

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

на тему:

**«Проект шинка на 60 місць у Солом'янському районі м. Києва
із впровадженням інноваційних технологій круп'яних виробів»**

**Студента (ки) 2 курсу 7 групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Інноваційні технології в
ресторанному бізнесі»**

І.В. Журба

**Науковий керівник проекту
канд. техн. наук, доцент**

В.І. Кочерга

**Науковий консультант
канд. екон. наук, доцент**

А.Г. Охріменко

**Гарант освітньої програми
д-р техн. наук, професор**

М.Ф. Кравченко

Київ 2020

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

Студентка: Журба І.В.

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Тема проекту: «Проект шинка на 60 місць у Солом'янському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій круп'яних виробів»

Керівник проекту: к.т.н., доц. Кочерга В.І.

Термін захисту “ _____ ” грудня 2020 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Досліджено ринок закладів ресторанного господарства у Солом'янському районі м. Києва. На основі аналізу кількості місць закладів ресторанного господарства та конкурентного середовища обґрунтована можливість створення закладу ресторанного господарства, а саме шинку на 60 місць. Розроблено неймінг закладу, концептуальний дизайн, меню. Розроблено інноваційні технології харчової продукції.

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

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

Ключові слова: дитяче кафе, кекс дитячий, сервіс.

Annotation

The market of restaurant establishments in Solomyanskyi district of Kyiv has been studied. Based on the analysis of the number of seats in restaurants and the competitive environment, the possibility of creating a restaurant, namely a ham for 60 seats, is substantiated. Developed the naming of the institution, conceptual design, menu. Innovative food technologies have been developed.

The selection of technological equipment, the composition and area of the premises, the spatial planning solution of the restaurant have been determined. The organizational design is developed, incomes and expenses are made, average annual economic indicators, efficiency of the investment project are calculated

The final qualification project is presented on _____ pages, _____ drawings, _____ appendices. Graphic material - sheets.

Key words: children's cafe, children's cupcake, service.

ЗМІСТ

Вступ	
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.	
1.1. Концепція	
1.2. Інноваційні технології харчової продукції	
1.3. Виробничий процес	
1.4. Сервіс	
2. Архітектура. Дизайн.	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення	
2.2. Архітектурні рішення	
3. Управління. Економіка.	
3.1. Організаційний дизайн	
3.2. Доходи. Витрати	
3.3. Ефективність інвестиційного проекту	
Резюме проекту (висновки)	
Список використаних джерел	
Додатки	
Графічні матеріали	

Вступ

Актуальність теми: Ресторанний бізнес є унікальною сферою підприємницької діяльності, яка успішно функціонує разом з готельним, торговельним, туристичним бізнесом, демонструючи найкращі партнерські якості, а також виступає як самостійна сфера, що має цікаву історію становлення та розвитку. За часи свого існування ресторанний бізнес мав як періоди активного розвитку, так і складні часи, що характеризувались зупинками та кардинальними змінами, відчував на собі позитивні та негативні настрої суспільства, завжди залежав від впливу багатьох чинників зовнішнього середовища. Досліджень, в яких були б систематизовані важливі історичні події розвитку світового та українського ресторанного бізнесу, визначено основні етапи становлення та розвитку, виділено чинники негативного та позитивного впливу, недостатньо. Результати таких досліджень дозволять визначити тенденції розвитку та джерела стійких конкурентних переваг для українського ресторанного бізнесу.

Мета і завдання: Метою даного проекту є проектування закладу ресторанного господарства у складі шинку на 60 місць у Солом'янському районі м. Києва. Відповідно до мети сформовані такі завдання:

- Аналіз локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку.
- Розробити неймінг закладу, меню, концептуальний дизайн.
- Визначити особливості закладу, розробити логотип, обслуговування, вимоги до оформлення та подавання.
- Визначити напрями гастрономічного бренду проекту.
- Розробити виробничий процес, сервіс. Розробити виробничу програму цехів шинку. Визначити кількість виробничого складу працівників, забезпечення виробничого процесу і сервіс.
- Визначити об'ємно-планувальне рішення закладу.
- Розробити екстер'єр та інтер'єр шинку. Розрахувати кошторис будівництва.

-Обґрунтувати організаційний дизайн шинку; визначити структуру, системи і процедури управління. Визначити доходи та витрати закладу.

- Визначити інвестиційний проект, термін окупності проекту.

Практична значущість отриманих результатів: Прийняті у проекті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства у складі шинку на 60 місць у Солом'янському районі м. Києва.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства

Соломянський район- один із 10 великих районів м.Києва. Площа Солом'янського району становить 4,05 тис. га, в ньому мешкає 280,4 тисячі киян. Характерною рисою району є найбільші транспортні об'єкти столиці України - залізничні станції Київ-Пасажирський і Київ-Товарний, аеропорт «Київ» (Жуляни). Район має багатогалузевий потужний промисловий комплекс, який складається з 65 промислових підприємств, їхня частка в обсязі промислової продукції міста становить 7,2 %. На території району зосереджена велика частина наукового потенціалу міста – 54 науково-дослідних та проектних інститутів, 6 вищих навчальних закладів.

Згідно статистичним даним Головного управління статистики м. Києва, у районі зареєстровано 18140 суб'єктів підприємницької діяльності (СПД) - юридичних осіб та 1460 СПД-фізичних осіб. Торговельне обслуговування населення району здійснюють 817 підприємств торгівлі та ресторанного господарства.

Провідне місце в розвитку охорони здоров'я району та міста в цілому посідають всесвітньовідомі науково-дослідні медичні заклади: Інститут фтизіатрії і пульмонології ім. Ф.Г. Яновського, Український НДУ кардіології ім. М.Д. Стражеска, Київський НДУ епідеміології та інфекційних хвороб ім. Л.В. Громашевського, Інститут серцево-судинної хірургії АМН України, Центр мікрохірургії ока, Інститут клінічної та експериментальної хірургії АМН України.

У районі багато культурних закладів – 5 музичних шкіл, художня школа, 59 бібліотек різних систем і відомств, 3 кінотеатри, Палац творчості дітей та юнацтва, 8 відомчих палаців культури та 4 відомчі музеї, Центр молодіжного дозвілля «Колізей», український театр-студія та камерний театр-студія.

Освітнянська галузь району нараховує 48 дитячих дошкільних закладів, 32 середні загальноосвітні школи, 12 шкіл-дитячих садків, 2 гімназії, 7 ліцеїв, 2 вечірні школи, 3 школи-інтернати, 2 дитячо-юнацькі спортивні школи.

На території району функціонують 5 стадіонів, 9 басейнів, 136 спортивних майданчиків, 89 спортивних залів, 13 стрілецьких тирів та інші споруди для занять спортом. Передбачається, що контингент споживачів ресторанних послуг закладу, що проектується, буде представлений, в основному, іноземними та внутрішніми туристами, працівниками державних і комерційних, банківських та інших установ і підприємств а також місцевими мешканцями.

Оскільки даний район має високий рівень туристичної та ділової активності, перспективним є створення концептуального закладу ресторанного господарства з демократичним рівнем сервісу за доступними цінами. У визначеному ареалі діяльності закладу, що проектується, заклади обраної концепції, які б користувалися популярністю серед вітчизняних споживачів та іноземних туристів відсутні, тому доцільно побудувати *шинок* «Щира українська кухня».

Враховуючи що, в українській кулінарії широко використовуються круп'яні страви та вироби, передбачається в асортимент закладу поряд з класичними крупами запропонувати і впровадити круп'яну продукцію з використанням сучасних видів круп, як кіноа.

Солом'янський район вважається густо забудованим. Враховуючи це пошук вільних ділянок під забудову закладу здійснювався за допомогою картографічного сервісу Google Maps.

За рахунок цього, встановлена можливість будівництва закладу ресторанного господарства по вул. Вадима Гетьмана 26а. (рис. 1.1). Враховуючи усі можливі варіанти, проектування і будівництво в майбутньому шинку «Щира українська кухня» на 60 місць у даному місці буде актуальним.

Для визначення ефективності впровадження розробленої концепції шинку, необхідно обґрунтувати цільові сегменти відвідувачів і відповідність обраного

формату та гастрономічного спрямування закладу для забезпечення потреб у харчуванні та дозвіллі: 1) зустріч із друзями; 2) насолода живою музикою; 3) романтичні вечірки; 4) сімейний відпочинок; 5) вишуканий сніданок; 6) харчування за межами закладу «3 собою» ; 7) релакс у будні; 8) відчуття атмосфери та національного колориту України.

Отже, дослідження показують, що проектування у даній локації шинку української кухні буде своєчасним. Формат закладу – шинок у класичному українському стилі (щира українська кухня) за доступними цінами, з форматом обслуговування «Casual Dining» із середнім чеком 200-250 грн.

Конкурентоспроможність проектного закладу визначається наступними чинниками: меню української кухні, зокрема супи, напої, холодні закуски, вареники, млинці; холодні страви, у тому числі сучасні салати з крупи кіноа, гарбуза та шпинату; доступність цін; класичний інтер'єр в українському стилі; спокійна, затишна атмосфера; кваліфікований та ввічливий персонал; додаткові послуги: їжа на виніс, випічка борошняної продукції на замовлення.



Рис. 1.1. Місце розташування закладу з найближчими конкурентами
1-проектований заклад-Шинок; 2-ресторан «Georgia»; 3-кафе «Very well», 4 –ресторан «Time bar»

Неймінг закладу

Неймінг закладу спрямований на висвітлення характерного українського стилю та побуту, особливостей української кухні, створення позитивних емоціональних асоціацій у споживачів. Обслуговування в закладі здійснюватиметься офіціантами, з повною формою обслуговування. Будівля закладу матиме один поверх, на якому будуть розміщені виробничі та допоміжні приміщення, торговельна зала закладу.

Дизайн закладу буде розроблений відповідно до концепції закладу і виконаний у світлих червоних та білих тонах. Будуть розташовані столики прямокутної форми та дерев'яні стільці.

Торговельна зала буде виконана в класичному стилі, матиме оформлення українського стилю, меблі матимуть колір темно-коричневий, вишневий, серед меблів будуть декоративні стільці, столики з дерев'яною поверхнею на 2, 4 та 6 персон. У торговельній залі також будуть допоміжні столики для офіціантів.

Провівши маркетингові дослідження виявлено, що саме на такий асортимент додаткових послуг буде попит: страви на виніс; бронювання місць в залах закладу; проведення майстер-класів для дітей. Продукція даного закладу ресторанного господарства значно відрізнятиметься від продукції конкурентів широким асортиментом страв та напоїв, що буде мати попит споживачів особливо у літні спекотні дні. Спеціалізація закладу буде спрямовуватися на виготовлення страв, напоїв з використанням екологічно чистих продуктів і сучасного устаткування.

Фірмовий слоган закладу «Шинок»: Щира українська кухня! Розроблено фірмовий логотип «Шинок «Щира українська кухня» (рис.1.2).



Рис.1.2. Фірмовий логотип закладу

Концептуальне меню закладу

Заклад ресторанного господарства, що проектується надаватиме тільки високоякісні послуги, закладу, який спрямовує людей на здоровий спосіб життя, в меню будуть входити страви з натуральної свіжої сировини, що сприяє кращому засвоюванню їжі. У меню можна взяти запашну каву або чай. Асортимент напоїв закладу поповняють морси компоти, приготовані на основі натуральних фруктів, узвари, морс, Медово-м'ятний напій.

Запорукою успіху закладу є використання українських місцевих природних якісних харчових продуктів рослинного походження, що містять у своєму складі велику кількість поживних речовин, які позитивно впливають на стан здоров'я людини і які використовується для приготування страв та кулінарних виробів, їх оригінальна подача. Важливим аспектом виступає організація виробничого процесу та кваліфікація виробничого персоналу (кухарів), які повинні мати ґрунтовні знання щодо стародавніх українських та сучасні інноваційних технологій у сфері ресторанного господарства. Також гостям пропонуватимуться алкогольні напої – декілька видів настоянок, різноманітні вина та лікери.

Концептуальний дизайн та атмосфера стародва

Проектується шинок на 60 місць, орієнтоване на споживачів із середнім рівнем доходу, що відвідуватимуть заклад з метою відпочинку, зустрічей з друзями, проведення різноманітних святі тощо. 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.

Дизайн закладу «Шинок» буде виконано у українському етнічному стилі, який поєднує комфорт провінційного затишку з розкішшю. Характерна риса стилю інтер'єру – велика кількість світла та теплі природні відтінки, які немов вигоріли на сонці. Простота, затишок і природність допоможе відвідувачам розслабитись та забути про метушню великого міста, насолодитись тишею та спокоєм. Головна мета – викликати у відвідувачів почуття затишку та комфорту, як вдома. Атмосфера закладу спрямована на створення приємних, позитивних емоцій, які відчуваєш у сімейному колі з близькими людьми.

Стіни зали будуть виконані в етнічному стилі з використанням текстурованої штукатурки, яка наноситься нерівно з виступами і шорхуватостями, колір стін буде світло-кремовий. В деяких місцях стіни до середини будуть обкладені декоративними полотгами. Як декоративні елементи будуть використані домашні приладдя. Розписні керамічні горшечки прикрашатимуть стіни по всьому периметру торговельної зали.

Залу буде обставлено 2-х, 4-х та 6-місними дерев'яними столами та стільцями. В окремих місцях будуть встановлені 4-х місні столики з диванчиками. Освітлення в закладі – центральне і декоративне. Масивні металеві люстри – на стелі. Орієнтований макет 3-D візуалізації дизайну залу закладу «Шинок» наведено на рис.1.3.



Рис.1.3. Орієнтований макет 3-D візуалізації дизайну зали закладу «Шинок»

Посуд передбачається використовувати керамічний та скляний. Тарілки, чашки, кавники, чайнички – керамічні білого кольору, бокали та склянки для напоїв – у склі прозорого кольору. Для подавання страв будуть використовуватись дерев'яні таці, дощечки, підставки. Форма для обслуговуючого персоналу буде включати бязові лляні натуральні сорочки та елегантний лляний фартух із двох кольорів: білого та червоного кольорів, службовий бейдж із назвою закладу, ім'ям та посадою працівника (рис. 1.4).



Рис. 1.4. Варіант дизайну форми обслуговуючого персоналу закладу «Шинок»

Висновок

Результати дослідження ринку ресторанного господарства Солом'янського району м. Києва показують, що проектування закладу «Шинок» на 60 місць по вулиці Вадима Гетьмана 26а буде доцільним.

Формат – заклад з українською кухнею доступними цінами та форматом обслуговування «Casual Dining» із середнім чеком 200-250 грн. Заклад «Шинок» позиціонує себе як заклад із високим рівнем сервісу та масовою доступністю. Заклад пропонує українські страви та напої у т.ч. із використанням харчової сировини природного походження з метою підвищення біологічної цінності страв (виробів) на основі різноманітних круп на підставі. Дизайн інтер'єру виконаний у класичному стилі, який поєднує одночасно простоту та вишуканість. Цільовим сегментом споживачів закладу «Шинок» є молодь та сімейні пари віком від 18 до 60 років, із середнім рівнем доходу. За видом зайнятості цільовий сегмент – студенти, топ-менеджери, керівники, домогосподарки, а за місцем проживання – місцеве населення Солом'янського району, для яких є характерним відвідування закладу з метою дозвілля, відпочинку та гастрономічного задоволення. Розроблено концепцію закладу «Шинок» (Додаток А).

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Крупа – це надзвичайно цінний продукт харчування, з якого готують каші, вироби з них та супи. Існує велика кількість видів круп. Переважно крупа виробляється із зерен злакових і, так званих, круп'яних культур: гречана, ячна, манна, вівсяна, пшенична, перлова крупи, рис, пшоно та інші. Страви з крупів найкалорійніші, вони багаті на вуглеводи (50-75%), містять білки (6-15%). Одна порція гречаної каші (вихід 225 г) покриває 16% добової потреби організму у вуглеводах та 12-14% - у білках. Проте білки крупів неповноцінні, тому крупи слід поєднувати з іншими продуктами (молоком, сиром, яйцями, м'ясом, рибою і ін. У крупах співвідношення кальцію і фосфору невисоке (мало кальцію), тому у поєднанні з молоком, сиром, овочами значно підвищується їхня харчова цінність. Страви з крупів містять вітаміни групи В і РР, особливо багаті ними вівсяна і

гречана крупи. Найбільше білку міститься в манній, гречаній, вівсяній крупах. У гречаній і вівсяній міститься 65-68% вуглеводів, представлені в основному клітковиною, тому гречану і вівсяну крупу рекомендують використовувати в харчуванні літніх людей. Манну крупу і рис, в яких вуглеводи представлені в основному крохмалем, рекомендують використовувати в дитячому харчуванні.

З круп виготовляють широкий асортимент страв і гарнірів. Продукція з круп становить в сучасній кулінарії групу страв, цікаву для вивчення, а також для вдосконалення існуючих рецептур та розширення асортименту. На сьогодні ринок круп для використання у закладах ресторанного господарства значно розширився. Окрім класичних видів (рису, гречаної, манної, вівсяної, пшеничної та ін.) знайшли застосування нові крупи, такі як сочевиця, кус-кус, булгур, кіноа і інші. Впровадження нових видів круп також пов'язують із бажанням сучасних споживачів вести здоровий спосіб життя та вживати екологічно чисті продукти. Тому, останнім часом до раціону українців починають включати страви з нових і маловідомих круп таких як кіноа, амарант, буглур, кус-кус, дагусса, долихос, чіа, а також із відомих, проте не дуже поширених – арновки, саго, сорго, полби, артеку, льону тощо. Нові види круп швидко набули популярності і страви та гарніри з них почали користуватися великим попитом в усіх верств населення.

Амарант (кивича) крупа походженням з Південної Америки, яка останнім часом стала популярною завдяки своїм поживним властивостям. В ній вище, ніж у інших крупах, вміст білка, заліза, магнію і фосфору. Крупа не містить глютену.

Арновка – крупа з ярової пшениці (жовтого кольору, відрізняється високим вмістом холіну – речовини, що регулює жировий обмін в організмі людини. Крупа містить рослинні білки, вуглеводи, велику кількість клітковини а також мінеральні речовини і вітаміни..

Дагусса – злакова культура походженням з Північної Африки Круглі зерна можуть мати різний колір – від темно-червоного до світлого.

Кус-кус (кускус) – крупа грубого помелу з твердої пшениці, або з ячменю або пшениці воскової спілості, повністю очищена від оболонки та зародків. Усі

основні харчові речовини, необхідні для нормальної життєдіяльності людини: білки, вуглеводи, жири, вітаміни, мікро-та макроелементи, знаходяться у потрібній для людини кількості.

Сочевиця – стародавня сільськогосподарська культура. Її батьківщиною вважають Гімалаї. Широко застосовується у багатьох кухнях світу, особливо народами Африки та Азії. Сочевицю за видами поділяють на великонасінневу, тарілочну та дрібнонасінневу. В їжу використовують тарілочну. Найкраща сочевиця – темно-зеленого кольору. Вона значно скоріше розварюється, ніж бура чи світло-зелена. Із тарілочної сочевиці готують основні страви та гарніри.

