КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

«Проект дитячого кафе на 50 місць в Дарницькому районі м. Києва»

Студентки 2 курсу 5 групи, спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Ресторанні технології»	_____	**В.Ю. Байда**
Науковий керівник проекту	_____	**М.Ф. Кравченко, д-р техн. наук, професор**
Наукові консультанти:		
Розділ 1. Концепція. Технологія. Організація.	_____	**М.Ф. Кравченко, д-р техн. наук, професор**
Підбір технологічного устаткування	_____	**І.І. Тарасенко, канд. техн. наук, доцент**
Розділ 2. Архітектура. Дизайн.	_____	**С.Л. Шаповал, канд. техн. наук, доцент**
Заходи щодо охорони праці, електробезпеки, пожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища	_____	**І.І. Тарасенко, канд. техн. наук, доцент**
Розділ 3. Управління. Економіка.	_____	**А.Г. Охріменко., к.е.н., доцент**
Гарант освітньої програми	_____	**М.Ф. Кравченко, д-р техн. наук, професор**

Київ – 2018

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ М.Ф. Кравченко

«_____»_____ 2018 р.

З А В Д А Н Н Я

на випускний кваліфікаційний проект студентці

БАЙДІ ВІКТОРІЇ ЮРІЇВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

на тему:

«Проект дитячого кафе на 50 місць в Дарницькому районі м. Києва»

Київ – 2018

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

затверджена наказом ректора від «15» грудня 2017 р. № 4299 (зфн)

2. Строк здачі студентом закінченого проекту: 22. 11. 2018 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства в Дарницькому районі м. Києва з впровадженням технології пісочного печива з моркв`яними цукатами, розробка борошняних кондитерських виробів з пісочного тіста, збагачених бета-каротином.

Вихідні дані:

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

3.2. Розробити неймінг, легенду та логотип закладу.

3.3. Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання.

3.4. Обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.

3.5. Визначити напрями технологічних інновацій. Розробити технологію борошняних кондитерських виробів з покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість.

3.6. Структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів.

3.7. Розробити об'ємно-планувальні рішення закладу, заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм та клінінгу.

3.8. Визначити інженерно-будівельні рішення, будівельно-технічні та експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води). Розрахувати кошторис будівництва. Підготувати документацію для здачі об'єкта в експлуатацію.

3.9. Розробити заходи щодо охорони праці, електробезпеки, пожежної безпеки, з охорони навколишнього середовища.

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

3.11. Обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформувати 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.

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

Об’єкт дослідження: Проект дитячого кафе на 50 місць в Дарницькому районі м. Києва, технологія пісочного печива з моркв'яними цукатами.

Предмет дослідження: дитяче кафе на 50 місць, морква, цукати з моркви, печиво пісочне з моркв`яними цукатами.

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

Вступ

- Актуальність теми
- Мета і завдання
- Практична значущість отриманих результатів

1. Концепція. Технологія. Організація.

1.1. Концепція підприємства.
1.2. Наукове обґрунтування і розроблення новітніх технологій борошняних кондитерських виробів та дослідження показників їх якості.
1.3. Виробничий процес.
1.4. Процес обслуговування споживачів.
1.5. Санітарно-гігієнічні заходи і клінінг.
1.6. Адміністративно-побутові приміщення.
1.7. Технічні приміщення.
1.8. Об'ємно-планувальне рішення закладу.

2. Архітектура. Дизайн.

2.1. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території. Характеристика будівлі.
2.2. Інженерні системи.
2.3. Дизайн.
2.4. Кошторис. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта. Охорона навколишнього середовища
2.5. Заходи щодо охорони праці, електробезпеки, пожежної безпеки. Цивільний захист.

3. Управління. Економіка.

3.1. Організаційно-правовий статус.
3.2. Економічне обґрунтування інвестиційного проекту.

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

5. Перелік графічного матеріалу:

1. Ситуаційний план М 1:5000 - 1 акруш;
2. План благоустрою території М 1:500 - 1 акруш;
3. План закладу з розташуванням технологічного устаткування М 1:100- 1 акруш;

4. Схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування - 1 акруш;
5. Графічні матеріали з впровадженням новітніх технологій - 1 акруш;
6. Дизайнерські рішення фасаду будівлі М 1:100 - 1 акруш;
7. Загальні дані - 1 акруш;

6. Консультанти по проекту із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Концепція. Технологія. Організація.	Кравченко М.Ф., д.т.н., професор		
Підбір технологічного устаткування	Тарасенко І.І., к.т.н., доцент		
Архітектура. Дизайн.	Шаповал С.Л., к.т.н., доцент		
Заходи з охорони праці, електробезпеки, пожежної безпеки. Цивільний захист.	Тарасенко І.І., к.т.н., доцент		
Управління. Економіка.	Охріменко А.Г., к.е.н., доцент		

7. Календарний план виконання проекту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проекту	**Строк виконання етапів роботи**	
		За планом	Фактично
1	Концепція закладу. Технологія. Організація.	07.02. – 30.06.2018	
2	Проведення наукових досліджень згідно ВКП	07.02. – 04.04.2018	
3	Підготовка наукової статті за результатами наукових досліджень	05.04. – 28.04. 2018	
4	Архітектура. Дизайн.	01.09. – 15.10.2018	
5	Управління. Економіка.	16.10. – 30.10.2018	
6	Оформлення випускного кваліфікаційного проекту	01.11. – 07.11.2018	
7	Презентація випускного кваліфікаційного проекту	08.11. – 09.11.2018	
8	Подання випускного кваліфікаційного проекту на кафедру	12.11.2018	
9	Захист випускного кваліфікаційного проекту в ДЕК	Грудень 2018 р.	

8. Дата видачі завдання: «07» лютого 2018 року

Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____ **М.Ф. Кравченко**

Керівник освітньо-професійної програми _____ **М.Ф. Кравченко**

Завдання прийняла до виконання студентка дипломниця _____ **В.Ю. Байда**

Висновок керівника випускного кваліфікаційного проекту

Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____
(підпис, дата)

Висновок про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студентки Байди Вікторії Юріївни може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Керівник освітньо-професійної програми _____ **М.Ф. Кравченко**

Завідувач кафедри _____ **М.Ф. Кравченко**

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

Студентки: Байди Вікторії Юріївни

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Заочної форми навчання
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Спеціалізація «Ресторанні технології»

ТЕМА ПРОЕКТУ: Проект дитячого кафе на 50 місць в Дарницькому районі м. Києва

Керівник проекту: Кравченко Михайло Федорович

Термін захисту "____" _____2018 р.
Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація
Відповідно до теми та завдання виконано випускний кваліфікаційний проект дитячого кафе на 50 місць в Дарницькому районі м. Києва, який містить три розділи: «Концепція. Технологія. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».
У розділі «Концепція. Технологія. Організація» сформульовано концепцію закладу ресторанного господарства, проаналізовано соціально-економічну ситуацію заданого району, надано характеристику сегмента ринку (потенційного контингенту), якому буде надано перевагу, обґрунтовано доцільність проекту закладу. Розраховано виробничу програму закладу ресторанного господарства. Розроблено технологію борошняних кондитерських виробів з покращеним нутрієнтним складом, а саме, печива пісочного з моркв`яними цукатами. Обґрунтовано й розроблено організаційну структуру виробничого процесу та процесу обслуговування споживачів. Проведено розрахунки площі приміщень дитячого кафе на 50 місць і загальної площі об'єкта.
У розділі «Архітектура. Дизайн», присвяченому інженерно-будівельному рішенню об'єкта, його розміщено у містобудівній структурі, охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем, розроблено пропозиції щодо дизайну екстер'єру та інтер'єру закладу ресторанного господарства. Розроблено заходи щодо охорони праці, техніки безпеки при експлуатації закладу.

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правового статусу закладу з розробленням організаційної структури та економічне обґрунтування проектування закладу.
Випускний кваліфікаційний проект викладено на _____ сторінках пояснювальної записки та містить _____ таблиць і _____ рисунків, _____ додатків. Графічний матеріал – 7 аркушів.

Аннотация
В соответствии с темой и заданием выполнен выпускной квалификационный проект детского кафе на 50 мест в Дарницком районе города Киева, содержащий три раздела: «Концепция. Технология. Организация», «Архитектура. Дизайн», «Управление. Экономика».
В разделе «Концепция. Технология. Организация» сформулирована концепция заведения ресторанного хозяйства, проанализировано социально-экономическую ситуацию заданного района, охарактеризовано сегмент рынка (потенциальног контингента), которому будет отдано предпочтение, обоснована целесообразность проекта предприятия. Произведены расчёты производственной программы заведения ресторанного хозяйства. Разработано технологию мучных кондитерских изделий с улучшенным нутриентным составом, а именно, печенья песочного с морковными цукатами. Обосновано и разработано организационную структуру производственного процесса обслуживания потребителей. Проведены расчеты площади помещений детского кафе на 50 мест и общей площади объекта.
В разделе «Архитектура. Дизайн», посвященном инженеро-строительному решению объекта, его размещению в градостроительной структуре, охарактеризовано конструктивную схему здания и инжинерных систем, разработаны мероприятия по охране труда, технике безопасности при эксплуатации заведения.
Раздел «Управление. Экономика» содержит обоснование организационно-правового статуса заведения с разработкой организационной структуры и экономическим обоснованием проектируемого предприятия.
Выпускной квалификационный проект изложен на _____ страницах пояснительной записки и содержит _____ таблиц и _____ рисунков, _____ приложений. Графический материал – 7 листов.
Annotation
Under the theme and objectives of the project made the final qualifying cuisine restaurant with children cuisine cafe with 50 seats in the Darnitsia district. Kyiv, which contains three sections: «Concept. Technology. Organization», «Architecture. The design», «Management. Economy».
In the «Concept. Technology. Organization» formulated the concept of restaurant business establishments, analyzed the socio-economic situation of a given area, characterized by market segment (potential contingent), which will be given preference, the expediency of the project company. Developed manufacturing

program places the restaurant industry. The technology of flour confectionery products with improved nutrient composition has been developed, namely, shortbread with carrot candied fruits. Substantiated and developed the organizational structure of the production process and the process of customer service. The calculations of floor space of the café with 50 seats and the total area of the object.
In the «Architecture. The design», dedicated to the engineering and construction solutions of the object, its location in an urban structure, characterized by a constructive scheme of the exterior and interior café business establishments. Developed measures for the protection, safety in the operation of the institution. «Management. Economy» contains a justification of the legal form of management with the development of the organizational structure and the economic rationale for the projected enterprise. Master`s degree project outlined on ____ pages of explanatory notes and contains _____tables and _____ pictures, _____ applications. Graphic material - 7 sheets.

ЗМІСТ

Вступ.....

Розділ 1. Концепція. Технологія. Організація.

1.1. Концепція підприємства.

1.2. Наукове обґрунтування і розроблення новітніх технологій борошняних кондитерських виробів та дослідження показників їх якості.

1.3. Виробничий процес.

1.4. Процес обслуговування споживачів.

1.5. Санітарно-гігієнічні заходи і клінінг.

1.6. Адміністративно-побутові приміщення.

1.7. Технічні приміщення.

1.8. Об'ємно-планувальне рішення закладу.

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

2.1. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території. Характеристика будівлі.

2.2. Інженерні системи.

2.3. Дизайн.

2.4. Кошторис. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта. Охорона навколишнього середовища.

2.5. Заходи щодо охорони праці, електробезпеки, пожежної безпеки. Цивільний захист.

Розділ 3. Управління. Економіка.

3.1. Організаційно-правовий статус.

3.2. Економічне обґрунтування інвестиційного проекту.

Висновки та пропозиції.....

Список використаних джерел .....

Додатки .....

Графічні матеріали.....

Вступ

Актуальність роботи: Основною особливістю сучасних закладів ресторанного господарства повинна бути їх локальність за характером діяльності, спрямованість на регіональний ринок, на задоволення індивідуальних потреб споживачів. І як наслідок – наявність достатньої кількості закладів ресторанного господарства на ринку. При розробці кожного проекту слід використовувати індивідуальний підхід до об'єкту проектування та проводити маркетингові дослідження, які дають можливість визначити специфіку конкретного регіонального ринку.

Метою роботи є проектування закладу ресторанного господарства в Дарницькому районі м. Києва з впровадженням технології пісочного печива з моркв`яними цукатами, розробка борошняних кондитерських виробів з пісочного тіста, збагачених бета-каротином.

Відповідно до мети поставлені наступні *завдання:*

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

- Розробити неймінг, легенду та логотип закладу.

-Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання.

- Обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.

- Визначити напрями технологічних інновацій. Розробити технологію борошняних кондитерських виробів з покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість.

- Структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу.

Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів.

- Розробити об’ємно-планувальні рішення закладу, заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм та клінінгу.

- Визначити інженерно-будівельні рішення, будівельно-технічні та експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води). Розрахувати кошторис будівництва. Підготувати документацію для здачі об’єкта в експлуатацію.

- Розробити заходи щодо охорони праці, електробезпеки, пожежної безпеки, з охорони навколишнього середовища.

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

- Обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформувати 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 дитячого кафе на 50 місць в Дарницькому районі м. Києва, технологія пісочного печива з моркв'яними цукатами.

Предмет дослідження: дитяче кафе на 50 місць, морква, цукати з моркви, печиво пісочне з моркв`яними цукатами.

Практичне значення. Прийняті у проекті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства, а саме дитячого кафе в Дарницькому районі м. Києва на 50 місць.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція підприємства

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 1 лютого 2018 року становить 340, 092 чол.

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 проектований заклад планується на території житлового масиву «Осокорки» по вулиці Григорія Ващенка. Серед місцевих жителів (100 чол.) було проведено опитування, результати якого приведені в таблиці 1.1:

Таблиця 1.1

Результати анкетного дослідження потенційних споживачів

Запитання, варіанти відповідей	**Кількість відповідей**	**Частка відповідей,%**
1. Чи користуєтесь Ви послугами закладів ресторанного господарства?		
-так	70	70

Продовження табл. 1.1.

-ні	10	10
-інколи	20	20
2. З якою метою Ви відвідуєте заклади ресторанного господарства?		
-щоденне харчування	25	25
-організація дозвілля	15	15
-бізнес-ланч	30	30
-святкування урочистих подій	30	30
3. Яких типів закладів ресторанного господарства, на вашу думку, не вистачає в мікрорайоні?		
-ресторанів	9	9
-барів	10	10
-кафе	11	11
-дитячих кафе	65	65
-закусочних	5	5
4. Яку суму грошей Ви витрачаєте на послуги закладів ресторанного господарства?		
-до 200 грн.	35	35
-200-250 грн.	35	35
-250-350 грн.	20	20
-більше 350 грн.	10	10
5. Чи є у вашій сім`ї діти?		
-так	70	70
-ні	30	30
6. Чи хотіли б Ви бачити в меню продукцію дитячого харчування		
-так	81	81
-ні	19	19
7. Чим Ви керуєтесь при виборі закладу ресторанного господарства?		
-меню	20	20
-розташування	30	30
-ціни	21	21
-рівень обслуговування	27	27
-наявність місця для паркування	2	2
8. Ваш вік?		
- до 20 років	16	16
-21-30 років	26	26

-31-40 років	30	30
-41-50 років	17	17
- більше 50 років	11	11
9. Який середньомісячний дохід на одного члена сім`ї в місяць?		
-3200-5000 грн.	34	34
-5000-7000 грн.	52	52
- більше 7000 грн.	14	14
10. Місце проживання?		
- Житловий масив	78	78
-в іншому районі міста	22	22

В ході опитування було встановлено, що 70 % опитуваних має дітей, 81 % хотіли б бачити у меню закладів харчування страви для дітей і 65 % опитуваних вважає, що в даному мікрорайоні доречним є проектування дитячого кафе.

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

Потенційними відвідувачами майбутнього закладу 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 закладу в радіусі 2 км знаходяться 14 закладів ресторанного господарства, серед яких 1 ресторан («БАГРАТІОНІ»), 5 кафе («KAKAO FAMILY», «PESTO CAFE», «UPSTAIRS CAFE», «COMIC CAFE», «ЛЬВІВСЬКІ ПИРОГИ»), 1 кафе сімейного типу «FAMILY CAFE», 2 піцерії («DELIANO PIZZA», «ПІЦА-СУШІ») , 1 суші –бар («СОНЯЧНИЙ ДРАКОН»), 2 кав`ярні («КОФЕЙНИК», «COFFEE AND TEA»), 1 сімейна кав`ярня («LeMur»). Серед даних закладів подібними до проектованого є 2: кафе сімейного типу «FAMILY CAFE» на 50 місць, сімейна кав`ярня «LeMur» на 10 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.

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

Конкурентними перевагами проектованого 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 закладу ресторанного господарства запропоновано назву «Казкова країна» спрямовану на формування серед потенційних гостей образного уявлення про яскравий, колоритний і радісний світ дитинства та казок. У «Казковій країні» будуть переплітатися персонажі різноманітних казок, тому неймінг проектованого кафе спрямований на створення позитивних асоціацій у дітей, пов'язаних з дитячими казками, мультфільмами та веселим проведенням часу.

Позиціонування кафе «Казкова країна» як дитячого кафе з широким асортиментом дитячих страв дозволить не залишати байдужими місцевих мешканців; стимулювати цікавість до закладу і спонукати споживачів до його

відвідування; створити особливий настрій відвідувачам; забезпечити конкурентні переваги закладу.

Кафе «Казкова країна» відрізнятиметься особливою атмосферою, дизайном інтер`єру, меню та оригінальною подачею страв.

Легенда кафе (основна концептуальна ідея):

Кожен з нас, будучи дитиною, особливо любив 3 речі: казки, іграшки і солодощі. Втілити ці бажання кожна дитина зможе у нашому закладі. Кафе «Казкова країна» 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 кафе виконаний у казковому стилі. Атмосфера закладу дозволить гостям відчути себе у казковому лісі та завітати у гості до найвідоміших казкових та анімаційних персонажів.

Розроблено фірмовий логотип кафе «Казкова країна»



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

Фірмовий слоган кафе «Казкова країна»:

Десь, у великому місті, серед сотень машин та хмарочосів, існує крихітна країна. Країна – де живе казка. 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. «Казкова країна» - поринь у казку разом з нами!

Внутрішнє оформлення кафе буде тематичним, у казковому стилі. В інтер'єрі використовуватимуться зображення казкових героїв. На стінах, стелі, буде встановлено незвичайне світлове оформлення. У залі розміщуватимуться макети та м`які іграшки у вигляді казкових персонажів.

У «Казковій країні» гості зможуть скуштувати смачні та корисні десерти, бабусині пиріжки, корисні молочні коктейлі та багато іншого.

У закладі буде можливість придбати продукцію за умови споживання у залі закладу, 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 закоханих, 8 березня, Хеллоуін, День іменинника та ін.), аквагрим, дитячий кінотеатр, яскраві дискотеки з мильними бульбашками, проведення різноманітних майстер-класів, виїзне обслуговування.

Концептуальне меню закладу

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

У меню кафе «Казкова країна» будуть присутні різноманітні страви для дітей з ексклюзивним дизайном. Меню кафе «Казкова країна» включатиме: Молочний коктейль з полуницею «Полунична радість», молочний коктейль з бананом «Чунга-Чанга», пісочне печиво з моркв`яними цукатами «Морквинка», салат «Олів`є» з куркою «Курочка ряба», курячий суп з фрикадельками «Казкове море», рибний шашличок «Золота рибка», млинчики з фруктами «Кіт Леопольд» та ін.

Передумовою успішної реалізації продукції кафе «Казкова країна» є фірмовий казковий 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 ресторанних технологій, основи дитячого харчування.

Пріоритетним у продовольчому забезпеченні закладу є закупівля сировини та напівфабрикатів у місцевих виробників. Оскільки основними відвідувачами даного закладу 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 в кафе встановлюватиметься спеціальне обладнання. Урізноманітнити враження відвідувачів допоможе назва страв. Так як 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, приблизно раз на квартал меню доповнювтиметься новою стравою або будуть видозмінюватися існуючі страви.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Для дизайну дитячого кафе «Казкова країна» необхідно передбачити яскраві барви в інтер'єрі, якісні та правдоподібні малюнки улюблених казкових героїв та персонажів з мультфільмів на стінах. Оскільки, основними відвідувачами 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 спричинятимуть шкідливого впливу на здоров`я.

Дизайн кафе буде виконано в рамках однієї тематики. Казкові мотиви, сюжети популярних мультфільмів будуть присутні не тільки в оформленні стін

з зображенням персонажів: в закладі будуть присутні тематичні декорації для того, щоб дитина могла відчути себе героєм казкового, анімаційного світу.

Для розваг дітлахів в кафе будуть розміщені міні-лабіринт, дитяча гойдалка та гірка.

Кожен елемент в приміщенні слугуватиме для того, щоб кожна дитина відчувала себе в яскравій, незабутній атмосфері казки.

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

Посуд – це важливий елемент інтер'єру приміщення. Правильно підібраний посуд слугує не тільки прикрасою столу, але й частиною реклами.

Посуд, який буде привабливим для відвідувачів збільшуватиме об'єми продажу та повинен відповідати наступним параметрам: виглядати яскраво та привабливо, мати форму іграшки або копіювати посуд з казок; гармонійно поєднуватися з інтер'єром та кольоровою гамою приміщення; бути виготовленим з надійного та безпечного матеріалу.

У залі будуть розміщені 4-х та 2-місні столики з дерев`яним покриттям і стільці з дерев`яними ніжками.

Форма обслуговуючого персоналу буде виконана у вигляді казкових 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. Маленькі гості повинні знати, що ця казка, в першу чергу, створена для них.

Сервіс

Дитяче кафе «Казкова країна» 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 кафе.

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

Серед додаткових послуг кафе пропонує: *безкоштовні майстер-класи для дітей; настільні ігри; реалізацію страв із собою «на виніс»; організація обслуговування свят на за участю аніматорів; оформлення зали відповідно до тематики заходу; послуги няні; проведення мильних дискотек; послуги аква-гримера; дитячий кінотеатр; музичний супровід свят; виїзне обслуговування; безкоштовна паркова для відвідувачів; виклик таксі на замовлення споживачів.*

Особливими перевагами дитячого кафе «Казкова країна» є:

- Максимум розваг для дітей. У проектованому закладі передбачаються збалансовані розваги, у яких будуть задіяні емоції, динаміка, інтелект. Саме тому, ми пропонуємо авторські програми з використанням тематичних реквізитів, розвиваючих ігор, танців, естафет, ігор на логіку і моторику.

-Дитячі аніматори. У кафе передбачаються тематичні програми для дівчаток та хлопчиків різного віку. Наявність яскравих костюмів, казкових декорацій, конкурсів, жартів, веселощів, пісень і танців зроблять дитяче

свято незабутнім. Свята організовуються за мотивами улюблених казок та мультфільмів: «Щенячий патруль», «Маша і Ведмідь», «Смішарики», «Лунтик», «Колобок», «Вінні Пух».

- Корисне меню. Після веселих розваг на дітей чекають смачні і корисні страви. Меню закладу передбачає приготування та подачу смачних та корисних страв у казковому оформленні.

- Свята для наймолодших. Кафе «Казкова країна» передбачає святкування першого дня народження, присутні спеціальні програми «Хрестини», «Постриижини» та ін..

- Демократична цінова політика. У проектованому закладі передбачається встановлення демократичних цін. Передбачається гнучка система знижок, щомісячні акції та подарунки.

Проектований заклад ресторанного господарства буде розташований у спальному районі міста Києва – на вул. Григорія Ващенко, 7 а. Обрана ділянка знаходиться в окремій будівлі, тож вивіску буде гарно видно.

Основним каналом збуту готової продукції у проектованому закладі 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, мильних дискотек, послуги аква-гримера, виїзне обслуговування.

З метою збільшення об`єму продажу товарів та послуг кафе, необхідним є створення клієнтської бази. Відвідувачі повинні бути зацікавлені та приємно здивовані, кожного разу відвідуючи наш заклад. Створивши таку базу персонал кафе 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 надають привілеї для постійних відвідувачів , а також дисконтні знижки. Так,

при святкуванні Дня народження, іменинник отримає святковий торт та повітряні кульки в подарунок.

Режим роботи проектованого закладу планується з 10.00 до 21.00 щодня без вихідних.

Висновки:

За результатами аналізу ринку послуг ресторанного господарства Дарницького району м. Києва, підтверджують доцільність проектування дитячого кафе «Казкова країна» на 50 місць у побудованому приміщенні по вул. Григорія Ващенко, 7-а, загальною площею 516 м^2.

Формат – дитяче кафе з демократичними цінами та рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 150-200 грн.

Позиціонування кафе «Казкова країна» – демократичне кафе, у меню якого включено широкий асортимент десертів, борошняних кондитерських виробів, основних страв.

Оформлення кафе – яскраве та казкове.

Цільовим сегментом ринку споживачів для дитячого кафе є діти віком від 2 до 14 років, за місцем проживання – переважно мешканці району та відвідувачі з інших районів міста Києва з пізнавальними мотивами («цікаво»).

Ґрунтуючись на результатах дослідження, теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію дитячого кафе «Казкова країна».

Таблиця 1.2

Концепція кафе «Казкова країна»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розташування проектованого закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Дарницький район
Місце розташування проектованого закладу	М. Київ, Дарницький район, вул. Григорія Ващенко, 7 а

Продовження табл. 1.2.

Неймінг	
Тип закладу	Дитяче кафе
Неймінг	Дитяче кафе «Казкова країна»
Логотип	
Легенда	Кожен з нас, будучи дитиною, особливо любив 3 речі: казки, іграшки і солодощі. Втілити ці бажання кожна дитина з може у нашому закладі. Кафе «Казкова країна» запрошує дорослих та дітей поринути в казковий світ дитинства. Зустрічатимуть та пригощатимуть смачними стравами тут будуть герої улюблених казок, а кожен гість відчує себе казковим персонажем. Інтер`єр закладу виконаний у казковому стилі. Атмосфера кафе дозволить гостям відчути себе у казковому лісі та завітати у гості до найвідоміших казкових та анімаційних персонажів.
Концептуальне меню	
Основним гастрономічним спрямуванням за тематикою кафе «Казкова країна» є традиційні страви української кухні з ексклюзивним дизайном в українському стилі.	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Дизайн кафе буде виконано в рамках однієї тематики. Казкові мотиви, сюжети популярних мультфільмів будуть присутні не тільки в оформленні стін з зображенням персонажів. Також будуть присутні тематичні декорації для того, щоб дитина могла відчути себе героєм казкового, анімаційного світу.
Фірмові кольори	Жовтий, блакитний, червоний, зелений

Продовження табл. 1.2.

Фірмові атрибути, атмосфера	Атмосфера закладу спрямована на створення позитивних асоціацій у відвідувачів, веселого проведення часу, різноманітних ігор з аніматорами. В інтер'єрі закладу будуть використані декорації в стилі популярних мультфільмів, розміщатимуться об`ємні фігури казкових героїв, буде створено казкове освітлення у вигляді сонечка, місяця, хмаринок.
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат – дитяче кафе з демократичними цінами та рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 150-200 грн.
Види обслуговування	Індивідуальне, бенкетне
Види меню	Меню вільного вибору страв, бенкетне меню, електронне меню на сайті
Форми обслуговування	У проектованому закладі заплановано застосування обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий)
Додаткові послуги	Безкоштовні майстер-класи для дітей; реалізація страв із собою «на виніс»; організація обслуговування свят на за участю аніматорів; оформлення зали відповідно до тематики заходу; послуги няні; настільні ігри; проведення мильних дискотек; послуги аква-гримера; дитячий кінотеатр; музичний супровід свят; виїзне обслуговування; безкоштовна паркова для відвідувачів; виклик таксі на замовлення споживачів.
Режим роботи	Режим роботи проектованого закладу планується з 10.00 до 21.00 щодня без вихідних.
Зали для споживачів, кількість місць	Основна зала кафе на 50 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	4,6

1.2. Наукове обґрунтування і розроблення новітніх технологій борошняних кондитерських виробів та дослідження показників її якості.

Впровадження технології пісочного печива збагаченого бета-каротином.

Пріоритетним напрямком розвитку сучасних закладів ресторанного господарства є інноваційний підхід до організації харчування та технології приготування борошняних кондитерських виробів для дітей. Сучасні тенденції дитячого харчування висувають все більш жорсткі вимоги до якості продуктів та технології їх приготування. Вирішальними чинниками, які впливають на вибір споживачів є: інгредієнти, які використовують для приготування страв, безпечність продуктів, гіпоалергенність, збагачення вітамінами і корисними речовинами.

Основні тренди, які сформувалися у світі щодо дитячого харчування в закладах ресторанного господарства – це органічність, екологічність, натуральність, раціональність та корисність, дієтичність, функціональність, нестандартність та оригінальність подачі.

Інноваційні технології дозволяють створювати «розумні» ресторани та підбирати компоненти страв або складати індивідуальне меню, для конкретного споживача послуг – дитини, в залежності від її фізіологічних потреб.

Основа здорового харчування – збалансований раціон з усіма нутрієнтами. Проте, в результаті технологічної обробки, використання неякісної сировини, впливу інших факторів, організм людини не отримує необхідної кількості незамінних компонентів. Одним із способів усунути цей дефіцит, підвищити стійкість організму до несприятливих факторів навколишнього середовища є систематичне вживання харчових продуктів, збагачених комплексом біологічно активних речовин з широким спектром терапевтичної дії. Збагачені харчові продукти називають функціональними, а харчування – функціональним.

Одним із варіантів збагачення продукції дитячого харчування є заміна звичайних інгредієнтів на більш корисні.

Серед біологічно активних компонентів їжі, що спричиняють відчутний вплив на здоров`я дитини, значна роль належить каротиноїдам. Каротиноїди – це один з основних джерел вітаміну А, нестача якого в організмі призводить до порушення росту, процесів відтворення, діяльності нервової системи, зниження стійкості організму до інфекцій. Вітамін А сприяє зміцненню імунітету, захищає від запалень, шкідливих впливів агресивного зовнішнього середовища (наприклад, від ультрафіолету), збагачує тканини активним киснем.

Каротиноїди містяться в багатьох продуктах, зокрема, в ананасах, кедрових горіхах, сухій шипшині, шпинаті, щавлі, салаті, зеленій цибулі і зелені петрушки. Багатими на каротин є також обліпиха, садова горобина, черемша, солодкий червоний перець, гарбуз, кріп, помідори, яловича печінка, зелений горошок, персики, дині, брюссельська капуста, броколі, червонокачанна капуста, кольрабі, кавуни. Але основним джерелом каротину є морква та продукти її переробки.

Хімічний склад моркви представлено в таблиці 1.3:

Таблиця 1.3

Хімічний склад моркви, на 100 г продукту

Назва компонентів, г	**Морква червона**
Білки	1,30
Жири	0,10
Вуглеводи	7,00
Харчові волокна	2,40
Вітаміни, мг	
Каротиноїди, мг	12,00
Вітамін B_1 (тіамін)	0,06
Вітамін B_2 (рибофлавін)	0,07
Вітамін С (аскорбінова кислота)	5,00
Макро- та мікроелементи, мг	
Фосфор (Р)	55,00

Продовження таблиці 3.1.

Калій (K)	200,00
Кальцій (Ca)	27,00
Магній (Mg)	38,00
Натрій (Na)	21,00
Ферум (Fe)	0,70

Як видно з таблиці 1.3, морква багата не лише на каротиноїди, в ній також містяться вітаміни B_1 (тіамін), B_2 (рибофлавін), С (аскорбінова кислота), харчові волокна. У великій кількості присутні мінеральні речовини, такі як Калій (K), Фосфор (P), Магній (Mg). Завдяки такому складу, морква корисна всім: і дітям, і дорослим. Особливо важливим є вживання моркви для малюків і дошкільнят, оскільки повноцінне харчування відіграє важливу роль у формування дитячого організму.

Морква активізує внутрішньоклітинні окисно-відновні процеси, сприяє нормалізації вуглеводневого обміну, їй притаманні антисептичні, протизапальні та знеболювальні властивості.

Серед найбільш важливих властивостей моркви виділяють: високу енергетичну цінність, підвищений вміст антиоксидантів, позитивний вплив на кровообіг, серцево-судинну систему; підвищення імунітету, нормалізацію діяльності травної системи, сприяння регенерації клітин нирок і печінки, зниження ризику утворення каменів у жовчному міхурі.

Мета дослідження: розроблення технології пісочного печива з моркв`яними цукатами.

**Об`єкт дослідження:** технологія пісочного печива з моркв`яними цукатами.

Предмет дослідження: морква, цукати з моркви, тісто пісочне з моркв`яними цукатами, печиво пісочне з моркв`яними цукатами.

Методи дослідження: органолептичні методи визначення якості напівфабрикатів і готових виробів; розрахунковий метод визначення хімічного складу. Контролем було вибрано класичну рецептуру пісочного тіста № 16 згідно «Збірника рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів».

Для досягнення поставленої задачі було вивчено технологічні параметри виробництва пісочного печива. Пісочне печиво з моркв`яними цукатами виготовляли за традиційною технологією приготування пісочного печива з повидлом. Відмінністю є те, що на стадії додавання начинки повидло замінювали на моркв`яні цукати.

За розробленою технологією масло, цукор, збиті яйця перемішують до однорідної консистенції. До отриманої маси додають просіяне борошно і швидко замішують тісто. Температура в процесі замішування тіста не повинна бути більшою за 17℃. Тісто відсаджують за допомогою кондитерського мішка у вигляді зірочки, на серединку кладуть моркв`яні цукати і випікають.

Технологія приготування моркв`яних цукатів полягає у наступному:

Моркву очищають, нарізають кубиками. Готують цукровий сироп. В киплячий сироп закладають моркву, варять протягом 15 хвилин, потім відставляють на 5–7 хвилин охолонути. Повторюють процедуру ще 2 рази для того, щоб морква увібрала в себе цукровий сироп і при цьому не розварилася. При останньому кип’ятінні додають сік лимона. Відкидають моркву на друшляк, поміщають на деко, застелене пергаментом. Підсушують вироби в духовій шафі при температурі 80–90°С протягом 30 хвилин, охолоджують. Готові цукати посипають цукром.

Технологічна схема приготування пісочного печива з моркв`яними цукатами зображена на рисунку 1.1:

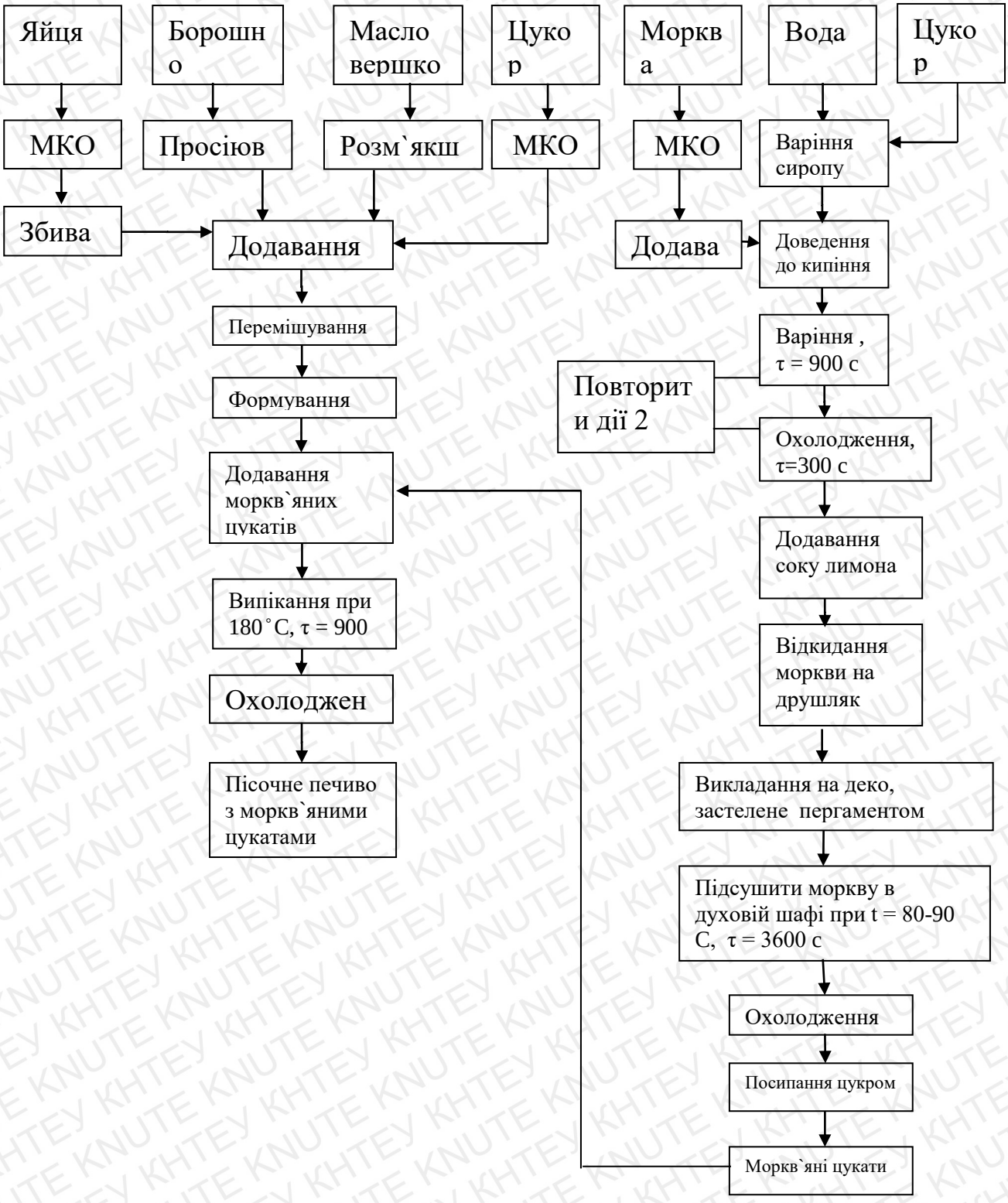


Рис. 1.1: Технологічна схема приготування пісочного печива з моркв`яними цукатами

Наступним етапом дослідження було визначено проведення органолептичної оцінки цукатів з моркви. За органолептичними показниками цукати відповідають вимогам: *зовнішній вигляд* – кубики та кружальця прозорі, не зморщені, однорідні за розміром і формою, обсипані цукровою пудрою, не злиплі; *консистенція* – щільна, не суха, плоди рівномірно проварені, легко розрізаються, без наявності грудочок цукру, що викристалізувався; *запах* – приємний, з ароматом пряно-ароматичних домішок; *колір* – від світлого до темного жовтогарячого, однорідний за всією масою, прозорий на розрізі; *смак* – кисло-солодкий.

Проведено органолептичну оцінку одержаних зразків пісочного печива з додаванням моркв`яних цукатів, результати якої, порівняно з контролем, представлено в таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Органолептична оцінка печива з повидлом та печива з моркв`яними цукатами, бали

Показники	Коефіцієнт вагомості	Пісочне печиво з повидлом (контроль)	Пісочне печиво з моркв`яними цукатами (дослід)
Зовнішній вигляд	0,2	4,5	4,8
Запах	0,1	4,7	5,0
Смак	0,3	4,8	4,9
Колір	0,2	4,5	4,9
Консистенція	0,2	4,8	4,9
Загальна оцінка		4,66	4,84

Як показали результати органолептичної оцінки, середня оцінка якості дослідних зразків печива становить 4,84 бали, а контрольного зразку – 4,66 (табл. 1.4).

За органолептичними показниками, готові вироби, виготовлені з моркв`яними цукатами, не поступаються контрольному зразку.

Для підтвердження доцільності заміни начинки у пісочному печиві, було досліджено хімічний склад повидла та моркв`яних цукатів розрахунковим

методом за допомогою довідника «Хімічний склад російських харчових продуктів» Скуріхіної І.М. Дані дослідження приведені у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Хімічний склад пісочного печива з повидлом та пісочного печива з моркв`яними цукатами, на 100 г продукту

Назва компонентів, г	Пісочне печиво з повидлом (контроль)	Пісочне печиво з моркв`яними цукатами (дослід)	Різниця, г	Різниця, %
Білки	4,59	4,63	0,04	0,85
Жири	16,65	16,67	0,02	0,11
Вуглеводи	11,0	11,55	0,55	4,70
Харчові волокна	0,82	1,27	0,45	35,00
Вітаміни, мг				
Каротиноїди, мг	0,06	1,19	1,13	94,96
Вітамін B_1 (тіамін)	0,09	0,10	0,01	10,00
Вітамін B_2 (рибофлавін)	0,05	0,06	0,01	16,67
Вітамін С (аскорбінова кислота)	0,05	0,12	0,07	58,35
Мінеральні речовини, мг				
Фосфор (Р)	45,90	57,20	11,30	19,75
Калій (К)	65,10	96,60	31,50	32,60
Кальцій (Са)	16,70	26,80	10,10	37,69
Магній (Mg)	3,40	10,10	6,70	66,34
Натрій (Na)	9,10	14,60	5,50	37,67
Залізо (Fe)	0,85	0,89	0,04	4,49
Енергетична цінність, ккал	406	411	5,00	1,22

Аналіз хімічного складу (таблиця 1.5.) контрольного та дослідного зразків, свідчить про збагачення печива з моркв`яними цукатами, порівняно з

печивом з повидлом, каротиноїдами на 95 %. Значно збільшився вміст вітаміну С (аскорбінової кислоти) – на 58 %, мінеральних речовин: Магнію (Mg) – на 66 %, Натрію (Na) та Кальцію (Са) – на 38 %, Калію (К) – на 32 %.

Для оцінювання якості пісочного печива з додаванням моркв`яних цукатів, побудована модель якості (рис. 1.2). Для побудови моделі якості використані наступні показники: вміст каротиноїдів, органолептична оцінка, вміст вітамінів, харчових волокон, білків.

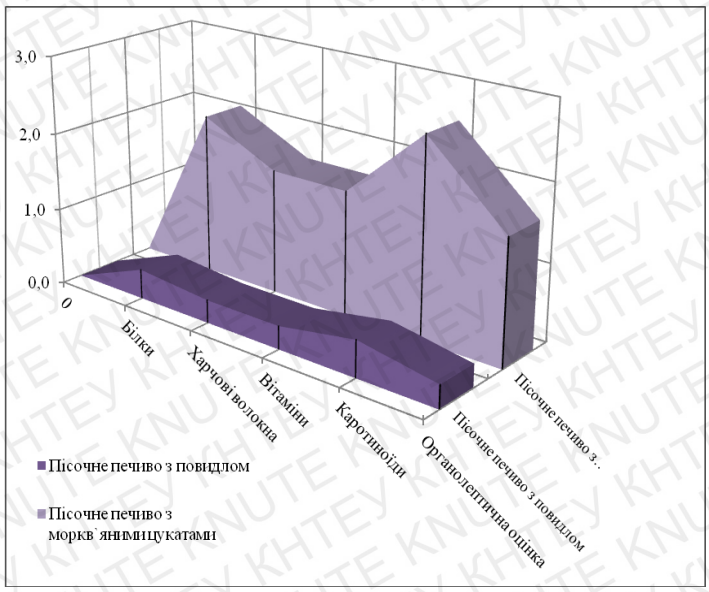


Рис. 1.2. Модель якості пісочного печива з повидлом (контроль) та пісочного печива з моркв`яними цукатами (дослід).

Таким чином, проведені дослідження щодо використання моркв`яних цукатів, як начинку пісочного печива, що дає змогу одержати пісочне печиво з підвищеними поживними властивостями. Розроблені борошняні кондитерські вироби можна впроваджувати в заклади ресторанного господарства з дитячим харчуванням як продукт з підвищеною біологічною цінністю.

1.3. Виробничий процес

На першій стадії проектування виробничого процесу визначаємо прогнозовану кількість споживачів і кількість страв по групахв асортименті, що реалізується за день закладом ресторанного господарства та розробити

розрахункове меню (виробничу програму) відповідно до обраної концепції закладу.

