

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

«Проект заміського ресторану на 100 місць на трасі Київ-Бровари»

Студента (ки) 2 курсу 5 групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології»

О.П. Редько

Науковий керівник проекту

О.П. Вітряк,
канд. техн. наук

Наукові консультанти:
Розділ 1. Концепція. Технологія.
Організація.

О.П. Вітряк,
канд. техн. наук

Підбір технологічного устаткування

І.І. Тарасенко,
канд. техн. наук, доцент

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.
Заходи щодо охорони праці,
електробезпеки, пожежної безпеки та
охорони навколишнього середовища

Р.А. Расулов
канд. техн. наук, доцент

Розділ 3. Управління. Економіка.

І.І. Тарасенко,
канд. техн. наук, доцент
В. Г. Міска,
канд. екон. наук, доцент

Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко,
д-р техн. наук, професор

Київ – 2018

ЗМІСТ

Вступ	
Розділ 1. Концепція. Технологія. Організація	
1.1. Концепція підприємства.....	
1.2. Виробничий процес.....	
1.2.1. Проектування виробничого процесу закладу.....	
1.2.2. Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів.....	
1.2.3. Проектування процесу виробництва кулінарної продукції.....	
1.3. Процес обслуговування споживачів.....	
1.4. Санітарно-гігієнічні заходи і клінінг	
1.5. Адміністративно-побутові приміщення.....	
1.6. Технічні приміщення.....	
1.7. Об'ємно-планувальне рішення.....	
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	
2.1. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.	
2.2. Характеристика будівлі.....	
2.3. Інженерні системи.....	
2.4. Дизайн.....	
2.5. Кошторис.....	
2.6. Охорона навколишнього середовища.....	
2.7. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	
2.8. Охорона праці	
2.9. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	
Розділ 3. Управління. Економіка	
3.1. Організаційно-правова форма господарювання.....	
3.2. Організаційна структура.....	
3.3. Доходи.....	
3.4. Основні засоби.....	
3.5. Персонал та оплата праці.....	
3.6. Поточні витрати.....	
3.7. Прибутки.....	
3.8. Ефективність інвестиційного проекту.....	
Висновки та пропозиції.....	
Список використаних джерел	
Додатки	
Графічні матеріали.....	

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ

Зміст – Зміст

ПП – Перелік умовних позначень

Вступ – Вступ

КТО – Концепція. Технологія. Організація

АД – Архітектура. Дизайн

УЕ – Управління. Економіка

ВП – Висновки і пропозиції

СВД – Список використаних джерел

Д – додатки до пояснювальної записки

ГЧ – Графічна частина

Вступ

Актуальність теми. Ресторанний бізнес в наш час – бізнес молодий, але досить прибутковий. Рівень життя громадян Київської області та й України збільшується з кожним роком. Всім потрібно не тільки поїсти, а й відпочити, провести гарно час, спробувати щось незвичайне і нарешті провести час з вигодою для себе або для свого бізнесу. Все більше громадян здатні заплатити за високий рівень сервісу та якості став, що пропонують заклади ресторанного господарства. Тому відкриття в наш час ресторану чи бару може принести чималий прибуток. Та для того, щоб заклад приносив прибутки, потрібно вивчити ринкові закони, а також елементи ресторанного бізнесу, які допоможуть виділитися серед конкурентів та зайняти високе місце на ринку послуг.

На сьогоднішній день не всі мають можливість вирватися за місто навіть на вихідні, і тому в сучасному місті створено чимало умов і місць для хорошого відпочинку, комфортного і приємного відпочинку для будь-якого розміру гаманця, в будь-яку пору року. Велика кількість барів, ресторанів, лаунж-барів, більярдів працюють для молоді нон-стоп. Але кількість людей, які віддають перевагу заміському відпочинку з кожним роком зростає, що зумовлює рестораторів проектувати нові заміські ресторани з великою кількістю додаткових послуг, що дасть можливість відпочити як дорослим, так і малечі.

З метою популяризації заміського відпочинку на трасі Київ-Бровари планується спроектувати заміський ресторан скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць із бенкетною залю, дитячою кімнатою та реалізацією страв скандинавської кухні, смак яких не залишить байдужим жодного відвідувача.

Для досягнення цілей поставлено ряд взаємопов'язаних завдань:

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

- Розробити неймінг, легенду та логотип закладу.
- Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання.
- Обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.
- Визначити напрями технологічних інновацій. Розробити технологію кулінарних виробів з покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість.
- Структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів.
- Розробити об'ємно-планувальні рішення закладу, заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм та клінінгу.
- Визначити інженерно-будівельні рішення, будівельно-технічні та експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води). Розрахувати кошторис будівництва. Підготувати документацію для здачі об'єкта в експлуатацію.
- 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 закладу ресторанного господарства, новітні технології смузі з використанням зернової сировини.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства на трасі Київ-Бровари з впровадженням новітніх технологій напоїв з підвищеною біологічною цінністю.

Практична реалізація. В результаті проведених робіт розроблено проект заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць на трасі Київ-Бровари, який може бути використаний при реальному будівництві. Розроблено новітні технології смузі з використанням клітковини насіння амаранту та підвищеним вмістом біологічно активних речовин; оздоровчі напої внесено до меню проектованого ресторану.

1. Концепція. Технологія. Організація.

1.1. Концепція підприємства

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

На сьогоднішній день, одним із найулюбленіших відпочинків, як мешканців м. Києва, так і м. Бровари, є заміський відпочинок – відпочинок на природі, який чудово піднімає настрій, покращує фізичне самопочуття.

Проте на трасі Київ-Бровари знаходиться мала кількість закладів ресторанного господарства, а існуючі заклади мають недостатню кількість місць та незадовільний сервіс. Вищезазначене робить актуальним проектування заміського ресторану на 100 місць на трасі Київ-Бровари для відпочинку від міського життя, як для мешканців м. Києва, так і м. Бровари. Під час проектування нового заміського закладу ресторанного господарства на трасі Київ-Бровари буде враховано усі переваги та недоліки роботи існуючих закладів даного типу.

Отже, для проектування заміського ресторану обрано місце на трасі Київ-Бровари за адресою: проспект Броварський, 44а (рис.1.1).

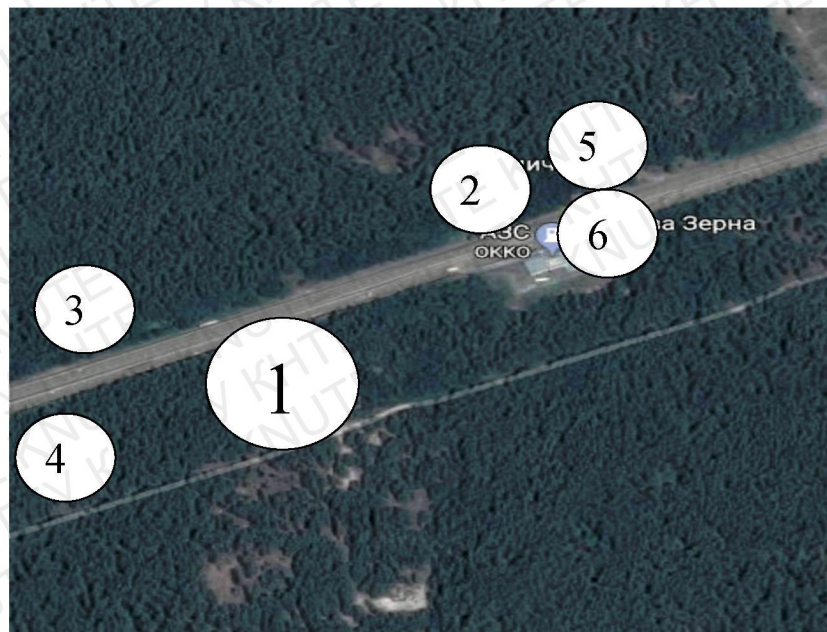


Рис.1.1. Місце проектування заміського ресторану та закладів-конкурентів на трасі Київ-Бровари

1- проєктований заклад ресторанного господарства

Основними конкурентами проектного заміського ресторану на трасі Київ-Бровари визначено заклади ресторанного господарства, які розміщені на даній трасі, а саме: кафе-ресторан «Погремушка» (4); кафе-ресторан «Лісова казка» (3); шашлична «Світлана» (2); ресторан «Шашличок» (6); кафе «Старий дуб» (5).

Коротку характеристику закладів-конкурентів наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Характеристика закладів-конкурентів в ареалі діяльності заміського ресторану на трасі Київ-Бровари

Назва закладу	Адреса	Кількість місць	Сервіс	Кухня	Середній чек, грн.	Режим роботи, год
Кафе-ресторан «Погремушка»	Проспект Броварський 32а	100	Бізнес-ланч, кава з собою, автостоянка	Грузинська, європейська, кавказька, українська	150-250	10.00-23.00
Кафе-ресторан «Лісова казка»	Проспект Броварський 97	160	Літня тераса, оплата карткою, кава з собою, автостоянка	Європейська	200-250	10.00-23.00
Шашлична «Світлана»	Проспект Броварський 44а	80	Автостоянка, замовлення із собою	Європейська, грузинська	250-300	10.00-21.00
Ресторан «Шашличок»	Проспект Броварський 44б	120	Автостоянка, дитячий майданчик, замовлення із собою	Грузинська, європейська	350-400	10.00-22.00
Кафе «Старий дуб»	Проспект Броварський 105а	80	Автопарковка, замовлення із собою	Грузинська	200-250	10.00-23.00

Вищенаведені заклади ресторанного господарства, які розміщені на трасі Київ-Бровари, пропонують відвідувачам страви європейської, грузинської, української, кавказької кухонь і жоден із закладів не пропонує відвідувачам

страви скандинавської кухні, яка являється однією з найбільш корисних кухонь світу.

Визначено, що головними перевагами проектного заміського ресторану із скандинавською кухнею перед конкурентами будуть: наявність великого майданчику для паркування; наявність дитячого майданчику; широкий асортимент страв скандинавської кухні; використання свіжої та натуральної сировини і напівфабрикатів з фермерських господарств Київської області; демократичні ціни; жива музика; вишуканий інтер'єр; наявність бенкетної зали; наявність дитячої кімнати; широкий асортимент додаткових послуг (продукція на виніс, бенкетне обслуговування, наявність у вихідні дні аніматорів, доставка бізнес-ланчів в офісні приміщення міста Києва та Броварів, бронювання місць он-лайн, надання постійним відвідувачам дисконтної картки, розрахунок готівкою або кредитною картою).

Основним контингентом заміського ресторану будуть люди, які люблять відпочивати за містом, подалі від міської метушні, із сім'єю, друзями, скуштувати смачні та корисні страви скандинавської кухні. Середній чек у ресторані з урахуванням додаткових послуг може коливатися від 300 до 350 грн.

1.1.2. Неймінг закладу

Для відображення специфіки проектного заміського ресторану, його гастрономічної концепції запропоновано назву ресторану «Scandinavia». Неймінг заміського ресторану «Scandinavia» спрямований на формування серед потенційних відвідувачів заміського ресторану образного уявлення про географічні особливості Скандинавії та кухню цього регіону.

Позиціонуватиме себе проєктований заклад ресторанного господарства, як заміський ресторан з демократичними цінами, широким спектром послуг та асортиментом страв та напоїв скандинавської кухні з ексклюзивним скандинавським інтер'єром.

Легенда заміського ресторану (основна концептуальна ідея) – заміський ресторан скандинавської кухні пропонує гостям закладу поринути в атмосферу затишку та простору, відчутти смак здорової їжі, насолодитися делікатесами скандинавської кухні в компанії друзів, сім'ї, ділових партнерів.

Використання свіжовиловленої риби різних порід, різноманітних овочів, фруктів, ягід та молочних продуктів, дають повне право вважати скандинавську кухню дійсно корисною, за рахунок того, що продукти, які використовуються в технології страв, дають можливість значно збільшити вміст поліненасичених жирних кислот Омега-3 та Омега-6, вміст вітамінів та мінеральних речовин в стравах, що позитивно відобразиться на здоров'ї людей.

Отже, головним слоганом заміського ресторану «Scandinavia» визначено – «Здорова їжа – для здорового життя!».

Розроблено фірмовий логотип заміського ресторану «Scandinavia» (рис.1.2):

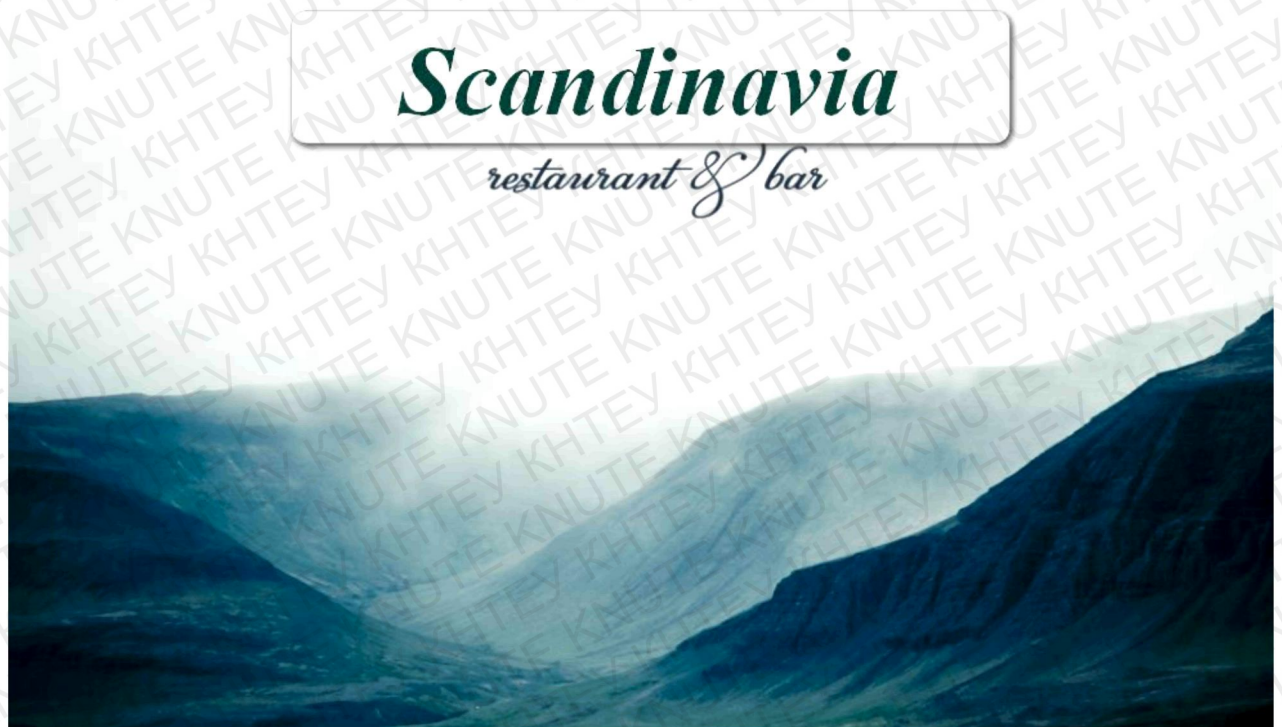


Рис.1.2. Логотип заміського ресторану «Scandinavia»

1.1.3. Концептуальне меню

Скандинавська кухня, являється однією із найкорисніших кухонь світу, за рахунок використання в приготуванні страв великої кількості риби, яка в своєму складі містить Омега-3 – поліненасичені жирні кислоти, які укріплюють стінки судин, а також борються із вільними радикалами. Овочі та фрукти, а також ягоди, які використовуються в технології приготування скандинавських страв корисні наявністю великої кількості вітамінів, а також клітковини, яка допомагає виводити із організму шлаки. Молочні продукти – багаті кальцієм та іншими життєво необхідними речовинами.

В проєктованому заміському ресторані «Scandinavia» гостям буде запропоновано широкий асортимент холодних страв та закусок (Додаток А): тости з копченим вугром на пампернікеле, оселедець в кисло-солодкому соусі, неперевершений «Рольмопс», рулетики з копченою сьомгою, шпинатом та червоною ікрою, салат «Фінський», «Бандоль», «Глома», «Суомі» та інші.

Смачні та ситні гарячі закуски придуть до душі любителям морських гребінців в молоці з селерою та часником, тушковані лисички в сметанному соусі, капуста рулетики по-фінськи, яєчня «Екреоря».

Основне місце в групі основних страв заміського ресторану віддається стравам з різних океанічних риб. Відвідувачі зможуть насолодитися скумбрією тушованою по-норвезьки, тріскою з яєчним соусом, традиційною стравою шведів «Лютефікс», фрикасе з марелі, запеченим оселедцем з картоплею, камбалою по-датськи.

Із м'ясних страв гостям буде запропоновано скуштувати тефтелі «Kottbullar» із яловичини, запечену свинячу вирізку по-норвезьки, соковитий стейк із філе лоса, норвезьку страву з баранини «Форікол», курячі ніжки в ожинковому соусі.

Для найменших відвідувачів проєктованого ресторану та любителям солоденького, буде запропоновано посмакувати млинцями з цукровою пудрою, полуничним варенням та кулькою морозива; брусничним киселем, яблуками з карамельно-ванільним соусом, мусом із суниці, скандинавським

десертом з журавлиною «Троль-крем», цукерками власного виробництва «Carpusiporraliner».

Окремо гостям буде запропонована барна карта, в якій відвідувачі зможуть вибрати напої на будь-який смак. (Додаток Б).

1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера

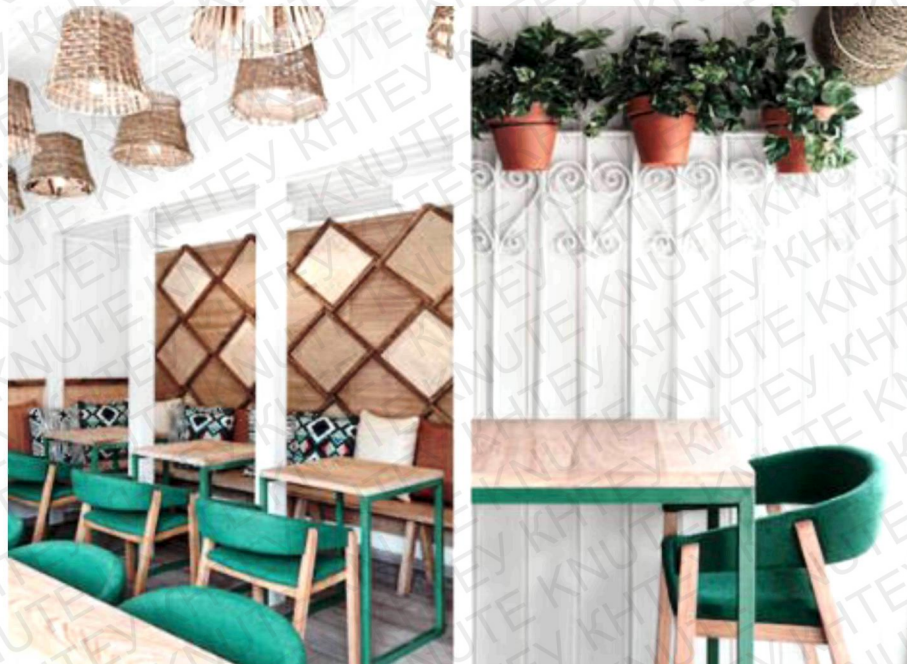
Інтер'єр торговельної зали проектованого заміського ресторану передбачається виконати в скандинавському стилі. Інтер'єр ресторану можна буде віднести до категорії «еко-френдлі» завдяки його істинно скандинавському дизайну і використаним природним матеріалів. В інтер'єрі ресторану переважатимуть білі і світлі тони, які розбавлені яскравими плямами. До таких барвистих акцентів можна віднести яскраві бірюзові меблі, а також велику кількість кімнатних рослин в глиняних горщиках.

Привертає до себе увагу невелика барна стійка, яка облицьована керамічною плиткою ручної роботи, що також привносить в інтер'єр відтінок екологічності та непідробною натуральності.

Фрагменти інтер'єру торговельної зали заміського ресторану наведено у вигляді рис. 1.3-1.4.



Рис.1.3. Фрагмент інтер'єру торговельної зали заміського ресторану «Scandinavia»



1.4. Фрагмент інтер'єру торговельної зали заміського ресторану
«Scandinavia»

1.1.5. Сервіс

Проектований заміський ресторан скандинавської кухні «Scandinavia» надаватиме ряд послуг для відвідувачів:

- організацію обслуговування свят, сімейних обідів;
- організацію обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, культурно-масових заходів, фуршетів тощо;
- послуги офіціанта (кухаря) з обслуговування вдома;
- доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів на робоче місце та додому, у тому числі в бенкетному виконанні;
- бронювання місць у залі закладу ресторанного господарства;
- продаж фірмових значків та сувенірів;
- організація дитячих свят із залученням аніматорів.

Для постійних відвідувачів проектованого заміського ресторану «Scandinavia» буде запроваджено карткову систему, яка надаватиме можливість відвідувачам отримувати знижку на продукцію та послуги закладу. Першочергова знижка по картці буде 5%, відсоток знижки зростатиме

відповідно до частоти відвідування закладу і залежатиме від вартості замовлення, чим більша вартість замовлень, тим швидше накопичуватимуться бали на картку, які в свою чергу збільшуватимуть відсоткову знижку. Найбільша знижка складатиме – 15%.

Обслуговування споживачів в заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць організовуватиметься за участі адміністратора, офіціантів та бармена. Режим роботи заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» з 11:00 до 24:00.

Концепцію проєктованого заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць на трасі Київ-Бровари наведено у табл.1.2.

Таблиця 1.2.

**Концепція заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia»
на 100 місць на трасі Київ-Бровари**

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративна територія	Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Траса Київ-Бровари
Рівень туристичної і ділової активності району	Достатній рівень туристичної та ділової активності.
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	В ареалі діяльності заміського ресторану «Scandinavia» – 5 закладів
Неймінг	
Тип закладу	Заміський ресторан
Неймінг	«Scandinavia»
Логотип	

Легенда	Заміський ресторан скандинавської кухні пропонує гостям закладу поринути в атмосферу затишку та простору, відчутти смак здорової їжі, насолодитися делікатесами скандинавської кухні в компанії друзів, сім'ї, ділових партнерів.
Концептуальне меню	
Концептуальне меню	Заміський ресторан пропонує відвідувачам широкий асортимент страв та напоїв скандинавської кухні
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Скандинавський
Фірмові кольори	Білі і світлі тони
Фірмові атрибути, атмосфера	В інтер'єрі ресторану переважатимуть білі і світлі тони, які розбавлені яскравими плямами. До таких барвистих акцентів можна віднести яскраві бірюзові меблі, а також велику кількість кімнатних рослин в глиняних горщиках. До підбору меблів дизайнери поставилися з особливою ретельністю, вся вона, як правило, має дерев'яну основу і лише де-не-де металевий каркас. Хочеться відмітити, що затишна атмосфера заміського ресторану визначена в тому, що в інтер'єрі використано багато предметів інтер'єру з дерева, підлога виконана з масиву вибіленого дуба, а всі стіни і стеля також обшиті дерев'яними панелями, пофарбованими в білий колір.
Види меню	Меню з вільним вибором страв
Форми обслуговування	Часткова форма обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	Безкоштовне паркування, система знижок, організація бенкетів, он-лайн бронювання столиків, організація дитячих свят
Режим роботи	Щоденно з 11:00 до 24:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний, 100 місць; бенкетна зала на 60 місць

1.2. Наукове обґрунтування і розроблення новітніх технологій кулінарної продукції та дослідження показників її якості

В сучасних умовах важливе значення набуває використання різних видів харчових добавок та нетрадиційної сировини. Перевагу слід надати виробам, які мають оздоровчу спрямованість, містять функціональні інгредієнти, які підсилюють фізіологічні функції організму людини, зміцнюють його імунну систему, сприяють зниженню негативного впливу факторів навколишнього середовища.

Смузі – це густий напій, приготовлений шляхом збивання в блендері до стану пюре натуральних інгредієнтів – свіжих або заморожених фруктів, ягід, молока, йогурту, морозива, вершків. Для покращення смаку та підвищення харчової цінності смузі доцільно використовувати горіхи, мюслі, сир, продукти переробки різних зернових культур.

Перспективним в технології смузі є використання клітковини з насіння амаранту, яка містить велику кількість харчових волокон, білку, мінеральних речовин та вітамінів.

Отже, одним із шляхів вирішення проблеми забезпечення організму людини необхідними нутрієнтами є розроблення технології смузі із використанням клітковини насіння амаранту.

Метою роботи є обґрунтування та розроблення новітніх технологій напоїв з підвищеною біологічною цінністю.

Об'єкт досліджень – технологія смузі підвищеної біологічної цінності.

Предмет дослідження – клітковина насіння амаранту (НП ООО «Житомирбіопродукт» ТУ У 15.4-32062796-007:2006 р.), смузі з клітковиною з насіння амаранту.

Розроблена технологія смузі «Тропічний» з використанням клітковини насіння амаранту є перспективним напрямком розширення асортименту напоїв з підвищеною харчовою та біологічною цінністю. Збільшення вмісту білку, клітковини, мінеральних речовин в напоях із використанням клітковини насіння амаранту дозволяє використовувати такі напої в профілактиці серцево-судинних захворювань, інсульту, лікуванні ожиріння і боротьби із зайвою вагою. (Додаток В)

Розроблену технологію впроваджено у закладі ресторанного господарства _____ для розширення асортименту продуктів оздоровчого спрямування. (Додаток Г)

1.3. Виробничий процес

1.3.1. Прогнозування динаміки попиту заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць

На підставі проведених маркетингових досліджень в ареалі проектного закладу ресторанного господарства «Scandinavia», було розроблено динаміку завантаженості торговельної зали заміського ресторану «Scandinavia» на 100 місць (табл.1.3).

Методика розрахунку оборотності місця за 1 годину:

$$\eta = 60 / t \quad (1.1)$$

де:

η – оборотність місця за 1 год.

T – тривалість відвідування, хв.

Методика розрахунку кількості відвідувачів, чол.:

$$n = m * \eta * k \quad (1.2)$$

де:

n – кількість відвідувачів, чол..

m – кількість місць у залі, шт.

k – наповненість зали

Таблиця 1.3

**Прогнозування денної динаміки попиту заміського ресторану
«Scandinavia» на 100 місць**

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за 1 год, (разів)	Заповненість зали (частка одиниці)	Кількість відвідувачів, чол.
11-12	40	1,5	0,1	15
12-13	40	1,5	0,1	15
13-14	40	1,5	0,4	60
14-15	40	1,5	0,2	30
15-16	40	1,5	0,1	15
16-17	40	1,5	0,2	30
17-19	150	0,8	0,3	24
19-21	150	0,8	0,6	48
21-23	150	0,8	0,4	32
23-24	90	0,66	0,2	13
Всього відвідувачів за день				282
Денна оборотність разів				2,82

Отже, всього відвідувачів за день відвідає заміський ресторан скандинавської кухні «Scandinavia» – 282. Оборотність одного місця за день в заміському ресторані «Scandinavia» на 100 місць – 2,82 рази.

1.3.2. Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами страв здійснюємо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування заміського ресторану «Scandinavia» на 100 місць та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи торговельної зали, за формулою (1.3).

$$n = N \times m, \quad (1.3)$$

де:

n – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;

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

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

Отримані результати, щодо загальної кількості страв кожної групи страв в заміському ресторані «Scandinavia» на 100 місць, наведено у табл.1.4.

Таблиця 1.4.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах у заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви	0,2	56
Холодні страви та закуски	1,9	536
Гарячі закуски	0,3	85
Супи	0,18	51
Основні страви та гарніри	1,2	338
Соуси	0,3	85
Десерти	0,4	112
Гарячі напої	0,6	170
Напої власного виробництва	0,3	85
Охолоджувальні напої та соки	0,3	85
Вино-горілчані напої	0,4	112
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби	0,3	85
Разом		1800

З урахуванням прогнозованого денного обсягу реалізації страв в заміському ресторані та концептуального меню, розраховано виробничу програму закладу, що проектується (Додаток Д).

В додатку Е, наведено розрахунок добової потреби проектного заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць в напівфабрикатах, сировині та продуктах за товарними групами, які необхідні для виконання виробничої програми закладу, що проектується.

Проектування системи зберігання сировинних запасів в заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia»

Для зберігання сировини та напівфабрикатів, відповідно до таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Розрахунок складського устаткування заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць

№з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				Довжина	Ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні (0,5÷100,0 кг.)	1	1100	400	0,44
		Підтоварник ПТ1А	1	1000	800	0,8
		Візок вантажний (50 кг.)	3	1000	400	1,2
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,44
	Площа завантажувальної, м ²					8,0
2	Комора сухих продуктів	SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа комори сухих продуктів, м ²					8,0
3	Комора винно-горілчаних напоїв	SC-158	1	1500	800	1,2
		Підтоварник ПТ1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,8
	Площа комори напоїв, м ²					7,0
4	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні) Polair KXH 11,02					
4.1	М'ясо-рибних напівфабрикатів	Polair KXH 11,02	1	1960	3160	6,2
4.2	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	Polair KXH 11,02	1	1960	3160	6,2
4.3	Овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв	Polair KXH 11,02	1	1960	3160	6,2
4.4	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,12
		Стілець	1	400	400	0,016
	Площа, яку займає устаткування, м ²					0,136
	Площа приміщення комірника, м ²					6,0

1.3.3. Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Проектований заміський ресторан скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць працюватиме, як на сировині так і на напівфабрикатах. Для доробки напівфабрикатів і обробки сировини в заміському ресторані передбачається проектування доготівельного цеху з наступними технологічними лініями (рис.1.7): лінія з доробки овочевих напівфабрикатів і обробка фруктів та зелені; лінія з доробки м'ясних напівфабрикатів, субпродуктів та птиці; з доробки рибних напівфабрикатів та морепродуктів.