Чумиза – Чорний рис – Вирощується у Китаї, Японії, Індії та інших країнах, включаючи жири – 5,4 %, білки – 14,4 %, вуглеводи – 69,6 %. 369 ккал. Крупа чумизи має дієтичні, лікувально-профілактичні властивості та зумовлює позитивний вплив на організм людини і є природним сорбентом, який добре поглинає і сприяє виведенню з організму шкідливих речовин: радіонуклідів- цезію та стронцію.

Кіноа (кінва) – вид лободи, що походить з Андів та вирощується як зернова культура завдяки своєму їстівному насінню. В цивілізації інків кіноа була одним з трьох основних видів їжі поряд із кукурудзою і картоплею. Інки називали її «золотим зерном».

В крупі достатньо високий вміст білку порівняно з іншими крупами – в середньому 16,2-18,0 % (для порівняння: у рисі -7,5%, у просі -9,9%, в пшениці-14%). За хімічним складом та харчовою цінністю насіння кіноа близьке до зерна проса. Каша з крупы кіноа, володіє дієтичними властивостями, зовні нагадує пшоняну кашу, а за смаком схожа на манну кашу. На відміну від інших круп, таких як пшениця або рис, амінокислотний склад білків крупы кіноа збалансований і близький до складу білків молока. Також, кіноа багата клітковиною, вітамінами групи В, мінеральними речовинами: фосфором, залізом, натрієм, калієм, кальцієм та цинком. Кіноа містить досить велику кількість вуглеводів, містить фолієву кислоту, жири (з високим вмістом ліцетинової кислоти).

Як свідчить аналітичний огляд літератури, серед нових видів круп найменш вивченою є крупа кіноа.

Зважаючи на вищенаведене, вивчення технологічних якостей крупи кіноа, розробка технології напівфабрикату з кіноа і страв на його основі є своєчасними і актуальними.

Об'єкти дослідження – крупа кіноа, а також кулінарна продукція на її основі.

Предмет дослідження – новітні технології круп'яних страв з нових видів круп на прикладі крупи кіноа.

Мета дослідження – розроблення технологій напівфабрикату з крупи кіноа та круп'яних страв на його основі для впровадження у закладах ресторанного господарства з урахуванням технологічних властивостей крупи.

Для досягнення мети були сформульовані наступні завдання:

- 1) Вивчити хімічний склад та технологічні властивості крупи кіноа та провести порівняльну характеристики класичних та нової круп;
- 2) Дослідити технологічні властивості нової сировини, як перспективної для впровадження у технології круп'яної кулінарної продукції;
- 3) Запропонувати рецептури і технології напівфабрикату з крупи кіноа та страв на його основі;
- 4) Дослідити споживчі властивості кулінарної продукції з крупою кіноа та розробити нормативну документацію (технологічні карти).

Харчова цінність крупи залежить від її виробки, хімічного складу тривалості теплової обробки при приготуванні страв. Порівняльна характеристика вмісту основних харчових речовин у крупах та їх енергетичної цінності наведена у табл. 1.1.

Порівняльна характеристика хімічного складу та енергетична цінність круп

Вид і різновид круп	Хімічний склад, г /100г					Енергетична цінність ккал/100г
	вода	білки	жири	вуглеводи	інші речовини	
Пшенична	14	12,2	1,1	63,3	9,9	325
Полтавська	14	11,3	0,7	67,9	6,8	326
Манна	14	9,3	1,1	67,5	8,1	324
Ячмінна	14	10,4	1,3	67,7	7	322
Перлова	14	8,3	1,2	72,4	4,1	326
Ячна	14	7	0,6	71,8	6,2	323
Кукурудзяна	12	11,9	5,8	52,5	18,4	345
Рисова	14	7,0	2,9	67,2	4	334
Вівсяна	14	10,1	2,6	63,2	6,9	329
Пшоно	14	9,5	1,9	67	7,2	326
Гречана ядриця	13,7	12,7	3,3	57,1	9,6	313
Кіноа	13	18	1,5	31,7	9,4	310

Вміст білків у класичних крупах відносно високий, від 7 до 15%, але вони менш цінні, ніж білки м'яса, риби або сиру. Жирів у крупах небагато – від 0,9 до 3%. Тільки в пшоні, кукурудзяній і вівсяних крупах кількість жиру досягає 4-8%. У крупах містяться різні мінеральні речовини, у тому числі калій, кальцій, магній, фосфор, залізо та ін. Вітамінів в крупах відносно мало.

Крупа кіноа порівняно з класичними крупами містить 11-15% води,. Вона знаходиться в зв'язаному стані і впливає не стільки на харчову цінність, скільки на термін зберігання крупи. Як свідчать дані таблиці, крупа кіноа містить більше білку, (майже на 6%) ніж будь-які традиційні. В середньому 18% (для порівняння: 7,5% в рисі, 12,7% у пшеничній 10,1% в вівсяній). Деякі сорти кіноа містять більше 20% білка. На відміну від пшеничної і рису, що містять малу кількість лізину, амінокислотний склад білків кіноа збалансований і близький до складу білків молока; кількість амінокислот становить до 20 типів. Крім білків, кіноа містить також вуглеводи, жири (з високим вмістом ліцетинової кислоти), клітковину, мінерали і вітаміни групи В. Кіноа, крім того, багата фосфором (його

міститься у три рази більше, ніж у рисі найвищої якості і не поступається багатьом видам риби), залізом (вдвічі перевершує пшеничну) кальцієм, цинком.

Головна відмінна кіноа полягає в тому, що ця крупа приймає смак продуктів з якими її готують. Саме цим і обумовлений весь спектр її широкого застосування – кіноа в кулінарії використовується в технологіях салатів і різноманітних основних страв, а також для приготування десертів і тощо. З усього вищесказаного випливає, що впровадження круп'яних страв на основі кіноа є перспективними для кулінарної практики закладів ресторанного господарства. Технологічна схема приготування напівфабрикату з кіноа наведено на рис. 1.5.

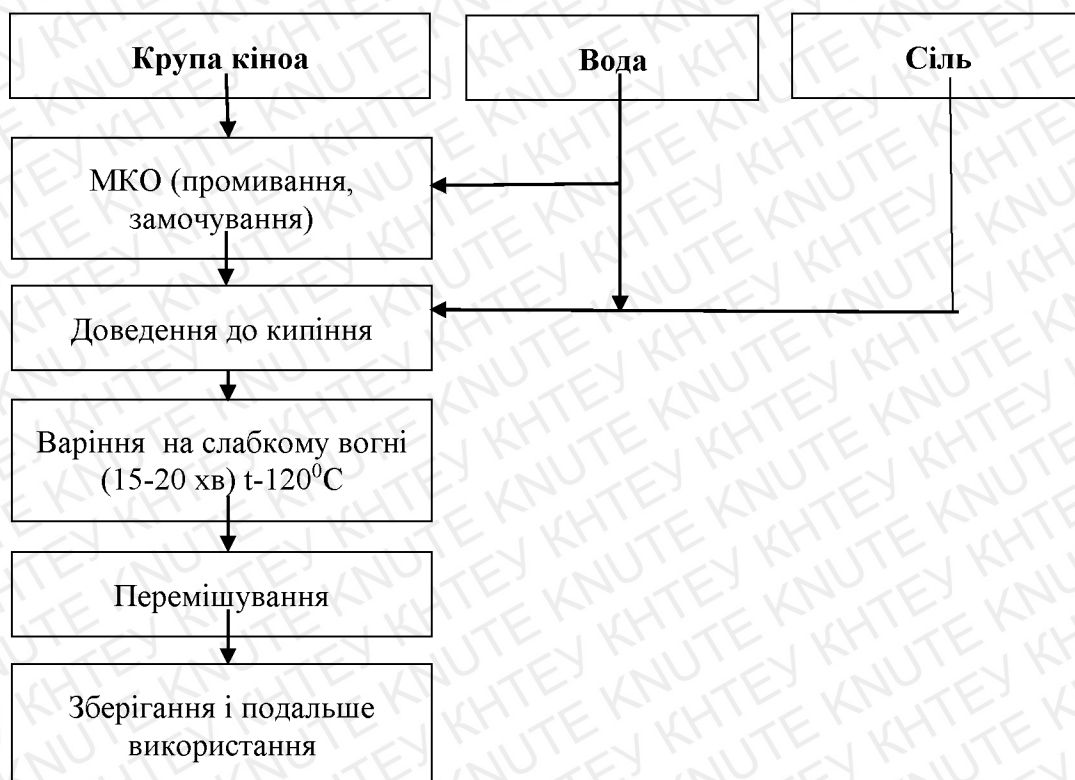


Рис 1.5. Технологічна схема приготування напівфабрикату з крупи кіноа

Напівфабрикат має наступні властивості – крупа розсипчаста, не переварена, немає вільної рідини, вона вся має випаруватись при варінні, смак має бути в міру солоним і без сторонніх присмаків і запахів. На основі напівфабрикату з кіноа нами запропоновані: «Салат із гарбуза, кіноа та шпинату» та страва «Кіноа з овочами у апельсиновому соусі». Інгредієнти: для салату – кіноа, вода, гарбуз, шпинат, кедрові горіхи, пармезан; для заправки: оливкова олія, лимонний сік,

рідкий мед, сіль, перець. Технологічна схема страви «Салат із гарбуза, кіноа та шпинату» наведена на рис. 1.6.

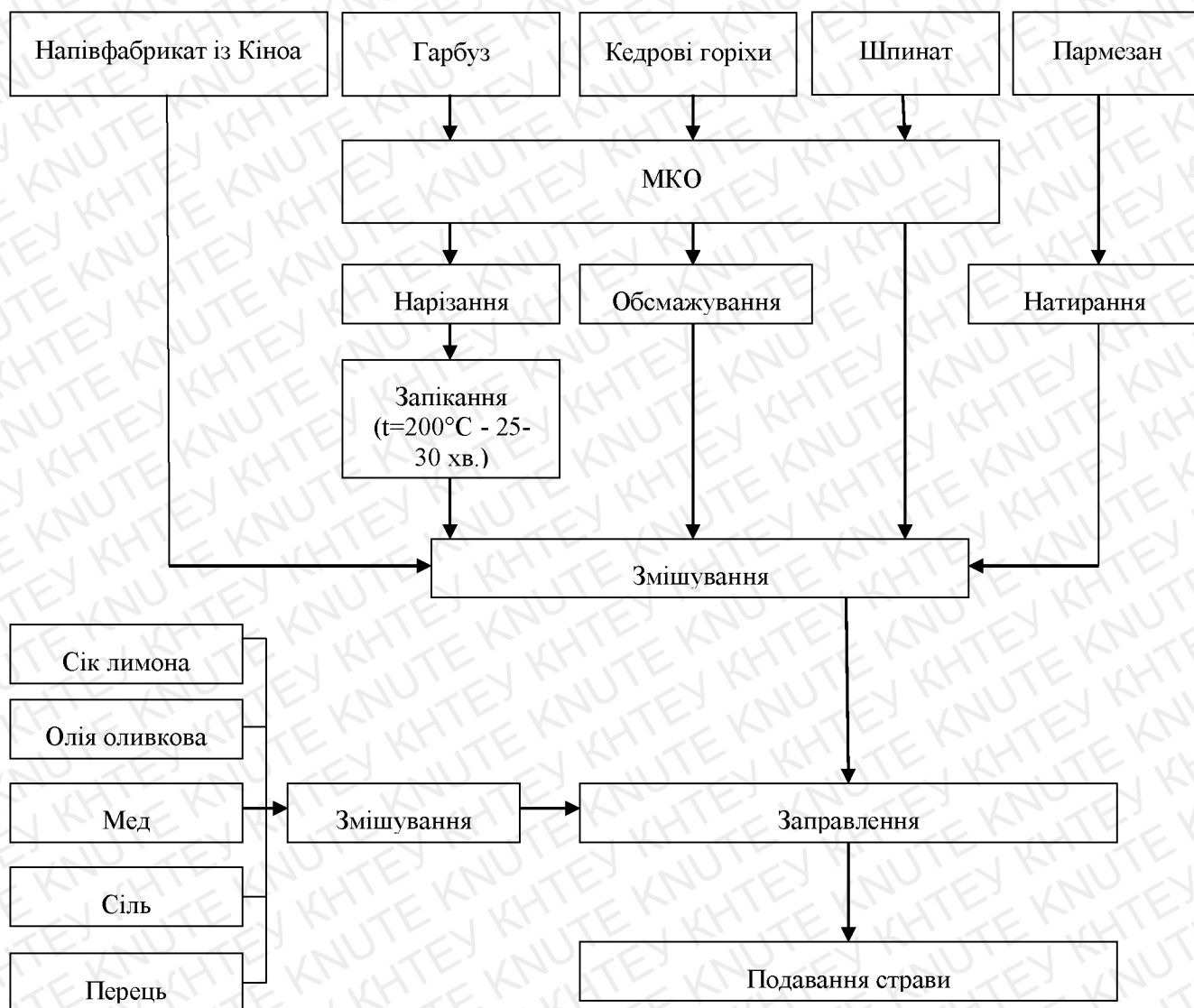


Рис 1.6. Технологічна схема приготування страви «Салат з гарбуза, кіноа та шпинату»

Інгредієнтами для страви «Кіноа з овочами в апельсиновому соусі» є :
напівфабрикат з кіноа, морква, червона цибуля, селера, цукіні, апельсиновий сік,
паприка, оливкова олія, сіль, перець.

Технологічна схема страви наведена на рис. 1.7.

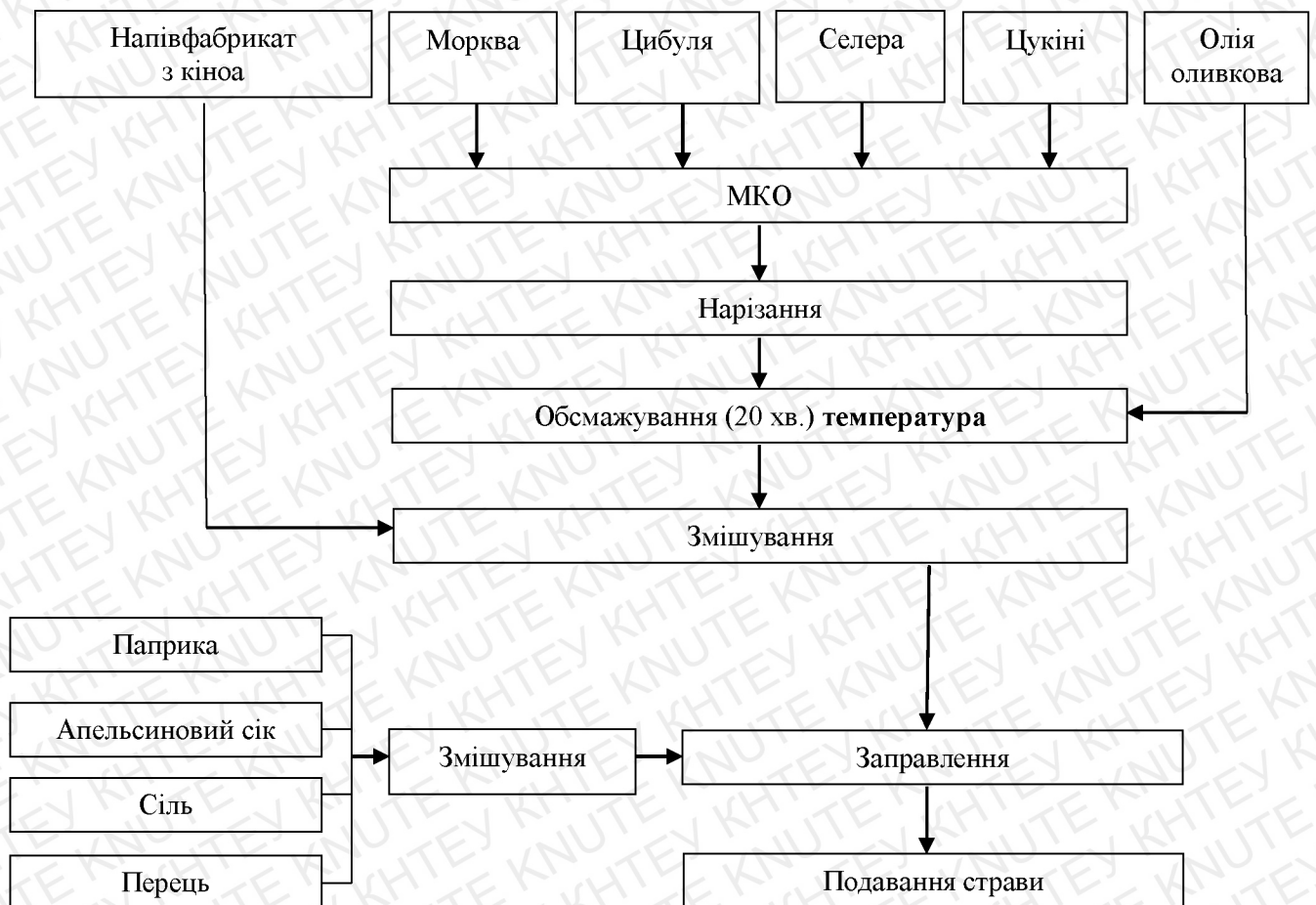


Рис 1.7. Технологічна схема приготування страви «Кіноа з овочами в апельсиновому соусі»

Проведені нами дослідження дозволили встановити оптимальне співвідношення основних рецептурних інгредієнтів, що надало можливість отримати напівфабрикат із кіноа і розробити страви на його основі з хорошими технологічними показниками. Останні наведені в таблиці. 2.

Розроблена продукція(напівфабрикат з кіноа та страви на його основі) оцінена за загальноприйнятими органолептичними показниками (Табл.1.2 та табл.1.3).