Прогнозована динаміка завантаження зали кафе на 50 місць наведена у таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Прогнозована динаміка завантаженості зали кафе на 50 місць

Години роботи, год.	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
10:00 – 11.00	60	1	0,2	10
11:00 – 12:00	60	1	0,2	10
12:00 – 13:00	60	1	0,3	15
13:00 – 14:00	60	1	0,4	20
14:00 – 15:00	60	1	0,5	25
15:00 – 16:00	60	1	0,5	25
16:00 – 17:00	90	0,7	0,7	24
17:00 – 18:00	90	0,7	0,9	32
18:00 – 19:00	90	0,7	0,8	28
19:00 – 20:00	90	0,7	0,7	24
20:00 – 21:00	60	1	0,4	20
Усього споживачів за день				233
Оборотність місця протягом дня				4,6

Отже, прогнозована кількість відвідувачів за день для кафе становить 233 людини. Оборотність одного місця за день складає 4,6 разів.

Кількість страв, що планується реалізувати за розрахунковий день, визначається за коефіцієнтом споживання страв за формулою 1.1:

$$n = N * m, \qquad (1.1)$$

де: n – кількість страв;

N – кількість споживачів, чол.;

m – коефіцієнт споживання страв.

Визначивши кількість страв кожної групи, результати зводимо у таблицю:

Таблиця 1.7

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв	Коефіцієнт споживання групи став, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Напої	0,4	93
Хлібобулочні та борошняні	0,6	139

кондитерські вироби		
Холодні страви	0,5	117
Супи	0,4	93
Основні гарячі стави	0,9	210
Солодкі страви	0,8	186
Разом порції		**838**

Розрахункове меню (виробнича програма) закладу є переліком найменувань страв із зазначенням виходу страви та її кількості.

Розрахункове меню складається з урахуванням асортименту продукції, характерного для даного типу закладу ресторанного господарства, Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, спеціальної фахової літератури.

Виробнича програма дитячого кафе «Казкова країна» наведена у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Виробнича програма дитячого кафе «Казкова країна»

№ за збірником рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
	Напої		**93**
ТТК	Какао з маршмеллоу	200/20	12
1029	Гарячий шоколад	200	5
1008	Чай зелений	200	9
1008	Чай чорний	200	8
ТТК	Чай трав`яний	200	5
1041	Апельсиновий лимонад	200	9
ТТК	Молочний коктейль з полуницею «Полунична радість»	200	8
ТТК	Молочний коктейль з бананом «Бамбіно»	200	7
1052	Молочно-шоколадний коктейль	200	8
1066	Крюшон полуничний	150/15	6
Купівельні	Сік в асортименті	200	6
ТТК	Фреш апельсиновий	200	4
ТТК	Фреш моркв'яно-яблучний	200	3
Купівельні	Вода мінеральна «Моршинська»	200	3

Продовження табл. 1.8

	Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		**139**
1091	Бабусині пиріжки з повидлом	100	16
Купівельні	Тістечко «Картопелька» Антошка-Картошка»	100	10
Купівельні	Тістечко заварне зі згущеним молоком	100	12
Купівельні	Торт «Київський»	100	14
Купівельні	Торт «Пражський»	100	13
Купівельні	Печиво «Ведмедик Барні»	80	7
ТТК	Пісочне печиво з моркв`яними цукатами «Морквинка»	100	21
Купівельні	Кекс з родзинками та горіхами "Кішки-Мишки»	80	13
Купівельні	Цукерки «Пташине молоко»	50	12
Купівельні	Хліб пшеничний	50	7
Купівельні	Хліб з висівками	50	8
Купівельні	Булочка молочна	50	6
	Холодні страви		**117**
8	Бутерброд з шинкою «Спанч боб»	30/40	19
21	Закритий бутерброд з сиром «Чіз»	50/35	17
84	Салат «Вітамінка» (яблука,помідори, огірки, селера, вишня, сметана)	100	15
63	Овочевий салат «Зайчик побігайчик» (морква, селера, помідори, огірки, капуста, сметана)	150	16
101	Салат столичний з куркою «Курочка ряба» (куряче філе, відварена картопля, мариновані огірки, яйця, майонез)	150	15
90	Салат з бурячка з сиром «Веселий бурячок»	100	18
ТТК	Салат з моркви та яблук «Тутті-Фрутті»	150	17
	Супи		**93**
280	Курячий бульйончик з зеленню «Золотий гребінець»	300/15	22
189	«Борщик у горщику» - борщик з м'ясом, сметаною, пампушками (картопля, телятина, буряк, морква, цибуля)	250/50/25/50	24
224	Суп з макаронами у вигляді рибок та м`ясними фрикадельками «Казкове море»	300/45	18
269	Суп-пюре з гарбуза «Ходить гарбуз по городу»	300	15
274	Суп – пюре з зеленого горошку “Котигорошко»	300	14
	Основні гарячі страви		**210**
506/757/843	Філе щуки припущене з відварною картоплею з білим соусом «Русалонька»	50/150/25	11
529	Рибний шашличок «Золота рибка» з овочевим гарніром (помідори свіжі, цибуля зелена, цибуля ріпчаста, лимон)	100/150	16

Продовження табл. 1.8

535/863/744	Рибка, запечена в сметанному соусі з кашею гречаною «Підводне царство»	75/50/100	12
541/765	Рибна котлета з відварною брюссельською капустою «У пошуках Немо»	50/150	11
656/753	Котлети натуральні січені зі свинини з макаронами «Злюки бобри»	75/150	15
669/824/759	Тефтельки зі свинини з соусом червоним з картопляним пюре «Смішарики»	75/100/25	14
671/748/845	Биточки парові з телятини з рисом припущеним та соусом білим з яйцем “Капітошка»	50/100/25	10
717/804	Натуральна куряча котлета з овочевим гарніром (капуста цвітна, морква, горошок зелений, картопля смажена) «Кіт Матроскін»	50/150	13
741/769	Суфле куряче з рисом з моркв`яним пюре	75/75	15
690/863	Голубчики з м`ясом та рисом зі сметанним соусом «Голубець-Молодець»	150/25	16
360/848	Картопляні крокети з томатним соусом «Колобочки»	180/50	11
424	Пудинг манний з варенням	150/30	10
494	Сирники з морквою зі сметаною «Чебурашка»	200/30	10
496	Сирні батончики «Чарівна паличка»	175	8
467	Омлет натуральний «Курчатко Ципа»	110	13
363	Котлетки з капусти зі сметаною	100/25	11
1083	Млинчики з фруктами (полуниця, банан) «Кіт Леопольд»	150/20	14
	Фрукти		**26**
Купівельні	Груша	200	7
Купівельні	Яблуко	200	9
Купівельні	Банан	200	10
	Солодкі страви		**160**
ТТК	Фруктове асорті «Фрукторіанка» (груша, ананас, виноград, манго)	200	13
ТТК	Фруктове асорті «Чунга-Чанга» (апельсини, ківі, банани)	200	13
ТТК	Фруктовий салат «Жар-птиця» (банан, ківі, апельсин, яблуко, йогурт)	200/50	11
955	Фруктове желе «Вінні Пух»	100	10
962	Молочне желе «Країна Молокія»	100	10
924	Компот	200	13
932	Узвар	200	9
934	Кисіль вишневий	200	11
964	Мус полуничний «Рожева хмаринка»	100	12
971	Крем шоколадний "Мадагаскар"	100	10
984/903	Пудинг яблучний з горіхами з соусом абрикосовим	200/30	12

Продовження табл. 1.8

Купівельні	Морозиво пломбір «Єдиноріг»	100	12
Купівельні	Морозиво шоколадне «Чоколіно»	100	13
ТТК	Сорбет чорничний	100	11

Формування сировинних запасів

Згідно виробничої програми проектованого закладу проводимо розрахунок денної кількості сировини, напівфабрикатів, напоїв. Розрахунок добової кількості сировини за меню зводиться до розрахунку кількості сировини, що необхідна для приготування всіх страв, які включені у виробничу програму.

Основою розрахунку добової кількості сировини *Q* є виробнича програма закладу і норма витрат продуктів на одну порцію за формулою:

$$Q = \frac{n \times g_p}{1000} \qquad (1.2)$$

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

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

На основі розрахунково-продуктової відомості складаємо таблицю добової потреби закладу у сировині, н/ф, продуктах:

Таблиця 1.9

Визначення обсягів сировинних запасів за товарними групами

Товарна група	Назва сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб	Оптимальний обсяг запасу, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	Свинина (вирізка)	4,75	2	9,50
	Свинина (котлетне м'ясо)	0,81	2	1,62
	Телятина (котлетне м'ясо)	0,56	2	1,12
	Яловичина (котлетне м`ясо)	1,30	2	2,60
	Філе куряче	6,52	2	13,04
	Кістки харчові	0,66	2	1,32

Продовження табл. 1.9

Риба та морські продукти	Хек сріблястий	1,15	2	2,30
	Філе тріски	0,38	2	0,76
	Філе щуки	0,89	2	1,78
	Осетер свіжий	4,42	2	8,84
М'ясна й рибна гастрономія	Шинка	0,80	3	2,40
Молоко, кисломолочні та жирові продукти	Масло вершкове	1,76	3	3,52
	Молоко	12,05	1	12,05
	Кисломолочний сир	2,08	1	2,08
	Сир Чедер	0,46	3	1,38
	Сир "Російський"	0,33	3	0,99
	Вершки 35% жирності	0,70	3	2,10
	Йогурт	0,55	1	0,55
	Маргарин	0,94	3	2,82
	Сметана	2,59	3	7,77
	Морозиво шоколадне	1,3	3	3,9
	Морозиво пломбір	1,2	3	3,6
Овочі та зелень	Селера (корінь)	0,75	2	1,5
	Морква	7,58	2	15,16
	Помідори свіжі	2,66	2	5,32
	Огірки свіжі	0,94	2	1,88
	Капуста білокачанна	3,87	2	7,74
	Картопля	10,47	2	20,94
	Листя салату	0,21	2	0,42
	Петрушка (корінь)	0,39	2	0,78
	Цибуля ріпчаста	2,96	2	5,92
	Цибуля порей	0,43	2	0,86
	Буряк	2,44	2	4,88
	Часник	0,027	2	0,054
	Перець солодкий	0,14	2	0,28
	Гарбуз	1,67	2	3,34
	Зелень петрушки	0,33	2	0,66
	Печериці свіжі	0,15	2	0,30
	Капуста брюссельська	2,87	2	5,74
	Цибуля зелена	0,61	2	1,22
	Капуста цвітна	0,52	2	1,04
	Банан	4,06	2	8,12
Фрукти, сухофрукти, горіхи	Полуниця	0,80	2	1,60
	Вишня свіжа	0,64	2	1,28
	Лимон свіжий	0,59	2	1,18
	Ківі	1,52	2	3,04

Продовження табл. 1.9

	Апельсин	3,40	2	6,80
	Виноград	0,72	2	1,44
	Манго	0,72	2	1,44
	Чорниця	0,99	2	1,98
	Груша	1,40	2	2,80
	Яблука свіжі	5,95	2	11,90
	Родзинки	0,08	5	0,40
	Груши сушені	0,36	5	1,80
	Курага	0,15	5	0,75
	Мигдаль очищений	0,38	5	1,90
Бакалійні товари	Борошно пшеничне	5,19	5	25,95
	Цукор	4,43	5	22,15
	Макарони	2,15	5	10,75
	Сухарі панірувальні	0,29	5	1,45
	Крупа манна	0,58	5	2,90
	Сіль	0,45	5	2,25
	Оцет 3%	0,05	5	0,25
	Лавровий лист	0,005	5	0,025
	Перець чорний мелений	0,005	5	0,025
	Крупа гречана	0,72	5	3,60
	Крупа рисова	0,65	5	3,25
	Мускатний горіх	0,0025	5	0,0125
	Лимонна кислота	0,006	5	0,03
	Ванілін	0,001	5	0,005
	Крохмаль картопляний	0,25	5	1,25
	Желатин	0,12	5	0,60
	Цукрова пудра	0,39	5	1,95
	Какао-порошок	0,12	5	0,60
	Сода	0,04	5	0,20
	Шоколад чорний	0,06	5	0,30
	Чай зелений вищого сорту	0,04	5	0,20
	Чай чорний вищого сорту	0,04	5	0,20
	Чай трав’яний	0,02	5	0,10
	Дріжджі пресовані	0,04	5	0,20
	Олія соняшникова	0,9	5	4,50
	Шпик	0,14	5	0,70
	Майонез	0,95	5	4,75
	Зефір «Маршмеллоу»	0,24	5	1,20
	Сироп полуничний	0,36	5	1,80
	Сироп банановий	0,21	5	2,25
	Сироп яблучний	0,45	5	*2,25*
Яйця (шт.)	Яйця курячі	83	2	166
Напої	Мінеральна вода	0,30	5	1,50

безалкогольні	(газована)			
Консервовані продукти	Краби консервовані	0,09	7	0,63
	Томатне пюре	0,34	7	2,38
	Горошок зелений консервований	1,25	7	8,75
	Варення абрикосове	0,30	7	2,10
	Повидло	0,72	7	5,04
	Ананас консервований	0,78	7	5,46
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Хліб пшеничний	1,94	1	2,64
	Хліб з висівками	0,4	1	0,4
	Булочка молочна	0,3	1	0,3
	Тістечко «Картопелька» Антошка-Картошка»	1,00	1	1,00
	Тістечко заварне зі згущеним молоком	1,20	1	1,20
	Торт «Київський»	1,40	1	1,40
	Торт «Пражський»	1,30	1	1,30
	Печиво «Ведмедик Барні»	0,56	1	0,56
	Кекс з родзинками та горіхами "Кішки-Мишки»	1,04	1	1,04
	Цукерки «Пташине молоко»	0,6	1	0,60

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування запасів. Термін зберігання дозволяє користуватися необхідною сировиною у потрібному обсязі. У приміщеннях для зберігання запроваджена стратегія управління запасами сировини, напівфабрикатів і готової продукції (система оперативного управління, система рівномірного постачання і система контролю стану запасів, безперервна перевірка фактичного рівня запасів з урахуванням добової потреби, термінів зберігання, витрат на формування та зберігання запасів). Існує система забезпечення якості продукції, що постачається (контроль сировини і продуктів за кількістю та якістю).

Складське господарство повинне постійно забезпечувати основне виробництво сировиною, інвентарем, матеріалами, обладнанням.

Сировину у виробничі приміщення та товари для реалізації видаватиме матеріально-відповідальна особа – комірник. У штатному розкладі передбачений 1 комірник та водій-вантажник. Складське господарство закладу починатиме роботу о 7.00.

Комірник прийматиме на зберігання сировину від постачальників, вестиме відповідну документацію та складатиме заявки на отримання необхідної кількості продуктів. Приймання товарів та відпуск товарів повинно проводитись по кількості,якості, масі, при цьому перевіряється також стан тари та її відповідність виписаним документам. Операції щодо приймання та відпуску товарів оформлюються накладними, які повинні бути підписані керівником підприємства або головним бухгалтером.

Складські приміщення проектованого закладу складаються лише з неохолоджувальних. Їх проектують неподалік від завантажувальної.

Для забезпечення максимального збереження продуктів у встановлені строки необхідно створити оптимальні умови, при яких якість продуктів (запах, зовнішній вигляд, колір, смак та консистенція) не погіршується. Оптимальний режим зберігання продуктів в складських приміщеннях заключається в підтриманні певної температури, вологості повітря, а також кратності обміну повітря за добу.

Замість охолоджувальних камер в цехах будуть додатково встановлені холодильні та морозильні камери.

Раціональна організація складського господарства передбачає механізацію завантажувально-розвантажувальних робіт. Обладнання складських приміщень поділяється на дві групи: обладнання для зберігання товарів (стелажі, шафи, ларі, підтоварники) та обладнання для механізації завантажувально-розвантажувальних робіт (візки).

Площа завантажувальної приймається 13 м^2.

Площу складських приміщень визначаємо за встановленим у них устаткуванням. Корисну площу розраховують як суму площ, що займає встановлене обладнання в даному приміщенні (1.3):

$$S_{кор.} = p1 \cdot S1 + p2 \cdot S2 + \ldots + pnSn = \sum pS \quad (1.3.)$$

Де p – кількість одиниць обладнання одного виду (типу);

S – площа, що займає одиниця обладнання цього виду.

На основі корисної площі визначаємо орієнтовану загальну площу (1.4):

$$S_{заг.} = Sкор/k, м2 \quad (1.4)$$

Де k – коефіцієнт використання площі приміщення (для складських приміщень дорівнює 0,4–0,6).

Результати розрахунків зводимо у таблицю:

Таблиця 1.10

Проектування процесу складування та зберігання продуктів

Елемент процесу	**Тип, марка устаткування**	**Кількість шт.**	**Площа під устаткування, м²**	**Загальна площа приміщення, м²**	**Професійно-кваліфікаційний склад**
Завантажувальна зона					
Завантажувальна					
Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів; приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Стелаж СВС-1	1	1,23	13,00	комірник, вантажник
	Підтоварник	3	0,95		
	Вантажний візок TSL11	1	0,09		
	Ваги підлогові "DAYMON" EB-821-SL	1	0,09		
	Стіл офісний	1	0,72		
	Крісло офісне	1	0,36		

Продовження табл. 1.10

	Шафа для одягу	1	0,64		
Складська зона					
Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення; Відпуск сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення; Санітарне оброблення тари	Комора сухих продуктів та напоїв				комірник
	Підтоварник ПТ-1А Стелаж СТ1	2	1,60	6,00	
		2	2,40		

Виробничу програму доготівельного цеху складено, виходячи з виробничої програми усього закладу і оформлено у таблиці 1.11:

Таблиця 1.11

Виробнича програма доготівельного цеху

Назва сировини	Добова потреба, кг	Технологічна обробка	% відходів	Вихід напівфаб-рикатів, кг	Призначення напівфабрикатів
М'ясо-рибне відділення					
Свинина (вирізка)	4,75	Миття, Нарізання	0,7	4,72	Суп з макаронами та фрикадельками – 18 порцій, борщик з м'ясом – 24 порції, котлети натуральні зі свинини – 15 порцій
Свинина (котлетне м'ясо)	0,81	Миття, Нарізання	8	0,75	Тефтельки зі свинини – 14 порцій
Телятина (котлетне м'ясо)	0,56	Миття, Нарізання	8	0,51	Биточки парові з телятини – 10 порцій
Яловичина (котлетне м`ясо)	1,30	Миття, Нарізання	7	1,21	Голубчики з м'ясом та рисом – 16 порцій

Продовження табл. 1.11

Філе куряче	6,52	Миття, зачищення, Нарізання, подрібнення	7	6,06	Курячий бульйончик – 22 порції, натуральна куряча котлета – 13 порцій, суфле куряче – 15 порцій
Хек сріблястий	1,15	Миття, зачищення, Нарізання	34	0,76	Рибка, запечена в сметанному соусі – 12 порцій
Філе тріски	0,38	Миття, нарізання, подрібнення	5	0,36	Рибна котлета - 11 порцій
Філе щуки	0,89	Миття, Нарізання	5	0,84	Філе щуки припущене -11 порцій
Філе осетра	4,42	Миття, зачищання, Нарізання	5	4,20	Рибний шашличок – 16 порцій
Овочеве та фруктово-ягідне відділення					
Селера (корінь)	0,75	Миття, очищення, Нарізання	33	0,50	Овочевий салат – 16 порцій, салат «Вітамінка» - 15 порцій
Морква	7,58	Миття, очищення, Нарізання	20	6,06	Овочевий салат – 16 порцій, салат «Вітамінка» - 15 порцій, салат зморкви та яблук – 17 порцій, курячий булйончик – 22 порції, суп з макаронами – 24 порції,борщик з м'ясом – 18 порцій, суп-пюре з гарбуза – 15 порцій, філе щуки припущене – 11 порцій, тефтельки зі свинини – 14 порцій, натуральна куряча котлета – 13 порцій, суфле куряче з рисом – 15 поцій, картопляні крокети – 11порцій, сирники з морквою – 10 порцій
Печериці свіжі	0,15	Миття, зачищання, Нарізання	20	0,12	Філе щуки припущене, 11 порцій
Капуста брюссельська	2,87	Миття, зачищання	35	1,87	Відварна брюссельська капуста – 11 порцій
Цибуля зелена	0,61	Миття, очищення, Нарізання	5	0,58	Рибний шашличок – 16 порцій
Капуста цвітна	0,52	Миття, зачищання, Нарізання	35	0,34	Натуральна куряча котлета – 13 порцій

Прродовження табл. 1.11

Банан	4,06	Миття, очищення, Нарізання	25	3,05	Молочний коктейль з бананом -7 порцій, фруктовий салат «Жар-птиця» - 11 порцій, фруктове асорті «Чунга-Чанга» - 13 порцій, банан свіжий – 10 порцій, млинчики з фруктами – 14 порцій
Полуниця	0,80	Миття, Нарізання	5	0,76	Крюшон полуничний – 6 порцій, молочний коктейль з полуницю – 7 порцій
Вишня свіжа	0,64	Миття, Від'єднання плодоніжки	15	0,54	Салат «Вітамінка» – 15 порцій
Лимон свіжий	0,59	Віджимання соку	20	0,47	Салат «Вітамінка» - 15 порцій, сорбет чорничний 11 порцій
Ківі	1,52	Миття, очищення, нарізання	10	1,37	Фруктове асорті «Чунга-Чанга» - 13 порцій, фруктовий салат – 11 порцій
Апельсин	3,40	Миття, очищення, нарізання	20	272	Фруктове асорті «Чунга-Чанга» - 13 порцій, фруктовий салат – 11 порцій
Груша	1,40	Миття, очищення, нарізання	16	1,18	Груша – 7 порцій,
Виноград	0,72	Миття, відєднання гілочок	10	0,64	Фруктове асорті «Фрукторіанка» - 13 порцій
Манго	0,72	Миття, очищення, нарізання	40	0,43	Фруктове асорті «Фрукторіанка» - 13 порцій
Чорниця	0,99	Миття, від'єднання гілочок	10	0,89	Сорбет чорничний – 11 порцій
Яблука свіжі	5,95	Миття, нарізання	13	5,18	Фреш моркв'яно-яблучний – 3 порції, Пудинг яблучний з горіхами – 12 порцій, компот-13 порцій, фруктовий салат – 11 порцій, яблуко свіже – 9 порцій, котлети з капусти – 11 порцій, салат з моркви та яблук – 17 порцій, салат «Вітамінка» - 15 порцій
Родзинки	0,08	Миття, замочування	5	0,076	Пудинг манний з варенням – 10 порцій
Груши сушені	0,36	Миття, замочування	5	0,34	Узвар – 9 порцій

Продовження табл. 1.11

Курага	0,15	Миття, замочування, нарізання	5	0,14	Пудинг яблучний з горіхами – 12 порцій
Мигдаль очищений	0,38	Миття, перебирання	5	0,36	Пудинг яблучний з горіхами – 12 порцій

Схема виробничо-торговельної структури проектованого закладу зображена на рис. 1.3:

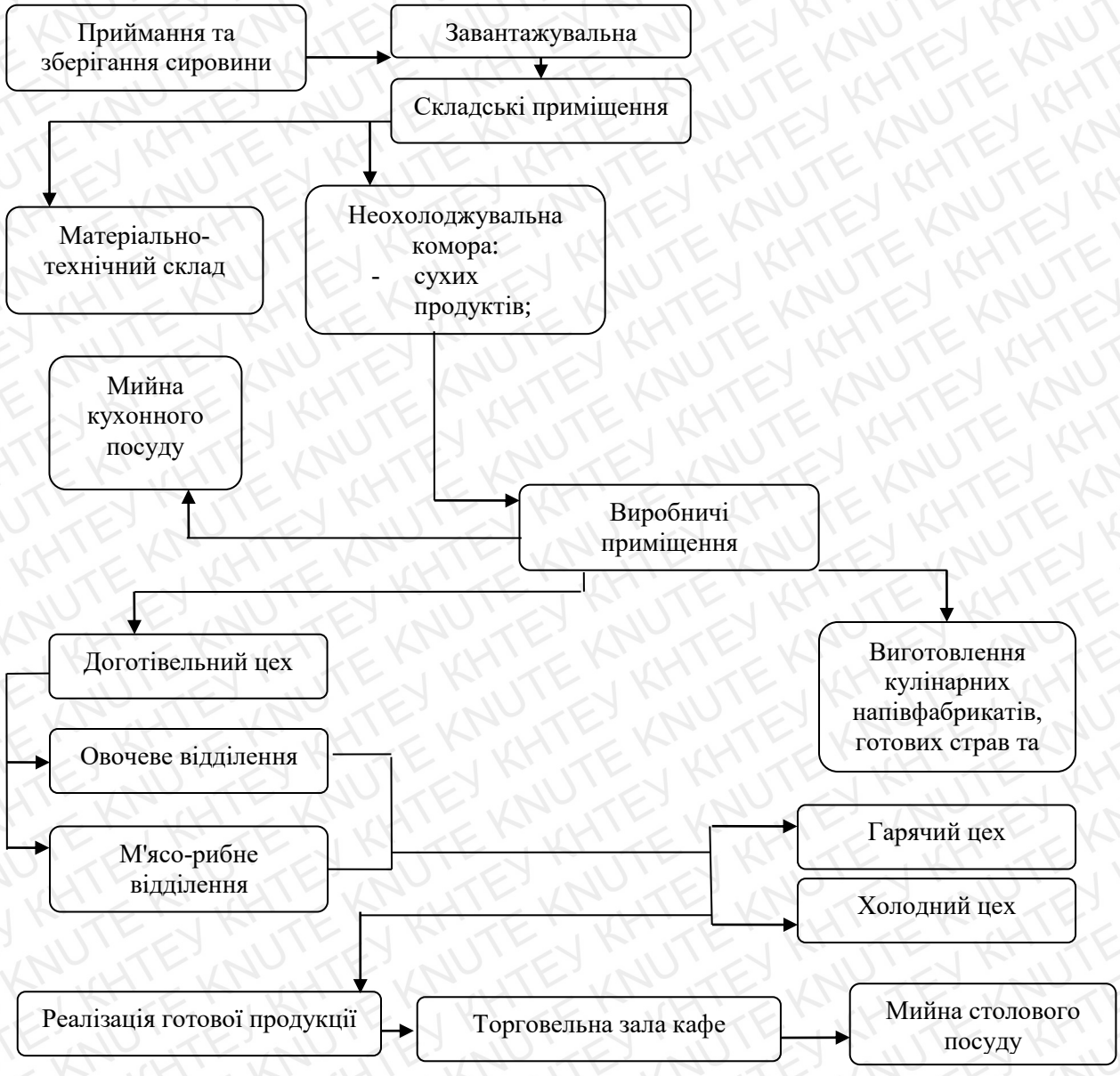


рис. 1.3. Схема виробничо-торговельної структури проектованого закладу

Розрахунок необхідної чисельності працівників

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

Для закладів ресторанного господарства кількість робітників, що безпосередньо зайняті у процесі виробництва (N_1), визначають за формулою 1.5:

$$N_1 = \frac{n \cdot t}{3600 \cdot T \cdot \lambda}, \qquad (1.5)$$

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

t – норма часу на виготовлення одиниці продукції, с;

Т – тривалість робочого дня кожного працівника, год.(Т =11,5 год);

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

t = К·100, с, де К - коефіцієнт трудомісткості страв.

Розрахунок чисельності виробничих працівників закладу наведено у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Чисельність виробничих працівників закладу

Назва страв	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, осіб
Напої			
Какао з маршмеллоу	12	0,6	0,015
Гарячий шоколад	5	0,6	0,006
Чай зелений	9	0,4	0,008
Чай чорний	8	0,4	0,007
Чай трав`яний	5	0,5	0,005
Апельсиновий лимонад	9	0,5	0,015

Продовження табл. 1.12

Молочний коктейль з полуницею «Полунична радість»	8	1,1	0,019
Молочний коктейль з бананом «Бамбіно»	7	1,1	0,016
Молочно-шоколадний коктейль	8	1,1	0,019
Крюшон полуничний	6	0,5	0,011
Фреш апельсиновий	4	1,5	0,013
Фреш моркв'яно-яблучний	3	1,6	0,010
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
Пісочне печиво з моркв`яними цукатами «Морквинка»	21	2,5	0,111
Холодні страви			
Бутерброд з шинкою «Спанч боб»	19	0,4	0,024
Закритий бутерброд з сиром «Чіз»	17	0,5	0,025
Салат «Вітамінка» (яблука, помідори, огірки, селера, вишня, сметана)	15	0,8	0,029
Овочевий салат «Зайчик побігайчик» (морква, селера, помідори, огірки, капуста, сметана)	16	0,8	0,031
Салат столичний з куркою «Курочка ряба» (куряче філе, відварена картопля, мариновані огірки, яйця, майонез)	15	1,5	0,048
Салат з бурячка з сиром «Веселий бурячок»	18	1,1	0,042
Салат з моркви та яблук «Тутті-Фрутті»	17	0,7	0,032
Супи			
Курячий бульйончик з зеленню «Золотий гребінець»	22	1,5	0,093
«Борщик у горщику» – борщик з м'ясом, сметаною, пампушками (картопля, телятина, буряк, морква, цибуля)	24	2,5	0,132

Продовження табл. 1.12

Суп з макаронами у вигляді рибок та м`ясними фрикадельками «Казкове море»	18	2,0	0,072
Суп-пюре з гарбуза «Ходить гарбуз по городу»	15	1,2	0,064
Суп – пюре з зеленого горошку «Котигорошко»	14	1,2	0,059
Основні гарячі страви			
Філе щуки припущене з відварною картоплею з білим соусом «Русалонька»	11	2,0	0,047
Рибний шашличок «Золота рибка» з овочевим гарніром (помідори свіжі, цибуля зелена, цибуля ріпчаста, лимон)	16	2,2	0,078
Рибка, запечена в сметанному соусі з кашею гречаною «Підводне царство»	12	2,1	0,058
Рибна котлета з відварною брюссельською капустою «У пошуках Немо»	11	1,9	0,047
Котлети натуральні січені зі свинини з макаронами «Злюки бобри»	15	1,9	0,067
Тефтельки зі свинини з соусом червоним з картопляним пюре «Смішарики»	14	2,0	0,062
Биточки парові з телятини з рисом припущеним та соусом білим з яйцем «Капітошка»	10	2,0	0,044
Натуральна куряча котлета з овочевим гарніром (капуста цвітна, морква, горошок зелений, картопля смажена) «Кіт Матроскін»	13	1,5	0,052
Суфле куряче з рисом та моркв`яним пюре	15	1,9	0,064
Голубчики з м`ясом та рисом зі сметанним соусом «Голубець-Молодець»	16	2,5	0,085
Картопляні крокети з томатним соусом «Колобочки»	11	1,8	0,047
Пудинг манний з варенням	10	1,5	0,032
Сирники з морквою зі сметаною «Чебурашка»	10	1,1	0,028

Продовження табл. 1.12

Сирні батончики «Чарівна паличка»	8	1,0	0,020
Омлет натуральний «Курчатко Ципа»	13	0,7	0,028
Котлетки з капусти зі сметаною	11	1,8	0,047
Млинчики з фруктами (полуниця, банан) «Кіт Леопольд»	14	1,5	0,056
Фрукти			
Груша	7	0,4	0,006
Яблуко	9	0,4	0,008
Банан	10	0,4	0,008
Солодкі страви			
Фруктове асорті «Фрукторіанка» (груша, ананас, виноград, манго)	13	0,7	0,022
Фруктове асорті «Чунга-Чанга» (апельсини, ківі, банани)	13	0,7	0,022
Фруктовий салат «Жар-птиця» (банан, ківі, апельсин, яблуко, йогурт)	11	0,8	0,021
Фруктове желе «Вінні Пух»	10	1,2	0,028
Молочне желе «Країна Молокія»	10	1,2	0,028
Компот	13	0,9	0,033
Узвар	9	0,9	0,023
Кисіль вишневий	11	0,9	0,030
Мус полуничний «Рожева хмаринка»	12	1,7	0,051
Крем шоколадний "Мадагаскар"	10	2,0	0,047
Пудинг яблучний з горіхами з соусом абрикосовим	12	1,5	0,048
Морозиво пломбір «Єдиноріг»	12	0,4	0,010
Морозиво шоколадне «Чоколіно»	13	0,4	0,011
Сорбет чорничний	11	1,2	0,028
Разом працівників	2,191		2,191

Продовження табл. 1.12

Фрукти			
Груша	7	0,4	0,006
Яблуко	9	0,4	0,008
Банан	10	0,4	0,008
Солодкі страви			
Фруктове асорті «Фрукторіанка» (груша, ананас, виноград, манго)	13	0,7	0,022
Фруктове асорті «Чунга-Чанга» (апельсини, ківі, банани)	13	0,7	0,022
Фруктовий салат «Жар-птиця» (банан, ківі, апельсин, яблуко, йогурт)	11	0,8	0,021
Фруктове желе «Вінні Пух»	10	1,2	0,028
Молочне желе «Країна Молокія»	10	1,2	0,028
Компот	13	0,9	0,033
Узвар	9	0,9	0,023
Кисіль вишневий	11	0,9	0,030
Мус полуничний «Рожева хмаринка»	12	1,7	0,051
Крем шоколадний "Мадагаскар"	10	2,0	0,047
Пудинг яблучний з горіхами з соусом абрикосовим	12	1,5	0,048
Морозиво пломбір «Єдиноріг»	12	0,4	0,010
Морозиво шоколадне «Чоколіно»	13	0,4	0,011
Сорбет чорничний	11	1,2	0,028
Разом працівників			2,191

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних і святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою 1.6:

$$N_2=N_1\cdot\alpha, \qquad (1.6)$$

де α – коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні

Списокова чисельність = 2,191 * 1,59 (коефіцієнт, що враховує невиходи на роботу при 10-годинному робочому дні) = 3,48 кухарів (2 кухарі IV і 2 кухарі V розрядів).

Оскільки чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехам підприємства приблизно в наступному співвідношенні:

Таблиця 1.13

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	*Кількість працівників*
Доготівельний цех	1
Холодний цех	1
Гарячий цех	2
Разом	**4**

Отже, на підприємстві працюватиме 4 кухарі: в доготівельному цеху – 1 кухар, в холодному – 1 кухар, в гарячому – 2 кухарі.

В гарячому цеху закладу працюватиме 2 робітники. Робота гарячого цеху розпочинається о 9.30, коли черговий кухар виходить на роботу, вмикає теплове устаткування для його розігріву і проводить підготовчі операції для приготування перших страв.

Другий кухар 5 розряду виходить на роботу о 10.00 годині і працює до 21.30. В холодному цеху працюватиме 1 кухар 4 розряду. У доготівельному цеху працюватиме 1 кухар 4 розряду, за графіком роботи з 9.00 до 20.30.

Визначення корисної та загальної площ цехів

Загальну площу доготівельного цеху, який відноситься до заготівельних цехів, ($S_ц$) визначають за формулою 1.7:

$$S_ц = \frac{S_{уст.}}{k}, \qquad (1.7)$$

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

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

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».

Таблиця 1.14

Визначення площі устаткування доготівельного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, $м^2$
			довжина	ширина	
Машина універсальна кухонна (м'ясорубка, м'ясорозпушувач, місильно-перемішувальний механізм, овочерізка, протиральний механізм, збивальний механізм)	GUN	1	980	770	На столі
Ванна мийна трьохсекційна	ITERMA ВЦ 34-1700/600	1	1700	600	1,02
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	1	1200	600	0,72
Полиця настінна	ITERMA 430 П-1/1503	3	1500	300	На стіні
Рукомийник компактний настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12
Стіл виробничий	ITERMA 430 Сб-211/1006	2	1000	600	1,20
Стіл виробничий з охолоджувальними камерами (саладетта)	Gastro International SAS97 GGM	1	1000	600	0,6
Підтоварник	ITERMA СП-130/1000/500	1	1000	500	0,50
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	239	190	На столі
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	На столі
Холодильна шафа	Apach F700TN	1	□□□	800	0,56
Морозильна шафа	Apach F 700BT	1	□□□	800	0,56
Стелаж	Hendi 812204	1	455	910	0,41
Разом площа устаткування, $м^2$					**5,69**
Площа цеху, $м^2$					**15,81**

$S_{заг}$ = 5,69/0,36 =15,81 м^2

Отже, площа доготівельного цеху складатиме 16 м^2.

Наступним етапом буде визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної (таблиця 1.15).

Таблиця 1.15

Визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, м^2
			довжина	ширина	
Машина для миття посуду	Kromo K1600	1	1300	750	0,98
Рукомийник компактний настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	2	1200	600	1,44
Стіл для збирання залишків їжі	ITERMA сб-241/1507	1	1500	700	1,05
Шафа для посуду	IDP_084E	2	1000	600	1,20
Утилізатор відходів	Waste King 500	1	450	550	0,25
Стіл для чистого посуду	ITERMA 430 СБ-361/800/760	1	800	760	0,61
Вакуумна пакувальна машина	Apach AVM254	1	357	475	На столі
Разом площа устаткування, м^2					5,65
Площа мийної столового посуду та сервізної					12,28

S = 5,65/0,46 =12,28 м^2

Проектуємо мийну столового посуду та сервізну площею 12 м^2.

Далі визначаємо площу мийної кухонного посуду (табл. 1.16).

Таблиця 1.16

Визначення устаткування та площі мийної кухонного посуду

Устаткування	Модель	Кількість шт.	Габаритні розміри, мм		Площа,
			Довжина	ширина	м^2
Машина для миття посуду	Kromo K1600	1	1300	750	0,98

Продовження табл. 1.16

Ванна мийна односекційна	ITERMA ВЦ 14-600	2	600	600	0,72
Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Стіл виробничий	ITERMA 430 Сб-211/1006	1	1000	600	0,60
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	0,25
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12
Утилізатор відходів	Waste King 500	1	450	550	0,25
Разом площа устаткування, м^2					3,42
Площа мийної кухонного посуду, м^2					8,14

$S = 3,42/0,42 = 8,14$ м^2

Отже, проектуємо мийну кухонного посуду площею приблизно 8 м^2.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції завершується у гарячому й холодному цехах закладу і передбачає наступні етапи:

- Складання виробничої програми цехів;
- Організацію технологічних ліній виробництва кулінарної продукції та розробку схеми виробничого процесу гарячого (холодного) цеху;
- Обґрунтування режиму роботи цехів;
- Прогнозування погодинної динаміки реалізації страв;
- Обґрунтування вибору технологічного та нейтрального устаткування;
- Визначення корисної і загальної площ гарячого (холодного) цеху;

Виробничу програму холодного цеху зображено в таблиці 1.17:

Таблиця 1.17

Виробнича програма холодного цеху

№ за збірником рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
1041	Апельсиновий лимонад	200	9
ТТК	Молочний коктейль з полуницею «Полунична радість»	200	8
ТТК	Молочний коктейль з бананом «Бамбіно»	200	7
1052	Молочно-шоколадний коктейль	200	8
1066	Крюшон полуничний	150/15	6
ТТК	Фреш апельсиновий	200	4
ТТК	Фреш моркв'яно-яблучний	200	3
8	Бутерброд з шинкою «Спанч боб»	30/40	19
21	Закритий бутерброд з сиром «Чіз»	50/35	17
84	Салат «Вітамінка» (яблука,помідори, огірки, селера, вишня, сметана)	100	15
63	Овочевий салат «Зайчик побігайчик» (морква, селера, помідори, огірки, капуста, сметана)	150	16
101	Салат столичний з куркою «Курочка ряба» (куряче філе, відварена картопля, мариновані огірки, яйця, майонез)	150	15
90	Салат з бурячка з сиром «Веселий бурячок»	100	18
ТТК	Салат з моркви та яблук «Тутті-Фрутті»	150	17
ТТК	Фруктове асорті «Фрукторіанка» (груша, ананас, виноград, манго)	200	13
ТТК	Фруктове асорті «Чунга-Чанга» (апельсини, ківі, банани)	200	13
ТТК	Фруктовий салат «Жар-птиця» (банан, ківі, апельсин, яблуко, йогурт)	200/50	11
955	Фруктове желе «Вінні Пух»	100	10
962	Молочне желе «Країна Молокія»	100	10
964	Мус полуничний «Рожева хмаринка»	100	12
971	Крем шоколадний "Мадагаскар"	100	10
Купівельні	Морозиво пломбір «Єдиноріг»	100	12
Купівельні	Морозиво шоколадне «Чоколіно»	100	13
ТТК	Сорбет чорничний	100	11

Виробничу програму гарячого цеху зображено в таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Виробнича програма гарячого цеху

№ за збірником рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
ТТК	Какао з маршмеллоу	200/20	12
1029	Гарячий шоколад	200	5
1008	Чай зелений	200	9
1008	Чай чорний	200	8
ТТК	Чай трав`яний	200	5
280	Курячий бульйончик з зеленню «Золотий гребінець»	300/15	22
189	«Борщик у горщику» - борщик з м'ясом, сметаною, пампушками (картопля, телятина, буряк, морква, цибуля)	250/50/25/50	24
224	Суп з макаронами у вигляді рибок та м`ясними фрикадельками «Казкове море»	300/45	18
269	Суп-пюре з гарбуза «Ходить гарбуз по городу»	300	15
274	Суп – пюре з зеленого горошку “Котигорошко»	300	14
506/757/843	Філе щуки припущене з відварною картоплею з білим соусом «Русалонька»	50/150/25	11
529	Рибний шашличок «Золота рибка» з овочевим гарніром (помідори свіжі, цибуля зелена, цибуля ріпчаста, лимон)	100/150	16
535/863/744	Рибка, запечена в сметанному соусі з кашею гречаною «Підводне царство»	75/50/100	12
541/765	Рибна котлета з відварною брюссельською капустою «У пошуках Немо»	50/150	11
656/753	Котлети натуральні січені зі свинини з макаронами «Злюки бобри»	75/150	15
669/824/759	Тефтельки зі свинини з соусом червоним з картопляним пюре «Смішарики»	75/100/25	14
671/748/845	Биточки парові з телятини з рисом припущеним та соусом білим з яйцем «Капітошка»	50/100/25	10
717/804	Натуральна куряча котлета з овочевим гарніром (капуста цвітна, морква, горошок зелений, картопля смажена) «Кіт Матроскін»	50/150	13
741/769	Суфле куряче з рисом з моркв`яним пюре	75/75	15
690/863	Голубчики з м`ясом та рисом зі сметанним соусом «Голубець-Молодець»	150/25	16
360/848	Картопляні крокети з томатним соусом «Колобочки»	180/50	11
424	Пудинг манний з варенням	150/30	10
494	Сирники з морквою зі сметаною «Чебурашка»	200/30	10
496	Сирні батончики «Чарівна паличка»	175	8

Продовження табл. 1.18

467	Омлет натуральний «Курчатко Ципа»	110	13
363	Котлетки з капусти зі сметаною	100/25	11
1083	Млинчики з фруктами (полуниця, банан) «Кіт Леопольд»	150/20	14
924	Компот	200	13
932	Узвар	200	9
934	Кисіль вишневий	200	11
984/903	Пудинг яблучний з горіхами з соусом абрикосовим	200/30	12

На основі даних денної виробничої програми холодного та гарячого цехів, організація технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції закладу наведена в таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Організація технологічних процесів готової кулінарної продукції закладу

Назва цеху	**Технологічні процеси**	**Технологічні операції**	**Необхідне устаткування**	**Посуд та інвентар**
Холодний цех	Приготування салатів	Миття Очищення Нарізання Заправлення Перемішування Порціонування Оформлення Охолодження	Виробничий стіл, мийна ванна, стелаж, холодильна шафа	Ножі, карбувальні ножі, терки, Обробні дошки, настільні ваги, плівка харчова, лотки
	Приготування десертів	Миття Нарізання Очищення Збивання Охолодження Оформлення Порціонування Розігрівання	Виробничий стіл, мийна ванна, стелаж, холодильна шафа, збивальна машина	Ножі, обробні дошки, ваги, плівка харчова
	Приготування бутербродів	Нарізання Оформлення Порціонування	Виробничий стіл, мийна ванна, стелаж, холодильна шафа, слайсер	Ножі, обробні дошки, настільні ваги, лотки
	Приготування соків-фреш	Нарізання Вичавлювання соку	Виробничий стіл, Соковижималка	Ножі, обробні дошки, стакани
Гарячий цех	Приготування бульйонів	Підпікання овочів Варіння бульйону	Виробничий стіл, пароконвектомат, плита електрична, електрокип’ятильник	Каструлі, сита, шумівки, ножі, ложки, дошки обробні

