

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

на тему:

**«Проект кафе дитячого на 50 місць у Дарницькому районі
м. Києва із впровадженням інноваційних технологій десертів»**

**Студентки 2 курсу 7 групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Інноваційні технології в
ресторанному бізнесі»**

Н.О. Школьна

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

М.П. Перепелиця

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

Т.М. Ткачук

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

М.Ф. Кравченко

Київ 2020

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Освітній ступінь «магістр»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Спеціалізація «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ М.Ф. Кравченко
« _____ » _____ 2020 р.

ЗАВДАННЯ на випускний кваліфікаційний проєкт студентці

ШКОЛЬНИЙ НАТАЛІЇ ОЛЕКСІЇВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проєкту:

Проект кафе дитячого на 50 місць у Дарницькому районі м. Києва із
впровадженням інноваційних технологій десертів

Затверджена наказом ректора від «20» грудня 2019 р. № 4381

2. Строк здачі студентом закінченого проєкту: 20. 11. 2020 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проєкту:

Мета випускного кваліфікаційного проєкту: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проєкт кафе дитячого з впровадженням інноваційних технологій десертів

Об'єкт дослідження: проєкт кафе дитячого, інноваційні технології десертів

Предмет дослідження: кафе дитячого на 50 місць, десерти, порошок люцерни, сік морквяний, вершковий крем, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.	Перепелиця М.П.		
2. Архітектура. Дизайн.	Перепелиця М.П.		
3. Управління. Економіка.	Ткачук Т.М.		

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

Вступ

- Актуальність теми
- Мета і завдання
- Наукова новизна
- Практичне значення отриманих результатів

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
- 3.2. Ефективність інвестиційного проекту.

Резюме проекту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

1. План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проектування, М 1:500 - 1 лист;
2. Графічні матеріали за результатами наукових досліджень – 1 лист;
3. План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання – 1 лист

6. Календарний план виконання проєкту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проєкту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Концепція. Інноваційні технології. Організація.	31.01. – 26.06.2020	
2	Проведення наукових досліджень згідно ВКП	31.01. – 03.04.2020	
3	Підготовка статті за результатами наукових досліджень	04.04. – 30.04.2020	
4	Архітектура. Дизайн.	01.09. – 15.10.2020	
5	Управління. Економіка.	16.10. – 30.10.2020	
6	Оформлення випускного кваліфікаційного проєкту	02.11. – 13.11.2020	
7	Презентація випускного кваліфікаційного проєкту	16.11. – 17.11.2020	
8	Подання випускного кваліфікаційного проєкту на кафедру	20.11.2020	
9	Захист випускного кваліфікаційного проєкту у ЕК	Грудень 2020 р.	

7. Дата видачі завдання: «31» січня 2020 року

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проєкту

М.П. Перепелиця

9. Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

Н.О. Школьна

Київський національний торговельно-економічний університет
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ
ПРОЄКТ

Студентки: Шкільної Наталії Олексіївни

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»

Тема проекту: «Проект кафе дитячого на 50 місць у Дарницькому районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій десертів»

Керівник проекту: канд.техн.наук, доцент Перепелиця Мирослава Павлівна

Термін захисту: «___» _____ 2020 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми виконано випускний кваліфікаційний проєкт кафе дитячого на 50 місць у Дарницькому районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій десертів виробів, що містить три розділи: «Концепція. Інноваційні технології. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

У розділі «Концепція. Інноваційні технології. Організація» сформульовано концепцію дитячого кафе, проаналізовано соціально-економічну ситуацію Дарницького району м. Києва обґрунтовано доцільність проектування дитячого кафе на 50 місць, місце проектування. Розроблено виробничу програму дитячого кафе. Обґрунтовано і розроблено технологію впровадженням інноваційних технологій десертів, а саме технологія вершкових кремів з додаванням порошку люцерни та морквяного соку, наведено основні показники їх якості. Проведено розрахунки площі приміщень дитячого кафе на 50 місць.

У розділі «Архітектура. Дизайн» Розроблено пропозиції щодо дизайну дитячого кафе «Ням-Ням», розраховано загальну площу, яка склала 357 м² та кошторис будівництва.

У розділі «Управління. Економіка» обґрунтовано організаційно-правовий проектуваного дитячого кфе «Ням-Ням», який вирішено створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Визначено основні економічні показники діяльності, оцінено ефективність капітальних вкладень та термін окупності проекту, який становить 3,9 років.

Випускний кваліфікаційний проєкт викладено на ___ сторінках пояснювальної записки та містить ___ таблиць і ___ рисунків, ___ додатків. Графічний матеріал 3 аркуші.

Summary

In accordance with the theme, the final qualification project of a children's cafe for 50 seats in the Darnytskyi district of Kyiv was implemented with the introduction of innovative technologies for dessert products, which contains three sections: "Concept. Innovative technologies. Organization", "Architecture. Design", "Management. Economy".

In the section "Concept. Innovative technologies. Organization" the concept of children's cafe is formulated, the social and economic situation of Darnytskyi district of Kyiv is analyzed, the expediency of designing a children's cafe for 50 places, the place of designing is substantiated. The production program of children's cafe is developed. The technology is introduced and developed by introducing innovative technologies of desserts, namely the technology of cream with the addition of alfalfa powder and carrot juice, the main indicators of their quality are given. Calculations of the area of the children's cafe for 50 seats.

In the section "Architecture. Design" "Proposals for the design of the children's cafe" Nyam-Nyam "were developed, the total area of 357 m² and the construction estimate were calculated.

In the section "Management. Economy" "substantiated the organizational and legal design of the children's cafe" Nyam-Nyam ", which was decided to create in the form of a limited liability company. The main economic indicators of activity are determined, the efficiency of capital investments and the payback period of the project, which is 3.9 years, are estimated.

The final qualification project is set out on ___ pages of the explanatory note and contains ___ tables and ___ figures, ___ appendices. Graphic material ___ sheets.

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: Ресторанна сфера як одна з високорентабельних галузей світової економіки, у XXI ст. стає провідним напрямом економічного і соціального розвитку України. Міжнародний досвід свідчить, що необхідною передумовою активного та успішного просування цієї галузі на ринок держави є сучасна туристична інфраструктура. Сьогодні туризм формує економіку багатьох держав, регіонів, стає важливим чинником стабільного розвитку світової індустрії гостинності.

Мета і завдання: Метою даного проекту є проектування закладу ресторанного господарства у складі дитячого кафе на 50 місць у Дарницькому районі м. Києва. Відповідно до мети сформовані такі завдання:

Надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку.

- Розробити неймінг, слоган та логотип закладу.
- Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання.
- Обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.
- Визначити напрями технологічних інновацій. Розробити технологію страв та виробів з покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість.
- Структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів.
- Розробити об'ємно-планувальні рішення закладу.
- Визначити інженерно-будівельні рішення. Розрахувати кошторис будівництва. Підготувати документацію для здачі об'єкта в експлуатацію.

- Обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру, системи і процедури управління. Пропозиції щодо підбору і результативності діяльності персоналу. Розробити штатний розклад.

- Обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформувавши операційний прибуток у першому році функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.

- Спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проекту.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, технологія вершкових кремів з додаванням порошку люцерни та морквяного соку.

Предмет дослідження: дитяче кафе на 50 місць, порошок люцерни, сік морквяний, вершковий крем, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Практична значущість отриманих результатів: Прийняті у проекті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства у складі дитячого кафе на 50 місць у Дарницькому районі м. Києва.

РОЗДІЛ 1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.

1.1. Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства

Дарницький район — це район міста Києва, розташований на лівому березі Дніпра. Загальна площа його становить 134 км². До складу району входять Нова Дарниця, Позняки, Осокорки, Харківський масив, Рембаза, Червоний хутір, Бортничі. Кількість наявного населення Дарницького району, за даними головного управління статистики міста Києва, станом на 01 січня 2019 року мешкає 343 384 осіб.

Для забезпечення освіти дітей та дорослого населення у Дарницькому районі функціонують 20 загальноосвітніх шкіл, 8 спеціалізованих шкіл, 2 ліцеї та 3 гімназії, 2 школи-інтернати та 13 шкіл-дитячих садків. Крім того, працюють 3 приватні школи-дитячі садочки. Дошкільних дитячих закладів в Дарницькому районі 36 одиниць. Для професійної підготовки в районі працюють 3 СПТУ та 3 технікуми, 5 вищих навчальних закладів.

На території Дарницького району міста Києва розміщені 9 готелів, а саме: «Raziotel Kyiv», «Мисливський двір», «Готель Дарницький», «Welcome», «Left Bank», «Plutarh», «Mini hotel on Poznyaky», «Sky home».

Розмістити проектоване кафе дитяче планується на території житлового масиву «Осокорки» по вулиці Єлизавети Чавдар 9а.

На території житлового масиву «Осокорки» розташовані такі навчальні заклади: Гімназія «Київська Русь»; Скандинавська гімназія № 28, Гімназія міжнародних відносин № 323; спеціалізована загальноосвітня школа I—III ступенів № 316 з поглибленим вивченням української мови.

Потенційними відвідувачами майбутнього кафе дитячого можуть бути діти з навколишніх шкіл та садочків, проживаючі поблизу обраної локації молоді сім'ї з дітьми або перехожі.

Встановлено, що в ареалі діяльності проектованого кафе дитячого в радіусі 2 км знаходяться 3 закладів ресторанного господарства, серед яких 1

ресторан «Жовте море». Потенційним конкурентами проектованого кафе дитячого є : кафе сімейного типу «Very well cafe» на 80 місць, кафе «Upstairs cafe» на 60 місць.

Проаналізувавши ситуацію на ринку, можна сказати, що проектування дитячого кафе в обраній місцевості є доцільним. Оскільки, по-перше, є вільний сегмент ринку саме для цього типу закладу; по-друге, існуючі заклади ресторанного господарства житлового масиву, в якому проектується заклад не можуть в повній мірі задовольнити потреби споживачів у продукції та послугах, так як мікрорайоні йде забудова нових багатоповерхових будинків, отже і йде приріст населення з дітьми, а в повній мірі задовольнити потреби у харчуванні щороку бракує.

За даними органів статистики, жителі масиву «Осокорки» мають середній та високий рівень доходів, тому було встановлено формат закладу - дитяче кафе з демократичними цінами та рівнем обслуговування.

Конкурентними перевагами проектованого дитячого кафе можуть бути:

- Демократична цінова політика;
- Якісні, корисні та смачні страви для дітей;
- Ексклюзивне яскраве дитяче меню;
- Наявність професійних аніматорів;
- Насичена розважальна програма;
- Проведення безкоштовних майстер-класів для дітей;
- Ексклюзивний дизайн залу, невимушена атмосфера, професійний персонал;
- Широкий асортимент додаткових сервісів: продукція «take away», обслуговування дитячих днів народжень, свят, наявність аніматора та ігрової кімнати.

Неймінг закладу

Для відображення специфіки проектованого дитячого кафе дитячого запропоновано назву «Ням-Ням» спрямовану на формування серед потенційних гостей образного уявлення про яскравий, колоритний і радісний світ дитинства та смачних страв. У дитячому кафе будуть переплітатися персонажі

різноманітних казок, тому неймінг проєктованого дитячого кафе спрямований на створення позитивних асоціацій у дітей, пов'язаних з дитячими казками, мультфільмами та веселим проведенням часу.

Позиціонування дитячого кафе «Ням-Ням» як закладу з широким асортиментом дитячих страв дозволить:

- Не залишати байдужими місцевих мешканців;
- Стимулювати цікавість до дитячого кафе і спонукати споживачів до його відвідування;
- Створити особливий настрій відвідувачам;
- Забезпечити конкурентні переваги дитячого кафе;

Дитяче кафе «Ням-Ням» відрізнятиметься особливою атмосферою, дизайном інтер'єру, меню та оригінальною подачею страв.

Основна концептуальна ідея: Кожен з нас, будучи дитиною, особливо любив 3 речі: казки, іграшки і солодощі. Втілити ці бажання кожна дитина зможе у проєктованому дитячому кафе.

Кафе дитяче «Ням-Ням» запрошує дорослих та дітей поринути в казковий світ дитинства. Зустрічати та пригощати смачними стравами тут будуть герої улюблених казок, а кожен гість відчує себе казковим персонажем. Інтер'єр закладу виконаний у класичному стилі, різнобарвні кольори. Атмосфера дитячого кафе дозволить гостям відчувати себе у дитячому лісі та завітати у гості до найвідоміших казкових та анімаційних персонажів. Розроблено фірмовий логотип дитячого кафе «Ням-Ням», який наведено на рис.1.1.



Рис.1.1 Логотип дитячого кафе

Логотип дитячого кафе буде зображений на вивісці фасаду, на серветках, рушниках, обкладинці меню дитячого кафе.

Фірмовий слоган дитячого кафе «Ням-Ням»: Смаколики для дітей і не тільки!

Тут маленькі відвідувачі познайомляться з казковими героями та поринуть у казковий світ, скуштують не тільки смачні, а й корисні страви. Крім смачної їжі, на дітлахів чекатимуть веселі розваги та цікаві майстер - класи. Дитяче кафе «Ням-Ням» - поринь у дитячі забавки разом з нами! Внутрішнє оформлення дитячого кафе планується тематичним, у казковому стилі. В інтер'єрі торговельного залу будуть використані зображення героїв мультфільмів на стінах, стелі, буде встановлено незвичайне світлове оформлення. У торговельному залі розміщуватимуться макети та м'які іграшки у вигляді казкових персонажів. У дитячому кафе гості зможуть скуштувати смачні та корисні десерти, корисні молочні коктейлі та багато іншого. Буде можливість придбати продукцію за умови споживання у залі дитячого кафе, а також існуватиме послуга «на виніс» («take away»). Серед інших послуг пропонуватимуться послуги няні, аніматора, обслуговування дитячих свят, днів народжень за спеціально розробленим меню бенкетних страв, цікаві програми для підлітків (Новий рік, День дітей, 8 березня, Хеллоуїн, День іменинника та ін.), проектор, проведення різноманітних майстер-класів.

Концептуальне меню закладу

Оскільки дитяче кафе спеціалізується на обслуговуванні сімей з дітьми, то основним сегментом споживачів послуг дитячого кафе будуть діти, отже складання меню закладу та організація розважальних заходів буде орієнтуватись саме на цей сегмент ринку.

У меню дитячого кафе «Ням-Ням» будуть присутні різноманітні страви для дітей з ексклюзивним дизайном. Меню дитячого кафе включатиме: Молочні коктейлі, Вершковий крем з порошком люцерни та морквяним соком, салати корисні з овочів, «та ін.

Передумовою успішної реалізації продукції дитячого кафе «Ням-Ням» фірмовий дизайн та ексклюзивне оформлення запропонованих страв. Виходячи з цього, важливим завданням є вибір для роботи професійних кухарів, які б мали творчі здібності і знання сучасних ресторанных технологій, основи дитячого харчування. Меню дитячого кафе наведено у додатку А.

Пріоритетним у продовольчому забезпеченні дитячого кафе дитячого є закупівля сировини та напівфабрикатів у місцевих виробників. Оскільки основними відвідувачами даного дитячого кафе будуть діти, робиться акцент на високоякісній органічній сировині.

Для приготування страв будуть використовуватись лише високоякісні продукти, свіжі овочі та фрукти, продукти без високого вмісту барвників та харчових добавок. Для забезпечення цих потреб у дитячому кафе встановлюватиметься спеціальне обладнання. Урізноманітнити враження відвідувачів допоможе назва страв. Так як дитяче кафе здійснює обслуговування відвідувачів з дітьми, то у меню робиться наголос на цікаві для дітей назви страв, що неодмінно приверне увагу.

Для того, щоб споживач не втомлювався від однакового меню, необхідно приблизно раз на місяць - раз на квартал доповнювати меню новою стравою або видозмінювати існуючі страви.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Для дизайну дитячого кафе необхідно передбачити яскраві барви в інтер'єрі, якісні та правдоподібні малюнки улюблених героїв з казок та персонажів з мультфільмів на стінах. Оскільки, основними відвідувачами дитячого кафе є діти, необхідно передбачити, щоб інтер'єр був безпечним: всі проводи та розетки приховані за спеціальними коробами, іграшки повинні мати необхідні сертифікати якості. Меблі використовуватимуться тільки безпечні (без гострих кутів). Оскільки діти можуть швидко забруднити меблі, всі меблі піддаватимуться легкому очищенню без великих затрат. Також зазначаємо, що матеріали для дизайну інтер'єру будуть виготовлені з безпечної сировини та не містять шкідливого впливу на здоров'я.

Дизайн дитячого кафе буде виконано в рамках однієї тематики. Казкові мотиви, сюжети популярних мультфільмів будуть присутні не тільки в оформленні стін з зображенням персонажів: у залі будуть присутні тематичні декорації для того, щоб дитина могла відчути себе героєм казкового, анімаційного світу.

Для розваг дітей у дитячому кафе будуть розміщуватися міні-лабіринт, дитяча гойдалка та гірка. Кожен елемент в приміщенні слугує для того, щоб кожна дитина побувала в яскравій, незабутній атмосфері дитинства.

Атмосфера дитячого кафе «Ням-Ням» спрямована на створення позитивних асоціацій у відвідувачів, веселого проведення часу, різноманітних ігор з аніматорами. В інтер'єрі дитячого кафе будуть використані декорації в стилі популярних мультфільмів, розмічатимуться об'ємні фігури героїв, буде створено казкове освітлення у вигляді сонечка, місяця, хмаринок.