Таблиця 1.2

Органолептична оцінка якості страв

№ пп.	Показник	Характеристика страви
<i>Напівфабрикат з крупи кіноа</i>		
1	Зовнішній вигляд	Відварена крупа у вигляді розсипчастої каші
2	Консистенція	Розсипчаста, не переварена, зерна добре зберегли форму
3	Смак	В міру солоний, відповідний круп'яному виробу
4	Запах	Без стороннього запаху

5	Колір	Золотавий
<i>Салат з гарбуза, кіноа і шпинату</i>		
2	Консистенція	Гарбуз, нарізаний соломкою, м'який, шматочки зберігають форму, кіноа розсипчаста, структура м'яка із добре збереженою формою зерен
3	Смак	Відповідний інгредієнтам, яскраво виражений смак гарбуза і присмак кедрових горішків та пармезану, в міру солоний, без стороннього присмаку
4	Запах	Приємний, овочевий та сиру, без стороннього запаху
5	Колір	Яскравий помаранчевий, відповідний гарбузу
<i>Кіноа з овочами в апельсиновому соусі</i>		
1	Зовнішній вигляд	Барвиста суміш овочів, нарізаних кубиками із зернами звареної кіноа, викладена гіркою, злегка полита соусом
2	Консистенція	Овочі м'які, зберігають форму нарізання, зерна кіноа доведені до готовності, не злипаються, розсипчасті, не розварені
3	Смак	Характерний інгредієнтам, з яскравою апельсиновою кислинкою, овочевий, в міру солоний, без стороннього присмаку
4	Запах	Яскраво виражений запах цитрусу і овочів, без стороннього запаху
5	Колір	Барвистий, відповідний до інгредієнтів, що входять до складу страви

Таблиця 1.3

Оцінка якості розроблених страв, в балах

	<i>Салат з гарбуза, кіноа і шпинату</i>					<i>Кіноа з овочами в апельсиновому соусі</i>				
	Екс.1	Екс.2	Екс.3	Екс.4	Екс.5	Екс.1	Екс.2	Екс.3	Екс.4	Екс.5
Зовнішній вигляд	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
Консистенція	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
Смак	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Запах	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Колір	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5
Загальний бал	5	4,8	4,8	5	5	5	5	4,8	5	5

Отже, проведені нами дослідження дозволяють стверджувати, що розроблені страви мають відмінні технологічні якості за органолептичними показниками. Як свідчать дані таблиці, в процесі проведення дегустацій вони отримали високі бали (середній бал становить 4,9). На запропоновану кулінарну продукцію з використанням крупи кіноа розроблена технологічна документація (Технологічні карти).

За результатами досліджень можна зробити висновок, що напівфабрикат з кіноа і страви розроблені на його основі, можуть бути рекомендовані до впровадження в закладах ресторанного господарства та закладі, що проектується.

Цей висновок підтверджений актом про впровадження в заклад, що проектується. (Додаток Б).

За результатами досліджень розраховано харчову та енергетичну цінність розробленої продукції (табл.1.4).

Таблиця 1.4

Харчова та енергетична цінність розроблених страв

Показник	<i>Напівфабрикат з крупи кіноа</i>	<i>Салат з гарбуза, кіноа і шпинату</i>	<i>Кіноа з овочами в апельсиновому соусі</i>
Білки, г.	13,0	15,3	16,1
Жири, г.	1,5	1,92	2,1
Вуглеводи, г.	18,0	20,2	19,9
Енергетична цінність, кКал	310	320	332

Отже, аналітичний огляд літературних джерел та основні положення проведених досліджень довели доцільність вивчення технологічних властивостей крупи кіноа і розроблення кулінарної продукції на її основі. Розроблені страви апробовані на ФОП «Кушніренко О.О.», кафе «Stingrey café electric», де отримали високу оцінку спеціалістів і споживачів.

Завдяки вмісту важливих поживних речовин, енергетичній цінності розроблені страви можуть бути використані в закладі, що проектується, і в кулінарній практиці інших закладів ресторанного господарства та запропоновані прихильникам здорового харчування.

1.3. Виробничий процес

Прогнозування динаміки попиту шинку

Прогнозування динаміки попиту торговельної зали шинку на 60 місць проведено на основі маркетингових досліджень закладів ресторанного господарства даного типу в ареалі проектування шинку. Графік завантаження наведено у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Графік завантаженості закладу «Шинок» на 60 місць

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, чоловік
12:00-13:00	40	1,50	0,2	18
13:00-14:00	40	1,50	0,3	27
14:00-15:00	50	1,20	0,5	36
15:00-16:00	50	1,20	0,6	43
16:00-17:00	60	1,00	0,6	36
17:00-18:00	60	1,00	0,7	42
18:00-19:00	60	1,00	0,8	48
19:00-20:00	90	0,67	0,8	32
20:00-21:00	90	0,67	0,9	36
21:00-22:00	90	0,67	0,8	32
22:00-23:00	90	0,67	0,4	16
23:00-24:00	60	1,00	0,1	6
Всього відвідувачів за день				372
Оборотність				6,20

З таблиці 1.5 бачимо, що денна кількість споживачів складає 372 осіб, а оборотність одного місця – 6,2 разів.

Прогноз денної кількості страв у закладі «Шинок» на 60 місць наведено в табл.1.6.

Таблиця 1.6

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції по групам

Страви	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій, шт.
Холодні страви та закуски	1,86	690
Супи	0,27	100
Гарячі закуски	0,40	148
Другі страви	1,14	423

Десерти	0,42	156
Гарячі напої	0,29	108
Холодні напої	0,61	226
Гарніри	0,33	122
Борошняно-кондитерські та хлібобулочні вироби	0,27	100
Вина, л	0,09	33
Горілка, л	0,05	19
Коньяк, л	0,03	11
Лікери, л	0,01	4
Наливки, л	0,02	7
Шампанське, л	0,07	26
Ігристе вино, л	0,04	15

Розроблення розрахункового меню (виробничої програми) закладу

Враховуючи концептуальне меню (додаток В) складено виробничу програму шинку на 60 місць (додаток Г). На основі виробничої програми визначаємо обсяг сировинних і продуктових запасів за товарними групами (додаток Д).

Наступним етапом є визначення кількості сировини та напівфабрикатів, яка необхідна для роботи проектного шинку на 60 місць. Приміщення для отримання і зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів визначено на підставі асортименту та оптимальних обсягів напівфабрикатів, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, із врахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів. Складське механічне, ваговимірювальне і підйомно-транспортне устаткування визначено за габаритами тари та нормами навантаження за каталогами фірм-постачальників торгово-технологічного устаткування, що працюють на ринку України.

Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у таблиці 1.7.

Проектування процесу складування та зберігання товарів

Назва приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Марка	Довжина, мм	Ширина, мм	Площа, м ²
Завантажувальна	Возик вантажний	1	ТП-80	410	1250	0,51
	Ваги	1	РП-100Ш13	778	400	0,31
	<i>Площа</i>					<i>13,0</i>
Молочно-жирова камера	Середньотемпературна збірна камера	1	КХС-2-6	1920	1620	3,00
М'ясо-рибна камера	Середньотемпературна збірна камера	1	КХС-2-6	1920	1620	3,00
Камера фруктів та зелені	Середньотемпературна збірна камера	1	КХС-2-6	1920	1620	3,00
Комора сухих продуктів	Стелаж	2	Кауман ск-241/0606	1000	800	1,60
	Підтоварник	1	Кауман ПТ-22/0606	1000	800	0,80
	<i>Площа</i>					<i>6,0</i>
Комора мийної тари	Підтоварник	1	Кауман ПТ-22/0606	1000	600	
	Стелаж	1	Кауман ск-241/0606	1000	800	1,60
	Ванна мийна	1	кауман вм-311/600	600	600	0,36
	<i>Площа</i>					
Комора винно-горілочаних виробів	Стелаж	3	Кауман ск-241/0606	1000	800	2,40
	Підтоварник	2	Кауман ПТ-22/0606	1000	800	1,60
	<i>Площа</i>					<i>6,0</i>

**Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та в
иготовлення напівфабрикатів у закладі**

Напівфабрикати, які зберігатимуться в складських приміщеннях, проходять процес доробки в доготівельному цеху, в якому виділяємо наступні технологічні лінії:

- Лінія обробки овочевих та фруктово-ягідних напівфабрикатів;
- Лінія обробки м'ясних напівфабрикатів;
- Лінія обробки рибних напівфабрикатів;

Схема організації роботи у доготівельному цеху наведено додатку Е.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

На основі виробничої програми проектного закладу «шинок» на 60 місць та з урахуванням норм часу на виготовлення страв, розраховуємо необхідну кількість працівників. Розрахунки, щодо кількості робітників зайнятих у виробничому процесі шинку наводимо у додатку Є, Ж.

Для закладу «Шинок» на 60 місць кількість робітників, що безпосередньо зайняті у процесі виробництва (N_1), визначено за формулами:

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

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

Розподіл виробничих працівників у закладі пропонується розподілити в наступному співвідношенні (табл.1.8).

Таблиця 1.8

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех	2
Гарячий цех	3
Холодний цех	3
Разом	

Отже, на підприємстві працюватиме 8 штатних кухарів за зміну: в доготівельному цеху – 2 кухарів, в холодному – 3 кухарів, в гарячому – 3 кухарів. Також в цехах працюватиме шеф-кухар.

В гарячому цеху закладу працюватиме три робітники. Робота гарячого цеху розпочинається об 11.30, коли черговий кухар IV-го розряду виходить на роботу, вмикає теплове устаткування для його розігріву і проводить підготовчі операції для приготування перших страв. Другий кухар V-го розряду виходить на роботу о 12.00 годині і працює до 22.00. Третій кухар V-го розряду виходить на роботу о 14.00 і працює до 24.00.

В холодному цеху працюватиме 3 кухарі: перший кухар IV розряду приходить о 12.00, другий кухар IV розряду - о 13.00, а третій V розряду - о 14.00. Кожен з них працюватиме по десять годин.

В доготівельному цеху працюватимуть 2 кухарі IV розряду. Перший кухар

приходить на роботу об 11.30 для проведення підготовчих операцій для холодного і гарячого цехів, другий - о 14.00. Кожен з них працюватиме по десять годин.

Загальну площу доготівельного цеху, який відноситься до заготівельних цехів, (S_u) визначають за формулою:

$$S_u = \frac{S_{уст.}}{k}, \quad (1.6)$$

де $S_{уст.}$ – площа, зайнята під устаткуванням, м²;

k – коефіцієнт використання площі, що враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35 – 0,5).

Устаткування та розрахунок площі доготівельного цеху наводимо в таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Розрахунок площі доготівельного цеху закладу

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Мийна ванна	Каупан вмц-252/66	3	600	600	1,08
Холодильна шафа	Каупан к-шн700	1	700	600	0,42
Морозильна шафа	Каупан к-шн560-с	1	700	600	0,42
Стіл виробничий	Каупан сц-242/0806	3	1200	600	2,16
Привід універсальний	Robot coupe r652	1	426	481	Настільне устаткування
Полиці настінні	Каупан пн-21/1003	6	1000	300	Настільне устаткування
Підтоварник	Каупан пт-22/0606	1	700	600	0,42
Стелаж	Каупан ск-441/1206	1	1200	600	0,72
Рукомийник	Каупан рмн-400/320	1	400	320	0,13
Бак для відходів	Forcar av 4667	1	390	390	0,15
Ваги електронні порційні	Cas ad-5h	2	285	310	Настільне устаткування
Вакууматор	Hurakan hkn-vac260m	1	500	350	Настільне устаткування
Загальна площа устаткування					5,55
Площа цеху					16

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

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

Виробнича програма холодного та гарячого цехів складається на основі денної виробничої програми закладу і включає кількість страв за день в цілому та за години максимального завантаження (за дві години у денний та вечірній період, враховуючи терміни реалізації готової продукції). Графік погодинної реалізації наведено в додатку 3.

Корисну та загальну площу гарячого та холодного цехів закладу «Шинок» з урахуванням підбраного устаткування наведено в таблиці 1.10, 1.11.

Таблиця 1.10

Розрахунок площі холодного цеху закладу

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Ваги електронні порційні	Cas ad-5h	3	285	310	Настільне устаткування
Слайсер	Nirostar 250	1	360	560	Настільне устаткування
Блендер	Hamilton beach hbb908-ce	1	165	203	Настільне устаткування
Машина для нарізання овочів	Arach avg400	1	580	360	Настільне устаткування
Вакумна пакувальна машина	Dongfeng dz-300	1	500	350	Настільне устаткування
Холодильна шафа	Кауман к-шн700	2	700	600	0,84
Стіл виробничий	Кауман сц-242/0806	2	1200	600	1,44
Стіл виробничий з охолоджувальною шафою	Кауман ксх-111/70	1	1700	600	1,02
Мийна ванна	Кауман вмц-252/66	1	600	600	0,36
Стіл для устаткування	Кауман сп-222/0606	1	1000	600	0,6

Продовження таблиці 1.10

Стелаж	Кауман ск-441/1206	1	1200	600	0,72
Бачок для сміття	Forcar av 4667	1	390	390	0,15
Принтер для друку замовлень	Sewoo (lukhan) lk-t200	1	250	150	Настільне устаткування
Рукомийник	Кауман рмн-400/320	1	400	320	0,13
Загальна площа устаткування					5,02
Площа цеху					15

Таблиця 1.11

Розрахунок площі гарячого цеху закладу «Шинок»

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Ваги електронні порційні	Cas ad-5h	1	285	310	Настільне устаткування
Холодильна шафа	Кауман к-шн700	2	700	600	0,84
Стіл з мийною ванною	Кауман вм-414/600 п	2	1200	600	1,44
Стіл виробничий	Кауман сц-242/0806	3	1200	600	2,16
Пароконвектомат	Arach ap7d np	1	920	840	0,77
Електроплита	ASBER ASE-40	2	800	600	0,96
Гриль-мангал (хоспер)	Josper hjx 45l	1	1000	750	0,75
Сендвіч-гриль	Abat ако-30н	1	300	300	Настільне устаткування
Піч мікрохвильова	Scan mig 26 ss	1	486	410	Настільне устаткування
Кип'ятильник	Starfood nd130-20l	1	400	400	0,16
Термомікс	Taurus mусоок easy	1	350	400	Настільне устаткування
Полиці настінні	Кауман пн-21/1003	3	1000	300	-
Стелаж	Кауман ск-441/1206	2	1200	600	1,44
Рукомийник	Кауман рмн-400/320	1	400	320	0,13

Продовження таблиці 1.11

Бачок для сміття	Forcar av 4667	1	390	390	0,15
Принтер для друку замовлень	Sewoo (lukhan) lk-t200	1	250	150	Настільне устаткування
Загальна площа устаткування					8,46
Площа цеху					25

Для миття столового та кухонного посуду передбачається проектування мийної столового посуду і сервізної та мийну кухонного посуду (табл.1.12-1.13).

Таблиця 1.12

Розрахунок площі мийної столового посуду і сервізної закладу

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Мийна ванна	Кауман вмц-252/66	5	600	600	1,8
Посудомийна машина	Compack x54e	1	680	600	0,40
Шафа для посуду	Кауман шпи-222/1505	4	1500	600	3,00
Стіл для збирання залишків їжі	Кауман сп-455/0606	1	600	600	0,36
Стіл пдсобний	Кауман сц-242/0806	2	800	600	0,96
Водонагрівач	Гродторгмаш эвпз-15	1	330	230	Настінне устаткування
Утилізатор для відходів	Hurakan hkn-fwd450a	1	235	235	0,06
Стелаж	Кауман ск-441/1206	1	1200	600	0,72
Рукомийник	Кауман рмн-400/320	1	400	320	0,13
Бачок для сміття	Forcar av 4667	1	390	390	0,15
Загальна площа устаткування					7,58
Площа цеху					18

Розрахунок площі мийної кухонного посуду закладу

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Підтоварник	KAYMAN ПТ-22/0606	1	700	600	0,42
Стіл підсобний	KAYMAN СЦ-242/0806	2	800	600	0,96
Стелаж	KAYMAN СК-441/1206	1	1200	600	0,72
Ванна мийна двохсекційна	KAYMAN ВМЦ-252/66	1	1200	600	0,72
Рукомийник	KAYMAN РМН-400/320	1	400	320	0,13
Бачок для сміття	Forcar AV 4667	1	390	390	0,15
Загальна площа устаткування					3,1
Площа цеху					8

1.4. Сервіс

Згідно ДБН В2.2-25-2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)", до групи приміщень закладу, що проектується, для споживачів належать наступні приміщення: вестибуль, аванзала, торговельна зала, вбиральні для відвідувачів.

Просторове забезпечення сервісного процесу подано у вигляді схеми на рис. 1.8.



Рис.1.8. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів

Проектування приміщень для споживачів

До групи торговельних приміщень відносять вестибюль (включаючи гардероб, умивальники і туалетні кімнати), аванзал, торговельну залу (з барною зоною).

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

Площа вестибюлю повинна бути достатньою для вільного пересування відвідувачів. Площа визначається за нормативом $0,3 \text{ м}^2$ на 1 місце у закладі. Загальна площа вестибюлю $= 60 * 0,3 = 18 \text{ м}^2$.

Кількість вішалок у залі, відповідно до нормативів (110% від кількості місць у торговельних залах), складатиме 7 вішалок. Площу гардеробу визначаємо, виходячи з розрахунку $0,1 \text{ м}^2$ на одне місце. Загальна площа гардеробу 6 м^2 . Для шинку окремо передбачено чоловічу та жіночу вбиральні. Управління освітленням і системою витяжної вентиляції скомбіноване для одночасного вмикання. Дизайнерські рішення в оформленні приміщень санвузлів включають використання предметів образотворчого мистецтва, декоративні вази. Вбиральні обладнані унітазом, умивальником, автоматичним пристроєм для сушіння рук, диспенсерами рідкого мила, тримачами для паперових рушників і серветок із логотипом закладу, бачком із кришкою для використаних паперових рушників. Площа кожної вбиральні складає 4 м^2 .

Також у закладі передбачається аванзал, який буде обладнаний аудіо- та відеотехнікою, телефонним зв'язком. Його площа становитиме 15 м^2 .

Враховуючи широкий асортимент страв, які представлені в концептуальному меню закладу «Шинок» на 60 місць в торговельній залі передбачається розміщення барної зони, яка оснащуватиметься всім необхідним барним устаткуванням, що дозволить бармену якісно та швидко виконувати свою роботу (табл.1.14).

Таблиця 1.14

Розрахунок площі барної зони закладу

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Касовий апарат R-keeper	KKM Kasbi 02 K	1	340	400	0,14
Кип'ятильник	Convito WB-25	1	280	280	0,08
Льодогенератор	Malatec K5536	1	345	400	0,14
Винна шафа	SMEG - SCV36X1	1	600	600	-
Холодильна шафа	Кауман к-шн700	2	700	600	0,84
Соковижималка	Omega Juicer MMV-702R	1	630	400	0,25
Кавоварка з кавомолкою	Crem Elegance Control 3 GR	1	990	600	0,6
Рукомийник	Кауман рмн-400/320	1	400	320	0,13
Загальна площа устаткування					2,18
Площа барної зони					8 м²

Кількість унітазів визначаємо виходячи з того, що на 60 місць необхідний один унітаз. Кількість їх для шинку складає: 2 унітази, 1 пісуар та 2 умивальники.

