | Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн | Чистий прибуток, тис. грн |
|---------|-----------------------------|-------------------------------|----------------|--------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------|
|         | тис.грн                     | середньорічні темпи зростання | тис.грн        | рівень змінних витрат, % |                           |                                                 |                           |
| 1-й рік | 57827,48                    | 8                             | 29447,5        | 62,24                    | 17864,65                  | 10515,30                                        | 8622,55                   |

Продовження таблиці 3.27

|                   |            |   |           |       |           |           |           |
|-------------------|------------|---|-----------|-------|-----------|-----------|-----------|
| 2-й рік           | 62 453,68  | 8 | 38871,7   | 62,24 | 17864,65  | 5717,29   | 4688,18   |
| 3-й рік           | 67 449,97  | 8 | 41981,5   | 62,24 | 17864,65  | 7603,85   | 6235,15   |
| 4-й рік           | 72 845,97  | 7 | 45340,0   | 62,24 | 17864,65  | 9641,32   | 7905,89   |
| 5-й рік           | 77 945,19  | 8 | 48513,8   | 62,24 | 17864,65  | 11566,74  | 9484,73   |
| 6-й рік           | 84 180,81  | 8 | 52394,9   | 62,24 | 17864,65  | 13921,25  | 11415,43  |
| 7-й рік           | 90 915,27  | 8 | 56586,5   | 62,24 | 17864,65  | 16464,13  | 13500,58  |
| 8-й рік           | 98 188,49  | 7 | 61113,4   | 62,24 | 17864,65  | 19210,43  | 15752,55  |
| 9-й рік           | 105 061,69 | 8 | 65391,4   | 62,24 | 17864,65  | 21805,68  | 17880,66  |
| 10-й рік          | 113 466,62 | 8 | 70622,7   | 62,24 | 17864,65  | 24979,31  | 20483,03  |
| 11-й рік          | 122 543,95 | 8 | 76272,5   | 62,24 | 17864,65  | 28406,83  | 23293,60  |
| 12-й рік          | 132 347,47 | 8 | 82374,3   | 62,24 | 17864,65  | 32108,54  | 26329,01  |
| 13-й рік          | 142 935,27 | 8 | 88964,2   | 62,24 | 17864,65  | 36106,40  | 29607,25  |
| Разом за 13 років | 1228161,87 |   | 757874,40 |       | 232240,40 | 238047,07 | 195198,60 |

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів наступні:

- чистий приведений дохід;
- індекс дохідності;
- індекс рентабельності;
- період окупності.

Чистий приведений дохід розраховують за формулою 3.6:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.6)$$

де **ЧПД** - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

**ЧГП** - чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту;

**IB** - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

**i** - дисконтна ставка, що характеризує середній рівень інфляції, визначена як десятковий дріб;

**t** - тривалість розрахункового періоду;

**n** - кількість років загального розрахункового періоду t.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розробленому інвестиційному проекту наведено в табл. 3.28.

Таблиця 3.28

### Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом готелю

«Дача», тис. грн.

| Рік          | Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ | Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП | Кумулятивний грошовий потік за проектом | Дисконтований грошовий потік за проектом | Чистий приведений дохід, тис.грн., ЧПД |
|--------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1            | 241864,0                                   | 21441,18                                                    | 21441,18                                | 20420,17                                 | -221443,87                             |
| 2            |                                            | 17832,29                                                    | 39273,47                                | 16174,41                                 | -205269,46                             |
| 3            |                                            | 17953,05                                                    | 57226,52                                | 15508,52                                 | -189760,94                             |
| 4            |                                            | 18155,02                                                    | 75381,54                                | 14936,18                                 | -174824,76                             |
| 5            |                                            | 18438,49                                                    | 93820,03                                | 14447,04                                 | -160377,72                             |
| 6            |                                            | 18803,98                                                    | 112624,01                               | 14031,82                                 | -146345,90                             |
| 7            |                                            | 19252,18                                                    | 131876,19                               | 13682,17                                 | -132663,73                             |
| 8            |                                            | 19784,02                                                    | 151660,21                               | 13390,60                                 | -119273,13                             |
| 9            |                                            | 20400,61                                                    | 172060,82                               | 13150,41                                 | -106122,72                             |
| 10           |                                            | 21103,28                                                    | 193164,09                               | 12955,58                                 | -93167,14                              |
| 11           |                                            | 21893,57                                                    | 215057,67                               | 12800,72                                 | -80366,42                              |
| 12           |                                            | 22773,25                                                    | 237830,91                               | 12681,00                                 | -67685,42                              |
| 13           |                                            | 23744,28                                                    | 261575,19                               | 12592,10                                 | 55093,32                               |
| <b>Разом</b> | 241864,0                                   | 261575,19                                                   |                                         | 186770,72                                | 55093,32                               |

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KGP_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.7)$$

де  $ID$  – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

$KGP$  – кумулятивний грошовий потік.

Якщо значення індексу дохідності менше чи дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Тобто для реалізації може бути прийнятим лише той інвестиційний проект, який має індекс дохідності якомога більший за одиницю. Індекс дохідності ( $ID$ ) дорівнює:



$$ID = 1,01$$

Інвестиційний проект може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Розрахунок проводимо за формулою 3.8:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \quad (3.8)$$

де **IP**-індекс ( коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

**ЧП** -середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

**ІВ** - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином: **ЧП**=15015,3 тис. грн.

Індекс рентабельності інвестиційного проекту: **IP** =6,2 %.

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту дорівнює 6,2%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою 3.9:

$$ПО = \frac{ІВ}{\frac{ЧП}{p}} \quad (3.9)$$

де **ПО** -період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

**ЧП<sub>р</sub>** -середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.10:

$$ПО = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.10)$$

Показник періоду окупності проекту складає: **ПО** = 9,0 років.

Період окупності інвестиційного проекту становить 9 років. У розробленому проекті готелю «Дача» закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

### **Висновки до розділу 3**

У розділі «Ревеню. менеджмент» проекту розроблено організаційно-юридичний план проєктованого підприємства готельного господарства. Побудовано організаційну структуру управління. Спланована виробничо-торговельна діяльність закладу, встановлено ціни на номери та продукцію. Розраховані основні економічні показники, що свідчать про ефективність.

Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво підприємства готельного господарства є доцільним та рентабельним.

### **ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ**

При аналізі, обґрунтуванні та роботі над випускним проектом визначено доцільність будівництва готельного комплексу «Дача» у с. Погреби Васильківського району Київської області. Визначено ринкові закони, а також структуру та елементи готельно-ресторанного бізнесу, які можуть допомогти виокремитися серед конкурентів та зайняти належне місце на сучасному ринку послуг.

У випускному кваліфікаційному проекті проведено маркетингові дослідження ринку підприємств готельно-ресторанного господарства у с. Погреби Київської області. Обґрунтовано тип, спеціалізацію, спрямування на споживачів. Розроблено концепцію підприємства.

До складу готельного комплексу «Дача» увійшли такі заклади ресторанного господарства: ресторан на 80 місць.

У розділі «Концепція. Організація. Сервіс» було досліджено місце розташування проектного готельного комплексу та проаналізовано його найближчі підприємства-конкуренти; охарактеризовано маркетингову політику.

Також структуровано сервісно-виробничий процес. Розроблено виробничі програми закладу ресторанного господарства на основі моніторингу ресторанного господарства. Визначено напрями технологічних інновацій, сервісно-виробничий процес, розроблена виробнича програма ресторану, підібране необхідне обладнання, розрахована площа приміщень.

По підприємству готельного комплексу «Дача» визначені кількість та площа кожного приміщення, спроектовано об'ємно-планувальне рішення та розраховано кількість поверхів будівлі.

У розділі «Архітектура. Дизайн» проекту розроблено план готельного комплексу, план типового поверху житлової частини. Розраховані капітальні витрати на будівництво, які становлять 241864 млн. грн.

Визначено річні витрати електроенергії, витрати теплової енергії на опалення та вентиляцію, витрати води. Передбачено комплекс заходів щодо охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища при експлуатації проектного підприємства готельного господарства.

У розділі «Ревеню. менеджмент» проекту розроблено організаційно-юридичний план проектного підприємства готельного господарства. Побудовано організаційну структуру управління. Спланована виробничо-торговельна діяльність закладу, встановлено ціни на номери та продукцію. Розраховані основні економічні показники: витрати складають 17864 тис. грн., чистий прибуток – 7987,4 тис.грн., рівень рентабельності – 14,9 % та період окупності 9 років, що є дуже гарним показником та свідчить про ефективність.

Таким чином доведено доцільність проектування підприємства готельно-ресторанного господарства у с. Погреби Васильківського району Київської області у складі готельного комплексу на 52 місця, ресторану на 80 місць. Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво підприємства готельного господарства є доцільним та рентабельним.



## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
- HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.
3. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
4. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв.наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – № 77/44. – 10.09.96.
5. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.
6. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби»: наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2000 № 92.
7. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 15 «Доходи»: наказ Міністерства фінансів України від 29.11.99 № 180/4153.
8. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 № 318.
9. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
10. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
11. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
12. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
13. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.

14. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
15. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
16. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
17. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. – К.: Держбуд України, 1995.
18. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
19. ДСТУ Б А.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93). Основні вимоги до робочої документації.
20. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості.
- Ч. 2. Настанови щодо послуг. – Чинний від 01.07.97.
21. НАПБ Б.03.002-2007. Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности.
22. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
23. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, производящие мягкое мороженное.
24. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. наказом Міністерства економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.
25. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку і планування в торговельній діяльності: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 22.05.2002 р. № 145.
26. Методичні рекомендації до виконання дипломного проекту «Управління підприємством». – ред.. Бай С.І. – КНЕУ, 2005 р.
27. Методичні рекомендації до виконання економічної частини дипломного проекту. – ред. Чаюн – КНТЕУ, 2005 р.
28. Проектування закладів готельного господарства. – ред.проф. Мазаракі А.А. – КНТЕУ, 2010 р.
29. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г.



Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 448 с.

30. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. / Л.П. Дядечко. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 224 с.

31. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. – К. : Знання, 2008. – 268 с.

32. Організація і технологія надання послуг : навч. посіб. / В.В. Апонін, І.І. Олексин, Н.О. Шутовська, Т.В. Футало ; за ред. Проф. В.В. Апонія. – К. : Академія, 2006. – 311 с.

33. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х.Й. Роглев, В.М. Маркелов. – К. : КУТЕП, 2006. – 174 с.

34. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці / В.Ц. Жидецький. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.

35. Яцин В.П., Григоренко О.М., Ратушенко А.Т. Альбом зразків креслень дипломних проектів студентів фаху 091711 "Технологія харчування".

36. Яцин В.П., Реус М.А. Практикум з дисципліни "Основи будівельної справи" для студентів фаху 7.091711 "Технологія харчування" усіх форм навчання. – К.: КНТЕУ, 2001.

37. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 360 с.

38. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с.

#### Інтернет ресурси

39. <http://www.kiev.com.ua> – Київський форум готельного господарства

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

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

42. <http://www.ukraine.online.com.ua>

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

44. <http://marketing.ru> – Маркетингові стратегії готельного господарства

45. <http://restoran.ua> - Інформаційний сайт ресторанного господарства



# ДОДАТКИ

## Склад і площі приміщень проектного ГК "Дача"

| №пп                                                        | Назва приміщення                                                    | Площа, м²  |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ</b>                                   |                                                                     |            |
| <i><b>Житлова група приміщень</b></i>                      |                                                                     |            |
| 1                                                          | Хол                                                                 | 30         |
| 2                                                          | Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни | 10         |
| 3                                                          | Комора для брудної білизни                                          | 4          |
| 4                                                          | Комора для прибирального інвентаря та зберігання візків покоївок    | 4          |
| 5                                                          | Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі          | 4          |
| 6                                                          | Кімната побутового обслуговування                                   | 6          |
| 7                                                          | Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)                        | 4          |
| <b>Площа всього</b>                                        |                                                                     | <b>62</b>  |
| <i><b>Номерний фонд</b></i>                                |                                                                     |            |
| 1                                                          | Апартамент двокімнатний                                             | 44         |
| 2                                                          | Люкс                                                                | 34         |
| 3                                                          | Стандарт двомісний                                                  | 460        |
| 4                                                          | Стандарт одномісний                                                 | 136        |
| <b>Площа всього</b>                                        |                                                                     | <b>674</b> |
| <i><b>Приміщення приймально-вестибulyної групи</b></i>     |                                                                     |            |
| 1                                                          | Вестибюль                                                           | 50         |
| 2                                                          | Ресепшн                                                             | 10         |
| 3                                                          | Кімната чергового адміністратора                                    | 9          |
| 4                                                          | Приміщення охорони                                                  | 10         |
| 5                                                          | Медпункт                                                            | 14         |
| 6                                                          | Приміщення прибирального інвентарю                                  | 6          |
| 7                                                          | Каса                                                                | 4          |
|                                                            | Санвузол:                                                           |            |
| 8                                                          | а) жіночий (1 унітаз, 1 умивальник)                                 | 5          |
| 9                                                          | б) чоловічий (унітаз, 1 пісуар, 1 умивальник)                       | 5          |
| <b>Площа всього</b>                                        |                                                                     | <b>166</b> |
| <i><b>Приміщення побутового обслуговування</b></i>         |                                                                     |            |
| 1                                                          | Торговельні кіоски сувенірів                                        | 5          |
| 2                                                          | Лавка для продуктів власного виробництва                            | 3          |
| <b>Площа всього</b>                                        |                                                                     | <b>8</b>   |
| <i><b>Приміщення культурно-дозвілєвого призначення</b></i> |                                                                     |            |
| 1                                                          | Кімната для дитячих розваг                                          | 22         |

Продовження додатку Б

|                                                                 |                                         |             |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------|
| 2                                                               | Санвузол дитячої кімнати                | 3           |
| 3                                                               | Більярдна                               | 26          |
| <b>Площа всього</b>                                             |                                         | <b>51</b>   |
| <i><b>Приміщення спортивного та оздоровчого призначення</b></i> |                                         |             |
| 1                                                               | Господарська комора                     | 4           |
| 2                                                               | Басейн                                  | 55          |
|                                                                 | Приміщення при басейні:                 |             |
| 3                                                               | а) технічні приміщення при басейні;     | 8           |
| 4                                                               | б) роздягальні з душовими і санвузлами; | 34          |
| 5                                                               | в) кімната відпочинку;                  | 9           |
| 6                                                               | г) комора водного інвентаря;            | 4           |
| 7                                                               | Сауна                                   | 22          |
| <b>Площа всього</b>                                             |                                         | <b>136</b>  |
| <i><b>Адміністративні приміщення</b></i>                        |                                         |             |
| 1                                                               | Кабінет директора                       | 14          |
|                                                                 | Бухгалтерія, у тому числі:              |             |
| 2                                                               | а) робочі приміщення;                   | 20          |
| 3                                                               | Планово-економічний відділ              | 12          |
| 4                                                               | Відділ маркетингу та реклами            | 12          |
| <b>Площа всього</b>                                             |                                         | <b>58</b>   |
| <i><b>Господарсько-виробничі приміщення</b></i>                 |                                         |             |
|                                                                 | Центральна білизняна, у тому числі:     |             |
| 1                                                               | а) відділення чистої білизни;           | 15          |
| 2                                                               | б) відділення брудної білизни;          | 7           |
|                                                                 | Служба прибирання території             |             |
| 3                                                               | а) побутові приміщення;                 | 10          |
|                                                                 | Побутові приміщення для персоналу:      |             |
| 4                                                               | а) гардероб                             | 7           |
| 5                                                               | б) душові                               | 7           |
| 6                                                               | в) санвузол                             | 4           |
| <b>Площа всього</b>                                             |                                         | <b>50</b>   |
| <i><b>Технічні приміщення готелю</b></i>                        |                                         |             |
| 1                                                               | Котельня (резервний генератор)          | 10          |
| 2                                                               | Електрощитова                           | 8           |
| <b>Площа всього</b>                                             |                                         | <b>18</b>   |
| <b>ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ</b>                          |                                         | <b>1163</b> |
| <b>Площа корисна</b>                                            |                                         | <b>1145</b> |
| <b>Площа робоча</b>                                             |                                         | <b>1317</b> |
| <b>Площа загальна</b>                                           |                                         | <b>1515</b> |