Рис. 1.7. Технологічні лінії доготівельного цеху заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць

Виробничу програму доготівельного цеху заміського ресторану «Scandinavia», визначаємо на основі сировини та напівфабрикатів, які проходять доробку та обробку, а також виробничої програми закладу (Додаток Є).

*Розрахунок необхідної чисельності працівників заміського ресторану
«Scandinavia» на 100 місць*

Чисельність виробничого персоналу в заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» визначаємо на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. (Додаток Ж)

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

$$N_1 = \frac{n \cdot t}{3600 \cdot T \cdot \lambda}, \quad (1.4)$$

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

t – норма часу на виготовлення одиниці продукції, с;

T – тривалість робочого дня кожного працівника, год. ($T = 8$ год.)

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

$$t = K \cdot 100, \text{ с.} \quad (1.5)$$

де K - коефіцієнт трудомісткості страв.

Оскільки чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехах закладу приблизно в наступному співвідношенні (табл. 1.6).

**Розподіл виробничих працівників по цехах заміського ресторану
скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць**

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 20%	1,66
Холодний цех – 20%	1,66
Гарячий цех – 60%	4,98

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

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

де α - коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні (1,59).

$$N_{2(\text{доготівельний цех})} = 1,66 \cdot 1,59 = 2,6 = 3 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{холодний цех})} = 1,66 \cdot 1,59 = 2,6 = 3 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{гарячий цех})} = 4,98 \cdot 1,59 = 7,9 = 8 \text{ працівників}$$

Відповідно до розрахунків, встановлено, що в доготівельному цеху проектового заміського ресторану працюватиме 1 кухар в зміну та помічник кухаря; холодному цеху – 1 кухар та помічник кухаря; гарячому цеху – 4 кухаря в зміну.

Відповідно до виробничої програми доготівельного цеху, в доготівельному цеху передбачається встановити наступне технологічне устаткування: нейтральне устаткування українського виробника – UkrYuzhMolprom; для зважування сировини та напівфабрикатів передбачено – ваги електронні порційні CAS SW-10WD; подрібнення м'ясних напівфабрикатів – м'ясорубку Everest TC12E; нарізання овочів – овочерізку Hendi 231807; тимчасового зберігання сировини та напівфабрикатів – холодильну шафу Cold S-1200.

Площу доготівельного цеху заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць визначаємо за формулою:

$$S_{\text{ц}} = \frac{S_{\text{уст.}}}{k} \quad (1.7)$$

де:

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

k – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,3 – 0,5).

Таблиця 1.7

Устаткування доготівельного цеху заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	UkrYuzhMolprom BM,1000-600/Н	4	1000	600	2,4
Полиця настінна	UkrYuzhMolprom, ПН-1200-Н	4	1000	300	-
Мийна ванна	UkrYuzhMolprom BM,600-600/Н	2	600	600	0,72
Раковина для миття рук	UkrYuzhMolprom, РМ-400/350	1	400	350	-
Стелаж	UkrYuzhMolprom, СТК-1300/600	1	1300	600	0,78
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	241	192	-
Бачок для відходів	UkrYuzhMolprom, Б-21	1	∅	450	–
М'ясорубка	Everest TC12E	1	240	400	–
Холодильна шафа	Cold S-1200	2	1420	740	1,54
Овочерізка	Hendi 231807	1	540	240	-
Вакуумна пакувальна машина	Lavezzini Lapack 550S	1	840	680	-
Корисна площа					5,8
Загальна площа доготівельного цеху					20,0

Площа, доготівельного цеху, проектного ресторану, відповідно до табл.1.18 становить 20 м², що дозволяє виконувати виробничу програму цеху.

1.3.4. Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Процес приготування страв закінчуватиметься в холодному та гарячому цехах заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць, де працюватимуть кухарі IV-V розрядів під керівництвом шеф-кухаря або

завідуючого виробництвом. Розпочинатимуть свою роботу холодний та гарячий цеха за 2 години до відкриття закладу, а саме о 09.00.

Виробничу програму гарячого та холодного цехів заміського ресторану «Scandinavia» на 100 місць наведено у додатку 3, до випускного кваліфікаційного проекту.

На основі виробничої програми (табл.1.13) заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць в гарячому та холодному цехах, визначаємо організаційно-технологічні процеси, які необхідні для приготування продукції, з урахуванням технологічних ліній виробництва, процесів та устаткування (рис.1.8-1.9).



Рис. 1.8. Схема організації технологічних процесів приготування продукції в заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць



Рис. 1.9. Схема організації технологічних процесів готової кулінарної в холодному цеху заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць

Для підбору устаткування необхідно визначити погодинну реалізацію страв в години максимальної завантаженості торговельної зали заміського ресторану

скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць. (Додаток К)

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

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

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

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

K – 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 ($N_{\text{день}}$) за формулою:

$$K = \frac{N_{\max}}{N_{\text{день}}}. \quad (1.9)$$

На основі виробничої програми, технологічних ліній та графіку погодинної реалізації страв в гарячому цеху, підбрано необхідне устаткування. Для подрібнення сировини та напівфабрикатів, передбачається використання блендера GORENJE HB 804 QR; для смаження у фритюрі – фритюрницю SARO, Profri 88 172-20601; теплової обробки напівфабрикатів – гриль Bertos PLE80ME, електричну плиту Kovinastroj ES-T67/1K-0, пароконвектомат Unox XEVC2011EPR.

На основі виробничої програми гарячого та холодного цехів заміського ресторану «Scandinavia» на 100 місць, визначених технологічних ліній, підбрано все необхідне устаткування, яке необхідне для роботи проєктованих цехів.

Підбір устаткування для гарячого та холодного цехів заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць наведено в табл. 1.8, 1.9.

Таблиця 1.8

**Устаткування гарячого цеху заміського ресторану скандинавської кухні
«Scandinavia» на 100 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	UkrYuzhMolprom BM,1000-600/H	4	1000	600	2,4
Полиця настінна	UkrYuzhMolprom, ПН-1200-Н	4	1200	300	-
Мийна ванна	UkrYuzhMolprom BM,600-600/H	1	600	600	0,36
Блендер	GORENJE HB 804 QR	1	630	405	-
Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1	482	360	---
Вакуумна пакувальна машина	Lavezzini Lapack 550S	1	840	680	-
Фритюрниця	SARO, Profri 88 172-20601	1	540	410	-
Раковина для миття рук	UkrYuzhMolprom, PM-400/350	1	400	350	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	—
Бачок для відходів	UkrYuzhMolprom, Б-21	1	∅	450	—
Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460	-
Стелаж	UkrYuzhMolprom, CTK-1300/600	1	1300	600	0,78
Гриль	Bertos PLE80ME	1	400	600	0,24
Плита електрична	Kovinastroj ES-T67/1K-0	1	1200	700	0,84
Пароконвектомат	Unox XEVC2011EPR	1	882	1043	0,91
Холодильна шафа	Cold S-1200	1	1420	740	1,05
Корисна площа					6,58
Загальна площа					19,0

Відповідно до виробничої програми холодного цеху заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць, визначено, що для приготування холодних страв та напоїв у цеху використовуватиметься стіл охолоджувальний Polair TM2GN-G; для подрібнення інгредієнтів – блендер

CEADO B98; приготування соків-фреш – соковижималку CEADO ES500; нарізання гастрономії – EWT INOX VS 275; зберігання морозива – морозильну шафу Cold F 200 S.

Таблиця 1.9

**Устаткування холодного цеху заміського ресторану скандинавської кухні
«Scandinavia» на 100 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл охолоджувальний	Polair TM2GN-G	2	1200	600	1,44
Виробничий стіл для устаткування	UkrYuzhMolprom BM,1000-600/H	1	1000	600	0,6
Полиця настінна	UkrYuzhMolprom, ПН-1200-Н	3	1200	300	-
Мийна ванна	UkrYuzhMolprom BM,600-600/H	2	600	600	0,72
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	–
Стелаж	UkrYuzhMolprom, CTK-1300/600	1	1300	600	0,78
Бачок для відходів	UkrYuzhMolprom, Б-21	1	∅	450	–
Раковина для миття рук	UkrYuzhMolprom, РМ-400/350	1	400	350	-
Блендер	CEADO B98	1	200	200	-
Соковижималка	CEADO ES500	1	240	350	-
Слайсер	EWT INOX VS 275	1	570	490	–
Машина кухонна універсальна (овочерізка, протиральний механізм, збивальний механізм)	FT30-955	1	550	350	0,19
Холодильна шафа	Cold S-1200	1	1420	740	1,05
Морозильна шафа	Cold F 200 S	1	800	700	0,56
Корисна площа					5,34
Загальна площа					16,0

Для миття столового та кухонного посуду у заміському ресторані скандинавської кухні на 100 місць передбачено проектування мийної столового посуду та сервізну та мийну кухонного посуду. Устаткування мийних з розрахунком загальної площі наведено у табл.1.10-1.11.

Таблиця 1.10

**Визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної
заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Машина посудомийна	KRUPPS 100DB	1	620	760	0,47
Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	1	500	507	-
Стіл для збирання залишків їжі	UkrYuzhMolprom, CO-1	1	1050	600	0,63
Шафа для посуду	UkrYuzhMolprom, ШП-2000/600	2	2000	600	1,2
Ванна мийна	UkrYuzhMolprom BM/550	5	600	600	1,8
Утилізатор харчових відходів	UkrYuzhMolprom У-240	1	420	610	0,26
Стіл для чистого посуду	UkrYuzhMolprom, CB-100/600	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	UkrYuzhMolprom, PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	UkrYuzhMolprom, Б-21	1	∅	450	-
Стелаж виробничий	UkrYuzhMolprom, СПС-2	1	1000	600	0,6
Корисна площа					5,56
Загальна площа					19,0

Таблиця 1.11

**Визначення устаткування та площі мийної кухонного посуду
заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Мийна ванна двосекційна	UkrYuzhMolprom BM-1200-600	1	1200	600	0,77
Стелаж виробничий	UkrYuzhMolprom, CB-1200/600	2	1200	600	1,44
Бачок для відходів	UkrYuzhMolprom, Б-21	1	∅	450	-
Підтоварник	UkrYuzhMolprom ПТ-10	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	UkrYuzhMolprom, PM-400/350	1	400	350	-
Корисна площа					2,95
Загальна площа					7,0

1.4. Процес обслуговування споживачів

Відповідно до обраної концепції замиського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць, обслуговування відвідувачів відбуватиметься з частковим обслуговуванням офіціантів. Поруч з офіціантами в процесі обслуговування братимуть участь – бармен та адміністратор, який керуватиме всім обслуговуючим персоналом, закладу, що проектується.

Процес обслуговування відвідувачів в замиському ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць наведено у вигляді рис.1.10.

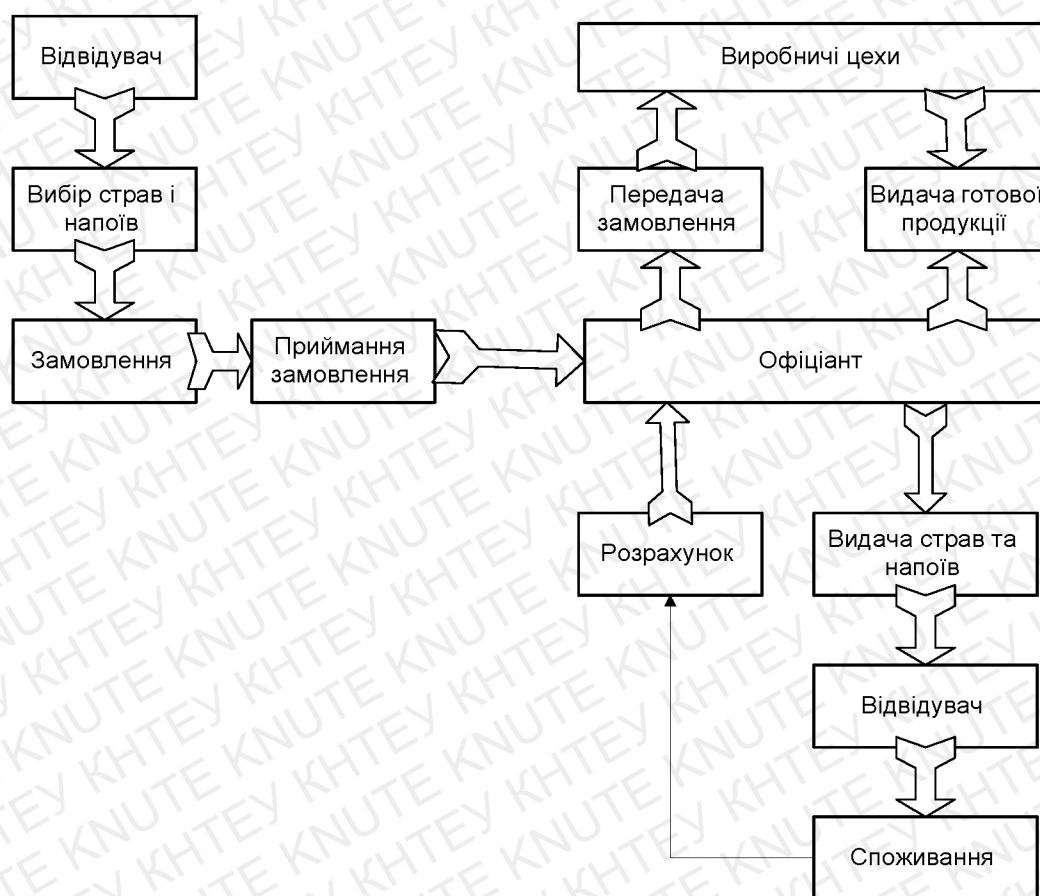


Рис.1.10. Структура процесу обслуговування відвідувачів в замиському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць з частковим обслуговуванням офіціантами

Просторове забезпечення сервісного процесу замиського ресторану на 100 місць наведено у вигляді рис.1.11.

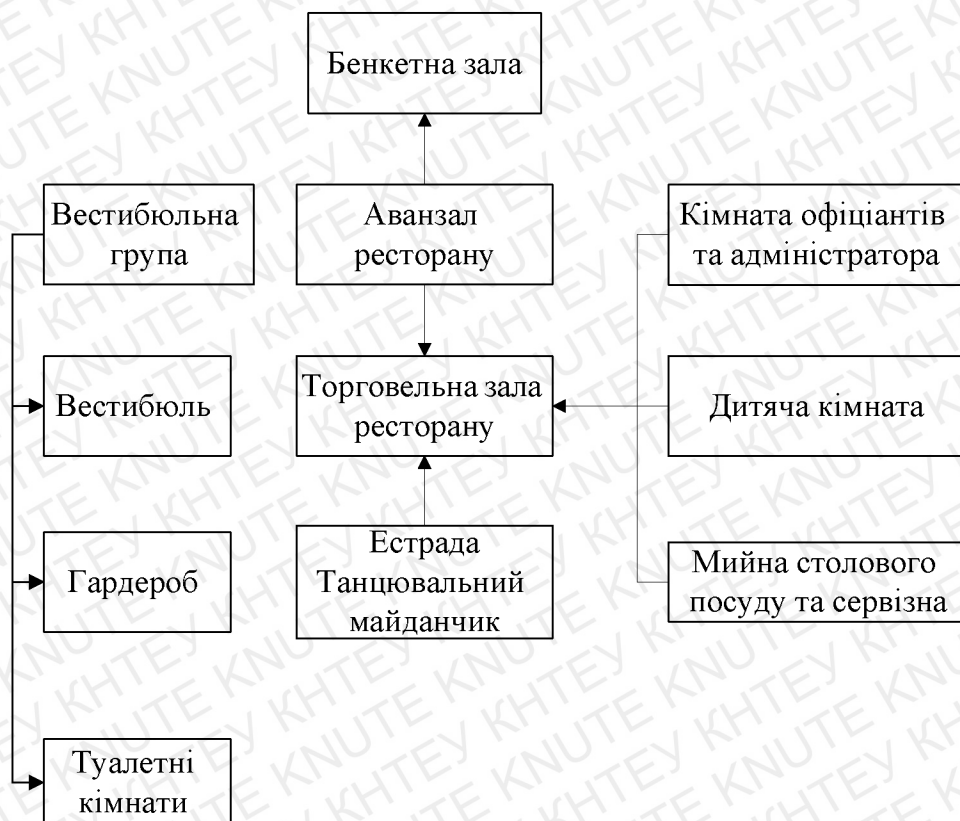


Рис.1.11. Схема просторового забезпечення сервісного процесу в заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць

Поряд із вищенаведеними приміщеннями для обслуговування відвідувачів передбачається проектування барної зони, де відвідувачів матимуть змогу замовити та безпосередньо випити або скуштувати, алкогольні, гарячі, охолоджувальні напої, а також кондитерські вироби.

Більш детальна інформація щодо устаткування барної зони заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць наведено у табл.1.12.

Таблиця 1.12

**Устаткування барної зони заміського ресторану скандинавської кухні
«Scandinavia» на 100 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри , мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Кавоварка	Nuova Simonelli APPIA II 3Gr V	1	1100	545	на столі
Електро чайник	Sybo WBR-40 (KSY-40)	1	355	545	На столі

Продовження таблиці 1.12

Кавомолка	CEADO E6XM	1	220	360	На столі
Льодогенератор	Apach ACB5025A	1	500	585	-
Льодоподрібнювач	HURAKAN HKN-IMF35	1	300	650	на столі
Холодильна шафа для напоїв	Scaiola (Італія), ERG 400	2	700	700	0,98
Шафа винна	FROSTY EA320- BK	2	660	671	0,89
Холодильна шафа для кондитерських виробів	Silver VE 35TN	1	665	655	0,43
Сокоохолоджувач	EWT INOX CDD18-2	1	500	386	-
Ванна барна	UkrYuzhMolprom, BT-106/20	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	UkrYuzhMolprom, PM-400/350	1	400	350	-
Барний комбайн	CEADO G110	1	530	330	-
Соковижималка	CEADO ES500	1	240	350	-
Блендер	CEADO B98	1	200	200	-
Бачок для відходів	UkrYuzhMolprom Б-21	1	Ø	450	-
Барна стійка	«Spring» / «Ramses»	1	7000	500	3,5
Площа, яку займає устаткування, м ²					6,4
Площа барної зони, м ²					22,0

Вестибюль має бути достатнім для вільного руху споживачів. Його площу розраховуємо за нормами: 0,4 м² на одне місце.

$$S_{\text{вестибюль}} = 100 \times 0,4 = 40 \text{ м}^2$$

Гардероб – приміщення для приймання верхнього одягу від відвідувачів та збереження його на термін перебування їх у закладі. Розташований буде у вестибюлі біля входу. Облаштований буде широким прилавком, під яким розташовані секції-полиці для сумок, рюкзаків, які здаватимуть відвідувачі.

Площа гардеробу визначається з розрахунку 0,1 м² на одного відвідувача.

$$S_{\text{гардер.}} = 100 \times 0,1 = 10 \text{ м}^2$$

Туалетні кімнати заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia»

на 100 місць будуть розташовані поруч з гардеробом, облаштовані електрорушниками, дозаторами для рідкого мила, туалетним папером, індивідуальними серветками для рук та обличчя, озонаторами повітря, дзеркалами.

При проектуванні торговельної зали заміського ресторану «Scandinavia» на 100 місць площу зали розраховано виходячи з норм площі на одне місце:

$$S = P * W, \quad (1.10)$$

де, P – кількість місць у залі

W – норма площі на одне місце,

Згідно ДБН В2.2-25:2009 норма площі на одне місце для проектного закладу приймаємо, згідно норм площі для споживачів, для ресторану на 100 місць – 2,1 м² загальна площа – 210 м².

Аванзала проектується площею 15 м², естрада – 10 м²; танцювальний майданчик – 12 м²; дитяча кімната – 20 м²; приміщення для зберігання музичних інструментів – 6 м², бенкетна зала – 90 м².

Площі приміщень для обслуговування відвідувачів в заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць наводимо в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

**Площі приміщень для здійснення процесу обслуговування в
проектованому закладі ресторанного господарства
«Scandinavia» на 100 місць**

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	40
Гардероб	10
Туалетні кімнати	8
Торговельна зала з барною зоною	232
Бенкетна зала	90
Дитяча кімната	20
Естрада	10
Танцювальний майданчик	12
Приміщення для зберігання музичних інструментів	6
Кімната офіціантів та адміністратора	10
Гридерна	5
Аванзала	15
Разом	458

Загальна площа, приміщень для обслуговування відвідувачів становить – 458 м².

Поелементну структурно-технологічну схему процесу обслуговування в заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць наведено у вигляді табл.1.14.

Таблиця 1.14

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- вестибюль; - аванзал; - гардероб верхнього одягу	- гардеробна стійка; - м'які меблі.	- гардеробник; -адміністратор; - відвідувач.
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала шинку; - бенкетна зала; - естрада; Танцювальний майданчик	- меблі та устаткування залу; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна; - елементи інтер'єру; - барна стійка.	- бармен; - офіціант; - відвідувач; - музики
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- мийна столового посуду; - приміщення адміністратора та офіціантів; - торговельна зала; - роздаткова; - приміщення для зберігання музичних інструментів ; вбиральня-гримерна	- торговельно-технологічне устаткування; - устаткування для забезпечення видовищних заходів	- офіціанти; - бармен; - касир; - мийник посуду; - кухарі; -прибиральник; -споживач.

Кількість обслуговуючого персоналу в заміському ресторані

«Scandinavia» на 100 місць

Кількість офіціантів для повсякденного індивідуального обслуговування у торговельній залі заміського ресторану «Scandinavia» на 100 місць визначаємо за формулою:

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

де:

$N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, осіб;

N_1 – кількість місць, що припадає на одного офіціанта;

P – кількість місць у залі.

$$N_{\text{оф}} = 100 / 15 = 7 \text{ (офіціантів на зміну);}$$

Загальна чисельність обслуговуючого персоналу заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць наведено у табл. 1.15.

Таблиця 1.15

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу
заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць**

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор торговельної зали		2
Офіціант	4-5	14
Бармен касир	4	2
Прибиральник торговельної зали		2
Мийник столового посуду		2
Охоронець		2
Працівник дитячої кімнати		2
Гардеробник		2
Разом		28

Розрахунок кількості меблів для обслуговування споживачів в заміському ресторані скандинавської кухні зведено у табл. 1.16. з урахуванням кількості працюючих офіціантів у зміну.

Таблиця 1.16

Добір меблів та торговельно-технологічного устаткування

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість
Сервант	700*400	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	3
Стіл підсобний	500*500	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	4

Добір кількості меблів та торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу споживання в заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць та їх характеристика наведена у табл.1.17.

Таблиця 1.17

**Характеристика меблів торговельної зали заміського ресторану
скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць**

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800/800	Для споживання страв споживачами	9
Стіл 4-місний	1200/800	—*—	10
Стіл 6-місний	1800/1000	_*_	7
Стільці	400×400	Для сидіння гостей	100
Стільці барні	Ø400	Для сидіння гостей	7
Стільці дитячі	400×400	Для сидіння гостей	6

1.5. Санітарно-гігієнічні заходи і клінінг

В проектованому заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць керівництво дотримуватимуться вимог системи якості стандарту ISO 9000. Саме ця модель системи якості є моделлю забезпечення якості під час розроблення, виробництва та обслуговування, тобто призначена для закладу, які охоплюють своєю діяльністю весь життєвий цикл продукції.

Більш детальна інформація щодо санітарно-гігієнічних заходів і клінінгу в проектованому заміському ресторані наводимо у вигляді додатку (Додаток Л).

1.6. Адміністративно-побутові приміщення

Адміністративні приміщення проектуємо, виходячи з нормативу 6 м² на 1 працівника для робочого місця обладнаного комп'ютером та 4 м² – для робочого місця без нього. Кількість адміністративних працівників визначається за штатним розкладом згідно прийнятої організаційної структури

управління. В проектуваному ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць, кабінет директора проектуємо площею 8 м²; офісне приміщення – 12 м²; завідуючого виробництвом – 6 м².

Для зберігання спецодягу передбачено проектування білизняної площею 6 м². Для виробничого та обслуговуючого персоналу в заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць передбачається проектування приміщення персоналу – 10 м², яке слугує для відпочинку, прийому їжі та зборів виробничого персоналу, що обладнується обідніми меблями та умивальником; туалетну кімнату, площею – 5 м²; гардеробу разом з душовими кабінками складає 14 м².

1.7. Технічні приміщення

З технічних приміщень в ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць передбачається проектування теплового вузлу – 6 м². Загальна площа технічних приміщень становитиме 6 м².

1.8. Об'ємно-планувальне рішення

Перелік приміщень ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць на основі яких розраховано корисну, робочу та загальну площі закладу наведено у табл.1.18.

Таблиця 1.18

Перелік приміщень ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Приміщення споживачів		
1	Вестибюль	40
2	Гардероб	10
3	Туалетні кімнати	8
4	Торговельна зала з барною зоною	232
5	Підсобне приміщення бару	5
6	Бенкетна зала	90
7	Дитяча кімната	20
8	Естрада	10
9	Танцювальний майданчик	12

Продовження таблиці 1.18

10	Приміщення для зберігання музичних інструментів	6
11	Кімната офіціантів та адміністратора	10
12	Гридерна	5
13	Аванзала	15
	Разом	463
Виробничі приміщення		
14	Доготівельний цех	20
15	Гарячий цех	19
16	Холодний цех	16
17	Мийна столового посуду та сервізна	19
18	Мийна кухонного посуду	7
19	Приміщення завідуючого виробництвом	6
20	Роздаткова	15
	Разом	102
Складські		
21	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф (2560*2560)	6,2
22	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв (2560*2560)	6,2
23	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії (2560*2560)	6,2
24	Комора сухих продуктів	8
25	Комора вино-горілчаних напоїв	7
26	Комора інвентарю	5
27	Комора та мийна тари	5
28	Приміщення комірника	6
29	Завантажувальна	8
	Разом	57,6
Адміністративно-побутові		
30	Офісне приміщення	12
31	Кабінет директора	8
32	Санвузли для персоналу	5
33	Гардероб для персоналу з душовими кабінами	14
34	Білизняна	5
35	Приміщення персоналу	10
	Разом	54
Технічні приміщення		
36	Тепловий вузол	6
	Разом	6
Всього		682,6

Загальну площу будівлі визначаємо, як суму площ окремих приміщень.

$$S_3 = S_p * k_2, \quad (2.9)$$

де S_p – робоча площа підприємства,

k_2 – коефіцієнт, що враховує поверховість будівлі (1,02–1,15).

$$S_p = S_k * k_1, \quad (2.10)$$

де S_k – корисна площа підприємства,
 k_1 – коефіцієнт, що враховує площу коридорів, проходів,
технічних приміщень (1,1–1,25). Він залежить від потужності та класу
закладу ($k \rightarrow$ тах при малій потужності підприємства, наявності одного
поверху).

Провівши нескладні розрахунки за формулою (2.8 та 2.9) отримуємо
загальну площу будівлі:

$$S_p = 682,6 * 1,1 = 750,86 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_3 = 750,86 * 1,02 = 766,0 \text{ (м}^2\text{)}$$

2. Архітектура. Дизайн.

2.1. Архітектурні рішення. Характеристика території.

Характеристика будівлі

Проектований заклад ресторанного господарства – заміський ресторан скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць запроектовано на трасі Київ-Бровари за адресою Броварський проспект, 44 а, який матиме дитячу кімнату, окрему банкетну залу та пропонуватиме смачні страви та напої скандинавської кухні. Орієнтуватиметься проєктований заміський ресторан на людей, які хочуть у вихідні дні відпочити від суєти та провести приємно час із сім'єю, друзями.

Зручне місце розташування проєктованого закладу ресторанного господарства дозволяє мати зручне транспортне сполучення, як з м. Бровари так і Києвом, що дозволяє в короткий проміжок часу дістатися, як до проєктованого закладу ресторанного господарства так і до місця проживання.

Для проектування заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць передбачається спроектувати одноповерхову будівлю загальною площею 766 м². Екстер'єр будівлі проєктованого заміського ресторану витримано в скандинавському стилі відповідно до концепції закладу, що відображається у використанні природніх матеріалів, дах плоский, будівля вимощена цегляною кладкою, рами під скло зроблено з масивного дерева.

На території заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць планується висаджувати рослини, облаштовувати квітники, декоративні водойми, розарії. Територію навколо заміського ресторану планується огородити живою огорожею рядків низькорослих туй. Пішохідні та автомобільні доріжки будуть вимощені бруківкою з граніту. На прилеглий території навколо закладу виділено окреме місце для дитячого майданчику, зони для відпочинку. Вся територія у вечірню пору освітлюється.

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – заміський ресторан скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць. Площу ділянки під будівництво заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць визначено за формулою (2.1).

$$S_0 = n_z \times N, \quad (2.1)$$

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

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

N – кількість місць у закладі, місць.

$$S_0 = 23 \times 100 = 2300 \text{ м}^2$$

◇ Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 10% з боку Броварського проспекту.

◇ Типи ґрунтів – піщані, намівні.

◇ Глибина промерзання ґрунту 0,9 м.

На ділянці будівництва заміського ресторану виділено наступні зони:

- зона під забудову, площею 766 м^2 , яка розміщена на земельній ділянці, площею 2300 м^2 ;
- упоряджені майданчики перед входом до заміського ресторану, площею 15 м^2 ;
- зона озеленення загальною площею 920 м^2 ;
- зелена захисна смуга шириною 5 м;
- майданчик для стоянки легкових автомобілів, загальною площею 240 м^2 ;
- ширина проїзду становить 3,0 м;
- розворот на площадку, площею 144 м^2 ;
- відстань від автостоянки до будівлі заміського ресторану складає 8 м;
- майданчик для сміттєзбірника, площею 12 м^2 ;
- пішохідні комунікації: основний підхід до заміського ресторану шириною 13 м, пішохідні доріжки шириною 2 м;

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території заміського ресторану «Scandinavia» на 100 місць зображено на кресленні, які надані у додатках до випускного кваліфікаційного проекту. На плані благоустрою заміського ресторану «Scandinavia» також вказані: напрями руху територією (вхід для відвідувачів, персоналу, в'їзди, виїзди), напрями сторін світу. План благоустрою заміського ресторану розроблено у масштабі (М) 1:500 та 1:1000.