Орієнтований макет торговельного залу дитячого кафе наведено на рис.

1.2.



Рис 1.2. Орієнтований макет візуалізації дизайну зали дитячого кафе

Посуд – це важливий елемент інтер'єру приміщення. Правильно підібраний посуд слугує не тільки прикрасою столу, але й частиною реклами. Посуд, який є привабливим для відвідувачів збільшує об'єми продажу повинен відповідати наступним параметрам:

- Виглядає яскраво та привабливо, має форму іграшки або копіює посуд з казки;
- Гармонійно поєднується з інтер'єром і кольоровою гамою приміщення
- Зроблений з надійного та безпечного матеріалу.

У залі будуть розміщені 4-х та 2-місні столики з дерев'яним покриттям і стільці облаштовані еко-шкірою.

Форма для обслуговуючого персоналу буде виконана у вигляді мультиплікаційних персонажів. Гендерних вимог до персоналу не встановлено. Кваліфікований, гостинний та задоволений оплатою праці персонал – запорука якісного обслуговування й гарного настрою у гостей. Головний критерій, виходячи з якого буде обрано офіціантів та аніматорів – любов до дітей. Також звертатиметься увага на легкий характер, уважність, оптимізм, приємна зовнішність, життєрадісність, терпіння та вміння виходити з будь-яких ситуацій з усмішкою на обличчі. Також важливо, щоб офіціанти завжди вміли слухати дітей. При цьому, меню в першу чергу слід подавати дітям, а тільки потім – батькам, так як кафе дитяче.

Дитяче кафе «Ням-Ням» позиціонується як сучасний демократичний заклад. У закладі планується застосовувати форму обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий). Передбачено споживання продукції як у залі, так і реалізацію виробів із собою («take away») у фірмовій упаковці дитячого кафе.

У кафе дитячому «Ням-Ням» передбачено реалізацію продукції через інтернет-мережу – на спеціально створеному сайті. На сайті буде розміщена необхідна інформація про дитяче кафе, контакти, меню та ціни. Можливим буде також додати таку функцію сайту, як можливість забронювати місця в кафе дитячому в режимі онлайн. Це допоможе з економити час клієнтові. Серед інших послуг пропонуються і послуги обслуговування за спеціально розробленим бенкетним меню.

Серед додаткових послуг кафе дитячого пропонує:

- безкоштовні майстер-класи для дітей
- реалізацію страв із собою «на виніс»
- організація обслуговування свят на за участю аніматорів
- Оформлення зали відповідно до тематики заходу
- дитячий кінотеатр

- музичний супровід свят
- Безкоштовна паркова для відвідувачів
- Виклик таксі на замовлення споживачів

Особливими перевагами дитячого кафе «Ням-Ням» є:

1. Розважальні програми для дітей, авторські програми з використанням тематичних реквізитів, розвиваючих ігор, танців.
2. Дитячі аніматори. Тематичні програми для дітей різного віку. Свята організуються за мотивами улюблених казок та мультиплікаційних фільмів.
3. Меню кафе дитячого передбачає приготування та подачу смачних та корисних страв для дітей.
4. Кафе дитяче передбачає святкування першого дня народження, за спеціальними програмами
5. Передбачається гнучка система знижок, щомісячні акції та подарунки.

Проектований заклад ресторанного господарства буде розташований у спальному районі міста Києва – на вул. Єлизавети Чавдар 9а. Обрана ділянка знаходиться в окремій будівлі, тож вивіску буде гарно видно.

Основним каналом збуту готової продукції у проектованому кафе дитячому буде торговельна зала. Додатковими видами доходу передбачається реалізація продукції на замовлення споживачів за допомогою інтернет-сайту, організація свят на замовлення за участю аніматорів, проведення майстер-класів.

З метою збільшення об'єму продажу товарів та послуг дитячого кафе, необхідним є створення клієнтської бази. Відвідувачі повинні бути зацікавлені та присмно здивовані, кожного разу відвідуючи наше кафе дитяче. Створивши таку базу персонал кафе дитячого вітатиме клієнтів з днем народження та іншими святами, а це дасть змогу завоювати постійних клієнтів і розширити коло потенційних споживачів.

Для постійних гостей будуть впроваджені програми лояльності, які дають привілеї для постійних відвідувачів, а також дисконтні знижки. Так, на при

святкуванні Дня народження, іменинник отримає святковий торт та повітряні кульки в подарунок. Режим роботи проектного дитячого кафе планується з 10.00 до 22.00 щодня без вихідних.

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Актуальність. Складна екологічна ситуація в Україні призводить до розповсюдження захворювань серед населення, значну частину яких складають хвороби, пов'язані з харчуванням. Актуальною є розробка новітніх технологій харчових продуктів оздоровчого призначення, які передбачають використання харчових речовин із високими функціонально-технологічними властивостями, що дає можливість знизити енергетичну цінність, вміст легкозасвоюваних вуглеводів, покращити харчову та біологічну цінність продуктів.

Метою даної роботи є обґрунтування та розроблення новітніх технологій десертів підвищеної харчової цінності.

Об'єкт дослідження – технологія вершкових кремів з додаванням порошку люцерни та морквяного соку.

Предмет дослідження – порошок люцерни, сік морквяний, вершковий крем.

Визначено хімічний склад вершкового крему з порошком люцерни та крему з порошком люцерни та морквяного соку. (таблиця 1.1).

Таблиця 1.1

Аналіз хімічного складу вершкових кремів з використанням порошку люцерни та морквяного соку, на 100 г.

Найменування	Вміст харчових речовин у 100г				
	Контроль (Вершковий крем)	Дослід ("Вершковий крем з порошком люцерни)	Різниця, +/-	Дослід ("Вершковий крем з порошком люцерни та морквяним соком)	Різниця, +/-
Вода, г	4,5	4,9	8,9	5,1	13,3
Білки, г	18,4	20,8	13,0	21,9	19,0
Жири, г	15,2	15,4	1,3	15,5	2,0
Вуглеводи, г і в т. ч.	12,6	13,6	7,9	13,8	9,5

Продовження таблиці 1.1

Харчові волокна, г	3,2	3,8	18,8	3,9	21,9
Енергетична цінність, ккал	140	165	17,9	168	20,0
Мінеральні речовини, мг:					
Натрій	8,4	9,5	13,1	9,5	13,1
Калій	324	390	20,4	396	22,2
Кальцій	36,4	41,5	14,0	42,8	17,6
Магній	30,4	35,6	17,1	35,6	17,1
Фосфор	32,6	42,6	30,7	43,4	33,1
Залізо	1,1	1,3	18,2	1,3	18,2
Вітаміни, мг:					
Вітамін А (бета каротин)	0,1	0,11	10,0	0,2	200,0
Вітамін В ₁ (тіамін)	0,2	0,3	50,0	0,32	60,0
Вітамін В ₂ (рибофлавін)	0,1	0,2	200,0	0,22	220,0
Вітамін В ₆ (піридоксин)	0,04	0,08	200,0	0,08	200,0
Вітамін В ₉ (фолієва кислота)	0,1	0,12	120,0	0,13	130,0
Вітамін Е (токоферол)	0,2	0,4	200,0	0,42	210,0
Вітамін РР (нікотинова кислота)	0,5	0,6	20,0	0,6	20,0
Вітамін С (аскорбінова кислота)	21	30	42,9	31	47,6
Енергетична цінність, ккал	135	145	7,4	148	9,6

З показників хімічного складу видно, використання порошку люцерни та морквяного соку у технології вершкових кремів, сприяло збільшенню загального вмісту вітамінів, а саме: β-каротину у 2 рази, вітаміну В₆ у 2 рази, вітаміну С на 43 та 47%,. У розроблених кремах підвищилися мінеральні речовини: Са – на 17,6%, Mg – на 17,1%, Калій на 22 %, фосфор на 33%. Враховуючи проведені дослідження і розрахунки будуємо модель якості

розроблених вершкових кремів з порошком люцерни та морквяного соку. Розрахунки комплексного показника якості, наведено на рис 1.4.

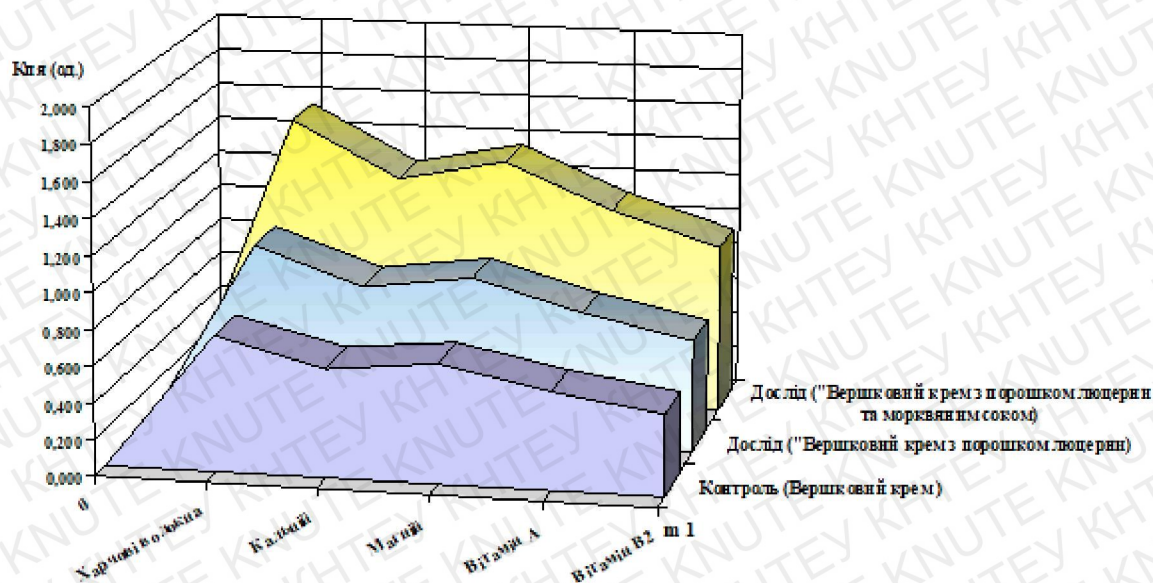


Рис. 1.4 Модель якості вершкових кремів із порошком люцерни та морквяного соку

Отже, провівши дослідження можна зробити висновок, що впровадження розробленого вершкового крему з додаванням порошку люцерни та морквяного соку дозволить розширити асортимент десертних страв. Розроблені вершкові креми з порошком люцерни та морквяним соком мають підвищені якісні характеристики порівняно з контрольними зразками. Висока якість кремів з порошком люцерни та морквяним соком підтверджує необхідність їх упровадження у масове та профілактичне харчування.

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю на тему «Технології десертів з порошком люцерни» у збірнику наукових праць КНТЕУ, 2020. (Додаток Б).

А також розроблено акт впровадження та технологічну карту (додаток В, Г).

1.3. Виробничий процес

Визначення прогнозованої кількості споживачів

На підставі проведених аналітичних досліджень і практичних спостережень визначаємо добову динаміку попиту у проектованому закладі ресторанного господарства (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Прогнозна добова динаміка завантаженості дитячого кафе на 50 місць

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
10:00-11:00	60	1,0	0,1	5
11:00-12:00	60	1,0	0,2	10
12:00-13:00	60	1,0	0,3	15
13:00-14:00	60	1,0	0,4	20
14:00-15:00	60	1,0	0,5	25
15:00-16:00	60	1,0	0,6	30
16:00-17:00	60	1,0	0,8	40
17:00-18:00	60	1,0	0,9	45
18:00-19:00	90	0,7	0,5	17
19:00-20:00	60	1,0	0,4	20
20:00-21:00	60	1,0	0,2	10
21:00-22:00	60	1,0	0,1	5
Всього відвідувачів за день				242
Оборотність				4,8

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Проектування діяльності майбутнього закладу ресторанного господарства здійснюємо на підставі розробленої схеми (рис. 1.5.).

Виробнича програма для проектованого закладу була розроблена на підставі меню із врахуванням вподобань споживачів і їх побажань щодо якісної, різноманітної, корисної та смачної їжі.

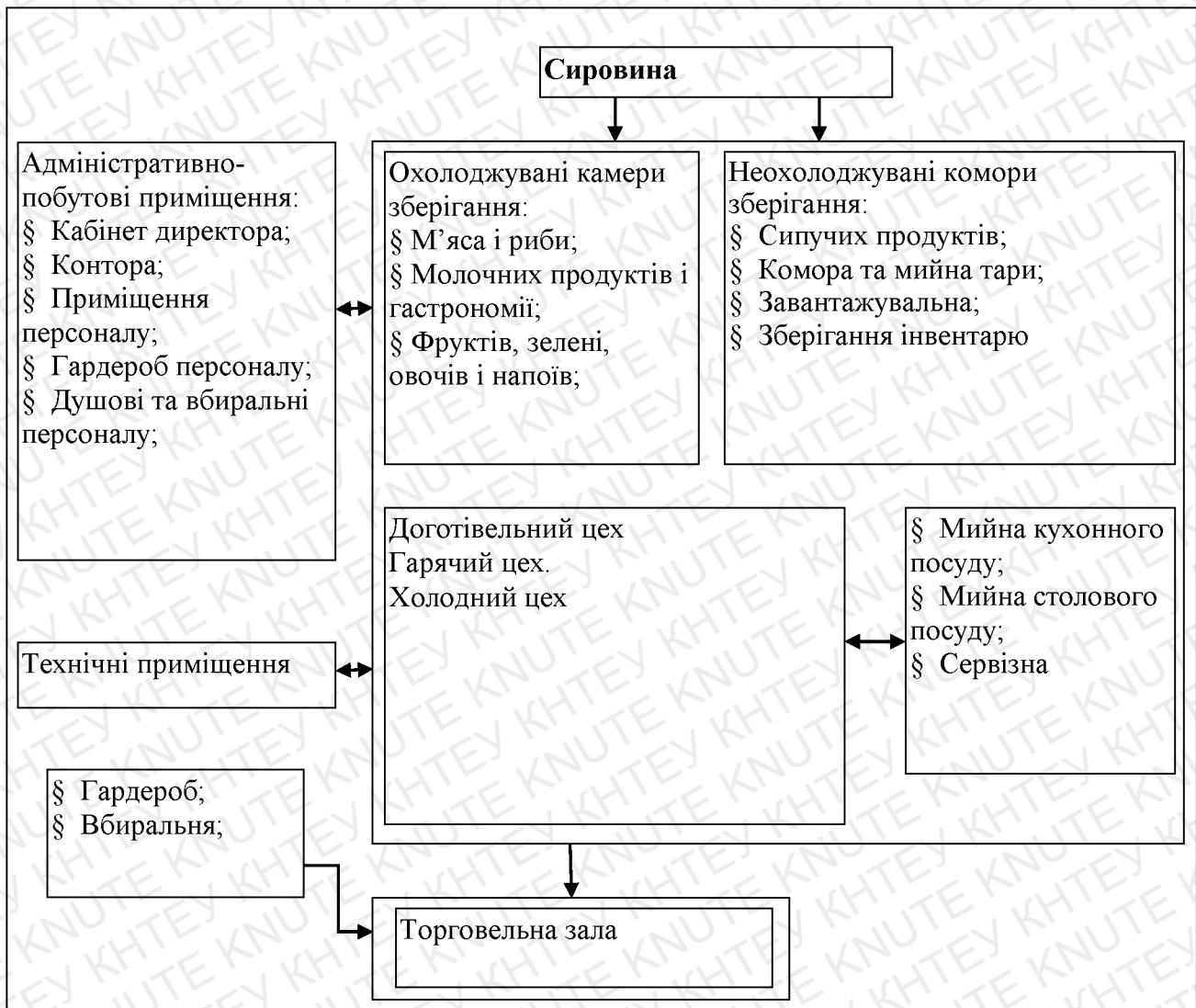


Рис. 1.5. Схема організації роботи проектного закладу ресторанного господарства

Визначивши кількість страв кожної групи, результати зводимо у таблицю 1.3.

Таблиця 1.3

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв	Загальний коефіцієнт споживання певної групи страв	Кількість страв певної групи за день
Фірмові страви	0,15	36
Холодні закуски	1,25	303
Супи	0,4	97
Другі гарячі страви	0,88	213
Гарніри	0,28	68
Солодкі страви	0,51	123
Гарячі напої	0,3	73
Холодні напої	0,09	22
Борошняно-кондитерські вироби	0,5	121
Фрукти	0,17	41
Разом порції		840

Розроблення розрахункового меню (виробничої програми) закладу

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

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 1.4.

Таблиця 1.4

Проектування процесу складування та зберігання товарів

Елемент процесу	Тип, марка устаткування	Кількість шт.	Площа під устаткуванням, м ²	Загальна площа приміщення, м ²	Професійно-кваліфікаційний склад
Завантажувальна зона					
<i>Завантажувальна</i>					
Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів, приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Стелаж ІТЕРМА 430 Стп-31/1005	1	1,23	12	зав. складом, вантажник
	Підтоварник ІТЕРМА 430 СП-210	3	0,95		
	Ваги товарні CAS DB II-600	1	0,09		
	Візки вантажні KAYMAN ТГ-23/300	1	0,13		
	<i>Приміщення комірника</i>				
	Стіл письмовий	1	0,96	6	

	Шафа для паперів	1	0,64			
	Стілець	5	0,80			
	Комп'ютер	1	0,14			
Складська зона						
Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Охолоджувальна м'ясо-рибна камера			3	комірник вантажник	
	Охолоджувальна молочно-жирова та гастрономії камера			3		
	Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені			3		
<i>Комора бакалійних товарів</i>						
	Підтоварник ІТЕРМА 430 СП-210	2	1,60	6	комірник вантажник	
	Стелаж ІТЕРМА 430 Стп-31/1005	2	2,40			
<i>Комора сухих продуктів</i>						
	Підтоварник ІТЕРМА 430 СП-210	2	1,60	6		
	Стелаж ІТЕРМА 430 Стп-31/1005	2	2,40			
<i>Комора та мийна тари та інвентарю</i>						
	Ванна мийна RadaBM-1-6/6Б	2	0,72	5		
	Стелаж ІТЕРМА 430 Стп-31/1005	1	1,20			
	Підтоварник ІТЕРМА 430 СП-210	1	0,80			

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

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

Розрахунок чисельності виробничих працівників закладу наведено у Додатку Є.