## Додаток В

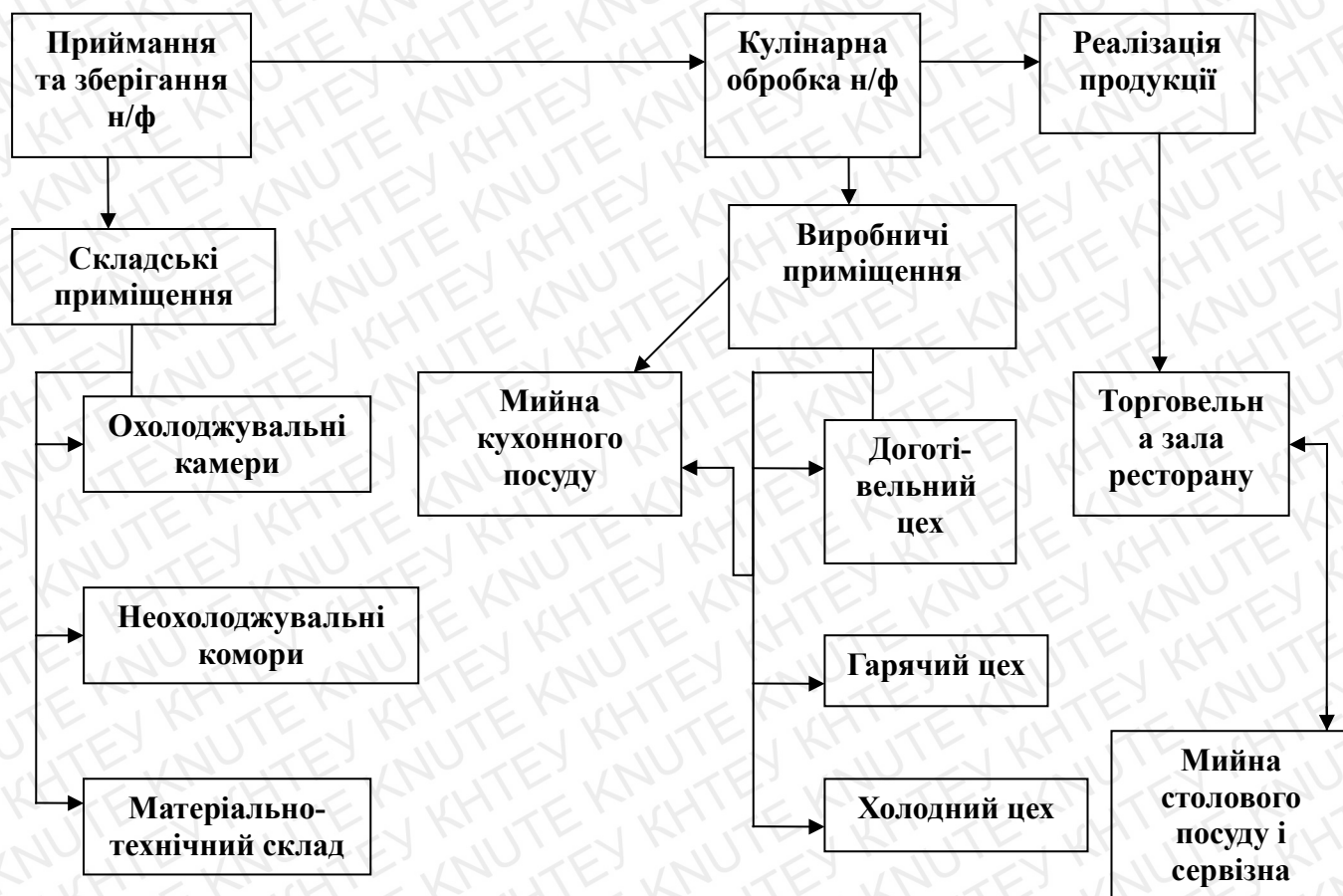


Схема виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства

## Виробнича програма ресторану на 80 місць

| Страви                                                                                  | Вихід, г          | Кількість порцій |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Фірмові страви</b>                                                                   |                   |                  |
| Карасі смажені з цибулею                                                                | 125/25            | 18               |
| Суп пюре з раками (раки, сельдерей, зелена цибуля)                                      | 300 (75/25/20)    | 17               |
| Стейк з білого амура під соусом з лісових грибів                                        | 200/70            | 25               |
| Свинна корейка "Від Пана" (свинна корейка на кістці, фарширована беконом та сухариками) | 180/30/30         | 26               |
| <b>Холодні страви і закуски</b>                                                         |                   | <b>591</b>       |
| Асорті рибне (масляна х/к, лосось с/с, лимон, масло)                                    | 60/60/20          | 42               |
| Оселедець з цибулею на картоплі                                                         | 80/20/50          | 34               |
| Варені раки                                                                             | 150               | 34               |
| Бутерброд з червоною ікрою (масло, хліб пшеничний, ікра)                                | 15/40/5           | 41               |
| Асорті овочеве (огірок, томати, перець болгарський, зелена цибуля)                      | 45/45/40/20       | 46               |
| Маслини/Оливки                                                                          | 50                | 29               |
| Асорті м'ясне гастрономічне (ковбаса с/к, балик с/к, грудинка копчена)                  | 50/50/50          | 36               |
| Холодець із свинини та півня з хроном                                                   | 50/50/30          | 32               |
| Буженина з хроном                                                                       | 110/20            | 26               |
| Сирна тарілка (сир козячий, гауда, камамбер, рокфор, виноград, мед)                     | 30/25/30/30/25/15 | 40               |
| Бабусин погребок (квашені: баклажан, помідори, огірок, капуста, слива)                  | 30/30/30/30/30    | 37               |
| <b>Салати</b>                                                                           |                   |                  |
| Придворний з сьомгою (салат, креветки, сьомга с/с, томати, горіховий соус)              | 20/35/35/60       | 30               |
| Сільський (свинина, телятина, курка, огірок солоний, яблуко, цибуля, майонез домашній)  | 25/25/30/30/30/10 | 40               |
| "Чарівниця" (айсберг, цибуля, телятина, томати, майонез)                                | 20/20/45/45       | 24               |
| "На заздрість сусіду" (гриби, курка, сир, персик, майонез домашній)                     | 35/35/35/45       | 26               |
| "Марічка" (огірок свіжий, курка копчена, цибуля зелена, кріп, клюква, майонез, яйце)    | 40/40/15/5/20     | 37               |
| "Від панів греків" (свіжі томати, огірки, перець болгарський, сир фета, оливкова олія)  | 35/35/35/40       | 37               |
| <b>Гарячі закуски</b>                                                                   |                   | <b>71</b>        |

Продовження додатку Г

|                                                                                                       |                                  |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------|
| Сом у вершковому соусі                                                                                | 110/40                           | 16         |
| Філе судака з креветками та білим соусом                                                              | 80/40/30                         | 9          |
| Голубці зі сметаною (м'ясо свинне, рис, капуста, морква, сметана)                                     | 80/10/25/10/25                   | 7          |
| Хрусткі курячі крильця                                                                                | 150                              | 10         |
| Смажені лісові гриби (білі гриби, лисички, польські)                                                  | 40/40/40                         | 11         |
| <b>Супи</b>                                                                                           |                                  | <b>53</b>  |
| Бульйон курячий з локшиною (курка, локшина, зелена цибуля)                                            | 250 (40/30/10)                   | 14         |
| Суп з рибними фрикадельками (картопля, морква, петрушка, цибуля, томатна паста, судак)                | 300 (50/10/5/10/20/50)           | 9          |
| Борщ Полтавський з галушками (буряк, капуста, картопля, морква, цибуля, шпик, томатна паста, галушки) | 300<br>(30/30/50/10/10/20/10/20) | 13         |
| <b>Основні гарячі страви</b>                                                                          |                                  | <b>356</b> |
| <b>Рибні</b>                                                                                          |                                  |            |
| Форель запечена в фользі                                                                              | 250                              | 24         |
| Філе лосося під соусом з морепродуктів                                                                | 150/30                           | 22         |
| Короп смажений з гречаною кашею і сметанним соусом                                                    | 150/100/30                       | 24         |
| <b>М'ясні</b>                                                                                         |                                  |            |
| Свинина запечена з білими грибами                                                                     | 180/70                           | 19         |
| Стейк з телятини з винним соусом                                                                      | 150/30                           | 21         |
| Крученики тушковані Волинські (яловичина, капуста, сало, соус)                                        | 130/50/20/30                     | 19         |
| Телятина з печеними яблуками та соусом "Масандра"                                                     | 150/100/30                       | 26         |
| Гусяча ніжка з яблуками та малиною                                                                    | 200/50/25                        | 20         |
| Куряча відбивна в сирній скоринці                                                                     | 150/25                           | 23         |
| <b>Вареники</b>                                                                                       |                                  |            |
| Вареники з капустою та грибами                                                                        | 140/30/30                        | 15         |
| Вареники з картоплею                                                                                  | 140/40                           | 15         |
| Вареники з сиром і сметаною                                                                           | 140/30/30                        | 19         |
| Вареники з вишнями і сметаною                                                                         | 140/30/30                        | 16         |
| <b>Млинці</b>                                                                                         |                                  |            |
| Млинці з м'ясом                                                                                       | 110/30                           | 13         |
| Млинці з домашнім кисломолочним сиром та сметаною                                                     | 110/30/20                        | 18         |
| Млинці з яблуками                                                                                     | 110/30                           | 11         |
| <b>Гарніри</b>                                                                                        |                                  | <b>62</b>  |
| Картопля відварна з кропом та вершковим маслом                                                        | 180/20/50                        | 14         |
| Картопляне пюре                                                                                       | 200                              | 11         |