Характеристика будівлі

Проектований заміський ресторан скандинавської кухні «Scandinavia» є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням: громадська споруда;
- за ступенем довговічності: не менше 50 років; 2 ступінь;
- за містобудівним значенням: місцевого значення;
- за ступенем вогнестійкості: відноситься до першого ступеню;
- за поверховістю: одноповерхова;
- за конструктивною схемою: будівля з повним каркасом.

В додатках до випускного кваліфікаційного проекту наведено характеристику конструктивних елементів будівлі заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць.

2.2. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі проектованого заміського ресторану

Характеристику зовнішніх інженерних мереж наводимо в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Характеристика зовнішніх інженерних мереж

№ з/п	Назва інженерної мережі	Характеристика	Місце проходження основної траси
1.	Енергозабезпечення	трансформаторна підстанція ТП № 1758	Броварський проспект 16 б
2.	Газопостачання	ГРП - №103	проходить по Броварському проспекту на відстані 20 м від межі території забудови

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання об'єкта до інженерних мереж заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

У заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць передбачається організація виробництва і споживання продукції ресторанного господарства. Загальні витрати електроенергії закладом P визначаються за двома складовими: витрати на технологічні потреби $P_{\text{в}}$, витрати на технічні потреби $P_{\text{т}}$.

Витрати електроенергії технологічним устаткуванням

Витрати електроенергії на технологічні потреби розраховані за укрупненими показниками. Витрати електроенергії для заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць розраховані за укрупненими показниками.

$$P_{\text{жN}} = (P_{\text{зрг}} \cdot N_1 + P_{\text{ас}} \cdot N_2) \cdot T \quad (2.2)$$

де $P_{\text{зрг}}$ – питоме навантаження від функціонування закладу, кВт;

N_1 – кількість місць у заміському ресторані;

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

N_2 – кількість місць на автостоянці;

T – кількість робочих днів заміського ресторану на рік, днів;

$$P_{\text{жN}} = (1,03 \cdot 100 + 10 \cdot 0,05) \cdot 350 = 36225 \text{ кВт}$$

1. Витрати тепла на опалення.

Розрахунок витрат тепла на опалення, $G_{\text{кал}}$, проведено за формулою:

$$Q_0 = q_0 \cdot V_0 \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (2.3)$$

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

V_0 – будівельний об'єм будівлі, $3293,8 \text{ м}^3$, визначений за формулою 2.8:

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \times 3293,8 \times 4490 \times 17,2 \times 1,17 = 104,92 \text{ Гкал}$$

$$V_6 = S_B \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2) , \quad (2.4)$$

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

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3м;

h_2 – висота покрівлі, 1,0 м;

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

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

$$V_6 = 766 \times (3,3 + 1,0) = 3293,8 \text{ м}^3 \quad (2.5)$$

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

$$Q_v = q_v \times V \times T_o \times \Delta t , \quad (2.6)$$

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

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

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, год;

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

$$Q_v = 6,9819 \times 10^{-7} \times 4490 \times 6197,4 \times 17,2 = 334,16 \text{ Гкал}$$

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

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

для зал – $V_n = \Sigma V_{np} \times 4$, (2.7)

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

$$V_{np} = S_{np} \times h_{np}, \text{ м}^3, \quad (2.8)$$

де h_{np} – висота приміщення, м;

S_{np} – площа приміщення, м^2 .

Об'єм повітря для витяжної вентиляції визначається за формулою:

для зал

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

для виробничих приміщень

$$V_a = \Sigma V_{np} \times 6, \text{ м}^3/\text{год}. \quad (2.9)$$

Забезпечення приміщень заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць

Приміщення	Площа, S_{np} , м^2	Висота, h_{np} , м	Об'єм, V , м^3	Витрати повітря на вентиляцію, м^3	
			$V = S_{np} \times H_{np}$	Припливну	Витяжну
Вестибюль	40	3,3	132	528	264
Торговельна зала	254	3,3	838,2	3352,8	1676,4
Бенкетна зала	90	3,3	297	1188	594
Дитяча кімната	20	3,3	66	264	132
Аванзала	15	3,3	49,5	198	99
Приміщення персоналу	10	3,3	33	132	66
Санвузли для персоналу	5	3,3	16,5	----	99
Гардероб для персоналу з душовими кабінами	14	3,3	46,2	----	277,2
Туалетні кімнати для гостей	8	3,3	26,4	----	158,4
Доготівельний цех	20	3,3	66	132	396
Гарячий цех	19	3,3	62,7	125,4	376,2
Холодний цех	16	3,3	52,8	105,6	316,8
Мийна столового посуду та сервізна	19	3,3	62,7	125,4	376,2
Мийна кухонного посуду	7	3,3	23,1	46,2	138,6
Разом				6197,4	4969,8

5. Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води визначено за формулою:

$$B = \frac{q_u^{tot} \cdot U}{1000} \cdot T + B_n, \quad (2.10)$$

де B – загальні витрати води, м^3 .

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

U – кількість місць у заміському ресторані.

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

B_n – витрати води на полив території.

У тому числі витрати гарячої води:

$$B_{г.в.} = \frac{q_u^h \cdot U}{1000} \cdot T \quad (2.11)$$

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

$$B_{г.в.} = (100 \cdot 4) / 1000 \cdot 350 = 140 \text{ м}^3$$

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

$$B_n = \frac{B_k \cdot S_d \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \quad (2.12)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м^3
($B_k = 1.08 \text{ м}^3/\text{год}$);

S_d – площа ділянки під будівництво, м^2 ;

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 .

$$B_n = 1.08 \cdot 1534 \cdot 2 \cdot 187 / 710 = 872,69 \text{ м}^3$$

$$B_{\text{заг}} = (100 \cdot 12) / 1000 \cdot 350 + 872,69 = 1292,69 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод $B_{\text{стічн}}$, м^3

$$B_{\text{стічн}} = p \cdot B_{\text{заг}}, \quad (2.13)$$

$$B_{\text{стічн}} = 1292,69 \cdot 0,85 = 1098,78 \text{ м}^3$$

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

Очікувані потреби заміського ресторану в інженерних ресурсах за рік, розраховані за укрупненими показниками, зводимо у таблицю 2.3.

Таблиця 2.3

**Річні потреби заміського ресторану «Scandinavia»
в інженерних ресурсах**

Вид ресурсу	Річна потреба
Електроенергія	36225 кВт/год
Тепло	439,08 Гкал
Вода	1292,69 м^3
Відведення стічних вод	1098,78 м^3

2.2. Інженерні системи

✓ Система опалення:

У заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць передбачено влаштування системи опалення згідно зі СНіП 2.04.05-91 для підтримання температурного режиму. Теплопостачання передбачено від електричного котла Heatman Maxi 90/380, потужністю 60 кв, та можливістю забезпечити теплом площу до 1000 м².

У приміщеннях: зав виробництва, офісне приміщення, бенкетна зала, дитяча кімната, аванзала, налаштовано повітряну систему опалення із автоматичною системою управління для підтримки в робочий час розрахункової температури і відносної вологості повітря в межах 30–60%.

✓ Система вентиляції (згідно зі СНіП 2.04.05-91)

Видалення повітря з адміністративних та побутових приміщень заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» передбачено з природним спонуканням із виробничих приміщень та санвузлів з механічним спонуканням.

Витяжні вентилятори центральних систем будуть встановлюватися на рівні технічного поверху і передбачені для роботи протягом робочої зміни з автоматичним перемиканням і автоматичним вимиканням 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, з метою доступу до ремонту.

Під час проектування виробничих приміщень заміського ресторану, з метою виключення поширення характерних запахів використано пристрої фільтрації та дезодорації повітря.

Об'єм повітря, м³/год, для місцевих вентиляційних відсмоктувачів визначається за формулою:

$$V_{\text{мвв}} = \Sigma U \cdot \alpha, \quad (2.14)$$

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

α – коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування (22–35 м³/Вт год $\alpha \rightarrow \text{тах}$ для приладів з відкритою нагрівальною поверхнею, для закритих приладів $\alpha \rightarrow \text{мін}$).

Результати розрахунків зведено у таблицю 2.4.

Таблиця 2.4

Витрати повітря місцевими вентиляційними відсмоктувачами

№ за специфікацією	Устаткування	Встановлювана потужність, Вт	Кількість, шт.	Об'єм повітря, м ³ /год
1	Машина для миття столового посуду, KRUPPS 100DB	2,85	1	62,7
2	Пароконвектомат Unox XEVC2011EPR	41,5	1	913
3	Плита електрична Kovinastroj ES-T67/1K-0	12,97	1	453,95
4	Фритюрниця SARO, Profri 88 172-20601	1,3	1	45,5
5	Ванни мийні в мийних посуду, м ³ повітря на годину	300	7	2100
6	Хоспер, Jospet HJX-45MBC	3,5	1	77
Всього				3652,15

✓ Система водопостачання

Система гарячого водопостачання відбуватиметься завдяки електричного котла Heatman Maxi 90/380.

Водопостачання закладу планується забезпечити за рахунок буріння скважини, для чого планується підписати угоду з компанією «CITY BUR», офіс якої розташовано за адресою: м. Київ, вул. Велика Васильківська, 28, офіс 52.

Устаткування внутрішньої системи водопостачання:

- ввід, водопровідний колодязь з засувкою

- водомірний вузол з обвідною лінією та водолічильником
- трубопроводи сталеві водогазопровідні діаметром 15-150 мм
- арматура запірна (вентилі, засувки, прохідні крани, пожежні крани, поплавкові клапани)
- арматура водорозбірна (крани, змішувачі, вентилі, крани пісуарні, крани зливні)
- арматура регульована (триходові крани, регулятори витрат та тиску).

Внутрішня мережа водопостачання буде змонтована зі сталевих водогазопровідних оцинкованих труб, згідно ГОСТ 3262-80. Місця входу трубопроводів холодної та гарячої води в будівлі – централізовані по відношенню до точки трубопроводу. Напорні труби – сталеві, оцинковані, діаметром 50 мм.

Розводка магістральних трубопроводів знаходитиметься під підлогою. В будівлях для технологічних потреб будуть встановлені кільцеві крани діаметром 16 мм, на висоті 1.25 м від рівня підлоги.

Прокладка труб до санітарних приладів: нижня – під підлогою, а до технічного обладнання – згідно його технічного паспорту. Сталеві труби приймаємо для гарячої води. В місці приєднання введень до зовнішньої мережі водопостачання передбачається встановлення колодязів із запірною арматурою для введення при ремонті. Розводка магістральних трубопроводів буде здійснена під підлогою. У середині будинку для технологічних потреб та прибирання приміщень також передбачається встановлення вентилів. Для ремонту діляниць водопровідної мережі передбачається встановлення запірної арматури:

- на всіх розгалуженнях від магістралі;
- на підводах до зливного бачка;
- на розгалуженнях від умивальників;
- перед зовнішніми поливочними кранами.

✓ Система каналізації

В заміському ресторані скандинавської кухні планується встановлення стаціонарної автономної каналізації MaxBoxBio. До складу станції входить надставка висотою 500 мм з оглядовим квадратним люком висотою 300 мм і розміром 900х900 мм. Корпус станції має більшу товщину та посилюється додатковими ребрами жорсткості. Компресор знаходиться в окремому сухому відсіку під загальною кришкою. Таку станцію можна монтувати в ґрунт без використання залізобетонних кілець та додаткового бетонування в зелених та пішохідних зонах. При монтажу в умовах високого рівня ґрунтових вод або значному заглибленні використовується стандартне з/б кільце пригрузу. Для збільшення висоти (заглиблення труби) станції використовуються стандартні квадратні надставки (900х900х250 мм). Очисна станція встановлюється на відстані не менше 5 м від житлової будівлі.

Додаткове обладнання: корзина затримання сміття у приймальний відсік, блок доочищення з біофільтром та у/ф лампою знезараження, сигналізація аварійного рівня (світло-звукова або з GSM-модулем), блок з мішками для накопичення та зневоднення надлишкового мулу, повітряний вихідний фільтр.

Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб Ø 50 мм; стояків, які виконуються з чавунних труб Ø 100 мм;

У гарячому та холодному цехах заміського ресторану скандинавської кухні влаштовано трапи Ø 100 мм, у доготівельному цеху – трапи Ø 100 мм, у мийних столового посуду та кухонного, встановлено трапи Ø 100 мм.

Стоки від побутової та виробничої каналізації збираються та відводяться до вуличної мережі окремо.

Стояки встановлені відкрито – біля стін, або приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту 1 м над дахом будівлі.

✓ Система енергопостачання.

Енергозабезпечення заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць здійснюватиметься від об'єктної (трансформаторної) підстанції №1758 потужністю 750 кВА, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

В заміському ресторані скандинавської кухні на першому поверсі в коридорі знаходиться головний розподільчий щит. Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, прокладається чотири провідна кабельна лінія напругою 380/220В. На головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, запобіжники, вимикачі живильних групових щитів.

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової та 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 РД 34.21.122-87 шляхом заземлення блискавкоприймача, функцію якого виконує металева покрівля будинку. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинку й приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

Система газопостачання

Система газопостачання проектового закладу ресторанного господарства прийнята відповідно до ДБН В.2.5-20-2001, підключена до районного ГРП через трубопровід із сталевий труби високого тиску. У місці введення газопроводу у будівлю закладу, що проектується, встановлено газовий лічильник. У місцях підключення газових приладів встановлено запірні газові крани.

Система сигналізації, зв'язку та телекомунікації

У заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць планується встановити комбіновану систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 (пожежну й охоронну). Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях та інших елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені в залах, коморах для сухих продуктів. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

Також, передбачене влаштування наступних систем: систем комп'ютерної мережі, міського телефонного зв'язку, (можливе встановлення систем супутникового, внутрішнього зв'язку, супутникового, ретрансляційного телебачення).

В заміському ресторані «Scandinavia» на 100 місць передбачається встановлення роутера Wi-Fi у торговельній залі, аванзалі, бенкетній залі, дитячій кімнаті, офісному приміщенні, приміщенні завідуючого виробництвом, приміщенні комірника для бездротового підключення до Інтернет.

2.3. Дизайн

Інтер'єр торговельної зали проектного заміського ресторану передбачається виконати в скандинавському стилі. Інтер'єр ресторану можна буде віднести до категорії «еко-френдлі» завдяки його істинно скандинавському дизайну і використаним природних матеріалів. В інтер'єрі ресторану переважатимуть білі і світлі тони, які розбавлені яскравими плямами. До таких барвистих акцентів можна віднести яскраві бірюзові меблі, а також велику кількість кімнатних рослин в глиняних горщиках. До підбору меблів дизайнери поставилися з особливою ретельністю, вся вона, як правило, має дерев'яну основу і лише де-не-де металевий каркас.

Хочеться відмітити, що затишна атмосфера заміського ресторану визначена в тому, що в інтер'єрі використано багато предметів інтер'єру з дерева, підлога виконана з масиву вибіленого дуба, а всі стіни і стеля також обшиті дерев'яними панелями, пофарбованими в білий колір.

Привертає до себе увагу невелика барна стійка, яка облицьована керамічною плиткою ручної роботи, що також привносить в інтер'єр відтінок екологічності та непідробною натуральності. Більш детальна інформація, щодо інтер'єру проектного заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць наведено в розділі 1 п.1.1.4. (рис.1.3-1.4) випускного кваліфікаційного проекту.

Зовнішня архітектурна композиція

Дальня реклама: Білбоард розташовано на відстані 1000 м по Броварському проспекту, 18 Д, вул. Київська, 1в. На білбоарді на фоні фотографії торговельної зали заміського ресторану та персоналу закладу, у вечірній час буде розміщене запрошення відвідати заміський ресторан скандинавської кухні «Scandinavia» та наведено його адресу.

Ближня реклама розміщена безпосередньо поруч з місцем розташування заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» по Броварському проспекту, як із сторони Києва так і Броварів. На рекламному щиті на фоні фірмових страв, які готують в закладі, буде розміщене запрошення відвідати сучасний заміський ресторан скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць, години роботи закладу, додаткові послуги.

Благоустрій території

На території проектного заміського ресторану скандинавської кухні передбачається висаджувати велику кількість живих квітів, декоративних рослин, карликових дерев.

Замощення підходів доріжок до заміського ресторани вимощені з каменю. Основний підхід до будівлі 15 м, допоміжні пішохідні доріжки 2 м.

Паспорт проекту

Основні показники проекту зведено у табл.2.5.

Таблиця 2.5.

Паспорт проекту заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_{∂}	м ²	2300
2	Площа під забудову, $S_{пов}$	м ²	766
3	Коефіцієнт забудови, κ_z		0,33
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	766
5	Коефіцієнт озеленення, $\kappa_{оз}$		0,4
6	Загальна площа закладу, S_{κ}	м ²	766
7	Будівельний об'єм закладу, $V_{б}$	м ³	3293,8
8	Капітальні витрати за проектом, B_{A+B}	тис. грн.	22262,81
Питомі показники вартості будівництва			
9	Вартість 1 місця	тис. грн.	222,62
10	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	29,06
11	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	6,75

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

Витрати на виконання загально будівельних робіт для створення заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загально будівельних робіт.

$$B_{ЗБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K, \quad (2.15)$$

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

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

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

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

$$B_{ЗБР} = 100 \times 2533 \times 1,0 \times 28 = 7092,4 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загально будівельних робіт є витратами за підрозділом 1 зведеного кошторисного розрахунку (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

Зведений кошторисний розрахунок заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	1% від вартості будівництва за підрозділом 2	118,21
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загально будівельні роботи	60%, підрозділ 2	7092,4
2.2	електротехнічні	6%, підрозділ 2	709,24
2.3	сантехнічні	5%, підрозділ 2	591,03
2.4	зв'язок та сигналізація	2%, підрозділ 2	236,41
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27%, підрозділ 2	3191,58
	Разом за підрозділом 2	100%, підрозділ 2	11820,67
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	5%, підрозділ 2	591,03
4	Об'єкти енергетичного господарства	1%, підрозділ 2	118,21
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2%	23,64
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	591,03
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	354,62
	Разом за підрозділами 1–7		13617,41
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	204,26
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	503,84
	Разом за підрозділами 1–9		14325,51
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	272,35
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	57,30
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	680,87
	Усього: Базисна вартість будівництва		15336,03
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43%, сума за підрозділами 1–9	6159,97
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	766,8
	Усього за розділом Б:		6926,77
Загалом сума витрат на будівництво		В_{А+Б}	22262,81

Двадцять два мільйона двісті шістьдесят дві тисячі, вісімсот десять гривень

Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Проектований заклад ресторанного господарства – заміський ресторан скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію даного об'єкта відбувається відповідно до вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 13.04.2011 р. №461 (зі змінами та доповненнями Постанови Кабінету Міністрів України від 28.12.2011 р. №1390, від 18.01.2012 р. №43, від 15.08.2012р. №757, від 30.10.2013 р. №918, від 01.10.2014 р. №512).

Прийняття об'єкта в експлуатацію, що належить до I-III категорії складності, та об'єктів, будівництво яких здійснено на підставі будівельного паспорта, проводиться шляхом реєстрації Державною архітектурно-будівельною інспекцією та її територіальними органами (далі – Інспекція) поданої замовником декларації про готовність об'єкта до експлуатації (далі – декларація).

На об'єкті повинні бути виконані усі передбачені проектною документацією згідно із державними будівельними нормами, стандартами і правилами роботи, а також змонтоване і випробуване все обладнання. Датою прийняття в експлуатацію об'єкта є дата реєстрації декларації або видачі сертифіката. Експлуатація об'єктів, не прийнятих в експлуатацію, забороняється.

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

Підключення об'єкта, прийнятого в експлуатацію, до інженерних мереж здійснюється відповідно до Закону України «Про регулювання містобудівної діяльності» протягом десяти днів з дня відповідного звернення замовника до осіб, які є власниками відповідних елементів інженерної інфраструктури або здійснюють їх експлуатацію.

Замовник зобов'язаний протягом семи календарних діб з дня прийняття в експлуатацію об'єкта:

- подати копію декларації або сертифіката місцевому органу виконавчої влади або органу місцевого самоврядування за місцезнаходженням об'єкта для подання такими органами інформації про прийнятий в експлуатацію об'єкт до органу державної статистики за формами, передбаченими звітно-статистичною документацією;
- поінформувати державні органи у сфері пожежної та техногенної безпеки про введення в експлуатацію об'єкта.

У разі втрати або пошкодження декларації чи сертифіката Інспекція видає безоплатно дублікат зареєстрованої декларації чи дублікат сертифіката протягом десяти робочих днів після надходження від замовника відповідної заяви з підтвердженням розміщення ним у засобах масової інформації повідомлення про втрату чи поданням пошкоджених декларації або сертифіката.

Відомості щодо зареєстрованих декларацій та виданих сертифікатів вносяться до єдиного реєстру отриманих повідомлень про початок виконання підготовчих і будівельних робіт, зареєстрованих декларацій про початок виконання підготовчих і будівельних робіт, виданих дозволів на виконання будівельних робіт, зареєстрованих декларацій про готовність об'єкта до експлуатації та виданих сертифікатів, відмов у реєстрації таких декларацій та у видачі таких дозволів і сертифікатів (далі – єдиний реєстр).

Процес реєстрації декларації та видачу сертифіката наведено у додатках до випускного кваліфікаційного проекту.

Охорона навколишнього середовища

На виконання ст.10 Закону України «Про охорону навколишнього середовища» проект заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць відповідатиме екологічним вимогам. Відповідність проекту забезпечуватиметься шляхом розроблення й погодження у складі проектної документації матеріалів оцінки впливу на навколишнє середовище.

Згідно до ДБН А2.2-1-2003 розділ ОВНС повинен містити такі підрозділи:

- підстави для проведення ОВНС;
- фізико - географічні особливості району і майданчика будівництва об'єкта проектування;
- загальна характеристика об'єкта проектування;
- оцінка впливів планової діяльності на навколишнє природне середовище;
- оцінка впливів планової діяльності на навколишнє соціальне середовище;
- оцінка впливів планової діяльності на навколишнє техногенне середовище;
- комплексні заходи щодо забезпечення нормативного стану навколишнього середовища;
- оцінка впливів на навколишнє середовище під час будівництва;
- заява про екологічні наслідки діяльності;
- заява про наміри.

Велика увага приділятиметься охороні навколишнього середовища від забруднення. Для цього у доготівельному цеху на стоках ванни для миття овочів встановлюються піскоуловлювачі. В гарячому, мийній столового посуду встановлюються жиру уловлювачі. Виробнича каналізаційна система після виходу за межі будівлі потрапляє в спец колодязі. Які теж систематично очищають. Тільки після цього виробничі стоки потрапляють до міської каналізаційної системи.

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

Цивільний захист.

Створення системи управління охороною праці

Охорона праці — це система правових, соціально економічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних і лікувально-профілактичних

заходів та засобів, спрямованих на збереження здоров'я і працездатності людини в процесі праці. Створення СУОП в проектованому заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць здійснюється шляхом послідовного визначення мети роботи об'єкта і органів управління, завдань і заходів з охорони праці, функцій і методів управління, побудови організаційної структури управління, складання організаційно-методичної документації.

Згідно з Законом України “Про охорону праці” та враховуючи кількість персоналу, організовуємо необхідну систему управління охороною праці у заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць (табл. 2.7).

Таблиця 2.7

**Система управління охороною праці у заміському ресторані
скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць**

Кількість працюючих закладу ресторанного господарства	Система управління охороною праці
50 осіб	Служба охорони праці -керівник служби охорони праці; - інспектори за додержанням вимог з охорони праці, вповноваженні трудового колективу.

За невиконання вимог охорони праці відповідальні особи несуть дисциплінарну, адміністративну, карну відповідальність. Служба охорони праці підпорядковуватиметься безпосередньо директору закладу, що проектується.

Оскільки в проектованому закладі ресторанного господарства «Scandinavia» працює 50 осіб, то ми створюємо службу охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04), яка підпорядковуватиметься безпосередньо директору заміського ресторану «Scandinavia» на 100 місць.

Документація при організації служби охорони праці

В таблиці 2.8. наведено перелік необхідної документації при організації системи управління охороною праці в закладі, що проектується.

Таблиця 2.8

**Перелік документації при організації системи управління охороною праці
заміського ресторану «Scandinavia» на 100 місць**

Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби охорони праці № 1 від 16.11.18 р.
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві затверджено наказом власника № 2 від 17.11.18 р.
	Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника № 3 від 18.11.18 р.
Комісія з питань охорони праці	1.Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр. № 1 від 19.11.18 р.
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства (НПАОП 0.00-4.09-07) затверджене наказом власника № 4 від 20.11.18 р.
Для всіх підприємств	1.Розпорядниця:
	2. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 5 від 21.11.18 р.
	3. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника № 6 від 22.11.18 р.
	4. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника № 7 від 23.11.18 р.
	5. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника № 8 від 24.11.18 р.
	6. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджені наказом власника № 9 від 25.11.18 р.
	7. Колективний договір між адміністрацією та вповноваженим представником трудового колективу від 26.11.18 р.
	8. Трудовий договір, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
	9. Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
	10. Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи плани, схеми

Уся документація, яка буде зберігатися в службі з охорони праці заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць в належному стані, зручному для користування. При необхідності або у випадку контролю підприємства органами державного нагляду. У випускному кваліфікаційному проекті розроблено структурну схему управління охороною праці заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць та план заходів з охорони праці.

Управління охороною праці в заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць наведено у вигляді рисунку 2.1.



Рис. 2.1. Схема управління охороною праці заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць

Вимоги до ділянки та території

Прилегла територія проектованого заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць прибиратиметься 2 рази протягом доби. В теплу пору року, територія поливатиметься водою для запобігання

пилоутворення. В зимній період, всі пішохідні зони посипатимуться сіллю та піщаною сумішшю, для боротьби з ожеледицею.

У північній частині ділянки облаштовано площадку для сміттєзбірників, обмежену по периметру бордюром та насадженнями. Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту. Відстань від сміттєзбірників до будівлі заміського ресторану скандинавської кухні та місць відпочинку становить 30 метрів.

Протипожежні розриви між будівлею заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» та прилеглими до нього спорудами складають 30 м. Проектом передбачено під'їзд пожежних машин до будинку заміського ресторану скандинавської кухні у північній та західній частині ділянки під будівництво. Оскільки довжина проектного закладу ресторанного господарства складає 30 метрів, проектом передбачений пожежний проїзд навколо усієї будівлі; проїзд до гідрантів, розташованих на відстані 20 метрів від західного та північного кута будівлі закладу, що проектується.

Гігієна праці

Для проектування заміського ресторану «Scandinavia» на 100 місць передбачено проектування окремої одноповерхової будівлі, загальною площею 766 м², яка розділена на зони: приміщення для відвідувачів; адміністративно-побутові приміщення; технічні приміщення; виробничі приміщення. Матеріали, які використовуватимуться для внутрішнього оздоблення приміщень закладу добиратимуться з числа таких, які мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи, щодо застосування у будівництві громадських будинків.

Площа приміщення заміського ресторану скандинавської кухні на одного працівника згідно до санітарних норм не менше 4,5 м², об'єм – 15 м³. Відповідно до НПАОП 0.00-1.31-10 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відеотерміналом повинна становити не менше 6,0 м³, об'єм –

20 м³. Площа та обсяг виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце, наведено у таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Площа та обсяг виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце в заміському ресторані скандинавської кухні на 100 місць

Приміщення	Площа, м ²	Кількість працюючих у змiну	На одного працюючого	
			площа, м ²	обсяг, м ³
Торговельна зала	254	11	23,09	76,19
Дитяча кімната	20	1	20	66
Бенкетна зала	90	2	45	148,5
Доготівельний цех	20	2	10	33
Гарячий цех	19	4	4,75	15,67
Холодний цех	16	2	8	26,4
Мийна столового посуду та сервізна	19	1	19	62,7
Мийна кухонного посуду	7	1	7	23,1
Приміщення завідуючого виробництвом	6	1	6	19,8
Офісне приміщення	12	2	6	19,8
Кабінет директора	8	1	8	26,4

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» визначено параметри метеорологічних умов, які необхідні забезпечити на робочих місцях (табл. 2.10.)

Таблиця 2.10

Заходи і засоби працівників у виробничих приміщеннях заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць

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

Продовження таблиці 2.10

Гарячий цех, мийна столового посуду та сервізна, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Окис вуглецю	4	Верхні дихальні шляхи	20	Може мати загальну токсичну дію	Витяжні системи, вуглецеві маски
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	Верхні дихальні шляхи	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Марлеві пов'язки
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Верхні дихальні шляхи	6	Може руйнувати зубну емаль та подразнювати шкірний покрив	Марлеві пов'язки
Мийна столового посуду та сервізна, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	3	Алергени	Марлеві пов'язки та витяжні системи

Протягом дня у всіх приміщеннях проектного закладу ресторанного господарства здійснюватиметься вологе прибирання. Один раз на чотири місяці в закладі проводитиметься проведення профілактичної обробки проти комах та гризунів.

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць (табл.2.11) визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях (оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря у робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи відповідно до ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень»).