Схема організації роботи у доготівельному цеху наведена у Додатку Ж.

Спискова чисельність працівників становить $N_c = 2,0 * 1,59$ (коефіцієнт, що враховує невиходи на роботу при роботі закладу без вихідних) = 3,2 кухарів, тобто 6 кухарів за умови позмінної роботи (3 кухарі IV і 3 кухарі V розрядів). Також працюватиме 1 шеф-кухар.

Оскільки чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехах підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.5).

Таблиця 1.5

Розподіл виробничих працівників на одну зміну по цехах у закладі ресторанного господарства

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Денна кількість працівників
Доготівельний цех	1
Гарячий цех	1
Холодний цех	1
Разом	3

Отже, на підприємстві працюватиме 6 кухарів: в доготівельному цеху – 2 кухарі, в холодному – 2 кухарі, в гарячому – 2 кухарі. Також роботу цехів буде координувати шеф-кухар.

Визначення корисної та загальної площ доготівельного цеху

Підбір обладнання проводимо відповідно до Наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2 «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Розрахунок площі доготівельного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Овочева лінія					
Шафа холодильна комбінована	Electrolux RH06DFD2F	1	750	810	0,61
Стіл виробничий	ITERMA 430 C6-211/1006	1	1000	600	0,60
Стіл з мийною ванною	ITERMA 430 BC-13/600/1150	1	1150	600	0,69
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	239	190	-
Овочерізка	Гамма-5А	1	550	290	-
Полиця настінна	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	-
М'ясо-рибна лінія					
Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Шафа холодильна комбінована	Electrolux RH06DFD2F	1	750	810	0,61
Стіл з мийною ванною	ITERMA 430 BC-13/600/1150	1	1150	600	0,69
Стіл виробничий	ITERMA 430 C6-211/1006	1	1000	600	0,60
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	239	190	-
М'ясорозрихлювач	AIRHOT MTS737	1	330	185	-
М'ясорубка	GASTROMIX MG-12	1	400	218	-
Полиця настінна	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	-
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
Загальна площа устаткування					4,57
$S_{\text{дог.}} = 4,57/0,4 = 11,4 \text{ м}^2$					

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

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

Схема організації роботи у холодному цеху наведена в Додатку З.

Схема організації роботи у гарячому цеху наведена в Додатку К.

Для безперебійної роботи закладу потрібно організувати роботу 2-х бригад кухарів, які працюватимуть тиждень-через-тиждень. Отже у штаті закладу буде 6 кухарів та 1 шеф-кухар.

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

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

Визначення корисної та загальної площі цехів

Розрахунок площі устаткування та площі холодного та гарячого цехів наведено у таблицях 1.7, 1.8.

Таблиця 1.7

Розрахунок площі холодного цеху

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	ITERMA 430	2	1000	600	1,20
Полиці настінні	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	-
Холодильна шафа	Electrolux RH06DFD2F	1	750	810	0,61
Фризер	UGOLINI MINIGEL 2	1	390	480	-
Міксер	Robot Coupe CMP 300	1	300	250	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	239	190	-
Слайсер	Lusso 220 GSL	1	260	410	-
Овочерізка	Гамма-5А	1	550	290	-
Блендер	MR 550 Buffet	1	250	250	-
Стіл з мийною ванною	ITERMA 430 ВС- 13/600/1150	1	1150	600	0,69
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15- 400/310 П	1	400	310	0,12
Стелаж	ITERMA 430	1	1000	500	0,50
Морозильна камера	Elcold ZS 210 RP	1	760	350	0,27
Бачок для відходів	ITERMA ТТ НБ/50	1	500	500	-
Загальна площа обладнання, м ²					3,39
$S_{\text{хол.}} = 3,39/0,4 = 8,5 \text{ м}^2$					

Таблиця 1.8

Розрахунок площі гарячого цеху

Устаткування	Марка, тип	Кількість шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Лінія супів					
Електрична плита	Inoksan 7KE200	1	800	730	0,58
Полиці настінні	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	-
Стіл виробничий	ITERMA 430 СБ-211/1006	1	1000	600	0,60
Блендер	MR 550 Buffet	1	250	250	-
Ваги електронні, настільні	SC-10P	1	390	360	-
Стелаж	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
Лінія основних страв					
Електрична плита	Inoksan 7KE200	1	800	730	0,58
Електрокип'ятильник	EWT INOX WB-30E1	1	390	390	-
Макароніварка	Lincat PB66FL/150	1	600	600	0,36
Полиці настінні	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	-
Пароконвектомат	„Rational” CD/CM 101	1	847	771	0,65
Стіл виробничий	СПСМ-5	1	1400	840	1,18
Блендер	MR 550 Buffet	1	250	250	-
Стіл з мийною ванною	ITERMA 430 BC- 13/600/1150	1	1150	600	0,69
Ваги електронні, настільні	SC-10P	1	390	360	-
Холодильна шафа	Electrolux RH06DFD2F	1	750	810	0,61
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12
Піч мікрохвильова	DELONGHI EOB 2071	1	515	400	-
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
Загальна площа обладнання, м ²					5,88
S _{гар.} = 5,88/0,4 = 14,7 м ²					

Розрахунок площі мийних столового та кухонного посуду наведено у Додатку М. Устаткування барної зони наведено у додатку Н.

1.4. Сервіс

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

Просторове забезпечення сервісного процесу наведено на рис. 1.6.

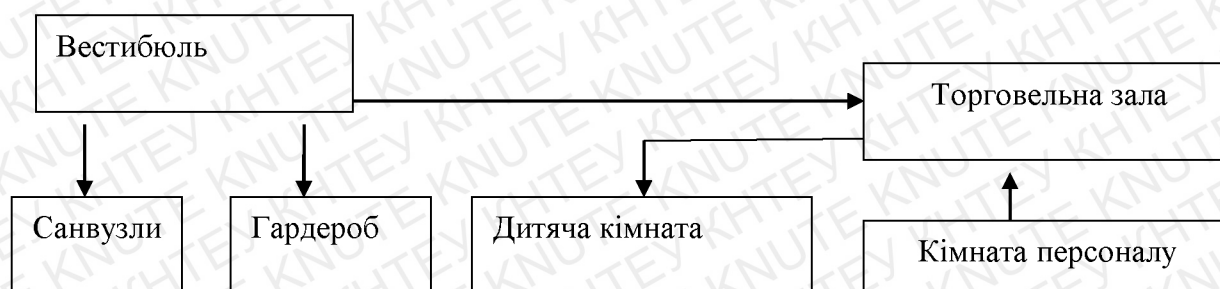


Рис.1.6. Просторове забезпечення сервісного процесу у проєктованому закладі ресторанного господарства

Проектування приміщень для споживачів

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

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 $= 50 \cdot 0,3 = 15 \text{ м}^2$.

Кількість вішалок у гардеробі дитячого кафе, відповідно до нормативів (110% від кількості місць у торговельних залах), складатиме 55 гачків. Площу гардеробу визначаємо, виходячи з розрахунку $0,1 \text{ м}^2$ на одне місце. Загальна площа гардеробу становить 5 м^2 .

Для дитячого кафе 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, диспансерами рідкого мила, тримачами для паперових рушників і серветок із логотипом закладу, бачком із кришкою для використаних паперових рушників. Площа вбиральні складає 7 м².

Кількість унітазів визначаємо, виходячи з того, що на 50 місць необхідний один унітаз. Кількість їх для дитячого кафе складає: 1 унітаз, 1 пісуар та 2 умивальники.

Кількість обладнання туалетних кімнат наведено в таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Обладнання туалетної кімнати

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

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.13, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибюль; - гардероб верхнього одягу; - санвузол	- м'які меблі; - гардеробна стійка; - сантехнічні прилади; - стійка адміністратора	- споживач; - гардеробник;
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала - дитяча кімната	- меблі та обладнання залу; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна; - елементи інтер'єру	- роздавальники - відвідувач - доглядальниця
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - сервізна; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів; - кабінет директора	- торговельно-технологічне устаткування;	- мийник столового посуду; - прибиральниця

Проектований заклад ресторанного господарства надаватиме різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, з організації обслуговування. У таблиці 1.11 наведено площі приміщень для здійснення процесу обслуговування споживачів.

Таблиця 1.11

Площа приміщень для споживачів

№ з/п	Назва приміщення	Кількість місць, місць	Коефіцієнт розрахунку площі, м ² /місце	Площа зали, м ²
1	Зала	50	2,0	50*2=100
2	Вестибюль	50	0,3	50*0,3=15
3	Гардероб	50	0,1	50*0,1=5
4	Дитяча кімната	50	-	20

Наступним кроком, який треба здійснити, є підбір меблів для споживачів, адже вдало вибрані меблі, що забезпечать комфорт і підтримають стилістичний напрям закладу, зіграють не останню роль у виборі споживачами саме нашого закладу. Кількість меблів та їх основні характеристики наведено у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Характеристика меблів торгової зали

Столи	Розміри, мм	Кількість, шт.
Двомісні, шт.	600×900	3
Чотиримісні, шт.	600×1200	11
Стільці ресторанні, шт.	400×500	50

У торговельній залі будуть розміщені двомісні, чотиримісні столи, стільці ресторанні. У дитячому кафе буде відбуватись обслуговування офіціантами. Для дитячого кафе на 50 місць кількість офіціантів у зміну складає 2 особи, при роботі персоналу позмінно (по 12 годин) загальна кількість офіціантів становить 4 особи. Обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні.

Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Кількість
Гардеробник	2
Адміністратор залу	2
Офіціант	4
Прибиральник залу	2
Мийник посуду	3
Разом	13

2. Архітектура. Дизайн

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Розроблено варіант об'ємно-планувального рішення проектуемого закладу ресторанного господарства з метою визначення найбільш оптимального з точки зору організації технологічного процесу.

В одноповерховій будівлі одним блоком розміщені: завантажувальна, складські приміщення; виробничі цехи: гарячий та холодний цехи; мийна кухонного посуду, мийна столового посуду. Технічне приміщення має сполучення зовнішнє і внутрішнє з метою забезпечення вільного автоматичного виходу. Приміщення виробничих цехів розміщені з урахуванням послідовності технологічного процесу.

При розміщенні приміщень, згідно норм діючих для будівництва, також враховували практичність та зручність проекту для відвідувачів та обслуговуючого персоналу. Виробничі та адміністративно-побутові приміщення, де працюють протягом дня мають природне освітлення. Для забезпечення технологічного процесу всі необхідні коридори мають ширину не менше 1,5м.

Торговельна зала дитячого кафе розташована в південній частині будівлі, а складські виробничі та адміністративні в північній. Торговельна зала має прямокутну форму і є найбільш зручна для розташування устаткування необхідного при організації обслуговування, вона також достатньо освітлена. Торговельна зала має зручний зв'язок із роздавальною, яка в свою чергу тісно пов'язана з цехами, мийною столового посуду та сервізною. Склад і площі приміщень закладу наведені у таблиці 2.1.

На основі СНиП II-Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования» визначаємо склад та площі закладу (табл.2.1).

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень проектового закладу ресторанного господарства

№ п/п	Найменування приміщення	Площа, м ²
	Для відвідувачів	
1	Вестибюль	15
2	Санвузли для відвідувачів	7
3	Гардероб для відвідувачів	5
4	Зала кафе	100
5	Дитяча кімната	20
	Виробничі приміщення	
6	Доготівельний цех	11
7	Холодний цех	9
8	Гарячий цех	15
9	Мийна кухонного посуду	5
10	Роздаткова	7
11	Мийна столового посуду і сервізна	14
	Складські приміщення	
12	Приміщення охолоджувальних камер	9
13	Комора бакалійних товарів	6
14	Комора сухих продуктів	6
15	Приміщення комірника	6
16	Комора та мийна тари та інвентарю	5
17	Завантажувальна	12
	Адміністративні і побутові приміщення	
18	Офіс	12
19	Приміщення персоналу	12
20	Гардероб для персоналу з душовими	16
21	Сан. вузол для персоналу	3
	Технічні приміщення	
22	Теплопункт	5
	Всього	300
	Корисна площа закладу, м²	295

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 $K_1\rightarrow\min$).

$$S_p = 295 * 1,1 = 325 \text{ (м}^2\text{)}$$

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

$$S_{\text{заг}} = S_p \times k_2,$$

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

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

$$S_{\text{заг}} = 325 * 1,1 = 357 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 357 м².

2.2. Архітектурні рішення

Екстер'єр закладу

Заклад проектується у м. Києві, по Єлизавети Чавдар 9а. Благоустрій території проектного закладу виконаний зонуванням ділянок й розміщення основної та допоміжних будівель і споруд. Для найбільш повного відображення інформації про послуги, що надаються закладом використовуємо дальню та ближню рекламу. Дальня реклама, а саме написи на знаках розташована на відстані 800 м від будівлі.

Заклад ресторанного господарства розміщений на ділянці так, щоб споживачеві було зручно та комфортно, які реалізовані у наступних елементах: пішохідні доріжки викладені тротуарною плиткою та мають ширину 2 м. Наявні лавочки з дерева та клумби з тюльпанами. Огородження

території проєктованого закладу здійснено зеленими насадженням та огорожею. Фасадна частина території має зелені насадження (дикоростучі кущі). Озеленення території вирішено влаштуванням посадки декоративних дерев враховуючи мінімальні відстані від будівлі до елементів озеленення, Передбачається газон садовий, а також влаштування садових скульптур. Виділено літній майданчик, майданчик для збору відвідувачів, дитячий майданчик з гойдалками та лавками. Головний фасад буде прямокутної форми з невеликим краєм на одній стороні, заклад пофарбований у зелено-блакитний колір, над головним входом буде козирок, вікна і двері дерев'яні арочні, цоколь будівлі оздоблений коричневим каменем. Біля парадних входів розміщуватимуться рекламні щити, на яких кожного дня обновлюватиметься меню з цінами і коротким описанням деяких страв.

Інтер'єр закладу

Для дизайну дитячого кафе необхідно передбачити яскраві барви в інтер'єрі, якісні та правдоподібні малюнки улюблених героїв з казок та персонажів з мультфільмів на стінах. Оскільки, основними відвідувачами дитячого кафе є діти, необхідно передбачити, щоб інтер'єр був безпечним: всі проводи та розетки приховані за спеціальними коробами, іграшки повинні мати необхідні сертифікати якості. Меблі використовуватимуться тільки безпечні (без гострих кутів). Оскільки діти можуть швидко забруднити меблі, всі меблі піддаватимуться легкому очищенню без великих затрат. Також зазначаємо, що матеріали для дизайну інтер'єру будуть виготовлені з безпечної сировини та не містять шкідливого впливу на здоров'я.

Дизайн дитячого кафе буде виконано в рамках однієї тематики. Казкові мотиви, сюжети популярних мультфільмів будуть присутні не тільки в оформленні стін з зображенням персонажів: у залі будуть присутні тематичні декорації для того, щоб дитина могла відчувати себе героєм казкового, анімаційного світу.

Для розваг дітей у дитячому кафе будуть розміщуватися міні-лабіринт, дитяча гойдалка та гірка. Кожен елемент в приміщенні слугує для того, щоб кожна дитина побувала в яскравій, незабутній атмосфері дитинства.

Атмосфера дитячого кафе «Ням-Ням» спрямована на створення позитивних асоціацій у відвідувачів, веселого проведення часу, різноманітних ігор з аніматорами. В інтер'єрі дитячого кафе будуть використані декорації в стилі популярних мультфільмів, розміщатимуться об'ємні фігури героїв, буде створено казкове освітлення у вигляді сонечка, місяця, хмаринок.

Паспорт проекту

Основні показники проекту зведено у табл. 2.3.

Таблиця 2.2

Паспорт проекту

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, $S_{Д}$	м ²	1000
2	Площа під забудову, $S_{пов}$	м ²	390
3	Коефіцієнт забудови, $k_з$		0,35
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	400
5	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$		0,4
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	м ²	300
7	Будівельний об'єм закладу, $V_б$	м ³	1294
8	Капітальні витрати за проектом, $V_{А+Б}$	тис. грн	13053,58
Питомі показники капітальних витрат			
10	Вартість 1 місця	тис. грн	261,07
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн	43,51
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн	10,08

Кошторис будівництва

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

$$B_{ЗЕР} = N \times Y \times K_T \times I_K \times I_P, \quad (2.2)$$

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

N – потужність проектного підприємства, місць;

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

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

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

$$V_{ЗБР} \text{ кафе} = 50 \times 2701 \times 1 \times 28 = 3781,40 \text{ тис. грн.},$$

Таблиця 2.3

Зведений кошторисний розрахунок закладу

№ 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	135,05
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	56%	3781,40
2.1	Електротехнічні роботи	6%	405,15
2.3	Сантехнічні роботи	5%	337,63
2.4	Зв'язок та сигналізація	3%	202,58
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	2025,75
Разом за підрозділом 2		100%	6752,50
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	270,10
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	67,53
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% за підрозділом 2	20,26
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	675,25
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	202,58
Разом за підрозділами 1-7			7988,21
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	55,92
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	479,29
Разом за підрозділами 1-9			8523,42
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	159,76

Продовження таблиці 2.3

11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	34,09
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% за підрозділом 1-7	455,33
Усього. Базисна вартість будівництва			9172,60
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	3238,90
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	642,08
Усього по розділу Б:			3880,98
Загалом сума витрат на будівництво, В_{A+B}			13053,58
Тринадцять мільйонів п'ятдесят три тисячі п'ятсот вісімдесят гривень			

(сума прописом)

Отже за розрахунковими даними визначено, що кошторис будівництва складає понад 13 млн. гривень, площа забудови закладу складає майже 400 кв. м.