Продовження додатку Г

|                                              |        |    |
|----------------------------------------------|--------|----|
| Картопля смажена по - домашньому з лисичками | 150/50 | 13 |
|----------------------------------------------|--------|----|



|                                    |           |            |
|------------------------------------|-----------|------------|
| Каша гречана зі шкварками          | 130/20    | 9          |
| Тушкована капуста з чорносливом    | 150/50    | 10         |
| Цвітна капуста смажена в сухарях   | 150       | 5          |
| <b>Десерти</b>                     |           | <b>109</b> |
| Яблуко запечене з горіхом та медом | 140/30/30 | 19         |
| Кисіль з яблук з клюкою і малиною  | 200       | 25         |
| Торт Медовик                       | 100       | 23         |
| Морозиво                           | 100       | 42         |
| <b>Гарячі напої</b>                |           | <b>85</b>  |
| <b>Чай</b>                         |           |            |
| Чорний чай                         | 350       | 4          |
| Чай з бергамотом                   | 350       | 5          |
| Зелений чай                        | 350       | 7          |
| Зелений чай з жасмином             | 350       | 10         |
| Трав'яний чай                      | 350       | 9          |
| Фруктовий чай                      | 350       | 10         |
| <b>Кава</b>                        |           |            |
| Еспресо                            | 40        | 3          |
| Американо                          | 150       | 6          |
| Капучіно                           | 150       | 8          |
| Глясе                              | 200       | 10         |
| Лате                               | 200       | 7          |
| Гарячий шоколад                    | 200       | 6          |
| <b>Свіжовижаті соки</b>            |           | <b>68</b>  |
| Ананасовий фреш                    | 250       | 12         |
| Апельсиновий фреш                  | 250       | 15         |
| Грейпфрутовий фреш                 | 250       | 13         |
| Яблучний фреш                      | 250       | 19         |
| Морквяний фреш                     | 250       | 9          |
| <b>Холодні напої</b>               |           | <b>115</b> |
| Сік в асортименті "Садочок"        | 250       | 38         |
| Мінеральна вода «Perrier»          | 0,33/0,5  | 18         |
| Мінеральна вода «Боржомі»          | 0,5       | 19         |
| Тала вода «Evian»                  | 0,5       | 14         |
| Мінеральна вода «Моршинська» н/г   | 0,33/0,5  | 10         |
| Мінеральна вода «Моршинська» с/г   | 0,25/0,5  | 16         |
| <b>Карта напоїв</b>                |           |            |
|                                    |           |            |
| <b>Алкогольні напої</b>            |           | <b>106</b> |
| <b>Аперитиви</b>                   |           | 3          |

*Продовження додатку Г*

|                |    |  |
|----------------|----|--|
| Martini Bianco | 50 |  |
| Martini Rosato | 50 |  |

|                                 |    |   |
|---------------------------------|----|---|
| Martini Rosso                   | 50 |   |
| Asti Martini                    | 50 |   |
| <b>Горілка</b>                  |    | 9 |
| Rada Respect                    | 50 |   |
| Перша Гільдія Поважна           | 50 |   |
| Козацька Рада Класична          | 50 |   |
| Козацька Рада Перцева           | 50 |   |
| Домашній хуторок                | 50 |   |
| Medoff Platinum                 | 50 |   |
| Medoff Королівський             | 50 |   |
| Nemiroff Lex                    | 50 |   |
| <b>Ром</b>                      |    | 2 |
| Bacardi Blanco                  | 50 |   |
| Bacardi Casta Negro             | 50 |   |
| <b>Настоянки</b>                |    | 5 |
| Бехерівка                       | 50 |   |
| <b>Джин</b>                     |    | 1 |
| Beefeater Gin                   | 50 |   |
| Гордонс                         | 50 |   |
| <b>Віскі</b>                    |    | 2 |
| Johnnie Walker Red Label        | 50 |   |
| Johnnie Walker Black Label      | 50 |   |
| Chivas Regal 12 years           | 50 |   |
| Jack Daniel's Tennessee Whiskey | 50 |   |
| <b>Коньяки та бренді</b>        |    | 3 |
| Martell V.S.O.P.                | 50 |   |
| Hennessy X.O.                   | 50 |   |
| Hennessy V.S.O.P.               | 50 |   |
| Арапат 5*                       | 50 |   |
| Закарпатський                   | 50 |   |
| <b>Текіла</b>                   |    | 2 |
| Tequila Sauza                   | 50 |   |
| Tequila Sauza Gold              | 50 |   |
| <b>Лікери</b>                   |    | 3 |
| Лікер «Малібу»                  | 50 |   |
| Лікер «Бейліс»                  | 50 |   |
| Лікер «Калуа»                   | 50 |   |
| Лікер «Тріпл Сек»               | 50 |   |
| Самбука                         | 50 |   |

*Продовження додатку Г*

|                                     |     |    |
|-------------------------------------|-----|----|
| <b>Вина</b>                         |     | 35 |
| <b>Білі вина</b>                    |     |    |
| Алазанська долина біле напівсолодке | 1 п |    |
| Семіліон (Австралія) біле           | 1 п |    |

|                                        |     |    |
|----------------------------------------|-----|----|
| Гевюрцтрамінер (Франція) біле          | 1 п |    |
| Цінандалі біле                         | 1 п |    |
| Кабарне Совіньон(Чілі) біле            | 1 п |    |
| Совіньон Бла (Чілі) біле               | 1 п |    |
| Піно Гріджіо (Італія) біле             | 1 п |    |
| <b>Червоні вина</b>                    |     |    |
| Алазанська долина червоне напівсолодке | 1 п |    |
| Хванчкара червоне напівсолодке         | 1 п |    |
| Сапераві червоне                       | 1 п |    |
| Мукузані червоне                       | 1 п |    |
| Шіраз (Австралія) червоне              | 1 п |    |
| Кранца Риоха (Іспанія) червоне         | 1 п |    |
| К'янті (Італія) червоне                | 1 п |    |
| Бордо (Франція) червоне сухе           | 1 п |    |
| Валвієхо (Іспанія) червоне             | 1 п |    |
| <b>Ігристі вина</b>                    |     | 29 |
| «Асті Мартіні»                         | 100 |    |
| "MioI"                                 | 100 |    |
| «Крим Брют»                            | 100 |    |
| Ігристе вино (безалкогольне)           | 100 |    |
| <b>Слабоалкогольні напої</b>           |     | 12 |
| Lowenbrau                              | 0,5 |    |
| Leffe Brune                            | 0,5 |    |
| Staropramen                            | 0,5 |    |
| Stella Artois                          | 0,5 |    |
| Hoegaarden White                       | 0,5 |    |
| Corona Extra                           | 0,5 |    |
| Hoegaarden (б/а)                       | 0,5 |    |



**Добова потреба в сировині, продуктах за товарними групами для  
ЗРГ при готелю**

| Товарна група                      | Найменування сировини, продукту, напівфабрикату | Гатунок, термічний стан | Кількість, кг/шт |
|------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------|------------------|
| 1                                  | 2                                               | 3                       | 4                |
| М'ясо, птиця, субпродукти          | свинина                                         | охолоджена              | 6,6              |
|                                    | телятина                                        | охолоджена              | 5,2              |
|                                    | курка                                           | охолоджена              | 7,7              |
|                                    | сало шпик                                       | охолоджене              | 0,4              |
|                                    | свинна корейка                                  | охолоджена              | 4,7              |
|                                    | гусяча ніжка                                    | охолоджена              | 4,0              |
| Риба та морепродукти               | раки                                            | живі                    | 6,4              |
|                                    | креветки                                        | охолоджені              | 1,4              |
|                                    | сом                                             | охолоджений             | 1,8              |
|                                    | судак                                           | охолоджений             | 1,2              |
|                                    | карасі                                          | охолоджені              | 2,3              |
|                                    | форель                                          | охолоджена              | 6,0              |
|                                    | білий амур                                      | охолоджений             | 5,0              |
|                                    | лосось                                          | охолоджений             | 3,3              |
|                                    | короп                                           | охолоджений             | 3,6              |
| М'ясна та рибна гастрономія        | масляна копчена                                 | копчена                 | 2,5              |
|                                    | лосось                                          | слабосолений            | 2,5              |
|                                    | оселедець                                       | слабосолений            | 2,7              |
|                                    | ікра                                            | слабосолена             | 0,2              |
|                                    | сьомга                                          | слабосолена             | 1,1              |
|                                    | курка копчена                                   | копчена                 | 3,3              |
|                                    | ковбаса с/к                                     | сирокопчена             | 1,8              |
|                                    | балик с/к                                       | сирокопчений            | 1,8              |
|                                    | бужентна                                        | копчена                 | 2,9              |
|                                    | бекон                                           | копчений                | 0,8              |
| Молоко, молочні та жирові продукти | масло                                           | охолоджене              | 1,7              |
|                                    | майонез                                         | охолоджений             | 1,2              |
|                                    | сир твердий                                     | охолоджений             | 1,5              |
|                                    | сир Фета                                        | охолоджений             | 1,5              |
|                                    | сир козячий                                     | охолоджений             | 1,2              |
|                                    | сир Гауда                                       | охолоджений             | 1,0              |
|                                    | сир Камамбер                                    | охолоджений             | 1,2              |
|                                    | сир Рокфор                                      | охолоджений             | 1,2              |
|                                    | вершки                                          | охолоджені              | 1,6              |
|                                    | сметана                                         | охолоджена              | 1,7              |
|                                    | кефір                                           | охолоджений             | 2,6              |
|                                    | сир кисломолочний                               | охолоджений             | 1,1              |