Таблиця 2.11

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Приміщення	Холодний та перехідний період			Теплий та перехідний період		
	t, °C	f, %	V, м/с	t, °C	f, %	V, м/с
Торгівельна зала	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,2
Бенкетна зала	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,2
Дитяча кімната	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,2
Виробничі цехи	17-19	40-60	0,1	20-22	40-60	0,3

Продовження таблиці 2.11

Мийні столового та кухонного посуду	17-19	40-60	0,1	20-22	40-60	0,3
Складські приміщення	12-15	40-60	0,1	12-15	40-60	0,3
Адміністративні приміщення	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

Приміщення заміського ресторану скандинавської кухні на 100 місць облаштовані системою загально обмінної припливно-витяжної вентиляції зі штучним спонуканням, робочі місця у приміщенні теплової обробки кулінарної продукції оснащені системою місцевої вентиляції зі штучним спонуканням. Усі підсобні приміщення заміського ресторану скандинавської кухні, а також загальні коридори й холи мають штучне й природне освітлення, що відповідає характеру зорової роботи.

В табл. 2.12 визначено оптимальну систему освітлення заміського ресторану на 100 місць виходячи з точності виробничих процесів.

Таблиця 2.12

Норми та якісні показники освітлення

Виробничі приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		штучне освітлення, лк	природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Торговельна зала	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Банкетна зала	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Дитяча кімната	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Доготівельний цех	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Холодний цех	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Гарячий цех	Штучне, природне	200	0,9
Мийна кухонного посуду	Суміщене: природне, штучне	200	0,9

Мийні столового посуду та сервізна	Штучне	200	-
Офісне приміщення	Суміщене: природне, штучне	300	0,9

В виробничих приміщеннях заміського ресторану використані багатолампові світильники. В коридорах – норма освітлення 30 та 20 лк; в душових – світильники ФП (50 лк) в коморах – освітлення від 10 до 30 лк.

На підприємстві передбачене аварійне освітлення (для продовження роботи при раптовому вимкненні робочого освітлення та для евакуації людей). Найменше освітлення для продовження роботи складає 5% від робочого освітлення. Для охоронного освітлення площадок закладу харчування застосовується освітленість 30 лк, для робочого освітлення – 300 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях – 15 лк, на відкритих площадках 10 лк.

Допустимий рівень шуму в виробничих цехах не має перевищувати 87 дБ згідно нормування ДСН 3.3.6.037-99. Покращення умов праці, створення сприятливих умов для працівників проводиться за рахунок усунення несприятливих і шкідливих факторів і використання засобів механізації і автоматизації виконанні важкої, ручної праці. Такі заходи передбачені при монтажі та експлуатації настільного та підлогового устаткування і вентиляційної системи з метою зниження рівнів шуму:

- при встановленні устаткування на підлозі, що може бути джерелом шуму і вібрації (універсальний привід), використовуються звуко- і вібропоглинаючі фундаменти;

- при встановленні настільного устаткування (барний комбайн, машина для нарізання овочів, слайсер), що є джерелом вібрації, надійно закріплюють дане устаткування на столах, а також встановлюють устаткування на вібропоглинаючі килимки, які виготовлені з пористо-гумових матеріалів.

- Для зниження шуму, який створюється при роботі механічного,

холодильного устаткування, вентиляторів, на повітропроводах встановлені глушники на амортизаторах.

- Інтенсивність шуму в торгових залах, вентиляторах та виробничих приміщеннях зменшується за допомогою використання для стель та стін звукопоглинаючих матеріалів.

У виробничих приміщеннях заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia», в яких на робочих місцях неможливо встановити регламентовані інтенсивності теплового опромінення працюючих через технологічні вимоги, технічну недосяжність або економічно-обґрунтовану недоцільність, використовують обдування, повітряне душення тощо. При інтенсивності теплового опромінення понад 350 Вт/м² та опромінення понад 25% поверхні тіла, тривалість неперервної роботи зменшується.

Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Електробезпека

Категорії приміщень за ризиком ураження електричним струмом поділяються на:

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

Таблиця 2.13

Засоби та заходи щодо забезпечення безпечної експлуатації устаткування

Засоби забезпечення безпечної експлуатації устаткування	Характеристика засобів
Запобіжні пристосування	В закладі будуть застосовуватися спеціальні реле, кінцеві вимикачі обладнання, які призначені для попереджування відключення та при несправності обладнання.
Блокуючі пристрої	На устаткуванні будуть встановлені механічні блокуючі пристрої, які запобігатимуть включенню устаткування в неробочому стані.

В додатках до випускного кваліфікаційного проекту наведено заходи щодо захисту від ураження електричним струмом.

Пожежна безпека

Приміщення відвідувачів, виробничі, складські приміщення проектного заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» оснащені системами автоматичної пожежної сигналізації та переносними вогнегасниками.

Для проектного заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» визначається з розрахунку 1 вогнегасник на 70 м², приміщення або 1 вогнегасник на 20 м погонних коридору. Тип та кількість вогнегасників наведений в таблиці 2.14.

Таблиця 2.14

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		тип	кількість
Завантажувальна	Д	ВП – 5	1
Доготівельний цех	Д	ВВК – 5	1
Гарячий цех	Г	ВВК – 5	1
Холодний цех	Д	ВВК – 5	1
Коридори (39 м)	Д	ВП – 5	2
Торговельна зала	В	ВП – 5	4
Дитяча кімната	В	ВП – 5	1
Банкетна зала	В	ВП – 5	1
Вестибюль	В	ВП – 5	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВП-5	1
Мийна столового посуду та сервізна	Д	ВВК-5	1
Адміністративно-побутові приміщення	В	ВП – 5	5

Евакуація людей із приміщень та будівель

У всіх будівлях і спорудах заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на випадок пожежі передбачається евакуація людей з приміщень, що горять, через так звані евакуаційні виходи.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі закладу – 3 (завантажувальна, вхід для персоналу, вхід до закладу). Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні або на сходову клітку 25 метрів.

Евакуаційні шляхи (коридори, проходи, виходи, площадки, тамбури тощо) забезпечуватимуть у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться в приміщеннях будівель і споруд протягом 1,25 хвилини.

План евакуації наведений у додатках до випускного кваліфікаційного проекту.

Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць за типовою структурою створюють систему цивільного захисту.

Начальником цивільного захисту є керівник заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць, який відповідає за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також рятувальними та іншими невідкладними роботами.

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

Наказом начальника цивільного захисту заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць призначено адміністратора закладу.

Органом управління цивільними захистом є штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу; одночасно він є першим заступником начальника цивільного захисту заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia». Штаб цивільного захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об'єкті.

В таблиці 2.15 наведено план заходів цивільного захисту заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на основі якого і відбуватиметься цивільний захист населення.

Таблиця 2.15

План заходів цивільного захисту заміського ресторану «Scandinavia»

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Термін виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Директор	2018 р.
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Директор Шеф-кухар	2018 р.
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Директор	2018 р.
4	Розроблення і затвердження заходів техногенного та протипожежного захисту ресторану	Директор	2018 р.
5	Підготування керівного складу та працівників ресторану в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсів	Директор	За окремим планом
6	Розроблення та розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Адміністратор	2018 р.
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Директор	2018 р.
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану ресторану	Директор	2018 р.
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу ресторану	Директор	Не рідше як двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Директор	2018 р.

3. Управління. Економіка.

3.1. Організаційно-правова форма господарювання

3.1.1. Визначення та обґрунтування організаційно-правового статусу ресторану скандинавської кухні «Scandinavia»

Заміський ресторан скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць, планується спроектувати на трасі Київ-Бровари за адресою Броварський проспект, 44а. Функціонування проектного заміського ресторану «Scandinavia» на 100 місць відбуватиметься відповідно до встановлених законодавчих процедур на підставі Господарського кодексу України.

Для створення та реєстрації проектного заміського ресторану «Scandinavia» на 100 місць необхідно підготувати всі необхідні документи згідно із законодавством. В таблиці 3.1. наведено підготовчий пакет документації для створення заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць у формі товариства з обмеженою відповідальністю.

Таблиця 3.1

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

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

Продовження таблиці 3.1

8	Рахунки про сплату внеску до статутного капіталу	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного капіталу товариства.
9	Довідка СЕС	Погодження асортименту харчових продуктів, що виробляються та реалізуються. Висновок на вибір земельної ділянки під будівництво Висновок проект будівництва Погодження введення в експлуатацію закінчених робіт Дозвіл для виробників харчових продуктів
10	Довідка МНС	Дозвіл на початок роботи новобудови, введення в експлуатацію нових об'єктів іншого призначення
11	Дозвіл торгового відділу районної адміністрації	Дозвіл на здійснення торгівлі ресторану
12	Виписка з ЄДР	Ліцензія на право виробництва й реалізації продуктів харчування в сфері ресторанного господарства

Відповідно до законодавства України, під «державною реєстрацією юридичних осіб» слід розуміти засвідчення факту створення або припинення юридичної особи, а також вчинення інших реєстраційних дій, які передбачені законодавством України, шляхом внесення відповідних записів до Єдиного державного реєстру.

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Scandinavia» на 100 місць, які необхідні адміністрації для започаткування роботи наводимо у вигляді таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Scandinavia»

№ з/п	Процедури	Назва державного органу, що має надати дозвіл
1.	Погодження архітектурно-планувального рішення проекту органами санітарного контролю	СЕС та ветеринарна служба
2.	Погодження асортименту проектного закладу ресторанного господарства органами санітарного контролю	Органи санітарного контролю
3.	Отримання дозволу на розміщення проектного закладу ресторанного господарства	Державне архітектурно-будівельне управління
4.	Погодження графіка роботи проектного закладу ресторанного господарства	Відділ економіки при районній раді
5.	Отримання ліцензій на право торгівлі алкогольними напоями, тютюновими виробами та ін.	Державний департамент з питань адміністрування акцизного збору і контролю
6.	Отримання дозволу органів санітарного контролю на початок роботи проектного закладу ресторанного господарства	Відділ економіки при районній раді, СЕС

7.	Отримання дозволу органів пожежного контролю на початок роботи проектного закладу ресторанного господарства	МНС
8.	Реєстрування платника податків	Державна фіскальна служба
9.	Отримання торгових патентів	Відділ оподаткування прибутку
10.	Постановка на облік в Єдиному державному реєстрі підприємств та організацій України	Органи державної виконавчої влади
11.	Отримання ліцензій в регіональному управлінні Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю	Регіональне управління Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю
12.	Постановка на облік у фондах соціального страхування на випадок безробіття	Єдиний соціальний внесок
13.	Отримання дозволу місцевого органу влади на відкриття проектного закладу ресторанного господарства	Органи державної виконавчої влади

Товариство з обмеженою відповідальністю – це підприємство, яке створюється одним або кількома особами для отримання прибутку. Сьогодні ТОВ є однією з найпопулярніших і затребуваних форм ведення бізнесу. Однак перед тим як реєструвати ТОВ, необхідно ознайомитися з перевагами та недоліками ТОВ.

Основні переваги ТОВ порівняно з іншими організаційно-правовими формами підприємницької діяльності полягають:

- у спрощеному способі реєстрації;
- у можливості ведення опосередкованої підприємницької діяльності;
- у мінімальному фінансовому ризику для учасників, оскільки в ТОВ більш захищені майнові права;
- у можливості розширення бізнесу і залучення в нього інвестицій;
- у можливості участі товариства з обмеженою відповідальністю в інших господарських товариствах;
- в можливості створення системи органів управління, що відповідають специфіці діяльності і розмірами фірми;
- у можливості непропорційного розподілу прибутку серед учасників організації;

- у можливості визначення ступеня впливу кожного члена ТОВ на процес прийняття ключових рішень;
- у відсутності необхідності публікації документів, що відображають діяльність підприємства;
- у праві іноземні юридичні і фізичні особи бути засновниками ТОВ
- у відсутності обмежень щодо розміру статутного фонду;
- у можливості використання спрощеної системи оподаткування; внеском у статутний фонд можуть бути грошові кошти, майно або цінні папери.

До недоліків ТОВ можна віднести:

- загальне число учасників товариства не може перевищувати 50 чоловік;
- будь-яка зміна складу членів суспільства, пропорцій їх часток у статутному капіталі або управлінської структури організації передбачає обов'язкове внесення змін в пакет установчих документів.
- При створенні ТОВ необхідно вивчити об'єктивну інформацію про його особливості з тим, щоб максимально використати його переваги і зменшити вплив можливих недоліків.

Отже, зважаючи на вищенаведені факти переваг та недоліків ТОВ можемо зробити висновок, що проектування заміського ресторану у формі товариства з обмеженою відповідальністю є доцільним.

Відповідальність ТОВ «Scandinavia» в цілому та його учасників зокрема обмежується розміром та частками статутного капіталу. Статутний капітал ТОВ «Scandinavia» може бути сформований декількома шляхами: за допомогою майнових внесків та/або за допомогою грошових внесків учасників підприємства.

Формування статутного капіталу майном передбачає відчуження майна засновників у власність ТОВ «Scandinavia». Формування статутного капіталу за рахунок грошових внесків передбачає внесення відповідної суми грошових коштів на рахунок підприємства. Законодавством України передбачена

можливість формування статутного капіталу ТОВ «Scandinavia» не в повному обсязі від зазначеного.

Отже, статутний капітал ТОВ «Scandinavia» може бути сформований не менше ніж на 60% від суми зазначеної в статутних документах, протягом 6 місяців. В такому випадку засновники зобов'язані сформувати статутний капітал ТОВ «Scandinavia» в повному обсязі в зазначений законодавством для цього термін. Статутний капітал ТОВ «Scandinavia» складатиметься з власних коштів співвласників закладу та буде – 28017,30 тис. грн.

3.1.2. Організаційна структура

Конструювання управлінської моделі проєктованого закладу ресторанного господарства «Scandinavia» на 100 місць відповідно до обраної організаційно-правової форми закладу регламентується положеннями Господарського Кодексу України. Управління ТОВ «Scandinavia» на 100 місць здійснюється відповідно Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.18 р. № 2275-VIII.

У ТОВ «Scandinavia» на 100 місць передбачено створення виконавчого органу управління у вигляді одноособового директора, який діє від імені товариства у встановлених межах.

Управління ТОВ «Scandinavia» на 100 місць планується побудувати на основі лінійно-функціональної структури ієрархічного типу, основою якої є організація функціональних підсистем із внутрішньою ієрархією, що сприяє розподілу управлінської праці і підвищує ефективність управління підприємством.

Організаційну структуру заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць наведено у вигляді рис.3.1.

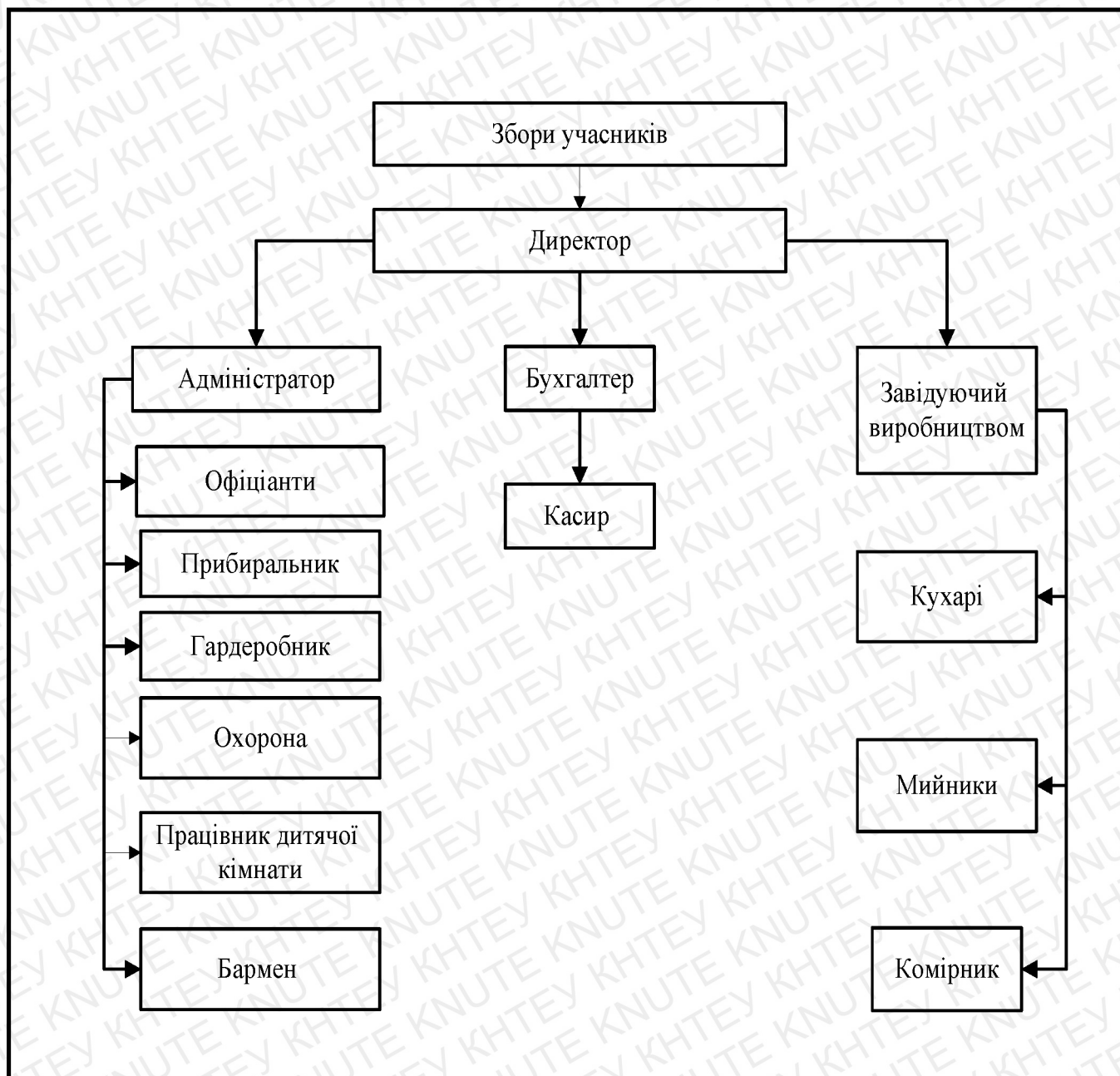


Рис. 3.1. Організаційна структура управління
ТОБ «Scandinavia» на 100 місць

В таблиці 3.2. наводимо розподіл управлінських функціональних обов'язків для новоствореного ТОБ «Scandinavia» на 100 місць.

Таблиця 3.3

Повноваження органів управління ТОБ «Scandinavia»

№ з/п	Рівень управління	Назва органу управління	Завдання до вирішення
1.	Вищий (стратегічний) рівень	Директор	Визначають пріоритетні напрямки розвитку та діяльності закладу, а також приймають ключові рішення відносно майбутнього та в процесі управління закладу

2.	Середній (функціональний) рівень	• Бухгалтер • Адміністратор • Завідуючий виробництвом	Займаються вирішенням питань по напрямках своєї діяльності та координують і контролюють їх виконання на нижчому рівні.
3.	Нижчий (операційний) рівень	• Кухарі • Бармен • Офіціант • Працівник дитячої кімнати • Прибиральник • Охоронець • Касир • Мийники посуду • Гардеробник	Займається впровадженням різноманітних завдань, отриманих з рівня вище, виконанням, контролем за їх виконанням та вирішенням поточних проблем на підприємстві.

Призначення на посаду директора в проектованому закладі ресторанного господарства «Scandinavia» на 100 місць здійснюватиметься через укладання трудового контракту на 5 років, де передбачатимуться підстави можливості його дострокового розірвання. Керівник заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць вирішувати всі питання роботи закладу самостійно та на свій розсуд, за винятком віднесених Статутом до компетенції зборів учасників.

Елементом структури управління є адміністрація проектованого заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць, очолена директором підприємства, яка виконує керівництво діяльністю колективу відповідно до своїх обов'язків та прав. Уся діяльність управлінського апарату спрямована на безперебійний ритм роботи та покращення економічних показників закладу.

Права та обов'язки адміністрації проектованого закладу ресторанного господарства «Scandinavia» на 100 місць визначаються спеціальними інструкціями та правилами внутрішнього розпорядку, які знаходяться на підприємстві.

В управлінні ТОВ «Scandinavia» на 100 місць для покращення внутрішнього мікроклімату серед учасників виробничого процесу закладу

доцільно використовувати увесь спектр методів управління: організаційно-розпорядчих (накази, розпорядження, вказівки тощо), економічних (фінансове планування), соціально-психологічних (формування сприятливого клімату в організації).

3.1.3. Розробка штатного розкладу ТОВ «Scandinavia»

Чисельність персоналу ТОВ «Scandinavia» на 100 місць визначається обсягами діяльності закладу, розробленою виробничою програмою (розділ 1 випускного кваліфікаційного проекту). Загальна характеристика складу та профілю людських ресурсів ТОВ «Scandinavia» на 100 місць наведено в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Профіль людських ресурсів ТОВ «Scandinavia»

Посада	Загальна чисельність, осіб	Вік (років)	Зайнятість	Рекомендований стаж роботи (років)	Рівень освіти
Адміністративно-управлінський персонал, всього, у т.ч.	4				
Директор	1	35-45	Постійно	5-10	Повна вища
Головний бухгалтер	1	25-40	Постійно	3-5	Вища економічна
Адміністратор зали	2	25-35	Постійно	3-5	Середня спеціальна
Виробничий персонал, всього, у т.ч.	37				
Зав. Виробництвом	1	30-45	Постійно	5-10	Вища спеціальна
Кухар V р.	7	25-45	Постійно	3-5	Середня спеціальна
Кухар IV р.	9	25-45	Постійно	3-5	Середня спеціальна
Офіціанти	14	25-45	Постійно	3-5	Середня спеціальна
Бармен	2	25-35	Постійно	3-5	Середня спеціальна
Працівник дитячої кімнати	2	25-35	Постійно	3-5	Середня спеціальна
Касир	2	25-45	Постійно	3-5	Середня спеціальна
Допоміжний персонал, всього	9				

Продовження таблиці 3.4

Мийник посуду	2	25-45	Постійно	-	Середня
Прибиральник	2	25-50	Постійно	-	Середня
Гардеробник	2	25-50	Постійно	-	Середня
Охоронець	2	25-45	Постійно	-	Середня спеціальна
Комірник	1	25-35	Постійно	3-5	Середня спеціальна

Для вдосконалення управлінням проектного ТОВ «Scandinavia» на 100 місць, керівництвом закладу використовуватимуться заходи стимулювання роботи персоналу: матеріальні (підвищення заробітної плати, виплата процентів із продажів, одноразові премії, компенсації); адміністративні (переведення на іншу посаду, моральні оголошення подяк із занесенням у трудову книжку працівника).

Проект штатного розкладу проектного ТОВ «Scandinavia» на 100 місць з урахуванням посад наведено у вигляді таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «Scandinavia»

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
1	Адміністративно-управлінський персонал, всього	4
1.1.	Директор	1
1.2.	Головний бухгалтер	1
1.3.	Адміністратор зали	2
2	Виробничий (операційний) персонал, всього	37
2.1	Зав. Виробництвом	1
2.2	Кухар V р.	7
2.3	Кухар IV р.	9
2.4	Офіціанти	14
2.5.	Бармен	2
2.6.	Працівник дитячої кімнати	2
2.7.	Касир	2
3	Допоміжний персонал, всього	9
3.1	Мийник посуду	2
3.2.	Прибиральник	2
3.3.	Гардеробник	2
3.4.	Охоронець	2
3.5	Комірник	1
	Разом по закладу	50

3.2. Економічне обґрунтування інвестиційного проекту

3.2.1. Обґрунтування операційних доходів ТОВ «Scandinavia»

Обґрунтування обсягів операційних доходів ТОВ «Scandinavia» на 100 місць провадилась на основі денного обсягу реалізації з урахуванням розробленого плану-меню, у якому зазначається асортимент страв, що реалізуються, та їх ціна. На першому етапі роботи ТОВ «Scandinavia» на 100 місць планується встановити націнку у розмірі 200%.

Для розрахунку доходів від реалізації продукції, насамперед, визначали типові страви, які мають найбільший попит та відповідно більше реалізуються і мають середню ціну у групі страв. Результати розрахунку середніх цін по групах страв із використанням методу середньої зваженої ціни наведено у додатках до випускного кваліфікаційного проекту (додаток К).

Розрахунок планового обсягу операційних доходів від реалізації продукції та товарів ТОВ «Scandinavia» наведено в табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ТОВ «Scandinavia» на 2018 рік

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць		Товарообіг за рік	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	1518			45540	3267,71	531300	38123,3
Фірмові страви	56	103,34	5,79	1680	173,61	19600	2025,46
Холодні страви та закуски	536	98,1	52,58	16080	1577,45	187600	18403,56
Гарячі закуски	85	100,88	8,57	2550	257,24	29750	3001,18
Супи	51	58,92	3,00	1530	90,15	17850	1051,72
Основні страви та гарніри	338	79,62	26,91	10140	807,35	118300	9419,05
Соуси	85	13,01	1,11	2550	33,18	29750	387,05
Десерти	112	31,13	3,49	3360	104,60	39200	1220,30
Гарячі напої	170	27,42	4,66	5100	139,84	59500	1631,49
Напої власного виробництва	85	33,06	2,81	2550	84,30	29750	983,54
Закупні товари	282			8460	529,76	98700	6180,53
Охолоджувальні напої та соки	85	24,6	2,09	2550	62,73	29750	731,85

Продовження таблиці 3.6

Вино-горілчані напої	112	125,88	14,10	3360	422,94	39200	4934,30
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби	85	17,29	1,47	2550	44,09	29750	514,38
Разом по закладу	1800			54000	3797,47	630000	44303,9

Загальний обсяг валового товарообігу на плановий рік по ресторану французької кухні «Scandinavia» на плановий 2018 рік становитиме **44303,9** тис. грн.

3.2.2. Основні засоби

Обґрунтуємо обсяги та структуру операційних активів закладу ресторанного господарства, що буде використовуватись у операційній діяльності ТОВ «Scandinavia». Склад, структуру та вартість основних засобів ТОВ «Scandinavia» наведено у табл.3.7.

Таблиця 3.7

Склад, структура та вартість основних засобів ТОВ «Scandinavia»

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Мінімально допустимі строки використання, років	Всього тис.грн.
1. Будівлі, споруди	22262,81	20	1113,14
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:			
2.1. Холодильне обладнання	294,87	5	58,97
2.2. Механічне обладнання	849,23	5	169,85
2.3. Теплове обладнання	1064,49	5	212,90
2.4. Торговельне обладнання	486,54	5	97,31
2.5. Вимірювальні прилади	345	2	172,50
3. Меблі, інше офісне обладнання	339,1	4	84,78
4. Автотранспорт	550	5	110,00
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	477,69	2	238,85
6. Телефони	20,64	2	10,32
7. Інструменти, прилади, інвентар	29,49	4	7,37
8. Багаторічні насадження	58,97	10	5,90

Продовження таблиці 3.7

9. Інші основні засоби	353,85	12	29,49
10. Малоцінні необоротні матеріальні активи	294,87	-	294,87
11. Тимчасові споруди	147,44	5	29,49
12. Інвентарна тара	294,87	6	49,15
13. Предмети прокату	147,44	5	29,49
Всього	28017,30		2714,35

Таким чином, сума амортизаційних відрахувань на повне відновлення основних засобів становитиме **2714,35** тис. грн.

3.2.3. Персонал та оплата праці

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

План з праці ТОВ «Scandinavia» складено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються і узагальнено в табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Планування фонду заробітної плати ТОВ «Scandinavia» на 2018 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад	У розрахунку на рік, грн..					Разом фонд оплати праці
			Сума тарифної частини ФОП	Доплати і надбавки				
				Оплата відпусток	За пкідливі умови праці	За роботу у вихідні та святкові дні	За професійну майстерність	
Адміністративно-управлінський персонал, всього	4	49000	693000	63000		48774,19		804,77
Директор	1	23000	253000	23000		17806,45		293,81
Бухгалтер	1	12000	132000	12000		9290,32		153,29
Адміністратор зали	2	14000	308000	28000		21677,42		357,68
Виробничий персонал, всього	37	64500	3481500	316500		245032,26	221760	4264,79
Зав. Виробництвом	1	17000	187000	17000		13161,29		217,16
Кухар V р.	7	12000	924000	84000	110880	65032,26	221760	
Кухар IV р.	9	9500	940500	85500	112860	66193,55		1205,05
Офіціанти	14	6500	1001000	91000		70451,61		1162,45
Бармен	2	6500	143000	13000		10064,52		166,06

Продовження таблиці 3.8

Працівник дитячої кімнати	2	6500	143000	13000		10064,52		166,06
Касир	2	6500	143000	13000		10064,52		166,06
Допоміжний персонал, всього	9	33500	660000	60000	34320	46451,613		800,77
Мийник посуду	2	6500	143000	13000	17160	10064,52		183,22
Прибиральник	2	6500	143000	13000	17160	10064,52		183,22
Гардеробник	2	6500	143000	13000		10064,52		166,06
Охоронець	2	7000	154000	14000		10838,71		178,84
Комірник	1	7000	77000	7000		5419,35		89,42
Разом по закладу	50	147000	4834500	439500	34320	340258,06	221760	5870,34

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду в проектованому закладі ресторанного господарства запропоновано наступний порядок преміювання: премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати за умови отримання закладом запланованого прибутку (табл. 3.9).

Таблиця 3.9

Планування преміального фонду ТОВ «Scandinavia» на 2018 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, тис. грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	693	20	138,6
Виробничий персонал	3481,5	15	522,23
Допоміжний персонал	660	10	66
Разом	4834,5		726,83

Кінцевим етапом виконання даного підрозділу є планування загального фонду оплати праці персоналу ТОВ «Scandinavia» на плановий рік та складання плану з праці, що узагальнено в табл. 3.10.