Продовження табл. 1.19

	Приготування супів	Нарізання Пасерування Варіння	Виробничий стіл, плита електрична, марміт електричний	Ложки, каструлі, дошки, ножі
	Приготування основних страв і соусів	Варіння Пасерування Запікання Тушкування Припускання Смаження Варіння на пару	Плита електрична, пароконвектомат, виробничий стіл, марміт електричний	Каструлі, сковороди, сотейники, лотки, дошки, ножі, лопатки, ложки соусні
	Приготування гарячих солодких страв	Нарізання Порціонування Оформлення Запікання Смаження	Плита електрична, пароконвектомат, виробничий стіл	Каструлі, сковороди,сотейники, форми для запікання, лотки, дошки, ножі, лопатки, ложки соусні

Виробничий процес холодного цеху

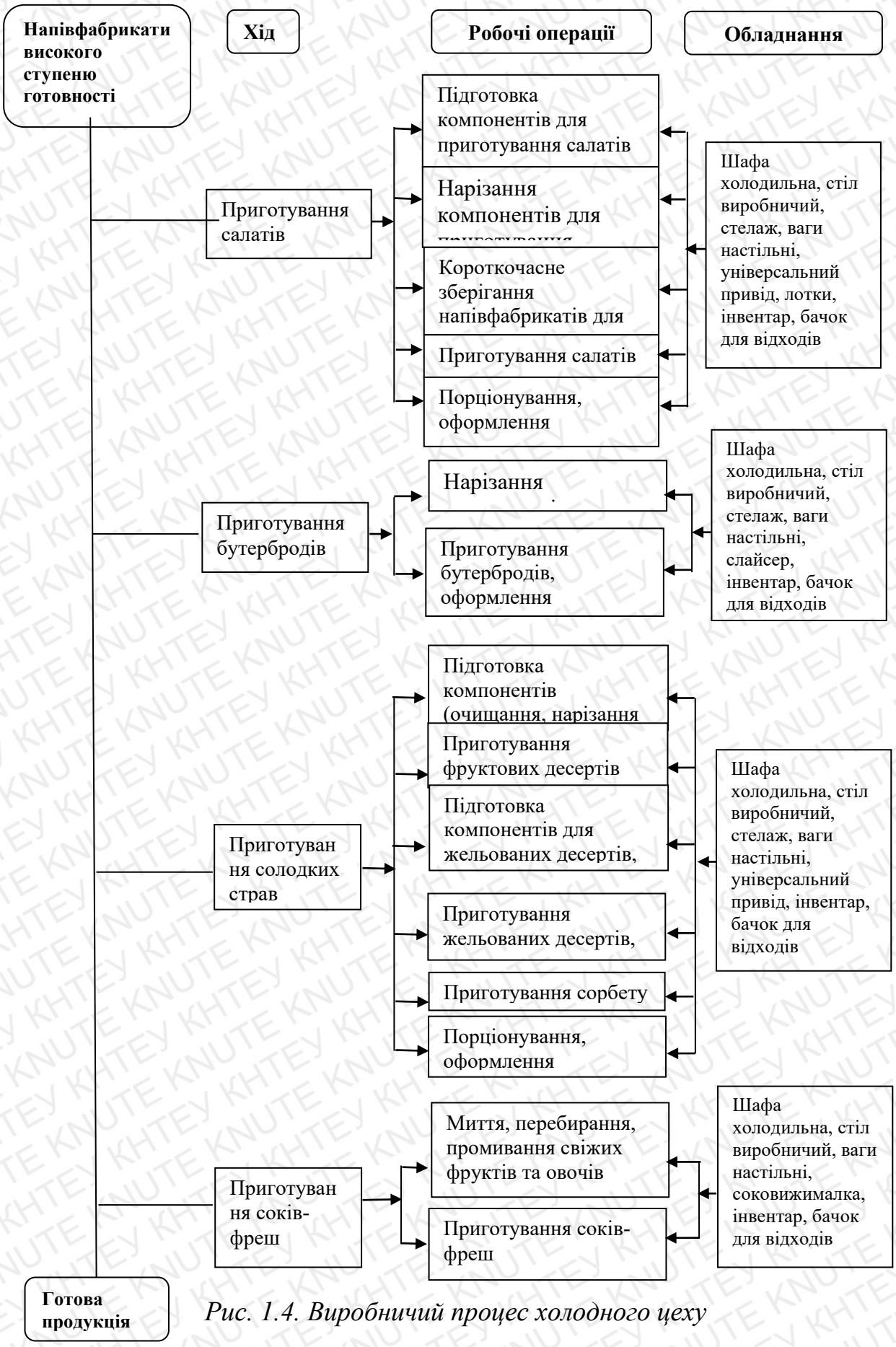


Рис. 1.4. Виробничий процес холодного цеху

Виробничий процес гарячого цеху

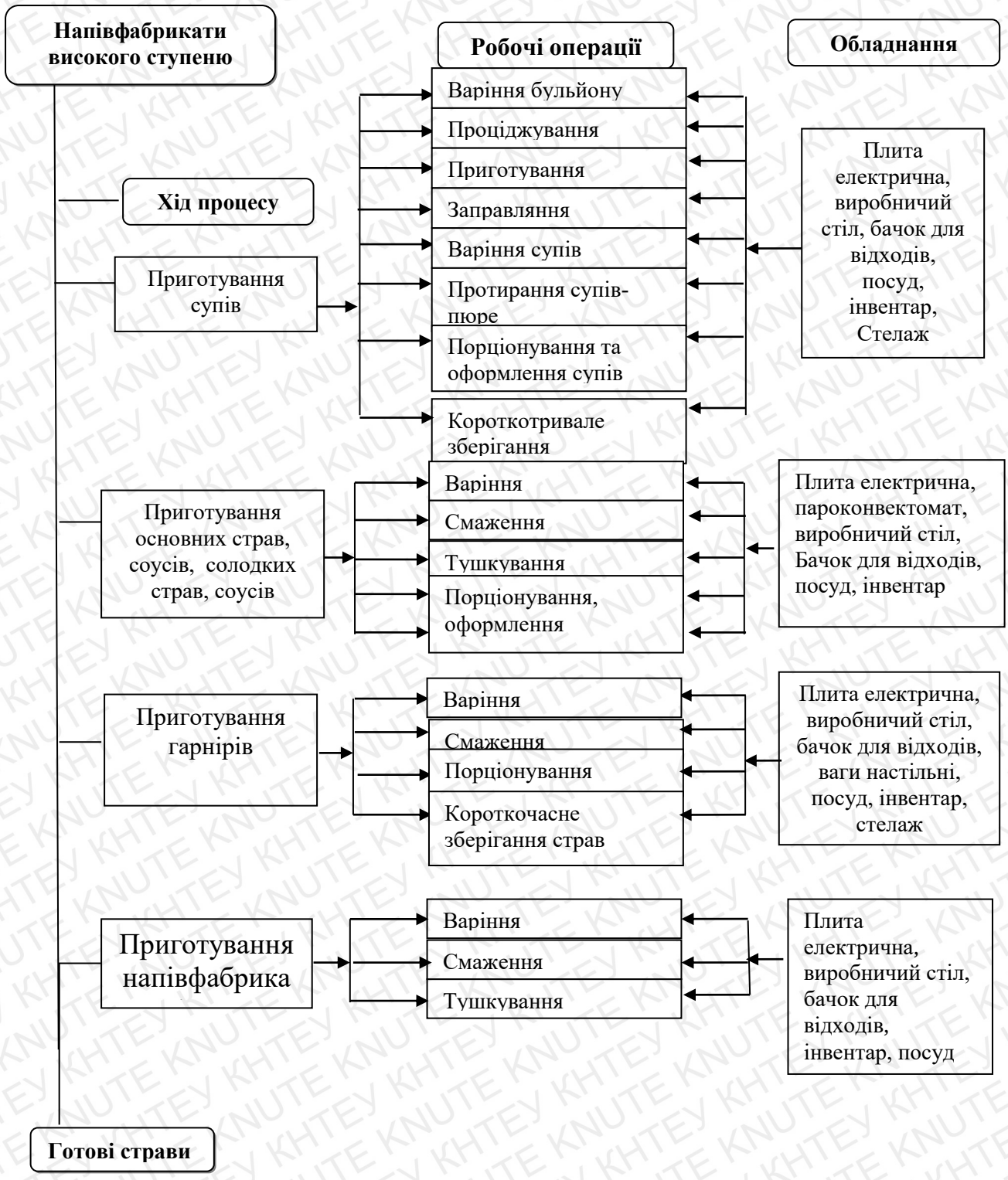


Рис. 1.5. Виробничий процес гарячого цеху

Обґрунтування режиму роботи цехів

Кількість порцій одного виду страв за години максимального завантаження визначають за формулою 1.8 :

$$n_{\max} = K \cdot n_{день}, \qquad (1.8)$$

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

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

К – коефіцієнт перерахунку, який визначається як співвідношення прогнозованої кількості відвідувачів, які користуються послугами закладу протягом години максимального завантаження *($N_{max.}$)*, до загальної кількості відвідувачів за день *($N_{день}$)* за формулою 1.9 :

$$K = \frac{N_{\max}}{N_{день}} \qquad (1.9)$$

Виробнича програма холодного та гарячого цехів складається на основі денної виробничої програми закладу і включає кількість страв за день вцілому та за години максимального завантаження (за дві години у денний та вечірній період, враховуючи терміни реалізації готової продукції). Графік погодинної реалізації страв у кафе наведено в таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Графік погодинної реалізації продукції дитячого кафе

Години роботи	**Кількість порцій, шт.**	**10:00-11:00**	**11:00-12:00**	**12:00-13:00**	**13:00-14:00**	**14:00-15:00**	**15:00-16:00**	**16:00-17:00**	**17:00-18:00**	**18:00-19:00**	**19:00-20:00**	**20:00-21:00**
Назва страви												
Кількість споживачів у години роботи		10	10	15	20	25	25	24	32	28	24	20
Коефіцієнт перерахунку		**0,0429**	**0,0429**	**0,0643**	**0,0858**	**0,1073**	**0,1073**	**0,1030**	**0,1373**	**0,1202**	**0,1030**	**0,0858**
Напої	**93**											
Какао з маршмеллоу	**12**	0,51	0,51	0,77	1,03	1,29	1,29	1,24	1,65	1,44	1,24	1,03
Гарячий шоколад	**5**	0,21	0,21	0,32	0,43	0,54	0,54	0,52	0,69	0,59	0,52	0,43
Чай зелений	**9**	0,39	0,39	0,58	0,77	0,97	0,97	0,93	1,24	1,08	0,93	0,77
Чай чорний	**8**	0,34	0,34	0,51	0,69	0,86	0,86	0,82	1,10	0,96	0,82	0,69

Продовження таблиці 1.20.

Чай трав`яний	**5**	0,21	0,21	0,32	0,43	0,54	0,54	0,52	0,69	0,60	0,52	0,43
Апельсиновий лимонад	**9**	0,39	0,39	0,58	0,77	0,97	0,97	0,93	1,24	1,08	0,93	0,77
Молочний коктейль з полуницею «Полунична радість»	**8**	0,34	0,34	0,51	0,69	0,86	0,86	0,82	1,10	0,96	0,82	0,69
Молочний коктейль з бананом «Бамбіно»	**7**	0,30	0,30	0,45	0,60	0,75	0,75	0,72	0,96	0,84	0,72	0,60
Молочно-шоколадний коктейль	**8**	0,34	0,34	0,51	0,69	0,86	0,86	0,82	1,10	0,96	0,82	0,69
Крюшон полуничний	**6**	0,26	0,26	0,39	0,51	0,64	0,64	0,62	0,82	0,72	0,62	0,51
Сік в асортименті	**6**	0,26	0,26	0,39	0,51	0,64	0,64	0,62	0,82	0,72	0,62	0,51
Фреш апельсиновий	**4**	0,17	0,17	0,26	0,34	0,43	0,43	0,41	0,55	0,48	0,41	0,34
Фреш моркв'яно-яблучний	**3**	0,13	0,13	0,19	0,26	0,32	0,32	0,31	0,41	0,36	0,31	0,26
Вода мінеральна «Моршинська»	**3**	0,13	0,13	0,19	0,26	0,32	0,32	0,31	0,41	0,36	0,31	0,26
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	**139**											
Бабусині пиріжки з повидлом	**16**	0,69	0,69	1,03	1,37	1,72	1,72	1,65	2,20	1,92	1,65	1,37
Тістечко «Картопелька» Антошка-Картошка»	**10**	0,43	0,43	0,64	0,86	1,07	1,07	1,03	1,37	1,20	1,03	0,86
Тістечко заварне зі згущеним молоком	**12**	0,51	0,51	0,77	1,03	1,29	1,29	1,24	1,65	1,44	1,24	1,03
Торт «Київський»	**14**	0,60	0,60	0,90	1,20	1,50	1,50	1,44	1,92	1,68	1,44	1,20
Торт «Пражський»	**13**	0,56	0,56	0,84	1,12	1,39	1,39	1,34	1,78	1,56	1,34	1,12
Печиво «Ведмедик Барні»	**7**	0,30	0,30	0,45	0,60	0,75	0,75	0,72	0,96	0,84	0,72	0,60
Пісочне печиво з моркв`яними цукатами «Морквинка»	**21**	0,90	0,90	1,35	1,80	2,25	2,25	2,16	2,88	2,52	2,16	1,80
Кекс з родзинками та горіхами "Кішки-Мишки»	**13**	0,56	0,56	0,84	1,12	1,39	1,39	1,34	1,78	1,56	1,34	1,12
Цукерки «Пташине молоко»	**12**	0,51	0,51	0,77	1,03	1,29	1,29	1,24	1,65	1,44	1,24	12,00
Хліб пшеничний	**7**	0,30	0,30	0,45	0,60	0,75	0,75	0,72	0,96	0,84	0,72	0,60
Хліб з висівками	**8**	0,34	0,34	0,51	0,69	0,86	0,86	0,82	1,10	0,96	0,82	0,69
Булочка молочна	**6**	0,26	0,26	0,39	0,51	0,64	0,64	0,62	0,82	0,72	0,62	0,51
Холодні страви	**117**											
Бутерброд з шинкою «Спанч боб»	**19**	0,82	0,82	1,22	1,63	2,04	2,04	1,96	2,61	2,28	1,96	1,63
Закритий бутерброд з сиром «Чіз»	**17**	0,73	0,73	1,09	1,46	1,82	1,82	1,75	2,33	2,04	1,75	1,46

Продовження таблиці 1.20.

Салат «Вітамінка» (яблука,помідори, огірки, селера, вишня, сметана)	**15**	0,64	0,64	0,96	1,29	1,61	1,61	1,55	2,06	1,80	1,55	1,29
Овочевий салат «Зайчик побігайчик» (морква, селера, помідори, огірки, капуста, сметана)	**16**	0,69	0,69	1,03	1,37	1,72	1,72	1,65	2,20	1,92	1,65	1,37
Салат столичний з куркою «Курочка ряба» (куряче філе, відварена картопля, мариновані огірки, яйця, майонез)	**15**	0,64	0,64	0,96	1,29	1,61	1,61	1,55	2,06	1,80	1,55	1,29
Салат з бурячка з сиром «Веселий бурячок»	**18**	0,77	0,77	1,16	1,54	1,93	1,93	1,85	2,47	2,16	1,85	1,54
Салат з моркви та яблук «Тутті-Фрутті»	**17**	0,73	0,73	1,09	1,46	1,82	1,82	1,75	2,33	2,04	1,75	1,46
Супи	**93**											
Курячий бульйончик з зеленню «Золотий гребінець»	**22**	0,94	0,94	1,41	1,89	2,36	2,36	2,27	3,02	2,64	2,27	1,89
«Борщик у горщику» - борщик з м'ясом, сметаною, пампушками (картопля, телятина, буряк, морква, цибуля)	**24**	1,03	1,03	1,54	2,06	2,58	2,58	2,47	3,30	2,88	2,47	2,06
Суп з макаронами у вигляді рибок та м`ясними фрикадельками «Казкове море»	**18**	0,77	0,77	1,16	1,54	1,93	1,93	1,85	2,47	2,16	1,85	1,54
Суп-пюре з гарбуза «Ходить гарбуз по городу»	**15**	0,64	0,64	0,96	1,29	1,61	1,61	1,55	2,06	1,80	1,55	1,29
Суп – пюре з зеленого горошку «Котигорошко»	**14**	0,60	0,60	0,90	1,20	1,50	1,50	1,44	1,92	1,68	1,44	1,20
Основні гарячі страви	**210**											
Філе щуки припущене з відварною картоплею з білим соусом «Русалонька»	**11**	0,47	0,47	0,71	0,94	1,18	1,18	1,13	1,51	1,32	1,13	0,94
Рибний шашличок «Золота рибка» з овочевим гарніром (помідори свіжі, цибуля зелена, цибуля ріпчаста, лимон)	**16**	0,69	0,69	1,03	1,37	1,72	1,72	1,65	2,20	1,92	1,65	1,37

Продовження таблиці 1.20.

Рибка, запечена в сметанному соусі з кашею гречаною «Підводне царство»	**12**	0,51	0,51	0,77	1,03	1,29	1,29	1,24	1,65	1,44	1,24	1,03
Рибна котлета з відварною брюссельською капустою «У пошуках Немо»	**11**	0,47	0,47	0,71	0,94	1,18	1,18	1,13	1,51	1,32	1,13	0,94
Котлети натуральні січені зі свинини з макаронами «Злюки бобри»	**15**	0,64	0,64	0,96	1,29	1,61	1,61	1,55	2,06	1,80	1,55	1,29
Тефтельки зі свинини з соусом червоним з картопляним пюре «Смішарики»	**14**	0,60	0,60	0,90	1,20	1,50	1,50	1,44	1,92	1,68	1,44	1,20
Биточки парові з телятини з рисом припущеним та соусом білим з яйцем “Капітошка»	**10**	0,43	0,43	0,64	0,86	1,07	1,07	1,03	1,37	1,20	1,03	0,86
Натуральна куряча котлета з овочевим гарніром (капуста цвітна, морква, горошок зелений, картопля смажена) «Кіт Матроскін»	**13**	0,56	0,56	0,84	1,12	1,39	1,39	1,34	1,78	1,56	1,34	1,12
Суфле куряче з рисом з моркв`яним пюре	**15**	0,64	0,64	0,96	1,29	1,61	1,61	1,55	2,06	1,80	1,55	15,00
Голубчики з м`ясом та рисом зі сметанним соусом «Голубець-Молодець»	**16**	0,69	0,69	1,03	1,37	1,72	1,72	1,65	2,20	1,92	1,65	1,37
Картопляні крокети з томатним соусом «Колобочки»	**11**	0,47	0,47	0,71	0,94	1,18	1,18	1,13	1,51	1,32	1,13	0,94
Пудинг манний з варенням	**10**	0,43	0,43	0,64	0,86	1,07	1,07	1,03	1,37	1,20	1,03	0,86
Сирники з морквою зі сметаною «Чебурашка»	**10**	0,43	0,43	0,64	0,86	1,07	1,07	1,03	1,37	1,20	1,03	0,86
Сирні батончики «Чарівна паличка»	**8**	0,34	0,34	0,51	0,69	0,86	0,86	0,82	1,10	0,96	0,82	0,69
Омлет натуральний «Курчатко Ципа»	**13**	0,56	0,56	0,84	1,12	1,39	1,39	1,34	1,78	1,56	1,34	1,12

Продовження таблиці 1.20.

Котлетки з капусти зі сметаною	**11**	0,47	0,47	0,71	0,94	1,18	1,18	1,13	1,51	1,32	1,13	0,94
Млинчики з фруктами (полуниця, банан) «Кіт Леопольд»	**14**	0,60	0,60	0,90	1,20	1,50	1,50	1,44	1,92	1,68	1,44	1,20
Фрукти	**26**											
Груша	**7**	0,30	0,30	0,45	0,60	0,75	0,75	0,72	0,96	0,84	0,72	0,60
Яблуко	**9**	0,39	0,39	0,58	0,77	0,97	0,97	0,93	1,24	1,08	0,93	0,77
Банан	**10**	0,43	0,43	0,64	0,86	1,07	1,07	1,03	1,37	1,20	1,03	0,86
Солодкі страви	**160**											
Фруктове асорті «Фрукторіанка» (груша, ананас, виноград, манго)	**13**	0,56	0,56	0,84	1,12	1,39	1,39	1,34	1,78	1,56	1,34	1,12
Фруктове асорті «Чунга-Чанга» (апельсини, ківі, банани)	**13**	0,56	0,56	0,84	1,12	1,39	1,39	1,34	1,78	1,56	1,34	1,12
Фруктовий салат «Жар-птиця» (банан, ківі, апельсин, яблуко, йогурт)	**11**	0,47	0,47	0,71	0,94	1,18	1,18	1,13	1,51	1,32	1,13	0,94
Фруктове желе «Вінні Пух»	**10**	0,43	0,43	0,64	0,86	1,07	1,07	1,03	1,37	1,20	1,03	0,86
Молочне желе «Країна Молокія»	**10**	0,43	0,43	0,64	0,86	1,07	1,07	1,03	1,37	1,20	1,03	0,86
Компот	**13**	0,56	0,56	0,84	1,12	1,39	1,39	1,34	1,78	1,56	1,34	1,12
Узвар	**9**	0,39	0,39	0,58	0,77	0,97	0,97	0,93	1,24	1,08	0,93	0,77
Кисіль вишневий	**11**	0,47	0,47	0,71	0,94	1,18	1,18	1,13	1,51	1,32	1,13	0,94
Мус полуничний «Рожева хмаринка»	**12**	0,51	0,51	0,77	1,03	1,29	1,29	1,24	1,65	1,44	1,24	12,00
Крем шоколадний "Мадагаскар"	**10**	0,43	0,43	0,64	0,86	1,07	1,07	1,03	1,37	1,20	1,03	0,86
Пудинг яблучний з горіхами з соусом абрикосовим	**12**	0,51	0,51	0,77	1,03	1,29	1,29	1,24	1,65	1,44	1,24	1,03
Морозиво пломбір «Єдиноріг»	**12**	0,51	0,51	0,77	1,03	1,29	1,29	1,24	1,65	1,44	1,24	1,03
Морозиво шоколадне «Чоколіно»	**13**	0,56	0,56	0,84	1,12	1,39	1,39	1,34	1,78	1,56	1,34	1,12
Сорбет чорничний	**11**	0,47	0,47	0,71	0,94	1,18	1,18	1,13	1,51	1,32	1,13	0,94

Обґрунтування режиму роботи цехів

В гарячому цеху закладу працюватиме 2 робітники. Робота гарячого цеху розпочинається о 9.30, коли черговий кухар виходить на роботу, вмикає теплове устаткування для його розігріву і проводить підготовчі операції для

приготування перших страв.

Другий кухар 5-го розряду виходить на роботу о 10.00 годині і працює до 21.30. В холодному цеху працюватиме 1 кухар 4 розряду. У доготівельному працюватиме 1 кухар 4 розряду, за графіком роботи з 9.00 до 20.30.

Визначення корисної та загальної площ холодного та гарячого цехів

Загальну площу цехів з виробництва кулінарної продукції визначають за формулою 1.10:

$$S_{заг.}=S_{кор.}/k, \qquad (1.10)$$

Де $S_{кор.}$ – площа, зайнята під устаткування, м^2;

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

Таблиця 1.21

Визначення площі холодного цеху

Назва устаткування	Марка, Модель	Кількість, одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, м^2
			довжина	м^2	
Збивальна машина	Frosty FM-5	1	230	370	0,09
Полиці настінні	ITERMA 430 П-1/1503	3	1500	300	На стіні
Блендер	MR 550 Buffet	1	250	250	На столі
Хліборізка ручна	Rollmatic G42	1	520	520	0,27
Холодильна шафа	Apach F700TN	1	□□□	800	0,56
Морозильна шафа	Apach F 700BT	1	□□□	800	0,56
Ванна мийна односекційна	ITERMA ВЦ 14-600	1	600	600	0,36
Стіл виробничий	ITERMA 430 Сб-211/1006	1	1000	600	0,60
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	2	239	190	На столі
Соковижималка	Hendi 221044	1	260	175	На столі
Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Слайсер	TECNODUE 195/GS	1	430	300	На столі

Продовження табл. 1.21.

Фризер	Ugolini MiniGEL 1 Plus	1	195	480	На столі
Рукомийник компактний настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12
Разом площа устаткування, м²					3,62
Площа цеху , м²					10,05

S = 3,62/0,36 = 10,05 м²

Отже, площа холодного цеху становитиме 10 м².

Далі визначаємо площу гарячого цеху (табл. 1.22).

Таблиця 1.22

Визначення площі гарячого цеху

Устаткування	Марка, модель	Кількість шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м²
			довжина	ширина	
Лінія супів					
Плита електрична	Кий-В ПЕД-4	1	930	700	0,65
Полиця настінна	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	Навісна, на стіні
Стіл виробничий	ITERMA 430 Сб-211/1006	1	1000	600	0,60
Блендер	MR 550 Buffet	1	250	250	На столі
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	239	190	На столі -
Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
Лінія других страв					
Плита електрична	Кий-В ПЕД-4	1	930	700	0,65
Електрокип’ятильник	EWT INOX WB-30E1	1	390	390	-
Полиця настінна	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	На стіні
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	1	1200	600	0,72
Пароконвектомат	„Rational” CD/CM 101	1	847	771	0,65
Стіл виробничий	ITERMA 430 Сб-211/1006	2	1000	600	1,20
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	239	190	На столі
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12

Продовження табл.1.22

Піч мікрохвильова	DELONGHI EOB 2071	1	515	400	На столі
Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
Разом площа устаткування, м²					**5,59**
Площа цеху					16

S = 5,59/0,36=15,53 м²

Отже, площа гарячого цеху становитиме 16 м².

1.4. Процес обслуговування споживачів

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проектованому кафе зображено у вигляді схеми (рис.1.6.):

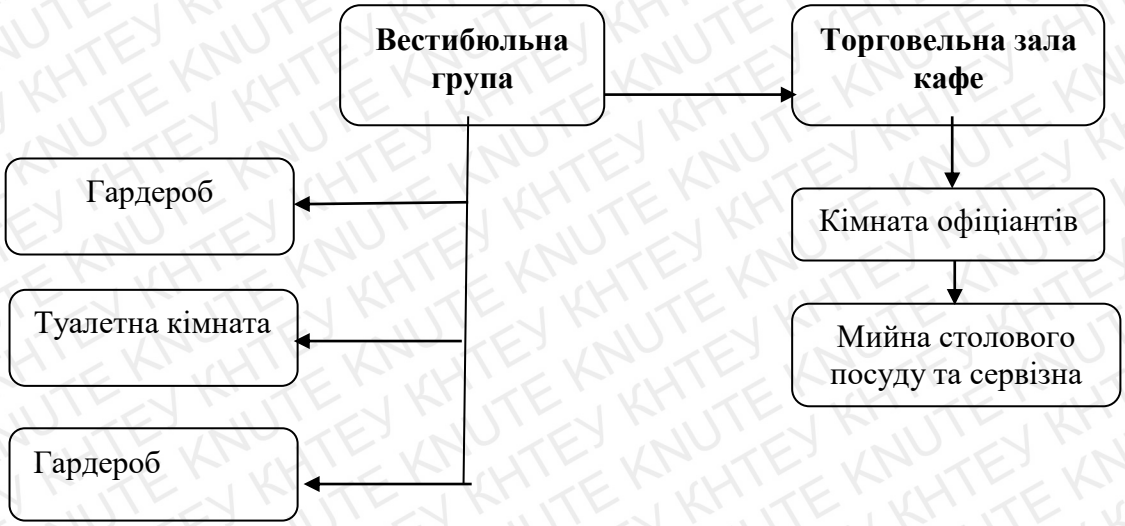


Рис. 1.6. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проектованому закладі ресторанного господарства

Таблиця 1.23

Визначення складу приміщень, в яких здійснюватиметься процес обслуговування

Приміщення	Характеристика	Площа, м²
Вестибюль	Служить вхідною частиною закладу, в якій розпочинається процес обслуговування. Саме в ньому формується перше враження споживачів про заклад. Тут передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів. Інтер'єр вестибюля має відповідати стилю оформлення всього закладу. Вестибюль рекомендується обладнати дзеркалами, встановити тут м'які меблі (крісла, банкетки) і журнальні столики. Площа визначається за нормативом 0,3 м² на 1 місце у закладі. *Площа визначається за нормативом 0,3 м² на 1 місце у закладі.* *Загальна площа вестибюлю = 50*0,3=15 м².* *Площа гардеробу – 5 м²*	$S_{вестибюлю}$=15 м²

Продовження табл. 1.23

Санвузли	Туалетні кімнати — приміщення, де відвідувач може помити руки, поправити зачіску тощо. Розташовуються вони поряд з гардеробом. У туалетних кімнатах повинні бути підведене постачання холодної і гарячої води, туалетне мило і папір, паперові рушники, серветки. До структури санвузлів входять вхідні тамбури, туалетна кімната, кабіни вбиралень.	$S_{санвузлу}$=4 м^2
Торговельна зала	Торговельна зала – основне приміщення, в якому здійснюється обслуговують споживачів. Інтер'єр торговельної зали оформлений відповідно до обраної концепції. Дизайн кафе буде виконано в рамках однієї тематики. Казкові мотиви, сюжети популярних мультфільмів будуть присутні не тільки в оформленні стін з зображенням персонажів: в закладі будуть присутні тематичні декорації для того, щоб дитина могла відчути себе героєм казкового, анімаційного світу. Для дизайну дитячого кафе «Казкова країна» передбачаються яскраві барви в інтер'єрі, правдоподібні малюнки улюблених казкових героїв та персонажів з мультфільмів на стінах. У залі розміщуватимуться столики на чотири та шість місць. Меблі використовуватимуться тільки безпечні (без гострих кутів). Матеріали для дизайну інтер'єру будуть виготовлені з безпечної сировини та не містять шкідливого впливу на здоров`я. Телевізори у залі показуватимуть мультики, гратиме тиха весела музика, яка налаштовуватиме на відпочинок. *Площа залу визначається за нормативом 1,4-2,2 м^2 на 1 місце в закладі.* *Загальна площа торгівельної зали = 1,9*50=95 м^2*	$S_{торг.зали}$ =95 м^2

В проектованому дитячому кафе буде здійснене часткове обслуговування офіціантами.

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.24,

з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

У таблиці 1.24 наведена поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в кафе.

Таблиця 1.24

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в кафе

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	*Надання попередніх послуг*	-автопаркування; -вестибюль; -гардероб верхнього одягу; -санвузол;	-гардеробна стійка; -полиця для зберігання засобів гігієни; -обладнання для дрібного ремонту; -санітарні прилади; -стійка адміністратора; -м'які меблі	-адміністратор; -відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	*Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку*	-торговельна зала;	-меблі та обладнання торговельного залу; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна; - елементи інтер'єру;	-адміністратор; -офіціант; -відвідувач; -мийник столового посуду; -директор; -офіціант; -прибиральниця -кухарі
Допоміжна	*Забезпечення процесу обслуговування*	-торговельна зала; -роздавальна; -сервізна; -мийна столового посуду; -приміщення -офіціантів	-торговельно-технологічне устаткування; -устаткування для забезпечення видовищних заходів	-спеціаліст відповідного спрямування; -споживач
Дозвілля	*Надання послуг з організації дозвілля*	-дитяча кімната;	-настільні ігри; -аніматор	-спеціаліст відповідного спрямування; споживач

Проектований заклад ресторанного господарства надаватиме різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, з організації обслуговування і дозвілля. У таблиці 1.25 наведено площіприміщень для здійснення процесу обслуговування споживачів у дитячому кафе.

Таблиця 1.25

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в дитячому кафе

Приміщення	Площа, м^2
Вестибюль з гардеробом	20
Туалетна кімната	4
Торговельна зала	95
Ігрова кімната	24

Наступним кроком проектування дитячого кафе є підбір меблів для споживачів, оскільки вдало вибрані меблі забезпечать комфорт і підтримають стилістичний напрям закладу, зіграють важливу роль у виборі споживачами саме нашого закладу. Кількість меблів та їх основні характеристики заносимо у таблицю 1.26.

Таблиця 1.26

Характеристика меблів торгової зали кафе

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двомісний	800x800	Призначений для споживання їжі	3
Стіл чотиримісний	900*900	Призначений для споживання їжі	11
Крісло з підлокітниками	600x600	Призначені для сидіння споживачів	50
Сервант для офіціантів	400x700	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл для офіціантів	400x700	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	2
Стіл для таць	400x700	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання таць	2

В торгівельній залі кафе будуть розміщені двомісні та чотиримісні столи, крісла з підлокітниками.

Наявність такої кількості меблів із зазначеними габаритними розмірами зробить перебування гостей у кафе комфортним, а процес обслуговування – зручним і швидким. Залежно від типу і концепції закладу обираємо вид, метод,

форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу.

У проектованому закладі передбачається обслуговування офіціантами. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів здійснюємо за формулою 1.11:

$$N_{оф} = \frac{P}{N_1}, \quad (1.11)$$

де $N_{оф}$ – кількість офіціантів, що беруть участь у обслуговуванні, осіб.;

N_1 – кількість місць, які може обслуговувати один офіціант, (15-20);

Р – місткість зали, місць.

У кафе передбачається обслуговування споживачів офіціантами (1офіціант може обслуговувати 15-20 місць), зустрічати та проводжати до столів гостей буде адміністратор.

Для кафе на 50 місць кількість офіціантів у зміну складає 3 особи, при роботі персоналу за графіком 2/2 (по 11,5 годин) загальна кількість офіціантів становить 6 осіб. Загальна кількість обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.27.

Таблиця 1.27

Загальний якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість, чол.
Адміністратор зали		2
Офіціант	4-5	6
Прибиральник зали		2
Аніматор дитячої кімнати		2
Мийник посуду		2
Разом		**14**

1.4. Санітарно – гігієнічні заходи і клінінг

Відкриття ЗРГ в обов'язковому порядку необхідно узгоджувати з територіальними органами державного санітарно-епідеміологічного нагляду.

Санітарні правила – це основний документ, вимог якого мають дотримуватися усі суб’єкти підприємницької діяльності у сфері ресторанного

бізнесу, а органи санепідемнагляду повинні слідкувати за їх виконанням. Санітарні правила містять санітарні вимоги до облаштування й утримання приміщень, до устаткування, інвентаря, посуду, приймання та зберігання харчових продуктів, до обробляння сировини і виробництва продукції ресторанного господарства, роздавання готових страв, а також санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу.

Забезпечення виконання санітарно-гігієнічних вимог до території

Для збирання сміття на території підприємства, на асфальтованих площадках встановлюються металеві сміттєзбірники. Сміттєзбірники очищатимуться при заповненні не більше 2/3 їхнього об'єму та щодня хлоруватимуться. Територія підприємства утримуватиметься в постійній чистоті, прибирання її здійснюватиметься щодня, а в теплий період року – з поливанням. Взимку проїзди і проходи систематично очищатимуться від снігу та льоду, притрушуватимуться піском.

Система водопостачання і каналізації

Водопостачання закладу здійснюватиметься шляхом приєднання до місцевої мережі водопроводу. Якість води повинна відповідати вимогам Держстандарту 2874-73 «Вода питна. Норми якості», а кількість води повинна цілком задовольняти потреби виробництва.

Гаряча та холодна вода буде підведена до всіх мийних ванн і раковин зі змішувачами, а там, де це необхідно - до технологічного устаткування.

Для видалення виробничих стоків із приміщень передбачаються окремі внутрішні мережі каналізації.

В усіх цехах, мийних, завантажувальній влаштовуються трапи з ухилом підлоги в їхню сторону (з розрахунку не менше одного трапу на приміщення).

В усіх приміщеннях освітлення, опалення, вентиляція та кондиціювання повітря відповідатиме санітарним нормам і правилам.

Санітарні вимоги до підприємства

Складські приміщення зв'язані найкоротшими шляхами по ходу технологічних процесів із завантажувальною і відповідними виробничими цехами; виробничі приміщення не прохідні; планувальні рішення передбачають відсутність зустрічних потоків сировини та готової продукції.

Поблизу робочих місць або в місцях поблизу технологічного устаткування вивішуватимуться інструкції з техніки безпеки і санітарні правила. При вході в приміщення передбачаються металеві сітки для очищення взуття від бруду.

В окремих приміщеннях будуть знаходиться умивальники для відвідувачів із підведеною гарячою та холодною водою. Умивальники забезпечуватимуться милом та електрорушниками.

Усі приміщення утримуватимуться в чистоті, завдяки щоденному ретельному прибиранні: підмітання і миття підлоги, видалення пилу, протирання меблів та підвіконня.

Щотижня проводитиметься миття стін, освітлювальної арматури і т.п. із застосуванням миючих засобів. Один раз на місяць проводитиметься генеральне прибирання з наступною дезінфекцією всіх приміщень, устаткування та інвентарю. Для дезінфекції приміщення застосовують 1%-ний розчин хлорного вапна або 0,5-ний % розчин хлораміну.

Прибирання залу проводитиметься після кожного споживача: прибирання використаного посуду, приборів, залишків їжі. Для прибирання столів використовуватиметься комплект білих серветок, а також щітки для змітання крихт. Інвентар для прибирання столів щодня старанно промиватиметься в розчинах миючих засобів, просушуватиметься і зберігатиметься в спеціальних шафах.

Розташування технологічного обладнання проводитиметься з урахуванням забезпечення вільного доступу до нього, а також умов для дотримання правил техніки безпеки працюючими. Для обробки сирих і готових

продуктів використовуватиметься різне технологічне устаткування з відповідним маркуванням. Більшість обладнання виготовлене з нержавіючої сталі, його конструкція забезпечує можливість легкого розбирання і належної санітарної обробки.

Для збирання відходів і сміття у виробничих цехах передбачаються металеві бачки. По закінченню роботи бачки, незалежно від об'єму, очищуватимуться і промиватимуться 2%-ним розчином кальцинованої соди, сполоскуватимуться гарячою водою і просушуватимуться.

У приміщеннях для миття столового посуду використовується посудомийна машина, а на випадок відсутності електроенергії 3-секційна мийна ванна. Миття кухонного інвентарю здійснюватиметься в спеціально відведеному приміщенні. Мийні столового і кухонного посуду забезпечуватимуться необхідною кількістю гарячої води шляхом підключення до мережі гарячого водопостачання, а у випадку перебою передбачається встановити в приміщенні мийної водонагрівач. У позаробочий час чистий посуд та інвентар зберігатиметься в спеціальних шафах, на закритих стелажах.

Приймання і зберігання харчових продуктів

Харчові продукти, що надходитимуть на підприємство, повинні відповідати вимогам чинних державних стандартів, мати сертифікат якості та відповідності.

Якість харчових продуктів перевірятиметься починаючи з перевірки супровідних документів, закінчуючи органолептичною оцінкою. Сумнівні за якістю продукти у виробництві не використовуватимуться. Для збереження продуктів, що швидко псуються, передбачені холодильні камери. Комори для сухих продуктів обладнані полицями, стелажами і підтоварниками. Сипучі продукти зберігатимуться в мішках на підтоварниках. Цукор, сіль, чай та кава зберігатимуться окремо від продуктів, що мають запах. Яйця курячі перед використанням необхідно просвічувати через овоскоп і промивати, спочатку

теплою водою з 1-2%-ним розчином кальцинованої соди, потім 0,5%-ним розчином хлораміну, на закінченні ополіскувати чистою водою.

Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу в проектованому закладі наведено у таблиці 1.28.

Таблиця 1.28

Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу в проектованому закладі

Стадії технологічного процесу	Заходи	Група товарів (страв)	Засоби забезпечення	Умови забезпечення		Нормативні документи/ періодичність оформлення	Відповідальні
				Температура/відносна вологість,° С/%	Термін (періодичність), год		
Транспортування харчових продуктів	Забезпечення умов траспортування	М'ясо та н/ф Охолоджені	Автомобіль з охолоджувальним кузовом, тара, спецодяг	0 ÷ +4°С	2	Санітарний паспорт автотранспорту/ щорічно медична книжка/ сертифікат якості на кожну партію	Водій, вантажник, комірник
	Санітарна обробка транспорту		Прибиральний інвентар, мийні засоби,дезинфікуючий розчин	Температура зовнішнього серердовища	Після транспортування		
Зберігання	Дотримання товарного сусідства	Всі групи товарів	холодильні та морозильні камери	-2 +6°С -2 +18°С	Протягом усього дня		Кухарі
Приготування продукції	Використання вентиляції, перелік нормативної документації	На всі групи страв	Вентиляційні камери, виробничі приміщення	18°С	В будь-який день	Технологічні картки, технічні умови	Кухарі
Зберігання	Дотримання товарного сусідства	Всі групи товарів	холодильні та морозильні камери	-2 +6°С -2 +18°С	Протягом усього дня		Кухарі
Приготування продукції	Використання вентиляції, перелік нормативної документації	На всі групи страв	Вентиляційні камери, виробничі приміщення	18°С	В будь-який день	Технологічні картки, технічні умови	Кухарі

Заходи щодо боротьби з комахами і гризунами

Поява мух, тарганів і гризунів на підприємстві неприпустима. Для попередження появи комах і гризунів передбачається дотримання санітарних режимів на території, у виробничих, складських і підсобних приміщеннях.

На підприємстві проводитимуться профілактичні заходи, а саме: проведення ретельного прибирання приміщень; збирання харчових відходів у бачки з кришками, що щільно закриваються; щоденне вивезення відходів; обробка місць біля сміттєзбиральників на території підприємства 10%-ним розчином хлорного вапна. Всі продукти зберігатимуться в закритих ємкостях, шафах, холодильниках.

Із настанням весни всі вікна, що відчиняються у виробничих приміщеннях, коморах, залах, затягуватимуться сіткою.

Виробничі та складські приміщення систематично перевірятимуться на зараженість комахами і гризунами; у разі потреби адміністрацією підприємства будуть укладатися договори з санепідемстанцією.

Заходи щодо проведення роботи з дезінсекції та дератизації наведено у таблиці 1.29.

Таблиця 1.29

Заходи щодо проведення роботи з дезінсекції та дератизації

Приміщення	**Види роботи**	**Характер роботи**	**Відповідальний**
Складська група приміщень	Дезінсекція	Обробка препаратами від тарганів: Есландез-гель, Фумитокс-гель. Використання ультрафіолетового та гама-випромінювань, електричних пасток для мух	Комірник
	Дератизація	Обробка малонебезпечними речовинами 4-ї групи	Комірник
Виробнича група приміщень	Дезінсекція	Обробка препаратами від тарганів: Есландез-гель, Фумитокс-гель Використання ультрафіолетового та гама-випромінювань, електричних пасток для мух	Завідуючий виробництвом
	Дератизація	Обробка малонебезпечними речовинами 4-ї групи	Завідуючий виробництвом
Торговельна група приміщень	Дезінсекція	Обробка препаратами від тарганів: Есландез-гель, Фумитокс-гель Використання ультрафіолетового та гама-випромінювань, електричних пасток для мух	Адміністратор

Медичні огляди, профілактичні обстеження й особиста гігієна персоналу

Робітники підприємства повинні будуть проходити встановлені медичні огляди та обстеження, виконувати правила особистої гігієни.

Особи, які влаштовуються на роботу зобов'язані будуть пройти медичний огляд, обстеження на бактеріоносійство, гельмінтози, венеричні захворювання, рентгенологічне обстеження (флюрографія), зробити щеплення проти інфекційних кишкових захворювань. Надалі робітники проходитимуть медичний огляд відповідно до чинних інструкцій з проведення обов'язкових профілактичних медичних обстежень, а також за вказівкою санітарного нагляду.Тимчасово відсторонятимуться від роботи з готовими продуктами особи, що мають ангіну, гнійні захворювання шкіри, опіки або порізи. Для виявлення таких осіб щодня проводитиметься перевірка рук персоналу.