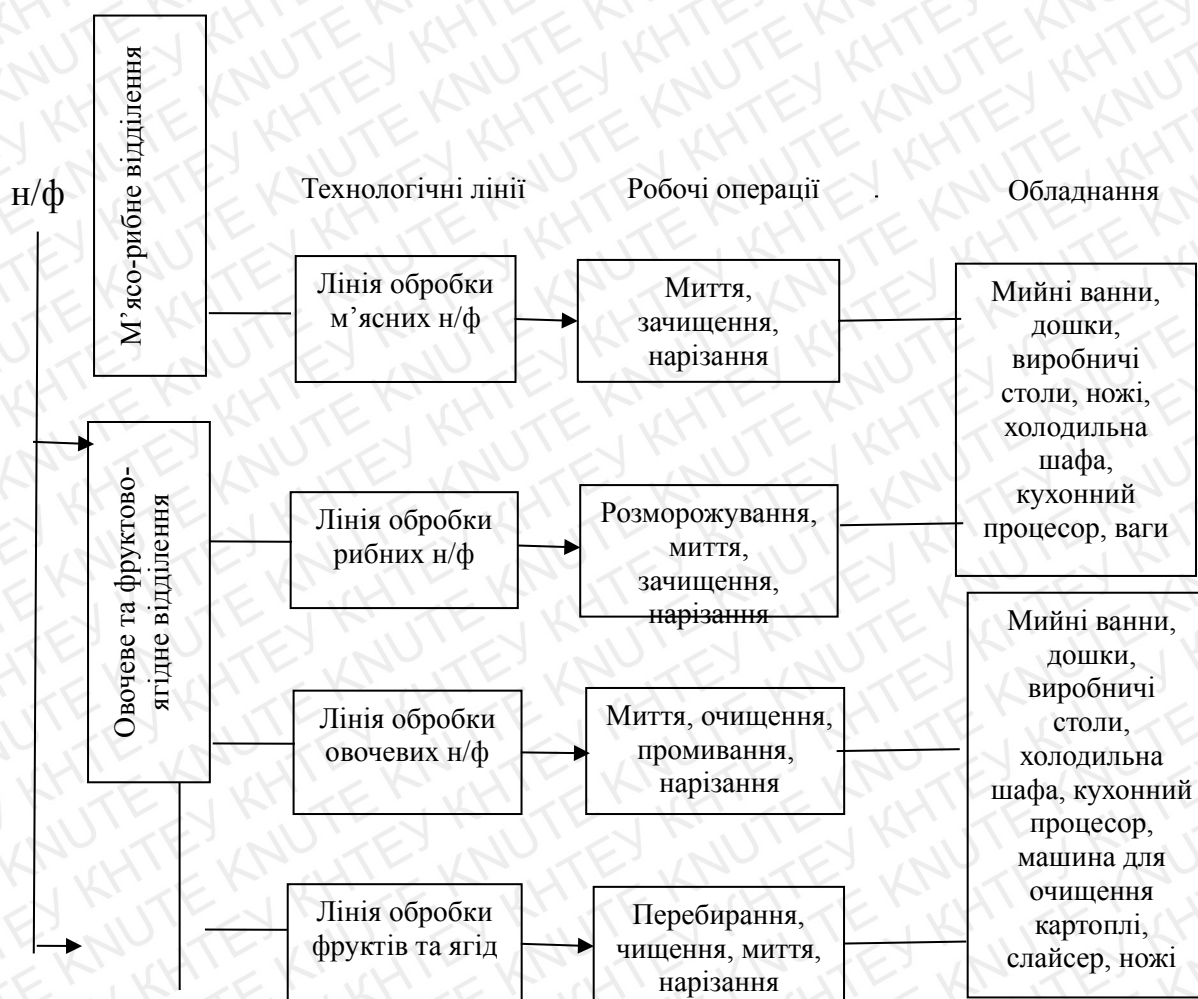
*Продовження додатку Д*

|                          |                   |                |     |
|--------------------------|-------------------|----------------|-----|
|                          | молоко            | охолоджене     | 0,3 |
| Овочі та зелень          | кріп              | свіжий         | 0,3 |
|                          | помідор           | свіжий         | 6,2 |
|                          | огірок            | свіжий         | 4,8 |
|                          | перець            | свіжий         | 3,1 |
|                          | картопля          | свіжа          | 9,5 |
|                          | морква            | свіжа          | 5,3 |
|                          | зелена цибуля     | свіжа          | 2,0 |
|                          | буряк             | свіжий         | 0,4 |
|                          | цибуля            | свіжа          | 3,0 |
|                          | салат             | свіжий         | 1,1 |
|                          | капуста           | свіжа          | 3,5 |
|                          | сельдерей         | свіжий         | 0,4 |
|                          | кольорова капуста | свіжа          | 0,8 |
|                          | польські гриби    | свіжі          | 0,4 |
|                          | лисички           | свіжі          | 1,1 |
|                          | білі гриби        | свіжі          | 2,3 |
|                          | печериці          | свіжі          | 1,4 |
| Фрукти, ягоди,<br>горіхи | лимон             | свіжий         | 1,1 |
|                          | ананас            | свіжий         | 4,0 |
|                          | апельсин          | свіжий         | 4,0 |
|                          | грейпфрут         | свіжий         | 4,0 |
|                          | яблуко            | свіже          | 9,9 |
|                          | вишня             | свіжа/морожена | 5,0 |
|                          | персик            | свіжий         | 0,9 |
|                          | клюква            | свіжа/морожена | 0,7 |
|                          | виноград          | свіжий         | 1,0 |
|                          | малина            | свіжа/морожена | 0,5 |
| Бакалійні<br>товари      | горіхи            | запаковані     | 0,6 |
|                          | мед               | запакований    | 1,2 |
|                          | рис               | запакований    | 0,1 |
|                          | локшина           | запакована     | 0,4 |
|                          | гречка            | запакована     | 1,2 |
|                          | борошно           | запаковане     | 4,6 |
| Консервовані<br>продукти | маслини           | консервовані   | 0,7 |
|                          | оливик            | консервовані   | 0,7 |
|                          | огірок            | консервований  | 2,3 |
|                          | хрін              | консервований  | 1,5 |
|                          | баклажани         | консервований  | 1,1 |
|                          | помідори          | консервовані   | 1,1 |
|                          | капуста           | консервована   | 1,1 |
|                          | слива             | консервована   | 1,1 |
|                          | томатна паста     | консервована   | 0,3 |

Продовження додатку Д

|                                     |             |        |      |
|-------------------------------------|-------------|--------|------|
| Яйця (шт)                           |             | свіжі  | 54,5 |
| Кондитерські та хлібобулочні вироби | Яйця курячі | свіжий | 41,7 |
|                                     | Хліб білий  | свіжий | 52,3 |