Таблиця 3.10

План з праці ТОВ «Scandinavia» на 2018 рік

Показники	Одиниці виміру	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	50	50
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4

Продовження таблиці 3.10

Виробничий (операційний) персонал	осіб	37	37
Допоміжний персонал	осіб	9	9
Фонд основної заробітної плати	тис.грн.	439,5	5274
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	63	756
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	316,5	3798
Допоміжний персонал	тис.грн.	60	720
Фонд додаткової заробітної плати	тис.грн.	54,21	596,34
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	4,43	48,77
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	42,44	466,79
Допоміжний персонал	тис.грн.	7,34	80,77
Фонд преміальних виплат, усього	тис.грн.	66,07	726,82
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	12,6	138,6
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	47,47	522,22
Допоміжний персонал	тис.грн.	6	66
Фонд оплати праці, усього	тис.грн.	549,76	6597,16
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	78,61	943,37
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	398,92	4787,02
Допоміжний персонал	тис.грн.	72,23	866,77
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис.грн.	11,00	131,94
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	19,65	235,84
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	10,78	129,38
Допоміжний персонал	тис.грн.	8,03	96,31

Згідно табл. 3.10 визначено річні витрати на виплату заробітної плати працівникам ТОВ «Scandinavia» на 100 місць з урахуванням всіх надбавок, що складає – 6597,16 тис. грн. Фонд оплати праці на одного працівника в ТОВ «Scandinavia» на місяць складатиме 11,0 тис. грн.

3.2.4. Поточні витрати

Обґрунтування планової собівартості реалізованих товарів та продукції власного виробництва

У загальній системі показників, що характеризують ефективність діяльності ТОВ «Scandinavia» на 100 місць, основне місце належить собівартості товарів та продукції, склад якої визначається витратами на виробництво чи придбання продукції та товарів.

При розрахунках припускаємо, що ТОВ «Scandinavia» на 100 місць знаходиться на стадії утворення та не має залишків товарної продукції на початок планового періоду (табл. 3.11).

Таблиця 3.11

Планування собівартості продукції ТОВ «Scandinavia» на 2018 рік

№ п/п	Найменування продукції	Товарообіг тис. грн.	Торговельна націнка, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	38123,3	200	25415,53	12707,77
2.	Закупні товари	6180,53	200	4120,35	2060,18
	Разом по таверні	44303,83		29535,89	14767,94

Отже, собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складе **14767,94** тис. грн.

Планування операційних витрат ТОВ «Scandinavia» за калькуляційними статтями

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів розрахована у попередньому параграфі і становитиме **14767,94** тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять **6597,16** тис. грн. Вони складаються з основної заробітної плати та додаткових виплат.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок визначається у розмірі 22% від витрат на оплату праці – **1451,37** тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів. Стаття відбиває амортизаційні відрахування на повне відновлення по власних основних засобах. Витрати по даній статті складуть **2714,35** тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів – експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

**Планування поточних експлуатаційно-технічних витрат
ТОВ «Scandinavia» на 2018 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії, кВт	36225	1,68	60,85
2. Витрати на опалення, гКал	439,08	1638,0	719,21
3. Витрати води, м ³			
- холодна	1292,69	25,68	33,19
- гаряча	140	73,8	10,33
Всього			823,58

Крім того по даній статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які для проектного закладу складають у обсязі 1% від роздрібного товарообігу – 443,03 тис. грн. В цілому експлуатаційно-технічні витрати по даній статті складуть становитимуть – **1266,61** тис грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

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

За діючим законодавством керівництво проектного закладу зобов'язане забезпечити робітників санітарним та спеціальним одягом. Спеціальний одяг забезпечує захист робітників від негативного впливу зовнішнього середовища (волога, низька температура, тощо). Санітарний одяг застосовується для попередження потрапляння на страви та товари бруду та

пилу. Розрахунок суми зносу спеціального одягу працівників закладу наведено в табл. 3.13.

Таблиця 3.13

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу ТОВ «Scandinavia»
на 2018 рік**

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн..	Сума зносу, тис. грн..
Адміністративно- управлінський персонал	4	1	1280	5,12
Оперативно виробничий персонал	37	2	1000	74,0
Допоміжний персонал	9	1	790	7,11
Разом	50	*		86,23

Оснащення проектного закладу ресторанного господарства інвентарем розраховане як сума мінімальних норм оснащення по усіх групах посуду та столових наборів. Вартість умовного набору визначена як середньо ринкова вартість відповідної групи посуду чи наборів без урахування ПДВ та складає 140 тис. грн. Всього витрати по статті складуть **226,23** тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду земельної ділянки під будівництво

Витрати по даній статті не передбачаються.

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

Єдиний податок – 3% від доходу закладу у розмірі – 1329,1 тис. грн.; акциз на продаж вино-голічаних напоїв у розмірі 8,0 тис. грн на рік. Всього витрати по статті складатимуть – **1337,1** тис. грн.

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

$$44303,83 \times 0,05 / 100 = 22,15 \text{ тис. грн.}$$

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

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства визначаємо з розрахунку 4,5 тис.грн. на місяць, що в рік становитиме – **54** тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати : витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 1 % від роздрібного товарообігу реалізованої продукції.

$$44303,83 * 1/100 = 443,03 \text{ тис. грн.}$$

У процесі розробки проекту заміського ресторану скандинавської кухні узагальнюємо планові показники поточних витрат ТОВ «Scandinavia» у формі табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Планування поточних витрат ТОВ «Scandinavia» на 2018 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Поділ витрат на умовно змінні та умовно постійні
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	14767,94	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	6597,16	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи	1451,37	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	2714,35	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	1266,61	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	226,23	ПВ
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1337,1	ПВ
8. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	22,15	ЗВ
9. Витрати на транспортування	0	ЗВ
10. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства	54	ПВ

11. Інші поточні витрати діяльності	443,03	ПВ
Разом поточні витрати	28879,95	
У тому числі умовно змінні витрати	14790,09	
Умовно постійні витрати	14089,85	

На основі таблиці 3.14, робимо висновок, що разом поточні витрати становитимуть 28879,95 тис. грн., умовно-змінні витрати 14790,09 тис. грн., постійні витрати – 14089,85 тис. грн.

3.2.5. Прибутки

Наступним етапом обґрунтування проекту створення закладу ресторанного господарства є проведення комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP - аналіз (Cost- Volume-Profit). Цей метод є одним з найбільш ефективних засобів планування діяльності підприємств. Він допомагає визначити найбільш оптимальні пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізувати господарські ризики.

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

Для проведення аналізу беззбитковості діяльності ТОВ «Scandinavia», необхідною умовою є поділ витрат підприємства на умовно постійні та умовно змінні (табл.3.15).

Таблиця 3.15

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності ТОВ «Scandinavia» на 2018 рік

№ з/п	Показники	Алгоритм розрахунків	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	Табл. 3.11	44303,83
2	Рівень торгівельної націнки, %	Табл. 3.11	200,00
3	Змінні витрати, у тому числі	Табл.3.4	14790,09

Продовження таблиці 3.15

3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	Табл.3.11	14767,94
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	Табл.3.14	22,15
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	ст.1-ст.3	29513,74
5	Постійні витрати, тис. грн.	Табл.3.18	14089,85
6	Прибуток, тис. грн.	ст.4-ст.5	15423,88
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ст.1)*100	33,38
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	п.5/(п.4/п.1)	21150,64
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	109,47
10	Рентабельність товарообігу	ст.6 *100 / ст.1	34,81

На основі таблиці 3.15, можемо зробити висновок, що маржинальний дохід ТОВ «Scandinavia» на 100 місць становить 29513,74 тис. грн., прибуток – 15423,88 тис. грн; рівень змінних витрат – 33,38 %.

Діагностика отриманих результатів за сценаріями розвитку

Для проектного ТОВ «Scandinavia», єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому у подальшому планування буде здійснюватись лише для цього виду прибутку. У процесі проектування ТОВ «Scandinavia» необхідно визначити валовий прибуток, фінансовий результат від операційної діяльності та чистий прибуток у цілому на плановий рік.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовий параметрам діяльності ТОВ «Scandinavia», розрахунок проводимо у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Цільовий прибуток ТОВ «Scandinavia» на 2018 рік

Показники	Алгоритм розрахунку	2018 рік
Операційні доходи від реалізації продукції та послуг ЗРГ, тис. грн.	Табл.3.11	44303,83
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності	приймаємо на рівні 10%	
Цільовий, необхідний прибуток, тис. грн.	Операційні доходи * Середньогалузевий рівень рентабельності / 100	4430,38

Можливий прибуток – прибуток, який розраховується, виходячи з виробничої програми, планових доходів, витрат підприємства. Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наданий у табл. 3.17.

Таблиця 3.17

Планування операційного прибутку ТОВ «Scandinavia» на 2018 рік

№ з/п	Статті	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1.	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарообіг)	Табл. 3.11	44303,83
2.	Податок на додану вартість	П.1* 20% /120	7383,97
3.	Чистий дохід	П.1- П.2	36919,86
4.	Собівартість реалізованої продукції	Табл.3.11	14767,94
5.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	Табл.3.14	14112,00
6.	Прибуток від операційної діяльності	П.3-П.4–П.5	8039,91
7.	Фінансові витрати	-	-
8.	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.6-П.7	8039,91
9.	Податок на прибуток	П.8×18%/100	1447,18
10.	Чистий прибуток – можливий	П.8-П.9.	6592,73
9.	Рентабельність реалізації, %	(П10./П1.) ×100	14,88
10.	Чистий прибуток – цільовий	(П1×10%)/100	4430,38
11.	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним можливим	6592,73

За результатами табл.3.17, визначено, що прибуток від операційної діяльності по ТОВ «Scandinavia» на 100 місць становитиме 8039,91 тис. грн., податок на прибуток – 1447,18 тис. грн. Враховуючи податок на прибуток, визначено, що чистий прибуток становитиме 6592,73 тис. грн. Рівень рентабельності встановлено у розмірі – 14,88 %, що дозволяє проєктованому ресторану стрімко розвиватися та накопичувати власні кошти.

Прогноз результатів господарської діяльності на перший рік створення ТОВ «Scandinavia»

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення ТОВ «Scandinavia» передбачає оцінку можливого прибутку та його зіставлення з необхідним обсягом.

Якщо можливий прибуток більший за цільовий, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. У такому разі можливий прибуток приймається як остаточний плановий показник.

Для визначення ефективності діяльності розраховано відносні показники рентабельності реалізації послуг і продукції ресторанного господарства в цілому на рік, оцінено достатність обсягів отриманих доходів і прибутків.

Визначаємо такі показники рентабельності діяльності ТОВ «Scandinavia», дані зведено у таблицю 3.18:

- рентабельність операційної діяльності,
- рентабельність поточних витрат.

Таблиця 3.18

Основні показники рентабельності ТОВ «Scandinavia» на 2018 рік

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Розрахунок
Рентабельність операційної діяльності ($P_{PI}, \%$)	$P_{PI} = \frac{\Pi}{Д} \cdot 100$	14,88%
Рентабельність поточних витрат ($P_{PB}, \%$)	$P_{PB} = \frac{\Pi}{PB} \cdot 100$	22,82%

Таким чином, в таблиці 3.18 видно, що розрахунки рентабельності проектного закладу ресторанного господарства мають високі значення.

3.2.6. Ефективність інвестиційного проекту

Планування основних показників діяльності ТОВ «Scandinavia» на перші десять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій.

Планування на цей період здійснюється за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які потрібні для подальших обґрунтувань, а саме:

1. Обсягів доходу від реалізації на основі запланованих темпів його збільшення;
2. Прибутку;
3. Амортизаційних відрахувань.

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

$$D_{пл.} = \frac{D_{баз.} \cdot I}{100}, \quad (3.6)$$

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

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

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

Планування **чистого прибутку** підприємства здійснюється виходячи з рівня рентабельності діяльності ЗРГ, який досягає середньогалузевого рівня. Для закладу ресторанного господарства, що проектується, рівень рентабельності товарообороту на усі чотири роки закладається у обсязі 14,88% річних. Для розрахунків використовують наступну формулу:

$$П = P_{РП} * ЧД / 100, \quad (3.2)$$

Де – $П$ – чистий прибуток, тис.грн.

P – рентабельність реалізації продукції, %

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

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

Планові показники діяльності ТОВ «Scandinavia» на перші п'ять років надано в табл. 3.19.

Таблиця 3.19

**Планування основних результатів діяльності ТОВ «Scandinavia»
на 2018-2022 рр.**

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи приросту, %	Тис. грн.	Рівень рентабельності, %	
2018	44303,83	-	6592,73	14,88	2714,35
2019	46075,98	4	6856,44	14,88	2714,35
2020	48379,78	5	7199,26	14,88	2714,35
2021	51282,57	6	7631,21	14,88	2714,35
2022	54872,35	7	8165,40	14,88	2714,35
Разом	244914,51		36445,03		13571,77

**Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності проекту
проектного закладу ресторанного господарства**

Один із найбільш відповідальних етапів розробки проекту ТОВ «Scandinavia» на 100 місць є оцінка ефективності управління реальними інвестиціями.

Оцінку ефективності інвестиційного проекту дисконтованим методом здійснюватимемо на основі показника „чистого грошового потоку”. Показник чистий грошовий потік – формується за рахунок чистого прибутку та амортизаційних відрахувань у процесі експлуатації інвестиційного проекту.

Припустимо, що дисконтна ставка, яка характеризує рівень інфляції. Розрахунок чистого приведенного доходу по реальному інвестиційному проекту буде мати наступний вигляд (табл. 3.20).

Таблиця 3.20

**Оцінка чистого приведенного доходу по інвестиційному проекту
з 2018 по 2022 роки**

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід, ЧПД
2018	28017,30	9307,08	9307,1	7073,4	20943,9
2019		9570,79	18878	7273,8	13670,1

2020		9913,61	28791	7534,3	6135,77
2021		10345,56	39137	7862,6	1726,86
2022		10879,75	50017	8268,6	8268,61
Разом	28017,30	50016,80		38012,8	9995,5

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід за п'ять років експлуатації ТОВ «Scandinavia» становитиме 9995,5 тис. грн.

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

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

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

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

$$ID = 38012,8 / 28017,3 = 1,36 \text{ (од.)}$$

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

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Цей показник розраховується за формулою:

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.4)$$

де IP – індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

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

$$\text{ЧП} = 36445,03/5 = 7289,01 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$\text{ІР} = 7289,01/28017,3 * 100\% = 26,02\%$$

Можна зробити висновок, що рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 26,02 %.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту.

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

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

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

ЧП – середньорічна сума чистого прибутку.

Період окупності інвестиційного проекту становить:

$$ПО = 28017,30 / (36445,03/5) = 3,8 \text{ роки}$$

У розробленому проекті ТОВ «Scandinavia» закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

Власні кошти на момент створення ТОВ «Scandinavia» формуються за рахунок внесків у статутний капітал його власниками чи співзасновниками. Розмір статутного капіталу ТОВ «Scandinavia» складатиме 28017,3 тис. грн., що достатньо буде для будівництва проектного закладу ресторанного господарства.

Період окупності закладу ресторанного господарства становитиме – 3,8 років.

Висновки та пропозиції

На основі проведених маркетингових досліджень в ареалі діяльності закладів ресторанного господарства на трасі Київ-Бровари встановлено, що існуючі заклади-конкуренти не задовільняють в повній мірі потреби споживачів, що робить доцільним проектування заміського ресторану скандинавської кухні. Визначено, що головними перевагами проектного заміського ресторану із скандинавською кухнею перед конкурентами будуть: наявність великого майданчику для паркування; наявність дитячого майданчику; широкий асортимент страв скандинавської кухні; демократичні ціни, жива музика, наявність дитячої кімнати.

Для відображення специфіки проектного заміського ресторану, його гастрономічної концепції, запропоновано неймінг ресторану «Scandinavia», спрямований на формування серед потенційних відвідувачів заміського ресторану образного уявлення про географічні особливості Скандинавії та кухню цього регіону.

Родзинкою проектного заміського ресторану буде впровадження технології смузі із свіжих фруктів з додаванням клітковини з насіння амаранту, що дозволить значно збільшити вміст білку, клітковини, мінеральних речовин та використовувати такі напої у оздоровчому харчуванні. Розроблену технологію смузі «Тропічний» впроваджено в заклади ресторанного господарства.

Відповідно до типу проектного заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» розроблено виробничу програму, підібрано устаткування відповідно до технологічних процесів кожного з цехів.

Розраховано площу приміщень: корисна – 682,6 м²; загальна – 766 м²; встановлено необхідну кількість працівників – 50. Сплановано виробничо-торгівельну діяльність, впроваджено системи контролю за якістю продукції на кожній із стадій виробництва, починаючи з отримання сировини і закінчуючи реалізацією готової продукції.

Передбачені заходи щодо раціонального використання тепло-енергоресурсів, забезпечення техніки безпеки та охорони навколишнього середовища при експлуатації.

Заміський ресторан скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць є товариством з обмеженою відповідальністю за своєю організаційно-правовою формою власності. Виділено органи, системи та процедури управління закладом. Розроблено організаційну структуру закладу, створено модель управління поточним функціонуванням операційної системи закладу. Проведено комплексне інформаційне забезпечення управління та побудовано системи управління внутрішньо організаційними процесами.

Проаналізовано та обґрунтовано систему матеріального стимулювання персоналу закладу. Доведено залежність виробничої продуктивності праці і заходів по стимулюванню та мотивуванню працівників.

В економічному розділі визначено необоротні активи, основні фонди ТОВ «Scandinavia». Визначено основні економічні показники діяльності заміського ресторану «Scandinavia» на 100 місць:

- роздрібний товарооборот – 44303,83 тис. грн.;
- чистий річний прибуток – 6592,73 тис. грн.;
- рівень рентабельності господарської діяльності – 14,88%;
- термін окупності – 3,8 років.

Отже, можна зробити висновок, що проект будівництва заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць є реальним та побудований заклад ресторанного господарства буде конкурентоспроможним на ринку ресторанних послуг.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
2. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-ХІІ.
3. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
4. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-ХІІ.
5. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
6. ГОСТ 12.1.004-91. «Пожежна безпека. Основні положення».
7. ДБН 360-92**. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
8. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
9. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
10. ДБН В.2.2. – 9-99. Громадські будівлі та споруди.
11. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
12. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
13. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
14. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
15. ДСТУ Б А.2-4-4-95. Основні вимоги до робочої документації.
16. НПАОП 40.1-1.21-97. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.
17. Бородин В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В.В. Бородин. – М. : Книжн. мир, 2001. – 165 с.
18. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чердниченко. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. - 205 с.

19. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.

20. Гандзюк М.П. Основи охорони праці: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М.П.Гандзюк, Є.П. Желібо, М.О. Халімовський; за ред. М.П. Гандзюка – 2-ге вид. – К.: Каравела, 2005. - 390 с.

21. Іванова, О. В. Санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник [для студ. ВУЗів кваліфікаційного рівня] / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2010. – 399 с.

22. Кириченко Л.С., Мережко Н.В. Основи стандартизації, метрології, управління якістю: Навч. посіб. – К.: КНТЕУ, 2001.

23. Мартинчик А.Н. и др. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие / А.Н.Мартинчик, А.А.Королев, Л.С.Трофименко. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2000.

24. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.

25. 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. – 324 с.

26. Оздоровче харчування : навч. посіб. / Н.В. Притульська, П.О. Карпенко, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова та ін. // Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017.

27. Основи будівельної справи. Опорний конспект лекцій для студентів факультету громадського харчування, готельного господарства та туризму.: КНТЕУ, 2000.

28. Павленко А.Ф., Войчак А.В.Маркетинг.Підручник. - К.КНЕУ, 2003-246 с.

29. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2003.-304 с.

30. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: за ред. А.А.Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2012. – 307 с.

31. Пятницкая Н.А., Пятакова Ф.С., Пятницкий Т.А. Организация обслуживания в общественном питании: Учебное пособие. – Киев: Вища школа, 2002. – 304 с.
32. Сербинович П.П. Архитектура гражданских и промышленных зданий – М.: Высшая школа, 2005.
33. Статистичний щорічник України. - К: Техніка, 2016.
34. Уильям Л. Карл. Организация обслуживания на предприятиях массового питания: Пер. с англ. – М.: Сирин, 2002. – 150 с.
35. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.
36. Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.
37. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. – М.: Лёгкая и пищевая пр-ть, 2001.

Додаток А

Меню ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць

Назва страви	Вихід, г.
Фірмові страви	
Філе норвезької сьомги, смажене в золі з бурих водоростей із огірковим желе	180
Маринована форель з мусом із авокадо та йогуртом з кардамоном (багет, вершкове масло, філе форелі, міс із авокадо, йогурт з кардамоном)	25/10/10/5/5
«Фіскеболар» (філе тріски, шпик, маргарин, ріпчаста цибуля, згущене молоко, зелень. Для соусу: вершкове масло, молоко, каперси, сік лимону)	160/50
«Руттіраппа» (бекон копчений, ковбаски копчені, яловичина, салямі, ріпчаста цибуля, морква, картопля, розмарин, гірчиця, яблучний оцет, оливкова олія, кріп)	240
Смузі «Тропічний» з клітковиною насіння амаранту	200
Холодні страви та закуски	
Тости з копченим вугром на пампернікеле (копчений вугор, хліб пампернікель, сир «Ярсберг», лимонний крем)	30/15/5/5
Оселедець в кисло-солодкому маринаді	140
Салака по-саволакськи в маринаді	140
Рулетики з копченою сьомгою, шпинатом та червоною ікрою	160
«Рольмопс» (рулетики із маринованого оселедця з начинкою із маринованих огірків та цибулі)	160
Карпачо з яловичини	140
Вершковий паштет із лосося з зеленню	100/5
Паштет з баранини з зеленню	100/5
Салат «Бандоль» (філе сьомги, зелень, кінза, естрагон, біле вино, каперси, ріпчаста цибуля, цукіні, зелений горошок, оливкова олія)	170
Салат «Екселенц» (норвезький салат із м'яса краба, стручкової квасолі, зеленого салату, яйця, оливкової олії, гірчиці та оцту)	170
Салат «Селянський» з рубленим філе оселедця (яблука, стручковий перець, помідори, кукурудза, заправлений сметаною з винним оцтом філе оселедця)	170
Салат «Глома» (норвезький салат з копченим філе курча, телятиною, лососем, огірком, соком лимону, гранату, листям салату та майонезом)	170
Салат «Фінський» (копчене куряче філе, оселедець, буряк, морква, ріпчаста цибуля, гірчиця, оцет)	170
Салат «Суомі» (філе качки, печінка качина, кедровий горіх, журавлина, яблучний оцет, оливкова олія, лист салату, коньяк, виноград,)	170

Салат «Датський» (шинка, макарони, цвітна капуста, морква, корінь селери, майонез, олія, оцет, гірчиця, сіль)	170
Салат із варених грибів по-фінськи (білі гриби, ріпчаста цибуля, сметана, сік лимона, оцет)	170
Салат картопляний з відварною морквою, вершковим маслом, зеленню та спеціями	170
Салат латук із свіжими огірками по-фінськи	170
Салат «Розоллі» (відварна морква, буряк, маринований огірок, ріпчаста цибуля, вершки, відвар буряка)	160
Салат із солоних грибів (солоні гриби, вершки, сік лимону, цукор, білий мелений перець)	140
Сир «Брюност» (подається з чорним хлібом, варенням та медом)	120/30/15/15
Сир козиний	100
Гарячі закуски	
Рулетики із сьомги з кабачком, сиром «Пармезан» та кунжутом	160
Морські гребінці в молоці з селерою та часником	160
Капустяні рулетики по-фінськи (капуста б/к, свинина, яловичина, ріпчаста цибуля, рис)	160
Тушковані гриби в сметані (лисички, ріпчаста цибуля, панірувальні сухарі, вершкове масло, сметана, петрушка)	160
Печена картопля «Чассель» (картопля запечена з сиром та зеленню)	140/20/5
Ячня «Екреоря» (яйця, зелена цибуля, вершкове масло, молоко, спеції)	160
Супи	
Суп із лосося «Laxsoppa» (лосось, ріпчаста цибуля, цибуля порей, морква, кріп, петрушка, вершкове масло, борошно, вершки, жовток, морква, зелений горошок)	250
Суп «Фінський» з кльоцками (баранина, ріпчаста цибуля, морква, картопля, селера, зелень, яйця, родзинки, імбир)	250/30
Суп із яловичого хвоста (яловичий хвіст, морква, пастернак, корінь селери, ріпчаста цибуля, спеції, соєвий соус, томатна паста, борошно, картопля, цибуля порей)	250
Картопляний суп з цибулею-порей та обсмаженим беконом	250/30
Крем-суп із сьомги (сьомга, картопля, помідори, морква, ріпчаста цибуля, вершки, олія, зелень)	250
Суп пивний	250
Основні страви та гарніри	
Запечене філе лосося в вершковому соусі	240
Скумбрія тушкована по-норвезьки (скумбрія, вершкове масло, пшеничне борошно, зелень, спеції)	240

Тушкована тріска з яєчним соусом (тріска, ріпчаста цибуля, виноградний оцет, яйця, свіжі помідори, вершкове масло, зелень, морква, лимон)	180/50
«Лютефіск» (філе тріски, борошна, вершків, вершкового масла та молока із спеціями)	180
Фрікасе із макрелі (макрель, морква, ріпчаста цибуля, корінь селери, зелений горошок, рибний бульйон, овочевий відвар, вершкове масло, борошно)	160
Камбала по-датськи (філе камбали, біле вино, вершкове масло, шампінйони, лимонний сік, спаржа)	180
Філе риби «кликач» в апельсиновому соусі з аспарагусом	150/50/10
Запечений оселедець з картоплею	240
Стейк із лосятини під вершковим соусом	220/50
Біфштекс «Фінський» (яловича вирізка, олія рафінована, біле вино, сік лимона, томатна паста)	280
Тефтелі «Kottbullar» (фарш із яловичини, ріпчаста цибуля, вершкове масло, борошно, бульйон, молоко, панірувальні сухарі, кріп)	160
Тушкована яловичина в пиві (яловича вирізка, ріпчаста цибуля, картопля, вершкове масло, пиво)	260
Свиняче філе фаршироване по-шведськи (філе свинини, чорнослив, яблука, вершковий соус, рис)	140/50/140
Запечена свинина по-норвезьки (вирізка свиняча, яблука, чорнослив, вершкове масло, вершки, бульйон, крохмаль)	180
«Форікол» (норвезька страва з баранини, з капустою)	280
Тушкована баранина з капустою та перцем	260
Куряча ніжка в ожинового соусі (ожина, куряча ніжка, вершкове масло, цукор)	220/50
Тушкована червона капуста з яблуками «Rodkal» (червона капуста, ріпчаста цибуля, яблуко, маргарин, цукор, перець ямайський, винний оцет)	180
Мангал меню	
Сьомга на вертелі	170/50
Форель на вуглях	200/50
Корейка ягня	200/50
Шашлик із телятини	170/50
Шашлик із свинячої вирізки	170/50
Шашлик із свинячого ошийка	170/50
Шашлик із баранячої м'якоти	170/50
Шашлик курячий	170/50
Овочі гриль	300

Гарніри	
Картопляне пюре	150
Картопля фрі	150
Овочі на пару	150
Рис	150
Соуси	
Соус «Нобіс» (яйця, сік лимона, винний оцет, піжонська гірчиця, оливкова олія, часник, цибуля-шніт)	50
«Шведський» (бульйон рибний, борошно пшеничне, вершки, вершкове масло, кріп, червоний перець)	50
«Вершковий»	50
«Імбирний»	50
«Брусничний»	50
Майонез	50
Кетчуп	50
Десерти	
Млинці з цукровою пудрою, полуничним варенням та кулькою морозива	80/30/60
Кисіль брусничний	140
Хвіртки з фруктовую начинкою	60
Яблука з карамельно-ванільним соусом	150/30
Рисовий крем з полуничним соусом	120/30
Мус із суніці	150
Желе з малини, полуниці та ожини	150
«Троль-крем» (скандинавський десерт з журавлиною)	160
Морозиво в асортименті	100
Цукерки «Cappuccino praline» (шоколадні цукерки із смаком капучіно)	100
Гарячі напої	
<i>Чай</i>	
Чай «Ассам «BANASPATY»	250/450
Чай «Амфора»	250/450
Чай «Напій Богів»	250/450
Чай «Квітка Жасміна»	250/450
Чай «Саусеп»	250/450
<i>Кава та кавові напої</i>	

«Еспрессо»	60
«Амерікано»	120
«Капучіно»	120
«Латте»	250
Кава «Глясе»	200
Гарячий шоколад	180
<i>Холодні напої власного виробництва</i>	
Сік із бузини	500
Сафт із сливи	200
Сафт із червоної смородини	200
Свіжовижаті соки:	
Апельсиновий	200
Яблучний	200
Грейпфрутовий	200
Ананасовий	200
Гранатовий	200
Моркв'яно-яблучний	200
<i>Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби</i>	
Булочка з шафраном	60
Фінські булочки з корицею	60
Пиріг з ванільним соусом	140
Яблучний пиріг з мигдалем	150
Шведський мигдальний торт з масляним кремом	140
Рогалики «Гіфляр» з вершковою начинкою	60
Ватрушка з гарбузом та корицею	90
Фінський кекс (грецькі горіхи, кориця, апельсиновий джем)	60
«Лауфабраус» (тонкий хліб)	30
Хліб «Ругброд» із цільного житнього борошна	30
Хліб пшеничний	30
Хліб житній «Ругбрейз»	30