За якість прийнятих на виробництво харчових продуктів, дотримання інструкцій з технологічної обробки сировини і напівфабрикатів, за якість готової продукції і дотримання санітарних вимог у процесі технологічної обробки харчових продуктів відповідають завідуючий виробництвом, кухар. Відповідальність за виконання правил особистої гігієни, за стан робочого місця, за виконання технологічних санітарних вимог на своїй ділянці роботи несе кожний робітник.

Санітарний одяг працівників громадського харчування повинен складатись із халата або куртки, фартуха, косинки чи шапочки. Санітарний одяг виготовляють, як правило, із білої бавовняної або лляної тканини, яка легко переться і повинна прикривати весь домашній одяг. Санітарний і особистий одяг зберігають в індивідуальних шафах.

Перед відвідуванням убиральні санітарний одяг необхідно знімати. Після відвідання – обов'язково мити руки з милом і дезінфікувати 0,2 % розчином хлорного вапна. Приймати їжу і палити у виробничих цехах не дозволяється.

Якість миття та дезінфекції приміщень, обладнання, інвентарю, посуду; виконання вимог особистої гігієни планується регулярно перевіряти за

допомогою лабораторного дослідження змивів. Дотримання санітарного режиму вимагає утримання у чистоті всіх приміщень підприємства. З цією метою здійснюватиметься щоденне вологе прибирання приміщень після закінчення роботи підприємства. Окрім поточного прибирання, 1 раз на місяць влаштовується санітарний день для проведення генерального прибирання з подальшою дезінфекцією всіх приміщень та обладнання.

Особиста гігієна є одним із найважливіших розділів загальної гігієни. Дотримання правил особистої гігієни має велике значення, особливо це стосується працівників, пов'язаних із харчовими продуктами. Тому працівники підприємства зобов'язані слідкувати за чистотою свого тіла. Для цього перед роботою працівники приймають душ та одягають чистий санітарний одяг. Для працівників передбачені обов'язкові попередні та періодичні медичні обстеження. На кожного працівника заведена санітарна книжка.

Контроль за санітарним станом на підприємстві щоденно здійснює завідуючий виробництвом і періодично санітарні лікарі санепідемстанцій району. Санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу проектованого кафе наведено у таблиці 1.30.

Таблиця 1.30

Санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу проектованого кафе

Вид персоналу за групами	**Санітарні вимоги до працівників ЗРГ**	**Правила особстої гігієни**
Виробничий персонал: - завідувач виробництва; - кухарі; - прибиральник виробничих приміщень.	1. Обов'язкове проходження медичного огляду відповідно наказу МОЗ України; 2. Відвідування курсу з гігієнічної підготовки та складання заліку; 3. Заведення особистої медичної книжки; 4. Заборона на знаходження в санітарному одязі за межами закладу.	1. Приходити на роботу в чистому одязі та взутті; 2. Залишати верхній одяг та особисті речі в гардеробній; 3. Носити косинки та ковпаки, які щільно закривають волосся; 4. Мити руки з милом після кожної виробничої операції; 5. Підтримувати чистоту на робочому місці та чистоту обладнання; 6. Стежити за чистотою ротової порожнини; 7. Стежити за чистотою санітарного одягу. 8. Не з'являтися на роботу хворим.

Продовження табл. 1.30

Персонал складської групи: - комірник; - вантажник.	1. Відвідування курсу з гігієнічної підготовки та складання заліку; 2. Заведення особистої медичної книжки; 3. Стеження за дотриманням чистоти при прийманні та перенесенні сировини і н/ф.	1. Мити руки з милом; 2. Підтримувати чистоту на робочому місці; 3. Стежити за чистотою санітарного одягу.
Персонал залу та торговельної групи: - адміністратор; - офіціант; - прибиральник торговельних приміщень.	1. Відвідування курсу з гігієнічної підготовки та складання заліку; 2. Заведення особистої медичної книжки.	1. Приходити на роботу в чистому одязі та взутті; 2. Залишати верхній одяг та особисті речі в гардеробній; 3. Зав'язувати волосся; 4. Стежити за чистотою рук; 5. Стежити за чистотою ротової порожнини; 6. Стежити за чистотою одягу. 7. Не з'являтися на роботу хворим.

Клінінг

Клінінг – (від англ. *Clean* – чистота, чистий) – спеціалізована послуга з професійного прибирання приміщень, прилеглої території та підтримування чистоти.

Клінінг після будівництва закладу ресторанного господарства (ремонту, реконструкції тощо) направлений на приведення усіх його приміщень до ідеального стану перед початком функціонування закладу.

До *генерального клінінгу* включаються усі етапи щоденного прибирання та додаються усі види тих робіт, які не передбачаються Санітарними правилами в щоденному та щотижневому режимах: дезінфекція та дератизація приміщень, санітарна обробка усіх поверхонь виробничих приміщень та приміщень складської групи, устаткування, в т.ч. вентиляційного тощо; залів закладу та їх устаткування, меблів.

Щотижневий клінінг повинен включати миття за допомогою миючих засобів стін, освітлювальної арматури, очищення скла від пилу та кіптяви тощо.

Щоденний клінінг (обслуговування) –відповідно до Санітарних правил включає щоденне ретельне прибирання: підмітання вологим способом і миття

підлоги, видалення пилу, протирання меблів, радіаторів, підвіконь, миття та дезінфекцію раковин та унітазів. Стіни щоденно притирають ганчірками, змоченими в розчині кальцинованої соди.

Клінінгові компанії можуть пропонувати в режимі щоденного обслуговування наступні послуги:

- прибирання столиків після споживачів;
- видалення випадкових забруднень;
- прибирання кухні (невеликого доготівельного приміщення без цехового розподілу): миття усіх робочих поверхонь, холодильників, духових шаф, витяжок;
- прибирання виробничих, адміністративно-побутових, технічних приміщень закладу та усіх видів залів;
- прибирання туалетних і душових кімнат, комплектація їх розхідними матеріалами;
- догляд за рослинами;
- протирання від пилу та полірування меблів і поверхонь;
- вакуумклінінг ковроліну, килимів, доріжок тощо і м'яких меблів.

Об'єктний клінінг може включати: висотне миття вікон, навіс банерів і дезінфекцію приміщень; хімчистку, прання та прасування тощо.

Експрес клінінг може включати: вологе прибирання приміщень; очищення освітлювальних приборів усіх видів: настільних, настінних, напідложних, а також світильників на стелі та люстр; полірування стільниць, дверей, стільців (будь-яких дерев'яних конструкцій); сухий вакуумклінінг м'яких меблів, диванних подушок, пледів, ковдр, доріжок тощо; миття вікон, вітрин, дзеркал, будь-якого внутрішнього та зовнішнього виду скла, миття фасадів; чищення розеток і вимикачів; дезінфекцію санвузлів та вологе прибирання кімнат для паління.

Прибирання прилеглих територій – включає як комплексне, так і разове прибирання площ і майданчиків, прилеглих до закладу ресторанного

господарства. Роботи з прибирання території виконуються за узгодженням з замовником (керівником закладу) і можуть бути здійсненні в ранішній, вечірній та нічний час. У разі необхідності прибирання території в підтримуючому режимі протягом дня, можливе використання чергового двірника (використання протягом осіннє-зимового періоду для швидкого прибирання опалого листя чи снігу, що тільки-но випав). Прибирання території здійснюється ручним способом та засобами механізації (залежно від особливостей об'єкту та побажань замовника – ЗРГ). Види та характеристика клінінгу в проектованому дитячому кафе наведено у таблиці 1.31.

Таблиця 1.31

Види та характеристика клінінгу в проектованому кафе

Види клінінгу	**Назва підрозділу, приміщення, об'єкта клінінгу**	**Дата і термін виконання**	**Характер робіт**
До введення закладу в дію			
Після будівництва закладу	Всі приміщення закладу	До відкриття закладу	- Прибирання та вивезення великогабаритного будівельного сміття; - Прибирання пилу зі стелі, стін, плінтусів та інших поверхонь методом сухого вакуумного очищення; - Миття вікон, віконних рам, скосів підвіконь; очищення та миття підвіконь; - Вологе прибирання підлоги в усіх приміщеннях за допомогою сервісного візка та професійної хімії; - Видалення зайвих залишків клею, фарби, скотчу, цементу тощо на плитці, вікнах та інших місцях; - Очищення кахельної плитки та швів; - Видалення пилу з труб, батарей, з дверних блоків, наличників і фурнітури; з вимикачів та розеток; - Протирання люстр, бра, торшерів тощо; - Чищення та полірування дзеркальних, скляних та інших поверхонь, в т.ч. і елементів інтер'єру; - Знепилювання вбудованих меблів тощо; - Прибирання та дезінфекція туалетних кімнат і вбиралень тощо.
Клінінг прилеглої до закладу території	Прилегла територія до закладу та його господарських будівель	До відкриття закладу	Незалежно від пори року: - прибирання сміття після ремонту з використанням ручного устаткування тощо; - чищення вуличних попільниць та урн для сміття, прибирання сміття; - планування ландшафтного дизайну та створення клумб і газонів.

Продовження табл. 1.31

Після введення закладу в дію			
Експрес клінінг	Складські приміщення		- вологе прибирання приміщень; - очищення освітлювальних приборів; - миття вікон; - чищення розеток і вимикачів; - протирання стелажів і підвіконь.
	Виробничі приміщення		- вологе прибирання приміщень; - очищення освітлювальних приборів; - миття вікон; - миття фасадів; - чищення розеток та вимикачів; - дезінфекція санвузлів; - протирання стелажів і підвіконь.
	Зали закладу		- вологе прибирання приміщень; - очищення освітлювальних приборів; - миття вікон, вітрин, дзеркал; - сухий вакуумклінінг м'яких меблів, диванних подушок, пледів, ковдр, доріжок тощо; - полірування стільниць, дверей, стільців (будь-яких дерев'яних конструкцій); - чищення розеток і вимикачів; - дезінфекція санвузлів; - протирання підвіконь.
Щоденний клінінг	Складські приміщення		- підмітання вологим способом і миття підлоги; - протирання стін; - протирання стелажів і підвіконь.
	Виробничі приміщення		- підмітання вологим способом і миття підлоги; - миття та дезінфекція раковин та унітазів; - миття усіх робочих поверхонь, холодильників, духових шаф, витяжок; - протирання стелажів, радіаторів і підвіконь.
	Зали ЗРГ		- підмітання вологим способом та миття підлоги; - миття та дезінфекція раковин, унітазів у туалетах; - прибирання столиків після споживачів; - протирання від пилу та полірування меблів і поверхонь; - вакуумклінінг ковроліну, килимів, доріжок тощо та м'яких меблів; - протирання підвіконь.
Генерльний клінінг	Складські приміщення		- підмітання вологим способом і миття протирання стін; - санітарна обробка усіх поверхонь; - дезінфекція і дератизація приміщень; - протирання стелажів і підвіконь.підлоги;
	Виробничі приміщення		- підмітання вологим способом і миття підлоги; - миття та дезінфекція раковин, унітазів; - санітарна обробка усіх поверхонь; - миття усіх робочих поверхонь, холодильників, духових шаф, витяжок; - дезінфекція і дератизація приміщень; - протирання стелажів, радіаторів і підвіконь.

Продовження табл. 1.32

	Зали закладу ресторанного господарства		- підмітання вологим способом і миття підлоги; - миття та дезінфекція раковин, унітазів у туалетах; - прибирання столиків після споживачів; - дезінфекція і дератизація приміщень; - протирання від пилу та полірування меблів і поверхонь; - санітарна обробка усіх поверхонь устаткування та меблів; - вакуумклінінг ковроліну, килимів, доріжок тощо, м'яких меблів; - протирання підвіконь.

1.6. Адміністративно – побутові приміщення

До адміністративно-побутових приміщень закладів ресторанного господарства відносять: приміщення адміністрації (кабінет директора, офісне приміщення); побутові приміщення (санвузли, гардероби і душові персоналу та офіціантів, білизняна, приміщення персоналу, кабінет комірника).

Склад і площі приміщень службово-побутової підгрупи приймаються відповідно до ДБН В.2.2-25:2009, а проектувати їх рекомендується в єдиному блоці, фунціонально пов'язуючи її з групами інших виробничих приміщень і коридорами.

Адміністративні (офісні) приміщення проектують, виходячи з нормативу 6 м^2 на одного працівника для робочого місця обладнаного комп'ютером та 4 м^2 – для робочого місця без нього. Ширина коридорів у цій групі складає 1,5м.

Кількість адміністративних працівників визначається за штатним розкладом згідно прийнятої організаційної структури управління.

Основними вимогами до офісних приміщень є: обов'язкове природне освітлення; при організації головної каси, не рекомендується розміщувати її до зовнішньої стіни та з окремим входом (вхід при цьому рекомендується з інших конторських приміщень). Каса обладнується металевими дверима з віконечком, сейфом та гратками на вікнах.

Приміщення персоналу передбачене для відпочинку, прийому їжі та зборів виробничого персоналу,обладнується обідніми меблями та умивальником. Площа приміщень для персоналу складає 8 м^2.

Гардероб персоналу призначений для переодягання персоналу кухні та офіціантів. В ньому обов'язково має бути встановлений умивальник та стільці-банкетки для переодягання. Усі умивальники повинні проектуватися з підведенням гарячої й холодної води до змішувачів.

Санвузли. Кількість санвузлів визначається за нормативом 1 на 20 чол. працюючих в максимальну зміну, тобто в проектованому закладі планується розмістити 1 санвузол для персоналу.

Мийні столового посуду призначені для миття і зберігання столового посуду, приборів тощо. Площа мийної столового посуду з сервізною – 15 м^2;

Білизняна призначена для зберігання санітарного спецодягу персоналу та його прасування. Площа білизняної складатиме 4 м^2. У білизняній розміщуватимуться відділення для чистої і брудної білизни.

Мийна кухонного посуду призначена для миття і зберігання кухонного посуду,її площа становитиме 8 м^2.

1.7. Технічні приміщення

До технічних приміщень закладів ресторанного господарства відносять електрощитову, теплопункт, приточну й витяжну вентиляційні камери, бойлерну і насосну. Вказані приміщення призначені для забезпечення проектованого ЗРГ водо- і теплопостачанням, електроенергією та вентиляцією повітря.

Електрощитова – приміщення, в якому забезпечується введення електричного струму від зовнішніх мереж та розміщується електричний щит.

Теплопункт – приміщення, призначене для розподілу і реєстрації холодної й гарячої води у ЗРГ. У ньому розміщуються котли та прилади для забезпечення опалення проектованого ЗРГ, водомірні вузли (холодної й гарячої води окремо). Саме з теплопункту прокладаються усі труби опалення і водопостачання по закладу ресторанного господарства.

При проектуванні приміщень для забезпечення вентиляції необхідно дотримуватися наступних вимог: відстань між пристроями забору та видалення

повітря по горизонталі в одному рівні має бути не менше 20 м, по вертикалі – 2 м; по діагоналі – 15 м; висота приміщення складатиме 3,3 м до низу виступаючих конструкцій; припливні вентиляційні камери розміщуємо на першому поверсі; витяжні вентиляційні камери – на горищі.

Приміщення теплопункту проектується з окремим виходом з будівлі закладу. Електрощитові будуть розміщені на глухих стінах коридорів у спеціальних шафах, за умови відсутності капітальних конструкцій, що обмежують робочий простір обслуговуючого персоналу.

1.8. Об'ємно-планувальне рішення

Об'ємно-планувальне рішення – раціональне розміщення приміщень в об'ємі будівлі та розташування устаткування у них згідно з характером і вимогам технологічного процесу у закладі. При цьому враховують вимоги щодо мікроклімату приміщення, світлового та акустичного режиму.

Об'ємно-планувальні параметри ЗРГ залежать від специфіки технологічного процесу, розміщення обладнання, організації робочих місць, об'ємно-просторової і колірної композиції, номенклатури будівельних виробів, вимог єдиної модульної системи та рельєфу місцевості.

Мета планування будівлі – поєднання в одне ціле усіх груп приміщень, враховуючи їх взаємозв'язок і вимоги до проектування кожної окремої групи, а саме: приміщення для споживачів, виробничі приміщення, складські приміщення, адміністративно-побутові й технічні.

Одержані в результаті технологічних розрахунків кількісні показники (тип, кількість обладнання та площі, які воно займає) окремих приміщень підприємства є вихідним матеріалом для їх компонування – раціонального розміщення приміщень в будівлі і розташування в них обладнання відповідно до характеру і вимог технологічного процесу на підприємстві.

Об'ємно – планувальне вирішення забезпечує зручність для персоналу та споживачів; функціональний взаємозв'язок приміщень з врахуванням вимог потоковості технологічного процесу.

Об'ємно планувальне рішення розробляється з урахуванням: послідовності та поточності технологічного процесу; відсутності зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів, використаного та чистого посуду, руху відвідувачів та персоналу.

Заклад ресторанного господарства розміщуватиметься в одноповерховій будівлі. Згідно з попередніми розрахунками, розробляється об'ємно-планувальне рішення підприємства і розраховується площа будівлі.

Обслуговування споживачів у ЗРГ починається зі входу на підприємство. Вхідні двері обладнані повітряно-тепловою завісою. До складу приміщень для обслуговування споживачів входять: вестибюль, торгівельна зала. Вестибюль створює перше враження про підприємство. Тут розташований вхід до зали, санвузлів, гардеробу. Забезпечення високоякісного обслуговування споживачів покладено на організаційно-обслуговуючу систему.

При проектування складських приміщень необхідно забезпечити зберігання товарів та сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства.

Складські приміщення проектуємо ближче до виробничих, розвантажувальний майданчик - з боку господарського подвір'я і обладнуємо її навісом.

При проектуванні виробничих приміщень враховуємо: поточність технологічних процесів; відокремленість механічного і теплового обробляння продуктів; роз'єднання місць зберігання і обробляння сировини з різними ступенями забруднення; забезпечення максимально коротких технологічних і транспортних вантажопотоків; дотримання санітарного режиму для збереження харчової цінності і нешкідливості харчових продуктів.

Доготівельний цех розташовуємо поблизу камер для зберігання сировини. При проектуванні дотримуємося послідовності технологічного процесу обробки м'яса, риби, птиці, субпродуктів.

Холодний і гарячий цехи проектуємо із забезпеченням зручного зв'язку між ними, а також із доготівельним цехом, мийними посуду і роздавальною. В цехах не повинні перехрещуватися потоки сировини, напівфабрикатів і готової їжі.

Мийні столового і кухонного посуду плануємо роздільні, передбачаємо їх раціональний взаємозв'язок з виробничими приміщеннями і залою. У проектованому закладі ресторанного господарства встановлюємо утилізатори відходів безпосередньо у приміщеннях мийних.

Групу приміщень для споживачів проектуємо в безпосередній близькості від головного входу в будівлю та ізольовано від виробництва. Туалетні кімнати проектуються у вестибюльній групі приміщень із виходом у вестибюль.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень проектуємо ближче до службового входу. Побутові приміщення проектують одним блоком ближче до службового входу аби мінімально знизити переміщення персоналу у верхньому одязі.

Склад і площі приміщень закладу наведені у табл. 1.32:

Таблиця 1.32

Склад та площі приміщень закладу

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м^2
	Для відвідувачів	
1	Вестибюль з гардеробом	20
2	Зала кафе	95
3	Ігрова кімната	24
4	Санвузли для відвідувачів	4
	Виробничі	
5	Доготівельний цех	16
6	Гарячий цех	16
7	Холодний цех	10
8	Мийна кухонного посуду	8
9	Мийна столового посуду і сервізна	16
10	Роздаткова	8

Продовження табл. 1.32

	Складські	
11	Комора сухих продуктів	6
12	Комора напоїв	5
13	Завантажувальна	15
	Адміністративно – побутові	
14	Офіс	12
15	Приміщення персоналу	12
16	Гардероб персоналу з душовими	16
17	Гардероб для кухарів	5
18	Санвузол для персоналу	3
	Технічні	
19	Теплопункт	6
Всього корисна площа:		**291**

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 1.12 :

$$S_p = S_k * K_1 \qquad (1.12)$$

де S_k – корисна площа закладу;

K_1– коефіцієнт збільшення площі, K_1=1,10÷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 $K_1 \rightarrow min$).

$$S_p = 291*1,1 = 320(м^2)$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначають загальну площу закладу за формулою 1.13:

$$S_{заг} = S_p \times k_2, \qquad (1.13)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

$К_2$ – коефіцієнт збільшення площі $К_2$=1,03÷1,15 (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $К_2 \rightarrow min$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $К_2 \rightarrow max$).

$$S_{заг}=320*1,1= 352 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 352 м^2.

2. Архітектура. Дизайн

2.1. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території. Характеристика будівлі.

В структурі дипломного проекту розробляємо завдання на проектування до якого включаються основні наміри проектування, щодо особливостей будівництва об'єкту. Завдання на проектування надано в додатку.

Проведено дослідження території радіусом охоплення 900 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено: територія придатна для будівництва закладу ресторанного господарства за містобудівними і санітарними умовами, а також, що на дослідуваній території існують об'єкти, котрі можуть вплинути на роботу проектованого ЗРГ: дитячі садки, школи, міський пляж, дитячі майданчики, які можуть становити інтерес для відвідувачів закладу ресторанного господарства.

Діючі заклади ресторанного господарства: кав'ярня "Кофейник", кафе "Kakao family". *Джерела сировини і товарів*: супермаркет «Новус». Визначено існуюче озеленення району *(зелені захисні смуги, газони,клумби),* транспортні та пішохідні комунікації (автомобільні дороги, пішохідні й велосипедні доріжки, майданчики для відпочинку), орієнтацію ділянки за сторонами світу. Існуючу містобудівну ситуацію показано на ситуаційному плані. Ситуаційний план розробляємо на основі карти-схеми міста. Радіус обхвату території на ситуаційному плані –900 м. Масштаб виконання: М 1:5000.

Дитяче кафе «Казкова країна» запроектовано у Дарницькому районі міста Києва на Осокорках. Мікрорайон Осокорки характеризується великою кількістю новобудов та молодих сімей з дітьми, чим і зумовлено рішення розмістити даний заклад саме тут. Адреса проектованого ЗРГ: вул. Григорія Ващенко, 7а. Поряд знаходяться дитячі садочки, школи, дитячі майданчики, міський пляж. Будівля дитячого кафе та внутрішній простір спроектовані в єдиному стилі – модерн. Будівля має 2 поверхи: 1-приміщення кафе, 2-

технічний поверх. Фасад дитячого кафе оздоблений декоративною штукатуркою блакитного кольору. Вхід до кафе акцентують дерев'яні двері, які виділяються розміром, кольором та фактурою на фоні фасаду. Внутрішній простір будівлі спроектовано у напрямку розкриття концепції закладу – у дитячому стилі.

Згідно з прийнятим рішенням площа дитячого кафе становить 352 м$^{2.}$

Загальна характеристика ділянки будівництва

-*Проектований об'єкт будівництва* – заклад ресторанного господарства у складі кафе дитячого на 50 місць. Ділянка під будівництво розташована у м. Києві по вул. Григорія Ващенко, 7а;

-*Архітектурний стиль забудови мікрорайону* – "Модерн". Район забудовано переважно 16-ти,та 20-ти поверховими будівлями.

Площу ділянки під будівництво визначаємо за формулою (2.1):

$$S_д = n_з \times N, \qquad (2.1)$$

Де $S_д$ – площа ділянки під будівництво, м^2;

$n_з$ – норматив площі земельної ділянки, 20 м^2/місце;

N – кількість місць у закладі ресторанного господарства.

Таким чином проводимо розрахунки для дитячого кафе на 50 місць.

$$S_д = 20 \text{ х } 50 = 1000 \text{ м}^2$$

-*Рельєф ділянки забудови* – спокійний, ухил 2,5% в бік вул. Григорія Ващенко;

-*Типи ґрунтів* – суглинкові;

-*Глибина промерзання ґрунту* 0,9 м.

-*Зона під забудову, площею* $S_{пов.}$= 352 м^2

Зони озеленення загальною площею Soз.= 400 м^2;

$S_{оз}=S_{д.}*0,4$ м^2

Площа озеленення визначається за формулою 2.2:

$$S_{оз} = S_д * 0.4 = 1000 * 0.4 = 400 \text{ м}^2 \qquad (2.2.)$$

-*Зелена захисна смуга* шириною 8 м^2;

-*Майданчики для стоянки легкових автомобілів* на 4 місця, площею

$S_{ас}$= 100м^2 Відстань від автостоянки до будівлі складає 10 м;

-*Внутрішні проїзди*, площею Sн.п. =L*3,5 м^2;

-*Розворотна площадка площею* $S_{рм}$= 144 м^2 *(рекомендовані розміри: 12м×12м)*;

-*господарські та технічні споруди* - окремо розташований майданчик для сміттєзбірників, загальною площею $S_{гтс}$ = 15 м^2;

-*пішохідні комунікації*: основний підхід до закладу шириною 8 м; пішохідні доріжки шириною 2 м; загальною площею $S_{тк}$ = 35 м^2,

-*малі архітектурні форми*: літній майланчик $S_{лм}$ = 65 м^2, майданчик для відпочинку $S_{зв}$ = 60 м^2;

-*транспортні комунікації* з шириною проїжджої частини 3,5 м.

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні «Ситуаційний план та план благоустрою території»

На плані благоустрою також вказані: напрями руху по території (вхід для відвідувачів, персоналу, напрямок завантаження сировини), напрями сторін світу. План благоустрою території розробляємо, у масштабі (М) 1:500.

Характеристика будівлі

Заклад ресторанного господарства, що проектується є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

Заклад, що проектується є будівлею, яка відповідає наступним вимогам:

- ✓ за призначенням – громадська будівля;
- ✓ за містобудівними вимогами – місцевого значення;
- ✓ за довговічністю – 2 ступеня із терміном служби не менше 50 років.;
- ✓ за містобудівними (архітектурними) вимогами: II класу.
- ✓ за вогнестійкістю – 2 ступеня;
- ✓ за поверховістю – малоповерховий;
- ✓ за конструктивною схемою – не повний каркас.

Проектована будівля відповідає усім вимогам до громадських споруд за ДБН 360 – 92.

Характеристика конструктивних елементів будівлі проектованого ЗРГ наведно у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Характеристика конструктивних елементів будівлі закладу ресторанного господарства у складі кафе

№ з/п	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
I. Підземна частина будівлі		
1.	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий збірний;
		Глибина закладання 1,5 м;
		Матеріал –*(бетонні блоки.);*
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Стіни внутрішні – стрічковий монолітний;
		Глибина закладання 0,6 м;
		Матеріал – залізобетон;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Колони – стаканного типу;
		Глибина закладання 1,5 м;
		Матеріал – залізобетонні блоки стаканного типу;
		Гідроізоляція – двошарова гідро ізол на бітумній мастиці;
II. Надземна частина будівлі		
2.	Стіни	Стіни зовнішні – самонесучі;
		Матеріал – цегла М150, розчин будівельний М100;
		Товщина 510 мм;
		Стіни внутрішні- перегородки;
		Матеріал – цегла М150, розчин будівельний М100;
		Товщина 120 мм.
3.	Колони	Матеріал – залізобетон;
		Розміри перерізу 400ммх400мм;
		Крок сітки колон 6 м.
4.	Перекриття	Тип - плити пустотні;
		Матеріал – залізобетон;
		Висота 220 мм.
5	Покрівля	Тип – з технічним поверхом;
		Форма –плоска;
		Структура:
		захисний прошарок : щебінь ф 20мм;
		гідроізоляція: HDPE мембрана товщиною 3 мм;
		утеплювач: пінопласт ПСБ-35;
		пароізоляція: полімерна плівка;
		настил: цементно-піщана армована стяжка (ВрІ Ф4) – 50 мм;
		Керамзит - 60 з ухилом 100мм;
		цементна стяжка – 40 мм;
		плита перекриття 220 мм
6.	Вікна	Тип віконних блоків –аркові;
		Матеріал віконного блоку – металопластик;

Продовження табл. 2.1.

		Засклення – склопакет;
		Розміри 900 мм х 900 мм, кількість 2 шт;
		Розміри 1200 мм х 1200 мм, кількість 13 шт;
		Відстань від полу до підвіконня 900 мм;
		Вітрини:
		Розміри 1500мм х 3000мм , кількість 6 шт.
		Розміри 1500мм х 1500мм , кількість 4 шт.
7	Двері	Призначення – внутрішні;
		Тип дверного блоку – одностулкові*;*
		Тип дверних полотен – засклені;
		Матеріал дверного блоку – дерево;
		Розміри 2000мм х 900мм, кількість 11 шт.
		Призначення – зовнішні;
		Тип дверного блоку – одностулкові*;*
		Тип дверних полотен – скляні дерев'яні та металеві;
		Матеріал дверного блоку – скло;
		Розміри 1800мм х 2200мм, кількість 2 шт.
		Матеріал дверного блоку – металеві;
		Розміри 1700мм х 2100мм, кількість 3 шт.
		Матеріал дверного блоку – дерев'яні ;
		Розміри 1800мм х 2100мм, кількість 4 шт.

2.2. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

- Зовнішні енергозабезпечення у районі – трансформаторна підстанція ТП № 8736 проходить по вул. Григорія Ващенко;

- Мережі водопостачання – міський водогін ∅ 600 мм проходить під проїзною частиною по вул. Григорія Ващенко на відстані 40 м від межі території забудови;

- Мережі каналізації – районний колектор ∅ 800 мм проходить під проїзною частиною по вул. Григорія Ващенко, 50 м від межі території забудови. Дощова каналізація – прийомник дощових вод по вул. Григорія Ващенко на відстані 35 м від ділянки будівництва;

- Мережі теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ-6, ∅ 500 мм проходить по вул. Григорія Ващенко на відстані 60 м від межі території забудови;

- Мережі газопостачання – ГРП № 3574 по вул. Григорія Ващенко.

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання проектованого ЗРГ до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку з укрупненими питомими показниками.

В закладі ресторанного господарства на 50 місць передбачається організація виробництва і споживання кулінарної продукції.

1. *Загальні витрати елекроенергії ЗРГ Р визначаютья за укрупненими показниками (ДБН В2.5.-23-2010):*

$$P = (P_{з.р.г}. \times N_1 + P_{г.} \times N_г) \times T, \qquad (2.3)$$

Де Рзрг – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, (кВт/місце);

N_1 – кількість місць у закладі ресторанного господарства, місць;

$P_г$ – питоме навантаження від функціонування автостоянки (кВт/місце);

$N_г$– кількість місць автостоянки, місць;

Т – кількість робочих днів закладу ресторанного господарства, діб

$$P = (1{,}03 \times 50 + 0{,}05 \times 4) \times 353 = 18250{,}1 кВт$$

2. *Витрати на на опалення.*

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, провели за формулою 2.4:

$$Q_0 = q_б \times V_б \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \qquad (2.4),$$

де

$q_б$ – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°С, Гкал/(м^3×°С); ($q_б$ = 3,5254×10^{-7} ÷ 3,2674×10^{-7} при збільшенні об'єму будівлі $q_б \rightarrow$ min);

$V_б$ – будівельний об'єм будівлі, м^3, визначений за формулою 2.

$$Q_0 = 3{,}5254 \times 10^{-7} \times 1478{,}4 \times 4490 \times 17{,}2 \times 1{,}17 = 47{,}09 Гкал$$

$$V_б = S_{пов} \times h_1 + \sum_{i=1}^{n} S_i \cdot h_i \qquad (2.5),$$

Де S_i – площа і-го поверху будівлі закладу ресторанного господарства, м^2;

$S_{пов}$ – площа під забудову;

h_1 – висота покрівлі 3,3 м;За наявності технічного поверху h_3=1/2 вистоти технічного = 0,8-0,9 м; при наявності горищного поверху – 1/3 висоти цього поверху в гребені;

h_i – висота першого поверху будівлі: 3,3 м;

n – кількість поверхів будівлі;

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища(1,19);

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, (4490) год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, (17,2)°С.

$$V_б = 352 \times (3{,}3*1 + 0{,}9) = 1478{,}4 м^3$$

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

$$Q_в = q_в \times V_п \times T_о \times \Delta t \qquad (2.6),$$

$q_В$ – питома теплові витрати на нагрівання 1 м^3 повітря для вентиляції на 1°С,

Гкал/(м^3×°С) ($q_В$ = 6,9819×10^{-7} – 6,4832×10^{-7} при збільшенні об'єму будівлі $q_б \rightarrow$ max);

$V_п$ – обєм приміщень, де встановлено приток вентиляції;

$T_о$ – тривалість опалювального періоду за рік, (4490)год;

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, (17,2)°С.

$$Q_в = 6{,}4832 \times 10^{-7} \times 2547{,}6 \times 4490 \times 17{,}2 \times 1{,}17 = 127{,}551 Гкал$$

Забезпечення приміщень закладу припливною та витяжною вентиляційними системами наведено у таблиці 2.1. також до розрахунку

входять і інші приміщення, в яких передбачене влаштування припливної вентиляції з підігрівом повітря.

Таблиця 2.2

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа, $S_{пр}$, м2	Висота, $h_{пр}$, м	Об'єм, V, $м^3$ $V=S_{пр}*h_{пр}$	Витрами повітря на вентиляцію, $м^3$	
				Припливна	Витяжна
Приміщення для споживачів					
Вестибюль з гардеробом	20	3,3	66	264	132
Зала кафе	95	3,3	313,5	1254	627
Ігрова кімната	24	3,3	79,2	316,8	158,4
Санвузли для відвідувачів	4	3,3	13,2	52,8	26,4
Виробничі приміщення					
Доготівельний цех	16	3,3	52,8		316,8
Гарячий цех	16	3,3	52,8	211,2	316,8
Холодний цех	10	3,3	33	132	198
Мийна кухонного посуду	8	3,3	26,4	105,6	158,4
Мийна столового посуду	16	3,3	52,8	211,2	316,8
Гардероб для персоналу (чол. і жін.) з душовими	16	3,3	52,8		316,8
Санвузли для персоналу	3	3,3	9,9		59,4
РАЗОМ Σ			**752,4**	2547,6	2626,8

4. Розрахунок витрат води.

Загальні витрати визначаємо за формулою:

$$B_{заг} = \sum \frac{q_u^{tot} \times N}{1000} \times T + B_n, \qquad (2.7)$$

де $B_{заг}$– загальні витрати води; $м^3$

q_u^{tot} - норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень закладу ресторанного господарства у середню добу, $\frac{л}{доба \times місце}$;

норматив 12 л для підприємства де страви реалізуються в обідньому залі.

N – кількість місць у закладі ресторанного господарства;

Т – кількість робочих днів закладу ресторанного господарства;

$В_п$ –витрати води на полив території

У тому числі гарячої води:

$$B_{гар} = \sum \frac{q_u^h \times N}{1000} \times T, \qquad (2.8)$$

де q_u^h- норма витрат гарячої води у середню добу будівлею закладу ресторанного господарства $\frac{л}{доба \times місце}$; норматив 4 л для підприємства де страви реалізуються в обідньому залі.

$$B_{заг} = \sum \frac{q_{12*50}^{12} \times 50}{1000} \times 353 + 368{,}65 = 2721{,}98$$

$$B_{гар} = \sum \frac{q_{12\times50}^{4} \times 50}{1000} \times 353 = 1765$$

Витрати води на ***полив території***, м^3, визначають за формулою:

$$\mathrm{B_n} = \frac{B_к \times \mathrm{S}_{пол} \times \tau \times T_n}{710} \qquad (2.9)$$

Де: $B_к$ – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м^3 ($B_к$ = 1,08 м^3/год);

$S_{пол}$ – площа ділянки поливу, м^2; $S_{пол}=S_д-S_{пов}$;

$$S_{пол} = 1000 - 352 = 648$$

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

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

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м^2.

$$\mathrm{B_n} = \frac{1{,}08 \times 648 \times 2 \times 187}{710} = 368{,}65 м^3$$

Об‘єм стічних вод $B_{стічн}$, м^3

$$B_{стічн} = p \times B_{заг} \qquad (2.10)$$

де р – коефіцієнт перерахунку на стік, (р=0,85-0,9).

$$B_{стічн} = 0{,}85 \times 2721{,}98 = 2313{,}68 м^3$$

Інженерні системи закладу ресторанного господарства, що проектується

✓ ***Система опалення.*** В закладі передбачено влаштування системи опалення згідно СНиП 2.04.05-91, для підтримання температурного режиму в закладі.

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела – ТЕЦ-6. Температура теплоносія на вході становить 115 -120°С. У закладі ресторанного господарства передбачено індивідуальний теплопункт (ІТП), обладнаний приладом обліку теплоспоживання та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем палення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Для різних груп приміщень для відвідувачів, виробничог, складського і господарсько-побутового призначення передбачені окремі гілки систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Резервна опалювальна система складатиметься з генератора тепла – твердопаливного потужністю 50 квт, марки АОТ-50 STANDARD PLUS.

Для внутрішньої системи опалення передбачено використання води з температурою 60–70°С.

У приміщеннях: адміністративно-побутових, виробничих цехах, торговельних залах передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску з верхньою розводкою трубопроводів. У приміщеннях торгових залів влаштовано повітряну систему опалення із автоматичною системою управління для підтримки в робочий час розрахункової температури 18-20 °С і відносної вологості повітря в межах 30-60%.

1 раз на рік проводитеметься профілактичний огляд, ремонт і випробовування системи опалення з оформленням акта.

✓ ***Система вентиляції (згідно ДБН В.2.5-67:2013)***

Видалення повітря з адміністративних та побутових приміщень ЗРГ передбачене з природним спонуканням із виробничих приміщень та санвузлів з механічним спонуанням.

Витяжні вентилятори (робчий і резервний) центральних систем будуть встановлюватися на рівні технічного поверху і передбачені для роботи протягом робочої зміни з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням запроектовані з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуватимуться в будівельних конструкціях. Повітроводи з оцинкованої сталі прокладатимуться у приміщеннях над підвісною стелею з можлиістю доступу для ремонту.

Витяжні вентиляційні системи з природним спонуканням, а також системи, у яких витяжні вентилятори вмикаються періодично, запроектовані з викидом повітря у місцях, де виключається виникнення зон вітрового підпору.

Під час проектування, аби виключити поширення характерних для цих приміщень запахів у суміжні приміщення для відвідувачів у блок пристрою спонукання витяжної вентиляції встановлено пристрої фільтрації та дезодорації повітря.

Об'єм повітря для приплинної вентиляції, м^3/год, визначається за формулою:

для виробничих приміщень: $V_n = \Sigma V_{np} \times 4$,

де $V_{пр.}$- будівельний об'єм приміщень, м^3

$$V_{пр}=S_{пр}*h_{пр}, \text{ м}^3 \quad (2.11)$$

Де $h_{пр}$ – висота приміщнння, м;

$S_{пр.}$ – площа приміщення, м$^{2.}$

для залів – $V_n = \Sigma V_{np} \times 4$,

для виробничих приміщень – V_n = 217,8 х 4 = 871,2 (м^3/год)

для залів – V_n = 471,9 х 4 = 1887,6 (м^3/год)

$\sum V_n$ = 871,2+1887,6= 2758,8 (м^3/год)

$$V_{пр}=S_{пр}*h_{пр}, \text{ м}^3 \quad (2.12)$$

Де $h_{пр}$ – висота приміщння, м;

$S_{пр.}$ – площа приміщення, $м^{2.}$

✓ Об'єм повітря, $м^3$/год, для місцевих вентиляційних відсосів визначається за формулою:

$$V_{мвв} = U \times \alpha \qquad (2.10)$$

U – потужність теплового устаткування, над яким встановлено місцевий вентиляційний відсос, Вт;

α – коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування (22-35 $м^3$/Вт $\alpha \rightarrow max$ для приладів з відкритою нагрівальною поверхнею, для закритих приладів $\alpha \rightarrow min$).

Об'єм повітря для витяжної вентиляції визначається за формулою:

Для зали $V_в = \sum V_{пр} * 2$, $м^3$/год, для виробничих приміщень

$V_в = \sum V_{пр} * 6$ (2.13)

Для залів ; $V_в = 471,9 \times 2 = 943,8$ (м3/год)

Для виробничих приміщень: $V_в = 280,5 \times 6 = 1683$ (м3/год)

$\sum V_в = 943,8+1683= 2626,8$ (м3/год)

Витяжна вентиляція видаляє забруднене повітря газоподібними домішками в об'ємі $V_в=2626,8$ ($м^3$) Нею забезпечені приміщення гарячого та доготівельного цехів. В приміщенні гарячого цеху, де встановлене теплове устаткування, що має значне виділення тепла, передбачені місцеві вентиляційні відсоси продуктивністю $V_{мвв}$ = 1764 $м^{3.}$ Об'єм повітря, $м^3$/год, для місцевих вентиляційних відсосів визначається за формулою:

$$V_{мвв} = \sum P * \alpha \qquad (2.14)$$

Р– потужність теплового устаткування, над яким встановлено місцевий вентиляційний відсос, Вт;

α – коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування (22-35 $м^3$/Вт $\alpha \rightarrow max$ для приладів з відкритою нагрівальною поверхнею, для закритих приладів $\alpha \rightarrow min$).

Таблиця 2.3

Витрати повітря місцевими вентеляційними відсмоктувачами

№ пор.	Тип теплового устаткування, марка	Паспортна потужність, р, кВт/год	Кількість, шт	Обєм повітря, м3/год
1	Плита електрична	14	2	1008
2	Електрокип'ятильник	2	1	72
3	Пароконвектомат	15	1	540
4	Кавова машина	2	1	72
5	Електрочайник	2	1	72
6	Мийна ванна		5	1500
РАЗОМ				**3264**

Для забезпечення комфортних умов перебування у приміщеннях закладу встановлені місцеві, рециркуляційні цілорічної дії системи кондиціювання повітря. Прилади призначені для підтримання температурного, вологісного режиму, фільтрації і хімічного складу повітря на постійному рівні.

Додатково системи кондиціювання встановлені у адміністративних приміщеннях (конторі, кабінеті директора, приміщенні комірника) та у торговельній залі, вестибюлі.

✓ ***Система водопостачання.***

Водопостачання систем закладу здійснюється від міського водогону. На вводі системи у заклад влаштований водомірний вузол з встановленням лічильника. У закладі організовано об'єднану тупикову просту систему водопостачання з верхньою розводкою, що відповідає вимогам СНиП 2.04.01-85.

Система поділяється на: протипожежну (ДБН В.1.1-7-2002, ДБН В.2.5-64:2012) – з оцинкованих труб ∅50мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з оцинкованих труб ∅40мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з оцинкованих труб ∅40мм з підключенням до технологічного устаткування.

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

Система гарячого водозабезпечення приймається централізована від перегрівача в теплопункті з оцинкованих труб ∅20мм.

Магістральні трубопроводи водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

- ✓ ***Система каналізації.***

В закладі проектованому закладі організовано внутрішню і зовнішню системи каналізації.

Внутрішшня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв, відвідних ліній з чавунних труб ∅ 50 мм; стояків, які виконуються з чавунних труб ∅ 100 мм.

Внутрішня каналізація будівлі, відповідно вимог СНиП 2.04.01-85, складається з двох самостійних систем:

- система господарчо-побутової каналізації;
- система виробничої каналізації.

Система господарчо-побутової каналізації містить у собі приймальні пристрої (фаянсові умивальники, унітази, пісуари), відвідні ліній з чавунних труб ∅ 50 мм; стояки від душів, умивальників, унітазів, які виконуються з чавунних труб ∅ 100 мм.

Стояки встановлені приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Верхня частина стояку у вигляді витяжної труби виведена на висоту 0,8 м над дахом будівлі. Стоки від побутової та виробничої каналізації збираються і відводяться до вуличної мережі окремо.

У проектованому ЗРГ передачено зовнішню систему каналізації, котра включає систему сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів), і дощову каналізацію, яку виведено у вуличну мережу.

Каналізація твердих відходів передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів спеціалізованим транспортом компанії «Київспецтранс» з частотою 1 раз на 2 дні. Для цього передбачається укласти договір з полігоном утилізації твердих побутових відходів.