## Додаток Е

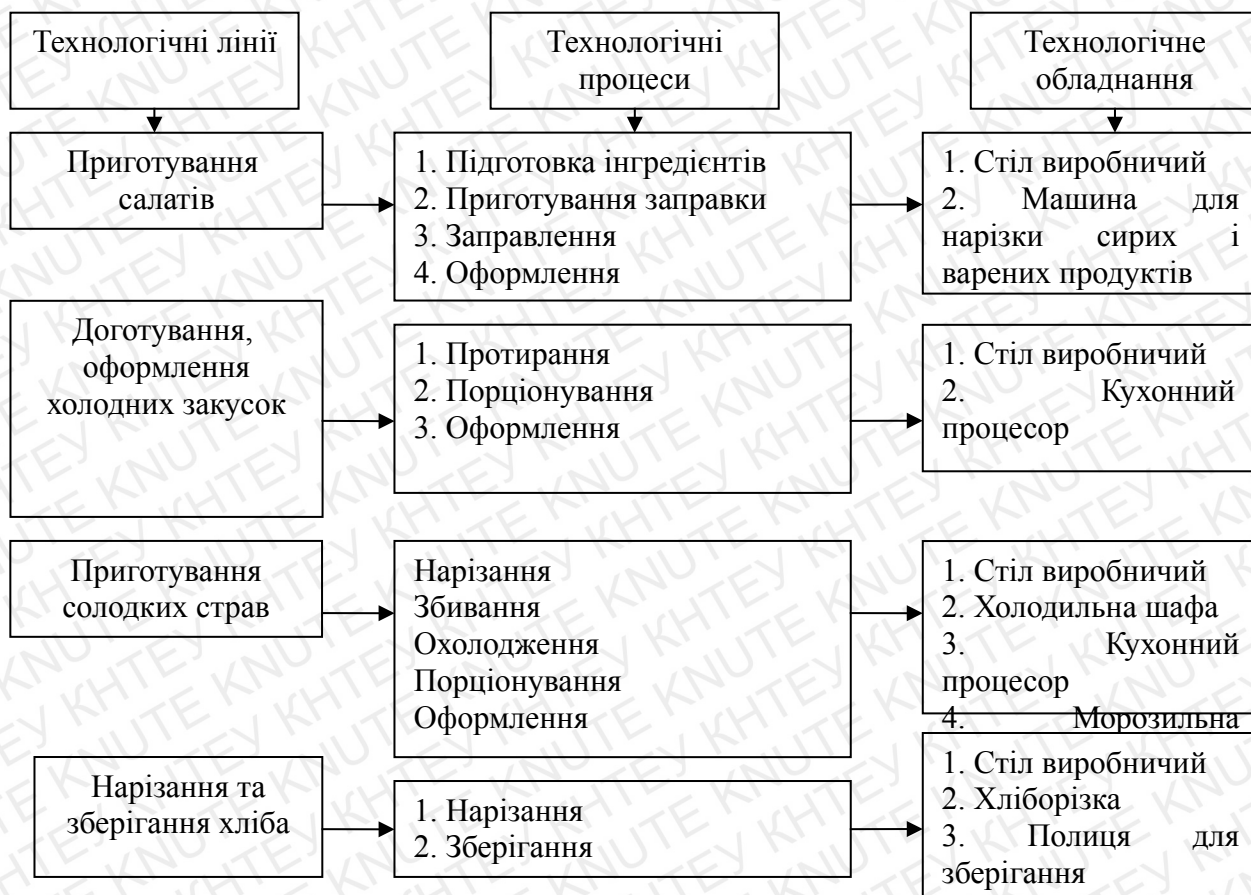


Структурно-технологічна схема виробничого процесу доготівельного цеху



## Розрахунок необхідної чисельності працівників доготівельного цеху

| Технологічні лінії (робочі місця)             | Назва сировини    | Добова кількість, пд кг | Норма виробітку, Нв, шт(кг) | Кількість робітників, чол. | Кваліфікація працівника |
|-----------------------------------------------|-------------------|-------------------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------------|
| 1                                             | 2                 | 3                       | 4                           | 5                          | 6                       |
| Обробка риби та морепродуктів                 | раки              | 6,375                   | 100,0                       | 637,50                     | 4 розряд                |
|                                               | креветки          | 1,41                    | 300,0                       | 423,00                     |                         |
|                                               | сом               | 1,76                    | 600,0                       | 1056,00                    |                         |
|                                               | судак             | 1,17                    | 550,0                       | 643,50                     |                         |
|                                               | карасі            | 2,25                    | 400,0                       | 900,00                     |                         |
|                                               | форель            | 6                       | 450,0                       | 2700,00                    |                         |
|                                               | білий амур        | 5                       | 550,0                       | 2750,00                    |                         |
|                                               | лосось            | 3,3                     | 500,0                       | 1650,00                    |                         |
|                                               | короп             | 3,6                     | 550,0                       | 1980,00                    |                         |
| Обробка мяса та птиці                         | свинина           | 6,6                     | 600,0                       | 3948,00                    | 4 розряд                |
|                                               | телятина          | 5,2                     | 650,0                       | 3399,50                    |                         |
|                                               | курка             | 7,7                     | 800,0                       | 6176,00                    |                         |
|                                               | сало шпик         | 0,4                     | 100,0                       | 44,00                      |                         |
|                                               | свинна корейка    | 4,7                     | 350,0                       | 1638,00                    |                         |
|                                               | гусяча ніжка      | 4,0                     | 200,0                       | 800,00                     |                         |
| Бробка картоплі, коренеплодів, зелені, цибулі | кріп              | 0,255                   | 50,0                        | 12,75                      | 4 розряд                |
|                                               | помідор           | 6,245                   | 300,0                       | 1873,50                    |                         |
|                                               | огірок            | 4,845                   | 250,0                       | 1211,25                    |                         |
|                                               | перець            | 3,135                   | 350,0                       | 1097,25                    |                         |
|                                               | картопля          | 9,52                    | 450,0                       | 4284,00                    |                         |
|                                               | морква            | 5,29                    | 400,0                       | 2116,00                    |                         |
|                                               | петрушка          | 0,045                   | 70,0                        | 3,15                       |                         |
|                                               | зелена цибуля     | 1,955                   | 50,0                        | 97,75                      |                         |
|                                               | буряк             | 0,39                    | 300,0                       | 117,00                     |                         |
|                                               | цибуля            | 3,03                    | 280,0                       | 848,40                     |                         |
|                                               | салат             | 1,08                    | 100,0                       | 108,00                     |                         |
|                                               | капуста           | 3,515                   | 650,0                       | 2284,75                    |                         |
|                                               | сельдерей         | 0,425                   | 100,0                       | 42,50                      |                         |
|                                               | кольорова капуста | 0,75                    | 200,0                       | 150,00                     |                         |
|                                               | польські гриби    | 0,44                    | 200,0                       | 88,00                      |                         |
|                                               | лисички           | 1,09                    | 200,0                       | 218,00                     |                         |
|                                               | білі гриби        | 2,28                    | 200,0                       | 456,00                     |                         |
|                                               | печериці          | 1,36                    | 200,0                       | 272,00                     |                         |
| Всього                                        |                   |                         |                             | 44025,80                   |                         |
| Кількість кухарів                             |                   |                         |                             | 1,69                       |                         |



Структурно-технологічна схема виробничого процесу холодного цеху



Схема виробничого процесу гарячого цеху



## Розрахунок норм часу на виробництво продукції в гарячому цеху

|                                                                                                       | Кількість,<br>порцій | Коефіцієнт<br>трудомісткості | Загальні<br>витрати часу.<br>люд.-год. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------|----------------------------------------|
| 1                                                                                                     | 2                    | 3                            | 4                                      |
| Сом у вершковому соусі                                                                                | 16                   | 0,5                          | 8,00                                   |
| Філе судака з креветками та білим соусом                                                              | 9                    | 0,6                          | 5,40                                   |
| Карасі смажені з цибулею                                                                              | 18                   | 0,5                          | 9,00                                   |
| Голубці зі сметаною (м'ясо свинне, рис, капуста, морква, сметана)                                     | 7                    | 1,0                          | 7,00                                   |
| Хрусткі курячі крильця                                                                                | 10                   | 0,5                          | 5,00                                   |
| Смажені лісові гриби (білі гриби, лисички, польські)                                                  | 11                   | 0,6                          | 6,60                                   |
| Супи                                                                                                  |                      |                              |                                        |
| Бульйон курячий з локшиною (курка, локшина, зелена цибуля)                                            | 14                   | 1,4                          | 19,60                                  |
| Суп з рибними фрикадельками (картопля, морква, петрушка, цибуля, томатна паста, судак)                | 9                    | 1,5                          | 13,50                                  |
| Борщ Полтавський з галушками (буряк, капуста, картопля, морква, цибуля, шпик, томатна паста, галушки) | 13                   | 1,3                          | 16,90                                  |
| Суп пюре з раками (раки, сельдерей, зелена цибуля)                                                    | 17                   | 0,7                          | 11,90                                  |
| Основні гарячі страви                                                                                 |                      |                              |                                        |
| Рибні                                                                                                 |                      |                              |                                        |
| Форель запечена в фользі                                                                              | 24                   | 1,0                          | 24,00                                  |
| Стейк з білого амура під соусом з лісових грибів                                                      | 25                   | 1,0                          | 25,00                                  |
| Філе лосося під соусом з морепродуктів                                                                | 22                   | 1,0                          | 22,00                                  |
| Короп смажений з гречаною кашею і сметанним соусом                                                    | 24                   | 0,7                          | 16,80                                  |
| М'ясні                                                                                                |                      |                              |                                        |
| Свинина запечена з білими грибами                                                                     | 19                   | 1,1                          | 20,90                                  |
| Свинна корейка "Від Пана" (свинна корейка на кістці, фарширована беконом та сухариками)               | 26                   | 1,2                          | 31,20                                  |
| Стейк з телятини з винним соусом                                                                      | 21                   | 0,7                          | 14,70                                  |
| Крученики тушковані Волинські (яловичина, капуста, сало, соус)                                        | 19                   | 1,8                          | 34,20                                  |
| Телятина з печеними яблуками та соусом "Масандра"                                                     | 26                   | 1,1                          | 28,60                                  |
| Гусяча ніжка з яблуками та малиною                                                                    | 20                   | 1,0                          | 20,00                                  |
| Куряча відбивна в сирній скоринці                                                                     | 23                   | 1,0                          | 23,00                                  |