Барна карта

Назва страви	Вихід, г.
Аперитиви	
«Кампарі»	50/100/500
Мартіні «Б'янка»	50/100/500
Мартіні «Россо»	50/100/500
Мартіні «Розато»	50/100/500
Мартіні «Екстра Драй»	50/100/500
Горілка	
«Danzka»	50/100/500
«Danzska Grapefruit»	50/100/500
«Danzka Cranraz»	50/100/500
«Danzka Cerrant»	50/100/500
«Reyka Small Batch Vodka»	50/100/500
«Absolut Cut»	50/100/500
«Absolut 100»	50/100/500
«Absolut Miami»	50/100/500
«Аквавіт»	50/100/500
«Ліньє-аквавіт»	50/100/500
Віскі	
«Robert Burns Blend»	50/100/500
«Chivas Regal»	50/100/500
«Джемісон»	50/100/500
«Arran»	50/100/500
«Benriach»	50/100/500
Ром	
«Saison»	50/100/500
«Caney»	50/100/500
«Bacardi», золотий	50/100/500
«Bacardi», чорний	50/100/500
«Bacardi», білий	50/100/500
Текіла	
Ольмека анейо	50/100/500
Сауза Голд	50/100/500
Сауза Бланко	50/100/500
Сієра Голд	50/100/500

Пуебло Голд	50/100/500
Шнапс	
Шнапс малиновий	50/100/500
Шнапс грушевий	50/100/500
Шнапс сливовий	50/100/500
Шнапс абрикосовий	50/100/500
Шнапс з горобини	50/100/500
Коньяк	
Закарпатський	50/100/500
Тиса	50/100/500
Ужгород	50/100/500
Курвуазьє	50/100/500
Ремі Мартен	50/100/500
Хеннесі VSOP	50/100/500
Лікери	
Fernet	50/100/500
Бейліс	50/100/500
Куантро	50/100/500
Гренадін	50/100/500
Бехеровка	50/100/500
Вина	
Вина України	
Аліготе Кримське, біле сухе	150/750
Кримський Едельвейс, біле сухе	150/750
Перлина Тилігулу, біле напівсухе	150/750
Мускат Південний, біле напівсолодке	150/750
Сонце в бокалі, біле десертне	150/750
Талісман, біле десертне	150/750
Кабарне Качинське, червоне сухе	150/750
Кабарне Кримське, червоне сухе	150/750
Чорноморська Рів'єра, червоне напівсолодке	150/750
Кагор Український, червоне десертне	150/750
Тайна Херсонеса, червоне десертне	150/750
Франція	
Ельзас Гевюрцтрамінер Традиційон Хюгель, біле сухе	150/750
Гран Мулен Мерло, біле сухе	150/750

Prince Louis, біле напівсолодке	150/750
Каберне SYRAH, червоне сухе	150/750
Cabernet Sauvignon, червоне напівсолодке	150/750
Італія	
«Danese Pinot Grigio», біле сухе	150/750
«Danese Chianti», червоне сухе	150/750
«Chianti Vaestri Cantinieri», червоне напівсолодке	150/750
Вина Грузії	
Кахетті біле сухе	150/750
Цинандалі, біле сухе	150/750
Чхавері, біле напівсолодке	150/750
Саамо, біле десертне	150/750
Сапераві, червоне сухе	150/750
Піросмані, червоне напівсухе	150/750
Кіндзмараулі, червоне напівсолодке	150/750
Ігристі вина	
«Krimart», Україна, біле брют	750
«Oreanda», Україна, напівсухе біле	750
Шабо класік, Україна, біле напівсолодке	750
«Артемівське», Україна, мускатне	750
Пиво	
«Paulaner», біле нефільтроване	330
«Stiegl», світле	330
«Monchshof», світле	330
«Kostritzer», темне	500
«Konigsbacher», темне	500
«Kalnapilis», безалкогольне	500
Охолоджувальні напої та соки	
Боржомі	500
Миргородська, слабогазована	500
Миргородська, сильногазована	500
Миргородська, негазована	500
Сік «Сандора», в асортименті (вишневий, ананасовий, апельсиновий, яблучний, манго, мультівітамін)	200

Виробнича програма заміського ресторану «Scandinavia» на 100 місць

Назва страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви		56
Філе норвезької сьомги, смажене в золі з бурих водоростей із огірковим желе	180	16
Маринована форель з мусом із авокадо та йогуртом з кардамоном (багет, вершкове масло, філе форелі, міс із авокадо, йогурт з кардамоном)	25/10/10/5/5	10
«Фіскеболар» (філе тріски, шпик, маргарин, ріпчаста цибуля, згущене молоко, зелень. Для соусу: вершкове масло, молоко, каперси, сік лимону)	160/50	10
«Pyltippa» (бекон копчений, ковбаски копчені, яловичина, саямі, ріпчаста цибуля, морква, картопля, розмарин, гірчиця, яблучний оцет, оливкова олія, кріп)	240	10
Смузі «Тропічний» з клітковиною насіння амаранту	200	10
Холодні страви та закуски		536
Тости з копченим вугром на пампернікеле (копчений вугор, хліб пампернікель, сир «Ярсберг», лимонний крем)	30/15/5/5	36
Оселедець в кисло-солодкому маринаді	140	25
Салака по-саволакськи в маринаді	140	25
Рулетики з копченою сьомгою, шпинатом та червоною ікрою	160	25
«Рольмопс» (рулетики із маринованого оселедця з начинкою із маринованих огірків та цибулі)	160	25
Карпачо з яловичини	140	20
Вершковий паштет із лосося з зеленню	100/5	30
Паштет з баранини з зеленню	100/5	20
Салат «Бандоль» (філе сьомги, зелень, кінза, естрагон, біле вино, каперси, ріпчаста цибуля, цукіні, зелений горошок, оливкова олія)	170	30
Салат «Екселенц» (норвезький салат із м'яса краба, стручкової квасолі, зеленого салату, яйця, оливкової олії, гірчиці та оцту)	170	20
Салат «Селянський» з рубленим філе оселедця (яблука, стручковий перець, помідори, кукурудза, заправлений сметаною з винним оцтом філе оселедця)	170	20
Салат «Глома» (норвезький салат з копченим курячим філе, телятиною, лососем, огірком, соком лимону, гранату, листям салату та майонезом)	170	25
Салат «Фінський» (копчене куряче філе, оселедець, буряк, морква, ріпчаста цибуля, гірчиця, оцет)	170	25
Салат «Суомі» (філе качки, печінка качина, кедровий горіх, журавлина, яблучний оцет, оливкова олія, лист салату, коньяк, виноград.)	170	25
Салат «Датський» (шинка, макарони, цвітна капуста, морква, корінь селери, майонез, олія, оцет, гірчиця, сіль)	170	20
Салат із варених грибів по-фінськи (білі гриби, ріпчаста цибуля, сметана, сік лимона, оцет)	170	25
Салат картопляний з відварною морквою, вершковим маслом, зеленню та спеціями	170	30
Салат латук із свіжими огірками по-фінськи	170	30
Салат «Розоллі» (відварна морква, буряк, маринований огірок, ріпчаста цибуля, вершки, відвар буряка)	160	20
Салат із солоних грибів (солоні гриби, вершки, сік лимону, цукор, білий мелений перець)	140	20

Сир «Брюност» (подається з чорним хлібом, варенням та медом)	120/30/15/15	20
Сир козиний	100	20
Гарячі закуски		85
Рулетики із сьомги з кабачком, сиром «Пармезан» та кунжутом	160	5
Морські гребінці в молоці з селерою та часником	160	15
Капустяні рулетики по-фінськи (капуста б/к, свинина, яловичина, ріпчаста цибуля, рис)	160	15
Тушковані гриби в сметані (лисички, ріпчаста цибуля, панірувальні сухарі, вершкове масло, сметана, петрушка)	160	15
Печена картопля «Чассель» (картопля запечена з сиром та зеленню)	140/20/5	15
Яєчня «Екреоря» (яйця, зелена цибуля, вершкове масло, молоко, спеції)	160	20
Супи		51
Суп із лосося «Laxsoppa» (лосось, ріпчаста цибуля, цибуля порей, морква, кріп, петрушка, вершкове масло, борошно, вершки, жовток, морква, зелений горошок)	250	11
Суп «Фінський» з кльощами (баранина, ріпчаста цибуля, морква, картопля, селера, зелень, яйця, родзинки, імбир)	250/30	10
Суп із яловичого хвоста (яловичий хвіст, морква, пастернак, корінь селери, ріпчаста цибуля, спеції, соєвий соус, томатна паста, борошно, картопля, цибуля порей)	250	10
Картопляний суп з цибулею-порей та обсмаженим беконом	250/30	6
Крем-суп із сьомги (сьомга, картопля, помідори, морква, ріпчаста цибуля, вершки, олія, зелень)	250	6
Суп пивний	250	8
Основні страви та гарніри		338
Запечене філе лосося в вершковому соусі	240	9
Скумбрія тушкована по-норвезьки (скумбрія, вершкове масло, пшеничне борошно, зелень, спеції)	240	18
Тушкована тріска з яєчним соусом (тріска, ріпчаста цибуля, виноградний оцет, яйця, свіжі помідори, вершкове масло, зелень, морква, лимон)	180/50	10
«Лютетіск» (філе тріски, борошна, вершків, вершкового масла та молока із спеціями)	180	10
Фрікасе із макрелі (макрель, морква, ріпчаста цибуля, корінь селери, зелений горошок, рибний бульйон, овочевий відвар, вершкове масло, борошно)	160	19
Камбала по-датськи (філе камбали, біле вино, вершкове масло, шампінйони, лимонний сік, спаржа)	180	14
Філе риби «кликач» в апельсиновому соусі з аспарагусом	150/50/10	14
Запечений оселедець з картоплею	240	9
Стейк із лосятини під вершковим соусом	220/50	9
Біфштекс «Фінський» (яловича вирізка, олія рафінована, біле вино, сік лимона, томатна паста)	280	9
Тефтелі «Kottbullar» (фарш із яловичини, ріпчаста цибуля, вершкове масло, борошно, бульйон, молоко, панірувальні сухарі, кріп)	160	9
Тушкована яловичина в пиві (яловича вирізка, ріпчаста цибуля, картопля, вершкове масло, пиво)	260	9
Свиняче філе фаршироване по-шведськи (філе свинини, чорнослив, яблука, вершковий соус, рис)	140/50/140	10

Запечена свинина по-норвезьки (вирізка свиняча, яблука, чорнослив, вершкове масло, вершки, бульйон, крохмаль)	180	9
«Форікол» (норвезька страва з баранини, з капустою)	280	8
Тушкована баранина з капустою та перцем	260	8
Куряча ніжка в ожинковому соусі (ожина, куряча ніжка, вершкове масло, цукор)	220/50	8
Тушкована червона капуста з яблуками «Rodka» (червона капуста, ріпчаста цибуля, яблуко, маргарин, цукор, перець ямайський, винний оцет)	180	8
Мангал меню		
Сьомга на вертелі	170/50	18
Форель на вуглях	200/50	5
Корейка ягня	200/50	5
Шашлик із баранячої м'якоти	170/50	5
Шашлик із свинячої вирізки	170/50	5
Шашлик із свинячого ошийка	170/50	5
Шашлик із телятини	170/50	5
Шашлик курячий	170/50	5
Овочі гриль	300	5
Гарніри		
Картопляне пюре	150	20
Картопля фрі	150	30
Овочі на пару	150	20
Рис	150	20
Соуси		
Соус «Нобіс» (яйця, сік лимона, винний оцет, піжонська гірчиця, оливкова олія, часник, цибуля-шніт)	50	5
«Шведський» (бульйон рибний, борошно пшеничне, вершки, вершкове масло, кріп, червоний перець)	50	6
«Вершковий»	50	8
«Імбирний»	50	8
«Брусничний»	50	8
Майонез	50	8
Кетчуп	50	8
Десерти		
Млинці з цукровою пудрою, полуничним варенням та кулькою морозива	80/30/60	6
Кисіль брусничний	140	6
Хвіртки з фруктовую начинкою	60	14
Яблука з карамельно-ванільним соусом	150/30	14
Рисовий крем з полуничним соусом	120/30	14
Мус із суніці	150	14
Желе з малини, полуниці та ожини	150	14
«Троль-крем» (скандинавський десерт з журавлиною)	160	10
Морозиво в асортименті	100	10
Цукерки «Cappuccinopraliner» (шоколадні цукерки із смаком капучіно)	100	10
Гарячі напої		
<i>Чай</i>		
Чай «Ассам «BANASPATY»	250/450	22
Чай «Амфора»	250/450	12
Чай «Напій Богів»	250/450	12
Чай «Квітка Жасміна»	250/450	12
Чай «Саусеп»	250/450	12
<i>Кава та кавові напої</i>		
«Еспресо»	60	30

«Амерікано»	120	20
«Капучіно»	120	10
«Латте»	250	20
Кава «Глясе»	200	10
Гарячий шоколад	180	10
Холодні напої власного виробництва		85
Сік із бузини	500	5
Сафт із сливи	200	5
Сафт із червоної смородини	200	5
Свіжовижаті соки:		
Апельсиновий	200	12
Яблучний	200	12
Грейпфрутовий	200	12
Ананасовий	200	12
Гранатовий	200	12
Моркв'яно-яблучний	200	10
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби		85
Булочка з шафраном	60	8
Фінські булочки з корицею	60	8
Пиріг з ванільним соусом	140	8
Яблучний пиріг з мигдалем	150	8
Шведський мигдальний торт з масляним кремом	140	8
Рогалики «Гіфляр» з вершковою начинкою	60	8
Ватрушка з гарбузом та корицею	90	8
Фінський кекс (грецькі горіхи, кориця, апельсиновий джем)	60	5
«Лауфабраус» (тонкий хліб)	30	8
Хліб «Ругброд» із цільного житнього борошна	30	8
Хліб пшеничний	30	4
Хліб житній «Ругбрейз»	30	4
Винно-горілчані вироби		112
Аперитиви		
«Кампарі»	50/100/500	3
Мартіні «Б'яно»	50/100/500	3
Мартіні «Россо»	50/100/500	3
Мартіні «Розато»	50/100/500	3
Мартіні «Екстра Драй»	50/100/500	3
Горілка		
«Danzka»	50/100/500	2
«Danzska Grapefruit»	50/100/500	2
«Danzka Cranraz»	50/100/500	2
«Danzka Cerrant»	50/100/500	2
«Reyka Small Batch Vodka»	50/100/500	2
«Absolut Cut»	50/100/500	2
«Absolut 100»	50/100/500	2
«Absolut Miami»	50/100/500	2
«Аквавіт»	50/100/500	2
«Ліньє-аквавіт»	50/100/500	2
Віскі		
«Robert Burns Blend»	50/100/500	2
«Chivas Regal»	50/100/500	2
«Джемісон»	50/100/500	1
«Arran»	50/100/500	1
«Benriach»	50/100/500	1
Ром		
«Saison»	50/100/500	1
«Caney»	50/100/500	1
«Bacardi», золотий	50/100/500	1
«Bacardi», чорний	50/100/500	1
«Bacardi», білий	50/100/500	1

Текіла		
Ольмека апејо	50/100/500	1
Сауза Голд	50/100/500	1
Сауза Бланко	50/100/500	1
Сієра Голд	50/100/500	1
Пуебло Голд	50/100/500	1
Шнапс		
Шнапс малиновий	50/100/500	1
Шнапс грушевий	50/100/500	1
Шнапс сливовий	50/100/500	1
Шнапс абрикосовий	50/100/500	1
Шнапс з горобини	50/100/500	1
Коньяк		
Закарпатський	50/100/500	1
Тиса	50/100/500	1
Ужгород	50/100/500	1
Курвуазьє	50/100/500	1
Ремі Мартен	50/100/500	1
Хеннесі VSOP	50/100/500	1
Лікери		
Fernet	50/100/500	1
Бейліс	50/100/500	1
Куантро	50/100/500	1
Гренадін	50/100/500	1
Бехеровка	50/100/500	1
Вина		
Вина України		
Аліготе Кримське, біле сухе	150/750	1
Кримський Едельвейс, біле сухе	150/750	1
Перлина Тилігулу, біле напівсухе	150/750	1
Мускат Південний, біле напівсолодке	150/750	1
Сонце в бокалі, біле десертне	150/750	1
Талісман, біле десертне	150/750	1
Кабарне Качинське, червоне сухе	150/750	1
Кабарне Кримське, червоне сухе	150/750	1
Чорноморська Рів'єра, червоне напівсолодке	150/750	1
Кагор Український, червоне десертне	150/750	1
Тайна Херсонеса, червоне десертне	150/750	1
Франція		
Ельзас Гевюрцтрамінер Традиційон Хюгель, біле сухе	150/750	1
Гран Мулен Мерло, біле сухе	150/750	1
Prince Louis, біле напівсолодке	150/750	1
Каберне SYRAH, червоне сухе	150/750	1
Cabernet Sauvignon, червоне напівсолодке	150/750	1
Італія		
«Danese Pinot Grigio», біле сухе	150/750	1
«Danese Chianti», червоне сухе	150/750	1
«Chianti Vaestri Cantinieri», червоне напівсолодке	150/750	1
Вина Грузії		
Кахетті біле сухе	150/750	1
Цинандалі, біле сухе	150/750	1
Чхавері, біле напівсолодке	150/750	1
Саамо, біле десертне	150/750	1
Сапераві, червоне сухе	150/750	1
Піросмані, червоне напівсухе	150/750	1
Кіндзмараулі, червоне напівсолодке	150/750	1
Ігристі вина		
«Krimart», Україна, біле бріут	750	3
«Oreanda», Україна, напівсухе біле	750	1
Шабо класік, Україна, біле напівсолодке	750	1

«Артемівське», Україна, мускатне	750	1
Пиво		
«Paulaner», біле нефільтроване	330	2
«Stiegl», світле	330	2
«Monchshof», світле	330	2
«Kostritzer», темне	500	2
«Königsbacher», темне	500	2
«Kalnapilis», безалкогольне	500	2
Охолоджувальні напої та соки		85
Боржомі	500	15
Миргородська, слабогазована	500	15
Миргородська, сильногазована	500	15
Миргородська, негазована	500	15
Сік «Сандора», в асортименті (вишневий, ананасовий, апельсиновий, яблучний, манго, мультівітамін)	200	25

**Добова потреба закладу в напівфабрикатах, сировині, продуктах за
товарними групами заміського ресторану скандинавської кухні
«Scandinavia» на 100 місць**

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб	Оптимальний обсяг запасу, кг
Напівфабрикати з м'яса, птиці та субпродукти	Шпик	0,15	3	0,45
	Вирізка яловича	8,4	3	25,2
	Філе качки	1,1	3	3,3
	Печінка качина	1	3	3
	М'якоть бараняча	7	3	21
	М'якоть свиняча	0,2	3	0,6
	М'якоть яловича	1,2	3	3,6
	Яловичий хвіст	0,5	3	1,5
	Стейк лосятини	2,05	3	6,15
	Вирізка свиняча	3,6	3	10,8
	Куряча ніжка	1,9	3	5,7
	Каре ягня	1,1	3	3,3
	Ошийок свинячий	1,15	3	3,45
	Філе куряче	0,95	3	2,85
Всього		30,3		90,9
Напівфабрикати з риби та нерибних продуктів моря	Філе сьомги	7,4	3	22,2
	Філе тріски	4,4	3	13,2
	Філе форелі	0,15	3	0,45
	Філе лосося	4,95	3	14,85
	Морський гребінець	1,8	3	5,4
	Скумбрія	3,9	3	11,7
	Макрель	1,9	3	5,7
	Філе камбали	1,6	3	4,8
	Філе риби «кликач»	2,2	3	6,6
	Філе оселедця с/м	1,5	3	4,5
	Форель	1,2	3	3,6
Всього		31		93
Гастрономія	Бекон	0,48	4	1,92
	Ковбаски копчені	0,3	4	1,2
	Салямі	0,25	4	1
	Копчений вугор	1,1	4	4,4
	Філе маринованого оселедця	6,5	4	26
	Салака в маринаді	2,5	4	10
	Філе сьомги х/к	2,5	4	10
	Філе лосося х/к	0,5	4	2
	Ікра червона	0,25	4	1
	М'ясо краба	0,68	4	2,72
	Філе копчене	1,45	4	5,8
	Копчена телятина	0,7	4	2,8
	Шинка	0,65	4	2,6
Всього		17,86		71,44
Молоко, молочні і жирові продукти	Молоко	2,6	2	5,2
	Вершкове масло	2,15	2	4,3
	Згущене молоко	0,1	2	0,2
	Маргарин	0,05	2	0,1
	Сир «Ярсберг»	0,18	2	0,36
	Сметана	1,7	2	3,4
	Майонез	1,8	2	3,6
	Вершки	2,4	2	4,8
	Сир «Брюност»	2,4	2	4,8
	Сир козиний	2	2	4
	Сир «Пармезан»	0,1	2	0,2

	Сир «Королівський»	0,4	2	0,8
Всього		15,88		31,76
Яйця курячі, шт		40	7	280
Морозиво		1,36	7	9,52
Напівфабрикати з овочів	Морква	14,3	3	42,9
	Огірки	3,2	3	9,6
	Ріпчаста цибуля	8,7	3	26,1
	Авокадо	0,15	3	0,45
	Картопля	19,8	3	59,4
	Цукіні	1,9	3	5,7
	Стручковий перець	1,3	3	3,9
	Помідори	0,9	3	2,7
	Стручкова квасоля	1,4	3	4,2
	Буряк	2,15	3	6,45
	Білі гриби	1,8	3	5,4
	Цвітна капуста	1,3	3	3,9
	Корінь селери	0,85	3	2,55
	Кабачки	0,45	3	1,35
	Зелена цибуля	0,3	3	0,9
	Часник	0,15	3	0,45
	Лисички	1,9	3	5,7
	Капуста білокачанна	2,9	3	8,7
	Цибуля порей	1,15	3	3,45
	Імбир	0,12	3	0,36
	Пастернак	0,25	3	0,75
	Шампінйони	1,5	3	4,5
	Спаржа	0,9	3	2,7
	Червона капуста	1,2	3	3,6
	Перець ямайський	0,05	3	0,15
	Цибуля шніт	0,07	3	0,21
Всього		68,69		206,07
Фрукти та ягоди	Бузина	5	3	15
	Сливи	3	3	9
	Червона смородина	2,5	3	7,5
	Апельсини	7,5	3	22,5
	Яблука	14,3	3	42,9
	Грейпфрут	7	3	21
	Ананаси	8,7	3	26,1
	Гранат	8,4	3	25,2
	Лимон	1,3	3	3,9
	Банани	0,75	3	2,25
	Манго	0,65	3	1,95
	Журавлина	0,85	3	2,55
	Виноград	0,7	3	2,1
	Брусниця	0,55	3	1,65
	Малина	0,3	3	0,9
	Суніця	0,7	3	2,1
	Полуниця	0,45	3	1,35
	Ожина	0,55	3	1,65
Всього		63,2		189,6
Зелень	Кріп	2,85	3	8,55
	Розмарин	0,05	3	0,15
	Кінза	0,35	3	1,05
	Естрагон	0,25	3	0,75
	Лист салату	3,3	3	9,9
	Салат латук	3,6	3	10,8
	Петрушка	0,75	3	2,25
	Шпинат	1,5	3	4,5
Всього	Аспарагус	0,17	3	0,51
Всього		12,82		38,46

Бакалійні товари	Чай	0,55	5	2,75
	Кава	0,65	5	3,25
	Цукор	1,5	5	7,5
	Бурі водорості	0,01	5	0,05
	Желатин	0,06	5	0,3
	Каперси	0,45	5	2,25
	Оливкова олія	0,85	5	4,25
	Яблучний оцет	0,1	5	0,5
	Гірчиця	0,74	5	3,7
	Клітковина насіння амаранту	0,1	5	0,5
	Мариновані огірки	1,2	5	6
	Зелений горошок	1,4	5	7
	Кукурудза консервована	0,56	5	2,8
	Винний оцет	0,05	5	0,25
	Кедровий горіх	0,4	5	2
	Солоні гриби	2,2	5	11
	Макарони	0,15	5	0,75
	Варення	0,3	5	1,5
	Мед	0,3	5	1,5
	Кунжут	0,05	5	0,25
	Панірувальні сухарі	0,5	5	2,5
	Рис	1,2	5	6
	Пшеничне борошно	1,2	5	6
	Родзинки	0,08	5	0,4
	Соевий соус	0,06	5	0,3
	Томатна паста	0,08	5	0,4
	Виноградний оцет	0,05	5	0,25
	Олія рафінована	15,5	5	77,5
	Чорнослив	0,45	5	2,25
	Крохмаль	0,05	5	0,25
	Діжонська гірчиця	0,05	5	0,25
	Кетчуп	0,4	5	2
	Варення	0,18	5	0,9
	Спеції	1	5	5
	Шоколадні цукерки	1	5	5
Всього		33,42		167,1
Охолоджувальні напої, л		35 л	5	175
Хлібобулочні та кондитерські вироби, кг		6,62	1	6,62
Вино-горілчані напої, л		21,63	5	108,15

Чисельність виробничих працівників заміського ресторану «Scandinavia» на 100 місць

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Філе норвезької сьомги, смажене в золі з бурих водоростей із огірковим желе	16	3,5	0,171
«Фіскеболар»	10	3,2	0,097
Маринована форель з мусом із авокадо та йогуртом з кардамоном	10	3,3	0,101
«Ruttipappa»	10	3,2	0,097
Смузі «Тропічний» з клітковиною насіння амаранту	10	2,3	0,070
Тости з копченим вугром на пампернікеле	36	1,3	0,143
Оселедець в кисло-солодкому маринаді	25	0,6	0,046
Салака по-саволакськи в маринаді	25	0,6	0,046
«Рольмопс»	25	0,7	0,053
Рулетики з копченою сьомгою, шпинатом та червоною ікрою	25	0,7	0,053
Вершковий паштет із лосося з зеленню	30	1,6	0,146
Салат «Бандоль»	30	3,0	0,274
Салат «Селянський» з рубленим філе оселедця	20	3,2	0,195
Салат «Екселенц»	20	3,3	0,201
Салат «Глома»	25	3,2	0,244
Салат «Фінський»	25	3,2	0,244
Салат «Суомі»	25	2,9	0,221
Салат із варених грибів по-фінськи	25	2,9	0,221
Салат картопляний з відварною морквою, вершковим маслом, зеленню та спеціями	30	2,8	0,256
Салат латук із свіжими огірками по-фінськи	30	2,8	0,256
Салат «Розоллі»	20	2,8	0,171
Салат із солоних грибів	20	2,4	0,146
Салат «Датський»	20	2,5	0,152
Паштет з баранини з зеленню	20	1,6	0,097
Карпачо з яловичини	20	1,2	0,073
Сир «Брюност»	20	0,4	0,024
Сир козиний	20	0,4	0,024
Рулетики із сьомги з кабачком, сиром «Пармезан» та кунжутом	5	1,2	0,018
Морські гребінці в молоці з селерою та часником	15	2,6	0,119
Тушковані гриби в сметані масло, сметана, петрушка)	15	2,6	0,119
Печена картопля «Чассель»	15	2,4	0,110
Капустяні рулетики по-фінськи	15	2,4	0,110

Яєчня «Екреоря»	20	1,8	0,110
Суп із лосося «Laxsoppa»	11	2,7	0,090
Суп «Фінський» з кльоцками	10	2,8	0,085
Суп із яловичого хвоста	10	2,8	0,085
Картопляний суп з цибулею-порей та обсмаженим беконом	6	2,7	0,049
Крем-суп із сьомги	6	2,7	0,049
Суп пивний	8	2,6	0,063
Скумбрія тушкована по-норвезьки	18	3,2	0,175
Тушкована тріска з яєчним соусом	10	3,3	0,101
«Лютефіск»	10	3,2	0,097
Фрікасе із макрелі	19	3,3	0,191
Камбала по-датськи	14	3,2	0,136
Філе риби «кликач» в апельсиновому соусі з аспарагусом	14	3,2	0,136
Запечене філе лосося в вершковому соусі	9	3,0	0,082
Запечений оселедець з картоплею	9	3,0	0,082
Стейк із лосятини під вершковим соусом	9	3,1	0,085
Тефтелі «Kottbullar»	9	2,9	0,079
Тушкована яловичина в пиві	9	2,9	0,079
Біфштекс «Фінський»	9	3,0	0,082
Запечена свинина по-норвезьки	9	3,0	0,082
Свиняче філе фаршироване по-шведськи	10	3,1	0,094
«Форікол»	8	3,1	0,076
Тушкована баранина з капустою та перцем	8	2,9	0,071
Куряча ніжка в ожинковому соусі	8	3,0	0,073
Тушкована червона капуста з яблуками «Rodkal»	8	3,1	0,076
Сьомга на вертелі	18	2,0	0,110
Форель на вуглях	5	2,0	0,030
Корейка ягня	5	2,0	0,030
Шашлик із баранячої м'якоти	5	2,0	0,030
Шашлик із свинячої вирізки	5	2,0	0,030
Шашлик із свинячого ошийка	5	2,0	0,030
Шашлик із телятини	5	2,0	0,030
Шашлик курячий	5	2,0	0,030
Овочі гриль	5	2,0	0,030
Картопляне пюре	20	1,3	0,079
Овочі на пару	20	1,3	0,079
Картопля фрі	30	1,2	0,110
Рис	20	1,2	0,073