Система електропостачання.

Енергозабезпечення закладу здійснюється від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 600кВА, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного при вході для персоналу, прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. На головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, запобіжники, вимикачі живильних групових щитів.

У проектованому ЗРГ передбачена ситсема автономного електропостачання, що включає рідкопаливний генератор марки G7000V, потужністю 600 кВт, та систему стабілізації напруги

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової і освітлювальної мережі виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова – за радіальною.

Блискавкозахист будівлі виконано відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймача, функцію якого виконує металева антена над будинком. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинку, й приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

У проектованому ЗРГ передбачена люмінісцентна реклама та система світлових покажчиків: напрямок руху, місця паркування, назва залів, місце розташування пожежних гідрантів.

Система сигналізації, відеоспостереження, зв`язку та телекомунікацій

В закладі, що проектується, планується встановити комбіновану систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 (пожежну і охоронну). Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені в залах, коморі сухих продуктів, виробничих цехах. В разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

У проектованому закладі передбачена система відеоспостереженняна основі відеокамер кольорового зображення , яка забезпечує можливість спостереження у реальному часі та запис подій для наступного аналізу. Відеокамери передбачається встановити у місці в'їзду на автомобільну стоянку, над головним і службовим входом до закладу, у вестибюлі та торгівельній залі.

Для інтелектуального управління зонами доступу передбачені електронні замки. Для управління ними застосовуються картки з мікрочіпом.

В закладі передбачене влаштування наступних систем: wi-fi мережа, міський телефонний зв'язок. Системою мережі wi-fi забезпечені усі приміщення закладу.

До ліній міського телефонного зв'язку підключені торгові зали, контора, кабінет директора, приміщення комірника. Передбачається отримання чотирьох телефонних номерів у міському телефонному вузлі.

✓ ***Автоматизація інженерного обладнання***

У проектованому закладі передбачено систему автоматичного регулювання роботи інженерних систем (система диспетчеризації). Із засобів локальної автоматики – датчики.

Інформація про усе підкючене до системи диспетчеризації обладнання буде виводитися на монітор комп`ютера. Уся інформація оброблятиметься і, залежно від виду сигналу, формуватимуться тривожні, аварійні або системні повідомлення, які зберігатимуться в архіві тривалого зберігання.

Система диспетчеризації ЗРГ дозволить у реальному часі спостерігати процеси, що відбуваються на всіх об'єктах і територіях, контролювати роботу всіх мереж.

Ця система, в якій усі зміни станівустаткування оброблятимуться, протоколюватимуться, виводитимуться на пульт оператора, дозволить звести до мінімуму ризик виникнення позаштатних ситуацій, покращити й спростити нагляд за станом інженерних систем закладу, оптимізує процес обслуговування інженерних систем, дозволить аналізувати динаміку змін у витратах інженерних ресурсів у розрізі року, розробляти заходи щодо їх оптимізації.

Очікувані потреби проектованого закладу ресторанного господарства в інженерних ресурсах за рік, розраховані за укрупненими показниками, зводимо у таблицю 2.4.

Таблиця 2.4

Річні потреби проектованого ЗРГ в інженерних ресурсах

Вид ресурсу	**Річна потреба**
Електроенергія	18250,1 кВт
Тепло	174,65 Гкал
Вода	2721,98 $м^3$
Відведення стічних вод	2313,68 $м^3$

2.3. Дизайн

Дитяче кафе «Казкова країна» проектується за адресою: м. Київ, вулиця Григорія Ващенко, 7а. Благоустрій території проектованого закладу виконаний шляхом зонування ділянок й розміщення основної та допоміжних будівель і споруд. Для найбільш повного відображення інформації щодо послуг, які надаються проектованим закладом використовуємо дальню та ближню рекламу.

Заклад ресторанного господарства розміщений на ділянці так, щоб споживачеві було зручно та комфортно. Головний фасад будівлі оформлено фасадною плиткою блакитного кольору. Над головним входом розташований скляний козирок; вікна і двері -дерев'яні аркової форми, цоколь будівлі

оздоблений коричневим каменем. Біля парадного входу розташовані рекламні щити, на яких розміщуються фотографії страв та діючі акції.

Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах:

- Огородження території – декоративне. Парканом слугуватиме жива огорожа (живопліт) висотою 2 м виконана шляхом насадження по периметру ділянки ялівцю і ялини.
- Озеленення території вирішено за допомогою влаштування садового газону та посадок плакучих форм декоративних дерев (береза, модрина, верба) враховуючи мінімальні відстані від будівлі до елементів озеленення.
- Пішохідні доріжки викладені тротуарною плиткою та мають ширину 2 м.
- На території розміщені дерев'яні лавки з кованими чавунними ніжками.
- Влітку встановлюватимуться пересувні клумби у вигляді фігур казкових героїв з низькорослими квітами (анемона, флокси, шавлія, клематиси).
- Для створення казкової атмосфери на території закладу будуть розміщені садові скульптури у вигляді казкових героїв.
- Для відпочинку відвідувачів виділено літній майданчик, майданчик для збору відвідувачів, дитячий майданчик з гойдалками, каруселями, гірками для дітей та лавками з чавунними нжками для батьків.
- Штучне освітлення території забезпечують ліхтарі розташовані на стовпах 3 м висотою розсіяного освітлення з плафонами у вигляді кіль з матового скла,
- У вечірній час від 19.00 до 21.30 передбачається демонстрація лазерного шоу на фасаді будівлі.

Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб – сітілайт, розташований на перетині вул. Григорія Ващенко та Петра Григоренко , його форма – прямокутна, кольорова гама – фіолетова з текстом білого кольору. На сіті-лайті розміщена назва

закладу, інформація про місцезнаходження та про послуги що, надаються (послуги аніматора, організація дитячих свят, днів народжень).

Ближній рекламний засіб – на перетині вул. Софії Русової та Григорія Ващенко. Вид – білборд, форма – у вигляді казкового замку , колористичне виконання: яскраві кольори (блакитний, фіолетовий, жовтий), технічне виконання: білборд з підсвічуванням у нічний час.Текст: *«Дитяче кафе «Казкова країна» - поринь у казку разом з нами. Смачна та корисна їжа для дітей, організація дитячих свят, днів народжень. Завітайте до нас за адресою вул. Григорія ващенко, 7, а, тел. 099-99-89-89»*

Рекламний засіб на території закладу: логотип на фасаді будівлі , штендер з діючими акціями.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів.

Дизайн кафе виконано в рамках однієї тематики. Казкові мотиви, сюжети популярних мультфільмів будуть присутні не тільки в оформленні стін з зображенням персонажів. Також будуть присутні тематичні декорації для того, щоб дитина могла відчути себе героєм казкового, анімаційного світу. В інтер'єрі закладу будуть використані декорації в стилі популярних мультфільмів, розміщатимуться об`ємні фігури казкових героїв, буде створено казкове освітлення у вигляді сонечка, місяця, хмаринок.

Стіни та підлога виробничих приміщень оформлені у білому та фісташковому кольорах, а стеля – білого кольору. У виробничих цехах устаткування та обладнання встановлене по ходу технологічного процесу, розміщене у лінії і має стальне забарвлення. Адміністративно – побутові приміщення пофарбовані у світлі кольори. У даних приміщеннях планується встановлення столів, стільців, м'яких крісел, шаф для переодягання персоналу та інших потреб працівників. У гардеробах для чоловіків і жінок передбачено наявність душових кабін і умивальників. Підлога побутових приміщень покрита лінолеумом з візерунком паркету та плитки. У туалетній кімнаті кафе

передбачено покриття підлоги і стін керамічною плиткою рожевого кольору та встановлення сантехніки білого кольору.

Природне освітлення вестибюля забезпечується через аркові вікна, штучне – через влаштування світильників, що мають форму сонечок і хмаринок. Двері встановлені з дерева.

Інтер'єр закладу передбачає створення казкової атмосфери. На стінах торговельної зали та ігрової кімнати зображені фігури казкових героїв, штучне освітлення виконане за допомогою світильників у казкових мотивах.

Меблі виконані з екологічно-чистих матеріалів, без гострих кутів, оформлені в яскравих кольорах.

Паспорт проекту

Основні показники проекту зведено у таблицю 2.5.

Таблиця 2.5

Будівельно-технічні показники проекту

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, $S_Д$	$м^2$	1000
2	Площа під забудову, $S_{пов}$	$м^2$	352
3	Коефіцієнт забудови, $к_з$		0,35
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	$м^2$	400
5	Коефіцієнт озеленення, $к_{оз}$		0,4
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	$м^2$	352
7	Будівельний об'єм закладу, $V_б$	$м^3$	1478,4
8	Капітальні витрати за проектом, $В_{А+Б}$	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	37,08
12	Вартість 1 $м^3$ об'єму будівлі	тис. грн	8,83

2.4. Кошторис. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта. Охорона навколишнього середовища.

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення закладу рестоанного господарства розраховано за укрупненими поканиками вартості загальнобудівельних робіт:

$$B_{збр} = N_{місць} * Y * K_т * I_к \quad (2.15)$$

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

$N_{місць}$ –кількість місць в проектованому закладі;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на м^2, тис. у.о.

$K_Т$ – територіальний поправковий коефіцієнт;

$I_К$ – офіційний валютний курс гривні 28 грн./$;

$I_Р$ – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва Держкомітетом України у справах містобудування і архітектури ($I_Р=1$).

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

Таблиця 2.6

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:	
39815	Загальнобудівельні роботи	56%	3781,40
39846	Електротехнічні роботи	6%	405,15
39874	Сантехнічні роботи	5%	337,63
39905	Зв’язок та сигналізація	3%	202,58
39935	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, теплопостачання та	10% за підрозділом 2	675,25

	газопостачання		
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
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**
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	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, $В_{А+Б}$			**13053,58**
Тринадцять мільйонів п'ятдесят три тисячі п'ятсот вісімдесят гривень			

Порядок здачі в експлуатацію закінченого будівництвом об'єкта

Кафе «Казкова країна» є підприємством з приватною формаою власності.

Здача в експлуатацію нашого об'єкта відбувається відповідно до вимог Постанови Кабінету міністрів України від 13.04.2011 р. № 461.

1. Закінчені будівництвом і підготовлені до експлуатації відповідно до затвердженого проекту об'єкти підлягають введенню в експлуатацію в порядку, який встановлений чинним законодавством.

2. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів здійснюється на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта

проектній документації, вимогам державних стандартів будівельних норм і правил (далі - свідоцтво), що видається інспекціями державного архітектурно-будівельного контролю.

3. Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву за формою. До заяви додаються: проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку; акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генпроектувальною та генпідрядною організаціями, субпідрядними ганізаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією.Прийняття в експлуатацію приватних житлових будинків садибного типу, дачних і садових будинків, господарських споруд, прибудов, будівництво яких здійснено без залучення підрядних організацій, проводиться за зультатами технічного обстеження будівельних конструкцій та інженерних мереж таких об'єктів.

4. Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів виконавчим комітетом міської ради, до повноважень яких згідно із законом належить участь у прийнятті закінчених будівництвом об'єктів в експлуатацію (далі - уповноважений орган). У разі наявності зауважень уповноважений орган подає їх у письмовій формі у десятиденний строк замовникові та інспекції державного архітектурно-будівельного контролю.

Якщо у зазначений строк акт готовності об'єкта до експлуатації не погоджено уповноваженим органом або не подані зауваження у письмовій ормі, він вважається таким, що погоджений зазначеним органом без зауважень. Замовник зобов'язаний забезпечити усунення недоліків, зазначених у зауваженнях. У разі коли замовник не погоджується із зауваженнями, він подає до інспекції одночасно із заявою обґрунтоване заперечення.

5. Заява разом з документами, що додаються до неї, реєструється у журналі реєстрації виданих свідоцтв і відмов у їх видачі.

6. У разі невідповідності заяви та документів, що додаються до неї, вимогам пунктів 3 і 4 цього Порядку інспекція повертає їх замовникові або уповноваженій ним особі не пізніше наступного робочого дня після реєстрації заяви із зазначенням підстави. Замовник може повторно звернутися до інспекції лише після усунення недоліків, що стали підставою для повернення заяви.

7. У разі коли подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам пунктів 3 і 4 цього Порядку, інспекція проводить підсумкову перевірку відповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації (далі - підсумкова перевірка), яка розпочинається не пізніше ніж на третій робочій день після реєстрації заяви. Підсумкова перевірка проводиться на об'єкті будівництва і не може тривати більш як чотири робочих дні.

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

9. На закінченому будівництвом об'єкті повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією та державними стандартами, будівельними нормами і правилами роботи, а також змонтоване і випробуване обладнання. На об'єкті виробничого призначення, де встановлено технологічне обладнання, повинні бути проведені пусконалагоджувальні роботи згідно з технологічним регламентом, передбаченим проектом, створено безпечні умови для роботи виробничого персоналу та перебування людей відповідно до вимог нормативно-правових актів з охорони праці та промислової безпеки, пожежної та техногенної безпеки, екологічних і санітарних норм.

Прийняття в експлуатацію закінченого будівництвом об'єкта, склад пускових комплексів якого змінено з порушенням установленого нормативними документами порядку, заборонено.

10. У разі коли закінчений будівництвом об'єкт приймається в експлуатацію в I або IV кварталі, строки виконання окремих видів робіт (з оздоблення фасадів, опорядження території тощо) можуть бути перенесені у зв'язку з несприятливими погодними умовами. Перелік таких робіт і строки їх виконання визначаються замовником, про що робиться відповідний запис в акті готовності об'єкта до експлуатації.

Якщо проектною документацією передбачено виділення окремого пускового комплексу, він може бути прийнятий в експлуатацію окремо від об'єкта в цілому. При цьому в житловій частині будинку повинні бути створені належні умови для її безпечної експлуатації.

В окремих випадках до прийняття об'єкта в експлуатацію замовник, який затвердив проект, може вносити погоджені в установленому порядку пропозиції щодо зміни складу пускових комплексів. При цьому із складу пускових комплексів не повинні виключатися будівлі та споруди санітарно-побутового призначення, а також ті, що призначені для створення безпечних умов життєдіяльності.

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

12. Інспекція оформляє рішення про видачу свідоцтва протягом двох робочих днів з дати прийняття, про що робиться відповідний запис у журналі реєстрації виданих свідоцтв та відмов у їх видачі. Інформація про видані свідоцтва вноситься в установленому порядку до реєстру документів дозвільного характеру.

13. У разі прийняття рішення про відмову у видачі свідоцтва інспекція видає протягом двох робочих днів замовникові або уповноваженій ним

особі письмову відмову за формою, про що робиться відповідний запис у журналі реєстрації виданих свідоцтв та відмов у їх видачі. Відмова у видачі свідоцтва може бути оскаржена до суду.

14. Виявлена невідповідність закінченого будівництвом об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил повинна бути усунена у строк, визначений інспекцією.

Для одержання свідоцтва замовник може відповідно до вимог цього Порядку повторно звернутися до інспекції лише після усунення невідповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил.

15. Інспекція надсилає протягом трьох робочих днів після оформлення свідоцтва його копію відповідному виконавчому комітету, міської ради на території яких розташований об'єкт будівництва, для присвоєння йому поштової адреси. Виконавчий комітет міської ради протягом трьох робочих днів після присвоєння об'єкту будівництва поштової адреси письмово повідомляє про це заявникові, інспекції та органові статистики.

16. Датою прийняття в експлуатацію закінченого будівництвом об'єкта є дата видачі зареєстрованого інспекцією свідоцтва.

17. Особливості прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів, що розташовані на території іноземних держав і є власністю України, визначаються МЗС за погодженням з Мінрегіонбудом з урахуванням вимог законодавства щодо місцезнаходження об'єкта будівництва. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів, що є власністю іноземних держав, міжнародних організацій, іноземних юридичних і фізичних осіб на території України, здійснюється відповідно до цього Порядку. Якщо міжнародними договорами України встановлено інші правила, ніж ті, що містяться у цьому Порядку, застосовуються правила міжнародних договорів України.

18. Експлуатація закінчених будівництвом об'єктів, що не відповідають проектній документації, державним будівельним нормам, стандартам і правилам, забороняється.

Зареєстрована декларація або сертифікат є підставою для укладення договорів про постачання на прийнятий в експлуатацію об’єкт необхідних для його функціональних ресурсів – води, газу, тепла, електроенергії, включення даних про такий об’єкт до державної статистичної звітності та оформлення права власності на нього.

Охорона навколишнього середовища

Матеріали оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) надаються у складі проектної документації уповноваженим державним органам для експертної оцінки і повинні всебічно характеризувати результати оцінки впливів на природне, соціальне, включаючи життєдіяльність населення, і техногенне середовище (далі - навколишнє середовище) та обґрунтовувати допустимість планованої діяльності.

Основними завданнями ОВНС є:

- загальна характеристика існуючого стану території району і майданчика (траси) будівництва або їх варіантів, де планується здійснити плановану діяльність;

- розгляд і оцінка екологічних, соціальних і техногенних факторів, санітарно-епідеміологічної ситуації конкурентно-можливих альтернатив (у тому числі технологічних і територіальних) планованої діяльності та обгрунтування переваг обраної альтернативи та варіанта розміщення;

- визначення переліку можливих екологічно небезпечних впливів (далі - впливів) і зон впливів планованої діяльності на навколишнє середовище за варіантами розміщення (якщо рекомендується подальший розгляд декількох);

- визначення масштабів та рівнів впливів планованої діяльності на навколишнє середовище;

- прогноз змін стану навколишнього середовища відповідно до переліку впливів;

- визначення комплексу заходів щодо попередження або обмеження небезпечних впливів планованої діяльності на навколишнє середовище, необхідних для дотримання вимог природоохоронного та санітарного законодавств і інших законодавчих та нормативних документів, які стосуються безпеки навколишнього середовища;

- визначення прийнятності очікуваних залишкових впливів на навколишнє середовище, що можуть бути за умови реалізації всіх передбачених заходів;

- складання Заяви про екологічні наслідки планованої діяльності.

При розробленні матеріалів ОВНС необхідно керуватися вимогами чинного законодавства, стандарту України «Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків, споруд» ДБН А.2.2-1-2003, чинними державними будівельними, санітарними та протипожежними нормами, а також місцевими екологічними умовами й обмеженнями.

При оцінці впливів на навколишнє природне середовище виділяються такі компоненти: клімат і мікроклімат; повітряне середовище; водне середовище; грунти; рослинний і тваринний світ; заповідні об'єкти.

Основні напрями розроблення заходів з охорони навколишнього природного середовища наведені у заяві про наміри.

2.5. Заходи щодо охорони праці, електробезпеки, пожежної безпеки. Цивільний захист.

Згідно з Законом України «Про охорону праці» власником на підприємствах, незалежно від форми власності та виду діяльності, створюється система управління охороною праці, яка наведена в таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Система управління охороною праці у закладі ресторанного господарства

Система управління охороною праці	Чисельність працюючих у закладі ресторанного господарства
Фунуції керівника служби охорони праці виконують у порядку сумісництва (суміщення) особи, які мають відповідну підготовку (НПАОП 0.00-4,21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07), комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07)	30

Документація при організації служби охорони праці закладу ресторанного господарства

Перелік документації при організації системи управління охороною праці проектованого закладу ресторанного господарства у складі кафе «Казкова країна» наведено в табл. 2.8.

Таблиця 2.8

Перелік організаційної документації системи управління охороною праці закладу ресторанного господарства

Мета розроблення	Регламентуючий документ
Створення й забезпечення функціонування служби охорони праці	1. Наказ власника про створення служби охорони праці № 1 від 01.10.18 р.
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом керівника № 4 від 02.10.18 р. (НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Посадові інструкції керівника і спеціалістів служби охорони праці, затверджені наказом власника № 6 від 03.10.2018 р.
Створення й забезпечення функціонування комісії з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр. № 1 від 09.10.18 р.
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства за рішенням трудового колективу підприємства, затверджене наказом керівника № 7 від 10.10.18 р. (Типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Організація навчання працівників підприємства з питань охорони праці	1.Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом керівника № 8 від 07.10.2018 р.

Організація громадського нагляду за охороною праці у закладі ресторанного господарства	1.Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом керівника № 10 від 07.10.2018 р.
Регулювання виробничих, трудових і соціально-економічних відносин та узгодження інтересів працівників і роботодавців	1.Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 07.10.2018 р.
	2. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов`язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
Інформування працівників про основні вимоги законів, інших нормативно-правових актів та актів з охорони праці, що діють у межах підприємтсва	1.Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 12 від 08.10.2018 р.
	2.Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом керівника №13 від 08.08.2018 р.
	3.Інструкціїї з пожежної безпеки, затверджені наказом керівника № 14 від 08.08.2018 р.
	4.Зміст інструктажів з питань охорони праці, затвержений наказом керівника №15 від 08.08.2018 р.
Подання до робочих оранів виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань, передбачених законом, звіти і відомості	1.Звітна документація: Форма №1-УБ (відомча)»Звіт про стан умов та безпеки праці за рік». Форма № 7-тнв надсилається до органу державної статистики за місцем знаходження
Планування й облік роботи служби охорони праці закладу ресторанного господарства	1.Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи, плани, схеми)

Вся документація повинна зберігатися в службі охорони праці підприємства в належному, зручному для використання стані при необхідності або у випадку контролю підприємства органами державного нагляду.

Умови праці в закладі ресторанного господарства затверджені згідно наказу директора закладу, відповідають усім вимогам з охорони праці.

Схему управління охороною праці в дитячому кафе наведено на рис. 2.1. План заходів наведено в додатку.



Рис.2.1. Схема управління охороною праці

Вимоги до ділянки та території закладу ресторанного господарства

Територія дитячого кафе «Казкова країна» прибиратиметься 2 рази протягом дня, у теплу пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворення, а у холодну пору року планується розчищання території, посипання території піском, сіллю для боротьби з ожеледдю.

У південно-західній частині ділянки облаштовано площадку з асфальто-бетонним покриттям для сміттєзбірників, обмежену по периметру бордюром і зеленими насадженнями (чагарниками). Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Відстань від сміттєзбірників до будівлі кафе та місць відпочинку відвідувачів становить 10 метрів.

Протипожежні розриви між будівлею дитячого кафе та прилеглими до нього будинками (спорудами) складають 15 м.

Проектом передбачено під'їзд пожежних автомашин до будівлі кафе у південній стороні ділянки, оскільки довжина будівлі кафе складає 24 м, проектом передбачений пожежний в'їзд навколо усієї будівлі; проїзди до пожежних гідрантів, розташованих на відстані 4 м від південного кута будівлі проектованого закладу; проїзди до основних евакуаційних виходів з будівлі.

Гігієна праці

Будівля дитячого кафе розміщена в окремій споруді. Приміщення для організації дозвілля максимально ізольовані (звукоізолюючими перегородками) від житлових будівель.Складські, підсобні й технічні приміщеня мають окремий зв'язок з будівлею закладу через завантжувальну рампу, що забезпечує розмежування потоків обсуговуючого персоналу, гостей і відвідувачів.

Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень проектованого закладу добиратимуться з числа таких, котрі мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи щодо затосування у будівництві громадських споруд.

При проектуванні приіщень для відвідувачів використано матеріали, які захищають від іонізуючого випромінювання, що створюється зовнішіми і внутрішніми джерелами. Для харчування персоналу передбачені приміщення для персоналу.

Площа приміщення на одного працюючого згідно до санітарних норм не менше 4,5 м^2 , об′єм — 15 м^3. Відповідно до ДНАОП 0.00-1.31-99 площа, на якій розташовується одне робоче місце повинна становити не менше 6,0 м^2, об′єм — 20 м^3 (кабінет директора, заввиробництвом, контора, тощо). Площа та обсяг виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце наведено в таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Площа та обсяг виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Чисельність працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, $м^2$	Об'єм, $м^3$
Доготівельний цех	1	8	24
Гарячий цех	2	8	24
Холодний цех	1	10	30
Мийна кухонного посуду	1	8	24
Мийна столового посуду	1	8	24
Офіс	2	6	18

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях закладу ресторанного господарства наведено в таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях закладу ресторанного господарства

Найменування приміщень	Найменування речовин	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони $мг/м^3$	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати оболонку дихальних шляхів та очей	Витяжні системи
Гарячий цех, мийна столового посуду, мийна	Окис вуглецю	4	Верхні дихальні шляхи	20	Може мати загальну токсичну дію	Витяжні системи
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Верхні дихальні шляхи	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Спецодяг
Мийна столового посуду, кухонного посуду	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє кумулятивні властивості; алергени	Витяжні системи

Обслуговуючий персонал буде забезпечений санітарним одягом і проходитиме обов'язкові медичні обстеження. Щоденно проводииметься вологе прибирання. У приміщеннях для відвідувачів, виробничих та складських розташовані аптечки першої допомоги. У процесі роботи дитячого кафе укладатимуться угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів. Заходи боротьби з комахами і гризунами у ЗРГ проводитимуться незалежно від планових і позапланових дезинфекаційних обробок приміщень за договорами. Заземлені конструкції, що знаходяться в приміщеннях закладу (батареї опалення, водопровідні труби) надійно захищені діелектричним огородженям. Приміщення відвідувачів, виробничі, складські приміщення оснащені системами автоматичної пожежної сигналізації та переносними вогнегасниками.

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Визначення загальної оцінки умов праці закладу ресторанного господарства базується на аналізі окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу. Визначаємо параметри метеорологічних умов, які необхідні для зменшення або усунення можливостей виникнення виробничих шкідливостей. Оптимальні та допустимі норми температури відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року наведено у таблиці 2.12.

Таблиця 2.11

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	t, ^{0}C	*f*, %	V, м/с	t, ^{0}C	*f*, %	V, м/с
Торговельна зала	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Доготівельний цех	17-19	40-60	0,2	20-22	40-60	0,3
Гарячий цех	17-19	40-60	0,2	20-22	40-60	0,3
Холодний цех	17-19	40-60	0,2	20-22	40-60	0,3
Мийна кухонного посуду	17-19	40-60	0,1	20-22	40-60	0,2
Мийна столового посуду	17-19	40-60	0,1	20-22	40-60	0,2
Адміністративні приміщення	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,2

Нагрівальні прилади у приміщеннях ЗРГ розташовуються переважно під світловими прорізами, легкодоступні для прибирання й оснащені регуляторами температури.

Усі підсобні приміщення закладу ресторанного господарства, а також загальні коридори й холи мають штучне освітлення, що відповідає характеру зорової роботи.

При проектуванні природного та штучного освітлення користуються “Будівельними нормами та правилами” та “Правила будови електроустановок” розділ VI, нормативними даними Держенерго “Електричне освітлення”. Раціональне освітлення виробничих цехів повинно відповідати таким умовам:

1) забезпечувати достатній рівень та рівномірність освітлення робочих місць та проходів;

2) правильний вибір виду світильника та світлових потоків;

3) обмежує пряму та відбиту блискість.

Згідно нормативних даних для нормальної роботи у закладах прийнятий показник освітлення, що дорівнює 300 люксів. Для забезпечення найбільш комфортних умов праці виробничого персоналу у закладі ресторанного господарства встановлюється 40 % люмінесцентних освітлювальних приладів та 60% розжарювальних освітлювальних приладів. Норми і якісні показники освітлення наведено в таблиці 2.13.

Таблиця 2.12

Норми та якісні показники освітлення

Виробничі приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		штучне освітлення, лк	природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Торговельна зала	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
Доготівельний цех	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
Гарячий цех	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
Холодний цех	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
Складські	Загальне штучне	150	0

приміщення			
Адміністративні приміщення	Комбіноване: природне та штучне	200	0,9
Мийна кухонного посуду	Комбіноване: природне та штучне	200	0,9
Мийна столового посуду	Загальне штучне	200	0

Крім того, в приміщеннях закладу буде встановлено аварійне освітлення (прохідні приміщення, коридори).

Для охоронного освітлення площадок ЗРГ застосовується освітленість 50 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях 40 лк, на відкритих майданчиках – 10 лк.

Робота механічного та теплового електричного обладнань супроводжується певним рівнем шуму або вібрації, які спричиняють негативну дію на органи слуху, а також частково на нервову систему людини. Допустимий рівень шуму в проектованому закладі не перевищує 70 дБ. Коливання більш низької частоти (менше 16 Гц – інфразвук) та більш високої частоти (вище 20000 Гц - ультразвук) сприймаються людиною не як звук, а як вібрація (струси).

Шляхи зниження рівнів шуму:

- *організаційно-технічні:* застосування малошумних технологій; удосконалення технологічного ремонту; використання малошумного устаткування;
- *акустичні засоби:* використання засобів звукопоглинання; використання засобів віброізоляції.

Робота теплового обладнання на виробництві супроводжується значним виділенням тепла, яке спричиняє негативну дію на самопочуття, стан здоров'я працівників. Основним джерелом теплових випромінювань на виробництві є технологічне устаткування, яке має високі температури нагріву.

Зниження негативного впливу теплового випромінювання можна досягти за рахунок вчинення таких заходів: - використання повітряного душування, - спецодяг з натуральних матеріалів світлого кольору.

Кольорове оформлення приміщень орієнтується на кольори світлих тонів. Світлі тони мають високий коефіцієнт відбивання 0,72-0,9, вони дозволяють збільшити рівень освітлення приміщень, зменшити навантаження на очі, знизити втому, викликають почуття чистоти, легкості.

У проектованому закладі у місцях найбільшої загазованості (гарячий цех, мийні посуду тощо) буде встановлено припливно-витяжну вентиляцію.

Електробезпека

Категорії приміщень ЗРГ за ризиком ураження електричним струмом поділяються на:

- Особливо небезпечні приміщення: мийні посуду;
- Приміщення з підвищеною небезпекою: гарячий, підсобні приміщення, технічні приміщення;
- Приміщення без підвищеної небезпеки: складські приміщення, адміністративно-побутові.

У проектованому закладі будуть прийняті наступні заходи електробезпеки, при експлуатації устаткування:

1. Заходи щодо захисту від ураження електричним струмом:

- заземлення (з використанням засобів захисного відключення) всього стаціонарного електроустаткування (корпуси електродвигунів, трансформатори, світильники, апарати, проводи електричних апаратів, каркаси розподільних обладнань та ін.), а також корпуси пересувних та переносних електроприймачів;

- використання механічного та електричного блокування, яке забезпечує відключення струмоведучих частин, якщо до них відкрито доступ;

- теплове електричне устаткування гарячого цеху встановлено на фермах і змонтовано з врахуванням вимог до його розміщення. Електроводи захищені від механічних пошкоджень, розміщені в металевих трубах. Кожна одиниця устаткування закріплена за певним працівником. Ремонт проводить лише слюсар-електрик.

- обладнання закладу працює від електромережі, має рухомі частини, тому працівники при роботі з ним повинні виконувати правила техніки безпеки. Полизу всіх типів електричного обладнання розміщені гумові килимки.

Засоби захисту персоналу від електомагнітного випромінювання:

- підбір устаткування, що відповідає вимогам ДСН, своєчасне ТО та ремонт.

- встановлення раціональних режимів роботи устаткування і обслуговуючого персоналу;

Захист від статичної електрики:

Основний захист від статистичної електрики – відведення заряду шляхом заземлення. Приймаємо таку конструкцію штучного заземлення: ряд вертикальних труб, забитих у землю на 0,7 м нижче її рівня, розташованих по прямій чи замкнутій лінії та з'єднаних привареною стальною смугою. Величина опору контуру залежить від розмірів (діаметра та довжини) та числа трубчатих стержнів, власних електричних властивостей (електропровідності) та стану (вологості) навколишнього ґрунту, а також від відстані між стержнями та взаємного розташування.

Застосування засобів захисту при експлуатації всіх видів технологічного устаткування:

Механічне - захисні огорожі. Для захисту працівників від рухомих частин механічного обладнання використані огороджувальні засоби, що складають єдину конструкцію з машиною. Також є попереджувальні пристрої, що не допускають вмикання машини при знятих огородженнях та при аварійних ситуаціях.

Теплове - запобіжні пристосування. Захисне заземлення представлене конструкцією штучного заземлення: ряд вертикальних труб, забитих у землю на 0,7 м нижче її рівня, розташованих по прямій чи замкнутій лінії та з'єднаних привареною стальною смугою. Величина опору контуру залежить

від розмірів (діаметра та довжини) та числа трубчатих стержнів, власних електричних властивостей (електропровідності) та стану (вологості) навколишнього ґрунту, а також від відстані між стержнями та взаємного розташування.

Блокуючі пристрої (механічні, пневматичні, гідравлічні, електричні, електронні, фотоелектричні) призначені для захисту обладнання від поломок у випадку, коли порушено хід технологічного процесу, а також при попаданні у робочі емкості по сторонніх речей.

4. Засоби сигналізації та індикації (звукові, світлові) повідомляють обслуговуючий персонал про подачу напруги на устаткування, його пуск, несправності відповідних вузлів та механізмів, порушення режимів роботи чи технологічного процесу, виникнення аварійних ситуацій тощо. Усе теплове, холодильне, електричне обладнання оснащене необхідними засобами індикації (показники тиску, напруги, температури, рівня води, мастила) для забезпечення нормального проходження технологічного процесу.

Пожежна безпека

Проектований заклад ресторанного господарства буде оснащений системою авоматичної пожежної сигналізації та забезпечений переносними вогнегасниками.

У будівлі ЗРГ передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння.

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

Для закладу ресторанного господарства визначається з розрахунку 1 вогнегасник на 70 м^2, приміщення або 1 вогнегасник на 20 м погонних коридору. Враховуючи, що заклад ресторанного господарства відноситься до громадських будівель та споруд, в приміщення будуть розташовані: порошкові

місткістю 7 л (5кг); і вуглекислотні вогнегасники місткістю 2 л у виробничих приміщеннях та приміщеннях для споживачів. Тип та кількість вогнегасників наведений в табл. 2.13.

Таблиця 2.13

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень по вибухопожежній небезпеці	Вогнегасники	
		т и п	кількість
Зала кафе	В	ВП – 5	3
Ігрова кімната	В	ВП – 5	1
Доготівельний цех	Г	ВВК – 5	1
Гарячий цех	Д	ВВК – 5	1
Холодний цех	Д	ВВК – 5	1
Мийна столового посуду	Д	ВВК – 5	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВВК – 5	1
Завантажувальна	Д	ВП – 5	1
Коридори (19м)	Д	ВП – 5	1

Компоновка устаткування проводиться згідно технологічних та санітарних норм та правил.

Евакуація людей

У торговельних та виробничих приміщеннях проектованого закладу на випадок пожежі передбачені евакуаційні виходи. Планом також передбачено встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників. Кількість евакуаційних виходів з будівлі 3 (головний вихід, завантажувальна, вихід для персоналу). Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні становить 15 м.

Евакуаційні шляхи (коридори, проходи, виходи) забезпечуватимуть, у випадку виникнення пожежі, безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться в приміщеннях, протягом 1 хв. План евакуації наведено на рис.2.2.

Цивільний захист

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

Начальник цивільного захисту є керівник ЗРГ, який несе повну відповідальність за організацію й стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також проведенням рятувальних та інших робіт.

Керівництво кафе забезпечує свої працівників засобами індивідуального і колективного захисту за рахунок підприємства, організовує проведення евакуаційних заходів, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій; забезпечує їх готовність до практичних дій; виконує інші заходи щодо цивільного захисту і несе пов’язані з ними матеріальні й фінансові витрати в об’ємах, передбачених законодавством.

Наказом начальника № 17 від 15.10.2018 р. призначаються заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання та з оперативних питань.

Для організації та проведення спеціальних заходів цивільного захисту у проектованому закладі створюються такі служби:

-Служба зв’язку, сповіщення та інформації;

-Служба охорони громадського порядку;

-Протипожежна служба;

-Аварійно-технічна служба;

-Транспортна служба;

- Служба матеріально-технічного постачання.

Посади керівників служб вказані згідно з розробленим штатним розписом кафе.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.

3.1. Організаційно-правовий статус

Згідно з концепцією проектованого закладу передбачається створення дитячого кафе «Казкова країна» на 50 місць. Правовою формою власності даного кафе буде товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ «Казка»).

Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ) – господарське товариство, що має поділений на частки статутний капітал, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за зобов'язаннями тільки власним майном. Учасники товариства, які повністю сплатили внески, несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах власних внесків.

ТОВ створюється учасниками, які несуть майнову відповідальність у межах особистого внеску в статутний фонд товариства. Статутний фонд товариства поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами.

Процес створення ТОВ складається з наступних етапів:

Етап 1. Прийняття рішення.

Етап 2. Проведення державної реєстрації.

Етап 3. Забезпечення виконання післяреєстраційних процедур (реєстрація в органах статистики, отримання довідки з ЄДРПОУ, реєстрація у державній податковій сужбі, реєстрація платником єдиного внеску, виготовлення печатки).

ТОВ має статус юридичної особи та підлягає державній реєстрації, має власне найменування та виступає в цивільному та господарському обороті від власного імені;

ТОВ може здійснювати свою діяльність за умови і після її державної реєстрації в порядку, передбаченому Господарським кодексом України та Законом України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців».

Процедура державної реєстрації ТОВ регулюється Законом України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців». Згідно із ст. 24 цього Закону, для проведення державної реєстрації юридичної особи засновник (засновники) або уповноважена ними особа повинні особисто подати державному реєстратору за місцезнаходженням ТОВ документи, наведені у таблиці 3.1.:

Таблиця 3.1

Перелік документів на створення закладу ресторанного господарства

№ з/п	Назва документа	Змістове наповнення документів
1	Протоколи загальних зборів учасників	Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного фонду, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу комітетів та виконавчої Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
2	Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків учасників.
3	Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
4	Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.
5	Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.
6	Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
7	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
8	Рахунки про сплату внеску до статутного фонду.	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного фонду товариства.

Державний реєстратор протягом трьох робочих днів з моменту отримання документів (за відсутності підстав для залишення документів без розгляду або для відмови у державній реєстрації) зобов'язаний здійснити державну реєстрацію ТОВ та не пізніше наступного робочого дня з дати державної реєстрації юридичної особи державним реєстратором видати (надсилається поштовим відправленням) засновнику або уповноваженій ним особі один примірник оригіналу установчих документів з відміткою державного

реєстратора про проведення державної реєстрації юридичної особи та виписку з Єдиного державного реєстру.

Державний реєстратор у день державної реєстрації юридичної особи зобов'язаний передати відповідним органам статистики, державної податкової служби, Пенсійного фонду України відомості з реєстраційної картки на проведення державної реєстрації юридичної особи. Підставою для взяття юридичної особи на облік в органах статистики, державної податкової служби, Пенсійного фонду України є надходження до цих органів відомостей з реєстраційної картки на проведення державної реєстрації юридичної особи.

Установчим документом товариства з обмеженою відповідальністю є Статут. Згідно Господарського кодексу установчі документи повинні містити відомості про вид товариства, предмет й цілі його діяльності, склад засновників та учасників, склад та компетенцію органів товариства та порядок прийняття рішень, в тому числі питань, з яких необхідна одностайність або кваліфікована більшість голосів, відомості про розмір часток кожного з учасників, розмір, склад та порядок внесення ними вкладів.

Засновники юридичної особи мають право зарезервувати назву юридичної особи строком на два місяці. Цей процес здійснюється протягом трьох робочих днів з дати надходження документів. Якщо у єдиному державному реєстрі найменування відсутнє, державний реєстратор протягом трьох робочих днів з дати надходження документів вносить у Єдиний державний реєстр запис про резервування найменування юридичної особи та видає засновнику довідку, яка дійсна протягом двох місяців.

Після процесу резервування та за наявності необхідної суми коштів подають документи для державної реєстрації у виконавчий комітет районної ради у місті.

За відсутності причин для відхилення поданих документів державний реєстратор без розгляду зобов’язаний перевірити ці документи на відсутність

підстав для відмови у проведені державної реєстрації юридичної особи, передбачені частиною першою статті 27 даного Закону.

Потім у виконавчому комітеті районної ради державної адміністрації міста видають свідоцтво про державну реєстрацію юридичної особи, з цього моменту товариство з обмеженою відповідальністю набуває статусу юридичної особи.

Наступним етапом є реєстрація ТОВ у місцевих органах влади, державної статистики та поставити на облік у податковій інспекції.

Виходячи з обґрунтованих особливостей концепції діяльності та організаційно-правової форми проектованого закладу ресторанного господарства необхідно підготувати узагальнення щодо обов'язкових погоджувальних і дозвільних процедур з органами місцевого самоврядування, які необхідні адміністрації для започаткування роботи (табл. 3.2)

Таблиця 3.2

Реєстр погоджувальних процедур діяльності закладу ресторанного господарства

№ з/п	Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
1	Погодження архітектурно-планувального рішення проекту об'єкта торгівлі сфери послуг .	Містобудівна рада
2	Погодження асортименту об'єкта ресторанного господарства	Органами санітарно - епідеміологічного контролю.
3	Отримання дозволу на розміщення об'єкта торгівлі .	Відділ торгівлі районної адміністрації
4	Отримання печатки та штампів організації.	Державна районна фіскальна служба
5	Погодження графіка роботи організації.	Державна районна фіскальна служба
6	Отримання ліцензій на право торгівлі алкогольними напоями, тютюновими виробами та ін.	Державна районна фіскальна служба
7	Відкриття поточного рахунку у національній та іноземних валютах.	Банк «Альфа-Банк»
8	Отримання дозволу органів санітарного контролю на початок роботи об'єкта торгівлі (сфери послуг).	Органами санітарно - епідеміологічного контролю.

9	Отримання дозволу органів пожежного контролю на початок роботи об’єкта торгівлі (сфери послуг).	Пожежна станція

Продовження табл. 3.2

10	Отримання сертифікату відповідності на експлуатацію торговельно-технологічного обладнання.	Постачальники обладнання
11	Отримання торгових патентів.	Відділ торгівлі районної адміністрації
12	Реєстрування платника податків.	Державна районна фіскальна служба
13	Постановка на облік в Єдиному державному реєстрі підприємств та організацій України.	Державна районна фіскальна служба
14	Отримання ліцензій в регіональному управлінні Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю.	Держдепартамент з питань адміністрування акцизного збору і контролю
15	Постановка на облік у фондах соціального страхування, Пенсійному фонді, фонді зайнятості.	Фондах соціального страхування, Пенсійний фонді, фонд зайнятості.
16	Отримання дозволу місцевого органу влади на відкриття закладу ресторанного господарства.	Відділ торгівлі районної адміністрації

Розмір статутного фонду ТОВ має становити не менше суми, еквівалентній 100 мінімальних заробітних плат, виходячи із ставки мінімальної заробітної плати, яка з 1 січня 2018 року становить 3723 грн. Статутний фонд закладу, що проектується передбачається у розмірі 15 млн. грн.

Кожен з учасників товариства з обмеженою відповідальністю зобов'язаний внести до статутного фонду внесок у розмірі не менше 30% вказаного в установчих документах вкладу. Внесок до статутного фонду підтверджується документами, виданими банківською установою. Внесками учасників та засновників ТОВ можуть бути будинки, споруди, обладнання та інші матеріальні цінності, цінні папери, права користування землею, водою та іншими природними ресурсами, будинками, спорудами, та інші майнові права (включаючи майнові права на об'єкти інтелектуальної власності), кошти, в тому числі в іноземній валюті.

Часткою учасника та засновника у статутному фонді ТОВ є внесок, оцінений у національній валюті України. Також створюється резервний (страховий) фонд у розмірі 25% статутного фонду ТОВ, й інші засоби,

передбачені законодавством України або установчими документами ТОВ. Щорічні відрахування до резервного (страхового) фонду передбачається у розмірі 5% від суми прибутку ТОВ.

Учасник товариства зобов'язаний повністю внести свій вклад протягом року після реєстрації підприємства. У випадку невиконання цього зобов'язання у визначений строк учасник сплачує 10% річних з недонесеної суми за час прострочки.