Кількість обладнання туалетних кімнат наведено в таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Обладнання туалетної кімнати

№ з/п	Обладнання	Кількість, шт.	Розміри, мм
1	Умивальники порцелянові сучасної форми білого кольору	2	500*400
2	Дзеркала лицеві	2	450*400
3	Бенкетки	2	400*500
4.	Диспансери рідкого мила	2	
5	Тримачі для паперових рушників і серветок із логотипом закладу	2	
6	Бачок із кришкою для використаних паперових рушників	2	
7	Засоби для сушки рук	2	
8	Унітаз (напівфарфор, фаянс) сучасних форм та кольорові, а також такі, що відображають концепцію закладу	2	400*650
9	Тримач для паперових одноразових сидінь для унітазу	2	
10	Тримач туалетного паперу	2	
11	Набір для санітарного оброблення унітазу	2	
12	Бачок з кришкою для використаного паперу	2	150*152
13	Пісуар (навісний)	1	350*350

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

Таблиця 1.14

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибуль; - санвузол;	- м'які меблі; - сантехнічні прилади; - стійка адміністратора	- споживач; - адміністратор; - охоронець
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала	- меблі та обладнання залу; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна; - декорації шоу програм	- адміністратор; - офіціант; - бармен - відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - сервізна; - мийна столового посуду; - кабінет директора;	- торговельно-технологічне устаткування; - устаткування для забезпечення видовищних заходів	- мийник столового посуду; - офіціанти; - прибиральниця
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	- торговельна зала на 60 місць	- музика	- споживач.
Інформаційно-консультативна	Консультавання	- аванзала	- стійка адміністратора; - м'які меблі	- адміністратор; - споживач.

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

Таблиця 1.15

Нормативна площа приміщень для споживачів

№ з/п	Назва торговельної зали	Кількість місць, місць	Коефіцієнт розрахунку площі, м ² /місце	Площа зали, м ²
1	Зала	60	2,0	60*2=120
2	Вестибуль	-	0,3	60*0,3=18

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

Таблиця 1.16

Характеристика меблів торгової зали

Столи	Розміри, мм	Шинок
Кількість посадкових місць	-	60
Одномісні, шт.	-	-
Двомісні, шт.	600×900	4
Чотиримісні, шт.	600×1200	10
Шестимісні, шт.	600×1800	2
Стільці ресторанні	400×500	60

У торгівельній залі будуть розміщені двомісні, чотиримісні та шестимісні столи, стільці ресторанні.

Таблиця 1.17

Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Стіл підсобний	400x700	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	1
Візок офіціантський	500*400	Для транспортування страв і посуду	2

Для шинку на 60 місць кількість офіціантів у зміну складає 2 особи, при роботі персоналу позмінно (по 12 годин) загальна кількість офіціантів становить 4 осіб. Обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні.

Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу наведено у табл. 1.18.

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Кількість
Адміністратор залу	2
Офіціант	4
Бармен	2
Прибиральник залу	2
Посудомийниця	2
Всього обслуговуючого персоналу	12

2. Архітектура. Дизайн

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

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

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень шинку

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
	Для відвідувачів	
1	Вестибюль	18
2	Гардероб для відвідувачів	6
3	Санвузли для відвідувачів	8
4	Зала шинку	120
	Виробничі	
5	Мийна столового посуду і сервізна	19
6	Доготівельний цех	16
7	Холодний цех	15
8	Гарячий цех	25
9	Мийна кухонного посуду	6
10	Приміщення зав. виробництвом	7
11	Роздаткова	6
	Складські	
12	Охолоджувальні камери	12
13	Комора вино-горілчаних виробів	7
14	Комора сухих продуктів	6
15	Комора інвентарю	5
16	Комора мийної тари	5
17	Підсобне приміщення для бару	6
18	Завантажувальна	13
	Адміністративно – побутові	
19	Кабінет директора	9
20	Контора	12
21	Приміщення персоналу	10
22	Гардероб для персоналу з душовими	20
23	Сан. вузол для персоналу	3
24	Гардероб для офіціантів	7
25	Білизняна	6
	Технічні	
26	Теплопункт	6
	Всього корисна площа	367

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

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

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу;

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

$$S_p = 367 * 1,1 = 404 \text{ (м}^2\text{)}$$

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

$$S_{заг} = S_p * k_2,$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

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

$$S_{заг} = 404 * 1,1 = 444 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 444 м².

2.2. Архітектурні рішення

Архітектурний стиль забудови мікрорайону – "Конструктивізм". Район забудовано переважно 5-ти, та 9-ти поверховими будівлями. Схему розташування об'єкту на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні «План благоустрою території та схема проїзду».

Екстер'єр закладу

Шинок буде розміщено по вулиці Вадима Гетьмана 26а, в екологічно чистій паркрвій зоні. Головною особливістю шинку, що відрізняє від інших, стане новий проект високого рівня з використанням еко-матеріалів. Кількість поверхів будівлі складатиме один. Споруда буде квадратної форми бордового кольору, у вечірній і нічний час підсвічуватиметься ліхтарями. Після отримання першого прибутку для найбільш повного відображення інформації про послуги, що надаватимуться у шинку «Щира українська кухня» буде використовуватися дальня та ближня реклама. Дальня реклама розташована на відстані 800 м від будівлі. Поряд з шинком буде встановлена вивіска з назвою закладу та контактними даними. Біля парадних входів розміщуватимуться рекламні щити, на яких кожного дня обновлюватиметься меню з цінами і коротким описанням деяких страв. Великі вікна на фасаді в рамочних вставках доповнять красу та витримку закладу. Вхід у шинок буде облаштований високими дверима з дерева з різьбою, над входом буде козирок з полікарбонату та пандус для людей з обмеженими здібностями. Цоколь будівлі оздоблений сірим каменем. Окремим буде вхід до закладу для персоналу, та завантажувальна. Поруч зі службовим входом розташовані трансформаторна підстанція та сміттєзбірник. Поруч з головним входом розташований майданчик для паркування особистих автомобілів відвідувачів. Територія навколо закладу ресторанного господарства озеленена. Дах – плоский, оброблений рубероїдом та бітумом. Вікна та двері в закладі ресторанного господарства зроблено з дерева сосни. По периметру закладу розташовані клумби.

Інтер'єр закладу

Дизайн закладу «Шинок» буде виконано у етнічному стилі, який поєднує комфорт провінційного затишку з розкішшю. Характерна риса стилю інтер'єрі – велика кількість світла та теплі природні відтінки, які немов вигоріли на сонці. Простота, затишок і природність допоможе відвідувачам розслабитись та забути про метушню великого міста, насолодитись тишею та спокоєм.

Головна мета – викликати у відвідувачів почуття затишку та комфорту, як вдома. Атмосфера закладу спрямована на створення приємних, позитивних емоцій, які відчуваєш у сімейному колі з близькими людьми.

Стіни зали будуть виконані в етнічному стилі з використанням текстурованої штукатурки, яка наноситься нерівно з виступами і шорохуватостями, колір стін буде світло-кремовий. В деяких місцях стіни до середини будуть обкладені декоративними полотгами. Як декоративні елементи будуть використані домашні приладдя. Розписні керамічні горшечки прикрашатимуть стіни по всьому периметру торговельної зали.

Залу буде обставлено 2-х, 4-х та 6-місними дерев'яними столами та стільцями. В окремих місцях будуть встановлені 4-х місні столики з диванчиками. Освітлення в закладі – центральне і декоративне. Масивні металеві люстри – на стелі.

Кошторис будівництва

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

$$B_{ЗБР} = S_m \times Y \times I_p \times I_K,$$

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

S_m – кількість місць закладу ресторанного господарства, м²;

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

I_K – офіційний валютний курс гривні 28,5 грн./\$;

I_p – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва Держкомітетом України у справах містобудування і архітектури ($I_p=0,77$).

$$B_{ЗБР \text{ шинку}} = 60 \times 2701 \times 28,5 \times 0,77 = 3556,41 \text{ тис. грн.},$$

Таблиця 2.2

Зведений кошторисний розрахунок шунку

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	127,01
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	3556,41
2,2	Електротехнічні роботи	6%	381,04
2,3	Сантехнічні роботи	5%	317,54
2,4	Зв'язок та сигналізація	3%	190,52
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	1905,22
Разом за підрозділом 2		100%	6350,73
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	254,03
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	63,51
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% за підрозділом 2	19,05
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	635,07
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	190,52
Разом за підрозділами 1-7			7512,91
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	52,59
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	450,77
Разом за підрозділами 1-9			8016,27
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	150,26
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	32,07
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% за підрозділом 1-7	428,24
Усього. Базисна вартість будівництва			8626,83
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	3046,18
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	603,88
Усього по розділу Б:			3650,06
Загалом сума витрат на будівництво, В_{А+Б}			12276,90

Дванадцять мільйонів двісті сімдесят шість тисяч дев'ятсот грн.

Таким чином, провівши розрахунки кошторису бачимо, що кошторис складає **12276,90 тис. грн.**

Розділ 3. Управління. Економіка

3.1. Організаційний дизайн

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

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

Структуру управління закладом наведено нижче (рис 3.1).



Рис. 3.1. Структура управління закладу

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами закладу будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання

доходів від надання додаткових послуг. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів зводимо у вигляді додатку Л.

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупнних товарів наведено у додатку М.

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по закладу у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообороту річний, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	3063,5	36762,6
2. Закупні товари	633,4	7601,0
У тому числі акогольні напої, вино	498,7	5984,6
Плановий роздрібний товарооборот	3697,0	44363,6

Розрахунки складу первісної вартості основних засобів узагальнені у формі таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Склад, структура та вартість основних засобів

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	9272,0
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1540,6
2.1. Холодильне обладнання	487,7
2.2. Механічне обладнання	465,5
2.3. Теплове обладнання	243,8
2.4. Торговельне обладнання	310,3
2.5. Вимірвальні прилади	33,3
3. Меблі, інше офісне обладнання	177,3
4. Автотранспорт	443,3
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	44,3
6. Телефони	11,1
Усього	11488,7

Отже, первісна вартість основних засобів складає майже 11,5 млн. грн (бюджет, розрахований у 1-й частині дипломного проекту). Далі наведено групи амортизації і їх норми.

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

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проєктованого закладу ресторанного господарства складає 676,3 тис. грн. на рік.

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

Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Штатний розклад закладу на 2021 рік

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>		
1	Директор	1,0
2	Бухгалтер	1,0
3	Адміністратор	2,0
Разом адміністративно-управлінський персонал		4,0
<i>Виробничий (операційний) персонал</i>		
1	Завідувач виробництвом	1,0
2	Шеф - кухар	1,0
4	Комірник	1,0
3	Бармен	2,0
4	Кухар 5 розряду	3,0
5	Кухар 4 розряду	3,0

7	Офіціант	8,0
Разом виробничий (операційний) персонал		19,0
<i>Допоміжний персонал</i>		
1	Охоронець	2,0
2	Водій-вантажник	2,0
3	Мийник посуду	4,0
4	Прибиральник приміщень	2,0
7	Гардеробник	1,0
Разом по допоміжному персоналу		11,0
РАЗОМ по закладу ресторанного господарства		34,0

На основі штатного розкладу розробляємо плановий фонд основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок (Додаток П).

У бізнес плані закладу ресторанного господарства, що проектується, передбачаємо преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою до нарахування премій буде вихід підприємства на 11% рентабельності. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Пропонується наступний порядок преміювання – премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати. Розрахунки наводимо у вигляді додатку Р. Також буде використана можливість отримання не запланованих мотиваційних коштів. Вони будуть формуватись результатами роботи працівників та кількісно виражені в кількості так званого “чаю”, понад чекових грошей що залишає у закладі відвідувач, як знак вдячності за гарне обслуговування. Планується використання 25% для фінансування харчування працівників. Розробляємо план з праці з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (таблиця 3.4).

Таблиця 3.4

План з праці по закладу на плановий 2021 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, грн.
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	34	34
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	19	19
Допоміжний персонал	осіб	11	11
Фонд основної заробітної плати	грн.	393260	4719120
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	70880	850560
Виробничий (операційний) персонал	грн.	222370	2668440
Допоміжний персонал	грн.	100010	1200120
Фонд додаткової заробітної плати	грн.	73651,5	883818
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	14176	170112
Виробничий (операційний) персонал	грн.	44474	533688
Допоміжний персонал	грн.	15001,5	180018
Фонд оплати праці, усього.	грн.	466911,5	5602938
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	85056	1020672
Виробничий (операційний) персонал	грн.	266844	3202128
Допоміжний персонал	грн.	115011,5	1380138
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	грн.	13732,69	164792,29
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	21264,00	255168,00
Виробничий (операційний) персонал	грн.	14044,42	168533,05
Допоміжний персонал	грн.	10455,59	125467,09

Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.5.

Планування собівартості реалізованої продукції закладу на 2021 рік

№ з/п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис. грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1	Продукція власного виробництва	36762,6	140	21444,8	15317,7
2	Закупні товари	7601,0	140	4433,9	3167,1
	Разом	44363,6		25878,7	18484,8

Отже, собівартість реалізованої продукції проектного закладу ресторанного господарства складає 18484,8 тис. грн. за перший поточний рік діяльності.

Планування операційних витрат за калькуляційними статтями

Склад поточних витрат діяльності регулюється Положеннями (Стандартами) бухгалтерського обліку (ПС(БО)).

Тому, поточні витрати закладу ресторанного господарства, що проектується, рекомендується угрупувати за наступними калькуляційними статтями.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів визначалася у попередньому розділі і становить 18484,8 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою запланований обсяг фонду оплати праці, що був розроблений при складанні штатного розкладу. Він складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат, і становить 5602,9 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок = 22,0%.

Загальна сума відрахувань на соціальні заходи складає 1232,6 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначаються за розрахунками, зведених у табл. 3.13., та загалом становлять 676,3 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічні витрати на

електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Обсяг цих витрат наведені у додатку С.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

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

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік наводимо у додатку Т.

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

Стаття 7. Витрати на оренду. Проектований заклад ресторанного господарства буде розміщений на території ТОВ "Щира українська кухня", та фінансуватиметься власниками товариства, тому орендна плата відсутня.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають: витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 5,508 тис. грн.; плата за торговельний патент (5600 грн. на рік.); збір на розвиток виноградарства, садівництва (1% від товарообігу алкогольних напоїв) 59,8 тис. грн., реклама - 10500; Разом витрати становлять 87,2 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції.

Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу - 22,2 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції розраховуються виходячи з кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажно – пасажирський автотранспорт становлять – 12 л на 100 км пробігу. Середня кількість пробігу за день 150 км., а ціна одного літра бензину 32,5 грн. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – в

середньому 350 днів. Витрати на паливо становлять:

у розрахунку на рік – $150 \cdot 350 \cdot 0,12 \cdot 32,5 = 204,8$ тис. грн,

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства включають обслуговування охоронним комплексом сигналізації, витрати на дану послугу коштують загалом на рік 13,3 тис. грн. Оплата праці охоронців закладена в розрахунку основного фонду оплати праці і здійснюється самостійно закладом ресторанного господарства.

Стаття 12. Інші поточні витрати, а саме: витрати на тару, поштово-телефонні витрати визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізації = 1293,9 тис. грн., та інкасацію виручки – 1% від товарообігу = 443,6 тис. грн. Разом – 1737,6 тис. грн. Результати розрахунку по всім статтям заносимо у таблицю 3.6.

Таблиця 3.6

Планування основних результатів діяльності закладу на 2021 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	18484,8
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ПВ)	5602,9
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ)	1232,6
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	676,3
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ)	1000,9
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	198,9
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	87,2
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ)	22,2
Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ)	204,8
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	13,3

Продовження таблиці 3.6

Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	1737,6
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	29261,6

Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюються лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто перевищення маржинального доходу над постійними витратами. Розрахунки наведено у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності закладу на 2021 рік

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	44363,56
2	Рівень торгівельної націнки, %	140,00
3	Змінні витрати, у тому числі	18711,75
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	18484,82
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	226,93
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	25651,81
5	Постійні витрати, тис. грн.	10549,87
6	Прибуток, тис. грн.	15101,94
7	Рівень змінних витрат, %	42,18
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	10784,78
9	Маржинальний запас стійкості, %	311,35
10	Рентабельність товарообігу	34,04

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі Податкового кодексу України. Згідно нього ставка податку на прибуток у 2019 році буде = 18%. Крім того для визначення ефективності діяльності розраховуємо відносні показники рентабельності реалізації закладу в цілому на рік. Розрахунки зводимо у таблицю 3.8.

Планування основних результатів діяльності закладу на 2021 рік

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від реалізації продукції	44363,56
2	Податок на додану вартість	7393,93
3	Чистий дохід від реалізації	36969,63
4	Собівартість реалізованої продукції	18484,82
5	Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	10776,80
6	Прибуток від операційної діяльності	7708,02
7	Фінансові витрати	-
8	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	7708,02
9	Податок на прибуток, 18%	1387,44
10	Чистий прибуток - можливий	6320,57
11	Рентабельність реалізації, %.	14,25
12	Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)	4436,36
13	Чистий прибуток – плановий	6320,57

Основними факторами, які впливають на прибуток та рентабельність закладу ресторанного господарства, є такі: обсяг та структура доходів від реалізації, рівень націнки ЗРГ, обсяг та структура ресурсного потенціалу ЗРГ, обсяг, термін вводу, вартість основних засобів, чисельність та склад персоналу ЗРГ, прийнята система матеріального стимулювання праці, рівень орендних платежів, інших витрат. Розрахунок основних показників рентабельності наведений у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Основні показники рентабельності

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції (P_{PP} , %) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий охід від реалізації продукції}} * 100$	14,25
2.	Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$	26,34
3.	Рентабельність операційних витрат (POB , %) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$	71,52

Планові показники діяльності закладу на перші п'ять років узагальнюємо у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Планування основних результатів діяльності закладу на перші п'ять років

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	тис.грн.	Середньорічні темпи зростання	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	36969,63	10	6320,57	14,25	676,32
2-й рік	40 666,59	10	5793,86	14,25	642,50
3-й рік	44 733,25	10	6373,25	14,25	610,38
4-й рік	49 206,58	10	7010,57	14,25	579,86
5-й рік	54 127,24	10	7711,63	14,25	550,87
Разом за п'ять років	225703,29		33209,88		3059,93

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

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

Таблиця 3.11

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом, тис.грн

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧПІ	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, тис.грн., ЧПД
1	11488,7	6996,89	6996,89	5879,74	-5608,95
2		6436,36	13433,26	4545,13	-1063,81
3		6983,63	20416,88	4144,19	3080,38
4		7590,43	28007,32	3785,11	6865,49
5		8262,49	36269,81	3462,39	10327,89
Разом	11488,7	36269,81	36269,81	21816,58	10327,89

Умовні позначення:

ЧПД – чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i – дисконтна ставка, що використовується (0,19).

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

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} \cdot n, \text{ роки} \quad (3.2)$$

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

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

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

$$ПО = 9692,3 / (17084,9/5) = 2,6 \text{ років}$$

Отже період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 2,6 років.

Бюджетування проекту розвитку закладу ресторанного господарства

Капітальний бюджет представляє собою форму узагальнення поточного плану капітальних вкладень, що розробляється на етапі здійснення нового. Він складається з двох основних розділів – капітальні витрати та джерела фінансування капітальних витрат. Розрахунок капітального бюджету представляємо у додатку Ш.

Висновки до розділу 3

Отже, в основі проектування грошових потоків у закладі закладено принципи кругообігу капіталу. Протягом запланованого періоду основним джерелом надходження коштів має бути прибуток від реалізації продукції та

послуг. Основним напрямком витрат буде відшкодування собівартості товарообігу, обов'язкова сплата податків. З аналізу балансу активів та пасивів закладу, видно, що показники фінансової стабільності і платоспроможності задовольнятимуть вимогам, закладеним в стратегії розвитку.