Продовження додатку Л

|                                                   |    |     |               |
|---------------------------------------------------|----|-----|---------------|
| Вареники                                          |    |     |               |
| Вареники з капустою та грибами                    | 15 | 2,4 | 36,00         |
| Вареники з картоплею                              | 15 | 2,4 | 36,00         |
| Вареники з сиром і сметаною                       | 19 | 2,4 | 45,60         |
| Вареники з вишнями і сметаною                     | 16 | 2,4 | 38,40         |
| Млинці                                            |    |     |               |
| Млинці з м'ясом                                   | 13 | 1,7 | 22,10         |
| Млинці з домашнім кисломолочним сиром та сметаною | 18 | 1,4 | 25,20         |
| Млинці з яблуками                                 | 11 | 1,7 | 18,70         |
| Десерти                                           |    |     |               |
| Кисіль з яблук з клюкою і малиною                 | 25 | 0,4 | 10,00         |
| Торт Медовик                                      | 23 | 0,5 | 11,50         |
| Яблуко запечене з горіхом та медом                | 19 | 0,6 | 11,40         |
| <b>Разом</b>                                      |    |     | <b>618,20</b> |

**Явочна чисельність**

**1,51**

**Спискова чисельність**

**2,38**

*Додаток М*

Директор ТОВ «Дача»  
(посада  
Інвестора) \_\_\_\_\_

« 25 » листопада 2018 р.

### ***Завдання на проектування***

## **Готельний комплекс «Дача»**



## Продовження додатку М

|                                                                                                                                                                 |                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Підстава для проектування.                                                                                                                                      | Дозвіл Дніпровської обласної адміністрації (форма №7)                                            |
| Вид будівництва.                                                                                                                                                | Нове будівництво                                                                                 |
| Дані про інвестора.                                                                                                                                             | ТзОВ«Укрбуд -капітал» ліц. № 544597 від 20.10.2003р.                                             |
| Дані про замовника.                                                                                                                                             | студентка КНТЕУ                                                                                  |
| Джерело фінансування.                                                                                                                                           | Активи СП «Денон -капітал»                                                                       |
| Необхідність розрахунків ефективності інвестицій.                                                                                                               | Розрахунок орієнтованого рівня рентабельності та терміну окупності                               |
| Дані про генерального проектувальника.                                                                                                                          | Архітектурна майстерня Терещук О.І. (НДІ «Флагман -капітал» ін.) ліц. № 6546764 від 10.10.2003р. |
| Дані про генерального підрядника.                                                                                                                               | БМУ-1 ХК «Флагман -капітал» Ліц.№ 32165 від 02.10.2003.                                          |
| Стадійність проектування з визначенням затверджувальної стадії.                                                                                                 | дві стадії – РП;<br>ЕП – затверджувальна                                                         |
| Інженерні вишукування.                                                                                                                                          | Зам. № 369821                                                                                    |
| Вихідні дані про особливі умови будівництва (сейсмічність, група складності умов будівництва на просадних ґрунтах, підроблювані і підтоплювані території тощо). | відсутні                                                                                         |
| Основні архітектурно-планувальні вимоги і характеристики запроектованого об'єкта.                                                                               | АПЗ № 464321 від 15.02.2018                                                                      |
| Черговість проектування та будівництва, необхідність виділення пускових комплексів.                                                                             | в одну чергу                                                                                     |
| Вказівки про необхідність:                                                                                                                                      |                                                                                                  |
| ➤ розроблення окремих проектних рішень в декількох варіантах і на конкурсних засадах;                                                                           | відсутні                                                                                         |
| ➤ попередніх погоджень проектних рішень із зацікавленими відомствами;                                                                                           | відсутні                                                                                         |
| ➤ виконання демонстраційних матеріалів, макетів і креслень інтер'єрів, їх склад та форма;                                                                       | креслення торговельного залу                                                                     |
| ➤ виконання науково-дослідних та дослідно-експериментальних робіт у процесі проектування і будівництва;                                                         | відсутні                                                                                         |
| ➤ технічного захисту інформації.                                                                                                                                | згідно закону України «Про авторське право»                                                      |
| Дані про вид палива та попередні погодження щодо його використання, якщо передбачається власне теплопостачання.                                                 | відсутні                                                                                         |
| Потужність або характеристика об'єкта, виробнича програма.                                                                                                      | Готельний комплекс на 52 місць                                                                   |
| Вимоги до благоустрою майданчика.                                                                                                                               | Передбачити автостоянку на 5 машиномісць                                                         |
| Вимоги до інженерного захисту територій і об'єктів.                                                                                                             | передбачити систему пожежної та захисної сигналізації                                            |

## Продовження додатку М

|                                                                                                  |                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Основні вимоги щодо інвестиційних намірів.                                                       | Оплата проектних робіт здійснюватиметься у три етапи 30% – авансовий платіж, 50% після затвердження проектної документації 20% після здачі об'єкту в експлуатацію |
| Вимоги щодо розроблення розділу "Оцінка впливів на навколишнє середовище".                       | Відсутні                                                                                                                                                          |
| Вимоги з енергозбереження та енергоефективності.                                                 | Застосування матеріалів та конструктивних елементів будівлі з підвищеною теплоізоляцією                                                                           |
| Дані про імпорتنі технології і (або) науково-дослідні роботи, які пропонує застосувати замовник. | відсутні                                                                                                                                                          |
| Вимоги до режиму безпеки та охорони праці.                                                       | Відповідно до вимог чинного законодавства                                                                                                                         |
| Вимоги до розроблення спеціальних заходів.                                                       | відсутні                                                                                                                                                          |
| Призначення нежитлових поверхів.                                                                 | Розміщення вентиляційних камер (для технічного поверху) наявні .                                                                                                  |
| Перелік будинків та споруд, що проектуються у складі комплексу.                                  | Будівля готелю, автостоянка, розворотний майданчик, транспортні та пішохідні доріжки                                                                              |
| Необхідність підготовки ТУ на стадіях ЕП, ТЕО (ТЕР), якщо такі стадії передбачені.               | відсутня                                                                                                                                                          |

Замовник

Погоджено

Студент КНТЕУ

П.І.П. головний архітектор

(підпис)

(підпис)

«\_\_» 2018р.

«\_\_» 2018р.

**Примітка:** Склад завдання на проектування може змінюватися відповідно до особливостей об'єктів, що проектуються, і умов будівництва.

**Примітка:** Орієнтовні склад та характеристики приміщень, їх функціональні особливості розробляються у складі планово-технологічного завдання, як додаток до завдання на проектування.

Додаток Н

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор ТОВ «Дача»  
(посада)

(підпис) (ПІБ)  
«21 листопада»\_ 2018р.

### План заходів з охорони праці

| Найменування заходу                                                                                                                                                                     | Шлях виконання заходу                                                                                             | Відповідальні за виконання                                                                          | Строк виконання |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>1. Створення: системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту</b> | 1. Створення служби охорони праці                                                                                 | Директор                                                                                            | 2018            |
|                                                                                                                                                                                         | 2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки                                    | Інженер з ОП та ТБ                                                                                  | 2018            |
|                                                                                                                                                                                         | 3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві                                                     | Директор                                                                                            | 2018            |
|                                                                                                                                                                                         | 4. Розроблення графіку навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт | Інженер з ОП та ТБ                                                                                  | 2018            |
| <b>2. Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці</b>                                                   | Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб                  | Директор                                                                                            | 2018            |
| <b>3. Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті</b>                                                                                                                           | 1. Аналіз сервісно-виробничого процесу закладу                                                                    | Інженер з ОП та ТБ                                                                                  | 2018            |
|                                                                                                                                                                                         | 2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання                                                               | Інженер з ОП та ТБ                                                                                  | 2018            |
| <b>4. Моніторинг умов праці на робочих місцях</b>                                                                                                                                       | Організація триступеневого контролю за станом охорони праці                                                       | Зав. виробництва<br>Кухар-бригадир,<br>бригадир офіціантів<br>Адміністратор<br>Комірник<br>Директор | Постійно        |
| <b>5. Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту</b>                                                    | 1. Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці та відпочинку персоналу                               | Уповноважений представник трудового колективу<br>Директор                                           | Щорічно         |
|                                                                                                                                                                                         | 2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв                                                   | Уповноважений представник трудового колективу<br>Директор                                           | Щорічно         |
|                                                                                                                                                                                         | 3. Складання графіку відпусток, плану оздоровлення персоналу                                                      | Уповноважений представник трудового колективу                                                       | Щорічно         |
| <b>6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту</b>                                                                                                                     | Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом                                           | Уповноважений представник трудового                                                                 | Постійно        |



|  |  |                       |  |
|--|--|-----------------------|--|
|  |  | колективу<br>Директор |  |
|--|--|-----------------------|--|