Місія закладу ресторанного господарства полягає в реалізації споживачам якісної продукції власного виробництва, широкого асортименту дитячих страв та різноманітних напоїв, з максимально високим рівнем обслуговування. Зарекомендувати продукцію закладу серед споживачів та підприємств-споживачів, та встановити чітку позицію на ринку ресторанних послуг міста - одне із завдань діяльності проектованого закладу ресторанного господарства. Забезпечення роботи кожного структурного підрозділу закладу, як єдиного цілого, для досягнення цілей підприємства, й як результат забезпечення трудового колективу закладу стабільною заробітною платою, різноманітними видами винагород, та її зростанням, отримання прибутку учасниками та засновниками товариства. Також до місії відносяться задоволення очікувань учасників діяльності закладу (таблиця 3.3.)

Таблиця 3.3

Очікування учасників діяльності організації закладу ресторанного господарства

Зацікавлені сторони	Очікування
Власники	Капіталізація бізнесу, надійність інвестиційних вкладень
Система менеджменту	Адекватна винагорода, престижність статусу, збільшення влади
Трудовий колектив	Гарантія зайнятості, багато спрямовані види винагород, задоволеність працею
Зовнішнє середовище	Законність, підтримка соціальних програм, повне та своєчасне покриття податкової відповідальності, висока якість продукції та обслуговування, порядність та підприємницька шляхетність і відповідальність

В процесі розробки концепції управлінської діяльності закладу ресторанного господарства після формулювання місії необхідно визначити цілі, тобто конкретні

характеристики організації, досягнення яких є бажаним і обов'язковим, і на досягнення яких спрямована діяльність.

Таблиця 3.4

Цілі закладу ресторанного господарства ТОВ «Казка»

№ з/п	Рівень ціле визначення	Змістовне наповнення
1	*Ринкові*	Забезпечити в поточному календарному році приріст середньомісячного обсягу реалізації продукції на 3%, розширення клієнтської бази .
2	*Виробничі*	Скоротити тривалість обслуговування відвідувачів при найвищій інтенсивності потоку відвідувачів і час чекання початку обслуговування. Забезпечити використання сировини та обладнання підприємств-виробників, що сертифіковані за міжнародними стандартами якості системи ISO 9000/2000. Не допустити в поточному році порушень трудової та виробничої дисципліни. Збільшити за необхідності допоміжний виробничий персонал та допоміжний персонал на стільки відсотків, на скільки буде потрібно.
3	*Фінансово-економічні*	Забезпечити підвищення продуктивності праці виробничого персоналу на 5-10%. Збільшити розмір відрахувань на технічне переоснащення закладу ресторанного господарства до 5%. Досягти протягом 1 року умов беззбитковості та протягом 2-3 років рівня середньо ринкової рентабельності – 12% (Так, як рекомендується в підручнику за редакцією А.А. Мазаракі). Знизити собівартість реалізованої продукції власного виробництва на 3%.

Організаційна структура

Наступним етапом проектування дитячого кафе «Казкова країна» є складання внутрішньо-організаційних документів, які регламентують роботу персоналу закладу ресторанного господарства. Дані документи, а саме: Статут, Положення про підрозділ, посадова інструкція наведені у додатках та розроблені відповідно до чинної нормативно-правової бази: Національного класифікатора професій (ДК 003:2010); Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, Правила роботи закладів ресторанного господарства. Окрім вище наведених документів, проектований заклад повинен дотримуватися положення нормативно-правових актів.

Нормативно-правові акти групуються за їхнім змістом:

1. Нормативно-довідкові документи;
2. Документи організаційного, організаційно-розпорядницького та організаційно-методичного характеру;
3. Документи технічного, техніко-економічного та економічного характеру.

Для ефективної роботи підприємств ресторанного господарства необхідна раціональна організаційна структура. Організаційна структура потрібна для ефективного виконання ключових функцій працівників, визначення їх підзвітності, забезпечення належних зусиль з боку персоналу.

Організаційна структура дитячого кафе «Казкова» наведена на рис. 3.1.



Рис. 3.1 Організаційна структура управлінням кафе «Казкова країна»

3.2. Економічне обґрунтування інвестиційного проекту.

Доходи

Основними операційними доходами закладу будуть доходи від реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг . Процес реалізації товарів (товарооборот) буде здійснюватися згідно з

договорами купівлі-продажу, міни, поставки та іншими цивільно-правовими договорами, які передбачають передачу права власності на такі товари за плату або компенсацію, незалежно від строків їх надання, а також операції з безоплатним наданням товарів. Товарооборот закладу, таким чином, буде складатись з двох основних складових:

- реалізація продукції власного виробництва;
- продаж закупних товарів.

Для обґрунтування планового товарообороту вибрана наступна послідовність розрахунків:

- визначення рівня торговельної націнки для проектованого ЗРГ;
- розрахунок кількості страв, що реалізується у середньому за день у ЗРГ, та внутрішньо групової структури асортименту страв та продукції, що реалізується (такі розрахунки здійснюються під час розроблення виробничої програми закладу);
- визначення типових страв за кожною групою страв та типових продуктів за закупними товарами;
- розрахунок середньозваженої ціни по видах продукції власного виробництва та закупних товарів;
- планування роздрібного товарообороту ЗРГ у розрахунку на день та місяць;
- планування роздрібного товарообороту ЗРГ у розрахунку на рік.

За результатами маркетингових досліджень було визначено рівень торговельної націнки закладу, яку було встановлено у відповідності до типу, класу закладу, рівня конкуренції, попиту на продукцію. Було прийнято рішення встановлення наступних рівнів націнки (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Рівень націнок дитячого кафе «Казкова країна»

№ з\п	Найменування продукції	Середній процент торговельної націнки, %
1	Продукція власного виробництва	180
2	Закупні товари	180

Передбачається право самостійно визначати розмір націнки на різні страви та у різних підрозділах закладу, у межах, передбачених рекомендаціями підручника «Проектування закладів ресторанного господарства» за редакцією А.А. Мазаракі. Націнка має бути:

- достатньою для покриття усіх поточних витрат та отримання цільового прибутку діяльності;
- достатньою для забезпечення стабільного і постійного попиту на продукцію, нормальної завантаженості торгової зали та виробничих потужностей.

Націнка визначається з урахуванням податку на додану вартість (ПДВ).

Визначений рівень торговельної націнки є основою для розрахунку роздрібної (продажної) ціни по кожному найменуванню продукції чи товарів, обґрунтування обсягів реалізації ЗРГ. Далі визначаємо типові страви та види закупних товарів, середні ціни страв по групах. Наступним етапом проектування є планування товарообігу у розрахунку на день та місяць.

Обґрунтування обсягів реалізації закладу ресторанного господарства, що проектується, провадяться на основі денного обсягу реалізації з урахуванням розробленого плану-меню. Так, як графік роботи закладу без вихідних, окрім одного санітарного дня на місяць, то загальна кількість робочих днів за місяць згідно нормативу складає 30 днів. Тому при розрахунку товарообігу за місяць товарооборот за день перемножується на 30 робочих днів на місяць.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів зводимо у вигляді таблицю 3.7:

Таблиця 3.7

Розрахунок роздрібної (продажної) ціни страв по кафе «Казкова країна»

Типові страви	Плановий процент споживаня,%	Продажна ціна 1 порції страви, грн.	Процентне число	Середньо-зважена ціна групи страв.
Холодні напої власного виробництва				
Лимонад	24,0	45,0	1080,00	57,35
Молочні коктейлі	40,0	60,0	2400,00	
Крюшон	17,0	60,0	1020,00	
Фреші	19,0	65,0	1235,00	
РАЗОМ	100		5735,00	
Холодні напої закупівельні				
Соки	66,0	36,0	2376,00	33,96
Вода мінеральна	34,0	30,0	1020,00	
РАЗОМ	100		3396,00	
Гарячі напої				
Чай	58	30	1740,00	33,24
Какао	30	36	1080,00	
Шоколад	12	42	504,00	
РАЗОМ	100		3324,00	
Борошняні кондитерські вироби власного виробництва				
Пиріжки	69,0	25,0	1725,00	28,10
Печиво	31,0	35,0	1085,00	
РАЗОМ	100,0		2810,00	
Борошняні кондитерські вироби закупівельні				
Тістечка, кекси	47,0	45,0	2115,00	50,80
Торти порційні	37,0	65,0	2405,00	
Цукерки	16,0	35,0	560,00	
РАЗОМ	100		5080,00	
Хлібобулочні вироби				

Хліб	100,0	15,0	1500,00	15,00
РАЗОМ	100,0			
Холодні страви				
Бутерброди	30,0	34,0	1020,00	62,98
Салати м'ясні	14,0	85,0	1190,00	

Продовження табл. 3.7

Салати овочеві	56,0	73,0	4088,00	
РАЗОМ	100		6298,00	
Супи				
М'ясні супи	69,0	75,0	5175,00	71,90
Овочеві супи-пюре	31,0	65,0	2015,00	
РАЗОМ	100		7190,00	
Основні гарячі страви				
Рибні	24,0	88,0	2112,00	
М'ясні	26,0	86,0	2236,00	
З птиці	13,0	82,0	1066,00	
З сиру та яєць	21,0	57,0	1197,00	
Овочеві	11,0	47,0	517,00	
З крупів	5,0	43,0	215,00	
РАЗОМ	100,0		7343,00	73,43
Фрукти				
Груші	29,0	25,0	725,00	
Яблука	36,0	22,0	792,00	
Банани	35,0	25,0	875,00	
РАЗОМ	100		2392,00	23,92
Солодкі страви				
Фруктове асорті	11,0	45,0	495,00	
Фруктові желе і салати	13,0	49,0	637,00	
Желе	10,0	28,0	280,00	
Компоти, узвари, киселі	21,0	36,0	756,00	
Муси, креми	12,0	58,0	696,00	
Пудинги	14,0	54,0	756,00	
Морозиво, сорбети	19,0	50,0	950,00	45,70
РАЗОМ	100,0		4570,00	

Плановий обсяг доходу від реалізації (товарообороту):

- за день: розраховується шляхом множення кількості порцій, що реалізується за день, на середньозважену роздрібну ціну страви.
- За місяць: здійснюється шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість робочих днів закладу (30 днів).

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів наведено у таблиці 3.8.:

Таблиця 3.8

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів по кафе

Найменування продукції та товарів	Дохід від реалізації (товарооборот) за день			Дохід від реалізації (товарооборот) за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн
1.Продукція власного виробництва			**41704,47**		***1251,13***
1.1. Холодні напої власного виробництва	45	57,35	2580,75	1350,00	77,42
1.2. Гарячі напої	39	33,24	1296,36	1170,00	38,89
1.3. Борошняні, кондитерькі вироби (власного виробництва)	37	28,10	1039,70	1110,00	31,19
1.4. Холодні страви	117	62,98	7368,66	3510,00	221,06
1.5. Супи	93	71,90	6686,70	2790,00	200,60
1.6. Основні гарячі страви	210	73,43	15420,30	6300,00	462,61
1.7. Солодкі страви	160	45,70	7312,00	4800,00	219,36
2. *Закупні товари*			**5357,36**		**160,72**
2.1. Холодні напої	9	33,96	305,64	270,00	9,17
2.2. Борошняні кондитерські вироби (закупівельні)	81	50,80	4114,80	2430,00	123,44
2.3. Хлібобулочні вироби	21	15,00	315,00	630,00	9,45
2.4. Фрукти	26	23,92	621,92	780,00	18,66
РАЗОМ	838		***47061,83***		***1411,85***

Планові річні обсяги доходів від реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів наведено у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9.

Планування річного обсягу доходів від реалізації (товарообороту) по дитячому кафе на 2019 рік

№ пор.	Найменування продукції та товарів	Обсяг доходу від реалізації (товарообороту) за місяць	Обсяг доходу від реалізації (товарообороту) за рік
		Грн.	
1	Продукція власного виробництва	**1251,13**	**15013,56**
2	Закупні товари	**160,72**	**1928,64**
3	Плановий роздрібний товарооборот	**1411,85**	**16942,20**

Основні засоби

Основні засоби — матеріальні активи, у тому числі запаси корисних копалин наданих у користування ділянок надр (крім вартості землі, незавершених капітальних інвестицій, автомобільних доріг загального користування, бібліотечних і архівних фондів, матеріальних активів, вартість яких перевищує 6000 гривень, невиробничих основних засобів і нематеріальних активів), що призначаються платником податку для використання у господарській діяльності платника податку, вартість яких перевищує 6000 гривень і поступово зменшується у зв'язку з фізичним або моральним зносом та очікуваний строк корисного використання (експлуатації) яких з дати введення в експлуатацію становить понад один рік (або операційний цикл, якщо він довший за рік). На баланс закладу ОЗ зараховуються за первісною вартістю.

Нематеріальні активи (далі - НА) - право власності на результати інтелектуальної діяльності, у тому числі промислової власності, а також інші аналогічні права, визнані об'єктом права власності (інтелектуальної власності),

право користування майном та майновими правами платника податку в установленому законодавством порядку, у тому числі набуті в установленому законодавством порядку права користування природними ресурсами, майном та майновими правами (п. 14.1.120 ПКУ).

Розрахунки складу первісної вартості основних засобів узагальнені у формі таблиці 3.10;

Таблиця 3.10

Обгрунтування складу та вартості основних засобів ТОВ «Казка»

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	**10534,24**
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	**1750,49**
2.1. Холодильне обладнання	554,20
2.2. Механічне обладнання	528,82
2.3. Теплове обладнання	277,10
2.4. Торговельне обладнання	352,55
2.5. Вимірювальні прилади	37,81
3. Меблі, інше офісне обладнання	**201,03**
4. Автотранспорт	**503,87**
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	**50,91**
6. Телефони	**13,05**
Усього	***13053,58***

На основі узагальнених планових показників складу та первинної вартості основних засобів розраховуємо обсяг амортизації на наявні необоротні активи у перший рік створення ЗРГ.

Обсяг амортизації є, з одного боку, елементом планових поточних витрат ЗРГ, з іншого – джерелом фінансування відтворення основних засобів у процесі подальшої діяльності закладу. Розрахунок суми амортизації здійснюємо прямолінійним методом.

За прямолінійним методом річну суму амортизації (А) визначають діленням вартості, що амортизується на термін корисного використання об'єкта основних засобів (Т). Вартість амортизації розраховують діленням різниці між первісною вартістю ($ОЗ_{пв}$) та ліквідаційною вартістю ($ОЗ_{лв}$) основних засобів на термін корисного їх використання:

$$А=(ОЗ_{пв} – ОЗ_{лв})/Т \qquad (3.1)$$

Обгрунтування суми амортизації по кожному виду основних засобів та у цілому по ЗРГ здійснено у таблиці 3.11:

Таблиця 3.11

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів ТОВ «Казка» на 2019 рік

№ п/п	Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1	**Споруди**	10534,24	25	421,37
2	**Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі**	2455,38	8	306,92
3	**Інші**	63,96	6	10,66
	Разом амортизація основних засобів			738,95

Персонал та оплата праці

Високий рівень обслуговування в ЗРГ, його імідж суттєво залежать від якісного складу і культури обслуговування персоналу. Поставлені цілі мають бути реалізовані під час розроблення плану з праці закладу ресторанного господарства, який включає:

- Планування чисельності та складу персоналу;
- Розробку штатного розпису;
- Планування фонду основної і додаткової заробітної плати персоналу.

Планування чисельності персоналу ЗРГ здійснюється за такими категоріями:

- Адміністративно-управлінський персонал;
- Операційний персонал;
- Допоміжний персонал.

Структура персоналу дитячого кафе «Казкова країна» наведена у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Структура персоналу кафе «Казкова країна»

Найменування посад	Кількість штатних одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	
Директор	1
Бухгалтер	1
Комірник	1
Адміністратор	2
Разом адміністративно-управлінський персонал	**5**
Виробничий персонал	
Завідувач виробництва	1
Кухар V розряду	4
Кухар IV розряду	4
Офіціант	6
Аніматор	2
Мийник посуду	2
Разом виробничий персонал	**19**
Допоміжний персонал	
Прибиральники виробничих приміщень і торговельних залів	2
Охоронець	2
Водій-вантажник	2
Разом допоміжний персонал	**6**
УСЬОГО ПЕРСОНАЛ	**30**

Штатний розпис закладу є основою для розробки планового фонду оплати праці працівників. Розмір мінімальної заробітної плати згідно з чинним законодавством України станом на 01.01.2018 р. становить 3723 грн., а погодинний розмір - 22,41 грн.

Розрахунок штатного розпису і планового фонду оплати праці як суми виплат тарифної частини заробітної плати у формі посадових ставок та окладів, а також доплат і надбавок компенсаційного й стимулюючого характеру наведено у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Штатний розпис та фонд заробітної плати дитячого кафе «Казкова країна»

Посада	Категорія або звання	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад	Доплати та надбавки до посадового окладу, грн.				Заробітна плата за місяць ,грн.	Фонд заробітної плати (річний),грн.
				За категорію	За звання	Надбавки	інше		
Адміністративно-управлінський персонал									
Директор	Вища професійна	1	14000			725		14725	176700
Бухгалтер	Вища економічна	1	13000	695				13695	164340
Комірник	Середня професійна	1	10000				500	10500	126000
Адміністратор	Вища	2	10000				500	21000	252000
Разом адміністративно-управлінський персонал		**5**	47000	695		725	1000		**719040**
Виробничий персонал									
Завідувач виробництвом	Вища професійна	1	11500		600			12100	145200
Кухар V розряду	Середня професійна	4	9500		475			39900	478800
Кухар IV розряду	Середня професійна	4	8500		425			35700	428400
Офіціант	Середня професійна	6	5000			250		31500	378000
Аніматор	Середня професійна	2	7000		350			14700	176400
Мийник посуду	Середня повна	2	4500			225		3450	113400
Разом виробничий персонал		**19**	46000		1850	475			**1720200**
Допоміжний персонал									
Прибиральники виробничих приміщень і торговельних залів	Середня повна	2	4500			450		9900	118800

Продовження табл. 3. 13

Охоронець	Середня повна	2	7000				350	14700	176400
Водій –вантажник	Середня повна	2	7000				350	14700	176400
Разом допоміжний персонал		**6**	18500			450	700		**471600**
УСЬОГО ПЕРСОНАЛ		**30**							**2910840**

У проекті плану з праці для проектованого закладу ресторанного господарства буде передбачена додаткова преміальна складова фонду оплати праці з урахуванням того, що постійні доплати та надбавки уже визначено у штатному розписі. Для проектованого ЗРГ приймемо за умову, що преміальна частина буде передбачатися лише за наявності прибутку у першому році функціонування. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування.

Для проектованого дитячого кафе премії нараховуватимуться у відсотках до тарифної частини заробітної плати за умови отримання закладом прибутку. Розрахунки оформлені у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Планування преміального фонду закладу ресторанного господарства «Казкова країна» на 2019 рік

Групи працівників	**Плановий фонд основної заробітної плати, грн.**	**Плановий розмір премій за рік у розрахунку до основної заробітної плати**	
		%	**Грн.**
Адміністративно-управлінський персонал	684000	10	68400
Основний операційний персонал	1638000	10	163800
Допоміжний персонал	444000	10	44400
Разом			276600

Розрахунок планового фонду оплати праці проектованого закладу передбачає визначення річних витрат на оплату праці усіх працівників за

штатним розписом, який формується як за рахунок поточних витрат, так і за рахунок прибутків закладу. Розрахунки планового фонду оплати праці проектованого ЗРГ оформлено у таблицю 3.15.

Таблиця 3.15

Фонд оплати праці у дитячому кафе «Казкова країна» на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн..
Місячний фонд основної заробітної плати	230,50
Місячний фонд додаткової заробітної плати	12,07
Разом місячний фонд оплати праці	242,570
Річний фонд основної заробітної плати	2766,00
Річний фонд додаткової заробітної плати	144,84
Разом річний фонд оплати праці	2910,840
Участь працівників у прибутках	276,600

Кінцевим етапом виконання даного розділу є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановано для проектованого ЗРГ. Результати розрахунків плану з праці узагальнені у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

План з праці дитячого кафе «Казкова країна» на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн..
Планова чисельність працівників, усього, осіб	30
У тому числі адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
Основний виробничий (операційний) персонал, осіб	19
Допоміжний персонал, осіб	6
Фонд основної заробітної плати, тис. грн..	2766,00
У тому числі: -адміністративно-управлінський персонал, тис. грн.	684,00
-основний виробничий (операційний) персонал, тис. грн..	1638,00
-допоміжний персонал, тис. грн..	444,00
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн.	144,84
Участь працівників у прибутках, тис. грн.	276,600

Поточні витрати

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінки

техніко-економічного рівня виробництва й праці, якості управління виробництвом та обслуговуванням.

Витрати діяльності є основною базою при формуванні ціни продукції, вони безпосередньо впливають на розмір прибутку підприємства, рівень рентабельності, формування фондів фінансових ресурсів.

Поточні витрати визначаються як зменшення економічної вигоди у вигляді вибуття активів чи зменшення зобов'язань , які призводять до зменшення власного капіталу.

Довгострокові чи капітальні витрати, пов'язані з реалізацією довгострокових інвестиційних проектів – будівництво, реконструкції, розширення підприємства, придбання основних засобів, нематеріальних активів у вигляді новітніх технологій, інноваційних, інформаційних продуктів, що використовуються підприємством тривалий час.

Собівартість реалізованої продукції власного виробництва – первісна (закупна) вартість продуктів (сировини), напівфабрикатів, витрачених на її виробництво.

Собівартість реалізованих закупних товарів – характеризує первісну вартість (вартість придбання) закупних товарів, що були реалізовані.

За ***методом ціни продажу*** *собівартість реалізованої продукції (товарів) визначається як різниця між роздрібною (продажною) ціною та сумою націнки ЗРГ.*

Обрунтування планових операційних витрат закладу ресторанного господарства за калькуляційними статтями.

Поточні витрати ЗРГ ***за функціональним призначенням*** класифікують за такими групами:

- Собівартість реалізованої продукції (страв, товарів, робіт)
- Витрати, пов'язані з операційною діяльністю;
- Фінансові витрати, витрати від участі в капіталі;
- Інші витрати звичайної діяльності.

Витрати, пов`язані з операційною діяльністю, поділяються на: адміністративні витрати, витрати на збут; інші операційні витрати.

Значення собівартості реалізованої продукції власного виробництва та закупних товарів наведено у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Планування собівартості реалізованої продукції власного виробництва та закупних товарів дитячого кафе «Казкова країна» на 2019 рік

№ пор.	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки ЗРГ, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн..	Собівартість реалізованої продукції і товарів, тис. грн..
1	*Продукція власного виробництва*	**15 013,61**	180	9 651,61	5 362,00
1.1	Холодні напої власного виробництва	929,07	180	597,26	331,81
1.2	Гарячі напої	466,69	180	300,01	166,67
1.3	Борошняні, кондитерькі вироби (власного виробництва)	374,29	180	240,62	133,68
1.4	Холодні страви	2 652,72	180	1 705,32	947,40
1.5	Супи	2 407,21	180	1 547,49	859,72
1.6	Основні гарячі страви	5 551,31	180	3 568,70	1 982,61
1.7	Солодкі страви	2 632,32	180	1 692,21	940,11
2.	*Закупні товари*	**1 928,65**	180	1 239,85	688,80
2.1.	Холодні напої	110,03	180	70,73	39,30
2.2.	Борошняні кондитерські вироби (закупівельні)	1 481,33	180	952,28	529,05
2.3.	Хлібобулочні вироби	113,40	180	72,90	40,50
2.4.	Фрукти	223,89	180	143,93	79,96
	РАЗОМ за рік			***10891,45***	***6050,81***

Склад поточних витрат діяльності регулюється положенням (стандартом) бухгалтерського обліку (П(С)БО). Поточні витрати проектованого закладу групуємо за калькуляційними статтями.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів визначалася у попередньому розділі та становить 6050,79 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою запланований обсяг фонду оплати праці, що був розроблений при складані штатного розкладу. Він складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат, і становить 3218,64 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок становить 22,0%. Загальна сума відрахувань на соціальні заходи складає 708,10 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначаються за розрахунками, зведених у табл. 3.11., та загалом становлять 738,95 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Обсяг цих витрат був розрахований у інженерно-будівельному розділі.

Визначення їх у вартісному відображенні наведено у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

Планування поточних витрат на експлуатацію закладу ресторанного господарства на рік за періодами розвитку

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	18250,1	1,67	30,48
2.Витрати на опалення, Гкал	174,65	1355,83	236,80
3. Витрати води, м3	2721,98		
Холодна	956,98	19,6	18,76
Гаряча	1765	80,62	142,29
Разом			428,32
Відрахування до ремонтного фонду (0,8 % від роздрібного товарообігу)			135,54

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

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

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на 2019 рік наводимо у таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

Розрахунок суми зносу спеціального одягу дитячого кафе «Казкова країна» на 2019 рік

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі санітарного одягу на 1 особу на рік, од.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	290	1,45
Оперативно-вироничий персонал	19	2	480	18,24
Допоміжний персонал	6	2	350	4,2
РАЗОМ		-		23,89

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включаються до поточних витрат наведено у формі таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів кафе «Казкова країна» на 2019 рік

Предмети столової білизни, посуду, приборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. Грн.
1 . Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки пиріжкові	50	3,8	190	43	8,17
Тарілки столові	50	3,0	130	48	6,24

Чашки	50	2,6	150	38	5,70
Десертні тарілки	50	5,1	255	42	10,71
Закусочні тарілки	50	5,4	270	46	12,42

Продовження табл. 3.20

2. Столові набори					
Виделки столові	50	4,2	210	42	8,82
Ложки столові	50	5,8	290	43	12,47
Ножі столові	50	5,0	250	40	10,00
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Стакани	50	3,0	150	40	6,00
Болкали	50	3,7	185	45	8,33
Набори для спецій	50	1,3	65	45	2,93
Скатертини	50	1,1	55	120	6,60
Серветки	50	2,9	145	42	6,09
РАЗОМ:					104,47

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

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством платежі включають: збір за місця для паркування транспортних засобів (0,279 тис. грн.); транспортний податок (25 тис. грн.).

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановлено у обсязі 0,05% від роздрібного товарообороту – 8,47 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції розраховуються виходячи з кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажно – пасажирський автотранспорт становлять – 12 л на 100 км пробігу. Середня кількість пробігу за день 150 км., а ціна одного літра бензину 30,75 грн. Кількість робочих днів у розрахунку на

рік – в середньому 350 днів. Витрати на паливо становлять: у розрахунку на рік – 150*280*0,12*30,75 = 154,98 тис. грн.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства визначаємо в обсязі 0,03 % від собівартості реалізованої продукції.

Стаття 12. Інші поточні витрати: на рекламу, маркетингові дослідження, витрати на тиру, страхування майна, витрати від знецінення запасів, поштові й телефонні витрати. Витрати на тару визначаємо у обсязі 7% від собівартості реалізованої продукції.

Стаття 13. Для даного закладу не передбачена.

Результати розрахунку по всім статтям заносимо у таблицю 3.21.

Таблиця 3.21

Планування умовно-змінних та умовно-постійних поточних витрат дитячого кафе «Казкова країна» на 2019 рік

№ пор.	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Поділ витрат на умовно змінні (ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
Стаття 1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	6050,79	ЗВ
Стаття 2	Витрати на оплату праці	3218,64	ПВ
Стаття 3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	708,10	ПВ
Стаття 4	Амортизаційні відрахування	738,95	ПВ
Стаття 5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	563,86	ПВ
Стаття 6	Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів	128,36	ПВ
Стаття 7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
Стаття 8	Податки, збори, інші передбачені законодавством	25,28	ПВ

	обов'язкові платежі		
Стаття 9	Витрати на зберігання, підсортування, пакування та передпродажну підготовку продукції	8,47	ЗВ
Стаття 10	Витрати на транспортування	154,98	ЗВ
Стаття 11	Витрати на охорону ЗРГ	1,82	ПВ
Стаття 12	Інші поточні витрати діяльності	592,98	ПВ
Стаття 13	Фінансові витрати	-	ПВ
	Разом поточні витрати	***12192,22***	
	У тому числі умовно-змінні витрати	***6214,24***	
	Умовно-постійні витрати	***5977,98***	

Прибутки

Наступним етапом обґрунтування проекту створення ЗРГ є проведення комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CPV – аналіз (Cost-Volume-Profit).

Маржинальний прибуток закладу ресторанного господарства – це різниця між доходом від реалізації (товарооборотом) підприємства (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат.

Точка беззбитковості або поріг рентабельності - характеризує обсяг реалізації продукції та закупних товарів, який дозволяє отримати доходи від реалізації (товарообороту), достатні для фінансування сукупних поточних витрат діяльності, що дозволяє досягти умов самоокупності.

Маржинальний запас стійкості – це процентне співвідношення фактичного доходу від реалізації (товарообороту) до порогового товарообороту у точці беззбитковості діяльності.

Розрахунки показників аналізу співвідношення узагальнено у таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності дитячого кафе «Казкова країна» на 2017 рік

	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунок
1.	Плановий дохід від реалізації (товарообороту) грн.		16942,20
2.	Рівень націнки ЗРГ, %		180
3.	Змінні витрати, у тому числі		6214,24
3.1.	Собівартість продукції ЗРГ, грн.		6050,79
3.2.	Інші витрати, грн.		163,45
4.	Маржинальний прибуток, грн.	Ст.1-ст.3	**10727,96**
5.	Постійні витрати на прибуток, грн.		5977,98
6.	Чистий прибуток, грн.	Ст.4-ст.5	**4749,98**
7.	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ст.1)*100	36,68
8.	Точка беззбитковості, грн.	Ст.5*100(ст.2-ст.7)	**4171**
9.	Маржинальний запас стійкості, %	(Ст. 1-ст.8)*100/ст.8	306,19
10.	Рентабельність господарської діяльності (товарообороту), %	Ст.6*100/ст.1	28,04

Прибуток - це основна мета створення й діяльності закладу ресторанного господарства.

Цільовий (необхідний) прибуток – характеризує розмір прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності ЗРГ.

Розрахунок цільового прибутку проектованого ЗРГ наведено у таблиці 3.23.

Таблиця 3.23

Планування цільового прибутку закладу ресторанного господарства «Казкова країна» на 2019 рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	2019 рік	Розрахунок
1	Доходи від реалізації продукції (товарообороту), тис.грн.	Табл. 3.9	16942,20	

Продовження табл. 3.23

2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		12	
3	Цільовий (необхідний) прибуток, тис. грн.	П.1*п.2/100		2033,06

Можливий прибуток - прибуток, який розраховується виходячи з виробничої програми, планових доходів, витрат ЗРГ. Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі Податкового кодексу України. Згідно нього ставка податку на прибуток у 2019 році становитиме = 18%. Крім того для визначення ефективності діяльності розраховуємо відносні показники рентабельності закладу на рік. Результати зводимо у таблицю 3.24.

Таблиця 3.24

Планування основних результатів діяльності дитячого кафе «Казкова країна» на 2019 рік

1.	Показники	Разом за рік
1.1.	Чистий дохід від реалізації продукції (тис. грн.)	16942,20
1.2.	Податок на додану вартість	2823,71
1.3.	Чистий дохід від реалізації	14118,49
2.	Собівартість реалізованої продукції (тис. грн.)	6050,79
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції) (тис. грн.)	5803,87
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування (тис. грн.)	5087,55
5.	Фінансові витрати	0
6.	**Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (тис. грн.)**	5087,55
7.	**Податок на прибуток, 18% (тис. грн.)**	915,76
8.	***Чистий прибуток - можливий*** (тис. грн.)	***4171,79***
9.	Рентабельність реалізації ,%.	24,62
10.	***Чистий прибуток – цільовий (10-12% від роздрібного товарообігу)*** (тис. грн.)	***2033,06***
11.	***Чистий прибуток – плановий*** (тис. грн.)	***4171,79***

Проводячи діагностику отриманих результатів, можна зробити висновок, що *можливий* прибуток більший за *цільовий*. Це засвідчує, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки за перший рік діяльності підприємства.

Основними факторами, які впливають на прибуток та рентабельність закладу ресторанного господарства, є такі: обсяг і структура доходів від реалізації, рівень націнки ЗРГ, обсяг і структура ресурсного потенціалу ЗРГ, обсяг, термін вводу, вартість основних фондів, чисельність та склад персоналу ЗРГ, прийнята система матеріального стимулювання праці, рівень орендних платежів, інших витрат. Розрахунок основних показників рентабельності наведено у таблиці 3.25.

Таблиця 3.25

Основні показники рентабельності

№ пор.	Назва показника	Алгоритм розрахунку	%
1.	Рентабельність реалізованої продукції (*$Р_{РП,}$ %)*	(*$Р_{РП,}$ %)= Чистий прибуток/Чистий охід від реалізації продукції*100*	22,99
2.	Рентабельність поточних витрат (*$Р_{ПВ,}$ %)*	(*$Р_{ПВ,}$ %) = Чистий прибуток/ Обсяг поточних витрат*100*	38,96
3.	Рентабельність операційних витрат *(РОВ, %)*	*(РОВ, %)= Чистий прибуток/Операційні витрати *100*	77,34

Ефективність інвестиційного проекту

У попередніх пунктах розробки дипломного проекту здійснюється обґрунтування основних показників діяльності на перший рік створення ЗРГ.

Наступний етап планування – розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль. Планування основних показників діяльності на перші п’ять років проводимо для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій.

Розрахунок чистого доходу від реалізації здійснюємо на основі запланованих темпів його зростання за формулою 3.2.:

$$ЧД_{пл.} = ЧД_{баз.} * I/100 \qquad (3.2.)$$

Де $ЧД_{пл}$ – чистий дохід від реалізації (товарообороту) у плановому році, тис. грн.

$ЧД_{баз}$ – чистий дохід від реалізації (товарообороту) у базисному році, тис. грн.

І - темп зростання чистого доходу від реалізації у плановому періоді, %.

Планування *чистого прибутку* проектованого ЗРГ здійснюється, виходячи з рівня рентабельності діяльності ЗРГ.

Для проектованого ЗРГ рівень рентабельності господарської діяльності (товарообороту) на усі 4 роки закладається у обсязі 12 % річних. Для розрахунків використовуємо формулу 3.3.

$$П=Р_{рп}*ЧД/100 \qquad (3.3)$$

Де П – чистий прибуток, тис. грн.;

Р – рентабельність реалізації продукції, %

ЧД – чистий дохід від реалізації (товарообороту) закладу без урахування ПДВ, тис. грн.

Таблиця 3.26

Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства

Рік	Плановий дохід від реалізації (товарообороту)		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	тис.грн.	Середньорічні темпи зростання	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	16942,20	6	3894,98	22,99	738,95
2-й рік	17 958,73	6	4128,68	22,99	702,00
3-й рік	19 036,26	6	4376,40	22,99	666,90
4-й рік	20 178,43	6	4638,99	22,99	633,56
5-й рік	21 389,14	6	4917,33	22,99	601,88
Разом за 5 років	95504,76		21956,38		3343,29

Дана таблиця (3.26) наглядно дає можливість проаналізувати планові результати діяльності закладу на перші п’ять років існування на ринку проектованого ЗРГ. Проте, пропозиція повинна бути гнучкою до попиту, а тому

планові показники діяльності можуть змінюватись в залежності від реальних показників поточного року.

Інвестиційними (капітальними) витратами створення ЗРГ вважаються довгострокові витрати, що здійснюються на будівництво, капітальний ремонт, дизайн, оснащення закладу ресторанного господарства.

Чистий приведений дохід дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект у абсолютній сумі. Чистий приведений дохід – це різниця між приведеним до нинішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію. Цей показник розраховують за формулою 3.4.

$$ЧПД = \sum_{t=1}^{n} \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - ІВ \quad (3.4)$$

Де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i- дисконтна ставка, що використовується;

t – тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду.

Розрахунок чистого пиведеного доходу за реальним інвестиційним проектом здійснено в таблиці 3.27.

Таблиця 3.27

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом закладу ресторанного господарства «Казкова країна»

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток за проектом по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД

1	13053,58	4633,93	4633,93	3894,06	-9159,52

Продовження табл. 3.27

2		4830,68	9464,62	3411,26	-5748,26
3		5043,31	14507,92	2992,78	-2755,48
4		5272,54	19780,47	2629,25	-126,23
5		5519,21	25299,67	2312,82	2186,59
РАЗОМ	13053,58	25299,67	25299,67	15240,17	2186,59

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

$$ИД = \sum_{t=1}^{n} \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / ИВ \ , \qquad (3.5)$$

де ІД – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

ІД= 1,17 Отже індекс доходності більший за одиницю, тоді інвестиційний проект може бути прийнятим для реалізації.

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних засобів, що накопичуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою 3.6.

$$IP = \frac{ЧП}{IB} \cdot 100, \qquad (3.6)$$

де ІР – індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток (без урахування амортизаційних відрахувань) за період експлуатації інвестиційного проекту, тис. грн.

ЧП = 4391,28 тис. грн.

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

ІР = 33,64 %

Отже, рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 33,64 %.

Період окупності **являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою 3.7:**

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^{n} \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t \cdot n}, \text{ роки} \qquad (3.7)$$

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

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

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

ПО = 4,28 років

Отже, період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 4,28 років.

Отже, виконавши всі необхідні розрахунки, період окупності проектованого закладу становить 4, 28 років, тобто у розробленому проекті закладу ресторанного господарства закладені зважені обсяги капітальних і поточних витрат.

Отже, розроблений проект дозволяє створити конкурентноспроможний заклад і може бути прийнятий до впровадження.

Висновки та пропозиції

За результатами досліджень внутрішнього і зовнішнього середовища, розрахунку необхідної кількості місць закладів ресторанного господарства району та на основі аналізу конкурентного середовища, обґрунтована можливість створення закладу ресторанного господарства у Дарницькому районі м. Києва.

Проведено маркетингові дослідження ринку у м. Києві, на підставі яких:

1) визначено основні містобудівні та територіальні особливості;

2) проведено аналіз ринку ресторанного господарства зазначеного мікрорайону, визначено основних конкурентів; за даними анкетного опитування визначено, що існуючі заклади ресторанного господарства повністю не задовольняють попит споживачів. На основі маркетингових досліджень розроблено концепцію закладу, що відповідає стратегії "проникнення на ринок", яка базується на встановленні демократичного рівня цін із метою залучення якомога більшої кількості споживачів.

У розділі 1 «Концепція. Технологія. Організація.» наведено характеристику виробничого процес закладу, розроблено виробничу програму для дитячого кафе на 50 місць, яка відображає головну концепцію роботи закладу; вивчено можливі джерела постачання продукції, визначено основних постачальників, враховуючи надійність поставок і їх економічність; визначено процес складування та зберігання продуктів: виділено основні складські приміщення, де буде зберігатися продукція, враховуючи її необхідну кількість, терміни і умови зберігання.

У розділі 2. «Архітектура. Дизайн» визначено основні інженерно-будівельні рішення закладу, наведено характеристику конструктивної схеми будівлі та інженерних систем; розроблено дизайн дитячого кафе на 50 місць, визначено основні будівельно-технічні показники проекту, розраховано кошторис будівництва; визначено необхідні заходи щодо охорони праці у закладі, техніки безпеки, енерго- та теплозабезпечення, пожежної безпеки, цивільного захисту.

Загальна вартість будівництва складає 13053,58 тис. грн., площа земельної ділянки – 1840 м², корисна площа будівлі закладу – 394 м².

У розділ 3. «Управління. Економіка» визначено основні стадії управління закладом, організаційно-правовий статус, джерела формування статутного фонду, структуру управління закладом; зазначено завдання до вирішення для кожної структурної одиниці; обґрунтовано необхідність впровадження автоматизованої системи управління, обґрунтовано операційні доходи закладу, визначено обсяги реалізації продукції; розраховано річний дохід, який складає 16942 тис. грн. на рік, чистий прибуток 4171,79 тис. грн, рентабельність – 24,62 %., термін окупності – 4,3 роки.

Розроблений проект може бути використаний для дитячого кафе «Казкова країна» у місті Києві.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ***ДБН А.2.2-3-2004*** **"Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва"**
2. ***ДБН В.1.1.7-2002*** **"Пожежна безпека об'єктів будівництва"**
3. ***ДБН В.2.2.-9-99*** **"Громадські будинки та споруди"**
4. ***ДБН В.2.2-25-2009*** **«Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»**
5. ***ДБН 360-92***** **"Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"**
6. ***ДСТУ.4281-2004*** **"Заклади ресторанного господарства. Класифікація"**
7. ***Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2*** **„Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"**
8. ***НПАОП 55.0-1.02-96*** **"Правила охорони праці для підприємств громадського харчування"**
9. ***Пост. КМУ №923 від 08.10.2008 р. «*****Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів».**
10. ***СанПіН 42-123-5777-91*** **"Санітарні правила для підприємств громадського харчування".**
13. Драпильов В.Г. Технологическое оборудование предприятий кондитерского производства: учебник для вузов. – М.: Колос, 2000. – 494 с.
14. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Т.2. Мучные кондитерские изделия. 2-е изд.перераб. и доп. О М.: ДеЛипринт, 2003.-128с. Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Колос, 2004. – 304 с.
15. Конвісер І.О. Каталог устаткування підприємств громадського харчування. К. : КНТЕУ, 2005. – 53с.
16. Куденко Н.В. Маркетингові стратегії фірми. – К.: КНЕУ, 2002. – 245 с.
17. 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.

18. Никуленкова Т.Т. "Проектирование предприятий общественного питания". М.: Колос, 2006. – 247 с.
19. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. – К.КНЕУ, 2003. – 246 с.
20. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. “Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно-активних добавок”. КНТЕУ, 2003. – 360с.
21. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 352 с.
22. Украинские специальные продукты питания: сборник / под. ред. проф., докт. мед. наук П.А.Карпенко. –К.: ИД «АДЕФ-Украина», 2003. -76с.
23. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. Учебное пособие. Минск.: Новое знание, 2002. – 799с.
24. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. ДеЛи принт, 2002. – 236 с.
25. Яцин В. П. "Основи будівельної справи". К. : КНТЕУ, 2001. – 128 с.

Інтернет ресурси

30. http://www.kiev.com.ua – Київський форум ресторанного господарства
31. http://www.kyiv-inf.kiev.ua – Інформаційний сайт про заклади ресторанного господарства
32. http://www.marketing.spb.ru – Енциклопедія маркетингу
33. http://www.nasha-karta.ua/ - Кращі ресторани Києва
34. http://www.visas.com.ua – Обладнання закладів ресторанного господарства
35. http://marketing.ru – Маркетингові стратегії ресторанного господарства
36. http://restoran.ua – Інформаційний сайт ресторанного господарства

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

11. *ДБН А.2.2-3-2004* **"Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва"**
12. *ДБН В.1.1.7-2002* **"Пожежна безпека об'єктів будівництва"**
13. *ДБН В.2.2.-9-99* **"Громадські будинки та споруди"**
14. *ДБН В.2.2-25-2009* **«Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»**
15. *ДБН 360-92*** **"Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"**
16. *ДСТУ.4281-2004* **"Заклади ресторанного господарства. Класифікація"**
17. *Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2* **„Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"**
18. *НПАОП 55.0-1.02-96* **"Правила охорони праці для підприємств громадського харчування"**
19. *Пост. КМУ №923 від 08.10.2008 р. «***Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів».**
20. *СанПіН 42-123-5777-91* **"Санітарні правила для підприємств громадського харчування".**

26. Драпильов В.Г. Технологическое оборудование предприятий кондитерского производства: учебник для вузов. – М.: Колос, 2000. – 494 с.
27. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Т.2. Мучные кондитерские изделия. 2-е изд.перераб. и доп. О М.: ДеЛипринт, 2003.-128с. Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Колос, 2004. – 304 с.
28. Конвісер І.О. Каталог устаткування підприємств громадського харчування. К. : КНТЕУ, 2005. – 53с.
29. Куденко Н.В. Маркетингові стратегії фірми. – К.: КНЕУ, 2002. – 245 с.

30. 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.
31. Никуленкова Т.Т. "Проектирование предприятий общественного питания". М.: Колос, 2006. – 247 с.
32. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. – К.КНЕУ, 2003. – 246 с.
33. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. "Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно-активних добавок". КНТЕУ, 2003. – 360с.
34. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 352 с.
35. Украинские специальные продукты питания: сборник / под. ред. проф., докт. мед. наук П.А.Карпенко. –К.: ИД «АДЕФ-Украина», 2003. -76с.
36. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. Учебное пособие. Минск.: Новое знание, 2002. – 799с.
37. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. ДеЛи принт, 2002. – 236 с.
38. Яцин В. П. "Основи будівельної справи". К. : КНТЕУ, 2001. – 128 с.