Соус «Нобіс»	5	0,5	0,008
«Шведський»	6	0,5	0,009
«Вершковий»	8	0,5	0,012
«Імбирний»	8	0,5	0,012
«Брусничний»	8	0,5	0,012
Майонез	8	0,3	0,007
Кетчуп	8	0,3	0,007
Млинці з цукровою пудрою, полуничним варенням та кулькою морозива	6	2,8	0,051
Кисіль брусничний	6	2,0	0,037
Хвіртки з фруктовую начинкою	14	2,2	0,094
Яблука з карамельно-ванільним соусом	14	2,7	0,115
Рисовий крем з полуничним соусом	14	2,5	0,107
Мус із суниці	14	2,3	0,098
Желе з малини, полуниці та ожини	14	2,2	0,094
«Троль-крем»	10	2,5	0,076
Морозиво в асортименті	10	0,4	0,012
Цукерки «Cappucinopräliner»	10	0,4	0,012
Сік із бузини	5	0,3	0,005
Сафт із сливи	5	0,3	0,005
Сафт із червоної смородини	5	0,4	0,006
Свіжовижаті соки:			0,000
Апельсиновий	12	0,4	0,015
Яблучний	12	0,4	0,015
Грейпфрутовий	12	0,4	0,015
Ананасовий	12	0,4	0,015
Гранатовий	12	0,4	0,015
Моркв'яно-яблучний	10	0,4	0,012
Фінський кекс	5	0,3	0,005
Пиріг з ванільним соусом	8	0,3	0,007
Фінські булочки з корицею	8	0,3	0,007
Шведський мигдальний торт з масляним кремом	8	0,3	0,007
Рогалики «Гіфляр» з вершковою начинкою	8	0,3	0,007
Булочка з шафраном	8	0,3	0,007
Ватрушка з гарбузом та корицею	8	0,3	0,007
Яблучний пиріг з мигдалем	8	0,3	0,007
«Лауфабраус»	8	0,3	0,007
Хліб «Ругброд» із цільного житнього борошна	8	0,3	0,007
Хліб пшеничний	4	0,3	0,004
Хліб житній «Ругбрейз»	4	0,3	0,004

Разом			8,3
-------	--	--	-----

Виробнича програма гарячого та холодного цехів заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Гарячий цех		
Рулетики із сьомги з кабачком, сиром «Пармезан» та кунжутом	160	5
Морські гребінці в молоці з селерою та часником	160	15
Тупковані гриби в сметані	160	15
Печена картопля «Чассель»	140/20/5	15
Капустяні рулетики по-фінськи	160	15
Ячня «Екреоря»	160	20
Суп із лосося «Laxsoppa»	250	11
Суп «Фінський» з кльонками	250/30	10
Суп із яловичого хвоста	250	10
Картопляний суп з цибулею-порей	250/30	6
Крем-суп із сьомги	250	6
Суп пивний	250	8
Скумбрія тупкована по-норвезьки	240	18
Тупкована тріска з ячним соусом	180/50	10
«Лютефіск»	180	10
Фрікасе із макрелі	160	19
Камбала по-датськи	180	14
Філе риби «кликач» в апельсиновому соусі	150/50/10	14
Запечене філе лосося в вершковому соусі	240	9
Запечений оселедець з картоплею	240	9
Стейк із лосятини під вершковим соусом	220/50	9
Тефтелі «Kottbullar»	160	9
Тупкована яловичина в пиві	260	9
Біфштекс «Фінський»	280	9
Запечена свинина по-норвезьки	180	9
Свиняче філе фаршироване по-шведськи	140/50/140	10
«Форікол»	280	8
Тупкована баранина з капустою та перцем	260	8
Куряча ніжка в ожинового соусі	220/50	8
Тупкована червона капуста з яблуками «Rodkal»	180	8
Сьомга на вертелі	170/50	18
Форель на вуглях	200/50	5
Корейка ягня	200/50	5
Шашлик із баранячої м'якоті	170/50	5
Шашлик із свинячої вирізки	170/50	5
Шашлик із свинячого опийка	170/50	5
Шашлик із телятини	170/50	5
Шашлик курячий	170/50	5
Овочі гриль	300	5
Картопляне пюре	150	20
Овочі на пару	150	20
Картопля фрі	150	30
Рис	150	20
Соус «Нобіс»	50	5
«Шведський»	50	6
«Вершковий»	50	8
«Імбирний»	50	8
«Брусничний»	50	8
Майонез	50	8
Кетчуп	50	8
Філе норвезької сьомги, смажене в золі з бурих водоростей із огірковим желе	180	16
«Фіскеболар»	160/50	10
«Puttipanna»	240	10
Холодний цех		
Маринувана форель з мусом із авокадо та йогуртом з кардамоном	25/10/10/5/5	10

Смузі «Тропічний»	200	10
Тости з копченим вугром на пампернікеле	30/15/5/5	36
Оселедець в кисло-солодкому маринаді	140	25
Салака по-саволакськи в маринаді	140	25
«Рольмопс»	160	25
Рулетики з копченою сьомгою, пшпинатом та червоною ікрою	160	25
Вершковий паптет із лосося з зеленню	100/5	30
Салат «Бандоль»	170	30
Салат «Селянський» з рубленим філе оселедця	170	20
Салат «Екселенц»	170	20
Салат «Глома»	170	25
Салат «Фінський»	170	25
Салат «Суомі»	170	25
Салат із варених грибів по-фінськи	170	25
Салат картопляний	170	30
Салат латук із свіжими огірками по-фінськи	170	30
Салат «Розоллі»	160	20
Салат із солоних грибів	140	20
Салат «Датський»	170	20
Паптет з баранини з зеленню	100/5	20
Карпачо з яловичини	140	20
Сир «Брюност»	120/30/15/15	20
Сир козиний	100	20
Рисовий крем з полуничним соусом	120/30	14
Мус із суніці	150	14
Желе з малини, полуниці та ожини	150	14
«Троль-крем»	160	10
Морозиво в асортименті	100	10
Цукерки «Cappucinopraliner»	100	10
Сік із бузини	500	5
Сафт із сливи	200	5
Сафт із червоної смородини	200	5
Свіжовижаті соки:		
Апельсиновий	200	12
Яблучний	200	12
Грейпфрутовий	200	12
Ананасовий	200	12
Гранатовий	200	12
Моркв'яно-яблучний	200	10
Фінський кекс	60	5
Пиріг з ванільним соусом	140	8
Фінські булочки з корицею	60	8
Шведський мигдальний торт з масляним кремом	140	8
Рогалики «Гіфляр» з вершковою начинкою	60	8
Булочка з шафраном	60	8
Ватрушка з гарбузом та корицею	90	8
Яблучний пиріг з мигдалем	150	8
«Лауфабраус»	30	8
Хліб «Рутброд» із цільного житнього борошна	30	8
Хліб пшеничний	30	4
Хліб житній «Рутбрейз»	30	4

Графік реалізації продукції за години максимального завантаження заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць

Години роботи	Кількість відвідувачів за день, 282	13-14	14-15	16-17	17-19
Кількість споживачів у години роботи		60	30	30	24
Коефіцієнт перерахунку		0,21	0,1	0,1	0,08
Філе норвезької сьомги, смажене в золі з бурих водоростей із огірковим желе	16	3	2	2	1
«Фіскеболяр»	10	2	1	1	1
Маринована форель з мусом із авокадо та йогуртом з кардамоном	10	2	1	1	1
«Pyttipanna»	10	2	1	1	1
Смузі «Тропічний» з клітковиною насіння амаранту	10	2	1	1	1
Тости з копченим вугром на пампернікеле	36	8	4	4	3
Оселедець в кисло-солодкому маринаді	25	5	3	3	2
Салака по-саволакськи в маринаді	25	5	3	3	2
«Рольмопс»	25	5	3	3	2
Рулетики з копченою сьомгою, шпинатом та червоною ікрою	25	5	3	3	2
Вершковий паштет із лосося з зеленню	30	6	3	3	2
Салат «Бандоль»	30	6	3	3	2
Салат «Селянський» з рубленим філе оселедця	20	4	2	2	2
Салат «Екселенц»	20	4	2	2	2
Салат «Глома»	25	5	3	3	2
Салат «Фінський»	25	5	3	3	2
Салат «Суомі»	25	5	3	3	2
Салат із варених грибів по-фінськи	25	5	3	3	2
Салат картопляний з відварною морквою, вершковим маслом, зеленню та спеціями	30	6	3	3	2
Салат латук із свіжими огірками по-фінськи	30	6	3	3	2
Салат «Розоллі»	20	4	2	2	2
Салат із солоних грибів	20	4	2	2	2
Салат «Датський»	20	4	2	2	2
Паштет з баранини з зеленню	20	4	2	2	2
Карпачо з яловичини	20	4	2	2	2
Сир «Брюност»	20	4	2	2	2
Сир козиний	20	4	2	2	2
Рулетики із сьомги з кабачком, сиром «Пармезан» та кунжутом	5	1	1	1	0
Морські гребінці в молоці з селерою та часником	15	3	2	2	1
Тушковані гриби в сметані	15	3	2	2	1
Печена картопля «Чассель»	15	3	2	2	1
Капустяні рулетики по-фінськи	15	3	2	2	1
Ячня «Екреоря»	20	4	2	2	2
Суп із лосося «Laxsoppa»	11	2	1	1	1
Суп «Фінський» з кльощами	10	2	1	1	1
Суп із яловичого хвоста	10	2	1	1	1
Картопляний суп з цибулею-порей та	6	1	1	1	0

обсмаженим беконом					
Крем-суп із сьомги	6	1	1	1	
Суп пивний	8	2	1	1	1
Скумбрія тушкована по-норвезьки	18	4	2	2	1
Тушкована тріска з яєчним соусом	10	2	1	1	1
«Лютетфіск»	10	2	1	1	1
Фрікасе із макрелі	19	4	2	2	2
Камбала по-датськи	14	3	1	1	1
Філе риби «кликач» в апельсиновому соусі з аспарагусом	14	3	1	1	1
Запечене філе лосося в вершковому соусі	9	2	1	1	1
Запечений оселедець з картоплею	9	2	1	1	1
Стейк із лосятини під вершковим соусом	9	2	1	1	1
Тефтели «Kottbullar»	9	2	1	1	1
Тушкована яловичина в пиві	9	2	1	1	1
Біфштекс «Фінський»	9	2	1	1	1
Запечена свинина по-норвезьки	9	2	1	1	1
Свиняче філе фаршироване по-шведськи	10	2	1	1	1
«Форікол»	8	2	1	1	1
Тушкована баранина з капустою та перцем	8	2	1	1	1
Куряча ніжка в ожинковому соусі	8	2	1	1	1
Тушкована червона капуста з яблуками «Rodkal»	8	2	1	1	1
Сьомга на вертелі	18	4	2	2	1
Форель на вуглях	5	1	1	1	0
Корейка ягня	5	1	1	1	0
Шашлик із баранячої м'якоти	5	1	1	1	0
Шашлик із свинячої вирізки	5	1	1	1	0
Шашлик із свинячого ошийка	5	1	1	1	0
Шашлик із телятини	5	1	1	1	0
Шашлик курячий	5	1	1	1	0
Овочі гриль	5	1	1	1	0
Картопляне пюре	20	4	2	2	2
Овочі на пару	20	4	2	2	2
Картопля фрі	30	6	3	3	2
Рис	20	4	2	2	2
Соус «Нобіс»	5	1	1	1	0
«Шведський»	6	1	1	1	0
«Вершковий»	8	2	1	1	0
«Імбирний»	8	2	1	1	0
«Брусничний»	8	2	1	1	0
Майонез	8	2	1	1	0
Кетчуп	8	2	1	1	0
Млинці з цукровою пудрою, полуничним варенням та кулькою морозива	6	1	1	1	0
Кисіль брусничний	6	1	1	1	0
Хвіртки з фруктовим начинкою	14	3	1	1	0
Яблука з карамельно-ванільним соусом	14	3	1	1	1
Рисовий крем з полуничним соусом	14	3	1	1	1
Мус із суниці	14	3	1	1	1
Желе з малини, полуниці та ожини	14	3	1	1	1
«Троль-крем»	10	2	1	1	1
Морозиво в асортименті	10	2	1	1	1
Цукерки «Cappucinopraliner»	10	2	1	1	1
Сік із бузини	5	1	1	1	0

Сафт із сливи	5	1	1	1	0
Сафт із червоної смородини	5	1	1	1	0
Свіжовижаті соки:					
Апельсиновий	12	3	1	1	1
Яблучний	12	3	1	1	1
Грейпфрутовий	12	3	1	1	1
Ананасовий	12	3	1	1	1
Гранатовий	12	3	1	1	1
Моркв'яно-яблучний	10	2	1	1	1
Фінський кекс	5				0
Пиріг з ванільним соусом	8	2	1	1	1
Фінські булочки з корицею	8	2	1	1	1
Шведський мигдальний торт з масляним кремом	8	2	1	1	1
Рогалики «Гіфляр» з вершковою начинкою	8	2	1	1	1
Булочка з шафраном	8	2	1	1	1
Ватрушка з гарбузом та корицею	8	2	1	1	1
Яблучний пиріг з мигдалем	8	2	1	1	1
«Лауфабраус»	8	2	1	1	1
Хліб «Ругброд» із цільного житнього борошна	8	2	1	1	1
Хліб пшеничний	4	1	0	0	0
Хліб житній «Ругбрейз»	4	1	0	0	0

В проектованому заміському ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць особливої уваги заслуговують санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу. В проектованому ресторані на виробництві кожного дня перед початком роботи працівники зобов'язані прийняти душ і надіти чистий санітарний одяг.

Санітарний одяг (халат, косинка чи ковпак, фартух) для працівників закладу шиють з білої тканини, яка легко піддається пранню. Ковпак чи косинка повинні повністю закривати волосся. В санітарному одязі забороняється ходити по вулиці, відвідувати туалет.

У виробничих цехах заміського ресторану скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць виконуватимуться наступні санітарні норми:

- для розбирання сирих і готових продуктів виділяються окремі промаркіровані відповідно за призначенням розроблювані дошки з дерева твердих порід (дуб, бук, ясен) без щілин і зазорів, гладко вистругані.
- на бічній стороні розроблюваних дошок і ножів є чітке маркірування: «СМ» — сире м'ясо, «СР» — сира риба, «СО» — сирі овочі, «ВМ» — варене м'ясо, «ВР» — варена риба, «ВО» — варені овочі, «МГ» — м'ясна гастрономія, «Зелень», «оселедець», «Х»-хліб, «РГ» — рибна гастрономія.
- зберігатися дошки будуть встановленими на ребро в спеціальних металевих касетах.
- У проектованому ресторані буде знаходитись про запас не менше двох комплектів нових розроблюваних дошок кожного найменування.

Щодо приймання і зберігання харчових продуктів, то:

- харчові продукти, що надходять у заклад, відповідатимуть вимогам чинних державних стандартів, ГОСТів та ДСТУ.

Необхідною умовою виробництва високоякісної продукції є суворе дотримання санітарного режиму, тобто утримання в бездоганній чистоті приміщень, обладнання, інвентарю і території підприємства, здійснення всіх виробничих процесів відповідно до санітарних правил.

Для підтримання чистоти на підприємстві проводять кожний день прибирання території. Влітку її поливають водою, для чого на території передбачено поливні крани. Для збору сміття на території підприємства передбачають сміттєзбиральники.

Для підтримання приміщень у належній чистоті щоденно здійснюватиметься вологе прибирання. Основне прибирання приміщень проводять кожен день. Миття підлог, панелей з глазурованої плитки, внутрішньо цехових дверей проводять кожен день з застосуванням миючих засобів. Зовнішні двері, віконні рами, підвіконня мють не рідше одного разу на тиждень. Крім цього, на підприємстві один раз на місяць передбачають день для проведення генерального прибирання з наступною дезінфекцією всіх приміщень та обладнання. Для дезінфекції застосовують 1%-ний освітлений розчин хлорного вапна або 0,5%-ний розчин хлораміну.

У цілях охорони здоров'я населення та попередження поширення інфекційних і паразитарних захворювань робітники підприємства проходять обов'язковий вступний (при прийомі на роботу) та періодичні медичні обстеження один раз на шість місяців.

Всі робітники закладу володітимуть певними знаннями в галузі санітарії для того, щоб в процесі виготовлення і реалізації продукції виконувати санітарні правила, запобігаючи тим самим, захворюванням споживачів.

Забезпечення якості продукції закладу ресторанного господарства можливе тільки при правильній організації контролю якості сировини та готової продукції. Систематичний контроль допомагає своєчасно виявити та запобігти порушенням у приготуванні та реалізації страв.

В проектованому ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць буде впроваджена система всебічного контролю, яка дозволить здійснювати постійний, скоординований контроль за процесом виробництва продукції від вхідного контролю сировини до реалізації готової продукції. Вхідний контроль буде спрямований на те, щоб допускати у виробництво тільки ту сировину, яка б повністю забезпечувала якість готової продукції. Окрім вхідного контролю має здійснюватися контроль на кожній стадії виробництва продукції для своєчасного виявлення і вилучення “браку” на будь-якому етапі роботи, навіть при здійсненні реалізації продукції.

Керівництво ресторану скандинавської кухні дотримуватиметься вимог системи якості стандарту ISO 9000. Саме ця модель системи якості є моделлю забезпечення якості під час розроблення, виробництва та обслуговування, тобто призначена для закладу, які охоплюють своєю діяльністю весь життєвий цикл продукції. Але, знову ж таки, основна увага має бути приділена групі вимог до процесів, які формують якість на стадіях життєвого циклу продукції:

- управління розробкою нової продукції;
- перевірка відповідності продукції, що закупляється, встановленим до неї вимогам;

- управління процесом виробництва;
- внутрішнє обслуговування, складування, зберігання продукції;
- реалізація продукції.

Для впровадження зазначеного контролю передбачається здійснення наступних заходів:

- постійне вивчення ринку та нових наукових розробок;
- вдосконалення процесів і оновлення технологій;
- ведення реєстру даних про постачальників та якості їх продукції;
- розроблення системи стимулювання працівників;
- набір кваліфікованого персоналу;
- вивчення конкурентів та якості їх продукції з подальшим використанням “позитивного”

в їх досвіді тощо.

В проектуваному ресторані скандинавської кухні «Scandinavia» на 100 місць використовуватимуться послуги клінінгової компанії, після будівництва, закладу, що проектується, а також раз в пів року проводитиметься генеральне прибирання закладу.

Реєстрація декларації

Реєстрація декларації здійснюється з дотриманням вимог Закону України «Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності».

Декларація приймається в дозвільному центрі за місцем місцезнаходження об'єкта. Реєстрацію декларації здійснює Інспекція за місцем знаходження об'єкта на безоплатній основі.

Замовник подає особисто або надсилає рекомендованим листом з описом вкладення до Інспекції два примірники декларації.

У разі подання декларації до дозвільного центру він передає її Інспекції не пізніше наступного робочого дня.

Один примірник декларації після проведення реєстрації повертається замовнику, а другий – залишається в Інспекції, яка її зареєструвала.

Замовник відповідно до Закону відповідає за повноту та достовірність даних, зазначених у поданій ним декларації.

Інспекція протягом десяти робочих днів перевіряє повноту даних, зазначених у ній, та реєструє декларацію. У разі, коли декларація подана чи оформлена з порушенням установлених вимог, Інспекція повертає її на доопрацювання з обґрунтуванням підстав повернення у строк, переданий для реєстрації.

Після усунення недоліків, що стали підставою для повернення декларації на доопрацювання, замовник може повторно звернутися до Інспекції для реєстрації декларації.

Видача сертифіката

Видачу сертифіката здійснює Інспекція, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт.

Для отримання сертифіката замовник подає особисто або надсилає рекомендованим листом з описом вкладення до відповідної Інспекції заяву про прийняття в експлуатацію об'єкта та видачу сертифіката до якої додається акт готовності об'єкта до експлуатації.

Документи приймаються у дозвільному центрі за місцем знаходження об'єкта та не пізніше наступного робочого дня передаються до Інспекції.

Інспекція може звернутися у разі потреби під час розгляду питань, пов'язаних з видючою сертифіката, до державних органів з метою отримання відповідних висновків. Неподання таких висновків у встановлений Інспекцією строк на є підставою для продовження строку видачі сертифіката або відмови в його видачі.

Інспекція приймає подані замовником заяву і акт готовності об'єкта до експлуатації та з метою визначення відповідності об'єкта проектній документації, вимогам державних будівельних норм, стандартів і правил проводить відповідну перевірку.

Проведення перевірки на об'єкті розпочинається не пізніше ніж на третій робочий день після реєстрації заяви і не може тривати більш як чотири робочих дні.

Інспекція під час проведення перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати проектну і виконавчу документацію.

Потягом десяти дні Інспекція приймає рішення про видачу або відмову у видачі даного сертифікату.

У разі прийняття рішення про відмову у видачі сертифіката Інспекція надсилає замовнику протягом десяти робочих днів рішення з обґрунтуванням причин відмови.

Після усунення недоліків, замовник може повторно звернутися до Інспекції для видачі сертифікату. Рішення про відмову у видачі сертифікату замовник може оскаржити у суді.

Заходи щодо захисту від ураження електричним струмом забезпечуються:

- заземлення усього стаціонарного електроустаткування, а також корпуси пересувних та переносних електроприймачів;
- використання механічного та електричного блокування, яке забезпечує відключення струмоведучих частин, якщо до них відкрито доступ;
- використання засобів, які запобігають виникненню пожеж та вибухів при експлуатації електрообладнання;
- забезпечення персоналу, який обслуговує електрообладнання, відповідним безпечним інструментом та.
- захист від електромагнітного опромінення:

○ **Організаційний.** Організаційні заходи здійснюють органи санітарного нагляду. Вони проводять санітарний нагляд за об'єктами, в яких використовуються джерела електромагнітних випромінювань.

○ **Інженерно-технічний.** Інженерно-технічні заходи передбачають таке розташування джерел ЕМП, яке б зводило до мінімуму їх вплив на працюючих, використання в умовах виробництва дистанційного керування апаратурою, що є джерелом випромінювання, екранування джерел випромінювання, застосування засобів індивідуального захисту. Для захисту очей доцільно використовувати захисні окуляри ЗП5-90. Скло окулярів вкрито напівпровідниковим оловом, що послаблює інтенсивність електромагнітної енергії при світлопропусканні не нижче 75%.

○ **Лікувально-профілактичний.** Лікувально-профілактичні заходи передбачають проведення систематичних медичних оглядів працівників, які перебувають у зоні дії ЕМП, обмеження в часі перебування людей в зоні підвищеної інтенсивності електромагнітних випромінювань, видачу працюючим безкоштовного лікарсько-профілактичного харчування, перерви санітарно-оздоровчого характеру.

- захист від статичної електрики:
 - ❖ зниження інтенсивності генерації заряду статичної електрики;
 - ❖ відведення заряду шляхом заземлення обладнання та комунікацій, а також забезпечення постійного електричного контакту з заземленням тіла людини;
 - ❖ відведення заряду шляхом зменшення питомого об'ємного та поверхневого електричного опору;
 - ❖ нейтралізація заряду шляхом використання різних засобів захисту від статичної електрики по ГОСТ 12.4.124-83;
 - ❖ гомогенні покриття для підлоги з захистом від статичної електрики.

Застосування засобів захисту при експлуатації всіх видів технологічного устаткування:

Механічне – захисні огорожі. Для захисту працівників від рухомих частин механічного обладнання використані огорожувальні засоби, що складають єдину конструкцію з машиною. Також є попереджувальні пристрої, що не допускають вмикання машини при знятих огороженнях 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 сталлюю 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.

Холодильне обладнання – запобіжні пристосування. Захисне заземлення представлене конструкцією штучного заземлення.

Ваговимірвальне обладнання – повна ізоляція проводів.

**Виробнича програма та вихід напівфабрикатів доготівельного цеху
заміського ресторану «Scandinavia» на 100 місць**

Сировина	Кількість за добу, кг	Технологічна обробка	% відходів	Вихід напівфаб- рикатів, кг	Назва страви
Шпик	0,15	-	-	0,15	«Фіскеболар»
Вирізка яловича	8,4	Миття, нарізання	-	8,4	«Pyttipanna» Карпачо з яловичини Тушкована яловичина в пиві
Філе качки	1,1	Миття, нарізання	-	1,1	Салат «Суомі»
Печінка качина	1	Миття, нарізання	-	1	Салат «Суомі»
М'якоть бараняча	7	Миття, нарізання	-	7	Паштет з баранини з зеленню Суп «Фінський» з кльоцками
М'якоть свиняча	0,2	Миття, нарізання	-	0,2	Капустяні рулетки по- фінськи
М'якоть яловича	1,2	Миття, нарізання	-	1,2	Капустяні рулетки по- фінськи
Яловичий хвіст	0,5	Миття, нарізання	-	0,5	Суп із яловичого хвоста
Стейк лосятини	2,05	Миття	-	2,05	Стейк із лосятини під вершковим соусом
Вирізка свиняча	3,6	Миття, нарізання	-	3,6	Запечена свинина по- норвезьки Свиняче філе фаршироване по- шведськи
Куряча ніжка	1,9	Миття, нарізання	-	1,9	Куряча ніжка в ожиновому соусі
Каре ягня	1,1	Миття, нарізання	-	1,1	Корейка ягня
Ошийок свинячий	1,15	Миття, нарізання	-	1,15	Шашлик із свинячого ошийка
Філе куряче	0,95	Доочищення, миття, нарізання	-	0,95	Шашлик курячий
Філе сьомги	7,4	Миття, нарізання	-	7,4	Філе норвезької сьомги, смажене в золі з бурих водоростей із огірковим желе Салат «Бандоль» Рулетки із сьомги з кабачком, сиром «Пармезан» та кунжутом
Філе тріски	4,4	Миття, нарізання	-	4,4	«Фіскеболар» Тушкована тріска з яєчним соусом «Лютефіск»
Філе форелі	0,15	Миття, нарізання	-	0,15	Маринована форель з мусом із авокадо та йогуртом з кардамоном
Філе лосося	4,95	Миття, нарізання	-	4,95	Вершковий паштет із лосося з зеленню Суп із лосося «Лахсорра» Запечене філе лосося в вершковому соусі
Морський гребінець	1,8	Розморожування, миття	-	1,8	Морські гребінці в молоці з селерою та часником
Скумбрія	3,9	Розморожування,	-	3,9	Скумбрія тушкована

		миття			по-норвезьки
Макрель	1,9	Розморожування, миття	-	1,9	Фрікасе із макрелі
Філе камбали	1,6	Миття, нарізання	-	1,6	Камбала по-датськи
Філе риби «кликач»	2,2	Розморожування, миття, нарізання	-	2,2	Філе риби «кликач» в апельсиновому соусі з аспарагусом
Філе оселедця с/м	1,5	Розморожування, миття, нарізання	-	1,5	Запечений оселедець з картоплею
Форель	1,2	Очищення, миття	2	1,17	Форель на вуглях
Морква	14,3	Доочищення, миття, нарізання	2	14,01	«Pyttipanna» Салат «Фінський» Салат картопляний з відварною морквою, вершковим маслом, зеленню та спеціями Салат «Розоллі» Салат «Датський» Суп із лосося «Laxsoppa» Суп «Фінський» з кльоцками
Огірки	3,2	Очищення, миття	2	3,13	Філе норвезької сьомги, смажене в золі з бурих водоростей із огірковим желе
Ріпчаста цибуля	8,7	Доочищення, миття, нарізання	2	8,52	«Фіскеболяр» «Pyttipanna» Салат «Фінський» Салат із варених грибів по-фінськи Салат «Розоллі» Суп «Фінський» з кльоцками
Авокадо	0,15	миття, очищення, видалення кісточки	12	0,13	Маринована форель з мусом із авокадо та йогуртом з кардамоном
Картопля	19,8	Доочищення, миття, нарізання	1	19,6	«Pyttipanna» Салат картопляний з відварною морквою, вершковим маслом, зеленню та спеціями Печена картопля «Чассель» Суп «Фінський» з кльоцками Картопляний суп з цибулею-порей та обсмаженим беконом
Шпинат	1,5	Миття, перебирання, просушування	12	1,32	Рулетики з копченою сьомгою, шпинатом та червоною ікрою
Цукіні	1,9	Очищення, миття, нарізання	3	1,84	Салат «Бандоль»
Стручковий перець	1,3	Миття, очищення, нарізання	4	1,24	Салат «Селянський» з рубленим філе оселедця
Помідори	0,9	Миття	2	0,88	Салат «Селянський» з рубленим філе оселедця
Стручкова квасоля	1,4	Очищення, миття	2	1,37	Салат «Екселенц»

Буряк	2,15	Доочищення, миття, нарізання	1	2,12	Салат «Фінський» Салат «Розоллі»
Білі гриби	1,8	Доочищення, миття, нарізання	1	1,78	Салат із варених грибів по-фінськи
Цвітна капуста	1,3	Очищення, миття, нарізання	4	1,24	Салат «Датський»
Корінь селери	0,85	Очищення, миття, нарізання	12	0,7	Салат «Датський» Морські гребінці в молоці з селерою та часником Суп «Фінський» з кльощами
Кабачки	0,45	Очищення, миття, нарізання	3	0,43	Рулетики із сьомги з кабачком, сиром «Пармезан» та кунжутом
Зелена цибуля	0,3	Очищення, миття	3	0,29	Ячня «Екреоря»
Часник	0,15	Доочищення, миття	2	0,14	Морські гребінці в молоці з селерою та часником
Лисички	1,9	Доочищення, миття	2	1,86	Тушковані гриби в сметані
Капуста білокачанна	2,9	Очищення, миття, нарізання	10	2,61	Капустяні рулетики по-фінськи
Цибуля порей	1,15	Очищення, миття, нарізання	3	1,11	Суп із лосося «Laxsoppa» Картопляний суп з цибулею-порей та обсмаженим беконом
Імбир	0,12	Очищення, миття, нарізання	3	0,11	Суп «Фінський» з кльощами
Пастернак	0,25	Очищення, миття	3	0,24	Суп із яловичого хвоста
Шампіньони	1,5	Доочищення, миття, нарізання	2	1,47	Овочі на пару
Спаржа	0,9	Миття	1	0,89	Овочі на пару
Червона капуста	1,2	Очищення, миття, нарізання	10	1,08	Тушкова червона капуста з яблуками «Rodkal»
Перець ямайський	0,05	Миття	1	0,04	Тушкова червона капуста з яблуками «Rodkal»
Цибуля шніт	0,07	Очищення, миття	2	0,068	Соус «Нобіс»
Бузина	5	Миття	1	4,95	Сік із бузини
Сливи	3	Миття, видалення кісточки	10	2,7	Сафт із сливи
Червона смородина	2,5	Миття, перебирання	2	2,45	Сафт із червоної смородини
Апельсини	7,5	Миття, очищення	15	6,37	Філе риби «кликач» в апельсиновому соусі з аспарагусом
Яблука	14,3	Миття, видалення серцевини	12	12,58	Салат «Селянський» з рубленим філе оселедця
Грейпфрут	7	Миття, очищення	15	5,95	Фреш
Ананаси	8,7	Миття, очищення	20	6,96	Фреш
Гранат	8,4	Миття, очищення	15	7,14	Салат «Глома»
Лимон	1,3	Миття	1	1,28	«Фіскеболяр» Тости з копченим вугром на пампернікеле