3. Управління. Економіка

3.1. Організаційний дизайн

Для діяльності закладу ресторанного господарства обов'язковим є визначення організаційного та правового статусу суб'єкта господарювання. З цією метою, потрібно визначити учасників господарських відносин, деталізувати процедуру утворення суб'єкта господарювання та скласти перелік установчих (засновницьких) документів, який повинен відповідати заявленій формі власності та обраній організаційно-правовій формі.

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

Як зазначалося в концепції закладу, передбачається створення дитячого кафе "Ням-Ням" на 50 місць. ЗРГ "Ням-Ням" з правовою формою власності функціонує як товариство з обмеженою відповідальністю. Засновниками було висунуте побажання, щоб кожен з них ніс майнову відповідальність в межах особистого внеску в статутний фонд. З урахуванням цього було прийнято рішення про утворення господарського товариства з обмеженою відповідальністю.

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

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

Загальна характеристика чисельного складу та структури закладу ресторанного господарства

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом в т.ч. керівники спеціалісти	4	5	15
Виробничий (операційний), разом в т.ч. основний виробничий допоміжний виробничий торговий, обслуговуючий	13	14	48
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	10	12	37
Разом (персоналу закладу), чол.	27	31	

Структуру управління закладом наведено нижче (рис 3.1).

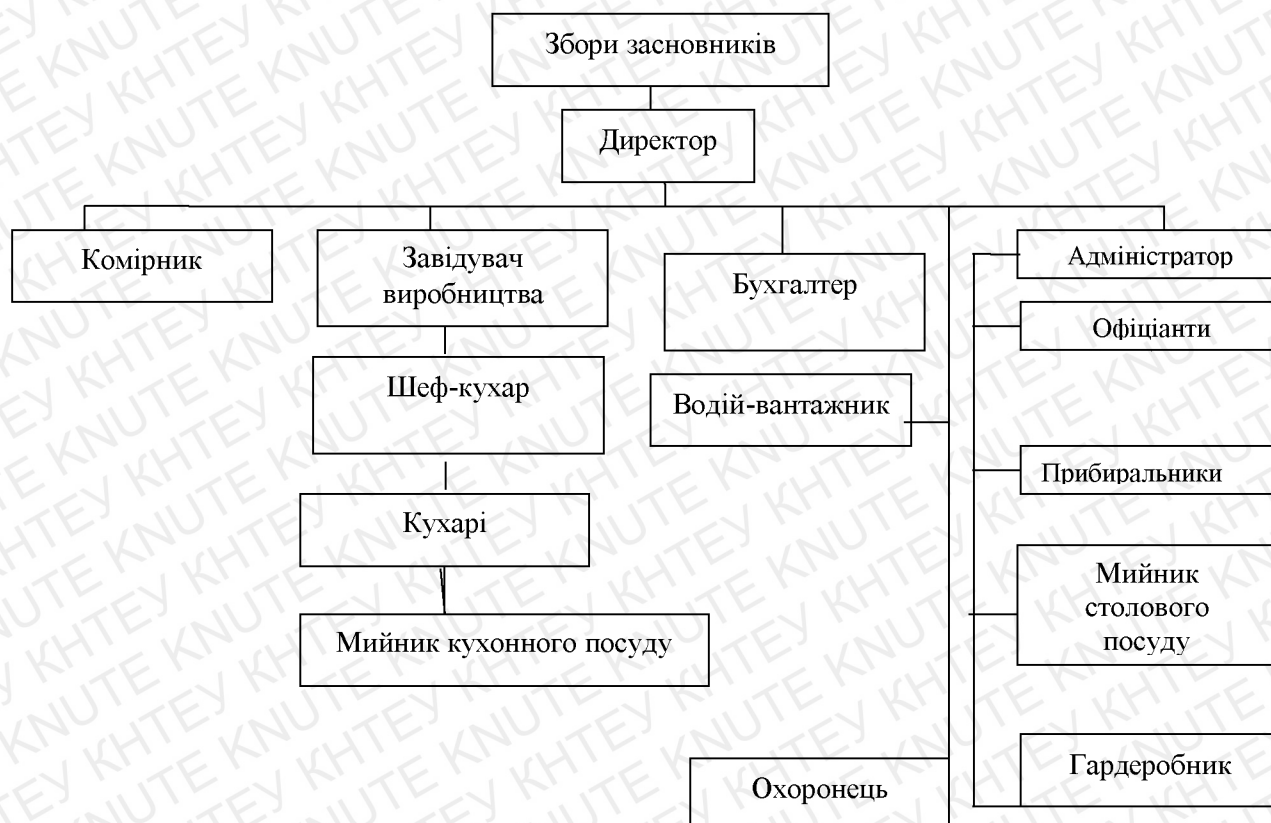


Рис. 3.1. Структура управління ТОВ "Ням-Ням"

При плануванні системи управління закладом було враховано специфіку закладів ресторанного господарства та низку наступних вимог:

- чітка система взаємозв'язків;

- чітке визначення відповідальності;
- швидкість реакції на накази.

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 Додатку П.

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

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Пропонується наступний порядок преміювання – премії нараховуються у відсотках відповідно до тарифної частини заробітної плати. Розрахунки наводимо у вигляді таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

**Планування преміального фонду по закладу ресторанного господарства
на 2021 рік**

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	778800	15	116820
Виробничий (операційний) персонал	1898400	10	189840
Допоміжний персонал	1110000	10	111000
Разом	3787200		417660

Розробляємо план з праці з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (таблиця 3.3).

Таблиця 3.3

План з праці по закладу ресторанного господарства на 2021 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, грн.
1	2	3	4
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	27	27
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	13	13
Допоміжний персонал	осіб	10	10
Фонд основної заробітної плати	грн.	315600	3787200
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	64900	778800
Виробничий (операційний) персонал	грн.	158200	1898400
Допоміжний персонал	грн.	92500	1110000
Фонд додаткової заробітної плати	грн.	34805	417660
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	9735	116820
Виробничий (операційний) персонал	грн.	15820	189840
Допоміжний персонал	грн.	9250	111000
Фонд оплати праці, усього.	грн.	350405	4204860
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	74635	895620
Виробничий (операційний) персонал	грн.	174020	2088240
Допоміжний персонал	грн.	101750	1221000
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	грн.	12977,96	155735,56
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	18658,75	223905,00
Виробничий (операційний) персонал	грн.	13386,15	160633,85
Допоміжний персонал	грн.	10175,00	122100,00

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами закладу будуть доходи від реалізації продукції та товарів.

Планування обсягів реалізації закладу здійснюється на основі розрахунків, що відбулися у інженерно-технологічному розділі, а саме: кількості страв, що реалізується у залі за день.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів зводимо у вигляді Додатку С.

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та

закупних товарів наведено у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів дитячого кафе "Ням-Ням"

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			56016,8		1680,5
Холодні закуски	303	69,24	20981,1	9090	629,4
Фірмові страви	36	64,37	2317,3	1080	69,5
Основні страви	213	88,39	18827,9	6390	564,8
Десерти	123	46,37	5703,0	3690	171,1
Холодні напої власного виробництва	9	39,00	351,0	270	10,5
Супи	97	53,09	5150,0	2910	154,5
2. Закупні товари			1854,3		55,6
Холодні напої закупівельні	13	36,95	480,3	390	14,4
Борошняно-кондитерські вироби	121	11,36	1374,0	3630	41,2
			0,0	0	0,0
3. Разом			57871,1		1736,1

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по закладу у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

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	1680,5	20166,0
2. Закупні товари	55,6	667,5
Плановий роздрібний товарооборот	1736,1	20833,6

Розрахунок складу та вартості основних засобів.

Розрахунки складу первісної вартості основних засобів узагальнені у формі таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Склад, структура та вартість основних засобів

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	10534,9
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1750,5
2.1. Холодильне обладнання	554,1
2.2. Механічне обладнання	528,9
2.3. Теплове обладнання	277,1
2.4. Торговельне обладнання	352,6
2.5. Вимірювальні прилади	37,8
3. Меблі, інше офісне обладнання	201,5
4. Автотранспорт	503,7
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	50,4
6. Телефони	12,6
Усього	13053,6

Отже, первісна вартість основних засобів складає майже 13,1 млн. грн (бюджет, розрахований у 2-й частині дипломного проекту). Далі наведено групи амортизації і їх норми у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

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, тис. грн
Третя група амортизації. Будівлі, споруди	10534,91	470	10064,91	25	4	402,6
Четверта група амортизації. Машини та обладнання.	1750,49	74	1676,49	7	14	239,5
Четверта група амортизації. Машини та обладнання. (3 них)	62,96725	2,6	60,36725	5	20	12,1
П'ята група амортизації. Транспортні засоби.	503,738	21	482,738	6	17	80,5

Продовження таблиці 3.7

Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).	201,4952	8,5	192,9952	5	20	38,6
Разом амортизація ОЗ						773,2

Отже, як показують вище проведені розрахунки, сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складає 773,2 тис. грн. на рік.

У загальній системі показників, що характеризують ефективність діяльності закладу ресторанного господарства, що проектується, основне місце належить собівартості товарів та продукції, склад якої визначається витратами на виробництво чи придбання продукції та товарів.

Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.8.

Таблиця 3.8

Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства 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.
	Продукція власного виробництва	20166,0	130	11398,2	8767,8
	Закупні товари	667,5	130	377,3	290,2
	Разом	20833,6		11775,5	9058,1

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.

Таблиця 3.9

**Планування основних результатів діяльності проєктованого закладу
ресторанного господарства на 2021 рік**

Найменування статті	Склад витрат за статтями
<i>Стаття 1.</i> Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	9058,1
<i>Стаття 2.</i> Витрати на оплату праці (ПВ)	4204,9
<i>Стаття 3.</i> Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ) - Єдиний соціальний внесок = 22,0%	925,1
<i>Стаття 4.</i> Амортизаційні відрахування. (ПВ)	773,2
<i>Стаття 5.</i> Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ) - Витрати на амортизацію ОЗ	564,2
<i>Стаття 6.</i> Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ) - Витрати на одяг, персоналу, посуд закладу і т.д.	178,6
<i>Стаття 7.</i> Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
<i>Стаття 8.</i> Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ) - (1% від товарообігу алкогольних напоїв), реклама тощо.	25,8
<i>Стаття 9.</i> Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ) - 0,05% від роздрібного товарообігу	10,4
<i>Стаття 10.</i> Витрати на транспортування. (ЗВ) - 150 км за день*350 днів у році*0,12 л на 100 км пробігу *27,0 грн за літр	132,3
<i>Стаття 11.</i> Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	6,3
<i>Стаття 12.</i> Інші поточні витрати діяльності (ПВ) - витрати на тару, поштово-телефонні витрати визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізації; та інкасацію виручки – 1% від товарообігу	842,4
<i>Стаття 13.</i> Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	16721,2

3.3. Ефективність інвестиційного проєкту

Маржинальний дохід закладу ресторанного господарства - це різниця між товарооборотом підприємства та сумою змінних витрат. Точка беззбитковості - характеризує обсяг реалізації продукції, який дозволяє отримати доходи від реалізації, достатні для фінансування сукупних поточних витрат діяльності, тобто обсяг діяльності, що дозволяє досягти умов самокупності. Маржинальний запас стійкості - це процентне співвідношення фактичного товарообігу до

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

Таблиця 3.10

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності закладу ресторанного господарства на 2021 рік

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	20833,6
2	Рівень торгівельної націнки, %	130,0
3	Змінні витрати, у тому числі	9200,8
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	9058,1
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	142,7
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	11632,8
5	Постійні витрати, тис. грн.	7520,4
6	Прибуток, тис. грн.	4112,4
7	Рівень змінних витрат, %	44,2
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	8761,2
9	Маржинальний запас стійкості, %	57,9
10	Рентабельність товарообігу	19,7

Прибуток підприємства є різницею між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Розрахунки зводимо у таблицю 3.11.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на 2021 рік

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації	20833,60
2	Собівартість реалізованої продукції	9058,09
3	Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	7663,08
4	Прибуток від операційної діяльності	4112,43
5	Фінансові витрати	-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	4112,43

Продовження таблиці 3.11

7	Податок на прибуток, 18%	740,24
8	Чистий прибуток - можливий	3372,19
9	Рентабельність реалізації, %.	16,19
10	Чистий прибуток – необхідний (10-12% від роздрібного товарообігу)	2083,36
11	Чистий прибуток – плановий	3372,19

Розрахунок основних показників рентабельності наведений у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Основні показники рентабельності

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції ($R_{PP}, \%$) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий дохід від реалізації продукції}} * 100$	16,19
2.	Рентабельність поточних витрат ($R_{ПВ}, \%$) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$	24,59
3.	Рентабельність операційних витрат ($POB, \%$) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$	53,67

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

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства 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	20833,60	8	2291,69	11	773,22
2-й рік	22 500,28	8	2475,03	11	734,56
3-й рік	24 300,31	8	2673,03	11	697,83
4-й рік	26 244,33	8	2886,88	11	662,94
5-й рік	28 343,88	8	3117,82	11	629,80
Разом за 5 років	122222,39		13444,45		3498,36

Розрахунок чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом приведений у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом, тис.грн

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧПП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	13053,6	3064,91	3064,91	2575,56	-5424,44
2		3209,59	6274,50	2266,50	-3157,94
3		3370,86	6580,45	2000,32	-1157,62
4		3549,82	6920,68	1770,19	612,57
5		3747,62	7297,44	1570,44	2183,00
Разом	13053,6	16942,8	30137,98	10183,00	2183,00

ІД – індекс дохідності за інвестиційним проектом (індекс дохідності більший за одиницю, тоді інвестиційний проект може бути прийнятим для реалізації). $ІД = 1,27$

ІР – індекс рентабельності інвестиційного проекту; $ІР = 33,6\%$

ПО – період окупності інвестиційних витрат за проектом $ПО = 3,9$ років

У розробленому проекті закладу ресторанного господарства закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат, адже окупність проекту складає 3,9 років (ідеальна окупність у межах від 3 до 5 років).

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

Резюме проекту (висновки)

В результаті проведених досліджень у роботі наведено можливість проектування дитячого кафе на 50 місць. Розроблено назву дитячого кафе «Ням-Ням» обрано ділянку, яка розташована по вулиці Єлизавети Чавдар, 9а на території Дарницького району м. Києва.

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

У дитячого кафе «Ням-Ням» планується застосовувати обслуговування офіціантами з меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий). Продукція проектованого закладу ресторанного господарства значно відрізнятиметься від продукції конкурентів, по-перше – широким асортиментом страв для дітей, по-друге – високою якістю та наявністю продукції функціонального призначення.

Розроблено технології вершкових кремів з додаванням порошку люцерни та морквяного соку. Провівши дослідження можна зробити висновок, що впровадження розробленого вершкового крему з додаванням порошку люцерни та морквяного соку дозволить розширити асортимент десертних страв. Розроблені вершкові креми з порошком люцерни та морквяним соком мають підвищені якісні характеристики порівняно з контрольними зразками. Висока якість кремів з порошком люцерни та морквяним соком підтверджує необхідність їх упровадження у масове та профілактичне харчування.

Визначено об'ємно-планувальне рішення; розроблено екстер'єр та інтер'єр дитячого кафе на 50 місць, розраховано кошторис будівництва. Загальна вартість будівництва складає майже понад 13 млн. грн

Основні показники економічної господарської діяльності закладу становлять: чистий дохід – 20833 тис. грн.; витрати підприємства – 7663 тис.

грн.; кількість робітників – 27 чоловік; чистий прибуток 2083 тис. грн.; рівень рентабельності господарської діяльності становить 16,19%, середня заробітна плата одного працівника в місяць – 12977 грн. строк окупності реальних інвестицій – 3,9 роки.

На основі проведених розрахунків та досліджень, можемо зробити висновок, що проектування дитячого кафе на 50 місць «Ням-Ням» у Дарницькому районі м. Києва по вулиці Єлизавети Чавдар, 9а, є доцільним.

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. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В., Куш С.П. Молочні та яєчні товари: підруч. для студ. вищ. навч. закл. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013- 372 с.
8. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: підручник – К. : Київ нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 516 с.
9. Сваровский М. Справочник по биологически активным добавкам компании «Natures Sunshine Products». / М. Сваровский. - К. : Новий друк, 2010. – 351 с.
10. Бесчасний С.С., Удуд І.Р. Впровадження інноваційних технологій на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу / С.С. Бесчасний, І.Р. Удуд // Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : [Текст] : Зб. матеріалів студентської науково-практичної конференції (Львів, 6 березня 2019 р.). – Львів: ЛІЕТ, 2019. – 40-42 с.
11. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: Монографія / І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова, О.В. Кандалей, С.М. Пересічна, О.В. Шевченко, А.Б. Собко/ За ред. М.І. Пересічного – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 718 с.