У розробленому проекті закладу ресторанного господарства закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат, адже окупність проекту складає 3 роки (рекомендована окупність у межах від 3 до 5 років).

Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

Резюме проекту (висновки)

У даній роботі розроблено проект шинку на 60 місць у Солом'янському районі м. Києва.

У розділі 1 «Концепція. Технологія. Організація» проведено дослідження ринку закладу ресторанного господарства у Солом'янському районі м. Києва. Обґрунтовано проектування шинку на 60 місць. Розроблено концептуальне меню, неймінг закладу, Заклад матиме назву "Щира Українська кухня". Розроблено новітні технології круп'яних страв з нових видів круп на прикладі крупи кіноа та дослідження його якості. Провівши даний дослід, визначено що спосіб приготування круп'яних страв, а саме «Салат з гарбуза, кіноа та шпинату», «Кіноа з овочами в апельсиновому соусі» дає багатший хімічний склад і якісний результат: підвищенна харчова цінність, покращені харчові властивості. Завдяки вмісту важливих поживних речовин, енергетичній цінності розроблені страви можуть бути використані в закладі, що проектується, і в кулінарній практиці інших закладів ресторанного господарства та запропоновані прихильникам здорового харчування.

Розроблено виробничий процес закладу, виробничу програму для шинку на 60 місць, визначено процес зберігання продуктів: виділено основні складські приміщення де буде зберігатися продукція. Розраховано площі цехів та приміщень закладу. Проаналізовано сервіс.

У розділі 2 «Архітектура. Дизайн» визначено об'ємно-планувальне рішення; розроблено екстер'єр та інтер'єр закладу на 60 місць, розраховано кошторис будівництва. Загальна вартість будівництва складає майже 12,2 млн. грн.

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

Можна зробити висновок, що проектування шинку «Щира Українська кухня» у Солом'янському районі м. Києва, може бути перспективним.

Список використаних джерел

1. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
3. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV
4. 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.
5. 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
6. 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..
7. Інновації в харчових технологіях. Монографія Мазаракі А.А.,Притульська Н.В.,Кравченко М.Ф., Піддубний В.А., Федорова Д.В. К.: Кондор-Видавництво, 2015. – 568 с
8. Оздоровче харчування: навч. посіб. / П.О.Карпенко, Н.В.Притульська, М.Ф.Кравченко та ін.; за ред. П.О. Карпенка. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 628 с. (39,25 друк. арк..)
9. Технологія продукції ресторанного господарства. Напої. Навчальний посібник для студентів ВНЗ – автори: колектив авторів за заг. ред. проф. Мазаракі А.А./ Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Гніцевич В.А., Антонюк І.Ю., Вітряк О.П., Медведєва А.О., Марцин Т.О., Юдіна Т.І., Демічковська М.П., Васильєва О.О., Ткаченко Л.В. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 300 с
10. Неміріч О.В., Гавриш А.В., Усатюк О.М. Інноваційні технології продукції ресторанного господарства. Курс лекцій. - К.: НУХТ, 2015. - 94 с.
11. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві: консп. лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О. С. Павлюченко – Київ : НУХТ, 2014. – 93 с.

12. Peresichnyi M. Innovative culinary production technologies using quinoa and inulin. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020 Том 3 № 1 – С. 46-57
13. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
14. Кравчук Н.М., Корецька І.Л. Інноваційні ресторани технології. Конспект лекцій. - К.: НУХТ, 2014. - 114 с.

15.

Інтернет ресурси

16. Крупа кіноа: корисні властивості та рекомендації до вживання – Інтернет-стаття. Електронний ресурс – режим доступу: <https://healthday.in.ua/harchuvannya/zdorove-kharchuvannya/krupa-kihoa>.
17. <http://www.kyiv-inf.kiev.ua> - Інформаційний сайт про заклади готельного господарства
18. <http://www.marketing.spb.ru> – Енциклопедія маркетингу
19. <http://www.ukraine.online.com.ua>
20. <http://www.visas.com.ua> Обладнання закладів ресторанного господарства
21. <http://marketing.ru> – Маркетингові стратегії готельного господарства

Концепція закладу «Шинок»

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративна територія	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Солом'янський район
Рівень туристичної та ділової активності району	Достатній рівень туристичної та ділової активності. Функціонують державні, комерційні, банківські та медичні установи, наукові та навчальні заклади.
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	4 заклади ресторанного господарства в ареалі діяльності проєктованого закладу (1,5 км.)
Неймінг	
Тип закладу	Шинок
Неймінг	«Щира українська кухня»
Логотип	
Характеристика закладу	Шинок із демократичними цінами, в якому пропонується українська кухня з впровадженням сучасних технологій. В інтер'єрі шинку дерев'яний декор і картини.
Концептуальне меню	
Зазначити	Позиціонування шинку як демократичного закладу з відродженням старовинних рецептів приготування страв української кухні та впровадження сучасних технологій з використанням екологічно чистих продуктів.
Концепція дизайну та атмосфери закладу	

Стиль дизайну	Дизайн кафе «Шинок» представляє собою поєднання класичного українського стилю з сучасними елементами декору.
Фірмові кольори	червоний, коричневий, білий
Фірмові атрибути, атмосфера	Декоративно-художнє оздоблення, на яке покладено підкреслення стилю та ідеї закладу, включає меблі, світильники, люстри, легкі прозорі тюлі, різноманітні екібани.
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат закладу «Шинок» – повносервісний з впровадження сучасних технологій з використанням екологічно чистих продуктів, із середнім чеком 200-300 грн.
Види обслуговування	Індивідуальне, самообслуговування
Види меню	Меню з вільним вибором страв
Форми обслуговування	У закладі планується обслуговування офіціантами з вільним вибором страв за готівковий та безготівковий розрахунок
Додаткові послуги	<ul style="list-style-type: none"> ✓ акція «Півпорції за півціни», ✓ акція знижка на страви 10% у святкові дні, ✓ попереднє замовлення столика, ✓ прийом замовлення через Інтернет-мережу, ✓ доставка замовлення додому, ✓ безкоштовне паркування, ✓ виклик таксі для гостей.
Режим роботи	12:00-24:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал на 60 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	6,2 раз

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Директор _____

«__» _____ 20__ р.

(М.П.)

АКТ

впровадження науково-дослідної роботи

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему: «Використання крупи кіноа у кулінарній практиці», яка виконувалася на кафедрі технології і організації ресторанного господарства КНТЕУ з 13 травня 2020 р. по 21 червня 2020 р., впроваджено у виробництво в закладі ресторанного господарства:

1. **Вид впровадження:** нормативно-технічна документація на виробництво готової продукції – *«Салат з гарбуза, кіноа та шпинату»*, та *«Кіноа з овочами в апельсиновому соусі»*.
2. **Форма впровадження:** виробництво та реалізація продукції за запропонованою рецептурою та технологією.
 - технологічна карта на страву – *«Салат з гарбуза, кіноа та шпинату»* та *«Кіноа з овочами в апельсиновому соусі»*.
 - реалізація асортименту продукції через заклад ресторанного господарства.
3. **Новизна результатів:** запропоновано нову рецептуру та науково обґрунтовану технологію виробництва *«Салат з гарбуза, кіноа та шпинату»* та *«Кіноа з овочами в апельсиновому соусі»*.
4. **Дослідно-промислова перевірка:** відбувалася в закладі ресторанного господарства з 25.05.20р. по 04.06.20р.
5. **Впроваджено:** у проектні роботи закладу ресторанного господарства у технологіях страв з круп
6. **Соціальний ефект:** розширення асортименту страв підвищеної складності за технологією і сучасного кулінарного дизайну.

Від КНТЕУ:

Науковий керівник

_____ Кочерга В.І.

(підпис)

Магістрант:

_____ Журба І.В.

(підпис)

Від підприємства:

Зав. виробництва:

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Відповідальний за впровадження:

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Меню шинку на 60 місць

Страви	Вихід, г
Фірмові страви	
«Панська забава» (амур, сом, смажені на грилі, соус гранатовий)	220/30
«Український шинок» філе палтуса та лосося запечене в тісті, припущені у вершках селера, морква, солодкий перець	240/30
Холодні закуски	
Рибне коло (лосось слабо-солоний, форель та масляна холодного копчення, вугор)	100
Традиційна закуска (оселедець з картоплею відварною та кропом, подається з цибулею зеленою та гріночками)	120/30
Овочі та зелень з власної грядки (томати, огірки, перець, петрушка, кріп, базилік)	120
Салат Оселедець під шубою (оселедець, буряк, картопля, морква, цибуля)	100
Салат з телятиною (вирізка теляча, яйце перепелине, томати «Чері», салат, каперси, мед, лимон)	120
Салат Український цезар (куряче філе, бекон, сир «Моцарела», томати «Чері», салат «Ромен», сухарики, соус «Цезар»)	150
Салат Овочевий (капуста білокачанна, кукурудза консервована, огірок, перець солодкий, морква)	150
М'ясне коло (буженина, яловичина в гірчиці, свинина підкопчена на вишневих гілках, хрін та петрушка)	150
Сало з часником і гірчицею	120
Ковбаса «по-домашньому» (свинина)	150
Соління домашні (томати, огірки, капуста квашена, часник та перчик маринований)	150
Сирне коло (бринза, сулугуні, камамбер, брі)	150
Гарячі закуски	
Карасики смажені річкові	150
Кров'янка зі смаженою цибулею	150
Баклажан запечений із сиром та томатами	150
Деруни картопляні з цибулею і сметаною	130/25
Деруни кабачкові з морквою, сиром і сметаною	130/25
Смажені лисички на пательні з цибулею	120
Супи	
Бульйон з курки з локшиною	250
Борщ український	300
Зелений борщ зі щавлем	300
Гречаний суп	250
Гарбузовий суп-пюре	250
Основні страви	
Княжа страва (стейк з сома на грилі з смаженими баклажанами і червоною ікрою)	150/30

під лимонним соусом)	
Ніжна яловича печінка в сухарях	200
Теремок (стейк зі свинини на кістці, зі смаженими баклажанами і томатами)	220
Господарська свіжина на пательні (свинна вирізка, підчеревина, картопля, гриби лисички, томати «Чері», цибуля, часник, томат домашній консервований)	250
Голубці (капуста, свинина, яловичина, рис, цибуля) зі сметаною	250/50
Вирізка зі свинини запечена з картоплею, помідорами під сирним соусом	180/30
Телячі щічки запечені у медово-томатному соусі з картопляно-гарбузовим пюре	200
Вареники	
Вареники з свининою та шкварками	150/20
Вареники з картоплею, грибами та шкварками	150/20
Вареники з капустою та шкварками	150/20
Вареники з солоним сиром	150
Млинці	
Млинці з червоною ікрою	150
Млинці з курятиною	150
Млинці з сиром	150
Гарніри	
Картопляне пюре	150
Картопля по-селянськи з сиром у фользі	170
Картопля смажена з білими грибами	150
Овочі гриль (кабачки, перець болгарський, печериці)	150
Шпинат у вершковому соусі	140/40
Гречана каша з печерицями	150
Солодкі страви	
Яблука фаршировані сиром	120
Яблука по-київськи	150
Десерт «Горобина» (ніжний вершковий десерт з горобиною та абрикосами)	130
Борошняно-кондитерські та хлібобулочні вироби	
Борошняні кулінарні та кондитерські вироби	
Коржики з маком	150
Сочники	160
Веретуни з яблуками	150
Ватрушки з сиром	150
Пиріжки з дріжджового тіста з вишнями	120
Пиріжки з дріжджового тіста з яблуками	120
Пиріжки з дріжджового тіста з сиром	120
Хлібобулочні вироби	
Хліб «живий» білий	40
Хліб «живий» чорний	40
Гарячі напої	
Чай	
Чай липовий з медом «Українська липа»	300/30
Чай трав'яний (з цедрою апельсина і медом)	300/30

Чай трав'яний «Карпатський збір»	300
Чай «Лісові ягоди»	300
Кава	
Еспресо	30
Американо	110
Капучіно	110
Лате	200
Гарячий шоколад	200
Холодні напої	
<i>Холодні напої власного виробництва</i>	
Морс	250
Лимонад	250
Компот з обліпихи	250
Медово-м'ятний напій	250
<i>Холодні напої закупівельні</i>	
Соки Садочок	250
Мінеральна вода моршинська (газована/негазована)	250
Солодкі води (кока-кола, фанта, спрайт, швепс)	250
Алкогольні напої	
Горілка	
	50
Хріновуха	50
Клюківка	50
Обліпихівка	50
Самогонка з яблук «Яблунівка»	50
Самогонка з перцем	50
«Первак» домашня	50
Козацька Рада Перцева	50
Перепілка домашня	50
Наливки та настоянки	
Наливка «Агрусівка»	50
Наливка «Варенуха»	50
Наливка «Вишнівка»	50
Настоянка «Кусака»	50
Настоянка «Малинівка»	50
Настоянка «Спотикач»	50
Коньяки	
«Закарпатський»***	50
«Закарпатський»*****	50
«Ужгород»	50
«Карпати»	50
«Тиса»	50
Лікери	
	50

«Вишневий»	50
«Кизиловий»	50
«Малиновий»	50
«Смородиновий»	50
Вина	
Білі вина	
Шато Шабо Шардоне – сухе біле	150/750
Шато Шабо – напівсолодке біле	150/750
Наддніпрянське князя Трубецького – напівсолодке біле	150/750
Шардоне, Колоніст напівсолодке	150/750
Сухолиманське, Колоніст напівсолодке	150/750
Червоні вина	
Шабо Резерв Каберне – сухе червоне	150/750
Ессе Мерло – сухе червоне	150/750
Шато Шабо – напівсолодке червоне	150/750
Каберне, Колоніст напівсолодке	150/750
Мерло, Колоніст напівсолодке	150/750
Ігристе вино	
«Артемівське» (напівсолодке, біле)	1 п
Шабо Класік Екстра Брют, брют	1 п
Шампанське	
Советское шампанское (біле)	100
Українське шампанське (біле)	100
Артемівська напівсолодке	100
Артемівське безалкогольне	100

Денна виробнича програма закладу «Шинок» на 60 місць

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		
«Панська забава» (сьомга, амур, сом, тигрові креветки смажені на грилі, соус гранатовий, соус йогуртовий з травами)	220 (60/60/40/40/20/20)	
«Каприз русалки» філе палтуса та лосося запечене в тісті, припущені у вершках селера, морква, солодкий перець	240 (60/60/30/30/30/30)	
Салат з гарбуза, кіноа та шпинату вівсяного борошна та порошку ламінарії	75	
Кіноа з овочами в апельсиновому соусі	75	
Холодні закуски		
Рибне коло (лосось слабо-солоний, форель та масляна холодного копчення, вугор)	40/40/40/30	61
Традиційна закуска (оселедець з картоплею відварною та кропом, подається з цибулею зеленою та гріночками)	80/40/5/10/15	43
Овочі та зелень з власної грядки (томати, огірки, перець, петрушка, кріп, базилік)	40/45/40/5/5/5	45
Салат Оселедець під шубою (оселедець, буряк, картопля, морква, цибуля)	30/30/30/30/30 150	48
Салат з телятиною (вирізка теляча, яйце перепелине, томати «Чері», салат, каперси, мед, лимон)	35/20/30/20/25/10/10 150	65
Салат Український цезар (куряче філе, бекон, сир «Моцарела», томати «Чері», салат «Ромен», сухарики, соус «Цезар»)	35/15/35/35/15/15 150	50
Салат «Шинок» (бринза, томати, огірки, перець солодкий, маслини, цибуля)	30/30/30/30/20/10 140-150	45
Салат до шашлику (томати жовті, цибуля зелена, перець болгарський, зелень кінзи)	60/20/60/10 100-110	60
Салат Овочевий (капуста білокачанна, кукурудза консервована, огірок, перець солодкий, морква)	35/35/35/35/10 150	44
М'ясне коло (буженина, яловичина в гірчиці, свинина підкопчена на вишневих гілках, хрін та петрушка)	40/40/10/40/10/5	49
Сало з часником і гірчицею	120/5/25	58
Ковбаса «по-домашньому» (свинина)	150	37
Соління домашні (томати, огірки, капуста квашена, часник та перчик маринований)	40/40/30/10/30	36
Сирне коло (бринза, сулугуні, камамбер, дорблю)	35/35/35/35	49
Гарячі закуски		
Масляна з креветками на шпинатному соусі	90/40/20	24
Карасики смажені річкові	150	21

Кров'янка зі смаженою цибулею	140/10	15
Баклажан запечений із сиром та томатами	90/30/30	21
Деруни картопляні з цибулею і сметаною	115/10/25	15
Деруни кабачкові з морквою, сиром і сметаною	80/20/25/25	21
Смажені лисички на пательні з цибулею	130/20	31
Супи		100
Бульйон з курки з локшиною	300 (30/50/20/10/5)	16
Рибний суп з товстолоба	300 (80/90/15/15/5)	20
Борщ	350	19
Зелений борщ зі щавлем	350	15
Гречаний суп	300 (55/15/15/50/10/5)	16
Гарбузовий суп-пюре	250 (95/70/20/30/30/5)	14
Основні страви		423
«Каприз русалки» філе палтуса та лосося запечене в тісті, припущені у вершках селера, морква, солодкий перець	240 (60/60/30/30/30/30)	25
«Панська забава» (сьомга, амур, сом, тигрові креветки смажені на грилі, соус гранатовий, соус йогуртовий з травами)	220 (60/60/40/40/20/20)	26
Княжа страва (стейк з сома на грилі з смаженими баклажанами і червоною ікрою під лимонним соусом)	150/90/5/60	29
Ніжна яловича печінка в сухарях	200	17
Теремок (стейк зі свинини на кістці, зі смаженими баклажанами і томатами)	160/50/50	21
Господарська свіжина на пательні (свинна вирізка, підчеревина, картопля, гриби лисички, томати «Чері», цибуля, часник, томат домашній консервованій)	75/75/70/40/40/10/5/45	14
Вогняна качка (качина грудинка на грилі з яблуками та апельсинами під малиновим соусом)	130/50/50/60	32
Котлетки з кролика з маринованою селерою	150/50	13
Голубці (капуста, свинина, яловичина, рис, цибуля) зі сметаною	80/100/100/25/10/50	43
Вирізка зі свинини запечена з картоплею, помідорами під сирним соусом	180/50/50/60	13
Телячі щічки запечені у медово-томатному соусі з картопляно-гарбузовим пюре	190/40/50/50	19
Мамалига (борошно кукурудзяне) зі сметаною, шкварками та бринзою	150/40/20/20	22
Вареники		
Вареники з свинним м'ясом та шкварками	100/90/10	15
Вареники з картоплею, грибами та шкварками	100/60/30/10	22
Вареники з капустою та шкварками	100/90/10	16
Вареники з солоним сиром	100/100	13