					Салат «Глома»
Банани	0,75	Миття, очищення	12	0,66	Смузі
Манго	0,65	Миття, видалення кісточки	15	0,55	Смузі
Журавлина	0,85	Миття	2	0,83	Салат «Суомі» «Троль-крем»
Виноград	0,7	Миття	2	0,68	Салат «Суомі»
Брусниця	0,55	Миття	2	0,53	Кисіль брусничний
Малина	0,3	Миття	2	0,29	Желе з малини, полуниці та ожини
Суниця	0,7	Миття	1	0,69	Мус із суниці
Полуниця	0,45	Миття	1	0,44	Желе з малини, полуниці та ожини
Ожина	0,55	Миття	1	0,54	Желе з малини, полуниці та ожини
Кріп	2,85	Миття, перебирання, просушування	15	2,42	«Фіскеболар» Вершковий паштет із лосося з зеленню Салат картопляний з відварною морквою, вершковим маслом, зеленню та спеціями
Розмарин	0,05	Миття, перебирання, просушування	15	0,04	«Pyttipanna»
Кінза	0,35	Миття, перебирання, просушування	15	0,29	Салат «Бандоль»
Естрагон	0,25	Миття, перебирання, просушування	15	0,21	Салат «Бандоль»
Лист салату	3,3	Миття, перебирання, просушування	15	2,8	Салат «Екселенц» Салат «Глома» Салат «Суомі»
Салат латук	3,6	Миття, перебирання, просушування	15	3,06	Салат латук із свіжими огірками по-фінськи
Петрушка	0,75	Миття, перебирання, просушування	15	0,63	Тушковані гриби в сметані
Аспарагус	0,17	Миття, перебирання, просушування	15	0,14	Філе риби «кликач» в апельсиновому соусі з аспарагусом

Характеристика конструктивних елементів будівлі

№	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – моноліт
		Глибина закладання 1,5м.
		Матеріал - залізобетон
		Гідроізоляція – двошаровий гідроізол на бітумній мастиці
		Стіни внутрішні – стрічковий моноліт
		Глибина закладання 0,6м.
		Матеріал – залізобетон
		Гідроізоляція – двошаровий гідроізол на бітумній мастиці
		Колони – стаканного типу; матеріал – залізобетон; глибина закладання – 1,5м; гідроізоляція – двошаровий гідроізол на бітумній мастиці
Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні - самонесучі, несучі
		Матеріал – цегла М 150, розчин будівельний М 100
		Товщина 510 мм
		Стіни внутрішні – перегородки
		Матеріал – цегла М 150, розчин будівельний М 100
		Товщина 120 мм
3	Колони	Матеріал – залізобетон; Розміри перерізу 400ммх400мм; Крок сітки колон 6 м, 3м
4	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетонні балки
		Форма перерізу - прямокутна
		Переkritтя залізобетонне 220 мм
5	Покрівля	Форма – скатна
		Структура:
		Залізобетонна плита – 220 мм
		Ц.п. ухилоутворюючий прошарок – 70 мм
		Паробар'єр
		Утеплювач – піностирольна плита ПСБ-35-150мм
		Цементно-пісчана армована стяжка (Врі ф4) – 60мм
		ЕРДМ (каучукова мембрана) – 1,44мм
		Цементна стяжка -40мм
		Морозостійка керамічна плитка
		Шифер
6	Вікна	Тип віконних блоків – подвійний
		Матеріал віконного блоку – металопластик
		Засклення – склопакет
		Розміри 5200* 1800 мм., кількість 6 шт.
		Розміри 1900* 1800 мм., кількість 7 шт.
		Розміри 900* 1800 мм., кількість 5 шт.
		Відстань від полу до підвіконня 900 мм.
7	Двері	Тип дверного блоку – одностулкові

		Тип дверних полотен – дерево
		Матеріал дверного блоку – дерево
		Розміри – 700*2000 мм., кількість 14 шт.
		Розміри – 900*2000 мм., кількість 16 шт.
		Призначення – внутрішні
		Тип дверного блоку – двостулкові
		Тип дверних полотен – різьблене дерево
		Матеріал дверного блоку – дерево
		Розміри - 2000*2000 мм., кількість 1 шт.
		Призначення – зовнішні
		Тип дверного блоку – двостулкові
		Тип дверних полотен – дерево
		Матеріал дверного блоку – дерево
		Розміри - 2000*2000 мм., кількість 1 шт.

ФРАГМЕНТ ПЛАНУ НА ПОЗНАЧЦІ 0,000 В ОСЯХ 1-2; В-Г

СХЕМА КОМУНІКАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРИМІЩЕНЬ

Схема водопостачання технологічного устаткування

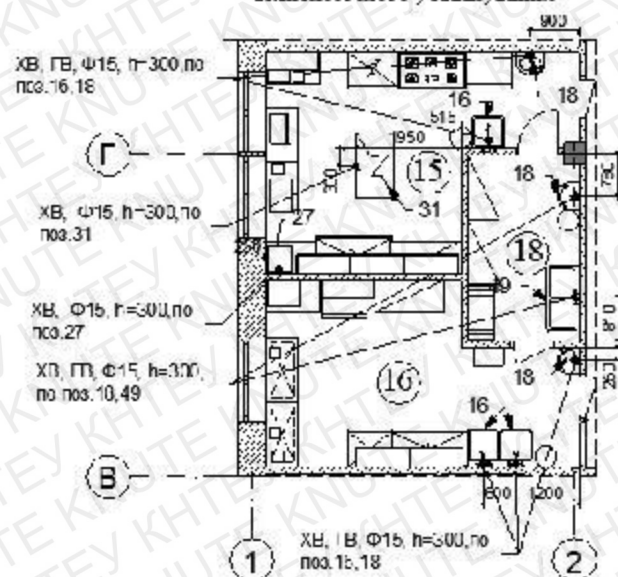


Схема відведення рідких стоків від технологічного устаткування

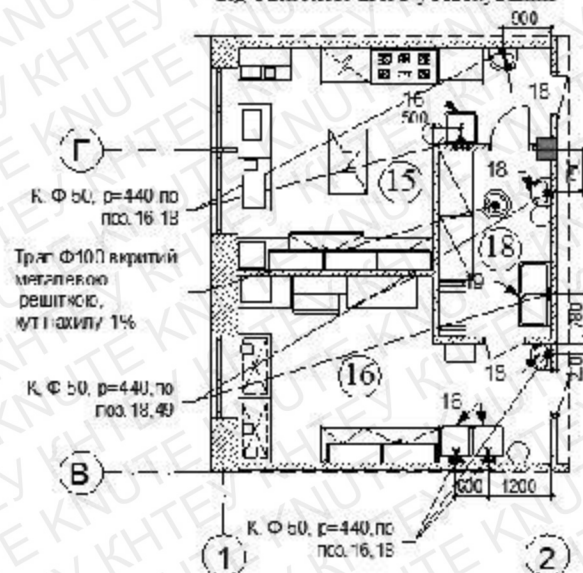


Схема підведення електричного струму до технологічного устаткування

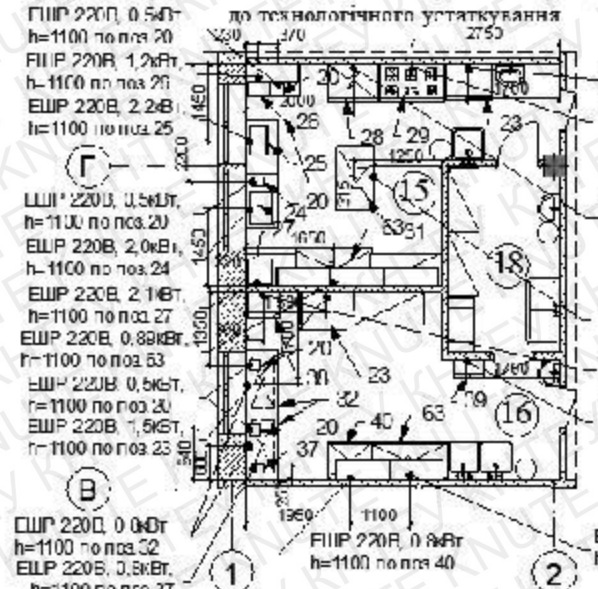
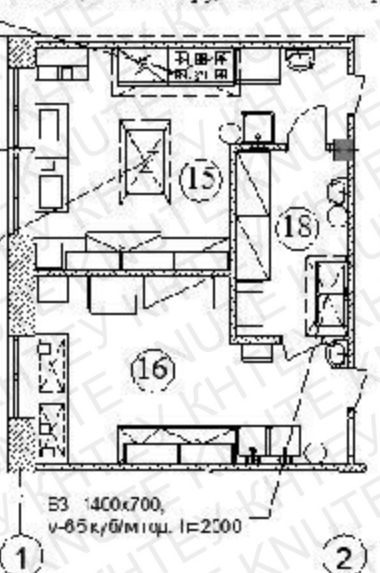


Схема видалення забрудненого повітря



ЕКСПЛІКАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
15	Гарячий цех	19
16	Холодний цех	16
18	Мийна кухонного посуду	7

СПЕЦИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ

№ п/п	Найменування устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
16	Мийна ванна	BM-600-800/H	600x800	6
18	Раковина для миття рук	PM-400/350	400x350	6
20	Ваг. елек. ронні порціни	CAS 55W-10W1	241x192	6
23	Вакуумна пакувальна машина	Lavazzini Lapack 550S	840x680	3
24	Блендер	COXIN-HL-HH 804 OH	630x416	1
25	Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	482x360	1
27	Електропідігрівач	Inoxtech WB 30	465x460	1
28	Холод. (гриль-мангал)	Josper HJX-45MBC	810x700	1
29	Плита електрична	Kovinasroj ES-T67/1K-0	1200x700	1
31	Пароконнектійна піч	Unox XI VCCX111 PR	882x1043	1
32	Стіл охолоджувальний	Polar TM2GN G	1200x600	2
37	Гриль	CEADO B98	200x200	2
38	Стайсер	EWI INOX VS 2/5	570x490	1
39	Універсальна кухонна машина	PT30-955	660x360	1
40	Морозильна шафа	Cold F 200 S	800x700	1
49	Мийна ванна двохосійна	BM-1200-600	1200x600	1
63	Холодильна шафа	Cold S 1200	1420x740	4

УМОВИ ПОЗНАЧЕННЯ

Підключення електрики	Е
Штепсельний роз'єм	ШР
Фазність струму	Ф
Висота підключення	Н
Підвід гарячої води	ГВ
Підвід холодної води	ХВ
Злив в каналізацію	К
Витяжний зонт	ВЗ

КНТЕУ 8.181.18 05-17 з.ф.н. ВКП 1Ч

Титул	Клас	Арх.	Док.	Підпис	Дата	Ресторан на 100 місць на трасі Київ-Бровари		
Зав. кафе	М.Ф. Крайченко					Ресторан на 100 місць	Статус	Архив
Класифік.	О.П. Вітряк					Схема комунікаційного забезпечення виробничих приміщень ЗРГ	Н	4 8
Доповнення	Р.А. Раступа					Фактичний ресторан-готельний за туристичного бізнесу		
Додаток	О.П. Раступа							



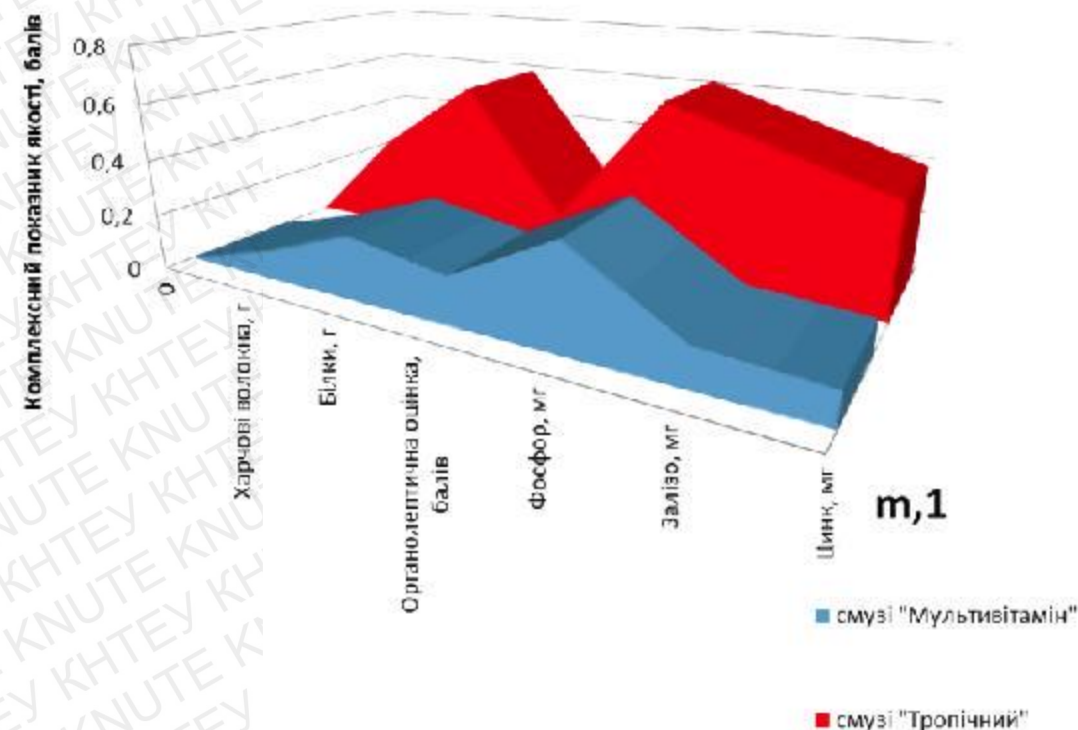
Технологічна схема смузі «Тропічний» з клітковиною насіння амаранту

Показники	Контроль	Дослід	Різниця	Задоволення добової потреби, %	
				Контроль	Дослід
Білки, г	2,5	4,5	80%	3,28%	5,02%
Жири, г	1,79	1,8	0,55%	2,98%	3%
Клітковина, г	4,13	9,13	121,05%	20,65%	45,65%
Мінеральні речовини, мг					
Калій, мг	396,8	434,8	9,57%	15,87%	17,39%
Кальцій, мг	67,7	81,4	20,23%	6,77%	8,14%
Магній, мг	39,1	70,2	79,53%	9,77%	17,55%
Фосфор, мг	61,8	137,8	106,79%	7,72%	15,97%
Залізо, мг	0,6	3,0	5 разів	2,5%	16,6%
Цинк, мг	0,28	0,66	135,7%	2,33%	5,5%

Хімічний склад смузі «Тропічний» з клітковиною насіння амаранту на 1 порцію (200г)

Комплексний показник якості - смузі «Тропічний» з клітковиною насіння амаранту

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Харчові волокна, г	0,3	0,100	0,350
Білки, г	0,2	0,230	0,600
Органолептична оцінка, балів	0,2	0,170	0,165
Фосфор, мг	0,1	0,363	0,625
Залізо, мг	0,1	0,135	0,513
Цинк, мг	0,1	0,113	0,399
Разом	1,0		

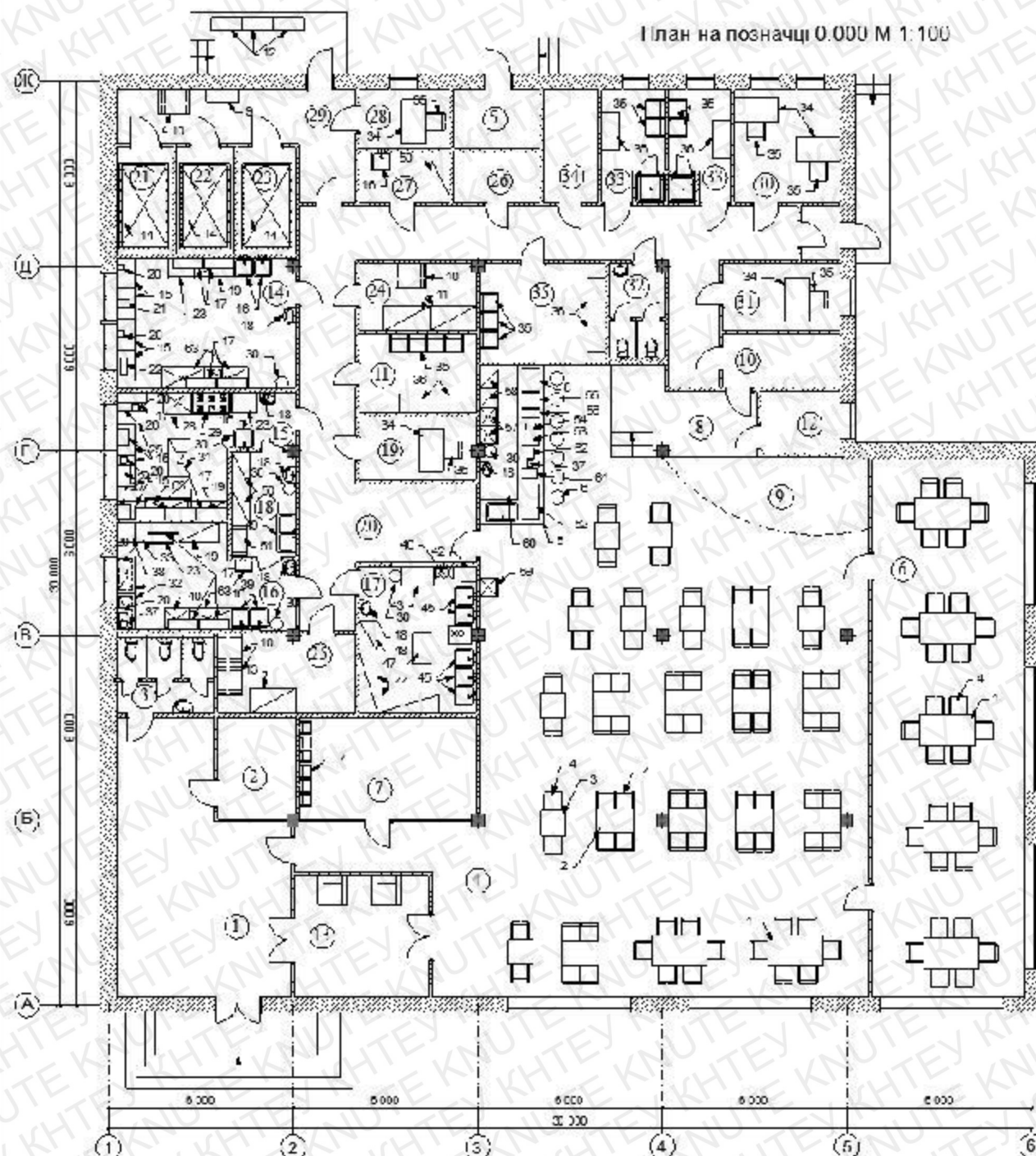


Модель якості смузі «Тропічний» з клітковиною насіння амаранту

				КНТЕУ 8.181.18 05-17 з.ф.н. ВКП ГЧ		
Звіт: Київ, Арх.	Док.	Підпис	Дата	Ресторан на 100 місць на трасі Київ-Бровари		
Висновок	М.Ф. Кравченко			Ресторан на 100 місць		
Серія	О.П. В. т.п.			Сторін	Архив	Архив
				11	6	8
Висновок	О.П. Редко			Графічне матеріал з програми розвитку підприємств та туристичного бізнесу		

ЕКСПЛІКАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ

План на позначці 0.000 М 1:100



№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
1	Вестибюль	40
2	Гардероб	10
3	Туалетні кімнати	8
4	Торговельна зала з барною зоною	232
5	Тепловий вузол	6
6	Банкетна зала	90
7	Дитяча кімната	20
8	Естрада	10
9	Танцювальний майданчик	12
10	Приміщення для зберігання музичних інструментів	6
11	Кімната офіціантів та адміністратора	10
12	Гримерна	5
13	Аванзала	15
14	Доготівельний цех	20
15	Гарячий цех	19
16	Холодний цех	16
17	Мийна столового посуду та сервіза	19
18	Мийна кухонного посуду	7
19	Приміщення завідуючого виробництвом	6
20	Роздаткова	15
21	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	6,2
22	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	6,2
23	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6,2
24	Комора сухих продуктів	8
25	Комора вино-горілчаних напоїв	7
26	Комора інвентарю	5
27	Комора та мийна тари	5
28	Приміщення комірника	6
29	Завантажувальна	8
30	Офісне приміщення	12
31	Кабінет директора	8
32	Санвузли для персоналу	5
33	Гардероб для персоналу з душовими кабінами	14
34	Білизняна	5
35	Приміщення персоналу	10

Аркуш 3.1 дивитися з аркушем 3.2

КНТЕУ 8.181.18 05-17 з.ф.н. ВКП 1Ч		Ресторан на 100 місць на грасі Київ-Бровари		
Вип. Київ.	Арх.	Док.	Підпис	Дата
Виконав.	М. Ф. Кравченко			
Періш.	О. П. Вітрик			
Затверд.	Р. А. Рибан			
Розроб.	О. Л. Рибан			
Ресторан на 100 місць		Стор.	Аркуш	Аркушів
		II	3.1	8
Цили закладу на позначці +0.000, М 1:100		Фактичний ресторан-гостиниця та туристичного бізнесу		



План благоустрою території М 1:500



Експлікація будівель та споруд на плані благоустрою

№п/п	Найменування	Примітка
1	Заклад що проектується	Ресторан на 100 місць
2	Розворотний майданчик	12x12 метрів
3	Автомобільна стоянка	12 місць, 288 кв. м
4	Майданчик сміттєзбірників	На відстані 25 метрів
5	Доріжка для прогулянок	Асфальтна
6	Майданчик для відпочинку відвідувачів	12 кв. м

Умовні позначки

Заклад що проектується	
Газон	
Кущі	
Дерева листяні	
Завантажувальна	
Вхід працівників	
Вхід відвідувачів	
Лавка	
Ящик для сміття	
Ліхтар	
Межа ділянки	
Тротуар	
Дорога	

Зам. Кітх Арт	Дук	Підпис	Дата
Виконав. М.П. Крайченко			
Перевірив. О.М. Відрок			
Консультант Р.А. Раєшлов			
Виробник О.П. Редько			

КНТЕУ 8.181.18 05-17 з.ф.п. ВКП ГЧ

Ресторан на 100 місць на трасі Київ-Бровари

Ресторан на 100 місць

План благоустрою території (М1:500)

Сталін	Аргум	Аргумент
II	2,2	8

Функція: ресторанно-готельного та туристичного бізнесу



Ситуаційний план М 1:5000



Експлікація будівель та споруд на ситуаційному плані

№п/п	Найменування	Примітка	Розклад роботи	Адреса
I Заклад що проектується				
1	ЗРГ «Scandinavia»	ресторан на 100 місць	11.00-24.00	Проспект Броварський, 44а
II Існуючі заклади ресторанного господарства				
2	Кафе-ресторан «Лісова казка»	110	10.00- 23.00	Проспект Броварський 97
3	Кав'ярня "Два Зерна"	50	9.00- 24.00	Проспект Броварський, 44а
4	Кафе "Шашлична"	40	11.00- 22.00	Проспект Броварський, 103
5	Ресторан «Шашличок»	120	10.00- 22.00	Проспект Броварський, 44б
III Заклади-потенційні постачальники сировини				
6	ТОВ "Морячок"	Риба, рибні продукти,нерибні продукти моря		
7	ТОВ "Чайний дім"	Чай		
IV Місця зосередження потенційних відвідувачів				
8	Відвідувачі "ОККО"	30		
9	Мешканці м. Бровари	500-1000		
10	Мешканці м. Києва	500-1000		

Знайдено	Кількість	Датум	Деталь	Підпис	Дата
Знайдено	М.Ф. Куриченко				
Категорія	О.П. Відра				
Характеристика	Р. А. Родулін				
Додаток	О. П. Родулін				

КНТЕУ 8.181.18 05-17 з.ф.н. ВКП ГЧ

Ресторан на 100 місць на трасі Київ-Бровари

Ресторан на 100 місць

Сторінка	Архив	Архив
II	2.1	8

Ситуаційний план території
(М1:5000)

Фактичний ресторанно-готельний та туристичний об'єкт

СПЕЦИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ

№ п/п	Найменування устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
1	Стіл шестимісний		1800x1000	7
2	Стіл чотириохмісний		1200x800	10
3	Стіл двоімисний		800x800	9
4	Стільці		400x400	100
5	Стийк барна	«Spring» / «Ramses»	7000x600	1
6	Барні табурети		400x400	7
7	Стільці дитячі		400x400	6
8	Станція бармана	Проф 430	750x550	1
9	Ваги товарні	ВРЕ-405-60-СМ-1	1100x400	1
10	Підтоварник	UkrYuzhMolprom ПТ-10/8	1000x800	3
11	Стелаж	СТК-1500/600	1500x800	2
12	Візок вантажний	FWV-99A-1	820x750	2
13	Стелаж	SC-158	1500x800	1
14	Охолоджувальні камери (збірні-розбірні)	Polair KX-H 11.02	1960x3160	3
15	Виробничий стіл	BM.1000-600/H	1000x600	8
16	Мийна ванна	BM.600-600/H	600x600	6
17	Полиця навісна	ПН-1200-Н	1000x300	11
18	Раківина для миття рук	PM-400/350	400x350	6
19	Стелаж	СТК-1300/600	1300x600	3
20	Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	241x192	6
21	Мясорубка	Everest TC12E	240x400	1
22	Овочерізка	Hendi 231807	540x240	1
23	Вакуумна пакувальна машина	Lavezzini Lapack 550S	840x680	3
24	Блендер	GORENJE HB 804 QR	630x405	1
25	Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	482x360	1
26	Фритюрниця	SARO, Profim 88 172-2060	540x410	1
27	Електропідігрівач	Inoxtech WB-30	465x460	1
28	Хоспер (гриль-мангал)	Josper HJX-45MBC	930x700	1
29	Плита електрична	Kevinstroj ES-T67/1K-0	1200x700	1
30	Бачок для відходів	UkrYuzhMolprom, Б-21	Ф 450	6
31	Пароконвекційна піч	Unox XEVC2011EPR	882x1043	1
32	Стіл охолоджувальний	Polair TM2GN-G	1200x600	2

№ п/п	Найменування устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
33	Виробничий стіл для устаткування	BM,1000-600/H	1000x600	1
34	Стіл письмовий		1200x700	5
35	Крісло		500x500	16
36	Шафа для одягу		1200x700	6
37	Блендер	CEADO B98	200x200	2
38	Слайсер	EW TINOX VS 275	570x490	1
39	Універсальна кухонна машина	FT30-965	550x350	1
40	Морозильна шафа	Cold F 200 S	800x700	1
41	Машина посудомийна	KRUPPS 100DB	620x760	1
42	Водонагрівач електричний	Gorenje TGR-200 SN	500x507	1
43	Стіл для збирання залишків їжі	UkrYuzhMolprom, CO-1	1050x600	1
44	Шафа для посуду	ШП-2000/600	200x600	2
45	Ванна мийна	UkrYuzhMolprom BM/550	600x600	5
46	Утилізатор відходів	UkrYuzhMolprom Y-240	420x610	1
47	Стіл для чистого посуду	CB-100/600	1000x600	1
48	Стелаж виробничий	UkrYuzhMolprom, СПС-21	1000x600	1
49	Мийна ванна двосекційна	BM-1200-600	1200x600	1
50	Стелаж виробничий	CB-1200/600	1200x600	3
51	Підтоварник	UkrYuzhMolprom ПТ-10	1000x600	1
52	Кавоварка	APPIA II 3Gr V	1100x545	1
53	Електро чайник	Sybo WBR-40 (KSY-40)	355x545	1
54	Кавомолка	CEADO E6XM	220x360	1
55	Льодогенератор	Apach ACB5025A	500x585	1
56	Льодоподрібнювач	HURAKAN HKN-IMF35	300x650	1
57	Холодильна шафа для напоїв	Scaiola (Italia), ERG 400	700x700	2
58	Шафа винна	FROSTY EA320-BK	660x671	2
59	Холодильна шафа для кондитерських виробів	Silver VE 35TN	665x655	1
60	Ванна барна	BT-106/20	1000x600	1
61	Барний комбайн	CEADO G110	530x330	1
62	Соковижималка	CEADO ES500	240x350	1
63	Холодильна шафа	Cold S-1200	1420x740	4

Аркуш 3.2 розглядати з аркушем 3.1

					КІПТЕУ 8.181.18 05-17 з.ф.н. ВКП ІЧ		
					Ресторан: на 100 місць на трасі Київ-Бровари		
					Ресторан на 100 місць		
					Статті	Аркун	Аркунів
					II	3,2	8
					Специфікація технічного устаткування		
					Фактичний ресторанно-готельний та туристичний бізнес		

ФАСАД 1-6 М 1:100



КНТЕУ 8.181.18 05-17 з.ф.п. ВКП ГЧ

Ресторан на 100 місць на трасі Київ-Бровари

Ресторан на 100 місць

Фасад 1-6

Сторін	Архив	Архив
II	5	8
Фасад ресторанно-готельного та туристичного комплексу		

Ділянка	Клас	Арх.	Док.	План	Ділянка
Таблиця	М.Ф. Крайнов				
Класифікація	О.П. Вітрук				
Класифікація	Р.А. Родіон				
Ділянка	О.П. Родіон				