12. Технологія продуктів харчування функціонального призначення монографія / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська [та ін.]; за ред. М.І. Пересічного. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2012. – 1116 с.
13. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення. – 2-ге вид., переробл. і доповн. / Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О., Марцин Т.О., Демічковська М.П. та ін. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 772 с

Інтернет ресурси

14. ДСТУ 1009:2005. Цукор білий. Технічні умови. - К.: Держспоживстандарт. Режим доступу. <http://www.gereho.dp.ua/index/info.dstu.4623-2006.html>
15. ДСТУ 1009:2005. Цукор ванільний. Технічні умови. - К.: Держспоживстандарт. Режим доступу:
<http://ukrapk.com/gosts/fish/dsty.10092005.cykor.vanilnii.html>
16. ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт. Режим доступу:
<http://ukrapk.com/gosts/milk/dsty.42732003.moloko.ta.vershki.syhi.html>
17. Порошок люцерни. Режим доступу: https://ua.iherb.com/pr/Now-lb5/366?gclid=Cj0KCQjwj1BRDkARIsAJcfmTEurKVc7jsnvwvdGkOKUzXzPpxEcToz-GRssRVICE5mPKPyhWo4aT4aAu_aEALw_wcB&gclid=aw.ds
18. ДСТУ 4967:2008. Насіння льону олійного. для переробляння. Технічні умови- К.: Держспоживстандарт. Режим доступу:
<http://ksv.do.am/publ/dstu/dstu.4967.2008/3-1-0-2409>
19. ДСТУ 5028:2008. Яйця курячі харчові технічні умови – К.: Держспоживстандарт. Режим доступу:
<https://dnaop.com/html/33861/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3.5028.2008>
20. Використання насіння льону та продуктів його. переробки у комбікормах / Науково-практичний портал: зберігання зерна. Режим доступу:
<http://hipzmag.com/tehnologii/pererabotka/vikoristannya-nasinnya-lonu-ta-produktiv-jogo-pererobki-u-kombikormah/>

Меню дитячого кафе на 50 місць

Найменування страв	Вихід, г
ФІРМОВІ СТРАВИ	
«Борщенья» - борщик з м'ясом, сметаною, пампушками (картопля, телятина, буряк, морква, цибуля)	250/50/25/50
Рибний шашличок «Золота рибка»	180
Вершковий крем з порошком люцерни	30
Вершковий крем з порошком люцерни та морквяним соком	30
ХОЛОДНІ СТРАВИ ТА ЗАКУСКИ	
Бутерброд з шинкою «Спанч боб»	55
Закритий бутерброд з сиром «Чіз»	85
Салат «Вітамінка» (яблука, помідори, огірки, селера, вишня, сметана)	100
Овочевий салат «Зайчик побігайчик» (морква, ріпа, селера, помідори, огірки, капуста, сметана)	150
Салат столичний з куркою «Курочка ряба» (куряче філе, відварена картопля, мариновані огірки, яйця, майонез)	150
Салат з бурячка з сиром «Веселий бурячок»	100
Салат з моркви та яблук «Тутті-Фрутті»	150
СУПИ	
Курячий бульйончик з зеленню «Золотий гребінець»	300/15
Суп з макаронами у вигляді рибок та м'ясними фрикадельками «Казкове море»	300/50
Суп-пюре з гарбуза «Ходить гарбуз по городу»	300
Суп – пюре з зеленого горошку «Котигорошко»	300
ОСНОВНІ СТРАВИ	
Філе щуки припущене з білим соусом	70/25
Картопляні крокети з томатним соусом «Колобочки»	180/50
Філе хека, запечена в сметанному соусі	100/30
Рибна котлета з філе минтая «У пошуках Немо»	100/30
Котлети натуральні січені зі свинини	100/30
Тефтельки зі свинини з соусом червоним «Смішарики»	100/25

Биточки парові з телятини з соусом білим та яйцем «Капітошка»	100/25
Натуральна куряча котлета «Кіт Матроскін»	150
Суфле куряче з білим соусом	100
Голубчики з м'ясом та рисом зі сметанним соусом	150/25
Котлетки з капусти зі сметаною	100/25
Омлет натуральний «Курчатко Ципа»	110
ГАРНІРИ	
Пюре картопляне	150
Каша гречана	150
Капуста брюсельська на пару	150
Рис припущений	150
Овочеve асорті (капуста цвітна, морква, горошок зелений)	150
ДЕСЕРТИ	
Фруктове асорті «Чунга-Чанга» (апельсини, ківі, банани)	200
Фруктовий салат «Жар-птиця» (банан, ківі, апельсин, яблуко, йогурт)	200/50
Фруктове желе «Вінні Пух»	100
Молочне желе «Країна Молокія»	100
Кисіль вишневий	200
Мус полуничний «Рожева хмаринка»	100
Крем шоколадний "Мадагаскар"	100
Пудинг яблучний з горіхами	150
Морозиво пломбір «Єдиноріг»	100
Млинчики з фруктами (полуниця, банан) «Кіт Леопольд»	150/20
Пудинг манний з варенням	150/30
Сирники з морквою зі сметаною «Чебурашка»	200/30
ГАРЯЧІ НАПОЇ	
Чай чорний	200
Чай зелений	200
Чай трав'яний	200
КАВА	
Еспресо	30
Італійський Рістретто	25
Італійський Кортадо (з додаванням згущеного молока)	70/30

Італійський Скьюмато Еспресо та збите в піну холодне молоко	30/10
Американо	60
Лате макіято	150
Аффогато <i>(кава з додаванням ванільного морозива)</i>	150/50
Какао з маршмеллоу	120
Гарячий шоколад	200
Глясе <i>(кава, морозиво)</i>	90/20
ХОЛОДНІ НАПОЇ	
Сік в асортименті	200
Вода мінеральна «Моршинська»	200
Компот	200
Узвар	200
Шампанське дитяче	250
Апельсиновий лимонад	200
Крюшон полуничний	200
КОКТЕЙЛІ	
Молочний коктейль з полуницею «Полунична радість»	200
Молочний коктейль з бананом	200
Молочно-шоколадний коктейль	200
ХЛІБОБУЛОЧНІ ТА БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ	
Бабусині пиріжки з повидлом	100
Тістечко «Картопелька» Антошка-Картошка»	100
Тістечко заварне зі згущеним молоком	100
Торт «Київський»	100
Печиво «Ведмедик Барні»	80
Кекс з родзинками та горіхами "Том і Джері"	80
Цукерки «Пташине молоко»	50
Хліб пшеничний	50

Стаття друкована Додаток Б

ПОГОДЖЕНО
Головний державний санітарний лікар

ЗАТВЕРДЖЕНО
Керівник _____

/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/назва адміністративної території/

/прізвище, ім'я по батькові/

/прізвище, ім'я по батькові/

« _____ » _____ 20__ р.

(підпис)

« _____ » _____ 20__ р.
М.П.

М.П. (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1

«Вершковий крем з порошком люцерни та морквяним соком»

/найменування виробу /

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		на 10 порцій		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.	Вершки 35% жирності	-	42	-	420	Колір – білий або білий з кремовим відтінком, смак - солодкуватий
2.	Порошок люцерни	-	6	-	60	Колір – білий з кремовим відтінком
3.	Цукор	-	15	-	150	Колір – білий або з кремовим відтінком, консистенція – однорідна
4.	Молоко	-	20	-	200	Однорідна рідина, кремового кольору без домішків
5.	Яйця	10	8	100	80	Однорідна густа з жовтим відтінком, без домішок
6.	Желатин	-	2	-	20	Білі кристалики без домішок
7.	Ванілін	-	1	-	10	Солодкий, білі кристалики без домішок
8.	Морквяний сік	-	2	-	20	Колір – помаранчевий з характерним запахом
	ВИХІД	-	100	-	1000	

Технологія приготування

Яйця з цукром перемішують, нагрівають до 70⁰С., Молоко доводять до кипіння, охолоджують. Підготовлене молоко перемішують з яйцями та цукром, поступово додають підготовлений желатин розведений теплою водою, охолоджують. Додають порошок люцерни, ваніль, морквяний сік, додають вершки і взбивають міксером, розливають у форми, охолоджують.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – стійка форма крему; поверхня гладка; без пошкоджень;.

Запах та смак – гармонійний, натуральний.

Колір – кремовий з помаранчевим відтінком.

Консистенція – тісто - еластичне, однорідне.

Автор фірмової страви або виробу _____ Школьна Н.О.

/прізвище, ім'я та по батькові /

Карту склав: Технолог _____

/посада/

/підпис/

Школьна Н.О. _____

/прізвище, ім'я та по батькові /

ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор _____
(назва закладу)

(підпис) (П.І.Б.)

«_____» _____ 2019 р

М.П.

**Акт
впровадження науково-дослідної роботи**

Замовник _____

(найменування організації)

в особі директора

(прізвище, ім'я, по-батькові керівника підприємства)

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему «Технології десертів з порошком люцерни», яку виконано на кафедрі технології і організації ресторанного господарства з 3 жовтня 2020 р. по 23 жовтня 20 р.

ВПРОВАДЖЕНО в _____
(найменування організації, де здійснюється впровадження)

- Вид впровадження результатів:** нормативно-технічна документація на виробництво десертів з порошком люцерни.
- Форма впровадження:** виробництво та реалізація продукції за запропонованими рецептурами та технологіями:
 - технологічна карта на *вершкові креми з порошком люцерни та морквяним соком.*
 - реалізація асортименту десертів з порошком люцерни через мережу закладів ресторанного господарства.
- Новизна результатів наукових робіт:** вперше запропоновані науково обгрунтовано технологію *кремів з порошком люцерни та морквяним соком.*
- Дослідно-промислова перевірка:** в ресторані з 23 жовтня 2020 р. по 03 листопада 2020 р.
- Впроваджено:** у виробничих умовах діяльності _____
- Соціальний та науково-технічний ефект:** підвищення харчової цінності кремів з порошком люцерни та морквяним соком

Від КНТЕУ

Від підприємства

Керівник випускного кваліфікаційного проекту

Зав. виробництвом

М.П. Перепелиця

(підпис) (ПІБ)

(підпис) (ПІБ)

Студентка

Інженер-технолог

Н.О. Школьна

(підпис) (ПІБ)

(підпис) (ПІБ)

Денна виробнича програма проектного закладу ресторанного господарства

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		36
«Борщенья» - борщик з м'ясом, сметаною, пампушками (картопля, телятина, буряк, морква, цибуля)	280/50	9
Рибний шашличок «Золота рибка»	180	10
Вершковий крем з порошком люцерни	30	8
Вершковий крем з порошком люцерни та морквяним соком	30	9
Холодні страви і закуски		303
Бутерброд з шинкою «Спанч боб»	55	52
Закритий бутерброд з сиром «Чіз»	85	42
Салат «Вітамінка» (яблука, помідори, огірки, селера, вишня, сметана)	100	37
Овочевий салат «Зайчик побігайчик» (морква, ріпа, селера, помідори, огірки, капуста, сметана)	150	42
Салат з бурячка з сиром «Веселий бурячок»	100	44
Салат столичний з куркою «Курочка ряба» (куряче філе, відварена картопля, мариновані огірки, яйця, майонез)	150	37
Салат з моркви та яблук «Тутті-Фрутті»	150	49
Супи		97
Курячий бульйончик з зеленню «Золотий гребінець»	300/15	23
Суп з макаронами у вигляді рибок та м'ясними фрикадельками «Казкове море»	300/50	21
Суп-пюре з гарбуза «Ходить гарбуз по городу»	300	28
Суп – пюре з зеленого горошку «Котигорошко»	300	25
Основні страви		213
Філе щуки припущене з білим соусом	70/25	27
Картопляні крокети з томатним соусом «Колобочки»	180/50	16
Філе хека, запечена в сметанному соусі	100/30	18
Рибна котлета з філе минтая «У пошуках Немо»	100/30	13
Котлети натуральні січені зі свинини	100/30	17
Тефтельки зі свинини з соусом червоним «Смішарики»	100/25	23
Биточки парові з телятини з соусом білим та яйцем «Капітошка»	100/25	17
Натуральна куряча котлета «Кіт Матроскін»	150	18
Суфле куряче з білим соусом	100	15
Голубчики з м'ясом та рисом зі сметанним соусом	150/25	18
Котлетки з капусти зі сметаною	100/25	14
Омлет натуральний «Курчатко Ципа»	110	17
Гарніри		68

Продовження додатку Д

Пюре картопляне	150	17
Каша гречана	150	15
Капуста брюсельська на пару	150	10
Рис припущений	150	14
Овочеve асорті (капуста цвітна, морква, горошок зелений)	150	12
Солодкі страви		123
Фруктове асорті «Чунга-Чанга» (апельсини, ківі, банани)	200	10
Фруктовий салат «Жар-птиця» (банан, ківі, апельсин, яблуко, йогурт)	200/50	10
Фруктове желе «Вінні Пух»	100	7
Молочне желе «Країна Молокія»	100	11
Кисіль вишневий	200	11
Мус полуничний «Рожева хмаринка»	100	13
Крем шоколадний "Мадагаскар"	100	10
Пудинг яблучний з горіхами	150	14
Морозиво пломбір «Єдиноріг»	100	13
Млинчики з фруктами (полуниця, банан) «Кіт Леопольд»	150/20	10
Пудинг манний з варенням	150/30	7
Сирники з морквою зі сметаною «Чебурашка»	200/30	7
Гарячі напої		
Чай		73
Чай чорний	200	8
Чай зелений	200	8
Чай трав'яний	200	10
Кава		
Еспресо	30	6
Італійський Рістретто	25	4
Італійський Кортадо (з додаванням згущеного молока)	70/30	4
Італійський Скьюмато Еспресо та збите в піну холодне молоко	30/10	3
Американо	60	4
Лате макіято	150	3
Аффогато (кава з додаванням ванільного морозива)	150/50	8
Какао з маршмеллоу	120	4
Гарячий шоколад	200	3
Глясе (кава, морозиво)	90/20	8
Борошняно-кондитерські вироби		121
Бабусині пиріжки з повидлом	100	18
Тістечко «Картопелька» Антошка-Картошка»	100	16
Тістечко заварне зі згущеним молоком	100	12
Торт «Київський»	100	14
Печиво «Ведмедик Барні»	80	16

Продовження додатку Д

Кекс з родзинками та горіхами "Том і Джері"	80	19
Цукерки «Пташине молоко»	50	13
Хліб пшеничний	50	13
Холодні напої		22
Безалкогольні напої		
Сік в асортименті	200	1
Вода мінеральна «Моршинська»	200	1
Компот	200	3
Узвар	200	4
Шампанське дитяче	250	2
Апельсиновий лимонад	200	2
Крюшон полуничний	200	
Безалкогольні коктейлі		
Молочний коктейль з полуницею «Полунична радість»	200	4
Молочний коктейль з бананом	200	3
Молочно-шоколадний коктейль	200	2

Денна виробнича програма холодного цеху

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		36
Вершковий крем з порошком люцерни	30	8
Вершковий крем з порошком люцерни та морквяним соком	30	9
Холодні страви і закуски		303
Бутерброд з шинкою «Спанч боб»	55	52
Закритий бутерброд з сиром «Чіз»	85	42
Салат «Вітамінка» (яблука, помідори, огірки, селера, вишня, сметана)	100	37
Овочевий салат «Зайчик побігайчик» (морква, ріпа, селера, помідори, огірки, капуста, сметана)	150	42
Салат з бурячка з сиром «Веселий бурячок»	100	44
Салат столичний з куркою «Курочка ряба» (куряче філе, відварена картопля, мариновані огірки, яйця, майонез)	150	37
Салат з моркви та яблук «Тутті-Фрутті»	150	49
Солодкі страви		123
Фруктове асорті «Чунга-Чанга» (апельсини, ківі, банани)	200	10
Фруктовий салат «Жар-птиця» (банан, ківі, апельсин, яблуко, йогурт)	200/50	10
Фруктове желе «Вінні Пух»	100	7
Молочне желе «Країна Молокія»	100	11
Мус полуничний «Рожева хмаринка»	100	13
Крем шоколадний "Мадагаскар"	100	10
Морозиво пломбір «Єдиноріг»	100	13

Денна виробнича програма гарячого цеху

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		36
«Борщенья» - борщик з м'ясом, сметаною, пампушками (картопля, телятина, буряк, морква, цибуля)	280/50	9
Рибний шашличок «Золота рибка»	180	10
Супи		97
Курячий бульйончик з зеленню «Золотий гребінець»	300/15	23
Суп з макаронами у вигляді рибок та м'ясними фрикадельками «Казкове море»	300/50	21
Суп-пюре з гарбуза «Ходить гарбуз по городу»	300	28
Суп – пюре з зеленого горошку «Котигорошко»	300	25
Основні страви		213
Філе щуки припущене з білим соусом	70/25	27
Картопляні крокети з томатним соусом «Колобочки»	180/50	16
Філе хека, запечена в сметанному соусі	100/30	18
Рибна котлета з філе минтая «У пошуках Немо»	100/30	13
Котлети натуральні січені зі свинини	100/30	17
Тефтельки зі свинини з соусом червоним «Смішарики»	100/25	23
Биточки парові з телятини з соусом білим та яйцем «Капітошка»	100/25	17
Натуральна куряча котлета «Кіт Матроскін»	150	18
Суфле куряче з білим соусом	100	15
Голубчики з м'ясом та рисом зі сметанним соусом	150/25	18
Котлетки з капусти зі сметаною	100/25	14
Омлет натуральний «Курчатко Ципа»	110	17
Гарніри		68
Пюре картопляне	150	17
Каша гречана	150	15
Капуста брюсельська на пару	150	10
Рис припущений	150	14
Овочеve асорті (капуста цвітна, морква, горошок зелений)	150	12
Солодкі страви		123
Кисіль вишневий	200	11
Млинчики з фруктами (полуниця, банан) «Кіт Леопольд»	150/20	10
Сирники з морквою зі сметаною «Чебурашка»	200/30	7

Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	Куряче філе	охолоджене	11,7
	Телятина	охолоджена	0,5
	Свинина (вирізка)	охолоджена	2,4
	Фарш свинний	охолоджений	1,1
Риба та морепродукти	Щука	заморожені	1,9
	Мінтай	охолоджений	1,3
	Хек	охолоджений	4,9
М'ясна та рибна гастрономія	Шинка	копчена	1,9
	Ковбаса	копчена	0,4
	Ковбаса варена	варена	1,7
Молоко, молочні та жирові продукти	Сир твердий	охолоджений	3,4
	Майонез	охолоджений	4,2
	Сирок плавлений	охолоджений	1,3
	Сметана	охолоджена	1,2
	Вершки	охолоджені	3,4
	Молоко	охолоджене	2,5
	Кисломолочний сир	охолоджений	0,9
	Морозиво	заморожене	0,3
	Йогурт	охолоджений	0,4
	Масло вершкове	охолоджене	0,3
Овочі та зелень	Помідори	свіжі	1,1
	Огірки	свіжі	2,4
	Картопля	свіжа	6,6
	Морква	свіжа	3,2
	Цибуля ріпчаста	свіжа	1,5
	Кріп	свіжий	0,1
	Петрушка	свіжа	0,1
	Баклажани	свіжі	1,7
	Буряк	свіжий	0,3
	Гарбуз	свіжий	2,8
	Чечевиця	сушена	3,0
	Мята	свіжа	0,02
	Фрукти, ягоди, горіхи	Апельсин	свіжий
Ківі		свіжий	0,4
Банан		свіжий	1,4
Яблуко		свіже	3,4
Груша		свіжа	0,0
Ананас		свіжий	2,4
Виноград		свіжий	1,3

Продовження додатку Е

	Журавлина	свіжа (морожена)	0,5
	Горіхи грецькі	сушені	0,4
	Вишні	свіжі (морожені)	1,5
	Айва	свіжа (морожена)	0,2
	Кокос	свіжий	0,0
	Полуниця	свіжа (морожена)	0,5
	Малина	свіжа (морожена)	0,2
	Імбир	свіжий	0,06
	Курага	вялена	0,8
Консервовані продукти	Кукурудза	консервована	2,6
	Шпинат	консервований	2,8
	Джем	консервований	0,0
Бакалійні товари	Локшина	запакована	0,7
	Гречка	запакована	0,6
	Білий шоколад	запакований	0,1
	Чорний шоколад	запакований	0,2
	Цукор	запакований	2,5
	Желатин	запакований	0,6
	Ваніль	запакована	0,01
	Борошно	запаковане	0,3
	Манна крупа	запакована	0,6
	Крохмаль	запакований	0,5
	Квітковий пилок	запакований	0,2
	Олія соняшникова	запакована	2,5
	Сіль	запакована	0,5
	Кава	запакована	1,2
	Чай	запакований	1,5
	Яйця (шт)	Курячі	свіжі
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Хліб	свіжий	19,4
	Сухарики	сушені	0,4
	Пампушки	свіжі	0,2
	Бабусині пиріжки з повидлом	свіже	2,4
	Тістечко «Картопелька» Антошка- Картошка»	свіже	2,2
	Тістечко заварне зі згущеним молоком	свіже	1,8
	Торт «Київський»	свіжий	1,5
	Печиво «Ведмедик Барні»	свіжий	1,4
	Кекс з родзинками та горіхами "Том і Джері"	свіжий	2,0
	Цукерки «Пташине молоко»	свіжі	2,8

Чисельність виробничих працівників закладу

Назва страв	Вихід, г	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу, люд.-год.
1	2	3	4	5
Бутерброд з шинкою «Спанч боб»	55	52	0,3	0,038
Закритий бутерброд з сиром «Чіз»	85	42	0,3	0,031
Салат «Вітамінка» (яблука, помідори, огірки, селера, вишня, сметана)	100	37	0,4	0,036
Овочевий салат «Зайчик побігайчик» (морква, ріпа, селера, помідори, огірки, капуста, сметана)	150	42	0,9	0,092
Салат з бурячка з сиром «Веселий бурячок»	100	44	1	0,107
Салат столичний з куркою «Курочка ряба» (куряче філе, відварена картопля, мариновані огірки, яйця, майонез)	150	37	1,1	0,099
Салат з моркви та яблука «Тутті-Фрутті»	150	49	1	0,119
Фруктове асорті «Чунга-Чанга» (апельсини, ківі, банани)	200	10	0,8	0,019
Фруктовий салат «Жар-птиця» (банан, ківі, апельсин, яблуко, йогурт)	200/50	10	0,6	0,015
Фруктове желе «Вінні Пух»	100	7	0,7	0,012
Молочне желе «Країна Молокія»	100	11	1,3	0,035
Кисіль вишневий	200	11	1,3	0,035
Мус полуничний «Рожева хмаринка»	100	13	1,5	0,048
Крем шоколадний "Мадагаскар"	100	10	1,2	0,029
Пудинг яблучний з горіхами	150	14	0,5	0,017
Морозиво пломбір «Єдиноріг»	100	13	1,4	0,044
Млинчики з фруктами (полуниця, банан) «Кіт Леопольд»	150/20	10	1,3	0,032
Пудинг манний з варенням	150/30	7	1,6	0,027
Сирники з морквою зі сметаною «Чебурашка»	200/30	7	0,4	0,007
Вершковий крем з порошком люцерни	30	8	0,3	0,006
Вершковий крем з порошком люцерни та морквяним соком	30	9	0,2	0,004

Продовження додатку Є

Молочний коктейль з полуницею «Полунична радість»	200	4	1,0	0,010
Молочний коктейль з бананом	200	3	1,0	0,007
Молочно-шоколадний коктейль	200	2	1,0	0,005
Рибний шашличок «Золота рибка»	180	10	1,2	0,029
Суп з макаронами у вигляді рибок та м'ясними фрикадельками «Казкове море»	300/50	21	1,1	0,056
Курячий бульйончик з зеленню «Золотий гребінець»	300/15	23	1,6	0,090
«Борщенья» - борщик з м'ясом, сметаною, пампушками (картопля, телятина, буряк, морква, цибуля)	280/50	9	1,3	0,029
Суп-пюре з гарбуза «Ходить гарбуз по городу»	300	28	1,2	0,082
Суп – пюре з зеленого горошку «Котигорошко»	300	25	1,2	0,073
Філе щуки припущене з білим соусом	70/25	27	1,4	0,092
Картопляні крокети з томатним соусом «Колобочки»	180/50	16	1,1	0,043
Філе хека, запечена в сметанному соусі	100/30	18	1,2	0,053
Рибна котлета з філе минтая «У пошуках Немо»	100/30	13	0,9	0,029
Котлети натуральні січені зі свинини	100/30	17	1,1	0,046
Тефтельки зі свинини з соусом червоним «Смішарики»	100/25	23	1,4	0,078
Биточки парові з телятини з соусом білим та яйцем «Капітошка»	100/25	17	1,1	0,046
Натуральна куряча котлета «Кіт Матроскін»	150	18	1,2	0,053
Суфле куряче з білим соусом	100	15	0,9	0,033
Голубчики з м'ясом та рисом зі сметанним соусом	150/25	18	1,1	0,048
Котлетки з капусти зі сметаною	100/25	14	0,9	0,031
Омлет натуральний «Курчатко Ципа»	110	17	1,1	0,046
Пюре картопляне	150	17	0,4	0,017
Каша гречана	150	15	1,5	0,055
Капуста брюсельська на пару	150	10	0,4	0,010
Рис припущений	150	14	0,4	0,014

Продовження додатку Є

Овочеve асорті (капуста цвітна, морква, горошок зелений)	150	12	0,4	0,012
Чай чорний	200	8	0,2	0,004
Чай зелений	200	8	0,2	0,004
Чай трав`яний	200	10	0,2	0,005
Кава			0,1	0,000
Еспресо	30	6	0,1	0,001
Італійський Рістретто	25	4	0,2	0,002
Італійський Кортадо (з додаванням згущеного молока)	70/30	4	0,2	0,002
Італійський Скьюмато Еспресо та збите в піну холодне молоко	30/10	3	0,2	0,001
Американо	60	4	0,3	0,003
Аффогато (кава з додаванням ванільного морозива)	150/50	8	0,3	0,006
Кисіль вишневий	200	11	1,2	0,032
Разом				2,00

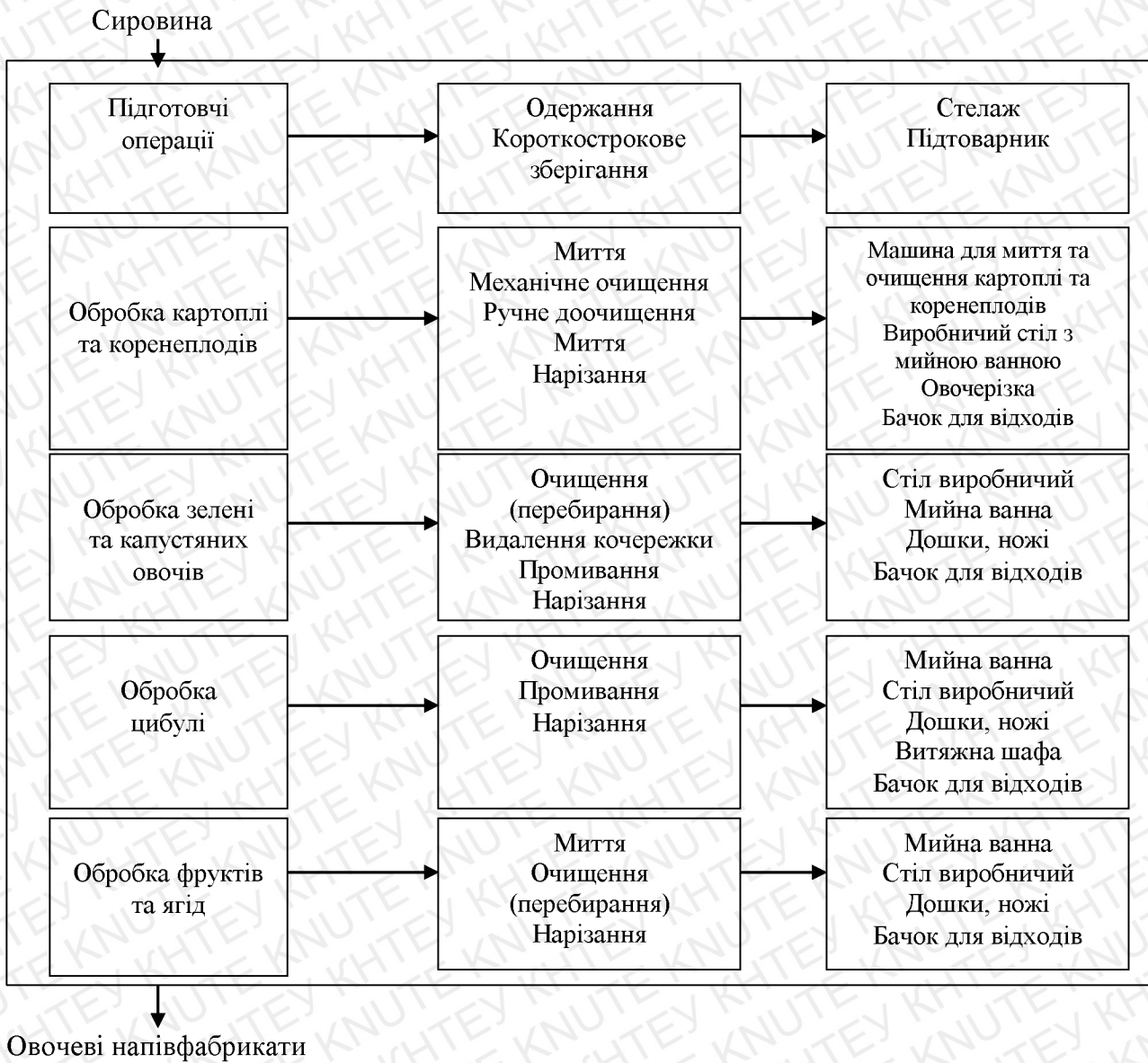


Схема організації роботи доготівельного цеху проєктованого закладу ресторанного господарства

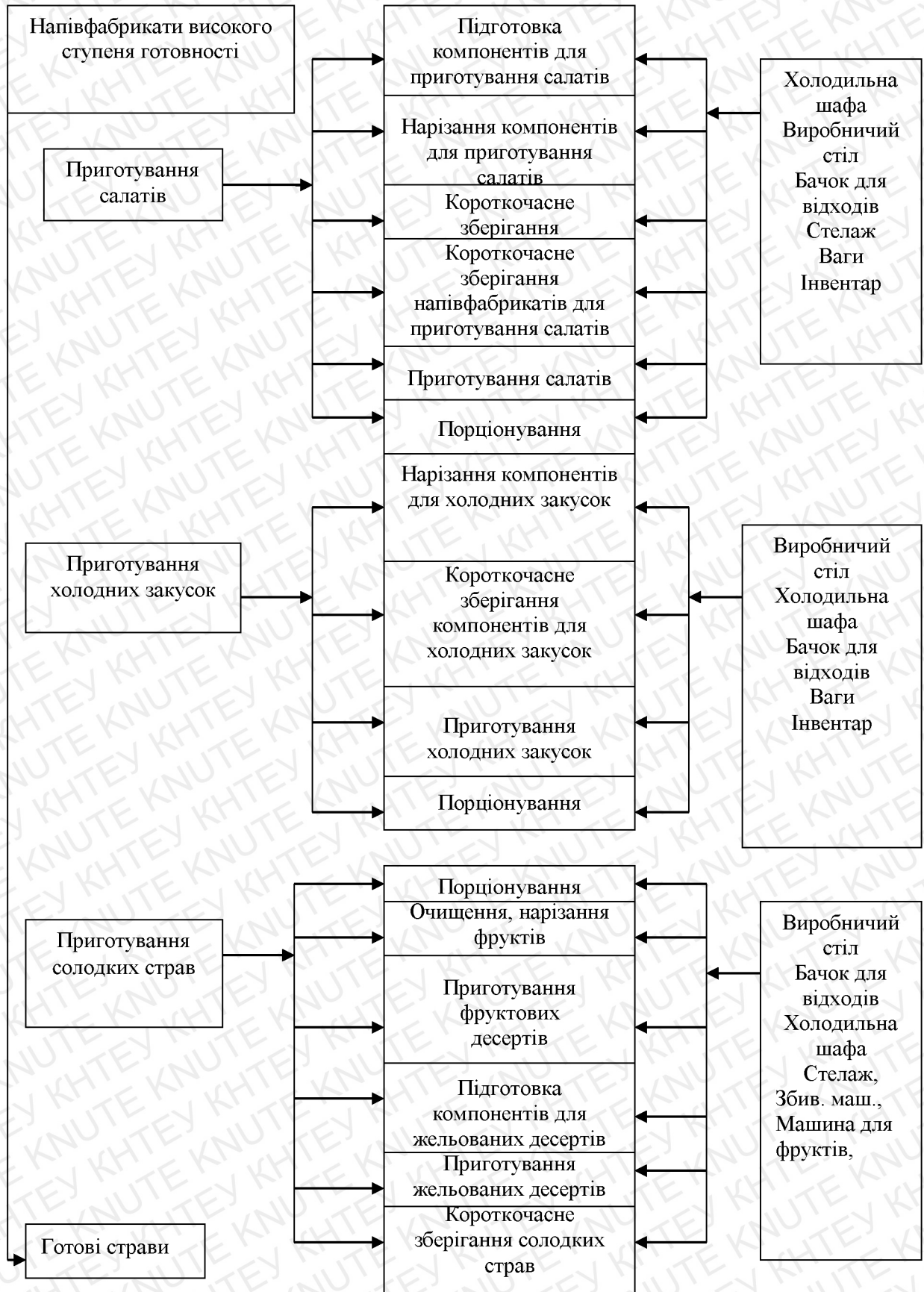


Схема організації роботи холодного цеху проектного закладу ресторанного господарства



Схема організації роботи гарячого цеху проєктованого закладу ресторанного господарства