Млинці		
Млинці з червоною ікрою	150/20	22
Млинці з курятиною	160/40	24
Млинці з сиром	160/40	15
«Млинці з яблуками» з додаванням «Стевіасану», вівсяного борошна та порошку ламінарії	120	22
Гарніри		122
Картопляне пюре	150	30
Картопля по-селянськи з сиром у фользі	170	21
Картопля смажена з білими грибами	140/30	16
Овочі гриль (цукіні, перець болгарський, печериці)	50/50/50	15
Шпинат у вершковому соусі	140/40	15
Гречана каша з печерицями	140/30	25
Солодкі страви		156
Яблука фаршировані сиром	120	31
Яблука по-київськи	150	29
Десерт «Горобина» (ніжний вершковий десерт з горобиною та абрикосами)	130	27
Крем «Київський» з персиками та полуницею	140	25
Морозиво «Лодочка» (морозиво, печиво, горіхи, ягідний соус)	150	44
Борошняно-кондитерські та хлібобулочні вироби		100
Борошняні кулінарні та кондитерські вироби		
Коржики з маком	150	8
Сочники	160	7
Веретунки з яблуками	150	6
Ватрушки з сиром	150	3
Пиріжки з дріжджового тіста з вишнями	120	8
Пиріжки з дріжджового тіста з яблуками	120	7
Пиріжки з дріжджового тіста з сиром	120	5
Хлібобулочні вироби		
Хліб білий «Ароматний»	200	16
Хліб чорний «Шампань»	200	10
Хліб «живий» білий	40	15
Хліб «живий» чорний	40	15
Гарячі напої		108
Чай		
Чай липовий з медом «Українська липа»	300/30	7
Чай трав'яний (з цедрою апельсина і медом)	300/30	9
Чай трав'яний «Карпатський збір»	300	8
Чай «Лісові ягоди»	300	8
Чай «Шипшина»	300	9
Чай «Суниця»	300	8

Чай «Малина»	300	11
Кава		
Кава по-львівськи	90	6
Еспресо	30	9
Американо	110	8
Капучіно	110	9
Лате	200	6
Гарячий шоколад по-львівськи	200	10
Холодні напої		226
<i>Холодні напої власного виробництва</i>		
Морс	250	41
Лимонад	250	26
Компот з обліпихи	250	32
Медово-м'ятний напій	250	22
<i>Холодні напої закупівельні</i>		
Соки Садочок	250	42
Мінеральна вода моршинська (газована/негазована)	250	26
Солодкі води (кока-кола, фанта, спрайт, швепс)	250	37
Алкогольні напої		115
Горілка		
Хріновуха	50	
Клюківка	50	
Обліпихівка	50	
Самогонка з яблук «Яблунівка»	50	
Самогонка з перцем	50	
«Первак» домашня	50	
Козацька Рада Перцева	50	
Перепілка домашня	50	
Наливки та настоянки		7
Наливка «Агрусівка»	50	
Наливка «Варенуха»	50	
Наливка «Вишнівка»	50	
Настоянка «Кусака»	50	
Настоянка «Малинівка»	50	
Настоянка «Спотикач»	50	
Коньяки		11
«Закарпатський»***	50	
«Закарпатський»*****	50	
«Ужгород»	50	
«Карпати»	50	
«Тиса»	50	
Лікери		4

«Вишневий»	50	
«Кизиловий»	50	
«Малиновий»	50	
«Смородиновий»	50	
Вина		33
Білі вина		
Шато Шабо Шардоне – сухе біле	150/750	
Шато Шабо – напівсолодке біле	150/750	
Надніпрянське князя Трубецького – напівсолодке біле	150/750	
Шардоне, Колоніст напівсолодке	150/750	
Сухолиманське, Колоніст напівсолодке	150/750	
Портвейн Севастополь, Інкерман кріплене	150/750	
Червоні вина		
Шабо Резерв Каберне – сухе червоне	150/750	
Ессе Мерло – сухе червоне	150/750	
Шато Шабо – напівсолодке червоне	150/750	
Каберне, Колоніст напівсолодке	150/750	
Мерло, Колоніст напівсолодке	150/750	
Портвейн червоний кримський, Інкерман	150/750	
Ігристе вино		15
«Крим» (брют, біле)	1 п	
«Артемівське» (напівсолодке, біле)	1 п	
Шабо Класік Екстра Брют, брют	1 п	
Шампанське		26
Советское шампанское (біле)	100	
Українське шампанське (біле)	100	
Артемівська напівсолодке	100	
Артемівське безалкогольне	100	

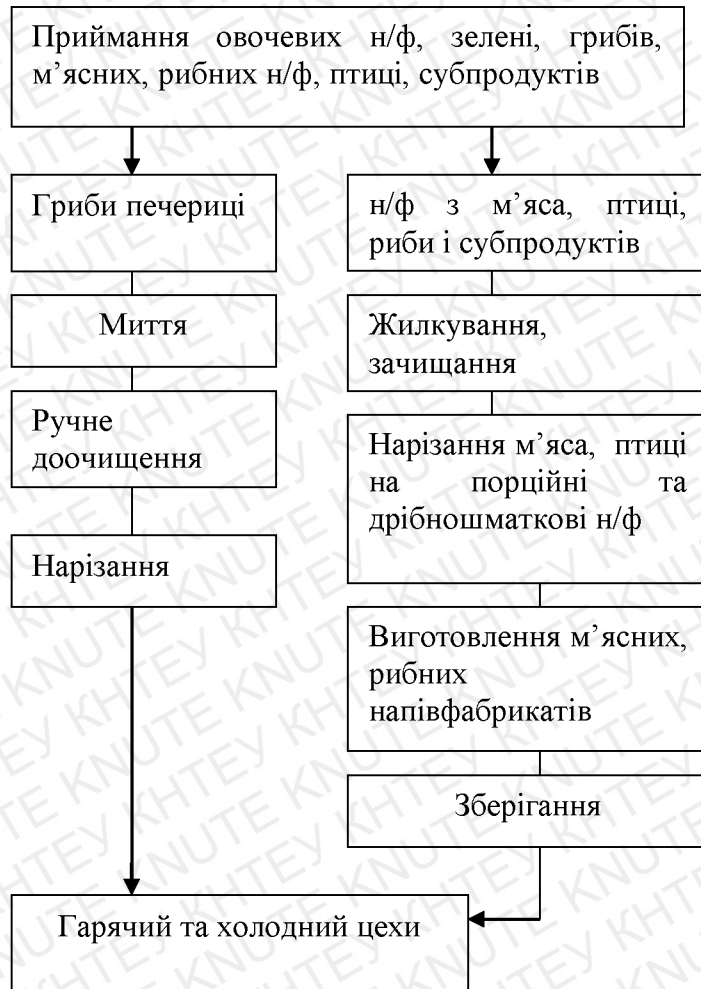
Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
1	2	3	4
М'ясо, птиця, субпродукти	телятина	охолоджена	2,3
	куряче філе	охолоджене	2,7
	сало	охолоджене	7,9
	курка	охолоджена	1,7
	яловичина	охолоджена	5,1
	свинина	охолоджена	10,2
	яловича печінка	охолоджена	3,4
	підчеревина	охолоджена	1,1
	свинина на кістці	охолоджена	3,4
	качина грудинка	охолоджена	4,2
	кролик	охолоджений	2,0
телячі щоки	охолоджені	3,6	
Риба та морепродукти	масляна	охолоджена	2,2
	креветки	охолоджені/заморожені	0,5
	карасі	охолоджені	3,2
	толстолоб	охолоджений	1,6
	палтус	охолоджений	1,5
	лосось	охолоджений	1,5
	сьомга	охолоджена	1,6
	амур	охолоджений	1,6
	сом	охолоджений	5,4
тигрові креветки	охолоджені/морожені	1,0	
М'ясна та рибна гастрономія	лосось с/с	слабосолений	2,4
	форель копчена	копчена	2,4
	масляна копчена	копчена	2,4
	вугор копчений	копчений	1,8
	соселедець	слабосолений	4,9
	бекон	копчений	0,8
	буженина	копчена	2,0
	яловичина	вялена	2,0
	свинина копчена	копчена	2,0
	ковбаса свинна	слабосолена	5,6
	кров'янка	копчена	2,1
ікра	слабосолена	0,6	
Молоко, молочні та жирові продукти	майонез	охолоджений	1,1
	сир Моцарела	охолоджений	1,8
	сир Бринза	охолоджений	3,5
	сир Сулугуні	охолоджений	1,7

	сир Камамбер	охолоджений	1,7	
	сир Дорблю	охолоджений	1,7	
	сир твердий	охолоджений	1,8	
	сметана	охолоджена	3,9	
	вершки	охолоджені	1,6	
	кефір	охолоджений	2,3	
	молоко	охолоджене	6,2	
	сир кисломолочний	охолоджений	2,5	
	морозиво	заморожене	6,6	
	помідори	свіжі	10,1	
	огірки	свіжі	8,5	
	перець	свіжий	6,5	
	картопля	свіжа	23,6	
	морква	свіжа	4,5	
	цибуля	свіжа	4,9	
	зелена цибуля	свіжа	1,8	
	кріп	свіжий	0,8	
	петрушка	свіжа	0,5	
	салат	свіжий	2,1	
	буряк	свіжий	2,1	
	кінза	свіжа	0,6	
	помідори Чері	свіжі	4,3	
Овочі та зелень	часник	свіжий	0,4	
	печериці	свіжі	2,2	
	лисички	свіжі	4,6	
	баклажани	свіжі	5,6	
	каперси	свіжі	1,6	
	базилік	свіжий	0,2	
	капуста	свіжа	6,9	
	кабачки	свіжі	1,7	
	щавель	свіжий	0,2	
	гарбуз	свіжий	2,3	
	селера	свіжа	1,4	
	цукіні	свіжі	0,8	
	шпинат	свіжий	2,1	
	білі гриби	свіжі	0,5	
	Фрукти, ягоди, горіхи	лимон	свіжий	1,5
		яблуко	свіже	9,0
гранат		свіжий	0,3	
апельсин		свіжий	1,6	
малина		свіжа/морожена	1,0	
горобина		свіжа/морожена	0,3	
абрикоси		свіжі/морожені	0,5	
персики		свіжі/консервовані	0,5	

	полуниця	свіжа/морожена	0,5
Консервовані продукти	маслини	консервовані	0,9
	кукурудза	консервована	1,5
	помідори	консервовані	2,1
	огірки	консервовані	1,4
	капуста квашена	консервована	1,1
	часник	консервований	0,4
	перець	консервований	1,1
Бакалійні товари	мед	запакований	1,2
	гірчиця	запакована	1,9
	хрін	запакований	0,5
	локшина	запакована	0,5
	рис	запакований	1,2
	гречка	запакована	1,7
	борошно кукурудзяне	запаковане	3,3
	борошно	запаковане	7,2
Яйця (шт)	Курачі	свіжі	89,0
Яйця (шт)	Перепелині	свіжі	108,3
Хліб	-	свіжий	48,2

Схема організації роботи в доготівельному цеху



Розрахунок працівників доготовельного цеху

Технологічні лінії (робочі місяці)	Назва сировини	Добова кількість, пд г	Норма виробітку, Нв, шт(кг)	Кількість робітників, чол.	Кваліфікація працівника
1	2	3	4	5	6
Обробка риби та морепродуктів	масляна	2,2	450,0	972,0	4 розряд
	креветки	0,5	100,0	48,0	
	карасі	3,2	450,0	1417,5	
	толстолоб	1,6	450,0	720,0	
	палтус	1,5	500,0	750,0	
	лосось	1,5	450,0	675,0	
	сьомга	1,6	450,0	702,0	
	амур	1,6	500,0	780,0	
	сом	5,4	550,0	2964,5	
	тигрові креветки	1,0	100,0	104,0	
Обробка мяса та птиці	телятина	2,3	600,0	1365,0	4 розряд
	куряче філе	2,7	100,0	271,0	
	сало	7,9	100,0	793,0	
	курка	1,7	750,0	1260,0	
	яловичина	5,1	600,0	3036,0	
	свинина	10,2	550,0	5590,8	
	яловича печінка	3,4	150,0	510,0	
	підчеревина	1,1	350,0	367,5	
	свинина на кістці	3,4	400,0	1344,0	
	качина грудинка	4,2	100,0	416,0	
	кролик	2,0	450,0	877,5	
	телячі щоки	3,6	150,0	541,5	
Обробка картоплі, коренеплодів, зелені, цибулі	помідори	10,1	200,0	2025,000	4 розряд
	огірки	8,5	300,0	2554,500	
	перець	6,5	400,0	2590,000	
	картопля	23,6	450,0	10608,750	
	морква	4,5	350,0	1585,500	
	цибуля	4,9	200,0	970,000	
	зелена цибуля	1,8	50,0	89,500	
	кріп	0,8	50,0	38,500	
	петрушка	0,5	50,0	27,250	
	салат	2,1	50,0	102,500	
	буряк	2,1	200,0	421,000	
	кінза	0,6	50,0	30,000	
	помідори Чері	4,3	100,0	426,000	

	часник	0,4	50,0	21,500	
	печериці	2,2	150,0	324,000	
	лисички	4,6	150,0	688,500	
	баклажани	5,6	250,0	1387,500	
	каперси	1,6	50,0	81,250	
	базилік	0,2	50,0	11,250	
	капуста	6,9	550,0	3792,250	
	кабачки	1,7	250,0	420,000	
	щавель	0,2	50,0	11,250	
	гарбуз	2,3	300,0	684,000	
	селера	1,4	50,0	70,000	
	цукіні	0,8	150,0	112,500	
	шпинат	2,1	50,0	105,000	
	білі гриби	0,5	150,0	72,000	
Обробка фруктів, ягід	лимон	1,5	50,0	76,000	
	яблуко	9,0	100,0	903,500	
	гранат	0,3	250,0	72,500	
	апелсин	1,6	100,0	160,000	
	малина	1,0	50,0	48,000	
	горобина	0,3	50,0	13,500	
	абрикоси	0,5	50,0	27,000	
	персики	0,5	50,0	25,000	
	полуниця	0,5	50,0	25,000	
Всього				56105,25	
Кількість кухарів				2,16	

Виробнича програма і розрахунок кількості кухарів холодного цеху

Назва страв	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу, люд.-год.
Рибне коло (лосось слабо-солоний, форель та масляна холодного копчення, вугор)	61	0,4	24,4
Традиційна закуска (оселедець з картоплею відварною та кропом, подається з цибулею зеленою та гріночками)	43	1,3	55,9
Овочі та зелень з власної грядки (томати, огірки, перець, петрушка, кріп, базилік)	45	0,4	18
Салат Оселедець під шубою (оселедець, буряк, картопля, морква, цибуля)	48	1,5	72
Салат з телятиною (вирізка теляча, яйце перепелине, томати «Чері», салат, каперси, мед, лимон)	65	1,5	97,5
Салат Український цезар (куряче філе, бекон, сир «Моцарела», томати «Чері», салат «Ромен», сухарики, соус «Цезар»)	50	1,6	80
Салат «Шинок» (бринза, томати, огірки, перець солодкий, маслини, цибуля)	45	1,1	49,5
Салат до шашлику (томати жовті, цибуля зелена, перець болгарський, зелень кінзи)	60	1,1	66
Салат Овочевий (капуста білокачанна, кукурудза консервована, огірок, перець солодкий, морква)	44	1	44
М'ясне коло (буженина, яловичина в гірчиці, свинина підкопчена на вишневих гілках, хрін та петрушка)	49	0,4	19,6
Сало з часником і гірчицею	58	0,4	23,2
Ковбаса «по-домашньому» (свинина)	37	0,4	14,8
Соління домашні (томати, огірки, капуста квашена, часник та перчик маринований)	36	0,3	10,8
Сирне коло (бринза, сулугуні, камамбер, дорблю)	49	0,4	19,6
Яблука фаршировані сиром	31	1,4	43,4
Яблука по-київськи	29	0,6	17,4

Десерт «Горобина» (ніжний вершковий десерт з горобиною та абрикосами)	27	2	54
Крем «Київський» з персиками та полуницею	25	2	50
Морозиво «Лодочка» (морозиво, печиво, горіхи, ягідний соус)	44	0,3	13,2
Морс	41	0,5	20,5
Лимонад	26	0,4	10,4
Компот з обліпихи	32	0,4	12,8
Медово-м'ятний напій	22	0,5	11
Разом			803,6

Виробнича програма і розрахунок кількості кухарів гарячого цеху

	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу. люд.-год.
Масляна з креветками на шпинатному соусі	24	0,8	19
Карасики смажені річкові	21	0,5	11
Кров'янка зі смаженою цибулею	15	0,5	8
Баклажан запечений із сиром та томатами	21	1,2	25
Деруни картопляні з цибулею і сметаною	15	1,1	17
Деруни кабачкові з морквою, сиром і сметаною	21	1,1	23
Смажені лисички на пательні з цибулею	31	0,5	16
Бульйон з курки з локшиною	16	1,4	22
Рибний суп з товстолоба	20	1,1	22
Борщ	19	1,3	25
Зелений борщ зі шавлем	15	1,3	20
Гречаний суп	16	1	16
Гарбузовий суп-пюре	14	0,6	8
«Каприз русалки» філе палтуса та лосося запечене в тісті, припущені у вершках селера, морква, солодкий перець	25	1	25
«Панська забава» (сьомга, амур, сом, тигрові креветки смажені на грилі, соус гранатовий, соус йогуртовий з травами)	26	1,2	31
Княжа страва (стейк з сома на грилі з смаженими баклажанами і червоною ікром під лимонним соусом)	29	1,2	35
Ніжна яловича печінка в сухарях	17	1,4	24

Теремок (стейк зі свинини на кістці, зі смаженими баклажанами і томатами)	21	0,7	15
Господарська свіжина на пательні (свинна вирізка, підчеревина, картопля, гриби лисички, томати «Чері», цибуля, часник, томат домашній консервованій)	14	1,1	15
Вогняна качка (качина грудинка на грилі з яблуками та апельсинами під малиновим соусом)	32	1	32
Котлетки з кролика з маринованою селерою	13	0,7	9
Голубці (капуста, свинина, яловичина, рис, цибуля) зі сметаною	43	1	43
Вирізка зі свинини запечена з картоплею, помідорами під сирним соусом	13	1,1	14
Телячі щічки запечені у медово-томатному соусі з картопляно-гарбузовим пюре	19	1,1	21
Мамалига (борошно кукурудзяне) зі сметаною, шкварками та бринзою	22	0,6	13
Вареники з свинним м'ясом та шкварками	15	0,9	14
Вареники з картоплею, грибами та шкварками	22	0,9	20
Вареники з капустою та шкварками	16	0,9	14
Вареники з солоним сиром	13	0,9	12
Млинці з червоною ікрою	22	1,4	31
Млинці з курятиною	24	1,7	41
Млинці з сиром	15	1,4	21
Картопляне пюре	30	0,4	12
Картопля по-селянськи з сиром у фользі	21	0,6	13
Картопля смажена з білими грибами	16	1,5	24
Овочі гриль (цукіні, перець болгарський, печериці)	15	1,2	18
Шпинат у вершковому соусі	15	1,3	20
Гречана каша з печерицями	25	0,5	13
Чай липовий з медом «Українська липа»	7	0,1	1
Чай трав'яний (з цедрою апельсина і медом)	9	0,1	1
Чай трав'яний «Карпатський збір»	8	0,1	1
Чай «Лісові ягоди»	8	0,1	1
Чай «Шипшина»	9	0,1	1
Чай «Суниця»	8	0,1	1
Чай «Малина»	11	0,1	1
Кава по-львівськи	6	0,1	1