Інтернет ресурси

37. http://www.kiev.com.ua – Київський форум ресторанного господарства
38. http://www.kyiv-inf.kiev.ua – Інформаційний сайт про заклади ресторанного господарства
39. http://www.marketing.spb.ru – Енциклопедія маркетингу
40. http://www.nasha-karta.ua/ - Кращі ресторани Києва
41. http://www.visas.com.ua – Обладнання закладів ресторанного господарства

42.http://marketing.ru – Маркетингові стратегії ресторанного господарства

43.http://restoran.ua – Інформаційний сайт ресторанного господарства

Додаток

ЗАТВЕРДЖЕНО:
ЗАГАЛЬНИМИ ЗБОРАМИ ЗАСНОВНИКІВ (УЧАСНИКІВ) ТОВАРИСТВА З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «Казка»
Протокол № 5 від 1 січня 2019 р.

СТАТУТ

ТОВАРИСТВА З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «КАЗКА»

м. Київ
2019 р.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. **ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «Казка»** (далі по тексту Товариство) створене та діє відповідно до Закону України «Про господарські товариства», Цивільного Кодексу України, Господарського Кодексу України з метою отримання прибутку і здійснює свою діяльність згідно з чинним законодавством України, та цим Статутом.

1.2. **Засновниками (Учасниками) Товариства є:**

Громадянин України, _____, __.__.19__ року народження, паспорт серії __ № _____, виданий _____, __.__.____ р.; мешкає за адресою: _____, _____; ідентифікаційний код – _____.

Громадянин України, _____, __.__.19__ року народження, паспорт серії __ № _____, виданий _____, __.__.____ р.; мешкає за адресою: _____, _____; ідентифікаційний код – _____.

1.3. **Найменування Товариства:**

- повне найменування Товариства українською мовою: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «Казка»;
- повне найменування Товариства російською мовою: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «Сказка»;
- скорочене найменування Товариства українською мовою: ТОВ «Казка»;
- скорочене найменування Товариства російською мовою: ООО «Сказка»

1.4. **Місцезнаходження Товариства: вул.** Григорія Ващенко, 7а.

1.5. Товариство є суб'єктом підприємницької діяльності, що діє на основі комерційного розрахунку, самофінансування, самоокупності та здійснює свою діяльність за рахунок власних або позичених коштів на договірній основі.

1.6. Товариство є юридичною особою, має відокремлене майно, самостійний баланс, розрахунковий та інші рахунки в установах банків, печатку, штампи та бланки із своїм найменуванням на український та російській мовах, емблему та інші реквізити.

1.7. Товариство відповідає за своїми зобов'язаннями всім належним йому майном, на яке за діючим законодавством може бути звернуте стягнення. Держава та її органи не відповідають за зобов'язаннями Товариства, як і Товариство не відповідає за зобов’язаннями держави та її органів. Товариство не відповідає за зобов'язаннями учасників. Учасники Товариства не відповідають за його зобов'язаннями і несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю Товариства у межах вартості своїх вкладів. Учасники, які не повністю внесли вклади, несуть солідарну відповідальність за зобов'язаннями Товариства у межах вартості невнесеної частини вкладу кожного з учасників.

1.8. Товариство керується у своїй діяльності цим Статутом, Господарським Кодексом України, Цивільним Кодексом України, а також іншими нормативними актами, що регулюють діяльність господарських товариств.

2. МЕТА І ПРЕДМЕТ ДІЯЛЬНОСТІ ТОВАРИСТВА

2.1.Товариство створюється для здійснення виробничої, науково-впроваджувальної та комерційної діяльності з метою одержання прибутку на основі здійснення нижченаведених видів діяльності.

2.2. **Предметом діяльності Товариства є:**

- організація та здійснення діяльності закладів громадського харчування,
- виробництво продуктів харчування і кондитерських виробів;

2.3. Товариство здійснює будь-які види діяльності (робіт, послуг тощо), що обумовлені цим Статутом і не заборонені законодавчими актами. Види діяльності, котрі не обумовлені Статутом, можуть здійснюватися після внесення змін і доповнень до нього в порядку, встановленому законодавством.

2.4. Види діяльності, які підлягають ліцензуванню, здійснюються при наявності відповідної ліцензії на здійснення цього виду діяльності.

2.5. Товариство має право самостійно здійснювати зовнішньоекономічну діяльність у будь-якій сфері, пов'язаній з предметом його діяльності. При здійсненні зовнішньоекономічної діяльності Товариство користується повним обсягом прав суб'єкта зовнішньоекономічної діяльності відповідно до чинного законодавства України

3. ЮРИДИЧНИЙ СТАТУС ТОВАРИСТВА

3.1. Товариство набуває прав юридичної особи зі дня його державної реєстрації.

3.2.У відповідності до чинного законодавства Товариство здатне мати такі ж цивільні права та обов'язки (цивільну правоздатність), як і фізична особа, крім тих, які за своєю природою можуть належати тільки людині.

3.3. Відносини Товариства з іншими підприємствами, організаціями, фізичними особами, в усіх сферах господарської діяльності здійснюються на основі договорів.

3.4. Товариство вільне у виборі предмета договору, визначенні зобов'язань, інших умов господарських взаємовідносин, що не суперечать законодавству України.

3.5. Зокрема, Товариство має право:

- самостійно розпоряджатися своїм майном та грошовими коштами, для чого Товариство має право укладати будь-які угоди та договори, в тому числі договір дарування з юридичними особами, а також здійснювати інші юридичні акти з українськими та іноземними юридичними особами і фізичними особами як на Україні, так і за кордоном;
- відкривати поточний та інші рахунки, в тому числі валютний, в банківських установах, у порядку, передбаченому чинним законодавством;
- використовувати у своїй діяльності кредитні кошти шляхом укладення договорів кредитування з банківськими та іншими фінансовими установами України та інших держав;
- створювати на території України, а також за її межами підприємства, філії та представництва;
- проводити в установленому порядку та брати участь в аукціонах, торгах, конкурсах, виставках, ярмарках, наукових конференціях;
- самостійно здійснювати будь які види підприємницької та господарської діяльності, не заборонені діючим законодавством;
- брати участь у фінансуванні будівництва об'єктів виробничого та соціального призначення;
- виступати позивачем та відповідачем в судах, господарських та третейських судах;
- збільшувати та зменшувати розмір Статутного капіталу.

Крім того, Товариство має право на недоторканність ділової репутації, на таємницю кореспонденції, на інформацію та інші особисті немайнові права, які можуть належати Товариству.

3.6. Угоди, укладені Учасниками Товариства до дня його реєстрації, визнаються такими, що укладені Товариством, тільки за умови їх подальшого схвалення Товариством в порядку, визначеному Законом України та цим Статутом.

3.7. Угоди, укладені Учасниками до дня реєстрації Товариства і в подальшому не схвалені Товариством, тягнуть за собою правові наслідки лише для осіб, які уклали ці угоди.

4. МАЙНО І СТАТУТНИЙ КАПІТАЛ ТОВАРИСТВА

4.1. Майно Товариства складають основні та оборотні засоби, а також інші цінності, вартість яких відображена в самостійному балансі Товариства. Майно, яке передається Товариству Учасниками як вклад у статутний капітал, оцінюється Загальними зборами учасників.

4.2. Товариство є власником:

- продукції, виробленої Товариством в результаті господарської діяльності;
- одержаних доходів, а також іншого майна, набутого на підставах, не заборонених законом.

4.3 . Джерелом формування майна Товариства є:

- грошові та інші матеріальні внески Учасників;
- доходи, одержані від реалізації продукції, робіт, послуг, а також від інших виді господарської діяльності;
- доходи від цінних паперів; кредити банків та інших кредиторів;
- капітальні вкладення та дотації з бюджетів; майно придбане у інших суб'єктів господарювання, а також фізичних осіб;
- надходження отримані в процесі приватизації;
- безоплатні або благодійні внески, пожертвування від організацій, підприємств і громадян;
- інші джерела, не заборонені чинним законодавством України.

4.4. Цілісний майновий комплекс Товариства визнається нерухомістю і може бути об'єктом купівлі-продажу та інших угод, на умовах і в порядку визначеному чинним законодавством.

4.5. Товариству можуть належати будівлі, споруди, приміщення, земельні ділянки, машини, устаткування, транспортні засоби, цінні папери, інформація, наукові, конструкторські, технологічні розробки, інше майно та права на майно, в тому числі права на інтелектуальну власність.

Товариство має право продавати і передавати іншим підприємствам, установам, організаціям, обмінювати, передавати в оренду, надавати безкоштовно в тимчасове користування або в позику належні йому будинки, споруди, приміщення, устаткування, транспортні засоби, інвентар, сировину та інші матеріальні цінності, а також списувати їх з балансу.

Товариство має право купувати, одержувати на засадах дарування, уступки, орендувати або іншими способами одержувати майно або права на нього у підприємств, установ, організацій та громадян.

4.6. **Статутний капітал Товариства складає 15 млн. гривень**.

Частки в Статутному капіталі розподіляються між Учасниками (Засновниками) в такий спосіб:

_____ _ _____
(_____) гривень ____ копійок, що становить ___ % Статутного капіталу.

_____ _ _____
(_____) гривень ____ копійок, що становить ___ % Статутного капіталу.

4.7. Статутний капітал товариства з обмеженою відповідальністю підлягає сплаті учасниками товариства до закінчення першого року з дня державної реєстрації товариства.

Якщо учасники до закінчення першого року з дня державної реєстрації товариства не внесли (не повністю внесли) свої вклади, загальні збори учасників приймають одне з таких рішень:

- про виключення із складу товариства тих учасників, які не внесли (не повністю внесли) свої вклади, та про визначення порядку перерозподілу часток у статутному капіталі;

- про зменшення статутного капіталу та про визначення порядку перерозподілу часток у статутному капіталі;

- про ліквідацію товариства.

4.8. Зміни до статуту, пов'язані із зміною розміру статутного капіталу та/або із зміною складу учасників, підлягають державній реєстрації в установленому законом порядку.

4.9. Рішення про зменшення статутного капіталу товариства надсилається поштовим відправленням всім кредиторам товариства не пізніше триденного строку з дня його прийняття. Зменшення статутного капіталу товариства з обмеженою відповідальністю допускається після повідомлення про це в порядку, встановленому статутом, усіх його кредиторів. У цьому разі кредитори мають право вимагати дострокового припинення або виконання відповідних зобов'язань товариства та відшкодування їм збитків.

4.10. Збільшення статутного капіталу товариства з обмеженою відповідальністю допускається після внесення усіма його учасниками вкладів у повному обсязі.

4.11. Якщо після закінчення другого чи кожного наступного фінансового року вартість чистих активів Товариства виявиться меншою від Статутного капіталу, Товариство зобов'язано оголосити про зменшення свого Статутного капіталу і зареєструвати відповідні зміни до Статуту у встановленому порядку, якщо Учасники не приймуть рішення про внесення додаткових вкладів. Якщо вартість чистих активів Товариства стає меншою від визначеного законом мінімального розміру Статутного капіталу Товариство підлягає ліквідації, якщо Учасники не приймуть рішення про внесення додаткових вкладів до Статутного капіталу.

4.12. До Статутного капіталу Товариства може бути внесено майно, грошові кошти, цінні папери та ін.. Порядок внесення додаткових вкладів встановлюється законодавством України. Статутний капітал Товариства може також поповнюватися за рахунок прибутку, отриманого Товариством від господарської діяльності, прийняття нових учасників, а в разі необхідності – за рахунок додаткових внесків учасників.

5. РЕЗЕРВНИЙ (СТРАХОВИЙ) ТА ІНШІ ФОНДИ ТОВАРИСТВА

5.1. В Товаристві утворюється резервний фонд у розмірі 25% Статутного капіталу. Щорічні відрахування у резервний фонд повинні вироблятися у розміру не менш 5 % від суми чистого прибутку Товариства.

5.2. Кошти фонду знаходяться у повному розпорядженні Товариства. Можливі збитки Товариства покриваються за рахунок Резервного фонду. Якщо коштів Резервного фонду недостатньо, Засновники (Учасники) приймають рішення про додаткові джерела фінансування.

5.3. Товариство може створювати й інші фонди. Склад, призначення, розміри, джерела утворювання та порядок використання кожного фонду визначаються Положенням про відповідний фонд, що затверджується Загальними зборами учасників.

6. ПРАВА ТА ОБОВ`ЯЗКИ УЧАСНИКІВ ТОВАРИСТВА

6.1. Кожен з Учасників Товариства має право:

- брати участь в управлінні справами Товариства у порядку, передбаченому цим Статутом;
- брати участь в розподілі прибутку та одержувати його частку (дивіденди);
- одержувати інформацію про діяльність Товариства. На вимогу Учасника, Товариство зобов'язане надати йому для ознайомлення річні баланси, звіти про фінансово - господарську діяльність Товариства, протоколи Ревізійної комісії, протоколи Загальних зборів учасників тощо;
- у першочерговому порядку одержувати продукцію (послуги), вироблену Товариством;
- призначати представників для участі у Загальних зборах учасників Товариства та викликати їх;
- вийти в передбаченому цим Статутом порядку зі складу Товариства;
- інші права, передбачені цим Статутом та Законами України.

6.2. Учасники Товариства зобов'язані:

- додержуватися вимог цього Статуту, виконувати рішення Загальних зборів учасників;
- виконувати свої зобов'язання перед Товариством, у тому числі пов'язані з майновою участю, а також робити внески в розмірі, порядку та засобами, передбаченими чинним законодавством та установчими документами;
- не розголошувати комерційну тайну й конфіденційну інформацію про діяльність Товариства;

- давати Товариству інформацію, необхідну для вирішення окремих питань його діяльності;
- сприяти здійсненню Товариством своєї діяльності;
- нести інші обов'язки, передбачені Цивільним кодексом України, Господарським кодексом України, іншими Законами України та цим Статутом.

7. ПЕРЕХІД ВКЛАДУ УЧАСНИКА У СТАТУТНОМУ КАПІТАЛІ ДО ІНШОЇ ОСОБИ

7.1. Кожен Учасник Товариства має право продати чи іншим чином відступити свою частку або її частину у Статутному капіталі одному або кільком Учасникам Товариства.

7.2. Відчуження Учасником Товариства своєї частки (її частини) третім особам допускається тільки з дозволу Загальних зборів учасників.

7.3. Учасники користуються переважним правом купівлі частки або її частини пропорційно до розмірів їх часток.

7.4. Купівля здійснюється за ціною та на інших умовах, на яких частка (її частина) пропонується для продажу третім особам. Якщо Учасник, що відчужує частку (її частину) не зазначив ціну та умови відчуження частки (її частини) третім особам, купівля здійснюється за домовленістю сторін.

7.5. Якщо Учасники Товариства не скористувалися своїм переважним правом протягом місяця з дня повідомлення про намір Учасника продати частку, або її частину, частка може бути відчужена третій особі при наявності дозволу на це Загальних зборів учасників.

7.6. У разі якщо ніхто із Учасників не скористався переважним правом купівлі частки (її частини), але Загальними зборами учасників не надано дозволу на її відчуження третім особам, частка (її частина) може бути придбана самим Товариством.

7.7. Частка Засновника (Учасника) Товариства з дозволу Загальних зборів учасників може бути відчужена до повної її сплати лише у тій частині, в якій її уже сплачено.

7.8. У разі придбання частки або її частини Учасника самим Товариством, воно зобов'язане реалізувати її іншим Учасникам або третім особам в 12 місячний строк, або зменшити свій Статутний капітал.

7.9. У разі переходу частки (її частини) у Статутному капіталі від Учасника до третьої особи, до неї переходять усі права та обов'язки, що належать Учаснику.

7.10. Частка у Статутному капіталі Товариства переходить до спадкоємця фізичної особи або правонаступника юридичної особи – Учасника Товариства, лише за згодою інших Учасників Товариства.

7.11. Розрахунки із спадкоємцями (правонаступниками) Учасника, що не вступили до Товариства здійснюються у тому ж порядку, що й при виході Учасника з Товариства..

8. ПОРЯДОК ВСТУПУ ТА ВИХОДУ УЧАСНИКА З ТОВАРИСТВА

8.1. Вступ до Товариства нових Учасників відбувається тільки з дозволу Загальних зборів учасників.

8.2. Учасник Товариства має право вийти з Товариства, повідомивши Товариство про свій вихід у встановлений законом строк..

8.3. Учасник, який виходить із Товариства, має право одержати вартість частини майна Товариства, пропорційну його частці у Статутному капіталі.

8.4. На вимогу Учасника та за згодою Загальних зборів учасників Товариства частка Учасника, що виходить з Товариства, повертається йому повністю або частково в натуральній формі.

8.5. Учасник, який вийшов з Товариства, має право на належну йому частину прибутку, одержаного Товариством у поточному році до моменту виходу Учасника з Товариства.

8.6. У разі відмови правонаступника (спадкоємця) вступити до Товариства або відмови Товариства прийняти правонаступника (спадкоємця) йому видається у грошовій або натуральній формі частка в майні, яка належна учаснику, що вибув з Товариства.

8.7. Якщо вклад до Статутного капіталу був здійснений шляхом передання права користування майном, відповідне майно повертається Учасникові без виплати винагороди.

8.8. Частина майна, що пропорційна частці Учасника у Статутному капіталі визначається на основі висновку Ревізійної комісії, яке підлягає затвердженню Загальними зборами учасників.

8.9. Спори, які виникають у зв'язку з виходом Учасника із Товариства, у тому числі спори щодо

порядку визначення частки у Статутному капіталі , її розміру і строків виплати, вирішуються судом.

9. УПРАВЛІННЯ ТОВАРИСТВОМ

9.1. Вищим органом управління Товариства є Загальні збори учасників, в яких беруть участь Учасники. Право участі у Товаристві є особистим немайновим правом кожного з Учасників і не може окремо передаватися іншій особі.

9.2. У Товаристві створюється виконавчий орган, який здійснює поточне керівництво його діяльністю і є підзвітним Загальним зборам учасників. Виконавчий орган може бути обраний і не зі складу Учасників Товариства.

9.3. До виключної компетенції Загальних зборів учасників належить:

а) визначення основних напрямів діяльності Товариства, затвердження його планів і звітів про їх виконання;

б) внесення змін до Статуту Товариства, затвердження внесених до Статут змін (нової редакції статуту), зміна розміру його Статутного капіталу;

в) створення та відкликання виконавчого органу Товариства;

г) визначення форм контролю за діяльністю виконавчого органу, створення та визначення повноважень відповідних контрольних органів;

д) затвердження річних звітів та бухгалтерських балансів Товариства і його дочірніх підприємств, затвердження звітів ревізійної комісії, порядку розподілу прибутку, визначення порядку покриття збитків;

є) вирішення питання про придбання Товариством частки Учасника.

е) прийняття рішення про ліквідацію Товариства, призначення ліквідаційної комісії, затвердження ліквідаційного балансу;

ж) прийняття рішення про створення, реорганізацію й ліквідацію дочірніх підприємств, філій та представництв, затвердження їх Статутів та положень про них;

з) затвердження правил процедури та інших внутрішніх документів Товариства, визначення його структури;

и) вирішення питання про вступ та вихід Учасників з Товариства;

і) вирішення питань пов'язаних з переходом частки у Статутному капіталі від Учасника до інших осіб; ї) встановлення розміру, форми і порядку внесення додаткових внесків у Статутний капітал у випадках передбачених чинним законодавством та цим Статутом;

й) внесення рішень про притягнення до майнової відповідальності посадових осіб органів управління Товариства;

к) визначення умов оплати праці посадових осіб Товариства та його дочірніх підприємств, філій та представництв;

л) здійснення грошової оцінки майнових внесків Учасників до Статутного капіталу Товариства;

м:) надання згоди на укладання та затвердження будь-яких господарчих договорів, вартість яких перевищує _____ гривень ___ копійок, а також будь-яких договорів кредиту, лізінгу, позики, фінансової допомоги, міни, іпотеки, застави, фінансового поручительства.

З ініціативи Учасників або Директора на розгляд Загальних зборів учасників можуть бути винесені й інші питання діяльності Товариства.

9.4. При розв'язанні питань зазначених у п. "а", "б", "є", "и", рішення вважається прийнятим, якщо за нього проголосують Учасники, що володіють у сукупності більш як 50 відсотками (%) загальної кількості голосів Учасників.

9.5. З усіх інших питань рішення приймаються простою більшістю голосів присутніх на Загальних зборах учасників.

9.6. Загальні збори учасників вважаються повноважними , якщо на них присутні Учасники, що у сукупності володіють більш ніж 60 відсотками (%) голосів.

9.7. Учасники Товариства у письмовій формі повідомляються про скликання Загальних зборів учасників не пізніше, як за 30 днів до їх проведення. У повідомленні зазначаються питання, які вносяться на розгляд Загальних зборів учасників, а також час та місце Зборів.

9.8. Будь-хто з Учасників Товариства вправі вимагати розглядання питання на Загальних Зборах за умови, що воно було їм винесено не пізніше ніж за 25 днів до початку Зборів. Рішення Загальних зборів учасників може бути оскаржене Учасником Товариства до суду. Не пізніше ніж за 7 днів до скликання Загальних зборів Товариства, Учасникам повинна бути надана можливість ознайомитися з документами, внесеними до повістки дня Загальних зборів учасників. По питаннях які не включені до порядку денного рішення можуть прийматися тільки за згодою усіх Учасників, присутніх на Загальних зборах учасників.

9.9. Кількість голосів кожного з Учасників визначається відповідно до розміру внеску до Статутного капіталу.

9.10. Приймати участь у Загальних зборах учасників з правом дорадчого голосу може Директор, який не є Учасником Товариства. Учасники Товариства, які приймають участь у Загальних зборах учасників, реєструються з вказівкою кількості голосів, яке має кожний Учасник. Цей перелік підписується Головою та секретарем Загальних зборів учасників.

9.11. Позачергові Загальні збори учасників скликаються Головою в випадку, коли цього потребують інтереси Товариства в цілому.

9.12. Виконавчим органом Товариства, здійснюючим керівництво його поточною діяльністю, є Директор.

9.13. Директор здійснює керівництво поточною діяльністю Товариства в межах, визначених Статутом та рішенням Загальних зборів учасників Товариства:

- діє без доручення від імені Товариства, укладає в Україні й за її межами договори, видає доручення, відкриває рахунки у банках;
- самостійно проводить фінансово-господарські операції та розпоряджається майном Товариства, крім господарських угод, які потребують згоди та затвердження Загальних зборів учасників;
- представляє Товариство у відношеннях з вітчизняними й іноземними установами та громадянами, виступає від його імені в державних і судових органах;
- має право першого підпису фінансових документів;
- приймає рішення про подання від імені Товариства претензій та позовів;
- приймає та звільняє робітників;
- укладає контракти з робітниками на будь-якій термін;
- видає накази, розпорядження і дає вказівки для виконання всіма працівниками Товариства;
- укладає договір про повну матеріальну відповідальність з робітниками Товариства;
- укладає договори підряду з тимчасовими колективами фахівців для виконання робіт та послуг.

9.14. Директор готує балансовий звіт про підсумки діяльності Товариства за поточний рік та подає його на затвердження Загальних зорів учасників Товариства.

Директор не менше одного разу на рік звітує, перед Загальними зорами учасників про свою роботу та стан справ Товариства.

Директор підзвітний Загальним зборам учасників і організовує виконання їх рішень.

Директор не вправі приймати рішення, обов'язкові для Учасників Товариства.

10. РОЗПОДІЛ ПРИБУТКУ ТА ЗБИТКІВ

10.1. Прибуток Товариства утворюється з надходжень від його господарської діяльності після покриття матеріальних та прирівняних до них витрат і витрат на оплату праці. З економічного прибутку Товариства сплачуються передбачені Законом податки та інші обов'язкові платежі, а також відсотки по кредитах банків і по облігаціях.

10.2. Прибуток, одержаний після зазначених розрахунків, залишається у розпорядженні Товариства, яке визначає напрями його використання відповідно до цього Статуту.

10.3. Частина чистого прибутку, що залишилась після виділення коштів на розвиток виробництва та інші потреби Товариства, розподіляється між Учасниками пропорційно їхнім вкладам у Статутному фонді і на умовах, передбачених Загальними зборами учасників Товариства.

10.4. Збитки, які можуть виникнути у ході діяльності Товариства, сплачуються за рахунок:

- резервного (страхового) фонду;
- додаткових внесків Учасників;
- інших джерел.

10.5. Порядок нарахування та виплати дивідендів, використання прибутку та покриття збитків може регулюватися відповідним Положенням, затвердженим Загальними зборами учасників.

11. ТРУДОВИЙ КОЛЕКТИВ ТОВАРИСТВА

11.1. Усі громадяни, які своєю працею беруть участь у діяльності Товариства на підставі трудового договору (контракту, угоди), а також на інших засадах, становлять трудовий колектив Товариства.

11.2. Взаємовідносини трудового колективу та Учасників Товариства регулюються колективним договором.

11.3. Інтереси трудового колективу в Товаристві представляє профспілковий комітет або інший уповноважений трудовим колективом орган.

11.4. Трудовий колектив (уповноважений ними орган):

- вирішує питання соціального розвитку Товариства;
- розглядає та затверджує проект колективного договору;
- визначає і затверджує перелік і порядок надання працівникам Товариства соціальних пільг;
- вирішує інші питання самоврядування трудового колективу.

11.5. Соціальні та трудові права працівників Товариства гарантуються законодавством України.

11.6. Працівники Товариства підлягають соціальному забезпеченню в порядку та на умовах, передбачених чинним законодавством.

11.7. Товариство здійснює відрахування на соціальне забезпечення відповідно до чинного законодавства.

11.8. Колективним договором Товариства можуть бути встановлені додаткові (окрім передбачених законодавством) трудові та соціально-побутові пільги для своїх працівників або їх окремих категорій.

11.9. Товариство здійснює заходи щодо охорони праці та техніки безпеки, передбачені чинним законодавством.

12. ОБЛІК, ЗВІТНІСТЬ ТА КОНТРОЛЬ ЗА ДІЯЛЬНІСТЮ

12.1. Облік і звітність Товариства контролюється органами державної влади і посадовими особами, уповноваженими здійснювати державний контроль і державний нагляд за господарською діяльністю. їх статус, загальні умови і порядок здійснення контролю й нагляду визначається законодавством України.

12.2. Перевірки фінансової діяльності Товариства здійснюються державними податковими органами, іншими органами державної влади у межах визначених Законом повноважень, Ревізійної комісією (ревізором) Товариства та/або аудиторами.

12.3. Достовірність та повнота річного балансу і звітності Товариства у випадках, визначених Законом, повинні бути підтверджені аудитором (аудиторською організацією).

12.4. Незаконне втручання та перешкоджання господарській діяльності Товариства з боку органів державної влади, їх посадових осіб при здійсненні ними державного контролю та нагляду забороняються.

12.5. Товариство має право на одержання інформації про результати інспектування і перевірок його діяльності не пізніш як через тридцять днів після їх закінченні, якщо інше не передбачено Законом України.

12.6. Дії та рішення державних органів контролю та нагляду, а також їх посадових осіб, які проводили інспектування і перевірку, можуть бути оскаржені Товариством у встановленому законодавством

України порядку.

13. РЕВІЗІЙНА КОМІСІЯ

13.1. Ревізійна комісія, а у разі неможливості обрання колегіального органу – Ревізор, здійснює контроль за фінансово-господарською діяльністю Товариства.

13.2. Голова та члени ревізійної комісії призначаються Загальними зборами учасників Товариства. Ревізійна комісія підзвітна у своїй діяльності Загальним зборам учасників..

13.3. Членами ревізійної комісії не можуть бути посадові особи Товариства.

13.4. Ревізійна комісія здійснює контроль за дотриманням цього Статуту, схоронністю майна Товариства, законністю договорів та господарських операцій, надходженням та використанням матеріально-технічних та фінансових ресурсів, правильністю обліку розрахунків і дотримання всього іншого, що стосується інтересів Товариства та його Учасників.

13.5. Директор Товариства представляє у розпорядження Ревізійної комісії всі матеріали та документи, необхідні для здійснення ревізії та забезпечує умови для її проведення..

13.6. Ревізійна комісія з рішення Загальних зборів учасників може залучати до своєї роботи незалежних експертів та зовнішніх аудиторів.

13.7. Позачергові ревізії господарської діяльності проводяться Ревізійною комісією на вимогу Учасників або власної ініціативи.

13.8. Товариство проводить ревізію своєї господарської діяльності не менше одного разу на рік.

13.9. Ревізійна комісія складає висновок по річних звітах та балансах. Без висновку Ревізійної комісії, Загальні збори учасників Товариства не мають права затверджувати баланс Товариства.

13.10. Ревізійна комісія має право ставити питання про скликання позачергових Загальних зборів учасників, якщо виникла загроза суттєвим інтересам Товариства або виявлені зловживання з боку посадових осіб Товариства.

13.11. Ревізійна комісія доповідає про результати проведених нею перевірок Загальними зборам учасників і представляє свій висновок на їх розгляд.

14. ПРИПИНЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ТОВАРИСТВА ТА ЙОГО РЕОРГАНІЗАЦІЯ

15.1. Діяльність Товариства припиняється у наступних випадках:

а) за рішенням Загальних зборів учасників Товариства;

б) на підставі рішення суду або господарського суду;

в) у випадку визнання його банкрутом;

г) з інших підстав, передбачених законодавчими актами.

15.2. Припинення діяльності Товариства відбувається шляхом його реорганізації (злиття, приєднання, розділення, виділення, перетворення) або ліквідації. При реорганізації Товариства вносяться необхідні зміни до Установчих документів та Єдиному державному реєстрі юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців, а при ліквідації - відповідний запис у реєстрі. Реорганізація Товариства тягне за собою перехід прав та обов'язків, що належать Товариству, до його правонаступників.

15.3. Ліквідація Товариства здійснюється призначеною Загальними зборами учасників ліквідаційною комісією. З моменту призначення ліквідаційної комісії до неї переходять повноваження щодо управління справами Товариства. Ліквідаційна комісія оцінює наявне майно Товариства, виявляє його дебіторів та кредиторів, застосовує заходи щодо оплати боргів Товариства третім особам, складає ліквідаційний баланс та подає його Вищому органу Товариства

15.4. Належні Товариству грошові кошти, включаючи виручку від розпродажу його майна при ліквідації, після розрахунків з бюджетом, оплати праці робітників Товариства та розрахунків з кредиторами розподіляються ліквідаційною комісією поміж Учасниками Товариства пропорційно їхнім вкладам у Статутний капітал.

15.5. Ліквідація Товариства вважається завершеною, а Товариство таким, що припинило свою діяльність, з моменту внесення відповідного запису до державного реєстру.

15.6. Даний Статут набуває чинності з дати його державної реєстрації.

16. ВНЕСЕННЯ ЗМІН ТА ДОПОВНЕНЬ ДО СТАТУТУ

16.1. Зміни та доповнення до Статуту вносяться за рішенням Загальних зборів учасників Товариства та є дійсними після реєстрації у відповідних державних органах.

ПІДПИСИ УЧАСНИКІВ:

ЗАСНОВНИК (УЧАСНИК):

_____

_____

_____

_____

ТОВ «КАЗКА»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Байда В.Ю.

_____
(підпис) *(прізвище, ініціали)*
"___" _____ ____ р.

ПОСАДОВА ІНСТРУКЦІЯ
ЗАВІДУВАЧА ВИРОБНИЦТВА
(в закладах харчування)

I. Загальні положення

1. Завідувач виробництва належить до професійної групи "Керівники".

2. Призначення на посаду завідувача виробництва та звільнення з неї здійснюється керівником підприємства з дотриманням вимог Кодексу законів про працю України та чинного законодавства про працю.

3. Завідувач виробництва підпорядковується безпосередньо керівнику підприємства.

II. Завдання та обов'язки

Завідувач виробництва:

1. Керує діяльністю виробничого підрозділу ресторану, кафе, їдальні або іншого типу закладу харчування.

2. Спрямовує діяльність колективу на ритмічний випуск продукції власного виробництва в необхідному асортименті та високої якості.

3. Проводить роботу з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання техніки, підвищення професійної майстерності працівників.

4. Організує своєчасне постачання виробничого підрозділу закладу харчування продовольчими товарами та матеріальними ресурсами.

5. Складає заявки на необхідні продовольчі товари, напівфабрикати та сировину, забезпечує їх своєчасне одержання із складів, контролює їх асортимент, кількість та якість, терміни надходження та реалізації.

6. На основі вивчення попиту споживачів забезпечує різноманітність асортименту страв та кулінарних виробів.

7. Здійснює постійний контроль за додержанням технології приготування страв, нормами використання сировини та напівфабрикатів.

8. Забезпечує вхідний, оперативний та вихідний контроль якості продукції.

9. Організує облік, складання і своєчасне надання звітності виробничої діяльності.

10. Контролює правильну та безпечну експлуатацію технологічного устаткування.

11. Забезпечує належну організацію праці робітників на робочих місцях.

12. Складає графіки виходу на роботу працівників виробничого підрозділу.

13. Веде облік робочого часу.

14. Контролює виконання працівниками правил і норм охорони праці, проходження ними в установленому порядку медичного огляду.

III. Права

Завідувач виробництва має право:

1. Ознайомлюватися з проектами рішень керівника підприємства, що стосуються його діяльності.

2. Брати участь в обговоренні питань, що стосуються виконання ним посадових обов'язків.

3. Вносити на розгляд керівника підприємства пропозиції щодо покращання діяльності закладу харчування.

4. В межах своєї компетенції повідомляти керівнику підприємства про всі недоліки, виявлені в процесі його діяльності, та вносити пропозиції щодо їх усунення.

5. Залучати фахівців всіх структурних підрозділів до вирішення покладених на нього завдань.

6. Вимагати та отримувати від керівників структурних підрозділів та фахівців інформацію та документи, необхідні для виконання його посадових обов'язків.

7. Вносити пропозиції про заохочення працівників, які відзначилися, а також про притягнення до матеріальної та дисциплінарної відповідальності підпорядкованих йому працівників, які не виконують належним чином свої посадові обов'язки.

8. Вимагати від керівника підприємства сприяння у виконанні ним посадових обов'язків.

9. В межах своєї компетенції підписувати та візувати документи.

10. Самостійно розпоряджатися вверіними йому матеріальними цінностями.

11. _____.

IV. Відповідальність

Завідувач виробництва несе відповідальність:

1. За неналежне виконання або невиконання своїх посадових обов'язків, а також за невикористання або неповне використання своїх функціональних прав, що передбачені цією посадовою інструкцією, - в межах, визначених чинним законодавством України про працю.

2. За правопорушення, скоєні в процесі здійснення своєї діяльності, - в межах, визначених чинним адміністративним, кримінальним та цивільним законодавством України.

3. За завдання матеріальної шкоди - в межах, визначених чинним цивільним законодавством та законодавством про працю України.

4. _____.

V. Завідувач виробництва повинен знати:

1. Чинне законодавство України, що регламентує підприємницьку діяльність.

2. Нормативно-правові акти та документи з державного регулювання функціонування закладів харчування.

3. Нормативні методичні матеріали з питань забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя споживачів.

4. Технологію приготування їжі.

5. Асортимент та вимоги до якості страв та кулінарних виробів.

6. Технологію приготування дієтичних страв.

7. Правила користування збірниками рецептур, технологічними картами.

8. Порядок складання меню, обліку та видавання споживачам продуктів, страв та кулінарних виробів.

9. Норми витрат сировини на виготовлення продукції та порядок їх розрахунку.

10. Порядок розрахунку відпускних цін на продукцію та товари.

11. Категорії і види стандартів, іншу нормативно-технічну документацію щодо сертифікації продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

12. Принципи роботи технологічного устаткування, вимоги до інвентарю та посуду.

13. Менеджмент персоналу.

14. Форми та методи організації праці.

15. Системи нормування та оплати праці.

16. Вимоги до організації робочих місць, критерії оцінки ефективності трудової діяльності.

17. Основи економічної інформації та комп'ютерні технології.

18. Психологію та етику відносин в колективі.

19. Діловодство.

20. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

21. _____.

VI. Кваліфікаційні вимоги

- Повна або базова вища освіта (магістр, спеціаліст, бакалавр, молодший спеціаліст) за напрямом підготовки "Харчова технологія та інженерія" (спеціальність "Технологія харчування"). Післядипломна освіта в галузі управління. Стаж роботи за спеціальністю в закладах харчування: для магістра - не менше 1 року, для спеціаліста - не менше 2 років, для бакалавра та молодшого спеціаліста - не менше 3 років.

- _____.

VII. Взаємовідносини (зв'язки) за посадою

1. За відсутності завідувача виробництва його обов'язки виконує заступник (за відсутності останнього - особа, призначена у встановленому порядку), який набуває відповідних прав та несе відповідальність за належне виконання покладених на нього обов'язків.

2. Для виконання обов'язків та реалізації прав завідувач виробництва взаємодіє:

2.1. З _____ з питань:

_____.

2.2. З _____ з питань:

_____.

Директор ТОВ «КАЗКА»

_____ *Байда В.Ю.* "__" _____ ____ р.
(підпис)

З інструкцією ознайомлений: _____ _____ "__" _____ ____ р.
(підпис) *Бубко А.Г.*

Додаток

ПОГОДЖЕНО

М.П. ______

(орган місцевого самоврядування, посада, ініціали, прізвище керівника, дата)

ЗАЯВА ПРО НАМІРИ

1.Інвестор (замовник):

ХК «Інвестбуд», поштова адреса: 02140, м. Київ вулиця Богдана Хмельницького,15,тел. (044)5657575, електронна пошта: investbud@ukr.net.

2. Місце розташування майданчиків (трас) будівництва (варіанти):

м. Київ, вулиця Ващенко;

3. Характеристика діяльності (об'єкта):

Надання послуг ресторанного господарства;

Технічні і технологічні дані: 838 страв за добу, 50 місць.;

4. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності:

Організація надання послуг ресторанного господарства;

5. Потреба в ресурсах при будівництві і експлуатації:

- *земельних:* 1250 м^2;

- *енергетичних* (паливо, електроенергія, тепло): 20450 кВт/рік, паливо - відсутні, витрати тепла : 235 Гкал/рік;

- *водних*: 3760 м^3/рік;

-*трудових*: 35 чол.

6. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації): прокладання під'їздів;

7. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами: відсутні;

8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами: відсутні;

9. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації) на навколишнє середовище:

- *клімат і мікроклімат:* тепло;

- *повітряне*: дим і пил;

-*водне:* каналізація і стоки;

- *грунт***:** тверді побутові відходи;

- *рослинний і тваринний світ:* заповідні об’єкти відсутні;

- *навколишнє соціальне середовище (населення):* створення 35 робочих місць;

- *навколишнє техногенне середовище* - відсутні.

10. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення: утилізація ТБВ.

11. Обсяг виконання ОВНС: розрахунок величини впливу за вказаними напрямами

12. Участь громадськості: м. Київ вулиця Григорія Ващенко,3 дата проведення зборів 30.12.18, 13:00. тел. 565 54 73.

Замовник Директор *ТОВ «Казка»*_____ Байда В.Ю.

Генеральний проектувальник *ХК «Інвестбуд»*_____ Резніченко О.В.

МЕНЮ КАФЕ «КАЗКОВА КРАЇНА»

Найменування страв	Вихід, г
НАПОЇ	
Какао з маршмеллоу	200/20
Гарячий шоколад	200
Чай зелений	200
Чай чорний	200
Чай трав`яний	200
Апельсиновий лимонад	200
Молочний коктейль з полуницею «Полунична радість»	200
Молочний коктейль з бананом «Бамбіно»	200
Молочно-шоколадний коктейль	200
Крюшон полуничний	150/15
Сік в асортименті	200
Фреш апельсиновий	200
Фреш моркв'яно-яблучний	200
Вода мінеральна «Моршинська»	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
Торт «Пражський»	100
Печиво «Ведмедик Барні»	80
Пісочне печиво з моркв`яними цукатами «Морквинка»	100
Кекс з родзинками та горіхами "Кішки-Мишки"	80
Цукерки «Пташине молоко»	50
Хліб пшеничний	50
Хліб з висівками	50
Булочка молочна	50
ХОЛОДНІ СТРАВИ	
Бутерброд з шинкою «Спанч боб»	30/40
Закритий бутерброд з сиром «Чіз»	50/35
Салат «Вітамінка» (яблука, помідори, огірки, селера, вишня, сметана)	100

Овочевий салат «Зайчик побігайчик» (морква, 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
«Чарівне зілля» - борщик з м'ясом, сметаною, пампушками (картопля, телятина, буряк, морква, цибуля)	250/50/25/50
Суп з макаронами у вигляді рибок та м`ясними фрикадельками «Казкове море»	300/45
Суп-пюре з гарбуза «Ходить гарбуз по городу»	300
Суп – пюре з зеленого горошку «Принцеса на горошині»	300
ОСНОВНІ ГАРЯЧІ СТРАВИ	
Філе щуки припущене з відварною картоплею з білим соусом «Русалонька»	50/150/25
Рибний шашличок «Золота рибка» з овочевим гарніром (помідори свіжі, цибуля зелена, цибуля ріпчаста, лимон)	100/150
Рибка, запечена в сметанному соусі з кашею гречаною «Підводне царство»	75/50/100
Рибна котлета з відварною брюссельською капустою «У пошуках Немо»	50/150
Котлети натуральні січені зі свинини з макаронами «Злюки бобри»	75/150
Тефтельки зі свинини з соусом червоним з картопляним пюре «Смішарики»	75/100/25
Биточки парові з телятини з рисом припущеним та соусом білим з яйцем «Капітошка»	50/100/25
Натуральна куряча котлета з овочевим гарніром (капуста цвітна, морква, горошок зелений, картопля смажена) «Кіт Матроскін»	50/150
Суфле куряче з рисом з моркв`яним пюре	75/75
Голубчики з м`ясом та рисом зі сметанним соусом «Голубець Молодець»	150/25
Картопляні крокети з томатним соусом «Колобочки»	180/50
Пудинг манний з варенням	150/30
Сирники з морквою зі сметаною «Чебурашка»	200/30
Сирні батончики «Чарівна паличка»	175
Омлет натуральний «Курчатко Ципа»	110

Котлетки з капусти зі сметаною	100/25
Млинчики з фруктами (полуниця, банан) «Кіт Леопольд»	150/20
ФРУКТИ	
Груша	200
Яблуко	200
Банан	200
СОЛОДКІ СТРАВИ	
Фруктове асорті «Фрукторіанка» (груша, ананас, виноград, манго)	200
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
Компот	200
Узвар	200
Кисіль вишневий	200
Мус полуничний «Рожева хмаринка»	100
Крем шоколадний "Мадагаскар"	100
Пудинг яблучний з горіхами з абрикосовим соусом	200/30
Морозиво пломбір «Єдиноріг»	100
Морозиво шоколадне «Чоколіно»	100
Сорбет чорничний	1 00

Додаток
ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор *ТОВ «Казка»*
(посада)

_____
(підпис) (ПІБ)
«_16_»_ жовтня_2018р.

ПЛАН
заходів з цивільного захисту

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2018 р.
2	Призначення керівників навчальних груп із цивільного захисту постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	2018 р.
3	Проведення навчань із питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
4	Розробка й затвердження заходів щодо техногенного та протипожежного захисту будівель закладу ресторанного господарства	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
5	Підготовка керівного складу та працівників закладу ресторанного господарства в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсах	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розробка розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільнгого захисту	Заступник начальнка штабу цивільного захисту	2018 р.
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	2018 р.
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу ЗРГ	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	Не рідше, як двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчаня керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018 р.