Графік погодинної реалізації продукції

Години роботи	Кількість порцій, шт.	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20
Назва страви		5	10	15	20	25	30	40	45	17	20	10	5
Кількість споживачів у години роботи		0,02	0,04	0,06	0,08	0,10	0,12	0,17	0,19	0,07	0,08	0,04	0,02
Коефіцієнт перерахунку		2	3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11
1	2	3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12
Холодні страви і закуски	303	6,3	12,5	18,8	25,0	31,3	37,6	50,1	56,3	20,9	25,0	12,5	6,3
Бутерброд з шинкою «Спанч боб»	52	1,1	2,2	3,2	4,3	5,4	6,5	8,6	9,7	3,6	4,3	2,2	1,1
Закритий бутерброд з сиром «Чіз»	42	0,9	1,7	2,6	3,5	4,3	5,2	7,0	7,8	2,9	3,5	1,7	0,9
Салат «Вітамінка» (яблука, помідори, огірки, селера, вишня, сметана)	37	0,8	1,5	2,3	3,1	3,8	4,6	6,1	6,9	2,6	3,1	1,5	0,8
Овочевий салат «Зайчик побігачик» (морква, ріпа, селера, помідори, огірки, капуста, сметана)	42	0,9	1,7	2,6	3,5	4,3	5,2	7,0	7,8	2,9	3,5	1,7	0,9
Салат з бурячка з сиром «Веселий бурячок»	44	0,9	1,8	2,7	3,6	4,6	5,5	7,3	8,2	3,0	3,6	1,8	0,9
Салат столичний з куркою «Курочка ряба» (кураче філе, відварена картопля, мариновані огірки, яйця, майонез)	37	0,8	1,5	2,3	3,1	3,8	4,6	6,1	6,9	2,6	3,1	1,5	0,8
Салат з моркви та яблука «Тутті-Фрутті»	49	1,0	2,0	3,0	4,1	5,1	6,1	8,1	9,1	3,4	4,1	2,0	1,0
Супи	97	2,0	4,0	6,0	8,0	10,0	12,0	16,0	18,0	6,7	8,0	4,0	2,0
Курячий бульйончик з зеленню «Золотий гребінець»	23	0,5	1,0	1,4	1,9	2,4	2,9	3,8	4,3	1,6	1,9	1,0	0,5
Суп з макаронами у вигляді рибок та м'ясними фрикадельками «Казкове море»	21	0,4	0,9	1,3	1,7	2,2	2,6	3,5	3,9	1,4	1,7	0,9	0,4
Суп-пюре з гарбуза «Ходить гарбуз по городу»	28	0,6	1,2	1,7	2,3	2,9	3,5	4,6	5,2	1,9	2,3	1,2	0,6
Суп – пюре з зеленого горошку «Котигорошко»	25	0,5	1,0	1,6	2,1	2,6	3,1	4,1	4,7	1,7	2,1	1,0	0,5

Продовження додатку Л

Основні страви	213	4,4	8,8	13,2	17,6	22,0	26,4	35,2	39,7	14,7	17,6	8,8	4,4
Філе щуки припушене з білим соусом	27	0,6	1,1	1,7	2,2	2,8	3,4	4,5	5,0	1,9	2,2	1,1	0,6
Картопляні крокети з томатним соусом «Колобочки»	16	0,3	0,7	1,0	1,3	1,7	2,0	2,6	3,0	1,1	1,3	0,7	0,3
Філе хека, запечена в сметанному соусі	18	0,4	0,7	1,1	1,5	1,9	2,2	3,0	3,4	1,2	1,5	0,7	0,4
Рибна котлета з філе минтая «У пошуках Немо»	13	0,3	0,5	0,8	1,1	1,3	1,6	2,2	2,4	0,9	1,1	0,5	0,3
Котлети натуральні січені зі свинини	17	0,4	0,7	1,1	1,4	1,8	2,1	2,8	3,2	1,2	1,4	0,7	0,4
Тефтельки зі свинини з соусом червоним «Смішарики»	23	0,5	1,0	1,4	1,9	2,4	2,9	3,8	4,3	1,6	1,9	1,0	0,5
Биточки парові з телятини з соусом білим та яйцем «Капітошка»	17	0,4	0,7	1,1	1,4	1,8	2,1	2,8	3,2	1,2	1,4	0,7	0,4
Натуральна куряча котлета «Кіт Матроскін»	18	0,4	0,7	1,1	1,5	1,9	2,2	3,0	3,4	1,2	1,5	0,7	0,4
Суфле куряче з білим соусом	15	0,3	0,6	0,9	1,2	1,6	1,9	2,5	2,8	1,0	1,2	0,6	0,3
Голубчики з м'ясом та рисом зі сметанним соусом	18	0,4	0,7	1,1	1,5	1,9	2,2	3,0	3,4	1,2	1,5	0,7	0,4
Котлетки з капусти зі сметаною	14	0,3	0,6	0,9	1,2	1,4	1,7	2,3	2,6	1,0	1,2	0,6	0,3
Омлет натуральний «Курчатко Ципа»	17	0,4	0,7	1,1	1,4	1,8	2,1	2,8	3,2	1,2	1,4	0,7	0,4
Гарніри	68	1,4	2,8	4,2	5,6	7,0	8,4	11,2	12,6	4,7	5,6	2,8	1,4
Пюре картопляне	17	0,4	0,7	1,1	1,4	1,8	2,1	2,8	3,2	1,2	1,4	0,7	0,4
Каша гречана	15	0,3	0,6	0,9	1,2	1,6	1,9	2,5	2,8	1,0	1,2	0,6	0,3
Капуста брюсельська на пару	10	0,2	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2	1,7	1,9	0,7	0,8	0,4	0,2
Рис припушений	14	0,3	0,6	0,9	1,2	1,4	1,7	2,3	2,6	1,0	1,2	0,6	0,3
Овочеve асорті (капуста цвітна, морква, горошок зелений)	12	0,2	0,5	0,7	1,0	1,2	1,5	2,0	2,2	0,8	1,0	0,5	0,2
Солодкі страви	123	2,6	5,1	7,7	10,2	12,8	15,3	20,4	23,0	8,5	10,2	5,1	2,6
Фруктове асорті «Чунга-Чанга» (апельсини, ківі, банани)	10	0,2	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2	1,7	1,9	0,7	0,8	0,4	0,2
Фруктовий салат «Жар-птиця» (банан, ківі, апельсин, яблуко, йогурт)	10	0,2	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2	1,7	1,9	0,7	0,8	0,4	0,2
Фруктове желе «Вінні Пух»	7	0,1	0,3	0,4	0,6	0,7	0,9	1,2	1,3	0,5	0,6	0,3	0,1

Продовження додатку Л

Молочне желе «Країна Молокія»	11	0,2	0,5	0,7	0,9	1,1	1,4	1,8	2,0	0,8	0,9	0,5	0,2
Кисіль вишневий	11	0,2	0,5	0,7	0,9	1,1	1,4	1,8	2,0	0,8	0,9	0,5	0,2
Мус полуничний «Рожева хмаринка»	13	0,3	0,5	0,8	1,1	1,3	1,6	2,2	2,4	0,9	1,1	0,5	0,3
Крем шоколадний "Мадагаскар"	10	0,2	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2	1,7	1,9	0,7	0,8	0,4	0,2
Пудинг яблучний з горіхами	14	0,3	0,6	0,9	1,2	1,4	1,7	2,3	2,6	1,0	1,2	0,6	0,3
Морозиво пломбір «Єдиноріг»	13	0,3	0,5	0,8	1,1	1,3	1,6	2,2	2,4	0,9	1,1	0,5	0,3
Млинчики з фруктами (полуниця, банан) «Кіт Леопольд»	10	0,2	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2	1,7	1,9	0,7	0,8	0,4	0,2
Пудинг манний з варенням	7	0,1	0,3	0,4	0,6	0,7	0,9	1,2	1,3	0,5	0,6	0,3	0,1
Сирники з морквою зі сметаною «Чебурашка»	7	0,1	0,3	0,4	0,6	0,7	0,9	1,2	1,3	0,5	0,6	0,3	0,1
Гарячі напої	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	73	1,5	3,0	4,5	6,0	7,5	9,0	12,0	13,5	5,0	6,0	3,0	1,5
Чай чорний	8	0,2	0,3	0,5	0,7	0,8	1,0	1,3	1,5	0,6	0,7	0,3	0,2
Чай зелений	8	0,2	0,3	0,5	0,7	0,8	1,0	1,3	1,5	0,6	0,7	0,3	0,2
Чай трав'яний	10	0,2	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2	1,7	1,9	0,7	0,8	0,4	0,2
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
Еспресо	6	0,1	0,2	0,4	0,5	0,6	0,7	1,0	1,1	0,4	0,5	0,2	0,1
Італійський Рістретто	4	0,1	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,7	0,7	0,3	0,3	0,2	0,1
Італійський Кортадо (з додаванням згущеного молока)	4	0,1	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,7	0,7	0,3	0,3	0,2	0,1
Італійський Скьюмато Еспресо та збите в піну холодне молоко	3	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,2	0,2	0,1	0,1
Американо	4	0,1	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,7	0,7	0,3	0,3	0,2	0,1
Лате макіято	3	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,2	0,2	0,1	0,1
Афогато (кава з додаванням ванільного морозива)	8	0,2	0,3	0,5	0,7	0,8	1,0	1,3	1,5	0,6	0,7	0,3	0,2
Какао з маршмеллоу	4	0,1	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,7	0,7	0,3	0,3	0,2	0,1
Гарячий шоколад	3	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,2	0,2	0,1	0,1
Глясе (кава, морозиво)	8	0,2	0,3	0,5	0,7	0,8	1,0	1,3	1,5	0,6	0,7	0,3	0,2
Борошняно- кондитерські вироби	121	2,5	5,0	7,5	10,0	12,5	15,0	20,0	22,5	8,3	10,0	5,0	2,5
Бабусині пиріжки з повидлом	18	0,4	0,7	1,1	1,5	1,9	2,2	3,0	3,4	1,2	1,5	0,7	0,4

Продовження додатку Л

Тістечко «Картопелька» Антошка- Картошка»	16	0,3	0,7	1,0	1,3	1,7	2,0	2,6	3,0	1,1	1,3	0,7	0,3
Тістечко заварне зі згущеним молоком	12	0,2	0,5	0,7	1,0	1,2	1,5	2,0	2,2	0,8	1,0	0,5	0,2
Торт «Київський»	14	0,3	0,6	0,9	1,2	1,4	1,7	2,3	2,6	1,0	1,2	0,6	0,3
Печиво «Ведмедик Барні»	16	0,3	0,7	1,0	1,3	1,7	2,0	2,6	3,0	1,1	1,3	0,7	0,3
Кекс з родзинками та горіхами "Том і Джері"	19	0,4	0,8	1,2	1,6	2,0	2,4	3,1	3,5	1,3	1,6	0,8	0,4
Цукерки «Пташине молоко»	13	0,3	0,5	0,8	1,1	1,3	1,6	2,2	2,4	0,9	1,1	0,5	0,3
Хліб пшеничний	13	0,3	0,5	0,8	1,1	1,3	1,6	2,2	2,4	0,9	1,1	0,5	0,3

Мийна столового посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри устаткування, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина для миття посуду	SILANOS E1000	1	640	730	0,47
Стіл виробничий	ITERMA 430 C6-211/1006	1	1000	600	0,60
Стіл для чистого посуду	Abat СІМР-6-1	1	1200	600	0,72
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	1	1200	600	0,72
Шафа для посуду	ШдП	2	1000	600	1,20
Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Стіл для збирання залишків їжі	KAYMAN СІП-455/0906 П	1	900	600	0,54
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12
Утилізатор харчових відходів	HURAKAN HKN-FWD370A	1	1000	800	0,8
Загальна площа устаткування					5,67
Загальна площа мийної столового посуду					14,2

Мийна кухонного посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри устаткування, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	ITERMA 430 C6-211/1006	1	1000	600	0,60
Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12
Загальна площа устаткування					1,94
Загальна площа мийної кухонного посуду					4,9

Устаткування барної зони

Устаткування	Модель	Кількість шт.	Габаритні розміри, мм	
			довжина	ширина
Барна стійка	MERX	1	5000	800
Кавомолка	JUNIOR SILVER Cimbali	1	220	360
Барний комбайн (міксер, льодоподрібноувач, блендер, цитрус-прес)	Masap P 515X (C10)	1	265	440
Льодогенератор	IM-25CLE	1	840	446
Кавоварка експрессо	Astoria SMSA/2 LISA BW	1	700	535
Соковижималка	KENWOOD JE 810	1	400	230
Електрочайник	MOULINEX BY 5200	1	250	250
Блендер	MOULINEX DDF 643	1	350	250
Міксер для коктейлів	HMD200-CE	1	165	171
Фризер	BTM 10A STAFF	1	435	570
Холодильна шафа	Інтер 230 Інтертехніка	1	606	625
Автоматизоване робоче місце офіціанта	R-Keeper V7	1	260	180
Електронне меню	E-menu	1	350	200

Профіль людських ресурсів (закладу ресторанного господарства)

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	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, КНЕТУ	Сайти, журнали, агенції
Шеф - кухар	1	25-60	постійно	3	Вища, КНЕТУ	Сайти, журнали, агенції
Комірник	1	25-60	постійно	3	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	4	19-45	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Разом виробничий персонал	13					
<i>Допоміжний склад</i>						
Охоронець	2	20-50	постійно	1	Служба в армії	Сайти, журнали, агенції

Продовження додатку О

Водій-вантажник	1	20-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Мийник посуду	3	22-60	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Прибиральник приміщень	2	25-55	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Гардеробник	2	25-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Разом допоміжний персонал	10					
Разом по ЗРГ	27					

**Штатний розклад проектованого закладу ресторанного господарства на
плановий рік**

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
1	2	3
<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
4	Кухар 5 розряду	3,0
5	Кухар 4 розряду	3,0
6	Офіціант	4,0
Разом виробничий (операційний) персонал		13,0
<i>Допоміжний персонал</i>		
1	Охоронець	2,0
2	Водій-вантажник	1,0
3	Мийник посуду	3,0
4	Прибиральник приміщень	2,0
6	Гардеробник	2,0
Разом по допоміжному персоналу		10,0
РАЗОМ по закладу ресторанного господарства		27,0

Планування основного фонду заробітної плати по закладу ресторанного господарства на плановий місяць та 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		
Адміністративно-управлінський персонал								
1	Директор	1	20000	20000	0	2100	2100	265200
2	Бухгалтер	1	16000	16000	0	2000	2000	216000
3	Адміністратор	2	11000	22000	0	1400	2800	297600
	Разом адміністративно-управлінський персонал	4	47000	58000	0	5500	6900	778800
Виробничий (операційний) персонал								
5	Завідувач виробництвом	1	14000	14000	0	1600	1600	187200
6	Шеф - кухар	1	15000	15000	1900	0	1900	202800
4	Комірник	1	10000	10000	0	1300	1300	135600
8	Кухар 5 розряду	3	12000	36000	1500	0	4500	486000
9	Кухар 4 розряду	3	10000	30000	1300	0	3900	406800
10	Офіціант	4	9000	36000	1000	0	4000	480000
	Разом виробничий (операційний) персонал	13	79500	141000	6700	2900	17200	1898400
Допоміжний персонал								
11	Охоронець	2	8900	17800	0	1000	2000	237600
12	Водій-вантажник	1	9000	9000	0	1100	1100	121200
13	Мийник посуду	3	8300	24900	0	1000	3000	334800
14	Прибиральник приміщень	2	8100	16200	0	1000	2000	218400
16	Гардеробник	2	7400	14800	0	850	1700	198000
	Разом допоміжний персонал	10	49700	82700	0	5850	9800	1110000
	Разом місячний фонд заробітної плати.	27	176200	281700	6700	14250	33900	3787200

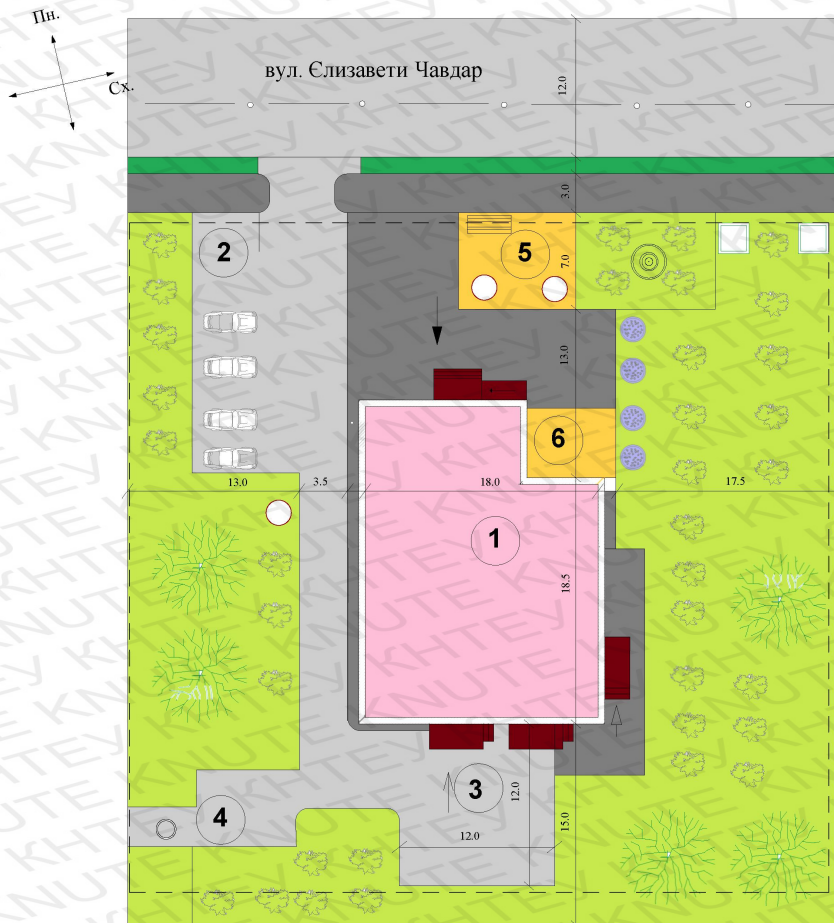
Розрахунок роздрібної (продажної) ціни страв дитячого кафе "Ням-Ням"