Еспресо	9	0,1	1
Американо	8	0,2	2
Капучіно	9	0,2	2
Лате	6	0,3	2
Гарячий шоколад по-львівськи	10	0,3	3
Разом			792

Графік погодинної реалізації продукції шинку

Години роботи	Кількість порцій, шт.	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00	19:00-20:00	20:00-21:00	21:00-22:00	22:00-23:00	23:00-24:00
		20	40	13	13	20	20	40	70	54	35	25	20
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи													
Коефіцієнт перерахунку		0,05405405	0,10810811	0,03513514	0,03513514	0,05405405	0,05405405	0,10810811	0,18918919	0,14594595	0,09459459	0,06756757	0,05405405
Холодні закуски	690												
Рибне коло (лосось слабо-солоний, форель та масляна холодного копчення, вугор)	61	3,3	6,6	2,1	2,1	3,3	3,3	6,6	11,5	8,9	5,8	4,1	3,3
Традиційна закуска (оселедець з картоплею відварною та кропом, подається з цибулею зеленою та гріночками)	43	2,3	4,6	1,5	1,5	2,3	2,3	4,6	8,1	6,3	4,1	2,9	2,3
Овочі та зелень з власної грядки (томати, огірки, перець, петрушка, кріп, базилік)	45	2,4	4,9	1,6	1,6	2,4	2,4	4,9	8,5	6,6	4,3	3,0	2,4
Салат Оселедець під шубою (оселедець, буряк, картопля, морква, цибуля)	48	2,6	5,2	1,7	1,7	2,6	2,6	5,2	9,1	7,0	4,5	3,2	2,6
Салат з телятиною (вирізка теляча, яйце перепелине, томати «Чері», салат, каперси, мед, лимон)	65	3,5	7,0	2,3	2,3	3,5	3,5	7,0	12,3	9,5	6,1	4,4	3,5
Салат Український цезар (куряче філе, бекон, сир «Моцарела», томати «Чері», салат «Ромен», сухарики, соус «Цезар»)	50	2,7	5,4	1,8	1,8	2,7	2,7	5,4	9,5	7,3	4,7	3,4	2,7
Салат «Шинок» (бринза, томати, огірки, перець солодкий, маслини, цибуля)	45	2,4	4,9	1,6	1,6	2,4	2,4	4,9	8,5	6,6	4,3	3,0	2,4
Салат до шашлику (томати жовті, цибуля зелена, перець болгарський, зелень кінзи)	60	3,2	6,5	2,1	2,1	3,2	3,2	6,5	11,4	8,8	5,7	4,1	3,2
Салат Овочевий (капуста білокачанна, кукурудза консервована, огірок, перець солодкий, морква)	44	2,4	4,8	1,5	1,5	2,4	2,4	4,8	8,3	6,4	4,2	3,0	2,4
М'ясне коло (буженина, яловичина в гірчці, свинина підкопчена на вишневих гілках, хрін та петрушка)	49	2,6	5,3	1,7	1,7	2,6	2,6	5,3	9,3	7,2	4,6	3,3	2,6
Сало з часником і гірчицею	58	3,1	6,3	2,0	2,0	3,1	3,1	6,3	11,0	8,5	5,5	3,9	3,1
Ковбаса «по-домашньому» (свинина)	37	2,0	4,0	1,3	1,3	2,0	2,0	4,0	7,0	5,4	3,5	2,5	2,0
Соління домашні (томати, огірки, капуста квашена, часник та перчик маринований)	36	1,9	3,9	1,3	1,3	1,9	1,9	3,9	6,8	5,3	3,4	2,4	1,9
Сирне коло (бринза, сулугуні, камамбер, дорблю)	49	2,6	5,3	1,7	1,7	2,6	2,6	5,3	9,3	7,2	4,6	3,3	2,6

Гарячі закуски	148	8,0	16,0	5,2	5,2	8,0	8,0	16,0	28,1	21,7	14,0	10,0	8,0
Масляна з креветками на шпинатному соусі	24	1,3	2,6	0,8	0,8	1,3	1,3	2,6	4,5	3,5	2,3	1,6	1,3
Карасики смажені річкові	21	1,1	2,3	0,7	0,7	1,1	1,1	2,3	4,0	3,1	2,0	1,4	1,1
Кров'янка зі смаженою цибулею	15	0,8	1,6	0,5	0,5	0,8	0,8	1,6	2,8	2,2	1,4	1,0	0,8
Баклажан запечений із сиром та томатами	21	1,1	2,3	0,7	0,7	1,1	1,1	2,3	4,0	3,1	2,0	1,4	1,1
Деруни картопляні з цибулею і сметаною	15	0,8	1,6	0,5	0,5	0,8	0,8	1,6	2,8	2,2	1,4	1,0	0,8
Деруни кабачкові з морквою, сиром і сметаною	21	1,1	2,3	0,7	0,7	1,1	1,1	2,3	4,0	3,1	2,0	1,4	1,1
Смажені лисички на пательні з цибулею	31	1,7	3,4	1,1	1,1	1,7	1,7	3,4	5,9	4,5	2,9	2,1	1,7
Супи	100	5,4	10,8	3,5	3,5	5,4	5,4	10,8	19,0	14,6	9,5	6,8	5,4
Бульйон з курки з локшиною	16	0,9	1,7	0,6	0,6	0,9	0,9	1,7	3,0	2,3	1,5	1,1	0,9
Рибний суп з товстолоба	20	1,1	2,2	0,7	0,7	1,1	1,1	2,2	3,8	2,9	1,9	1,4	1,1
Класичний Український борщ	19	1,0	2,1	0,7	0,7	1,0	1,0	2,1	3,6	2,8	1,8	1,3	1,0
Зелений борщ зі щавлем	15	0,8	1,6	0,5	0,5	0,8	0,8	1,6	2,8	2,2	1,4	1,0	0,8
Гречаний суп	16	0,9	1,7	0,6	0,6	0,9	0,9	1,7	3,0	2,3	1,5	1,1	0,9
Гарбузовий суп-пюре	14	0,8	1,5	0,5	0,5	0,8	0,8	1,5	2,6	2,0	1,3	0,9	0,8
Другі страви	423	22,9	45,7	14,9	14,9	22,9	22,9	45,7	80,0	61,7	40,0	28,6	22,9
«Каприз русалки» філе палтуса та лосося запечене в тісті, припущені у вершках селера, морква, солодкий перець	25	1,4	2,7	0,9	0,9	1,4	1,4	2,7	4,7	3,6	2,4	1,7	1,4
«Панська забава» (сьомга, амур, сом, тигрові креветки смажені на грилі, соус гранатовий, соус йогуртовий з травами)	26	1,4	2,8	0,9	0,9	1,4	1,4	2,8	4,9	3,8	2,5	1,8	1,4
Княжа страва (стейк з сома на грилі з смаженими баклажанами і червоною ікрою під лимонним соусом)	29	1,6	3,1	1,0	1,0	1,6	1,6	3,1	5,5	4,2	2,7	2,0	1,6
Ніжна яловича печінка в сухарях	17	0,9	1,8	0,6	0,6	0,9	0,9	1,8	3,2	2,5	1,6	1,1	0,9
Теремок (стейк зі свинини на кістці, зі смаженими баклажанами і томатами)	21	1,1	2,3	0,7	0,7	1,1	1,1	2,3	4,0	3,1	2,0	1,4	1,1
Господарська свіжина на пательні (свинна вирізка, підчеревина, картопля, гриби лисички, томати «Чері», цибуля, часник, томат домашній консервованій)	14	0,8	1,5	0,5	0,5	0,8	0,8	1,5	2,6	2,0	1,3	0,9	0,8
Вогняна качка (качина грудинка на грилі з яблуками та апельсинами під малиновим соусом)	32	1,7	3,5	1,1	1,1	1,7	1,7	3,5	6,1	4,7	3,0	2,2	1,7
Котлетки з кролика з маринованою селерою	13	0,7	1,4	0,5	0,5	0,7	0,7	1,4	2,5	1,9	1,2	0,9	0,7
Голубці (капуста, свинина, яловичина, рис, цибуля) зі сметаною	43	2,3	4,6	1,5	1,5	2,3	2,3	4,6	8,1	6,3	4,1	2,9	2,3
Вирізка зі свинини запечена з картоплею, помідорами під сирним соусом	13	0,7	1,4	0,5	0,5	0,7	0,7	1,4	2,5	1,9	1,2	0,9	0,7

Хліб білий «Ароматний»	16	0,9	1,7	0,6	0,6	0,9	0,9	1,7	3,0	2,3	1,5	1,1	0,9
Хліб чорний «Шампань»	10	0,5	1,1	0,4	0,4	0,5	0,5	1,1	1,9	1,5	0,9	0,7	0,5
Хліб «живий» білий	15	0,8	1,6	0,5	0,5	0,8	0,8	1,6	2,8	2,2	1,4	1,0	0,8
Хліб «живий» чорний	15	0,8	1,6	0,5	0,5	0,8	0,8	1,6	2,8	2,2	1,4	1,0	0,8
Гарячі напої	108	5,8	11,6	3,8	3,8	5,8	5,8	11,6	20,4	15,7	10,2	7,3	5,8
Чай	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Чай липовий з медом «Українська липа»	7	0,4	0,8	0,2	0,2	0,4	0,4	0,8	1,3	1,0	0,7	0,5	0,4
Чай трав'яний (з цедрою апельсина і медом)	9	0,5	1,0	0,3	0,3	0,5	0,5	1,0	1,7	1,3	0,9	0,6	0,5
Чай трав'яний «Карпатський збір»	8	0,4	0,9	0,3	0,3	0,4	0,4	0,9	1,5	1,2	0,8	0,5	0,4
Чай «Лісові ягоди»	8	0,4	0,9	0,3	0,3	0,4	0,4	0,9	1,5	1,2	0,8	0,5	0,4
Чай «Шипшина»	9	0,5	1,0	0,3	0,3	0,5	0,5	1,0	1,7	1,3	0,9	0,6	0,5
Чай «Суниця»	8	0,4	0,9	0,3	0,3	0,4	0,4	0,9	1,5	1,2	0,8	0,5	0,4
Чай «Малина»	11	0,6	1,2	0,4	0,4	0,6	0,6	1,2	2,1	1,6	1,0	0,7	0,6
Кава	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Кава по-львівськи	6	0,3	0,6	0,2	0,2	0,3	0,3	0,6	1,1	0,9	0,6	0,4	0,3
Еспресо	9	0,5	1,0	0,3	0,3	0,5	0,5	1,0	1,7	1,3	0,9	0,6	0,5
Американо	8	0,4	0,9	0,3	0,3	0,4	0,4	0,9	1,5	1,2	0,8	0,5	0,4
Капучіно	9	0,5	1,0	0,3	0,3	0,5	0,5	1,0	1,7	1,3	0,9	0,6	0,5
Лате	6	0,3	0,6	0,2	0,2	0,3	0,3	0,6	1,1	0,9	0,6	0,4	0,3
Гарячий шоколад по-львівськи	10	0,5	1,1	0,4	0,4	0,5	0,5	1,1	1,9	1,5	0,9	0,7	0,5
Холодні напої	226	12,2	24,5	8,0	8,0	12,2	12,2	24,5	42,8	33,0	21,4	15,3	12,2
Холодні напої власного виробництва	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Морс	41	2,2	4,4	1,4	1,4	2,2	2,2	4,4	7,8	6,0	3,9	2,8	2,2
Узвар	26	1,4	2,8	0,9	0,9	1,4	1,4	2,8	4,9	3,8	2,5	1,8	1,4
Компот з обліпихи	32	1,7	3,5	1,1	1,1	1,7	1,7	3,5	6,1	4,7	3,0	2,2	1,7
Медово-м'ятний напій	22	1,2	2,4	0,8	0,8	1,2	1,2	2,4	4,2	3,2	2,1	1,5	1,2
Холодні напої закупівельні	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Соки Садочок	42	2,3	4,5	1,5	1,5	2,3	2,3	4,5	7,9	6,1	4,0	2,8	2,3
Мінеральна вода моршинська (газована/негазована)	26	1,4	2,8	0,9	0,9	1,4	1,4	2,8	4,9	3,8	2,5	1,8	1,4
Солодкі води (кока-кола, фанта, спрайт, швепс)	37	2,0	4,0	1,3	1,3	2,0	2,0	4,0	7,0	5,4	3,5	2,5	2,0

**Загальна характеристика чисельного складу та структури закладу
«Шинок» на 2021 рік**

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом в т.ч. керівники спеціалісти	4	5	12
Виробничий (операційний), разом в т.ч. основний виробничий допоміжний виробничий торговий, обслуговуючий	19	20	56
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	11	11	32
Разом (персоналу закладу), чол.	34	36	

Розрахунок роздрібної (продажної) ціни страв по закладу «Шинок»

Типові страви	Проценту споживання,%	Продажна ціна 1 порції страви, грн.	Процентне число	Середньо-зважена ціна групи страв.
<i>Холодні закуски</i>				
1. Рибні	9,4	48,5	458	52,65
2. М'ясні	11,2	45,1	503	
3. Салати рибні	4,3	65,2	280	
4. Салати м'ясні	24,9	65,9	1640	
5. Салати овочеві	23,2	48,2	1117	
6. Овочеві	6,4	35,1	226	
7. Інші	20,6	50,5	1040	
Усього	100,0		5265	
<i>Гарячі закуски</i>				
1. Рибні	12,6	44,5	559	42,26
2. М'ясні	75,8	43,0	3261	
3. Гарячий салат	11,6	35,0	406	
Усього	100,0		4226	

Продовження додатку Л

<i>Супи</i>				
1. Прозорі	41,2	15,0	618	15,59
2. Заправні	58,8	16,0	941	
Усього	100,0		1559	
<i>Основні страви</i>				
1. Рибні	30,2	84,9	2564	83,78
2. М'ясні	51,7	86,2	4455	
3. З птиці	18,1	75,0	1359	
Усього	100,0		8378	
<i>Гарніри</i>				
1. Оіочеві	40,0	53,5	2140	36,10
2. Круп'яні	60,0	24,5	1470	
Усього	100,0		3610	
<i>Солодкі страви</i>				
1. Морозиво	43,5	28,3	1230	30,00
2. Фрукти	27,1	30,0	812	
3. Інше	29,5	32,5	958	
Усього	100,0		3000	
<i>Холодні напої власного виробництва</i>				
1. Морс	29,8	35,0	1044	38,33
2. Лимонад	24,6	30,0	737	
3. Компот з обліпихи	45,6	45,0	2053	
Усього	100,0		3833	
<i>Холодні напої закупівельні</i>				
1. Соки	25,7	27,0	695	23,01
2. Води звичайні	56,1	21,5	1207	
3. Води солодкі	18,1	22,0	399	
Усього	100,0		2301	
<i>Гарячі напої</i>				
1. Чай	63,5	18,0	1144	19,46
2. Кава	36,5	22,0	802	
Усього	100,0		1946	
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>				
1. Хліб	82,7	5,0	413	5,35
2. Булочки	17,3	7,0	121	
Усього	100,0		535	

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та
закупних товарів по закладу «Шинок» на 2021 рік**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн
1.Продукція власного виробництва			102118,3		3063,5
Холодні закуски	690	52,65	24534,2	13980	736,0
Гарячі закуски	148	42,26	8748,0	6210	262,4
Основні страви	423	83,78	49931,6	17880	1497,9
Солодкі страви	156	30,00	6209,5	6210	186,3
Холодні напої	121	38,33	4370,0	3420	131,1
Супи	100	15,59	3632,0	6990	109,0
Коктейлі	130	36,10	4693,0	3900	140,8
2. Закупні товари			21113,8		633,4
Алкогольні напої	115	137,6	13484,8	2940	404,5
Вина	33	43	3139,0	2190	94,2
Холодні напої закупівельні	105	23,01	3934,0	5130	118,0
Борошняні кондитерські вироби	100	5,35	556,0	3120	16,7
3. Разом			123232,1		3697,0

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн	Ліквідаційна вартість (обирається самостійно)	Вартість, що амортизується	Строки корисного використання, роки	Норма амортизації, %	Амортизація за рік
Третя група амортизації. Будівлі, споруди	9271,95	470	8801,95	25	4	352,1
Четверта група амортизації. Машини та обладнання.	1540,634	74	1466,634	7	14	209,5
Четверта група амортизації. Машини та обладнання. (3 них)	55,4185	2,6	52,8185	5	20	10,6
П'ята група амортизації. Транспортні засоби.	443,348	21	422,348	6	17	70,4
Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).	177,3392	8,5	168,8392	5	20	33,8
Разом амортизація основних фондів						676,3

Профіль людських ресурсів закладу «Шинок»

Посада (з визначенням класності/розряду)	Загальна чисельність, осіб	Вік (років)	Зайнятість (постійно/ тимчасово)	Рекомендований стаж роботи (років)	Рівень освіти (з визначенням фаху та кваліфікації)	Джерела пошуку кандидатів
<i>Адміністративно-управлінський склад</i>						
Директор	1	30-45	постійно	5	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Бухгалтер	1	27-35	постійно	3	Вища економічна	Сайти, журнали, агенції
Адміністратор	2	25-35	постійно	2	Вища	Сайти, журнали, агенції
Разом адміністративно-управлінський персонал	4					
<i>Виробничий (операційний склад)</i>						
Завідувач виробництвом	1	25-60	постійно	3	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Шеф - кухар	1	25-60	постійно	3	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Комірник	1	25-60	постійно	3	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Бармен	2	22-40	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 5 розряду	3	25-55	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 4 розряду	3	21-55	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Офіціант	8	19-45	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Разом виробничий персонал	19					

<i>Допоміжний склад</i>						
Охоронець	2	20-50	постійно	1	Служба в армії	Сайти, журнали, агенції
Водій-вантажник	2	20-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Мийник посуду	4	22-60	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Прибиральник приміщень	2	25-55	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Гардеробник	1	25-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Разом допоміжний персонал	11					
Разом по ЗРГ	34					