## Продовження додатку Н

|                                                                                                                               |                                                                                                                                                   |                                                        |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------|
| <b>7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці</b>                      | 1.Впровадження професійного психофізіологічного добору працівників                                                                                | Директор                                               | Постійно |
|                                                                                                                               | 2.Впровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів                                                                           | Зав. виробництвом<br>Адміністратор                     | Постійно |
|                                                                                                                               | 3. Запровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю                                                                       | Інженер з ОП та<br>ТБ                                  | Постійно |
|                                                                                                                               | 4.Забезпечення працівників гарячими харчуванням                                                                                                   | Зав. виробництвом                                      | Постійно |
|                                                                                                                               | 5.Контроль за проходженням періодичних медоглядів                                                                                                 | Адміністратор<br>Зав. виробництвом                     | Постійно |
| <b>8. Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці</b> | Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства | Інженер з ОП та<br>ТБ і комісія з питань охорони праці | Постійно |

Додаток О

**ЗАЯВА ПРО НАМІРИ**

- 1. Інвестор (замовник):** ТОВ «Дача» Поштова і електронна адреса м. Київ, вул. Вадима Гетьмана, 47 [bm@gmail.com](mailto:bm@gmail.com)
  - 2. Місце розташування майданчиків (трас) будівництва (варіанти):** с. Погреби, вул. Молодіжна.
  - 3. Характеристика діяльності (об'єкта):** надання послуг ресторанно-готельного господарства
  - 4. Технічні і технологічні дані:** 52 місць.
  - 5. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності:** організація послуг гостинності та ресторанного господарства.
  - 6. Потреба в ресурсах при будівництві і експлуатації:** земельних 2136; енергетичних (паливо, електроенергія, тепло) – 32360 кВт/рік, паливо - відсутні, витрати тепла – 573 Гкал/рік; водних 4765 м³/рік; трудових - 30 осіб.
  - 7. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації)** – прокладання під'їздів.
  - 8. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами** – відсутні.
  - 9. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами** – відсутні.
  - 10. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації) на навколишнє середовище:** клімат і мікроклімат - тепло, повітряне - дим і пил, водне - каналізація і стоки, грунт - тверді побутові відходи, рослинний і тваринний світ - заповідні об'єкти відсутні.  
**Навколишнє соціальне середовище (населення)** – створення 30 робочих місць.  
**Навколишнє техногенне середовище** - відсутні.
  - 11. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення** – утилізація ТБВ.
  - 12. Обсяг виконання ОВНС** – розрахунок величини впливу за вказаними напрямками.
  - 13. Участь громадськості** – м. Київ, вул. Хмельницького, 14.
- 5.12.2018р.  
тел. (044) 231 18 47 \_\_\_\_\_

Замовник Директор ТОВ «Дача» \_\_\_\_\_

Генпроектувальник ДП «БМ» \_\_\_\_\_

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

(посада керівника)

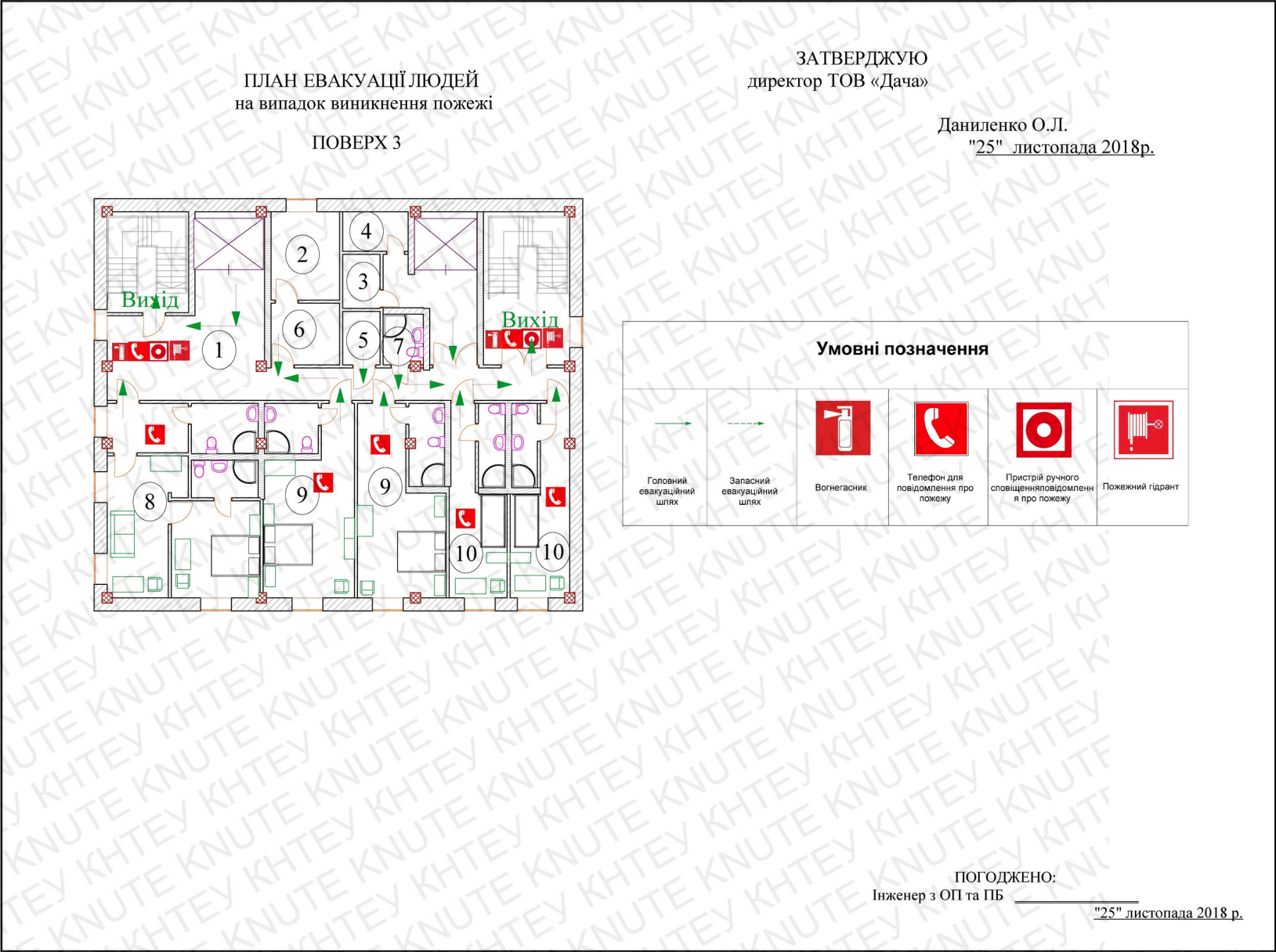
(підпис, ПІБ керівника)

(дата)

**ПЛАН**  
**заходів цивільного захисту готельного комплексу**

| <b>№</b>  | <b>Захід</b>                                                                                                                                | <b>Відповідальні за виконання</b>                   | <b>Термін виконання</b>  |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>1</b>  | Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту                                                  | Начальник цивільного захисту                        | 2018                     |
| <b>2</b>  | Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту     | Начальник, заступники начальника цивільного захисту | 2018                     |
| <b>3</b>  | Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми          | Начальник штабу цивільного захисту                  | 2018                     |
| <b>4</b>  | Розроблення і затвердження заходів техногенного та протипожежного захисту будівель готелю                                                   | Начальник штабу цивільного захисту                  | 2018                     |
| <b>5</b>  | Підготування керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсів          | Начальник штабу цивільного захисту                  | За окремим планом        |
| <b>6</b>  | Розроблення та розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту                                                      | Заступники начальника цивільного захисту            | 2018                     |
| <b>7</b>  | Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту | Керівники навчальних груп                           | 2018                     |
| <b>8</b>  | Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд готелю                                                | Начальник штабу цивільного захисту                  | 2018                     |
| <b>9</b>  | Організація оповіщення та зборів керівного складу готелю                                                                                    | Начальник штабу цивільного захисту                  | Не рідше як двічі на рік |
| <b>10</b> | Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту                                               | Начальник штабу цивільного захисту                  | 2018                     |





# ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