Типові страви	Проценту споживання,%	Продажна ціна 1 порції страви, грн.	Процентне число	Середньо-зважена ціна групи страв.
1	2	3	4=2*3	5=4/100
<i>Холодні закуски</i>				
1. М'ясні	31,0	50,0	1551	69,24
2. Салати	69,0	77,9	5373	
Усього	100,0		6924	
<i>Фірмові страви</i>				
1. Рибні	27,8	66,9	1858	64,37
2. Супи	25,0	59,8	1495	
3. Креми	47,2	65,3	3084	
Усього	100,0		6437	
<i>Супи</i>				
1. Прозорі	23,7	53,4	1266	53,09
2. Заправні	21,6	54,0	1169	
3. Крем-суп	54,6	52,6	2874	
Усього	100,0		5309	
<i>Основні страви</i>				
1. Рибні	27,2	102,3	2786	88,39
2. М'ясні	50,7	93,3	4731	
3. З яєць	8,0	64,3	513	
4. Овочеві	14,1	57,5	810	
Усього	100,0		8839	
<i>Гарніри</i>				
1. Овочеві	57,4	41,0	2351	39,51
2. Круп'яні	42,6	37,5	1599	
Усього	100,0		3951	
<i>Десерти</i>				
1. Морозиво	10,6	43,5	460	46,37
2. Фруктові	22,0	50,0	1098	
3. Муси і креми	18,7	40,5	757	
4. Інші	48,8	47,6	2322	
Усього	100,0		4637	
<i>Холодні напої власного виробництва</i>				
1. Молочний коктейль з полуницею «Полунична радість»	44,4	44,0	1956	

Продовження додатку С

2. Молочний коктейль з бананом	33,3	35,0	1167	
3. Молочно-шоколадний коктейль	22,2	35,0	778	
Усього	100,0		3900	39,00
<i>Холодні напої закупівельні</i>				
1. Соки, компоти, узвари	61,5	39,5	2431	
2. Води звичайні	7,7	34,3	264	
3. Води солодкі	30,8	32,5	1000	
Усього	100,0		3695	36,95
<i>Гарячі напої</i>				
1. Чай	35,6	30,0	1068	
2. Кава	64,4	33,5	2157	
Усього	100,0		3225	32,25
<i>Борошняно-кондитерські вироби</i>				
1. Тістечка, торти	34,7	9,5	330	
2. Хліб	10,7	10,5	113	
3. Цукерки	10,7	11,5	124	
4. Інше	43,8	13,0	569	
Усього	100,0		1136	11,36

План благоустрою території М 1:500



Умовні позначення

- Вхід для відвідувачів
- Вхід для персоналу
- Проектований заклад
- Зелена зона
- Тропуар
- Газон садовий
- Межа ділянки
- Фонтан
- Лави
- Клумби
- Квітник
- Садові скульптури
- Дерево декоративне
- Кущ дикорослий

Експлікація будівель і споруд на плані благоустрою

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Кафе дитяче "Ням Ням"	50 місць
2	Стоянка для автомобілів	4 місць
3	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
4	Майданчик для сміттєзбірників	12 м ²
5	Майданчик для відпочинку	60 м ²
6	Дитячий майданчик	65 м

Схема проїзду до закладу



КНТЕУ 181.20 07-31 з.ф.н. ВКП;ГЧ

Проект кафе дитячого на 50 місць у Дарницькому районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій десертів

Зав. кафедрою	П.І.Б	Підпис	Дата	Дитяче кафе на 50 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Федорова Д.В.					Н	1	3
Керівник	Перенелія М.П.						
Студентка	Шкільна Н.О.			План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проектування М 1:500	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7 група, з.ф.н.		

Аналіз хімічного складу вершкових кремів з використанням порошку люцерни та морквяного соку, на 100 г

Найменування	Вміст харчових речовин у 100г				
	Контроль (Вершковий крем)	Дослід ("Вершковий крем з порошком люцерни")	Різниця, +/-	Дослід ("Вершковий крем з порошком люцерни та морквяним соком")	Різниця, +/-
Вода, г	4,5	4,9	8,9	5,1	13,3
Білки, г	18,4	20,8	13,0	21,9	19,0
Жири, г	15,2	15,4	1,3	15,5	2,0
Вуглеводи, г і в т. ч.	12,6	13,6	7,9	13,8	9,5
Харчові волокна, г	3,2	3,8	18,8	3,9	21,9
Енергетична цінність, ккал	140	165	17,9	168	20,0
Мінеральні речовини, мг:					
Натрій	8,4	9,5	13,1	9,5	13,1
Калій	324	390	20,4	396	22,2
Кальцій	36,4	41,5	14,0	42,8	17,6
Магній	30,4	35,6	17,1	35,6	17,1
Фосфор	32,6	42,6	30,7	43,4	33,1
Залізо	1,1	1,3	18,2	1,3	18,2
Вітаміни, мг:					
Вітамін А (бета каротин)	0,1	0,11	10,0	0,2	200,0
Вітамін В1 (Тіамін)	0,2	0,3	50,0	0,32	60,0
Вітамін В2 (Рибофлавін)	0,1	0,2	200,0	0,22	220,0
Вітамін В6 (Піридоксин)	0,04	0,08	200,0	0,08	200,0
Вітамін В9 (Фолева кислота)	0,1	0,12	120,0	0,13	130,0
Вітамін Е (Токоферол)	0,2	0,4	200,0	0,42	210,0
Вітамін РР (Нікотинова кислота)	0,5	0,6	20,0	0,6	20,0
Вітамін С (Аскорбінова кислота)	21	30	42,9	31	47,6
Енергетична цінність, ккал	135	145	7,4	148	9,6

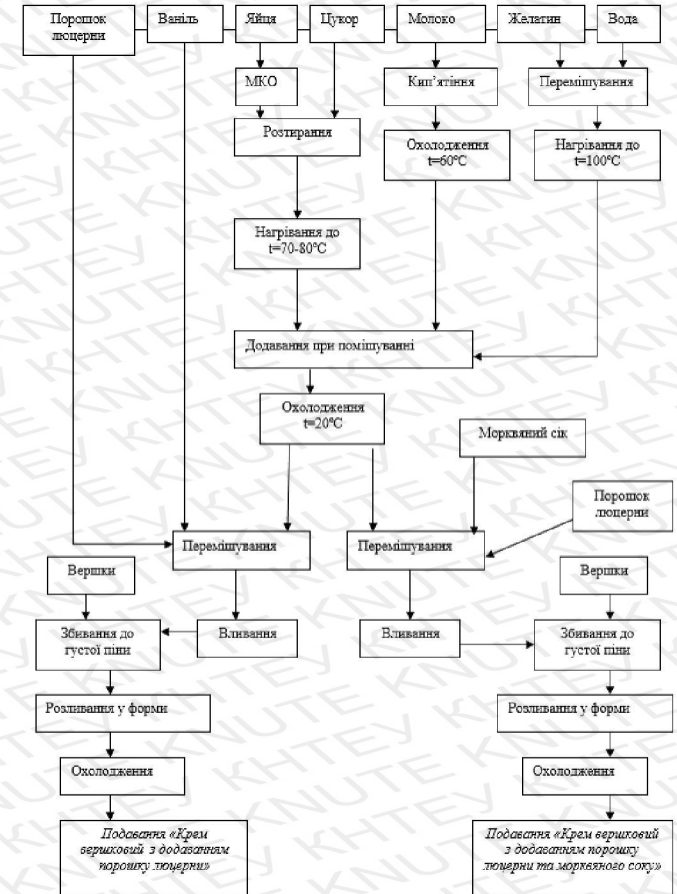
Вершковий крем з порошком люцерни



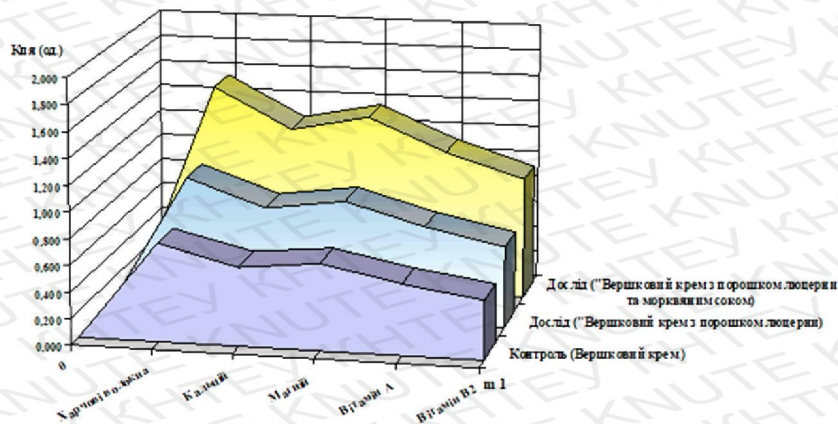
Вершковий крем з порошком люцерни та морквяним соком



Технологічна схема приготування вершкових кремів з порошком люцерни та морквяним соком

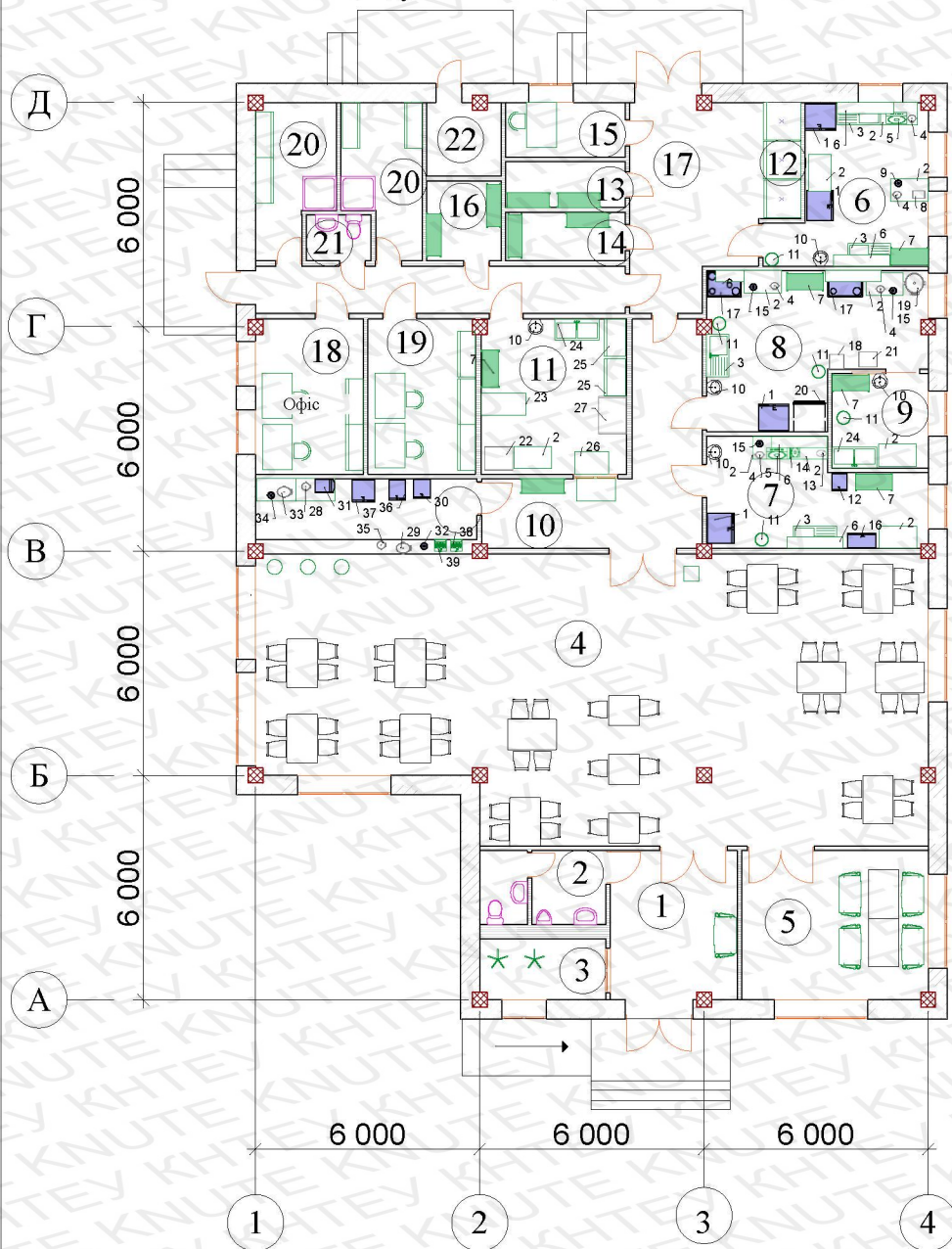


Модель якості вершкових кремів із порошком люцерни та морквяного соку



				КНТЕУ 181.20 07-31 з.ф.н. ВКП;ГЧ		
				Проект кафе дитячого на 50 місць у Дарницькому районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій десертів		
				Дитяче кафе на 50 місць		
				Стадія	Аркуші	Аркушів
Зав. кафедрою	Федорова Д.В.	Підпис	Дата	Н	2	3
Керівник	Пережелія М.П.					
Студентка	Школьна Н.О.	Графічні матеріали за результатами наукових досліджень				
				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7 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	15
2	Санвузол для відвідувачів	7
3	Гардероб для відвідувачів	5
4	Зала кафе	100
5	Дитяча кімната	20
Виробничі приміщення		
6	Допоміжний цех	11
7	Холодний цех	9
8	Гарячий цех	15
9	Мийня кухонного посуду	5
10	Роздаткова	7
11	Мийня столового посуду і сервіза	14
Складські приміщення		
12	Приміщення охолоджувальних камер	9
13	Комора бакалійних товарів	6
14	Комора сухих продуктів	6
15	Приміщення комірника	6
16	Комора та мийня тари та інвентарю	5
17	Завантажувальна	12
Адміністративні і побутові приміщення		
18	Офіс	12
19	Приміщення персоналу	12
20	Гардероб для персоналу з душовими	16
21	Сан. вузол для персоналу	3
Технічні приміщення		
	Теплопункт	5
	Всього	300
	Корисна площа закладу, м²	295

Специфікація технологічного устаткування

№ п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри l b
1	Шафа холодильна комбінована	Electrolux RH06DFD2F	4	750 810
2	Стіл виробничий	ITERMA 430 CG-211/1006	9	1000 600
3	Стіл з мийною ванною	ITERMA 430 BC-13/600/1150	4	1150 600
4	Ваги електронні порційні	CAS SW-2	5	239 190
5	Смочерізка	Гамма-5А	2	550 290
6	Поліція настінна	ITERMA 430 ПН/1503	6	1500 300
7	Стелаж перевертний	ITERMA 430 Ст-31/1005	5	1000 500
8	М'ясорозрілювач	AIRHOT MTS737	1	330 185
9	М'ясорубка	GASTROMIX MG-12	1	400 218
10	Рукомильник компакт настінний	ITERMA БЦ 15-400/310 П	4	400 310
11	Бачок для відколів	ITERMA ПТ НБ-50	5	500 500
12	Фризер	UGOLINI MINGEL 2	1	390 480
13	Міксер	Robot Coupe CMP 300 V.V.	1	300 250
14	Слайсер	Lusso 220 GUSL	1	260 410
15	Блендер	MR 550 Blender	3	250 250
16	Морозильна камера	Elcold ZS 210 RP	1	760 350
17	Електрична плита	Inoksan 7KE200	2	800 730
18	Електрокап'яльник	EWT INOX WB-30E1	1	390 390
19	Макароніварка	Lincal PB66FL/150	1	600 600
20	Пароконвектомат	„Rational“ CD/CM 101	1	847 771
21	Піч мікрохвильова	DELONGHI ECB 2071	1	515 400
22	Машина для миття посуду	SILANOS E1000	1	640 730
23	Стіл для чистого посуду	Abat CTMP-6-1	1	1200 600
24	Ванна мийна двохсекційна	ITERMA БЦ 24/1200/600	2	1200 600
25	Шафа для посуду	ЩДП	2	1000 600
26	Стіл для збирання залишків їжі	KAYMANCTI-455/0906 П	1	900 600
27	Утилізатор харчових відходів	HURAKAN HKN-FWD370A	1	1000 800
28	Кавомолка	JUNIOR SILVER Cimbali	1	220 360
29	Барний комбайн (міксер, льодоподрілювач, блендер, цитрус-прес)	Macap P 515X (C10)	1	265 440
30	Льодогенератор	IM-25CLE	1	840 446
31	Кавоварка експрессо	Astoria SMSA/2 LISA BW	1	700 535
32	Соковижималка	KENWOOD JE 810	1	400 230
33	Електрочайник	MOULINEX BY 5200	1	250 250
34	Блендер	MOULINEX DDF 643	1	350 250
35	Міксер для коктейлів	HMD200-CE	1	165 171
36	Фризер	BTM 10A STAFF	1	435 570
37	Холодильна шафа	Inter 230 Інтертехніка	1	606 625
38	Автоматизоване робоче місце офісанта	R-Keeper V7	1	260 180
39	Електронне меню	E-menu	1	350 200

КНТЕУ 181.20 07-31 з.ф.н. ВКП;ГЧ

Проект кафе дитячого на 50 місць у Дарницькому районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій десертів

Зав. кафедрою	П.І.Б.	Підпис	Дата	Дитяче кафе на 50 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Федорова Д.В.					Н	3	3
Керівник	Перепелиця М.П.						
Студентка	Шкельня Н.О.			План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання М 1:100	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7 група, з.ф.н.		