**Планування основного фонду заробітної плати по закладу «Шинок» на
2021 рік**

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>								
1	Директор	1	21320	21320	0	1900	1900	278640
2	Бухгалтер	1	17520	17520	0	1700	1700	230640
3	Адміністратор	2	12720	25440	0	1500	3000	341280
	Разом адміністративно-управлінський персонал	4	51560	64280	0	5100	6600	850560
<i>Виробничий (операційний) персонал</i>								
4	Завідувач виробництвом	1	15030	15030	0	1600	1600	199560
5	Шеф - кухар	1	15830	15830	1700	0	1700	210360
6	Комірник	1	10630	10630	0	1200	1200	141960
7	Бармен	2	9530	19060	1000	0	2000	252720
8	Кухар 5 розряду	3	12430	37290	1400	0	4200	497880
9	Кухар 4 розряду	3	10530	31590	1200	0	3600	422280
10	Офіціант	8	8930	71440	900	0	7200	943680
	Разом виробничий (операційний) персонал	19	82910	200870	6200	2800	21500	2668440
<i>Допоміжний персонал</i>								
11	Охоронець	2	8710	17420	0	800	1600	228240
12	Водій-вантажник	2	9010	18020	0	900	1800	237840
13	Мийник посуду	4	8210	32840	0	700	2800	427680
14	Прибиральник приміщень	2	8010	16020	0	700	1400	209040
15	Гардеробник	1	7410	7410	0	700	700	97320
	Разом допоміжний персонал	11	41350	91710	0	3800	8300	1200120
	Разом місячний фонд заробітної плати.	34	175820	356860	6200	11700	36400	4719120

Планування преміального фонду по закладу «Шинок» на 2021 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	850560	20	170112
Виробничий (операційний) персонал	2668440	20	533688
Допоміжний персонал	1200120	15	180018
Разом	4719120		883818

Планування поточних витрат на експлуатацію закладу «Шинок» на 2021 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1. Витрати електроенергії, кВт/год	21886,00	1,6355	35,79
2. Витрати на опалення, Гкал	221,55	1512,08	335,00
3. Витрати води, м ³	2458,90		
Холодна	1875,41	26,8	50,26
Гаряча	583,49	81,42	47,51
Разом			468,56
<u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% від роздрібного товарообігу</u>			532,36

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу «Шинок» на 2021 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	4	1	550	2,2
Оперативно виробничий персонал	19	2	550	20,9
Допоміжний	11	2	450	9,9
<i>Разом</i>	<i>34</i>	<i>*</i>		<i>33</i>

Розрахунок суми вартості малоцінних та швидкозношуваних предметів

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки пиріжкові	60	1,8	110	66,6	7,33
Чашки	60	1,8	110	72,2	7,94
Столові	60	4,2	250	80,8	20,20
Десертні	60	2,0	120	66,5	7,98
Закусочні	60	2,3	140	67,7	9,48
2. Столові набори					
Виделки	60	4,2	250	40,4	10,10
Ложки	60	5,7	340	38,4	13,06
Ножі	60	3,5	210	54,1	11,36
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	60	4,2	250	41,4	10,35
Стакани	60	1,5	90	71,7	6,45
Фужери	60	1,8	110	82,6	9,09
Бокали	60	1,9	115	86,1	9,90

Спецовниці	60	0,8	17	144,5	2,46
Скатертини	60	1,8	80	187,6	15,01
Серветки	60	6,2	340	74,2	25,23
Разом	*	*	*	*	165,93

Капітальний бюджет закладу ресторанного господарства, що проектується на рік

Показники	1-ий рік	2-ий рік	3-ій рік	4-ий рік	5-ий рік
1. Капітальні витрати – інвестиційні витрати					
1. Будівництво чи придбання приміщень	9272,0				
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1540,6				
2.1 Холодильне обладнання	487,7				
2.2 Механічне обладнання	465,5				
2.3 Теплове обладнання	243,8				
2.4 Торговельне обладнання	310,3				
2.5 Вимірювальні прилади	33,3				
3. Меблі, інше офісне обладнання	177,3				
4. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	55,4				
5. Вартість інших основних фондів	443,3				
6. Інші види капітальних витрат	-	-	-	-	-
7. Податкові та інші платежі по інвестиційному проекту	-				
8. Резерв капітальних витрат	-				
Разом капітальні витрати	11488,7	0,0	0,0	0,0	0,0
2. Джерела отримання коштів					
1. Власні кошти, разом	17331,6	12279,3	19262,9	26853,3	35115,8
У тому числі: внески до статутного фонду	10334,7				
Прибуток (капіталізований)	6320,6	5793,9	6373,2	7010,6	7711,6
Амортизаційні відрахування	676,3	642,5	610,4	579,9	550,9

Продовження додатку Ш

Нерозподілений прибуток минулих років		5842,9	12279,3	19262,9	26853,3
3. Інші джерела залучення	-	-	-	-	-
Разом фінансові кошти	17331,6	12279,3	19262,9	26853,3	35115,8
Сольдо (різниця) витрат та фінансових коштів	5842,9	12279,3	19262,9	26853,3	35115,8

План благоустрою території М 1:500



вул. Вадима Гетьмана

Умовні позначки

- Межа ділянки
- Будинок, що проектується
- Автомобільна дорога
- Тротуар
- Озеленення
- Завантажувальна
- Вхід для відвідувачів
- Вхід для персоналу
- Кущі стрижені
- Дерева листяні
- Квітник
- Лава

Експлікація будівель і споруд на плані благоустрою

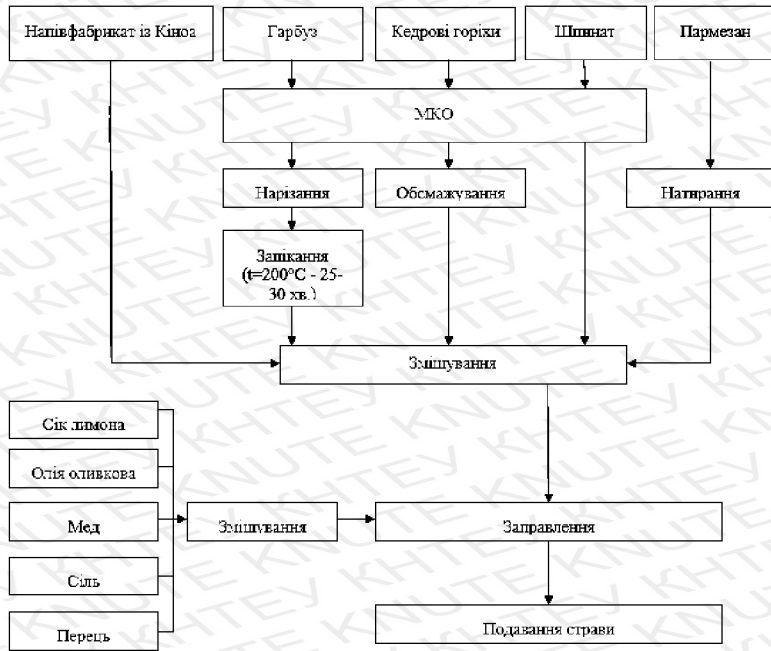
№ на плані	Найменування	Примітка
1	Проектований заклад «Шинок»	60 місць
2	Стоянка для автомобілів	4 місця
3	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
4	Майданчик для сміттєзбірників	12 м ²
5	Майданчик для збору відвідувачів	60 м ²
6	Майданчик для відпочинку	40 м ²

Як нас знайти ● Схема проїзду до закладу

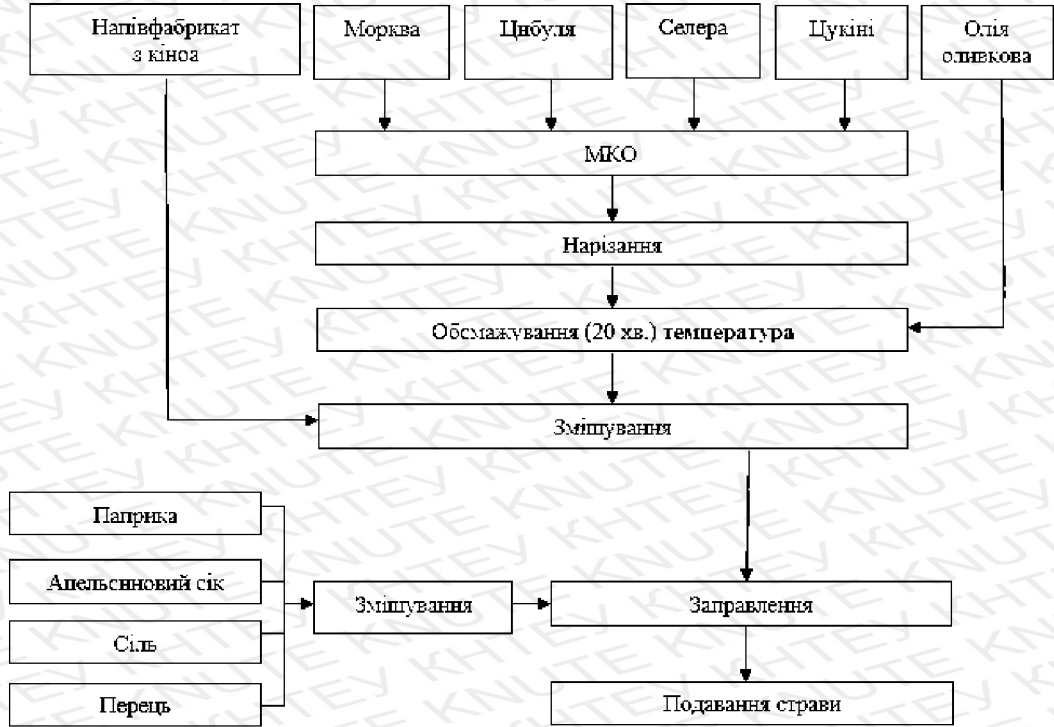


				КНТЕУ 181.20 07-05 з.ф.н. ВКП ГЧ		
				Проект шинка на 60 місць у Солом'янському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій круп'яних виробів		
				Шинок на 60 місць		
				План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проєктування М 1:100		
Зав. кафедрою	Федорова Д.В.	Підпис	Дата	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Кочерга В.І.			Н	1	3
Студентка	Журба І.В.			Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7м група, з.ф.н.		

Технологічна схема приготування страви «Салат з гарбуза, кіноа та шиняту»



Технологічна схема приготування страви «Кіноа з овочами в апельсиновому соусі»



Харчова та енергетична цінність розроблених страв

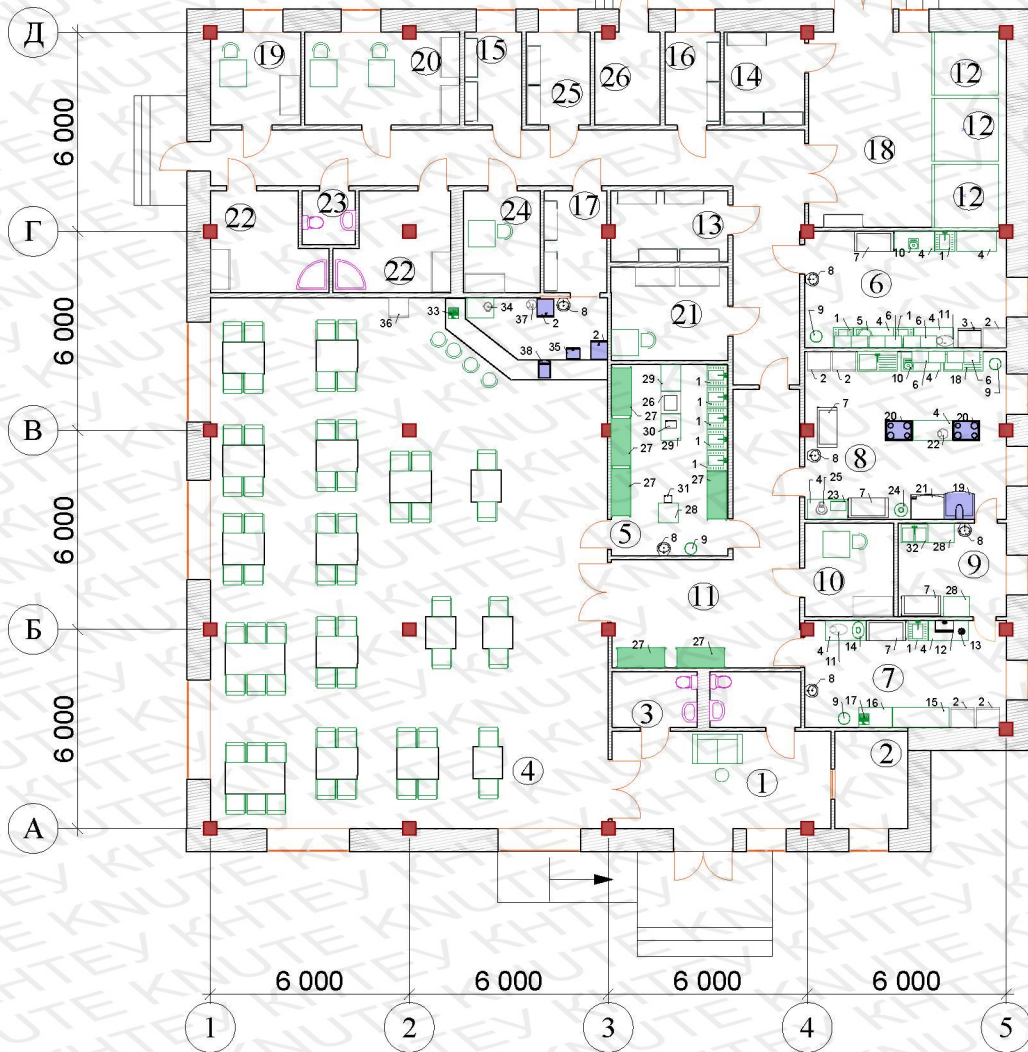
Показник	Напівфабрикат з крупи кіноа	Салат з гарбуза, кіноа і шиняту	Кіноа з овочами в апельсиновому соусі
Білки, г.	13	15,3	16,1
Жири, г.	1,5	1,92	2,1
Вуглеводи, г	18	20,2	19,9
Енергетична цінність, кКал	310	320	332

Оцінка якості розроблених страв, в балах

	Салат з гарбуза, кіноа і шиняту					Кіноа з овочами в апельсиновому соусі				
	Екс.1	Екс.2	Екс.3	Екс.4	Екс.5	Екс.1	Екс.2	Екс.3	Екс.4	Екс.5
Зовнішній вигляд	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
Консистенція	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
Смак	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Запах	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Колір	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5
Загальний бал	5	4,8	4,8	5	5	5	5	4,8	5	5

				КНТЕУ 181.20 07-05 з.ф.н. ВКП ГЧ			
				Проект шинка на 60 місць у Солом'янському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій круп'яних виробів			
		ПЛБ	Підпис	Дата	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Федорова Д.В.				Н	2	3
Керівник	Кочерга В.І.						
Студентка	Журба І.В.				Графічні матеріали за результатами наукових досліджень		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7м група, з.ф.н.

План закладу на позначці 0.000 М 1:100



Експлікація приміщень		
№ п/п	Найменування приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів		
1	Вестибюль	18
2	Гардероб для відвідувачів	6
3	Санвузли для відвідувачів	8
4	Зала шинку	120
Виробничі		
5	Мийня столового посуду і сервіза	19
6	Доготівальний цех	16
7	Холодний цех	15
8	Гарячий цех	25
9	Мийня кухонного посуду	6
10	Приміщення зав. виробництвом	7
11	Роздаткова	6
Складські		
12	Охолоджувальні камери	12
13	Комора вино-горіляних виробів	7
14	Комора сухих продуктів	6
15	Комора інвентарю	5
16	Комора мийної тари	5
17	Підсобні приміщення для бару	6
18	Завантажувальна	13
Адміністративно – побутові		
19	Кабінет директора	9
20	Кантора	12
21	Приміщення персоналу	10
22	Гардероб для персоналу з душовими	20
23	Сан. вузол для персоналу	3
24	Гардероб для офіціантів	7
25	Близняна	6
Технічні		
26	Теплогенератор	6
Всього корисна площа		367

Специфікація технологічного устаткування					
№ п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри Довжина Ширина	
1	Мийня ванна	Kayman кмт-252/66	9	600	600
2	Холодильна шафа	Kayman к-штн700	7	700	600
3	Морозильна шафа	Kayman к-штн560-с	1	700	600
4	Стіл виробничий	Kayman ст-242/0806	11	1200	600
5	Привід універсальний (механізм для подрібнення, м'ясоорізювач, м'ясорубка, овочерізка)	Robot coupe r652	1	426	481
6	Поліці настінні	Kayman пн-21/1003	4	1000	300
7	Стелаж	Kayman ст-441/1206	7	1200	600
8	Рукомийник	Kayman рмн-400/320	7	400	320
9	Бак для відходів	Forcar av 4667	5	390	390
10	Ваги електронні порційні	Cas ad-5h	6	285	310
11	Вакууматор	Hurakan hkn-vac260m	2	500	350
12	Слайсер	Nirostar 250	1	360	560
13	Блендер	Hamilton beach hbb908-ce	1	165	203
14	Машинка для нарізання овочів	Arach avg400	1	580	360
15	Стіл виробничий з охолоджувальною шафою	Kayman ксх-111/70	1	1700	600
16	Стіл для устаткування	Kayman ст-222/0606	1	1000	600
17	Принтер для друку замовлень	Seewoo (lukhan) lk-4200	2	250	150
18	Стіл з мийною ванною	Kayman км-414/600 п	2	1200	600
19	Пароконвектомат	Arach ap7d np	1	920	840
20	Електрогилита	ASBER ASE-40	2	800	600
21	Гриль-мангал (хоспер)	Josper hjx 45l	1	1000	750
22	Сендвіч-гриль	Abat асо-30н	1	300	300
23	Піч мікрохвильова	Scap mig 26 ss	1	486	410
24	Кип'ятильник	Starfood nd130-20l	1	400	400
25	Термомікс	Taurus mycook easy	1	350	400
26	Посудомийна машина	Compack x54e	1	680	600
27	Шафа для посуду	Kayman шпн-222/1505	6	1500	600
28	Стіл для збирання залишків їжі	Kayman ст-455/0606	1	600	600
29	Стіл підсобний	Kayman ст-242/0806	4	800	600
30	Водонагрівач	Гродгортмаш звтз-15	1	330	230
31	Утилізатор для відходів	Hurakan hkn-fwd450a	1	235	235
32	Ванна мийна двохсекційна	KAYMAN БМЦ-252/66	1	1200	600
33	Касовий апарат R-keeper	KKM Kasbi 02 K	1	340	400
34	Кип'ятильник	Convito WB-25	1	280	280
35	Льодогенератор	Maltesc K5536	1	345	400
36	Ванна шафа	SMEG - SCV36X1	1	600	600
37	Соковиямалка	Omega Juicer MMV-702R	1	630	400
38	Кавоварка з кавомолкою	Crem Elegance Control 3 GR	1	990	600

				КНТЕУ 181.20 07-05 з.ф.н. ВКП ГЧ		
				Проект шинка на 60 місць у Солом'янському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій круг'яних виробів		
				Шинок на 60 місць		
	ПЛБ	Підпис	Дата	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Федорова Д.В.			Н	3	3
Керівник	Кочерга В.І.					
Студентка	Журба І.В.					
				План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання М 1:100		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7м група, з.ф.н.