Додаток
ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор *ТОВ «Казка»*
(посада)

_____
(підпис) (ПІБ)
«_16_»_ жовтня 2018р.

План заходів з охорони праці

Найменування заходу	Шлях виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1. Створення: системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	1. Створення служби охорони праці	Директор	2018
	2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки	Інженер з ОП та ПБ	2018
	3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві	Директор	2018
	4. Розроблення графіку навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт	Інженер з ОП та ПБ	2018
2. Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	Директор	2018
3. Визначення переліку потенційних небезпек на об’єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу закладу	Інженер з ОП та ПБ	2018
	2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Інженер з ОП та ПБ	2018
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	1. Організація триступеневого контролю за станом охорони праці 2. Використання комп’ютерних технологій з метою підвищення ефективностіконтрол за санітарно-гігієнічнимиумовами праці.	Зав. виробництва Кухар -бригадир, бригадир офіціантів Адміністратор Комірник Директор	Постійно
5. Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	1. Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці та відпочинку персоналу	Уповноважений представник трудового колективу Директор	Щорічно
	2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв	Уповноважений представник трудового колективу Директор	Щорічно
	3. Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу	Уповноважений представник трудового колективу	Щорічно
6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Уповноважений представник трудового колективу Директор	Постійно

7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	1.Запровадження професійного психофізіологічного добору працівників	Директор	Постійно
	2.Впровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів	Зав. виробництвом Адміністратор	Постійно
	3. Запровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю	Інженер з ОП та ПБ	Постійно
	4. Упровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень	Інженер з ОП та ПБ	Постійно
8. Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці	Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства	Інженер з ОП та ПБ і комісія з питань охорони праці	Постійно

ДЕРЖАВНИЙ КОМІТЕТ УКРАЇНИ З НАГЛЯДУ ЗА ОХОРОНОЮ ПРАЦІ

Н А К А З

15.11.2004 N 255

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
1 грудня 2004 р.
за N 1526/10125

**Про затвердження Типового положення
про службу охорони праці**

Відповідно до Закону України "Про охорону праці" (2694-12)
(із змінами) Н А К А З У Ю:

1. Затвердити Типове положення про службу охорони праці (далі - Типове положення), що додається.

2. Управлінню нормативно-правового та юридичного забезпечення (Кубієвич М.В.):

подати цей наказ на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України;

внести відповідні зміни до Державного реєстру нормативно-правових актів з питань охорони праці;

розмістити цей наказ на веб-сайті Держнаглядохоронпраці України;

спільно з Головним навчально-методичним центром Держнаглядохронпраці (Баженов О.К.), загальним відділом (Дєньгін А.П.) у тижневий термін після реєстрації у Міністерстві юстиції України розробити та забезпечити реалізацію заходів щодо впровадження Типового положення.

3. Загальному відділу (Дєньгін А.П.) у тижневий термін після реєстрації у Міністерстві юстиції України довести цей наказ до відома територіальних управлінь, експертно-технічних центрів та Національного науково-дослідного інституту охорони праці.

4. Редакції журналу "Охорона праці" (Яковенко М.Г.)опублікувати цей наказ у черговому номері журналу.

5. Визнати таким, що втратив чинність наказ Держнаглядохоронпраці від 03.08.93 N 73 (z0140-93) "Про Типове положення про службу охорони праці", зареєстрований у Міністерстві юстиції України 30.09.93 за N 140.

6. Контроль за виконанням наказу покласти на заступника Голови Комітету Семка О.П.

Голова Комітету С.Сторчак

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Держнаглядохоронпраці
України
15.11.2004 N 255

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
1 грудня 2004 р.
за N 1526/10125

ТИПОВЕ ПОЛОЖЕННЯ
про службу охорони праці

1. Загальні положення

1.1. Згідно з Законом України "Про охорону праці" (2694-12) служба охорони праці створюється роботодавцем для організації виконання правових, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних, соціально-економічних і лікувально-профілактичних заходів, спрямованих на запобігання нещасним випадкам, професійним захворюванням і аваріям у процесі праці.

1.2. На основі Типового положення про службу охорони праці (далі - Типове положення) з урахуванням специфіки виробництва та видів діяльності, чисельності працівників, умов праці та інших факторів, роботодавець розробляє і затверджує Положення про службу охорони праці відповідного підприємства, визначає структуру служби охорони праці, її чисельність, основні завдання, функції та права її працівників, відповідно до законодавства.

Міністерства та інші центральні органи виконавчої влади в положенні про структурний підрозділ з охорони праці враховують вимоги цього Типового положення.

Порядок створення та організації роботи структурних підрозділів з охорони праці місцевих органів виконавчої влади визначається відповідно до статті 34 Закону України "Про охорону Об'єднання підприємств у разі виконання ними делегованих функцій в галузі охорони праці розробляють і затверджують Положення про службу охорони праці відповідно до статті 36 Закону України "Про охорону праці" (2694-12) та цього Типового положення.

1.3. Служба охорони праці підпорядковується безпосередньо роботодавцю.

1.4. Служба охорони праці створюється на підприємствах з кількістю працюючих 50 і більше осіб.

На підприємстві з кількістю працюючих менше 50 осіб функції служби охорони праці можуть виконувати в порядку сумісництва (суміщення) особи, які мають відповідну підготовку.

На підприємстві з кількістю працюючих менше 20 осіб для виконання функцій служби охорони праці можуть залучатися сторонні спеціалісти на договірних засадах, які мають виробничий стаж роботи не менше трьох років і пройшли навчання з охорони праці.

1.5. Керівники та спеціалісти служби охорони праці за своїми посадами та заробітною платою прирівнюються до керівників і спеціалістів основних виробничо-технічних служб. Повинні відповідати кваліфікаційним вимогам, зазначеним у Довіднику кваліфікаційних характеристик професій працівників (Випуск 1), професії працівників, які є загальними для всіх видів економічної діяльності затвердженого наказом Міністерства праці та соціальної політики від 16 лютого 1998 року N 24 (v0024203-98, va024203-98) (із змінами).

1.7. Навчання та перевірка знань з питань охорони праці працівників служби охорони праці проводиться в установленому

законодавством порядку під час прийняття на роботу та періодично один раз на три роки.

1.8. Працівники служби охорони праці підприємства в своїй діяльності керуються законодавством України, нормативно-правовими актами з охорони праці, колективним договором та актами з охорони праці, що діють в межах підприємства.

1.9. Ліквідація служби охорони праці допускається тільки в разі ліквідації підприємства чи припинення використання найманої праці фізичною особою.

2. Основні завдання служби охорони праці

2.1. В разі відсутності впровадженої системи якості відповідно до ISO 9001, опрацювання ефективної системи управління охороною праці на підприємстві та сприяння удосконаленню діяльності у цьому напрямку кожного структурного підрозділу і кожного працівника. Забезпечення фахової підтримки рішень роботодавця з цих питань.

2.2. Організація проведення профілактичних заходів, спрямованих на усунення шкідливих і небезпечних виробничих факторів, запобігання нещасним випадкам на виробництві, професійним захворюванням та іншим випадкам загрози життю або здоров'ю працівників.

2.3. Вивчення та сприяння впровадженню у виробництво досягнень науки і техніки, прогресивних і безпечних технологій, сучасних засобів колективного та індивідуального захисту працівників.

2.4. Контроль за дотриманням працівниками вимог законів та інших нормативно-правових актів з охорони праці, положень (у разі наявності) галузевої угоди, розділу "Охорона праці", колективного договору та актів з охорони праці, що діють в межах підприємства.

2.5. Інформування та надання роз'яснень працівникам підприємства з питань охорони праці.

3. Функції служби охорони праці

3.1. Розроблення спільно з іншими підрозділами підприємства комплексних заходів для досягнення встановлених нормативів та

підвищення існуючого рівня охорони праці, планів, програм поліпшення умов праці, запобігання виробничому травматизму, професійним захворюванням, надання організаційно-методичної допомоги у виконанні запланованих заходів.

3.2. Підготовка проектів наказів з питань охорони праці і внесення їх на розгляд роботодавцю.

3.3. Проведення спільно з представниками інших структурних підрозділів і за участю представників професійної спілки підприємства або, за її відсутності, уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці перевірок дотримання працівниками вимог нормативно-правових актів з охорони праці.

3.4. Складання звітності з охорони праці за встановленими формами.

3.5. Проведення з працівниками вступного інструктажу з охорони праці.

3.6. Ведення обліку та проведення аналізу причин виробничого травматизму, професійних захворювань, аварій, заподіяної ними шкоди.

3.7. Забезпечення належного оформлення і зберігання документації з питань охорони праці, а також своєчасної передачі їх до архіву для тривалого зберігання згідно з установленим порядком.

3.8. Складання за участю керівників підрозділів підприємства переліків професій, посад і видів робіт, на які повинні бути підприємства, надання методичної допомоги під час їх розроблення.

3.9. Інформування працівників про основні вимоги законів, інших нормативно-правових актів та актів з охорони праці, що діють в межах підприємства.

3.10. Розгляд:

питань про підтвердження наявності небезпечної виробничої ситуації, що стала причиною відмови працівника від виконання дорученої роботи, відповідно до законодавства (у разі необхідності);

листів, заяв, скарг працівників підприємства, що стосуються питань додержання законодавства про охорону праці.

3.11. Організація:

забезпечення підрозділів нормативно-правовими актами та актами з охорони праці, що діють в межах підприємства, посібниками, навчальними матеріалами з цих питань;

роботи кабінету з охорони праці, підготовки інформаційних стендів, кутків з охорони праці тощо;

нарад, семінарів, конкурсів тощо з питань охорони праці;

пропаганди з питань охорони праці з використанням інформаційних засобів.

3.12. Участь у:

розслідуванні нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві, відповідно до Порядку розслідування та ведення обліку нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на виробництві, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 серпня 2004 року N 1112 (1112-2004-п);

складанні санітарно-гігієнічної характеристики робочих місць працівників, які проходять обстеження щодо наявності профзахворювань;

проведенні внутрішнього аудиту охорони праці та атестації робочих місць на відповідність нормативно-правовим актам з охорони праці;

роботі комісій з приймання в експлуатацію закінчених будівництвом, реконструкцією або технічним переозброєнням об'єктів виробничого та соціально-культурного призначення, відремонтованого або модернізованого устаткування в частині дотримання вимог охорони (безпеки) праці;

розробленні положень, інструкцій, розділу "Охорона праці" колективного договору, актів з охорони (безпеки) праці, що діють у межах підприємства;

складанні переліків професій і посад, згідно з якими працівники повинні проходити обов'язкові попередні і періодичні медичні огляди;

організації навчання з питань охорони праці;

роботі комісії з перевірки знань з питань охорони праці.

3.13. Забезпечення організаційної підтримки (в разі наявності) роботи комісії з питань охорони праці підприємства.

3.14. Контроль за:

виконанням заходів, передбачених програмами, планами щодо поліпшення стану безпеки, гігієни праці та виробничого середовища, колективним договором та заходами, спрямованими на усунення причин нещасних випадків та професійних захворювань;

проведенням ідентифікації та декларуванням безпеки об'єктів підвищеної небезпеки;

наявністю в підрозділах інструкцій з охорони праці згідно з переліком професій, посад і видів робіт, своєчасним внесенням в них змін;

своєчасним проведенням необхідних випробувань і технічних оглядів устаткування;

станом запобіжних і захисних пристроїв, вентиляційних систем; своєчасним проведенням навчання з питань охорони праці, всіх видів інструктажу з охорони праці;

забезпеченням працівників відповідно до законодавства спецодягом, спецвзуттям та іншими засобами індивідуального та колективного захисту, мийними та знешкоджувальними засобами;

організацією зберігання, прання, хімічного чищення, сушіння, знепилювання і ремонту спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту;

санітарно-гігієнічними і санітарно-побутовими умовами працівників згідно з нормативно-правовими актами;

своєчасного і правильного надання працівникам пільг і компенсацій за важкі та шкідливі умови праці, забезпечення їх лікувально-профілактичним харчуванням, молоком або рівноцінними йому харчовими продуктами, газованою солоною водою, наданням оплачуваних перерв санітарно-оздоровчого призначення тощо відповідно до вимог законодавства та колективного договору;

дотриманням у належному безпечному стані території підприємства, внутрішніх доріг та пішохідних доріжок;

організацію робочих місць у відповідність нормативно-правовим актам з охорони праці;

використання цільових коштів, виділених для виконання комплексних заходів для досягнення встановлених нормативів та підвищення існуючого рівня охорони праці;

застосування праці жінок, інвалідів і осіб молодших 18 років відповідно до законодавства;

виконання приписів посадових осіб органів державного нагляду за охороною праці та подання страхового експерта з охорони праці;

проведення попередніх (під час прийняття на роботу) і періодичних (протягом трудової діяльності) медичних оглядів працівників зайнятих на важких роботах, роботах із шкідливими чи небезпечними умовами праці, або таких, де є потреба у професійному доборі, щорічних обов'язкових медичних оглядів осіб віком до 21 року.

4. Права працівників служби охорони праці

Спеціалісти служби охорони праці мають право:

видавати керівникам структурних підрозділів підприємства обов'язкові для виконання приписи (за формою згідно з додатком) щодо усунення наявних недоліків, одержувати від них необхідні відомості, документацію і пояснення з питань охорони праці. Припис спеціаліста з охорони праці може скасувати лише роботодавець.

Припис складається в 2 примірниках, один з яких видається керівникові робіт, об'єкту, цеху, другий залишається та реєструється у службі охорони праці, і зберігається протягом 5 років. Якщо керівник структурного підрозділу підприємства відмовляється від підпису в одержані припису, спеціаліст з охорони праці надсилає відповідне подання на ім'я особи, якій адміністративно підпорядкований цей структурний підрозділ, або роботодавцю;

зупиняти роботу виробництв, дільниці, машин, механізмів, устаткування у разі порушень, які створюють загрозу життю або здоров'ю працівників;

вимагати відсторонення від роботи осіб, які не пройшли передбачених законодавством медичного огляду, навчання, інструктажу, перевірки знань і не мають допуску до відповідних робіт або не виконують вимоги нормативно-правових актів з охорони праці;

надсилати роботодавцю подання про притягнення до відповідальності посадових осіб та працівників, які порушують вимоги щодо охорони праці;

за поліпшення стану безпеки праці вносити пропозиції про заохочення працівників за активну працю;

залучати, за погодженням з роботодавцем і керівниками підрозділів підприємства, спеціалістів підприємства для проведення перевірок стану охорони праці.

5. Організація роботи служби охорони праці

5.1. Робота служби охорони праці підприємства повинна здійснюватись відповідно до плану роботи та графіків обстежень, затверджених роботодавцем.

5.2. Робочі місця працівників служби охорони праці мають розміщуватись (як правило) в окремому приміщенні, забезпечуватись належною оргтехнікою, технічними засобами зв'язку і бути зручними для приймання відвідувачів.

5.3. Для проведення навчання, інструктажів, семінарів, лекцій, виставок тощо має бути створений кабінет з охорони праці відповідно до Типового положення про кабінет охорони праці, затвердженого наказом Держнаглядохоронпраці від 18.07.97 N 191 (z0458-97),

зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 08.10.97 за N 458/2262.

5.4. Роботодавець забезпечує стимулювання ефективної роботи працівників служби охорони праці.

5.5. Працівники служби охорони не можуть залучатися до виконання функцій, не передбачених Законом України "Про охорону праці" (2694-12) та цим Типовим положенням.

5.6. Служба охорони праці взаємодіє з іншими структурними підрозділами, службами, фахівцями підприємства та представниками профспілки, а за її відсутності - з уповноваженими найманими працівниками особами з питань охорони праці.

Заступник начальника управління
нормативно-правового
та юридичного забезпечення М.Кубієвич

Додаток
до Типового положення
про службу охорони праці

Форма 1 - ОП

СЛУЖБА ОХОРОНИ ПРАЦІ

_____

_____

(найменування підприємства, установи, організації, якій
належить служба охорони праці)

ПРИПИС

N _____ від "_____" _____ 20___ року

Кому _____

(П.І.Б., посада особи, якій видається припис)

_____

Відповідно до Закону України "Про охорону праці", з метою створення належних безпечних і здорових умов праці пропоную Вам усунути такі порушення та недоліки:

№ п/п	Виявлені порушення (зазначається сутність порушення, а також недоліки системи управління)	Нормативно-правовий акт, пункт, абзац, вимоги якого порушені (зазначається конкретно пункт, абзац та найменування порушених нормативно-правових актів з охорони праці)	Запропонований термін усунення порушень (зазначається дата, місяць та рік усунення порушень)	Відмітка про виконання (зазначається дата фактичного виконання заходів і підписується особою, що видала припис і особою, що отримала припис)
1	2	3	4	5

Порушення, що вказані в пунктах _____ припису, призвели до створення виробничої ситуації, що загрожує життю (здоров'ю) працюючих.

Керуючись статті 15 Закону України "Про охорону праці", забороняю з _____ годин "_____" _____ 20____ року експлуатацію (виконання робіт)

_____

(вказати назву об'єкта, дільниці, цеху, виробництва, машини, механізму, устаткування)

_____

Зупинені роботи можуть бути поновлені з мого письмового дозволу після усунення вказаних порушень.

Про виконання припису із закінченням вказаних в ньому термінів прошу письмово повідомити мене.

Припис видав

_____ _____

(П.І.Б., посада) (підпис)

Припис одержав

_____ _____

(П.І.Б., посада) (підпис)

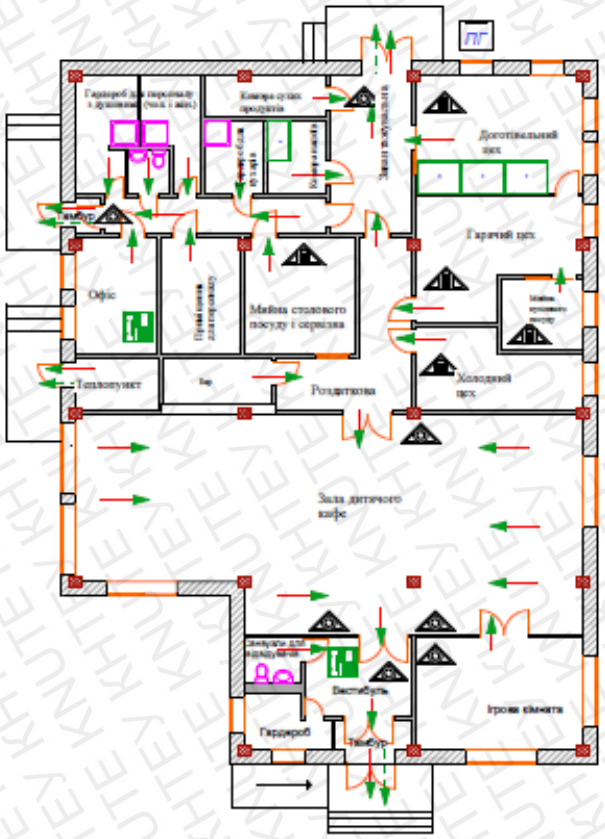
(В разі відмови від підпису в одержані припису, робиться запис: "Від підпису відмовився" та вказується дата).

Заступник начальника управління
нормативно-правового
та юридичного забезпечення М.Кубієвич

ПЛАН ЕВАКУАЦІЇ ЛЮДЕЙ
на випадок виникнення пожежі з закладу ресторанного господарства у складі кафе

ЗАТВЕРДЖУЮ
директор *Тов «Казка»*

Байда В.Ю.
"14". жовтня 2018р.



Умовні позначення

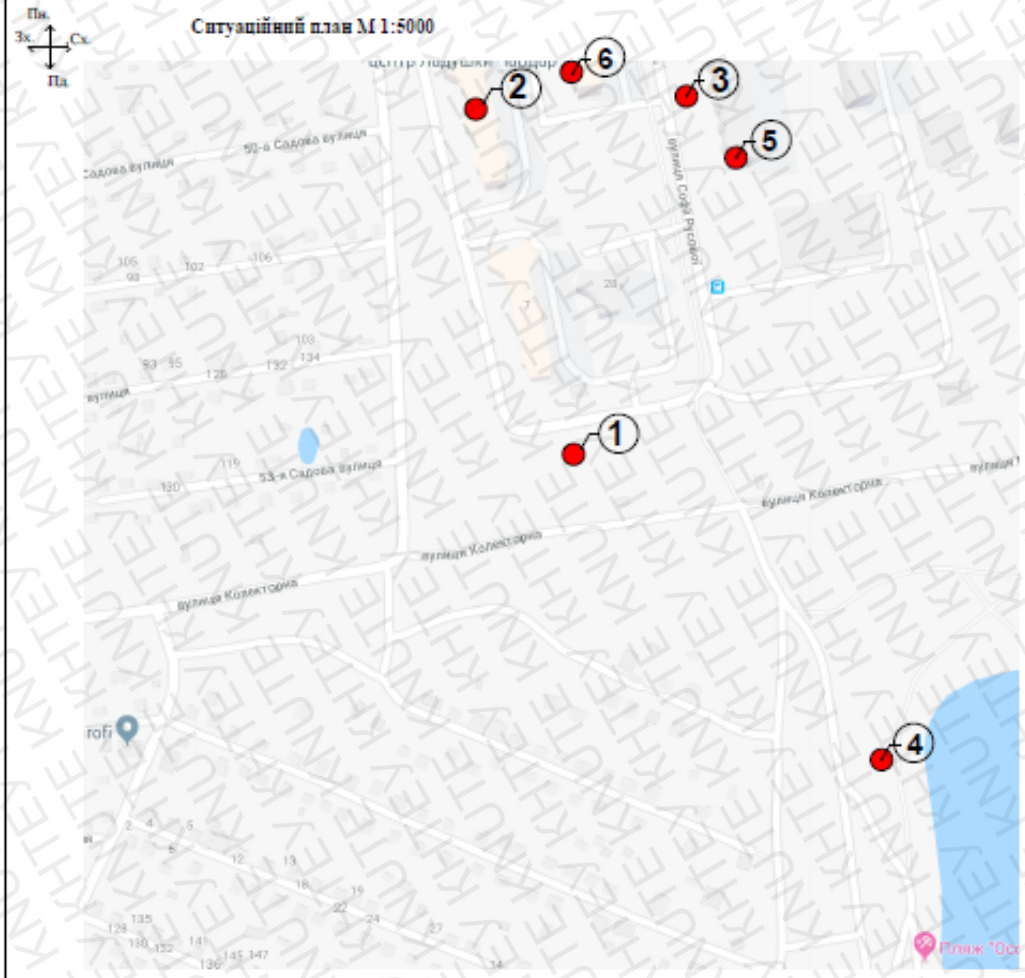
- Вогнегасник ВВК - 5
- Вогнегасник ВП - 5
- Основний вихід
- Головний евакуаційний шлях
- Телефон
- ПГ Пожежний гідрант

ПОГОДЖЕНО:
Інженер з ОП та ПБ Діденко А.К.
"16" жовтня 2018 р.

Арк. 21 1

КНТЕУ 8.181. 18. 05-01 з.ф.н. ВКП;

Ситуаційний план М 1:5000



Експлікація об'єктів на ситуаційному плані

№ на плані	Найменування	Примітка
	1. Проектовані ЗРГ	
1	Заклад ресторанного господарства «Казкова країна»	50 місць
	2. Існуючі заклади ресторанного господарства	
2	Кав'ярня "КОФЕЙНИК"	20 місць
3	Кафе "КАКАО БАМПУ"	80 місць
	3. Місце зосередження потенційних відвідувачів	
4	Пляжна зона	1000 відпочивальників
5	Житловий масив "Патріотика"	1000 жителів
	4. Потенційні постачальники сировини	
6	Супермаркет "Новус"	м'ясні напівфабрикати, молочні продукти

						КНТЕУ 8.181.18. 05-01 -ВКП	
						Проект дитячого кафе на 50 місць в Дарницькому районі м. Києва	
	П.І.Б.		Підпис	Дата	Дитяче кафе на 50 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.					Н	1	7
Керівник	Кравченко М.Ф.							
Консультант	Шаповал С.Л.				Ситуаційний план М 1:5000	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 5 група, з.ф.н.		
Студентка	Байда В.Ю.							

План благоустрою території М 1:500



Експлікація будівель і споруд на плані благоустрою

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Кафе "Казкова країна"	50 місць
2	Стоянка для автомобілів	4 місць
3	Розвантажувальний майданчик	144 м²
4	Майданчик для сміттєзбірників	12 м²
5	Майданчик для відпочинку	60 м²
6	Літній майданчик	65 м²
7	Дитячий майданчик	65 м²

Умовні позначення

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

КНТЕУ 8.181.18. 05-01 -ВКП

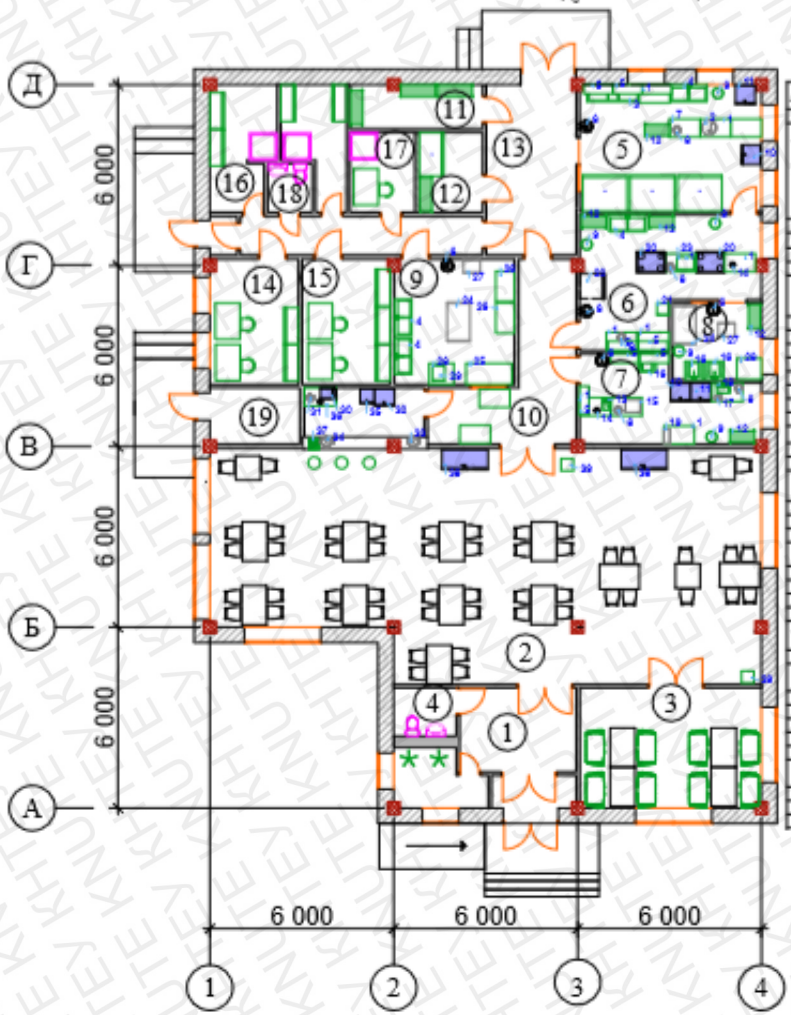
Проект дитячого кафе на 50 місць в Дарницькому районі м. Києва

Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.			Дитяче кафе на 50 місць	Стадія: И; Аркуш: 2; Аркушів: 7
Керівник	Кравченко М.Ф.				
Консультант	Шевченко С.Г.			План благоустрою території М 1:500	Факультет екологічної безпеки та туристичного бізнесу, 2 курс, 2 група, спец.
Студентка	Вайда В.Ю.				

Арк. 21 5

КНТЕУ 8.181. 18. 05-01 з.ф.н. ВКП;

План закладу на позначці 0.000 М 1:100



№ п/п	Найменування	Марка, тип	Кіл-сть, шт.	Габаритні розміри, мм	
				а	в
1	Стіл виробничий	ITERMA-430 ПЕ-1.1/1000	8	1000	800
2	Машина універсальна кухонна [м'ясорубка, м'ясорубка-куттер, комплект овочерізальний механічний, подрібнювач, протиральний механізм, збивальний механізм]	ВИМ	1	880	770
3	Ванна мийна лабораторна одно	ITERMA-ВЛ-34-1/500-600	1	1500	600
4	Ванна мийна лабораторна дво	ITERMA-ВЛ-34-1/820-600	1	1500	600
5	Пастеризатор	ITERMA-ПЕ-П-1.1/1000	8	1200	1000
6	Холодильник	ITERMA-ВГ-1.2-600/2000 П	2	600	800
7	Стіл виробничий з пристроєм для зберігання [холодильної]	Gastro International SAMT 60060	1	1000	600
8	Шафа комбінована, металева	GASTRO	2	800	600
9	Печі для випічки	ITERMA-ТТ-ЕВ-1/8	8	800	1000
10	Холодильна шафа	Desmon CT600TN	2	710	800
11	Морозильна шафа	Desmon CT600BT	2	710	800
12	Плита	Mondi ЕЛ-6ПЕ	2	600	800
13	Жарильна поверхня	Fagor FTH-3	1	800	700
14	Фритюр	ЭФК-800 ЭЧФМ	2	800	800
15	Пароварильна шафа	Kitchen Chef	1	800	1000
16	Ванна мийна кухонна одно	ITERMA-ВЛ-1/6-600	2	600	600
17	Холодильна шафа	Mondi ЕЛ-6ПЕ	1	800	1000
18	Слайсер	TECNOINOX HS-250	1	450	500
19	Фритюр	Qualis Mini/REL 1 Fan	1	350	600
20	Плита кухонна	Kelvin PE-7-4	2	800	700
21	Холодильна шафа	ELECTROLUX EUN1210AOW	1	600	600
22	Пароварильна	Kelvin ЕЛ-6ПЕ-1/1	1	847	771
23	Піч пароконвект	ELECTROLUX EOH 20751	1	810	690
24	Шафа для зберігання посуду	Kitchen KS-600	2	1100	700
25	Стіл для обробки напівфабрикатів	ITERMA-1.4-600/1.2-600	1	1200	600
26	Шафа для посуду	ШЖ 1500	2	1000	600
27	Мікрохвильова піч	Mondi King 900	2	450	500
28	Стіл для чистого посуду	ITERMA-430 СП-600/800/700	2	800	700
29	Виробнича настільна ванна	Apach AC0403E1	1	847	771
30	Кухонна техніка	Tabletop Linear Electronic 71	1	270	200
31	Кавомашина	ITERMA-КЕМ-ЕЛ-П-8000	1	810	710
32	Льодогенератор	Ice Queen FBM-25	1	610	610
33	Холодильна шафа	Helkama 501	1	600	600
34	Кавомолка	Mondi WK-800	1	200	200
35	Дитячі столи та стільці	Viterra 5228	1	600	600
36	Стіл виробничий з пристроєм для зберігання [холодильної]	Kelvin СТО-1.2-700	2	1200	700
37	Кавомашина кухонна настільна	K-Matic	1	600	600
38	Витяжка		2	1500	800
39	Пароконвектомат	???	1	600	600

Експлікація приміщень

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м²
	Зал відвідувачів	
1	Вестибюль з гардеробом	20
2	Зала кафе	94
3	Ігрова кімната	24
4	Санвузли для відвідувачів	4
	Виробничі	
5	Доготовлювальний цех	16
6	Гарячий цех	16
7	Холодний цех	10
8	Мийна кухонного посуду	8
9	Мийна столового посуду і сервізів	16
10	Роздатка	8
	Складські	
11	Комора сухих продуктів	6
12	Комора овочів	4
13	Холодильники	14
	Адміністративно – побутові	
14	Офіс	12
15	Приміщення персоналу	12
16	Гардероб для персоналу з туалетами	16
17	Гардероб для кухарів	4
18	Сан. вузол для персоналу	2
	Технічні	
19	Тепловузол	6
	Всього корисна площа	291

КНТЕУ 8.181.18. 05-01 -ВКП

Проект дитячого кафе на 50 місць в Дарницькому районі м. Києва

	П.І.Б.	Підпис	Дата
Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.		
Керівник	Кравченко М.Ф.		
Консультант	Шевченко С.Л.		
Студентка	Вайда В.Ю.		

Дитяче кафе на 50 місць

Стадія	Аркуш	Аркушів
И	3	7

План закладу з розташуванням технологічного устаткування М 1:100

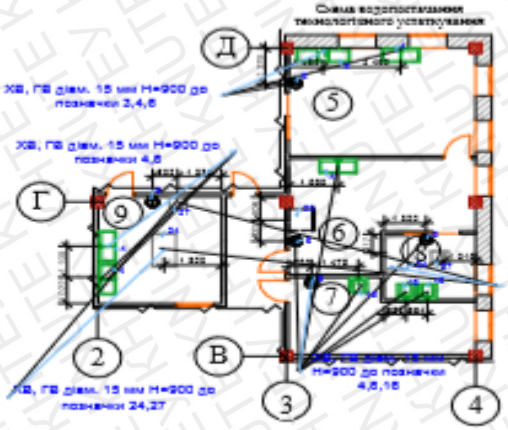
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 3 курс 8 група, вф/зс

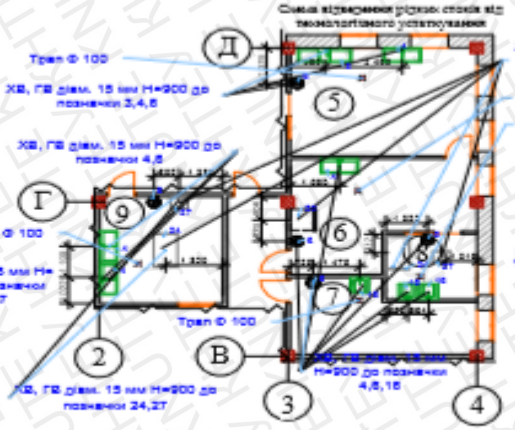
Арк. 21 6

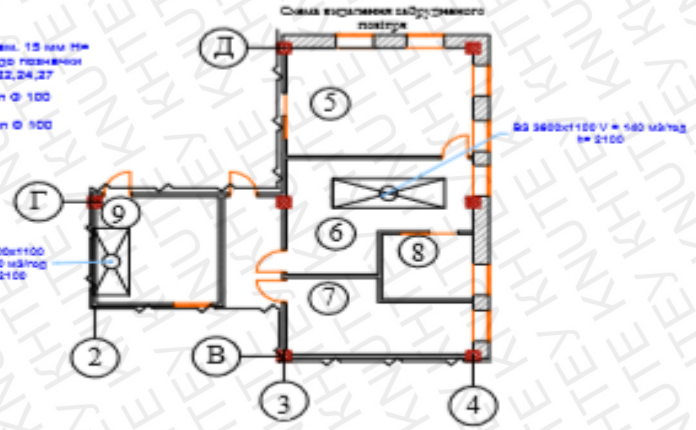
КНТЕУ 8.181. 18. 05-01 з.ф.н. ВКП;

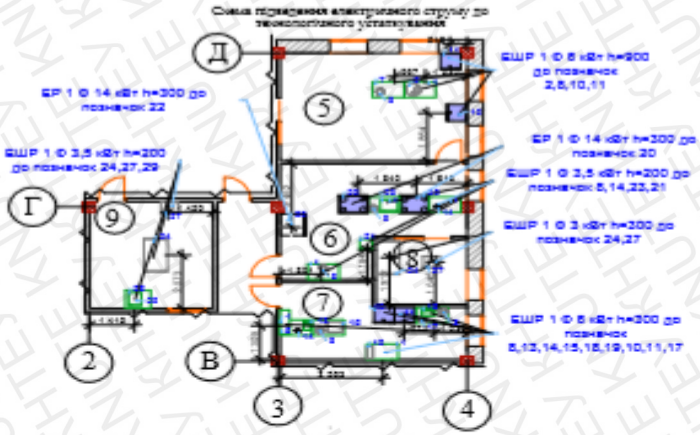
Активация
Чтобы активи
Пара

Схема комунікаційного забезпечення технологічного устаткування
(фрагмент плану на позначці 0,000 в осях 2-4, В - Д) М 1:50









Умовні позначення

Е - підключення електрики

ШР штепсельна розетка

Ф - фазність струму

Н - висота підключення

ГВ (ХВ) - підвід гарячої, холодної води

К - злив в каналізаціюю

ВЗ - зонт витяжний

Специфікація технологічного устаткування

№ п/п	Найменування	Марка, тип	Кіл-сть, шт	Габаритні розміри, мм	
1	Машина універсальна кухонна (м'ясорубка, м'ясорозпушувач, овочерізка-терочка, універсальний привід, комплект змінних робочих органів, обідальний комплект)	МКЛ	1	350	770
7	Піч конвекційна з вологовиділювальною камерою (конвектомат)	Combi International 10.10ET ODM	1	1000	800
18	Фритюр	Unox MiniDOL 1 Plus	1	350	600
22	Піч мікрохвильова	SHARP R-2800	1	310	600
28	Стіл для зняття пробу	ТПОМ-01.03 СП-600/800*600	1	800	700

Експлікація приміщень

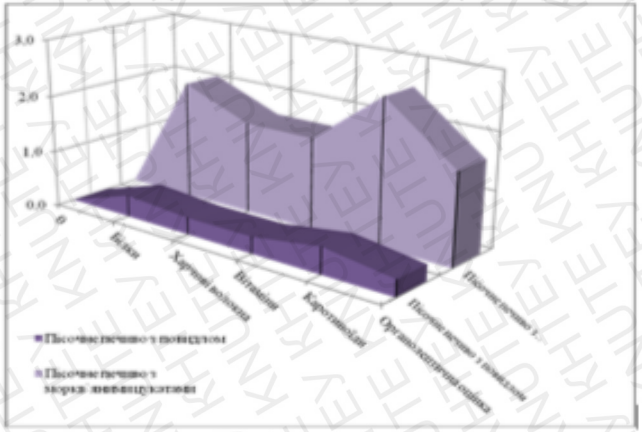
№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м2
2	Гардеробний зал	12
6	Торговий зал	12
7	Обідальний зал	12
8	Майдик кухонного посуду	3

						КНТЕУ 8.181.18. 05-01 -ВКП	
						Проект дитячого кафе на 50 місць в Дарницькому районі м. Києва	
	П.І.Б		Підпис	Дата			
Зав. кафедрою	Кравченюк М.Ф.				Дитяче кафе на 50 місць	Стадія: Д	Аркуш: 4
Керівник	Кравченюк М.Ф.						Аркушів: 7
Консультант	Шевченко С.Л.						
Студентка	Вайда В.Ю.				Схема комунікаційного забезпечення технологічного	Факультет ресторанного господарства та туристичного бізнесу	

Активация Чтобы активир... Перейдите в Пара...

Хімічний склад пісочного печива з повидлом та пісочного печива з моркв`яними цукатами, на 100 г продукту

Назва компонентів, г	Пісочне печиво з повидлом (контроль)	Пісочне печиво з моркв`яними цукатами (дослід)	Різниця, г	Різниця, %
Білки	4,59	4,63	0,04	0,85
Жири	16,65	16,67	0,02	0,11
Вуглеводи	11	11,55	0,55	4,7
Харчові волокна	0,82	1,27	0,45	35
Вітаміни, мг				
Каротиноїди, мг	0,06	1,19	1,13	94,96
Вітамін B_1 (тіамін)	0,09	0,1	0,01	10
Вітамін B_2 (рибофлавін)	0,05	0,06	0,01	16,67
Вітамін С (аскорбінова кислота)	0,05	0,12	0,07	58,35
Мінеральні речовини, мг				
Фосфор (Р)	45,9	57,2	11,3	19,75
Калій (К)	65,1	96,6	31,5	32,6
Кальцій (Са)	16,7	26,8	10,1	37,69
Магній (Mg)	3,4	10,1	6,7	66,34
Натрій (Na)	9,1	14,6	5,5	37,67
Залізо (Fe)	0,85	0,89	0,04	4,49
Енергетична цінність, ккал	406	411	5	1,22



Модель якості пісочного печива з повидлом (контроль) та пісочного печива з моркв`яними цукатами

Технологічна схема приготування пісочного печива з моркв`яними цукатами



				КНТЕУ 8.181.18. 05-01 -ВКП	
				Проект дитячого кафе на 50 місць в Дарницькому районі м. Києва	
	П.І.Б	Підпис	Дата	Дитяче кафе на 50 місць	Стадія: Д; Аркуш: 5; Аркушів: 7
Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.				
Керівник	Кравченко М.Ф.				
Консультант	Шевченко С.Л.			Графічні матеріали з впровадженням новітніх технологій	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс 3 група, кафе...
Студентка	Вайда В.Ю.				

Активация Windows
Чтобы активи... Пара

КНТЕУ 8.181. 18. 05-01 з.ф.н. ВКП;

Дизайнерське рішення фасаду будівлі



				КНТЕУ 8.181.18. 05-01 -ВКП Проект дитячого кафе на 50 місць в Дарницькому районі м. Києва
	П.І.Б	Підпис	Дата	
Зав. кафедрою	Крамченко М.Ф.			Дитяче кафе на 50 місць
Керівник	Крамченко М.Ф.			Стадія: Д; Аркуш: 6; Аркушів: 7
Консультант	Шевченко С.Л.			Дизайнерське рішення фасаду будівлі М 1:100
Студентка	Вайда В.Ю.			Факультет реклами та туристичного бізнесу 5 курс 3 група, каф.

Архивация
Чтобы архивир
Пара

Відомість основного комплекту

креслень випускного кваліфікаційного проекту

№ з/п	Найменування креслення	Аркуш	Аркушів
1	Ситуаційний план М 1:5000	1	7
2	План благоустрою території М 1:500	2	7
3	План закладу з розташуванням технологічного устаткування М	3	7
4	Схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування	4	7
5	Графічні матеріали з впровадженням новітніх технологій	5	7
6	Дизайнерське рішення фасаду будівлі М 1:100	6	7
7	Загальні дані	7	7

Відомість матеріалів, на які посилаються

Позначення	Найменування	Примітка
ДБН А.2.2-3-2004	"Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва"	
ДБН В.2.2.-9-99	Громадські будинки та споруди"	
СанПіН 42-123-5777-91	"Санітарні правила для підприємств громадського харчування"	
ГОСТ 30523-97	"Услуги общественного питания. Общие требования"	
ГОСТ 30389-95	Общественное питание. Классификация предприятий"	
Пост. КМУ №923 від 08.10.2008 р.	Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів	
ДБН 360-92**	Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"	
Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2	„Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"	
ДСТУ 4281-2004	"Заклади ресторанного господарства. Класифікація"	
ДБН В.1.1.7-2002	Пожежна безпека об'єктів будівництва"	
НПАОП 55.0-1.02-96	"Правила охорони праці для підприємств громадського харчування"	
ДБН В.2.2-25-2009	«Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»	

ПАСПОРТ ПРОЕКТУ

Проект дитячого кафе на 50 місць
в Дарницькому районі м. Києва

	1.Організаційно-технологічна характеристика	
№ з/п	Показники	Значення

1	Кількість місць	50
2	Обсяг випуску, страв/добу	838
3	Форма обслуговування	офіціантами
4	Розрядність (категорія)	Вища
5	Форма власності	Приватна

2. Будівельно-технічні показники

№ з/п	Показники	Значення
1	Площа земельної ділянки, $м^2$:	1000
2	Будівельний об'єм будівлі, $м^2$:	1478.4
3	Робоча площа підприємства, $м^2$:	320
4	Корисна площа підприємства, $м^2$:	291
5	Вартість будівництва (капітальні вкладення), тис. грн.:	13053,58
6	Питомі показники вартості будівництва, тис грн. 1 місце 1 $м^2$ загальної площі 1 $м^3$ будівлі	 261,07 37,08 8,83

3. Прогноз основних економічних показників

№ з/п	Показники	Значення
1	Чистий дохід від реалізації тис. грн.	16942,20
2	Собівартість реалізованої продукції, тис грн.	6050,79
3	Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції), тис грн.	6141,43
4	Кількість робітників, чол. у т.ч. працівників виробництва, чол.	30 19
5	Фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	5087,55
6	Податок на прибуток, тис грн.	915,76
7	Чистий прибуток (чистий фінансовий результат), тис. грн.	4171,79
8	Рентабельність реалізації ,%.	22,99
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	4,28
10	Середня заробітна плата одного робітника в місяць, грн.	8085,65